

NOTAS PRÁCTICAS

Trabajos en hostelería I. Incendios y Planes de emergencia

El sector de la hostelería cuenta en nuestro país con un gran número de trabajadores distribuidos en bares, cafeterías, restaurantes, hoteles, empresas de *catering*, "chiringitos", colectividades que gestionan el servicio de comedor en instalaciones de colegios, empresas, hospitales, etc. La contratación temporal de personal poco cuali-

ficado, la limitada duración del trabajo (a veces, sólo una estación al año), las actividades comparativas, la complejidad de los procesos de mantenimiento de las instalaciones y la complejidad en la prestación de los servicios al cliente son características del sector que pueden contribuir al aumento de los riesgos laborales.

Por este motivo, iniciamos con este número, y con el tema: *Incendios y Planes de emergencia*, una serie de "Notas Prácticas" relacionadas con la hostelería. En próximos números trataremos otros temas del sector, como los riesgos a los que pueden estar expuestos el personal de cocina, limpieza, mantenimiento, etc.

La aparición de una situación de emergencia causada por un incendio en un hotel puede tener consecuencias graves o incluso catastróficas si previamente no se ha previsto tal evento ni se han diseñado medidas de prevención para evitar la aparición de siniestros o medidas de protección complementarias encaminadas a minimizar las consecuencias humanas y materiales que éstos pudieran provocar.

A continuación enumeramos las principales medidas preventivas relacionadas con el riesgo de incendio, así como las normas básicas para implantar un plan de emergencia en un establecimiento hotelero.

INCENDIOS

- Mantener el orden y la limpieza en los locales donde existan focos de calor, como cocinas y cuarto de calderas, evitando la acumulación de materiales, como las grasas en las campanas extractoras de las cocinas.
- Mantener un sistema de limpieza de papeleras, ceniceros y otros recipientes.
- Disponer en los lugares de trabajo de las cantidades estrictamente necesarias de productos químicos que contengan sustancias inflamables.
- Si se compran productos químicos inflamables en cantidades importantes, se dispondrá de un recinto independiente y con la adecuada resistencia al fuego para almacenarlos y se establecerá la prohibición de fumar y el control de cualquier foco de ignición en esas zonas.
- Los extintores deben ser adecuados al tipo de fuego previsible, serán suficientes en número para que el recorrido real en cada planta desde cualquier origen de evacuación hasta un extintor no supere los 15 m, estarán bien ubicados, se revisarán periódicamente y se formará a los trabajadores en su correcto uso. Cada extintor tendrá una eficacia como mínimo 21 A-113 B.
- Si la instalación hotelera es de gran tamaño (superficie superior a 1.000 m² o prevista para alojar a más de 50 personas) deberá disponer de bocas de incendio equipadas.
- Si la superficie del hotel es superior a 500 m², se dispondrán detectores de humo en las habitaciones y en los pasillos. Cuando la altura de evacuación sea mayor de 28 m, se instalarán pulsadores manuales en los pasillos y los equipos de control y señalización contarán con un dispositivo que permita la activación manual y automática de los sistemas de alarma. La activación automática de los sistemas de alarma deberá poder graduarse de forma tal que tenga lugar, como máximo, cinco minutos después de la activación de un detector o de un pulsador.
- Estarán dotados de una instalación de rociadores automáticos de agua los hoteles cuya altura de evacuación exceda de 28 m.
- Los materiales utilizados como revestimiento o acabado superficial en las habitaciones destinadas a alojamiento tendrán una clasificación igual o más favorable que M3, en el caso de suelos, y que M2 en paredes y techos. Los cortinajes y otros elementos suspendidos de decoración tendrán una clase M1, siendo M1 combustible pero no inflamable y M2 y M3 de inflamabilidad moderada y media, respectivamente.
- Los hoteles con superficies entre 2.000m² y 10.000m² deben contar con la instalación de, al menos, un hidrante.
- Se consideran locales y zonas de riesgo alto las lavanderías, cuando tengan una superficie mayor de 200 m², y las cocinas, almacenes anejos, ro-



Enric Mitjans

peros y custodia de equipajes, cuando la superficie sea mayor de 100 m². Los locales y zonas de riesgo medio son las lavanderías y los vestuarios del personal de servicio, cuando su superficie sea mayor de 100 m² y los roperos y custodia de equipajes, cuando su superficie sea mayor de 20 m². Serán locales y zonas de riesgo bajo las lavanderías y los vestuarios del personal de servicio, cuando la superficie sea mayor de 20 m².

