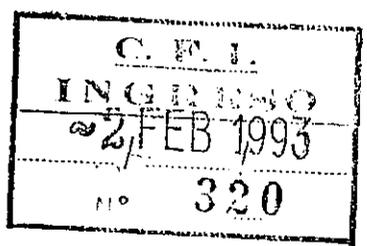


37935

O
G23
A23
2ª etapa
II

Buenos Aires, 2 de febrero de 1993

Al señor Secretario General del
Consejo Federal de Inversiones
Ing. Juan José Ciácerá
S _____ / _____ D



Me dirijo a Ud. a fin de comunicarle
la entrega en el día de la fecha del PRIMER INFORME PARCIAL
de la 2da. ETAPA del trabajo denominado "ESTUDIO DE
SALUD DE LA POBLACION EXPUESTA EN LA INDUSTRIA DE LA CARNE".

Sin otro particular, saludo a Ud.
atentamente.

Dra. Silvia AMADORI

O/G 23
A 23
2ª etapa
II



INDICE

CAPITULO I	Características de los listados para la selección de la muestra	PAG. 1
1 a)	Listado de matadero/frigoríficos Tipo A (Servicio de Sanidad Animal).....	PAG. 1
1 b)	Listado del Ministerio de Industria y Comercio Exterior (Registro Industrial de la Provincia de Córdoba).....	PAG. 2
1 c)	Listado de la Asociación de frigoríficos e Industrias de la Carne.....	PAG. 12
1 d)	Listado de frigoríficos habilitados por el Departamento de Sanidad Animal de la Provincia de Córdoba.....	PAG. 16
1 e)	Evaluación de la efectividad de cada uno de los listados.....	PAG. 17
1 f)	Selección muestra.....	PAG. 20
CAPITULO II	Relevamiento de los mataderos/frigoríficos de la especie bovina.	
	Mapa de riesgo de cada uno de ellos.....	PAG. 22
II a)	Descripción de un matadero/frigorífico TIPO A (Ganado bovino).....	PAG. 25
II b)	Descripción de un matadero/frigorífico TIPO	

/2.

A (Ganado bovino).....	PAG. 38
II c) Descripción de un matadero/frigorífico TIPO B (Ganado bovino).....	PAG. 47
II d) Descripción de un matadero rural (Ganado Bovino).....	PAG. 55

CAPITULO III Evaluación de os mataderos/frigoríficos visitados	PAG. 58
III a) Mataderos/frigoríficos TIPO A.....	PAG. 58
III B) Mataderos/frigoríficos TIPO B.....	PAG. 66
COMENTARIO	PAG. 73

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

2DA. ETAPA.

1ER. INFORME PARCIAL
DRA. SILVIA AMADORI

CARACTERISTICAS DE LOS LISTADOS PARA LA
SELECCION DE LA MUESTRA.

CAPITULO I

CARACTERISTICAS DE LOS LISTADOS PARA LA SELECCION DE LA MUESTRA.

CAPITULO I

1.a) TIPOS DE LISTADOS.

SENASA (Servicio de Sanidad Animal) (Córdoba)
proveyó el siguiente listado que se expone a continuación:

<u>FRIGORIFICOS TIPO A</u>	<u>ESPECIE ANIMAL</u>
1. LA PIA MONTESA	BOVINOS PORCINOS
2. LA CUMBRE	BOVINOS
3. FELMAR	EQUINOS
4. CARNEVALI	BOVINOS
5. COLCAR	BOVINOS
6. NOVARA	BOVINOS
7. AIMAR	EQUINOS
8. CONSIGNACIONES RURALES	BOVINOS
9. MATADERO MUNICIPAL	BOVINOS

/2.

10. CAPILLA DEL MONTE	BOVINOS	
11. LA CATEDRAL		PORCINOS
12. MEDITERRANEO/ESTANCIAS DEL SUR	BOVINOS	
13. BUSTOS Y BELTRAN	BOVINOS	
14. ARROYITOS S.A.	BOVINOS	
15. GENERAL DEHEZA	BOVINOS	
16. TINNACHER S.A.	BOVINOS	
17. DRONA	BOVINOS	PORCINOS
18. AUGELONI S.A.	BOVINOS	
19. COLONIA TIROLESA		PORCINOS
20. HUINCA RENANCO	BOVINOS	
21. HORIZONTE	BOVINOS	
22. MORTEROS	BOVINOS	
23. PROCAR S.A.	BOVINOS	
24. RIO CUARTO	BOVINOS	
25. CARRARA S.R.L.	BOVINOS	
26. UNION POSSENSE	BOVINOS	
27. FRIGORIFICO KALBER	BOVINOS	
28. SAN CARLOS		PORCINOS

1.b) LISTADO del Ministerio de Industria y Comercio Exterior

/3.

Registro Industrial de la Provincia de Córdoba (1992).

Se utilizan los rubros del CIIU (Clasificación de Industria Internacional Uniforme (1985) - 31111 Matanza de ganado y preparación y conserva de carne y el 31113 (Elaboración de fiambres, embutidos y similares).

CIIU RAZON SOCIAL

DEPARTAMENTO 014 CAPITAL

31111 CRAVERO PEDRO
31111 PELADERO EL TOSCANILLO S.R.L.
31111 RO-JO S.R.L.
31111 PELLISA OMAR ALFREDO E ISIDORO
31111 CARNICERIAS CORDOBESAS S.R.L.
31111 MORILLO MANUEL ALBERTO
31111 JUAN Y FELIX PASQUALE S.R.L.
31111 LEMPERT S.R.L.
31111 NAVARRO JUSTO ERASMO
31111 SUCESION CIRAMI JOSE

/4.

31111 CIRAMI JOSE SANTOS ANGEL

31111 GONZALEZ JUAN ALBERTO

31111 RAMOS JOSE RAFAEL

DEPARTAMENTO 021 COLON

31111 FRIGORIFICO REG. COL. TIROLESA S.R.L.

31111 FRIGORIFICOS MEDITERRANEOS SAICIFA

31111 ESTANCIAS DEL SUR S.A.

31111 ENCURTIDOS S.R.L.

31111 INDACOR S.R.L.

31111 FRIGORIFICO LOS NOGALES S.R.L.

31111 RODRIGUEZ JOSE Y MANZANO NICOLAS

DEPARTAMENTO 028 CRUZ DEL EJE

31111 HOYA S.A.

DEPARTAMENTO 042 GENERAL SAN MARTIN

31111 PORPORATTO JOSE DOMINGO Y JUAN C.A.

DEPARTAMENTO 049 ISCHILIN

31111 HEMMERLING EMILIA DE ZAYA

/5.

DEPARTAMENTO 056 JUAREZ CELMAN

31111 FRIGORIFICO GENERAL DEHEZA S.A.

DEPARTAMENTO 091 PUNILLA

31111 TRUCCO Y MINA S.R.L.

31111 MAT. Y FRIG. CAPILLA DEL MONTE SAICF

DEPARTAMENTO 098 RIO CUARTO

31111 BONETTO Y CIA SAIC

31111 JORGE SANTA CRUZ

31111 FRIGORIFICO RIO CUARTO S.A.

31111 RAUL AIMAR S.A.

31111 CENTRO AGRO VETERINARIO DE MOLDES

DEPARTAMENTO 105 RIO PRIMERO

31111 MARQUEZ OSCAR ANGEL

DEPARTAMENTO 021 COLON

31111 FRIGORIFICO TINNACHER S.A.

DEPARTAMENTO 119 RIO SEGUNDO

31111 ERGUANTI VILSIO SINSILVIO

/6.

