



En **SURA** sabemos que en su actividad empresarial puede causar daños a sus huéspedes o visitantes, que pueden afectar su patrimonio. **Recuerde que usted es responsable de la seguridad y la integridad de estos.**

Por eso **queremos que conozca algunos de los riesgos** a los que está expuesto para que sepa cómo puede prevenirlos.

TUS HUÉSPEDES SE PUEDEN

Caer

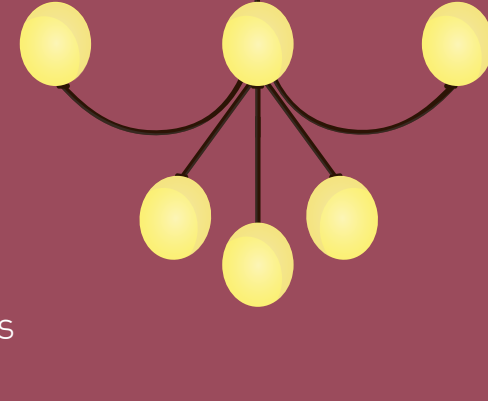
- Instale pisos antideslizantes de alto tráfico y realice mantenimientos periódicos a las superficies desgastadas.
- Garantice que las escaleras tengan pasamanos o barandas y se encuentren señalizadas e iluminadas.
- Señalice los cambios de nivel, instalando cintas antideslizantes preventivas.
- Programe labores de limpieza en horarios sin flujo de huéspedes.
- Cuando se presente algún derrame limpie inmediatamente el sitio y señalice adecuadamente.
- Evite la presencia de obstáculos, cables en pasillos y áreas de circulación.
- Ilumine adecuadamente su hotel.
- Capacite a sus empleados para que reporten situaciones de riesgo a la persona encargada.
- Nombre a un líder por turno que esté encargado de atender y gestionar los accidentes.
- Cuente con un procedimiento de atención en caso de que se presente un accidente, que incluya información como:

- ▶ Nombre, cédula y datos de contacto de la persona afectada.
- ▶ ¿Qué sucedió?
- ▶ ¿Qué atención se le prestó?



Intoxicarse en sus restaurantes

- Garantice que los empleados que allí trabajan cumplan con las normas sobre manipulación de alimentos.
- Cuente con proveedores certificados para los productos que ofrece a los huéspedes.
- Cuando reciba los productos cuente con procedimientos de verificación sobre el estado de los mismos.
- Controle y realice un mantenimiento periódico a los equipos de refrigeración para garantizar la cadena de frío de los productos que lo necesiten.



Ahogarse o tener accidentes en las piscinas

- Cuente con flotadores, bastones y botiquín de primeros auxilios.
- Tenga un personal salvavidas entrenado según la normatividad vigente.
- No permita el ingreso de comidas y bebidas ni objetos de vidrio.
- Evite que corran alrededor de la piscina.
- Supervise las personas mientras están en la piscina, no las pierda de vista.
- Cumpla con las normas vigentes que regulan la seguridad en las piscinas.



Cruzar vidrieras

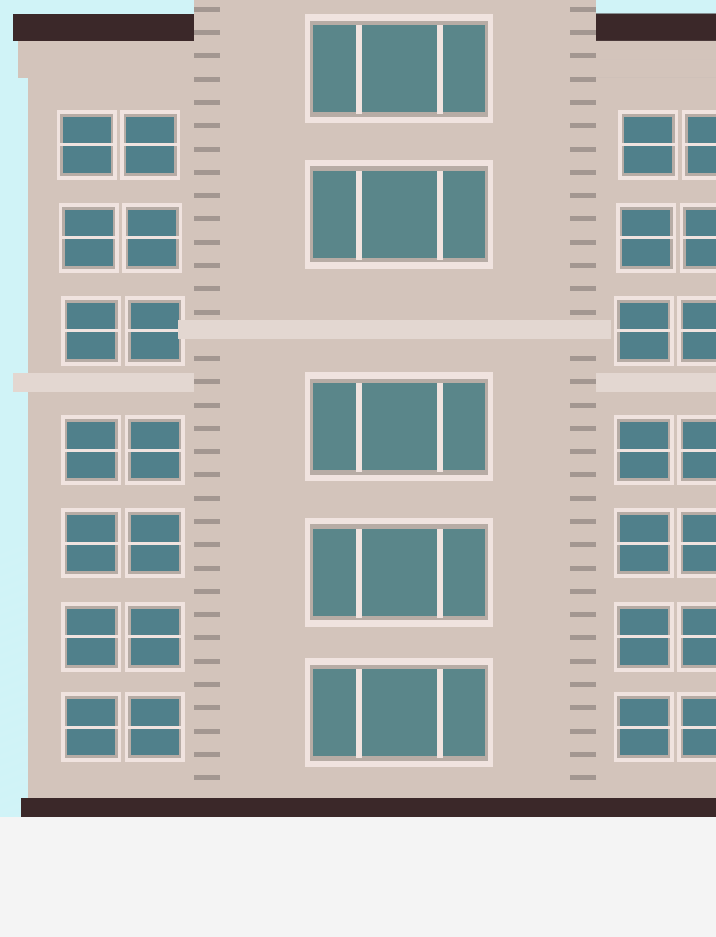
- Señalice correctamente sus ventanales para evitar que estos sean atravesados.



