

centro tecnológico del metal  
m u r c i a

# Guía de prevención de incendios en el sector hostelero y de restauración



Subvencionado por:

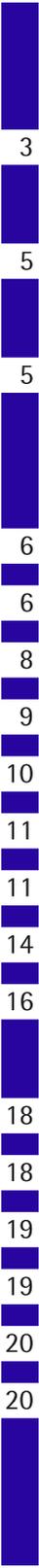


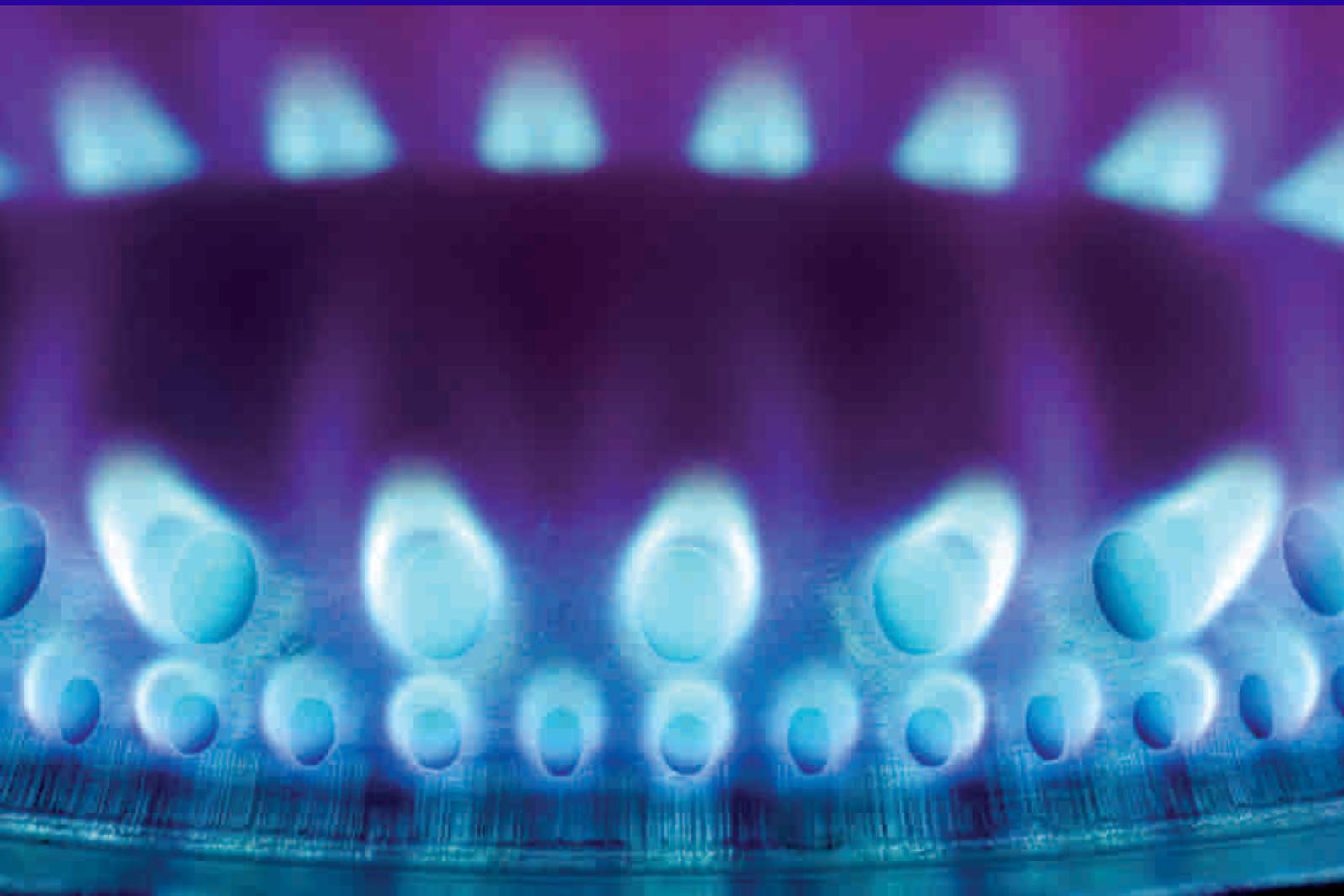


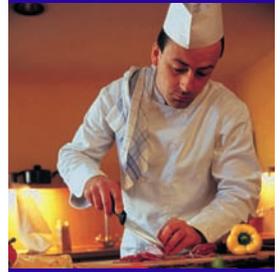


# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
FACTORES DE RIESGO DE INCENDIO EN HOTELES	5
FACTORES DE RIESGO DE INCENDIO EN RESTAURANTES	5
MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN	6
1 • Rutas de evacuación	6
2 • Alumbrado de emergencia	8
3 • Instalaciones eléctricas	9
4 • Sala de calderas	10
5 • Almacenes	11
6 • Señalización	11
7 • Cocinas	14
8 • Formación	16
RESUMEN DE MEDIDAS DE ACTUACIÓN	18
1 • Medidas básicas	18
2 • Consignas de incendios para el personal del establecimiento	19
3 • Consignas de incendio para el personal de cocinas	19
4 • Consignas de incendio para los clientes	20
5 • Instalaciones y medidas de prevención y protección	20