31111 VALDEZ BONIFACIO ISAAC

31111 DIEGUEZ ROBERTO HUGO

DEPARTAMENTO 140 SAN JUSTO

31111 FRIGORIFICO FELMAR S.A.

31111 MATADERO FRIGORIFICO SAN JUSTO S.R.L.

31111 DE CARLI JORGE BERNARDO

31111 BRAZIOSI RAUL Y LUIS

31111 PROCAR S.R.L.

31111 VEGA OVIDIO EPIFANIO

31111 MATADERO Y FRIGORIFICO LAS VARILLAS

DEPARTAMENTO 147 SANTA MARIA

31111 FRIGORIFICO CARNEVALI SAIC.

31111 ORONA JESUS A.

31111 FRIGORIFICO NOVARA SAIC.

DEPARTAMENTO 182 UNION

31111 SOBRERO GUSTAVO Y NIN FRANCISCO

31111 SOBRERO GUSTAVO Y NIN FRANCISCO

/7.

31111 FRIPEEB SOCIEDAD ANONIMA

CIIU RAZON SOCIAL

DEPARTAMENTO 007 CALAMUCHITA

31113 NEUNER FEDERICO

DEPARTAMENTO 014 CAPITAL

31113 ISRAELSON MARCOS

31113 BEGUE HNOS SOC. RESP.LTDA.

31113 PICONE CARLOS ALBERTO

31113 GONZALEZ LUIS A.

DEPARTAMENTO 021 COLON

31113 FRIGORIFICO SUQUIA SA.

DEPARTAMENTO 014 CAPITAL

31113 ACEVEDO OSVALDO CESAR

31113 MOTYKA OMAR A. Y DT.

31113 VIDAL ENRIQUE JOSE

31113 FARIAS ESTABAN SAUL

/8.

31113 MELCHIONNA JUAN CARLOS
31113 BAZAN ROBERTO
31113 GAGO LEONARDO A. Y MANUEL A.
31113 MAINERO DANIEL TOMAS
31113 CAMPANA FRANCISCO
31113 FRIGORIFICO ALEM S.R.L.
31113 CARIDDI ALBERTO D.
31113 TARQUINO JUAN ALBERTO
31113 EL ARAUCANO S.R.L.
31113 FERRARI JORGE CARLOS
31113 JOSE SANTOS ANGEL CIRAMI SA.
31113 HERNANDEZ ENRIQUE
31113 FRIGORIFICO FE MAR S.R.L.
31113 VICENTIN RAFAEL
31113 HIJOS DE SANTIAGO BALDIC CIFIMSA
31113 SEGUI ANTONIO BENJAMIN

DEPARTAMENTO 021 COLON

31113 ROVER ALDO RUBEN
31113 LEON RUBEN OSVALDO
31113 CONSALVI ELVIO
31113 GALLO GUSTAVO OMAR

/9.

31113 LEON LUIS ADOLFO

31113 NEGRELLI SALVADOR

31113 GUZMAN SALVADOR ALBERTO

31113 ZAZEZ RICARDO

DEPARTAMENTO 028 CRUZ DEL EJE

31113 ACEITUNERA DEL VALLE SA.

DEPARTAMENTO 042 GENERAL SAN MARTIN

31113 FRIGORIFICO ROLANDO HNOS. S. DE HECHO

31113 PELASSA OSCAR

31113 FRIFORIFICO MICA SA. (EF)

31113 BONI IRINEO JOSE

31113 FRIGORIFICO GENERAL DEHEZA SA.

31113 TORELLI HUGO ALBERTO

DEPARTAMENTO 049 ISCHILIN

31113 TARQUINO RUBEN DANTE

DEPARTAMENTO 084 PTE. ROQUE SAENZ PEÑA

31113 PROVEED. LABOULAYE S.R.L.

/10.

DEPARTAMENTO 091 PUNILLA

31113 BAIMA JOSE

31113 FERNANDEZ EDUARDO HORACIO

DEPARTAMENTO 098 RIO CUARTO

31113 LANCOUQUIS RAUL EDUARDO

31113 COMELLI TONINO

31113 AYUPE PEDRO ANSELMO

31113 DOVIS SANTIAGO

31113 LISA JUAN C.

31113 LA CATEDRAL SA.

31113 ARZAUT GABRIEL BERNARDO

31113 FAGINO ROBERTO ALDO

31113 GIORDANO MARIA TERESA PENNER DE

31113 KALBER S.R.L.

DEPARTAMENTO 119 RIO SEGUNDO

31113 GALLO VICTORIO LORENZO

31113 FRIGORIFICO RIO SEGUNDO SACIF E I.

31113 FRIGORIFICO RIO SEGUNDO S.R.L.

31113 FERNANDEZ RICARDO MARIA

/11.

DEPARTAMENTO 133 SAN JAVIER

31113 FAB. DE HIELO Y FRIG. V. DOLORES S.R.L.

DEPARTAMENTO 140 SAN JUSTO

31113 HUGO C. GIAMPIERI

31113 GINO GIAMPIERI E HIJOS

31113 CARLOS FELIPE CAULA

31113 BONO EMIR J. Y OTRO

31113 LA PIAMONTESA DE A. GIACOSA Y CIA. SA.

31113 FRIGORIFICO LA PIAMONTESA S.R.L.

31113 FERRERO TONINI NOEMI DE

31113 ALCIDES TRUCCO

31113 PININGUER HERMANOS S.R.L.

DEPARTAMENTO 147 SANTA MARIA

31113 BOLZONI DIEGO Y BOLZONI LUCIO

31113 CORREDERA ARIAS ANIBAL

31113 BOLZONI LUCIO Y OT.

DEPARTAMENTO 161 TERCERO ARRIBA

31113 FRIGORIFICO LA CUMBRE SA.

/12.

31113 BRUGNONE GRACIELA
31113 MALDONADO DELFIN
31113 RAVERA ROBERTO ANTONIO
31113 FRIGORIFICO FAMIBON S.R.L.
31113 SOMALE ANGEL E HIJOS SH.

DEPARTAMENTO 182 UNION

31113 JOSE Y LUIS ALBERTO POMA
31113 RIVAS ADRIANA GRACIELA
31113 FRIGORIFICO FERRARI SAICA.
31113 MAZA MARIO ALBERTO
31113 DI ROSA OSCAR
31113 MAGRETTI OSCAR
31113 FORCONI MARIO OSCAR
31113 COOP. FRIG. DE CHACINADOS PASCANAS

1.c) LISTADO DE LA ASOCIACION DE FRIGORIFICOS E INDUSTRIAS DE
LA CARNE.

El mismo posee la enumeración de los frigoríficos
TIPO A, B y C de la especie bovina de la Provincia.

/13.

ASOCIACION DE FRIFORIFICOS E INDUSTRIAS DE LA CARNE

<u>NOMBRE DE MATADERO/FRIGORIFICO</u>	<u>TIPO</u>
MUNICIPALIDAD DE CORRAL DE BUSTOS IFFLINGER	C
MAT. MUNICIPAL (MUNCIPALIDAD DE CRUZ ALTA)	C
MATADERO Y FRIG. SAN JUSTO SRL.	B
PROCAR SRL.	A
GANDOLFO ALBERTO ANTONIO	C
LA PIAMONTESA DE AVERALDO GIACOSA Y CIA. SA.	A
MATADERO Y FRIGORIFICO MORTEROS SA.	A
MATADERO DE LA MUNICIPALIDAD DE LA FRANCIA	C
MATADERO Y FRIGORIFICO ARROYITO SA.	A
SUDESTE SRL	B
MATADERO Y FRIGORIFICO LA UNION POSSENSE SA.	A
MUNICIPALIDAD DE GUATIMOZIN	C
MUNICIPALIDAD DE LABORDE	C
MUNICIPALIDAD DE ALEJO LEDESMA	C
FRIGORIFICO CARRARA SRL.	A
MUNICIPALIDAD DE UCACHA	C
FRIGORIFICO HUINCA RENANCO SA.	A

/14.

