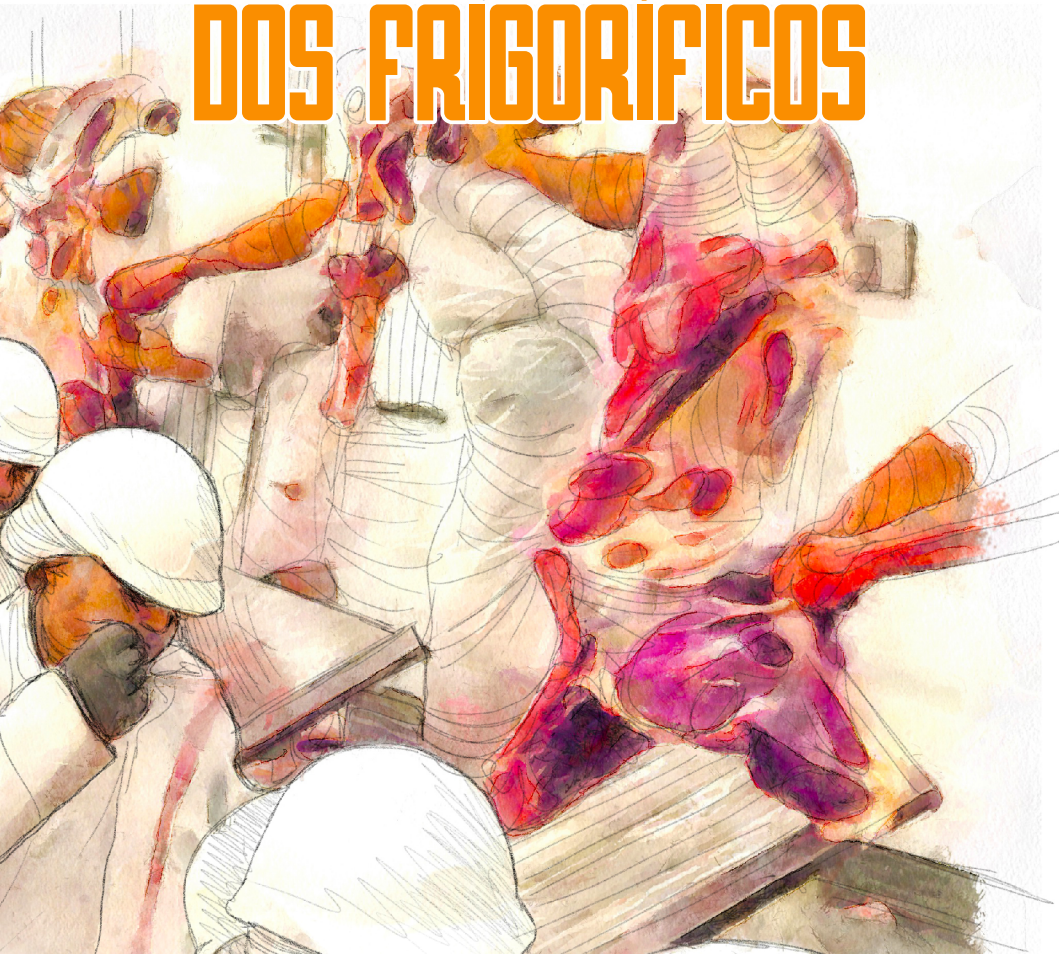


AS PANDEMIAS DOS FRIGORÍFICOS



Roberto Carlos Ruiz
Daniel Christante Cantarutti
Fernando Mendonça Heck
Gerardo Iglesias
Marcos Paiva
Kálita Silveira Nunes
João Rafael de Melo Ruiz

com apresentação de Ricardo Antunes



AS PANDEMIAS DOS FRIGORÍFICOS

AUTORES

Roberto Carlos Ruiz (organizador)
Daniel Christante Cantarutti
Fernando Mendonça Heck
Gerardo Iglesias
Marcos Paiva
Kálita Silveira Nunes
João Rafael de Melo Ruiz

com apresentação de Ricardo Antunes

ILUSTRAÇÃO

Allan McDonald

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Lumos Assessoria Editorial
Bibliotecária: Priscila Pena Machado CRB-7/6971

P189 As pandemias dos frigoríficos / organizador Roberto Carlos Ruiz ; Daniel Christante Cantarutti ... [et al.] ; ilustração Allan McDonald. — 1. ed. — Porto Alegre : Gráfica Odisséia, 2022.
112 p. : il. ; 21 cm.

Inclui bibliografia.
ISBN 978-65-5854-553-8

1. Frigoríficos - Condições de trabalho. 2. Frigoríficos - Trabalhadores - Ferimentos e lesões. 3. Doenças profissionais. 4. Medicina do trabalho. 5. Lesões por esforços repetitivos. I. Ruiz, Roberto Carlos. II. Cantarutti, Daniel Christante. III. Heck, Fernando Mendonça. IV. Iglesias, Gerardo. V. Paiva, Marcos. VI. Nunes, Kálita Silveira. VII. Ruiz, João Rafael de Melo. VIII. McDonald, Allan. IX. Título.

CDD 616.9803

Autores

Roberto Carlos Ruiz – (organizador) Médico do Trabalho da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Membro da comissão de criação da NR 36. Pesquisador associado da Rede Trabalhadores & COVID-19 (ENSP/FIOCRUZ). Mestre em Saúde Coletiva (UNICAMP). Doutorando em Saúde Coletiva (UFSC).

Daniel Christante Cantarutti – Mestrando em Geografia da Universidade Estadual Paulista (UNESP), Campus: Presidente Prudente/SP. Membro do Centro de Estudos de Geografia do trabalho

Fernando Mendonça Heck – Professor de Geografia do Instituto Federal de São Paulo, Campus Tupã. Coordenador do Centro de Estudos sobre Técnica, Trabalho e Natureza (CETTRAN). Membro da Rede CEGeT de Pesquisadores. Doutor em Geografia (UNESP).

Gerardo Iglesias – Secretário Regional para América Latina da União Internacional dos Trabalhadores da Alimentação, Agricultura e Afins. Rel UITA.

Marcos Paiva Matos – Engenheiro de Produção Mecânica. Engenheiro Segurança Trabalho. Atua como Assistente de Perícia Para Sindicato de Trabalhadores. Tecnologista aposentado da FUNDACENTRO.

Kálita Silveira Nunes – Fisioterapeuta (UNESC), atua no Ambulatório de Atenção à Saúde da Pessoa com Fibromialgia (AMASF/UNESC), mestranda no Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva na linha de Promoção da Saúde e Integralidade do Cuidado (PPGSCol/UNESC).

João Rafael de Melo Ruiz – Apoio estatístico e operacional. Matemático (UFSC), mestrando em Matemática (Sorbonne Université - Paris VI).

Apresentação

Ricardo Antunes

Vários anos atrás pude, pela primeira vez, visitar em Chapecó uma grande fábrica de cortes de suínos e frangos que é, como sabemos, uma atividade de ponta na agroindústria de exportação no Brasil. Na mesma Santa Catarina, já havia estado algumas décadas atrás, visitando o subsolo de uma mina, em Criciúma, que então defini como uma espécie de *sucursal do inferno*, no qual o medo da demolição de tudo convive com o dia-a-dia do trabalho penoso e brutal. Se o cenário no interior da empresa de agronegócios, no *chão da fábrica*, era diferente daquele existente na mina, não deixava de ser também um tanto tenebroso.

A primeira cena na *fábrica de cortes* foi um tanto tétrica e chocante: os suínos estavam enfileirados, um a um, empurrados por um trabalhador que os espetava em direção única, direto para o corredor da morte. Todos caminhando, em uma esteira rolante cerrada e vedada, rumo ao golpe fatal. Pensei comigo: como os suínos não são seres conscientes, o que se passava em seu interior, em seu instinto animal? Suas fisionomias falavam por si só, eram mais do que visíveis. Apavorados, pareciam antever, intuitivamente, a dose dupla: primeiro, o choque elétrico; em seguida, a facada final e letal em seus corações.

Assim começou a visitação à *indústria dos porcos*, e aqui não estou me referindo aos animais. Essa foi a primeira cena, que jamais saiu de minha cabeça. Mas as fotografias só estavam começando.

Como nas fábricas dos automóveis, a *linha de montagem fordista e seriada* embalava o *ritmo extenuante e estonteante* do trabalho. Talhados por inteiro, tendo suas barrigas abertas e expostas, com as tripas à vista, os suínos fraturados e fracionados viravam pedaços, não sem antes serem queimados e “depilados”, onde trabalhadores (nesta unidade da empresa a predominância era masculina) usavam sua força para levantar os pesados animais, sendo que a presença feminina predomina no espaço da depilação, dos pelos dos porcos que restavam do fogaréu que se abatia em suas peles.

No corte dos frangos, que se ampliam com a expansão das *commodities* que buscam o mercado externo, as consequências nefastas também se evidenciam. O antigo cronômetro passou a ser impulsionado, no capitalismo da era informacional e financeira, pelo horroroso e desumano *sistema de metas*, ainda mais interiorizado e fetichizado. Vilipêndio este – o sistema de metas- vale reiterar, que se esparrama como praga em todas as atividades laborativas, cujo objetivo não é outro do que aumentar os lucros das empresas, pouco importando suas dolorosas consequências na saúde dos assalariados. O resultado não poderia ser outro: os trabalhadores e as trabalhadoras deste setor, que laboram talhando aves e suínos com intensa agilidade e grande rapidez, cada vez mais se arriscam a talhar (ou verem talhado) seu *corpo produtivo*. Basta um “descuido”, um exagero cometido visando *aumentar suas metas* (para se tornar mais *resiliente* e assim turbinar a *sinergia* nas empresas, dentre outras aberrações do léxico e da empulhação dos capitais e de seus CEOs *infernais*), basta esse deslize (que as empresas nunca aceitam como sendo de sua responsabilidade), para ver seu corpo também lesionado e mutilado. A agroindústria que cada vez mais se aprimora em suas sutilezas, visando aumentar os distintos modos e formas de exploração do trabalho, sabe muito bem disso. Mas paga *muitas missas* para sempre se desobrigar destas responsabilizações.

Desse modo, a perícia da operária ou do operário ao desossar em poucos segundos um frango, tem que ser infalível. Sua *técnica* não pode falhar, mesmo sob intensa pressão do *tempo* da produtividade do capital, cada vez mais turbinado, lépido e faceiro... se alguma falha ocorrer, motivada pela intensidade, responsabilização, resiliência e outros vilipêndios assemelhados, além de decepar o franguinho, um dedo (ou de parte de uma mão) também poderá ser guilhotinado, que não é infrequente na *indústria dos porcos... e dos galináceos*.

Assim, quando se adentra em seu interior, percebe-se também outro flagelo (sem trocadilho): suas gélidas temperaturas, particularmente nos espaços que precisam *refrigerar* os animais triturados, são focos cotidianos de padecimentos. Para garantir baixíssimas temperaturas, ampliam-se os riscos de *adoecimento*, se comprometendo ainda mais

a saúde dos trabalhadores e das trabalhadoras. Que buscam neste espaço a sua sobrevivência e que recebem, com muita frequência, mais sofrimentos e acidentes, como se poderá constatar ao longo deste livro que estamos apresentando.

Seja a classe trabalhadora branca, preta, nativa, imigrante ou indígena (lembramos sempre da divisão sócio-sexual-racial e étnica do trabalho), a *indústria do corte* sabe muito bem como extrair mais produção e mais valia, sempre em menor tempo e com trabalho mais intensificado. Amplia onde pode o maquinário informacional-digital, articulando-o com os mais distintos modos de envolvimento e manipulação da força de trabalho.

É por isso que, repetimos, quanto mais se agilizam os tempos e movimentos, maiores são os riscos de acidentes de trabalho. Braços, mãos, ombros, cabeça, pés, tudo pode ser lesionado, sendo que as empresas pressionam como podem, com todas as forças e armas, visando nublar e obliterar os nexos causais entre adoecimentos, acidentes, mortes e o processo de trabalho, cujas responsabilidades são patronais. São estes que impõem os cronômetros turbinados, as metas impossíveis e que, amanhã, devem ser sempre maiores que as de hoje.

E se tudo isso não bastasse, recentemente a grande imprensa divulgou a inaceitável violência utilizada pela segurança de uma grande empresa desta mesma região e deste mesmo ramo, que agrediu um trabalhador imigrante haitiano, indicando que o racismo e a xenofobia também existem no agronegócio.

Se esse era o cenário antes da eclosão da pandemia do Covid-19, o que estamos presenciando, a partir da aparição do coronavírus? É exatamente aqui que reside o ponto central do livro com o sugestivo título *As Pandemias dos Frigoríficos*, organizado pelo destacado e dedicado médico do trabalho Roberto Ruiz, que há décadas estuda, clínica e realiza o *trabalho dos cuidados*, em defesa da saúde da classe trabalhadora, que, junto com seu qualificado Grupo de pesquisa, foram responsáveis pelo estudo, que está subdividido em quatro partes: a Covid-19 e os frigoríficos; a LER-DORT, velha conhecida da classe trabalhadora; os Acidentes de Trabalho na indústria de abatedouro de

frangos e, por fim, ações visando a regulamentação e normatização das condições de trabalho durante a pandemia, de modo a frear *as tantas pandemias dos frigoríficos*.

Todos sabemos que esse quadro de precarização e adoecimentos não se iniciou com a pandemia da COVID-19. Mas todos estamos vendo que a crise sanitária está possibilitando a ampliação destas (e outras) tendências destrutivas. Isso porque, é exatamente neste contexto que os capitais aproveitam para desenvolver novos laboratórios de experimentação do trabalho, onde home office, trabalho intermitente, flexibilidade e uberização do trabalho são exemplares, aumentando o abandono e descaso em relação à classe trabalhadora, que foi obrigada a trabalhar na pandemia (para garantir os altos lucros corporativos) sem que os devidos cuidados, exigências e regulamentações *garantissem prioritariamente a saúde da classe trabalhadora em relação aos enormes riscos da pandemia*.

Ao contrário, como pude indicar recentemente no *e-book Coronavírus: o trabalho sob fogo cruzado* (Boitempo, 2020), estamos assistindo, com os milhões de mortos pelo mundo e mais de 560 mil falecimentos no Brasil, (dados de agosto de 2021, quando escrevo esta Apresentação) que o mundo do capital, e dentro dele, os frigoríficos, parecem realizar, como tantos outros ramos econômicos, “verdadeiros *experimenta in corpore vili* [experimentos num corpo sem valor], como aqueles que os anatomistas realizam em rãs”. (Marx, O CAPITAL, Livro I, Boitempo, 2013, p. 528). É por isso que o capital pandêmico é *diferenciado* quando se trata de atingir e penalizar as classes sociais. Ainda que o vírus tenha uma aparência policlassista, a pandemia do COVID-19 atinge muito mais intensamente o *corpo da classe trabalhadora*, realidade que assim se apresentada também nos frigoríficos, como os dados que constam deste livro evidenciam. Temperaturas baixas, aglomerações, falta de ventilação, uso precário e inadequado das EPIs, tudo isso acaba por aumentar as possibilidades de contaminação dos trabalhadores e trabalhadoras nos frigoríficos.

Assim, a leitura deste livro torna-se necessária para que se possa melhor compreender, por exemplo, algumas indagações: quais atividades econômicas sofreram maior propagação da Covid-19? Por

que os “frigoríficos assumiram, durante a pandemia, a dianteira, dentre as atividades econômicas em que mais adoecem os trabalhadores?”

