



EN CASO DE INCENDIO



TIRAR!

Activación manual de la campana sistema de supresión de incendios.

Esto liberará un agente químico para suprimir el fuego bajo o en el sistema de campana. También se apaga automáticamente el suministro de gas a los aparatos y puede activar el sistema de alarma de incendios. **Sólo los empleados que han recibido una formación adecuada debe intentar utilizar un extintor de incendios portátil.**



EVACUAR!

Los empleados y los clientes deben evacuar a un lugar de encuentro fuera del edificio.

Un lugar de encuentro hace que sea fácil de comprobar que todas las personas evacuadas de forma segura. **Si falta alguien, avise a los bomberos inmediatamente.** Nunca regrese a un edificio en llamas. Los bomberos registrar el edificio.



LLAME AL 9-1-1!

Tan pronto como sea posible y seguro, llame al 9-1-1 y reporte la emergencia.

Dar el nombre de la empresa y la dirección del problema y responder a cualquier pregunta en la medida de su capacidad. **Si alguien se lesiona, desaparecidos o atrapados decirle al operador inmediatamente.** Hágales saber que el edificio ha sido evacuado y darles toda la información adicional que pudiera ser útil.



Restaurantes, cafés y otros establecimientos de comida son los lugares de trabajo que se encuentran en un alto riesgo de incendio. Los incendios más comunes incluyen la cocina sin supervisión, el sobrecalentamiento del aceite o grasa, y el encendido de grasas y aceites dentro de campanas extractoras de cocina y conductos.

Imprimir y enviar esta hoja para ayudar a capacitar a los empleados sobre la seguridad contra incendios en la cocina comercial.