

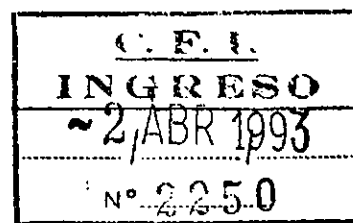
6  
G23  
A23  
2ª etapa  
III

34936

Buenos Aires, 2 de abril de 1993

Al señor Secretario General del  
Consejo Federal de Inversiones  
Ing. Juan José Ciácerá

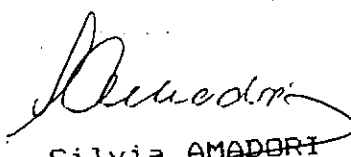
S \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ D



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

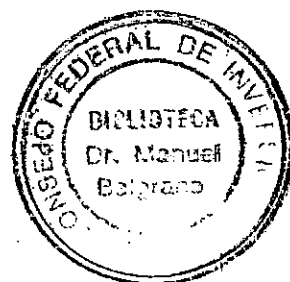
Sin otro particular, saludo a Ud.  
atentamente.



  
Dra. Silvia AMADORI

O/G23  
A23  
2ª etapa  
III

ESTUDIO DE SALUD DE LA POBLACION  
EXPUESTA EN LA INDUSTRIA DE LA CARNE  
2DA. ETAPA.



SEGUNDO INFORME PARCIAL

DRA. SILVIA S. AMADORI

CARACTERISTICAS DE LOS LISTADOS  
PARA LA SELECCION DE LA MUESTRA

CAPITULO I

/74.

## CARACTERISTICAS DE LOS LISTADOS

### PARA LA SELECCION DE LA MUESTRA

#### CAPITULO I

##### 1a) TIPOS DE LISTADOS.

Se empleará los mismos listados utilizados en el primer informe parcial que se detallan a continuación, pero para la especie porcina y equina.

/75. LISTADO PROPORCIONADO POR SENASA

<u>FRIGORIFICOS TIPO A</u>	<u>ESPECIE ANIMAL</u>
1. LA PIA MONTESA	BOVINOS FORCINOS
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
10. CAPILLA DEL MONTE	BOVINOS
11. LA CATEDRAL	FORCINOS
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 FORCINOS
18. AUGELONI S.A.	BOVINOS

/76.

19. COLONIA TIROLESA	FORCINOS
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	FORCINOS

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

/77.

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  
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.

/78.

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

DEPARTAMENTO 056 JUAREZ CELMAN

31111 FRIGORIFICO GENERAL DEHEZA S.A.

DEPARTAMENTO 091 FUNILLA

31111 TRUCCO Y MINA S.R.L.

31111 MAT. Y FRIG. CAPILLA DEL MONTE SAICF



/79.

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

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.

/80.

31111 DE CARLI JORGE BERNARDO

31111 GRAZIOSI 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

31111 FRIPEEB SOCIEDAD ANONIMA

CIIU RAZON SOCIAL

DEPARTAMENTO 007 CALAMUCHITA

31113 NEUNER FEDERICO

/81.

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 OT.

31113 VIDAL ENRIQUE JOSE

31113 FARIAS ESTABAN SAUL

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.

/82.

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 BALDIO CIFIMSA

31113 SEGUI ANTONIO BENJAMIN

DEPARTAMENTO 021 COLON

31113 ROVER ALDO RUBEN

31113 LEON RUBEN OSVALDO

31113 CONSALVI ELVIO

31113 GALLO GUSTAVO OMAR

31113 LEON LUIS ADOLFO

31113 NEGRELLI SALVADOR

31113 GUZMAN SALVADOR ALBERTO

31113 ZAZEZ RICARDO

DEPARTAMENTO 028 CRUZ DEL EJE

31113 ACEITUNERA DEL VALLE SA.

/83.

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 PESA

31113 PROVEED. LABOULAYE S.R.L.

DEPARTAMENTO 091 PUNILLA

31113 BAIMA JOSE

31113 FERNANDEZ EDUARDO HORACIO

DEPARTAMENTO 098 RIO CUARTO

31113 LANCOUQUIS RAUL EDUARDO

31113 COMELLI TONINO

/84.

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

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

/85.

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.

31113 BRUGNONE GRACIELA

31113 MALDONADO DELFIN

31113 RAVERA ROBERTO ANTONIO

31113 FRIGORIFICO PAMIBON S.R.L.

31113 SOMALE ANGEL E HIJOS SH.

/86.

DEPARTAMENTO 182 UNION

31113 JOSE Y LUIS ALBERTO PQMA

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.

ASOCIACION DE FRIFORIFICOS E INDUSTRIAS DE LA CARNE

NOMBRE DE MATADERO/FRIGORIFICO

TIPO

MUNICIPALIDAD DE CORRAL DE BUSTOS IFFLINGER

C



/87.

MAT. MUNICIPAL (MUNICIPALIDAD 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
JESUS A. DRONA	A
MUNIC. DE SARMIENTO	C
MUNIC. DE CARRILOBO	C
FRIG. CARNEVALI SA.	A
FRIG. REGIONAL COLONIA TIROLESA SRL.	A

/88.

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
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

/89.

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
MUNIC. DE CALCHIN	C
MUNICIPALIDAD DE ONCATIVO	C
MATADERO FRIG. MUNICIPAL LABOULAYE	C
MUNICIPALIDAD DE SERRANO	C

/90.

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

1e. ) SELECCION DE LA MUESTRA

/91.

Visto los listado se puede deducir:

TIPO A: No existe problema para la identificación de la especie porcina y equina.

Cabe acotar que en la Provincia de Córdoba existen sólo dos mataderos/frigoríficos equinos.

TIPO B: No se encontró en los listados ningún matadero / frigorífico de la especie porcina, ya que la especie equina es TIPO A debido a que no se consume internamente en la República Argentina esta especie animal.

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

Por lo expuesto, y teniendo en cuenta, la experiencia del Primer Informe Parcial, los mataderos/frigoríficos de TIPO C, pueden faenar o no cualquier especie animal.

## METODOLOGIA EMPLEADA

## CAPITULO II

/92.

## METODOLOGIA EMPLEADA

### CAPITULO II

La metodología empleada para este capítulo será similar a la utilizada en el 1er. Informe Parcial. Es decir descripción pormenorizada de las industrias visitadas y su mapa de riesgo correspondiente.

Asimismo, también se usará La Clasificación de los Factores de Riesgo extraído de Condiciones de Trabajo y Salud (1) ESPAÑA, los cuales se pasan a detallar a continuación.

(1) Instituto de Higiene y Seguridad de España.  
Ministerio de trabajo y Salud 1989.

/93.

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 fisico

de trabajo

Iluminación ☒

Ruido ☒

Vibraciones ☒

Radiaciones ☒

Condiciones termohigrotérmicas ☐



194.

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 ●

### CAPITULO III

#### RELEVAMIENTO DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS DE LA ESPECIE PORCINA

MAPA DE RIESGO DE CADA UNO DE ELLOS

/95.

### III a) MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A.

#### ESPECIE PORCINA

El establecimiento posee 110 m2 cubierto y 10.000m2 en total y trabajan 18 personas.

Los animales provienen de Chañar Ladia, Monte Maiz, Villa Maria.

#### SECTOR CORRALES

Los porcinos son alojados en cuatro corrales de ladrillo donde se los lava con agua. Los mismos pesan entre 140kg. a 50kg.

Solamente faenan los días sábados, dependiendo de la demanda y no todas las semanas.

196.

### SECTOR FAENA

El animal penetra por un pasillo, a la sala de noqueo donde se mata al animal con un tiro de carabina; el peso que posee la tapa para producir la caída del animal que se realiza manualmente es de aproximadamente 40 kg.

Posteriormente se procede a degollar al mismo para utilizar la sangre para efectuar morcillas.

Luego en una especie de tobogán se lavan con agua a 68° durante 3 a 4'.

De allí los animales pasan a una máquina peladora que gira y posee dientes en su interior con agua a 40° que hace que se ablande el pelo y saque gran parte del mismo.

Posteriormente, se extrae el resto del pelo en una especie de mesa en rejillada de 6 x 4 m.

Todo el lugar está azulejado hasta un 60% de la extensión de la

/97.

pared. Se encuentra aceptables condiciones de iluminación y ventilación. El piso es de cemento.

#### SECTOR FAENA LIMPIA

En este sector de aproximadamente 6m x 4m se utiliza 2 sierras para poder extraer viseras.

Se pudo observar tableros de electricidad sin recubrir.

#### SALA DE OREO

Allí permanecen los animales aproximadamente 20', donde posteriormente son pesados.

#### SECTOR DESPOSTADO

Primeramente se extrae la cabeza y luego se descuerea el animal. Las condiciones edilicias son similares. Trabajan

/98.

cuatro personas.

Luego pasa a las cámaras de enfriado a 4°C de donde se va extrayendo para pasar al sector elaboración.

#### SALA DE ELABORACION

Trabajan cuatro personas. Las dimensiones son aproximadamente de 8m x 5m.

Las máquinas existentes son una picadora, una cortadora de lomo, una mezcladora, una embutidora de tripas al vacío, una picadora para picado fino.

Se comprobó nivel sonoro elevado. En este frigorífico/matadero no se efectuará el mapa de riesgo debido a que la planta no se encontraba faenando, que como se explicó anteriormente trabajan solamente los días sábados.

/99.

De igual forma, se pudo detectar:

- Riesgo en el sistema eléctrico.
- Riesgo en el sector de compresores de amoniaco.

#### SECTOR DE COMPRESORES

Sus dimensiones aproximadas son de 4 x 4m. No posee máscara para respiración autónomo, ni detector de amoniaco.

El proceso desde el noqueo a la sala de oreo demora aproximadamente 30'.

/100.

### III b) Matadero/frigorifico TIPO A.

#### Bovinos y porcinos

El Matadero posee un predio de 6ha. y 1.000 m2 cubiertos.

Tanto los bovinos como los porcinos se compran en la feria local. Ambas especies presentan el certificado de SELSA.

Mensualmente se faenan 650 bovinos y 40 porcinos. Diariamente se faenan 30 bovinos y semanalmente 10 porcinos.

El número de trabajadores de producción es de diez personas y el horario es de 4 horas a 10,30 hs.

#### SECTOR CORRALES

Existen 15 corrales con vallas de acero algunos y otros de madera (donde se alojan los cerdos), 6 de las cuales son para los cerdos.



/101.

El sistema de trabajo consiste en primero finalizar la faena bovino y luego continuar con la porcina. Para la faena utilizan 2 palcos del sector bovino. Las condiciones edilicias son paredes azulejadas y piso de cemento, ventilado por ventiluces.

Previo un descanso de 12 horas en los corrales, se los lava y penetran al sector noqueo en grupo de 6.

#### SECTOR FAENA

Este sector posee un vallado de acero pintado con pintura de aluminio de 1,50m de altura. El noqueador utiliza para desmayar al animal una picana eléctrica en forma de U que introduce en la cabeza del animal cerca de la unión del cuello con cabeza, pero que no penetra en hueso. Cuando todos los animales están desmayados, se abre la puerta que posee un vallado y el maneador clava un gancho en la pierna y lo eleva hacia el riel en forma manual con una soga; la misma persona cumple las funciones de degollador cortando la aorta y corazón.

/102.

Esta tarea se realiza sobre una pileta azulejada de 0,80m de altura por aproximadamente 2 m. de largo con dos orificios en el piso para el escurrimiento de la sangre.

De allí, en forma manual se empuja al cerdo que cuelga del riel y se lo introduce en una batea con agua para ablandar el pelo durante unos minutos para lo cual se desengancha de la soga. La temperatura del agua se alcanza por intermedio de un circuito a vapor.

En el fondo de la batea hay una enrejilla semicircular que pertenece a la máquina peladora y que con la presión de un botón se levanta y el animal cae a la mencionada máquina.

La misma posee uno rodillos con ganchos donde el cerdo gira y extraen todos los pelos.

Luego cae a una mesa hecha con lingotes de hierro (rejilla) donde se termina de pelar y abren la parte superior del tórax y

/103.

la inferior del abdomen con cuchillo. Posteriormente clavan los ganchos y la elevan con una soga al riel y lo transportan empujándolo manualmente.

Posteriormente los animales pasan a otro local utilizado anteriormente para la faena bobina, donde se abre el animal en su parte anterior con una sierra eléctrica, en palcos de acero inoxidable que no poseen baranda frontal y laterales en las escaleras.

El eviscerador extrae las viseras que se caen en bandejas y se extrae un trozo de quijada y la entraña para identificación de triquina. Las vísceras van a decomiso.

De allí, pasan a otro palco neumático donde se utiliza una sierra eléctrica de 40 kilos aproximadamente y el cerdo es sostenido por otra persona con el riesgo consiguiente de corte por escape de la sierra o movimiento del animal.

Aquí el cerdo queda separado en dos medias res. Se pudo percibir aumento de nivel sonoro puntual durante esta tarea.

/104.

De allí pasa a la parte de lavado con agua y luego al sector oreo.

El establecimiento posee cuatro cámaras, tres de ellas de enfriado a 7º y una de congelado que está a -10 grados centígrados. Las cámaras tienen aberturas por fuera y por dentro. El frío está dado por Freon 22. No poseen máscara de respiración autónoma.

El agua de pozo se utiliza para uso industrial no sabiendo las partes de cloro en agua ni residual. El agua se deposita en una cisterna de 110.000L.

El agua para consumo humano es de origen mineral.

Durante todo el proceso el animal se transporta por empuje de los trabajadores.

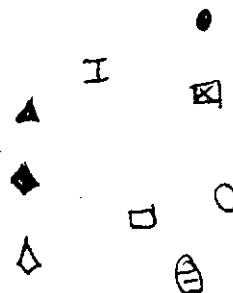
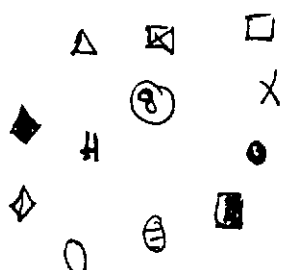
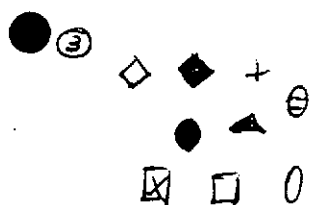
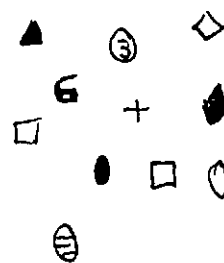
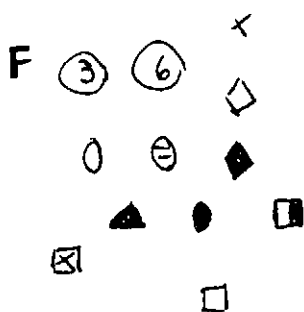
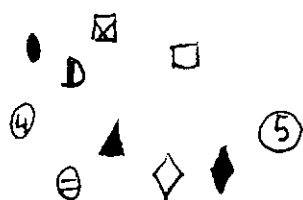
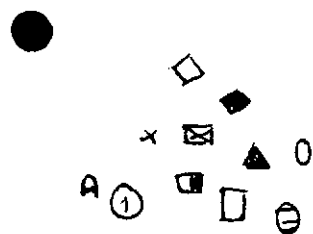
El noqueador da el ritmo a la faena y demoran 20' desde el noqueo a sector oreo, trabajando siete personas.

