# Meat Packers Meeting Kit – Spanish




## QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La industria del envasado de carne es un entorno de trabajo de ritmo rápido con peligros como los utensilios cortantes, la maquinaria en movimiento, el trabajo físico y repetitivo y las superficies resbaladizas.

## CUÁL ES EL PELIGRO

**RIESGOS A LOS QUE SE ENFRENTAN LOS TRABAJADORES DEL SECTOR CÁRNICO**

1. **Cortes y cuchillos.** Un cuchillo desafilado es un cuchillo peligroso. La mayoría de los accidentes suelen deberse a que el cuchillo no está afilado. Un cuchillo sin filo le hará ejercer más presión sobre el objeto que está cortando. Esto puede provocar lesiones, ya que el cuchillo puede salirse del objeto y cortarle. Un cuchillo afilado cortará de forma más rápida, segura y fácil.

**Soluciones seguras para el manejo de cuchillos.** El equipo de protección individual (EPP) para evitar cortes y pinchazos empieza por un calzado de trabajo resistente que proteja los pies cuando un cuchillo u otro objeto afilado pueda caer al suelo. Los delantales pueden protegerle la parte superior de las piernas y el torso de cortes y pinchazos accidentales mientras trabaja. Los guanteletes protegen los brazos. Los guantes de carnicero resistentes a los cortes, normalmente de malla o Kevlar®, protegen las manos. Los guantes de látex o nitrilo se pueden usar sobre y debajo de los guantes resistentes a los cortes para ayudar a que se mantengan higiénicos, duren más y mejor en tu agarre mientras trabajas.

1. **MOVIMIENTOS REPETITIVOS**

A menudo se requiere un alto nivel de fuerza, lo que puede provocar tensión en las manos, los hombros, el cuello y la espalda. Las tareas que requieren un uso intensivo de las manos, en particular, someten a gran tensión zonas como la muñeca y los tendones. Los movimientos repetitivos de la mano a largo plazo pueden provocar problemas crónicos, como el síndrome del túnel carpiano, una afección causada por la presión sobre el nervio mediano de la muñeca.

**Soluciones Reducir los movimientos repetitivos.** Los efectos a largo plazo pueden reducirse repartiendo las tareas repetitivas entre varios trabajadores a lo largo del día. Para reducir los periodos de trabajo en los que es necesario flexionar la muñeca de forma excesivamente repetitiva, se debe permitir a los empleados hacer pausas frecuentes en este tipo de actividades y animarlos a estirar los músculos con

regularidad.

1. **Rebanadoras y picadoras.** Las picadoras y rebanadoras de carne pueden causar lesiones graves, amputaciones e incluso la muerte si no se utilizan correctamente. Inspeccione siempre las cortadoras y picadoras antes de utilizarlas. Deseche cualquier equipo dañado, roto o desgastado. Asegúrese de que todas las protecciones y dispositivos de seguridad están colocados. Utilice los procedimientos de bloqueo y etiquetado para la limpieza, el mantenimiento, el ajuste, las reparaciones, el cambio de piezas, el mantenimiento y la eliminación de atascos, y asegúrese de que se utilizan los EPP adecuados, como la protección de las manos.

**Soluciones de protección en operaciones con cortadoras y amoladoras**

Cuando utilice una cortadora o picadora, sea consciente de dónde tiene las manos. Asegúrese de que la cortadora de fiambres o picadora está en el ajuste correcto antes de encenderla. Utilice empujadores de alimentos del tamaño adecuado; nunca utilice las manos para procesar alimentos a través de picadoras y rebanadoras. En ningún caso utilice un empujador en lugar de una protección. Mantenga los dedos y las manos alejados de las piezas móviles y las cuchillas en todo momento. No toque nunca la cuchilla ni la picadora. Recójase el pelo, quítese las joyas que cuelguen y lleve ropa ajustada para evitar ser arrastrado por el equipo.

