

Resumen

Ya hemos pasado del límite del agotamiento al límite del dolor... Cuando estemos muertos y bajo tierra, nos seguirán doliendo los huesos.

— Ignacio Dávalos, trabajador de la planta procesadora de carne de cerdo de propiedad de Smithfield en Crete, Nebraska, marzo de 2019.

Cuando usted compra carne vacuna, cerdo o pollo en cualquier lugar de Estados Unidos, ya sea a una tienda de alimentos, cadena de comida rápida o restaurante, es probable que le esté comprando a una de las empresas analizadas en este informe.

Hace casi 15 años, el informe *Sangre, sudor y miedo* de Human Rights Watch documentó políticas gubernamentales y prácticas empresariales generalizadas que propiciaban abusos de los derechos de los trabajadores en la industria cárnica y avícola de Estados Unidos.

Desde entonces, los consumidores han tomado cada vez mayor conciencia sobre una variedad de riesgos asociados con la actividad agraria industrial en Estados Unidos, que van desde las condiciones y el trato de los animales hasta el uso extendido de antibióticos y su impacto ambiental. Sin embargo, incluso los consumidores más sensibilizados que intentan comprar carne obtenida de animales criados en forma digna tal vez no adviertan que estas clasificaciones no exigen que las empresas traten en forma digna a las personas que hacen el trabajo sucio, arduo y peligroso de esta industria.

A pesar de los avances tecnológicos, este trabajo sigue dependiendo de la fuerza de las manos humanas. Cientos de miles de mujeres y hombres realizan el sacrificio, corte, deshuesado y empaque de carne de animales criados en Estados Unidos. En su mayoría, durante la totalidad del turno se desempeñan como componentes de una maquinaria de disección en constante movimiento, y realizan una tarea específica dentro del complejo proceso de despique de animales.

Estos trabajadores están entre aquellos con las tasas más altas de lesiones y enfermedades laborales en Estados Unidos. Trabajan en ambientes donde abundan los riesgos con consecuencias potencialmente letales. Los engranajes de las máquinas en movimiento pueden causar lesiones traumáticas al aplastar, amputar, quemar y rebanar. Las herramientas que se utilizan habitualmente para esta labor —cuchillos, ganchos, tijeras y sierras, entre otras— pueden causar cortes, punzadas e infecciones. El trauma acumulativo que supone repetir los mismos movimientos de fuerza, decenas de miles de veces por día, puede provocar lesiones graves e incapacitantes.

En conjunto, las empresas de matanza y procesamiento avícola informaron más lesiones graves a la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) que muchas industrias que habitualmente se asocian con riesgos, como aserraderos, la edificación de plantas industriales y la extracción de gas y petróleo. Estos datos de la OSHA muestran que, entre 2015 y 2018, cada día por medio un trabajador de la industria cárnica y avícola perdió una parte de su cuerpo o fue hospitalizado.

Entre 2013 y 2017, un promedio de 8 trabajadores murieron cada año debido a incidentes en la planta donde trabajaban.

Este informe documenta tasas alarmantes de lesiones graves y enfermedades crónicas entre trabajadores de plantas de matanza y procesamiento avícola, porcino y bovino, así como prácticas comerciales que ponen en riesgo a los trabajadores y encubren la realidad de los riesgos ocupacionales.

Durante décadas, el gobierno estadounidense no ha implementado estándares nacionales de salud y seguridad en el lugar de trabajo que regularían las prácticas en esta industria para preservar la salud y la seguridad de los trabajadores. Durante la presidencia de Donald Trump, el gobierno de EE. UU. está relajando la supervisión de las empresas cárnicas y avícolas, y esto podría socavar todavía más el derecho de los trabajadores a condiciones de trabajo seguras y saludables.

Este informe se elaboró a partir de casi 50 entrevistas con trabajadores que viven y trabajan principalmente en Nebraska, Alabama y Carolina del Norte, si bien algunas entrevistas se realizaron a trabajadores en Arkansas, Tennessee y Iowa. Aunque los trabajadores que entrevistamos no constituyen una muestra representativa de todos los trabajadores del sector cárnico y avícola a nivel nacional, describieron experiencias en más de 15 plantas distintas, que pertenecen a 12 empresas diferentes en 6 estados.

