# Live Animal Handling for Butchering Meeting Kit – Spanish




## QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La manipulación segura de los animales para el despiece (procesamiento) comienza con la disposición de las instalaciones. Comienza con la gestión de los animales a medida que avanzan en el proceso y termina con un trabajador debidamente formado en técnicas de carnicería.

**MANEJO, PROCESAMIENTO Y COMPORTAMIENTO DE LOS ANIMALES**

Los corrales, patios y puertas utilizados para retener a los animales deben ser resistentes y estar bien mantenidos.

Cuando los animales entran en la zona de procesamiento, el objetivo debe ser mantenerlos tranquilos mientras se mueven.

Conozca al animal y sus comportamientos típicos antes de trabajar cerca de ellos o uno a uno.

En general, acérquese a los animales despacio y de frente o de lado para no asustarlos y que pateen o se encabriten.

Tenga cuidado al aturdir, clavar y eviscerar animales.

Los equipos con piezas móviles de las carnicerías suponen un peligro si el cuerpo o la ropa quedan atrapados en ellos.

**NATURALEZA DE LA MANIPULACIÓN DE ANIMALES VIVOS**

Aunque los mataderos y las instalaciones de procesamiento de “carne” están muy mecanizados, se requiere trabajo manual en varias fases de la producción. Los trabajadores suelen estar formados para una parte específica del proceso. Por ejemplo, algunos trabajadores matan y desangran a los animales, mientras que otros realizan una serie de cortes para separar la grasa, el músculo y el hueso.

Los empleados son muy conscientes de la peligrosidad de su trabajo. Cuando se combinan herramientas afiladas y maquinaria automatizada en un entorno de gran actividad y aglomeración, las lesiones son inevitables.

# CUÁL ES EL PELIGRO

**PELIGROS PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD**

El factor que más contribuye a las lesiones de los trabajadores es la velocidad a la que se matan y procesan los animales. En una industria en la que los márgenes de beneficio son escasos y el volumen lo es todo, los trabajadores se ven presionados sin cesar para matar más animales en menos tiempo. En lugar de regular la velocidad de las líneas en interés de la seguridad de los trabajadores, la velocidad de las líneas sólo está limitada por las leyes federales de sanidad. La mayoría de las instalaciones funcionan casi 24 horas al día, 7 días a la semana, matando y procesando cientos o miles de animales cada hora.

**LARGAS JORNADAS/ESTRÉS REPETITIVO Y PSICOLÓGICO**

La combinación de largas horas y movimientos repetitivos conduce directamente a un mayor riesgo de lesiones. Los trabajadores sufren dolores crónicos en manos, muñecas, brazos, hombros y espalda. Las lesiones por estrés repetitivo son inevitables con el ritmo frenético que la mayoría de las instalaciones eligen para funcionar.
Trabajar un turno de 8 horas en este tipo de entorno es física y mentalmente agotador. La situación se vuelve mucho más peligrosa cuando los trabajadores tienen que hacer horas extraordinarias obligatorias. La mayoría de los trabajadores se encuentran en un continuo estado de dolor debido a las largas horas y a la naturaleza repetitiva de su trabajo.
Los psicólogos están cada vez más interesados en explorar los efectos psicológicos de trabajar en un matadero. Los trabajadores que se encargan de matar animales observan habitualmente cómo los cortan y descuartizan mientras aún están conscientes, además de despellejarlos y hervirlos vivos.

# COMO PROTEGERSE

**MEJORES PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ANIMALES VIVOS**

Entre los riesgos graves para la seguridad y la salud figuran la exposición a niveles de ruido elevados, equipos peligrosos, suelos resbaladizos, trastornos musculoesqueléticos y sustancias químicas peligrosas.

- **Mantenga tranquilos a los animales.** El contacto con animales estresados puede provocar patadas, mordeduras y arañazos. Lleve calzado con puntera de acero y suela antideslizante para protegerse los pies. Utilice guantes de trabajo resistentes para protegerse las manos.
- **Se puede aturdir a los animales con una pistola eléctrica, cables eléctricos, una pistola neumática o un martillo.** Reciba formación sobre los métodos de aturdimiento utilizados en su centro. Evite el contacto con el equipo de aturdimiento y no entre en los pozos de los animales. Los animales deben estar completamente aturdidos antes de empezar a procesarlos.
- **Las cintas transportadoras en movimiento,** los ganchos afilados para canales y los implementos de corte automático pueden causar lesiones por atrapamiento y aplastamiento. Protéjase adecuadamente y evite el contacto con el equipo en movimiento. Utilice procedimientos de bloqueo y etiquetado siempre que repare, mantenga o elimine atascos de equipos automatizados.
- **El agua mantiene las zonas de trabajo limpias e higiénicas** para los trabajadores y los productos, pero las superficies mojadas para caminar pueden provocar resbalones, tropiezos y caídas.
- **Lleve calzado con suela antideslizante.** Utilice desagües de suelo y rasquetas para eliminar el agua estancada. Asegúrese de que la zona está bien iluminada

para poder ver dónde trabaja y por dónde camina.

- **Se utilizan herramientas de corte afiladas para "clavar",** eviscerar y despellejar animales, limpiar huesos y crear cortes de carne. Algunos cortes se realizan a mano y otros con equipos automatizados. Mantenga adecuadamente todas las herramientas de corte y manténgalas afiladas para evitar cortes y pinchazos accidentales.
- **El contacto con animales vivos y cadáveres puede transmitir agentes patógenos como la gripe aviar y la E.** coli. Mantenga un entorno de trabajo higiénico y descontamine las superficies. Utilice guantes y lávese las manos con frecuencia durante la jornada laboral. Considere la posibilidad de utilizar gafas contra salpicaduras y protectores faciales, dependiendo de su asignación de trabajo. Utilice métodos húmedos para limpiar a fin de reducir la inhalación de polvo, suciedad y heces. Trabajar en una zona con buena ventilación y protección respiratoria, si es necesario, puede proteger sus pulmones.
- **Las temperaturas extremas van del calor al frío en el procesamiento de animales.** El agua hirviendo para tratar los cadáveres puede provocar quemaduras. El almacenamiento en frío y las líneas de procesamiento pueden provocar hipotermia y congelación. Lleve varias capas de ropa que pueda ajustarse. Lleve guantes y gorro para evitar la congelación. Los delantales, guanteletes y guantes pueden protegerte de las quemaduras.
- **Los cortes y pinchazos pueden ser causados por cuchillos,** sierras y amoladoras/picadoras, así como por huesos y superficies afiladas. Asegúrese de que las cuchillas están afiladas. Inspecciónelas con frecuencia y sustitúyalas o repárelas cuando sea necesario. Utilice guantes de malla, guanteletes y delantales corporales para protegerse de los cortes.
- **Las enfermedades zoonóticas pueden transmitirse de los animales a las personas.** Fórmesee sobre las enfermedades zoonóticas y las medidas de prevención. Evita levantar polvo. Utiliza métodos de limpieza con agua y poco polvo. Mantenga una buena higiene utilizando ropa y equipos de protección, descontaminando las superficies y los equipos con frecuencia y lavándose las manos a menudo. Mantenga las zonas de trabajo bien ventiladas. Llevar protección respiratoria, como mascarilla antipolvo o respirador, para evitar la inhalación de polvo y otros contaminantes.

## CONCLUSIÓN

Para los propietarios y trabajadores de una instalación de sacrificio y procesamiento de carne, existen requisitos que van desde la salud y el saneamiento hasta la eliminación de residuos, pasando por requisitos específicos de las instalaciones o los edificios.  Dado que los requisitos pueden variar tanto de un lugar a otro, es realmente importante obtener la información correcta para gestionar el riesgo adecuadamente.