

Algo huele mal en la distribuidora de alimentos de Saieh

El Ciudadano · 11 de junio de 2014

Trabajadores de SMU ligada a la distribución de alimentos y perteneciente al grupo Saieh denuncian insalubridad de alta gravedad al interior de las instalaciones. "Estamos comiendo encima de la basura", declaran. La empresa abastece a Unimarc, Mayoristas ALVI y DIPAC, Mayorista 10, OK Market y Telemercados.cl



El centro de Distribución y Logística de SMU S.A es una gigantesca bodega ubicada en Lo Aguirre, comuna de Pudahuel y desde ese lugar se produce el acopio, almacenaje y posterior distribución de

todos los productos que usted consume diariamente (arroz, fideos, carne, bebidas, conservas, etc.) y que compra en los supermercados Unimarc, Mayoristas ALVI y DIPAC, Mayorista 10, OK Market y por internet a través de Telemercados.cl

Considerada como una de las plantas de logística y distribución más grandes del país, con más de mil trabajadores que se desempeñan en tres turnos rotativos durante los 365 días del año, presenta una serie de irregularidades que tiene a los trabajadores sometidos a un régimen de insalubridad, desconfianza, malas prácticas por parte de la gerencia e incluso serias sospechas de contaminación de áreas frías del centro con la mortal bacteria conocida como Listeria. Y usted todos los días les compra mercadería.

Luego de la denuncia realizada por un grupo de trabajadores de este centro de distribución, propiedad del grupo Saieh, nos dirigimos hasta la planta ubicada en Pudahuel, donde pudimos observar y registrar las innumerables falencias que suman día a día riesgos potenciales para la actividad humana.

DUREZA EN EL AGUA POTABLE

“Los grifos del agua, las duchas y los pisos de los baños tienen capas de sarro producto de la dureza del agua, que no se formarían ni en cien años”, bromea uno de los trabajadores mientras observamos el sarro pegado a la grifería que no es común en una planta que tan sólo tiene cuatro años. “Hay trabajadores que ya están empezando a sufrir periódicamente de cálculos renales y si bien le hemos pedido a la empresa que el proveedor de agua potable certifique este vital elemento no nos han dado respuesta, la dureza del agua es extrema y creemos que es un peligro a largo plazo seguir bebiendo de esta agua”, señalan operarios de la planta perteneciente a SMU S.A.



BAÑOS Y CAMARINES EN MAL ESTADO

Los estados de los servicios higiénicos nos recuerdan a los viejos camarines de cancha de barrio, con un piso de cemento que no es el adecuado para desinfectar, duchas clausuradas, orines acumulados en el piso, wáteres tapados y lavamanos completamente inhabilitados. Todo esto en una planta donde sus

operarios manipulan los distintos alimentos que nosotros finalmente terminamos comprando en los distintos supermercados de la cadena SMU S.A. Así opina un trabajador de la planta: “Los camarines no dan abasto con la cantidad de gente que trabaja en esta planta. Los baños de los camarines siempre están tapados, las duchas hace mucho tiempo que dejaron de funcionar y tenemos tres uriniales para alrededor de 300 personas que entran y salen constantemente para cambiarse de ropa. O sea 3 uriniales y un par de duchas para más de 1000 empleados que más encima esparcen contaminación en las suelas de sus zapatos porque un camerino tan pequeño para tantas personas, siempre termina anegado, luego les pegan una destapada y la limpian, pero al rato ya está todo inservible otra vez, es claramente un

error de diseño”, señala.

ERROR EN EL DISEÑO y CASINO FUNCIONANDO ARRIBA DE LA BASURA

Luego de un par de vueltas, nos encontramos con un grupo de dirigentes sindicales, hay dos sindicatos en la planta, que reafirman el sentido de error en el diseño de la planta y que conlleva a todos estos problemas: “La planta presenta un error en su forma ya que no está preparada para albergar turnos con más de 300 operarios funcionando, además el Casino de los trabajadores se encuentra justo encima de la sala donde se eliminan los residuos y la basura de los alimentos que se procesan para la alimentación del personal, junto con los desperdicios normales de una empresa. Además no se destina gente para limpiar estos sectores de acumulación de basura y siempre están en las peores condiciones de salubridad. Ese sector debiera estar sanitizado pero no es así. Luego los carros que llevan esta basura vuelven al casino y a distintos sectores de la empresa, contaminando a todo el personal”, indican los dirigentes sindicales.

