PRENSA

Bomberos Bogotá recibe más de 51.000 solicitudes al año para expedir el certificado técnico de condiciones de seguridad humana en establecimientos y edificaciones



Bogotá, D.C., 3 de noviembre de 2026. El Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá recibe, anualmente, más de 51.000 solicitudes de inspeccion técnica, un proceso que permite verificar las condiciones de seguridad humana, riesgos de incendio, materiales peligrosos y sistemas de protección contra incendios en establecimientos de comercio, infraestructura distrital y edificaciones constituidas como propiedad horizontal.

De estas, 3.300 corresponden a establecimientos gastronómicos -que incluyen plazoletas de comida en centros comerciales- en las que se revisan cocinas, campanas y sistemas de extracción y ductos, con el propósito de prevenir incendios y proteger la vida de trabajadores, visitantes, comunidad en general y bienes.

A la fecha, el 36% de las 51.000 solicitudes realizadas ha obtenido concepto técnico favorable; un 33% no cumple a satisfacción y el 31% restante está a la espera de verificación de condiciones. El 74% de las solicitudes se clasifica en riesgo bajo, mientras que el 21,5% y 4,46% se clasifican en riesgo moderado y alto, respectivamente.

Estas inspecciones permiten identificar condiciones inseguras de operación, promover el cumplimiento de la normatividad vigente y emitir el concepto técnico favorable cuando los establecimientos cumplen con los requisitos de seguridad humana y protección contra incendios.

¿Por qué son relevantes las inspecciones en establecimientos gastronómicos?

Estas inspecciones son especialmente importantes debido al uso diario de equipos de cocción, instalaciones de gas y sistemas de extracción, entre otros, que requieren

condiciones adecuadas de funcionamiento y mantenimiento, ya que son una de las principales causas de incendios en dichos establecimientos.

Esta labor preventiva ha contribuido al fortalecimiento de la cultura de la prevención en el sector gastronómico de la ciudad, reduciendo los factores de riesgo asociados a una de las actividades económicas con mayor afluencia de público.

Durante las visitas, los equipos técnicos verifican aspectos como:

* **Cocinas y equipos de cocción**: condiciones de seguridad de estufas, hornos, freidoras y otros equipos utilizados en la preparación de alimentos.

*** Mantenimiento de ductos y sistemas de extracción**: condiciones de los conductos que evacúan humos, vapores y grasas, así como el mantenimiento y limpieza necesarios para reducir la acumulación de residuos combustibles.

*** Instalaciones de gas**: condiciones de seguridad de las redes y los equipos que utilizan este combustible, de acuerdo con el alcance de la inspección.

*** Sistemas de protección contra incendios**: disponibilidad y condiciones de los equipos destinados a la atención inicial de una emergencia, según los requisitos aplicables.

*** Extintores y otros elementos de respuesta**: presencia, accesibilidad y condiciones de estos equipos para atender un conato de incendio.

*** Rutas de evacuación y salidas de emergencia**: condiciones de acceso y circulación para facilitar la evacuación de trabajadores y clientes.

*** Instalaciones eléctricas y otras fuentes de riesgo**: verificación de las condiciones que puedan representar un peligro, dentro del alcance de la visita técnica.

Estas revisiones permiten identificar posibles condiciones de riesgo y promover acciones correctivas y preventivas para fortalecer la seguridad de los establecimientos, proteger la vida de trabajadores y clientes y reducir la probabilidad de incidentes relacionados con incendios.

Además, se brindan las recomendaciones necesarias para que los establecimientos de comercio realicen los mantenimientos preventivos y correctivos -a fin de reducir el riesgo de incidentes-, así como la capacitación al personal para que sepan cómo actuar en caso de emergencia, no solo en el proceso de evacuación sino en la capacidad de brindar una atención primaria y segura en incendios y primeros auxilios, entre otras situaciones a las que están expuestas las empresas. **Porque prevenir es la clave.**