



Normas laborales débiles: el escándalo detrás del escándalo de la carne de caballo

En tanto los fabricantes de alimentos de Europa están implementando programas con pruebas de ADN para descubrir qué especies animales componen sus ingredientes cárnicos, las raíces fundamentales de la serie de escándalos sobre salud alimentaria continúan siendo ignoradas.

La búsqueda de los criminales es esencial pero no alterará los principales riesgos de seguridad alimentaria del sistema mundial de alimentación. Actualmente, los voceros de gobiernos e industria reconocen, en forma ocasional, que la multiplicidad de los estratos de subcontratación dificultan el monitoreo de los vínculos en la cadena de suministros, pero se ignoran los vínculos con el empleo en esa cadena crecientemente tercerizada. Las cadenas de suministro cada vez más extensas recaen sobre cadenas cada vez más extensas de trabajadores y trabajadoras precarios, vulnerables y explotados. Proteger a los trabajadores/as que son los guardianes de la inocuidad de los alimentos en sus tareas diarias es aún más difícil cuando trabajan para diversas agencias y contratistas. Para que los trabajadores/as agrícolas y de la alimentación cumplan su función de proteger la salud pública y los intereses públicos deben tener derecho a sindicalizarse.

El último escándalo en el sector alimentario no debería suponer una sorpresa. Durante las dos últimas décadas, la UITA ha identificado de manera sistemática a las fuerzas que crean riesgos de seguridad alimentaria en el sistema mundial de alimentación. En la industria cárnica, la liberalización, tercerización y la decreciente protección de los derechos sindicales y del lugar de trabajo, se encontraban detrás de la EEB y la enfermedad de la vaca loca en la década de 1990, del mismo modo que sustentan las incontables intoxicaciones con salmonella y e-coli, así como el retiro de productos en las últimas décadas.

Ahora, en el 2013, tenemos otro escándalo de seguridad alimentaria y las compañías y los reguladores están repitiendo las mismas fallidas recetas y excusas de relaciones públicas.

Garantizar la inocuidad de los alimentos requiere protección social y reglamentación comercial. Librado a sus propios mecanismos, el mercado concentra recursos y poder, promoviendo una espiral competitiva a la baja – en la paga de proveedores, salarios así como salud y seguridad del lugar de trabajo. La devastación social es el verdadero costo de los alimentos baratos.

El derecho a alimentos seguros no puede separarse de los derechos de aquellos que producen los alimentos del mundo. La intensificación del trabajo, la naturaleza cada vez más precaria de ese trabajo, lugares de trabajo peligrosos e insalubres y la ausencia de sindicatos y negociación colectiva son las raíces fundamentales de los riesgos de seguridad alimentaria. Un criterio basado en los derechos a la producción de alimentos respaldado por una enérgica reglamentación y aplicación son elementos críticos de un enfoque integrado a la seguridad alimentaria y son estos elementos los que son pasados por alto, de manera sistemática, por las compañías alimentarias, supermercados y gobiernos en sus recetas para reducir el riesgo luego de cada escándalo predecible.

Para que la inocuidad de los alimentos sea tratada como máxima prioridad por cultivadores, procesadores, fabricantes y consumidores, el papel que cumplen los trabajadores y trabajadoras en el cultivo y procesamiento de estos alimentos debe ser considerado como parte esencial para garantizar la seguridad alimentaria.

En su publicación del 2002 [La OMC y el Sistema Mundial de Alimentación – Un enfoque sindical](#) la UITA ponía de relieve los riesgos que provocaría la mayor liberalización y menor protección social promovidas por la Organización Mundial del Comercio (OMC) en perseguir, empecinadamente, un sistema de comercio mundial que favorece los intereses de las grandes corporaciones.

“Ya sea en lo referente a plaguicidas peligrosos o a la aceleración de las líneas de producción, la protección del derecho a alimentos inocuos comienza no en los anaqueles, sino en los campos y las fábricas.

