CONSEJO FEDERAL DE I
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

C. F. I.
INGRESO
1 ABR 1991
N° 8066

III

Buenos Aires, 1° de Abril de 1991.

SEÑOR SECRETARIO GENERAL DEL CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES
ING. JUAN JOSE CIACERA
S / D

De mi mayor consideración:

Me dirijo a Usted a fin de entregarle el Informe Final del trabajo denominado: "ESTUDIO DE SALUD DE LA POBLACION EXPUESTA EN LA INDUSTRIA DE LA CARNE".

Sin otro particular, lo saluda muy atentamente.

Dra. SILVIA SUSANA AMADORI
MEDICA
MAT. 45-321

34745

ESTUDIO DE SALUD DE LA POBLACION EXPUESTA EN LA INDUSTRIA DE LA CARNE

INFORME FINAL

Dra. SILVIA AMADORI

CAPITULO VII

LEGISLACION VIGENTE

CENTRO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

En este capítulo se hará una reseña de toda la legislación referente al tema que nos ocupa. Se especificará especialmente lo que hace a higiene y seguridad en el trabajo.

VIIa)

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N°56/75

Se hará una evaluación de los artículos contenidos en lo referente a higiene y seguridad en el trabajo.

* CAPITULO V Art.9.

En uno de sus párrafos dice: "Lograr un alto nivel de eficiencia, productividad y calidad constituye uno de los propósitos del presente convenio".

El análisis de este párrafo nos indica que el producto final es el objetivo primordial, no las condiciones del medio ambiente de trabajo.

En otra parte del mencionado artículo dice: "En aquellos establecimientos o secciones donde se haya establecido el trabajo "a destajo" o "a premios",cuando deba llevarse a cabo una producción no tarifada y no se

logre acuerdo en la sede local, los trabajadores estarán obligados a realizar el trabajo de que se trate, rigiendo provisoriamente las tarifas propuestas por el empleador". Por lo expuesto, es el empresario el que puede dar cualquier trabajo, sin que el trabajador esté capacitado para ello.

* CAPITULO VI EN SUS ARTICULOS 12 y 13, otorga bonificaciones para los trabajadores que realizan tareas a menos de 0°C y a más de 37°C.

* CAPITULO VII EN SU ARTICULO 17 incluye premios por asistencia, lo que permite efectuar una doble lectura, los trabajadores muchas veces para no perder ese premio concurren enfermos a su trabajo, aumentando así el riesgo de accidentes, por otra parte reciben mayor salario.

* CAPITULO 15. Hace referencia a la ropa y equipo de protección personal, pero si tomamos el punto 2 del art.43 cuando se hace referencia al equipo para soldadura eléctrica o autógena, no hace mención a la utilización de anteojos de seguridad.

En su art.46, dice: "Los servicios médicos y guardería infantil que corresponda sostener a la empresa se regirán por las normas hasta ahora aplicables a

cada establecimiento", es decir deja la salud de los trabajadores a las disposiciones internas de la empresa. Luego hace una aclaración, que lo expuesto"ut supra", se realice cumpliendo las disposiciones legales y reglamentarias correspondientes a cada jurisdicción.

Por lo tanto, desconoce la existencia de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo de aplicación en el ámbito nacional.

El art. 48 expresa: "La Comisión Paritaria Central está facultada para dictar resoluciones en miras a disponer la adopción de medidas tendientes a proteger la salud y/o seguridad de los trabajadores". No especifica la cualificación de esta comisión paritaria.

En el art.49 especifica que los trabajadores podrán ser trasladados a otra sección o tarea, y no aclara que para ello deberá capacitarse previamente al trabajador.

VIIb) EVALUACION DE LA LEY 6974/83 DE LA PROVINCIA DE CORDOBA.

Hace mención a la aplicación de la ley nacional 22.375 en todo el ámbito de la provincia. Crea el

Registro de Faena e Industrialización de la Carne.

La ley 131/84 modifica el inciso c) de la Ley 6.974 referente al decomiso de carne.

El Decreto 4.995/83 hace referencia en general a la característica de como debe ser transportada la carne, de las inspecciones, cámaras frigoríficas;no contempla al trabajador; excepto en su art.43 que especifica que deberá poseer libreta sanitaria. En el art.44 hace referencia al uniforme respectivo.