Utilizando-se de dados de afastamentos, ações do Ministério Público do Trabalho e também de diversas pesquisas que estão sendo realizadas, as conclusões deste livro indicam que “os registros apresentaram expressivo crescimento, o que denota, o descaso dos frigoríficos na adoção e implementação das normas adequadas de segurança, necessárias para conter o contágio da Covid-19 no interior das unidades produtivas”.

E acrescenta que isso ocorre pela conjunção de vários elementos que particularizam os frigoríficos: 1) a sua definição, pelo Governo Federal, como atividade essencial; 2) ser um setor com uso intensivo de força de trabalho, aglomerando-os nas linhas de produção; 3) pelas condições ambientais controladas (frio e a baixa taxa de renovação do ar), que favorecem a disseminação do vírus e da contaminação; 4) pelos fluxos migratórios que os frigoríficos incentivam, visando empregar trabalhadores e trabalhadoras em outros municípios, o que também acarreta o aumento de casos de contaminação.

Sua conclusão central, então, é assim formulada: diante desse quadro, é urgente que os sindicatos de classe ampliem e intensifiquem suas ações de resistência, pois será através destas lutas que as tantas precarizações, os adoecimentos físicos e psíquicos do trabalho, as formas de exploração, poderão ser efetivamente combatidos e enfrentados.

Dedicatória

Este livro é dedicado a memória do companheiro **Siderlei Silva de Oliveira**, militante incansável de todas as horas na defesa irrestrita dos direitos dos trabalhadores e das trabalhadoras da “terra ao prato”.

Siderlei (1946 – 2020) trabalhador de um moinho, iniciou sua trajetória sindical no Sindicatos de Trabalhadores das Indústrias da Alimentação de Porto Alegre. Na VII Conferência Regional da UITA (Porto Alegre, 1979) foi aprovado o Programa de Educação da Regional da UITA para América Latina. Um ano depois **Siderlei** foi nomeado responsável por este programam no Brasil, desempenhando um trabalho extraordinário.

Foi presidente da Federação dos Trabalhadores das Indústrias da Alimentação do Rio Grande do sul e fundador da Confederação brasileira Democrática de Trabalhadores da Alimentação (CONTAC). Dirigente da Central Única dos Trabalhadores (CUT) do Rio Grande do Sul e da CUT nacional, da qual foi um e seus principais quadros.

Na UITA, integrou o Comitê Executivo Latino-americano e teve um destacado papel na construção da Federação Latino-americana de Trabalhadores da Coca Cola (FELATRAC).

Ativista desde a fundação do Partido dos Trabalhadores (PT), **Siderlei** foi um pioneiro quando em 1998 colocou junto a UITA o debate sobre as ameaças social, política e econômica que significavam os transgênicos, trazendo a reflexão sobre estes riscos, demonstrando sua posição claramente comprometida com o combate a estes organismos geneticamente modificados, que passou a ser uma de suas principais atividades.

Nos períodos onde havia uma forte ofensiva do governo e das principais companhias do setor da carne com o objetivo de intensificar os níveis de produção, relembramos a participação fundamental e decisiva na construção da NR 36, motivo por que o chamávamos de “Pai da NR 36”.

Por todas suas obras sociais, sindicais e políticas é que sempre lembraremos do **Siderlei** com muito respeito, admiração e carinho.

Siderlei, nos seus 74 anos de vida, deixou uma grande obra que muitos companheiros jovens seguem agora sua trilha.

Por isso, essa obra é dedicada a memória desse verdadeiro guerreiro do povo brasileiro.

Gerardo Iglesias e Roberto C. Ruiz

Sumário

Eixo I – COVID 19 e trabalhadores essenciais: o caso dos frigoríficos	13
Aspectos introdutórios: um convite ao questionamento!.....	14
A pandemia da Covid-19: é sempre mais fácil achar que a culpa é do outro.....	15
Entre o teletrabalho e/ou adoecimento: o aprofundamento das desigualdades sociais no mercado de trabalho brasileiro no contexto da pandemia – Covid-19	20
Uma nova doença em um espaço já adoecido: a Covid-19 nos frigoríficos.....	24
Considerações Finais	31
Referências.....	33
 Eixo II – LER/DORT: velha conhecida nos frigoríficos!	39
Introdução	40
LER/DORT: agravos relacionados à gestão e organização do trabalho	42
Alguns dados oficiais de acidentes e doenças do trabalho em frigoríficos no Brasil	45
LER/DORT nos frigoríficos a partir das narrativas de trabalhadoras e trabalhadores e a importância da NR-36	52
Considerações Finais	60
Referências.....	60

Eixo III – Aspectos técnicos do Ambiente de Trabalho na Indústria Frigorífica – o Caso dos Abatedouros de Frangos	65
Introdução	66
Entendendo os Riscos Ambientais.....	67
Considerações Gerais.....	73
sobre Processo Produtivo em Frigoríficos	73
Referências.....	88
Eixo IV – Em defesa da NR 36.....	93
NR 36: Valeu a Pena?.....	93
Relembrando alguns momentos da construção da NR 36.....	94
A história oficial publicada pelo Ministério do Trabalho.....	102
2021: revisão da NR 36?.....	106
Referências.....	111



Eixo I

Daniel Christante Catarutti



**COVID 19
e trabalhadores
essenciais:
o caso dos
frigoríficos.**

Aspectos introdutórios: um convite ao questionamento!

Nas páginas adiante proponho avançarmos numa discussão que tem comparecido diariamente em todos os espaços. Seja no trabalho, no ambiente familiar, nas refeições em família e nos momentos de lazer; a pandemia da Covid-19 chegou e permaneceu enquanto preocupação constante. Não raras vezes, surgem discordâncias e tensões envolvendo todas as questões que orbitam em torno da Covid-19. Informações desencontradas ligadas às *fake news* dificultam entendimentos seguros, pois geram confusões e inseguranças, principalmente quando propagam ideias anticientíficas, baseadas em concepções políticas comprometidas com a morte.

Sim, é isso mesmo, com a morte. De imediato, essas palavras podem parecer duras demais, exageradas e/ou pouco confortantes. Mas, se desejamos compreender a realidade brasileira, sobretudo nesse período pandêmico, se faz necessário perseguirmos os fatos concretos, nos atermos às consequências cotidianas das ações levadas a cabo pelos políticos, instituições, empresas, entidades, movimentos sociais, associações, sindicatos etc.

Será preciso questionarmos compreensões aparentemente verdadeiras, ou divulgadas sem contrapontos, para que os vínculos possam ser evidenciados. Por exemplo, em que medida atividades econômicas específicas contribuíram na propagação da Covid-19? Quais trabalhadores foram expostos aos vírus? Seriam os chineses, os grandes e únicos responsáveis pela epidemia da Covid-19?

Convido os leitores a formarem suas próprias opiniões, mas não furtarei de apresentar as minhas. Desta forma, na primeira parte do texto tratamos sobre os culpados ou a “culpada” pela pandemia da Covid-19. Sempre mal falada e estigmatizada, a China tem sido apresentada como responsável pelo surgimento da nova cepa da Covid-19. No entanto, as transformações sociais responsáveis pelo surgimento de um novo patógeno, não foi e nem podem ser atribuídas somente aos chineses. Veremos que existem motivos de sobra para culparmos, também, outros países ou ao menos, dividir a culpa dos surtos pandêmicos, principalmente com as economias centrais.

Em seguida, com aporte dos dados apresentados pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), discutimos sobre as desigualdades no mercado de trabalho brasileiro, fortemente impactado pela pandemia, explicitando as disparidades, pois quem são os trabalhadores que podem desenvolver suas tarefas laborais de forma remota? Será que o teletrabalho está mais para liberdade do que para precariedade? É sobre essa temática que nos dedicamos na segunda parte.

No último item tratamos do tema da pandemia e sua relação com o trabalho nos frigoríficos, por assumirem a dianteira entre as atividades econômicas que mais adoecem os trabalhadores, não passaram incólume pela pandemia. Buscamos argumentar sobre a relação dos frigoríficos no contágio e disseminação da Covid-19, nos municípios onde estes estão localizados. Buscamos os dados de afastamentos, ações do Ministério Público do Trabalho (MPT) e os resultados oriundos das recentes pesquisas, com intuito de apreender a realidade do trabalho nas unidades de abate e processamento de carnes ainda mais extenuantes e inseguras neste contexto pandêmico que se abate sobre a classe trabalhadora com mais intensidade.

A pandemia da Covid-19: é sempre mais fácil achar que a culpa é do outro

A recente e ainda atual pandemia causada pelo vírus Sars-CoV-2, comumente denominado de Covid-19 ou coronavírus, não foi a única nova cepa de patógenos que ameaçou a humanidade neste século. O epidemiologista Rob Wallace relembra de algumas, entre elas, o vírus da peste suína africana, os ebolas Makona e Reston, a bactéria *Escherichia coli* O157:H7, a febre aftosa, a hepatite E, a listéria, o vírus Nipah, o *Coxiella burnetti* da febre Q, a salmonela, o vibrião, a yersínia e variantes da influenza.

Na contramão das compreensões parciais, suas pesquisas apontam para relações entre a proliferação dos patógenos em humanos e as “modernas” transformações produtivas na indústria e na agricultura que avançam sobre os ecossistemas, desconsiderando o equilíbrio trófico¹

¹ Refere-se à posição dos organismos dentro da cadeia alimentar. Os níveis tróficos, são divididos em organismo; produtores, consumidores e decompositores. Sendo que, cada um destes, exerce funções imprescindíveis na manutenção e dos ecossistemas.

estabelecido nessas áreas. Ou seja, os processos bióticos de troca de energia e matéria são rompidos pelo avanço desmedido da agricultura capitalista, eliminando predadores e presas interligados pelas complexas cadeias alimentares que demoraram longos períodos de adaptação para se constituírem enquanto ecossistemas.

Nas palavras de Wallace (2020), encontramos entendimentos refinados sobre esse processo:

A monocultura de capital intensivo tanto a pecuária quanto a agricultura impulsionam o desmatamento e os empreendimentos que aumentam a taxa e o alcance taxonômico do transbordamento de patógenos: dos animais selvagens para os da pecuária e, destes, para os trabalhadores do setor. Uma vez que esses patógenos entram na cadeia alimentar, a produção pode contribuir com a seleção de variantes de patógenos de maior mortalidade, por recombinação genética e por mudanças antigênicas, ocorrida sob circunstâncias de supressão imunológica. Através do comércio global que agora caracteriza o setor, as cepas recém-desenvolvidas podem ser exportadas para o mundo todo (WALLACE, 200, p. 527).

Devemos nos manter atentos aos engodos contidos em análises que responsabilizam nações específicas pelos surtos pandêmicos, o que não significa que os governos e os Estados nacionais não tenham sua parcela de culpa. No entanto, quando consideramos apenas o local de origem de determinado patógeno, esquecemos por vezes, das transformações sociais e produtivas envolvidas neste processo. As quais contém relações com as cadeias de produção, comércio, distribuição e consumo globais, situadas em distantes territórios, mas com influência e, porque não dizer, culpa na eclosão das pandemias.

O título do artigo de Laura Spinny publicado no jornal *The Guardian*², evidencia a falácia da responsabilidade única dos chineses na pandemia

² SPINNY, L. "It takes a whole world to create a new virus, not just China". *The Guardian*, 25 mar. 2020. Disponível: <https://www.theguardian.com/commentisfree/2020/mar/25/new-virus-china-covid-19-food-markets>

da Covid-19. Diz ela: “É necessário um mundo inteiro para criar um novo vírus, não apenas a China.” Neste artigo a autora argumenta que, por mais que os mercados de molhados da China possibilitaram o contágio do coronavírus dos animais para os seres humanos, por comercializarem animais vivos e mortos em condições sanitárias nem sempre adequadas, somente esse fator não explica o surgimento da Covid-19.

Outras dinâmicas devem ser consideradas, como a agricultura em escala industrial, cada vez mais intensa na China, resultando na incorporação das terras outrora destinadas para agricultura camponesa e no avanço predatório sobre os ecossistemas. A repórter também chama atenção para as tentativas de ingerências de outros países no agronegócio chinês através de investimentos diretos, que pressionam em certa medida pelos avanços da agricultura capitalista nos patamares exigidos pelo mercado internacional.

Fundos de investimentos sediados nos Estados Unidos, como o *Goldman*, adquiriam no ano de 2008, um total de 10 fazendas avícolas na China por 300 milhões de dólares. De acordo com portal de notícias especializados em aves *The Poultry*³, esses investimentos visam fortalecer a presença dos investidores americanos na pecuária chinesa. Torna-se claro, a tentativa sempre constante dos representantes dos países capitalistas centrais, principalmente os Estado Unidos, em intervir nos territórios das nações que apresentam resistências à dominação estrangeiras. Mesmo redigida no espectro neoliberal, a matéria admite que o Banco Popular da China vem aumentando expressivamente os subsídios para os pequenos agricultores e também frisam que o governo Chinês não permitiu a efetivação da compra de 100% dos ativos do grupo de carnes e aves *Henan Shuanghui* pela *Goldman*, pois desejam manter um controle rígido sobre os investimentos estrangeiros no país.

A estigmatização dos chineses frente a pandemia da Covid-19 não é algo fortuito e/ou fruto de piadas descompromissadas. Elas possuem endereço certo e marcas de origem, partem dos países ocidentais alinhados aos interesses dos governos neoliberais, enquanto

3 “Goldman Sachs Buys Chinese Poultry Farms”. *The Poultry*, 22 ago. 2008.

Disponível: <https://www.thepoultrysite.com/news/2008/08/goldman-sachs-buys-chinese-poultry-farms>

representantes das grandes corporações que encaram a China como adversário político, já que a nação asiática contém particularidades de entraves a liberdade absoluta do capital. Marcada por um processo histórico de revolução popular, a China, ainda nos dias de hoje, desperta temores nas economias centrais, causando receios pelo recente crescimento econômico que possibilitou melhorias nas condições de vida dos trabalhadores com diferenças ao neoliberalismo.

Muitos dos que estão lendo essas páginas, em algum momento já escutarem a expressão “vírus chinês”, em alusão a origem da Covid-19 aos pretensos hábitos alimentares e sanitários chineses que estariam em desacordo com as práticas adequadas. Como se o vírus pertencesse àquela nação, e o povo chinês fossem catalizadores virais. Tais conotações pejorativas, surgiram de autoridades públicas e alastraram-se para o conjunto da população que reproduz estes estereótipos racistas.

Vários foram os episódios que fomentaram o racismo contra os chineses, como no esboço apresentado pelo governo dos Estados Unidos sobre a pandemia da Covid-19, representando a presidência do G7, foram utilizadas o termo “vírus de Wuhan”. Não satisfeito, o ex-presidente Trump, utilizava constantemente a expressão “vírus chinês”⁴. Tal tentativa de responsabilizar a China, mediante chacotas e *fake-news* foram compartilhadas por representantes da extrema direita mundo afora, principalmente no Brasil. O ex-ministro da educação Abraham Weintraub, no início do mês abril de 2020, insinuou em suas redes sociais que a China detinha um plano de dominar o mundo e que o coronavírus fazia parte de uma estratégia de fortalecimento do país asiático na geopolítica internacional.⁵ Nessa postagem, o ex-ministro escancarou seu racismo para além do conteúdo, trocando as letras “R” por “L”, comparando os chineses a um personagem de história de quadrinhos brasileiros que falava trocando a primeira letra pela segunda. Nessa ocasião, as autoridades diplomáticas chinesas acusaram o ex-ministro de fazer declarações difamatórias contra a China, com conteúdo fortemente racista e xenofóbico.