La mayoría de los trabajadores entrevistados por Human Rights Watch para este informe transmitieron experiencias de lesiones o enfermedades graves relacionadas con su trabajo. Muchos mostraron cicatrices o rasguños, habían perdido dedos o tenían distensión o inflamación de articulaciones que coincidían con estos relatos. Algunos no pudieron evitar sollozar al describir el estrés, el dolor físico y la tensión emocional que sufren habitualmente. Casi todos explicaron que sus vidas, tanto en la planta como en el hogar, estaban ahora enfocadas en manejar el dolor crónico o enfermedades.

Al igual que muchas otras industrias en las que se realizan tareas mal remuneradas riesgosas y extenuantes, este trabajo depende de la mano de obra de las comunidades más marginadas de Estados Unidos. La mayoría de los trabajadores de esta industria son personas de color, muchas de ellas mujeres, y casi un tercio son inmigrantes.

En 1983, los salarios de los trabajadores de la industria cárnica y avícola cayeron, por primera vez, debajo de la media nacional correspondiente al trabajo en manufactura. En 1985, se ubicaban un 15 % por debajo de esa media; en 2002, un 24 % por debajo y, en la actualidad, son un 44 % inferiores a la media. En promedio, los trabajadores ganan menos de USD 15 por hora.

En su avaricia de lucro, las empresas de matanza y procesamiento cárnico y avícola han intentado maximizar el volumen de la producción y reducir al mínimo el costo de la mano de obra, exigiendo ritmos de producción más rápidos.

Human Rights Watch concluyó que los trabajadores pueden estar en riesgo de lesiones y enfermedades graves y con posible riesgo para la vida. En particular, las enfermedades del sistema musculoesquelético, propiciadas por líneas de producción rápidas que agravan los movimientos altamente repetitivos y de fuerza que se requieren para la matanza y el procesamiento de carne y aves, eran alarmantemente comunes entre los trabajadores a quienes entrevistó Human Rights Watch. Los trabajadores, sobre todo en plantas avícolas, también estaban expuestos a productos químicos irritantes que pueden causar afecciones respiratorias y otros problemas de salud crónicos.

Sin embargo, no se suele apreciar la verdadera magnitud de estos perjuicios, pues no hay transparencia en la forma en que la industria informa los casos de enfermedades y lesiones. La OSHA ha cuestionado la exactitud de los datos sobre lesiones y enfermedades laborales en el sector, y ha alertado sobre los incentivos que podrían desalentar la comunicación de estos datos. Numerosos estudios han detectado discrepancias entre el registro y la comunicación de lesiones y enfermedades laborales a las autoridades federales y las experiencias de los trabajadores. Aunque los mecanismos que generan estas discrepancias no son totalmente claros, algunos trabajadores entrevistados por Human Rights Watch describieron prácticas que desalientan la denuncia espontánea y el acceso al tratamiento.

Human Rights Watch detectó condiciones laborales sumamente difíciles, incluidos casos en los que los trabajadores manifestaron haber sido presionados para desempeñarse por encima de sus límites físicos y mentales. Algunos trabajadores también señalaron dificultades en el acceso a una atención de la salud adecuada, en algunos casos con semanas o incluso meses de demora en las derivaciones a médicos luego de haber acudido a centros de salud en las plantas.

Algunos trabajadores que hablaron con Human Rights Watch describieron la presión constante de sus supervisores para que la línea de producción siguiera avanzando, a veces profiriendo insultos y humillaciones. Para garantizar la velocidad de producción, algunos trabajadores dijeron que hay supervisores que incluso se niegan a permitirles usar el baño durante el turno o que les exigen que esperen a que llegue otra persona

para reemplazarlos, que a veces nunca se presenta, y mencionaron que hay colegas que, debido a esto, usan pañales.

En la actualidad la industria es controlada por grandes empresas multinacionales, que consolidaron su control del mercado mediante la adquisición de empresas competidoras y proveedores en las últimas décadas. En el presente, los cuatro principales productores de carne bovina de Estados Unidos controlan más del 80 % del mercado, y esta proporción sigue aumentando.