## INTRODUCCIÓN

El sector de la hostelería se encuentra englobado dentro del muy amplio y heterogéneo Sector Servicios. A su vez, está integrado por dos subsectores: el de la Restauración y el del Hospedaje. El primero tiene como actividad principal servir alimentos y/o bebidas para su consumo directo. El segundo, se centra en facilitar alojamiento y otros servicios vinculados a dicho alojamiento.

Las actividades realizadas en este sector suelen desempeñarse en lugares de gran tamaño, suelen ser muy diversas y el ritmo con el que se realizan es intenso.

Las características comunes de los puestos de trabajo en el sector de la hostelería son:

- Elevado porcentaje de trabajadores temporales, ocasionales o a tiempo parciales.
- Importante presencia de trabajadores extranjeros.
- Contratación de jóvenes con escasa cualificación o estudiantes empleados en el sector esporádicamente.
- Menor retribución en comparación con otros sectores.
- Mayor número de horas semanales de trabajo, con horarios y turnos de trabajo especiales.
- Elevada rotación laboral de los trabajadores.
- Reducción de actividad en periodos concretos del año.
- Reducidas oportunidades de promoción y ascenso.
- Mínima estabilidad en el puesto.

Estas características comunes pueden contribuir al aumento de los riesgos laborales, en este sector tan extendido en nuestro país.

En el sector de la hostelería existe un elevado índice de siniestralidad. En este sector es muy importante el control de los riesgos ya que los mismos podrían afectar también a los clientes del establecimiento. Así pues, es sumamente importante el controlar los riesgos ya que, los riesgos no detectados y controlados a tiempo, generan un coste muy superior al de su prevención.

Subvencionado por:





## FACTORES DE RIESGO DE INCENDIO EN HOTELES

- Revestimientos de paredes y techos contenidos de habitaciones que favorecen la propagación de la llama a lo largo de la superficie (mobiliario, moquetas, cortinas sin la necesaria Resistencia al Fuego).
- Ausencia de compartimentación.
- Fallos de compartimentación por puertas cortafuego abiertas y acuñadas (este hecho lo constatamos en multitud de ocasiones).
- Conductores que pueden conducir las llamas y gases inflamables a lugares remotos (conductos de aire acondicionado, ascensores, montacargas...).
- Existencia de instalaciones eléctricas defectuosas o la sobrecarga de las mismas.
- Negligencia de fumadores.
- Acumulación de papeles o de basuras o falta de limpieza en cocinas y almacenes.
- Existencia de huecos y comunicaciones verticales:
  - Escaleras abiertas y /o atrios.
  - Múltiples patinillos de instalaciones.
  - Conductos de acondicionamiento de aire.
  - Conductos para evacuación de ropa sucia.
  - Montaplatos.
- Ausencia de detectores de humo y de alarmas.
- Falsos techos repletos de conducciones y marañas de cables.



## FACTORES DE RIESGO DE INCENDIO EN RESTAURANTES

- Instalaciones en mal estado.
- Aparatos eléctricos portátiles.
- Almacenamiento inadecuado de bombonas de gas.
- Fumadores.
- Equipos y productos utilizados en las cocinas. (Escapes de gas, sartenes con aceite que prenden, malas conexiones de las gomas de los hornillos...etc.)
- Fallos de compartimentación por puertas cortafuego abiertas y acuñadas (este hecho lo constatamos en multitud de ocasiones).
- Conductores que pueden conducir las llamas y gases inflamables a lugares remotos (conductos de aire acondicionado, montacargas...).
- Existencia de instalaciones eléctricas defectuosas o la sobrecarga de las mismas.
- Negligencia de fumadores.

Subvencionado por:



- Acumulación de papeles o de basuras o falta de limpieza en cocinas y almacenes.
- Trapos sucios con grasa cerca de los fogones.
- Acumulación excesiva de productos inflamables o combustibles.

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

### 1. RUTAS DE EVACUACIÓN

Se entiende por evacuación a la acción de desalojar un edificio en el que se ha declarado un incendio u otro tipo de emergencia.

El inicio de la evacuación puede ser horizontal (puertas y pasillos) y vertical (escaleras).

