Housekeeping & Hygiene In Chemical Work Areas Fatality File – Spanish

Muere un trabajador de Buffalo Wild Wings tras inhalar fuertes emanaciones de productos de limpieza

En un restaurante Buffalo Wild Wings de Burlington, Massachusetts, se produjo una notable víctima mortal relacionada con la limpieza y la higiene en las zonas de trabajo con productos químicos. Un gerente falleció tras verse expuesto a emanaciones tóxicas resultantes de la mezcla accidental de productos químicos de limpieza.

El incidente tuvo lugar cuando un empleado combinó inadvertidamente hipoclorito de sodio (comúnmente encontrado en la lavandina) con un limpiador a base de ácido, produciendo gas cloro, una sustancia altamente tóxica. El gerente intentó limpiar la mezcla química resultante, pero los vapores le vencieron rápidamente y falleció en el hospital. Otras trece personas, entre empleados y clientes, fueron hospitalizadas debido a la exposición.

Esta tragedia subraya la importancia crítica de unas prácticas adecuadas de limpieza e higiene en las zonas de trabajo con productos químicos. Los empresarios deben garantizar que el personal reciba una formación adecuada sobre la manipulación y el almacenamiento seguros de los productos de limpieza, que comprenda los riesgos de mezclar determinados productos químicos y que disponga de los equipos de protección individual adecuados. Las auditorías periódicas de seguridad y un etiquetado claro de los productos de limpieza también pueden ayudar a prevenir este tipo de incidentes.

Fuente: Cbsnews.com