Safe Food Handling and Snack Time Hygiene Fatality File – French



Un Employé Meurt Après le Mélange de Produits Chimiques Incompatibles

Vers 17 h, le 7 novembre 2019, un employé travaillait dans un restaurant à service complet. Il occupait le poste de directeur général et supervisait le fonctionnement du restaurant. Au moins deux collègues étaient présents au moment de l'incident. Le premier collègue était un cuisinier. L'employé travaillait avec le cuisinier pour nettoyer et ranger le couloir à l'arrière du restaurant. Le deuxième employé présent était le directeur général adjoint. L'employé allait bientôt céder la direction du restaurant au directeur général adjoint. L'employé n° 1 a laissé le cuisinier s'occuper du nettoyage de la zone. Le directeur général adjoint est arrivé pour commencer à travailler peu après que l'employé ait quitté les lieux. Le directeur général adjoint a eu une brève conversation avec le cuisinier. Peu après, le cuisinier a versé un gallon de Super 8, un désinfectant à base d'hypochlorite de sodium, sur tout le plancher du couloir arrière. Le cuisinier a ensuite quitté les lieux. À son retour, il a versé un gallon de Scale Kleen, un détartrant à base d'acide, sur tout le couloir arrière. Le deuxième liquide s'est mélangé au Super 8. Le cuisinier a alors commencé à frotter le plancher avec une brosse à long manche. Le mélange de ces produits chimiques de nettoyage a créé une atmosphère toxique. Les vapeurs irritaient les voies respiratoires, les yeux et la peau des personnes présentes dans la zone immédiate et aux alentours. Le cuisinier a signalé le problème au directeur général adjoint. Ce dernier a tenté d'évacuer le mélange par la porte arrière du restaurant. Le cuisinier avait calé la porte pour la maintenir ouverte. L'employé a pris le relais pour écoper le mélange de produits chimiques de nettoyage par la porte arrière. Il a rapidement été submergé par les vapeurs. Il a été victime d'une crise d'épilepsie dont il ne s'est pas remis. Suite à son état de faiblesse manifeste, ses collègues ont contacté les services d'urgence. Ces derniers ont pris le contrôle de la situation à leur arrivée. L'employé a été transporté à l'hôpital. Il a été déclaré mort à l'hôpital. Entre-temps, entre le moment où les services d'urgence ont été contactés et leur arrivée, le cuisinier a continué à évacuer le mélange de produits chimiques de nettoyage par la porte arrière. Il a également traversé la zone dangereuse pour se rendre à la cuisine afin de retirer des aliments de la friteuse. Il faisait partie des nombreux employés du restaurant qui avaient initialement évacué en passant par la zone dangereuse. Plusieurs de ces employés sont également retournés dans la zone dangereuse avant qu'il n'y ait la moindre indication que l'atmosphère dangereuse se soit dissipée. Seuls l'employé, le cuisinier et le directeur général adjoint ont été directement impliqués dans la gestion de

l’incident. L’employé est décédé à la suite de cet incident. Son employeur estimait qu’un problème de santé préexistant avait contribué à sa réaction grave. De nombreux autres employés ont subi des irritations plus ou moins graves des voies respiratoires, des yeux et de la peau. Huit employés ont été admis à l’hôpital pour observation et examens, puis ont été autorisés à sortir peu après. Selon les rapports de la police et des pompiers de Burlington (Massachusetts), six autres personnes ont également été admises à l’hôpital pour la même raison. L’atmosphère toxique créée par la combinaison du Super 8 et du Scale Kleen était à l’origine du préjudice.

Source : Osha.gov