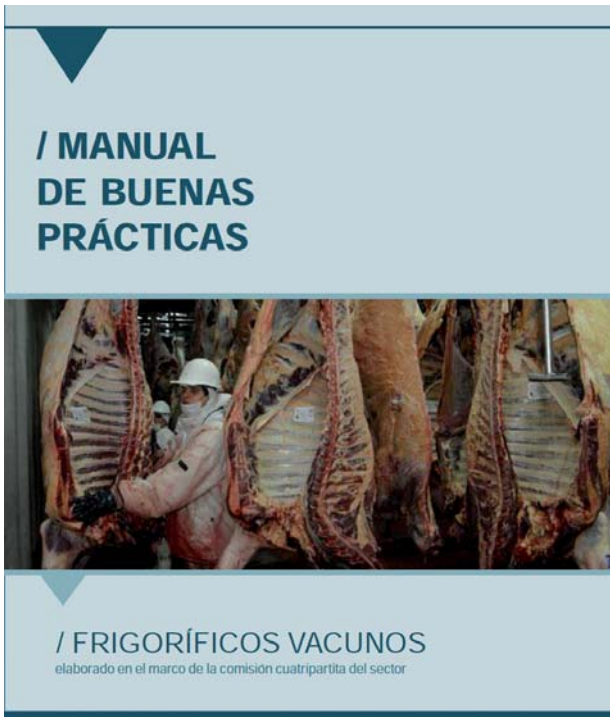


MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA VACUNA

FUE ELABORADO POR LA MESA CUATRIPARTITA DE MATADEROS Y FRIGORÍFICOS, QUE INVOLUCRA A TODOS LOS ACTORES DEL SISTEMA DE RIESGOS DEL TRABAJO DE ESTE SECTOR



La Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT), a través de la Subgerencia de Programas Nacionales de Prevención y Salud Ocupacional, presentó en EPIAL el Manual de Buenas Prácticas de la Industria Frigorífica Vacuna, publicado en junio de este año. Este material propone una guía para la prevención de riesgos del trabajo, protección y promoción de la salud, destinada a todos los actores sociales de la actividad frigorífica bovina.



El manual fue presentado en el marco del II Encuentro Internacional de la Industria Alimentaria que se desarrolló del 4 al 6 de noviembre en la provincia de Córdoba. En la oportunidad, la Lic. Johanna Gerke, integrante del área de Investigaciones en Salud de la SRT, explicó el trabajo constante que realiza la Superintendencia en la Mesa Cuatripartita de Mataderos y Frigoríficos, que involucra a todos los actores del sistema de riesgos del trabajo propios de este sector.

Esta mesa está constituida por el Estado a través de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo; por el sector de los trabajadores a través de la Federación Gremial del Personal de la Industria de la

Carne y sus Derivados; por el sector empresarial participaron la Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne, la Cámara Frigorífica de Santa Fe, el Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas y la Federación de Industrias Frigoríficas Regionales Argentinas, y en representación de las aseguradoras de riesgos del trabajo participó la U.A.R.T. (Unión de Aseguradoras de Riesgos del Trabajo).

Gracias al proceso de debate y consensos, este manual es fruto del aporte de todos los actores del sistema, una herramienta importante para el desarrollo de políticas preventivas en los establecimientos que integran las distintas ramas de acti-

vidad y un soporte de capacitación permanente para los trabajadores.



ACCIDENTABILIDAD LABORAL EN EL SECTOR

En el sector mataderos el índice de incidencia se ubica en los 143 Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales (AT/EP) cada mil trabajadores cubiertos. Los trabajadores jóvenes (16-24 años) del sector constituyen un grupo de riesgo específico, con una accidentabilidad que es casi dos veces superior a la del promedio de los trabajadores jóvenes de todo el sistema. El promedio de días con baja laboral asciende a 43 días, 10 días más que el promedio del sistema. La incidencia de las incapacidades labora-

les permanentes (ILP) es de 24 casos cada mil trabajadores cubiertos, el doble que para la actividad manufacturera en general. En el sector frigoríficos, el índice de incidencia se ubica en los 122 AT/ EP cada mil trabajadores cubiertos, poco más del doble que el que alcanza el total del sistema, mientras que la elevada accidentabilidad de los jóvenes (16-24 años), la recuperación de un AT/EP y la incidencia de las ILP también se expresan en el mismo sentido que el sector mataderos.

Es recomendable que sea consultado, debatido y mejorado en cada organización, en cada puesto, en un proceso tan dinámico y complejo como es el trabajo en los establecimientos productivos o de servicios.

A los empleadores este manual les posibilita promover activamente prácticas y ambientes saludables, identificar procesos inadecuados, implementar políticas de eliminación o reducción de riesgos y reforzar la cultura institucional en salud y seguridad. Esto supondrá un beneficio para sus trabajadores,

favorecerá la reducción de los costos de la accidentabilidad, impactará positivamente en el ausentismo y los niveles de productividad.

La orientación y utilidad del Manual se enmarca además en un Programa Nacional de Buenas Prácticas, que supone un trabajo de fortalecimiento en los Servicios de Higiene y Seguridad y de Medicina del Trabajo, promoviendo el funcionamiento integrado en la gestión de riesgos y los programas preventivos de salud de ambos servicios. Este Programa es una de las políticas

impulsadas por la SRT y contempla acciones que sintonizan con el uso que se propone para el Manual: la capacitación para la prevención de riesgos laborales y promoción de la salud, y la realización de un monitoreo epidemiológico de las acciones desarrolladas.

MÁS INFORMACIÓN:

<http://www.srt.gob.ar/images/pdf/MBPIndustriaFrigorifica.pdf>



De Francesco®
EQUIPAMIENTOS FRIGORÍFICOS

REPRESENTANTE EN ARGENTINA



- DESCORTEZADORA
- ATADORA DE CHORIZOS AUTOMÁTICA
- HAMBURGUESERAS
- EMPANADORAS
- ATADORA DE CHORIZOS MANUAL

www.df-maquinaria.com.ar / 0223 482-1052 . 12 de Octubre 6628 . Mar del Plata / info@defrancesco.com