



ASCOM/MP/RS

EM RITMO LENTO

Diferente da rapidez exigida nas linhas de produção dos frigoríficos, o processo de adequação das empresas aos requisitos da NR 36 ainda é lento, expondo os colaboradores a diversos riscos laborais

► Reportagem de Raira Cardoso

Recente operação deflagrada pela Polícia Federal em março desse ano, intitulada Carne Fraca, chamou a atenção do mundo para os frigoríficos brasileiros, mais propriamente para a qualidade da carne produzida no Brasil e comercializada dentro do país e no exterior. Maior exportador mundial de carne bovina e frango, e segundo maior produtor, perdendo apenas para os Estados Unidos, o Brasil produziu em 2016 mais de 25 milhões de toneladas de carnes, sendo que 25% desse volume teve como destino as exportações.

Agora, esse grande volume de produção levanta outro questionamento importante: com está a qualidade dos cuidados à saúde e segurança oferecidos aos trabalhadores do setor? Levando em consideração todo o processo produtivo, desde o abate até

a embalagem das carnes, o trabalhador é exposto a ambientes insalubres, baixas temperaturas, umidade, agentes biológicos, ferramentas cortantes, além do ritmo acelerado de trabalho nas linhas de produção, que exige repetitividade de movimentos, e pode acarretar muitos adoecimentos osteomusculares. A amônia também tem sido uma grande vilã dos frigoríficos, cujos vazamentos prejudicam tanto os trabalhadores quanto o entorno da empresa.

Nesta reportagem faremos um balanço sobre como anda o cenário nacional em relação à SST nos estabelecimentos responsáveis pelo abate e processamento de carnes, discutindo sobre sua evolução desde a regulamentação da NR 36 e o que ainda falta para a total adequação dessas plantas.

De acordo com dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), no ano passado, o Brasil bateu seu recorde no abate de frangos, atingindo a marca de 5,9 bilhões, além de ter contabilizado 42,3 milhões de suínos e 29,7 milhões de cabeças de gado. Enquanto os estados da Região Sul lideram na produção avícola e suína, o Mato Grosso continua liderando o *ranking* no abate de bovinos, seguido de perto pelo Mato Grosso do Sul, Pará, São Paulo e Goiás.

O grande crescimento do setor frigorífico ao longo dos anos e seu importante papel na economia do país impulsionou sua modernização no que se refere à tecnologia e à automação, mas a realidade é que a maior parte dos processos que leva a proteína animal à mesa dos consumidores ainda conta com a mão de obra do trabalhador. Até o último levantamento da RAIS para o ano de 2015, essa demanda era realizada por 463.205 colaboradores, espalhados pelos 4.303 estabelecimentos ativos dentro do território nacional.

As atividades desenvolvidas por esses trabalhadores durante o abate e processamento de carnes, que em sua grande maioria acontecem no mesmo local, vão desde o sacrifício do animal, a sangria, escaldagem e depenagem (no caso das aves), evisceração, cortes, desossa até a embalagem e expedição do produto final. A regulamentação referente aos cuidados à saúde e segurança durante o trabalho



Fatores de riscos diversos podem comprometer a saúde dos trabalhadores

desses colaboradores está vigente desde 2013, mas a quantas será que anda a implantação dessas exigências no dia a dia dentro dos frigoríficos? E será que elas têm sido capazes de neutralizar os perigos desses ambientes, que englobam uma série de riscos ocupacionais listados pelo Ministério do Trabalho?

PERIGOS

Os ambientes de trabalho encontra-

dos nos frigoríficos, em geral, são permeados por fatores de riscos diversos que exercem grande influência no comprometimento da saúde e segurança dos trabalhadores.

Para a tecnologista da Fundacentro Maria Muccillo, que acompanha o trabalho da Força-Tarefa de Adequação das Condições de Saúde e Segurança no Trabalho em Frigoríficos realizada pelo Ministério Público do Trabalho no Rio Grande do Sul, a organização do trabalho no setor chega a ser perversa, sob o comando de uma exigência exacerbada de produção diária, frente aos parâmetros científicos e legais dos aspectos psicofisiológicos do ser humano. “O cenário é hostil pela presença de baixas temperaturas, umidade, repetitividade de movimentos, cadência acelerada, exigência de esforço muscular intenso, ritmos cada vez mais desumanos, mobiliários e postos de trabalho inadequados, máquinas ainda em desacordo com dispositivos previstos na NR 12, sistema elétrico às vezes deficitário, presença de amônia com sistema de controle que em alguns casos também apresenta defeitos, passível de vazamentos e, para completar o cenário, a monotonia e fatores psicossociais significativos”, lista a técnica de Segurança do Trabalho.

Paulo Barros de Oliveira, médico do Trabalho que participou da primeira tentativa de normatização das condições de

PRINCIPAIS AUTUAÇÕES

Confira abaixo os 10 principais motivos de autuações nos frigoríficos brasileiros no ano de 2015, segundo dados do Sistema Federal de Inspeção do Trabalho:

- 1º Ausência de dispositivo que possibilite a abertura sem muito esforço das portas de câmaras frias pelo interior/ ausência de alarme ou outro dispositivo de comunicação no interior de câmaras frias;
- 2º Inexistência de mecanismos para a detecção precoce de vazamentos nos pontos críticos, acoplados a sistema de alarme, quando da utilização de amônia;
- 3º Inexistência de no mínimo um assento para cada três trabalhadores;
- 4º Ausência de chuveiros ou *sprinklers* acima dos grandes vasos de amônia;
- 5º Trilhagem aérea, esteiras transportadoras, roscas sem fim ou nórias

sem dispositivos de parada de emergência;

- 6º Ausência de pausas psicofisiológicas;
- 7º Relatório anual do PCMSO sem dados da evolução clínica e epidemiológica dos trabalhadores ou ausência de medidas administrativas/técnicas a serem adotadas na comprovação do nexos causal entre as alterações detectadas nos exames e a atividade exercida;
- 8º Ausência de barras de apoio para os pés;
- 9º Materiais e produtos erguidos/armazenados/carregados de forma frequente localizados próximos ao solo ou acima dos ombros;
- 10º Ausência de rodízios de atividades.

