Active Shooter Response – Landscaping Meeting Kit

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los incidentes con tiradores activos pueden ocurrir en cualquier lugar, incluidos los entornos al aire libre como las obras de paisajismo. Las consecuencias pueden ser devastadoras, por lo que es crucial que los equipos de paisajismo estén preparados con un plan de respuesta. Comprender los riesgos y saber cómo reaccionar puede salvar vidas.

CUÁL ES EL PELIGRO

El peligro de las situaciones de tirador activo proviene de la imprevisibilidad y la rápida escala de estos incidentes. Los paisajistas, que suelen trabajar en espacios abiertos con cobertura limitada, pueden ser especialmente vulnerables.

Riesgos específicos

- **Exposición en espacios abiertos**

Los paisajistas suelen trabajar en entornos abiertos, lo que dificulta la búsqueda inmediata de cobertura u ocultación.

- **Comunicación limitada**

Los entornos de trabajo al aire libre pueden dificultar la comunicación rápida de la amenaza a todos los miembros del equipo.

- **Falta de respuesta inmediata de las fuerzas de seguridad**

En zonas de trabajo remotas o extensas, las fuerzas del orden pueden tardar más en llegar, lo que aumenta la necesidad de adoptar medidas eficaces de autoprotección.

COMO PROTEGERSE

1. Correr, esconderse, luchar: El protocolo de respuesta estándar recomendado por los expertos en seguridad en caso de un tirador activo

- **Huya**
  - Si puede escapar de la zona de forma segura, hágalo inmediatamente. Deje atrás sus herramientas y equipos.
  - Anime a los demás a salir con usted, pero no espere a los que dudan.
  - Mantenga las manos a la vista y siga las instrucciones de las fuerzas del orden cuando se las encuentren.
- **Escóndase**
  - Si no es posible escapar, busque un lugar para esconderse donde sea menos probable que el tirador le encuentre.
  - Elija un lugar con una puerta con cerradura o barreras sólidas. Si está en el interior, apague las luces y silencie su teléfono.
  - Permanezca en silencio y no abra la puerta a nadie a menos que esté seguro de que se trata de las fuerzas del orden.
- **Luche**
  - Como último recurso, sólo si su vida está en peligro inmediato, intente incapacitar al tirador.
  - Utilice cualquier objeto disponible como arma improvisada, como herramientas, piedras o incluso material de jardinería.
  - Comprométase plenamente con sus acciones para aumentar sus posibilidades de dominar al tirador.

2. Comunicación y alertas

- **Alerta de emergencia:** utilice teléfonos móviles o radios para alertar inmediatamente a otras personas presentes en el lugar sobre la amenaza. Establezcas un plan de comunicación claro para casos de emergencia.
- **Puntos de reunión designados:** designe previamente lugares

seguros para reagruparse después de escapar o cuando lleguen las fuerzas del orden.

3. Formación y simulacros

- **Simulacros de tiroteo activo:** realice simulacros con regularidad para asegurarse de que todos los miembros del equipo están familiarizados con el protocolo de correr, esconderse, luchar y saben cómo reaccionar rápidamente en caso de emergencia.
- **Conciencia de la situación:** formar a los trabajadores para que sean siempre conscientes de su entorno y reconozcan los signos potenciales de una situación de tirador activo.

4. Cooperación con las fuerzas de orden

- **Respuesta de las fuerzas del orden:** comprenda que cuando llegan las fuerzas del orden, su objetivo principal es detener al tirador. Mantenga la calma, las manos visibles y acate todas las órdenes de los agentes.
- **Intercambio de información:** Proporcione a las fuerzas del orden toda la información posible incluida la ubicación del tirador, la descripción y el número de víctimas.

CONCLUSIÓN

Conociendo y practicando el protocolo «huir, esconderse, luchar», manteniendo la comunicación y cooperando con las fuerzas del orden, los trabajadores del paisajismo pueden protegerse mejor en este tipo de emergencias.

Active Shooter Response –

Landscaping Fatality File

Fatal Active Shooter Incident During Landscaping Work

On July 18, 2023, a tragic active shooter incident occurred at a commercial landscaping site in Houston, Texas, resulting in the deaths of two landscaping workers. The workers, part of a crew maintaining a large corporate property, were caught in an unexpected shooting that began in a nearby office building and spilled over into the outdoor area where they were working.

Despite the workers' efforts to seek cover, the shooter targeted individuals in open spaces, leading to the fatalities. The investigation revealed that the landscaping crew had not received active shooter response training, and the site lacked emergency protocols for such an event. Emergency services responded swiftly, but the incident highlighted the vulnerabilities in current safety measures for outdoor workers in unpredictable situations.

In response to the tragedy, the landscaping company has implemented comprehensive active shooter response training for all employees, including regular drills and the establishment of emergency communication systems. The incident serves as a stark reminder of the need for proactive safety measures in all work environments, particularly in outdoor and public spaces where the risks of such incidents are often underestimated.

Active Shooter Response –

Landscaping Stats and Facts

FACTS

Hazards associated with active shooter responses in the landscaping industry.

- **Lack of Shelter or Cover:** Landscaping work often occurs outdoors, where there may be limited options for taking cover or finding a secure location during an active shooter event.
- **Limited Communication:** Landscapers frequently work in teams spread out over large areas, which could make communication challenging during an emergency.
- **Unfamiliarity with Emergency Procedures:** Workers in the landscaping industry may not be as familiar with active shooter response procedures as those in other industries.
- **Isolation:** Landscapers often work in relatively isolated locations, such as parks, private properties, or remote sites, making it difficult for law enforcement or emergency responders to reach them quickly.
- **Risk of Panic or Miscommunication:** In a high-stress situation like an active shooter event, there is a risk of panic or miscommunication among workers, especially if they are not trained.
- **Potential for Misidentification:** Landscapers using tools or equipment might be mistaken for a threat by law enforcement if they are not clearly identified as workers during an active shooter response.

STATS

- Total Incidents: From 2000 to 2021, there were at least 433 active shooter attacks in the United States, with an average of more than one incident per week in 2021 alone.
- Casualties: 486 people were killed and an additional 557 were wounded in active shooter events in the U.S.

- Types of Locations: Active shooter incidents are not confined to schools; roughly 40% occur in commercial facilities (offices, factories, etc.), with 21% in schools and 23% in open commercial areas.
- Increasing Frequency: The frequency of active shooter incidents has been rising, with the average number of incidents increasing from about six per year in the early 2000s to 16 per year by the end of the study period
- Active shooter events are extremely rare in Canada, but they have occurred.
- Most active shooter attacks in the USA (approximately 249 out of 433) ended before police arrived.

Active Shooter Response – Landscaping Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros asociados a las respuestas a tiradores activos en el sector del paisajismo.

- **Falta de refugio o cobertura:** Los trabajos de paisajismo suelen realizarse al aire libre, donde las opciones para ponerse a cubierto o encontrar un lugar seguro durante un tiroteo activo pueden ser limitadas.
- **Comunicación limitada:** Los paisajistas suelen trabajar en equipos repartidos por grandes áreas, lo que podría dificultar la comunicación durante una emergencia.
- **Desconocimiento de los procedimientos de emergencia:** Es posible que los trabajadores del sector del paisajismo no estén tan familiarizados con los procedimientos de respuesta

ante un tirador activo.