Por ello establecemos una serie de medidas, las más importantes a tener en cuenta:

- Claras y sencillas
- Perfectamente señalizadas: No debe existir acumulación de señalización ya que no induce más que a confusión, a una acumulación de información innecesaria.
- Además las señales deben encontrarse visibles.
- Toda puerta que desemboque en una vía de evacuación estará debidamente señalizada.
- Las vías de emergencia deben ser recorridos cortos y sin obstáculos de ningún tipo. Hay que evitar todo aquello que pueda causar tropiezos, como los suelos irregulares o los pequeños escalones detrás de las puertas.
- Las puertas deben abrirse en el sentido de la marcha y llevarán barras de presión en lugar de picaportes o pomos. No debe haber posibilidad de dejarlas cerradas con llave. Si hay puertas giratorias o torniquetes, hay que disponer de puertas de salidas de emergencia junto a ellas.
- Las puertas finales de emergencia deben desembocar en lugar seguro, no deben conducir a espacios abiertos pero sin salida (rejas cerradas, patios interiores sin ninguna salida...).
- Puertas cortafuegos en pasillos y zonas comunes que deben permanecer siempre cerradas o disponer de un mecanismo de cierre automático en caso de alarma.
- La ruta debe estar claramente señalizada con los símbolos internacionales de color verde, especialmente en los puntos donde se produce un cambio de dirección. Las puertas de emergencia deben distinguirse de las demás sin posibilidad de error.



Subvencionado por:

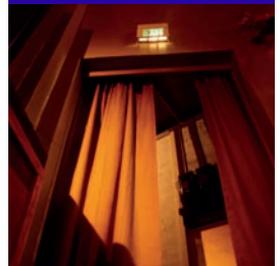
- Sobre el suelo o en la pared a poca altura debe haber una señalización luminosa o fluorescente que indique la ruta de salida. Con mucha frecuencia las evacuaciones se producen a oscuras o con mala visibilidad debido al humo.
- También debe haber mangueras de incendio en las rutas de escape y aspersores en zonas de mayor riesgo como cocinas, almacenes y garaje.
- Los bomberos deben poder acceder con facilidad: pasos emergencia reservados, acceso a escaleras.
- No debe haber zonas ciegas, sin salida.
- Extintores en número suficiente, situados en lugares de fácil acceso.
- Las puertas situadas en los recorridos de evacuación de lugares de trabajo deberán poder abrir en cualquier momento desde el interior sin ayuda especial.
- Las puertas de emergencia no deberán estar cerradas de forma que cualquier persona que necesite utilizarlas en caso de urgencia pueda abrirla fácil e inmediatamente. Las puertas de emergencia estarán situadas en el interior de la sala, en zonas alejadas de las puertas ordinarias, evitando que ambos tipos de puertas coincidan en los mismos vestíbulos de acceso al local.
- Las puertas y portones de vaivén deberán ser transparentes que permitan la visibilidad de la zona a la que se accede.
- Artículo 3 ( Real Decreto 2816/1982):
  - 1. El número de puertas del edificio o local, con salida directa a la vía pública o espacio abierto será proporcional al de espectadores. Su ancho mínimo será de 1,20 metros. Cuando su aforo exceda de 50 personas, deberá disponer de salidas cuyo ancho total deberá ser de 1,80 metros por cada 250 personas o fracción.

**Toda vía de evacuación debe estar perfectamente despejada. No se deben obstruir los pasillos, escaleras o rellanos con maletas, embalajes, utensilios de limpieza o de mantenimiento. Las vías estarán correctamente señalizadas e iluminadas.**

El principal problema que se observa en ciertos establecimientos es su ubicación en los cascos históricos de las ciudades, donde no cumplen las condiciones exigibles como:

- Las plantas de salida del edificio deben contar con más de una salida cuando alguna de las plantas del edificio precise más de una escalera para evacuación descendente o más de una escalera para evacuación ascendente, además de cuando le sea exigible como a cualquier otra planta.
- Cada salida de un edificio debe dar a un espacio exterior seguro con superficie suficiente para contener a los ocupantes del mismo.

Subvencionado por:



- La anchura de cada una de las hojas de las puertas debe ser 1,20 o menos: Los portones con ancho superior al indicado no son válidos para la evacuación salvo si disponen de una hoja inscrita en una de las hojas de portón o situadas a un lado del mismo.
- No se podrán colocar puertas de 2 hojas si el ancho libre del hueco es menor que 1,20m.

## 2. ALUMBRADO DE EMERGENCIA

RD 486/1997.

### DISPOSICIONES MÍNIMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN LOS LUGARES DE TRABAJO

Los lugares de trabajo, o parte de los mismos, en los que un fallo de alumbrado normal suponga un riesgo para la seguridad de los trabajadores dispondrán de alumbrado de emergencia de evacuación y seguridad.

LA CPI 96 EN SU ART. 21.1.1 B), establece que en todos sus recintos y recorridos de evacuación, se dotarán con instalación de alumbrado de emergencia.

Lo que se pretende con su existencia es evacuar en condiciones de seguridad cuando el alumbrado general falla. Dicho alumbrado debe disponer de batería de emergencia y dotar de la suficiente iluminación durante el tiempo necesario para poder evacuar con seguridad.