JESUS A. ORONA	A
MUNIC. DE SARMIENTO	C
MUNIC. DE CARRILOBO	C
FRIG. CARNEVALI SA.	A
FRIG. REGIONAL COLONIA TIROLESA SRL.	A
FRIG. VILLA ALLENDE SA.	A
ESTANCIA DEL SUR SA.	A
FRIGORIFICO NOVARA SA.	A
FRIGORIFICO TINNACHER SA.	A
MUNICIPALIDAD DE MONTE CRISTO	C
MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO TEMPLE	C
MUNICIPALIDAD DE BALNEARIA	C
BUSTOS Y BELTRAN SA.	A
FERNANDEZ EDUARDO HORACIO	B
MUNIC. DE LA CUIDAD DE ALTA GRACIA	C
MUNICIPALIDAD DE DEAN FUNES	C
CON. CAR. SA. EST. IND. CONS. PROD. ALIMENTICIOS	A
MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL TOTORAL	C
MUNICIPALIDAD DE CRUZ DEL EJE	C
FRIGORIFICO RIO CUARTO SA.	A
MANUEL QUIROZ Y CIA. SRL.	C

/15.

CANDELARIA SA.	A
CARNES DEL SUR SA.	B
MUNICIPALIDAD DE ADELINA MARIA	C
CENTRO DE CARNICEROS MINORISTAS DE CNEL. MOLDES SRL.	C
MUNICIPALIDAD LA CAUTIVA	C
KALBER SRL	A
MUNICIPALIDAD DE RIO TERCERO	C
MUNICIPALIDAD DE ALMAFUERTE	C
CERVATRAS SA.	B
CODAR LTDA.	B
CENTRO DE CARNICEROS DE VILLA NUEVA SRL.	B
PINERO EDUARDO JOSE	B
FRIGORIFICO GRAL. DEHEZA SA.	A
EPSILAN SA.	B
MEDINA HUGO ARMANDO	C
MUNICIPALIDAD DE EL FORTIN	C
CONSIGNACIONES RURALES CORDOBA SA.	A
SAYAGO JOAQUIN JOSE EUGENIO	C
CARNICEROS ASOC. VILLA DEL ROSARIO SA.	C
MUNIC. DE LAS JUNTURAS	C
MUNICIPALIDAD DE COLAZO	C

/16.

MUNIC. DE CALCHIN	C
MUNICIPALIDAD DE ONCATIVO	C
MATADERO FRIG. MUNICIPAL LABOULAYE	C
MUNICIPALIDAD DE SERRANO	C
MUNIC. DE GRAL. LEVALLE	C
MUNICIPALIDAD LA CAUTIVA	C
FRIG. GUILLEN HNOS. SRL.	C

1.d) LISTADO DE FRIGORIFICOS HABILITADOS POR EL DEPARTAMENTO
DE SANIDAD ANIMAL DE LA PROVINCIA DE CORDOBA.

<u>FRIGORIFICO TIPO B</u>	<u>ANIMAL FAENADO</u>
1) SAN JUSTO S.R.L.	BOVINOS/PORCINOS
1) COLCAR	BOVINOS
3) CENTRO DE CARNICEROS DE VILLA NUEVA	BOVINOS
4) MATADERO REGIONAL CNEL. MOLDES	BOVINOS
5) EDUARDO HORACIO FERNANDEZ	BOVINOS
6) TROCECOR	PORCINOS

/17.

1.e) EVALUACION DE LA EFECTIVIDAD DE CADA UNO DE LOS LISTADOS.

Antes de comenzar con el estudio pormenorizado de los listados, se definirá según el DECRETO Nº 4238/68 modificado 1984 frigorífico TIPO A, B y C, a fin de evaluar las condiciones de trabajo, ya que alguna de ellas dependen de estas definiciones.

MATADERO - FRIGORIFICO "A" : "Su habilitación corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Animal e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena quedará establecida según el régimen de animal - hora determinado en el punto 2-2-28 " CAP I (1-1-30) a).

Punto 2-2-28 "Se entiende por régimen "animal - hora" el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de la faena, dependencias

/18.

anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias".

MATADERO - FRIGORIFICO "B"

Se entiende por matadero - frigorífico tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y 300 ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que están establecidos. CAP. I (1.130) inc. b.

/19.

MATADERO - FRIGORIFICO "C"

Se entiende por matadero - frigorífico TIPO "C" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y (160) ciento sesenta ovinos y caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos.

- Los frigoríficos/mataderos enumerados en el ítem 1 a) (SENASA CORDOBA) pertenecen casi todos a la especie bovina, tres de ellos a especie porcina y dos de ellos a la especie equina (cuyo consumo está prohibido en la República Argentina).

Esta nómina es fidedigna, como se pudo comprobar.

- En lo que hace al listado 1 b) Ministerio de Industria y Comercio de Córdoba, al estar agrupados en los

/20.

rubros 31111 y 31113 es imposible identificar la especie animal, el tipo de frigorífico/matadero y lo más dificultoso es la determinación de los frigorífico/mataderos, ya que estos rubros mencionados incluyen otras industrias alimenticias. Asimismo cabe acotar que se encontraron diferencias significativas en lo que hace a las listas del año 1991/1992 en la cantidad de industrias.

- En lo referente al ap 1 c) los frigoríficos/mataderos pertenecen solamente a la especie bovina.

- La nómina del ap 1 d) corresponden a los de TIPO B.

1.f) SELECCION DE LA MUESTRA.

Atento a todos los listados encontrados se deduce que con respecto al:

TIPO A: No existe problema en la identificación de la especie animal.

/21.

TIPO B: No hay problemas en identificar los mataderos de tipo bovino, pero sólo se hallaron 2 frigoríficos/mataderos TIPO B.

TIPO C: Estos frigoríficos/mataderos pueden faenar cualquier especie acorde a las necesidades de consumo.

Por todo lo expuesto puede ser representativa en cuanto al número de mataderos/frigoríficos, pero no así a la especie animal.

RELEVAMIENTO DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS
DE LA ESPECIE BOVINA.

MAPA DE RIESGO DE CADA UNO DE ELLOS.

CAPITULO II

/22.

RELEVAMIENTO DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS DE LA ESPECIE BOVINA. MAPA DE RIESGO DE CADA UNO DE ELLOS.

CAPITULO II.

La metodología empleada para el desarrollo de este capítulo se basa en una descripción de cada una de las industrias visitadas y su mapa de riesgo correspondiente.

La Clasificación de los Factores de Riesgo fue tomada de "Condiciones de Trabajo y Salud" (1) utilizados en España; los cuales se pasan a detallar a continuación.

(1) Instituto de Higiene y Seguridad de España

Ministerio de Trabajo y Salud 1989.

/23.

CLASIFICACION DE FACTORES DE RIESGO.

1er. GRUPO

Condiciones

de

Seguridad

Máquinas y equipos +

Herramientas X

Espacio de trabajo 0

Manipulación y transporte ●

Electricidad ■

Incendio ☑

2do. GRUPO

El medio

ambiente físico

de trabajo

Iluminación ■

Ruido ☑

Vibraciones ■

Radiaciones ◻

Condiciones termohigrotérmicas ◻

/24.

3er. GRUPO

Los contaminantes

Químicos ▲

químicos y biológicos

Biológicos ▲

4to. GRUPO

Carga de

Carga física estática ◆

trabajo

Carga física dinámica ◇

5to. GRUPO

La

Ritmo ○

Monotonía ○

organización

Carga Mental ⊖

del trabajo

Automatización ●

Comunicación ○

/25.

II a) DESCRIPCION DE UN MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A - GANADO BOVINO.

Ocupa un predio de 5 ha. de los cuales 10.000 m² son cubiertos.

Los animales provienen de Jesús María, San Francisco y Río Cuarto, antes de ingresar a los corrales son inspeccionados por SELSA.