- **Aislamiento:** Los paisajistas suelen trabajar en lugares relativamente aislados, como parques o lugares remotos, lo que dificulta que la policía o los equipos de respuesta a emergencias lleguen a ellos rápidamente.
- **Riesgo de pánico o falta de comunicación:** En una situación de gran tensión, como un tiroteo activo, existe el riesgo de pánico o de falta de comunicación entre los trabajadores, especialmente si no están formados.
- **Posibilidad de identificación errónea:** Los paisajistas que utilizan herramientas o equipos pueden ser confundidos con una amenaza por la policía si no están claramente identificados como trabajadores durante una respuesta a un tirador activo.

ESTADÍSTICAS

- Total de incidentes: Entre 2000 y 2021, se produjeron al menos 433 ataques con tiradores activos en Estados Unidos, con una media de más de un incidente por semana solo en 2021.
- Víctimas: 486 personas murieron y otras 557 resultaron heridas en incidentes con tiradores activos en Estados Unidos.
- Tipos de lugares: Los incidentes con tiradores activos no se limitan a las escuelas; aproximadamente el 40% ocurre en instalaciones comerciales (oficinas, fábricas, etc.), con un 21% en escuelas y un 23% en áreas comerciales abiertas.
- Frecuencia creciente: La frecuencia de los incidentes con tiradores activos ha ido en aumento, con un número medio de incidentes que ha pasado de unos seis al año a principios de la década de 2000 a 16 al año al final del periodo de estudio.
- Los incidentes con tiradores activos son extremadamente raros en Canadá, pero han ocurrido.
- La mayoría de los ataques con tiradores activos en EE.UU. (aproximadamente 249 de 433) terminaron antes de que llegara la policía

Active Shooter Response – Landscaping Fatality File – Spanish

Incidente Mortal con Tirador Activo Durante Trabajos de Paisajismo

El 18 de julio de 2023, se produjo un trágico incidente con tirador activo en una zona de jardinería comercial de Houston, Texas, que se saldó con la muerte de dos trabajadores de jardinería. Los trabajadores, que formaban parte de un equipo de mantenimiento de una gran propiedad corporativa, se vieron atrapados en un tiroteo inesperado que comenzó en un edificio de oficinas cercano y se extendió a la zona exterior donde estaban trabajando.

A pesar de los esfuerzos de los trabajadores por ponerse a cubierto, el tirador apuntó a las personas que se encontraban en espacios abiertos, lo que provocó las muertes. La investigación reveló que el personal de jardinería no había recibido formación en respuesta a un tirador activo y que el lugar carecía de protocolos de emergencia para este tipo de sucesos. Los servicios de emergencia respondieron con rapidez, pero el incidente puso de manifiesto la vulnerabilidad de las actuales medidas de seguridad para los trabajadores al aire libre en situaciones impredecibles.

En respuesta a la tragedia, la empresa de paisajismo ha impartido a todos los empleados formación exhaustiva sobre la respuesta ante un tirador activo, que incluye simulacros periódicos y el establecimiento de sistemas de comunicación de emergencia. El incidente sirve de duro recordatorio de la necesidad de adoptar medidas de seguridad proactivas en todos los entornos laborales,

especialmente en los espacios públicos y al aire libre, donde a menudo se subestiman los riesgos de este tipo de incidentes.

Active Shooter Response – Landscaping Infographic – Spanish



Source: https://alexanderstrauffon.blogspot.com

Active Shooter Response – Landscaping Infographic



Source: https://www.readinessrounds.com

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Carbon dioxide (CO2) can build up in poorly ventilated restaurants, bars, and event spaces. The American Society of Heating, Refrigeration, and Air Conditioning Engineers (ASHRAE) recommends keeping CO2 levels below 1,000 ppm for safety. High CO2 levels can lead to headaches, dizziness, and difficulty breathing. To ensure safety, these venues should have a plan for gas leaks and proper ventilation to maintain good indoor air quality.

WHAT'S THE DANGER

The risks associated with CO2 in restaurants, bars, and private events primarily stem from its potential to displace oxygen in the air. When CO2 concentrations rise to high levels, it can lead to oxygen deprivation, causing symptoms like dizziness, headaches, shortness of breath, confusion, and in severe cases, loss of consciousness or death. This situation can occur in poorly ventilated or enclosed spaces where CO2 accumulates, such as storage areas or basements housing beverage dispensing equipment.

Another risk is the potential for CO2 leaks from pressurized cylinders or equipment. In the event of a leak, CO2 can rapidly displace breathable air, leading to dangerous conditions. Additionally, if CO2 comes into direct contact with the skin or eyes in its compressed form, it can cause frostbite or irritation. Here are some of the dangers:

- **Immediate health impacts:** Headaches, dizziness, fatigue,

nausea, and difficulty breathing are common symptoms of CO2 exposure. These can significantly impact the dining experience for patrons and create a hazardous work environment for staff.

- **Reduced cognitive function:** High CO2 levels can lead to trouble concentrating, making decisions, and feeling sluggish. This can be particularly dangerous for staff who need to be alert and make quick judgments, but it can also affect patrons' ability to enjoy themselves or navigate safely if disoriented.
- **Long-term health effects:** While less immediate, chronic exposure to elevated CO2 levels has been linked to respiratory problems, asthma development, and even an increased risk of heart disease.
- **Suffocation risk:** In extreme cases, very high CO2 levels can displace oxygen, causing suffocation and even death. This is a particular concern in situations where ventilation is limited, leaks occur from CO2 tanks used for carbonation, or large crowds gather in confined spaces.

HOW TO PROTECT YOURSELF

High CO2 levels present a significant risk to health and safety. It is crucial to implement effective measures to mitigate these risks and ensure the well-being of everyone within indoor environments. Here are some strategies to address these risks:

Enhance Ventilation:

- Prioritize natural airflow whenever possible. Open windows and doors regularly, especially during cooler months. Consider installing operable skylights or roof hatches for additional air circulation. Encourage patrons to dress appropriately for these ventilation strategies.
- Ensure existing HVAC systems are properly sized and maintained for the space's occupancy. Schedule regular maintenance and consider upgrades to systems with CO2 monitoring capabilities. These systems can automatically adjust ventilation rates to maintain safe CO2 levels.

- Strategically placed fans can significantly improve air circulation, particularly in high-occupancy areas or near cooking stations that generate CO2. Ceiling fans and strategically positioned oscillating fans can be effective solutions.

CO2 Monitoring and Response:

- **Invest in CO2 Monitors:** Install continuous CO2 monitors throughout the space, particularly in areas with high occupancy or limited natural ventilation. These monitors will provide real-time data on CO2 levels.
- **Establish Action Thresholds:** Set clear CO2 level thresholds with corresponding actions. When levels exceed the safe limit (below 1000 ppm as recommended by ASHRAE), staff should be trained to immediately increase ventilation. This might involve opening additional windows and doors, adjusting HVAC settings, or activating targeted fans.

Operational Practices:

- **Occupancy Management:** During peak hours or large events, implement strategies to manage the number of patrons to prevent overcrowding and excessive CO2 buildup. Consider reservation systems or timed entry for events.
- **Fresh Air Breaks for Staff:** Encourage staff, especially those working in high-CO2 areas like kitchens, to take regular breaks outside for fresh air. This will help to alleviate any negative health effects from CO2 exposure.
- **Staff Training:** Train staff to recognize the signs and symptoms of CO2 exposure, such as headaches, dizziness, and fatigue. They should also be familiar with the procedures for responding to high CO2 levels, including activating ventilation protocols and notifying management.