Fonte: SFIT/2015

trabalho para o setor em 2005, que partiu da então Comissão Nacional de Ergonomia do Ministério do Trabalho, e também um dos membros pioneiros do grupo que atuou na criação da NR 36, cita ainda a falta de autonomia e de reconhecimento dos trabalhadores de frigoríficos, que têm seu ritmo de trabalho imposto pela máquina e, em sua grande maioria, não têm o seu serviço valorizado. “O especialista em Medicina do Trabalho, psiquiatria e psicanálise Christophe Dejourns já nos dizia há décadas que o sofrimento mental tem relação, entre outros motivos, com falta de autonomia e de reconhecimento. Quais frigoríficos estão atentos a este enfrentamento? Quem está trabalhando com a organização e a gestão do trabalho para mitigar os efeitos destas agressões? ”, indaga. Conforme ele, parte importante dos corporativos ainda vê o investimento em SST como custo.

ESFORÇO

Antes de avaliar como as questões de saúde e segurança estão sendo tratadas nos frigoríficos, o presidente da Contac CUT (Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação), Siderlei de Oliveira, percebe a importância de lembrar a primeira vez em que se chocou com os perigos trazidos pelo setor. “Há 15 anos eu estava em cima de um palanque quando notei várias pessoas na plateia com faixas brancas amarradas no braço. Descobri um diagnóstico em comum: pulso aberto. Logo deduzi que aquela situação só podia estar vinculada a alguma doença ocupacional. Mas o médico do Trabalho da empregadora daqueles trabalhadores desconhecia esse diagnóstico como desencadeado por atividade profissional. Nem mesmo o Secretário de Saúde do município tinha conhecimento do que eram as Lesões por Esforço Repetitivo”,

relata. Ele chegou a entrar em contato com os patrões do estabelecimento, que se negaram a alterar seu modo de trabalho, pois temiam que isso fosse afetar os resultados da produção.

A partir daí, a entidade desencadeou uma campanha em nível nacional, que acabou não chamando a atenção dos órgãos públicos ligados às questões trabalhistas, conforme o esperado. Siderlei conta que essa foi a gota d’água que levou a Contac a realizar uma denúncia em âmbito internacional. “Fizemos uma revista em inglês em que denunciávamos que o frango que estava chegando na Europa causava mutilação nos trabalhadores brasileiros e o distribuimos na sede da OIT, em Genebra, durante um encontro que reuniu representantes de 162 países”. A ação, que foi acompanhada pelo mascote da campanha, um homem vestido de frango empurrando um trabalhador em uma cadeira de rodas, deu o que falar. A iniciativa pode até ter gerado represálias inicialmente, mas fomentou a discussão que já existia no Brasil e que, mais tarde, gerou a NR 36 (Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados), publicada com a Portaria nº 555, em abril de 2013.

INVESTIMENTOS

Quatro anos mais tarde, todos os prazos estabelecidos na norma para adequação por parte dos empregadores já se esgotaram e, de acordo com o consultor técnico da ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal – entidade que nasceu da junção da União Brasileira de Avicultura e da Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína), Moacir Cerigueli, que também é representante dos empregadores na Comissão Nacional Tripartite Temática responsável por acompanhar a implementação da NR 36 nos frigoríficos, é



Setor lidera estatísticas de doenças do trabalho,

possível observar importantes melhorias nas condições de Saúde e Segurança do Trabalho nos estabelecimentos responsáveis pelo abate e processamento de carne no país. “As empresas frigoríficas e suas representações investiram nos últimos anos dezenas de milhões de reais em prol da SST, proporcionando, por exemplo, a adequação de inúmeros postos de trabalho, inclusão de pausas durante as jornadas e investimentos para controle dos fatores de risco”, relata. Segundo ele, também foram realizados seminários, workshops, reuniões e cursos para orientação de empregadores e seus gestores quanto às medidas necessárias para garantir um ambiente seguro e saudável.

Heiler Natali, procurador do Trabalho e coordenador do projeto de Adequação das Condições de Saúde e Segurança no Trabalho em Frigoríficos em nível nacional, cuja iniciativa já ajuizou uma série de ações civis públicas nos estados em que a atividade frigorífica se faz mais presente, concorda que a legislação trouxe enormes avanços. Segundo ele, sua implementação, que antes era vista com maus olhos por parte do segmento econômico, hoje é encarada como uma oportunidade para a efetivação de medidas capazes de reduzir as taxas de absenteísmo e rotatividade de mão de obra, ainda abundante no setor. A adequação nos postos de tra-

Tabela Estatísticas do setor

Considerando as principais CNAEs do setor (1011 – Abate de reses, exceto suínos; 1012 – Abate de suínos, aves e outros pequenos animais; 1013 – Fabricação de produtos de carne) é possível se ter uma ideia de sua evolução quanto à SST.

Ano	Acidentes Típicos	Acidentes de Trajeto	Doenças do Trabalho	Sem CAT Registrada	Total	Incapacidade Permanente	Óbitos
2009	15.012	1.408	1.351	5.923	23.694	207	45
2010	12.985	1.251	1.222	5.004	20.462	279	39
2011	13.082	1.302	854	4.306	19.544	306	31
2012	12.574	1.091	748	3.813	18.226	320	35
2013	13.097	1.258	879	3.945	19.179	288	38
2014	13.933	1.357	1.060	3.471	19.821	257	30

Fonte: AEAT/MPS



principalmente, osteomusculares

balho, segundo ele, tem acarretado a diminuição de posturas inadequadas, além da adoção de assentos ergonômicos. “Em que pese tais avanços e ainda a previsão expressa na própria NR 36 (item 36.14.6) no sentido de que o ritmo imposto ao trabalho deve respeitar patamares seguros, o fato é que a ausência de previsão objetiva destes patamares, de um modo geral, havia levado os frigoríficos a deixar esta questão de lado, também sob a equivocada premissa de que a redução do ritmo individual impactaria na redução do volume de produção, o que normalmente não tem sido constatado, dada a ampla possibilidade de adoção de alternativas que evitem que isso ocorra”, observa.

ADOCIMENTOS

Ainda assim, a médica do Trabalho June Rezende, membro da CNTT por parte do Governo, avalia que a situação encontrada nos frigoríficos permanece preocupante. “O setor está liderando as primeiras posições das estatísticas de adoecimento no trabalho, principalmente em relação ao adoecimento osteomuscular, além de apresentar incidência importante de perdas auditivas, frequência elevada de acidentes com máquinas e equipamentos e acidentes ampliados em decorrência do vazamento de amônia em seus sistemas de refrigeração”, afirma. Outra situ-

ação muito corriqueira no setor, segundo a também auditora fiscal do Trabalho, é a subnotificação. “Apesar das empresas apresentarem um percentual elevado de trabalhadores submetidos a ritmo de trabalho imposto e acentuado, expostos a esforços repetitivos e posturas inadequadas, já com queixas importantes de dor osteomuscular e mesmo com afastamentos sucessivos de curta duração ou já afastados junto ao INSS, recebendo auxílio-doença, elas não reconhecem a natureza ocupacional na maioria dos casos e deixam de emitir a CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho)”, em descumprimento à Lei nº 8.213/91.

