



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN MATERIA DE SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

- Ejercicio de actividades de uso de pública concurrencia
- Espectáculos públicos
- Actividades recreativas



MADRID



Comunidad
de Madrid



Presentación

Con motivo de las fechas navideñas, la **Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112 (ASEM 112)** de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid promueve una campaña informativa para recordar, mediante una **guía de buenas prácticas**, el cumplimiento de una serie de condiciones relacionadas con la **seguridad en los locales de restauración y ocio** y que influyen directamente, tanto en la evacuación como en el desarrollo y consecuencias de un posible incendio.

Esta guía se basa en los conocimientos y experiencia de los **Servicios de Prevención de los Cuerpos de Bomberos** y en la diferente legislación sectorial que regula las normas de seguridad y uso de locales de ocio y restauración. Avanza sobre algunos aspectos de reciente aparición en los nuevos formatos de locales, no recogidos explícitamente aún en las normas, pero que deben respetarse desde el punto de vista de **reducción del riesgo para los usuarios**, como elemento básico de toda actividad empresarial.

El objetivo es subrayar que **se puede disfrutar de los eventos públicos navideños**, con sus adornos, las luces y decorados de gran volumen, sin que exista una **disminución de las condiciones de seguridad**.



Resumen de buenas prácticas

- **Respeto riguroso al aforo autorizado.**
- **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.
- **Salidas de emergencia siempre operativas**, con aperturas sin necesidad de llave, actuando sobre un único elemento de maniobra y ejerciendo una suave presión.
- **Puertas de compartimentación cerradas y con sistemas de cierre automático** tras su apertura. No está permitido el uso de cuñas o similares para impedir su cierre en ningún caso.
- **Almacenamientos solo en locales de uso autorizados** destinados a tal fin, nunca en cuartos de instalaciones, ni vías de evacuación.
- **Control periódico de las Instalaciones de Protección Contra Incendios.**
 - Extintores visibles, señalizados y accesibles, sobre soportes fijados a paramentos verticales.
 - Los equipamientos BIE (Bocas de Incendio Equipadas) visibles, accesibles y con presión suficiente.
 - Detección de incendios, instalaciones automáticas de extinción, control de humos y temperatura y alumbrado de emergencia operativos sin elementos que bloqueen su acción.
 - Central de detección de incendios en funcionamiento, sin indicaciones de fallos o averías, estando prohibido desconectarla.
- **Control periódico de Instalaciones de riesgo especial** (instalaciones eléctricas, cocinas, calderas, climatizadores, grupos electrógenos...).
- **Locales e Instalaciones de riesgo especial siempre limpios, ordenados y sin enseres ajenos.**
- **En actividades de restauración, limpieza periódica de las campanas y los conductos de las cocinas, al menos, una vez al semestre.**



Control de revestimientos y decoraciones

- **Abstención o retirada de “decoraciones de riesgo”** predominantes que no acrediten una adecuada reacción al fuego en combustibilidad, emisión de humos y caída de gotas inflamables. Evitar las decoraciones en vías y salidas de emergencia y puntos que oculten o impidan el uso correcto de los sistemas de PCI.
- **Un certificado de ensayo de grado de reacción al fuego mínimo C-s2, d0 o más favorable** es exigible para nuevas decoraciones, temporales o permanentes, con presencia superior al 5 % del conjunto de paredes y techos del recinto o zona.
- **Cualquier modificación sustancial**, tanto en la actividad como en los revestimientos, decoración o mobiliario, **debe ser examinada por técnicos** proyectistas y de prevención de riesgos laborales, a los efectos de evaluar correctamente los riesgos, adoptar medidas preventivas y de autoprotección y obtener de las correspondientes autorizaciones.
- **La iluminación provisional en Navidad siempre homologada** según la normativa de la Unión Europea y sello CE.



Evita el empleo de llama viva

- **Solo con autorización expresa** conforme el artículo 20.2 del Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de 1982.
- **No al uso de pirotecnia, velas de llama abierta o bengalas calientes** o cualquiera de sus variantes en interiores. En su lugar, uso de luces led, velas a pilas o barras luminosas.
- **Flambeados en cocinas y con estrictas medidas de seguridad en sala**, con personal formado específicamente en la técnica; utensilios homologados, en superficies no combustibles e independientes, lejos de cualquier material inflamable, con extintor y manta ignífuga a mano.



Actualiza el Plan de Autoprotección y Emergencias

- **Plan de Autoprotección actualizado**, implantado, registrado en la Comunidad de Madrid y disponible en el establecimiento para los servicios de emergencia.
- Si no se está obligado a tener un Plan de Autoprotección, se recuerda que siempre hay que contar con un **Plan de Emergencia**, con los principios básicos de autoprotección, los planos de sectorización, evacuación y sistemas de PCI disponibles en el local.
- **Formación del personal** en las funciones asignadas por el Plan de Autoprotección y Emergencias. Sin preparación no hay respuesta adecuada ante una situación de emergencia.



Carpas seguras

- **Montaje de carpas** cumpliendo las prescripciones de la norma **UNE-EN 13782** “Estructuras temporales, Carpas, Seguridad” y con un certificado de dirección y ejecución final.
- **Revisión del establecimiento** aplicando las buenas prácticas expuestas en materia de seguridad.



112

- **Llamar al 112** para activar a los servicios de emergencia.