VIIc) DECRETO 4.238/68 Y SUS NORMAS CONEXAS:

Se hará una breve reseña del contenido de cada ley o decreto, si existieren temas en lo que hace a Higiene, seguridad, y medicina del trabajo, se realizará una evaluación por separado.

* Ley 18.819/70: refiere la prohibición del uso de maza para el sacrificio de animales.

* Decreto 1733/70: amplía el art.1° de la Ley 18.819 especificando que la insensibilización debe realizarse con pistola con proyectil o pistolete, el martillo neumático, el choque eléctrico o el bióxido de carbono.

Asimismo la insensibilización deberá efectuarse en bretes o cajones.

* Ley 18.073 modificada por la ley 18.796 (plaguicidas)

Prohibe el uso de las siguientes sustancias: Dieldrin, Endrin, Heptacloro, Hexacloro hexano y sus sinónimos para el tratamiento de praderas naturales o artificiales.

* Decreto 2678 modificado por el decreto 1417/70 (reglamentario de la ley de plaguicidas. Establece la prohibición del transporte de plaguicidas conjuntamente con alimentos, bebidas, vestuarios, envases, que se utilicen para contener elementos. El envase re-empaque o venta a granel de plaguicida en establecimientos no habilitados a tal efecto.

El almacenamiento, transporte y venta de plaguicidas en recipientes desprovistos de marbetes oficialmente aprobados.

* Ley 18.811.

Facúltase al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el territorio del país, el régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenen

animales, se elaboren o depositen productos de origen animal.

Otorga la función de contralor a los Gobiernos de Provincia y la Municipalidad de Buenos Aires.

* Decreto 1600/70 reglamentario de la ley 18.811.

Faculta a los Gobiernos de Provincia y Municipalidad de Buenos Aires, la aplicación del Decreto 4238/68

* Ley 17.160 modificatorio del art.10 de la ley 3959 de Policía Sanitaria animal.

Especifica que el Poder Ejecutivo reglamentará por intermedio de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería todo lo relacionado con la habilitación, fiscalización sanitaria integral e inspección de los mercados de ganados, ferias, mataderos, frigoríficos,saladeros, entre otros.

VIId) Decreto 489/81

Este decreto es modificatorio del decreto 4238/68 y del 24/71.

Hace referencia a que los Estados Provinciales deberán comunicar a la Secretaría de Estado de Agricul

tura y Ganadería la aprobación y habilitación de los establecimientos.

Así también especifica el término de los establecimientos cambiando:

1ra. categoría por tipo A
2da. " " " B
3ra. " " " C
4ta. " " matadero rural.

* Ley 22.375 (Ley Federal de Carnes) y su Decreto Reglamentario del 473/81.

Declara de aplicación en las provincias,Municipaldiad de la Ciudad de Buenos Aires y Territorio Nacional de Tierra del Fuego e Islas del Atlántico Sur, la aplicación del Decreto 4238/68 y sus modificaciones.

En el art.2, especifica que SENASA, para hacer cumplir la mencionada reglamentación asistirá a los organismos locales, control sanitario, supervisando su ejecución y requiriendo la aplicación de las sanciones.

En su Decreto Reglamentario especifica los requisitos higiénicos sanitarios de mataderos/frigoríficos tipos "B" y "C" y matadero rural.

VIIe)

* Decreto 4238/68 y sus modificatorias (Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal.

CAPITULO I

DEFINICIONES

Denomina matadero/frigorífico al establecimiento donde sacrifican animales y posee cámara frigorífica pudiendo o no efectuarse las tareas de elaboración y/o industrialización.

Luego define frigorífico tipo A: Habilitados por SENASA e incluye la exportación de los productos.

Frigorífico tipo "B". Es aquel que puede faenar 150 bovinos, 100 porcinos y 300 ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias se deben consumir en el territorio provincial en el que están establecidos.

Frigorífico tipo "C". Es aquel que puede faenar diariamente 80 bovinos, 50 porcinos, y 160 ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias deberán consumirse dentro de la provincia donde estén establecidos.

Matadero Rural. Es aquél autorizado para faenar 15 bovinos y 30 ovinos y/o caprinos.

* CAPITULO I. DEFINICIONES.

Se especifica los distintos términos utilizados en la industria.

* CAPITULO II. REGIMEN DE HABILITACIONES.

Trata acerca de las exigencias para la habilitación.

* CAPITULO III. CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES.