Segundo a auditora fiscal do Trabalho Renata Matsmoto, que atua no estado de São Paulo, essa realidade pode ser percebida nos números apresentados pela Previdência Social em 2014, levando em consideração os CNAEs mais representativos do setor: Abate de Reses, Exceto Suínos (1011); Abate de Suínos, Aves e Outros Pequenos Animais (1012); e Fabricação de Produtos de Carne (1013). O setor apresentou um total de 19.821 acidentes, sendo que destes, 5.861 geraram incapacidades com mais de 15 dias, 257 incapacidades permanentes e 30 óbitos. Na Tabela da página 42, *Estatísticas do setor*, confira os números de acidentes de trabalho, incapacidades permanentes e óbitos nos últimos cinco anos para estes mesmos CNAEs. No somatório dos 670 CNAEs contabilizados, estes acidentes representaram aproximadamente 3% do total. “O que reflete as inadequadas condições de trabalho de muitas empresas do setor. Até setembro de 2016, já foram notificados via CAT 11.142 acidentes, sendo 26 fatais e 590 graves. Deste total, 9.936 foram típicos, 492 foram doenças ocupacionais e 984 foram acidentes de trajeto”, informa.

Embora a última reunião da Comissão Nacional Tripartite Temática da NR 36 em âmbito nacional tenha ocorrido em 2015, o trabalho continua nos estados, muito por parte da fiscalização do Ministério do Trabalho e do Ministério Público do Trabalho. Outra conquista foi o Anexo 2 – Requisitos de Segurança Específicos para Máquinas Utilizadas nas Indústrias de Abate e Processamento de Carnes e Derivados Destinados ao Consumo Humano, da NR 36, publicado pela Portaria nº 511/2016, fruto do trabalho de uma subcomissão da CNTT.

calçado profissional antiderrapante

Bota Acqua Foot

CA nº 39.347

BIQUEIRA COMPOSITE
ISOLANTE CONTRA O FRIO
ISOLANTE ELÉTRICO
SUPER LEVE (EVA) etc ...

LANÇAMENTO
INOVADOR - EXCLUSIVO
ISO 20346/15
P - E - CI - I - SRC

SOLADO SUPER GRIP ANTIDERRAPANTE

BIQUEIRA COMPOSITE

Calçado fechado
ATENDE AS NORMAS NR-32
(Segurança e Saúde no Trabalho em Serviço da Saúde)

Works

PROFESSIONAL SHOES
CA nº 31.898

Soft Works

PROFESSIONAL SHOES
CA nº 27.921

IBTTC

Sapatilha

PROFESSIONAL SHOES
CA nº 34.061
← EVA Emborrachado

Tênis Works

PROFESSIONAL SHOES
CA nº 37.212

Atende Normas NR32

Light Boot

PROFESSIONAL SHOES
CA nº 37.390

Resistente Produtos Químicos
D - K - O - P - R

Cores
- Branco
- Preto
- Marinho

LÁTEX FREE CABEDAL

Soft Works

PROFESSIONAL SHOES

WEDGE SOFT WORKS EPI CALÇADOS

AMIGO DA FLORESTA (16) 3703 3240
www.softworksepi.com.br

Entre avanços e estagnação

Enquanto alguns itens da NR 36 são priorizados, outros são negligenciados



Adequação dos postos de trabalho e alternância de postura ainda são desafios a serem vencidos

Todo ambiente de trabalho sujeita seus trabalhadores a algum tipo de risco, que dependerá muito da atividade que o colaborador exerce e da indústria em que ele está inserido. Para extinguir ou ao menos mitigá-los dentro dos frigoríficos, a Norma Regulamentadora 36 passou a vigorar em 2013. Ao todo, ela conta com 16 itens e 216 subitens, além do anexo publicado em 2016, que pretende padronizar e regularizar as máquinas utilizadas nas indústrias de abate e processamento de carnes e derivados. Grande parte da redação da norma busca combater a preocupante incidência das Lesões por Esforço Repetitivo e Doenças Ocupacionais Relacionadas ao Trabalho (LER/DORT), que ainda assombram os colaboradores do setor.

Segundo o que tem presenciado o auditor fiscal do Trabalho Bruno Sales, que participa de fiscalizações em frigoríficos do Mato Grosso do Sul, as questões ergonômicas são justamente o ponto mais sensível para empresas que, no seu entendimento, demonstram pouco empenho em fazer mudanças. “Tudo o que diz respeito à ergonomia ainda tem tramitado muito devagar nos frigoríficos e de forma bastante precária e incompleta. Nessa seara, em verdade, parece-me necessária uma efetiva reconstrução e absorção da importância desse tema por parte da alta direção dos frigoríficos. Canais de diálogo

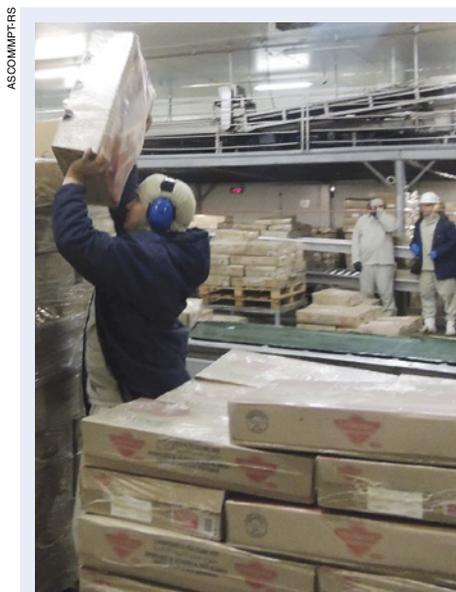
com a base mostram-se imprescindíveis”, avalia. Em relação aos mobiliários e postos de trabalho, por exemplo, em que a norma prevê alternância da posição do trabalhador de pé e sentada, sempre que possível, ele afirma ter encontrado problemas para uma aplicação adequada. “Às vezes nem mesmo os assentos são preparados para as baixas temperaturas dos frigoríficos, sendo ainda de inox puro”, conta.

