

3 1. Industria de la carne

CIU COMPRENDIDOS

CIU r 2	DESCRIPCIÓN
311111	Matanza de ganado. Mataderos.
311138	Preparación y conservación de carne de ganado. Frigoríficos.
311154	Matanza, preparación y conservación de animales no clasificados en otra parte.
311162	Elaboración de fiambres, embutidos, chacinados y otros preparados a base de carne.

RESUMEN

Puesto de trabajo / Profesión asociada	Agentes de riesgo más probables					
	80001	80004	90001	90007	60001	60004
Mataderos			X		X	X
Faenado	X		X		X	
Aserrado		X	X	X	X	X
Desposte		X			X	X
Picado de carne			X		X	
Descarga en carnicería		X				

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Es el sacrificio y faena de ganado vacuno, porcino, ovino y de otros animales (caprinos, equinos, etc.) y la preparación posterior de esas carnes para su venta directa o como embutidos, chacinados, fiambres, etc. Se puede realizar en forma individual para consumo familiar o en grandes mataderos, frigoríficos o fábricas de chacinados.

En nuestro país los tres primeros tipos de ganado son los faenados industrialmente. Las etapas comprendidas son:

- Sacrificio: donde se realiza el aturdimiento y el sangrado
- Extracción de cuartos traseros y delanteros (no en todos los casos)
- Deshuello
- Evisceración
- División longitudinal

3 1. Industria de la carne

- Lavado
- Control bromatológico
- Refrigeración
- Elaboración de subproductos

Lo más destacado es la utilización de herramientas de corte (cuchillas, sierras, sierras eléctricas) y el contacto muy importante con material orgánico (sangre, heces, cuero, vísceras, carne).

Profesiones asociadas

- Carnicero
- Limpieza general
- Mantenimiento
- Veterinario
- Eviscerador
- Cortador y despostador
- Transportista de ganado en pie
- Distribuidor de reses a las carnicerías

RIESGOS

Riesgos químicos

Se observan casos de dermatitis de contacto en personal de limpieza (contacto con agua, detergente, lavandina, ácido sulfúrico (Código Esop 40009) o fosfórico, cáusticos, y otros limpiadores y compuestos cuaternarios de uso industrial (sustancias sensibilizantes de la piel Código ESOP 40158, lavandina Código ESOP 40105).

Es una industria que necesita frío en sus procesos por lo que es común la utilización de refrigerantes. Se utiliza amoníaco (irritante respiratorio, puede ser mortal en un escape de amoníaco gas Código Esop 40020), cloruro de metilo, clorofluorocarbonados o freones (no codificados), También se utilizan propano, butano, etano, etileno, todos ellos explosivos.

Riesgos biológicos

En general, las zoonosis (enfermedades transmitidas por los animales) no son mortales, frecuentemente no son diagnosticadas, se las confunde con cuadros de gripe (ej. leptospirosis) o hepatitis (ej. brucelosis) y no son epidémicas (no aparecen en brotes o grupos de gente que se enferman en el mismo momento).

- Brucelosis

Por medio de vacas, cerdos, cabras y ovejas y se produce por el contacto de la piel del trabajador con tejidos del animal contaminados (Código ESOP 60001).

- Carbunco cutáneo (Ántrax)

Enfermedad infecciosa altamente contagiosa que afecta preferentemente a ganado vacuno y ovino. Se produce por contacto de

3 1. Industria de la carne

piel y huesos del animal (Código ESOP 60004).

- Psitacosis

Por contacto con aves de corral y palomas. Ocurre por inhalación del aerosol de la materia fecal desecada (Código ESOP 60007).

- Leptospirosis

En contacto con animales salvajes, cerdos, vacas y perros. La infección se produce por contacto de agua contaminada sobre piel del trabajador (Código ESOP 60008).

- Tuberculosis bovina

Contacto con vacas y cerdos por aire o leche contaminada (No está contemplada dentro del listado de agentes de riesgos del decreto 658/96).

- Otros

Rabia, salmonelosis, triquinosis, turalemia, hidatidosis (Código ESOP 60009), leishmania (Código ESOP 60011).

