

NORMAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

**PROYECTO DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA RESTAURANTE CON LAS
OBRAS PRECISAS PARA SU ADECUACIÓN
CALLE AVE MARÍA 8, LOCAL DERECHA**

MADRID

NORMAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

INCENDIO

Las acciones a desarrollar por el personal del restaurante en caso de incendio son:

- Comunicar la emergencia

Al detectar el incendio en el restaurante es necesario dar la alarma a todo el personal de la misma.

Para ello, la persona que haya detectado el incendio comunicará al resto del personal la existencia del mismo.

- Extinguir el fuego

Si se encuentra capacitado y la intervención no entraña peligro, intentar extinguir el fuego. Para ello, se localizará el extintor más próximo y se manejará de acuerdo con las instrucciones expuestas más adelante.

Si no es posible extinguir el fuego, acudir al teléfono más cercano y avisar al Servicio de Bomberos, cuyo número queda reflejado más adelante, indicándoles la dirección exacta del restaurante.

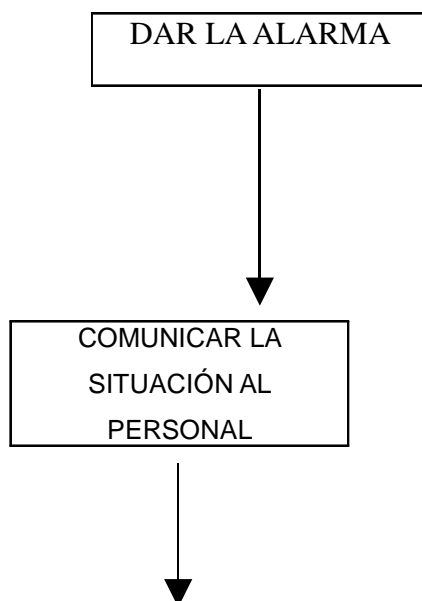
Desalojar el restaurante.

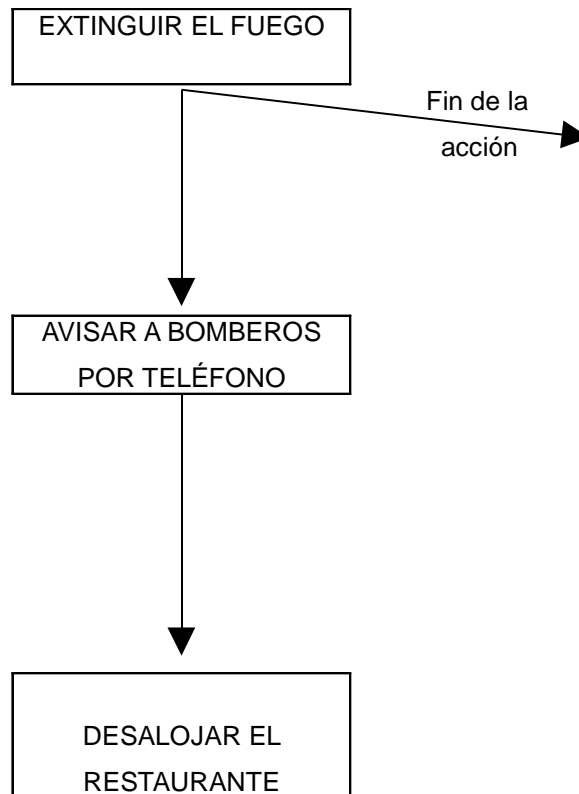
Tras dar aviso al Servicio de Bomberos, el personal del restaurante procederá a desalojar el mismo manteniéndose siempre la calma y efectuándolo de forma ordenada. Cerrar puertas y ventanas si la magnitud del fuego lo permite. En caso de estar rodeado por el humo, agacharse y gatear.

- Si se encuentra atrapado por el fuego:

- Gatear, contener la respiración y cerrar los ojos cuando se pueda.
- Poner puertas cerradas entre la persona y el humo.
- Tapar las ranuras alrededor de las puertas y aberturas, valiéndose de trapos y alfombras (mojar si hay agua cercana).

Es decir , la forma de actuar en caso de incendio sería:





EXPLOSIÓN O DERRAME DE PRINCIPIOS ACTIVOS O PRODUCTOS QUÍMICOS

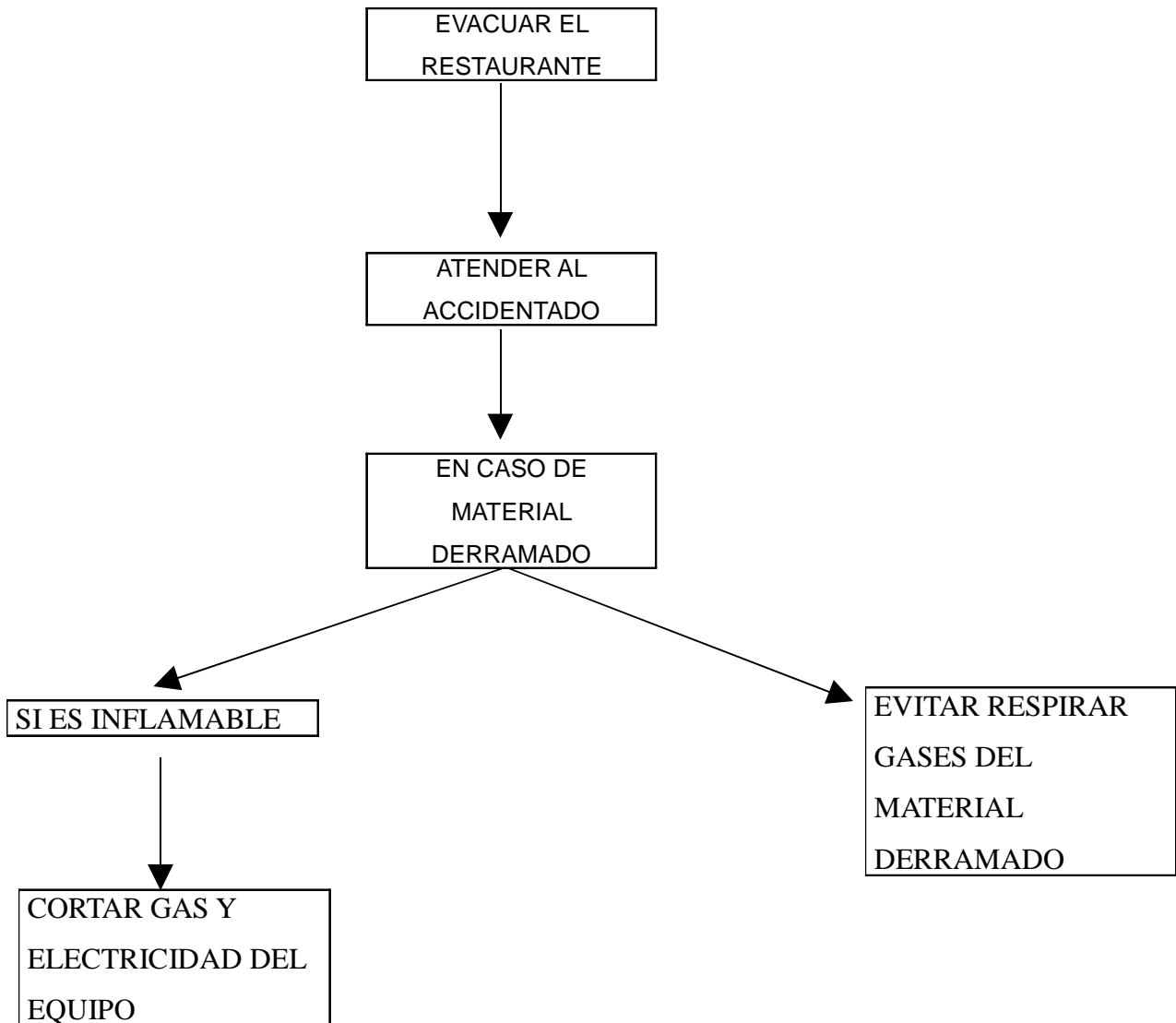
Cuando se produce un derrame de una sustancia química peligrosa dentro del restaurante se neutraliza de la siguiente forma:

- Los ácidos o sustancias químicas corrosivas con ceniza de sosa o bicarbonato sódico.
- Los álcalis se cubren con arena seca.