1. **Esguinces y lesiones musculares.** Los carniceros y los empleados de las carnicerías permanecen de pie durante largos periodos de tiempo. Esto sobrecarga los músculos y las articulaciones de las piernas. También puede provocar dolores de espalda, sobre todo si la fatiga de estar de pie provoca malas posturas. Las superficies de trabajo no ajustables pueden provocar malas posturas de trabajo.

**Soluciones a las distensiones y lesiones musculares**

Este tipo de lesiones pueden mitigarse colocando las amoladoras, cortadoras, balanzas y otros elementos de uso común de modo que el trabajo se realice aproximadamente a la altura del codo. Añadir puestos de trabajo ergonómicos puede ayudar a los trabajadores a evitar algunas molestias y añadir alfombrillas antifatiga a las zonas de trabajo puede ayudar a aliviar parte de la tensión de estar de pie durante largos periodos de tiempo.

1. **Resbalones y caídas.** Los resbalones y las caídas son otra fuente de lesiones. Capacite a los empleados para que limpien inmediatamente los derrames o coloque una señal de suelo mojado sobre la zona si el derrame no puede limpiarse inmediatamente. Deben utilizarse desengrasantes para limpiar las zonas húmedas/grasas. Se debe utilizar en todo momento calzado con suela antideslizante de calidad, y colocar alfombrillas antideslizantes con bordes biselados en las zonas húmedas.

# COMO PROTEGERSE

**MEJORES PRÁCTICAS GENERALES DE TRABAJO SEGURO**

**Los resbalones, tropiezos y caídas son frecuentes en las plantas de envasado de carne debido a la pérdida de fluidos corporales de las canales y a la cantidad de agua que se utiliza para procesar las carnes y para limpiar y desinfectar la maquinaria de la planta.**

- Utilice botas impermeables con suela antideslizante y puntera reforzada para proteger los pies.

- Manténgase al día en las tareas de limpieza para eliminar continuamente los líquidos y otros residuos.
- Utilice una señalización adecuada para las zonas de suelo mojado, tanto si lo están de forma temporal como continua.
- Utilice revestimientos de suelo antideslizantes, rejillas de goma y alfombrillas para proporcionar superficies seguras para caminar por las zonas húmedas.

**La planta empacadora de carne puede tener una gama de temperaturas extremas, desde áreas de procesamiento en frío y unidades de refrigeración hasta agua hirviendo para cocinar y saneamiento.**

- Use capas para protegerse de las temperaturas extremas.
- El ruido de la maquinaria en movimiento, las cuchillas de corte y el agua pulverizada pueden requerir protección auditiva en algunas zonas de trabajo.
- Asegúrese de que hay buena iluminación para ver sus tareas de trabajo y cualquier equipo o pieza de carne en movimiento.
- Una buena ventilación puede evitar la exposición a bacterias animales que pueden causar enfermedades.

**Todos los empleados necesitan capacitación en seguridad, dependiendo de sus tareas laborales.**

- Capacítese en seguridad general de la planta.
- Reciba la capacitación específica necesaria para realizar las tareas de su puesto, trabajar con las herramientas y equipos asignados y utilizar los productos químicos correctamente.
- Los índices de rotación en la industria cárnica pueden ser bastante elevados.
- Los nuevos empleados son más propensos a lesionarse en el trabajo y necesitan capacitación y supervisión adicionales mientras aprenden las tareas y los peligros de su trabajo.
- Imprima seguridad y calidad a su planta, los procedimientos adecuados, el equipo de protección y la capacitación le ayudarán a hacer bien el trabajo.

## CONCLUSIÓN

Los cortes, las laceraciones y los pinchazos son lesiones frecuentes en la industria cárnica. Los cuchillos, las cortadoras, las picadoras y los huesos afilados son peligros potenciales que pueden minimizarse con el uso de equipos de protección individual (EPP), prácticas de trabajo seguras, inspecciones y capacitación.