Riesgos físicos

- Ruido (90001): en el matadero (dependiendo a veces de la forma de aturdimiento del animal), el corte de las piezas con sierras eléctricas o mecánicas, cuando es transportado por rieles y sistemas de transporte similares, o cuando es picada como subproducto (por ejemplo para las hamburguesas) se encuentran los mayores picos de nivel sonoro. Es importante un mantenimiento adecuado de estos sistemas para evitar el ruido innecesario. Este agente en cambio, no es tan significativo en la fabricación de los chacinados y embutidos, salvo cuando los ventiladores de los sistemas de refrigeración están dentro de las áreas de trabajo.

- Estrés térmico por Calor (80001)

Principalmente por agua caliente en bateas de faenado. Puede ocurrir el golpe de calor.

- Estrés térmico por Frío

La mayoría de los procesos en los frigoríficos (salvo en faenado) se realizan a temperaturas inferiores a los 15 ° C, y muchas veces dentro de cámaras de frío a 5 ° C o de congelado a -10 ° C. Son frecuentes los cambios bruscos de temperatura al salir de cámaras sin antecámaras de adaptación o al pasar a sectores a mayor temperatura. Los procesos iniciales - faena, eviscerado, degüello, corte, desposte - son en presencia de abundante humedad que se suma a los efectos térmicos. Deben evitarse corrientes de aire.

- Vibraciones mano-brazo (90007)

Durante el uso de las sierras eléctricas de corte de las grandes piezas o las medias reses.

- Posiciones forzadas y gestos repetitivos (80004 y 80005)

Si bien muchas operaciones cuentan con ayudas mecánicas, los esfuerzos físicos siguen poniendo a esta actividad dentro de las altamente exigidas. Las grandes cargas - por ejemplo las medias reses de hasta 150 kgs u otras menores por embalajes para exportación - en cajas, así como la humedad de pisos, plataformas y escaleras, pueden generar lesiones en la espalda. Las tendinitis, tenosinovitis y el síndrome de túnel carpiano, aparecen por en las tareas de desposte y corte de las piezas, por el uso repetido de cuchillas y sierras a lo largo de la jornada. En los frigoríficos estas y otras labores son fuertemente manuales y específicas: son menos frecuentes las rotaciones de tareas que en otras industrias e inclusive no es recomendable efectuarlas sin un adecuado estudio de puestos y teniendo en cuenta que no se utilicen grupos musculares similares. Contribuyen a la existencia de este riesgo la falta de cuchillos ergonómicos y la altura inadecuada de la mesa de trabajo con respecto al operario

3 1. Industria de la carne

entre otras cuestiones. Deberán analizarse particularmente - en el marco de la resolución SRT N° 295/03 - los esfuerzos de traslado de medias reses desde el camión hasta la boca de expendio (carnicería).

EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

Es aconsejable en esta actividad el examen clínico con orientación respiratoria (asma, bronquitis, sinusitis, sospecha de enfermedad infecciosa), dermatológica (dermatitis, carbunco cutáneo u otra infección) y traumatológica.

Los exámenes periódicos recomendados para esta actividad son:

- Radiografía de tórax y espirometría para los trabajadores expuestos a sustancias sensibilizantes de las vías respiratorias y del pulmón (polvos y gases ambientales en el puesto de trabajo).
- Test de Huddleson y Test de Wright para pesquisa de Brucelosis en trabajadores expuestos a tejido y/o secreciones de vacas, cerdos, cabras y ovejas.
- Audiometrías tonales en trabajadores expuestos al ruido.
- Radiografías del segmento comprometido en personal expuesto a posiciones forzadas y gestos repetitivos.

Pueden ocurrir casos de tétanos por cortes y laceraciones en trabajadores no vacunados oportunamente con la vacuna antitetánica, la cual se considera obligatoria en este tipo de actividad.

Podrían existir puestos de trabajo con exposición a una o más sustancias, no mencionadas anteriormente. La diversidad tecnológica utilizada en los diferentes sectores de un proceso industrial, vuelve a esta orientación médica insuficiente. Es necesario realizar una visita al lugar de producción, para un completo relevamiento de contaminantes por puesto de trabajo.

Importante: Los exámenes médicos periódicos deben ser indicados de acuerdo con el riesgo físico, químico, biológico y ergonómico presente en cada puesto de trabajo de cada empresa. Los exámenes médicos que se mencionan deben ser considerados a modo de guía para los riesgos más frecuentes dentro de cada CIU o agrupación CIU.