El alumbrado de emergencia estará previsto para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse el fallo de los alumbrados generales o cuando la tensión de estos baje al menos del 70% de su valor nominal (Real Decreto 2413/1973 de 20 de septiembre).

Las cocinas y otros lugares de trabajo estarán dotados de luces de emergencia adecuadas que permitan apagar los fuegos de las cocinas para posteriormente evacuar.

Conforme el Art. 15 del Real Decreto 2816/1982, independientemente del alumbrado eléctrico ordinario, se establecerá en todos los edificios y locales de espectáculos, un alumbrado de señalización y otro de emergencia que podrán ser eléctricos o de otra naturaleza, quedando excluidos los de líquidos o gases inflamables.

1. El alumbrado de señalización estará constantemente encendido durante el espectáculo y hasta que el local sea totalmente evacuado por el público. El alumbrado de emergencia será de tal índole que, en caso de falta de alumbrado ordinario, de manera automática genere luz suficiente para la salida del público, con indicación de los sitios por donde ésta haya de efectuarse.



Subvencionado por:



2. Las luces de emergencia y señalización se colocarán sobre las puertas que conduzcan a las salidas, en las escaleras, pasillos y vestíbulos. También serán instaladas en las dependencias accesorias de la sala. En cada uno de los escalones del local se instalarán pilotos de señalización, conectados a su vez al alumbrado de emergencia, con la suficiente intensidad para que puedan iluminar su huella, a razón de uno por cada metro lineal o fracción.

3. El alumbrado de emergencia deberá ser alimentado por fuentes propias de energía. Cuando la fuente propia de energía esté constituida por baterías de acumuladores o por aparatos autónomos automáticos, se podrá utilizar un suministro exterior para proceder a su carga. La autonomía de la fuente propia de alimentación será como mínimo de una hora.

4. Se admitirán luces de emergencia y señalización alimentadas por pilas o acumuladores individuales o aislados, cuyo funcionamiento deberá estar debidamente atendido, en las mismas condiciones que el apartado anterior.

### 3. INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Otra de las causas más frecuente de incendio, vienen dadas por causas eléctricas por ello:

- Se deberán inspeccionar al mínimo una vez al año y por personal competente, además de someterlos a pruebas periódicas para evitar deterioros y accidentes.
- Las reparaciones las llevará a cabo electricistas cualificados.
- En las zonas de lavandería se dispondrán de luces indicadoras de alarma y de soportes resistentes al calor para los equipos de plancha. Las secadoras se mantendrán limpias de pelusa.
- Los cuadros eléctricos se mantendrán fuera del alcance de los ocupantes no autorizados y alejados de materiales combustibles en los que pudiera provocar un incendio por desprendimiento de chispazos o por sobrecalentamiento.
- Asegurarse de apagar los interruptores una vez acabado los servicios.
- No colocar telas o tejidos sobre lámparas.
- No sobrecargar las líneas eléctricas.
- No usar aparatos eléctricos ni manipular instalaciones eléctricas cuando accidentalmente se encuentren mojadas o si se tiene las manos o los pies mojados.
- Evitar que la instalación eléctrica sea origen de focos de incendios. Cuando se termine la jornada se observará que todos los aparatos eléctricos queden desconectados de la red.



Subvencionado por:



## 4. SALA DE CALDERAS

Tanto las calderas como aquellos locales que contengan maquinaria de refrigeración u otros equipos susceptibles de explosión no deben situarse debajo o adyacentes a las vías de evacuación.

Estas zonas deben estar aisladas adecuadamente de otras partes del hotel por medio de elementos constructivos con una resistencia al fuego mínima de 60 minutos. Todas las aberturas que comuniquen estos locales con el resto deben estar protegidas mediante puertas cortafuego dotadas con mecanismo de cierre automático y una resistencia al fuego equivalente a la del fuego.

Deben encontrarse:

- Protegidas por rociadores automáticos.
- Las puertas tendrán una resistencia al fuego de al menos dos horas y dispondrán de cierre automático.
- Cuando se produzca una fuga en algún circuito de gas-oil, fuel-oil o gas se cortará la alimentación del mismo y en su caso se utilizarán los extintores adecuados al tipo de combustible.
- La sala de calderas se mantendrá en condiciones adecuadas de limpieza; téngase en cuenta que en calderas con combustibles sólidos la presencia de chispas puede ser el foco desencadenante de un incendio.
- Se prohibirá en absoluto el establecimiento, en cualquier dependencia del edificio, de estufas, caloríferos y demás aparatos fijos o móviles para la calefacción directa por medio del fuego.
- La basura se recogerá diariamente y se almacenará en el exterior del edificio en contenedores no combustibles previstos de tapa.
- Especial cuidado hay que prestar con las áreas no ocupadas, como puedan ser almacenes, sótanos..., ya que el inicio de un incendio en dichas zonas puede pasar totalmente desapercibido, de ello la importancia de que exista personal encargada de revisar e inspeccionar diariamente dichas zonas y procurar que no se almacenen cosas innecesarias.