DENUNCIAS AL SEREMI Y PERSECUCIÓN LABORAL

Si bien existe un prevencionista de riesgos que debe calificar y certificar el correcto funcionamiento de esta planta y que periódicamente se emiten informes a la Asociación Chilena de Seguridad, comprobamos que ninguno de estos actores cumple a cabalidad su cometido. El prevencionista cumple

su horario de trabajo normal y certifica que la empresa mantenga sus índices de accidentabilidad controlados. Meterse en temas de salubridad que conlleven a tener que indicarle a la empresa que debe incurrir en mayores informes, gastos y diálogos con los trabajadores, significaría “mojarse el potito” y los trabajadores aclaran que el prevencionista no está hecho con esa piel.

El comité paritario de la empresa tampoco funciona en una real coordinación con los trabajadores ya que quienes lo conforman, son pro-empresa y funciona en un estado casi lúdico. Se juntan para generar el quórum suficiente para enviar los informes a la ACHS, pero la gente que la conforma no está dispuesta a pelearse con la empresa por temor a represalias y a ser despedidos. Existe el miedo en las empresas del grupo Saieh.

Hablan los dirigentes: “Como no vemos instancias de dialogo, hemos recurrido a la Seremi de Salud, pero apuntando a zonas específicas de monitoreo ya que también estamos conscientes que si denunciemos todas las irregularidades es muy probable que cierren la planta por un tiempo y obviamente todos necesitamos trabajar, además esto también significaría una persecución por parte de la empresa”, indican los sindicalistas. Además, nos señala un grupo de trabajadores, la jefa de Recursos Humanos, Marcela Luza, está ofreciendo a los trabajadores cobrarles un extensivo de cuota sindical a quienes no se inscriban en el sindicato o se salgan de este y que de esta manera les mantendrá los beneficios sindicales y de negociación colectiva para debilitar la organización laboral al interior de la planta.



SOSPECHAS FUNDADAS DE LA PRESENCIA DE LISTERIA EN LOS SECTORES DE FRÍO

Según fuentes internas al interior de las oficinas administrativas, la presencia de *Listeria* en la planta es un dolor de cabeza constante para las jefaturas que periódicamente tratan de mantener a raya los índices permitidos de contaminación microbiológica en la planta, sobre todo en los sectores de frío, “lo que hemos escuchado y nos pone en alerta es que existe esta bacteria en el piso, las tuberías y riles (residuos líquidos e industriales) que produce la planta y que existe un peligro latente para todos nuestros compañeros que sumado a las malas condiciones estructurales, incluso puede contaminar los productos que salen a distribución a los distintos supermercados de SMU que se encuentran en todo Chile”, indican preocupados los dirigentes.

Esta bacteria, además de ser mortal para niños, ancianos y enfermos, tiene un alto porcentaje de sobrevivencia en temperaturas bajas y normales y los costos de sanitización son muy elevados, ya que se deben utilizar tecnologías costosas para su erradicación. Tecnologías que la planta de Lo Aguirre no implementa debido a su precio. Los informes de salubridad son manejados con mucha reserva por parte de la gerencia de la planta.

UNA LAGUNA DE LÍQUIDOS PERCOLADOS SIN TRATAMIENTO A CIEN METROS DE LA PLANTA

Por si fuera poco, todos los líquidos que produce la planta, sean del casino para los trabajadores, aguas de los baños y camerinos, la planta de frío que procesa las carnes, etc., son enviados por una cañería a un terreno detrás de la planta donde se depositan formando una laguna pestilente. Del tamaño de dos canchas de fútbol se encuentra detrás de la planta general y es donde se depositan los riles y desechos varios. Esta “laguna” de desechos contaminantes no posee ningún sistema de tratamiento de riles y las constantes subidas y bajadas de nivel, por evaporación y filtración, hacen suponer que gran parte de estos líquidos tóxicos se van hacia las napas subterráneas con la consiguiente contaminación de pozos y caudales naturales de agua de la zona. Encima del agua se ven microorganismos que proliferan sin control, esto se encuentra a sólo cien metros de la planta.

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN: ALIMENTOS MEZCLADOS CON QUÍMICOS

Usted en su casa no guarda el arroz junto con el detergente o el cloro al lado de las lechugas. En esta planta sí ocurre. Podemos ver en el almacenaje una serie de productos que no deberían estar ni siquiera cerca, esto es abarrotes con químicos.

