



Manual Básico de Autoprotección de Incendios en Alojamientos Turísticos de la Región de Murcia



Región de Murcia

**Consejería de Presidencia
Dirección General de Protección Civil**

Autor: Alfonso Cañizares López-mesas
Manuel Limorte Gutiérrez
Francisco Manzanares Risueño

Edita: HOSTEMUR

C/ Acisclo Díaz, 5-C, 3ª Planta

30.005 Murcia

Tel. 968.281.210

Fax. 968.281.284

E-mail: hostemur@hostemur.es

Web: <http://www.hostemur.es>

Edición especial para la Consejería de Presidencia
(Dirección General de Protección Civil).

Comunidad Autónoma de La Región de Murcia.

Diseño y maquetación: Adrián Cerezo García

Depósito legal: MU 1093-2007

Edición gratuita, prohibida su comercialización.

Se prohíbe su reproducción, registro o duplicación
total o parcial, así como su transmisión o copia.

Prólogo

El riesgo de incendio es, tal vez, la emergencia más grave que puede darse en el sector hotelero, debido a la elevada concentración de personas en los establecimientos, muchas de las cuales son clientes esporádicos que desconocen los medios de protección y evacuación existentes. Por todo ello, los profesionales hoteleros no solamente deben conocer las normas básicas de actuación a la hora de un incendio, sino también cómo ayudar a las demás personas presentes en el establecimiento. Pero la mejor manera de minimizar los daños del fuego es procurar evitar que éste se produzca, del mismo modo que cualquier otro tipo de emergencia.

La Consejería de Presidencia y la Federación Regional de Empresarios de Hostelería (Hostemur) tienen suscrito un convenio de colaboración para la prevención de emergencias, muy especialmente los incendios, en locales hoteleros y el salvamento de las personas que los ocupan, en caso necesario. En efecto, merced a este acuerdo, la Dirección General de Protección Civil asesora en este sentido a las empresas del sector para evitar accidentes, así como para la elaboración de fichas de actuación de los trabajadores en caso de incendio.

Fruto de todo este trabajo es el presente Manual. Espero que sea de utilidad e invito a empresarios y trabajadores a conocerlo y poner en práctica las medidas que se recomiendan.

Guillermo Insa Martínez
Director General de Protección Civil

Índice

	Prólogo	1
	Índice	2
1	Introducción	3
2	Marco Legal	3
3	El fuego	4
4	Factores de riesgo de incendio en Hoteles	16
5	Factores que generan inseguridad	16
6	Guía para la elaboración del plan de autoprotección	19
6.1	Consideraciones generales	19
6.2	Elaboración del plan de autoprotección	19
6.2.1	Identificación del establecimiento	19
6.2.2	Identificación de la actividad y del medio físico en el que se desarrolla	21
6.2.3	Inventario, análisis y evaluación del riesgo	25
6.2.4	Inventario y descripción de las medidas y autoprotección	33
6.2.5	Programa de mantenimiento de instalaciones	36
6.2.6	Plan de actuación ante emergencias	38
6.2.7	Integración del plan de autoprotección en otros de ámbito superior	46
6.2.8	Capítulo de implantación del plan de autoprotección	46
6.2.9	Mantenimiento de la eficacia y actualización del plan de autoprotección	46
ANEXO I	Directorio de comunicación	50
ANEXO II	Documento para la gestión de emergencias	51
ANEXO III	Planos del establecimiento	58
ANEXO IV	Definiciones	59
ANEXO V	Señalización de emergencia	62
ANEXO VI	Medidas y recomendaciones	66
FICHAS		75

1 Introducción.

Es una constante preocupación de los profesionales del sector hotelero el ofrecer a los clientes, además de unas buenas condiciones de calidad y confort, una atención y eficiencia en materia de seguridad contra incendios.

Los antecedentes de siniestros por incendios en alojamientos turísticos con resultado de pérdidas de vidas humanas y graves daños en las instalaciones, motiva la sensibilidad por este tema, siendo esta guía garante de la necesaria información para una actuación eficaz.

La protección de la vida humana ante un incendio depende de la existencia de:

- Un sistema de detección de incendios que dé la alarma rápidamente y ponga en marcha el plan de autoprotección y los equipos de extinción.
- Vías de evacuación o salidas protegidas y claramente señalizadas.

La obligación de los poderes públicos de garantizar el derecho a la vida y a la integridad física, como el más importante de todos los derechos fundamentales, incluido en el artículo 15 de la Constitución Española, debe plantearse no sólo de forma que los ciudadanos alcancen la protección a través de las Administraciones Públicas, sino procurando que estén preparados para adoptar medidas destinadas a la prevención y control de riesgos, así como a la actuación inicial en las situaciones de emergencia que pudieran presentarse.

2 Marco Legal.

Ley 11/1997, de 12 de diciembre, de Turismo de la Región de Murcia.

Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

Real Decreto 314/2006 de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.

Real Decreto 2267/2004 de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales, cuyo objeto es promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

Ley 2/1985 de 21 de enero, sobre Protección civil, contempla en los artículos 5 y 6 aspectos relativos a la autoprotección.

Real Decreto 2816/1982, de 27 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

Orden de 31 de marzo de 1980 por la que se modifica la de 25 de septiembre de 1979 sobre prevención de incendios en establecimientos turísticos. (BOE nº 87 de 10 de abril de 1980).

Circular de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas aclaratoria sobre prevención de incendios en establecimientos turísticos. (BOE nº 109 de 6 de mayo de 1980).

Orden de 25 de septiembre de 1979 sobre prevención de incendios en establecimientos turísticos (BOE nº 252 de 20 de octubre de 1979).

3 El fuego.

El fuego es una reacción química, a la que llamamos COMBUSTION, que se caracteriza por la emisión de calor, acompañado de humo, llamas o de ambos.



Para que el fuego se inicie es necesario que estén presentes tres factores:

1. **COMBUSTIBLE:** Toda sustancia susceptible de combinarse con el oxígeno de forma rápida y exotérmica.
2. **COMBURENTE.** Se denomina comburente toda aquella mezcla de gases en la cual el oxígeno está en proporción suficiente para que en su seno se produzca la combustión.
3. **ENERGIA DE ACTIVACION.** Es la energía mínima necesaria para que se inicie la

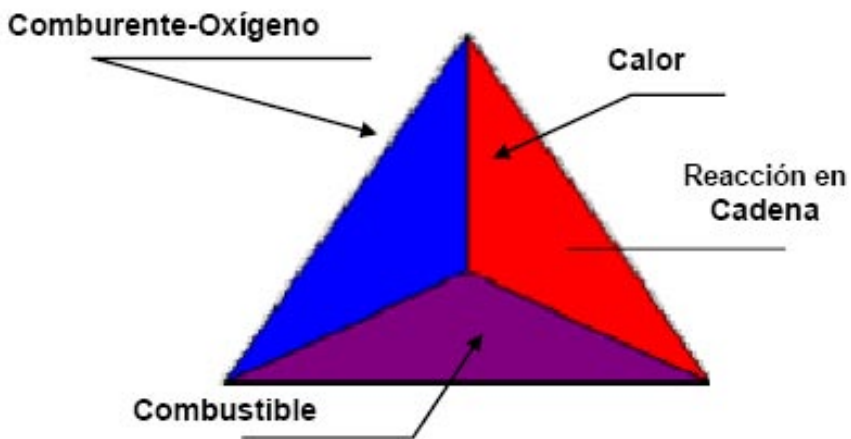
reacción.

Tetraedro del fuego - reacción en cadena

1. Cuando una sustancia se calienta, ésta desprende unos vapores o gases que se combinan con el oxígeno del aire y en presencia de una fuente de ignición, arden.
2. En el momento en que esos vapores arden, se libera gran cantidad de calor.
3. Si el calor desprendido no es suficiente para generar más vapores del material combustible, el fuego se apagará.

Si la cantidad de calor desprendida es elevada, el material combustible seguirá descomponiéndose y desprenderá más vapores que se combinarán con el oxígeno, se inflamarán y el fuego aumentará, verificándose la reacción en cadena.

Para que el fuego se inicie es necesario que estén presentes los tres factores mencionados, pero PARA QUE EL FUEGO SE MANTENGA ES NECESARIO QUE LA ENERGIA SEA SUFICIENTE PARA MANTENER LA REACCION EN CADENA.

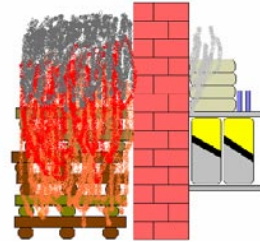


Transmisión del calor

El calor se transmite de tres formas diferentes:

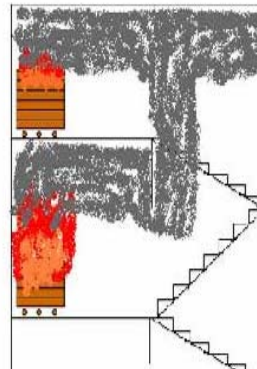
Por conducción

Es la transferencia de calor por contacto directo entre dos cuerpos.



Por convección

Es la transferencia de calor producida por el movimiento del aire. El calor que se produce en un fuego se transfiere al aire que lo rodea por conducción, pero el calentamiento de los objetos que se encuentran en el edificio se produce a través de la circulación del aire caliente que se expande y eleva.



Por radiación

Es la transferencia de calor producida por la emisión de ondas electromagnéticas. Dichas ondas se mueven a través del espacio o de los materiales a través de la luz, siendo absorbidas por los cuerpos que no son transparentes a ellas.



3.1 Clases de fuego.

CLASE A. Son fuegos de materias sólidas, donde la combustión se realiza normalmente con formación de llamas y brasas (madera, papel....)



CLASE B. Son fuegos de líquidos o sólidos licuables. Arden solamente en superficie con formación de llamas (gasolina, alcohol, alquitrán...)



CLASE C. Son fuegos de gases. Arden con formación de llamas (butano, propano...)



CLASE D. Son fuegos de metales (sodio, potasio...). Se consideran fuegos especiales, y para su extinción se necesitan agentes extintores específicos para cada uno.



Independientemente de todos estos fuegos normalizados, se debe considerar además el FUEGO CON RIESGO ELECTRICO, en el que el fuego es de cualquiera de las clases anteriores y en presencia de la electricidad, lo que representa un riesgo adicional muy considerable que deberá ser tenido muy en cuenta en el momento de de la elección del extintor apropiado para estos casos.



3.2 Sistemas Automáticos de detección.

Las instalaciones fijas de detección de incendios permiten la detección y localización automática del incendio, así como la puesta en marcha automática de aquellas secuencias del plan de alarma incorporadas a la central de detección.

Normalmente la central está supervisada por un vigilante en un puesto de control, si bien puede programarse para actuar automáticamente si no existe esta vigilancia.

El sistema debe poseer seguridad de funcionamiento por lo que necesariamente debe auto-vigilarse. Además una correcta instalación debe tener cierta capacidad de adaptación a los cambios.

3.2.1 Tipos de detectores.

Los detectores son los elementos que detectan el fuego a través de alguno de los fenómenos que le acompañan: gases, humos, temperaturas o radiación UV, visible o infrarroja. Según el fenómeno que detectan se denominan:

Detectores de gases de combustión o iónicos

Detectan gases de combustión, es decir, humos visibles o invisibles.

Se llaman iónicos o de ionización por poseer dos cámaras, ionizadas por un elemento radiactivo, una de medida y otra estanca o cámara patrón. Una pequeñísima corriente de iones de oxígeno y nitrógeno se establece en ambas cámaras. Cuando los gases de combustión modifican la corriente de la cámara de medida se establece una variación de tensión entre cámaras que convenientemente amplificada da la señal de alarma.

Su sensibilidad puede regularse.

Detectores ópticos de humos

Detectan humos visibles. Se basan en la absorción de luz por los humos en la cámara de medida (oscurecimiento), o también en la difusión de luz por los humos (efecto Tyridall).

Son de construcción muy complicada (más que los iónicos) ya que requieren una fuente luminosa permanente o bien intermitente, una célula captadora y un equipo eléctrico muy complejo.

El efecto perturbador principal es el polvo. Las soluciones son difíciles.

Detectores de temperatura

El efecto a detectar es la temperatura. Hay dos tipos básicos:

- De temperatura fija (o de máxima temperatura).
- Termovelocimétrico.

Los de temperatura fija que son los más antiguos detectores y actúan cuando se alcanza una determinada temperatura.

Los termovelocimétricos miden la velocidad de crecimiento de la temperatura. Normalmente se regula su sensibilidad a unos 10°C/min.

Actualmente es raro encontrar instalaciones un poco grandes protegidas por detectores de temperatura fija. Se prefiere utilizar detectores termovelocimétricos que incluyen un dispositivo de detección por temperatura fija.

Sus efectos perturbadores son la elevación de temperatura no procedente de incendio (calefacción, cubiertas no aisladas, etc.). Las soluciones son difíciles.