En caso de un derramamiento de un producto químico dentro del restaurante, se deberá actuar de la siguiente forma:

- Evacuar al personal no indispensable del restaurante.
- Asistir a las personas que han sido afectadas.
- Si el material derramado es inflamable, cortar el gas y la electricidad del equipo que pueda dar chispas.
- Evitar la respiración de los vapores del material derramado.

Es decir, la forma de actuar en caso de explosión o derrame de una sustancia química sería:



ACCIDENTES CON LESIONES PERSONALES

La persona encargada de prestar los primeros auxilios a un lesionado ha de proceder de forma tranquila y siguiendo unas pautas establecidas o protocolizadas teniendo siempre presente sus conocimientos o formación (que se sabe y se debe hacer), sabiendo en cada momento sus limitaciones (que no se sabe o no se debe hacer) y ser conscientes del material disponible (que se puede hacer).

La actuación básica y elemental que debe regir el proceder ante un lesionado se basa en los siguientes principios generales:

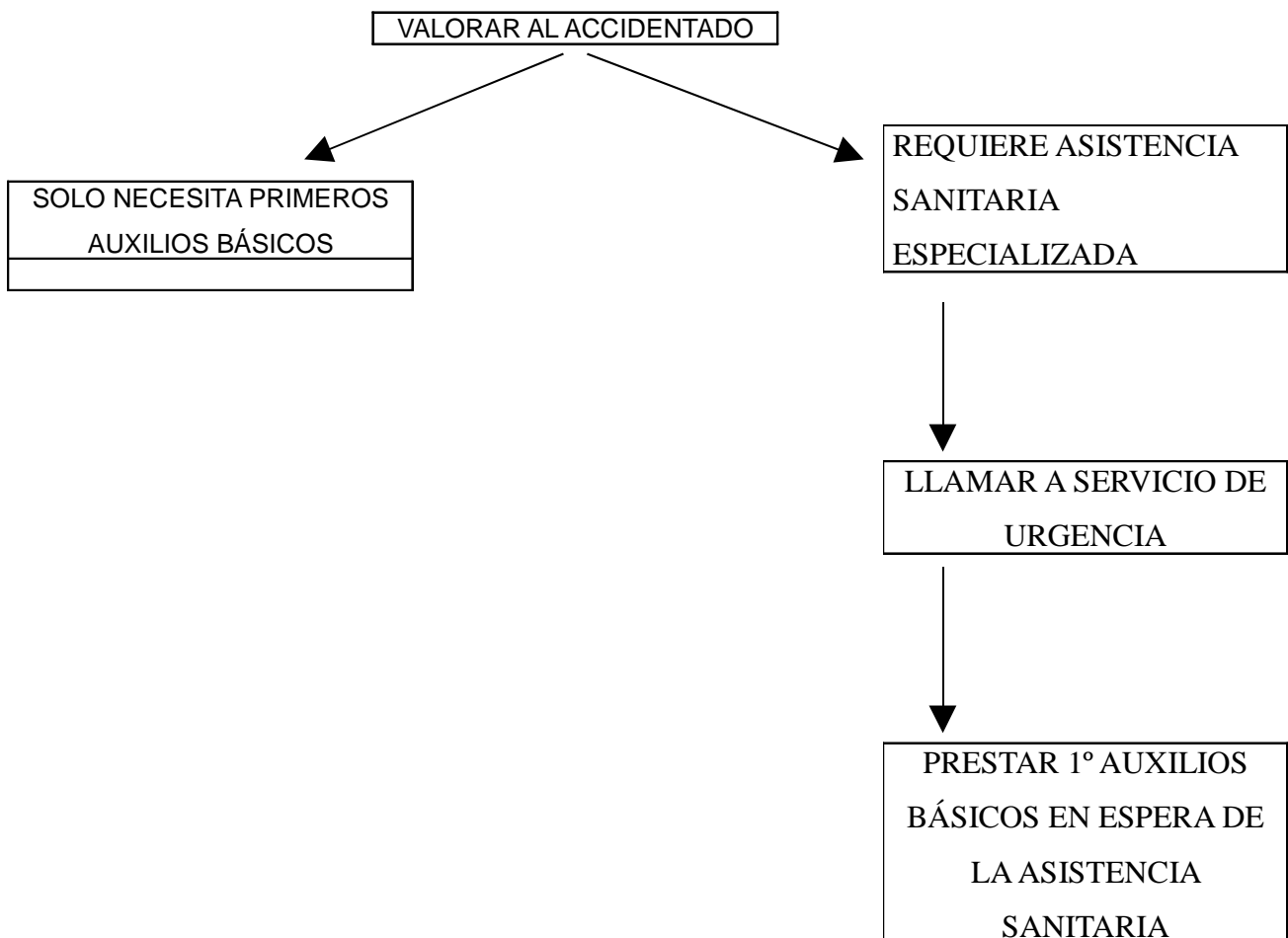
- Permanecer sereno
- Observar la situación antes de actuar
- Actuar prontamente pero sin precipitación