En conjunto, Tyson Foods, Cargill Meat Solutions, JBS USA y National Beef sacrifican y empacan cerca del 85 % del ganado bovino de Estados Unidos. Los cuatro productores de carne porcina —Smithfield Foods, Tyson Foods, JBS USA y Hormel— controlan casi el 65 % del mercado de proteína porcina. Tyson Foods, Pilgrim's Pride, Sanderson Farms y Perdue sacrifican y procesan casi el 60 % de la producción avícola en Estados Unidos.

La OSHA, que establece y aplica reglamentaciones sobre salud y seguridad de los trabajadores, no ha ejercido eficazmente las facultades que la ley le confiere para investigar las condiciones en el lugar de trabajo y penalizar a empresas que violan los derechos de los trabajadores. Durante el gobierno de Trump, el organismo opera con la menor cantidad de inspectores de salud y seguridad de sus 48 años de historia.

A su vez, en lugar de adoptar medidas para abordar los perjuicios documentados en este informe mediante una mayor reglamentación y supervisión, el gobierno de Trump está impulsando políticas que brindan mayor autonomía a las empresas de matanza y procesamiento cárnico y avícola. El gobierno de Trump está otorgando a las empresas avícolas exenciones para exceder los límites sobre velocidad máxima en las líneas de matanza que se establecieron durante la gestión de Obama, y está acelerando iniciativas para desregular los sistemas de inspección de las matanzas y las velocidades en las líneas de producción en las plantas de carne porcina y, posiblemente, bovina. Estas políticas ponen en peligro a los trabajadores, así como también su salud física y mental, sus vidas y sus medios de subsistencia, y es probable que esta situación se agrave.

La Declaración Universal de Derechos Humanos, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) y el Convenio N.º 155 de la Organización Internacional del Trabajo, con su correspondiente protocolo, establecen que los gobiernos deben garantizar los derechos humanos de los trabajadores a gozar de condiciones de trabajo seguras y saludables. Conforme al derecho internacional de los derechos humanos, las empresas también tienen la responsabilidad de respetar los derechos humanos y asegurar que sus prácticas no causen ni propicien violaciones de estos derechos. Un aspecto fundamental de esta responsabilidad es la exigencia de que las empresas realicen controles de debida diligencia para identificar los efectos

potenciales y reales que sus actividades tienen para los derechos humanos, y establecer procesos genuinos para prevenir, mitigar y remediar los perjuicios cuando ocurran.

Las arduas condiciones de trabajo, las extensas jornadas sin recesos o las cuotas de producción altas pueden limitar el acceso de los trabajadores a instalaciones sanitarias adecuadas, lo cual socava su derecho a condiciones laborales seguras y saludables, incluso en materia sanitaria, y al más alto nivel posible de salud. La forma en que una persona puede manejar sus funciones corporales es un aspecto central de la dignidad humana.

Estas condiciones también podrían constituir discriminación de género en el lugar de trabajo, dado que el derecho a la salud de las trabajadoras mujeres podría verse afectado por políticas y prácticas que generan obstáculos concretos a la posibilidad de manejar la menstruación, o que perjudican de manera desproporcionada a las trabajadoras embarazadas al limitar el acceso regular a los baños.

A fin de efectivizar sus obligaciones conforme a las normas internacionales de derechos humanos, EE. UU. debería desistir de sus intentos de desregular la velocidad máxima de las líneas de sacrificio en la industria de la matanza y el procesamiento cárnico y avícola. Debería regular a las empresas empoderando a la OSHA para que adopte estándares relevantes sobre velocidades de trabajo, riesgos ergonómicos y exposición a productos químicos, entre otros riesgos para la salud y la seguridad de los trabajadores.

En consonancia con las mejores prácticas internacionales, el gobierno estadounidense, a través del Poder Ejecutivo y al Congreso, debería brindar recursos suficientes a la OSHA, tanto de personal como de presupuesto, para que pueda supervisar eficazmente la implementación y el cumplimiento de estos estándares, y exigir mayor transparencia de la industria al reformar los requisitos de comunicación de lesiones y enfermedades laborales e incrementar las auditorías de los registros de empleadores.