Dichas zonas se señalarán: "PRIVADO".

Art. 17 Real Decreto 2816/1982 establece que los hogares para los aparatos de calefacción se dispondrán en locales enteramente contruidos con materiales resistentes al fuego, perfectamente ventilados y sin comunicación directa con la sala y sus dependencias. El almacén de combustible, además de estar sectorizado, reunirá las mismas condiciones y estará suficientemente alejado de los hogares.

Subvencionado por:

## 5. ALMACENES

Uno de los principales focos de ignición de un incendio, se encuentran en las zonas de almacenamiento, dado que la mayoría de los materiales almacenados suelen ser, productos de limpieza, fácilmente inflamables., almacenamiento temporal de basura.

Por ello como medidas preventivas se establecen:

- No utilizar productos de limpieza fácilmente inflamables, o en su caso, colocar dichos productos en locales o armarios cerrados con llave, para evitar la entrada de personas no autorizadas y ventilados.
- Prohibido fumar.
- Se dispondrán de contenedores no combustibles con tapas de cierre automático para el almacenamiento temporal de basura.
- El almacenamiento de bombonas se efectuará en lugares bien ventilados.



## 6. SEÑALIZACIÓN

- Una adecuada señalización es básica, para poder realizar una evacuación organizada, para permitir el conocimiento a sus usuarios y para informar del emplazamiento de los equipos de lucha contra incendios.
- Todas las salidas de evacuación estarán señalizadas con un indicativo de SALIDA o SALIDA DE EMERGENCIA que se colocará sobre los dinteles de las puertas o muy próximas a ellas (de forma que no exista confusión), teniendo en cuenta que:
  - SALIDAS HABITUALES: son las utilizadas para la circulación funcionalmente necesaria en el edificio o local.
  - SALIDAS DE EMERGENCIA: son las utilizadas solamente en caso de emergencia de evacuación.
- En las zonas de riesgo especial sólo es obligatorio señalar las salidas si fuera previsible la presencia habitual de personas.
- No es obligatorio poner estas señales en los recintos de cualquier uso que tenga menos de 50 m<sup>2</sup> y que tengan una salida perfectamente visible.
- Se colocarán, las señales, a una altura comprendida entre 2 y 2,50 m. salvo causa justificada.
- Si alguna de las puertas existentes puede inducir a error en caso de evacuación, debe disponerse una señal que indique: SIN SALIDA o un rótulo indicando la actividad o lugar a donde se accede por ella (aseos, lavandería...).

Subvencionado por:



- Las señales deben situarse de forma que ordenen y distribuyan la evacuación de los ocupantes hacia las diferentes salidas, de forma coherente con las hipótesis manejadas en el diseño y cálculo de éstas: máximos recorridos, recorridos alternativos, asignación de personas a cada salida, etcétera.
- Se debe prever que los elementos de decoración, mobiliario, equipamiento y acondicionamiento interior, etc., así como cualquier otro sistema de señalización, rótulos informativos, etc. no dificulten la percepción de las señales de evacuación.



Señales de evacuación

Subvencionado por:

Señal	Significado	Observaciones
	Situación de una salida de emergencia	Utilización en tramos de recorridos de evacuación que conducen a salidas de emergencia. Pueden ir acompañadas del texto «SALIDA» o «SALIDA DE EMERGENCIA».
	Flecha direccional que indica la situación de una salida de emergencia	Utilización en tramos de recorridos de evacuación que conducen a salidas de emergencia. Pueden ir acompañadas del texto «SALIDA» o «SALIDA DE EMERGENCIA».
	Salida de emergencia, empujar la barra para abrir	Utilización en puertas cuya apertura se verifique ejerciendo presión sobre una barra (puertas «antipánico»). Se situará a señal inmediatamente encima de dicha barra.
	Romper para pasar	Se situará sobre una superficie cuya rotura permita: conseguir una llave o tener acceso a un elemento de apertura. Utilizar un medio de p.c.i. crear un paso para la evacuación.
	Prohibición de utilizar esta salida en caso de emergencia	Se situará la señal sobre la puerta o acceso, o inmediatamente próxima a ella.
	Prohibición de utilizar el ascensor en caso de emergencia	Se situará la señal junto a los botones de llamada del ascensor, sobre la puerta del mismo, o inmediatamente próximas a ella.



Como cualquier otro sistema de seguridad, los medios y dispositivos de señalización deberán ser mantenidos y supervisados de forma que conserven en todo momento sus cualidades intrínsecas y de funcionamiento. Cuando una señal, para su eficacia, requiera de una fuente de energía deberá disponer de una fuente de suministro de emergencia para el caso de interrupción de aquella.