Em Minas Gerais, a situação é parecida. Conforme o auditor fiscal do Trabalho Francisco Reis, ainda existem vários

postos de trabalho que possibilitam a alternância e ela não é feita, visto que a produtividade em pé costuma ser maior. “Também, as dimensões de vários postos de trabalho, especialmente onde são utilizadas facas (desossas, cortes, acabamento) ainda são insuficientes para o movimento seguro do trabalhador, havendo muita proximidade entre os colaboradores”. Por outro lado, ele tem notado que a situação dos estrados utilizados para adequar a altura do plano de trabalho e as passarelas e plataformas para trabalho em altura estão sendo aplicadas corretamente. Ainda assim, visitou estabelecimentos em que as plataformas elevadas não contavam com guarda-corpo e os trabalhadores que atuavam a mais de dois metros de altura não utilizavam os EPIs necessários.

CARGAS

O manuseio, levantamento e transporte de produtos e cargas apresentam maiores desafios nos frigoríficos de suínos e bovinos. Conforme Mauro Muller, auditor fiscal do Trabalho do RS e representante do governo na Comissão Nacional Tripartite Temática, responsável por acompanhar a implantação da NR 36 nas empresas, existe nessas atividades a exigência de posturas de torção do tronco e de flexão irregular da coluna (abaixamento). “Ela ocorre na deposição das caixas ou embalagens de produtos na altura do chão, produtos com peso muito acima de 20kg, como sacos de 50kg ou carcaças de 100kg sendo suportadas manualmente pelo trabalhador. Também durante o levanta-



Manuseio, levantamento e transporte podem ocasionar torção do tronco e flexão irregular da coluna

to de cargas acima da altura do ombro do colaborador e na movimentação manual de cargas acima dos limites recomendados para jornada de oito horas, em que o máximo é de 10 mil quilos por trabalhador”, explica. Uma das soluções que ele tem visto em vários estabelecimentos para evitar essa exposição é a utilização de paletes elétricas ou empilhadeiras para o transporte de cargas com mais de 500kg.

Para avaliar a compatibilidade do esforço físico dos trabalhadores com a sua capacidade de força é essencial que o empregador elabore uma Análise Ergonômica do Trabalho. O problema, segundo o médico do Trabalho e AFT aposentado Paulo Barros de Oliveira, desde 2005 envolvido com a prevenção neste setor, é a grande quantidade de AETs (Análises Ergonômicas do Trabalho) fracas, sem qualificação, que se encontra diariamente nos frigoríficos. Para ele, falta aos empregadores entenderem que contratar o serviço de corpo técnico e consultoria com menor preço também significa contratação de menor qualidade. “Com isso, não estou afirmando que o preço caro resulte necessariamente em trabalho de qualidade, mas certamente um preço que sequer pagaria um trabalho interdiscipli-

nar jamais poderá produzir um diagnóstico interdisciplinar”, pontua o médico do Trabalho.

Também são as AETs que avaliarão a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores e subsidiarão as demais medidas e adequações necessárias, conforme previsto na NR 17. O auditor fiscal do Trabalho da SRTE/MT José Almeida de Jesus conta que chegou a visitar estabelecimentos no Mato Grosso que nem sequer possuíam o documento. Outros tinham um parecer ergonômico incorreto, que nada ajudava a melhorar a situação dos trabalhadores.

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Na recepção e descarga de animais nos frigoríficos, Muller ainda percebe a necessidade de se limitar o tempo de trabalho de cada funcionário durante a jornada no descarregamento manual das caixas de frango, para evitar a fadiga e a exaustão. No caso da carne bovina e suína, ele percebe a necessidade de cobertura das áreas externas de trabalho, visando a proteção dos trabalhadores das intempéries.

Coordenador da subcomissão responsável pelo Anexo 2 – Requisitos de Segu-



Medidas de proteção para serra fita estão em discussão

rança Específicos para Máquinas Utilizadas nas Indústrias de Abate e Processamento de Carnes e Derivados Destinados ao Consumo Humano, da NR 36, o AFT percebe avanços nessa área. “No novo anexo conseguimos regulamentar três tipos de máquinas para o setor frigorífico: a máquina automática para descourear e retirar pele e película, a máquina aberta para descourear a pele e a membrana e a máquina de repasse de moela”, conta.

O procurador do Trabalho e coordenador do projeto de Adequação das Condições de Saúde e Segurança no Trabalho em Frigoríficos em nível nacional, Heiler Natali, também percebe progressos. “Tem sido cada vez mais comum constatar *in loco* a adequação de máquinas e equipamentos aos preceitos da NR 12, evitando assim uma série de interdições que antes eram rotineiras”, relata. Em contraponto, o AFT Francisco Reis garante que é comum empresas que instalam as proteções adequadas somente durante a ação fiscal. “Muitas vezes, a empresa mantém as máquinas desprotegidas, pois algumas destas proteções implicam em perda de produtividade”, revela.

Embora entenda que a ideia central da NR 12 é proteger as zonas de risco das máquinas, para o consultor técnico da ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal) Moacir Cerigueli, representante dos empregadores na CNTT da NR 36, esta premissa da norma se tornou impraticável para diversos setores dos frigoríficos. “Um exemplo clássico é a máquina de serra fita, muito comum nos frigoríficos e açougues brasileiros. A NR 12, inicialmente, simplesmente impediu o uso des-

OS PERIGOS DA AMÔNIA

Um dos riscos que ultrapassa os muros dos frigoríficos, podendo também causar problemas para os moradores do entorno, é a amônia, um produto químico perigoso, corrosivo para a pele, olhos, vias aéreas superiores e pulmões, que pode levar à morte e é utilizado no sistema de refrigeração dos frigoríficos. Frente ao importante risco, a NR 36 instituiu uma série de medidas para prevenir o vazamento de amônia, ou controlá-lo, caso aconteça. Mas, de acordo com o auditor fiscal do Trabalho Mauro Muller, que também faz parte da bancada do Governo na Comissão Nacional Tripartite Temática responsável por acompanhar a implementação da NR 36 nas empresas, pouco se tem evoluído nesse sentido. “Não encontramos quase nenhuma medida implantada em relação ao sistema de monitoramento de vazamento de amônia, destacando-se a falta de sensores de detecção de vazamentos, bem como a inexistência de painel de controle, previstos na norma”, revela.