TUS HUÉSPEDES PUEDEN SUFRIR ACCIDENTES

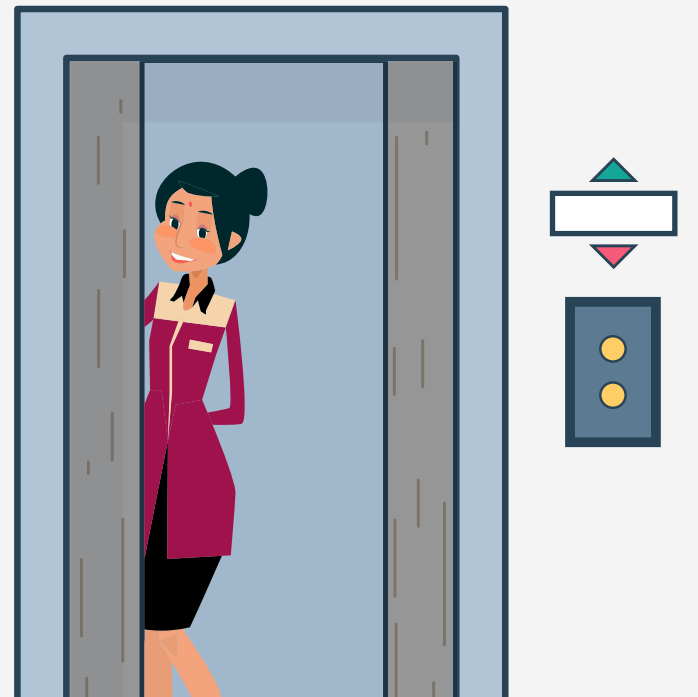
Por caídas de objetos

- Realice mantenimientos mínimo cada 6 meses a techos, ruanas, bajantes y canoas que incluya limpieza y fijación de tejas a su estructura.
- Verifique que sus estantes, muebles, decoración, ventiladores lámparas y pantallas estén correctamente instalados.



En los ascensores

- Cuente con un proveedor capacitado para el mantenimiento de las especificaciones
- Mantenga las especificaciones para el uso del ascensor como capacidad máxima, contacto de emergencia, entre otros.
- Deshabilite los ascensores en caso de incendio o temblor.
- Capacite a sus empleados en el protocolo de seguridad, en caso de presentarse una emergencia, indíqueles dónde se encuentran ubicados los botones de parada.
- No permita el uso de los ascensores en caso de alguna falla, ruido o posible defecto.