/105.

Durante la faena de Cerdos los operarios trabajan en general en grupo de dos personas y ocupan diferentes puntos de trabajo. El peso de los animales oscila entre 400 kg a 150 g.

III b MAPA DE RIESGO

MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A



/107.

### Referencias de mapa de riesgo III b

#### Sector Faena

#### Puestos de Trabajo

- A: Noqueador
- B: Maneador
- C: Degollador
- D: Trabajador de la Batea de agua
- E: Trabajador de la mesa de pelado
- F: Abridor de abdomen
- G: Eviscerador
- H: Separador de media res.
- I: Lavado

#### Maquinarias y Herramientas

- 1 Picana eléctrica

/109.

2 Cadenas

3 Cuchillos

4 Elemento rígido para movilizar al cerdo

5 Máquina peladora

6 Sierra de pecho

7 Sierra Eléctrica



/110.

### III C) MATADERO/FRIGORIFICO TIPO B.

#### BOVINOS Y PORCINOS

Este matadero/frigorifico ocupa 2 ha. de las cuales 2.400 son cubiertas; pertenecia a TIPO C o sea municipal pero desde el mes de agosto de 1972 pasó a ser provincial es decir TIPO B.

La metodologia de trabajo es que primeramente se faenan bovinos y previa limpieza se faenan porcinos.

Los animales se compran en Feria y presentan el certificado de aprobación por SELSA, pero también diariamente reciben animales, por ejemplo de un carnicero de la zona no sabiendo el origen de esos animales.

Se faenan 900 bovinos mensuales y 40 diarios y porcinos de 4 a 10 por dia.

Trabajan 12 operarios en el sector producción cuyo turno de trabajo es de 5 horas a 10 horas a 12 horas según la cantidad

/111.

de animales que reciben.

Cabe acotar que este matadero está en construcción ya que la construcción actual a la cual se le han hecho algunas modificaciones pero tiene todas las características de pertenecer a un matadero municipal.

Las paredes, en parte del establecimiento están azulejadas hasta 2 metros de altura, piso de cemento en mal estado de construcción (pozos, roturas). Techo de fibrocemento, iluminado por medio de bombitas eléctricas sin ningún tipo de recubrimiento.

Los palcos están apoyados sobre pedestales azulejados, las barandas, escaleras y piso están construidas de hierro zincado en mal estado de conservación, en algunos palcos el piso está construido con reboque fino.

Se observó, por ejemplo en el palco donde se utiliza la sierra eléctrica que se colocó una alfombra de goma adherida al piso debido a que por la fuerza en los movimientos el piso no es lo

/112.

suficientemente antideslizable como para impedir la caída del trabajador.

El sistema eléctrico es deficiente (cables aéreos, cables de prolongación), en general la instalación es precaria, a lo que debe agregarse que en este tipo de industria se utiliza agua en forma constante, lo que aumenta el riesgo.

Faena de Bovinos: Al llegar al lugar este tipo de faena había finalizado, pero se observó como se efectúa todo el proceso.

El noqueo se realiza con maza. No existe noria. El animal al ser enganchado por el maneador y por intermedio de una cadena es elevado automáticamente hacia el riel. Los trabajadores empujan al animal. De allí pasa al degollador que efectúa su tarea sobre una plataforma acanalada a nivel del piso. De allí pasa a los palcos de garreadores, al descuerador de panza y luego se pasa a extraer todo el cuero, para ello se utiliza una máquina descuereadora que posee una noria enganchada con una cadena que tira el cuero.

/113.

Posteriormente se abre el abdomen con una sierra eléctrica y en otro palco se extrae las viseras, se separan en viseras verdes, rojas y la cabeza.

Luego en el palco que posee la alfombra de goma donde al animal se lo divide en dos media res. Posteriormente, se lava al animal y se le extrae la grasa.

El establecimiento posee una cámara frigorífico con puerta de madera que se abre del exterior, la temperatura interior es de 7°C, no posee alarma, ni máscara con respiración autónoma.

El tiempo aproximado entre el sector noqueo al sector oreo es de 10'. Cabe acotar que los trabajadores cambian de puesto de trabajo. Es decir que cada trabajador utiliza un minuto por animal y rotan por lo menos a tres puestos. Es de hacer notar que al uso no poseen puesto fijo pierde parte de la monotonía pero tiene un aumento de la carga física dinámica al tener que bajar y subir de los palcos, como así también un aumento de la carga psíquica y mental.

/114.

Faena de porcinos: Los corrales ocupan un predio de 60 m. por 30 m., no sabiendo especificarse la cantidad de los mismos.

Los porcinos y los bovinos entran por mangas diferentes.

Los animales en grupo de 3 a 4 penetran en la sala de noqueo que consta de un vallado de un metro de altura, un operario los lava dentro del vallado y el noqueador le aplica la picana eléctrica en forma de U en la zona cervioccipital, con el animal mojado. No se pudo identificar ni el amperaje ni el voltaje de la picana.

Se abre el vallado y el manejador lo engancha a una cadena de una de sus patas y automáticamente se lo sube al riel. El degollador abre la aorta y corazón.

Posteriormente lo introduce en una batea con agua caliente a 70°C que se calienta con una garrafa ubicado en una de las salidas, a fin de ablandar el pelo. No existen sistema contra incendio. Posteriormente con una rejilla semicircular que pertenece a la máquina peladora se lo extrae y cae en la

/115.

mencionada máquina. La misma posee unos rodillos con ganchos donde el porcino gira a los fines de extraer los pelos. Le percibió nivel sonoro alto.

De allí con el mismo tipo de rejilla se abre el abdomen con cuchillo y sierra manual. Además separa la ampolla rectal y engancha las dos patas traseras a una cadena, elevando al animal automáticamente hacia el riel.

El transporte se efectúa en forma manual por empuje del animal.

Luego pasa a uno de los palos del sector de faena bovina donde se abre el abdomen con cuchillo y se eviscera.

Las vísceras verdes y rojas se decomisan, luego se extraen la entraña y la quijada (músculo masetero) para detectar triquina. El veterinario es contratado por la empresa y no posee triquimoscopio, sino utiliza un microscopio óptico.

Finalmente con una sierra eléctrica, el animal se corta en dos medias res en un palco que posee la alfombra de goma para

/116.

impedir el deslizamiento del trabajador.

De allí se lava con agua a presión y se deja en la sala de oreo hasta que el comprador lo recoja.

Cabe acotar que los trabajadores rotan por distintos puestos de trabajo.

