## Restaurant Fire Safety Stats and Facts — Spanish

## **HECHOS**

Peligros de los incendios en restaurantes

- Las llamas, el calor y el humo de un incendio en un restaurante pueden causar quemaduras, problemas respiratorios y otras lesiones físicas a empleados y clientes.
- 2. Los incendios pueden causar grandes daños al edificio, al equipo y al inventario de un restaurante.
- 3. Incluso si un incendio no causa daños materiales importantes, puede obligar a un restaurante a cerrar temporalmente, con la consiguiente pérdida de ingresos y daños a la reputación del restaurante.
- 4. El humo de un incendio puede impregnar el mobiliario y la ropa, dejando un olor acre difícil de eliminar.
- 5. Los incendios en restaurantes pueden liberar sustancias químicas tóxicas en el aire, lo que supone una amenaza para la salud.
- 6. El agua utilizada para extinguir un incendio puede causar importantes daños en el edificio, los equipos y el inventario.
- 7. Los incendios pueden dañar el cableado y los equipos eléctricos, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

## **ESTADÍSTICAS**

- En 2021, los cuerpos de bomberos respondieron a 1.353.500 incendios, que "causaron 3.800 muertes de civiles, 14.700 heridos civiles y 15.900 millones de dólares en daños materiales".
- Los incendios en restaurantes provocan aproximadamente 165

- millones de dólares en daños a la propiedad cada año.
- Los departamentos de bomberos respondieron a una media de 8.240 incendios en restaurantes cada año.
- Los equipos de cocina son la principal causa de incendios en restaurantes, representando el 61% de los incendios en establecimientos de comidas y bebidas.
- La distribución eléctrica y los equipos de iluminación son la segunda causa principal de incendios en restaurantes, representando el 9% de los incendios.
- Cerca del 40% de los incendios en restaurantes comienzan en la cocina, siendo la zona de cocción el área específica de origen en más de dos tercios de estos incendios.
- La mitad de los incendios en restaurantes se producen entre las 17 y las 21 horas, durante la hora punta de la cena.
- El 29% de los incendios en restaurantes se propagan más allá del objeto o zona de origen.
- La mayoría de las muertes en incendios en restaurantes se producen en fuegos que se inician en la cocina.