SECTOR CORRALES:

Está constituido por 15 corrales cubiertos por un techo de chapa de cinc y las barandas de hierro fundido. Trabajan 8 personas.

Posteriormente los animales entran a un espacio rectangular cubierto con barandas de hierro.

/26.

Un operario con una manguera limpia a los mismos sin ningún tipo de ropa de trabajo. El puesto del trabajador no es cubierto.

Otro operario utiliza una picana eléctrica para movilizar al animal, no pudiéndose determinar su voltaje ni amperaje.

Paralelamente se encuentran 7 tanques de sebo que irradian calor. Los trabajadores se hallan por lo tanto expuestos a las condiciones climáticas y a la carga térmica de los tanques.

Luego el animal recibe una ducha fría a fin de tranquilizarlo.

SECTOR FAENA:

Todos los distintos sectores poseen iguales características edilicias. Paredes azulejadas, piso de baldosas e iluminado con lámparas.

/27.

Se faenan aproximadamente 400 a 550 animales por día, a un promedio mínimo de 65 animales por hora a 90 animales por hora. De ello se deduce que cada tarea que se realiza en el puesto demanda 1 minuto como máximo. El ritmo de trabajo está dado por la velocidad que se le imprime a la noria.

El noqueador, ubicado en un espacio sobrelevado noquea al animal que se encuentra entre dos barandas, con un martillo neumático de escasa efectividad ya que uno de los animales se incorporó con el consiguiente peligro que ello pudo producir. Cabe aclarar que este martillo neumático según se refirió estaba en período de prueba.

El golpe produce un nivel sonoro de baja frecuencia.

Posteriormente se levanta una de las barandas y el animal cae desmayado a un espacio cercado donde se encuentra

/29.

el maneador que lo engancha a un guinche para elevarlo y seguir el recorrido de la noria.

De allí pasa a el degollador que corta la aorta.

Los trabajadores poseen botas, casco, delantal y pantalón. No usan guantes.

Continuando el recorrido pasa a los garreadores de patas delanteras que realizan su tarea a nivel del piso y sacan el cuero de esas patas.

Pasando a otro local se hallan los garreadores de patas traseras, estos poseen delantal para sostener los cuchillos que están ubicados en plataformas de acero inoxidable a una altura de nivel del piso de 1.50m. La misma posee baranda lateral pero no frontal al igual que las escaleras de acceso. Con una tijera neumática corta las patas delanteras engancha nuevamente.

En una plataforma de similares características se extrae el cuero del matambre y la ligadura de la ampolla rectal.

/29.

Posteriormente se saca la lengua con un cuchillo neumático.

El animal pasa a la máquina descueradora que posee una noria que extrae el cuero.

Por detrás de la máquina descueradora hay un trabajador que corta la cabeza que automáticamente cae a un tubo para llegar por gravedad al sector cabeza.

En distintas plataformas de igual características a las descritas se encuentra el eviscerador, donde las vísceras caen en bandejas, donde se separan en vísceras rojas (hígado, corazón, bazo) y vísceras verdes (intestinos) lavándose con una temperatura 90°; posee el sector campana de extracción.

Posteriormente con una sierra eléctrica de 20 kg. cortan el animal en 2 media res, dejando el riñón y extrae la cola. En este sector se revisa los ganglios y la que se encuentran en la grasa que rodea al riñón.

/30.

Un trabajador realiza el desgrasado y la grasa cae en un orificio que por sistema de presión pasa al sector grasería.

Posteriormente 2 trabajadores con manguera con agua a presión lavan las media res. Uno de los trabajadores se encuentra sobre una plataforma con traje de agua, el otro trabajador ubicado en el piso no posee ropa de protección.

El proceso dura 40 minutos hasta este sector, ocupando 50 personas.

Las reses pasan al sector escurrido que con una especie de secador proceden a la eliminación del agua.

Luego se pasa al sector pesada y marcado.

Un trabajador debe trasladar la res a la cámara de oreo, para efectuar esta tarea al existir una curva, el trabajador realiza un sobreesfuerzo suplementario para que la res penetre en la cámara de oreo.

/31.

La cámara de prep está a una temperatura ambiente de 20º y permanece en esa cámara aproximadamente por 3 horas.

SECTOR CAMARAS FRIGORIFICAS:

Existen 7 cámaras de enfriado que poseen una temperatura de 7º . La apertura de cámara se puede abrir externa o internamente.

En el interior de la cámara había un termómetro y un timbre en el exterior que no funcionaba.

Además hay 5 cámaras de congelado que trabaja a -25º.

Las condiciones son similares a las de enfriado.

El sistema de frío está dado por amoníaco con cañerías en buen estado de conservación.

No hay sistema de detección de amoníaco ni equipo

/32.

de respiración autónoma.

SECTOR DESPOSTADO:

Existen mesas de acero inoxidable donde 24 operarios de distintos sexos trabajan parados y rotan cada por las 5 mesas. La temperatura ambiental es de 10°C. Posteriormente la carne se envasa al vacío y luego pasan a expedición.

SECTOR MONDONGO:

En este sector de 4 m. por 6 m. con un extractor de aire.

El mondongo primero pasa a una centrifuga con agua caliente, 3 bateas, 2 de ellas con agua caliente. Se observó anegamiento en el piso.

/33.

SECTOR VISCERAS ROJAS:

En este sector se limpia el corazón e hígado.

SALA VISCERAS VERDES:

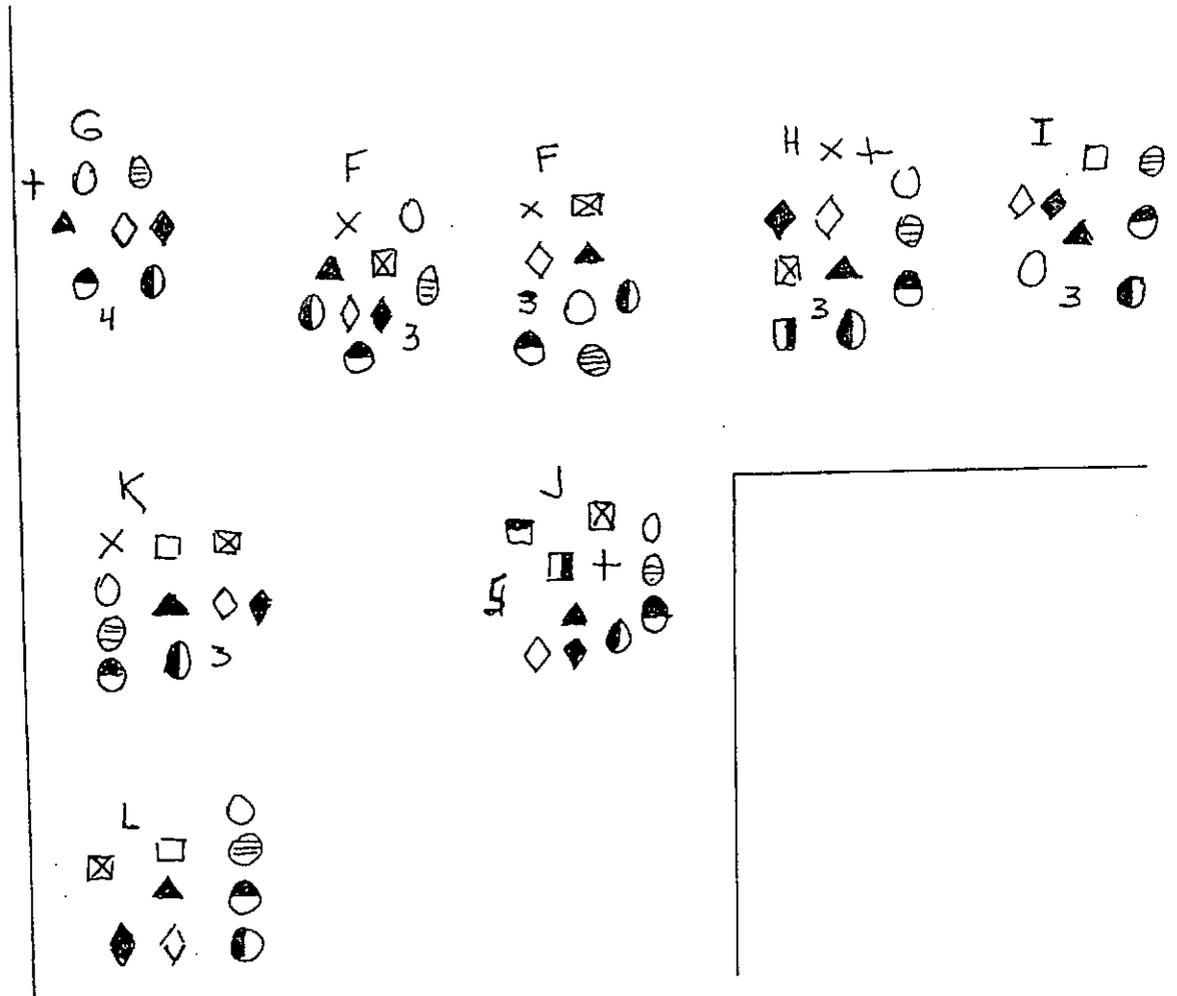
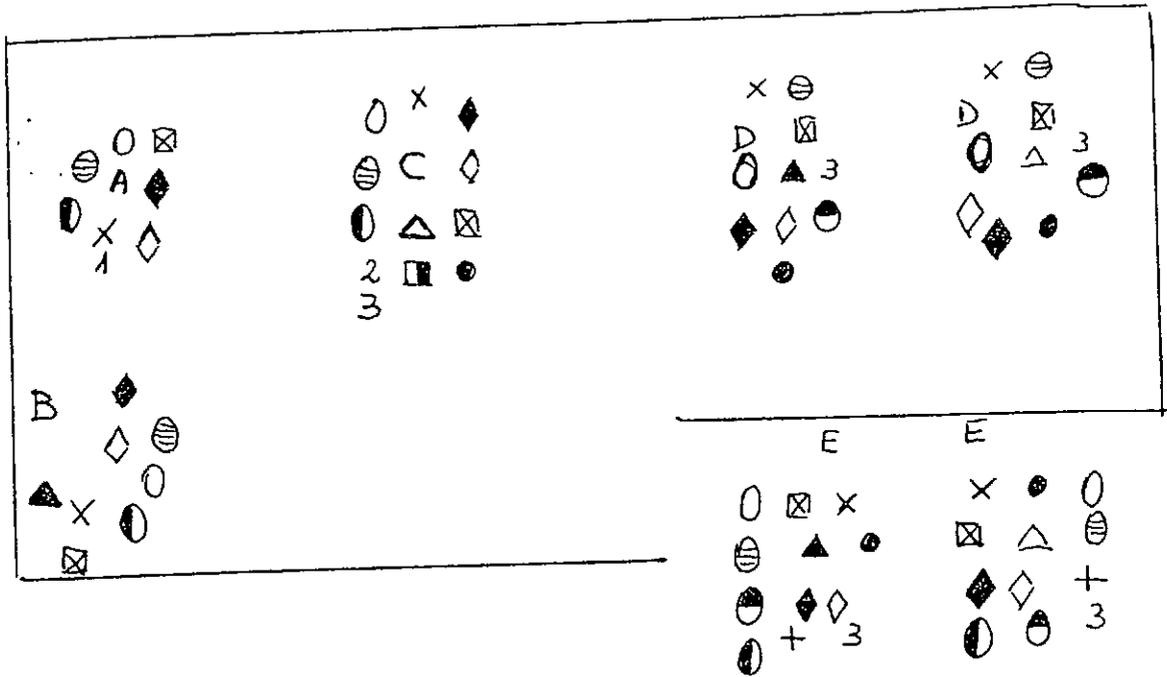
No se encontraba en funcionamiento.

SALA DE COMPRESORES DE AMONIACO:

Los compresores están en el mismo espacio físico que el tanque de amoníaco, el cual posee válvula de seguridad con salida al exterior.

La máscara autónoma, carecía de mantenimiento y no poseía el tanque de oxígeno, de igual forma que la máscara con filtro recambiable.

SECTOR FAENA



/35.

MATADERO FRIGORIFICO TIPO (II A)

REFERENCIAS DE LOS MAPAS DE RIESGO.

SECTOR FAENA

PUESTOS DE TRABAJO

- A: Noqueador
- B: Maneador
- C: Degollador
- D: Garreador de patas delanteras
- E: Garreador de patas traseras
- F: Descuereador (matambre)
- G: Descuereador automático
- H: Eviscerador
- I: Visceras
- J: Cortador de res
- K: Desgrasado
- L: Lavado

/36.

MAQUINARIAS

1. Martillo neumático
2. Picana eléctrica
3. Cuchillo
4. Máquina descuereadora
5. Sierra eléctrica

/37.

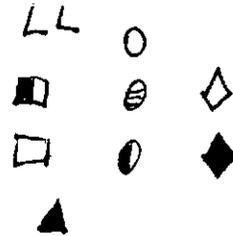
MAPA DE RIESGO MATADERO/FRIGORIFICO (II a)

Sector Cámara Frigorífica

LL TRABAJADOR CAMARA FRIGORIFICA

MAQUINARIA O HERRAMIENTAS

NINGUNA



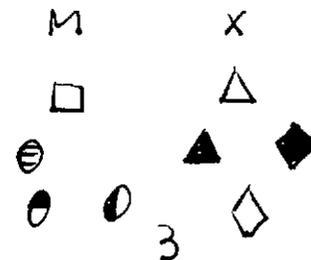
SECTOR DESPOSTADO

PUESTO DE TRABAJO

M DESPOSTADOR

MAQUINARIAS O HERRAMIENTAS

3 CUCHILLO



/38.

II b) DESCRIPCION DE UN MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A - ESPECIE BOVINA.

SECTOR CORRALES:

Existen 60 corrales con barandas de hierro, con techo chapa tipo tinglado; los animales provienen de Río Cuarto, Jesús María y San Francisco.

Se faenan 450 animales diarios, a un promedio aproximado de 75 animales por hora, es decir menos de 1 minuto por animal.

Se encuentra en un predio de 6 ha. con un superficie cubierta de 3.500 m.

Todas las paredes se hallan azulejadas y los pisos revestidos con una resina epoxi. El piso está permanentemente manguereado con agua con una proporción 1.5 ppm. de cloro. Se halla ventilado por ventanas y un sistema de aspiración.

/39.

El animal pasa por un pasillo que posee unas duchas laterales para calmarlo y de esa forma tratar de descontracturar los músculos.

SECTOR FAENA:

El noqueo se hace por medio de maza que pesa aproximadamente 15 kg.

Posteriormente el maneador ata al animal desmayado al gancho de la noria y el degollador corta la aorta y yugular.

De allí pasa a los garreadores de patas delanteras y traseras cuyos palcos están a 1m. de altura de acero inoxidable que no poseen baranda frontal y una escalera de acceso de igual material.

Cabe acotar que todos los palcos son de similares condiciones; difieren en su altura, siendo la mínima de

/40.

aproximadamente 1 m. y la máxima de 2 m. .

Posteriormente el proceso es similar al frigorífico TIPO A II a).

Se corta la cabeza, luego se cierra la ampolla rectal. El descuerado se realiza manualmente con cuchillo, luego se liga el esófago.