El agua proviene de Obras Sanitaria Provincial y posee seis tanques de reserva, uno de ellos es de 5.000 litros, 4 de ellos de 1.000 litros y un tanque de 6.000 litros.

No se efectúan análisis de agua.

El sistema de frío proviene de compresores de amoníaco, siendo casi imposible la entrada a la sala por el intenso olor.

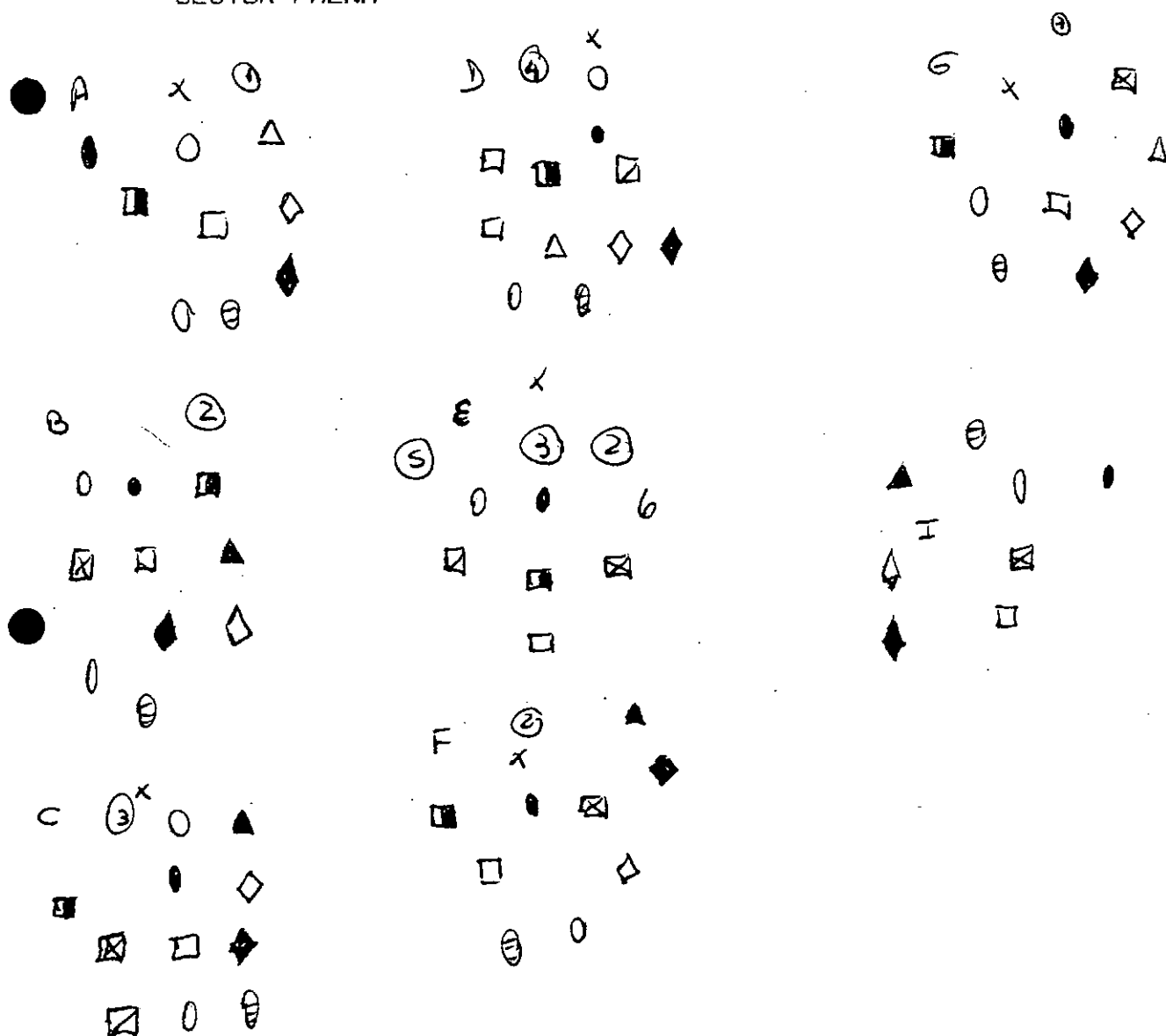
No posee máscara autónoma ni detector de amoníaco.

Los trabajadores poseen ropa de trabajo, pero no todos poseen casco de seguridad.

/117.

MAPA DE RIESGO MATADERO/FRIGORIFICO III C)

SECTOR FAENA





/118.

MATADERO FRIGORIFICO III C)

REFERENCIA DE MAPA DE RIESGO

SECTOR FAENA

A: Noqueador

B: Maneador

C: Degollador

D: Trabajador de batea de agua

E: Trabajador de la mesa de pelado

F: Eviscerador

G: Separador de media res.

MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS

1 - Picana eléctrica

2 - Cadenas

3 - Cuchillo

4 - Elemento rígido para movilizar el cerdo

/119.

5 - Maquina peladora

6 - Sierra manual

7 - Sierra eléctrica

## CAPITULO IV

RELEVAMIENTO DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICO

DE LA ESPECIE EQUINA.

MAPA DE RIESGO DE CADA UNO DE ELLOS.

/120.

MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A  
ESPECIE EQUINA

/121.

IV a) MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A  
ESPECIE EQUINA

El matadero/frigorífico posee una superficie de 10ha. en total, de las cuales 2.500 m2 son cubiertos.

Los animales provienen de la Provincia de Salta, Buenos Aires, Córdoba, con la certificación de Selsa.

El control de los animales, lo realizan en la planta por personal perteneciente a SENASA.

Trabajan tres veterinarios y cuatro ayudantes.

Se exporta a la Comunidad Económica Europea y a Japón.

Trabajan 86 operarios con turnos de 7 a 12 hs. y de 14,30 a 17,30 de lunes a sábado, generalmente realizan un promedio de dos horas extras diarias.

Los trabajadores durante el receso del mediodía que viven

/122.

alejados de la planta, se cocinan o traen su propia vianda. Poseen comedor para comer y cocinar.

### SECTOR CORRALES

Los animales recién arribados descansan por lo menos doce horas antes de la faena.

Existen siete corrales vallados en hierro y pintados con pintura de aluminio y techados.

Las características edilicias de toda la instalación es similar. Paredes azulejadas que no llegan al techo, piso de mosaico, ventilado por medio de extractores y ventiluces. Bien iluminado.

El piso se encuentra con regado constantemente por agua que sale de orificios ubicados en los zócalos, además de agregárseles agua con una manguera. Se percibió nivel sonoro

/123.

alto en toda la zona de faena.

El animal pasa por un corredor donde es mojado con agua a los fines de tranquilizarlos y entran a la sala de noqueo. Esto se realiza con un martillo neumático.

Una de las paredes del cajón de noqueo se levanta y el animal cae.

El manejador ata las patas traseras y lo engancha a la noria, la cual según referencias la velocidad de la misma es siempre similar.

El degollador le abre el corazón y el paquete yugular y luego procede a darle una descarga eléctrica con una picana de dos amperes y corriente alterna de 220 voltios.

Tanto el manejador como el degollador, trabajan a nivel de piso y tienen un escaso espacio de escape, en caso de incorporación del animal hay una salida por la entrada a la sala de noqueo y otra a la zona de garreadores.

/124.

