Restaurant Fire Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Un incendio en un restaurante se refiere a una llama o ignición no intencionada e incontrolada que se produce dentro de las instalaciones de un restaurante, que puede causar daños importantes a la propiedad y suponer una grave amenaza para la seguridad de empleados y clientes. Los incendios pueden producirse en los restaurantes por diversas razones, pero las causas más comunes suelen estar relacionadas con los equipos de cocina, los sistemas eléctricos o los errores humanos.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS Y CONSECUENCIAS DE LA SEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES

- Los incendios pueden causar lesiones graves o incluso víctimas mortales, responsabilidad legal y dañar la reputación del restaurante.
- Un incendio puede causar daños importantes a la propiedad del restaurante, incluido el coste de las reparaciones y sustituciones, que puede ser considerable, y puede que el restaurante tenga que cerrar temporal o incluso permanentemente.
- Un incendio relativamente pequeño puede provocar el cierre temporal del restaurante, con la consiguiente pérdida de ingresos y la necesidad de pagar a los empleados durante el cierre.
- Si se determina que el restaurante es culpable del incendio, puede ser considerado legalmente responsable de los daños y lesiones y dar lugar a costosas demandas y acuerdos.
- Los clientes pueden mostrarse reticentes a volver a un restaurante que ha sufrido un incendio.
- Los empleados y clientes que sufren un incendio pueden sufrir traumas psicológicos, que pueden tener efectos duraderos en su salud mental.

COMO PROTEGERSE

PROTECCIÓN DEL EMPLEADOR Y DEL CLIENTE EN CASO DE INCENDIO EN UN RESTAURANTE

- **Alerte a todos los presentes en el restaurante:** Grita “fuego” y activa la alarma de incendios si la hay. Asegúrese de que todo el mundo es consciente del incendio y puede evacuar el restaurante de forma segura.
- **Llame a los servicios de emergencia:** Marca el número local de los servicios de emergencia (como el 911 en Estados Unidos) e informe del incendio.
- **Evacue el restaurante:** Asegúrese de que todos los empleados y clientes abandonan el restaurante de la forma más rápida y segura posible. Utilice las rutas de salida designadas y evite utilizar los ascensores.
- **No intente apagar el incendio:** No intente apagar el incendio usted mismo, ya que puede ser peligroso y provocar la propagación del fuego. Deje la lucha contra el fuego en manos de profesionales.
- **Reúnase a una distancia segura del restaurante:** Una vez que todo el mundo esté fuera del restaurante, colóquese a una distancia segura del edificio para evitar lesiones por la caída de escombros o el derrumbe de estructuras.
- **Espere a que lleguen los servicios de emergencia:** Espere a que lleguen los bomberos y facilíteles cualquier información adicional sobre el incendio o el restaurante.
- **No vuelva a entrar en el restaurante hasta que las autoridades lo declaren seguro:** Espere a que las autoridades declaren que el restaurante es seguro antes de intentar volver a entrar.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

1. **Disponga de un sistema de extinción de incendios en la cocina.** Los estudios sugieren que alrededor del 57% de los incendios en restaurantes se producen por una mala manipulación de los utensilios de cocina. La instalación de un sistema de supresión de incendios es más que necesaria para controlar los accidentes provocados por incendios fortuitos. Los cilindros contienen lo que se denominan agentes limpios, una categoría de gases que deben almacenarse en una zona protegida. Cuando se detecta humo o fuego, se envía una señal electrónica a la unidad de control para que libere el agente limpio de estos cilindros en el restaurante.
2. **Disponga de extintores portátiles de reserva.** Los extintores portátiles sirven como una capa adicional de protección en su área de cocina. Los extintores de clase K funcionan mejor apagando fuegos provocados por grasas o aceites. Los extintores de clase K se utilizan sobre todo después de la activación de un sistema de extinción de incendios. Sin embargo, las otras clases de extintores, como A, B y C se pueden utilizar para otros incendios causados por fallos eléctricos, plástico o madera.
3. **Un programa de mantenimiento regular para su equipo de protección contra incendios.** Asegúrese de que sus sistemas de extinción de incendios se inspeccionan y mantienen al menos dos veces al año. Sería útil que contratara a un equipo profesional para la inspección. Junto con el sistema de extinción de incendios, debe gestionar también sus equipos y sistemas de protección contra incendios.
4. **Un sistema automatizado de alarma contra incendios es esencial.** Otro elemento esencial para que su restaurante sea seguro contra incendios es disponer de un sistema automático de alarma contra incendios. Supervisa el entorno para detectar cualquier presencia de incendios no deseados. Además de alertar a la gente para que abandone el local, un sistema de alarma ideal también debería activar su sistema de extinción de incendios.
5. **Luces de emergencia y señales de salida para mantener a salvo a la gente.** Disponer de suficientes luces de emergencia y señales de salida es crucial

en caso de accidente. Teniendo en cuenta que la seguridad de las personas en el interior es de suma importancia, los restaurantes deben mantener sus rutas de salida vacías la mayor parte del tiempo. Las luces de emergencia deben instalarse en las zonas de mayor concentración de personal y clientes. Las señales deben estar encima de todas las puertas y necesitan ser revisadas de vez en cuando.

6. **Instale detectores de humo en su restaurante.** Los detectores de humo, tanto con cable como inalámbricos, son fundamentales para salvar a los restaurantes de los incendios. Instale los detectores en los lavabos, vestíbulos y zonas de comedor. Además, debe mantener un control perpetuo para asegurarse de que estos detectores están en buen estado.
7. **Debe instalarse un sistema eficaz de rociadores contra incendios.** Los rociadores contra incendios tienen un líquido a base de glicerina que se mantiene en una bombilla de cristal y que rocía sus componentes cada vez que se activa. Estos rociadores deben estar siempre en buen estado para hacer frente a accidentes y emergencias de incendio. Junto con los aspersores, se pueden conseguir mantas ignífugas fabricadas con productos químicos húmedos como complemento a los sistemas de extinción de incendios.
8. **Capacitación del personal al rescate.** La capacitación del personal es una parte fundamental para que su restaurante cumpla las normas de seguridad contra incendios. debe estar capacitado para hacer frente a los accidentes, especialmente para atender a las personas afectadas dentro del local. He aquí algunos consejos para preparar al personal:

- Retire las cenizas de la madera, especialmente alrededor de las zonas de fumadores o de las mesas.
- Nunca eche agua a un fuego provocado por grasa.
- Limpie la grasa regularmente.
- Almacene con cuidado los líquidos inflamables.
- Limpie para evitar peligros.
- Asegúrese de que los miembros del personal saben utilizar los extintores.
- Esté preparado para el apagado.

CONCLUSIÓN

Disponer de un plan de seguridad contra incendios es esencial para la seguridad de todos los que trabajan en el restaurante y puede ayudar a protegerlo de daños y responsabilidades legales.