SUBSTITUIÇÃO

Para o presidente da Contac CUT (Confederação Brasileira Democrática dos Tra-

balhadores nas Indústrias da Alimentação), Siderlei de Oliveira, representante dos trabalhadores na CNTT, esse é um dos maiores problemas do setor. “Cada vez mais ficamos sabendo de vazamentos de amônia nos frigoríficos, com muitos trabalhadores atingidos. O que acontece é que estabelecimentos velhos estão sendo comprados pelas grandes empresas, mas elas não renovam as tubulações”, pondera. Segundo ele, o agente também é abortivo e, nesse caso, basta as gestantes aspirarem uma quantidade pequena.

Como solução, o procurador do Trabalho do Rio Grande do Sul, Ricardo Garcia, cita a substituição da amônia pelo etileno glicol, que não teria nenhuma agressividade à saúde dos trabalhadores. “Em uma planta nova no município de Seberí/RS eles já utilizam o glicol. Mas existem outras opções”, afirma. Para ele, a forma mais adequada de sanar o risco seria a proibição do uso de amônia nos estabelecimentos e a introdução de outras opções, que deveriam constar na NR 36. “Claro que essa é uma modificação que exige investimentos e um longo prazo, mas é uma tendência necessária”, conclui.



na subcomissão da NR 36

ta máquina, que passou a ser interdita junto com outras que possuem características similares na Região Sul, sendo que em muitos outros estados o seu uso era permitido sem problemas”, critica.

Justamente as medidas de proteção para a máquina serra fita estão sendo discutidas pela subcomissão da NR 36 e, segundo Muller, ela será acrescentada na norma assim que for concluída a discussão tripartite. Quanto aos equipamentos

e ferramentas disponibilizados para os colaboradores do setor, o AFT notou que a maioria dos estabelecimentos tem conseguido manter um sistema de afiação e troca das facas, o que diminui os esforços dos trabalhadores nas tarefas de corte. Ainda assim, considera um desafio estudar, testar e implantar ferramentas específicas e adequadas às atividades, que não obriguem o trabalhador a fazer uso excessivo de força, pressão, preensão, flexão, extensão ou torção dos segmentos corporais.

PAUSAS

Uma das exigências da NR 36 que mais tem tido sucesso quanto a sua implantação na rotina dos frigoríficos no país, segundo a maioria dos entrevistados desta reportagem, são as pausas psicofisiológicas, previstas para os trabalhadores que desenvolvem atividades diretamente no processo produtivo, ou seja, desde a recepção até a expedição, setores em que são exigidas repetitividade e/ou sobrecarga muscular estática ou dinâmica do pescoço, ombros, dorso e membros superiores e inferiores. Conforme o procurador do Trabalho do RS, Ricardo Garcia, essa medida é essencial para prevenir o desen-

volvimento das LER/DORTs nos colaboradores que realizam a desossa de frango, por exemplo, que chegam a realizar de 80 a 120 movimentos por minuto, quase quatro vezes mais do que o recomendado. “A pausa faz com que o desgaste causado pela repetição seja combatido pelo organismo, visto que permite a recomposição dos fluídos que lubrificam as articulações. Ainda há uma certa instabilidade, lugares que suprimem as pausas, situações que precisam ser resolvidas, mas todos os frigoríficos têm adotado a medida”, explica. De acordo com ele, o ideal mesmo é que a cada 50 minutos de esforço repetitivo, o trabalhador pare de oito a 10 minutos para que o líquido sinovial volte a ser produzido. O que, na norma, só está previsto em jornadas que ultrapassem 9h58min, excluindo o tempo de troca de uniforme e de deslocamento até o setor de trabalho.

Segundo Reis, as pausas psicofisiológicas foram um grande avanço trazido pela norma. “Antes as jornadas de trabalho eram contínuas em grande parte dos frigoríficos e o empregado não tinha um repouso muscular durante a jornada, aumentando muito a possibilidade de lesão osteomuscular”. Pelo que pode observar o AFT, a obrigatoriedade das pausas foi

**DISPONÍVEL NO BRASIL A MAIS MODERNA
TECNOLOGIA EM LANTERNAS ANTIEXPLOÇÃO
PARA CAPACETES, USO MANUAL E PORTÁTIL**



Certificação Inmetro Ex ia
IIC T3 Ga – Classe I, Zona 0.



Maior alcance e iluminação, ultra-leves
e com duas lâmpadas (foco dirigido e amplo),
à prova d'água, resistente a produtos químicos e impacto – IP-X7.



Fone (11) 3825-6430 | qualisseg@qualisseg.com.br

www.qualisseg.com.br

IP IPQ HCFMUSP
SAÚDE MENTAL
E PSIQUIATRIA
DO TRABALHO

VI Curso

Transtornos Mentais
Relacionados ao Trabalho e
Saúde Mental no Trabalho

Data de Início:
10 de Junho de 2017

INSCRIÇÕES ABERTAS

Informações:

- Escola de Excelência do Ipq
tel: (11) 2661 7288
curso@sampo-ipq.org
escoladeexcelencia.ipq@hc.fm.usp.br
www.sampo-ipq.org

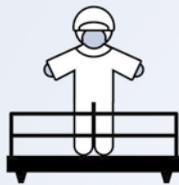
ADEQUAÇÕES EXIGIDAS PELA NR 36

O primeiro passo para que as empresas se adequem às exigências da NR 36 é conhecê-las. Veja quais são os pontos trazido pela norma



trabalhador em todas as atividades que possam ser executadas das duas maneiras;

1. Mobiliário e postos de trabalho - prevê que o posto de trabalho seja planejado ou adaptado para favorecer a alternância das posições sentada e em pé do



atividades realizadas em pé devem ter dimensões, profundidade, largura e altura que permitam a movimentação segura do colaborador. Também, que as plataformas, escadas fixas e passarelas devem atender ao disposto na NR 12 (Segurança e Saúde no Trabalho em Máquinas e Equipamentos).

2. Estrados, passarelas e plataformas - institui que os estrados utilizados para adequação da altura do plano de trabalho ao



atividades de manuseio de produtos, como dispor os elementos dentro da área de alcance principal do trabalhador, tanto para posição sentada quanto em pé;

3. Manuseio de produtos - segundo este item, o empregador deve adotar meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas



carregamento manual cujo peso comprometa a saúde e segurança do trabalhador, limitando a duração e a frequência de tal tarefa.

4. Levantamento e transporte de produtos e cargas - nesse caso, o empregador deve adotar medidas técnicas e organizacionais que, por exemplo, reduzam a necessidade de



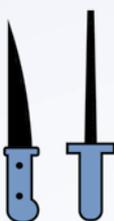
proíbe trabalho isolado na descarga de

5. Recepção e descarga de animais - prevê plataformas de descarregamento de animais isoladas de outros setores ou locais de trabalho e

animais de grande porte, entre outros.



