

Animal Processing Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

PROCESAMIENTO DE ANIMALES – INTRODUCCIÓN

Las instalaciones de procesamiento de animales combinan los peligros de trabajar con animales vivos junto con maquinaria en movimiento y herramientas de corte. Si trabaja en una planta de procesamiento de animales, reciba capacitación sobre el manejo de animales y los equipos y procesos que utilizará.

Hay muchos riesgos graves para la seguridad y la salud en la industria del envasado de carne. Estos peligros incluyen la exposición a altos niveles de ruido, equipos peligrosos, suelos resbaladizos, trastornos musculoesqueléticos y productos químicos peligrosos (incluido el amoníaco que se utiliza como refrigerante).

CUÁL ES EL PELIGRO

TIPOS DE LESIONES QUE SE PRODUCEN EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ANIMALES

Lesiones por levantar objetos pesados. En muchas plantas de procesamiento de carne, los trabajadores deben levantar, cargar y apilar pesadas cajas de carne en palés. Levantar y girar el cuerpo con los brazos extendidos aumenta las fuerzas de compresión en la parte baja de la espalda, lo que suele provocar con el tiempo torceduras musculares profundas y hernias discales.

Caídas. Los suelos resbaladizos de las plantas de envasado de carne hacen que los trabajadores corran el riesgo de sufrir lesiones por resbalones y caídas que van desde pequeñas contusiones hasta hombros o rodillas dislocados, fracturas de cadera, daños en la médula espinal o lesiones cerebrales traumáticas graves. En las plantas avícolas, por ejemplo, las pasarelas suelen estar adyacentes a cintas transportadoras que se mueven rápidamente y en las que se procesan los pollos con grandes cantidades de agua que salpican continuamente las superficies cercanas.

Lesiones debidas a movimientos repetitivos. El síndrome del túnel carpiano en el procesamiento de aves de corral es más de siete veces superior a la media

nacional. En el procesamiento de carne de cerdo, los trabajadores deben realizar tareas repetitivas con herramientas, como sierras y cuchillos. Además del Síndrome del Túnel Carpiano, los trabajadores pueden desarrollar afecciones dolorosas, como tendinitis, epicondilitis y dedo en gatillo.

Lesiones debidas a maquinaria defectuosa. Muchos aspectos del procesamiento de la carne están muy mecanizados. Cuando los equipos defectuosos carecen de protecciones de seguridad adecuadas, los trabajadores que intentan realizar tareas de mantenimiento o arreglar máquinas atascadas pueden sufrir graves lesiones en manos y brazos, como amputación de dedos, rotura de huesos y fracturas.

Lesiones por permanecer de pie durante mucho tiempo. Muchos empleados de las plantas de procesamiento de carne deben permanecer de pie, hombro con hombro, en las líneas de montaje durante largos periodos sin descanso. Estar de pie durante mucho tiempo puede provocar enfermedades dolorosas, como la fascitis plantar, la acumulación de sangre en las piernas y las varices.

Lesiones debidas a la velocidad de la línea. Muchos trabajadores de plantas de procesamiento de carne realizan tareas en líneas de montaje de alta velocidad. Los estudios han documentado que el riesgo de lesiones aumenta cuando se exige a los trabajadores que realicen sus tareas con mayor rapidez.

Enfermedades por riesgos biológicos. Los trabajadores de todo tipo de plantas de procesamiento de carne pueden estar expuestos a sangre y heces de animales que pueden albergar bacterias dañinas. Los trabajadores del sector avícola, en particular, corren el riesgo de contraer otras enfermedades, como la gripe aviar, la salmonela, la psitacosis y el Campylobacter.

Enfermedades causadas por la exposición a sustancias químicas. El amoníaco se utiliza a menudo como refrigerante en las plantas de procesamiento de carne. Respirar los vapores de amoníaco puede causar daños en los pulmones. El ácido peracético, un producto químico irritante, se suele rociar sobre las aves de corral y la carne durante el procesamiento para matar las bacterias. Los trabajadores suelen desarrollar irritación de ojos, nariz y garganta cuando se exponen al ácido peracético, lo que provoca tos, sangrado y otros síntomas.

