



Recomendaciones para Hoteles y Alojamientos

En SURA Panamá sabemos que en su actividad empresarial puede estar expuesta a riesgos, por eso queremos que conozca algunas recomendaciones generales para que pueda prevenirlos de forma oportuna.

En espacios de cocina y bar



- 01 Use agua potable e ingredientes confiables.
- 02 Tenga proveedores habilitados y controlados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (Aupsa).
- 03 Cuando reciba los insumos garantice que el personal cumpla con las normas de manipulación de alimentos y contar con los respectivos certificados.
- 04 Evalúe la apariencia, olor y color de sus insumos.
- 05 Se recomienda tener altos estándares de limpieza y aseo en áreas de circulación, con el fin de evitar riesgos de deslizamiento o caídas de personal o clientes.
- 06 Los espacios de trabajo deben estar alejados de los puntos de calor. Las cocinas deben estar dispuestas de tal forma que sólo estén cerca de hornos y estufas las personas que van a realizar tareas concretas en esos lugares.
- 07 Se recomienda formar a los trabajadores en la utilización de los equipos de manejo de chispas, alta temperatura o generación de vapor (presión) que puedan dar lugar a quemaduras.
- 08 Es recomendable comprobar el termostato de la freidora antes de la introducción de los alimentos y efectuar el cambio de aceite en frío.
- 09 Realizar mantenimientos preventivos que eviten el deterioro de los aislamientos térmicos de ductos de aire, hornos, entre otros.
- 10 Es conveniente establecer un programa de mantenimiento adecuado, en especial sobre la maquinaria más antigua (se debe capacitar al personal en torno al uso y operación de instrumentos de cocina especializados y convencionales).
- 11 Las tareas de corte y picado de alimentos se deben realizar siempre sobre superficies seguras y nunca sobre las manos. Los cuchillos se deben mantener bien afilados y deben utilizarse los más adecuados para cada tarea.
- 12 Tanto las campanas, como los filtros de los equipos de extracción y los ductos de circulación de aire tienden a acumular aceites, grasas y restos de comida, principalmente sobre las planchas, freidoras y estufas industriales lo que favorece el inicio y



propagación de incendios. Se recomienda realizar programas de mantenimiento y limpieza constantes de estas superficies, con el fin de disminuir el riesgo de incendio. (Es recomendable instalar elementos de extinción en las cocinas tipo Ansul)

13

Disponer de medios mecánicos para el transporte, como carritos para movimiento de recipientes e instrumentos de cocina. (es recomendable empujar los carros en lugar de tirar de ellos).

14

Utilizar carros de servicio deben ser fáciles de manejar y estar buen estado. Si los carros disponen de recipientes para calentar o superficies calientes, los colaboradores deben recibir la capacitación para su manejo.



En espacios de recepción

01

Se recomienda contar con elementos mecánicos para transporte de equipaje, como carritos portaequipaje que cuenten con ruedas que permitan un deslizamiento suave y freno de seguridad.

02

Es recomendable establecer políticas de pausas activas o rotación de personal, de forma que no se realicen actividades continuadas la misma tarea por periodos de tiempo prolongados.

03

Utilizar asientos graduables y ajustables con diseño ergonómico con el fin de evitar posturas inadecuadas, colocar implementos y demás medios de trabajo al alcance de la mano, y alternar las posturas de pie y sentado.

En espacios de limpieza

01

Es recomendable contemplar políticas enfocadas en la mitigación de los riesgos derivados de postura y de esfuerzos repetitivos en áreas de lavandería; adicionalmente tener en cuenta la exposición a vapores y cambios súbitos de temperatura.

02

Se sugiere el uso de carritos con ruedas que permitan un movimiento suave para el transporte de cargas pesadas, estos deben ser ligeros y fáciles de manejar.

03

Es indispensable dotar al personal de limpieza con elementos de protección como guantes, calzado cerrado, delantales y tapabocas, entre otros.

04

Tanto el personal de limpieza como el de lavandería deben recibir capacitación sobre aspectos de ergonomía en sus diversas tareas y sobre técnicas para levantar pesos de forma adecuada.

05

Se debe dotar al personal con instrumentos ergonómicos para las tareas de limpieza, como trapeadores y cepillos con mangos largos y carritos de limpieza con escurridor y ruedas, entre otros.

Infraestructura

01

Realice mantenimientos periódicos de los techos, carriolas, bajantes y canoas, incluyendo la revisión de paredes y fachadas para identificar posibles filtraciones y grietas.

02

Haga mantenimientos periódicos a su sistema de drenaje.

03

Los cables y circuitos de distribución de energía deben estar entubados y correctamente canalizados.

04

Realice permanentemente un mantenimiento general y limpieza a las instalaciones eléctricas.

05

Los tableros de distribución y protección (caja de breakers) deben permanecer cerrados.

06

Se recomienda tener altos estándares de limpieza y aseo en áreas de trabajo y circulación, con el fin de evitar riesgos de deslizamiento o caídas de clientes y personal.

Protección



01

Es necesario contar con cobertura completa de extintores portátiles en todas las áreas del establecimiento (el agente extintor debe ser acorde con el área correspondiente). Es recomendable tener en cuenta la Norma NFPA 10 para Extintores Portátiles Contra Incendios, contemplando su debida instalación y señalización.

02

Realice una inspección mensual de los extintores.

03

Se recomienda contar con sistemas de detección de incendios con cobertura en el 100% de las áreas del establecimiento. Referencia NFPA 72 Código de Alarmas de Incendio.

04

Señalice e ilumine adecuadamente las salidas de emergencia, estas deben ser adaptadas según la ocupación y distribución del lugar.

05

Es importante contar con señalización de seguridad, emergencia y riesgos particulares. (se recomiendan materiales fotoluminiscentes para mejorar su visualización y en caso de una eventualidad)

06

Se recomienda la implementación de sistemas de extinción de incendio a base de agua para instalaciones hoteleras de gran tamaño, ya sea con rociadores automáticos o gabinetes contra incendio con manguera con sus respectivos sistemas de almacenamiento y bombeo. (de acuerdo con las referencias de la NFPA 13, 14, 20)

07

Es importante estar en contacto con la estación de bomberos más cercana (máximo 10 minutos de respuesta) como soporte de protección de incendios; visitas periódicas al predio son recomendables.

¡Prevenir los riesgos es la mejor forma de seguir creciendo!

El presente documento no excluye otros riesgos a los que pueda estar expuesto un predio de propiedad del asegurado en operación o construcción debido a situaciones particulares. Este documento no exime de las responsabilidades propias del asegurado en su proactiva actitud en el control de riesgos y prevención de pérdidas o cumplimiento de normas locales relacionadas con el tema. El documento tiene como referencia normatividad nacional e internacional, que en dado caso deberá ser consultada por el asegurado para garantizar las condiciones de operación y seguridad necesarias.

Dirección:

Calle Aquilino de La Guardia

Teléfonos:

800 – 8888

www.segurossura.com.pa

[@segurossurapanama](https://www.instagram.com/segurossurapanama)

Supervisada por la Superintendencia
de Seguros y Reaseguros
Código IE-001-12/1996.

