

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD

Para SBH HOTELS & RESORTS es muy importante ofrecer un ambiente seguro y agradable a nuestros empleados, clientes y proveedores. Por ello, contamos con herramientas que nos proporcionan un control preventivo en las siguientes áreas de salud y seguridad:

- **Incendios.** Disponemos de procedimientos de emergencia en caso de incendio, de un Plan de Autoprotección visado y actualizado. Los equipos contra incendios son revisados periódicamente por empresas certificadas. Anualmente realizamos formaciones a nuestro personal.
- **Higiene Alimentaria.** Nuestro personal que manipula alimentos, recibe formación periódica. A través de los Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) se aplican medidas de control en los posibles peligros y riesgos en términos de higiene alimentaria. Además, mensualmente se realizan controles de plagas.
- **Piscinas.** Disponemos de carteles informativos de las normas de seguridad sobre el uso de las piscinas y las zonas de relax. Existen procedimientos de emergencia y se siguen estrictamente las pautas para mantenerlas limpias y desinfectadas.
- **Seguridad de Edificios.** Se siguen los Códigos Técnicos de Edificación (CTE) para reducir las posibilidades de lesiones causadas por resbalones, tropezones y caídas.
- **Aparatos de combustibles fósiles, aire acondicionado y sistemas eléctricos.** Nuestro personal de mantenimiento recibe continuas formaciones para reducir las posibilidades de una mala actuación en una situación de emergencia debido al desconocimiento del procedimiento. Todos los aparatos de gas, aires acondicionados, calefactores y sistemas eléctricos son instalados, revisados y mantenidos por personas cualificadas. Contamos con procedimientos de control de fugas de los gases refrigerantes y empresas mantenedoras certificadas.
- **Seguridad en la manipulación de productos químicos y sustancias peligrosas.** Todo el personal que tenga un mínimo de contacto por manipulación de productos químicos recibe una formación.
- **Agua.** Tomamos medidas diarias, semanales, mensuales y anuales para evitar la contaminación de agua de consumo humano, tanto fría como caliente. Además de disponer de autorización de conexión al alcantarillado público y realizar periódicamente analíticas. El hotel cuenta con empresas certificadas para su asesoramiento y tratamiento del agua.

- **Prevención de Riesgos Laborales.** Anualmente visita el establecimiento para identificar y administrar los riesgos asociados a las actividades, evaluar periódicamente el estado de salud de los empleados para identificar y controlar oportunamente los riesgos de salud relacionados con el trabajo, buscando minimizar los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Cumplimos las normas legales vigentes. Diseñamos y mantenemos las instalaciones, y establecer procesos operacionales en forma tal que se salvaguarde las personas, la propiedad y el medio ambiente. Respondemos pronta, efectiva y cuidadosamente a las emergencias o accidentes que resulten en sus operaciones .

FUERTEVENTURA 01 Diciembre 2019



FDO.DIRECTOR GENERAL