Safe Food Handling and Snack Time Hygiene Fatality File – Spanish

Un Empleado Muere Tras Mezclar Productos de Limpieza Incompatibles

Aproximadamente a las 5:00 p. m. del 7 de noviembre de 2019, un empleado se encontraba trabajando en un restaurante de servicio completo. Desempeñaba el cargo de gerente general y supervisaba el funcionamiento del restaurante. Al menos dos compañeros de trabajo estaban presentes en el momento del incidente. El primer compañero era un cocinero. El empleado estaba trabajando con el cocinero para limpiar y ordenar el pasillo trasero del restaurante. El segundo trabajador presente era el subgerente general. El empleado iba a transferir el control del restaurante al subgerente general en breve. El empleado n.º 1 dejó al cocinero limpiando el área. El subgerente general llegó para comenzar a trabajar poco después de que el empleado abandonara el área. El subgerente general mantuvo una breve conversación con el cocinero. Poco después de eso, el cocinero derramó un galón de Super 8, un desinfectante a base de hipoclorito de sodio, por todo el piso del pasillo trasero. A continuación, el cocinero abandonó la zona. Cuando regresó, vertió un galón de Scale Kleen, un desincrustante a base de ácido, por todo el pasillo trasero. El segundo líquido se combinó con el Super 8. El cocinero comenzó entonces a fregar el piso con un cepillo de mango largo. La combinación de estos productos químicos de limpieza dio lugar a la creación de una atmósfera tóxica. Los vapores irritaban las vías respiratorias, los ojos y la piel de las personas que se encontraban en la zona inmediata y circundante. El cocinero notificó el problema al subgerente general. El subgerente general intentó eliminar la mezcla por la puerta trasera del restaurante. El cocinero había dejado la puerta abierta. El empleado se hizo cargo de la tarea de sacar con una

escobilla la mezcla de productos químicos de limpieza por la puerta trasera. Pronto se vio afectado por los vapores. Sufrió una convulsión de la que no se recuperó. Tras su evidente debilitamiento, los compañeros de trabajo contactaron a los servicios de emergencia. Estos tomaron el control de la situación al llegar. El empleado fue trasladado a un hospital. El empleado fue declarado muerto en el hospital. Mientras tanto, entre el momento en que se contactó a los servicios de emergencia y su llegada, el cocinero continuó sacando la mezcla de productos químicos de limpieza por la puerta trasera. También atravesó la zona de peligro para ir a la cocina a retirar algunos alimentos de la freidora. Fue uno de los muchos trabajadores del restaurante que inicialmente evacuaron a través de la zona de peligro. Varios de estos trabajadores también regresaron a la zona de peligro antes de que hubiera indicios de que la atmósfera peligrosa hubiera remitido. Solo el empleado, el cocinero y el subgerente general participaron directamente en la respuesta al incidente. El empleado falleció como consecuencia de este incidente. Su empleador consideró que una afección médica preexistente contribuyó a su reacción grave. Muchos otros trabajadores sufrieron diversos grados de irritación en las vías respiratorias, los ojos y la piel. Ocho trabajadores fueron ingresados en el hospital para observación y pruebas, y fueron dados de alta poco después. Según los informes de la policía y los bomberos de Burlington, Massachusetts, otras seis personas también fueron ingresadas en el hospital por la misma razón. La atmósfera tóxica creada por la combinación del Super 8 y el Scale Kleen fue la causa del daño.

Fuente: Osha.gov