Toma como subtítulos normas higiénico-sanitarias, sala de necropsia, digestor, bañadero, rampa, playa de faena, condiciones y características de equipos, exigencias operativas, sala para sacrificio de urgencia, sala de oreo, código de colores.

En lo referente a higiene y seguridad vemos que en el inciso 3.2.1.: Al hacer mención al vallado de los corrales, dice que cuando el color blanco puede causar molestias a los animales y al personal por el reflejo solar, se le podrá dar una tonalidad verdosa o azulada.

En el inciso 3.8.23 al referirse a las sierras dice que la parte frontal deberá contar con una mampara de material impermeable para impedir la dispersión de partículas.

En el inciso 3.8.24 hace mención que los palcos de Inspección Veterinaria pueden poseer barandas de seguridad, no hace referencia a los palcos de garreadores, al igual que las escaleras de acceso que también deben poseer barandas.

En el inciso 3.8.36 especifica que las playas de faena deberán estar provistas de lavados o lavamanos individuales.

En el inciso 3.8.37 refiere que en la playa de faena deberá poseer grifos con agua potable para beber. En lo que hace a la inspección veterinaria especifica los puestos en los cuales debe realizarse la misma: en el inciso 3.9.6. examen de los espacios interdigitales posterior al de sangrado del animal. En el inciso 3.9.9. examen de las vísceras y linfoglándulas. En el inciso 3.9.11. examen de las medias reses.

CAPITULO IV. OBRAS SANITARIAS

Toma los siguientes subtítulos:

CONSEJO FEDERAL DE SALUD
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

Evacuación de aguas servidas y producto de desecho, exigencias para desagües de establecimientos faenadores, regimen de afluentes.

*CAPITULO V. CAMARAS FRIGORIFICAS

En este capítulo se hace referencia a la capacidad, las características edilicias, sistema de refrigeración y técnicas de refrigeración de la carne.

En lo referente a higiene y seguridad, en el inciso 5 punto 2.12 especificará que las mismas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior para seguridad del personal. En el inciso 5.6. deberán estar provistos d eun termómetro de máxima y mínima, que si bien por el texto se presume que es sólo para el control de la temperatura de los productos.

*CAPITULO VI. DEPENDENCIAS AUXILIARES.

Especifica la enumeración de las diferentes características de las secciones. Sólo en el inciso 6.1.3., al referirse a sala de máquinas y/o calderas, hace mención a la ventilación y sistema contra incendio.

*CAPITULO VII.LABORATORIO.

Especifica las características del laboratorio

oficial y el del establecimiento.

* CAPITULO VIII. DEL PERSONAL.

Primeramente especifica los derechos y obligaciones del personal oficial veterinario.

Luego habla acerca del personal de la empresa, en lo que hace a: Vestuario, servicios sanitarios,ropa de trabajo.

* CAPITULO IX. DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

Especifica todas las obligaciones que debe cumplir la empresa con el personal de la Inspección Veterinaria y el de la Junta Nacional de Carnes.

Cuando se refiere al personal de la empresa menciona las características de los vestuarios, servicios sanitarios, certificado sanitario del personal; cuando toca el tema salud de los trabajadores, hace mención a las enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de la piel que impiden que el trabajador pueda realizar sus tareas.

* CAPITULO X. INSPECCION ANTE MORTEN.

Especifica las normas para la inspección

ante-morten, ya sea para animales sanos, enfermos, y playa para sacrificio de urgencia.

* CAPITULO XI. EXAMEN POST-MORTEN.

Especifica de las generalidades del examen por parte de la inspección veterinaria. Luego se hace mención a las distintas enfermedades de los animales y su destino final.

* CAPITULO XII. TRIPERIA, PREPARACION DE MENUDENCIAS Y MONDONGUERIA.

Explica las características de estas secciones.

* CAPITULO XIII. GRASERIA.

Explica las características de esta sección.

* CAPITULO XV. SALAZONES.

Especifica las características de esta sección.

* CAPITULO XVI. CHACINADO.

Especifica las características de esta sección.

* CAPITULO XVII. CONSERVAS.

Explica las características de esta sección.

* CAPITULO XVIII.

Especifica los aditivos permitidos.

* CAPITULO XIX.

Define las características de los establecimientos de animales de caza mayor y caza menor; como así de otros establecimientos habilitados tales como elaboradores de productos comestibles o como depósito de los mismos.

* CAPITULO XX.