Detectores de llamas

Detectan las radiaciones infrarrojas o ultravioletas (según tipos) que acompañan a las llamas. Contienen filtros ópticos, célula captadora y equipo electrónico que amplifica las señales. Son de construcción muy complicada. Requieren mantenimiento similar a los ópticos de humos.

Los efectos perturbadores son radiaciones de cualquier tipo: sol, cuerpos incandescentes, soldadura, etc. Se limitan a base de filtros, reduciendo la sensibilidad de la célula y mediante mecanismos retardadores de la alarma para evitar alarmas ante radiaciones de corta duración.

3.3 Métodos de extinción.

Como hemos visto, para que un incendio se inicie y desarrolle es necesaria la conjunción en el tiempo y el espacio de los cuatro componentes del fuego:

- Combustible
- Oxígeno
- Calor
- Reacción en Cadena

Si en un incendio actuamos sobre cualquiera de los cuatro componentes eliminando alguno de éstos, dicho incendio no podrá sobrevivir y se apagará.

Vemos pues que la forma de extinguir un incendio no es única, se puede realizar de diversas maneras según se elimine alguno de los cuatro componentes.

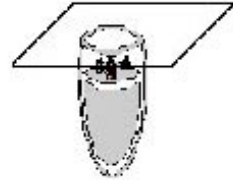
Extinción por enfriamiento

Consiste en actuar sobre la energía de activación eliminándola. Es el sistema más antiguo y más frecuente. Normalmente emplea el agua como refrigerante.



Extinción por sofocación

Al eliminar el oxígeno, los vapores del combustible no pueden combinar con él y el fuego se apaga. Se obtiene cubriendo el combustible con un medio que lo aisle del aire como tapadera, manta, arena, etc.



Extinción por eliminación del combustible

Consiste en retirar los combustibles presentes en un incendio antes que se vean afectados por el mismo. Se utiliza como medida para evitar el aumento de la severidad del incendio y su propagación.



Rotura de la reacción en cadena

Es la neutralización química de los productos de descomposición del combustible. Se consigue con el vertido de agentes extintores pulverulentos y/o gaseosos.



3.4 Agentes extintores y equipos de extinción.

Los agentes extintores más empleados son:

Agua

Es el más utilizado desde la antigüedad. Abundante, barato, fácil de manejar y bien utilizado, es el más eficaz.

Actúa:

- a) por ENFRIAMIENTO al caer sobre el incendio, absorbiendo calor del mismo
- b) por SOFOCACIÓN al convertirse en vapor y así desplazar un volumen de aire similar al que ocupa su vapor, disminuyendo la concentración de oxígeno en el incendio.
- c) por DILUCIÓN de los líquidos inflamables rebajando su punto de inflamación.

Dióxido de carbono (CO2)

Es un gas incoloro e inodoro siendo la mitad de denso que el aire, es inerte, no corrosivo, no deja residuos y no tóxico.

Penetra con facilidad en el fuego y no conduce la electricidad. Tiene el inconveniente que, utilizado en grandes concentraciones, reduce la concentración de oxígeno dificultando la respiración, y que su temperatura de salida en extintores es de 70° bajo cero por lo que puede producir quemaduras por congelación si toca la piel. Actúa: a) por SOFOCACIÓN diluyendo el oxígeno del aire y reduciendo su concentración; b) por ENFRIAMIENTO al salir en forma de nieve, que se vaporiza al contacto con el fuego, quitándole así calor al combustible.

Polvo químico

Son sustancias químicas sólidas de gran fluidez. Existen varios:

- POLVO QUIMICO SECO O NORMAL: Desprende, al contacto con las llamas, vapor de agua y dióxido de carbono. En desuso.

- POLVO QUIMICO ANTIBRASA: Posee componentes como fosfatos de calcio, talco, etc., que le permiten actuar contra las brasas.

- POLVO QUIMICO ESPECIAL: Utilizado en fuego de metales radiactivos. Esta compuesto por grafito, cloruro sódico, etc.

El polvo químico actúa: a) por SOFOCACIÓN de manera aceptable; b) por ENFRIAMIENTO también de manera aceptable; c) por INHIBICIÓN DE LA REACCIÓN EN CADENA, no permitiendo las reacciones de la combustión.

Elementos utilizados para la extinción

Clases de fuego					
Tipo de extintor	A	B	C	D	Eléctrico
Agua Pulverizada	***	*			
Agua a Chorro	**				
Espuma Física	**	**			
Polvo Polivalente ABC	**	**	**		
Polvo Seco BC		***	**		
CO2					***
Específicos para metales				*	

(* Aceptable ** Adecuado *** Muy Adecuado)

Los Equipos de Extinción se dividen en dos grupos:

Manuales

Los más comunes son los extintores.

Se definen como aparatos que contienen un agente extintor, que se dirige contra el fuego debido a una presión interna. Esta presión interna puede estar previamente introducida en el extintor, o bien se le puede añadir de manera manual antes de ser utilizado, mediante unas bombonas auxiliares adheridas al extintor.

Fijos

Bocas de incendio e instalaciones de columna seca.

1. Bocas de incendio: Están compuestas por una fuente de abastecimiento de agua, una red de tuberías que la alimentan y un armario en el que se ubica la manguera, los racores, el manómetro y la lanza. La red de tuberías esta permanentemente con carga. Se utiliza en fuegos cuya severidad supera la eficacia de un extintor y deben ser accionadas por un mínimo de dos personas adiestradas, siendo recomendable tres. La válvula que regula el paso del agua (situada en el interior del armario) no debe abrirse hasta que la manguera haya sido totalmente desplegada.

La secuencia de actuación para un uso eficaz es:

- Abrir el armario o romper el cristal (golpe seco con objeto contundente en la parte superior) y desplegar totalmente la manguera.
- Mientras una persona sujeta la boquilla, la otra abre lentamente el paso del agua.
- Ambos en equipo dirigen el chorro de agua, preferentemente pulverizada, a la base de las llamas.

Existen BIE de dos tipos:

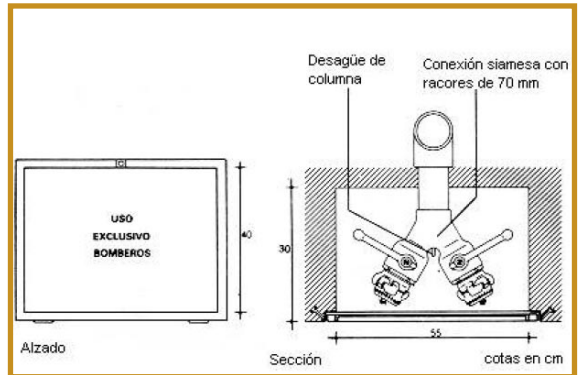
-BIE-25: Semi-rígida, es posible su funcionamiento sin necesidad de desplegarla completamente. El diámetro de la manguera es de 25 mm. Va montada sobre un soporte rígido y su altura desde el suelo no puede ser superior a 1,50 mtrs



-BIE-45: Manguera cuyo diámetro es de 45mm. Es completamente flexible y para poder ser utilizada, ha de estar totalmente desplegada.



2. La Columna Seca:
De uso exclusivo por el Servicio de Extinción de Incendios. Está formada por una conducción normalmente vacía que, partiendo de la fachada del edificio, discurre generalmente por la caja de la escalera. Viene provista de bocas de salida en los pisos y de toma de alimentación en la fachada, para conexión con los equipos del Servicio de Extinción de Incendios, que son los que proporcionan la conducción, la presión y el caudal de agua necesarios para la extinción del incendio.



3. Instalaciones de rociadores de agua: La composición de las instalaciones de rociadores de agua y las características de sus componentes se ajustarán a lo establecido en las normas UNE 23.590 y UNE 23.591.

La red de tuberías de agua será de uso exclusivo para instalaciones de protección contra incendios.

Se instalarán cabezas rociadoras de características y en número adecuado para cubrir la totalidad de la zona que se desea proteger en función del riesgo que suponga el uso del edificio o zona del mismo, conforme a la clasificación de riesgos establecida en la norma UNE 23.592.

Las características funcionales de la instalación, la disposición de las cabezas rociadoras así como el dimensionado de la red de tuberías se determinarán conforme a lo establecido en las normas UNE 23.593 y UNE 23.594.

El disparo de los rociadores podrá ser manual o automático.

La fuente de abastecimiento de agua a estas instalaciones deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- Si los servicios públicos de abastecimiento de agua garantizan las condiciones funcionales exigidas según diseño, la toma de alimentación se hará a la red general, debiendo ser independientes de cualquier otro uso sin disponer contadores ni válvulas.

- Si los servicios de abastecimiento de agua no pudieran garantizar las condiciones de suministro establecidas, será necesario instalar en el edificio un sistema de abastecimiento que garantice dichas condiciones.

La instalación se someterá a una prueba de estanquidad y resistencia mecánica y a una presión hidrostática igual a la máxima presión de servicio más 343 kPa (3,5 Kg. / cm²), manteniendo dicha presión de prueba durante dos horas y no debiendo aparecer fugas en ningún punto de la instalación.

Los equipos de bombeo necesarios para garantizar el abastecimiento de agua, si su alimentación es eléctrica, se alimentarán mediante dos fuentes independientes de suministro, de las cuales la principal será la red general de suministro. La fuente secundaria, así como los equipos de bombeo de alimentación no eléctrica, deberán garantizar una autonomía como mínimo igual al tiempo de funcionamiento previsto en la instalación.

3.5 Efectos nocivos del incendio y causas.

Van a depender sobre todo del combustible que arde y dónde se origina el incendio. Pueden agruparse en:

Humos

Es la principal causa de muerte en un incendio. Dificulta el ritmo respiratorio, reducen la visibilidad, irritan ojos y mucosas.

Caloríficos

Quemaduras y deterioro de materiales.

Gaseosos

Humos, gases irritantes, tóxicos y corrosivos así como disminución del oxígeno en el aire.

Gases

Principal riesgo humano. Los más frecuentes son: Monóxido de carbono, amoníaco, anhídrido carbónico, cloruro de hidrógeno, sulfuro de hidrógeno, etc.

Las causas pueden ser:

- NATURALES: Rayos, auto-combustión, etc.
- ELÉCTRICAS: Chispas, fusibles, electricidad estática, etc.
- TÉRMICAS: Calderas, hornos, superficies calientes, etc.
- VARIAS: Fermentaciones, reacciones exotérmicas, rozamientos, etc.

3.6 Manejo de extintores.

Para conseguir el funcionamiento eficaz de un extintor, hemos de seguir las siguientes instrucciones:

- Retirar el pasador o precinto de seguridad
- Sujetar el aparato con una mano y la boquilla de descarga con la otra. Apretar la palanca de disparo.
- Dirigir el chorro a la base de las llamas con rápidos movimientos en zig-zag y avanzar a medida que las llamas se van apagando.



Los extintores deben ser comprobados trimestralmente por el personal del establecimiento. Deben estar en buen estado, de fácil accesibilidad y señalización. Anualmente serán revisados por personal especializado y autorizado.

4 Factores de riesgo de incendio en hoteles.

Desconocimiento

Es un riesgo la falta de conocimiento de las instalaciones y los locales en los que se encuentran ocupantes y trabajadores. Son pocos los que se percatan de las vías de recorrido cuando proceden a alojarse en un hotel. Preocupa el conocimiento de los propios trabajadores de las instalaciones. La señalización debe ser lo suficientemente clara y adecuada para que la evacuación pueda producirse sin necesidad de indicación alguna.

Huéspedes durmiendo

Es un hecho con el que hay que contar. El usuario, cuando ocurre una situación de emergencia, no reacciona plenamente, se encuentra desorientado y ello puede provocar que tome decisiones incorrectas. La máxima ocupación que alcanza un hotel es cuando los huéspedes se encuentran durmiendo.

Tamaño

Cuanto más grande sea el edificio, mayor número de personas será necesario evacuar. La evacuación vertical implica los mayores riesgos y precisa de los medios específicos del Servicio de Extinción de Incendios.

Riesgos adicionales

Las actividades que se celebran en los hoteles son numerosas, desde bodas, comuniones..., todas ellas acrecientan el riesgo de que se produzca un incendio (mantelería, velas, bengalas, espectáculos con fuego, equipos de música....)

5 Factores que generan inseguridad.

5.1 Señalización y orientación.

Cabe destacar:

- Que haya ausencia de indicaciones y señales de salida o que fueran insuficiente. Los indicadores han de estar bien situados.
- Que las puertas de emergencia no estén claramente identificadas, como tales.
- Que los extintores de incendios estén tapados dificultando su identificación y sin su correspondiente señalización

-Que no haya presencia de cartel anunciador en el ascensor advirtiendo de: “NO UTILIZARLO EN CASO DE INCENDIO”

5.2 Vías de evacuación.

Cabe destacar:

- Que las salidas no estén libres de obstáculos. Es importante que las salidas destinadas a este fin no se utilicen como zonas de servicio, evitando de este modo que queden bloqueadas.
- Que las puertas cortafuegos no se encuentren cerradas. Deberán poseer un cierre automático, libres de mercancías y en ningún caso bloqueadas con cuñas.
- Que las puertas de emergencia estén cerradas con candado.

