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.