En un local contiguo existe dos palcos de garreador de patas delanteras y traseras de acero inoxidable y que están a dos metros de altura, para el lavado de cuchillos poseen un recipiente de agua caliente a 80°C. Todos los palcos no poseen barandas delanteras ni en la escaleras de acceso.

Todos estos trabajadores de palcos realizan movimientos forzados a la articulación acromioclavicular para poder tomar al animal cuyo peso oscila entre 250 a 400 kg.

Luego pasan al descuerador de pecho que se encuentra en un palco de aproximadamente 1 metro de altura.

El descuerador de torso y resto de animal está ubicado en un palco de 150 de altura y engancha el cuero a un rodillo de acero inoxidable, que girando va extrayendo todo el cuero restante. Este palco sube y baja en forma neumática acorde a las necesidades del trabajo.

Luego con una sierra eléctrica, en otro palco que posee una



/125.

altura de 1 metro se abre la puerta delantera y se corta la cabeza, para dicha tarea deben bajar para realizarla y colocarla en la bandeja.

En otro palco ubicado a 1.50 de altura se extrae las vísceras verdes y rojas que caen en bandejas.

Las verdes pasan directamente a la tubería por el vuelco de la bandeja, en cambio las rojas y la cabeza lo realiza en forma manual por un trabajador que debe bajar de su palco.

El animal pasa por intermedio de la noria a otro palco donde un trabajador que utiliza una sierra neumática corta al animal en dos media res.

La mencionada sierra pesa aproximadamente 40 kg.

Otro trabajador saca la grasa del cuello.

El animal posteriormente pasa a la sala de oreo donde permanecen 1,30 a 2 horas.

/126.

Luego a una cámara de preenfriado cuya temperatura interior oscila entre 9°C a 5°C.

El sistema frío está dado por medio de compresores de amoníaco. Existe otra cámara de enfriado cuya temperatura interior es de 3°C bajo cero.

Las cámaras tienen sistema de apertura interior y exterior, control de temperatura graficada. No poseen detectores de amoníaco. El personal permanece 45 minutos dentro de la cámara y 45 minutos fuera de la misma.

#### SECTOR VISERAS ROJAS

Trabajan dos personas.

Las mismas extraen la carne de la cabeza y la entraña para venta. El corazón, bazo y pulmones se decomisan. según las necesidades se puede vender el bazo.

/127.

#### SECTOR VISCERAS VERDES

Las mismas se limpian y se envían para congelar para enviarlas al exterior.

#### SECTOR DESPOSTADO

En un local con similares características edilicias del resto del establecimiento con una temperatura más o menos constante de 10g centígrados se percibió un nivel sonoro alto.

Trabajan cuarenta personas, las mismas realizan los distintos cortes o cuartos según los pedidos.

La tarea la realizan parados en mesas de acero inoxidable y poseen guantes con malla de acero en la mano que no utilizan el cuchillo.

Posteriormente las piezas pasan al sector embalaje.

/128.

Todos los trabajadores poseen delantal, guardapolvo, casco, bota y ropas de abrigo para el personal de cámara frigorífica.

Se faenan 3100 animales por mes y 200 por día.

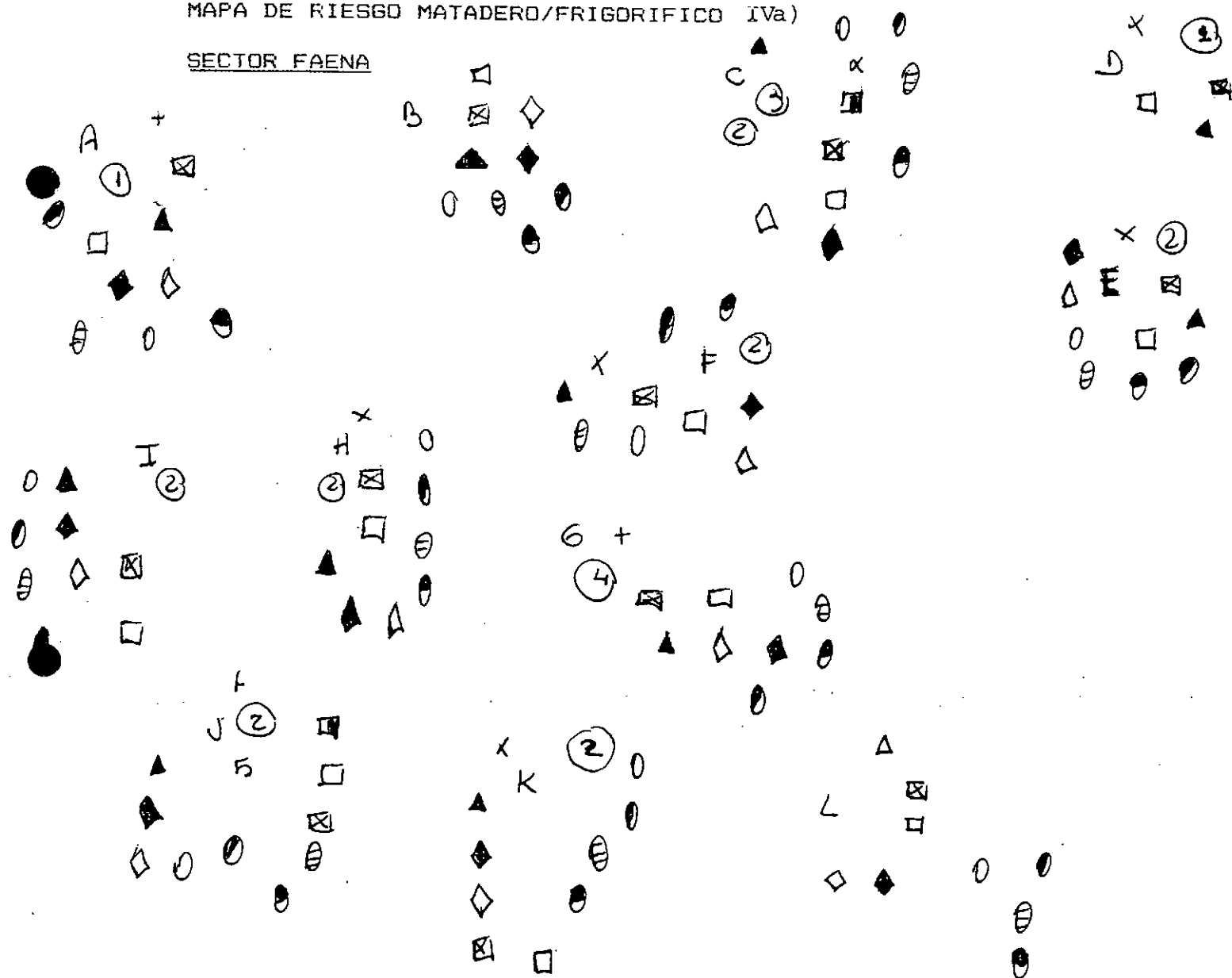
El peso de los animales es de aproximadamente entre 200 a 400 kg.

El tiempo que demora la faena aproximadamente desde el sector noqueo al sector oreo es de veinte minutos. El tiempo aproximado en cada puesto de trabajo es de un minuto.

/129.

MAPA DE RIESGO MATADERO/FRIGORIFICO IVa)

SECTOR FAENA



/130.

MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A IV a)

REFERENCIAS DEL MAPA DE RIESGO

SECTOR FAENA

PUESTO DE TRABAJO

- A: noqueador
- B: Maneador
- C: Degollador
- D: Garreador de patas delanteras
- E: Garreador de patas traseras
- F: Descuerador (matambre, parte delantera)
- G: Descuerador con rodillo metálico.
- H: Eviscerador y cortador de cabeza
- I: Viseras
- J: Cortador de res
- K: Desgrasado
- L: Lavado

/131.

Maquinarias y herramientas

- 1 - Martillo neumático
- 2 - Cuchillo
- 3 - Pícaña eléctrica
- 4 - Rodillo metálico descuerador
- 5 - Sierra eléctrica con sistema neumático

/133.

MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A IV b)

ESPECIE EQUINA

Los animales provienen de distintas regiones, Jesús María, San Francisco.

Toda la carne que se faena se exporta, ya que el consumo interno está prohibido.

Según las referencias todos los animales tienen la aprobación de SELSA, y se los ubica en corrales. No se observa la certificación en forma escrita.

#### SECTOR CORRALES

Son amplios, las vallas son de acero inoxidable, el agua de los bebederos es automáticamente renovada.

Los caballos que no son aptos para el faenamiento son



/134.

trasladados a potreros para su recuperación.

### SECTOR FAENA

El animal debe poseer en descanso de aproximadamente 12 horas y luego previo lavado con agua entra en la sala de noqueo. Esto se realiza con martillo neumático que es graduado por el noqueador a fin que no se perfore el huso y pueda penetrar en el cerebro, lo que permitiría la contaminación con los pelos.

El noqueador se encuentra detrás de una cajonera de acero inoxidable donde realiza su tarea.

El mismo es el que le impone el ritmo a la producción.

Posteriormente, se abre una de las paredes de la cajonera y el caballo inconsciente cae a otro lugar donde el maneador, es

/135.

aquel trabajador que ata a un estribo una de las patas traseras y luego lo eleva por un sistema automático, por intermedio de rieles se pasa al animal al degollado.

El maneador debe realizar con prontitud su tarea, por el peligro que entrañaría la incorporación del animal (golpes, caídas, heridas).

El degollador abre el corazón y la aorta para permitir la salida de la sangre. Luego se le coloca una picana eléctrica a nivel de las orejas para permitir la salida de la sangre restante, finalmente corta a nivel yugular para que la cabeza quede sin sangre.

De allí pasa a los palcos de garreadores de patas traseras y delanteras. Los trabajadores utilizan guantes con malla de acero en la mano que no usan cuchillo.

El uso del mismo es opcional, no obligatorio.

En otro palco se ubica el descuerador de roseta anal que

/136.

extrae la roseta anal y coloca una bolsa de polietileno en el recto para impedir la expulsión del guano.

En otro palco hay dos descueradores que extraen el cuero del caballo con una máquina hidráulica, con rodillo, con la ayuda de un cuchillo a fin de separar la aponeurosis. Luego otro trabajador separa la traque del esófago.

Continuando el proceso, se saca la cabeza con cuchillo y la entrega para ser lavada, baja del estrado y abre el esternón a cuchillo (pechero de esternón) según referencias esta modalidad de bajar y subir es para ayudar al lavador de cabeza, finalmente a la misma se extrae la quijada.

En el centro del local existe una mesa con una serie de bandejas donde las viseras son separadas en vísceras rojas y verdes, también la cabeza va por esas bandejas.

Esta tarea la realiza el eviscerador que extrae las misma y las introduce en las bandejas según lo expresado "ut supra" ( no se observó personal de SENASA).

/137.

El tiempo empleado desde el noqueo a la sala de oreo es de aproximadamente 25 minutos.

Posteriormente, se pasa a otro puesto donde el animal es cortado en dos medias res con una sierra neumática y son revisados sus ganglios ( femoral y cadena aórtica). No se observó personal de SENASA.

En la mesa son revisadas las vísceras rojas (hígados, bazo, corazón), y verdes ( intestino grueso y delgado). Se comprobó la presencia de personal de SENASA.

La media res pasa a la cámara de oreo donde permanece 24 horas a 5 °C de temperatura previo lavado de la misma, de allí va a una segunda cámara a 3°C para permanecer allí hasta las necesidades del mercado.

La media res que pasa a la sala de despostado donde cinco trabajadores en una mesa separan la parte trasera de la delantera y otro trabajador corta con una sierra neumática el costillar.

/138.

Los trabajadores trabajan parado con una tarea monótona, por ejemplo cortan nalga, no existe demasiada comunicación entre ellos.

Esta sala está a una temperatura constante de 7 $\text{°}$  C que está mantenida por un sistema de frío, cuya fuente es un circuito de amoniaco que circula por serpentinas; el frío sale por una boca de salida a la sala.

La carne puede pasar a una cámara de enfriado o congelado según los requerimientos del mercado.

#### SECTOR TRIPERIA

Trabajan dos operarios, uno de ellos con el intestino delgado, que lo limpia con agua, revisa y se procede al salado para el uso posterior de la factura.

Otro operario abre el intestino grueso, separa el guano, que

/139.

promedio de canaletas se recoge en carros para su utilización posterior en la cria de hongos o abono. el intestino es desechado por otra canaleta.

En otro sector el bazo y corazón son revisados y embalados para la exportación (según las necesidades del mercado).

El resto del animal es desechado y utilizado para alimento balanceado.

Existen dos salas de necropias, una de ellas denominada de urgencia que posee un digestor.

En el sector denominado sucioque va desde faena hasta cámara de oreo trabajan 25 personas.

Las condiciones edilicias son buenas, paredes azulejadas, piso de mosaico aceptablemente iluminado y ventilado. El agua sale por unos orificios ubicados en los zócalos y en caso de estancamiento de material, se utilizan mangueras.

/140.

Los palcos están contruidos en acero inoxidable sin baranda de protección frontal, como todos los elementos que se describieron, las escaleras no poseen barandas laterales.

Por fuera del sector producción existe una sala de compresores de amoniaco para enfriar las cámaras y el sector despostado.

También se observó un tanque de gascloro que es utilizado para la clororación del agua.

Los trabajadores poseen ropa de trabajo, pero no se observó máscara de respiración autónoma, ni luchas lavaojos.

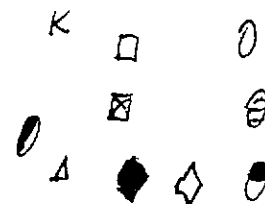
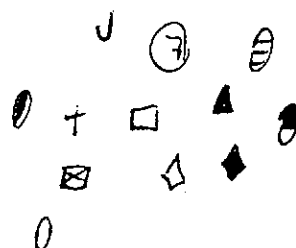
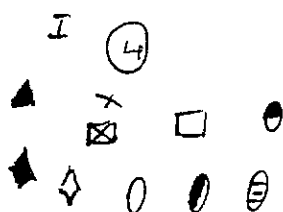
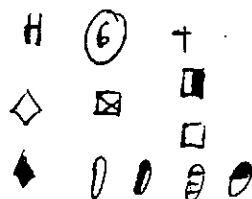
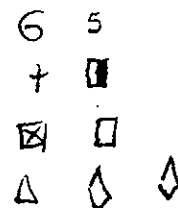
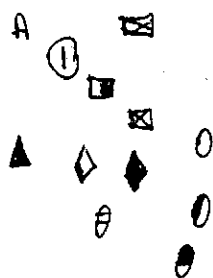
Se faenan 670 animales por mes y aproximadamente 69 animales por día.

/141.

IV b) MAPA DE RIESGO MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A

ESPECIE EQUINA

SECTOR FAENA





/142.

## MATADERO FRIGORIFICO V b)

### REFERENCIAS DEL MAPA DE RIESGO

#### PUESTOS DE TRABAJO

- A: Noqueador
- B: Maneador
- C: Degollador
- D: Garreradores de patas delanteras
- E: Garreador de patas traseras
- F: Descuerador de matambre
- G: Descuerador
- H: Sierra de Pecho
- I: Eviscerador
- J: Cortador de media res
- K: Lavado

#### MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS

- 1 - Martillo Neumático

/143.

- 2 - Guinche de Maneador
- 3 - Picana eléctrica
- 4 - Cuchillo
- 5 - Descueradora
- 6 - Sierra neumática de pecho
- 7 - Sierra neumática

## CAPITULO V

### EVALUACION DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS VISITADOS DE LA ESPECIE PORCINA

/144.

V a) EVALUACION DE MATADEROS/FRIGORIFICOS VISITADOS  
DE LA ESPECIE PORCINA.

Se analizaron los mataderos/frigorificos III b) y III c)

PARAMETROS

CODIGO DE IDENTIFICACION DEL

DE

MATADERO/FRIGORIFICO

EVALUACION

III b)

III c)

---

Procedencia	Se compran en la feria	Se compran en la feria
de los	local.	local.
animales		

---

Actuación de	Cuenta con certifica-	No cuenta con los cer-
SELSA y el	dos de SELSA.	tificados de los vete-
Ministerio		rinarios de la provin-

/145.

Agricultura  
y Ganaderia

cia.

---

Tipo de	Federal. No exporta.	Tráfico provincial.
Tráfico		

---

Caracteris	En general adecuadas.	Deficientes.
ticas		
edilicias		

---

limpieza	Se realiza con mangueras. Limpieza aceptable.	Limpieza muy deficiente no solo en piso sino techos, paredes. Se observó telas de arañas.
----------	---	---

---

Actuación de SIPA	El veterinario se ocupa principalmente de la búsqueda de triquinosomiasis. Posee Triqui-	No se observó al veterinario el cual es pagado por la empresa no poseen triquinosco
----------------------	--	---

/146.

noscopia.

pia solo microscopio  
óptico.

---

Agua	No se extribieron agua	Se utiliza agua prove
Potable	Se utiliza agua mine- ral para consumo huma- no.	niente de la red de O bras Sanitarias de la provincia.  No se observaron aná- lisis de agua.

---

---

Utilización del cuchillo	Ningún trabajador utili- za guantes con malla de acero en la mano que no usa el cuchillo.	Ningún trabajador liza guantes con ma- lla de acero en la mano que no usa el cuchillos.
--------------------------------	--	---

---

---

Iluminación	Aceptable
-------------	-----------

---

---

Nivel sonoro continuo equivalente	Alto, dado por el rui- do del animal en la pe- ladero.	Alto, dado por el rui- do del animal en la peladera.
---	--	--

---

/147.

---

Sistema

contra

No existe

No existe

Incendio

---

Sistema

Aceptable

Deficiente

eléctrico

---

Palcos

Son de acero inoxidable  
pero carecen de baran-  
das frontales.

Son de hierro zincado  
y también carecen de  
barandas frontales.

---

Contactos

con

agentes

biológicos

Todos los trabajadores  
están expuestos a agen-  
tes biológicos.

Todos los trabajado-  
res están expuestos a  
agentes biológicos.

---

Carga

física

Estática

Debido a la posición  
de pie en todos los

Debido a la posición  
de pie en todos los

puestos de trabajo, ha  
ce que sea posible la  
aparición de várices  
y lesiones artrósicas  
a nivel la articula-  
ción de la cadera y la  
rodilla.

puestos de trabajo, ha  
ce que sea posible la  
aparición de várices  
y lesiones artrósicas  
a nivel la articula-  
ción de la cadera y la  
rodilla.

---

**Ritmo  
de Trabajo**

No existe noria. El no  
queador le da el ritmo  
a la producción. Los  
trabajadores manualmen  
empujan al animal por  
el riel. Es decir que  
el ritmo, está dado  
por el noqueador y por  
la velocidad que tar-  
dan en realizar la ta-  
rea y el traslado del

No existe noria. El no  
queador le da el ritmo  
a la producción. Los  
trabajadores manual-  
mente empujan al ani-  
mal por el riel. Es  
decir que el ritmo es  
tá dado por el noquea-  
dor y por la velocidad  
que tardan en reali-  
zar la tarea y el trasla-



/149.

animal.

do del animal.

---

**Organización  
del  
Trabajo**

La carga mental está causada por la constante presencia con la muerte. La comunicación es buena, debido a que los trabajadores rotan por distintos puestos de trabajo, lo que lleva implícito un aumento de la carga mental.

La carga mental está causada por la constante presencia con muerte. La comunicación es buena, debido a que los trabajadores rotan por distintos puestos de trabajo, lo lleva implícito un aumento de la carga mental.

---

**Carga  
Física  
Dinámica**

Existe en todos los trabajadores, ya que además su puesto deben soportar la carga de los otros puestos, y el traslado manual.

Existe en todos los trabajadores, ya que además de su puesto, deben soportar la carga de los otros puestos, y el traslado manual.

---

## CAPITULO VI

### EVALUACION DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICO

#### DE EQUINOS VISITADOS

/150.

VI a) Evaluación de mataderos/frigoríficos visitados  
de la especie equinos.

Se evaluarán los mataderos/frigoríficos IV a) y IV b).

PARAMETROS	CODIGO DE IDENTIFICACION DEL	
DE	MATADERO/FRIGORIFICO	
EVALUACION...	IV a)	IV b)

---

Procedencia	Se compra en la Pcia.	Jesús María, Córdoba,
de los	de Salta, Bs. As. y	Villa María..
animales	Córdoba.	

---

Actuaciones	Se exhibieron los cer-	Se especificó que
de Selsa	tificados correspon-	tienen el control de
	dientes.	Selsa.

---

Tipo de	Federal
Tráfico	exporta

---

/151.

---

**Caracteris-**

**ticas edili-  
cias**

Adecuadas

Adeucadas

---

**Limpieza**

Se realiza por medio  
de un sistema de per  
foraciones en los zo  
calos y por manguera

Se realiza por medio  
de un sistema de per  
foraciones en los zo  
calos y por manguera

---

**Actuación de  
SIPA**

El personal se encuen  
tra constantemente en  
la empresa durante la  
faena.

El personal se encuen-  
tra solo en algunos  
puestos.

---

**AGUA  
POTABLE**

Poseen los análisis  
de agua.

Los valores son los  
especificados en el

Poseen los análisis  
de agua.

Los valores son los  
especificados en el

/152.

	Decreto 4238/68, modificado en 1984. No se utilizan los valores para agua de consumo humano CAP.IV Decreto Reglamentario 351/79 Ley 19587.	Decreto 4238/68, modificado en 1984. No se utilizan los valores para agua de consumo humano CAPIV Decreto Reglamentario 351/79 Ley 19587.
Utilización de cuchillo	Algunos trabajadores utilizan guantes con malla de acero, en la mano que no usa cuchillo por opción propia y otorgados por la empresa.	Todos los trabajadores del sector despostado utilizan guantes con malla de acero en la mano que no usa cuchillo.
Iluminación	Aceptable	Aceptable
Nivel Sonoro	Alto, el mismo está	Alto, el mismo está

/153.

continuo	dado por la conjun-	dado por la conjun -
Equivalente	ción del sistema de	ción del sistema de
Equivalente	extracción de aire	extracción de aire y
	y el ruido que impri	el ruido que imprime
	me la noria.	la noria.