5.3 Alumbrado de emergencia.

- La necesidad y adecuación de un sistema de iluminación emergente en todo el establecimiento, de conformidad con el vigente reglamento electrotécnico de baja tensión.
- Su función es la de iluminar cuando falla el alumbrado general. Estará preparado para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse dicho fallo.
- La falta de este alumbrado en toda emergencia aumenta la inseguridad

5.4 Instalaciones eléctricas.

Es una de las causas más frecuentes de incendio.

Las instalaciones han de inspeccionarse como mínimo una vez al año y por personal competente, además de estar sometidas a pruebas periódicas para evitar deterioros y accidentes.

Las incidencias detectadas durante las inspecciones deberán ser reparadas por electricistas cualificados y autorizados.

Los cuadros eléctricos se mantendrán fuera del alcance de personas no autorizados y alejados de materiales combustibles.

5.5 Cocinas.

Esta es una de las zonas de trabajo que tiene un mayor riesgo. Las principales causas son el mal uso de las campanas extractoras, parrillas, freidoras y grasas o aceites que se inflaman.

Por ello es necesario:

- Instalar rociadores en las cocinas.
- Ubicar extintores de CO₂ y de espuma, así como mantas antifuego.
- Disponer en los fogones sistemas de extinción automática.

5.6 Sala de calderas y depósito de gas.

Deberán estar adecuadamente aisladas, separadas de las otras partes del establecimiento por medio de elementos constructivos resistentes al fuego, conforme a la reglamentación vigente.

Todas las puertas de estas salas deben estar protegidas mediante puertas cortafuego dotadas con mecanismo de cierre automático, conforme al reglamento vigente.

Estas zonas se mantendrán en condiciones adecuadas de limpieza.

Estarán señalizadas como "privado".

5.7 Almacenes y lavandería.

En estas estancias se encuentra uno de los principales focos de ignición.

Precaución especial con los productos de limpieza y pintura. Por ser fácilmente inflamables, deberán estar en armarios cerrados con llave.

5.8 Formación.

La falta de una formación adecuada es otro de los factores de riesgo.

Tanto la Dirección como los propios trabajadores deben tomar conciencia de lo

importante que es adquirir los conocimientos necesarios y adecuados para las situaciones de emergencia.

Es importante llevar un control del establecimiento, ya que existen muchos focos de ignición y en cualquier momento se puede originar un incendio.

Todo el personal del establecimiento deberá recibir información sobre el tema, así como conocer las instrucciones sobre las acciones a emprender en los casos de emergencia, incluidos los empleados temporales.

6 Guía para la elaboración del plan de autoprotección.

6.1 Consideraciones generales.

El Plan de Autoprotección es el documento que establece el marco orgánico y funcional previsto para un establecimiento, con el objeto de prevenir y controlar los riesgos sobre las personas y los bienes y dar respuesta adecuada a las posibles situaciones de emergencia en la zona, bajo responsabilidad del titular de la actividad, garantizando la integración de éstas actuaciones con el sistema público de protección civil.

El Plan de Autoprotección es un instrumento vivo, cuya finalidad es organizar tanto al personal del establecimiento como a los clientes que se encuentren en él, ante cualquier situación de emergencia, evitando así la improvisación.

Los establecimientos hoteleros como locales de pública concurrencia deben estar organizados frente a las emergencias y para ello se deben conocer las condiciones de los edificios y planificar la evacuación adecuadamente.

Con el fin de ayudar a la elaboración del Plan de Autoprotección de los establecimientos se elabora esta guía.

6.2 Elaboración del plan de autoprotección.

El documento del Plan de Autoprotección se estructurará, tanto si se refiere a edificios, instalaciones o actividades en los siguientes capítulos:

6.2.1 Identificación del establecimiento (FICHA N°1).

Contiene los datos identificables del local del titular y/o representantes.

FICHA Nº 1

Identificación del establecimiento.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO	Datos del establecimiento
	Dirección Postal: _____
	Denominación de la Actividad: _____
	Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____

TITULAR DE LA ACTIVIDAD	Datos del titular de la actividad
	Nombre / Razón Social: _____
	Dirección postal: _____
	Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____

PLAN AUTOPROTECCION	Datos del director del plan de autoprotección
	Nombre: _____
	Dirección postal: _____
	Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____

PLAN ACTUACION DE EMERGENCIAS	Datos del director del plan de actuación de emergencias
	Nombre: _____
	Dirección postal: _____
	Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____

6.2.2 Identificación de la actividad y del medio físico en el que se desarrolla (FICHA N°2).

Con la finalidad de evaluar adecuadamente el riesgo potencial en el establecimiento, se deben conocer datos generales relativos a la situación y el emplazamiento de éste, siendo necesario identificar los accesos al recinto, hidrantes alrededor del establecimiento, etc. Toda esta información nos permitirá familiarizarnos más adecuadamente con el lugar de trabajo.

Para su identificación se debe indicar de forma detallada las situaciones peligrosas existentes con todos sus factores de riesgo determinantes. En especial :

6.2.2.1 Emplazamiento del establecimiento respecto a su entorno.

Entorno del edificio

Los accesos del edificio deberán estar libres de obstáculos, tales como vehículos, motos... que pueden obstaculizar la entrada y salida de los vehículos de emergencias, así como de las personas. Los accesos deberán ser adecuados para que el vehículo de emergencia pueda acceder al recinto y acercarse al edificio, se deberá detallar una relación de las actividades nocivas que se encuentren en su entorno.

Forma y superficie

Un dato interesante, aunque no imprescindible, es la forma del edificio con la indicación de largo y ancho en metros, así como su superficie total construida y la altura máxima del edificio o número de plantas, ya que estos datos nos permiten identificar los sectores de incendio.

Cuando existen patios de luces cubiertos por alguna estructura ligera es importante reflejarlo, puesto que normalmente los patios de luces hacen de chimenea natural para la evacuación de humos en caso de incendio.

6.2.2.2 Situación de los accesos, anchura de las vías públicas o privadas, accesibilidad de vehículos de emergencia.

Accesos al edificio

Cuando nos enfrentamos a la evacuación de un edificio, se hace imprescindible conocer por cuantas puertas podemos evacuar el mismo, así como las características de dichas puertas. Es muy recomendable identificar cada puerta con un número o letra, esto nos permitirá mantener dicha codificación en el plan de emergencia y en los planos del edificio. Una vez identificadas las puertas debemos medir su ancho.

FICHA Nº 2

Identificación actividad y medio físico en el que se desarrolla.

IDENTIFICACION
DEL ESTABLECIMIENTO

Situación del emplazamiento:

Nombre del establecimiento: _____

Domicilio: _____

Municipio: _____

Nº de trabajadores: _____

Tfno: _____ Fax: _____

Capacidad: _____ E-mail: _____

IDENTIFICACION DEL RECINTO

Nº de edificios del establecimiento:

Superficie solar: _____ m²

Este solar linda¹

Al norte _____

Al sur _____

Al este _____

Al oeste _____

Al mencionado recinto se accede por _____ puertas de los siguientes anchos:

Puerta² 1 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 2 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 3 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 4 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 5 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 6 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

¹ Especificar nombre de la vía pública o construcción anexa con indicación de la actividad (vivienda, industria, ...)

² Rellenar las puertas correspondientes al recinto del establecimiento, manteniendo el número de puerta en los planos y en el plan de evacuación si procede.

FICHA Nº 2

ENTORNO EXTERIOR

Existen actividades nocivas o peligrosas en los alrededores.

Indícalas: _____

Nº de hidrantes alrededor del establecimiento: _____

Distancia al hidrante más cercano: _____ Km

Distancia al parque de bomberos: _____ Km

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

Edificio³ _____

ENTORNO

Entorno

Edificio Nº: _____

Nº de fachadas al exterior: _____

Acceso al edificio:

Pueden acercarse los vehículos de emergencia a éste edificio:

Se ha previsto mantener los accesos libres de obstáculos (vehículos, motos....), facilitando así el acceso de bomberos:

3 Cumplimentar una ficha para cada edificio del establecimiento.

FICHA Nº 2

FORMA Y SUPERFICIE

Forma y superficie

Forma:

Medidas exteriores: Largo: _____ m

Ancho: _____ m

Superficie total construida: _____ m²

La altura máxima aproximada del edificio es de: _____ m

Nº de plantas (incluyendo la planta baja)



Compartimentación ⁴:

Existen sectores de incendio:

Dispone de patio de luces:

ACCESOS AL EDIFICIO

Nº total de puertas exteriores: _____

Nº ⁵	Ancho(m)	Nº de hojas			Fachada
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

- 4 Superficie construida (Sc) < 4000 m² → Se admite un único sector.
Superficie construida (Sc) ≥ 4000 m² → Se admiten varios sectores, cada uno < 4000 m².
Si el edificio es de una sola planta no necesita compartimentación.
- 5 Codificar el número de puerta (ejemplo: Puerta 1 del edificio A → puerta nº A1), mantener dicha codificación en planos y plan de evacuación.
- 6 Las puertas para más de 100 personas deberán abrir en el sentido de la evacuación

6.2.3 Inventario, análisis y evaluación del riesgo (FICHA N°3).

En este capítulo se describirán:

6.2.3.1 Características constructivas del edificio: vías de evacuación, sectores de incendio.

Se enumerarán las características constructivas del edificio, sus vías de evacuación y si es necesario, la sectorización de zonas de incendio.

6.2.3.2 Actividades que se desarrollen en cada planta.

Se enumerarán las actividades y dependencias de cada planta con su situación y superficie así como las características de las instalaciones y servicios.

Escaleras

Son vías de evacuación verticales importantísimas para la evacuación de las plantas superiores de los edificios. Debemos distinguir si la escalera es interior o exterior y medir su ancho, así como si se tratan o no de escaleras de emergencia, en cuyo caso se recomienda también su identificación con un número o letra, lo que permitirá mantener dicha codificación en el plan de emergencia y en los planos del edificio.

Pasillos

Respecto a los pasillos vale todo lo anterior, esto es, codificarlos y mantener su codificación en el plan de evacuación y planos.

6.2.3.3 Evaluación del número máximo de personas a evacuar.

USOS, ACTIVIDADES Y OCUPACION: Con la finalidad de conocer con exactitud la ocupación del edificio, debemos realizar un recuento de todo el personal que ocupa el edificio así como de los clientes con **NECESIDADES ESPECIALES**.

En este apartado indicaremos la ocupación máxima estimada del establecimiento de mañana, tarde y noche.

Se identificará en cada planta las distintas dependencias y usos del establecimiento hotelero.

6.2.3.4 Instalaciones.

Las instalaciones técnicas pueden ser fuente de problemas, si el mantenimiento de las mismas no es el adecuado. Las instalaciones que podrían ser fuente de una emergencia son las siguientes.

6.2.3.4.1 Sistema eléctrico.

Todos los cuadros eléctricos generales deben permanecer cerrados, con todos sus magneto-térmicos identificados y señalizada la puerta con un cartel de “Riesgo Eléctrico”. En sus inmediaciones se recomienda la existencia de un extintor de CO₂.

6.2.3.4.2 Sistemas de calefacción.

Este apartado trata de identificar los sistemas de calefacción que puedan existir en cada edificio.

6.2.3.4.3 Cocina.

Las cocinas pueden ser origen de multitud de emergencias, por lo que se hace necesario conocer el tipo de combustible que se utiliza, de qué medios de extinción dispone, así como su situación, salidas y ancho de puertas.

6.2.3.4.4 Abastecimiento de agua.

Para paliar los daños producidos por una posible inundación, deberemos conocer exactamente donde se encuentra la toma de agua general de entrada al edificio, En caso de tener instaladas bocas de incendio equipadas, el corte de suministro de agua del edificio, no afecta, en su caso, a las mismas, puesto que disponen de un suministro independiente.

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo.

ESCALERAS	Interiores			Exteriores		
	nº ⁷	Ancho (m)	Emergencia ⁸	nº	Ancho (m)	Emergencia
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

PASILLOS	nº ⁹	Ancho (m)	nº de planta	nº	Ancho (m)	nº de planta

Otras dependencias.

Pta. ¹⁰	Recep.	Hab.	Salón	Ofic.	Coc.	Garaj.	Sal. maq.	Sal. cald.	Ofice	Otras dep.
-2										
-1										
0										
1										
2										
3										
4										

7 Codificar el número de escalera (ejemplo: Escalera 1 del edificio A → Escalera nº A1), mantener dicha codificación en planos y plan de evacuación.