Additional Considerations:

- If your establishment uses CO2 tanks for carbonation, have a plan for leak detection and response in place. This should include proper storage of tanks, regular leak inspections, and staff training on identifying and responding to leaks

safely.
- While not a primary mitigation strategy, air purifiers specifically designed to remove CO2 can be a supplemental solution, particularly in spaces with limited ventilation options.
- If you suspect a CO2 leak or experience symptoms like dizziness, headaches, or shortness of breath, the top priority is to evacuate the affected area as quickly and safely as possible. Encourage patrons and staff to move to a well-ventilated area outside.

FINAL WORD

CO2 safety is all about maintaining a healthy balance. While CO2 itself isn't inherently dangerous, improper ventilation can lead to a buildup that displaces oxygen, creating health risks. Remember, fresh air is key to a healthy atmosphere!

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Stats and Facts

FACTS

Certainly, here are the hazards of CO2 safety in restaurants, bars, and private events summarized into short points:

- **Asphyxiation Risk:** CO2 buildup can displace oxygen in poorly ventilated spaces, leading to suffocation and potentially death.
- **Acute Health Effects:** Breathing elevated CO2 levels can

cause headaches, dizziness, nausea, and confusion, with prolonged exposure increasing the risk of unconsciousness.

- **Increased Fire Hazard:** CO2 accumulation can reduce oxygen levels, raising the risk of fires and hindering combustion support.
- **Equipment Malfunction:** Improper handling or malfunction of CO2-containing equipment can lead to leaks or spills, posing immediate dangers.
- **Lack of Awareness:** Many individuals may not recognize CO2 hazards or symptoms of poisoning, delaying appropriate response measures.
- **Emergency Situations:** Panic or confusion during CO2-related incidents can complicate emergency response efforts, potentially leading to further injuries.

STATS

- While not directly related to CO2, incidents of carbon monoxide (CO) poisoning in commercial establishments, including restaurants and bars, are sometimes reported. CO poisoning can occur due to faulty gas appliances, inadequate ventilation, or other factors. According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), unintentional CO exposure accounts for an estimated 50,000 emergency department visits annually in the United States.
- In Canada, the safety of carbon dioxide (CO2) in restaurants, bars, and venues is a critical concern, especially since the pandemic. Indoor air quality monitoring guidelines have been added by several states and localities, as indoor CO2 levels can serve as an indicator of overall air quality for customer health and safety. CO2 gas levels above 5% (50,000 ppm) by volume in indoor air can be fatal, making CO2 safety a top concern for any commercial restaurant or bar. Prolonged or concentrated exposure to CO2 can cause death, and it is crucial to be aware of the signs and symptoms of CO2 exposure, as the gas itself is undetectable without proper tools.
- The Minnesota Department of Labor and Industry has set

workplace safety standards of 10,000 ppm for an 8-hour period and 30,000 ppm for a 15-minute period. These standards were developed for healthy working adults and may not be appropriate for sensitive populations, such as children and the elderly.

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El dióxido de carbono (CO2) puede acumularse en restaurantes, bares y espacios para eventos mal ventilados. La Sociedad Americana de Ingenieros de Calefacción, Refrigeración y Aire Acondicionado (ASHRAE) recomienda mantener los niveles de CO2 por debajo de 1.000 ppm por motivos de seguridad. Los niveles elevados de CO2 pueden provocar dolores de cabeza, mareos y dificultad para respirar. Para garantizar la seguridad, estos locales deben contar con un plan de fugas de gas y una ventilación adecuada para mantener una buena calidad del aire interior.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los riesgos asociados al CO2 en restaurantes, bares y eventos privados se derivan principalmente de su potencial para desplazar el oxígeno del aire. Cuando las concentraciones de CO2 alcanzan niveles elevados, pueden provocar la falta de oxígeno, causando síntomas como mareos, dolores de cabeza, dificultad para respirar, confusión y, en casos graves, pérdida del conocimiento o la muerte. Esta situación puede producirse en espacios mal ventilados

o cerrados donde se acumula CO2, como zonas de almacenamiento o sótanos que albergan equipos dispensadores de bebidas.

Otro riesgo es la posibilidad de que se produzcan fugas de CO2 de botellas o equipos presurizados. En caso de fuga, el CO2 puede desplazar rápidamente el aire respirable, provocando condiciones peligrosas. Además, si el CO2 entra en contacto directo con la piel o los ojos en su forma comprimida, puede causar congelación o irritación. Estos son algunos de los peligros:

- **Efectos inmediatos sobre la salud:** Dolores de cabeza, mareos, fatiga, náuseas y dificultad para respirar son síntomas comunes de la exposición al CO2. Esto puede afectar significativamente a la experiencia gastronómica de los clientes y crear un entorno de trabajo peligroso para el personal.
- **Reducción de la función cognitiva:** Los altos niveles de CO2 pueden provocar problemas de concentración, toma de decisiones y sensación de lentitud. Esto puede ser especialmente peligroso para el personal, que debe estar alerta y tomar decisiones con rapidez, pero también puede afectar a la capacidad de los clientes para divertirse o navegar con seguridad si están desorientados.
- **Efectos sobre la salud a largo plazo:** Aunque menos inmediata, la exposición crónica a niveles elevados de CO2 se ha relacionado con problemas respiratorios, desarrollo de asma e incluso un mayor riesgo de cardiopatías.
- **Riesgo de asfixia:** En casos extremos, los niveles muy elevados de CO2 pueden desplazar al oxígeno, provocando asfixia e incluso la muerte. Esto es especialmente preocupante en situaciones en las que la ventilación es limitada, se producen fugas en los tanques de CO2 utilizados para la carbonatación o se reúnen grandes multitudes en espacios reducidos.

COMO PROTEGERSE

Los niveles elevados de CO2 suponen un riesgo importante para la salud y la seguridad. Es crucial aplicar medidas eficaces para

mitigar estos riesgos y garantizar el bienestar de todos en los ambientes interiores. He aquí algunas estrategias para hacer frente a estos riesgos:

Mejorar la ventilación:

- Dé prioridad a la circulación natural del aire siempre que sea posible. Abra las ventanas y puertas con regularidad, especialmente durante los meses más fríos. Considere la posibilidad de instalar claraboyas o trampillas en el techo para aumentar la circulación del aire. Anime a los clientes a vestirse adecuadamente para estas estrategias de ventilación.
- Asegúrese de que los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado están dimensionados y mantenidos adecuadamente para la ocupación del espacio. Programe un mantenimiento regular y considere la posibilidad de actualizar los sistemas con capacidad de monitorización de CO2. Estos sistemas pueden ajustar automáticamente las tasas de ventilación para mantener niveles seguros de CO2.
- Los ventiladores colocados estratégicamente pueden mejorar significativamente la circulación del aire, sobre todo en las zonas de alta ocupación o cerca de los puestos de cocina que generan CO2. Los ventiladores de techo y los ventiladores oscilantes colocados estratégicamente pueden ser soluciones eficaces.