4 Maiores informações, consultar os artigos disponibilizados pelo Instituto Tricontinental de Pesquisa Social. Indicamos, especial atenção para CORONACHOQUE, nº.1, com o título “A China e o Corona Choque.”

Disponível: https://thetricontinental.org/wpcontent/uploads/2020/04/20200619_CoronaShock_1_PT_Web.pdf

5 SOUZA, R. “Celso de Mello abre inquérito contra Weintraub por racismo contra chineses”. O Correio Braziliense, 20 abr. 2020.

Disponível: https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/politica/2020/04/29/interna_politica,849567/stf-abre-inquerito-contra-weintraub-por-racismo-contra-chineses.shtml

Causa curiosidade, o fato de o registro dos primeiros casos da última pandemia que tivemos notícias. A gripe suína (H1N1) de 2009 surgiu nos estados americanos da Califórnia e do Texas, atingindo em alguns meses 74 países e vitimou cerca de 151.700 e 575.00 pessoas. Interessante notar que naquele momento a pandemia não foi denominada de “gripe norte-americana”. Além do mais “os Estados Unidos, são os maiores exportadores globais de suínos e também os maiores exportadores de gripe suína em escala mundial.”⁶ E mesmo assim, os americanos não são bombardeados com insultos preconceituosos por parte das autoridades públicas e dos órgãos de imprensa, pelo contrário, são ovacionados pelos governos de países alinhados ao neoliberalismo, enquanto exemplo de gestão eficiente, mesmo às custas da constante ampliação da miséria social dos trabalhadores.

Ademais a forma da gestão da pandemia levada a cabo pelo governo norte-americano, demonstrou a tragédia social instalada em um país administrado por grandes corporações econômicas. Não há dúvidas que o mandato do ex-presidente Trump contribuiu na elevação dos índices de mortes causadas pela Covid-19, porém a ausência de serviços públicos de qualidade para o conjunto da população mais vulnerável perfaz a lógica liberal instalada há muito tempo no projeto de sociedade estadunidense. As privatizações dos serviços públicos apregoado pelos defensores do estado mínimo em conjunto com os ataques aos direitos dos trabalhadores, gestou na realidade norte-americana uma completa incapacidade de atuação pela vida dos trabalhadores, principalmente no que tange à preservação de vidas num momento de contágio pandêmico.

Nos distanciamos de qualquer visão romântica e acrítica sobre a China, todavia temos que admitir a eficiência desta nação no combate à Covid-19. O governo chinês, veementemente atacado pelas economias centrais como regime “autoritário”, conseguiu importantes avanços, demonstrando eficiência nos protocolos de isolamento social, no fornecimento de uma infraestrutura de saúde compatíveis com as necessidades do tratamento e proteção da população, distribuindo máscaras, construindo hospitais e realizando testagem em massa. Ademais, não deixaram seu povo à míngua, sendo que, durante o período de quarentena as províncias que

6 C.f. Wallace, R, 2020, p.532

se encontravam isoladas contaram com acesso a gêneros alimentícios e combustível aos residentes daquela região.

Neste contexto de pandemia, os países ocidentais, deveriam buscar colaboração com os chineses, digo mais, deveriam se espelhar na atuação governamental do país asiático, ao invés de fustigarem desavenças preconceituosas que em nada contribuem na melhoria das condições de vida dos trabalhadores, tampouco no restabelecimento da normalidade desejada, somente possível com o enfrentamento à Covid-19.

Entre o teletrabalho e/ou adoecimento: o aprofundamento das desigualdades sociais no mercado de trabalho brasileiro no contexto da pandemia – Covid-19

Nos espaços de trabalho, principalmente naquelas atividades econômicas consideradas essenciais, o vírus se alastrou com maior intensidade, escarando o mito “de que todos somos iguais perante a doença”. Não discordamos que todos humanos possuem a mesma estrutura biológica, contudo, as possibilidades de contágio, de tratamento e o “privilegio” ao isolamento não são as mesmas.

As análises desenvolvidas pelo Instituto de Pesquisa Econômica aplicada (IPEA) a partir dos dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) Covid-19, revelam que no mês de outubro de 2020, dos 84,1 milhões de pessoas ocupadas no mercado de trabalho apenas 1,8 milhões (9,6%) encontravam-se exercendo atividades laborais de forma remota, possibilitando o distanciamento social para esta parcela dos trabalhadores(as) através do *home office*. Dentre estes, 6,4 (84,1%) milhões possuem vínculos formais de trabalho, estando 1,2 milhões na informalidade⁷.

A presença do trabalho feminino destacou-se nas ocupações laborais desenvolvidas de forma remota, representando 56,9% desta modalidade de trabalho, e os homens 43,1%. Ainda, 76% destes trabalhadores possuem escolaridade de nível superior completa ou pós-graduação, 21,8% ensino médio completo e incompleto e 0,7% compreendem aqueles que não possuem instrução e/ou fundamental incompleto. No que tange a faixa etária, despontam os trabalhadores de 30 a 39 anos, concentrando 31,6% do total no período analisado.

⁷ Nota técnica “O trabalho remoto e a pandemia: a manutenção do status quo de desigualdade de renda no país”. Ipea, 4º trimestre de 2020, Carta de Conjuntura n.49.

Todavia, a possibilidade do trabalho remoto não engloba todas as atividades econômicas e ocupações laborais. A Tabela 1 apresenta a porcentagem de ocupações possíveis de serem executadas de forma remota agrupadas nos grandes grupos da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)⁸. Entre os 10 grandes grupos, apenas o grupo 1- Membros superiores do poder público, dirigentes de organizações e de empresas e gerentes e 2 – Profissionais das ciências e das artes, apresentaram possibilidades de trabalho remoto para mais de 50% das ocupações. Dos outros 8 grupos, metade destes, englobam ocupações totalmente impossibilitadas de serem desenvolvidas remotamente, são eles: o grupo 6 – trabalhadores agropecuários, florestais, da caça e pesca; grupo 8- trabalhadores da produção de bens e serviços industriais; grupo 9 - trabalhadores de manutenção e reparação e grupo 0 - forças armadas, policiais e bombeiros militares.

Tabela 1- Ocupações passíveis de teletrabalho (em %) por Grandes Grupos – CBO 2002

Cód.	CBO 2002 - Grandes Grupos	Ocupações possíveis de teletrabalho
1	Membros superiores do poder público, dirigentes de organizações de interesse público e de empresas e gerentes	61%
2	Profissionais das ciências e das artes	65%
3	Técnicos de nível médio	30%
4	Trabalhadores de serviços administrativos	41%
5	Trab. dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados	12%
6	Trab. agropecuários, florestais, da caça e pesca	0%
7	Trab. da produção de bens e serviços industriais	8%
8	Trab. de manutenção e reparação	0%
9	Forças Armadas, policiais e bombeiros militares	0%

Fonte: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada; PNAD Contínua primeiro trimestre de 2020/ IBGE; Instituto de Pesquisa Econômica aplicada (IPEA)

Elaboração: Autor.

Na conjuntura atual o trabalho remoto tornou-se um privilégio, enquanto possibilidade de desenvolver atividades laborais mantendo as práticas de isolamento social. As atividades essenciais que

⁸ Nota técnica: "Potencial de teletrabalho na pandemia: um retrato no Brasil e no mundo". Ipea, 2º trimestre de 2020, Carta de Conjuntura n.47.

demandam a presença física dos trabalhadores na execução de suas tarefas, envolvem maiores riscos de contaminação não apenas nos ambientes fechados das fábricas, mas também durante o trajeto da casa para o trabalho, dentro dos ônibus apertados e nos terminais urbanos de transportes onde os trabalhadores(as) se espremem diuturnamente em longas filas de embarque.

Em contrapartida, o trabalho remoto também não representa os melhores dos mundos, pois, o maior número de trabalhadores(as) formalizados não acena para existência de um trabalho menos degradante. A formalização do trabalho remoto, ratificada no Brasil pela reforma trabalhista do governo ilegítimo de Michel Temer (2016-2018), consolidou no texto da Lei 13.467 (sancionada em 13 de julho de 2013) o teletrabalho⁹ sem limitação da jornada de trabalho, inviabilizando o direito ao recebimento de horas extras caso não conste em acordo prévio firmado entre a empresas e os trabalhadores individuais.

Ao iniciar a quarenta, aproveitaram, para passar a “boiada” através da medida provisória (MP) 927 publicada pelo atual presidente da república, Jair Messias Bolsonaro, aprofundando os desmanches dos direitos sociais do trabalho. Dentre as medidas regressivas aprovadas, destacou-se o direito dos empregadores¹⁰ de alterar o regime de trabalho presencial para o teletrabalho passando por cima dos acordos individuais ou coletivos anteriormente firmados com os sindicatos, além de dispensar a alteração prévia nos contratos individuais de trabalho estabelecido na reforma trabalhista de 2017.

Os custos envolvidos na infraestrutura necessária para realização do trabalho remoto foram submetidos ao tácito acordo entre trabalhadores e empresários, novamente deixando a cargo dos mais fortes, neste caso, as empresas, o direito de imporem aos trabalhadores(as) as despesas com os investimentos na contratação dos serviços de internet banda larga, bem como outros materiais necessários ao desenvolvimento de suas atividades realizadas dentro dos seus lares. Com efeito, o espaço destinado ao descanso dos trabalhadores(as) e de seus familiares, transformou-se da noite para o dia em apêndice das

9 SOUTO, J.L.M. “Impactos do golpe trabalhista (a Lei n. 13.467/17).” Blog Jorge Luiz Souto Maior, 20 ago. 2017. Disponível: <https://www.jorgesoutomaior.com/blog/impactos-do-golpe-trabalhista-a-lei-n-1346717>

10 SOUTO, J.L.M. “MP 927: da pandemia ao pandemônio.” Blog Jorge Luiz Souto Maior, 25 mar. 2020. Disponível: <https://www.jorgesoutomaior.com/blog/mp-927-da-pandemia-ao-pandemonio>

empresas, dificultando a identificação da fronteira entre o ambiente de trabalho e moradia, visto que, mediado pelos dispositivos tecnológicos (*smartphones, notebook* etc.) conectados à internet, inexistem ou ficam cada vez mais escassos os momentos de não trabalho.¹¹

Mesmo contando com a possibilidade do isolamento social, algo que não deveria ser considerado um privilégio, mas sim um direito neste momento de contaminação em massa dos trabalhadores(as), que exige a adoção de medidas de isolamento para o conjunto da classe trabalhadora, sob pena do constante aumento do número de mortes, além da ineficácia de um isolamento, que abrange, apenas uma parcela da população, apresentando pouca efetividade no combate ao Covid-19. Aqueles(as) que se encontram no regime de trabalho remoto, também estão expostos aos expedientes da degradação do trabalho, associados às cobranças por metas diárias fiscalizadas por modernos “mecanismo” de controle que exigem a pronta presença dos trabalhadores(as) nas plataformas *online*, sendo constantemente avaliados pelos relatórios de desempenho individual que visam pressionar pela ampliação dos índices de produtividade e consequentemente dos lucros apropriados pelo empresariado¹².

É sob os ombros das mulheres trabalhadoras que o trabalho remoto se torna duplamente mais precário e degradante. Marcado por conteúdos machistas, a organização do trabalho gerida pelo capital, sobrecarrega as mulheres com o fardo da dupla jornada¹³, intensificada nos limites do teletrabalho na exigência dos cuidados dos filhos e idosos, os quais necessitam de especial atenção no período de quarentena. Os primeiros por não estarem nos ambientes escolares presenciais e os segundos por demandarem rotinas de rígido isolamento por comporem parte da população considerada grupo de risco. Desta forma, incide sobre as mulheres árduas rotinas laborais não remuneradas, as quais, na maioria dos casos não contam com seus companheiros nas divisões dos afazeres domésticos. Estas trabalhadoras não gozam das benesses propagandeadas pelos gestores do capital a respeito do trabalho remoto, muito pelo contrário, são duplamente exploradas¹⁴, pondo às claras os vínculos

11 C. f. Alves, (2018)

12 C. f. Antunes, (2020)

13 ANDRADE, D. “ Por um fio: Mulheres, pandemia e Home office. Blog Otim, 22 set. 2020.

Disponível: <http://otim.fct.unesp.br/por-um-fio-mulheres-pandemia-e-home-office/>

14 SANTOS. “Agora falando sério- ou apenas o óbvio”. Blog Jorge Luiz Souto Maior, 14 mar. 2020.

estruturais insuperáveis da organização social assentada na exploração do trabalho com as práticas machistas historicamente determinadas.

A seguir, vamos direcionar nossas atenções para um estrato da classe trabalhadora inseridos na atividade econômica de abate e processamentos de carnes, classificada enquanto atividade essencial, abarcando, principalmente as ocupações inseridas dentro dos Grandes Grupos (CBO-2002) 7 e 8, ambos descritos como trabalhadores da produção de bens e serviços industriais. O quadro disposto anteriormente, demonstra para impossibilidade quase absoluta de teletrabalho destas ocupações, dado às especificidades das rotinas laborais demandadas na produção industrial, sobretudo nos frigoríficos.

Uma nova doença em um espaço já adoecido: a Covid-19 nos frigoríficos

Tão logo a Covid-19 aterrissou no país, os trabalhadores se tornaram as principais vítimas da prolongada crise sanitária causada pela pandemia. É significativo, que a primeira morte por Covid-19 na cidade do Rio de Janeiro, ceifou a vida de uma empregada doméstica de 63 anos, que percorria semanalmente a distância de 120 km para trabalhar num bairro luxuoso localizado do Alto Leblon. Sua patroa, que havia recentemente viajado para Itália (epicentro da pandemia naquele momento), não dispensou os serviços da empregada doméstica enquanto aguardava os resultados dos seus exames. Assim, após dez anos de trabalho diários junto aquela família, a trajetória laboral desta trabalhadora chegara ao fim, juntamente com a sua vida.¹⁵

Esse caso noticiado no mês de abril de 2020, já anunciava para o conjunto da classe trabalhadora, sobretudo para àqueles(as) considerados trabalhadores(as) essenciais, a manutenção das desigualdades sociais, agora, acrescida de maiores probabilidades de contágio e morte, associadas ao trabalho.

