Fine Dining Safety 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 burbujear.

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 el squeegeeing 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.

“Ante todo, nuestras condolencias están con la persona y su familia, así como con los afectados ayer durante el incidente. La seguridad y el bienestar de nuestros clientes son nuestra primera prioridad, siempre.”

El comunicado continúa: “En este momento, trabajando con la OSHA, las autoridades locales y los equipos de emergencia en el lugar, estamos haciendo todo lo posible para determinar todos los detalles detrás de este incidente.”

La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) ha abierto una investigación en el Buffalo Wild Wings en 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 un portavoz de la agencia el viernes.

“La lejía por sí sola 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”.

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