

Food Handling Fatality File – Spanish



Una mezcla accidental de productos de limpieza -ácido y lejía- generó gases tóxicos que mataron al gerente de un Buffalo Wild Wings en Massachusetts, según informaron el viernes las autoridades.

El gerente del restaurante, Ryan Baldera, de 32 años, murió y otras 13 personas fueron trasladadas al hospital, según el Departamento de Bomberos de Burlington, Massachusetts, un suburbio de Boston.

El accidente se produjo poco después de las 17.30 horas, cuando un trabajador empezó a limpiar el suelo de la cocina justo antes de la hora punta de la cena.

Pero ese empleado no sabía que antes se había derramado en el suelo un limpiador a base de ácido, Scale Kleen. Así que, cuando el trabajador utilizó Super 8 a base de cloro y lejía en el suelo, la mezcla se volvió verde y empezó a burbujejar.

Después de que el trabajador huyera de la cocina con ardor en los ojos y problemas respiratorios, el gerente cogió una escobilla de goma y trató de empujar el brebaje verde burbujeante fuera del restaurante y hacia un desagüe exterior antes de que fuera incapaz de continuar, según el jefe.

Fue rápidamente superado ... y la escobilla le llevó a una condición médica grave.

Tanto la escala Kleen y Super 8 limpiadores tenían etiquetas claras advirtiendo que no se mezclen con otros productos, de acuerdo con funcionarios de bomberos.

Baldera falleció en el Lahey Hospital & Medical Center de Burlington.

Auto-Chlor System, con sede en Memphis, parece ser el fabricante tanto de Scale Kleen como de Super 8. Pero en una declaración de la empresa, sólo se refirió a Super 8.

Las autoridades municipales cerraron el restaurante, que tendrá que obtener la autorización formal de la Junta de Salud de Burlington antes de poder reabrir sus puertas.

La Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo (OSHA) ha abierto una investigación en el Buffalo Wild Wings de Burlington "para determinar si hubo o no violaciones de las normas de salud y seguridad en el lugar de trabajo en relación con su incidente", dijo el viernes un portavoz de la agencia.

"La lejía por sí misma no debería ser mortal", dijo Rick Sachleben, químico orgánico jubilado y miembro de la Sociedad Americana de Química. "Sin embargo, cuando se

mezcla con productos químicos incompatibles, puede generar gases tóxicos y eso es probablemente lo que ocurrió aquí".

Dijo que millones de hogares y empresas en todo Estados Unidos utilizan estos productos de limpieza que son perfectamente seguros cuando se utilizan correctamente – y potencialmente dañinos si se combinan.

"Se pueden poner todas las etiquetas que se quiera, pero hay muchas cosas que utilizamos habitualmente que son potencialmente peligrosas", dijo Sachleben.