Nos dias de hoje, a Covid-19 representa 10% dos acidentes de trabalho no Brasil, sendo, a principal causa de afastamento dos trabalhadores de suas atividades laborais. Entre os meses de julho a novembro de

Disponível: <https://www.jorgesoutomaior.com/blog/agora-falando-serio-ou- apenas-o-obvio>
15 Maria Luisa de Melo, "Primeira vítima do RJ era doméstica e pegou coronavírus da patroa no Leblon", Portal Uol, abril 19, 2020. <https://noticias.uol.com.br/saude/ultimas-noticias/redacao/2020/03/19/primeira-vitima-do-rj-era-domestica-e-pegou-coronavirus-da-patroa.htm> acessado 15/03/2021)

2020, ocorreu um aumento de 246% nos afastamentos em relação aos três meses anteriores, somente nestes três meses, a doença foi responsável pelo afastamento de 10.785 trabalhadores¹⁶. As ocupações laborais vinculadas aos frigoríficos ocupam a segunda posição entre os afastamentos, atrás apenas dos profissionais da saúde, principalmente os enfermeiros, auxiliares e técnicos de enfermagem, envolvidos diretamente no combate à Covid-19 nos ambientes hospitalares.¹⁷

Tal realidade, se destaca nos veículos de imprensa e não são raras, as notícias jornalísticas que apresentam o envolvimento dos frigoríficos na proliferação da Covid-19 entre os trabalhadores. As reportagens publicadas no portal de notícias *GHZ*, embasadas nas ações do Ministério Público do Trabalho (MPT), se referem aos frigoríficos localizados no estado do Rio Grande do Sul como *focos de contágios*. O que tem motivado, a interdição total de grandes plantas fabris, dentre elas, o frigorífico da empresa *Brasil Foods (BRF)* localizado no município do Vale do Taquari, por ter desprezado ao menos 11 ações de proteção necessárias para mitigar as possibilidades de contágio entre os 2.500 trabalhadores aglomerados nas linhas de produção. Outros frigoríficos localizados nos municípios de Passo-Fundo (RS), Trindade do Sul (RS), Garibaldi (RS), Marau (RS), Serafina Corrêa (RS), Tapejara (RS), Lajeado (RS) e Encantado (RS), também foram considerados como focos de coronavírus.¹⁸

Ainda, segundo o Ministério Público do Trabalho do Rio Grande do Sul (MPT), até o mês de setembro de 2020, foram interditados cinco frigoríficos e outros onze assinaram Termos de Ajustamento de Conduta (TAC). Motivam essas ações, as constantes falhas nos protocolos de segurança, além do crescimento vertiginoso nos casos positivos de Covid-19 nos frigoríficos, com crescimento de 40% de um mês para o outro¹⁹.

No topo do *ranking*, entre os dez municípios brasileiros que mais registraram acidentes de trabalho por Covid-19 no terceiro trimestre

16 FAGUNDES, A. "Com 10% dos acidentes de trabalho, covid é maior causa de afastamento." Valor econômico, 11 jan. 2021. Disponível : <https://valor.globo.com/brasil/noticia/2021/01/11/com-10-dos-acidentes-de-trabalho-covid-e-maior-causa-de-afastamento.ghtml>

17 Ibidem.

18 MARTINS, C. "Justiça determina interdição total de frigorífico em Lajeado para evitar contágio. GHZ, 8 mai. 2020." Disponível: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/coronavirus-servico/noticia/2020/05/justica-determina-interdicao-total-de-frigorifico-em-lajeado-para-evitar-contagio-ck9yc7zkr0079015nfguj1wyc.html>

19 PINZON, E. "Rio Grande do Sul tem 14 frigoríficos com mais de cem trabalhadores infectados pelo coronavírus. 13 set. 2020. Disponível: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/coronavirus-servico/noticia/2020/07/rio-grande-do-sul-tem-14-frigorificos-com-mais-de-cem-trabalhadores-infectados-pelo-coronavirus-ckckoop76000i013gvavzs5i2.html>

de 2020 (julho a setembro), está o município gaúcho de Três Passos. Onde, segundo os dados do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), os acidentes de trabalho causados pela Covid-19, somam-se 328 registros, representando 49% de todos os casos do município. Esses números alarmantes de registros, estão todos concentrados nos trabalhadores do frigorífico Seara do *Grupo JBS*²⁰, especializado, nesta unidade, no abate e processamento de suínos.

Assim sendo, gostaria de indagar os/as trabalhadores(as) do frigorífico Seara de Três Passos-RS, bem como o conjunto da população do município, se eles concordam com a análise proferida pelo consultor trabalhista da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA)²¹ na audiência pública²² virtual promovida pela Assembleia Legislativa do estado de Santa Catarina (ALESC) no dia 29 de março de 2021.

Na posição de representante técnico da ABPA, Moacir Ceriguelli enfatiza:

“Quero finalizar, garantindo, em nome da ABPA, que estamos aqui justamente para fazermos, igual como fizemos lá no início das questões que envolviam todas as problemáticas de acidentes e doenças do trabalho. Assim quando, um ano atrás, lembro-me que vivíamos uma situação caótica em relação ao estado de calamidade pública, em relação a pandemia quando os frigoríficos realmente enfrentavam problemas. Mas queremos aqui deixar registrado que soubemos e demos uma resposta bastante exemplar, de tal forma, de que hoje, até ousamos dizer que em muitas localidades, às vezes o frigorífico é um local mais seguro que a própria cidade.”

20 ROSA, V. “Justiça determina afastamento total de empregado de frigoríficos após 41% testarem positivo para coronavírus”, 17 set. 2020. Disponível: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/saude/noticia/2020/07/justica-determina-afastamento-total-de-empregados-de-frigorifico-apos-41-testarem-positivo-para-coronavirus-ckcq19kmm000001477sfwj92q.html>

21 Associação Brasileira que reuni e representa os interesses, de cerca de 140 empresas e entidades especializadas no abate, produção e distribuição de carnes avícolas e suínas.

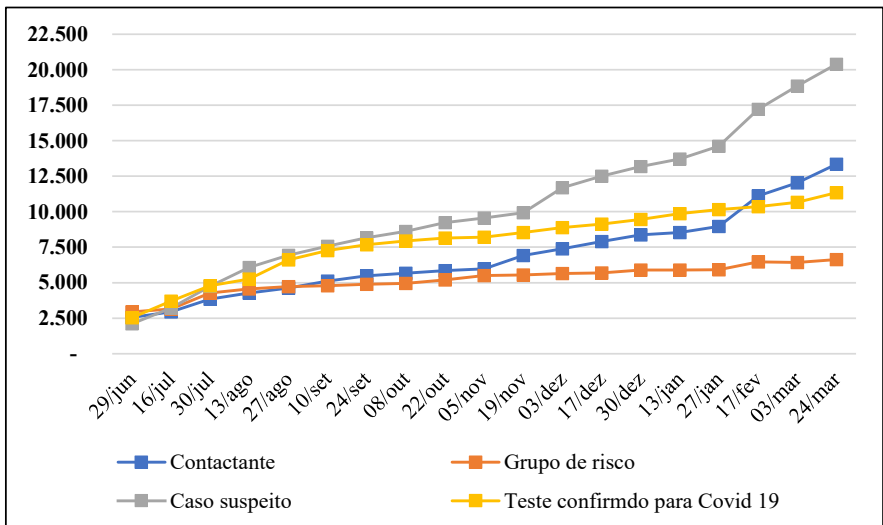
22 Audiência pública realizada pela Assembleia Legislativa do estado de Santa Catarina em 24/03/20201. Proposta pela Deputada Estadual Luciane Carminatti do Partidos dos Trabalhadores (PT), com objetivo de debater as propostas de flexibilização da Norma Regulamentadora (NR) 36, junto com as entidades representativa dos trabalhadores dos frigoríficos, Ministério público do Trabalho e Judiciário e os representantes das Empresas frigoríficas representados pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). Disponível: https://www.youtube.com/watch?v=qsNjnhEa_qs&list=PLNmz4ds5UGCwwZ4ZC3ALvNUea01MxhRcn&ab_channel=assembleiasc

Se a análise do representante da ABPA estivesse alicerçada na realidade cotidiana dos frigoríficos, os números apresentados no boletim semanal dos casos de Covid-19 em estabelecimentos abatedouros e frigoríficos de carnes de Santa Catarina publicado no mês de março de 2021, não expressariam um aumento de mais de 300% no número de afastamentos por testagem positiva em relação à Covid-19 neste setor, entre o período de 29 de junho de 2020 a 24 de março de 2021.

Conforme o gráfico abaixo demonstra (Gráfico 1), houve uma evolução contínua, ao menos, desde o final do mês de junho de 2020 até o presente momento (março de 2021), na quantidade de trabalhadores catarinenses afastados de suas atividades laborais nos frigoríficos por motivos relacionados à Covid-19.

Gráfico 1 - Número Total de ocorrências por motivo de afastamento devido a Covid-19 em abatedouros e frigoríficos de carnes de Santa Catarina

(29/06/2020 à 24/03/2021)



Fonte: Sistema de informação de Saúde do Trabalhador-SC (SISTRA SC)

Elaboração: Autor.

Em todos os motivos de ocorrência, os registros apresentaram expressivo crescimento, o que denota, o descaso dos frigoríficos

na adoção e implementação das normas adequadas de segurança, necessárias para conter o contágio da Covid-19 no interior das unidades produtivas. Somente entre os dias 17 de fevereiro de 2021 à 17 de março do mesmo ano (30 dias), vimos aumentar em 17,61% (1.958) os afastamentos motivados pelo contato (o termo técnico é de contactante) entre trabalhadores do mesmo setor, onde houve a confirmação de algum caso positivo para Covid-19. Os casos suspeitos, no mesmo período, cresceram em 15,82% (2.722) o número de afastamentos, os testes positivados 6,90% (11.074) e, entre os trabalhadores considerados dos grupos de riscos, foram contabilizados o aumento de 1,75% (6.583).

As atividades econômicas de abate e processamento de carnes, vinculadas aos frigoríficos, tem contribuído na difusão da Covid-19. Nos municípios da Região Sul, onde estão localizadas as grandes unidades frigoríficas e naqueles que, de certa forma, estão interligados ao complexo da frigorificação de carnes, por ser o local de residência de parte dos trabalhadores ou abrigarem atividades complementares, como as granjas, depósitos e etc., os casos confirmados de Covid-19 são expressivos.

Isso ocorre justamente, pela confluência de determinados fatores que particularizam os frigoríficos, mas não somente, enquanto territórios do trabalho degradado, marcado neste momento segundo os entendimentos de parte da comunidade científica, pela:

1) a determinação por parte do governo federal que entende os frigoríficos como atividade essencial; 2) a característica específica do setor em ser intensivo em mão de obra o que implica na aglomeração de milhares de trabalhadores/as nas linhas de produção; 3) as condições ambientais controladas (frio e a baixa taxa de renovação do ar) que favorece o contágio e a disseminação do vírus; e 4) a migração pendular diária na qual os frigoríficos buscam trabalhadores/as em municípios circunvizinhos, o que leva ao surgimento e aumento de casos não apenas na cidade sede do frigorífico.²³

Observamos, que somente após a pressão do Ministério Público do Trabalho (MPT), de pesquisadores engajados e do movimento sindical houve a preocupação dos frigoríficos em adotarem de fato os protocolos de segurança contra a Covid-19. Foram necessárias, interdições, fiscalizações, multas e Termos de Ajuste de Conduta (TAC) para impor às “modernas” empresas da frigorificação de carnes brasileiras, a adoção de simples medidas de distanciamento, testagem de todos os trabalhadores, distribuição de máscaras adequadas e álcool em gel.

No entanto, são frequentes os descumprimentos dos protocolos de segurança estabelecidos pelas autoridades sanitárias no enfrentamento à Covid-19, por parte dos frigoríficos. Ademais, os representantes do setor, no estado do Paraná, conseguiram revogar a Resolução estadual nº855, que exigia o distanciamento de 2,00 metros entre os trabalhadores e adotaram a normativa federal que exige apenas um metro de distanciamento nas linhas de produção.²⁴

Entre as principais empresas frigoríficas do Paraná, o Grupo *GT Foods*, com sede no município de Maringá-PR, é a 4ª maior empresa de abate de aves no Brasil²⁵. Porém, a grandiosidade de suas operações, não refletem compromissos com a vida e saúde dos trabalhadores, principalmente neste período de pandemia. Optaram pelo comprometimento às medidas de segurança, somente após a instauração de um Inquérito Civil pela Procuradoria do Trabalho de Maringá (MPT) e assinatura de TAC.

Esta mesma empresa, optou, durante a pandemia da Covid-19 por uma postura lamentável, veemente defendida pelo Dr. Adler Dourado, responsável pela saúde de 12.000 trabalhadores da *GT Foods*. Enquanto médico do trabalho da empresa, deu entrevistas²⁶, afirmando a “eficácia” do tratamento precoce da Covid-19. Relata o médico, nas entrevistas, que adotou o protocolo do tratamento precoce, administrando o medicamento ivermectina, de forma preventiva nos trabalhadores.

24 ROCHA, R. “Pressão de frigoríficos derruba norma de proteção e aumenta contágio da Covid no PR”. CUT, 12 ago. 2020. Disponível: <https://www.cut.org.br/noticias/pressao-de-frigorificos-derruba-norma-de-protecao-e-aumenta-contagio-da-covid-no-2b22>

25 Informações coletadas no site da própria empresa, disponível: <https://www.gtfoods.com.br/investidores>

26 Entrevista Dr. Adler. Programa Beija-Flor na Tv. *GT Foods*/youtube, 11 mar. 2021.

Disponível: https://www.youtube.com/watch?v=a4LMzvn7JAA&t=1s&ab_channel=GT Foods
https://www.youtube.com/watch?v=SocpOKEt8rE&t=1127s&ab_channel=jovemPanMaring%C3%A1

Argumenta ainda, que existem estudos comprobatórios da eficácia do medicamento e que, após o início deste protocolo nas unidades da *GT Foods*, os casos de Covid-19, diminuíram drasticamente.

Tal postura atenta contra a vida dos trabalhadores, estando em desacordo com as diretrizes médicas adotadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e demais instâncias normativas ratificadas pelas diversas especialidades médicas. Ao adotar o tratamento precoce como estratégia não científica e segura, com objetivo de manter todos os trabalhadores em seus postos e não diminuir a intensidade produtiva, a *GT Foods* sela o compromisso com o obscurantismo e negacionismo defendido pelo governo Bolsonaro, o qual gravita ao redor das concepções anticientíficas, que negam a necessidade das máscaras de proteção e do isolamento social enquanto medidas prioritárias no enfrentamento à Covid-19.

No que pese os números pujantes das exportações, do grande contingente de trabalhadores contratados, os frigoríficos, descompromissados com a saúde humana, tornaram-se pontos de contágio e propagação da Covid-19, conforme os dados apresentados anteriormente indicam. A saúde dos trabalhadores, não pode permanecer entregue às práticas de “segurança” das empresas, como é o caso da *GT Foods*, apresentado anteriormente, sob pena do aumento das taxas de transmissão e conseqüentemente de mortes, ainda, vale destacar, mais acentuada entre os trabalhadores.

Considerações Finais

As contradições postas neste período de pandemia, exigem articulações em torno do resguardo dos trabalhadores. Para isso, é necessário a manutenção e ampliação das normativas protetivas, com objetivo da preservação da vida, sobretudo, dos(as) trabalhadores(as) considerados essenciais, sem os quais, as encomendas não são transportadas, as enfermidades não são tratadas e os alimentos não são produzidos.

Essenciais são os trabalhadores para os altos patamares de produtividade, todavia, os frigoríficos representam, por um lado, uma necessidade diária de trabalhadores para movimentar suas máquinas, refilar seus porcos e frangos, embalar, carregar nos caminhões e transportá-los. De outro, manifestam pouco apreço pela vida humana, já que vida que trabalha e produz, só importa quando não adoece, caso aconteça, é substituída pelo outro desempregado. Nesse processo, os frigoríficos possuem experiência, antes mesmo da chegada da pandemia, os números de acidentes de trabalho, que resultam em afastamentos, lesões, mutilações, apontam para cruel realidade deste setor produtivo.

Quando a Covid-19 encontra o trabalho, organizado num ambiente já precarizado, que se preocupa mais com o bem-estar animal, do que, com os trabalhadores inseridos nas ocupações de abate e processamento das carnes, o resultado não poderia ser outro, além do aumento dos riscos à saúde coletiva dos trabalhadores.