8 Marcar en caso de que la escalera sea de emergencia.

9 Relacionar por orden de planta de P. Baja a la más P. Alta.

10 Indicar el número de dependencias en cada planta.

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS	Estructura		Fachada		Cubierta			
					<input type="checkbox"/> Plana		<input type="checkbox"/> Inclínada	
	<input type="checkbox"/>	Hormigón armado	<input type="checkbox"/>	Ladrillo visto	<input type="checkbox"/>	Transitable	<input type="checkbox"/>	Teja cerámica
	<input type="checkbox"/>	Metálica	<input type="checkbox"/>	Enfoscado cemento			<input type="checkbox"/>	Teja hormigón
	<input type="checkbox"/>	Mixta	<input type="checkbox"/>	Piedra artificial			<input type="checkbox"/>	Fibrocemento
	<input type="checkbox"/>	Muros de carga	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	Chapa metálica
Indicar otros:					Indicar otros:			

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo (hotel).

Ocupación¹¹				
Nº¹²	Estancias	Trabajado- res	Cientes	Riesgo
	Recepción			Bajo
	Habitaciones			Bajo
	Salones/Comedor			Bajo
	Oficinas			Bajo
	Cocinas			Alto
	Garaje			Medio
	Sala de máquinas			Alto
	Sala de calderas			Alto
	Ofice			Medio

Ocupación¹³	Ocupación estimada del centro	
	%	Jornada de Mañana
	%	Jornada de Tarde
	%	Jornada de Noche
	%	Ocupación en Festivos

Nota: marcar en la casilla el porcentaje estimado.

11 Para establecer las distintas ocupaciones en las dependencias, se deberá considerar la ocupación máxima.

12 Incluir el número de dependencias existentes en el establecimiento.

13 Establecer el total de clientes y personal existente en el edificio.

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo (restaurante/bar).

Ocupación¹⁴

Nº¹⁵	Estancias	Trabajado- res	Cientes	Riesgo
	Salones/Comedor			Bajo
	Ofice			Medio
	Cocinas			Alto
	Sala de máquinas			Alto
	Oficina			Bajo

Ocupación¹⁶	Ocupación estimada del centro	
	%	Jornada de Mañana
	%	Jornada de Tarde
	%	Jornada de Noche
	%	Ocupación en Festivos

Nota: marcar en la casilla el porcentaje estimado.

14 Para establecer las distintas ocupaciones en las dependencias, se deberá considerar la ocupación máxima.

15 Incluir el número de dependencias existentes en el establecimiento.

16 Establecer el total de clientes y personal existente en el edificio.

FICHA Nº 3

Instalaciones.

ELECTRICA	Situación eléctrico general: _____
	<input type="checkbox"/> Cuadro eléctrico sectorizado. ¹⁷
	<input type="checkbox"/> Equipos de extinción adecuados cerca de cuadro. ¹⁸
	<input type="checkbox"/> Cuadro eléctrico señalizado.

CALEFACCION	<input type="checkbox"/> Eléctrica	Nº de radiadores: _____
	<input type="checkbox"/> Estufas de butano	Nº de estufas de butano: _____
	<input type="checkbox"/> Calderas	Nº de sala de calderas: _____
	<input type="checkbox"/> Gas propano	<input type="checkbox"/> Splinker ¹⁹
	<input type="checkbox"/> Gas natural	<input type="checkbox"/> Extintor manual
	<input type="checkbox"/> Gas butano	<input type="checkbox"/> Detector de incendios
	<input type="checkbox"/> Gas-oil	<input type="checkbox"/> Sin objetos ajenos
	<input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> 2 salidas, apertura exterior
	<input type="checkbox"/> Depósito enterrado	
	<input type="checkbox"/> Depósito en exterior (caseta, cercado)	
	Localización llaves del gas: _____	
Localización llaves Sala Caldera: _____		

17 Espacio separado de otros mediante elementos delimitadores, resistentes al fuego, aislándolo del humo y del fuego durante un tiempo determinado (pared, puertas y vidrios especiales, ...etc).

18 Extintor de CO2 en las inmediaciones del cuadro, distancia < 15 m. (No colocar junto al cuadro).

19 Extintor de extinción automática, que normalmente se coloca sobre el quemador.

FICHA Nº 3

COCINA

- Situada en planta baja
- Dispone de instalación de extracción de humos
- Extintor manual
- Dispone de dos salidas
- Detector de humos
- Una salida al exterior
- Ancho puertas $\geq 1,20\text{m}$

Tipo de combustible utilizado:

- Butano
- Propano
- Gas natural
- Nº de Bombonas: _____
- Depósito enterrado

Localización llaves de agua: _____

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

6.2.4 Inventario y descripción de las medidas y medios de autoprotección (FICHA N°4).

El edificio deberá contar con una serie de medios de protección por plantas, los cuales deberán ser mantenidos adecuadamente, y que, en caso de emergencia, nos ayudarán a actuar con mayor celeridad o eficacia. Los medios de protección y extinción que se relacionan son los siguientes:

- Detección y alarma.
- Señal de alarma.
- Señalización.
- Medios de extinción.
- Alumbrado de emergencia.

6.2.4.1 Inventario de medios de extinción.

Con el fin de realizar un recuento de los medios de extinción existentes en el establecimiento, realizaremos un inventario de todos los extintores, bocas de incendio equipadas y pulsadores instalados. Respecto de los extintores deberemos identificar el agente extintor (polvo, dióxido de carbono y otros,...) y el tipo de extintor (manual, splinkers). Respecto de las bocas de incendio debemos identificar si son de diámetro 25 o 45mm. (Las bocas flexibles son de diámetro 45mm. mientras que las semirrígidas son de diámetro 25mm.).

6.2.4.2 Planos del establecimiento (ANEXO III).

Se recomienda incluir los siguientes planos:

Plano de situación del establecimiento, comprendiendo el entorno próximo urbano, industrial o natural en el que figuren los accesos, comunicaciones... E: 1/500.

Un plano de cada planta, reflejando los medios de extinción, instalaciones y dependencias, estableciendo los sectores de incendio, cuando proceda, (compartimentación) y recorridos de evacuación. E: 1/100 ó E: 1/200.

6.2.4.3 Fotos del establecimiento.

Se recomienda la inclusión de fotos características del establecimiento que ayuden a su identificación (puertas de acceso...)

6.2.4.4 Recursos de protección exterior.

En caso de emergencia se deberá comunicar con recepción, que será la encargada de solicitar la ayuda exterior llamando al 1 1 2 de la REGION DE MURCIA.

			Planta							
			-2	-1	0	1	2	3	4	
Detección Alarma	Pulsadores		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Nº	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Detectores		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Nº	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Central de alarma			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Señal de alarma	Sirena		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Visuales		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Señalización	Medios de extinción		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Recorridos evacuación		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Salidas		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Medios de extinción	Extintores		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Nº	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Bocas de incendio	25 Φ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		45 Φ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Columna seca		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alumbrado emergencia	Recorridos evacuación		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Escaleras		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Aseos generales		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vestíbulo previo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cuadros Eléctricos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

6.2.5 Programa de mantenimiento de instalaciones (FICHA N°5).

Deberá contener:

La descripción del mantenimiento preventivo de las instalaciones de riesgo, que garantiza el control de las mismas.

La descripción del mantenimiento preventivo de las instalaciones de protección, que garantiza la operatividad de las mismas.

La realización de las inspecciones de seguridad de acuerdo con la normativa vigente.

Este capítulo se desarrollará mediante documentación escrita y se acompañará al menos de un cuadernillo de hojas numeradas donde queden reflejadas las operaciones de mantenimiento realizadas y las inspecciones de seguridad, conforme a la normativa de los reglamentos de instalaciones vigentes.

FICHA Nº 5

Mantenimiento de instalaciones.

Eléctrica, Ascensores, Medios de extinción, Calderas y Depósitos.

	SI	NO	
Programa mantenimiento de instalaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plan actuación ante emergencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fecha última actualización:
Protocolos de notificación de emergencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Programa de implantación del plan de autoprotección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Responsable:
			Teléfono:
Programa de auditorias e inspecciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Directorio de personal de emergencias y ayuda externa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plan de autoprotección integrado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.2.6 Plan de actuación ante emergencias (FICHA N°6).

Planificar las emergencias requiere que los trabajadores estén informados, formados y sobre todo organizados para poder actuar con la mayor rapidez posible, a fin de paliar los efectos de la emergencia.

El director del establecimiento deberá disponer de una lista actualizada del personal habitual, con el fin de utilizarla en el recuento de los puntos de reunión.

6.2.6.1 Clasificación de emergencias.

La elaboración de los planes de actuación se hará teniendo en cuenta la gravedad de la emergencia, las dificultades de controlarla y sus posibles consecuencias y la disponibilidad de medios humanos.

En función de la gravedad de la emergencia, se puede clasificar a distintos niveles:

Conato de emergencia

Situación que puede ser controlada y solucionada de forma sencilla y rápida por el personal y medios de protección del local, dependencia o sector.

Emergencia parcial

Situación que para ser dominada requiere la actuación de equipos especiales del sector. No es previsible que afecte a sectores colindantes.

Emergencia general

Situación para cuyo control se precisa de todos los equipos y medios de protección propios y la ayuda de medios de socorro y salvamento externos. Generalmente comportará evacuaciones totales o parciales.

En función de la disponibilidad de medios humanos, los planes de actuación pueden clasificarse en diurnos (a turno completo y en condiciones normales de funcionamiento), nocturnos, festivos y vacacionales.

6.2.6.2 Equipos de emergencia: denominación, composición y misiones.

Los equipos de emergencia constituyen el conjunto de personas especialmente entrenadas y organizadas para la prevención y actuación en accidentes dentro del ámbito del establecimiento.

La misión fundamental de prevención de éstos equipos es tomar todas las precauciones útiles para impedir que se den las condiciones que puedan generar un accidente.

Los equipos se denominarán en función de las acciones que deban desarrollar sus miembros, estableciendo los siguientes grupos.

Equipo de alarma y evacuación (E.A.E.).

Tiene por función asegurar una evacuación rápida, total y ordenada y comprobar que se ha dado la alarma a todas las personas que, en ese momento, se encuentren en el edificio. Verificar la ausencia de personas dentro del establecimiento, así como las puertas y ventanas del mismo.

Equipo de primera intervención (E.P.I.).

Su función principal es el control de las emergencias, que se produzcan en su área o sector, con los medios de autoprotección a su alcance y colaborar con las ayudas externas cuando éstas lo soliciten.

Equipo de ayuda a clientes con necesidades especiales (E.C.N.E.).

Su función fundamental es la de tener localizadas las habitaciones de los clientes que hayan dejado constancia de alguna necesidad especial. Coordinará su actuación con el Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E.).

Director del plan de actuación de emergencias (D.P.A.E.).

Es la máxima autoridad en el establecimiento durante las emergencias. Dirigirá las operaciones de extinción y deberá estar localizable durante las 24 horas del día.

A la llegada del servicio público de extinción les cederá el mando de las operaciones informando y colaborando con los mismos en lo que le sea solicitado.

Dicha figura quedará cubierta las 24 horas del día, actuando por delegación en caso de ausencia mediante la estructura del mando establecido. Es el encargado de dar la señal de alarma.

6.2.6.3 Emergencia durante la jornada en los hoteles.

Al recibir una señal de alarma en la centralita (bien sea automática a través de los detectores automáticos de fuego o un detector de flujo de agua de la red de “sprinklers” o manualmente a través de los pulsadores) el recepcionista se comunicará con el personal de mantenimiento o con la persona más cercana al punto del siniestro para confirmar su existencia. Una vez confirmada su existencia, desbloqueará el silenciador para activar los timbres de alerta de la zona y avisará inmediatamente al jefe de intervención y emergencias. De esta forma se determinará el estado de emergencia, actuando en cada caso de la forma siguiente:

Conato de emergencia

El equipo de primera intervención dirigirá el ataque al fuego de la zona y determinará, en su caso, la finalización de la emergencia, ocupándose de la reposición de los medios de extinción utilizados.

Si el ataque al fuego no tuviera éxito por la magnitud del incendio o su previsible evolución, o no pudiera ser controlado por el equipo de primera intervención, el director del plan de actuaciones de emergencias (D.P.A.E.) y emergencia, determinará la situación de:

Emergencia parcial

En este caso se realizarán las siguientes acciones:

Llamar al teléfono del centro coordinador de emergencias 112 solicitando la ayuda de bomberos, indicándoles:

- Nombre de la Persona que llama.
- Nombre del Edificio.
- Dirección.
- Teléfono.

El Director del Plan de Actuación de Emergencias (D.P.A.E.) ordenará o realizará la acción por él mismo del corte de fluido eléctrico de la zona, en previsión de utilizar las mangueras.

Bajo las órdenes del Director del Plan de Actuación de Emergencia (D.P.A.E.), se llamará al Equipo de Alarma y Emergencia (E.A.E.) para la evacuación de la zona donde se ha producido la emergencia.

El Equipo de Primera Intervención (E.P.I.) realizará la retirada de productos combustibles y se encargará de que toda persona ajena a los equipos de emergencia abandone el área de forma rápida y segura, dirigiéndose al punto de reunión preestablecido.