Especifica las características del matadero de aves.

* CAPITULO XXI.

Especifica acerca de la clasificación y tecnología sanitaria de las aves.

* CAPITULO XXII.

Hace referencia a los huevos.

* CAPITULO XXIII.

Hace referencia a los productos de la pesca.

* CAPITULO XXIV.

Hace referencia a los establecimientos elaboradores de subproductos y comestibles o depósito de los mismos.

* CAPITULO XXV.

Hace mención a todo lo referente al sebo.

* CAPITULO XXVI.

Menciona las características del embalaje y rotulado.

* CAPITULO XXVII.

Especifica acerca de los certificados que expide SENASA.

* CAPITULO XXVIII.

Especifica las características del transporte.

* CAPITULO XXIX.

Especifica cuales son las condiciones y normas que SENASA dictará.

* CAPITULO XXX.

Hace referencia a las penalidades.

VIIf) Ley 19.587 y su Decreto Reglamentario 351/79.

Con referencia a la industria frigorífica, el decreto reglamentario hace mención en:

* CAPITULO III ART.24. INCISO 4. Habla de realizar análisis para Brucelosis en la industria de la carne.

* CAPITULO XVII ART.150. Hace referencia que los establecimientos dedicados a trabajos con productos animales será de aplicación el Decreto 4238/68 y sus normas conexas.

  Al evaluar el decreto 4238/68, se vió que sólo en contados artículos se hace mención al tema Higiene y Seguridad, no toma en todo su contexto la salud de los trabajadores.

* CAPITULO XIX ART.191 INC.6. Al hacer referencia a los elementos de protección personal, dice que en casos especiales será de tela impermeables, incombustible, de abrigo o resistente a sustancias agresivas no especificando a que tipo de industria es aplicable.

* CAPITULO XIX ART.201. Expresa que en la instalación frigorífica se dispondrá de protectores respiratorios contra escape de gases,anteojos por dispersión de sustancias químicas de ajuste hermético.

También menciona la capacitación del personal y adiestramiento en el empleo de elementos de protección personal.

VIIg) DECRETO DE EXCEPCION 6969/46.

En el art. 1° menciona que se declara insalubre a las tareas en cámaras frigoríficas con temperaturas inferiores a 0°C.

Este decreto se contrapone con el plus que otorga el convenio.Ni el Decreto ni el Convenio están acordes con las normas internacionales (por ejemplo O.I.T.), que indica el tipo de ropa y el tiempo que el trabajador debe permanecer dentro de la cámara frigorífica.

R E S U M E N

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

En el CAPITULO I se detallan las características de la industria y las definiciones de los distintos términos.

Los mataderos se caracterizan por el manejo generalmente de grandes capitales, por presentar características taylorianas durante el proceso productivo, tales como: parcelación de las tareas, ritmo impuesto por el noqueador, aislamiento de los trabajadores y las temperaturas a que en ciertos sectores deben estar expuestos.

Se diferencia que en los mataderos tecnificados, el trabajador ocupa un solo puesto de trabajo, pero en los pequeños, al existir escaso número de trabajadores éstos deben rotar, no teniendo capacitación previa.

Posteriormente se hace una descripción del proceso productivo de un matadero/frigorífico de ganado equino y de las deficiencias a lo que hace a las condiciones y medio ambiente de trabajo.

En el CAPITULO II se hace una reseña de todos los censos económicos de la industria, a fin de observar la evolución a través de los años del personal empleado, la cantidad de trabajadores y el producto elaborado en

dólares.

Se encontró en el estudio dificultades para efectuar conclusiones debido a que según los años la codificación era distinta, por ejemplo en el año 1973 se incluye conservas de carnes que no estaba incluído en el año 1964.

Al realizar la evaluación del Censo Económico de la Industria de 1985, observamos que al hacer una disgregación por provincias, la de Buenos Aires se encuentra en el primer lugar en todos los items del censo.

Al evaluar la provincia de Córdoba,pudimos ver que a pesar de que ocupe el tercer lugar en lo que hace al número de establecimientos, pasa a un sexto lugar en lo referente a fuerza motriz, personal ocupado y valor de la producción. De ello se deduce que existen pequeños frigoríficos con escaso personal, lo cual surge de cruzar las cifras de establecimientos y personal ocupado con fuerza motriz y valor de la producción.