Ainda no século XIX, o filósofo alemão Karl Marx identifica que para o capital a produção é o que realmente importa, sendo secundária a preocupação com a vida e saúde dos trabalhadores, segundo ele: “O capital não tem, por isso, a menor consideração pela saúde e duração de vida do trabalhador, a não ser quando é coagido pela sociedade a ter consideração (MARX, 1996, p. 383)”. O lucro em detrimento da saúde é resultado de uma forma de organização do trabalho que ignora as reais necessidades dos(as) trabalhadores(as), o que realmente importa para o grande empresariado são as altas taxas de produção e exportações, mesmo que para atingi-las seja necessário expor os trabalhadores(as) a rotinas de

trabalho degradantes e até mesmo não observar protocolos de segurança necessários para evitar o contágio de doenças, como é caso da covid-19.

É surpreendente que as palavras de Marx possuam vigência nos dias de hoje, pois as notícias trazidas anteriormente, bem como os resultados de pesquisas apresentados, evidenciam para a continuidade da condição de precarização dos trabalhadores e o descaso da classe patronal. Marx parece detalhar a realidade atual, quando apresenta a visão dos capitalistas “à queixa sobre degradação física e mental, morte prematura, tortura do sobretrabalho, ele responde: Deve esse tormento atormentar-nos, já que ele aumenta o nosso gozo (o lucro)? (MARX, 1996, p. 384).

Temos ciência que os discursos proferidos pelos representantes dos industriais “modernos” não explicitam tal postura, pelo contrário, tentam convencer a sociedade dos compromissos firmados em torno da construção de ambientes de trabalho seguros. Contudo, para quem sabe ler um pingo é letra, quando escutamos do representante da ABPA²²: “queremos sim atualizar, simplificar a NR36, queremos sim, harmonizar, premissas essas que parecem estar em plena concordância com o que o governo federal tem colocado.” Torna-se nítida a tentativa, nesse caso, dos frigoríficos, em ignorar as conquistas dos trabalhadores deste setor produtivo. Atualizar e simplificar, significa menores períodos de pausas necessárias para manutenção da saúde dos trabalhadores, significa simplificar a produção sem os entraves posto por uma legislação protetora que assegure rotinas de trabalho que contribuam para redução dos agravos à saúde dos trabalhadores.

Desta forma, se faz necessário e urgente, a mobilização em todas as esferas políticas e institucionais, dos movimentos sociais, sindicatos, pesquisadores, dentre todos comprometidos com um projeto de sociedade que preze pelas reais necessidades dos trabalhadores, principalmente, o resguardo à vida, no momento atual. Além de defender a manutenção das regulações, que protejam os trabalhadores do desgaste precoce nas linhas de produção dos frigoríficos, caso da NR 36, que versa sobre a necessidade dos intervalos necessários para evitar a ocorrência de lesões permanentes, oriundas de um processo de trabalho degradante.

Referências

ANDRADE, D. Por um fio: Mulheres, pandemia e Home office. **Blog Otim**, 22 set. 2020.

Disponível: <<http://otim.fct.unesp.br/por-um-fio-mulheres-pandemia-e-home-office/>>.

Acesso em 05 mar. 2021.

ANTUNES, R. **O privilégio da servidão: o novo proletariado de serviços na era digital**. São Paulo: Boitempo, 2020.

CASULO, A. C; SILVEIRA, C; ALVES, G; VAZQUEZ, P. **Precarização do Trabalho e Saúde Mental O Brasil da Era Neoliberal**. Bauru: Projeto Editorial Praxis, 2018.

WALLACE, R. **Pandemia e agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência**. São Paulo: Elefante, 2020.

FAGUNDES, A. Com 10% dos acidentes de trabalho, covid é maior causa de afastamento. **Valor econômico**, 11 jan. 2021.

Disponível: <<https://valor.globo.com/brasil/noticia/2021/01/11/com-10-dos-acidentes-de-trabalho-covid-e-maior-causa-de-afastamento.ghtml>>.

Acesso em 15 de mar. 2021

GÓES, G. S; MARTINS, F. S; NASCIMENTO, J.A.S. **Carta de Conjuntura**, n.49, 4º trimestre de 2020.

Disponível:<https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/conjuntura/201217_cc_49_nota_32_teletrabalho.pdf>.

Acesso em: 05 de fev. 2021.

GÓES, G. S; MARTINS, F. S; NASCIMENTO, J.A.S. **Carta de Conjuntura**, n.47, 2º trimestre de 2020.

Disponível:<https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/conjuntura/200608_nt_cc47_teletrabalho.PDF>.

Acesso em: 05 de fev. 2021.

Goldman Sachs Buys Chinese Poultry Farms. **The Poultry**, 22 de ago. 2008.

Disponível: <<https://www.thepoultrysite.com/news/2008/08/goldman-sachs-buys-chinese-poultry-farms>>.

Acesso em: 02 de fev. 2021.

HECK, F et al. Os territórios da degradação do trabalho na Região Sul e o arranjo organizado a partir da COVID-19: A centralidade dos frigoríficos na difusão espacial da doença. **Metodologias e Aprendizados**, v.3, p. 54-68, 20 jun.2020.

LUISA, M. M. Primeira vítima do RJ era doméstica e pegou coronavírus da patroa no Leblon, **Portal Uol**, abril 19, 2020.

Disponível:<<https://noticias.uol.com.br/saude/ultimasnoticias/redacao/2020/03/19/primeira-vitima-do-rj-era-domestica-e-pegou-coronavirus-da-patroa.htm>>.

Acesso em 15 de mar. 2021.

MARTINS, C. Justiça determina interdição total de frigorífico em Lajeado para evitar contágio. **GHZ**, 8 mai. 2020.

Disponível: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/coronavirus-servico/noticia/2020/05/justica-determina-interdicao-total-de-frigorifico-em-lajeado-para-evitar-contagio-ck9yc7zkr0079015nfguj1wyc.html>>.

Acesso em 13 de mar. 2021

MARX, K. **O capital**: crítica da economia política. São Paulo: Nova Cultura, 1996.

PINZON, E. Rio Grande do Sul tem 14 frigoríficos com mais de cem trabalhadores infectados pelo coronavírus. **GHZ**, 13 set. 2020.

Disponível:<<https://gauchazh.clicrbs.com.br/coronavirus-servico/noticia/2020/07/rio-grande-do-sul-tem-14-frigorificos-com-mais-de-cem-trabalhadores-infectados-pelo-coronavirus-ckckoop76000i013gvavzs5i2.html>>.

Acesso em 13 de mar. 2021.

ROCHA, R. Pressão de frigoríficos derruba norma de proteção e aumenta contágio da Covid no PR. **Central Única dos Trabalhadores (CUT)**, 12 ago. 2020.

Disponível: <<https://www.cut.org.br/noticias/pressao-de-frigorificos-derruba-norma-de-protecao-e-aumenta-contagio-da-covid-no-2b22>>.

Acesso em 15 de mar. 2020.

ROSA, V. Justiça determina afastamento total de empregado de frigoríficos após 41% testarem positivo para coronavírus. **GHZ**, 17 set. 2020.

Disponível: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/saude/noticia/2020/07/justica-determina-afastamento-total-de-empregados-de-frigorifico-apos-41-testarem-positivo-para-coronavirus-ckcql9kmm000001477sfwj92q.html>>.

Acesso em 10 de mar. 2021.

SANTOS. Agora falando sério- ou apenas o óbvio. **Blog Jorge Luiz Souto Maior**, 14 mar. 2020.

Disponível: <<https://www.jorgesoutomaior.com/blog/agora-falando-serio-ou-apenas-o-obvio>>.

Acesso em: 05 de mar. 2021.

SOUTO, J.L.M. Impactos do golpe trabalhista (a Lei n. 13,467/17). **Blog Jorge Luiz Souto Maior**, 20 ago. 2017.

Disponível: <https://www.jorgesoutomaior.com/blog/impactos-do-golpe-trabalhista-a-lei-n-1346717>.

Acesso em: 03 de fev. 2021.

SOUTO, J.L.M. “MP 927: da pandemia ao pandemônio.” **Blog Jorge Luiz Souto Maior**, 25 mar. 2020.

Disponível: <<https://www.jorgesoutomaior.com/blog/mp-927-da-pandemia-ao-pandemonio>>.

Acesso em: 03 de fev. 2021.

SOUZA, R. Celso de Mello abre inquérito contra Weintraub por racismo contra chineses. **O Correio Braziliense**, 20 de abr. 2021.

Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/politica/2020/04/29/interna_politica,849567/stf-abre-inquerito-contra-weintraub-por-racismo-contra-chineses.shtml>.

Acesso em: 04 de fev. 2021.

SPINNY, L. It takes a whole world to create a new virus, not just China. **The Guardian**, 25 de mar. 2020.

Disponível em: <<https://www.theguardian.com/commentisfree/2020/mar/25/new-virus-china-covid-19-food-markets>>.

Acesso em: 02 de fev. 2021.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO DE SAÚDE DO TRABALHADOR/SISTRA SC. **Boletim semanal dos casos de covid-19 em estabelecimentos abatedouros-frigoríficos de carnes de Santa Catarina**. Florianópolis, 24 de março de 2021.



Eixo II

Fernando Mendonça Heck



LER/DORT:

**velha conhecida
nos frigoríficos!**

Introdução

Mesmo em meio à crise sanitária decorrente da pandemia causada pelo coronavírus (Sars-CoV-2) causador da Covid-19, o setor de abate e processamento de carnes projetou e materializou crescimento na produção e exportação. A produção de carne de frango teve projeções de alta de até 4,2% (13,8 milhões de toneladas) em relação ao ano de 2019. Já o setor de suínos projetou alta de 8% em relação a 2019 com 3,983 milhões de toneladas. Ambos os setores também estimaram aumento nas exportações (ABPA, 2020). No caso dos bovinos as exportações bateram novo recorde no ano de 2020, com uma receita de US\$ 8,4 bilhões que representam 10,5% mais que o ano de 2019 (LOPES, 2021).

Estes números positivos para as empresas do setor se devem principalmente ao fato de que o mesmo foi considerado atividade essencial pelo governo federal no período da pandemia. Ou seja, não fechou seus estabelecimentos e impediu o isolamento social de milhares de trabalhadores(as), sendo que teve papel relevante na propagação da Covid-19, principalmente em sua fase de interiorização. Apesar de as empresas do setor afirmarem seus compromissos com os protocolos sanitários e as orientações das autoridades de saúde, a realidade concreta mostrou que, para além da aglomeração de trabalhadores(as) nas linhas de produção, refeitórios e outros locais das fábricas, temos outros fatores, como o próprio ambiente refrigerado e com baixa taxa de renovação do ar, situação que fez os casos de Covid-19 em frigoríficos se tornarem expressivos em vários municípios brasileiros (HECK et. al, 2020).

Isso quer dizer que os números positivos para as empresas no que se refere aos patamares de produção e exportação foram alcançados pela impossibilidade de isolamento social dos(as) trabalhadores(as), bem como da contaminação de milhares pelo Brasil nos frigoríficos. Porém, para além do contágio durante a pandemia, o tema desta contribuição versa sobre outro problema significativo deste setor e que é anterior ao momento atual: os agravos por esforços repetitivos relacionado à forma como se organiza e gere o trabalho.

O setor de frigoríficos no Brasil registrou 522.741 empregos segundo os dados oficiais para o ano de 2019 (RAIS, 2019). Com prevalência para

os estados da região Sul do país, sobretudo Paraná e Santa Catarina, os postos de trabalho gerados caracterizam-se pela presença de ocupações formais com carteira assinada, baixos salários – 65,2% dos(as) trabalhadores(as) ganham no máximo dois salários mínimos – e uma organização do trabalho baseada em ritmos intensos e velozes nas linhas de abate e processamento de carnes.

Por isso, não é nenhuma novidade identificar que este setor seja um dos principais responsáveis por agravos à saúde relacionados aos esforços repetitivos exigidos dos(as) trabalhadores(as). Apesar dos avanços conquistados pelo movimento sindical, como a Normativa Regulamentadora 36 (NR-36), que chegou a reduzir em pouco mais de 30% o número de acidentes de trabalho registrados se comparamos os números dos anos de 2008 e 2015, o cenário após 2016 é de uma nova tendência de crescimento destes agravos. E as coisas ficam ainda piores com a proposição de revisões na NR-36 por parte do governo federal que cede às pressões empresariais, objetivando enxugar direitos da classe trabalhadora, como a redução das pausas durante a jornada de trabalho.

Assim, o objetivo deste artigo é demonstrar que a gestão e organização do trabalho em frigoríficos tem se configurado em agravos para a saúde do(a) trabalhador(a). Portanto, ainda se caracteriza como produtora de doenças, pois o ritmo de trabalho imposto continua incompatível com os limites do sistema musculoesquelético do corpo humano. No primeiro item do artigo, traçamos um panorama mais geral sobre as Lesões Por Lesões por Esforços Repetitivos e Distúrbio Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho (LER/DORT) com definições teóricas sobre o tema, breve contexto histórico da mesma no Brasil e sua relação com as transformações mais gerais que ocorreram no mundo do trabalho. O principal argumento defendido aponta para a necessidade de observar estes agravos diretamente relacionados à forma como se gere e organiza o trabalho nos mais diversos setores produtivos. Já no segundo item, a discussão se dá a partir dos dados oficiais de acidentes e doenças do trabalho registrados para o setor de frigoríficos no Brasil. Há duas interpretações que são colocadas no item: a) um panorama geral dos dados do período de 2006 a 2018; b) o perfil dos agravos à saúde no setor que reforçam o argumento de que estes são diretamente

relacionados à gestão e organização do trabalho que levam às LER/DORT. Por fim, no terceiro item abordamos, a partir da narrativa dos(as) trabalhadores(as), os aspectos que envolvem os ritmos de trabalho, a relação com profissionais de saúde/gestão empresarial e os agravos à saúde relacionados ao esforço repetitivo exercido nos frigoríficos.

LER/DORT:

agravos relacionados à gestão e organização do trabalho

As Lesões Por Esforços Repetitivos e Distúrbios Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho, conhecidas pela sigla LER/DORT, são agravos à saúde do(a) trabalhador(a) resultantes da excessiva realização de movimentos repetitivos e postura estática. Seus determinantes devem ser identificados principalmente com a atividade laboral executada, isto é, deve-se ter a preocupação de identificar a forma como o trabalho é organizado. Portanto, o ritmo, velocidade, destreza, metas a serem cumpridas, posições ergonômicas, são todos aspectos relevantes para verificar a existência de casos de LER/DORT.

Estes agravos que constam dentre os mais frequentes notificados em acidentes, doenças e afastamentos do trabalho no Brasil, são típicos das transformações que ocorreram nas relações de trabalho em todo o mundo pelo menos desde a década de 1970. O advento de novas máquinas e tecnologias também criou formas renovadas de organização do trabalho e de adoecer neste. Muitas destas causam a falsa impressão de que o maquinário acaba com a exigência de força bruta para a realização do trabalho e, portanto, faz diminuir os acidentes e doenças. Porém, se em alguns casos específicos o trabalho pesado é eliminado, isso não significa que os agravos deixaram de existir. Pelo contrário ganharam nova qualidade, pois agora o ritmo da produção exige esforços leves, mas contínuos, velozes e com máxima destreza, o que gera sobrecarga no sistema musculoesquelético para trabalhadores(as) de inúmeras profissões.