“La duplicación y triplicación de la velocidad de las líneas de faena y procesamiento en las últimas décadas, también ha sido el principal vector para la difusión de patógenos causantes del aumento de la incidencia de intoxicaciones alimentarias relacionadas con la carne. El sistema de producción que pone la salud y seguridad del trabajador en riesgo también contribuye a que los alimentos sean peligrosos. Por lo tanto, el derecho a la inocuidad de los alimentos no se puede separar del derecho de los trabajadores del sector de procesamiento de alimentos a organizar y negociar colectivamente para garantizar un ambiente laboral seguro.” **(Cita directa del informe de la OMC, página 7)**

En su 24º Congreso, de mayo de 2002, la UITA declaraba que:

“La rápida concentración de los clientes comerciales de la industria de la alimentación (principalmente las cadenas globalizadas de venta al por menor y los negocios de comida rápida y *catering*) introduce una presión constante sobre los proveedores al exigir continuas rebajas en los precios, estimulando de tal manera a ciertos proveedores a comprometer la calidad y la inocuidad. La misma intensificación y concentración determina un deterioro en las condiciones laborales de los/as trabajadores/as en las industrias de procesamiento de alimentos y *catering*, mediante la aceleración de la producción y las líneas de servicio y las exigencias de excesivas horas de trabajo extraordinario.” **(Cita directa del documento de Congreso Resolución Nº 2: Seguridad Alimentaria)**

“El Congreso reconoce asimismo que hay una fuerte conexión entre la inocuidad de los alimentos y los derechos de los/as trabajadores/as en sus puestos de trabajo afianzados por sindicatos potentes. Los/as trabajadores/as que tienen el derecho a expresarse sobre los problemas en su lugar de trabajo o las condiciones insalubres, sin miedo a la represalia o al hostigamiento constituyen un baluarte mejor contra los patógenos transmitidos por los alimentos. Es probable que los/as trabajadores/as que son respetados y tratados con equidad han de permanecer en sus puestos de trabajo el tiempo suficiente como para adquirir experiencia y ayudar a los empleados más nuevos a aprender y observar las prácticas de un manejo seguro de los alimentos. Los/as trabajadores/as que son tratados respetuosamente se preocuparán por el bienestar de los clientes que atienden. Una fuerte presencia sindical en el lugar de trabajo y en la sociedad, fortalecida mediante lazos activos con los grupos de consumidores y otros grupos...constituye la mejor garantía para la salud y la seguridad de los consumidores.” **(Cita directa del documento de Congreso Resolución Nº 2: Seguridad Alimentaria).**

En marzo de 2006, la UITA destacó el vínculo existente entre derechos de los trabajadores/as, condiciones laborales, seguridad alimentaria y salud pública, a raíz de la propagación de la gripe aviar (H5N1).

Otra vez se señaló que los trabajadores/as “están también en la mejor posición para determinar si se están aplicando normas de seguridad mínima”. Poniendo de relieve el vínculo directo entre condiciones de trabajo, derechos de los trabajadores, seguridad alimentaria y salud pública, la UITA observó que “el incremento de velocidad de las líneas de producción en las operaciones de procesamiento de carne de ave no hacen posible el descarte seguro de las vísceras, sangre y heces de las aves ni la limpieza adecuada de las carcasas, incrementando el riesgo de la contaminación fecal en la carne avícola procesada” (*Cita directa del siguiente artículo*) ([La gripe aviar y la cadena alimentaria: El vínculo entre los derechos de los trabajadores, las condiciones laborales, la seguridad alimentaria y la salud pública](#)).

En el momento del escándalo de la melamina de 2008, las múltiples capas de subcontratación habían sido tan consolidadas por las principales compañías alimentarias que el consumidor ya no sabía de dónde provenían los ingredientes de sus marcas favoritas o siquiera el producto terminado.

