

Zurich, expertos en la gestión de tus riesgos en restaurantes

Anualmente tienen lugar en nuestro país un gran número de incendios en el sector de la **restauración**. Un incendio originado en su restaurante es uno de los peores accidentes que podrían suceder ya que compromete la **seguridad** de los empleados y de los clientes y, además, podría derivar en pérdidas económicas y **reputacionales** en el caso de que hubiese heridos o víctimas mortales.

Las causas de incendio más comunes en este tipo de establecimientos son: instalaciones eléctricas defectuosas o sobrecargadas, despistes o **imprudencias** en la cocina, **instalaciones** de gas en mal estado, o ausencia de **orden y limpieza** en cocinas o almacenes. No obstante, la mayoría de los incendios que se producen en los restaurantes se inician debido a la grasa acumulada en los sistemas de extracción de las cocinas, por lo que nos vamos a centrar en las medidas de prevención y protección para evitar estos riesgos.



Estos sencillos consejos que se proponen a continuación, pueden ayudarle a hacer más seguro su restaurante.

Hay siete factores de riesgo que bien controlados hacen que la probabilidad de un incendio se reduzca considerablemente:

PREVENCIÓN

1 Grasa en campana:

Es necesario evitar la acumulación de grasa condensada en la campana y en el conducto de extracción de la cocina. Los filtros de la campana deben limpiarse periódicamente y el conducto de extracción al menos dos veces al año.

2 Control de la temperatura al freír:

Las altas temperaturas son las responsables de que los aceites desprendan vapores en cantidad suficiente para autoincendiarse al llegar a su punto de ignición u ocasionar incendios. Debe comprobar periódicamente el correcto funcionamiento del termostato de su freidora y no dejar sartenes con aceite desatendidas en los fogones.

3 Cuadros eléctricos:

Deberán permanecer cerrados para evitar acumulación de polvo y grasa en su interior. No se deben puentear los diferenciales ni manipular los enchufes. Al terminar la jornada se comprobará que todos los aparatos eléctricos quedan desconectados de la red.

4 Instalación de gas:

Al finalizar la jornada se comprobará el cierre de llaves de paso generales de gas y fogones. También es necesario realizar mantenimiento preventivo de la instalación de gas, independientemente de las inspecciones reglamentarias.



Incendio



Medioambiental



Construcción



Robo



Averías



Business
Continuity



PREVENCIÓN

5 Uso de velas:

Se recomienda evitar el uso de velas en las zonas de comedor; en el caso de usarlas deben colocarse siempre en portavelas, libres de zonas de corrientes de aire y lejos de objetos que puedan prender, como cortinas o telas. Al terminar el servicio hay que asegurarse de que todas las velas están apagadas.

6 Salidas y pasillos de emergencia:

Deben estar libres de cualquier obstáculo y nunca deben obstruirse con ningún material, aunque sea parcialmente.

7 Material del fumador:

Es necesario el cumplimiento estricto de prohibición de fumar en el lugar de trabajo.



PROTECCIÓN

Por este motivo, recomendamos que los restaurantes dispongan al menos de:

- **Extintores manuales** repartidos por lugares accesibles, visibles y señalizados, manteniendo un recorrido máximo de 15 m a uno de ellos.
- **Bocas de incendios equipadas (BIE's)** también en lugares accesibles conforme regulaciones nacionales o municipales.
- **Detección de incendios** conectada a una central permanentemente vigilada.
- **Extinción automática en la campana de la cocina** de forma que abarque los fogones y la zona de la freidora.

Igualmente si un incendio en un restaurante puede constituir una amenaza importante para las personas o para la continuidad del negocio, recomendamos estudiar la sectorización entre el área de cocina o almacenes con respecto a la zona de comedor (compartimentación mediante sistemas de protección pasiva como pueden ser puertas cortafuegos y/o separaciones resistentes al fuego). En caso de no ser viable esta solución existe la posibilidad de instalar sistemas automáticos de extinción de agua (rociadores).

Y recuerde que todos los medios manuales de extinción requieren de un entrenamiento del personal para su uso así como de un mantenimiento periódico realizado por personal cualificado.



ZURICH®

Zurich Insurance plc Sucursal en España,
www.zurich.es

 @zurichseguros

 ZurichSegurosES



Incendio



Medioambiental



Construcción



Robo



Averías



Business
Continuity

Los consejos orientativos contenidos en este prospecto no constituyen asesoramiento de riesgos ni sustituyen las medidas y prácticas de seguridad que establezca la normativa aplicable en cada caso.

La información relacionada con la Ingeniería de riesgos pretende ser una descripción general de ciertos tipos de servicios disponibles para clientes. Ni Zurich ni sus empleados asumen responsabilidad de ningún tipo resultante del uso de la información, material o procedimiento contenidos en el documento. El contenido del documento no garantiza la prevención de riesgos de ningún negocio particular, siendo responsabilidad del cliente entender su negocio y su organización para tomar las medidas necesarias para minimizar los riesgos. Es nuestro deseo colaborar con el cliente facilitándole la información y las herramientas para ayudarle a evaluar los riesgos que le afectan en un mundo cambiante.