Si por la gravedad de la situación, la emergencia no puede ser controlada, se procederá a determinar el estado de:

Emergencia general

Se declarará por la evolución de la emergencia parcial o por estimación directa del Director del Plan de Actuación de Emergencia (D.P.A.E.).

A partir de este momento se avisará a todos los miembros del Equipo de Alarma y Emergencia (E.A.E.) para evacuar de forma general las instalaciones y dirigirse al punto de encuentro. El mando de las intervenciones recaerá en los bomberos en cuanto estos lleguen.

6.2.6.4 Plan de evacuación.

El plan de evacuación es el documento más importante y adaptado al establecimiento que posee el plan de emergencia.

Para la redacción del plan de evacuación, se deberá conocer la estructura del establecimiento y disponer de planos o croquis del mismo, a fin de realizar un estudio pormenorizado del mismo.

- El plan de evacuación se ensayará al menos una vez al año, mediante un simulacro.

- Establecer una señalización de alarma (timbre, sirena,...) que alcance todas las zonas del establecimiento.

- Establecer un orden en la evacuación, según se indica:

- 1º Desalojo del sótano

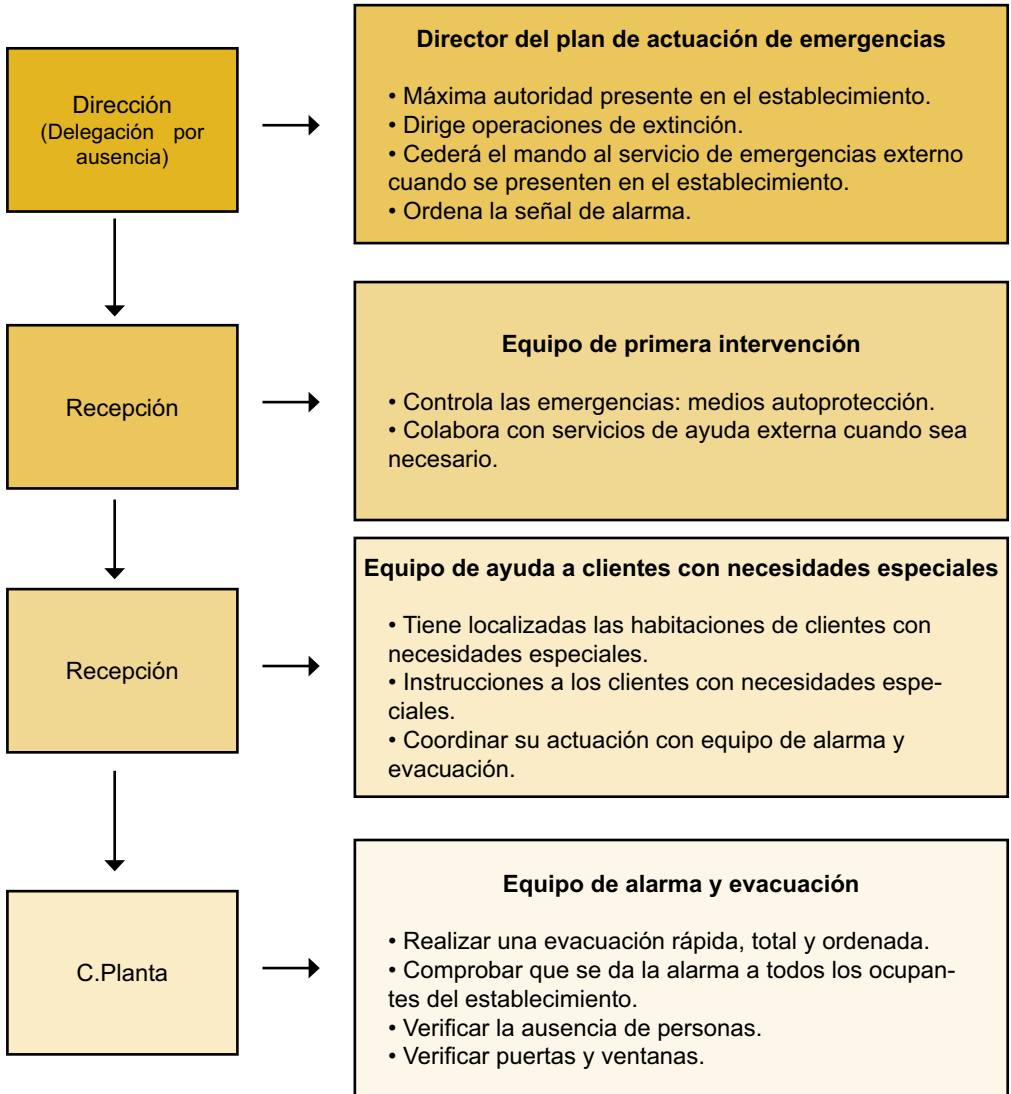
- 2º Planta baja

- 3º Planta primera

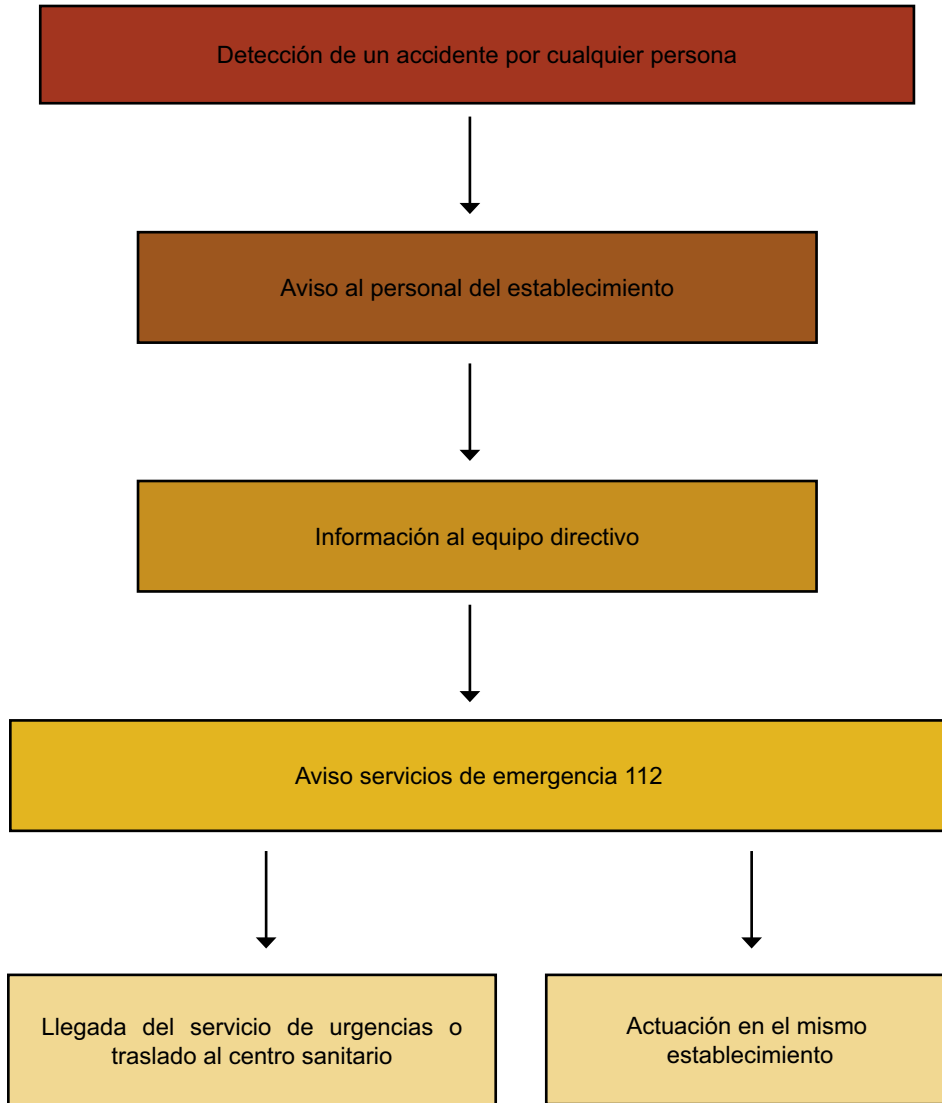
- 4º Planta segunda y sucesivas

- El plan de evacuación deberá ser conocido por todos los trabajadores del establecimiento.

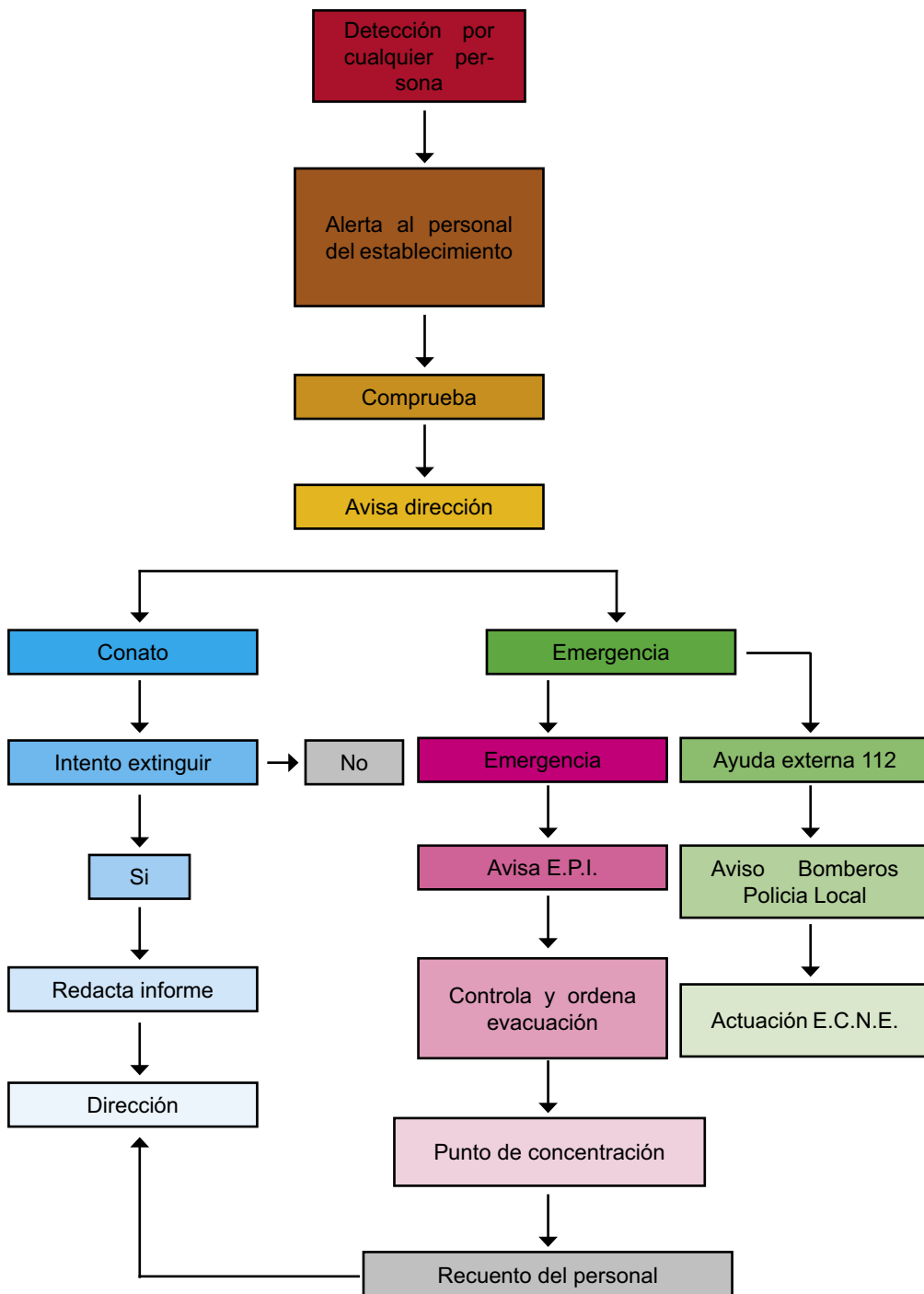
Organigrama de actuación de equipos para hoteles.



Organigrama de actuación: Emergencia de Accidente.



Organigrama de actuación: Emergencia de Incendio.



6.2.7 Integración del plan de autoprotección en otros de ámbito superior.

Comprende:

Los protocolos de notificación de la emergencia.

La coordinación entre la dirección del Plan de Autoprotección y la dirección del Plan de Protección Civil donde se integre el Plan de Autoprotección.

Las formas de colaboración de la Organización de Autoprotección con los planes y las actuaciones del sistema público de Protección Civil.

6.2.8 Capítulo de implantación del plan de autoprotección (FICHA N°5).

Es responsabilidad del titular del establecimiento la IMPLANTACION DEL PLAN DE AUTOPROTECCION, de conformidad con la legislación vigente. Todo el personal del establecimiento estará obligado a participar en el Plan de Autoprotección.

Deberán establecerse los programas de formación, información y capacitación para el personal con participación activa en el Plan de Autoprotección. Establecer programas de dotación y adecuación de medios materiales y recursos así como un programa de información general para los usuarios.

