



Comunidad
de Madrid

El Gobierno regional la ha entregado hoy a los representantes del sector en la Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112

La Comunidad de Madrid presenta una guía de buenas prácticas para preservar la seguridad ante posibles incendios en locales de ocio y restauración

- Respetar el aforo autorizado, mantener las salidas de evacuación libres de obstáculos o decoraciones y las luces de emergencias visibles son algunas de las recomendaciones
- No es aconsejable usar pirotecnia, velas de llama abierta o bengalas calientes, y en su lugar se puede optar por luces LED, velas a pilas o barras luminosas
- En actividades de restauración, las campanas y conductos de extracción de humos de la cocina han de limpiarse periódicamente

20 de diciembre de 2023.- La Comunidad de Madrid ha presentado hoy una guía de buenas prácticas para preservar la seguridad de los usuarios en caso de producirse un incendio en locales de ocio o de restauración. El director general de la Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112 (ASEM112), Pedro Antonio Ruiz, ha entregado el documento a representantes del sector en la sede de este organismo.

Para su elaboración, la ASEM112 se ha basado en los conocimientos y experiencia de los Servicios de Prevención del Cuerpo de Bomberos de la Comunidad de Madrid y del Ayuntamiento de la capital. Además, se ha tenido en cuenta la legislación sectorial que regula las normas de seguridad y uso de este tipo de establecimientos.

La guía recuerda la necesidad de respetar de manera rigurosa el aforo autorizado; tener los recorridos y salidas de evacuación libres de obstáculos u ornamentos que entorpezcan el tránsito o causen confusión, con adecuada señalización de Protección Contra Incendios (PCI) y luces de emergencia visibles, y las salidas de emergencia han de estar siempre operativas, con aperturas sin necesidad de llave, actuando sobre un único elemento de maniobra y ejerciendo una suave presión.

Los extintores estarán visibles, señalizados y accesibles, al igual que las bocas de incendio equipadas (BIE) que deben tener una presión suficiente. La central de detección permanecerá en funcionamiento en todo momento, estando prohibida su desconexión.

Para evitar este tipo de siniestros, es aconsejable no usar pirotecnia ni velas de llama abierta, bengalas calientes o cualquiera de sus variantes en interiores. En su lugar, se pueden emplear luces LED, velas a pilas o barras luminosas. En cuanto a la iluminación provisional de Navidad, debe estar siempre homologada según la normativa de la Unión Europea y el sello CE. Y ante cualquier siniestro, el teléfono 112 que activa los servicios de emergencia regionales está operativo las 24 horas del día.

INDICACIONES PARA LOCALES DE RESTAURACIÓN

Otras recomendaciones de la guía de buenas prácticas están dirigidas a los restaurantes, como el control periódico de instalaciones de riesgo especial (eléctricas, cocinas, calderas, climatizadores, grupos electrógenos...). Estos deben estar siempre limpios, ordenados y sin enseres ajenos. Además, se incide en la limpieza periódica de las campanas y los conductos de extracción de humos de las cocinas, al menos una vez al semestre.

Los flambeados cumplirán con estrictas medidas de seguridad en sala, con personal formado específicamente en esta técnica. Se realizarán con utensilios homologados, en superficies no combustibles e independientes, lejos de cualquier material inflamable, con extintor y manta ignífuga a mano.

También estos locales retirarán las decoraciones de riesgo predominantes que no acrediten una adecuada reacción al fuego en combustibilidad, emisión de humos y caída de gotas inflamables, evitando además ornamentaciones en vías y salidas de emergencia y puntos que oculten o impidan el uso correcto de los sistemas de PCI.

PLAN DE AUTOPROTECCIÓN ACTUALIZADO

En cualquier caso, se aconseja tener un Plan de Autoprotección actualizado, implantado y registrado en la Comunidad de Madrid y disponible en el establecimiento para los servicios de emergencia. Si no existe obligación de contar con él, un Plan de Emergencia deberá contener los principios básicos de autoprotección, planos de sectorización, evacuación y sistemas de PCI disponibles en el local.