

La Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112 (ASEM112) dispone de una guía de buenas prácticas en la que se recogen los principales aspectos

La Comunidad de Madrid recuerda a los locales de ocio y restaurantes la importancia del cumplimiento de las medidas de seguridad para evitar incendios

- Entre ellas, respetar el aforo autorizado, mantener las vías de evacuación libres de obstáculos o decoraciones y no utilizar pirotecnia en el interior del establecimiento
- En lugar de utilizar velas de llama viva o bengalas calientes, se aconseja optar por las que funcionan a pilas o luces LED
- Se recomienda un control periódico de las cocinas y campanas extractoras en los restaurantes y el servicio de platos flambeados se hará con personal formado específicamente en esta técnica

14 de diciembre de 2025.- La Comunidad de Madrid recuerda a los locales de ocio nocturno, bares y restaurantes la importancia del cumplimiento de las medidas de seguridad para evitar incendios. La Agencia de Seguridad y Emergencia Madrid 112 (ASEM112) dispone de una guía de buenas prácticas en la que se recogen los principales aspectos que deben respetarse para reducir el riesgo tanto de los usuarios como de los propios trabajadores, sobre todo durante esta época del año en la que se producen numerosas celebraciones navideñas.

El documento, que se puede consultar y descargar a través de este [enlace](#), se basa en la experiencia de los Servicios de Prevención del Cuerpo de Bomberos de la Comunidad de Madrid junto con los del Ayuntamiento de la capital, así como en la legislación sectorial que regula las normas de este tipo de establecimientos.

Entre las medidas se encuentra respetar de manera rigurosa el aforo autorizado, mantener los recorridos de evacuación libres de obstáculos, tener las salidas de emergencia operativas y las luces de seguridad visibles. Asimismo, los locales deben retirar las decoraciones que no tengan una adecuada resistencia al fuego y evitar su colocación tanto en las vías de escape como en los puntos que oculten o impidan su correcto uso.

Las puertas de contención han de permanecer cerradas para, en caso de incendio, impedir el avance del fuego y, además, disponer de sistemas de apertura automática. Los extintores tendrán que estar accesibles y señalizados,

al igual que las Bocas de Incendio Equipadas (BIE), que tienen que mantener una presión suficiente para ser utilizadas por los bomberos.

No está recomendado ni el uso de pirotecnia en el interior de los locales, ni otras variantes como pueden ser velas de llama o bengalas calientes. En su lugar, se aconseja emplear luces LED, velas a pilas o barras luminosas. En cuanto a la iluminación navideña, toda la instalación debe estar homologada según la normativa de la Unión Europea con el sello CE.

CONTROL PERIÓDICO DE COCINAS Y CAMPANAS EN RESTAURANTES

La guía de buenas prácticas de la ASEM112 contempla también una serie de recomendaciones dirigidas a los restaurantes y bares a los que, sobre todo, se les recomienda el control periódico de cocinas, calderas, climatizadores o grupos electrógenos, así como la limpieza periódica de campanas y conductos de extracción de humos.

Para servir platos flambeados se debe contar con personal formado específicamente en esta técnica. Además, estas acciones se realizarán con utensilios homologados, en superficies no combustibles y lejos de cualquier material inflamable, con extintor y manta ignífuga cerca. Ante un posible siniestro, hay que avisar cuanto antes al teléfono 112, que activa a todos los servicios de emergencia y seguridad.