Posteriormente se eviscera y separan vísceras rojas (hígado, corazón, bazo) de verdes (intestinos). En este sector se revisan las vísceras en búsqueda de ganglios, dejando los riñones y la grasa.

Luego se corta el animal en dos medias res con sierra eléctrica. En este sector se revisa la grasa de los riñones a fin de encontrar ganglios.

Se observó la minuciosidad con que el personal de SENASA revisa los ganglios y la cantidad de ganglios descomisado en general por tuberculosis.

/41.

Finalmente es lavada la res con agua, pasando del sector pesado a la cámara de oreo donde permanecen aproximadamente 45' .

Luego son trozadas y recubiertos con red de acuerdo a la disposición de Secretaría de Agricultura y Ganadería para la venta al consumidor.

SECTOR CAMARA FRIGORIFICA:

El resto de las reses pasan a una cámara de enfriado de 00, donde existe termómetro en su interior, y en una de ellas la alarma no funcionaba. Las puertas de las cámaras se pueden abrir por dentro.

Existe 2 cámaras para menudencias a 200 bajo cero para estibar aquellas vísceras que no están previamente solicitadas para la venta.

El sistema de frío está dado por amoníaco no

/42.

existiendo ningún tipo de elemento de protección, ni normas de procedimiento en caso de rotura de las tuberías.

SECTOR DE CALDERAS:

Se encuentra en el mismo lugar que los compresores y el tanque de amoníaco. Este último tiene válvula de escape al exterior.

No poseía equipo de respiración autónoma y una máscara con filtro recambiable en mal estado de conservación.

Los trabajadores poseen ropa blanca de trabajo, casco, delantal y botas.

SECTOR CABEZA:

En un lugar azulejado se corta la cabeza y se extrae el cerebro.

/43.

SECTOR MONDONGO:

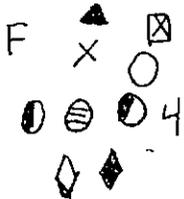
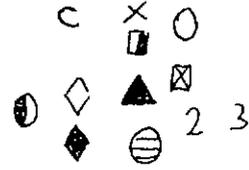
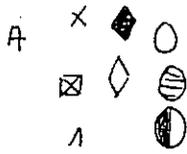
En este lugar se limpia el mismo con agua oxigenada a 130º de temperatura a una dilución de 10 litro cada 400 litros. Esta dilución se cambia cada 150 animales.

SECTOR TRIPERIA:

En este sector de 4 x 6 m. se separa el intestino grueso del delgado y se corta el epiplón. Se observó que trabajan aproximadamente 8 personas. El espacio físico es pequeño para la cantidad de personal.

En toda la planta se comprobó alto nivel sonoro dado por el movimiento de la noria y por el sistema de aspiración.

SECTOR FAENA



/45.

MAPA DE RIESGO DE MATADERO/FRIGORIFICO II b)

SECTOR FAENA

PUESTOS DE TRABAJO

A: Noqueador

B: Maneador

C: Degollador

D: Garreadores de patas traseras y delanteras

E: Eviscerador

F: Separador de media res

G: Revisado de ganglio de riñón

H: Lavado de res

MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS

1: Maza

2: Cuchillo

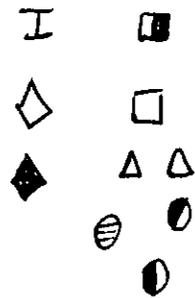
3: Picana eléctrica

4: Sierra eléctrica

/46.

MAPA DE RIESGO DE MATADERO/FRIGORIFICO II b)

SECTOR CAMARA FRIGORIFICA



PUESTO DE TRABAJO

I. Trabajador de cámara frigorífica.

MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS

Ninguna.

/47.

II c) DESCRIPCION DE MATADERO/FRIGORIFICO TIPO B - GANADO BOVINO.

Ocupa un predio de 5 ha. de las cuales 800 m. son cubiertos.

El mismo recibe los animales de los distintos mercados, es decir que el frigorífico presta el servicio (realiza la faena). De esto surge que se desconoce la procedencia del animal.

El control sanitario está hecho por la Dirección de Sanidad Animal de la Provincia, pero también SENASA puede intervenir si las condiciones así lo requieren.

SECTOR CORRALES:

Se faenan 65 animales por día y 20 animales por hora. La etapa productiva dura desde el noqueo a la sala de oreo aproximadamente 30 minutos es decir en cada puesto de

/48.

trabajo se demora 0,23 minuto. El ritmo está dado por el conjunto de los trabajadores.

Poseen 20 corrales cubiertos con barandas en no buen estado de conservación.

Cuando los animales van por la manga reciben un ducha fría.

La construcción es de mampostería, las paredes recubiertas hasta 1 m. antes de la altura del techo, piso de alisado de mampostería. Ventilado por medio de ventana y extractores.

SECTOR FAENA:

El noqueador mata a la vaca de un golpe en la cabeza con una maza, luego el maneador ata sus patas traseras y pasa al degollador que corta la aorta y le coloca la picana eléctrica, esta tarea se realiza en un especie de cajón de

/49.

mampostería de 30 cm. de altura con rejillas ya que la sangre se utiliza para realizar morcillas.

Posteriormente, se realiza el descuerado de la cabeza, que también se efectúa al ras del piso, al igual que el descuerado (deshuello) agregado a los garreadores de patas traseras y delanteras. Estas tareas se realizan en un catre.

Luego el animal se eleva y pasa al palco de acero inoxidable sin baranda frontal, ni en la escalera de acceso al mismo ubicado a 1.5 m. de altura del piso.

Posteriormente se separa, se eviscera el animal, separando en vísceras rojas y verdes, de allí pasa a otro palco de similares características, utilizando una sierra eléctrica para dividir al animal en dos medias res. Luego se lava el animal.

SECTOR CAMARAS FRIGORIFICAS:

Luego de la pesada, pasa a la sala de oreo y de

/50.

allí a la cámara de enfriado. Esta no posee alarma detector de amoniaco (se percibió olor a amoniaco), no se puede abrir del interior.

SALA DE VISCERAS VERDES:

Trabajan 3 personas. En este Sector separan el epiplón del intestino y a su vez se divide el intestino delgado del grueso.

SECCION MONDONGO:

Se coloca primeramente en una centrífuga con agua caliente y luego de allí a una batea con una dilución con agua oxigenada.

Finalmente se pasa a una batea con agua fría.

SALA DE VISCERAS ROJAS:

Separan hígado y corazón.

/51.

SALA DE COMPRESORES:

Los compresores de amoníaco se encuentran conjuntamente con el tanque de amoníaco. No existe máscara de respiración autónoma.

Los trabajadores poseen ropa blanca, casco, delantal y guantes. No tienen ropa de abrigo.

En lo referente, al agua llega un camión cisterna con agua que alimenta la caldera.