En las instalaciones recreativas o deportivas

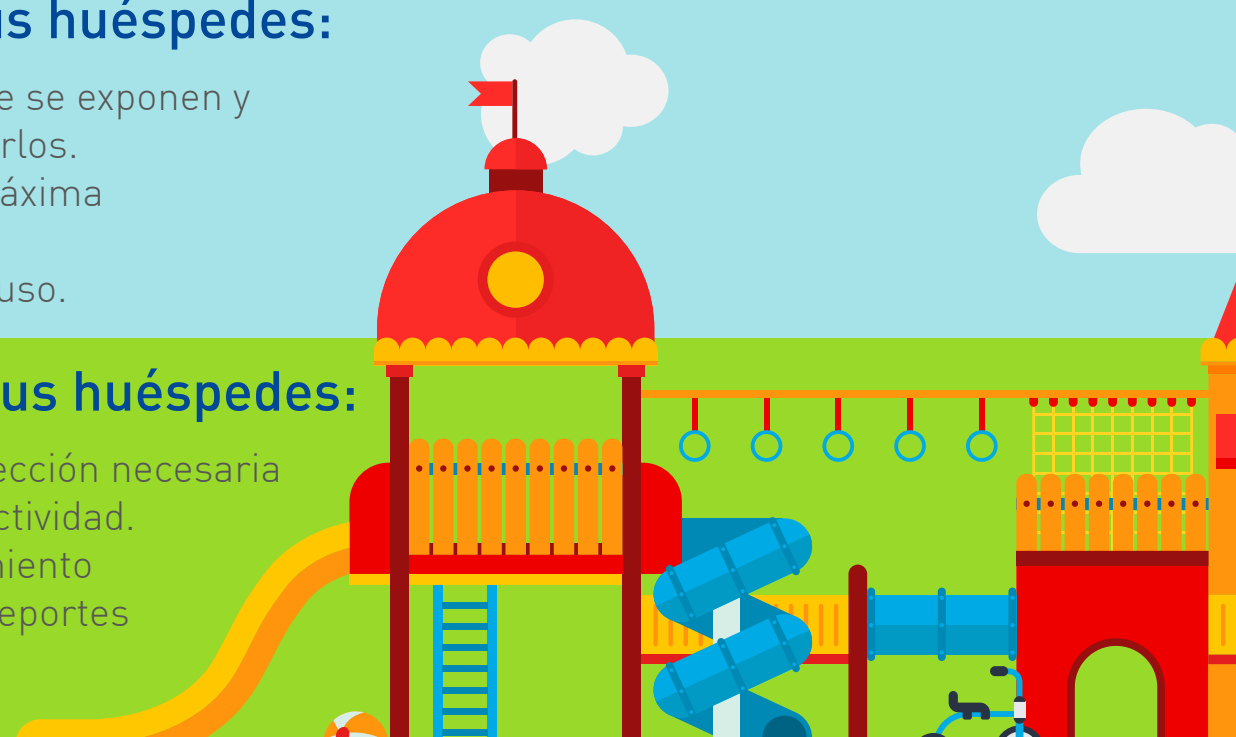
- Realice mantenimientos periódicos a los implementos deportivos.
- Cuente con personal capacitado y entrenado para la supervisión de estas actividades.

Infórmele a sus huéspedes:

- Los riesgos a los que se exponen y qué hacer para evitarlos.
- La edad mínima y máxima permitida.
- las normas para su uso.

Asegure que sus huéspedes:

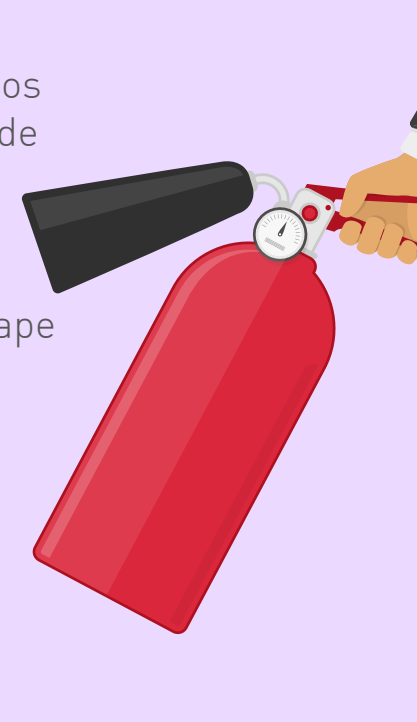
- Cuenten con la protección necesaria para realizar cada actividad.
- Tengan un entrenamiento adecuado para los deportes que lo necesiten.



También en su hotel:

Se puede generar un incendio

- Señalice e ilumine adecuadamente las salidas de emergencia, estas deben ser adaptadas según la ocupación máxima del lugar.
- Despeje los pasillos de circulación.
- Mantenga buenas condiciones de orden y aseo al interior de sus instalaciones, realice limpieza de parrillas, campanas o ductos en los restaurantes con periodicidad semanal para evitar la acumulación de grasa
- Cuente con un plan de emergencias y evacuación.
- Instale letreros de "No fumar".
- Realice mantenimientos periódicos a las instalaciones eléctricas, tape adecuadamente los tableros de distribución y la caja de breakers.
- Ubique los extintores en lugares de fácil acceso y visualización, señalice y manténgalos libres de obstáculos. Inspecciónelos mensualmente y capacite a sus empleados en cómo utilizarlos.
- Consulte a un experto las protecciones contra incendio necesarias para su hotel, según su tamaño.
- Instale un sistema de detección de incendio que cumpla con los parámetros de la NFPA 72.
- Invite a los bomberos más cercanos para que conozca su hotel y revise con ellos la accesibilidad y la disponibilidad de elementos de protección.



Se pueden tener dificultades con la seguridad de sus huéspedes en eventos de emergencia

- Revise que las llaves y cerraduras funcionen correctamente.
- Cuando tenga habitaciones con puertas que las conecten verifique que estas permanezcan cerradas correctamente cuando no estén en uso.



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

SEGUROS



Conoce algunos de los riesgos a los que estás expuesto en la actividad empresarial

haciendo clic **aquí.**