Control y Respuesta al CO2:

- **Invierta en Monitores de CO2:** Instale monitores de CO2 continuos en todo el espacio, sobre todo en las zonas de alta ocupación o con ventilación natural limitada. Estos monitores proporcionarán datos en tiempo real sobre los niveles de CO2.
- **Establezca Umbrales de Acción:** Establezca umbrales claros de nivel de CO2 con las acciones correspondientes. Cuando los niveles superen el límite de seguridad (por debajo de 1.000 ppm, como recomienda ASHRAE), el personal debe recibir formación para aumentar inmediatamente la ventilación. Esto podría implicar la apertura de ventanas y puertas

adicionales, el ajuste de la configuración de HVAC o la activación de ventiladores específicos.

Prácticas operativas:

- **Gestión de la Ocupación:** Durante las horas punta o los grandes eventos, aplique estrategias para gestionar el número de clientes a fin de evitar el hacinamiento y la acumulación excesiva de CO2. Considere la posibilidad de utilizar sistemas de reserva o de entrada programada para los eventos.
- **Pausas de Aire Fresco para el Personal:** Anime al personal, especialmente a los que trabajan en zonas con un alto nivel de CO2, como las cocinas, a hacer pausas regulares para respirar aire fresco. Esto ayudará a aliviar los efectos negativos para la salud de la exposición al CO2.
- **Capacitación del Personal:** Instruya al personal para que reconozca los signos y síntomas de la exposición al CO2, como dolores de cabeza, mareos y fatiga. También deben estar familiarizados con los procedimientos de respuesta ante niveles elevados de CO2, incluida la activación de los protocolos de ventilación y la notificación a la dirección.

Consideraciones Adicionales:

- Si su establecimiento utiliza tanques de CO2 para la carbonatación, disponga de un plan de detección de fugas y respuesta. Esto debe incluir el almacenamiento adecuado de los tanques, inspecciones periódicas de fugas y formación del personal para identificar y responder a las fugas de forma segura.
- Aunque no es una estrategia de mitigación primaria, los purificadores de aire diseñados específicamente para eliminar el CO2 pueden ser una solución complementaria, especialmente en espacios con opciones de ventilación limitadas.
- Si sospecha que hay una fuga de CO2 o experimenta síntomas como mareos, dolores de cabeza o dificultad para respirar, la máxima prioridad es evacuar la zona afectada de la forma más rápida y segura posible. Anime a los clientes y al

personal a trasladarse a una zona bien ventilada en el exterior.

CONCLUSIÓN

La seguridad del CO2 consiste en mantener un equilibrio saludable. Aunque el CO2 en sí no es intrínsecamente peligroso, una ventilación inadecuada puede provocar una acumulación que desplace al oxígeno, creando riesgos para la salud. Recuerde, el aire fresco es clave para una atmósfera saludable.

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Ciertamente, he aquí los peligros de la seguridad del CO2 en restaurantes, bares y eventos privados resumidos en breves puntos:

- **Riesgo de Asfixia:** La acumulación de CO2 puede desplazar al oxígeno en espacios mal ventilados, provocando asfixia y potencialmente la muerte.
- **Efectos Agudos sobre la Salud:** Respirar niveles elevados de CO2 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 CO2 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 CO2 pueden provocar fugas o derrames, lo que supone un peligro inmediato.

- **Falta de Conciencia:** Muchas personas pueden no reconocer los peligros del CO2 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 CO2 pueden complicar los esfuerzos de respuesta de emergencia, lo que puede provocar más lesiones.

ESTADÍSTICAS

- Aunque no está directamente relacionado con el CO2, 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 (CO2) 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 CO2 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 CO2 superiores al 5% (50.000 ppm) por volumen en el aire interior pueden ser mortales, por lo que la seguridad del CO2 es una de las principales preocupaciones de cualquier restaurante o bar comercial. La exposición prolongada o concentrada al CO2 puede causar la muerte, y es crucial ser consciente de los signos y síntomas de la exposición al CO2, 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.

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Fatality File – Spanish

Garantizar la seguridad del CO2 en la hostelería: Restaurantes, bares y eventos privados

En el ajetreado mundo de la hostelería, donde prosperan restaurantes, bares y eventos privados, es primordial garantizar la seguridad de los clientes y el personal.

Sin embargo, entre la variedad de peligros potenciales, la seguridad del dióxido de carbono (CO2) a menudo acecha como una amenaza silenciosa.

Recientemente, en un bar de moda del centro de la ciudad, una fuga inadvertida de CO2 procedente de un dispensador de bebidas que no funcionaba correctamente provocó un terrible incidente.

Los clientes empezaron a sufrir mareos y náuseas, y algunos cayeron inconscientes.

La rápida actuación del personal evitó una catástrofe, pero varias personas necesitaron atención médica por intoxicación de CO2.

Este alarmante suceso pone de manifiesto la importancia crítica de contar con protocolos de seguridad rigurosos en materia de CO2 en los establecimientos de hostelería.

Desde las inspecciones periódicas de los equipos hasta la formación del personal en detección de gases y procedimientos de respuesta a emergencias, las medidas proactivas son esenciales para salvaguardar el bienestar de todos los que trabajan en el dinámico sector de la hostelería.

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Fatality File

Ensuring CO2 Safety in Hospitality: Restaurants, Bars, and Private Events

In the bustling world of hospitality, where restaurants, bars, and private events thrive, ensuring the safety of patrons and staff is paramount.

However, amidst the array of potential hazards, carbon dioxide (CO2) safety often lurks as a silent threat.

Recently, in a trendy downtown bar, an unnoticed CO2 leak from a malfunctioning beverage dispenser led to a harrowing incident.

Patrons began experiencing dizziness and nausea, with some collapsing unconscious.

Prompt action from staff averted a catastrophe, but several individuals required medical attention for CO2 poisoning.

This alarming event sheds light on the critical importance of rigorous CO2 safety protocols in hospitality settings.

From regular equipment inspections to staff training on gas detection and emergency response procedures, proactive measures are essential to safeguarding the well-being of everyone in the vibrant hospitality industry.

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Infographic – Spanish



Fuente: https://www.nj.gov

CO2 Safety In Restaurants, Bars And Private Events Infographic



Source: https://www.cganet.com

Indoor Air Quality – Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Maintaining good indoor air quality (IAQ) is crucial in the hospitality industry. Hotels have high occupant turnover, and pollutants can build up from various sources. This can lead to

respiratory issues and discomfort for guests. Hotels are no longer competing for comfort; they need to provide guests with a safe and healthy environment.

WHAT'S THE DANGER

Stagnant air loaded with pollutants can lead to a domino effect of negative consequences. Guests exposed to irritants like dust, mold, or cleaning chemicals might experience everything from allergy attacks to headaches, leaving them with a negative impression of their stay.

Here are some potential problems:

- **Respiratory Issues:** irritants like dust, mold spores, and volatile organic compounds (VOCs) from cleaning products can trigger allergies, and asthma attacks, and worsen existing respiratory problems.
- **Short-Term Discomfort:** Symptoms like headaches, fatigue, dizziness, and nausea are common with exposure to poor air quality. These can significantly impact a guest's experience.
- **Increased Spread of Illness:** Stagnant air allows airborne viruses and bacteria to linger longer, potentially increasing the risk of catching a cold or other illness during your stay.
- **Aggravated Existing Conditions:** For people with chronic respiratory conditions or compromised immune systems, poor IAQ can exacerbate their symptoms.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Unfortunately, guests can't control the inner workings of a hotel's ventilation system. The responsibility for a healthy indoor environment falls on the hospitality establishment.