Nos relatan los operarios. “Nosotros trabajamos con verduras, fideos, arroz, etc. y que se guardan al lado del cloro o productos de limpieza. Muchos de estos deben estar en una zona especial llamada “búnker” que es un lugar acondicionado para soportar explosiones, pero no se cumple con esa regla y estos productos se encuentran mezclados con alimentos. Por ejemplo arriba de los palets de harina, hay botellas de cloro. Estas a veces se rompen y gotean a los paquetes de comida y quedan contaminados”, indican.

También hay gente trabajando arriba de las líneas de almacenaje sin ningún tipo de amarre o soporte y pudimos apreciar que las vigas que soportan los palets en las zonas de acopio están diseñadas para soportar una tonelada de mercadería y por lo general se ponen hasta cuatro veces más el peso permitido.

NUEVO CASINO ES LICITADO Y CONCESIONADO POR GENTE LIGADA A LA GERENCIA DE SMU S.A.: TRABAJADORES COMEN ARROZ CON UNA VIENESA

Hablan los dirigentes: “Nunca existió una licitación real para la concesión del casino de los trabajadores y de la nueva empresa de aseo. Lo comprobamos ya que tuvimos acceso a los antecedentes y a la

presentación de la actual concesionaria y descubrimos que incluso su powerpoint para ofertarse está hecho con datos de una presentación antigua. Eran datos realizados por un administrativo de la planta de hace un par de años atrás y que sólo le modificaron la fecha, o sea los que se ganaron la licitación del casino son personas que pertenecen a la misma empresa. Nunca hubo licitación. Los dardos apuntan a la gerencia de administración y finanzas. Existe una colusión en este proceso. Otra prueba fehaciente es la informalidad con la que han prestado el servicio. Precariamente las colaciones son sopas chinas que nos tenemos que preparar nosotros mismos. Los servicios son de plástico y el menú del día: Una taza de arroz blanco con una vienesa y de postre jalea. Aparte de las irregularidades, las malas condiciones de higiene y de los esfuerzos físicos que realizan los trabajadores en la labor diaria, tenemos que enfrentarnos a una colación con pocas calorías para trabajos pesados”, lamentan los dirigentes sindicales.

SMU S.A. ESCONDE LA PELOTA Y RECORRE A ARTIMAÑAS

“En todo momento hemos buscado el diálogo con la empresa”. Aseguran los trabajadores, pero los problemas de una planta con sólo 4 años de existencia son demasiados y suma y sigue. Han solicitado información sobre los niveles de seguridad y de higiene de la empresa pero el Gerente de Logística de SMU, Marcelo Fuentes, como se dice en chileno, “esconde la pelota” y básicamente no da la cara. En reiteradas ocasiones han solicitado una reunión de coordinación para solucionar puntos que consideran potenciales y de urgencia, pero el señor Fuentes sólo se limita a evadir e ignorar a todos los trabajadores de esta planta. El único día que se ofreció a atender al sindicato de trabajadores, correspondía al mismo día en que los dirigentes tenían que defender a un colega que tenía una demanda por desafuero, entonces la estrategia de Fuentes era citar a la reunión para esa hora con el objetivo que los sindicalistas no pudieran asistir en la defensa de su compañero de trabajo.

Es más. Luego de que los líderes sindicales de la planta fueron ignorados por SMU S.A. se buscaron alternativas para externalizar las irregularidades que afectan a los trabajadores, en una de las asambleas se habló de realizar la denuncia en la prensa lo que inmediatamente provocó el llamado del gerente de Operaciones de la planta de Lo Aguirre, Martín Celedón, quien les advirtió, “tienen que tener mucho cuidado con lo que dicen, esto va a traer consecuencias”, fue el llamado telefónico que en más de una oportunidad los dirigentes sindicales recibieron de Celedón.

Punto aparte es el currículum de los gerentes Marcelo Fuentes y Martín Celedón que pudimos ver en LinkedIn, ellos provienen de la familia WalMart y según los dirigentes se mueven en bloque, eso significa que hasta los equipos de seguridad (que siguen a los dirigentes a través de las cámaras de

seguridad e interceptando las conversaciones de los teléfonos), pertenecen a esta pequeña asociación de personas que actúan gerenciando los supermercados en Chile. Todo un lujo.

Finalmente. Aguas con caca, malas condiciones laborales, persecuciones y seguimientos a dirigentes sindicales, arreglines entre cuatro paredes, parece ser la realidad de la empresa chilena que no aspira al desarrollo sino que sólo adhiere a la soberbia y a la depredación a costa de muchos en beneficio de pocos. Y pensar que les compramos su comida. “Estamos comiendo arriba de la basura”, dicen los trabajadores de SMU esperando una respuesta.

Fuente: [El Ciudadano](#)