No Brasil os casos de LER/DORT se tornaram frequentes a partir da década de 1980 e no início foram verificados no setor de serviços, mais especificamente num centro de processamento de dados estatal¹. No ano de 1982 um representante dos funcionários da Comissão Interna de Acidentes (CIPA) do Centro de Processamento de Dados (CPD) do Banco do Brasil, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, achou estranho que nove

¹ RIBEIRO, 1999.

digitadores aparecessem com os braços engessados e diagnósticos clínicos de tenossinovite (inflamação no tendão com sintomas de dor, inchaço e dificuldade de movimentação). Sua preocupação foi encaminhada para a gerência do banco suspeitando que tais casos tivessem relação com o trabalho dos digitadores, mas tal reconhecimento não ocorreu. Foi só cinco anos mais tarde, no ano de 1987, que a tenossinovite foi reconhecida oficialmente como doença do trabalho tendo em vista o aumento do número de casos e a pressão do movimento sindical.

Desde então, muitas outras profissões passaram a apresentar casos de LER/DORT, como bancários(as), trabalhadores(as) fabris, telefonistas, operadores(as) de caixas de supermercado, dentre outros(as), circunstâncias que levaram o poder público, pressionado pelos sindicatos e organizações coletivas dos trabalhadores(as), a elaborar normas sobre as LER/DORT. Assim, não havia mais como considerar tais agravos desconectados com a forma como se organiza o trabalho nos mais distintos setores econômicos.

Entretanto, esse avanço nas normas e legislações nem sempre é verificado na prática cotidiana, já que há muitos casos em que os sintomas de LER/DORT são ignorados por médicos de empresas e até mesmo peritos da Previdência Social quando não reconhecem tais agravos como relacionados ao trabalho executado pelo(a) trabalhador(a) diariamente, mesmo em ocupações em que as condições de trabalho não deixam muitas margens para dúvidas da existência desta relação.

Portanto, continua sendo importante localizar as LER/DORT como agravos decorrentes da organização e gestão do trabalho. A existência destes deve ser observada no ritmo e velocidade com que o trabalho é desempenhado, sempre relacionado à forma como as chefias organizam e gerem o processo de trabalho. Também a imposição de metas cada vez mais difíceis de cumprir; o estímulo para a competitividade entre grupos de trabalhadores(as), sistemas de avaliação de desempenho, política salarial, todos estes são mecanismos que devem ser observados em conjunto quando se quer explicar as LER/DORT.

Todos esses mecanismos de gestão e organização do trabalho estão submetidos às exigências de maior produtividade no menor tempo possível com vistas a alcançar melhores taxas de lucratividade

para as empresas. Nesta equação a preocupação com a saúde do(a) trabalhador(a) só aparece quando este já se encontra em estágio de desenvolvimento da doença ocupacional e se torna um “problema” por não suportar a intensidade dos ritmos de trabalho. É por isso que muitos são simplesmente descartados e substituídos por outros quando apresentam sintomas das LER/DORT ou se mantém trabalhando mesmo sentindo dores para não amargar o desemprego (casos muito comuns em frigoríficos, por exemplo).

A lógica acima se explicita nos mais variados setores econômicos (indústria, agricultura e serviços), já que a exigência de movimentos repetitivos e contínuos aparece nos sintomas de dor persistente em membros superiores como mãos e braços e outras alterações de sensibilidade como sensação de peso, formigamento, choque e dormência relacionados ao desgaste progressivo de estruturas do sistema musculoesquelético que conformam sintomas e quadros clínicos das LER/DORT². Trata-se, sinteticamente, de uma forma de gestão e organização do trabalho produtora de doenças, pois os ritmos impostos são incompatíveis com os limites do sistema musculoesquelético do corpo humano.

Todos os sintomas acima elencados evidenciam que há uma disjunção entre o tempo social da produtividade empresarial e os limites biomecânicos do corpo humano, o que resulta na doença. Por isso, quando o objetivo é pensar a promoção e preservação da saúde do(a) trabalhador(a) deve-se refletir sobre a forma como se gere e organiza o trabalho, já que essa é a causa principal das LER/DORT e é possível de ser modificada.

Ritmos de trabalho incompatíveis com os limites do corpo humano devem ser abolidos e transformados, o que parece óbvio. Mas, a questão não é simples, pois implica em repensar o objetivo dos processos de produção de todo um sistema socioeconômico que levou séculos para se constituir. Repensar a produção centrada na promoção da saúde abolindo ritmos de trabalho incompatíveis com esta, e produtores de doenças, significa enfrentar problemas que escapam as meras adequações de postos de trabalho, utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e de maquinário. Trata-se de modificar os objetivos do processo de produção, isto é, fazer com que tenham o intuito de satisfazer as necessidades humanas, respeitando os limites biomecânicos do

² MAENO, 2018.

corpo humano daqueles que produzem e, sobretudo, sejam geridos e organizados pelo conjunto dos(as) trabalhadores(as).

Alguns dados oficiais de acidentes e doenças do trabalho em frigoríficos no Brasil

Trabalhar com dados estatísticos sobre agravos à saúde do(a) trabalhador(a) no Brasil é sempre um grande desafio, sobretudo porque a existência de casos que não são efetivamente informados (subnotificação) é uma variável importante a ser considerada. Para se ter uma ideia do tamanho do problema citamos dois estudos sobre o assunto: um realizado na cidade de Botucatu-SP e outro no estado do Rio Grande do Sul³. No primeiro, comparou-se o número de notificações de Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT) registrados no município de Botucatu (SP) com a aplicação de 4.782 questionários em domicílios da cidade, abrangendo 17.219 moradores. A subnotificação das informações equivaleu a 80% dos casos e os autores apontam que as causas para isso são a própria vulnerabilidade do sistema de informação destes dados: muito dependente do ato voluntário do empregador e da exclusão de parte significativa da força de trabalho das notificações. Já o segundo, estudou a subnotificação de acidentes de trabalho com morte, no estado do Rio Grande do Sul para o ano de 2016. A pesquisa encontrou diferença de quase quatro vezes entre o que fora notificado pela Previdência Social e por autoridades policiais e da saúde. Os autores concluem que há baixa confiabilidade nas estatísticas previdenciárias e que há invisibilidade da morte por adoecimento laboral nos dados oficiais.

Em que pese essas importantes indicações dos limites dos dados oficiais, ainda assim é possível utilizá-los quando se quer compreender a situação dos agravos à saúde. Aqui analisaremos os dados da Previdência Social a partir do seu anuário estatístico (AEAT-Infologo4), bem como através do Observatório Digital de Segurança e Saúde do Trabalho (ODSST5). Em ambos, selecionou-se três variáveis da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) que correspondem aos frigoríficos: 1) abate de reses, exceto suínos; 2) abate de suínos, aves e

3 Binder e Cordeiro, 2003; Rodrigues, Fleischmann e Santos (2019).

4 Para acessar as informações acesse o link: <<http://www3.dataprev.gov.br/scripts/10/dardoweb.cgi>>.

5 Para acessar as informações acesso o link: <<https://smartlabbr.org/sst>>.

outros pequenos animais; 3) fabricação de produtos de carne.

Um primeiro aspecto a ser destacado é que somente o setor de frigoríficos no Brasil registrou 259.310 acidentes e doenças do trabalho em pouco mais de uma década (2006-2018), cerca de 20.000 ao ano. Também, é importante pontuar que os frigoríficos são a atividade industrial no Brasil que mais gera acidentes e adoecimentos conforme aponta Nota Técnica do Ministério Público do Trabalho (MPT) contra o Projeto de Lei nº 2.363/2011 que quer alterar o Art. 253 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT)⁶.

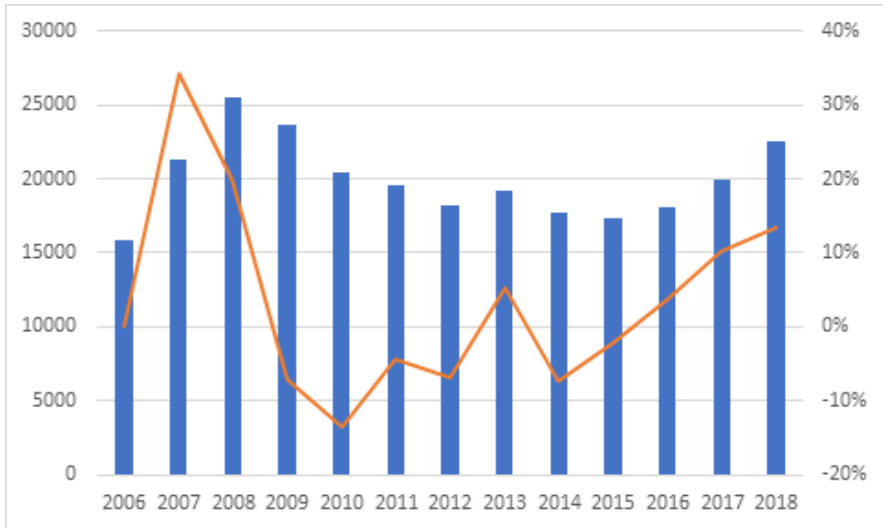
Na série histórica analisada o ano de 2008 foi o momento em que se registrou o maior número de casos (25.496), seguido por um período de moderada diminuição das notificações e uma nova tendência de crescimento a partir do ano de 2016 (Gráfico 1). Porém, é importante apontar novamente para os limites dos dados oficiais. Por exemplo, o ano de 2006 foi o que apresentou o menor registro de acidentes. Isso se deve a significativa subnotificação e inexistência da aplicação do Nexo Técnico Epidemiológico que comentaremos adiante. Este dado, portanto, deve ser lido à luz da subnotificação e não como um momento em que os acidentes de trabalho estavam em patamares menores, já que na realidade a maioria destes nem sequer chegavam a ser registrados.

Apesar dos limites que os dados ainda nos apresentam, é importante notar que o ano de 2015 representou a diminuição de pouco mais de 30% dos casos (8.119) em relação ao ano de 2008. Isso se explica, dentre outras coisas, porque a partir de 2010 a atuação de fiscalização em frigoríficos foi bastante intensa, reconhecendo uma série de agravos à saúde existentes nestes estabelecimentos e aplicando punições pelo descumprimento da legislação por parte destes. O ponto alto disso é a discussão e aprovação da Normativa Regulamentadora (NR-367) específica do setor. De alguma maneira, ainda que persista a subnotificação, houve tendência de redução dos acidentes de trabalho quando a fiscalização foi mais intensa no setor de frigoríficos, algo que irá mudar a partir de 2016, o que identificamos na relação com a conjuntura de retirada de direitos e sufocamento financeiro das entidades fiscalizadoras.

⁶ Ver mais em: <<https://www.brasildefato.com.br/2021/03/29/pl-tenta-retirar-direito-a-pausa-termica-de-95-dos-trabalhadores-de-frigorificos>>. Acesso em 29 mar. 2021.

⁷ Veja a legislação da NR-36 completa em: <<https://www.gov.br/trabalho/pt-br/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/normas-regulamentadoras/nr-36.pdf/view>>. Acesso em 23 mar. 2021.

Gráfico 1 - Acidentes de Trabalho no setor de frigoríficos no Brasil (2006-2018)



Fonte: AEAT - Infologo.

Outros elementos importantes ajudam a explicar esse gráfico. Em primeiro lugar, o salto das notificações no primeiro período entre 2006 até 2008 pode ser explicado pela adoção do Nexo Técnico Epidemiológico (NTEP), a partir do ano de 2007, que fez com que os casos notificados aumentassem. Isso porque essa legislação passou a considerar a relação entre a lesão ou agravo diretamente relacionada a atividade desempenhada pelo(a) trabalhador(a), mesmo que este não tenha obtido a Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT)⁸. Numa abordagem mais ampla o NTEP é um avanço, pois escancara parte da subnotificação presente nos dados oficiais de agravos à saúde do(a) trabalhador(a).

Outro aspecto relevante a ser destacado foi a conquista da Normativa Regulamentadora 36 (NR-36), conhecida popularmente como a NR dos frigoríficos. Conquista do movimento sindical, esta NR prevê uma série de obrigações a serem adotadas pelas empresas dentre as quais, uma das mais importantes para combater os acidentes e doenças do trabalho, é a adoção de pausas de recuperação de fadiga ao longo da jornada de trabalho. A pequena

⁸ Veja mais sobre o assunto em: <<https://www.gov.br/previdencia/pt-br/assuntos/outros/nexo-tecnico-epidemiologico-previdenciario-ntep>>. Acesso em 23 mar. 2021.

série de redução dos dados de acidentes de trabalho que apresentam os anos de 2014 e 2015 pode ser entendida como um momento em que se adotou as indicações presentes na NR-36 e houve maior possibilidade de fiscalização por parte do Ministério Público do Trabalho (MPT), sindicatos e do antigo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE).

Entretanto, a partir do ano de 2016 é possível perceber nova tendência de crescimento dos acidentes de trabalho no setor de frigoríficos, chegando a patamar parecido com as mais altas taxas verificadas no ano de 2008 (em 2018 registrou-se 22.545 acidentes e doenças do trabalho, terceiro lugar na série histórica). Tal situação pode ser explicada como consequência da reforma trabalhista e da Emenda Constitucional 95 do “Teto de Gastos”, pelo governo ilegítimo de Temer, que retirou direitos dos(as) trabalhadores(as), bem como provocou o sufocamento financeiro aos órgãos de fiscalização como o MPT e sindicatos. Essa tendência de crescimento nos acidentes de trabalho no setor de frigoríficos pode indicar que a fiscalização está defasada pelos motivos acima apontados, podendo piorar ainda mais com a proposição de revisão da NR-36 pleiteada por empresas frigoríficas e adotada como proposta do governo atual.

Cabe ressaltar que os dados estão indicando uma tendência de crescimento dos acidentes de trabalho e isso deveria significar a postura de melhorar a legislação existente numa perspectiva de promoção da saúde do(a) trabalhador(a). Porém, o governo Bolsonaro, pressionado por parte das empresas do setor de frigoríficos – mas não restrito somente à estas, pois os planos do governo incluem revisão ampla das NRs, atingindo diversos setores da economia – está procurando revisar a NR-36 com vistas a afrouxar a proteção trabalhista presente nesta⁹. Isso poderá favorecer alguns pontos: 1) a subnotificação de casos de acidentes de trabalho; 2) a intensificação dos acidentes e doenças do trabalho no setor; 3) diminuição da proteção trabalhista que a NR-36 conquistou no que se refere à promoção da saúde do(a) trabalhador(a).

Além disso, o perfil dos acidentes e doenças do trabalho no setor de frigoríficos revela que as lesões mais frequentes no setor e os afastamentos previdenciários, sejam eles com reconhecimento da relação deste com o trabalho (B-91) ou sem tal reconhecimento (B-31), por parte

⁹ Sobre o assunto consultar o artigo do médico Roberto Ruiz, disponível em: <<http://rel-uita.org/br/revisao-da-nr-36-so-se-for-para-melhorar/>>. Acesso em 23 mar. 2021.

do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), estão diretamente ligados à organização e gestão do trabalho. Ou seja, é importante verificar que as metas a serem cumpridas, posições ergonômicas, a velocidade em que o trabalho é desempenhado são aspectos centrais que explicam a existência dos agravos à saúde notificados. Não é nenhuma novidade observar que dentre as doenças mais frequentes estão aquelas que apresentam sintomas relacionados aos esforços repetitivos.

As lesões mais frequentes nos frigoríficos do Brasil, notificadas a partir das CAT's, foram corte, laceração, ferida contusa, punctura. A parte do corpo mais atingida foram os dedos, causada por ferramentas manuais utilizadas para a realização do trabalho, como faca, e atingiram principalmente as ocupações da linha de produção como os abatedores, magarefes e alimentadores de linha de produção (Tabela 1).