Here are some safety precautions hotels can take to improve indoor air quality (IAQ):

1. **Ventilation Systems Maintenance:** Regularly inspect, clean, and maintain ventilation systems, including HVAC (Heating, Ventilation, and Air Conditioning) systems, to ensure efficient air circulation and filtration.
2. **Air Quality Monitoring:** Install air quality monitoring systems to continuously measure IAQ parameters such as temperature, humidity, carbon dioxide (CO2) levels, volatile organic compounds (VOCs), and particulate matter (PM). These systems can help detect issues promptly.
3. **Proper Ventilation Design:** Ensure that the design of ventilation systems meets the specific requirements of the hospitality space, considering factors such as occupancy levels, activities performed, and potential sources of indoor pollutants.
4. **Use of Air Purifiers:** Consider installing air purifiers equipped with HEPA (High-Efficiency Particulate Air) filters or other advanced filtration technologies to remove airborne particles, allergens, and contaminants.
5. **Smoke-Free Policies:** Enforce strict no-smoking policies indoors to prevent exposure to second-hand smoke, which can significantly degrade IAQ and pose health risks to guests and staff.
6. **Chemical Management:** Use environmentally friendly cleaning products and avoid the use of harsh chemicals that can release harmful fumes into the air. Properly store and handle cleaning supplies to prevent accidental spills or leaks.
7. **Regular Cleaning and Maintenance:** Implement rigorous cleaning protocols for all indoor areas, including guest rooms, bathrooms, dining areas, and common spaces. Pay special attention to high-touch surfaces and areas prone to dust accumulation.
8. **Humidity Control:** Maintain indoor humidity levels within the recommended range (typically between 30% and 60%) to prevent mold growth, which can compromise IAQ and trigger allergic reactions or respiratory issues.
9. **Educational Programs:** Train staff members on the importance of IAQ and proper procedures for maintaining a healthy

indoor environment. Encourage them to report any concerns or observations related to IAQ promptly.

10. **Guest Communication:** Provide guests with information about IAQ measures taken within the establishment, such as the use of air purifiers or regular ventilation practices. **As a worker in the hospitality industry, it's crucial to be prepared to address any issues related to indoor air quality (IAQ) promptly and effectively. If you encounter IAQ concerns, here's what to do:**

- Recognize signs of poor IAQ, such as stuffy air, unpleasant odors, visible mold growth, excessive humidity, or discomfort reported by guests or colleagues.
- Report IAQ concerns to your supervisor or facility manager immediately. Provide specific details about the observed issues and their potential impact on guest comfort and health.

When a Guest Reports Poor Indoor Air Quality (IAQ):

Guests sometimes raise concerns about various aspects of their stay. One issue that can impact their comfort and well-being is poor indoor air quality (IAQ). Here's how to handle a guest's concerns about poor indoor air quality:

- **Acknowledge and Apologize:** Thank the guest for bringing the issue to your attention and apologize for any discomfort it may be causing.
- **Gather Information:** Gently ask the guest about the specific issues they're experiencing. Do they smell anything unusual? Are they experiencing any respiratory irritation?
- **Offer Solutions:** Depending on the situation, you can offer different solutions:
    - **Room Change:** If possible, offer to move the guest to a different room with better ventilation.
    - **Air Purification:** See if the hotel has air purifiers available that can be placed in the guest's room for temporary relief.
    - **Increased Ventilation:** Open windows (weather permitting) or adjust the thermostat settings to

increase fresh air circulation in the room, if possible.

- Document the Issue: Take note of the guest's concerns, the actions you took, and the room number for future reference.

FINAL WORD

Maintaining good IAQ is an ongoing process, but by prioritizing these steps, you can create a healthy environment that keeps guests happy and staff healthy, leading to a win-win for everyone.

Indoor Air Quality – Hospitality Stats and Facts

FACTS

Here are some of the key hazards associated with indoor air quality in hospitality settings:

1. **Health Risks:** Poor IAQ can lead to various health issues such as respiratory problems, allergies, and aggravated asthma symptoms among guests and staff. Common indoor air pollutants like dust, mold, volatile organic compounds (VOCs) from cleaning products, and tobacco smoke can exacerbate these health problems.
2. **Spread of Contagious Diseases:** Inadequate ventilation and poor IAQ can facilitate the spread of airborne pathogens, including viruses and bacteria. In a hospitality setting where people from diverse backgrounds congregate, the risk of spreading contagious diseases such as influenza or COVID-19 can be heightened if proper ventilation and air filtration measures are not in place.

3. **Comfort and Satisfaction:** Poor IAQ can negatively impact guests' comfort and overall satisfaction with their stay. Unpleasant odors, stuffy air, or excessive humidity levels can detract from the guest experience, leading to complaints and potentially affecting the reputation and profitability of the establishment.
4. **Employee Productivity and Morale:** Poor IAQ not only affects guests but also impacts the health and well-being of employees. Uncomfortable working conditions due to inadequate ventilation or exposure to pollutants can lead to decreased productivity, absenteeism, and low morale among staff members.
5. **Fire Hazards:** In some cases, poor IAQ can be associated with inadequate maintenance of HVAC systems, which may increase the risk of electrical malfunctions or fires. Accumulation of dust or debris in ventilation ducts can also pose a fire hazard if ignited.

STATS

- Americans, on average, spend approximately 90 % of their time indoors, where the concentrations of some pollutants are often 2 to 5 times higher than typical outdoor concentrations. This is particularly relevant for hospitality venues where guests and staff spend extended periods indoors.
- Improvements made to indoor air quality can boost workplace performance by 10%, according to the Lawrence Berkeley National Laboratory. Additionally, improved ventilation rates can result in up to 35% fewer staff sick days, which can have a direct impact on the productivity and well-being of hospitality staff.
- 82% of millennials reported that they would feel safer returning to in-person work if their offices provided real-time transparency into indoor air quality. This statistic underscores the growing concern about indoor air quality among individuals, including guests in hospitality venues.
- Air pollution has been linked to increased heart and

breathing problems, hospitalization, emergency room visits, and premature death. Health Canada estimates that air pollution contributes to about 15,300 deaths in Canada each year, with a total economic cost of $120 billion annually. These statistics underscore the significant health and economic impacts of poor air quality, which are relevant to the hospitality sector.

Indoor Air Quality – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Mantener una buena calidad del aire interior es crucial en el sector hotelero. Los hoteles tienen una alta rotación de ocupantes, y los contaminantes pueden acumularse de diversas fuentes. Esto puede provocar problemas respiratorios y molestias a los huéspedes. Los hoteles ya no compiten en comodidad; necesitan ofrecer a los huéspedes un entorno seguro y saludable.

CUÁL ES EL PELIGRO

El aire estancado cargado de contaminantes puede provocar un efecto dominó de consecuencias negativas. Los huéspedes expuestos a sustancias irritantes como el polvo, el moho o los productos químicos de limpieza pueden sufrir desde ataques de alergia hasta dolores de cabeza, lo que les deja una impresión negativa de su estancia.

