

Zurich, expertos en la gestión de tus riesgos en establecimientos hoteleros

Los servicios ofertados por un establecimiento hotelero llevan inherentes una serie de **riesgos** que, si no son adecuadamente gestionados, pueden ocasionar **daños** tanto **personales** como **materiales**.

Entre los riesgos existentes, destaca el riesgo de **incendio**, que suele ser debido a fallos eléctricos, malas prácticas de fumadores, accidentes en **cocina**, trabajos en caliente (**soldaduras**) o la celebración de eventos con uso de **velas**, **bengalas** o similares.



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

Hay 7 factores de riesgo que bien controlados hacen que la probabilidad de un incendio se reduzca considerablemente:

PREVENCIÓN

1 Prohibición de fumar:

Como norma general debe estar prohibido fumar en todo el establecimiento. Esto es especialmente importante en las áreas de trabajo y espacios públicos. Las áreas designadas a clientes fumadores deben estar acotadas y señalizadas, con ceniceros adecuados (de arena o tierra, para evitar que las colillas puedan ser desplazadas por el viento).

2 Cocinas:

Evitar la acumulación de grasa condensada en la campana y el conducto de extracción de la cocina. Limpieza de los filtros de la campana periódicamente y del conducto de extracción al menos dos veces al año.

3 Secadoras:

Se debe mantener la zona de lavandería dedicada a secado libre de borra (especialmente la parte trasera de las máquinas), realizando limpiezas periódicas tanto de la zona como de los filtros.

4 Trabajos en caliente:

Debe disponerse de permisos específicos a la hora de realizar trabajos como soldadura, corte, etc. que puedan producir chispa o llama. Es necesario controlar que estos trabajos se realicen tomando unas medidas preventivas mínimas (separación de carga combustible, tener un extintor a mano, mantener el orden y limpieza). Zurich pone a su disposición un documento que puede ayudarle a implementar dicho permiso.



Incendio



Medioambiental



Construcción



Robo



Averías



Business
Continuity



PREVENCIÓN

5 Mantenimiento de las instalaciones:

Un adecuado mantenimiento preventivo de las instalaciones, incluyendo la limpieza de las mismas, es básico para reducir los riesgos de siniestro. Especial atención requieren las instalaciones eléctricas, así como las áreas de servicios auxiliares (calderas, lavandería) o especiales, como saunas o instalaciones similares.

6 Equipos eléctricos:

Evitar el uso de equipos antiguos o en mal estado, múltiples conexiones a una única toma de corriente o instalaciones temporales.

7 Emergencia y evacuación:

Es fundamental disponer de vías de evacuación protegidas, despejadas, correctamente iluminadas y bien señalizadas. Igualmente, debe disponerse de un Plan de Emergencia conocido por todo el personal (incluyendo personal temporal) y contar con un equipo de evacuación cualificado para la actuación rápida y adecuada incluso durante horarios nocturnos, teniendo en cuenta la variedad de huéspedes presentes en el local (niños, ancianos, personas con discapacidad, etc).

Es considerada una buena práctica invitar al servicio de bomberos a conocer sus instalaciones.



PROTECCIÓN

Además del cumplimiento riguroso de la reglamentación vigente de seguridad contra incendios, recomendamos disponer de los siguientes sistemas de protección:

- **Detección de incendios** con señal a centralita permanentemente atendida (propia o exterior), incluyendo áreas técnicas, almacenamiento y pasillos y zonas comunes.
- **Sectorización de incendios** en plantas de huéspedes, escaleras de emergencia y salas técnicas mediante paredes y puertas cortafuegos (que estén operativas en todo momento). Los pasos de instalaciones no sellados, puertas cortafuegos bloqueadas, etc. son factores que favorecen la propagación rápida del humo y del calor. Los conductos de climatización (si existen) deberán estar sectorizados con clapetas, cortafuegos y enclavados con el sistema de detección, para evitar la propagación de humo a la totalidad de la instalación.
- **Extintores y bocas de incendio** en todo el recinto. Columna seca si se trata de un edificio en altura.
- **Protección en cocinas** con extinción automática en la campana de la cocina, de forma que abarque los fogones y la zona de la freidora es una buena práctica que evita daños a las personas e instalaciones.
- **Rociadores automáticos.** Son sistemas avanzados de protección que evita que un incendio afecte gravemente a las personas, instalaciones y permiten la continuidad de la actividad en un plazo muy breve de tiempo.



ZURICH[®]

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

 @zurichseguros



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.