Tabela 1 – Perfil das notificações de acidentes de trabalho em frigoríficos do Brasil (acumulado 2012-2018): percentual em relação ao total

Lesões mais frequentes	Partes do corpo mais atingidas	Grupos de Agentes causadores	Agentes causadores	Ocupações mais atingidas
Corte, laceração, ferida contusa, punctura	Dedo	Ferramentas Manuais	Faca, facão-ferramenta manual sem força motor	Alimentador de linha de produção Magarefe Abatedor
39%	30%	28%	24%	59%

Fonte: Observatório Digital de Saúde e Segurança do Trabalho

Já os afastamentos mais frequentes, B-91, foram as doenças osteomusculares e tecido conjuntivo com prevalência para, conforme os códigos da Classificação Internacional de Doenças (CID): 1) Lesões do Ombro (M75); 2) Fratura ao nível do punho e da mão (S62); 3) Dorsalgia (M54); 4) Sinovite e Tenossinovite e 5) Mononeuropatias dos membros superiores (G65). Estas equivalem a mais de 40% dos afastamentos do setor de frigoríficos no Brasil. As ocupações mais atingidas também foram as da linha de produção como alimentador de linha de produção, magarefe e abatedor que equivalem a 60% dos casos de afastamentos (Tabela 2).

Tabela 2 – Perfil afastamentos do trabalho (B-31) em frigoríficos do Brasil (acumulado 2012-2018): percentual em relação ao total

Afastamentos conforme CID	Afastamentos conforme CID – Código	Ocupações mais atingidas
Osteomuscular e do tecido conjuntivo	M75 – Lesões do ombro S62 – Fratura ao nível do punho e da mão M-54 – Dorsalgia M65 – Sinovite e Tenossinovite G-56 – Mononeuropatias dos membros superiores	Alimentador de linha de produção Magarefe Abatedor
38%	42%	60%

Fonte: Observatório Digital de Saúde e Segurança do Trabalho

No que se refere aos benefícios previdenciários B-31 se percebe que as notificações são de afastamentos por ocorrências que, em sua maioria, como os B-91, se relacionam à organização e gestão do trabalho (Tabela 3). As doenças osteomusculares e tecido conjuntivo são as mais frequentes e os códigos da Classificação Internacional de Doenças (CID) que prevalecem são: 1) Dorsalgia (M54); 2) Lesões de Ombro (M75); 3) Episódios Depressivos (F32); 4) Fratura da Perna, incluindo tornozelo; 5) Fratura ao nível do punho e mão (S62). Além disso, são as mesmas ocupações dos casos de B-91 que concentram mais de 60% dos casos.

Tabela 3 – Perfil afastamentos do trabalho (B-31) em frigoríficos do Brasil (acumulado 2012-2018): percentual em relação ao total

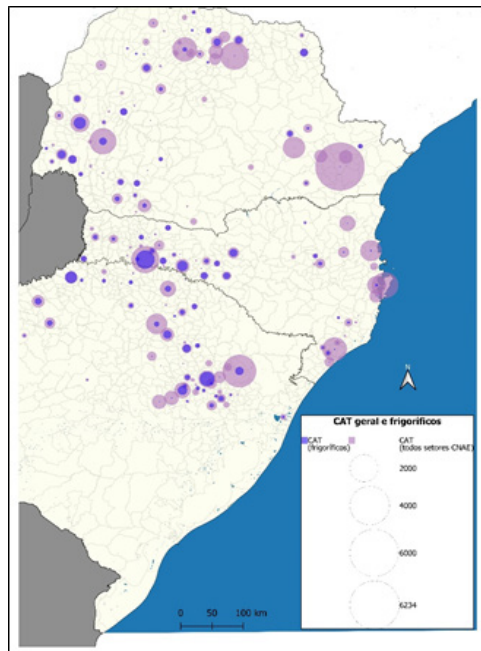
Afastamentos conforme CID	Afastamentos conforme CID – Código	Ocupações mais atingidas
Osteomuscular e do tecido conjuntivo	M54 – Dorsalgia M75 – Lesões do Ombro F32 – Episódios Depressivos S82 – Fratura da perna, incluindo tornozelo S62 – Fratura ao nível do punho e da mão	Magarefe Alimentador de linha de produção Abatedor
21%	19%	63%

Fonte: Observatório Digital de Saúde e Segurança do Trabalho

Estes dados oficiais demonstram que mesmo dados subnotificados evidenciam algumas características dos agravos à saúde do(a) trabalhador(a) de frigoríficos no Brasil: 1) são as ocupações ligadas à linha de abate e processamento de carnes as que mais adoecem; 2) os acidentes possuem relação direta com a gestão e organização do trabalho imposta na linha de produção; 3) nos afastamentos B91 e B31 prevalecem CIDs ligados à LER/DORT e, portanto, conectados com a velocidade e destreza exigida no chão de fábrica.

Além disso, a comparação entre o número total de CATs emitidas por município no ano de 2020 com o total específico do setor de abate de aves, suínos e outros pequenos animais, para a região Sul do Brasil, demonstra o peso da participação deste no total de acidentes de trabalho notificados em escala local. No ano de 2020, houve pelo menos 1 registro de CAT para frigoríficos de aves e suínos em 174 municípios da região Sul, totalizando 13.300 notificações. Esse número equivale a mais de 20% do total registrado de CATs para todos os setores em cada um destes municípios. Entretanto há variações percentuais importantes a serem destacadas. É o caso de Miraguá (RS), que em 2019 registrou 816 empregos em abate de aves, suínos e outros pequenos animais e 100% das CATs do município no setor. Entre os dez maiores municípios empregadores do setor a média de CATs específicas ficou em 28,9%. A Figura 1 nos auxilia a compreender este cenário.

Figura 1 - Comparação CATs de todos os setores CNAE e específicas do setor de abate de aves, suínos e outros pequenos animais na Região Sul (2020)



Fonte: Observatório Digital de Saúde e Segurança do Trabalho. Organização: Fernando Mendonça Heck

Sendo assim, é possível afirmar que as características dos agravos à saúde do(a) trabalhador(a) em frigoríficos demarcam a necessidade de observar a organização e gestão do trabalho que é imposta no setor. Os dados oficiais indicam que os principais casos de afastamentos do trabalho em frigoríficos se ligam ao desgaste progressivo de estruturas do sistema musculoesquelético que conformam sintomas e quadros clínicos das LER/DORT. Mais do que isso, a tendência de crescimento nos acidentes de trabalho verificada a partir de 2016 aponta para um cenário preocupante que pode se agravar com o afrouxamento da legislação, como é o caso da revisão da NR-36 e do PL 2636/2011.

Portanto, sentir dor persistente em membros superiores como mãos e braços e outras alterações de sensibilidade como sensação de peso, formigamento, choque e dormência é frequente entre os(as) trabalhadores(as) de frigoríficos no Brasil. E tudo isso se liga à organização do trabalho, como os(as) próprios trabalhadores(as) indicam em suas narrativas vivenciadas em situações cotidianas do desempenho de suas atividades neste setor.

LER/DORT nos frigoríficos a partir das narrativas de trabalhadoras e trabalhadores e a importância da NR-36

Não se trata de nenhuma novidade afirmar que as LER/DORT em frigoríficos possuem relação direta com o trabalho desempenhado nas linhas de abate e processamento de carnes. E isso não vale só para o Brasil, mas também para outros países. É possível dizer que existe, metaforicamente, uma pandemia destes agravos muito antes da explosão de casos da COVID-19 também verificados nos frigoríficos.

Conforme já discutido é fundamental localizar as LER/DORT com a forma como se gere e organiza o trabalho. Nos frigoríficos, a imposição de metas, os baixos salários, o receio do desemprego, dentre outras características, resultam no trabalho intenso e repetitivo realizado nas linhas de produção. A situação é ainda piorada com a constante medicalização dos(as) trabalhadores(as) que, quando sentem dores durante a jornada de trabalho, recebem remédios que as aliviam, permitindo o retorno para as suas funções. A utilização destes é perigosa, pois o uso de analgésicos bloqueia receptores da dor e pode

dificultar a percepção de doenças como as LER/DORT10.

Ao observar a gestão e organização do trabalho em frigoríficos se percebe que esta é produtora de doenças. Durante investigação em um frigorífico do Paraná, realizada pelo Ministério Público do Trabalho (MPT), foram levantados alguns números de movimentos repetitivos realizados pelos(as) trabalhadores(as) em três funções dentro da linha de produção (refile de peito, desossa de coxa e sobrecoxa e evisceração). Os números assustam, pois são absolutamente incompatíveis com a preservação da saúde dos(as) trabalhadores(as) (Tabela 4)..

Tabela 4 - Movimentos repetitivos em três funções em frigorífico de abate de aves

ATIVIDADE	NÚMERO DE MOVIMENTOS/ MINUTO	NÚMERO DE MOVIMENTOS/ HORA	NÚMERO DE MOVIMENTOS/ JORNADA
Refile de peito	Mão direita: 75 ações/minuto Mão esquerda: 80 ações/minuto	4.800 ações/hora em cada mão	36.000/38.400 ações por dia em cada mão
Desossa de coxa e sobrecoxa (perna)	Mão direita: 46 ações/minuto Mão esquerda: 46 ações/minuto	2.700 ações/hora em cada mão	22.000 ações por dia em cada mão
Evisceração (retirada de coração)	Mão direita: 140 ações/minuto Mão esquerda: 140 ações/minuto	8.400 ações/hora em cada mão	67.000 ações/dia em cada mão

Fonte: Observatório Digital de Saúde e Segurança do Trabalho

Embora seja difícil estabelecer quantidade específica de número de movimentos repetitivos considerados seguros para o desempenho das atividades laborais, há estudos que apontam que não deveria se exceder de 25 a 33 movimentos repetitivos por minuto quando se quer evitar transtorno aos tendões¹¹. Nos três exemplos acima observa-se que chega a ser três vezes maior do que este limite o número de movimentos realizados no frigorífico.

10 WALTER, 2012.

11 KILBON, 1994; SARDÁ, RUIZ E KIRTSCHIG, 2009.

O desempenho destas funções entra em franco desacordo com o sistema musculoesquelético do corpo humano, porém devem ser entendidos a partir da gestão e organização do trabalho produtora de doenças e centrada na maior produtividade em menor tempo, o que gera o trabalho veloz, intenso e repetitivo. É como narra a trabalhadora Paula¹² que desempenhou funções no setor de evisceração:

(...) teve semanas que a gente perdeu coração assim a semana inteira porque a gente não aguentava pegar tantos ganchos que passava aí o que aconteceu aí o supervisor chama lá pra perguntar o que está acontecendo, porque que está acontecendo isso, porque está perdendo tantos miúdos, que o coração é um produto caro que é exportado não pode perder (...) (Paula, informação verbal)¹³.

A narrativa da trabalhadora de frigorífico é um exemplo de como a velocidade nas linhas de produção de abate e processamento de carnes deve ser entendida na sua relação com a forma como se gere e organiza o trabalho. Ela não aguenta pegar tantos ganchos, foi chamada pela chefia para dar explicações e tudo isso está ligado a lógica de atender aos contratos de exportação. Em nenhum momento a gestão e organização do trabalho se preocupou em compreender se aqueles movimentos repetitivos estavam em desacordo com os limites musculoesqueléticos do corpo humano, pois o que importa é a produtividade, os miúdos, produto caro destinado à exportação, e não a saúde da trabalhadora.

O mesmo ocorre na linha de desossa manual de perna de frango. Roberto que trabalhou neste setor, demonstra como a velocidade foi aumentando no decorrer do tempo de trabalho. Era isso que o levava a pedir “ficha” (afastamento temporário do trabalho), até não aguentar e se “encostar” (afastamento permanente). Nas suas palavras:

[...] aí me colocaram numa linha de desossa, parte de desossa de perna de frango nós começamos a desossar

12 Os nomes dos(as) trabalhadores(as) são fictícios.

13 HECK, 2017, p. 159-160.

frango, perna de frango, com 28 segundos, 28 segundos por perna e daí passando uma semana daí veio de 28 caiu pra 26, aí foi passando os meses aí foi diminuindo pra 25, aí de 25 foi diminuindo, veio diminuindo pra (...) de 25 pra 23 de 23 pra 20 e pra 18 aí veio diminuindo aí chegou até de 18 veio pra (...) quando eu vi que eu não aguentava trabalhar mais aí comecei a pegar ficha, ficha, ficha, vi que eu não aguentei mais daí eu encostei (...) no último e tal eu tava fazendo desossa com 15 segundos desossando uma perna a cada 15 segundos uma perna pra exportação então dali pra cá foi ali que eu encostei né (...) (Roberto, informação verbal)¹⁴.

A despeito de muitos frigoríficos já terem automatizado suas linhas de desossa, a narrativa de Roberto demonstra a relação entre a velocidade do trabalho desempenhado e o surgimento das doenças que o levaram ao afastamento permanente do trabalho. Este trabalhador relatou ter cinco hérnias de disco e outros agravos relacionados ao esforço repetitivo. É mais um exemplo de como a gestão e organização do trabalho está em desacordo com a preservação da saúde da classe trabalhadora.

Os sinais disso são verificados cotidianamente nos frigoríficos. Tomar “show” ou “vareio”, expressões utilizadas pelos(as) trabalhadores(as) quando não dão conta das suas funções em virtude da velocidade, o que faz acumular carne na esteira das linhas de produção, são demonstrações concretas de que a organização do trabalho está em franco desacordo com os limites do corpo humano. A narrativa da trabalhadora Joana denuncia essa situação e também a forma como “eles” (os cargos de chefia do frigorífico), parecem apenas se preocupar com a manutenção da velocidade e intensidade no trabalho:

(...) aí você vai puxar a linguixa? Não acha a ponta da linguixa estoura tudo na sua cara de tanto vareio, mas eles não param, eles não tá nem aí pra você, você que se dane o vareio tá comendo e eles tão gritando pra você “vamo

¹⁴ Id., 2017, p.163-164.

seus morcego vai trabalhar” você não tá aguentando a cansera tá uma loucura, porque a gente é ser humano rapaz a gente cansa né (...) (Joana, informação verbal)¹⁵.

Com tais condições de gestão e organização do trabalho nos frigoríficos não é de surpreender que as dores sejam frequentes entre os(as) trabalhadores(as). Estas fazem parte de sintomas sentidos no trabalho e que podem se agravar enquanto incapacidades para a vida. Chega um estágio em que é impossível suportar tais dores, como relatam as trabalhadoras Cláudia e Roberta:

É difícil hein? Viver gemendo com dor a vida inteira, não tem um dia que eu não sinto dor. A única parte do meu corpo que não dói que eu ainda agradeço a Deus menos mal é minha cabeça que tá tudo certo graças a Deus o meu cérebro né, mas “vish!” dor nossa senhora tem dia que eu deito numa cama eu saio dali que tá doendo deito na outra é a mesma coisa (...) deito aqui no sofá não to aguentando, é diariamente a dor, é sem parar dói demais da conta incomoda (Cláudia, informação verbal¹⁶).

(...) se eu for lavar uma louça e tiver umas panelas pra esfregar eu não consigo mais porque os dedos começam a remontar começa a tremer, tem dia que eu não consigo comer porque começa parece que uma tremedeira uma tremedeira assim que os meninos falam credo mãe que é isso que você tem (...) se for comer com garfo alguma coisa eu não consigo tem que comer com uma colher tem que ir devagar se eu pegar um copo pra tomar água fico derramando tudo né (...) (Roberta, informação verbal¹⁷).

