

ALERTA DE PELIGRO

Lesiones graves en la industria de procesamiento de alimentos

Esta alerta va dirigida a empleadores, contratistas, agencias de empleo y empleados de la industria de procesamiento de alimentos, incluidos los turnos de limpieza y mantenimiento, para sensibilizar y ayudar a garantizar que la industria toma medidas para reducir el alarmante número de lesiones graves evitables, incluidas muertes, en establecimientos de procesamiento de aves de corral, carne y otros alimentos.

Contexto

La industria de elaboración de alimentos conlleva una serie de peligros a los que se enfrentan los trabajadores durante todas las fases de las operaciones de elaboración de alimentos, incluidas las operaciones normales de producción; la inspección de la maquinaria; la revisión y el mantenimiento; los ajustes de la maquinaria; la eliminación de atascos; la limpieza; la desinfección, las pruebas medioambientales y/o las tareas de inspección de seguridad alimentaria. Debido a la presencia de estos peligros, como se describe más adelante en la sección "Trabajo infantil prohibido", la mayor parte del trabajo en la industria de procesamiento de alimentos está prohibido para los empleados menores de 18 años.

Los empleadores están obligados a informar cuando un empleado sufre una amputación relacionada con el trabajo, hospitalización o pérdida de un ojo. La OSHA recopila informes de lesiones graves (SIR, por sus siglas en inglés) para identificar y enfocar los esfuerzos en las industrias peligrosas. De 2015 a 2022, la maquinaria de procesamiento de alimentos y bebidas y la maquinaria de carnicería fueron los principales contribuyentes a las lesiones SIR en la industria de procesamiento de alimentos (ver Figura 1).

Maquinaria en la industria alimentaria que contribuye a los informes de lesiones graves

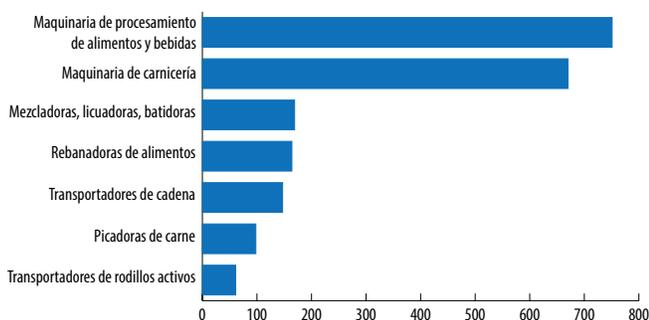


Figura 1: SIRs por tipo de máquina en los últimos 7 años (solo jurisdicción federal).

Los empleadores deben comprometerse con la seguridad y el bienestar de los trabajadores tanto con experiencia como nuevos y temporales, así como de los subcontratistas que manejan maquinaria. Las investigaciones de la OSHA finalizadas en 2022 y 2023 han revelado un aumento de las muertes y amputaciones entre los jóvenes que se han incorporado recientemente a la fuerza laboral. Con frecuencia, la causa principal es un entrenamiento insuficiente que provoca una falta de comprensión de los peligros. Los empleadores deben prestar la debida atención a que los trabajadores más jóvenes e inexpertos reciban suficiente instrucción y supervisión.

El aumento de la subcontratación en sanidad entre los procesadores de alimentos ha incrementado el número de trabajadores temporales y contratados en estas instalaciones, sobre todo en el tercer turno. Es muy importante comprender la comunicación de los programas de bloqueo y etiquetado y las responsabilidades del empleador. Los recursos para [proteger a los trabajadores temporales](#) y navegar por la [política de citaciones multiempleador](#) de la OSHA pueden consultarse utilizando los enlaces proporcionados.

Prohibición del trabajo infantil

La normativa federal sobre trabajo infantil prohíbe a los trabajadores menores de 18 años realizar la mayoría de los trabajos en establecimientos de sacrificio, procesamiento, desgrasado y empaquetado de carne y aves de corral, así como utilizar, limpiar, engrasar, montar, ajustar o reparar determinadas máquinas de la industria de procesamiento de alimentos, incluidas las cortadoras, sierras y picadoras de carne accionadas por motor. Ver [29 CFR 570.61](#).

La División de Horas y Salarios (WHD) del Departamento de Trabajo (DOL) proporciona una [lista completa](#) de empleos prohibidos a los trabajadores menores de 18 años, así como [recursos adicionales](#) para prevenir el trabajo infantil ilegal. Estos recursos incluyen una [hoja de datos](#) y una [herramienta de autoevaluación del empleador](#) para ayudar a los empleadores a cumplir las disposiciones sobre trabajo infantil de la Ley de Normas Justas de Trabajo (FLSA, por sus siglas en inglés).

Reconocer los peligros

Para evitar muertes y amputaciones de trabajadores en la industria de procesamiento de alimentos, los empleadores y los trabajadores deben ser capaces de reconocer los factores que contribuyen a ello, como la energía peligrosa asociada a la maquinaria.

Llevar a cabo evaluaciones de riesgos laborales para comprender los componentes mecánicos de la maquinaria, el movimiento peligroso que se produce en los componentes móviles o cerca de ellos, y las actividades de los empleados realizadas junto con el funcionamiento de la maquinaria, ayudará a evitar lesiones. Ver [29 CFR 1910](#) Subpartes D, I, J, O, P, R y Z para algunas normas que se aplican a las operaciones en la industria de procesamiento de alimentos.

Consulta la publicación de la OSHA [Salvaguardar el equipo y proteger a los empleados de las amputaciones](#) (OSHA 3170) para obtener detalles específicos que te ayuden a identificar y gestionar los riesgos de amputación habituales asociados al funcionamiento y cuidado de las máquinas.



Figura 2: Un protector de hoja de sierra de cinta colocado a la altura adecuada, a no más de un cuarto de pulgada por encima de la parte superior de la parte más alta de la pieza que se está cortando.

Los trabajadores pueden sufrir lesiones graves o mortales si la maquinaria que revisan, mantienen, limpian o desinfectan se energiza, arranca o libera

energía almacenada de forma inesperada. Estos peligros también pueden estar presentes durante las tareas de inspección de seguridad alimentaria o durante las pruebas ambientales de crecimiento microbiano. La norma OSHA para el Control de Energía Peligrosa (Bloqueo y Etiquetado), que se encuentra en [29 CFR Parte 1910.147](#), proporciona orientación sobre las medidas que deben tomar los empleadores en relación con la liberación inesperada de energía peligrosa durante la realización de actividades de servicio o mantenimiento.

La norma aborda las prácticas y procedimientos necesarios para desactivar la maquinaria y controlar la energía peligrosa mientras se realizan actividades de mantenimiento o revisión, incluida la limpieza. Las actividades de limpieza y desinfección pueden ser peligrosas porque pueden requerir que el trabajador energice o mueva piezas de la máquina que hay que limpiar o desinfectar. En estos casos, hay que escribir, implementar y comunicar a todos los empleados un procedimiento específico para la máquina, de acuerdo con la norma [29 CFR 1910.147](#).

Es responsabilidad del empleador comunicar todos los peligros a los subcontratistas contratados para realizar operaciones de limpieza y desinfección y que puedan no estar familiarizados con las instalaciones. Los peligros incluyen riesgos de máquinas, físicos, químicos y de bloqueo / etiquetado (LOTO, por sus siglas en inglés). Consulta la publicación de OSHA sobre el [Control de Energía Peligrosa Bloqueo y Etiquetado](#) (OSHA 3120) para obtener más información sobre los requisitos generales para controlar la energía peligrosa.

Medidas correctivas

Para comunicar eficazmente los peligros y controles del lugar de trabajo, los trabajadores y subcontratistas necesitan notificación y entrenamiento en un idioma que entiendan. Los programas de entrenamiento integrales deben proporcionar una comprensión de los procedimientos LOTO adecuados y de los protocolos de protección de máquinas. Los supervisores y directivos deben garantizar el cumplimiento de estas medidas de seguridad y evaluar periódicamente la comprensión de los empleados y subcontratistas.

La mejor forma de evitar muertes y amputaciones causadas por máquinas en funcionamiento es con la protección en las máquinas:

- Los resguardos proporcionan barreras físicas a las zonas peligrosas. Deben ser seguros y resistentes, y los trabajadores no deben saltárselos, retirarlos ni manipularlos. Los resguardos no deben obstruir

la visión del operario y deben volver a colocarse y asegurarse cuando se retiren para actividades de mantenimiento o reparación.

- Los dispositivos de protección, incluidos los de detección de presencia, previenen el contacto con los puntos de operación y pueden sustituir a los resguardos si son totalmente efectivos o complementarlos.
- Los dispositivos de protección, los dispositivos de detección de presencia y los dispositivos de parada pueden interrumpir el ciclo normal de la máquina antes de que las manos del operario alcancen un punto peligroso de operación en la zona de peligro.

Otras medidas correctivas que los empleadores pueden tener que implementar incluyen:

- Desarrollar, documentar y comunicar procedimientos para controlar la energía peligrosa. Los procedimientos deben explicar lo que los empleados deben saber y hacer para controlar eficazmente la energía peligrosa cuando revisen, mantengan, desinfecten o limpien la maquinaria. Deben realizarse de forma que sean comprensibles para todos los empleados.
- Desarrollar y documentar procedimientos de control de energía específicos para cada máquina si su maquinaria tiene condiciones variables, como múltiples fuentes de energía, diferentes conexiones eléctricas o diferentes secuencias de control que los trabajadores deban seguir para apagar y aislar varias piezas de la maquinaria.
- Realizar inspecciones periódicas de seguridad y mantenimiento de la maquinaria, lo cual es crucial para identificar cualquier posible problema o deficiencia en los sistemas LOTO y de resguardo antes de que se lleven a cabo las actividades de servicio o mantenimiento.
- Proporcionar resguardos robustos para las máquinas que cumplan las normas de la OSHA y de la industria, y realizar comprobaciones rutinarias para garantizar que están bien instalados y funcionan eficazmente (ver Figura 2).
- Implementar prácticas de seguridad como valor fundamental y mantener una comunicación abierta, en la que los trabajadores se sientan capacitados para informar rápidamente de cualquier problema o peligro para la seguridad.