NR 12 (Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos);



adequados, facilidade de uso e conforto, de maneira a não obrigar o trabalhador ao uso excessivo de força, pressão, preensão, flexão, extensão ou torção dos segmentos corporais;

7. Equipamentos e ferramentas - institui que os equipamentos e ferramentas disponibilizados aos funcionários devem favorecer a adoção de posturas e movimentos



trabalhadores de todos os agentes de risco presentes no ambiente laboral, como o ruído, agentes biológicos, temperaturas extremas e agentes químicos como a amônia;

8. Condições ambientais do trabalho - exige que os empregadores tomem providências para proteger seus



eficácia necessária para o controle da exposição ao risco e o conforto, assim como as vestimentas, que devem ser trocadas diariamente e higienizadas pela empresa;

9. EPI e vestimentas de trabalho - prevê que os Equipamentos de Proteção Individual devem ser selecionados de forma a oferecer



fatores de risco em SST, utilizando-se de todos os meios técnicos, organizacionais e administrativos para assegurar o bem estar dos

10. Gerenciamento dos riscos - determina que o empregador coloque em prática uma abordagem planejada, estruturada e global da prevenção, por meio do gerenciamento dos

trabalhadores e garantir que os ambientes e condições de trabalho sejam seguros e saudáveis;

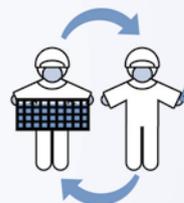


articulados entre si e com as demais normas, em particular com a NR 17;

11. PPRA E PCMSO - o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional devem estar



12. Organização Temporal do Trabalho - institui pausas e como elas devem ser concedidas observando-se o tempo da jornada de trabalho e a atividade exercida;



risco, especialmente a repetição de movimentos dos membros superiores, como rodízios de atividades;

13. Organização de atividades - prevê a adoção de medidas técnicas de engenharia, organizacionais e administrativas com o objetivo de eliminar ou reduzir os fatores de



implementação das medidas e adequações necessárias conforme previsto na NR 17;

14. Análise Ergonômica do Trabalho - exige que as AETs sejam realizadas para avaliar a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores e subsidiar a



suas causas potenciais, efeitos sobre a saúde e medidas de prevenção, assim como treinamentos na sua admissão.

15. Informações e treinamentos em SST - institui que todos os trabalhadores devem receber informações sobre os riscos relacionados ao trabalho,



ACOMM/RRS

O representante dos trabalhadores na CNNT lembra ainda do frio intenso a que os colaboradores têm de conviver, visto que a maior parte dos estabelecimentos é mantida entre 10 e 12 graus, já tendo visto algumas inclusive a 20 graus negativos, ou calor, em pontos específicos como a escaldagem; o risco químico oferecido principalmente pela amônia que é utilizada no sistema de refrigeração dos frigoríficos (Leia mais no box *Os perigos da amônia*, na página 46); e os riscos biológicos pelo contato com animais antes de serem considerados livres de contaminação por bactéria, no começo do processo produtivo dos frigoríficos, e que podem causar as chamadas zoonoses. “Também precisamos considerar a grande incidência das LER/DORTs e dos transtornos psíquicos, como depressão, síndrome do pânico e ansiedade, que, juntos somam mais de 85% das doenças relacionadas ao trabalho vistas nos frigoríficos. Além dos acidentes mecânicos, em que as quedas são as mais comuns”, informa.

Pausa e rodízio: urgência na adoção

bem aceita até pelas empresas, que não adotavam medidas concretas diante do grande número de empregados afastados e doentes.

Contudo, Garcia observa uma situação um pouco diferente em relação ao rodízio de atividades durante a jornada de trabalho. “Excepcionalmente, uma ou outra empresa faz o rodízio, mas é mais complexo que isso. O rodízio tem que ser feito de forma que o trabalhador saia de uma atividade que ofereça determinado risco para outra em que este esteja ausente. Por exemplo, alguém que está cortando frango, com forte repetição dos membros superiores, durante duas horas, deveria exercer função que não exigisse repetição pelas duas horas seguintes”, explica.

GERENCIAMENTO DE RISCOS

A exposição a ruído, que além de seus efeitos auditivos, apresenta os efeitos extra auditivos, tais como, elevação de nível de estresse, maior tensão muscular e hipertensão arterial, ainda é um obstáculo nos frigoríficos. Conforme explica o médico do Trabalho da Contac CUT (Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação) Roberto Ruiz, a nória, aquela linha de produção aérea onde a carne do animal é pendurada, é um dos processos que mais expõe o trabalhador ao barulho.

Para um controle eficaz de todos esses riscos, é essencial que as empresas implantem um sistema de gestão de SST, que seja integrado aos níveis gerenciais e com a participação dos trabalhadores. Frente a isso, o AFT Francisco Reis percebe uma grande dificuldade de integração das empresas. “O maior problema talvez seja o fato da equipe de Saúde e Segurança dos frigoríficos ainda não ser parte integrante da equipe de gestão da empresa, não tendo poder de decisão. Médicos, engenheiros, ergonomistas, também costumam desenvolver seu trabalho de forma compartimentada, sem um trabalho conjunto e convergente”, avalia. Realidade essa que pode ser percebida, segundo o AFT José de Almeida, do Mato Grosso, pela falta de CAT, exemplo do descaso das empregadoras. “Cheguei a fiscalizar um frigorífico em que o responsável simplesmente pegou o PPRA de um ano e colocou no outro, sem fazer um monitoramento. Há uma necessidade de gerenciamento de riscos e até de uma cultura de gestão de risco ocupacional visando a eliminação”, destaca.

Boas práticas reconhecidas

Iniciativas têm colaborado para melhoria dos ambientes

Sem dúvida, a publicação da NR 36 foi um passo importante rumo à efetivação de melhores condições de segurança e saúde para os funcionários de frigoríficos brasileiros, mas o avanço de fato precisa ser visto no dia a dia de trabalho dos estabelecimentos. Para garantir que isso aconteça, diversas iniciativas públicas foram elaboradas. Boas práticas das empresas também têm sido evidenciadas durante as fiscalizações.