6.2.9 Mantenimiento de la eficacia y actualización del plan de autoprotección (FICHA N°5).

6.2.9.1 Simulacro de evacuación.

Evacuar establecimiento

Significa trasladar al exterior, en un lugar seguro (PUNTO DE CONCENTRACION), un grupo de personas afectadas por una emergencia de forma planificada.

Entendiéndose como emergencia aquella que es motivada por:

- Incendio.
- Explosión.
- Escape de gas.
- Otros casos de emergencia...

Como se ha de planificar la evacuación

Para planificar la evacuación, hay que fijarse en las características de cada edificio. Hay que tener información de los puntos críticos del edificio, como fundamentalmente:

- Las salidas que se han de utilizar.
- Las zonas de concentración de los huéspedes.
- Señalización del establecimiento.

Como se evacuará el establecimiento

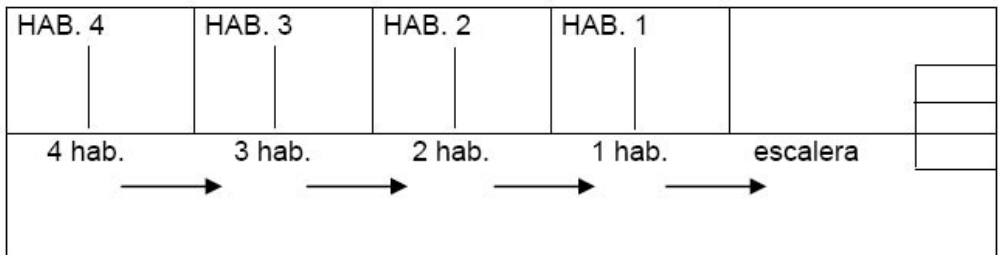
Desalojamiento de cada planta

Cuando se escuche la señal de alarma se desalojará el establecimiento. Las plantas se han de desalojar por habitaciones

Primero

Han de salir las habitaciones más próximas a las escaleras y así sucesivamente. Los criterios a seguir:

- La clasificación por cada vía de evacuación se hará con criterios de proximidad y del número de personas por evacuar.
- Los huéspedes saldrán de forma ordenada.
- A la hora de evacuar el establecimiento, se hará simultáneamente en cada planta.



6.2.9.1.1 Designación y organización de medios humanos.

El Director del establecimiento debe designar:

Coordinador general

Podrá ser el mismo director del establecimiento como Jefe de Intervención de Emergencia (J.I.E.) o persona delegada por aquél.

Coordinador de planta

Será designado por el Coordinador General. Es responsable de las acciones que se efectúen en dicha planta, de controlar el tiempo total de evacuación de la planta y del control del número de clientes desalojados.

Los trabajadores deben controlar los movimientos de los clientes a su cargo, de acuerdo con las instrucciones recibidas del coordinador general y de los coordinadores de planta.

Tras el desalojo de las habitaciones de todos los clientes, cada trabajador comprobará que las dependencias que tienen asignadas quedan vacías, dejando las puertas y ventanas cerradas y comprobando que ningún cliente se quede en el interior.

Se designará una persona encargada de la evacuación de la persona minusválida o con dificultades motóricas, si las hubiere.

Se designará a una o varias personas que se responsabilizarán de desconectar, después de sonar las señales de alarma, las instalaciones generales del edificio por el orden siguiente: gas, electricidad, suministro de gasóleo y agua (en el caso en que su suministro sea independiente de la red general).

6.2.9.1.2.Finalización del simulacro.

Finalizado el ejercicio de evacuación, el equipo COORDINADOR inspeccionará todo el establecimiento con objeto de detectar las posibles anomalías o desperfectos que hayan podido ocasionarse.

Se considera aconsejable, después de terminar el simulacro, celebrar una reunión de todos los trabajadores para comentar y evaluar el ejercicio, redactándose por el Director el informe oportuno.

6.2.9.2 Programa de reciclaje de formación e información, sustitución de medios y recursos. Revisión y actualización del plan de autoprotección. Auditorías e inspecciones.

ANEXOS

ANEXO I Directorio de comunicación

	Nombre	Teléfono
• Equipo Alarma y Evacuación		
• Equipo Ayuda Clientes Necesidades Especiales		
• Equipo Primera Intervención		
• Teléfono Emergencias	Llamar al 112	
• Gas		
• Electricidad		
• Agua		
• Calefacción		
• Ascensor		
• Extintores		

ANEXO II Documento para la gestión de Emergencias

A) Documento de notificación de emergencias.

Comunicación por fax.

Empresa: _____

De: Nombre: _____

Cargo: _____

A: Centro de coordinación de Emergencias Región de Murcia

Teléfono: 968 36 84 49

Fax: 968 28 60 95

Tipo de incidente:

Incendio:

Seguridad ciudadana:

Sanitario:

Medios externos que se necesitan:

Bomberos:

Policía:

Asistencia Médica:

Otros:

Teléfono de contacto: _____

B) Documento de notificación de simulacro.

Comunicación por fax

Empresa: _____

De: Nombre: _____

Cargo: _____

A: Centro de coordinación de Emergencias Región de Murcia

Teléfono: 968 36 84 49

Fax: 968 28 60 95

Tipo de incidente:

Incendio:

Seguridad ciudadana:

Sanitario:

Medios externos que se necesitan:

Bomberos:

Policía:

Asistencia Médica:

Otros:

Fecha prevista: _____

Hora: _____

Tiempo estimado de duración: _____

Teléfono de contacto: _____

C) Notificación telefónica de emergencias al Centro de Coordinación de Emergencias 1 1 2.

Comunicación por teléfono

Teléfono: 112

¡¡ Hable alto, claro y despacio !!

Llamamos desde: _____

Situado en: _____

Tenemos una emergencia: _____

Solicitamos ayuda externa de:

Bomberos:

Policía:

Asistencia Médica:

Otros:

¡¡ Conteste las preguntas del operador/a del **112** !!

Teléfono de contacto: _____

D) Documento de evolución de simulacros.

Resumen de actuación:

Tipo de Incidencia: _____

Fecha: _____

Hora de Inicio _____

Hora de resolución: _____

Personal que interviene:

Interno:

Externo:

• _____

• _____

• _____

• _____

• _____

• _____

Causas que lo originan:

• _____

• _____

• _____

Zonas afectadas:

• _____

• _____

• _____

Comunicación de Simulacros

0

Provincia : _____

Localidad : _____

Denominación
del local : _____

Nº de
Código: _____

Dirección Postal: _____

Teléfono: _____

Fecha del simulacro: _____

Hora: _____

1

Se ha programado el simulacro según las instrucciones: Si No

Participación y colaboración de los trabajadores: Buena Media Baja

Observaciones: _____

2

Capacidad de las vías de evacuación: Suficiente Insuficiente

Se ha producido interferencias en las evacuaciones de las diferentes plantas:

Si No

Observaciones: _____

3

Puntos o zonas de estrechamientos peligrosos: _____

Observaciones: _____

Evaluación de Simulacros

4

Funcionamiento eficaz de :

Sistema de alarma	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>
Alumbrado de emergencia	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>
Escaleras de emergencia	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>

Pudieron cortarse los suministros de:

Gas	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>
Electricidad	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>
Gasóleo	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>
Agua	Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>	No existe	<input type="checkbox"/>

Observaciones _____

5

Obstáculos en las vías de evacuación _____

Observaciones: _____

6

Incidentes no previstos: _____

Accidentes de personas: _____

Deterioros en el edificio: _____

Deterioros en el mobiliario: _____

Observaciones: _____

7

Conclusiones pedagógicas: _____

Balance general del simulacro: _____

Sugerencias: _____

Fecha del informe:

Nombre y firma del Director:

ANEXO III Planos del establecimiento.

Incluye los siguientes planos:

Plano de situación del establecimiento, comprendiendo el entorno próximo urbano, industrial o natural en el que figuren los accesos, comunicaciones... E: 1/500.

Un plano de cada planta, reflejando los medios de extinción, instalaciones y otras dependencias, estableciendo los sectores de incendio, cuando proceda, (compartimentación) y recorridos de evacuación. E: 1/100 ó E: 1/200.

ANEXO IV Definiciones.

Los conceptos y términos fundamentales utilizados en este manual de Autoprotección en establecimientos hoteleros deben entenderse así definidos:

Actividad

Conjunto de operaciones o tareas que puedan dar origen a accidentes o sucesos que generen situaciones de emergencia.

Aforo

Capacidad total de público en un recinto o edificio.

Alarma

Aviso o señal por la que se informa a las personas para que sigan instrucciones específicas ante una situación de emergencia.

Alerta

Situación declarada con el fin de tomar precauciones específicas debido a la probable y cercana ocurrencia de un suceso o accidente.

Autoprotección

Sistema de acciones y medidas adoptadas por los titulares de las actividades, públicas o privadas, con sus propios medios y recursos, dentro de su ámbito de competencias, encaminadas a prevenir y controlar los riesgos sobre las personas y los bienes, a dar respuesta adecuada a las posibles situaciones de emergencia y a garantizar la integración de estas actuaciones en el sistema público de protección civil.

Centro, establecimiento, espacio, dependencia o instalación

La totalidad de la zona, bajo control de un titular, donde se desarrolle una actividad.

Confinamiento

Medida de protección de las personas, tras un accidente, que consiste en permanecer dentro de un espacio interior protegido y aislado del exterior.

Efecto dominó

La concatenación de efectos causantes de riesgo que multiplican las consecuencias, debido a que los fenómenos peligrosos pueden afectar, además de los elementos vulnerables exteriores, a otros elementos como recipientes, tuberías, equipos o instalaciones del mismo establecimiento o de otros próximos, de tal manera que a su vez provoquen nuevos fenómenos peligrosos.

Evacuación

Acción de traslado planificado de las personas, afectadas por una emergencia, de un lugar a otro provisional seguro.

Intervención

Consiste en la respuesta a la emergencia, para proteger y socorrer a las personas y los bienes.

Medios

Conjunto de personas, máquinas, equipos y sistemas que sirven para reducir o eliminar riesgos y controlar las emergencias que se puedan generar.

Ocupación

Máximo número de personas que puede contener un edificio, espacio, establecimiento, recinto, instalación o dependencia, en función de la actividad o uso que en él se desarrolla.

Peligro

Probabilidad de que se produzca un efecto dañino específico en un periodo de tiempo determinado o en circunstancias determinadas.

Plan de Autoprotección

Marco orgánico y funcional previsto para una actividad, centro, establecimiento, espacio, instalación o dependencia, con el objeto de prevenir y controlar los riesgos sobre las personas y los bienes y dar respuesta adecuada a las posibles situaciones de emergencias, en la zona bajo responsabilidad del titular, garantizando la integración de éstas actuaciones en el sistema público de protección civil.

Planificación

es la preparación de las líneas de actuación para hacer frente a las situaciones de emergencia.

Plan de actuación en emergencias

Documento perteneciente al plan de autoprotección en el que se prevé la organización de la respuesta ante situaciones de emergencias clasificadas, las medidas de protección e intervención a adoptar, y los procedimientos y secuencia de actuación para dar respuesta a las posibles emergencias.

Prevención y control de riesgos

Es el estudio e implantación de las medidas necesarias y convenientes para mantener bajo observación, evitar o reducir las situaciones de riesgo potencial y daños que pudieran derivarse. Las acciones preventivas deben establecerse antes de que se produzca la incidencia, emergencia, accidente o como consecuencia de la experiencia adquirida tras el análisis de las mismas.

Rehabilitación

Es la vuelta a la normalidad y reanudación de la actividad.

Riesgo

Grado de pérdida o daño esperado sobre las personas y los bienes y su consiguiente alteración de la actividad socioeconómica, debido a la ocurrencia de un efecto dañino específico.

Titular de la actividad

La persona física o jurídica que explote, posea o sea concesionario de un servicio o actividad en una instalación de dominio público.

ANEXO V Señalización de emergencia.

Las señales de los medios de extinción y de evacuación en un centro, edificio o local deben atender a los siguientes criterios:

Es imprescindible que toda la señalización sea en material fotoluminiscente y preferentemente en PVC.

Es aconsejable que la señalización en pasillos sea perpendicular a la pared (banderolas).

Es recomendable no colocar la señalización adosada al techo, a fin de impedir su ocultamiento por el humo.

Las dimensiones de las señales, así como sus características colorimétricas y fotométricas, garantizarán su buena visibilidad y comprensión

Tipos de señales

1. Señales de advertencia.

Forma triangular. Pictograma negro sobre fondo amarillo (el amarillo deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal), bordes negros.

2. Señales de prohibición.

Forma redonda. Pictograma negro sobre fondo blanco, bordes y banda (transversal descendente de izquierda a derecha atravesando el pictograma a 45° respecto a la horizontal) rojos (el rojo deberá cubrir como mínimo el 35% de la superficie de la señal).

3. Señales relativas a los equipos de lucha contra incendios.

Forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo rojo (el rojo deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).

4. Señales de salvamento o socorro.

Forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo verde (el verde deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).

A continuación se refleja la señalización que se recomienda que exista en el establecimiento, con indicación del criterio de ubicación:

Señales luminosas y acústicas

1. Características y requisitos de las señales luminosas.

La luz emitida por la señal deberá provocar un contraste luminoso apropiado respecto a su entorno, en función de las condiciones de uso previstas. Su intensidad deberá asegurar su percepción, sin llegar a producir deslumbramientos.

La superficie luminosa que emita una señal podrá ser de color uniforme, o llevar un pictograma sobre un fondo determinado.

Si un dispositivo puede emitir una señal tanto continua como intermitente, la señal intermitente se utilizará para indicar, con respecto a la señal continua, un mayor grado de peligro o una mayor urgencia de la acción requerida.

No se utilizarán al mismo tiempo dos señales luminosas que puedan dar lugar a confusión, ni una señal luminosa cerca de otra emisión luminosa apenas diferente. Cuando se utilice una señal luminosa intermitente, la duración y frecuencia de los destellos deberán permitir la correcta identificación del mensaje, evitando que pueda ser percibida como continua o confundida con otras señales luminosas.

Los dispositivos de emisión de señales luminosas para uso en caso de peligro grave deberán ser objeto de revisiones especiales o ir provistos de una bombilla auxiliar.

2. Características y requisitos de uso de las señales acústicas.

La señal acústica deberá tener un nivel sonoro superior al nivel de ruido ambiental, de forma que sea claramente audible, sin llegar a ser excesivamente molesto. No deberá utilizarse una señal acústica cuando el ruido ambiental sea demasiado intenso.

El tono de la señal acústica o cuando se trate de señales intermitentes, la duración, intervalo y agrupación de los impulsos, deberá permitir su correcta identificación y clara distinción frente a otras señales acústicas o ruidos ambientales. No deberán utilizarse dos señales acústicas simultáneamente.

Si un dispositivo puede emitir señales acústicas con un tono o intensidad variables o intermitentes, o con un tono o intensidad continuos, se utilizarán las primeras para indicar, por contraste con las segundas, un mayor grado de peligro o una mayor urgencia de la acción requerida. El sonido de una señal de evacuación deberá ser continuo.

- Una señal luminosa o acústica indicará, al ponerse en marcha, la necesidad de realizar una determinada acción, y se mantendrá mientras persista tal necesidad. Al finalizar la emisión de una señal luminosa o acústica se adoptarán de inmediato las medidas que permitan volver a utilizarlas en caso de necesidad.

3. Luminosas y acústicas.

- La eficacia y buen funcionamiento de las señales luminosas y acústicas se comprobará antes de su entrada en servicio, y posteriormente mediante las pruebas periódicas necesarias.

- Las señales luminosas y acústicas intermitentes previstas para su utilización alterna o complementaria deberán emplear idéntico código.

SEÑALES DE EQUIPOS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS		
Señal	Tipo de señalización	Ubicación
	Pulsador de Aviso- Alarma	Ubicar sobre los pulsadores de alarma, para indicar su posición.
	Extintor	Ubicar sobre los extintores, para identificar su posición.
	Señalización de BIE	Ubicar sobre la boca de incendio equipada para identificar su posición.
	Puerta de Emergencia	Se colocarán sobre las puertas de salida a la calle que abran en sentido de la evacuación, esto es, hacia fuera.
	Dirección de la salida de emergencia a seguir	Se colocarán en aquellos lugares donde no sea visible la puerta de emergencia e indicarán la dirección hacia la misma.
	Señalización de botiquín	Colocar junto a la puerta donde se encuentra el botiquín, y/o sobre él.
	Señalización punto encuentro	Colocar en el punto de reunión en emergencias

ANEXO VI Medidas y recomendaciones así como normas de autoprotección para establecimientos hoteleros.

1 Medidas básicas de prevención de incendios.

La prevención es el aspecto más importante de la seguridad contra incendios ya que gran parte de los incendios producidos podrían haberse evitado, de aplicar una serie de medidas básicas.

- Recordar siempre que la prevención de incendios se basa en impedir la presencia simultánea de focos de ignición y materiales combustibles.
- No aproximar focos de calor intensos a materiales combustibles.
- De efectuar operaciones “ en caliente” (con llamas abiertas, objetos calientes, chispas mecánicas, arcos eléctricos, normalmente por operaciones de mantenimiento mecánico y soldadura,...) Consulte a los responsables del área donde vaya a realizarse los trabajos. Puede ser necesario tomar precauciones especiales e incluso que sea una zona donde este prohibido efectuar estos trabajos, por existir riesgo alto de incendio y/o explosión.
- No obstaculizar en ningún momento los recorridos y salidas de evacuación, así como el acceso a extintores, bocas de incendio, salidas de emergencia, cuadros eléctricos, pulsadores de alarma... Estos equipos deben estar siempre accesibles por su rápida utilización en caso de emergencia.
- Fíjese en la señalización, compruebe las salidas disponibles, vías a utilizar y la localización del pulsador de alarma y del extintor más próximo. En caso de observar anomalías, comuníquelo a los responsables.
- Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado. La suciedad. Los derrames de líquidos y materiales como virutas, papeles y cartones pueden originar fácilmente incendios.
- Ante cualquier olor sospechoso o superficie excesivamente caliente, avisar a mantenimiento, al responsable de zona o conforme a las instrucciones del plan de emergencia.
- Respetar la prohibición de fumar en los centros de trabajo.
- Dejar libre de materiales una distancia de un metro por debajo de los detectores de incendio.
- Inspeccionar su lugar de trabajo al final de la jornada laboral. Si es posible desconectar los aparatos eléctricos que no se necesiten mantener conectados.

2 Recomendaciones ante un incendio.

- En ningún caso ponga en peligro su integridad física.
- No usar los ascensores.
- Organizar la salida de los clientes con orden y precaución.
- Tranquilizar a las personas durante la evacuación. Sin embargo, se actúa con firmeza para conseguir una evacuación rápida y ordenada.
- No detenerse a recoger los efectos personales.
- No permitir el regreso a los locales evacuados.
- El humo se almacena en forma de bolsa en la parte superior de las habitaciones, por lo tanto si se encuentra en esta situación se recomienda desplazarse a gatas.
- Antes de atacar al fuego debe estar seguro de que no corre ningún peligro su integridad física, ni de la de ningún otro compañero o visitante. Siempre que sea posible se debe atacar el fuego por parejas, si no puede apagarlo, no corra riesgos inútiles: busque un lugar seguro y abandone la zona.
- Atacar el fuego utilizando los aparatos extintores más próximos al lugar del incendio.
- Finalizada la evacuación de una planta, comprobar que realmente es así y cerrar las puertas y ventanas que atraviese el camino de la evacuación, y tome las medidas que puedan impedir el avance del humo o del fuego.
- Actuar en todo momento conforme a las normas del manual de emergencia de su centro de trabajo.
- Apague la fuente de calor, si es posible. Corte la corriente eléctrica y la entrada de gas.
- Intente apagar el fuego sólo si es pequeño y se puede controlar. Para hacerlo, sitúese entre el fuego y la vía de escape. Avise al teléfono de emergencias de la Región de Murcia 112.
- Intente retirar productos combustibles o inflamables próximos al fuego.
- Si algún elemento de la cocina comienza a quemarse, trate de sofocarlo cubriéndolo con algún tipo de tapa, mantenga cerrada la puerta del horno o del microondas si se inicia un incendio.
- Nunca vierta agua sobre un incendio por grasa o líquidos inflamables. El agua hará que el incendio se extienda. Tampoco la utilice si puede alcanzar instalaciones eléctricas.

3 Recomendaciones para evitar incendios en la cocina.

- Cuando cocine, vigile atentamente lo que se calienta y no lo deje desatendido.
- Use mangas cortas o ajustadas cuando cocine. Evite también la ropa inflamable, que podría expandir el fuego con facilidad. No deje agarradores de tela ni paños de papel cerca de los fogones de la cocina.
- Tenga siempre un extintor en la cocina.
- Evite las corrientes de aire en la cocina que pudieran apagar el gas, especialmente si está usted en otra zona. Una chispa cualquiera puede provocar un incendio.
- No almacene ni manipule líquidos inflamables en la cocina, recuerde que hay productos de limpieza que son inflamables (aerosoles, aguarrás, alcohol, etc.). Estos productos deben usarse en lugares ventilados y lejos de donde haya algo encendido.
- Limpie periódicamente los filtros de la campana extractora de la cocina. Conserve también limpias de grasa las salidas de humos y las entradas de aire.
- Antes de usarlas, elimine la grasa de las tostadoras y pequeños electrodomésticos, así como los quemadores.
- Mantenga limpia el área de la cocina. Limpie los utensilios de cocina y las superficies después de cocinar para evitar la acumulación de grasa.
- Extreme las precauciones con el gas y la electricidad.
- Siempre que sea posible, mantener una zona de seguridad (sin combustibles) alrededor de los aparatos eléctricos.
- Si detecta cualquier anomalía en las instalaciones eléctricas o de protección contra incendios, comuníquelo a los responsables del establecimiento.
- Asegúrese de apagar los interruptores una vez acabado los servicios, desconecte los aparatos eléctricos que no se usen. No colocar telas o tejidos sobre las lámparas.
- Evitar la utilización de aparatos eléctricos o equipos electrónicos: en presencia de humedad, cuando alguna parte de su cuerpo este mojada.
- En caso de avería, corte la corriente como primera medida.

- No sobrecargue los enchufes, conectando varios aparatos pueden generar cortocircuitos.
- Evite los cables pelados y sin protección. Arréguelos o elimínelos cuanto antes.
- Lea atentamente las instrucciones de los electrodomésticos y utilícelos correctamente.
- Coloque los electrodomésticos de forma que se facilite la ventilación de los motores.
- La instalación eléctrica tiene que estar en buen estado de conservación para evitar cortocircuitos, una revisión periódica es lo conveniente. Colocar disyuntores de corriente es la mejor prevención, frente a un cortocircuito saltará la llave y cortará la corriente. Si detecta cualquier anomalía en las instalaciones eléctricas, comuníquelo al responsable.
- Si nota olor a quemado, revise y localice el origen, puede tratarse de un sobrecalentamiento de la instalación eléctrica que originará un peligroso cortocircuito o un incendio.
- Observe periódicamente la calidad de la llama del gas: debe ser viva, estable, azulada y silenciosa. Si es ruidosa, inestable y con puntas amarillas, avise al servicio técnico del fabricante para que revise los aparatos.
- Encienda la cerilla, mechero, etc. Antes de abrir la llave de paso del gas a los quemadores.
- No cambie las bombonas de gas mientras exista un foco de calor próximo.
- Si sospecha o siente olor a gas no encienda ni apague luces; ventile al máximo posible y avise a la compañía encargada del mantenimiento.
- Todo el personal deberá conocer el manejo de los interruptores generales de electricidad y las llaves de corte de gas.

4 Instrucciones orientativas para los trabajadores.

Los trabajadores deberán ayudar en la evacuación de los clientes que se encuentren en el establecimiento en el momento de la emergencia.

En caso de accidente o emergencia:

- Preste asistencia al herido.
- Evalúe la lesión e informe a la dirección.
- Prepare el traslado del herido si fuese necesario.

Si detecta un incendio:

- Intentar extinguir el incendio, con los medios disponibles y sin correr riesgos innecesarios.
- Informar a la dirección y esperar sus órdenes. No almacene ni manipule líquidos inflamables en la cocina, recuerde que hay productos de limpieza que son inflamables (aerosoles, aguarrás, alcohol, etc.). Estos productos deben usarse en lugares ventilados y lejos de donde haya algo encendido.
- Limpie periódicamente los filtros de la campana extractora de la cocina. Conserve también limpias de grasa las salidas de humos y las entradas de aire.
- Antes de usarlas, elimine la grasa de las tostadoras y pequeños electrodomésticos, así como los quemadores.
- Mantenga limpia el área de la cocina. Limpie los utensilios de cocina y las superficies después de cocinar para evitar la acumulación de grasa.
- Extreme las precauciones con el gas y la electricidad.
- Siempre que sea posible, mantener una zona de seguridad (sin combustibles) alrededor de los aparatos eléctricos.
- Si detecta cualquier anomalía en las instalaciones eléctricas o de protección contra incendios, comuníquelo a los responsables del establecimiento.
- Asegúrese de apagar los interruptores una vez acabado los servicios, desconecte los aparato eléctricos que no se usen.

Si suena la alarma:

- Establezca las instrucciones que deban adoptar los clientes.
- No recoger los objetos personales.
- Evacuar deprisa, pero en orden.
- No detenerse junto a las puertas de salida.
- Guardar orden y ayudar a los que tengan dificultades o sufran caídas.
- En caso de obstáculos que dificulten la salida, se apartarán de forma que no provoquen caídas.
- No volver atrás bajo ningún pretexto.
- Observa que los clientes siguen las instrucciones establecidas.
- Compruebe que la puerta y las ventanas del establecimiento se quedan cerradas.
- Sigue las instrucciones del responsable de planta.

