Food Processing: Hygiene, Equipment & Ergonomic Challenges Stats and Facts – Spanish



HECHOS

1. **Riesgo de Resbalones en Pisos Mojados:** los lavados, los aerosoles desinfectantes y los residuos de productos dejan los pisos resbaladizos, lo que aumenta los resbalones repentinos alrededor de las líneas y los desagües.
2. **Quemaduras por Contacto con Productos Químicos:** los desinfectantes, ácidos y cáusticos utilizados para la limpieza pueden quemar la piel y los ojos durante la mezcla, la aplicación o la limpieza del equipo.
3. **Zonas de Pellizcos y Cortes:** Las cortadoras, trituradoras, cintas transportadoras y equipos de envasado crean puntos de pellizco y riesgos de corte durante su funcionamiento y la eliminación de atascos.
4. **Arranque Inesperado:** Un bloqueo inadecuado durante la limpieza o el mantenimiento puede provocar que el equipo se active, arrastrando a los trabajadores hacia las piezas móviles.
5. **Esfuerzo por Movimientos Repetitivos:** el recorte, la clasificación y el empaquetado a alta velocidad sobrecargan las manos, las muñecas, los hombros y el cuello cuando el tiempo de recuperación es limitado.
6. **Posturas Incómodas:** estirarse sobre cintas transportadoras, inclinarse sobre cubas o trabajar en estaciones de altura fija aumenta la tensión en la espalda y los hombros.

ESTADÍSTICAS

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales (2022-2023), la industria alimentaria tiene una tasa de lesiones superior a la media de todos los sectores en Estados Unidos, debido al contacto con los equipos y a los factores de estrés ergonómico.
- Los datos de la Oficina de Estadísticas Laborales de Estados Unidos muestran que cada año se producen decenas de miles de casos de bajas laborales en la industria alimentaria, entre los que destacan los cortes, las distensiones y los resbalones.
- Los informes de lesiones graves de la OSHA identifican cientos de

amputaciones cada año en el sector manufacturero, en las que a menudo están involucrados equipos de procesamiento de alimentos.
- Los análisis del NIOSH relacionan las tareas repetitivas y los esfuerzos físicos intensos en el procesamiento de alimentos con tasas elevadas de trastornos musculoesqueléticos.
- En Columbia Británica (Canadá), el sector manufacturero (incluido el procesamiento de alimentos) tuvo una tasa de lesiones graves un 44 % superior a la media provincial en los últimos cinco años (2020-2024), con más de 26 000 lesiones con baja laboral y 4300 casos graves por riesgos como atrapamientos en equipos y contacto con productos químicos.