- Alejar o retirar al accidentado del peligro o agente causal del accidente (fuego, corriente eléctrica, ...)
- Valorar siempre la posibilidad de lesión de la columna vertebral, lo cual será fundamental a la hora de evacuar y transportar al accidentado al objeto de no agravar lesiones existentes.
- Si se sospecha intoxicación por ingestión de productos cáusticos o corrosivos bajo ningún concepto provocar el vómito.
- Los lesionados inconscientes se colocarán en posición de seguridad, de lado con la cabeza hacia atrás.
- Mantener al paciente caliente cubriéndolo con mantas para evitar su enfriamiento.

Nunca se deben realizar en un accidentado las siguientes acciones:

- Dar de beber o comer
- Movilizarlo sin precauciones
- Mantenerlo cerca de focos de calor o frío intenso
- Manipularle las heridas
- Realizar vendajes demasiados apretados
- En las personas quemadas no romper las ampollas ni intentar desgarrar las vestimentas
- No tocar a una persona electrocutada mientras está en contacto con la fuente eléctrica.

Así, la actuación básica en caso de producirse un accidente en el restaurante sería:



CHOQUE ELÉCTRICO

El grado de lesión de las quemaduras eléctricas está en relación con la resistencia de los tejidos al paso de la corriente eléctrica, la intensidad de la corriente y la duración de la exposición.

La corriente eléctrica cuando penetra en el organismo se convierte en calor, a mayor flujo de corriente mayor cantidad de calor se produce. La corriente alterna es más peligrosa que la continua porque provoca contracciones musculares repetitivas que pueden producir una parada respiratoria.

La electricidad puede causar 3 tipos de quemaduras:

- Quemadura por contacto: es la típica lesión eléctrica, con un punto de entrada y otro de salida (una sola central carbonizada y una zona periférica enrojecida).
- Quemadura por flash: por la formación de un arco de corriente producido entre una persona y una fuente de alto voltaje.
- Quemadura por llama: cuando la electricidad incendia las ropas de una persona.

Además, la corriente eléctrica puede producir otras lesiones:

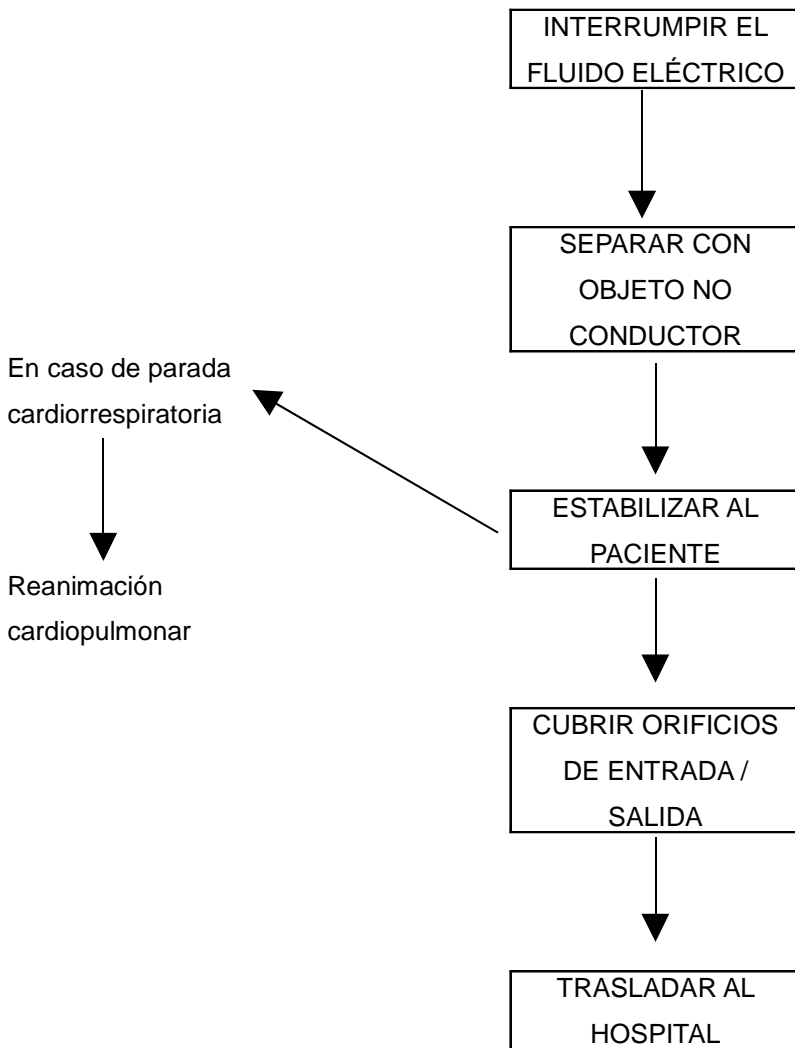
- Asfixia, por contracción tetánica de los músculos respiratorios.
- Parada cardíaca, por acción directa del choque eléctrico.
- Pérdida de conciencia.
- Fracturas y luxaciones.

La asistencia a un apersona que ha sufrido un choque eléctrico debe comenzar siempre interrumpiendo el fluido eléctrico, e intentando separarla de la fuente eléctrica mediante un objeto no conductor (goma, madera, cinturón de cuero, ...).

Si existe parada cardiorrespiratoria, instaurar medidas de reanimación cardiopulmonar (respiración artificial y masaje cardíaco externo).

Una vez estabilizado el paciente, proceder a cubrir con gasas estériles los orificios de entrada y salida, si existen, de la corriente y trasladarlo a un centro hospitalario.

Es decir, la forma de actuación en caso de un choque eléctrico sería:



d) Equipos de emergencia.

Dentro del restaurante existirá un trabajador entrenado y organizado para la prevención y actuación en accidentes. Su misión fundamental de prevención es tomar todas las precauciones útiles para impedir que se encuentren reunidas las condiciones que puedan originar un accidente, para ello deberá:

- Estar informado del riesgo general y particular que presenten los diferentes procesos dentro de la actividad del restaurante.

En este aspecto es fundamental conocer el *funcionamiento de un extintor*:

Todo extintor lleva un seguro, en forma de pasador o tope, que impide su accionamiento involuntario. Una vez retirado este seguro, normalmente tirando de una anilla o solapa, el extintor está listo para su uso.

Para que el extintor funcione el cuerpo debe estar lleno con el agente extintor bajo la presión del gas impulsor. En los extintores de presión adosados es necesario, por tanto, proceder a la apertura del botellín de gas, accionando la válvula o punzando el diafragma que lo cierra mediante una palanca o percutor, con lo que el gas pasa al cuerpo y lo presuriza a la presión de descarga. Esta

operación no requiere más de 4 ó 5 segundos. En este momento los dos tipos de extintores están en condiciones de uso.

Al abrir la válvula o la pistola del extintor la presión del gas expulsa al agente extintor que es proyectado por la boquilla difusora, con lo que el extintor está en funcionamiento.

Dado que cada extintor tiene sus instrucciones particulares de uso en función de su modelo y fabricante, es fundamental conocerlas con anterioridad a una emergencia.

Los extintores de presión incorporada se operan soportando el extintor por la válvula con una mano, accionando ésta, mediante una presión de la misma mano y dirigiendo la manguera y la boquilla con la otra mano.

La extinción de las llamas se realiza de una forma análoga en todos los casos: se dirige el agente extintor hacia la base de las llamas más próximas, moviendo el chorro en zigzag y avanzando a medida que las llamas se van apagando, de modo que la superficie en llamas disminuya de tamaño evitando dejar focos que podrían reavivar el fuego.