He aquí algunos problemas potenciales:

- **Problemas Respiratorios:** los irritantes como el polvo, las esporas de moho y los compuestos orgánicos volátiles (COV) de los productos de limpieza pueden desencadenar alergias y ataques de asma, y empeorar los problemas respiratorios ya existentes.
- **Malestar a Corto Plazo:** Síntomas como dolores de cabeza, fatiga, mareos y náuseas son comunes con la exposición a la mala calidad del aire. Estos síntomas pueden afectar significativamente a la experiencia de los huéspedes.
- **Mayor Propagación de Enfermedades:** El aire estancado permite que los virus y bacterias transmitidos por el aire permanezcan más tiempo, aumentando potencialmente el riesgo de contraer un resfriado u otra enfermedad durante su estancia.
- **Agravamiento de Enfermedades Existentes:** Para las personas con enfermedades respiratorias crónicas o sistemas inmunes comprometidos, la mala IAQ puede exacerbar sus síntomas.

COMO PROTEGERSE

Por desgracia, los huéspedes no pueden controlar el funcionamiento interno del sistema de ventilación de un hotel. La responsabilidad de un ambiente interior saludable recae en el establecimiento hostelero.

He aquí algunas precauciones de seguridad que los hoteles pueden tomar para mejorar la calidad del aire interior (IAQ):

1. **Mantenimiento de los Sistemas de Ventilación:** Inspeccione, limpie y mantenga regularmente los sistemas de ventilación, incluidos los sistemas HVAC (Calefacción, Ventilación y Aire Acondicionado), para garantizar una circulación y filtración eficientes del aire.
2. **Control de Calidad del Aire:** Instale sistemas de control de la calidad del aire para medir continuamente parámetros de calidad del aire interior como la temperatura, la humedad, los niveles de dióxido de carbono (CO2), los compuestos orgánicos volátiles (COV) y las partículas (PM). Estos sistemas pueden ayudar a detectar problemas con prontitud.

3. **Diseño Adecuado de la Ventilación:** Asegúrese de que el diseño de los sistemas de ventilación cumple los requisitos específicos del espacio de hospitalidad, teniendo en cuenta factores como los niveles de ocupación, las actividades realizadas y las posibles fuentes de contaminantes interiores.
4. **Uso de Purificadores de Aire:** Considere la posibilidad de instalar purificadores de aire equipados con filtros HEPA (High-Efficiency Particulate Air) u otras tecnologías avanzadas de filtración para eliminar partículas en suspensión en el aire, alérgenos y contaminantes.
5. **Políticas Antitabaco:** Aplique políticas estrictas de no fumar en el interior para evitar la exposición al humo de segunda mano, que puede degradar significativamente la IAQ y plantear riesgos para la salud de los huéspedes y el personal.
6. **Gestión de Productos Químicos:** Utilice productos de limpieza respetuosos con el medio ambiente y evite el uso de productos químicos agresivos que puedan liberar humos nocivos en el aire. Almacene y manipule correctamente los productos de limpieza para evitar derrames o fugas accidentales.
7. **Limpieza y Mantenimiento Periódicos:** Aplique protocolos de limpieza rigurosos en todas las zonas interiores, incluidas las habitaciones, los baños, los comedores y los espacios comunes. Preste especial atención a las superficies que más se tocan y a las zonas propensas a la acumulación de polvo.
8. **Control de la Humedad:** Mantenga los niveles de humedad interior dentro del rango recomendado (normalmente entre el 30% y el 60%) para evitar la aparición de moho, que puede comprometer la IAQ y desencadenar reacciones alérgicas o problemas respiratorios.
9. **Programas Educativos:** Forme a los miembros del personal sobre la importancia de la calidad del aire interior y los procedimientos adecuados para mantener un ambiente interior saludable. Anímelos a informar rápidamente de cualquier preocupación u observación relacionada con la IAQ.
10. **Comunicación con los Huéspedes:** Proporcione a los huéspedes

información sobre las medidas de IAQ adoptadas en el establecimiento, como el uso de purificadores de aire o prácticas regulares de ventilación. Como trabajador del sector de la hostelería, es fundamental estar preparado para abordar cualquier problema relacionado con la calidad del aire interior (IAQ) de forma rápida y eficaz. Si se encuentra con problemas de IAQ, esto es lo que debe hacer:

- Reconocer los signos de mala calidad del aire interior, como aire viciado, olores desagradables, crecimiento visible de moho, humedad excesiva o molestias comunicadas por clientes o compañeros.
- Comunique inmediatamente a su supervisor o al responsable de las instalaciones cualquier problema relacionado con la calidad del aire. Proporcione detalles específicos sobre los problemas observados y su posible impacto en la comodidad y la salud de los huéspedes.

Cuando un Huésped Informa de una Mala Calidad del Aire Interior (IAQ):

Los huéspedes a veces plantean sus preocupaciones sobre diversos aspectos de su estancia. Un problema que puede afectar a su comodidad y bienestar es la mala calidad del aire interior. A continuación se explica cómo tratar las preocupaciones de los huéspedes sobre la mala calidad del aire interior:

- **Reconozca y Discúlpese:** Agradezca al huésped que le haya planteado el problema y discúlpese por las molestias que pueda estar causando.
- **Recabe Información:** Pregunte amablemente al cliente sobre los problemas específicos que está experimentando. ¿Huelen algo raro? ¿Está experimentando alguna irritación respiratoria?
- **Ofrezca Soluciones:** Dependiendo de la situación, puede ofrecer diferentes soluciones:
    - **Cambio de Habitación:** Si es posible, ofrezca cambiar al huésped a otra habitación con mejor ventilación.
    - **Purificación del Aire:** Averigüe si el hotel dispone de purificadores de aire que puedan colocarse en la

habitación del huésped para aliviarlo temporalmente.
    - **Aumente la Ventilación:** Abra las ventanas (si el tiempo lo permite) o ajuste el termostato para aumentar la circulación de aire fresco en la habitación, si es posible.
- **Documente el Problema:** Tome nota de las preocupaciones del huésped, las medidas que tomó y el número de habitación para futuras referencias.

Indoor Air Quality – Hospitality Fatality File – Spanish

Amenaza Silenciosa: Un incidente mortal pone al descubierto la negligencia en la calidad del aire interior en la hostelería

En un impactante giro de los acontecimientos, un incidente mortal en un hotel de lujo reveló la amenaza silenciosa que supone la mala calidad del aire interior en el sector hotelero.

Durante una conferencia de alto nivel celebrada en el gran salón de baile del hotel, varios asistentes empezaron a experimentar síntomas de insuficiencia respiratoria, como tos y dificultad para respirar.

A pesar de los esfuerzos por mitigar la situación, uno de los asistentes, un importante ejecutivo, cayó inconsciente.

Se llamó a los servicios médicos de urgencia, pero, trágicamente, el huésped no pudo ser reanimado y fue declarado muerto en el lugar de los hechos.

Las investigaciones posteriores revelaron la existencia de sistemas de ventilación inadecuados, la acumulación de contaminantes en el aire y la falta de controles periódicos de la calidad del aire en el hotel.

Esta devastadora tragedia nos recuerda conmovedoramente la importancia crítica de mantener unas normas elevadas de calidad del aire interior en los establecimientos hoteleros para salvaguardar la salud y el bienestar tanto de los huéspedes como del personal.

