

L'exposition au CO₂ dans les entrepôts de pommes de terre

Un travailleur a été exposé à un niveau élevé de gaz carbonique (CO₂) dans un entrepôt de pommes de terre. Heureusement, il n'a pas subi de blessures permanentes.

Les pommes de terre fraîches produisent naturellement du gaz carbonique, ce qui prolonge leur vie commerciale. En moyenne, elles dégagent 5 mg de CO₂ l'heure. Il s'agit d'un niveau sûr lorsque les pommes de terre sont entreposées dans un bâtiment où la ventilation est adéquate, mais le niveau devient dangereux rapidement lorsque les systèmes de ventilation ne fonctionnent pas. Les nouvelles installations d'entreposage étanches à l'air présentent un plus grand risque encore parce qu'elles ne sont pas exposées à l'air. Selon les dimensions du bâtiment et la quantité de pommes de terre, l'environnement peut devenir immédiatement dangereux, voire même mortel dans l'espace d'une journée..

Mesures de prévention recommandées

- Personne ne devrait pénétrer dans un bâtiment sans s'assurer que le système de ventilation fonctionne bien.
- Les travailleurs qui se rendent à ces installations d'entreposage couramment doivent porter un détecteur de CO₂ muni d'une alarme qui sonne si les niveaux deviennent dangereux.
- Les cultivateurs doivent afficher une enseigne qui indique que l'accès est interdit et que l'environnement est dangereux. De plus, on les encourage fortement à intégrer un détecteur de CO₂ et d'oxygène au système informatique dans le bâtiment de pommes de terre afin de surveiller les niveaux de gaz.

