

# C02 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Stats and Facts – Spanish

## HECHOS

Ciertamente, he aquí los peligros de la seguridad del C02 en restaurantes, bares y eventos privados resumidos en breves puntos:

- **Riesgo de Asfixia:** La acumulación de C02 puede desplazar al oxígeno en espacios mal ventilados, provocando asfixia y potencialmente la muerte.
- **Efectos Agudos sobre la Salud:** Respirar niveles elevados de C02 puede causar dolores de cabeza, mareos, náuseas y confusión, y una exposición prolongada aumenta el riesgo de pérdida de conocimiento.
- **Aumento del Riesgo de Incendio:** La acumulación de C02 puede reducir los niveles de oxígeno, aumentando el riesgo de incendios y dificultando el apoyo a la combustión.
- **Mal Funcionamiento del Equipo:** La manipulación inadecuada o el mal funcionamiento de los equipos que contienen C02 pueden provocar fugas o derrames, lo que supone un peligro inmediato.
- **Falta de Conciencia:** Muchas personas pueden no reconocer los peligros del C02 o los síntomas de intoxicación, lo que retrasa la adopción de medidas de respuesta adecuadas.
- **Situaciones de Emergencia:** El pánico o la confusión durante los incidentes relacionados con el C02 pueden complicar los esfuerzos de respuesta de emergencia, lo que puede provocar más lesiones.

## ESTADÍSTICAS

- Aunque no está directamente relacionado con el C02, a veces se registran casos de intoxicación por monóxido de carbono

(CO) en establecimientos comerciales, incluidos restaurantes y bares. La intoxicación por CO puede deberse a aparatos de gas defectuosos, ventilación inadecuada u otros factores. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), la exposición involuntaria al CO es responsable de unas 50.000 visitas anuales a urgencias en Estados Unidos.

- En Canadá, la seguridad del dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) en restaurantes, bares y locales es una preocupación crítica, especialmente desde la pandemia. Varios estados y localidades han añadido directrices de control de la calidad del aire interior, ya que los niveles de CO<sub>2</sub> en interiores pueden servir como indicador de la calidad general del aire para la salud y la seguridad de los clientes. Los niveles de gas CO<sub>2</sub> superiores al 5% (50.000 ppm) por volumen en el aire interior pueden ser mortales, por lo que la seguridad del CO<sub>2</sub> es una de las principales preocupaciones de cualquier restaurante o bar comercial. La exposición prolongada o concentrada al CO<sub>2</sub> puede causar la muerte, y es crucial ser consciente de los signos y síntomas de la exposición al CO<sub>2</sub>, ya que el gas en sí es indetectable sin las herramientas adecuadas.
- El Departamento de Trabajo e Industria de Minnesota ha establecido normas de seguridad en el lugar de trabajo de 10.000 ppm para un periodo de 8 horas y de 30.000 ppm para un periodo de 15 minutos. Estas normas se desarrollaron para adultos sanos que trabajan y pueden no ser apropiadas para poblaciones sensibles, como niños y ancianos.