Indoor Air Quality – Hospitality Fatality File

Silent Threat: Fatal Incident Exposes Indoor Air Quality Neglect in Hospitality

In a shocking turn of events, a fatal incident at a luxury hotel unveiled the silent threat posed by poor indoor air quality within the hospitality industry.

During a high-profile conference held in the hotel’s grand ballroom, several attendees began experiencing symptoms of respiratory distress, including coughing and difficulty breathing.

Despite efforts to mitigate the situation, one attendee, a prominent business executive, collapsed unconscious.

Emergency medical services were called, but tragically, the guest could not be revived and was pronounced dead at the scene.

Subsequent investigations revealed inadequate ventilation systems, accumulation of airborne pollutants, and lack of regular air quality monitoring in the hotel.

This devastating tragedy serves as a poignant reminder of the critical importance of maintaining high indoor air quality standards in hospitality establishments to safeguard the health and well-being of guests and staff alike.

Indoor Air Quality – Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Estos son algunos de los principales riesgos asociados a la calidad del aire interior en los establecimientos de hostelería:

1. **Riesgos para la Salud:** Una mala calidad del aire interior puede provocar diversos problemas de salud, como problemas respiratorios, alergias y agravamiento de los síntomas del asma entre los clientes y el personal. Los contaminantes comunes del aire interior como el polvo, el moho, los compuestos orgánicos volátiles (COV) de los productos de limpieza y el humo del tabaco pueden agravar estos problemas de salud.
2. **Propagación de Enfermedades Contagiosas:** Una ventilación inadecuada y una IAQ deficiente pueden facilitar la propagación de patógenos en el aire, incluidos virus y

bacterias. En un establecimiento de hostelería donde se congregan personas de diversos orígenes, el riesgo de propagación de enfermedades contagiosas como la gripe o el COVID-19 puede aumentar si no se aplican medidas adecuadas de ventilación y filtración del aire.

3. **Confort y Satisfacción:** Una IAQ deficiente puede afectar negativamente al confort de los huéspedes y a su satisfacción general con la estancia. Los olores desagradables, el aire viciado o los niveles excesivos de humedad pueden restar valor a la experiencia de los huéspedes, provocar quejas y afectar potencialmente a la reputación y rentabilidad del establecimiento.
4. **Productividad y Moral de los Empleados:** Una mala calidad del aire no sólo afecta a los clientes, sino también a la salud y el bienestar de los empleados. Las condiciones de trabajo incómodas debidas a una ventilación inadecuada o a la exposición a contaminantes pueden provocar una disminución de la productividad, absentismo y baja moral entre los miembros del personal.
5. **Riesgos de Incendio:** En algunos casos, una IAQ deficiente puede estar asociada a un mantenimiento inadecuado de los sistemas HVAC, lo que puede aumentar el riesgo de averías eléctricas o incendios. La acumulación de polvo o residuos en los conductos de ventilación también puede suponer un riesgo de incendio si se inflama.

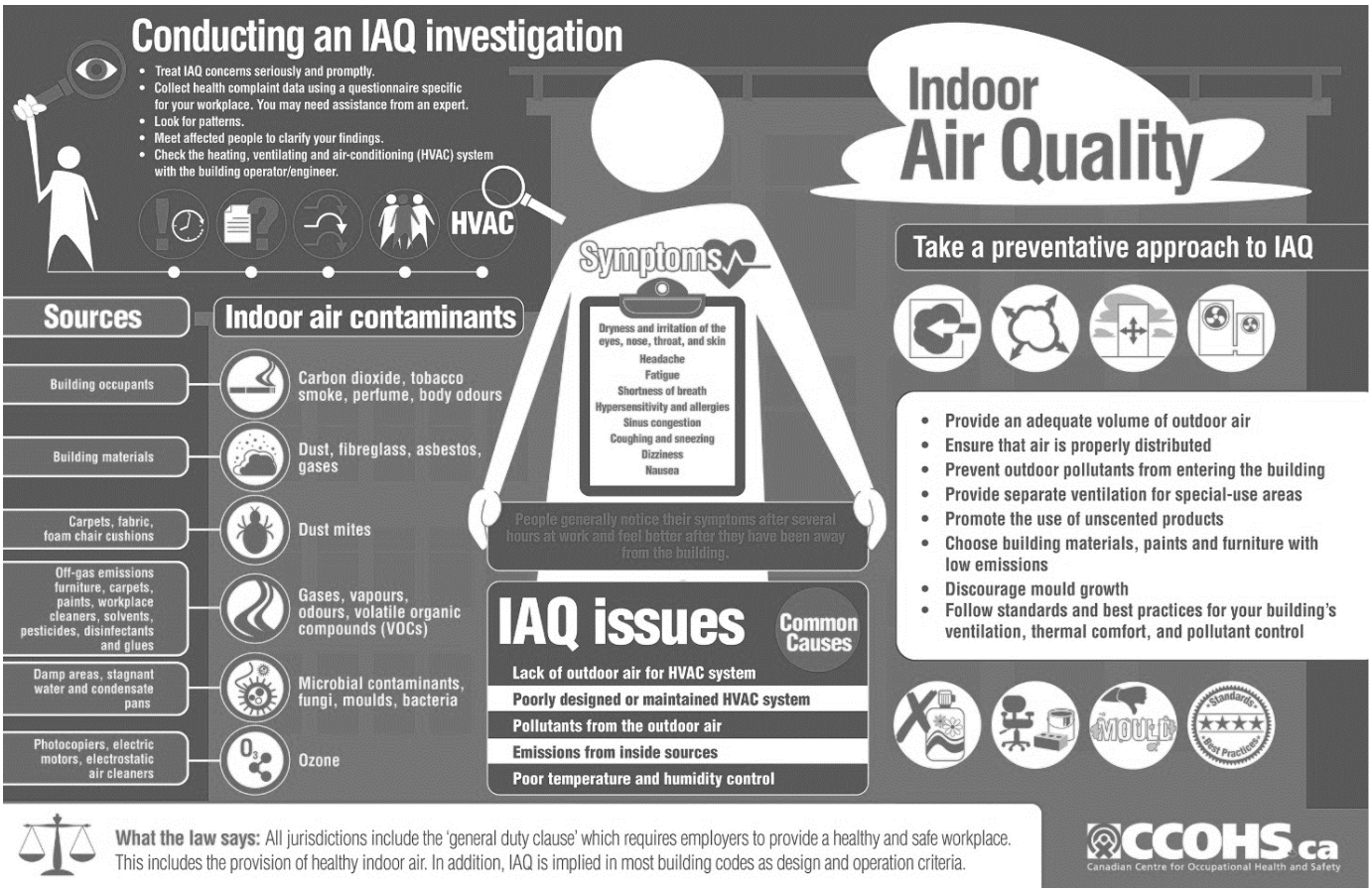
ESTADÍSTICAS

- Los estadounidenses, por término medio, pasan aproximadamente el 90 % de su tiempo en interiores, donde las concentraciones de algunos contaminantes suelen ser de 2 a 5 veces superiores a las concentraciones típicas en exteriores. Esto es especialmente importante en los locales de hostelería, donde los clientes y el personal pasan largos periodos de tiempo en el interior.
- Según el Laboratorio Nacional Lawrence Berkeley, las mejoras en la calidad del aire interior pueden aumentar el rendimiento del lugar de trabajo en un 10%. Además, la

mejora de los índices de ventilación puede reducir hasta un 35% los días de baja por enfermedad del personal, lo que puede repercutir directamente en la productividad y el bienestar del personal de hostelería.