5 Instrucciones orientadas para clientes.

En caso de accidente o emergencia:

- Comuníquelo al personal más próximo.
- En caso de que no sea posible contacta directamente con el 1-1-2.

Si suena la alarma:

- Actúe siempre de acuerdo con las indicaciones del personal.
- No recoger los objetos personales, así se evitarán demoras y obstáculos innecesarios.
- Realizar los movimientos deprisa, pero sin correr.
- No se detenga junto a las puertas de salida.
- Evacúe con sentido del orden y ayuda mutua, para evitar atropellos y lesiones, ayudando a los que tengan dificultades o sufran caídas.
- Si en la vía de evacuación existe algún obstáculo que dificulte la salida, apartelo, si es posible, de forma que no provoque caídas de las personas o deterioro del objeto.
- En ningún caso vuelva atrás con el pretexto de buscar objetos personales, etc.

6 Instrucciones orientativas para el director del establecimiento.

En caso de accidente o emergencia:

- Atender al herido.
- Avisar a una ambulancia, cuando sea necesario.

Si detecta un incendio:

- Recibir la información y valorar el riesgo.
- Ordenar que se emita la señal de alarma.
- Recibir e informar a las ayudas externas.
- Informar del lugar, tiempo transcurrido.
- Ordenar la evacuación.
- Colaborar en la dirección del control de la emergencia.
- Recibir información del personal implicado en la emergencia.
- Redactar un informe de las causas, del proceso y de las consecuencias de la emergencia.

7 Instrucciones orientativas para los responsables de los clientes con necesidades especiales (N.E.).

- Deberán conocer las habitaciones donde se encuentran los clientes que hayan comunicado algún tipo de N.E.
- Designar el punto de reunión para éstos clientes.
- Coordinar la actuación con el responsable de planta.
- Evacuar los clientes con N.E.
- Tras la evacuación dar parte al director.

8 Instrucciones orientativas para los responsables de planta.

- Comprobar que las vías de evacuación estén libres de obstáculos.
- Designar la vía o vías de evacuación según la emergencia y las órdenes de la dirección.
- Verificar que no queda nadie en ninguna de las habitaciones y dependencias de la planta.
- Verificar que las ventanas y puertas de todas las dependencias están cerradas evitando corrientes de aire.
- Evacuar la planta en último lugar.
- Tras la evacuación dar parte al director.

9 Recomendaciones generales de prevención y actuación ante un terremoto.

Medidas preventivas:

- Revisar objetos que se puedan desprender.

Medidas durante un terremoto:

Interior

- Refugiarse bajo muebles, pilares o paredes maestras.
- Alejarse de ventanas, cristales y objetos que puedan caerse.
- No utilizar los ascensores.
- Utilizar linternas para alumbrado y nunca velas, cerillas.

Exterior

- Alejarse hacia un área abierta.
- Procurar no acercarse ni penetrar en edificios dañados.

Fichas

FICHA Nº 1

Identificación del establecimiento.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO	Datos del establecimiento Dirección Postal: _____ Denominación de la Actividad: _____ Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____ _____
TITULAR DE LA ACTIVIDAD	Datos del titular de la actividad Nombre / Razón Social: _____ Dirección postal: _____ Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____ _____
PLAN AUTOPROTECCION	Datos del director del plan de autoprotección Nombre: _____ Dirección postal: _____ Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____ _____
PLAN ACTUACION DE EMERGENCIAS	Datos del director del plan de actuación de emergencias Nombre: _____ Dirección postal: _____ Tfno: _____ Fax: _____ E-mail: _____ _____

FICHA Nº 2

Identificación actividad y medio físico en el que se desarrolla.

IDENTIFICACION
DEL ESTABLECIMIENTO

Situación del emplazamiento:

Nombre del establecimiento: _____

Domicilio: _____

Municipio: _____

Nº de trabajadores: _____

Tfno: _____ Fax: _____

Capacidad: _____ E-mail: _____

IDENTIFICACION DEL RECINTO

Nº de edificios del establecimiento:

Superficie solar: _____ m²

Este solar linda¹

Al norte _____

Al sur _____

Al este _____

Al oeste _____

Al mencionado recinto se accede por _____ puertas de los siguientes anchos:

Puerta² 1 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 2 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 3 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 4 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 5 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

Puerta² 6 de _____ m. desde la calle _____ de _____ m. de ancho

¹ Especificar nombre de la vía pública o construcción anexa con indicación de la actividad (vivienda, industria, ...)

² Rellenar las puertas correspondientes al recinto del establecimiento, manteniendo el número de puerta en los planos y en el plan de evacuación si procede.

FICHA Nº 2

ENTORNO EXTERIOR	<input type="checkbox"/> Existen actividades nocivas o peligrosas en los alrededores.
	Indícalas: _____
	Nº de hidrantes alrededor del establecimiento: _____
	Distancia al hidrante más cercano: _____ Km
	Distancia al parque de bomberos: _____ Km
	Nota: marcar la casilla <input type="checkbox"/> cuando proceda.

Edificio³ _____

ENTORNO	Entorno
	Edificio Nº: _____
	Nº de fachadas al exterior: _____
	Acceso al edificio:
	Pueden acercarse los vehículos de emergencia a éste edificio: <input type="checkbox"/>
	Se ha previsto mantener los accesos libres de obstáculos <input type="checkbox"/>

3 Cumplimentar una ficha para cada edificio del establecimiento.

FICHA Nº 2

FORMA Y SUPERFICIE

Forma y superficie

Forma:

Medidas exteriores: Largo: _____ m
Ancho: _____ m

Superficie total construida: _____ m²

La altura máxima aproximada del edificio es de: _____ m

Nº de plantas (incluyendo la planta baja)



Compartimentación ⁴:

Existen sectores de incendio:

Dispone de patio de luces:

ACCESOS AL EDIFICIO

Nº total de puertas exteriores: _____

Nº ⁵	Ancho(m)	Nº de hojas			Fachada
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

- 4 Superficie construida (Sc) < 4000 m² → Se admite un único sector.
Superficie construida (Sc) ≥ 4000 m² → Se admiten varios sectores, cada uno < 4000 m².
Si el edificio es de una sola planta no necesita compartimentación.
- 5 Codificar el número de puerta (ejemplo: Puerta 1 del edificio A → puerta nº A1), mantener dicha codificación en planos y plan de evacuación.
- 6 Las puertas para más de 100 personas deberán abrir en el sentido de la evacuación

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo.

ESCALERAS	Interiores			Exteriores		
	nº ⁷	Ancho (m)	Emergencia ⁸	nº	Ancho (m)	Emergencia
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

PASILLOS	nº ⁹	Ancho (m)	nº de planta	nº	Ancho (m)	nº de planta

Otras dependencias.

Pta. ¹⁰	Recep	Hab.	Salón	Ofic.	Coc.	Garaj.	Sal. maq.	Sal. cal.	Ofice	Otras dep
-2										
-1										
0										
1										
2										
3										
4										

7 Codificar el número de escalera (ejemplo: Escalera 1 del edificio A → Escalera nº A1), mantener dicha codificación en planos y plan de evacuación.

8 Marcar en caso de que la escalera sea de emergencia.

9 Relacionar por orden de planta de P. Baja a la más P. Alta.

10 Indicar el número de dependencias en cada planta.

FICHA N° 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS	Estructura		Fachada		Cubierta			
					<input type="checkbox"/> Plana	<input type="checkbox"/> Inclinada		
	<input type="checkbox"/>	Hormigón armado	<input type="checkbox"/>	Ladrillo visto	<input type="checkbox"/>	Transitable	<input type="checkbox"/>	Teja cerámica
	<input type="checkbox"/>	Metálica	<input type="checkbox"/>	Enfoscado cemento			<input type="checkbox"/>	Teja hormigón
	<input type="checkbox"/>	Mixta	<input type="checkbox"/>	Piedra artificial			<input type="checkbox"/>	Fibrocemento
<input type="checkbox"/>	Muros de carga	<input type="checkbox"/>	Otros			<input type="checkbox"/>	Chapa metálica	

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo (hotel).

Ocupación¹¹

Nº ¹²	Estancias	Trabajadores	Clientes	Riesgo
	Recepción			Bajo
	Habitaciones			Bajo
	Salones/Comedor			Bajo
	Oficinas			Bajo
	Cocinas			Alto
	Garaje			Medio
	Sala de máquinas			Alto
	Sala de calderas			Alto
	Ofice			Medio

Ocupación ¹³	Ocupación estimada del centro	
	%	Jornada de Mañana
	%	Jornada de Tarde
	%	Jornada de Noche
	%	Ocupación en Festivos

Nota: marcar en la casilla el porcentaje estimado.

11 Para establecer las distintas ocupaciones en las dependencias, se deberá considerar la ocupación máxima.

12 Incluir el número de dependencias existentes en el establecimiento.

13 Establecer el total de clientes y personal existente en el edificio.

FICHA Nº 3

Inventario, análisis y evaluación del riesgo (restaurante/bar).

Ocupación¹⁴				
Nº¹⁵	Estancias	Trabajado- res	Cientes	Riesgo
	Salones/Comedor			Bajo
	Ofice			Medio
	Cocinas			Alto
	Sala de máquinas			Alto
	Oficina			Bajo

Ocupación¹⁶	Ocupación estimada del centro	
	%	Jornada de Mañana
	%	Jornada de Tarde
	%	Jornada de Noche
	%	Ocupación en Festivos

Nota: marcar en la casilla el porcentaje estimado.

14 Para establecer las distintas ocupaciones en las dependencias, se deberá considerar la ocupación máxima.

15 Incluir el número de dependencias existentes en el establecimiento.

16 Establecer el total de clientes y personal existente en el edificio.

FICHA Nº 3

Instalaciones.

ELECTRICA	Situación eléctrico general: _____
	<input type="checkbox"/> Cuadro eléctrico sectorizado. ¹⁷
	<input type="checkbox"/> Equipos de extinción adecuados cerca de cuadro. ¹⁸
	<input type="checkbox"/> Cuadro eléctrico señalizado.

CALEFACCION	<input type="checkbox"/> Eléctrica	Nº de radiadores: _____
	<input type="checkbox"/> Estufas de butano	Nº de estufas de butano: _____
	<input type="checkbox"/> Calderas	Nº de sala de calderas: _____
	<input type="checkbox"/> Gas propano	<input type="checkbox"/> Splinker ¹⁹
	<input type="checkbox"/> Gas natural	<input type="checkbox"/> Extintor manual
	<input type="checkbox"/> Gas butano	<input type="checkbox"/> Detector de incendios
	<input type="checkbox"/> Gas-oil	<input type="checkbox"/> Sin objetos ajenos
	<input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> 2 salidas, apertura exterior
	<input type="checkbox"/> Depósito enterrado	
	<input type="checkbox"/> Depósito en exterior (caseta, cercado)	
	Localización llaves del gas: _____	
Localización llaves Sala Caldera: _____		

17 Espacio separado de otros mediante elementos delimitadores, resistentes al fuego, aislándolo del humo y del fuego durante un tiempo determinado (pared, puertas y vidrios especiales, ...etc).

18 Extintor de CO2 en las inmediaciones del cuadro, distancia < 15 m. (No colocar junto al cuadro).

19 Extintor de extinción automática, que normalmente se coloca sobre el quemador.

FICHA Nº 3

COCINA

- Situada en planta baja
- Dispone de instalación de extracción de humos
- Extintor manual
- Dispone de dos salidas
- Detector de humos
- Una salida al exterior
- Ancho puertas $\geq 1,20\text{m}$

Tipo de combustible utilizado:

- Butano
- Propano
- Gas natural
- Nº de Bombonas: _____
- Depósito encerrado

Localización llaves de agua: _____

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

		Planta		-2	-1	0	1	2	3	4
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Detección Alarma	Pulsadores	Nº	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Detectores	Nº	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Central de alarma		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señal de alarma	Sirena		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Visuales		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Señalización	Medios de extinción		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Recorridos evacuación		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Salidas		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Medios de extinción	Extintores	Nº	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Bocas de incendio	25 Φ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		45 Φ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Columna seca		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alumbrado emergencia	Recorridos evacuación		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Escaleras		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Aseos generales		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vestíbulo previo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cuadros Eléctricos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nota: marcar la casilla cuando proceda.

FICHA Nº 5

Mantenimiento de instalaciones.

Eléctrica, Ascensores, Medios de extinción, Calderas y Depósitos.

	SI	NO	
Programa mantenimiento de instalaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plan actuación ante emergencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fecha última actualización:
Protocolos de notificación de emergencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Programa de implantación del plan de autoprotección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Responsable:
			Teléfono:
Programa de auditorias e inspecciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Directorio de personal de emergencias y ayuda externa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plan de autoprotección integrado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Nuestro conocimiento forma parte de la seguridad.



Región de Murcia