Si es posible, se ha de procurar actuar con el viento a favor, de este modo no sólo nos afectará menos el calor sino que las llamas no reincendiarán zonas ya apagadas.

Si el fuego fuera de sólidos, una vez apagadas las llamas, es conveniente, romper y espaciar las brasas con algún instrumento o con los pies, volviéndolas a rociar con el agente extintor de modo que queden bien cubiertas.

Si el fuego es de líquidos, no es conveniente lanzar el chorro directamente sobre el líquido incendiado, sino de una manera tangencial, para que no se produzca un choque que derrame el líquido ardiendo y esparza el fuego.

Se debe actuar de un modo similar cuando sean sólidos granulados o en partículas de poco peso.

- Señalar las anomalías que se detecten y verificar que han sido subsanadas.
- Tener conocimiento de la existencia y uso de los medios materiales de que se dispone en la oficina de farmacia.
- Hacerse cargo del mantenimiento de los mencionados medios.

Es importante conocer cuál será el mantenimiento que deben tener los extintores, ya que no sólo es necesario tener el correspondiente extintor sino que también debe tener un mantenimiento adecuado que está regulado por el RD 1942/1993.

A los tres meses se debe comprobar la accesibilidad, señalización, buen estado aparente de

conservación. Debe hacerse una inspección ocular de seguros, precintos, inscripciones, etc. Comprobación del peso y presión en su caso. Inspección ocular del estado externo de las partes mecánicas (boquilla, válvula, manguera, etc.).

Al año debe verificarse la comprobación del peso y presión en su caso. En el caso de extintores de polvo con botellín de gas de impulsión se comprobará el buen estado del agente extintor y el peso y aspecto externo del botellín. Debe hacerse una inspección ocular del estado de la manguera, boquilla o lanza, válvulas y partes mecánicas. En esta revisión anual no será necesaria la apertura de los extintores portátiles de polvo con presión permanente, salvo que en las comprobaciones que se citan se hayan observado anomalías que lo justifique. En el caso de apertura del extintor, la empresa mantenedora situará en el exterior del mismo un sistema indicativo que acredite que se ha realizado la revisión interior del aparato. Como ejemplo de sistema indicativo de que se ha realizado la apertura y revisión interior del extintor, se puede utilizar una etiqueta indeleble, en forma de anillo, que se coloca en el cuello de la botella antes del cierre del extintor y que no pueda ser retirada sin que se produzca la destrucción o deterioro de la misma.

A los cinco años, a partir de la fecha de timbrado del extintor (y por tres veces) se procederá al retimbrado del mismo de acuerdo con la ITC-MIE-AP5 del Reglamento de aparatos a presión sobre extintores de incendio. Se rechazarán aquellos extintores que, a juicio de la empresa mantenedora presenten defectos que pongan en duda el correcto funcionamiento y la seguridad del extintor o bien aquellos para los que no existan piezas originales que garanticen el mantenimiento de las condiciones de fabricación.

- Estar capacitado para suprimir sin demora las causas que pueden provocar cualquier anomalía:
 - Mediante una acción indirecta, dando la alarma al resto del personal del restaurante.
 - Mediante una acción directa y rápida (cortar la corriente eléctrica totalmente, cerrar la llave de paso del gas, aislar las materias inflamables, etc,..).

- Combatir el fuego desde su descubrimiento mediante:
 - Dar la alarma
 - Aplicar las consignas del plan de emergencia
 - Atacar el incendio con los medios de primera intervención disponibles mientras llegan refuerzos.

- Prestar primeros auxilios al personal accidentado.

e) Teléfonos de interés en caso de emergencia

SERVICIO ÚNICO DE EMERGENCIAS
EMERGENCIAS CRUZ ROJA (Toda España)

112
913354545

CRUZ ROJA	902222292
EMERGENCIAS SANITARIAS (extrema gravedad)	061
BOMBEROS : Madrid Capital	112
Provincia	112
GUARDIA CIVIL	062
POLICÍA LOCAL	092
POLICÍA NACIONAL	091
INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA: Nacional	915620420

En Madrid, enero de 2010

El Arquitecto Técnico.
Enrique Cisneros Cuesta.