- El 82% de los millennials declararon que se sentirían más seguros al volver al trabajo presencial si sus oficinas ofrecieran transparencia en tiempo real sobre la calidad del aire interior. Esta estadística subraya la creciente preocupación por la calidad del aire interior entre las personas, incluidos los huéspedes de los locales de hostelería.
- La contaminación atmosférica se ha relacionado con un aumento de los problemas cardíacos y respiratorios, hospitalizaciones, visitas a urgencias y muerte prematura. Health Canada calcula que la contaminación atmosférica contribuye a unas 15.300 muertes al año en Canadá, con un coste económico total de 120.000 millones de dólares anuales. Estas estadísticas ponen de relieve las importantes repercusiones sanitarias y económicas de la mala calidad del aire, que son relevantes para el sector de la hostelería.

Indoor Air Quality – Hospitality Infographic



Source: https://www.ccohs.ca

Indoor Air Quality – Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: https://www.caloryfrio.com

Guest Security & Privacy – Hospitality Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

Hotels prioritize the security and privacy of guests throughout their stay. From arrival to departure, guest security and data confidentiality become a priority. This involves strong physical and digital security measures throughout the property. In addition, guests’ preferences regarding their information are respected. Whether protecting in-room valuables or safeguarding online transactions, prioritizing security and privacy builds trust and enhances the overall guest experience.

WHAT’S THE DANGER

Although the hospitality industry strives to provide a safe and comfortable environment, there can be gaps in guest safety and privacy. It is important to be aware of these potential issues to ensure a truly relaxing and safe experience for guests.

Here are some of the risks:

Physical Security:

- Guests’ rooms or belongings could be vulnerable to theft, assault, or stalking if unauthorized individuals gain entry to secure areas. This could be due to weak access control systems, faulty locks, or unattended valuables areas.

Data Privacy:

- Hackers could steal sensitive guest information like credit card details, passport information, or home addresses. This stolen data could be used for identity theft, financial fraud, or even targeted scams.
- Guest data collected for reservations (names, emails, preferences) could be sold to third parties without proper consent. This can lead to unwanted marketing calls, emails, or even spam.
- Untrained staff might accidentally leak or misuse guest data, compromising privacy and potentially leading to identity theft or other security risks.

Privacy in Guest Rooms:

- While uncommon, there have been rare instances of hidden cameras being planted in hotel rooms. This is a serious privacy violation and can be emotionally distressing for guests.
- Thin walls or inadequate soundproofing can make it easy for guests to hear conversations or noises from neighboring rooms, compromising privacy and potentially disrupting sleep.
- While housekeeping and maintenance are necessary, some guests might be uncomfortable with staff entering their rooms, especially when they're not present. Hotels should have clear procedures for staff access and respect guest preferences regarding "Do Not Disturb" signs.
- Smart TVs, thermostats, or voice assistants in rooms might collect data on guest behavior or preferences. Hotels need to be transparent about what data is collected from these devices and how it's used.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Guests deserve a safe and secure haven during their travels. To ensure a worry-free stay, here's how hotels and guests can work together to mitigate risks and empower you to enjoy your stay with complete peace of mind:

What Hotels Can Do:

- Invest in robust access control systems, security cameras, and well-maintained locks. Train staff on security protocols and ensure proper procedures for lost keys or room access requests.
- Implement strong encryption for guest data, have clear data privacy policies outlining what information is collected and how it's used, and obtain explicit consent before sharing data with third parties. Regularly train staff on data security best practices.
- Communicate guest room privacy procedures. Train

housekeeping staff to respect “Do Not Disturb” signs and only enter rooms when authorized or upon guest request.
- Be upfront about data collection from in-room devices like smart TVs or thermostats. Allow guests to opt out of data collection or provide clear instructions on how to manage their privacy settings.

What Workers Can Do:

- **Be vigilant:** Report any suspicious activity or security concerns to a supervisor immediately.
- **Maintain confidentiality:** Never share guest information with unauthorized individuals.
- **Respect guest privacy:** Knock before entering rooms and respect “Do Not Disturb” signs.

In Case Of:

- **Suspicious Activity:** Workers should be trained to identify and report any suspicious activity observed on the property. This could include unauthorized individuals trying to access guest areas, guests exhibiting unusual behavior, or signs of potential theft or vandalism.
- **Guest Privacy Concern:** If a guest expresses concern about their privacy being compromised, the worker should listen attentively and take their complaint seriously. They should not discuss the details with anyone else but direct the guest to the appropriate supervisor or manager who can investigate and address the issue.
- **Guest Emergency:** Hotel staff should be trained and prepared to respond to emergencies like medical situations or fires. This includes knowing how to activate emergency protocols, evacuate guests safely, and provide basic first aid if necessary.

FINAL WORD

By working together, hotels and guests can create a secure and empowered environment. Hotels can implement strong protocols, while guests stay informed and vigilant. Through clear

communication, responsible actions, and mutual respect, everyone can contribute to a worry-free and enjoyable hospitality experience.

Guest Security & Privacy – Hospitality Stats and Facts

FACTS

Here are some key hazards associated with guest security and privacy at hotels:

1. **Physical Security Threats:** Hotels must protect guests from unauthorized access and potential criminal activities. Inadequate security measures, like poor lighting, lack of surveillance cameras, or insufficient security personnel, can make guests vulnerable to theft, assault, and other crimes.
2. **Data Privacy Concerns:** Hotels collect personal information from guests, including contact details, payment information, and sometimes even passport data. If this information is not properly secured, it can be susceptible to data breaches, leading to identity theft and financial fraud.
3. **Room Break-ins:** Lack of secure locks, malfunctioning key card systems, or easy access to master keys can lead to unauthorized entry into guest rooms, posing risks to personal safety and property.
4. **Surveillance and Eavesdropping:** Guests expect privacy in their rooms and throughout the hotel premises. Unauthorized surveillance or eavesdropping can infringe on this expectation, leading to legal issues and damage to the hotel’s reputation.

5. **Cybersecurity Threats:** With the increasing reliance on digital systems for bookings, payments, and access control, hotels are targets for cyber attacks. Guests' personal and financial information can be compromised if the hotel's network is not secure.
6. **Social Engineering and Scams:** Guests can be targets of social engineering tactics, where scammers pose as hotel staff or affiliated entities to extract personal information or money.

STATS

- The global hotel industry spends billions of dollars annually on security measures to ensure the safety of guests and employees. According to estimates from industry reports, security expenditure typically ranges from 1% to 3% of a hotel's total revenue.
- Many hotels invest in training programs for their staff to enhance security awareness and response capabilities. According to a survey conducted by the American Hotel & Lodging Educational Institute, around 90% of hotel operators reported providing security training to their employees.
- According to the U.S. Bureau of Justice Statistics, hotels and motels are among the top locations for property crimes such as theft and burglary.
- Hotels around the world are not being razed to the ground on a weekly basis. Having said this, hotel violence happens every month, globally. The World Economic Forum's □"Travel and Tourism Competitiveness Report, 2017″ recently asserted, regarding tourism and hotels, that, "geopolitical insecurity is the new normal."
- At the same time, STR Global reports that the hotel sector has expanded 17% over the past decade.