



ACADEMIA NACIONAL de AGRONOMIA y VETERINARIA

Avda. ALVEAR 1711, P. 2º
C1014AAE BUENOS AIRES
REP. ARGENTINA

Situación actual del transporte de carne bovina en la Argentina

El 10 de noviembre de 2022, en reunión plenaria, los miembros de la **Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria** (ANAV) analizaron la situación actual del transporte de carne bovina en el país.

Actualmente, las carnicerías reciben medias reses entre 80 y 120 kg que son descargadas y transportadas sobre las espaldas de los trabajadores. El impacto en su salud fue abordado por la Superintendencia del Riesgo del Trabajo (SRT) dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTEySS).

El MTEySS mediante la Resolución 295/03, aprobó las especificaciones técnicas sobre ergonomía y levantamiento manual de cargas, estableciendo como carga máxima 32 kg.

En el período 2004-2006, el esfuerzo físico fue una de las formas de ocurrencia de accidentes de trabajo en el comercio al por menor de productos cárnicos, con un 15,6% de los casos (SRT, 2007). La principal lesión notificada fue hernia de disco lumbosacra, aunque también se asocia el esfuerzo excesivo con lumbalgia, hernias inguinales y varices bilaterales.

En 2012, en un informe realizado específicamente sobre la industria cárnica, la SRT concluyó que, si la cantidad de accidentes de trabajo ocasionados entre otros por esfuerzos físicos se redujera a la mitad, el índice de incidencia de accidentes de esta actividad descendería un 20%. Sin embargo, en el boletín estadístico anual sobre accidentabilidad laboral de la SRT del año 2020, el 15,6% de los casos notificados en la industria manufacturera correspondió a esfuerzos excesivos.

El problema identificado y regulado en 2003, aun no pudo ser resuelto. Claramente, no se tomaron medidas para velar por el cumplimiento de la Res 295/03, ni fue posible cumplir con la recomendación para la industria cárnica publicada en 2012.

Una medida tendiente a resolver esta grave situación fue la Resolución Conjunta 4/2021 (MTEySS; Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca; Ministerio de Desarrollo Productivo), en la cual se estableció el fraccionamiento de las medias reses y la comercialización de cuartos cuyo peso no supere los 32 kg. Este sistema, que tuvo como fecha límite para la adecuación el 1º de noviembre de 2022, fue postergado hasta el 15 de enero de 2023 mediante la Resolución 780/2022 del Ministerio de Economía.

Si bien la Resolución Conjunta tiende a subsanar una deuda con los trabajadores del sector, continúa siendo insuficiente desde el punto de vista del consumidor, ya que son numerosos los inconvenientes en materia de inocuidad que aún deben ser resueltos. Por ejemplo, es necesario considerar una protección a los cuartos y/o trozos de hasta 32 kg para evitar contaminación cruzada.



ACADEMIA NACIONAL de AGRONOMIA y VETERINARIA

Avda. ALVEAR 1711, P. 2º
C1014AAE BUENOS AIRES
REP. ARGENTINA

Para que la carne llegue a la mesa de los consumidores inocua y con calidad, es necesario que los frigoríficos, los transportistas, los carniceros y las autoridades de aplicación de la normativa vigente a nivel nacional, provincial y municipal (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria-SENASA, provincias, municipios) den garantías de su cumplimiento. Algunos puntos para destacar son los siguientes:

- De acuerdo con el Decreto 4238/68, los frigoríficos deben implementar un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de manufactura (BPM). Un estudio realizado en Argentina (Brusa *et al.*, 2020) reveló que el riesgo de enfermar de Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) es más del doble al consumir carne proveniente de frigoríficos sin APPCC.
- En el transporte del frigorífico hacia la carnicería se debe respetar la cadena de frío. El Decreto 4238/68 establece que la temperatura del producto durante el transporte no debe superar los 7°C. A su vez, en el Código Alimentario Argentino (CAA) se establece que en góndola la carne no debe superar los 5°C.
- En Argentina, se reportó la contaminación del 18% de medias reses con bacterias patógenas durante el transporte (Etcheverría *et al.*, 2010).
- Al realizar la descarga, la carne (materia prima) no debe contaminarse por roce con distintas superficies como el piso del camión, de la vereda, puertas, piso y/o las paredes de la carnicería. Ante una eventual contaminación se vería afectado el producto y se estaría incumpliendo con el CAA.
- Al realizar el desposte de la media res sin cumplir con las condiciones de refrigeración, BPM y BPH se vería afectado el producto y se estaría incumpliendo con el CAA.
- Trazabilidad desde el campo a la mesa. Lo que permite a las autoridades nacionales y provinciales verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria en todo el proceso.