El pollo, el cerdo y la carne vacuna procedentes de las plantas de matanza y procesamiento cárnico y avícolas en Estados Unidos se incorporan a las cadenas de suministro de infinidad de otras empresas, como tiendas de alimentos y restaurantes, que compran estos productos directamente mediante contratos o a través de proveedores. Estas empresas también deberían realizar controles de debida diligencia en materia de derechos humanos y examinar sus cadenas de suministro para cerciorarse de que en los establecimientos de sus proveedores no se configuren las violaciones de derechos humanos documentadas en este informe. Asimismo, deberían divulgar en forma pública y periódica qué plantas de sacrificio y procesamiento cárnico y avícola proveen productos proteicos a sus cadenas de suministro.

Recomendaciones

Al Departamento de Trabajo de EE. UU.

- Impulsar una iniciativa integral de reglamentación para un estándar de velocidad de trabajo en los establecimientos de matanza y procesamiento cárnico y avícola con el fin de reducir esta velocidad a niveles que preserven la salud y la seguridad de los trabajadores.
- Impulsar una iniciativa integral de reglamentación para un estándar sobre mejores prácticas y límites a la exposición ambiental para los productos químicos usados habitualmente con fines antimicrobianos y de saneamiento en las plantas de matanza y procesamiento cárnico y avícola, como el ácido peracético, a fin de reducir la exposición a niveles que preserven la salud y la comodidad de los trabajadores.
- Impulsar una iniciativa integral de reglamentación para un estándar sobre ergonomía que aborde las lesiones por movimientos repetitivos en la industria cárnica y avícola, sobre la base de los esfuerzos anteriores orientados a adoptar un estándar en la materia.
- Incrementar las investigaciones y las inspecciones sin previo aviso de las condiciones de salud y seguridad de los trabajadores en los establecimientos de sacrificio y procesamiento cárnico y avícola, y establecer sanciones más severas para los empleadores que mantengan condiciones de trabajo abusivas.
- Incrementar las auditorías de los registros que llevan los empleadores sobre las lesiones y enfermedades laborales en los establecimientos de matanza y procesamiento cárnico y avícola.
- Volver a incluir una columna en los registros que llevan los empleadores sobre lesiones y enfermedades laborales, en la cual se indique si la lesión o enfermedad sufrida por un trabajador está relacionada con un trauma acumulativo o un trastorno musculoesquelético.
- Encomendar, a través de la Oficina de la Mujer del Departamento de Trabajo, un estudio para identificar los peligros para la salud de tipo laborales que existen en el sector y que representan riesgos particulares para las mujeres, incluso los que afectan la salud reproductiva, además de definir adecuaciones razonables para las trabajadoras embarazadas en la industria.

Al Departamento de Agricultura de EE. UU.

- Dejar de otorgar exenciones a los establecimientos de matanza y procesamiento avícola para que gestionen líneas de sacrificio a velocidades mayores a lo regulado por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service) con respecto a la velocidad máxima de las líneas de producción (norma 9 CFR 381.69(a)).
- Desistir de iniciativas regulatorias para elevar los toques máximos a la velocidad de las líneas de sacrificio en la industria avícola, porcina y bovina. En particular, desistir de impulsar la norma propuesta sobre Modernización de la Inspección de las Matanzas Porcinas (Modernization of Swine Slaughter Inspection) (norma 83 FR 4780).
- Garantizar que el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos no lleve a cabo iniciativas de reglamentación vinculadas con la modernización de los sistemas de inspección del sacrificio de ganado o la implementación de modelos de inspección relacionados que se basen en sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en los procesos de sacrificio de ganado.

Al Congreso de EE. UU.

- Asignar recursos suficientes a la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional del Departamento de Trabajo a fin de dar cumplimiento a su mandato de garantizar condiciones laborales seguras y saludables, por medio de la supervisión y de inspecciones genuinas y efectivas de establecimientos en las distintas industrias en Estados Unidos.
- Aprobar una ley que autorice a la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional del Departamento de Trabajo a volver a adoptar un estándar sobre ergonomía.
- Aprobar la Ley POWER sobre Protección de los Trabajadores frente a Explotación y Represalias (Protecting our Workers from Exploitation and Retaliation), o una ley similar, que contribuiría a prevenir las represalias en función de la situación inmigratoria, al ampliar la categoría de visas U para no inmigrantes a personas que han sufrido abusos o represalias como resultado de reclamos por violaciones en el lugar de trabajo, y exigir que el Departamento de Seguridad Nacional de EE. UU. suspenda las órdenes de deportación de personas que tengan reclamos presentados ante el Departamento de Trabajo.