Conclusiones

Al reconocer los peligros asociados a la maquinaria y aplicar estas medidas correctivas, los empleadores pueden reducir significativamente el riesgo de muertes, amputaciones y otros incidentes laborales, y fomentar un entorno de trabajo más seguro para todos.

Protecciones de los trabajadores de DOL WHD

Si te preocupa o tienes preguntas sobre el trabajo infantil ilegal en la industria de procesamiento de alimentos, ponte en contacto con la División de Horas y Salarios. La WHD hace cumplir la FLSA. La FLSA establece el salario mínimo, el pago de las horas extra, el mantenimiento de registros y las normas sobre trabajo infantil que afectan a los trabajadores a tiempo completo y a tiempo parcial del sector privado y de los gobiernos locales, estatales y federales. La FLSA también [prohíbe las represalias](#) contra cualquier empleado que presente una denuncia o coopere en una investigación. Para más información, puedes contactar con la WHD en el 1-888-4US-WAGE (1-888-487-9243) o visitar el sitio web de la WHD en www.dol.gov/agencies/whd.

¿Cómo puede ayudar la OSHA?

La OSHA cuenta con especialistas en asistencia para el cumplimiento por toda la nación que pueden proporcionar información a empleadores y trabajadores sobre las normas de la OSHA, programas educativos breves sobre peligros específicos o derechos y responsabilidades de la OSHA, e información sobre recursos adicionales de asistencia para el cumplimiento. Ponte en contacto con tu oficina local de la OSHA para más información.

El Programa de Consultas en el Sitio de Trabajo de la OSHA ofrece servicios gratuitos y confidenciales para ayudar a las pequeñas y medianas empresas a encontrar y solucionar peligros en el lugar de trabajo. Los servicios de consulta en el sitio de trabajo son independientes de la aplicación de la ley y no dan lugar a sanciones ni citaciones.

Para localizar la oficina de Consulta más cercana, visita: www.osha.gov/consultation o llama al 1-800-321-OSHA (6742).

Derechos de los trabajadores

Los trabajadores tienen derecho a:

- Trabajar en condiciones que no supongan un riesgo de lesiones graves.
- Recibir información y entrenamiento (en un idioma y vocabulario que el trabajador entienda) sobre los peligros del lugar de trabajo, los métodos para prevenirlos y las normas de la OSHA que se aplican a su lugar de trabajo.
- Revisar los registros de lesiones y enfermedades relacionadas con el trabajo.

- Presentar una denuncia solicitando a la OSHA que inspeccione su lugar de trabajo si cree que existe un peligro grave o que su empleador no cumple las normas de la OSHA. La OSHA mantendrá la confidencialidad de todas las identidades.
- Ejercer sus derechos conforme a la ley sin [represalias](#), incluida la denuncia de una lesión o el planteamiento de problemas de salud y seguridad a su empleador o a la OSHA. Si un trabajador ha sufrido represalias por hacer uso de sus derechos, debe presentar una denuncia ante la OSHA lo antes posible, pero en un plazo máximo de 30 días.

Para más información, consulta la [página de trabajadores de la OSHA](#).

Cómo contactar a la OSHA

Según la Ley de Seguridad y Salud Ocupacional de 1970, los empleadores son responsables de proporcionar lugares de trabajo seguros y saludables a sus empleados. El papel de la OSHA es garantizar estas condiciones a los trabajadores estadounidenses estableciendo y haciendo cumplir las normas, y proporcionando entrenamiento, educación y asistencia. Para más información, visita www.osha.gov o llama a la OSHA al 1-800-321-OSHA (6742), TTY 1-877-889-5627.

Hay 29 [planes estatales aprobados por la OSHA](#) que operan programas de seguridad y salud ocupacional en todos los estados y que cubren lugares de trabajo del gobierno local/estatal y/o del sector privado. Los planes estatales deben tener normas y programas de cumplimiento que sean al menos tan efectivos como los de la OSHA y pueden tener requisitos diferentes o más estrictos.

Esta Alerta de Peligro no es una norma o reglamento, y no crea nuevas obligaciones legales. Contiene recomendaciones, así como descripciones de normas obligatorias de seguridad y salud [y otros requisitos reglamentarios]. Las recomendaciones son de naturaleza informativa y tienen por objeto ayudar a los empleadores a proporcionar un lugar de trabajo seguro y saludable. La Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo obliga a los empleadores a cumplir las normas y reglamentos de seguridad y salud promulgados por la OSHA o por un estado con un plan estatal aprobado por la OSHA. Además, la Cláusula del Deber General de la Ley, Sección 5(a)(1), exige a los empleadores que proporcionen a sus empleados un lugar de trabajo libre de riesgos reconocidos que puedan causar la muerte o daños físicos graves. La mención de cualquier organización no gubernamental o el enlace a su sitio web en esta Alerta de Peligro no constituye una aprobación por parte de la OSHA o el NIOSH de dicha organización o de sus productos, servicios o sitio web.



OSHA®
Administración de Seguridad
y Salud Ocupacional