Deterioro de la audición. La maquinaria pesada de las plantas de procesamiento de carne y aves de corral produce un ruido constante, lo que hace que los trabajadores corran el riesgo de sufrir una pérdida de audición permanente, tinnitus y otras afecciones relacionadas.

COMO PROTEGERSE

MEDIDAS COMUNES DE CONTROL DE RIESGOS

- aplicar un programa eficaz de ergonomía.
- aplicar un programa eficaz de conservación de la audición.
- aplicar el diseño y el mantenimiento de los sistemas eléctricos y un programa eficaz de bloqueo y etiquetado para evitar lesiones por la puesta en marcha accidental de la maquinaria durante las actividades de mantenimiento.
- proporcionar el equipo de protección personal (EPP) necesario.
- proteger los equipos peligrosos.

- seguir la norma de gestión de seguridad de procesos de la OSHA para proteger a los trabajadores de las fugas accidentales de amoníaco.
- incorporar controles de ingeniería, como mejorar las medidas de saneamiento y ventilación, para proteger a los trabajadores de los riesgos químicos y biológicos.
- Mantenga las superficies de trabajo para evitar resbalones, tropiezos y caídas.
- aplicar los requisitos de la norma de comunicación de riesgos de la OSHA y garantizar que los trabajadores no estén expuestos a niveles inseguros de sustancias químicas peligrosas.

MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN EL PROCESAMIENTO DE ANIMALES

- El contacto con animales estresados puede provocar patadas, mordeduras y arañazos. Use zapatos con punta de acero y suela antideslizante para proteger sus pies. Utilice guantes de trabajo resistentes para proteger sus manos.
- Reciba capacitación sobre los métodos de aturdimiento utilizados en su establecimiento. Evite el contacto con el equipo de aturdimiento y no entre en los pozos de los animales. Los animales deben estar completamente aturridos antes de empezar a procesarlos.
- Proteja adecuadamente y evite el contacto con el equipo en movimiento. Utilice los procedimientos de bloqueo y etiquetado siempre que repare, mantenga o elimine los atascos de los equipos automatizados.
- Lleve calzado con suela antideslizante. Utilice los desagües del suelo y las escobillas para eliminar el agua estancada. Utilice equipos debidamente aislados y conectados a tierra con interruptores de circuito por falla a tierra (GFCI).
- Las herramientas de corte afiladas se utilizan para “clavar”, eviscerar y desollar animales, para limpiar los huesos y crear cortes de carne. Algunos cortes se realizan a mano y otros con equipos automatizados. Mantenga todas las herramientas de corte adecuadamente y manténgalas afiladas para evitar cortes y pinchazos accidentales.
- Mantenga un entorno de trabajo higiénico y descontamine las superficies. Utilice guantes y lávese las manos con frecuencia durante la jornada de trabajo. Considere la posibilidad de utilizar gafas de protección contra salpicaduras y protectores faciales, en función de su trabajo. Utilice métodos húmedos para limpiar a fin de reducir la inhalación de polvo, suciedad y heces.
- Las temperaturas extremas van del calor al frío en el procesamiento de animales. El agua hirviendo para el tratamiento de los cadáveres puede provocar quemaduras. Las líneas de almacenamiento y procesamiento en frío pueden provocar hipotermia y congelación. Lleve capas de ropa que pueda ajustar. Utilice guantes y un gorro para evitar la congelación.

CONCLUSIÓN

Los trabajadores de las instalaciones de procesamiento de animales están sometidos a una serie de riesgos para la seguridad y la salud que van desde la exposición a altos niveles de ruido, equipos peligrosos, suelos resbaladizos, trastornos musculoesqueléticos y productos químicos peligrosos. Se requiere una capacitación exhaustiva sobre la manipulación de animales, incluidos los equipos y procesos utilizados.