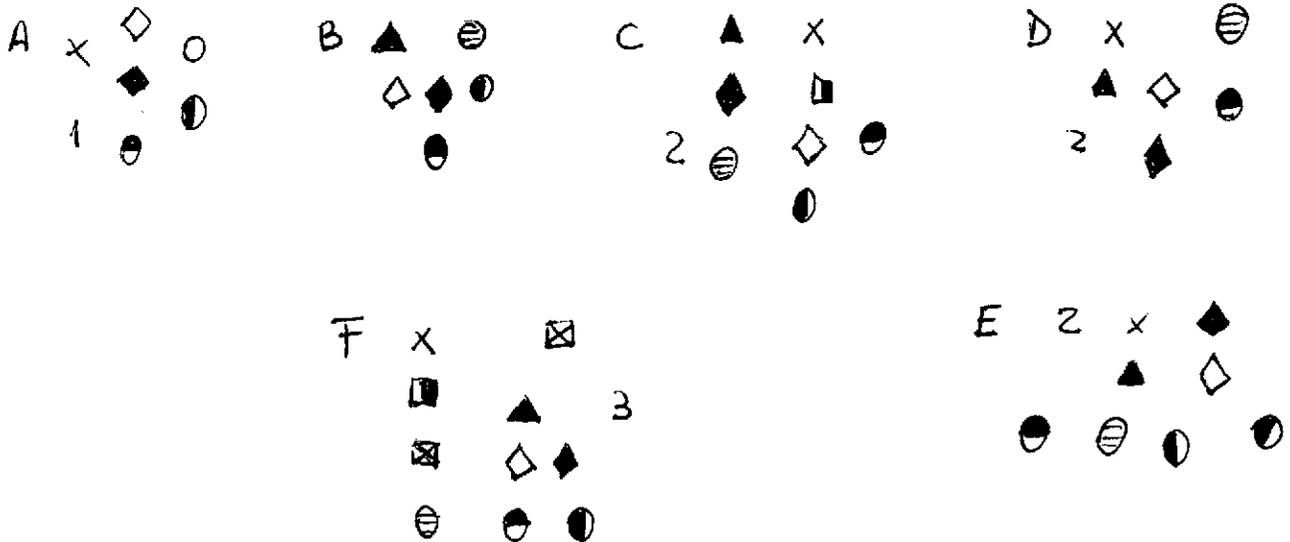
En un local se encuentra un tanque australiano donde se deposita agua para consumo humano y uso industrial. Se observó en la superficie de la misma moho.

No se realizan exámenes de agua.

/53.

MATADERO/FRIGORIFICO TIPO "B" BOVINO . (II c)

SECTOR FAENA



PUESTOS DE TRABAJO

A: Noqueador

B: Maneador

C: Degollador

D: Descuerador y garreadores. Extraer la cabeza

E: Eviscerador

F: Utiliza sierra eléctrica

MAQUINARIAS O HERRAMIENTAS

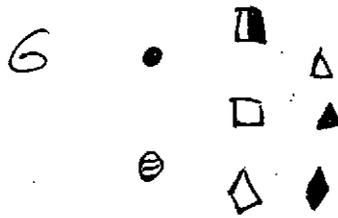
1. Maza

2. Cuchillo

3. Sierra eléctrica

/54.

SECTOR CAMARA FRIGORIFICA



PUESTO DE TRABAJO

G: Trabajador de la cámara frigorífica.

MAQUINARIAS O HERRAMIENTAS

Ninguna

/55.

DESCRIPCION DE UN MATADERO RURAL ESPECIE BOVINO (II d)

Este matadero figuraba en el listado como TIPO "C", pero al llegar al lugar se nos informa que corresponde a un matadero rural.

La faena se realiza según los animales que envían las carnicerías del municipio.

Se tomó contacto con el intendente del municipio quien informó que se estaba tramitando ante SENASA, la habilitación para matadero TIPO C.

En el momento de la visita casi se había terminado la faena.

En un local de 6m x 5m. de mampostería donde existe una especie de catre introducido a 0.75 m. de profundidad del nivel del piso.

La vaca pasa por la manga, donde directamente se

/56.

deguella a la misma, luego a cuchillo se la descuerea y eviscera.

Posteriormente se la divide en dos medias res con una sierra manual.

Se pudo observar las visceras con las dos medias res en el piso.

Uno de los trabajadores con una manguera proveniente de agua de pozo limpiaba el lugar.

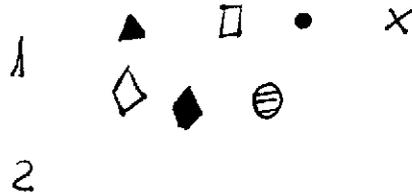
Finalmente se cargó en una especie de carro que cierra con dos puertas, donde se colocó las dos medias res y las visceras, sin ningún tipo de refrigeración y limpieza.

Cabe acotar que en ese lugar trabajan 3 personas, uno de ellos menor de edad y no se utiliza ningún tipo de ropa de protección.

El control está a cargo de la Municipalidad de la zona.

/57.

MATADERO RURAL II d)



PUESTO DE TRABAJO

Cabe acotar que en este matadero no se realiza descripción del puesto, ya que entre las tres personas efectúan indistintamente una u otra tarea.

MAQUINARIAS O HERRAMIENTAS

1. Cuchillo
2. Sierra manual

EVALUACION DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS VISITADOS

CAPITULO III

/58.

EVALUACION DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS VISITADOS

CAPITULO III

III a) Mataderos/Frigoríficos TIPO A

PARAMETROS DE EVALUACION

CODIGO DE IDENTIFICACION DEL MATADERO/FRIGORIFICO

II a)

II b)

Procedencia del ganado	Jesús María, San Francisco, Río Cuarto.	Jesús María, San Francisco, Río Cuarto.
Actuación de SELSA	No cuenta con certificados de visación de SELSA. Toda la información sobre el control de los animales fue dado oralmente.	No cuenta con certificados de visación de SELSA. Toda la información sobre el control de los animales fue dado oralmente.

Tráfico Federal EXPORTACION	No exporta.	No exporta.
Características Edificios	Adecuadas en general.	Adecuadas en general.
Limpieza	Se realiza con mangueras no llegando a una higiene eficaz.	Se realiza con mangueras llegando a una higiene eficaz.
Actuación de SIPA	Aunque se informó de la presencia de veterinario, no se observó la misma. Se presenciaron grupos de trabajadores que revisaban superficialmente las vísceras. No se	Se comprobó la presencia de veterinario, como también la minuciosidad de la revisión de ganglios y otros órganos. Cabe acotar la cantidad de vísceras deco-

/60.

	<p>vió visceras decomisados.</p>	<p>misadas que no se observó en otros.</p>
<p>Agua potable</p>	<p>Los valores son los especificados en el Decreto 4238/68 modificado en 1984.</p> <p>No se utilizan los valores para agua de consumo humano CAP. VI, Decreto Ley 351/79 Ley 19587.</p>	<p>Los valores son los especificados en el Decreto 4238/68 modificado en 1984.</p> <p>No se utilizan los valores para agua de consumo humano CAP. VI, Decreto Ley 351/79 Ley 19587.</p>
<p>Utilización de cuchillo</p>	<p>Ningún trabajador utiliza guantes con malla de acero, en la mano que no usa el cuchillo.</p> <p>Se observó un operario con un corte, se vendó el mismo con un</p>	<p>Ningún trabajador utiliza guantes con malla de acero, en la mano que no usa el cuchillo.</p>

/61.

	trapo en deficiente estado de limpieza.	
Iluminación	Aceptable.	Aceptable.
Nivel sonoro continuo equivalente	Alto, el mismo está dada por la conjunción del sistema de extracción de aire y el ruido que imprime la norria.	Alto, el mismo está dada por la conjunción del sistema de extracción de aire y el ruido que imprime la norria.
Sistema de incendio	Deficiente.	Deficiente.
Sistema eléctrico	Aceptable.	Aceptable.
Palcos	Son de acero inoxidable, pero carecen de las barandas frontales.	Son de acero inoxidable, pero carecen de las barandas frontales.