Al comparar los datos del Censo Económico de la Industria del año 1973 y 1985 para la provincia de Córdoba, observamos que existe una leve disminución en la cantidad de establecimientos con un leve aumento del per-

sonal ocupado, fuerza motriz y valor de la producción, Esto puede hacer suponer que la tecnificación se ha incrementado.

Al realizar el conteo de los frigoríficos habilitados por SENASA y por la provincia de Córdoba, estos suman 32, no coincidente con el número del censo económico de la industria del año 1985, por lo que se deduce que los 39 frigoríficos/mataderos restantes son de jurisdicción municipal.

Se evalúa la evolución de las exportaciones argentinas en el período 1955-1986, que muestra una tendencia oscilante ascendente con un ascenso significativo durante los años 1978/79 debido al boicot cerealero que se le impuso a Rusia por la ocupación de Afganistan, al cual la República Argentina no se adhirió y por lo tanto exportó mayor cantidad de toneladas.

Al evaluar los gráficas de las exportaciones por destino, observamos que a pesar de la incorporación al mercado de países asiáticos que no estaban incluídos antes del año 1984, se observa una disminución significativa en las exportaciones debido a la formación de la Comunidad Económica Europea, que entre otras cosas no aceptó mata-

deros/frigoríficos habilitados.

En el CAPITULO III se mencionan todos los organismos oficiales de control nacional y de la provincia de Córdoba. Estos son: SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal), Dirección Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Ministerio del Trabajo de la Provincia de Córdoba, Coordinación General Córdoba (dependiente de SENASA), Departamento de Sanidad Animal (dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Recursos Renovables de la Provincia de Córdoba). Asimismo se enumeró las funciones que cumplen cada uno de ellos.

En el CAPITULO IV se define el concepto de riesgo como la medida de la probabilidad de un daño.

Posteriormente se realiza un mapa de riesgo de una industria frigorífico/matadero equino de la provincia de Córdoba.

Luego se enumeran los riesgos por secciones de trabajo.

Al tomar PATOLOGIA LABORAL, se hace referencia a las enfermedades del trabajo debido a condiciones climáticas, a productos químicos, ruido, entre otros.

Posteriormente se describen la zoonosis más frecuentes en la industria de la carne.

Al hablar de BRUCELOSIS, se toma que las puertas de entrada más frecuentas son la vía mucosa y cutánea. Sus síntomas iniciales son poco definidos, donde sobresalen la astenia, fatiga y escalofríos; es difícil de diferenciarla por ejemplo de una gripe. Durante el transcurso de la enfermedad aparecen artralgias, mialgias, neuralgias, sudores, fiebre y astenia.

El diagnóstico clínico es difícil, debiéndose tener en cuenta el trabajo que realiza el enfermo. El diagnóstico biológico es más certero. En elperíodo agudo, el hemocultivo es una herramienta eficaz y las pruebas serológicas (prueba de aglutinación en tubo, test de antiglobulina humana de Coombs y fijación de complemento).

En un relevamiento efectuado por el LABORATORIO DE SANIDAD ANIMAL realizado en el Departamento San Justo de la Provincia de Córdoba en 1987 se concluye que la vacunación obligatoria de terneros ha disminuído, los controles post-vacunales se han dejado de efectuar desde hace aproximadamente 9 años. Las industrias lácteas en épocas de escasez, compran leche sin el correspondiente cer-

tificado libre de Brucelosis, en muchas circunstancias el tambero no retira del corral al animal o animales enfermos y finalmente muchos veterinarios deshonestos, que al saber que no existe control de ninguna naturaleza extienden certificados a favor sin realizar los correspondientes análisis.

LA FIEBRE Q se contrae generalmente por vía inhalatoria y con menos frecuencia por ingestión de la leche y carne.

Los síntomas clínicos son la alta temperatura, la sudoración profusa, los dolores musculare sy cefalea. Aparecen también síntomas respiratorios.

Los tests biológicos son la fijación del complemento y aglutinación.

LA TUBERCULOSIS OCUPACIONAL en los mataderos tiene como vía de entrada principal la respiratoria,a través de la piel con escoriacione sy la vía digestiva por los hábitos de beber, comer o fumar en el ambiente laboral. Los síntomas pueden ser pleuropulmonares, ganglionares, osteoarticulares, de la sinovial o por debajo de la piel.

EL CARBUNCLO O ANTRAX conforma una patología

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

que puede determinar un carbunclo externo o interno. La vía de entrada puede ser por contacto de la piel, inhalación del polvo contaminado por esporos o por ingestión de carne infectada.