- La instalación eléctrica debe estar correctamente dimensionada y se debe disponer en los cuadros de acometida (general, por planta, etc.) de elementos de corte (magnetotérmico, fusibles calibrados, etc.).

PLANES DE EMERGENCIA

Para su redacción e implantación se recomienda seguir las directrices de la Orden del 29/11/84, citada en el apartado de *Legislación*. En su redacción e implantación se tendrán especialmente en cuenta aquellos aspectos relacionados con la evacuación del hotel. Destacamos los siguientes puntos:

- Se deberá garantizar una rápida detección humana o automática.
- La transmisión de la alarma deberá ser rápida y fiable. Debe llegar a todas las dependencias y se verificará que no haya zonas "sordas" y, preferiblemente, la alarma se transmitirá a través de la megafonía.
- Las vías de evacuación deben ser suficientes, estar correctamente dimensionadas, adecuadamente distribuidas, libres de obstáculos y fácilmente localizables (paneles de señalización, además de alumbrados especiales).
- En zonas de alojamiento, la longitud de evacuación desde todo origen de evacuación hasta alguna salida será inferior a 35 m.
- En zonas de alojamiento, la longitud del recorrido de evacuación desde todo origen de evacuación hasta algún punto, desde el que partan al menos dos recorridos alternativos hacia sendas salidas, no será mayor de 15 m.
- Deberán existir planos de localización en habitaciones y en áreas comunes del hotel.
- Los equipos de alarma y evacuación deben verificar la total evacuación de la planta o zona que tengan asignada.

LEGISLACIÓN

- Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Ley 31/1995, de 8 de noviembre (BOE de 10.11.95, n° 269).
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo (BOE de 23.4.97).
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero. Reglamento de los Servicios de Prevención (BOE 31.1.1997).
- Real Decreto 2177/1996, de 4.10 (BOE 29.10, rect.13.11.1996). Norma básica de la edificación NBE-CPI/96: Condiciones de protección contra incendios en los edificios.
- Orden de 29.11.1984 (BOE 26.2, rect. 14.6.1985). Manual de Autoprotección para el desarrollo del plan de emergencia contra incendios y de evacuación de locales y edificios.
- Orden del M° Comercio y Turismo de 25.9.79 (BOE 20.10.79). Modificada por Orden de 31.3.80 (BOE 10.4.80). Circular aclaratoria de 10.4.80 (BOE 6.5.80).
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril. (BOE n° 97, de 23 de abril).

Edita: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT). **Redacción:** INSHT-Centro Nacional de Condiciones de Trabajo (CNCT). Dulcet, 2-10 • 08034 Barcelona. Teléfono: 93 280 01 02 - Ext. 2313 / Fax: 93 280 00 42. **e-mail:** cnct/insht@mtas.es **Suscripciones:** INSHT - Servicio de Ediciones y Publicaciones. Torrelaguna, 73 • 28027. Madrid. Teléfono: 91 363 41 00 / Fax: 91 363 43 27. **e-mail:** cnntinsht@mtas.es. **Internet:** http://www.mtas.es/insht.

Director de la Publicación: Juan Guasch. **Consejo de redacción:** Cristina Araujo, José Bartual, Manuel Bestratén, Eulalia Carreras, M^a Pilar González, Jaime Llacuna, Clotilde Nogareda, Tomás Piqué, Silvia Royo, Dolores Solé. **Redacción:** Cristina Araujo, Emilio Castejón y Silvia Royo. **Diseño gráfico:** Enric Mitjans. **Composición:** M^a Carmen Rusiñol. **Impresión:** INSHT Servicio de Ediciones y Publicaciones.