Desde la ANAV, consideramos que el escenario ideal para cumplir con los trabajadores y dar garantías a los consumidores es la comercialización de cortes envasados (cubiertos con una protección adecuada y autorizada por el SENASA), ya que de este modo es posible facilitar la descarga en carnicerías y asegurar la inocuidad del producto desde el frigorífico hasta la cocina de los consumidores.

El 85% de la faena bovina del país se realiza en frigoríficos de tránsito nacional o exportación, con verificación del proceso por parte del SENASA. El otro 15% de la faena se realiza en frigoríficos provinciales o municipales, sin verificación del SENASA. Estos últimos no otorgarían garantías de inocuidad sobre los productos elaborados (Costa *et al.*, 2021; Pérez Terrazino *et al.*, 2023). Por ejemplo, en Argentina el 10% de los casos de SUH en niños menores de 15 años estarían asociados al consumo de carne bovina, y en especial de carne picada. Sin embargo, no se esperaría ningún caso de SUH asociado al consumo de cortes envasados (Brusa *et al.*, 2020). Esta diferencia se debe a que el proceso hasta obtener un corte está garantizado por un plan de APPCC desde la faena hasta que el corte envasado llega al hogar de los consumidores.



ACADEMIA NACIONAL de AGRONOMIA y VETERINARIA

Avda. ALVEAR 1711, P. 2º
C1014AAE BUENOS AIRES
REP. ARGENTINA

Consideramos necesario estimular la producción de alimentos de alta calidad con valor agregado para los argentinos y el mundo. Asimismo, consideramos esencial el cumplimiento de requisitos de inocuidad que redundan en la consolidación de **un solo estándar sanitario**.

Brevemente, estas son algunas de las razones que motivan a bregar por la aplicación de la Resolución Conjunta 4/2021 a partir del 15 de enero, como paso intermedio para alcanzar la comercialización por cortes.

Desde la ANAV reconocemos la complejidad del tema y confiamos en la capacidad de las autoridades nacionales y provinciales para establecer una planificación a largo plazo, tendiente a asegurar el bienestar laboral y garantizar la inocuidad de los productos cárnicos, estimulando el desarrollo de la cadena de valor de la carne bovina argentina.

Referencias

- 1) Brusa V, Costa M, Padola NL, Etcheverría A, Sampedro F, Fernández P, Leotta GA, Signorini M. 2020. Quantitative risk assessment of haemolytic uremic syndrome associated with beef consumption in Argentina. PLoS ONE 15(11): e0242317. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0242317>
- 2) Código Alimentario Argentino. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- 3) Costa M, Pracca G, Sucari A, Galli L, Ibargoyen J, Gentiluomo J, Brusa V, Martínez Zugazua M, Figueroa Y, Londero A, Roge A, Silva H, Van Der Ploeg C, Signorini M, Oteiza JM, Leotta GA. 2020. Comprehensive evaluation and implementation of improvement actions in bovine abattoirs to reduce pathogens exposure. Preventive Veterinary Medicine 176 104933.
- 4) Decreto 4238/68. <http://www.senasa.gob.ar/decreto-423868>
- 5) Etcheverría AI, Padola NL, Sanz ME, Polifroni R, Krüger A, Passucci J, Rodríguez EM, Taraborelli AL, Ballerio M, Parma AE. 2010. Occurrence of Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC) on carcasses and retail beef cuts in the marketing chain of beef in Argentina. Meat Science <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.05.027>
- 6) Pérez Terrazzino G, Costa M, López Campo A, Saadec C, Signorini M, Roge A, Van Der Ploeg C, Leotta GA, Jure MA. 2023. Comprehensive evaluation of abattoirs with no Hazard Analysis Critical Control Point plan in Tucuman, Argentina. Revista Argentina de Microbiología (en prensa: PII S0325-7541-22-00105-5).
- 7) Resolución Conjunta 4/2021. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-4-2021-349079/texto>
- 8) Resolución 780/2022 del Ministerio de Economía. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/274833/20221102>



ACADEMIA NACIONAL de AGRONOMIA y VETERINARIA

Avda. ALVEAR 1711, P. 2º
C1014AAE BUENOS AIRES
REP. ARGENTINA

- 9) SRT 2003. Resolución 295/03.
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-295-2003-90396>
- 10) SRT 2007. Informe sobre la accidentabilidad laboral del sector de producción ganadera, preparación y comercio de productos cárnicos. Período 2004-2006.
https://www.srt.gob.ar/wp-content/uploads/2016/04/2006_Carne.pdf
- 11) SRT 2012. Accidentabilidad Laboral en Sectores Específicos de la Economía (industria cárnica).
https://www.srt.gob.ar/wp-content/uploads/2016/10/Industria_carnica_2012.pdf
- 12) SRT 2021. Boletín estadístico anual sobre accidentabilidad laboral. Accidentabilidad por sector (industrias manufactureras).
<https://tiempodeseguros.com.ar/storage/app/media/uploaded-files/Resumen%20ejecutivo%20-%202021.pdf>