Las formas clínicas más comunes son la cutánea y gastrointestinal; la cutánea es la más común.

La forma cutánea desarrolla pápulas con un centro necrótico. La forma pulmonar y la intestinal son más severas.

El diagnóstico del antrax cutáneo se diagnostica por los datos epidemiológicos, la falta de curación, la necrosis hemorrágica y la ausencia de dolor. El diagnóstico de las formas gastrointestinal y pulmonar son más dificultosas y se deben basar en los datos epidemiológicos. La inmunoflorescencia está siendo más usada como método rápido de diagnóstico.

Los trabajadores más expuestos son aquellos que trabajan en corrales, el maneador, los garreadores de patas y los descuereadores, pues están en contacto más directo con el cuero del animal.

LA LEPTOSPIROSIS ingresa al organismo por la

piel escoreada, maserada y conjuntivas.

La incubación es silenciosa, luego comienzo bruscamente con escalofríos y elevación térmica de 39 a 40° dolores en pantorrillas y cabeza. El dolor de pantorrillas con un cuadro meningeo y una inyección conjuntival es un trípode importante para el diagnóstico.

Los diagnósticos biológicos se pueden realizar con test de fijación de complemento, test de anticuerpos indirectos fluorescentes, test indirecto de hemoaglutinación, test de sensibilización de lisis eritrocítica.

El FRIO puede ocasionar además de los problemas de congelación, bronquitis, artritis, infecciones por virus y sunisitis. Asimismo aparece mayor número de accidentes de trabajo.

LA ERGONOMIA toma como centro de estudios al trabajador interactuando con el ambiente relacionado con la ingeniería.

Los diseños de los espacios de trabajo tienen como fin que el medio ambiente esté diseñado de tal forma para que el cuerpo trabaje sin demasiado esfuerzo dentro de un rango de posturas saludables.

El aparato locomotor (osteomuscular) y el sistema vascular periférico resultan ser uno de los más afectados por posiciones antiergonómicas. Se toma como ejemplo en la industria en estudio los garreadores de patas, los trabajadores que utilizan la sierra, y todos aquellos que deben permanecer durante toda la jornada laboral de pie.

LA ORGANIZACION DEL TRABAJO permite que los trabajadores se expresen mejor a través del desempeño de sus trabajos. El riesgo del trabajo, la duración de la jornada, la remuneración, elt rabajo por turnos está relacionado con la organización del trabajo y tiene que ver con la salud física, psíquica y social del trabajador.

LOS ACCIDENTES LABORALES en este tipo de industria según el elemento utilizado pueden estar ocasionados por herramientas manuales, el estado del piso, cargas pesadas, problemas de origen eléctrico, por la maquinaria, por los animales, por la cadena de transporte,por las condiciones climáticas, cámaras frigoríficas.

En lo referente al INFORME ANUAL ESTADISTICO de los 71 establecimientos que figuran en el Censo Económico de la Industria del año 1985 de la provincia de Cór-

doba, sólo el 2,81% lo presentaron.

De los 64 accidentes leves informados, sólo 3 se encontraron con el diagnóstico de grave, lo cual representa un 4,68%.

No se informan enfermedades profesionales.

En lo referente a la LEGISLACION VIGENTE se analizó el contenido de las distintas leyes y decretos.

El CONVENIO COLECTIVO 56/75, sólo en el Capítulo XV hace mención específica a higiene y seguridad al tomar ropa y equipo de protección personal.

La LEY 6974/83 de la Provincia de Córdoba hace mención a la aplicación de la Ley Federal de Carnes 22.375, que indica los requisitos que deben cumplir los mataderos/frigoríficos "B" "C" y rural.

El DECRETO 4995/85 de la provincia de Córdoba hace especificaciones con respecto a Cámara Frigorífica y sólo hace referencia al trabajador que deberá poseer libreta sanitaria y uniforme.

Al tomar el DECRETO 4238/68 con su modificatoria se observa que a pesar de la cantidad de capítulos e

incisos que posee sólo en algunos de ellos se toma el tema de higiene y seguridad.

Al evaluar la LEY 19587 y su Decreto Reglamentario 351/79 específica en el tema Higiene y Seguridad observamos que en el Capítulo XVII, art. 150 remite al Decreto Reglamentario 4238/68.

En el CAPITULO III Y XIX se refiere al tema de la industria frigorífica.

En el DECRETO de EXCEPCION 6969/46 que declara insalubre las tareas de cámaras frigoríficas que se encuentran debajo de 0°C.

C O N C L U S I O N E S

De la lectura del trabajo surgen sin dificultad las siguientes conclusiones:

1.- El taylorismo que se introdujo en los inicios de la industria sigue en los momentos actuales.

2.- En la visita a un matadero/frigorífico de equinos se pudo evidenciar entre otros riesgos, la falta de baranda, el frío y la humedad de ciertos sectores, las posiciones antiergonómicas, el no control de la fuente de amoníaco y cloro, la ausencia de servicios de medicina del trabajo externa y la asesoría externa en materia de higiene y seguridad en el trabajo. Por ejemplo si se contempla los lugares en que debe estar la inspección veterinaria según lo expuesto en el Decreto 4238/68 vemos que durante la visita ésto no se observó.

3.- Las estadísticas de las industrias según el Censo Económico de Industria no son comparables al tomar distintos items.

4.- La exportación de cortes de ganado vacuno tuvo una disminución importante al conformarse la Comunidad Económica Europea.

5.- La provincia de Buenos Aires resulta ser la más impor-

tante en este tipo de industria.

6.- En la provincia de Córdoba de los 71 establecimientos establecidos en el Censo Económico de la Industria del año 1985, 39 de ellos no se registran ni en nación ni en provincia, lo que se deduce que pertenecen al ámbito municipal.

7.- Los organismos competentes por diversas razones no realizan el relevamiento de los mataderos/frigoríficos en forma sistemática.

8.- La industria matadero/frigorífico posee todos los riesgos inherentes a muchas industrias, pero se le agrega el hecho que al manipular animales pueden contraer zoonosis.

9.- La zoonosis más comunes descriptas se contraen por inhalación, piel y mucosa, o sea que cualquier trabajador puede contraer la enfermedad.

10.- En un relevamiento efectuado en el Departamento San Justo de la provincia de Córdoba evidenció que disminuyó la vacunación obligatoria a terneros y no se controla a los animales postvacunados.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr. Manuel Belgrano

11.- Con referencia al frío, no se toma en cuenta las diferentes temperaturas y los distintos tiempos de exposición.

12.- Las posiciones de pie, las inadecuadas, hacen notar que la ergonomía no es el punto de atención en este tipo de industria, como así tampoco la organización del trabajo.

13.- En los accidentes de trabajo confluyen varios factores, por ejemplo un corte de cuchillo por falta de elemento de protección personal, medio ambiente laboral, monotonía y aislamiento.

14.- No se registran enfermedades laborales, porque no las hay o porque se desconocen o no se realizan los estudios necesarios. Sólo profundizando el estudio se logrará saber cuál es el estado de salud de los trabajadores.

15.- La Ley Federal de Carnes, el Decreto 4238/68 y el Decreto Reglamentario 351/79 hace una somera mención sobre el trabajador de la industria de la carne.

16.- El Decreto Reglamentario 351/79, sólo hace mención a temas puntuales, tales como el estudio de Brucelo-

sis y los elementos de protección personal; luego remite al Decreto 4238/68 y sus normas conexas que toman, a pesar de lo minucioso del mismo el tema de condiciones y medio ambiente del trabajo en forma escasa.

17.- La LEY PROVINCIAL 6974 de la Provincia de Córdoba y sus normas conexas también dan una visión somera de la salud del trabajador.

18.- A pesar de que las leyes, normas y decretos no hacen mención específica al trabajador, lo más llamativo es el texto del Convenio Colectivo de Trabajo que carece de los temas que hacen a las condiciones y medio ambiente de trabajo y el propósito del convenio es "logran un alto nivel de eficiencia, productividad y calidad, constituye uno de los propósitos del presente convenio". El texto citado no merece el mayor análisis,pues lisa y llanamente desconoce al trabajador.

BIBLIOGRAFIA

1._ CEIL-CONICET: "Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo". "La situación de sectores específicos". 1985.

2.- INDEC. "Censo Económico de la Industria Manufacturera" 1914.

3.- INDEC. "Censo Económico de la Industria Manufacturera." 1935.

4.- INDEC. "Censo Económico de la Industria Manufacturera". 1946.

5.- INDEC. "Censo Económico de la Industria Manufacturera." 1964.