Em âmbito nacional, o Projeto Nacional de Adequações das Condições de Trabalho em Frigoríficos foi criado em 2011 pelo Ministério Público do Trabalho visando contribuir para a diminuição das doenças ocupacionais e acidentes de trabalho no setor de abate e processamento de carnes, por meio de inspeções, Termos de Ajustamento de Conduta e desenvolvimento de ações preventivas, repressivas e pedagógicas voltadas para a regularização das questões trabalhistas no setor de frigoríficos.

Conforme o coordenador dessa iniciativa, o procurador do Trabalho Heiler Na-

tali, os frutos mais visíveis destas ações foram a aprovação da Súmula do Tribunal Superior do Trabalho de nº 438, publicada em 2012, que implantou o intervalo para recuperação térmica do empregado submetido a trabalho contínuo em ambiente artificialmente frio, e, no ano seguinte, a NR 36. “Tornar visível o adoecimento decorrente da sujeição a um ritmo de trabalho incompatível com a condição humana, sob jornadas medievais e em bancadas e postos de trabalho totalmente inadequados despertou o senso comum para a necessidade de se discutir o tema com profundidade”, justifica.

Desde então, uma série de ações civis públicas foram ajuizadas e adequações foram feitas. Segundo ele, esse resultado se deu também por meio de audiências públicas e inúmeras reuniões de trabalho com a representação dos trabalhadores, a Contac (Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação) e a ABPA (Associação Brasileira de Proteína Animal), que desenvolveram projetos próprios para a



Juntamente com outras entidades, a ABPA se empenha na capacitação das empresas e trabalhadores

capacitação dos gestores das empresas e dos trabalhadores.

FISCALIZAÇÃO

Em parceria com o MPT, a Auditoria Fiscal do Trabalho, por sua vez, tem desempenhado um papel muito importante na adequação dos frigoríficos em nível es-

tadual, que se faz ainda mais necessária com a atitude reativa da maioria das empresas. “Infelizmente observamos que os empregadores, muitas vezes, esperam a fiscalização para daí providenciarem a regularização do ambiente de trabalho. Este comportamento das empresas deveria ser revisto”, pondera a auditora fiscal do

Trabalho do Estado de São Paulo, Renata Matamoto. Segundo ela, a SRTE/SP realizou nos últimos anos, desde a publicação da NR 36, em 2013, 188 fiscalizações no setor frigorífico que emprega hoje mais de 61 mil trabalhadores somente no Estado de SP, ainda que a falta de profissionais dificulte a atuação.

No Paraná, são mais de 90 mil funcionários no setor, atuando em sua maioria em frigoríficos de abate de frangos, onde o trabalho também tem sido árduo, conforme a AFT June Rezende. “Nestas fiscalizações foram interditadas muitas máquinas e equipamentos por estarem em situação de iminente risco de acidentes, além de algumas atividades de trabalho interdidadas em função de risco de adoecimento. Não há dúvida de que nosso trabalho melhorou muito após a Norma Regulamentadora 36, que foi somada ao investimento do Ministério do Trabalho na capacitação de auditores fiscais para atuarem em frigoríficos”, constata.

Roberto Mendes, AFT que atua em Goiás, afirma que não tem visto grandes melhorias no setor de frigoríficos, visto que, segundo ele, a política de pouco investimento na área de Saúde e Segurança do Trabalho ainda impera. “Inspeccio-

LANÇAMENTO BOTINA FULL EVA



Conheça nossa linha completa de calçados de segurança

Botas
Vulcabras

Para mais informações Call Center Vulcabras|azaleia
55 51 - 3543-5100 | 55 51 - 3543-5369

O TRABALHO SEM DAR TRABALHO À SUA SAÚDE. ISSO É ERGONOMIA.



Evite doenças ocupacionais e aumente a produtividade, a concentração, o bem-estar e o conforto no ambiente de trabalho com os móveis, cadeiras e equipamentos ergonômicos da Prolabore.



Entre em contato e saiba mais:
(51) 33122025 • 33122026

pro-labore@pro-labore.com • pro-labore.com

Sua empresa já tem o Selo de Qualidade ABRESST?

Veja como:

www.abresst.org.br
abresst@abresst.org.br
(11) 3253-7996



CARNE & OSSO

Produção brasileira que ganhou diversos prêmios, denunciando a realidade de trabalho nos frigoríficos do país para o mundo, o documentário Carne & Osso foi lançado em 2011. Na época, os jornalistas da ONG Repórter Brasil visitaram diversas empresas, flagrando histórias como a da Valdirene, que trabalhou 11 anos no abate de frangos, principalmente no setor de desossa, e teve os nervos do braço atrofiados, inutilizando o seu uso. “Eu trabalhei 11 anos e nunca coloquei um atestado para levar um filho no médico. Mesmo assim, quando ia na enfermaria e dizia que estava com dor, eles não acreditavam. Fui adoecendo, adoecendo, até que eu não aguentei mais”, conta. Mesmo doente, ela teve que se demitir e hoje toma doses diárias de morfina para amenizar o sofrimento.

Outra realidade relatada no filme foi a do “Doutor Diclofenaco”, médico do Trabalho da empresa que receitava o remédio para todos que se queixassem. “Precisava dormir com

a mão amarrada na cama de tanta dor que sentia”, descreve outra trabalhadora do setor, igualmente impossibilitada de trabalhar.

Conforme o jornalista Carlos Juliano Barros, um dos diretores do documentário, toda a equipe que participou do projeto fez uma vasta pesquisa antes das gravações para se inteirar sobre o trabalho nos frigoríficos, mas nada que a preparasse para o que estava por presenciar. “Os colaboradores trabalham em uma velocidade muito elevada, um ritmo muito intenso. Na época não havia pausas, isso veio a acontecer depois, com a NR 36. E no caso dos bovinos, a gente sentia ali também, muitas vezes, ambientes completamente insalubres, os trabalhadores lidando diretamente com sangue de animais, sem qualquer tipo de proteção. Enfim, a constatação em campo foi bastante impactante”, relembra.

O documentário completo está disponível online. Para mais informações acesse o site <http://carneosso.reporterbrasil.org.br>.

namos a maioria dos grandes e médios frigoríficos e alguns pequenos no estado. Em todos os casos foram aplicadas dezenas de autos de infração”, observa. Nesses casos, sempre um relatório das fiscalizações é enviado ao MPT, que tomará as providências necessárias no sentido de coibir a continuidade das práticas infracionais, seja por meio da assinatura de um TAC ou Ação Civil Pública.