---

Sistema de	Aceptable	Aceptable
incendio		

---

Sistema	Aceptable	Aceptable
Eléctrico		

---

Palcos	Son de acero inoxida-	Son de acero inoxida-
	ble, pero carecen de	ble pero carecen de
	baranda frontal.	baranda frontal

---

Contacto	Todos los trabajado-	Todos los trabajado-
con	res están expuestos	res están expuesto al
agentes	al contacto con agen	contacto con agentes
biológicos	tes biológicos. Los	biológicos. Los menos

/154.

menos expuestos son el noqueador y personal al de mantenimiento de caldera.

expuestos son el noqueador y el personal de mantenimiento de caldera.

---

Carga

Física

Estática

El tipo de tarea hace que estos trabajadores trabajen de "pie" durante toda la jornada, lo que podría llevar a la aparición de várices y lesiones artrósicas a nivel de las articulaciones de la cadera y rodilla.

El tipo de tarea hace que estos trabajadores trabajen de "pie" durante toda la jornada, lo que podría llevar a la aparición de várices y lesiones artrósicas a nivel de las articulaciones de la cadera y rodilla

---

Carga

Física

Dinámica

Existe en todos los puestos de trabajo debido a la constante movilización de las

Existe en todos los puestos de trabajo debido a la constante movilización de las

/155.

Carga	de las distintas ar-	de las distintas ar-
Física	ticulaciones. Se rea-	ticulaciones. Se rea-
Dinámica	lizan movimientos de	lizan movimientos de
	extensión del brazo,	extensión del brazo,
	flexión de columna	flexión de columna pa
	para poder sostener	ra poder sostener al
	al animal, pudiendo	animal, pudiendo oca-
	ocasionar lesiones	sionar lesiones artró-
	artrósicas a nivel	sicas a nivel de las
	de las articulacio-	articulaciones escápu
	nes escápulo humeral	pulo humeral, acromio
	acromio clavicular y	clavicular y columna
	columna dorso lumbar	dorso lumbar

---

Ritmo	El ritmo de trabajo	El ritmo de trabajo
de	es fijo. Por cada	está dado por el no-
Trabajo	puesto de trabajo el	queador que hace im-
	animal demora 1 minu	primir la velocidad



to aproximadamente.

a la noria. Por cada puesto de trabajo el animal demora 1 minuto aproximadamente.

---

**Organización  
del  
Trabajo**

La carga psíquica y mental está dado por constante presencia con la muerte y ritmo de trabajo. La monotonía está dada por realizar durante toda la jornada la misma tarea, sin comunicación, hecho más notorio en el sector despostado.

La carga psíquica y mental está dado por constante presencia con la muerte y ritmo de trabajo. La monotonía está dada por realizar durante toda la jornada la misma tarea, sin comunicación hecho más notorio en el sector despostado.

---

/157.

COMENTARIO:

Cabe acotar que uno de los frigoríficos porcinos TIPO A, que figuraba en el listado de SENASA, quebró hace un año y medio.

Otro de los frigoríficos municipales TIPO C, que según los moradores de la zona funciona, por lo cual se concurre a las 5 hs. , 7 hs., 11 hs. y 13 hs. encontrándose deshabitado y en condiciones de limpieza deficiente, como también las características edilicias del mismo.

Es importante destacar las diferencias más salientes entre los frigoríficos porcinos y equinos.

La metodología de trabajo utilizada para los porcinos es mucho más sencilla, pero a pesar que el ritmo está dado por los trabajadores, estos rotan a distintos puestos. Por lo tanto, la carga física dinámica es similar a la de los equinos. Es de hacer notar que generalmente, este tipo de matadero/frigorífico faena bovinos en forma previa a los porcinos.

/158.

Los mataderos/frigoríficos de equinos trabajan en forma similar a los de bovinos, en lo que hace a ritmo de trabajo, carga física estática y dinámica, entre otros.

Además, como el de especie equina es sólo para exportación, ya que el consumo interno está prohibido, las condiciones edilicias y de limpieza son buenas, ya que deben regirse, no sólo por el Digesto 4238/68, sino también por las normas de la Comunidad Económica Europea.

## INDICE

CAPITULO I	CARACTERISTICAS DE LOS LISTADOS PARA LA SELECCION DE LA MUESTRA	PAG. 74
1 a	TIPO DE LISTADOS	PAG. 74
1 a	SENASA	
1 b	LISTADO DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO EXTERIOR REGISTRO INDUSTRIAL DE LA PROVINCIA DE CORDOBA 1992	PAG. 76
1 c	LISTADO DE LA ASOCIACION DE FRIGORIFICOS E INDUSTRIAS DE LA CARNE	PAG. 86
1 d	LISTADOS DE FRIGORIFICOS HABILITADOS POR EL DEPARTAMENTO DE SANIDAD ANIMAL DE LA PROVINCIA DE CORDOBA	PAG. 90
1 e	SELECCION DE LA MUESTRA	PAG. 90
CAPITULO II	METODOLOGIA	PAG. 92
CAPITULO III	RELEVAMIENTO DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS DE LA ESPECIE PORCINA MAPA DE RIESGO DE CADA UNO DE ELLOS.	PAG. 95

III a	MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A	
	ESPECIE PORCINA	PAG. 95
III b	MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A	
	BOVINOS Y PORCINOS	PAG. 100
III b	MAPA DE RIESGO	PAG. 105
III b	REFERENCIA DE MAPA DE RIESGO	PAG. 106
III c	MATADERO/FRIGORIFICO TIPO B	PAG. 118
	BOVINOS Y PORCINOS	
III c	MAPA DE RIESGO	PAG. 115
III	REFERENCIA DE MAPA DE RIESGO	PAG. 116

#### CAPITULO IV

#### RELEVAMIENTO DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS DE LA ESPECIE EQUINA MAPA DE RIESGO DE CADA UNO DE ELLOS

IV a	MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A	
	ESPECIE EQUINA	PAG. 119
IV a	MAPA DE RIESGO	PAG. 126
IV a	REFERENCIA DEL MAPA DE RIESGO	PAG. 127
IV b	MATADERO/FRIGORIFICO TIPO A IV b	
	ESPECIE EQUINA	PAG. 129
IV b	MAPA DE RIESGO	PAG. 137
IV b	REFERENCIA DEL MAPA DE RIESGO	PAG. 138

## CAPITULO V

EVALUACION DE MATADEROS/FRIGORIFICOS VISITADOS DE LA

ESPECIE PORCINA PAG. 140

Va EVALUACION DE MATADEROS/FRIGORIFICOS VISITADOS

DE LA ESPECIE PORCINA PAG. 140

## CAPITULO VI

EVALUACION DE LOS MATADEROS/FRIGORIFICOS

DE EQUINOS VISITADOS PAG. 146

VI 2 EVALUACION DE MATADEROS/FRIGORIFICOS

VISITADOS DE LA ESPECIE EQUINA PAG. 146

COMENTARIO

PAG. 158