

Introducción de soluciones técnicas en una empresa de producción de carne para prevenir los trastornos musculoesqueléticos



ORGANIZACIÓN/EMPRESA

Elaborados Julián Mairal S.L.

PAÍS

España

SECTOR

Sacrificio de ganado y conservación de carne

TAREAS

Levantar y mover lomos de cerdo pesados



Fuente: Elaborados Julián Mairal S.L.

Contexto

La actividad principal de Elaborados Julián Mairal S.L. en España es la producción de lomo de cerdo, que representa el 90 % de sus actividades. El proceso de producción consiste en varias etapas: recepción, pesaje, salazón, maceración, marinado, relleno, colgado y secado.

Varias de estas fases implican un esfuerzo físico considerable por parte de las personas trabajadoras. Los lomos de cerdo se trasladan desde un gran recipiente de plástico en el suelo a un tanque de acero inoxidable para pesarlos y salarlos. El mismo procedimiento se repite durante la etapa de marinado.

Al realizar esta actividad, dos operarios se paran junto a la caja. Para recoger los lomos de cerdo de la caja, deben agacharse repetidamente sobre el recipiente, con las piernas rectas. La espalda del trabajador debe soportar todo el peso de la acción, lo que constituye un riesgo muy elevado de sobreesfuerzo.

La etapa de colgado del lomo consiste en que un operario coloque entre 5 y 7 lomos (de 15 a 21 kg de peso) en una barra, que a continuación debe levantarse manualmente y colocarse en el secadero. Los secaderos están dispuestos en dos alturas y es necesario subir una escalera para colocar los lomos en la parte superior.

La barra de la que cuelgan los lomos frescos debe levantarse por encima de la altura de los hombros para colocarla sobre los soportes. Debido a que se trabaja en un ambiente húmedo con residuos de carne, el riesgo de accidente es muy alto.

Objetivos

El objetivo de la empresa es prevenir los trastornos musculoesqueléticos (TME) laborales consultando con un servicio de prevención externo e implicando a directivos y plantilla en la búsqueda de soluciones.

Qué se ha hecho y cómo

La dirección y el departamento de calidad y técnico examinaron diferentes opciones para reducir los riesgos. Tomaron las siguientes medidas:

- Se compró un volquete de caja hidráulico para la etapa de pesaje del lomo, para colocar la caja a la altura del trabajador.
- El volquete, hecho a medida, consta de brazos móviles que pueden elevarse completamente para posicionar la caja o el palé horizontalmente, de modo que el contenido pueda retirarse sin que la persona trabajadora se tenga que agachar.
- Gracias a esto, la posición de trabajo puede permitir estar siempre erguidos y no tener que realizar giros molestos que puedan provocar sobrecargas, especialmente en la zona lumbar.
- Para la etapa de colgado, se instaló un dispositivo neumático de descenso de la barra de secado que la mueve mediante un sistema de aire comprimido y que puede bajarla casi hasta el suelo.
- Dado que el sistema es adaptable, la barra puede bajarse a la altura óptima para cada persona, minimizando el riesgo de sobreesfuerzo al tener que trabajar por encima de la altura de los hombros.
- Ya no hay que subir escalones para colocar las barras en la parte superior de los soportes, evitando así el riesgo de caída.

¿Qué se ha logrado?

- Los nuevos equipos permitieron a la empresa minimizar el riesgo de sobreesfuerzo y de caídas de los trabajadores y trabajadoras.
- La plantilla ha adoptado una actitud muy positiva con respecto al nuevo equipo (volquete, dispositivo de descenso), ya que facilita mucho su carga de trabajo diaria.
- Ahora pueden trabajar con mayor seguridad, sin sobreesfuerzos y con mucha mayor flexibilidad.



Fuente: Elaborados Julián Mairal S.L.

Factores de éxito

- Compromiso general de la empresa con la prevención de riesgos en materia de seguridad e higiene en el trabajo (OSH, por sus siglas en inglés).
- Dedicación de la dirección a mejorar las condiciones de trabajo de los trabajadores y trabajadoras de la empresa basada en un estudio para encontrar las mejores opciones para reducir los riesgos de seguridad e higiene en el trabajo.
- Colaborar con los proveedores existentes de la planta para obtener soluciones a medida.



Antes de la intervención

Fuente: Elaborados Julián Mairal S.L.

Transferibilidad

Este compromiso empresarial con la prevención de riesgos en materia de seguridad e higiene en el trabajo es plenamente transferible a otras pequeñas o grandes empresas, pero también podría transferirse a organizaciones de otros sectores. La medida técnica, muy eficaz para prevenir los TME, es transferible, especialmente en el sector cárnico, donde los riesgos son mayores.

Costes y beneficios

Las personas trabajan de manera más eficiente, flexible y segura después de adquirir e instalar los nuevos equipos. Se han minimizado los sobreesfuerzos y las caídas. Actualmente, los accidentes se han reducido a cero.

Características clave del ejemplo de buenas prácticas

- La dirección de la empresa, la plantilla y los proveedores externos colaboran con fluidez para encontrar soluciones para la prevención de los TME.
- La adquisición y la instalación de dos nuevos equipos para diversas etapas del proceso de producción del lomo de cerdo hacen que el trabajo sea mucho más eficiente, seguro y flexible.

Más información

Para obtener más información, haga clic aquí:
<https://www.julianmairal.com>

La dirección cree que la prevención de riesgos de seguridad e higiene en el trabajo es un objetivo fundamental y debe alcanzarse. Por lo tanto, todos estamos comprometidos con garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable.