

Occupational risk assessment in the food industry

Evaluación de los riesgos laborales en la industria alimentaria

Mayra Alejandra Álvarez Méndez¹, Jesús Gabriel Franco Enríquez¹

¹ Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco. Maestría en Ciencias en Salud de los Trabajadores.
Dirección (autor principal): Calz. del Hueso 1100, Coapa, Villa Quietud, 04960 Coyoacán, CDMX

Correo electrónico de contacto: malvarez244@gmail.com

Fecha de envío: 14/04/2019

Fecha de aprobación: 15/05/2019

Introducción

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2015), la industria de los alimentos se caracteriza por su dinamismo en los productos que elabora. Además, es considerada uno de los sectores con mayor inversión en tecnología y automatización de sus procesos, que la convierte en una industria significativa en cuanto a producción y empleo (SE, 2013). Lo anterior ha provocado que sus trabajadores enfrenten una variedad de riesgos a la salud derivados de sus procesos.

Objetivo

Evaluar en una empresa de alimentos el proceso de elaboración de helados tipo «boli», para determinar los riesgos laborales y probables daños a la salud a los que se expone el personal, con el fin de proponer las acciones preventivas pertinentes.

Materiales y métodos

Se realizó un estudio de tipo transversal, observacional y descriptivo en un centro de trabajo de la industria de los alimentos, al momento de su aplicación participaban en el proceso 50 empleados, distribuidos en tres turnos (matutino, vespertino y nocturno). Para recoger la información, se utilizaron los Diagramas Complejos de Salud en el Trabajo (DCST), que forman parte del Modelo para la Verificación, Diagnóstico y Vigilancia para la Salud Laboral de las Empresas (PROVERIFICA, 2017). Con este instrumento de recolección de información se llevó a cabo la reconstrucción del proceso de trabajo de elaboración de helados tipo «boli», la identificación de los riesgos presentes en el proceso, los probables daños a la

salud de los trabajadores y, asimismo, permitió la elaboración de una propuesta de acciones preventivas.

Resultados

Las etapas del proceso de producción de «bolis» donde se identificó el mayor número de riesgos, fueron: materias primas, pesado, jarabes, proceso y pasteurizado, y envasado y sellado. Los principales riesgos detectados fueron: ruido; accidentes por la manipulación de equipos, herramientas y derrames de líquidos; polvos orgánicos de la materia prima; y altas temperaturas. Los posibles daños a la salud que pueden presentar los trabajadores están asociados con hipoacusias; heridas, fracturas, luxaciones, esguinces y contusiones; enfermedades de vías respiratorias; así como estrés y fatiga.

Comentarios

El trabajo es la fuente esencial de la calidad de vida, y el que le permite al hombre satisfacer sus necesidades básicas; y no se puede dejar de lado que dicha actividad también ha sido, históricamente, peligrosa para su salud. Para controlar los riesgos identificados y mejorar las condiciones del centro de trabajo se recomendó a la empresa: realizar mediciones de ruido; un estudio epidemiológico de accidentalidad; un estudio de polvos; y la evaluación de la temperatura ambiente y el análisis

ergonómico de puestos de trabajo. Asimismo, establecer un programa de control de ruido; capacitar al personal en métodos seguros de operación y un programa de limpieza para evitar la acumulación de residuos líquidos; un programa de uso y mantenimiento del equipo de

Resumen de congreso

protección respiratoria; e implementar pausas laborales y rotación de puestos de trabajo

Aportes del estudio

Realizar el análisis de los riesgos que están presentes en los centros laborales y su incidencia en la salud de los trabajadores, brindan información que sirve de base para la identificación de los factores problemáticos y el establecimiento de las medidas de control y estrategias de prevención.

Referencias

Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2015). Inocuidad de los Alimentos. Obtenido de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>.

Secretaría de Economía [SE]. (2013). Alimentos procesados. México: ProMéxico.

Franco, J. G. (2017). El modelo PROVERIFICA para evaluar la salud laboral en las empresas. En D. Cobos, A. Fiandrino, P. M. Sanllorenti & M. C. Martín, (dirs.), *Riesgos psicosociales, trabajo docente y salud* (pp. 240-252). Barcelona: Editorial Octaedro.

Obra protegida con una licencia Creative Commons