Por todo ello, deberá establecerse un programa de revisiones periódicas para controlar el correcto estado y aplicación de la señalización, teniendo en cuenta las modificaciones de las condiciones de trabajo y las necesarias operaciones periódicas de limpieza de las señales.

Subvencionado por:



## 7. COCINAS

Se trata de una de las zonas que mayor riesgo tienen, y la mayoría de las causas que generan un incendio son:

1. Mal uso de las parrillas y freidoras.
2. Grasa o aceite que se inflama.
3. Fumar en las cocinas.

Por ello es necesario:

- Instalar rociadores en las cocinas (incluso en los Residenciales más pequeños).
- Las campanas estarán construidas con material de clase M0 no poroso y situadas a más de 50 cm de cualquier material no protegido.
- Ubicación de extintores de CO2 y espumas, así como mantas antifuego. El fuego producido por aceites o grasas no puede apagarse con extintores de agua, y si se utiliza extintores de polvo CO2 puede llegar a provocarse la ignición. Por ello debe apagarse con un extintor de espuma o sofocándolos con una tapa o manta.
- Vigilar freidoras y parrillas.
- En grandes cocinas, los fogones dispondrán de sistemas de extinción automática.
- Todo el personal debe conocer el manejo de los interruptores generales de electricidad y las llaves de corte de gas, de las cocinas.
- Prohibido fumar en zonas de almacenes, cocinas, cuartos de lencería y otras áreas de servicios.
- Es preciso limpiar frecuentemente los filtros y conductos de evacuación de las campanas de humos situadas sobre las cocinas, pues al menor incidente, las grasas y polvo que allí se acumulen pueden provocar el desarrollo de un considerable incendio.
- Verificar el estado y la fecha de la caducidad de las gomas de alimentación de las cocinas, así como sus conexiones.
- Atención especial a los líquidos en ebullición que puedan rebosar de sus recipientes apagando la llama y provocando el escape de gas.
- En caso de escape de gas las acciones a efectuar son: no accionar los interruptores eléctricos, no encender mecheros o cerillas, eliminar el posible escape y ventilar la zona.
- El almacenamiento de bombonas se efectuará en lugares bien ventilados.
- Evitar que las conducciones de gas estén en contacto con fuentes de calor como hornos, estufas y fogones.
- Para encender el fogón se procederá de la siguiente manera: primero se aproximará la fuente de ignición al fogón y después se abrirá la llave de paso del gas.

Subvencionado por:

- Si se sospecha de una fuga de gas, comprobarla con una solución de agua jabonosa, nunca con una llama.
- Evitar que las conducciones de gas puedan verse sometidas a posibles agresiones mecánicas (cortes, pinzamientos, etc.) y químicas.

En caso de incendio en una instalación de gas, deberá cortarse el suministro de alimentación, ya que si apagamos el fuego el gas saldría libremente. Se considera Zona de Riesgo Especial Medio toda cocina de superficie construida mayor que 50 m<sup>2</sup>, excepto si está protegida con un sistema automático de extinción (CPI-19.1.2) y será Zona de Riesgo Especial Alto cuando si superficie construida sea mayor que 100 m<sup>2</sup>, incluyendo oficinas y almacenes anejos (CPI-R.19.1.1).

Otras de las zonas consideradas como locales peligrosos, son los almacenes de ropa, almacenes de productos de mantenimiento, lavanderías, cuartos de calefacción, depósito de basuras, etc. Las quemaduras y escaldaduras son lesiones producidas por accidentes térmicos en las que una parte de la superficie corporal se expone al calor, seco o húmedo, con una temperatura suficientemente alta para producir reacciones locales y generales.

En las instalaciones de cocinas este tipo de accidentes puede ser frecuente ya que se entra en contacto constantemente con sólidos y líquidos a altas temperaturas, además de aquellas instalaciones que producen llama como hornos, fogones, estufas, etc.

En las quemaduras podemos tener seis tipos de quemaduras: por explosión, por vapor, por agua caliente, por sólidos calientes, por llamas y por manipulación de productos químicos.

Ante la exposición de estos riesgos se recomienda:

- Orientar hacia el interior de los fogones los mangos de las cacerolas y sartenes.
- Protegerse las manos, cuerpo y pies antes de tocar o coger recipientes calientes que contengan líquidos en ebullición.
- No apoyar o arrimar materiales calientes a objetos que puedan arder (papel, madera, tejidos, etc.).
- No llevar fuego o llamas de un sitio para otro.

El orden y la limpieza son los mayores aliados contra el fuego. Los incendios pueden evitarse siguiendo estas recomendaciones:

Subvencionado por:



- Evite fumar porque algunos de los productos que se manejan son inflamables.
- Permanezca siempre atento a las sartenes que están en el fuego, ya que el aceite puede prenderse. En caso de que esto suceda, no utilice agua para apagarlo.
- Deberá retirar la sartén del fuego y tapparla con una tapa hasta que el fuego se extinga.
- Evite acumular productos combustibles o inflamables. Tenga sólo los necesarios e imprescindibles para el trabajo.
- Los trapos sucios con grasa o aceite pueden encenderse espontáneamente.
- Utilice regletas de enchufes y evite el uso de ladrones.
- Mantenga alejados de los fogones los trapos de cocina.
- Limpie periódicamente las campanas de extracción.
- Conozca los medios contra el fuego de que dispone, así como su manejo, y tenga a mano el teléfono del servicio contra incendios.

## 8. FORMACIÓN

Bien es cierto que la prevención en materia de incendios, debería solucionarse en la fase de diseño del establecimiento, sin embargo aunque se cumplan en materia estructural con todas las medidas preventivas tipificadas por la normativa, existe un aspecto que queda fuera del ámbito del proyecto, y queda en la mano tanto de dirección, como de los propios trabajadores, los cuales deben tomar conciencia de lo importante que es tener una organización humana, con los conocimientos adecuados para salvar vidas humanas. La dirección del establecimiento tiene que ser consciente de la importancia que supone llevar su control, no sólo la preocupación de hacer la estancia del usuario lo más agradable posible, sino que debe tener muy claro que en sus instalaciones existen muchos focos de ignición, y que en cualquier momento del día o de la noche se puede originar un incendio. La protección de sus clientes y de su personal es responsabilidad de la dirección. Por ello toda instalación debe disponer del Plan de Emergencia, pero una vez que se han detallado en este documento las acciones a emprender en caso de emergencia, es necesario que todo el personal reciba instrucciones, al menos una vez al año. Las instrucciones que deben recibir constarán: Medios de comunicación. Plan de evacuación. Responsabilidades en caso de incendio.

Instrucciones que también deben recibir los empleados temporales (camareros, operarios de limpieza...); el responsable debe preocuparse que este tipo de empleados reciba las instrucciones adecuadas, de cómo actuar ante una situación de emergencia, qué hacer en caso de que descubra un incendio, donde se encuentran trabajando y los peligros que pueden encontrarse...



Subvencionado por:



Básicamente la formación deberá contener:

- ¿Qué hacer cuando se descubre un incendio, o cualquier otra situación de emergencia?
- ¿Cómo dar la alarma?, incluyendo el conocimiento de la localización de pulsadores y paneles indicadores.
- Conocimiento de la señalización de pulsadores y paneles indicadores.
- Conocimiento del procedimiento de evacuación.
- Conocimiento de la señalización y de los carteles de aviso.
- Conocimiento de las normas generales de prevención.

Dichas formaciones deberán registrarse en un libro, con los siguientes aspectos:

- Fecha de los cursos o ejercicios.
- Duración.
- Nombre del Instructor.
- Nombre de los alumnos.

Dichas instrucciones se darán tanto al personal de cocinas, al personal de cafetería, bar, restaurante, lavandería y almacenes, personal de mantenimiento, etc. Pero además es necesario que existan unas personas encargadas de poner en marcha el Plan de Emergencia. Estas personas deberán tener una formación mucho más específica, deben estar especialmente instruidas para ello, que constituirán el piquete de intervención o brigada de incendio. La formación debe prever una serie de puntos:

- Consignas precisas y claras sobre los procedimientos a tomar en caso de incendio, amenaza de bomba, o cualquier otra situación de emergencia que se contemple en el Plan de Emergencia.
- Utilización de los diferentes equipos de extinción.
- La manera de dar la alarma y llamar a los bomberos.
- La organización de la evacuación.
- La lucha contra diferentes tipos de fuegos, con los aparatos apropiados.
- El conocimiento de las consignas y las medidas elementales de prevención.

Todo ello implica la elaboración de documentos informativos tales como:

- Instrucciones preventivas.
- Instrucciones para el personal del hotel en caso de incendio.
- Instrucciones para los clientes.
- Instrucciones para el recepcionista o responsable de la central de vigilancia y alarma.

Subvencionado por:



- Instrucciones para la evacuación del edificio.
- Instrucciones para la vigilancia.
- Instrucciones para los componentes de la brigada de primera intervención.

La finalidad de toda esta información y formación es la de no sólo utilizar los medios de detección y extinción adecuadamente, para poder sofocar con éxito un conato o emergencia parcial, sino poder evacuar a todos los ocupantes del establecimiento con la máxima seguridad.

## RESUMEN DE MEDIDAS DE ACTUACIÓN

### 1. MEDIDAS BÁSICAS

- Controlar a las personas con actitud sospechosa o que están donde no deben.
- El equipo de lucha contra el fuego está completo, en su sitio y accesible.
- Mantenimiento adecuado de los pulsadores de alarma, detectores, rociadores... (es decir, que no se encuentre dañados ni obstaculizados).
- Medios de comunicación bien señalizados y no obstruidos.
- Puertas cortafuego claramente señalizadas y cerradas; si poseen dispositivos de cierre automático, éstos deben funcionar correctamente.
- Las puertas de salida no se encuentran cerradas ni con llaves ni candados.
- Todo el equipo eléctrico está protegido con fusibles de correcto tamaño y tipo; los cables flexibles deben estar en correctas condiciones. Estos cables nunca circularán bajo los recubrimientos del suelo o por los pasos de las puertas.
- Prohibición de fumar.
- Se debe disponer de suficientes ceniceros para los cigarrillos.
- No acumulación de basuras ni restos de papel.
- Cuando se vayan a celebrar fiestas, reuniones, es necesario mantener los combustibles lejos de bombillas y otras fuentes de calor.
- Los fuegos abiertos se encuentran protegidos con defensas fijas y que eviten que las chispas inflamen materiales cercanos.
- Las escaleras, rellanos y salidas no se deben encontrar obstruidas.

Subvencionado por:

## 2. CONSIGNAS DE INCENDIOS PARA EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

### Si descubre un fuego:

- De la alarma.
- Ataque el fuego con el material previsto sin ponerse en peligro.

### Si oye el sonido de la alarma:

- Llame a los bomberos.
- Evacue con la mayor rapidez los locales, con los clientes de los que esté encargado.
- Cierre las puertas.
- Vaya al punto de reunión establecido.

No utilice los ascensores, evite el pánico, mantenga la calma, no corra en todas direcciones.

## 3. CONSIGNAS DE INCENDIO PARA EL PERSONAL DE COCINAS

### Fuego de freidora:

- Cortar la corriente o el gas que alimenta el aparato productor de calor.
- Cubrir la freidora con una tapadera suficientemente grande.
- Si no llega a apagarlo con la tapadera:
  - Dar la alarma
  - Utilizar el extintor apropiado y luchar contra el fuego.
  - De todas formas no utilizar jamás agua.

### Consejos generales:

- Disponer de tapaderas al alcance de la mano.
- Los extintores deben estar próximos y permanentemente disponibles. Deben estar mantenidos regularmente.
- Leer atentamente el modo de empleo de los extintores para familiarizarse con su funcionamiento.
- Llevar blusas de algodón.
- Si su ropa se prende, rodar por el suelo y sobre todo, no correr. Envolverse en una manta, si está disponible.



Subvencionado por:

## 4. CONSIGNAS DE INCENDIO PARA LOS CLIENTES

- Dé la alarma, informando a la centralita del lugar de incendio o rompiendo el cristal del pulsador de alarma situado en el pasillo.
- Si oye el sonido de alarma, salga inmediatamente de la habitación, cerrando la puerta. Si el recinto está invadido por el humo, enciérrese en su habitación y señale su presencia por la ventana.
- Si está incapacitado, avise a la recepción a fin de que se le lleven auxilios en caso de urgencia.
- La escalera más cercana se encuentra a. m, a la derecha (izquierda); otra salida se encuentra a. m, a la derecha (izquierda).
- Guarde la calma, no grite ni corra.
- Si sus ropas se prenden rueda por el suelo.
- Si el humo es abundante camine a cuatro patas.
- Cierre todas las puertas.
- No use los ascensores.
- Si sus salidas no están utilizables permanezca en la habitación, poniendo toallas húmedas bajo la puerta.
- Señale su presencia por la ventana.

## 5. INSTALACIONES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN

- Alumbrado de emergencia.
- Señalización luminosa y fácilmente visible de las posibles vías de evacuación.
- Indicación "no exit" en las puertas que no deban ser utilizadas en la evacuación.
- Indicación del número máximo admisible en las salas de uso común, situada a la entrada de las mismas.
- Manual para el personal conteniendo un plan de emergencia.
- Instrucciones en varios idiomas para los clientes en la puerta de la habitación o su proximidad.
- Plano de cada planta del establecimiento en el que figure la situación de las escaleras, pasillos... Estará situado en un lugar accesible de cada planta para consulta urgente (sólo exigible para alojamientos con más de 30 habitaciones).
- Dispositivos de alarma acústica audible en la totalidad del establecimiento.
- Paneles indicativos de Prohibido fumar en lugares donde exista riesgo de incendio.
- Ignifugación de las moquetas, murales, cortinas.
- Canalizaciones de servicio a las habitaciones deberán estar convenientemente selladas entre piso para evitar el paso de humos y gases.

Subvencionado por:



Subvencionado por:



# centro tecnológico del metal

m u r c i a

Polígono Industrial Oeste • Avda. del Descubrimiento P.15 • 30169 San Ginés • Murcia  
Teléfono 968 89 70 65 • Fax 968 89 06 12 • [ctmetal@ctmetal.es](mailto:ctmetal@ctmetal.es)