

Foothills Health District

FOR IMMEDIATE RELEASE
October 29, 2026

Foothills Health District Responds to Chemical Exposure Incident at Forest City Restaurant

FOREST CITY, NC — Foothills Health District (FHD) is investigating a chemical exposure incident at Chili's Grill & Bar in Forest City, North Carolina, that resulted in several individuals experiencing chemical burns after consuming beverages prepared with a cleaning chemical mistakenly identified as sugar.

According to preliminary findings, during the early morning hours of October 26th, 2026, a restaurant employee received a granulated degreasing chemical from a contracted worker who was power washing the exterior, and placed it into an unlabeled container. The container was brought inside the restaurant and left in the bar area. On the morning of October 28th, an employee preparing the bar for lunch service discovered the unlabeled container and, believing its contents to be sugar, used the chemical to prepare the margarita station.

Shortly after the restaurant opened, three customers ordered margaritas and immediately experienced discomfort and chemical burns in and around their mouths after consuming the beverages. The customers notified restaurant staff and left to seek medical attention. Two restaurant employees subsequently tasted the substance and reported similar symptoms. Upon notification of the incident, Foothills Health District opened an investigation and issued an immediate suspenion of the restaurant's food service permit and directed staff to thoroughly wash, rinse, and sanitize affected food preparation areas, equipment, and surfaces.

As of the morning of October 29, FHD Environmental Health Specialists has finalized the investigation and the restaurant's food service permit has been reinstated by Environmental Health Specialists after determining that the establishment meets all applicable food safety requirements and can safely resume operations. “This incident highlights the importance of proper chemical labeling, storage, and handling in food service establishments, as required by the North Carolina Food Code, to prevent chemical contamination and protect public health,” said Jason Masters, Health Director of Foothills Health District. "Our priority is protecting the health and safety of the public. We are working to ensure that all necessary corrective actions are completed before the restaurant is permitted to reopen."

Foothills Health District reminds all food service establishments that chemicals must be properly labeled, stored separately from food and food preparation materials, and handled in accordance with applicable food safety regulations.Anyone who believes they may have been exposed to the chemical should seek medical attention. Individuals experiencing symptoms following a suspected chemical exposure may also contact Poison Control at 1-800-222-1222 for guidance.

Foothills Health District will continue to monitor the situation and provide updates as additional information becomes available.

Media Contact:
Megan Rollins
Public Information Officer
Foothills Health District
mrollins@foothillshd.org | 828-659-6632

FOOTHILLS
HEALTH DISTRICT



PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA
29 de octubre de 2026

El Distrito de Salud Foothills responde a un incidente de exposición a sustancias químicas en un restaurante de Forest City

FOREST CITY, CAROLINA DEL NORTE — El Distrito de Salud Foothills (FHD, por sus siglas en inglés) está investigando un incidente de exposición a sustancias químicas ocurrido en el restaurante Chili's Grill & Bar en Forest City, Carolina del Norte, que provocó quemaduras químicas en varias personas después de consumir bebidas preparadas con un producto químico de limpieza que fue confundido con azúcar.

Según los hallazgos preliminares, durante las primeras horas de la mañana del 26 de octubre de 2026, un empleado del restaurante recibió un producto químico desengrasante granulado de un trabajador contratado que estaba realizando labores de lavado a presión en el exterior del edificio. El empleado colocó el producto en un recipiente sin etiqueta, lo llevó al interior del restaurante y lo dejó en el área del bar. En la mañana del 28 de octubre, un empleado que preparaba el bar para el servicio de almuerzo encontró el recipiente sin etiqueta y, creyendo que su contenido era azúcar, utilizó el producto químico para preparar la estación de margaritas.

Poco después de la apertura del restaurante, tres clientas pidieron margaritas e inmediatamente experimentaron molestias y quemaduras químicas dentro y alrededor de la boca después de consumir las bebidas. Las clientas informaron al personal del restaurante sobre lo ocurrido y se retiraron para buscar atención médica. Posteriormente, dos empleados del restaurante probaron la sustancia y también reportaron síntomas similares.
Al recibir la notificación del incidente, el Distrito de Salud Foothills inició una investigación, ordenó la suspensión inmediata del permiso de funcionamiento del establecimiento de servicio de alimentos e instruyó al personal a lavar, enjuagar y desinfectar minuciosamente las áreas de preparación de alimentos, los equipos y las superficies afectadas.

En la mañana del 29 de octubre, los especialistas en Salud Ambiental del Distrito de Salud Foothills finalizaron la investigación y restablecieron el permiso de funcionamiento del restaurante, tras determinar que el establecimiento cumple con todos los requisitos de seguridad alimentaria aplicables y puede reanudar sus operaciones de manera segura."Este incidente destaca la importancia de etiquetar, almacenar y manipular adecuadamente los productos químicos en los establecimientos de servicio de alimentos, según lo exige el Código de Alimentos de Carolina del Norte, para prevenir la contaminación química y proteger la salud pública", declaró Jason Masters, director del Distrito de Salud Foothills. "Nuestra prioridad es proteger la salud y la seguridad del público. Estamos trabajando para garantizar que se completen todas las medidas correctivas necesarias antes de que se permita la reapertura del restaurante".

El Distrito de Salud Foothills recuerda a todos los establecimientos de servicio de alimentos que los productos químicos deben estar debidamente etiquetados, almacenados por separado de los alimentos y los materiales utilizados para su preparación, y manipulados de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria aplicables. Cualquier persona que crea haber estado expuesta a esta sustancia química debe buscar atención médica. Las personas que presenten síntomas después de una posible exposición química también pueden comunicarse con el Centro de Control de Envenenamientos (Poison Control) al 1-800-222-1222 para recibir orientación.

El Distrito de Salud Foothills continuará monitoreando la situación y proporcionará actualizaciones a medida que haya información adicional disponible.

Contacto para los medios de comunicación:
Megan Rollins
Oficial de Información Pública
Foothills Health District
mrollins@foothillshd.org | 828-659-6632

FOOTHILLS
HEALTH DISTRICT