“Los consumidores leales a las marcas también continuarían creyendo que sus productos favoritos de Kraft, Nestlé o Unilever eran elaborados por... Kraft, Nestlé o Unilever. La práctica de la creación de una marca mundial proporcionaba un amparo conveniente para que estas compañías tercerizaran una porción significativa de la producción bajo contratos a terceros, conocidos como "co-empaquetadores", a fin de fabricar sus productos de marca”. (*Cita directa del siguiente artículo*) El artículo puso en evidencia que uno de los productos para alimentación de mascotas Nestlé Purina contaminados con melamina, retirados de la venta en Norteamérica, en 2007, luego de que miles de mascotas se enfermaran o murieran, era fabricado por uno de esos co-empaquetadores norteamericanos ([La contaminación de la leche con melamina deja al descubierto la realidad de las marcas globales](#)).

La tercerización de la producción y la distribución implica la tercerización del control de calidad. Ningún ejército de auditores puede sustituir a trabajadores que tienen empleos decentes y, por lo tanto, un interés en su industria. La seguridad alimentaria está ligada a la calidad de los puestos de trabajo y al ambiente laboral en que el producto es procesado y fabricado.

La Secretaría de Medioambiente del RU y la Autoridad sobre Seguridad Alimentaria (FSA) no han ido más allá de realizar acusaciones de actividad criminal y fraudulenta en el actual escándalo de la carne de caballo. Mientras las autoridades sopesan regímenes de pruebas, la UITA exhorta de nuevo a empleadores y gobiernos a abordar la verdadera causa del problema – baja remuneración, trabajo subcontratado y empleadores inescrupulosos, que se benefician de la generalizada violación de los derechos humanos fundamentales de los trabajadores y trabajadoras de la alimentación.

Es hora de que los encargados de tomar decisiones legales que garanticen la seguridad alimentaria pongan su atención en la situación del trabajador de productos de la alimentación, que con frecuencia es un trabajador inmigrante ausente de su familia, ganando salarios de pobreza, trabajando para una agencia y teme hablar por miedo a perder su medio de subsistencia. La consolidación de los derechos sindicales y la reducción del papel del trabajo precario en el debilitamiento de la

organización sindical, el lugar de trabajo y la seguridad del producto deben encontrarse en el centro de la política regulatoria.

La UITA exhorta a una mayor reglamentación de la seguridad alimentaria mediante:

- Una reglamentación nacional de empleo más estricta que específicamente promueva y proteja el derecho a unirse a un sindicato y negociar en forma colectiva para todos los trabajadores;
- Estrictas normas ergonómicas para proteger la salud y seguridad de todos los trabajadores de la alimentación;
- Reglamentación para limitar el aumento del trabajo precario;
- Sistemas de presentación de informes transparentes y generales para la cadena de suministros alimentarios, incluida la clara identificación e todos los fabricantes subcontratados
- Mejores regímenes de inspección laboral y de seguridad alimentaria, así como de aplicación, y la inclusión de representantes sindicales en estos regímenes en todos los niveles;
- Reglamentación que proteja a los 'denunciantes'.

Los trabajadores organizados en sindicatos y la negociación colectiva respaldada por una enérgica legislación deben fijar las normas que permitan que la seguridad alimentaria sea adecuadamente monitoreada por los trabajadores, con la confianza y seguridad necesarias para denunciar cualquier práctica abusiva o fraudulenta.

La Unión Internacional de Trabajadores de la Alimentación, Agrícolas, Hoteles, Restaurantes, Tabaco y Afines (UITA) es una federación sindical internacional compuesta por 390 organizaciones afiliadas en 122 países que representan una cifra de afiliados de más de 2,6 millones de miembros. Su sede se encuentra en Ginebra, Suiza.



[www.iuf@iuf.org](mailto:iuf@iuf.org)

Rampe du Pont-Rouge, 8, CH-1213, Petit-Lancy, Ginebra (Suiza)

Tel.: + 41 22 793 22 33

Fax: + 41 22 793 22 38

Correo electrónico : iuf@iuf.org