A las empresas de matanza y procesamiento cárnico y avícola

- Realizar controles de debida diligencia en materia de derechos humanos para identificar situaciones en que los trabajadores vean cercenados estos derechos y establecer procedimientos y mecanismos internos que sean eficaces para impedir que ocurran tales abusos y mitigarlos y remediarlos cuando se produzcan.
- Disminuir las velocidades de trabajo en los establecimientos de matanza y procesamiento a niveles acordes con la salud y la seguridad de los trabajadores y la prevención de lesiones y enfermedades, reduciendo las velocidades en las líneas y las cadenas de producción y cerciorándose de que haya suficiente personal en los puestos en estas líneas.
- Implementar pautas voluntarias para la exposición ambiental al ácido peracético en el trabajo, como las establecidas por la Conferencia Estadounidense de Higienistas Gubernamentales e Industriales (American Conference of Governmental and Industrial Hygienists), a fin de reducir la exposición a niveles adecuados para la salud y la comodidad de los trabajadores, así como un sistema eficaz para realizar un monitoreo de la concentración ambiental y el tiempo de exposición.
- Implementar prácticas voluntarias diseñadas para reducir la exposición de los trabajadores al ácido peracético, lo que incluye, entre otras cosas, confinar los procesos en los que se usa ácido peracético, prohibir que este se rocíe sobre bandas transportadoras abiertas, prevenir la acumulación de ácido peracético en los desagües de las plantas, asegurar una adecuada ventilación y realizar controles rutinarios de síntomas a los trabajadores para verificar que las medidas de limitación de la exposición estén dando resultados.
- Cerciorarse de que todos los empleados puedan usar los baños cuando lo necesiten, sin temor a represalias.
- Permitir que los trabajadores que informen lesiones en el trabajo sean derivados rápidamente a un médico, sin costo adicional para ellos, que pueda evaluar o abordar rápidamente problemas de salud originados en el trabajo que realizan.
- Registrar e informar casos de enfermedades y lesiones laborales a las autoridades federales de manera sistemática y precisa.
- Asegurar que los establecimientos cumplan con todos los estándares de salud y seguridad y brinden en forma gratuita a los trabajadores equipos de protección personal adecuados, incluidos los necesarios para protegerse frente a la exposición crónica a productos químicos.
- Evaluar los riesgos para las trabajadoras embarazadas frente a una variedad de peligros laborales, como levantar peso, permanecer de pie, inclinarse, realizar

movimientos repetitivos, estar expuestas a productos químicos y acceder a baños; evaluar las garantías internas de seguridad para las trabajadoras embarazadas; y entablar un proceso interactivo con los empleados para identificar adecuaciones razonables que no generen discriminación contra las trabajadoras mujeres o embarazadas.

- Cumplir con lo establecido en el derecho interno estadounidense con respecto a los derechos de libertad de asociación de los trabajadores, cerciorándose de que tengan la libertad de formar sindicatos y realizar negociaciones colectivas para mejorar las condiciones de trabajo y abordar los problemas de salud y seguridad.
- Tomar recaudos para que la remuneración de los supervisores y gerentes de plantas no incentive velocidades de trabajo excesivas ni desincentive la comunicación de lesiones y enfermedades laborales.

A las tiendas de alimentos, restaurantes y otras partes que compran productos cárnicos y avícolas estadounidenses

- Toda empresa que se abastezca de productos proteicos a través de plantas de sacrificio y procesamiento cárnico o avícola debería, como mínimo, examinar sus cadenas de suministro para cerciorarse de que en los establecimientos de sus proveedores no se configuren las violaciones de derechos humanos documentadas en este informe.
- Divulgar en forma pública y periódica qué plantas de sacrificio y procesamiento cárnico y avícola proveen productos proteicos a sus cadenas de suministro.