



Asociación de Empresarios
de Alcobendas

Financiado por:



FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES

IT-0090/2012

Guía de Prevención de Riesgos Laborales: **EMERGENCIAS EN EL SECTOR HOSTELERO Y RESTAURACIÓN**

La **señalización** va a ser una pieza clave, debe ser lo suficientemente clara para que los clientes pudieran evacuar sin ayuda alguna.



La existencia de un **sistema de detección y alarma de incendios** que ponga en marcha el Plan de Autoprotección o Plan de Emergencias y de las salidas y vías de evacuación entre otros.



Detección de
INCENDIO

En estas emergencias encontramos incendios, explosiones, terrorismo, sabotaje, catástrofes naturales, etc.

La **obligación del empresario** de desarrollar los mecanismos frente a una emergencia viene definido en el Real Decreto 393/2007, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a una emergencia (que establece la obligación de elaborar, implantar y mantener los planes de emergencia y determina el contenido mínimo que deben incorporar).



La **obligación de elaborar el plan de autoprotección** es del titular de la actividad y lo debe realizar un **técnico** competente para dictaminar sobre riesgos a los que este sujeto la actividad. El Plan de Autoprotección se **presentará ante la autoridad competente**, en general Protección Civil para su registro.

Los Planes de Autoprotección **deben mantenerse actualizados**, disponiendo en el **documento de todas las modificaciones** que se hayan realizado en el centro, y en todo caso se deberá realizar una **revisión del documento una vez cada tres años como mínimo**.

La normativa de referencia de incendios en establecimientos turísticos nos establece una serie de requisitos en las instalaciones como:

- **Alumbrado** de emergencia
- **Señalización** de las posibles **vías de evacuación**.
- Indicación del **número máximo de personas admisibles en las salas de uso común**, situada a la entrada de las mismas.
- **Instrucciones en varios idiomas** a los clientes en la puerta de su habitación o en su proximidad.
- **Colocación de planos** usted está aquí que incluyan **itinerarios de evacuación, salidas, situación de los medios de alarma y extinción**.
- **Dispositivos de alarma audibles en todo el establecimiento**.
- **Ignifugación** de las moquetas, revestimientos, cortinajes o **justificación de buen comportamiento al fuego**.

Todo edificio cuya altura de evacuación sea igual o superior a 28 metros, o bien disponga de una ocupación igual o superior a 2.000 personas, tendrá la obligación de elaborar un plan de autoprotección.

En el caso de centros no obligados a desarrollar un plan de autoprotección, en cumplimiento de las obligaciones recogidas en el artículo 20 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales 31/1995 se elaboraría un plan de emergencias.

Para la evaluación de los planes de emergencia o planes de autoprotección y asegurar la eficacia y operatividad se realizarán simulacros de emergencia, con la periodicidad mínima que fije el plan, y en todo caso, al menos una vez al año.



Un aspecto a destacar en las emergencias, es la confluencia de trabajadores de otras empresas en los centros hoteleros o de restauración como trabajadores de empresas de mantenimiento, proveedoras, limpieza etc. El artículo 24 de La Ley de Prevención de Riesgos Laborales, desarrollado por el Real Decreto 171/2004 define como obligaciones del empresario titular:



- **Informar a las empresas concurrentes de los riesgos del centro, medidas preventivas y actuaciones en caso de emergencia.**
- **Instrucciones para la prevención de los riesgos derivados de la concurrencia así como las medidas de emergencia.**

En las medidas de emergencias contemplaremos la posibilidad de encontrarnos con trabajadores o clientes con discapacidad. La movilidad reducida en caso de evacuación es probablemente la discapacidad más problemática.

Los usuarios de estos establecimientos deben conocer la conducta a seguir en caso de emergencia, forma de realizar la evacuación y los puntos de reunión en el exterior.



IT-0090/2012



Gabinete de PRL de AICA

El titular del centro será responsable de que el personal asignado al plan de autoprotección tenga una **formación teórica y práctica adecuada**. Las **personas encargadas de poner en marcha el plan de emergencias o plan de autoprotección** deberán tener una **formación más específica** que contemple entre otras cuestiones la utilización de los diferentes equipos de extinción, la organización de la evacuación, primeros auxilios, etc.

Medidas básicas a contemplar para la prevención de emergencias:

- **Orden y limpieza**, evitar la acumulación de materias combustibles.
- **Adecuado mantenimiento de los equipos e instalaciones**, haciendo especial hincapié en las **instalaciones eléctricas**.
- **Mantenimiento de las instalaciones contra incendios**.
- **Los equipos de lucha contra incendios, como extintores y BIE's estarán accesibles, señalizados, y en funcionamiento**.
- **No se acumularán restos de papel, basuras, etc.**
- **No sobrecargar las tomas eléctricas**

Pautas para trabajadores y clientes en caso de emergencias:

- **No utilices los ascensores**
- En presencia de humo, **tápate la nariz con un pañuelo húmedo preferentemente y camina agachado.**
- Prepárate para evacuar el edificio y acudir al punto de encuentro, siguiendo las instrucciones de los equipos de evacuación.
- **Abandona el edificio con rapidez pero sin correr.**
- **No lleves contigo objetos pesados o voluminosos. No retrocedas** para recoger objetos personales o buscar otras personas.
- **No te pares según salgas del edificio** para evitar aglomeraciones.
- No abandones el punto de encuentro hasta que se comuniqué la orden de retorno al edificio.

Las instrucciones básicas en caso de incendio:

- **Mantén la calma y no grites.**
- **Activa el pulsador de alarma.**
- **Cierra las puertas.**
- **Avisa a los equipos de emergencia de tu zona.**
- Si el recinto está invadido de humo, enciérrese en su habitación y **señale su presencia por la ventana. Coloque toallas húmedas bajo la puerta.**
- **Si está incapacitado avise a recepción para su auxilio.**



Instrucciones básicas para personal de las cocinas:

- **Cortar la corriente o el gas** que alimenta el aparato productor de calor.
- **Cubrir la sartén o freidora con una tapa suficientemente grande**, si esto no es posible, **dar la alarma y utilizar el extintor adecuado**.
- Como premisa importante es **no usar nunca agua**.

Como resumen resaltar la importancia de **llevar a la práctica lo reflejado en los planes de emergencia o planes de autoprotección**, que no se quede en un documento elaborado únicamente para dar cumplimiento legal, para que en caso de emergencia todas **las personas implicadas sepan la manera de actuar y no haya que lamentar pérdidas humanas**.



Financiado por:



**FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES**

IT-0090/2012

Gabinete de Prevención de Riesgos Laborales de AICA

**Ctra. de Fuencarral, 1 P.C. Rio Norte
28108 Alcobendas**

TI: 91 654 14 11 Fax: 91 654 83 48

pri@empresariosdealcobendas.com

www.empresariosdealcobendas.com

<http://www.amavor.es/ServiciosPRL/>