GESTÃO ERGONÔMICA

Um projeto desenvolvido na Universidade Federal de Santa Catarina também tem contribuído para a implementação de boas práticas nas empresas. Intitulado “Sistema Integrado de Gestão Ergonômica e Vigilância em Saúde em Empresas de Abate e Processamento de Carnes”, o programa consiste inicialmente no levantamento e análise de dados das condições de trabalho nas unidades produtivas do setor. Primeiramente os pesquisadores da universidade acompanham os agentes públicos de fiscalização em suas visitas e avaliam o trabalho desenvolvido. Depois esses resultados são apresentados aos auditores fiscais do Trabalho e aos representantes das empresas, juntamente com propostas de melhoria. “Já coletamos e analisamos dados em pelo menos 30 frigoríficos do país e em todos eles foram implementadas melhorias, incluindo medidas organizacionais das atividades

de trabalho. Essas adequações variam de acordo com a disponibilidade da empresa em investir nestas questões. Em alguns casos, realizamos apenas o treinamento dos trabalhadores para uma redução significativa dos riscos envolvidos”, explica Diogo dos Reis, um dos pesquisadores do projeto.

Como exemplo, ele cita a adequação do ritmo de trabalho firmado com um frigorífico de SC. No setor de rependura do frango resfriado, os trabalhadores penduravam em média 21,4 frangos por minuto, somando 56 ações técnicas e 23 pontos no *check list* OCRA, que quantifica os riscos associados aos movimentos repetitivos dos membros superiores, sendo esta atividade considerada de alto risco, com estimativa de que 22% dos trabalhadores desenvolveriam distúrbios osteomusculares. “O acordo prevê que até setembro de 2018, a empresa deve adequar o ritmo para 12 frangos por minuto e 35 ações técnicas, o que equivale a 13 pontos no *check list* OCRA, com estimativa de ocorrência de patologias para aproximadamente 10% dos trabalhadores expostos”, conforme Diogo. Em paralelo, o grupo também está desenvolvendo pesquisas para o estabelecimento de parâmetros técnicos mais objetivos para avaliação da insalubridade por frio.

CAPACITAÇÕES

A Associação Brasileira de Proteína Animal (entidade que nasceu da junção da União Brasileira de Avicultura e da Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína), em parceria com a ABIEC (Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes) e outras entidades, tem desenvolvido diversos seminários e workshops para seus associados, fomentando a conscientização das empresas e a implantação de novas soluções em prol das melhorias dos ambientes laborais nos frigoríficos. De acordo com o consultor técnico da ABPA, Moacir Cerigueli, que também representa os empregadores na Comissão Nacional Tripartite Temática da NR 36, para esse ano estão programados nove seminários de SST, que já estão acontecendo em diversas cidades brasileiras. “Destaco ainda, a constituição de programas de capacitação e treinamento, como a série 100% Seguro, que traz vídeos exclusivamente produzidos para a indústria frigorífica do Brasil, feitos pela ABPA, ABIEC e SESI. Ao todo são 50 programetes com legendas em português, inglês e espanhol, em linguagem simples direta e de fácil entendimento, que tratam de questões variadas sobre a Saúde e Segurança no Trabalho nos frigoríficos”. Essa produção está disponível em www.sesi.org.br/cemporcentoseguro.

A Contac CUT (Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação), também tem se comprometido com a qualificação profissional. Dentro do projeto 'Da Terra ao Prato', em uma vertente voltada espe-

cialmente ao setor frigorífico, são oferecidos seminários para formação dos trabalhadores quanto às diretrizes da NR 36. Em nível nacional, a entidade realiza encontros com representantes dos 27 estados. Depois, cada um deles promove a capacitação para os coordenadores dos sindicatos e estes trabalharão com os colaboradores na base. “Por isso é importante que o trabalhador conheça o seu sindicato”, salienta o presidente da entidade, Siderlei de Oliveira, coordenador da bancada dos trabalhadores na CNTT.

APOSTAS

Em âmbito privado, Paulo Barros de Oliveira, médico do Trabalho e auditor fiscal aposentado, lembra a implantação de um processo automatizado de alimentação de caldeira por toras de madeira no frigorífico Pampeano, do Grupo Marfrig. A mudança interferiu positivamente na diminuição do cansaço e sofrimento dos trabalhadores.

O auditor fiscal do Trabalho Bruno Sales, com atuação no Mato Grosso do Sul, destaca também uma iniciativa da JBS, que constituiu uma equipe própria especializada e voltada à resolução das questões de SST. “Esse grupo visita rotineiramente as diversas unidades espalhadas pelo país e apresenta as providências que deram certo em outras localidades àquelas que ainda estão com problemas relevantes. Desse modo, procura replicar soluções e tornar permanente sua gestão ambiental ocupacional”, destaca. Embora ainda perceba a prevalência de um caráter corretivo, o AFT afirma ser visível a

busca por melhorias e a tendência de se atingir um viés mais preventivista no futuro. “É um ponto de partida, um caminho, uma grande via a percorrer, mas com passos consistentes sendo dados”, conclui Sales.

Tendo sido, sem dúvida, um grande ganho para o setor de frigoríficos, a NR 36 conseguiu abordar boa parte dos riscos e, nesses últimos quatro anos, as empresas têm se movimentado a caminho da adequação. O maior problema, segundo os profissionais que acompanham o dia a dia dos estabelecimentos de abate e processamento de carnes, é que o ritmo dessa caminhada ainda é muito lento e guiado apenas pelas ações da fiscalização. Levando em consideração o déficit de auditores fiscais do Trabalho encontrado no país, ainda pode-se esperar que muitos trabalhadores adoeçam nesse processo de implantação de medidas para um ambiente de trabalho mais seguro e saudável. Sem contar os que ficam completamente incapacitados ou até perdem a vida devido aos perigos que permeiam os frigoríficos.

É essencial que órgãos públicos e entidades de trabalhadores e empregadores se unam para exigir e contribuir no processo de melhoria das empresas, apoiando e divulgando também aquelas que já estão fazendo um bom trabalho. O que se espera, nesse caso, é que o ditado popular se cumpra e que a união faça a força, traga modificações e melhore as condições de todos esses colaboradores que se dedicam ao setor que é hoje um dos maiores atores da economia nacional. 

ÓCULOS PARA CORTE DE CANA COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

São 4 modelos para sua segurança



N.N. EQUIPAMENTOS
DE PROTEÇÃO
INDUSTRIAL

A proteção, o conforto
e o estilo que você merece.

(11) 3854-9789
vendas@nnequipamentos.com.br
www.nnequipamentos.com.br