

## Metges denuncien les lesions dels treballadors de les càrnies: «Mai havia viscut el que he viscut aquí, mai»

*« Si han de portar el nen al metge perquè es troba malament han de deixar de treballar un dia» | «Tenen la part dolenta dels autònoms i la part dolenta dels assalariats» | El CAP de Santa Eugènia de Berga aten diàriament de lesions entre cinc i set treballadors de l'escorxador Le Porc Gourmet*



Anna Ribas i Thaïs Serrà, al davant del CAP de Santa Eugènia de Berga | Anna Jordana

El passat 16 de març, l'Equip d'Atenció Primària de Santa Eugènia de Berga firmava un article (<http://www.elsetembre.cat/noticia/449/industria/carnia/salut>) on denunciava les situacions de precarietat laboral en què es troben els treballadors del sector carni. En aquest article explicaven la gravetat de les lesions que atenen de forma contínua, provocades per una manca prevenció i cobertura laboral.

Entrevistem Anna Ribas, directora del Centre d'Atenció Primària de Santa Eugènia de Berga; Toni Nieto, metge de Taradell i responsable de comunicació, i Thaïs Serrà metgessa de Santa Eugènia de Berga. Abans de res, aclareixen que parlen en nom de tot l'equip de professionals i no en nom de cap administració ni empresa.

---

## **Recentment vàreu publicar una carta explicant les condicions amb les quals ateneu als treballadors dels escorxadors, quina repercussió ha tingut?**

[Thaïs Serrà] Nosaltres no pensàvem que tindria tanta repercussió, ho vam penjar a un fòrum d'atenció primària i al cap de dos dies teníem TV3 aquí. Hi ha treballadors que ens han donat les gràcies per fer-ho públic, així com gent de la comarca i sindicats. El que no sé és si ha arribat als *jefes* del Grupo Jorge, propietaris de l'escorxador.

## **La situació segueix igual des que vau fer pública la carta?**

[T.S.] Canviar alguna cosa és complicat però l'objectiu era difondre el que viu aquesta gent i fer aflorar que des dels sanitaris també ho veiem com un problema.

Toni: Hi ha poc a canviar mentre no s'apliqui de forma correcta la llei de cooperatives. Només volíem fer visible la situació, ja que en ser autònoms no tenen prevenció de riscos laborals, no tenen cobertures, etc. i això seguirà així perquè la figura de cooperativa d'autònoms portada a la perversió seguirà igual. A part d'això, hi ha temes de circuits on volem intercedir però no trobem interlocutor. El problema és que és una serp de mil caps, són vàries empreses i conglomerats on ningú sap qui mana, o això ens diuen.

Des de Le Porc Gourmet hi ha hagut algun tipus de contacte amb vosaltres?

Anna: No. Nosaltres hem intentat contactar amb responsables de l'escorxador per parlar de temes laborals i de circuits administratius, perquè estan en unes condicions que ni els mateixos treballadors saben quines són. Finalment sembla que podrem reunir-nos amb el gerent.

[Toni Nieto] També ho hem intentat a través de l'Ajuntament, que pot fer de pont entre totes les parts. Tots som parts que ens hi hem d'entendre. La nostra feina no està aïllada de la resta. Nosaltres no tenim autoritat en això però sí que podem posar el tema sobre la taula perquè qui en tingui hi faci alguna cosa.

## **A l'article explicàveu que els talls suturats mai arribaran a ser comptabilitzats com a accident laboral, per què passa això?**

[T.N.] El problema és la forma de cooperativa d'autònoms. En qualsevol empresa quan contractes un treballador has de fer un curs de riscos laborals, de manipulació d'aliments, etc. Si hi ha un accident, es comptabilitza i, si n'hi ha molts, tens una inspecció de treball. Però amb els autònoms tot el que passi és personal, no depèn de l'empresa. A més, tot el material l'han de posar ells, els ganivets, les proteccions, etc. Si vols un guant que sigui millor per no tallar-te te'l compres, però si no t'ho pots permetre, no estaràs ben protegit. Vist el que ens diuen els treballadors, dubto que els deixin fora si no van amb els equips obligatoris. Molts cops venen per ferides i de retruc ens acabem assabentant de tota la situació. Nosaltres els demanem com és que treballen 14 hores al dia i responen que l'horari és aquest. Si no fan certes hores, no arriben a un salari mínimament digne. En això els hi va la diferència de poder pagar la llum o no. Tot i que els últims anys han reduït les jornades, quan en èpoques de festes hi ha molta demanda treballen més hores de les que els hi toca.

[Anna Ribas] També ens trobem en la situació d'haver de justificar coses totalment inútils. Si han de portar el nen al metge perquè es troba malament han de deixar de treballar un dia -i per tant no cobrar- i nosaltres hem de justificar que aquella persona està de baixa un dia, però qui realment està malalta és la criatura. I et preguntes, quin sentit té tot això? A més, fins al tercer dia no cobren la baixa. Tot això també ens genera molta feina que queda en un calaix. A nosaltres ens sobta. Què està passant aquí? L'empresa no s'adona del que això implica, per exemple, per nosaltres. És una càrrega de treball inútil que no té cap valor.

[T.S.] Jo els dic: «per un dia que no aneu a treballar no us quedareu sense feina» i realment sí

---

que és així. Ells han de tenir dret a portar el nen al metge, després ja recuperaran les hores.

#### **Quin volum de treballadors ateneu?**

[T.S.] Entre cinc i set al dia. Si estàs una estona aquí fora ho veuràs. Sobretot els dimecres i divendres, suposem que per rutines de l'empresa.

[A.R.] I no és d'ara, això passa des de fa molts anys.

#### **De quants anys estem parlant?**

[A.R.] Des de sempre que treballem aquí, tot i que hi ha hagut situacions diferents. Als anys noranta tothom estava en nòmina i a poc a poc ha anat desapareixent el contracte laboral i han anat posant el contracte d'autònom.

[T.N.] Van deixar morir l'empresa en fallida i en van obrir una de nova amb aquesta fórmula, que va coincidir, aproximadament, amb el canvi de nom de l'escorxador d'Explasa a Le Porc Gourmet, tot i que a Explasa ja hi havia alguns autònoms.

#### **D'on són els treballadors?**

[T.S.] Aquí ara hi ha romanesos, que vénen d'una zona del sud de Romania amb molta tradició porcina. La majoria de gent nova viu a Santa Eugènia, tot i que després es va dispersant per la comarca. Abans hi havia hagut polonesos... També hi ha molts subsaharians i pakistanesos que viuen a Vic i no els veiem. N'hi ha alguns que venen directament aquí però n'hi ha d'altres que prèviament han estat a Saragossa o Andalusia. La mateixa empresa els van canviant. Ara n'hi ha molts que estan marxant a Celrà, on hi ha un altre escorxador. Diuen que allà cobren més bé i tenen més bones condicions. En un estudi van veure que la durada mitjana és d'entre 2 i 3 anys, no aguanten més temps en aquestes condicions. També trobem el cas de persones que marxen a altres escorxadors de la comarca i del que parlen pitjor és de Le Porc Gourmet, tot i que tampoc és que siguin gran cosa els altres: Can Patel, Marc Joan... Jo abans treballava a una altra àrea bàsica on hi havia un escorxador i mai havia viscut el que he viscut aquí, mai.

#### **Quina mena de ferides us trobeu?**

[T.S.] Sobretot sobrecàrregues, tendinitis és el més habitual i de tant en tant alguna ferida per tall de ganivet.

[T.N.] Estar treballant vuit hores al dia fent el mateix moviment pot causar malaltia de moviment repetitiu. Altres també per manipulació de càrregues, és a dir, moure pesos pesants que provoquen lumbàlgies. Són coses que no veus en altres empreses. Que passi això ja està previst en petita escala, el tema és que es reconegui i que hi hagi cobertures i beneficis. Si no hi ha prevenció de riscos, qui vetlla això?

[T.S.] A més, quan estan de baixa han de seguir pagant autònoms.

[T.N.] Són com assalariats, no tenen coixí de res, no poden decidir si fan més hores o no. Tenen la part dolenta dels autònoms i la part dolenta dels assalariats. No fan correctament la part preventiva, però tampoc poden fer un dels tractaments més importants que és el repòs. El que demanen és «una cosa forta perquè demà he de treballar». També hi ha gent nacional fent això des de fa molts anys i també es queixen que els novinguts ho fan per «quatre duros».