6.- INDEC. "Censo Económico de la Industria Manufacturera". 1973.

7.- INDEC. "Censo Económico de la Industria Manufacturera". 1985.

8.- "Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo". "La salud y el trabajo en las industrias cárnicas". 1983, España.

9.- "Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo". "La Brucelosis". 1987, España.

10.- Junta Nacional de Carnes "Síntesis Estadística",1973.

11.- Junta Nacional de Carnes "Síntesis Estadística",1979.

12.- Junta Nacional de Carnes "Síntesis Estadística",1982.

13.- Lobato, Mirta Zaida. "El taylorismo en la gran industria exportadora en la Argentina (1907-1945)",1988.

14.- Madariaga de Olmos, José. "Regionalización de mataderos. Frigoríficos y red de frío para la provincia de Córdoba", 1982.

15.- Odaso Olga. "Condiciones de trabajo en la industria de la carne", 1985.

16.- O.I.T. "Encyclopaedy Occupational Health and Safety", 1989.

17.- O.P.S. "Comité Mixto FAO/OMS de expertos en Brucelosis" V Informe, 1971.

18.- Rodríguez Carlos Aníbal."Análisis y evaluación del riesgo laboral".

19.- Rodríguez, Carlos Aníbal. "Salud y Trabajo",1982.

20.- Smith Pedro. "Carne y Política en la República Argentina", 1986.

21.- Turovetzky Arno. "Las enfermedades infecciosas y parasitarias".Buenos Aires, 1989.

I N D I C E

pág.

CAPITULO I

CARACTERISTICAS DE LAS EMPRESAS DE INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE 1

Ia. Características 1

Ib. Descripción del proceso productivo de un matadero de equinos en la provincia de Córdoba 3

CAPITULO II

CLASIFICACION SEGUN PRODUCCION, PERSONAL OCUPADO Y DESTINO DE LA PRODUCCION 8

II a. Evolución Histórica..... 8

II b. CLASIFICACION DE LAS INDUSTRIAS FRIGORIFICAS SEGUN EL NUMERO DE ESTABLECIMIENTO,PERSONAL OCUPADO,FUERZA MOTRIZ Y VALOR DE LA PRODUCCION 11

II c. Algunas características de la provincia de Córdoba 22

II d. Gráfico de las importaciones a rgentinas en el período 1955/1986..... 26

II e. Clasificación según destino del ganado vacuno y el total de la misma en miles de dólares..... 32

CAPITULO III

REGISTROS Y CONTROLES DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A NIVEL PROVINCIAL Y NACIONAL.ORGANISMOS OFICIALES DE CONTROL, MECANISMOS UTILIZADOS..... 37

III a. Organismos Oficiales de Control..... 37

III b. Registros y controles de las normas de Higiene y seguridad a nivel provincial y nacional.Mecanismos utilizados..... 50

CAPITULO IV

DETERMINACION DE RIESGOS A LOS QUE ESTAN EXPUESTOS LOS OPERARIOS SEGUN LOS PUESTOS DE TRABAJO. RIESGOS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS..... 54

IV a. Concepto de riesgo..... 55

IV b. Mapa de riesgo de una industria frigorífica/ matadero equino de la provincia de Córdoba... 58

IV c. Enumeración de los riesgos por sectores característicos de esta industria..... 60

CAPITULO V

PATOLOGIA LABORAL MAS FRECUENTE, ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES 63

V a Patología Laboral 64

V d Brucelosis..... 66

Vg Carbunclo o Antrax 90

Vh Leptopirosis 95

Vi Frío 97

Vj Ergonomía 99

Vk Organización del Trabajo 103

CAPITULO VI

ACCIDENTES LABORALES 108

VIa Accidentes Laborales 109

VIb Informe Anual Estadístico 115

CAPITULO VII

LEGISLACION VIGENTE 117

VIIa Convenio Colectivo de Trabajo N°56/75 118

VIIb Evaluación de la Ley 6974/83 de la Provincia de Córdoba 120

VIIc Decreto 4238/68 y sus normas conexas 121

VIId Decreto 489/81 123

VIIe Decreto 4238/68 y sus modificatorias 125

VIIf Ley 19.587 y su Decreto Reglamentario 351/79 133

VIIg Decreto de excepción 6969/46 134

RESUMEN 135

CONCLUSIONES 147

BIBLIOGRAFIA 152