<p>Contacto con agentes biológicos</p>	<p>Los más expuestos son el maneador, degollador, garreadores, descueradores, evisceradores, trabajador de sierra eléctrica, trabajadores de sección visceras, cámaras frigoríficas.</p> <p>Los menos expuestos son noqueador y personal de mantenimiento.</p> <p>La micosis en uña de manos y pies es común en esta actividad.</p>	<p>Los más expuestos son el maneador, degollador, garreadores, descueradores, evisceradores, trabajador de sierra eléctrica, trabajadores de sección visceras, cámaras frigoríficas.</p> <p>Los menos expuestos son noqueador y personal de mantenimiento.</p> <p>La micosis en uña de manos y pies es común en esta actividad.</p>
<p>Carga física estática</p>	<p>Debido a la posición de "pie" en todos los puestos de trabajo, es probable la aparición de várices y lesiones artrósicas a nivel de</p>	<p>Debido a la posición de "pie" en todos los puestos de trabajo, es probable la aparición de várices y lesiones artrósicas a nivel de</p>

	la articulación de la cadera y rodilla.	la articulación de la cadera y rodilla.
Carga física dinámica	Existe en todos los puestos de trabajo, incluyendo cámara frigorífica, ya que para efectuar las tareas se realizaron movimientos extensión del brazo y flexión de columna para poder sostener al animal, pudiendo ocasionar lesiones artrósicas a nivel de las articulaciones escapulo-humeral acromio clavicular, y columna dorso lumbar.	Existe en todos los puestos de trabajo, incluyendo cámara frigorífica, ya que para efectuar las tareas se realizaron movimientos extensión del brazo y flexión de columna para poder sostener al animal, pudiendo ocasionar lesiones artrósicas a nivel de las articulaciones escapulo-humeral acromio clavicular, y columna dorso lumbar.

<p>Ritmo de trabajo</p>	<p>El jefe de producción imprime velocidad a la noria, a fin de poder finalizar con el lote de animales programados para el día.</p> <p>Por cada puesto de trabajo hasta la cámara de oreo, el animal demora 1 minuto por puesto de trabajo.</p>	<p>El jefe de producción imprime velocidad a la noria, a fin de poder finalizar con el lote de animales programados para el día.</p> <p>Por cada puesto de trabajo hasta la cámara de oreo, el animal 0,8 minutos por puesto de trabajo.</p>
<p>Organiza- ción del trabajo</p>	<p>La carga mental causada por la constante presencia con la muerte y el ritmo de trabajo. La comunicación es escasa debido al aislamiento de un trabajador con otro.</p> <p>La monotonía, se debe a la realización de la misma tarea durante to</p>	<p>La carga mental causada por la constante presencia con la muerte y el ritmo de trabajo. La comunicación es escasa debido al aislamiento de un trabajador con otro.</p> <p>La monotonía, se debe a la realización de la misma tarea durante to</p>

/65.

da la jornada, a un ritmo de trabajo rápido se nota especialmente en el sector desportado, aunque se halla en todos los sectores.

da la jornada en un ritmo de trabajo rápido. En este frigorífico existen 2 pausas para refrigerio.

/66.

III b) Mataderos/Frigoríficos TIPO B y Rural.

PARAMETROS
DE
EVALUACION

CODIGO DE IDENTIFICACION DEL
MATADERO/FRIGORIFICO

II c)

II d)

<p>Procedencia del ganado</p>	<p>Diferentes centros carniceros. Los animales los proveen estos centros. El frigorífico solamente realiza la faena</p>	<p>El carnicero del municipio provee el animal que dependiendo del consumo del municipio puede ser 1 a 2 por semana.</p>
<p>Actuación de los Organismos de aplicación</p>	<p>En este caso no se comprobó la fiscalización de la Dirección de Sanidad Animal de la Provincia. SENASA puede inhabilitar el mismo.</p>	<p>En este caso no se comprobó la fiscalización del personal del municipio. No se encuentra habilitado por SENASA.</p>

167.

Tráfico del animal	Provincial	Municipal
Características edilicias	Cumplen parcialmente con las condiciones exigidas.	Inadecuadas
Limpieza	Se realiza con mangueras no llegando a una higiene eficaz.	Se realiza con mangueras al finalizar la faena, siendo las condiciones de limpieza inadecuadas. Se observó las visceras del animal en el piso del local, como también la inadecuada limpieza del medio de transporte.

<p>Veterinario</p>	<p>Existe un veterinario contratado, que durante el transcurso de la faena no se observó su presencia.</p> <p>La revisión de ganglios y vísceras la realizan sin demasiada minuciosidad y se desconoce la aptitud de los mismos para la tarea.</p>	<p>No existe veterinario.</p> <p>No se observó si los trabajadores controlan ganglios y vísceras.</p>
<p>Agua Potable</p>	<p>No existen exámenes de agua.</p>	<p>No existen exámenes de agua.</p>
<p>Utilización de cuchillo</p>	<p>Ningún trabajador utiliza guantes con malla de acero, en la mano que no usa el cuchillo</p>	<p>Ningún trabajador utiliza guantes con malla de acero, en la mano que no usa el cuchillo</p>

169.

Iluminación	Aceptable.	Deficiente.
Nivel sonoro continuo equivalente	Se presente en el momento de la utilización de la sierra eléctrica.	Normal.
Sistema de incendio	Deficiente.	Deficiente.
Palcos	Son de acero inoxidable, pero carecen de barandas frontales.	Se trabaja a nivel del piso.
Contacto con agentes biológicos	Los más expuestos son el maneador, degollador, garreadores, descueradores, evisceradores, trabajador de sierra eléctrica, trabajadores de sección visceras, cámaras fri-	Los tres trabajadores están expuestos ya que rotan en sus tareas y se ayudan unos con otros. Las micosis de uñas de manos y pies es frecuente en esta activi-

	<p>goríficas. Los menos expuestos son el no-queador y el personal de mantenimiento. Las micosis en uñas de mano y pies es común en esta actividad.</p>	<p>dad.</p>
<p>Carga física estática</p>	<p>Debido a la posición de "pie" en todos los puestos de trabajo, es probable la aparición de várices y lesiones artrósicas a nivel de la articulación de la cadera y rodilla.</p>	<p>Debido a la posición de "pie" en todos los puestos de trabajo, es probable la aparición de várices y lesiones artrósicas a nivel de la articulación de la cadera y rodilla.</p> <p>En este caso al faenar 2 animales por semana los síntomas son de aparición más tardía.</p>

<p>Carga física dinámica</p>	<p>Existe en todos los puestos de trabajo, incluyendo cámara frigorífica ya que para efectuar las tareas se realizan movimientos de extensión del brazo y flexión de columna para poder sostener al animal, pudiendo ocasionar lesiones artrósicas a nivel de las articulaciones escapulo-humeral acromio clavicular y columna dorso-lumbar.</p>	<p>La aparición de lesiones artrósicas a nivel de articulaciones escapulo humeral acromio clavicular y columna dorso lumbar pueden ser de aparición más temprana, ya que a pesar de la escasa faena la tarea es manual totalmente.</p>
<p>Ritmo de trabajo</p>	<p>El ritmo está dado por el conjunto de trabajadores. Por cada puesto de tra</p>	<p>No existe ritmo ya que solo se faena un animal por día y el eventual ritmo de la faena</p>

/72.

	<p>bajo el animal demora 0,23 minutos.</p>	<p>está dado por los mismos trabajadores.</p>
<p>Organización del trabajo</p>	<p>La carga mental causada por la constante presencia con la muerte. La comunicación es casa, pero no tanto como en el frigorífico TIPO A, ya que se nota subjetivamente más familiaridad.</p> <p>La monotonía se debe a la realización de la misma tarea durante toda la jornada.</p>	<p>La carga mental causada por la constante presencia con la muerte.</p>

/73.

COMENTARIO:

Cabe acotar que se observó que en ninguno de los TIPOS de frigoríficos se tiene la certeza del estado de salud del animal, excepto en uno de ellos que se observó a la veterinaria recorriendo la planta.

Lo que llama poderosamente la atención que la mayor preocupación del empleador es el animal. En cuanto al trabajador no se pudo comprobar demasiada atención al mismo, no en todos los casos.

El problema surge que si el frigorífico tiene la habilitación de SENASA teme perderla, y los que no la poseen quieren poseerla.

Como último ejemplo y más ilustrativo, todos tienen conocimiento de los exámenes de agua del Dec. 4238/68 (aunque algunos no lo realicen) pero desconocen lo especificado en el Dec. Ley 351/79.