Porém, o problema é ainda mais agravado com a atuação de profissionais de saúde vinculados às empresas quando receitam

15 Id., 2017, p.162-163.

16 Id., 2017, p. 202.

17 Id., 2017, p. 201.

fármacos que aliviam as dores sentidas, fazendo com que os(as) trabalhadores(as) suportem o trabalho na mesma velocidade e intensidade, contribuindo para o agravamento das LER/DORT. Duas narrativas da trabalhadora Flávia explicitam este argumento:

(...) eu ia direto naquele departamento médico tomar remédio pra dor; voltava, andava, eu tinha uma farmácia ambulante dentro da minha bolsa sabe, tinha que levar remédio pra dor direto, assim, ta tomando, pra suportar a pressão né, tinha que trabalhar né (Flávia, informação verbal).

(...) daí até que um dia eu resolvi procurar um médico, procurei um médico da empresa mesmo, daí ele me falou assim, ah! mas, já faz tempo que você vive com essas dores é melhor partir pra um ortopedista né, isso era o médico da empresa que falou, aí foi quando eu fui procurar, daí quando eu fui procurar, mas daí assim, a minha situação já tava bem séria (Flávia, informação verbal)¹⁸.

Ou seja, a prática deliberada de tomar medicamentos para aliviar as dores resultou no agravamento da situação da trabalhadora Flávia. Ela possui problemas crônicos e sem cura e teve o Auxílio Doença Acidentário (B-91) reconhecido junto à Previdência Social. A narrativa da trabalhadora é um exemplo do que ocorre com milhares de mulheres e homens nos frigoríficos brasileiros e que pode resultar em casos graves de LER/DORT.

Mas, não são todos os(as) trabalhadores(as) que conseguem ter reconhecidos seus casos de agravo relacionados ao trabalho junto ao INSS. Afastar-se e ter o reconhecimento de que o agravo é relacionado ao trabalho é parte de longas disputas judiciais e de perícias incontáveis, muitas das quais em algum momento há indicações de que os(as) trabalhadores(as) estão fingindo ou simulando dores. O relato da trabalhadora Roberta é uma síntese dos sentimentos que informam a classe trabalhadora adoecida e em busca desse reconhecimento por parte do INSS:

18 Id., 2017, p. 178.

(...) gente isso aí nossa, é um absurdo esse negócio de INSS meu Deus do céu a gente vive assim sei lá sabe é terrível não tem nem explicação porque você a perícia vamos supor que você fez hoje daqui 30 ou 60 dias já vai vencer você tem que ficar naquela aflição até chegar esse dia de novo então assim a gente não vive uma vida em paz a gente vive uma vida atribulada (Roberta, informação verbal¹⁹).

Portanto, o emprego nos frigoríficos se caracteriza pelo trabalho intenso, velocidade da linha de produção, imposição de metas difíceis de serem alcançadas, isto é, um conjunto de aspectos da gestão e organização do trabalho que configuram agravos à saúde como as LER/DORT. Isso é verificado nos dados discutidos no segundo item deste artigo, bem como nas narrativas de trabalhadores(as). Entretanto, é de fundamental importância destacar que esta situação, mesmo que ainda ocorra nos frigoríficos brasileiros, foi combatida pelo movimento sindical e órgãos de fiscalização como o MPT com a criação da NR-36.

Produto de um histórico recente de mobilização do movimento sindical, não há dúvidas de que esta legislação, mesmo com todos os seus limites, colocou empecilhos ao ciclo vicioso de agravos à saúde dos(as) trabalhadores(as), tão bem evidenciados pelas narrativas acima elencadas de homens e mulheres que adoeceram nos frigoríficos. A instituição de pausas de recuperação de fadiga ao longo da jornada de trabalho cumpre um papel central para combater a evolução das LER/DORT em frigoríficos, pois com elas é possível que o corpo humano possa se recuperar da intensidade e velocidade exigida nas linhas de abate e processamento de carnes.

Entretanto, sabemos que a NR-36 não significa a resolução total do problema dos agravos à saúde em frigoríficos. Seria um equívoco com o processo histórico e certa ilusão identificá-la nesta perspectiva. Mas, menosprezar seus avanços é ainda pior, pois esta é produto da mobilização do movimento sindical com o intuito de diminuir o grave cenário de agravos por LER/DORT em frigoríficos. Deste modo é urgente defendê-la, pois o interesse em enxugá-la não é dos(as) trabalhadores(as), mas das empresas e do governo atual alinhado umbilicalmente à estas.

¹⁹ Id., 2017, p. 196.

Sabe-se que as empresas se puderem não irão cumprir esta legislação utilizando-se de outros mecanismos como a intensificação do trabalho, a prevalência de horas extras e outros. Aliás, a conjuntura de retirada de direitos, de enfraquecimento financeiro dos órgãos de fiscalização e dos próprios sindicatos, ocorrida principalmente a partir de 2016, contribui para que isso ocorra. Mas, o fato de isto acontecer não pode ser entendido numa perspectiva de que a NR-36 não contribui em nada para a redução das LER/DORT em frigoríficos, como se esta fosse irrelevante para a defesa da saúde do(a) trabalhador(a). Basta ver quem são os principais agentes interessados em modificá-la para atestar a quem serve esse tipo de afirmação.

Neste sentido, qualquer tentativa de reduzi-las significa na prática continuar com a organização do trabalho produtora de doenças e agravos que impactam na saúde e vida dos(as) trabalhadores(as), conforme podemos ver nas narrativas acima destacadas. É importante frisar: atuam em favor das LER/DORT e outros agravos todos os agentes sociais que querem provocar mudanças na NR-36 de modo a reduzir as pausas de recuperação de fadiga.

Considerações Finais

Não é possível afirmar que a forma como se gere e organiza o trabalho nos frigoríficos do Brasil superou a condição de produtora de doenças e agravos à saúde do(a) trabalhador(a). Os dados analisados estão apontando para uma nova tendência de crescimento dos acidentes de trabalho neste setor, bem como para um perfil de agravos que está diretamente ligado com a gestão e organização do trabalho. Como visto, nos afastamentos, sejam eles B-91 ou B-31, prevalecem CIDs que estão ligados às doenças osteomusculares relacionadas ao esforço repetitivo exigido dos(as) trabalhadores(as). Mais ainda, recaem majoritariamente sobre as ocupações que são executadas nas linhas de abate e processamento de carnes.

Isso também não quer dizer que nada se tenha feito para minimizar esse cenário. Nota-se também que houve um período de diminuição dos acidentes de trabalho, ainda que modesto, mas que apontamos estar relacionado ao avanço das fiscalizações de ambientes de trabalho e da luta do movimento sindical em torno da NR-36. Esta legislação é importante, pois estabelece parâmetros mínimos de proteção à saúde e à vida dos(as) trabalhadores(as) de frigoríficos, bem como estipula orientações técnicas que ajudam a prevenir os casos de LER/DORT. Portanto, aqui se defende que qualquer tentativa de mudar no sentido de diminuir as pausas, como querem os setores patronais, contribuirá para aumentar a existência dos agravos à saúde dos(as) trabalhadores(as). Se assim for, a tendência será ir na contramão da promoção da saúde e aprofundará a organização do trabalho produtora de doenças.

Portanto, o melhor cenário para a diminuição dos agravos à saúde do(a) trabalhador(a) com vistas a reduzir os casos de LER/DORT e outros, é aquele em que os órgãos fiscalizadores como, por exemplo o MPT, são fortalecidos e atuantes. Imprescindível dizer que o movimento sindical forte e comprometido com a classe trabalhadora é o aspecto principal dessa relação. Foi essa simbiose que permitiu a construção da NR-36 e somente ela será capaz de fazer avançar ações de preservação da saúde e outras que sejam do interesse da classe trabalhadora.

Outra ação fundamental para a diminuição dos casos em frigoríficos é investigar profundamente a medicalização dos(as) trabalhadores(as) com sintomas de LER/DORT e que suportam o trabalho através dos remédios bloqueadores de sintomas da dor. Repetimos: somente órgãos fiscalizadores fortes e sindicatos atuantes poderão ser capazes de fazer avançar essa pauta.

Além disso, aqui se defende que o ponto central para o médio e longo prazo da luta política em defesa da saúde do(a) trabalhador(a) em frigoríficos é a discussão da diminuição do ritmo de trabalho. Instaurar pausas de recuperação de fadiga contribui para isso, mas é preciso ir além. A reflexão central está em pautar a modificação da forma como se organiza o trabalho no setor, orientado apenas para a produtividade com vistas a alcançar as metas de produção e exportação, para uma perspectiva de que este seja organizado em sua compatibilidade com os limites biomecânicos do corpo humano. Trata-se de tema de urgência e que envolve a necessidade do controle por parte dos(as) trabalhadores(as) sobre a organização e gestão do trabalho.

Portanto, as mudanças que realmente são necessárias são aquelas que estejam guiadas pela perspectiva de preservar a saúde e a vida dos(as) trabalhadores(as). Ações como a diminuição de ritmo, instauração de pausas, melhores salários são as alternativas necessárias. Porém, estas só são possíveis com a organização coletiva da classe trabalhadora, pois apesar de parecerem questões óbvias a história nos mostra que no modelo socioeconômico do capitalismo somente as lutas são capazes de conquistar direitos como estes. Esperar que a gestão empresarial das empresas frigoríficas conceda tais benefícios é não compreender a realidade concreta.

Que sejamos capazes de aprender com a história de construção da NR-36, produto de um conjunto de lutas e denúncias contra a organização do trabalho que adoce e que fez avançar, a contragosto dos setores empresariais, legislação que estabelece parâmetros mínimos de proteção à saúde do(a) trabalhador(a). É urgente defender coletivamente sua existência e, como bem pontuou Roberto Ruiz: “revisão da NR-36? Só se for para melhorar! ”.

Referências

BINDER, M. C. P.; CORDEIRO, R. Sub-registro de acidentes de trabalho em localidade do Estado de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 37, n. 4, p. 409-416, 2003.

HECK, F.M. **No abate de frangos e suínos o descarte do trabalho**. Curitiba: Prismas, 2017.

HECK, F.; JÚNIOR, L.; RUIZ, R.; MENEGON, F. Os territórios da degradação do trabalho na região Sul e o arranjo organizado a partir da Covid-19: a centralidade dos frigoríficos na difusão espacial da doença. **Metodologias e Aprendizado**, v.3, p. 54-68, 2020.

KILBON, A. Assessment of physical exposure in relation to work-related musculoskeletal disorders: what information can be obtained from systematic observations? **Scand J Work Environ Health**. v.20, n. Special Issue, p. 30-45, 1994.

LOPES, F. Exportações de carne bovina bateram novo recorde em 2020. **Valor Econômico**, 08 de jan. 2021.

Disponível em: <<https://valor.globo.com/agronegocios/noticia/2021/01/08/exportacoes-de-carne-bovina-bateram-novo-recorde-em-2020.ghtml>>.

Acesso em: 30 de mar. 2021.

MAENO, M. **Perícia ou imperícia: laudos da Justiça do Trabalho sobre LER/DORT**. 2018. 400 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública). Universidade de São Paulo, 2018.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA. **Relação Anual de Informações Sociais**. Brasília, 2019.

Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/rais>>.

Acesso em: 30 de mar. 2021.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA. **Anuário Estatístico de Acidentes do Trabalho**. Brasília, 2018.

Disponível em: <<http://www3.dataprev.gov.br/aeat/>>.

Acesso em: 30 de mar. 2021.

OBSERVATÓRIO DIGITAL DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO (MPT-OIT): 2020. Brasília, 2020.

Disponível em: <<https://observatoriosst.mpt.mp.br/>>.

Acesso em 30 de mar. 2021.

PROJEÇÕES mostram que setores devem fechar 2020 com números positivos. **Associação Brasileira de Proteína Animal**, São Paulo, 09 de dez. 2020.

Disponível em: <<https://abpa-br.org/projecoes-mostram-que-setores-devem-fechar-2020-com-numeros-positivos/>>.

Acesso em: 30 de mar. 2021.

RIBEIRO, H. P. **A violência oculta do trabalho: as lesões por esforços repetitivos**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1999.

RODRIGUES, O. K. FLEISCHMANN, R. U. SANTOS, A. A. F. Subnotificação de acidentes do trabalho com morte no estado do Rio Grande do Sul em 2016: discrepâncias das estatísticas previdenciárias oficiais. **Rev. Esc. Jud. TRT4**, Porto Alegre, v. 1, n. 1, p. 151-180, jan./jun. 2019.

RUIZ, R. Revisão da NR 36? Só se for para melhorar. **REL UITA**, 18 de dez. 2020.

Disponível em: <<http://rel-uita.org/br/revisao-da-nr-36-so-se-for-para-melhorar/>>.

Acesso em: 30 mar. 2021.


SARDÁ, S. RUIZ, R. C. KIRTSCHIG, G. Tutela jurídica da saúde dos empregados de frigoríficos: considerações dos serviços públicos. **ACTA FISIATRÍCA**, São Paulo, v. 16, n.2, p.59-65, 2009.

WALTER, L. I. **A saúde por um fio: submissão voluntária de afastados de frigoríficos de aves**. Brasília: Abecer, 2012.



Eixo III

Marcos Paiva



**Aspectos técnicos
do Ambiente de
Trabalho na Indústria
Frigorífica – o Caso
dos Abatedouros
de Frangos**

Introdução

A indústria frigorífica de abate de aves sem dúvida é uma das que mais apresentam riscos de acidentes e doenças ocupacionais. Este texto visa sensibilizar os sindicatos dos trabalhadores, técnicos e cipeiros sobre os riscos do processo produtivo desses ambientes, contribuindo assim com a tomada de decisão quanto a identificação e avaliação destes riscos com consequente adoção de medidas de controle, solicitação pagamentos de insalubridade/periculosidade, bem como indicativos para processos de aposentadorias especiais.

Essas empresas operam através de um processo de produção em massa, que necessita de grande número de pessoas para operar, buscando sempre atingir o máximo de produtividade, o mínimo de custos, e muitas vezes com prejuízos ao conforto, a segurança e a saúde de seus trabalhadores.

A partir da análise de vários laudos apresentado por empresas que pudemos ter acesso ao longo das últimas décadas, além de visitas presenciais a ambientes de trabalho e acompanhamento de pericias representando os sindicatos de trabalhadores podemos constatar a existência de riscos no ambiente a que os trabalhadores estão expostos.

Muitas vezes, apesar de laudos apresentado pelas empresas reconhecerem a existência dos riscos a que os trabalhadores estão expostos, algumas empresas negam os pagamentos dos adicionais a que eles têm direito, e ainda mais grave, suspendem os pagamentos dos adicionais de insalubridade pelo mero fornecimento do EPI (Equipamento de Proteção Individual).

No caso da aposentadoria especial, já há jurisprudência que considera o simples fornecimento de EPI como insuficiente quanto a exposição ocupacional, definindo assim que deve prevalecer a aposentadoria especial (15, 20 ou 25 anos de trabalho) para contagem de tempo.

O fornecimento de EPI é obrigatório sempre que identificada a presença de risco no ambiente de trabalho, mas não visa eliminar o risco e sim minimiza-lo ou atenua-lo, sendo que outras medidas de proteção coletiva devem ser priorizadas.

É sobre isso que vamos estudar um pouco neste capítulo do livro.

Entendendo os Riscos Ambientais

A seguir, reproduzimos a sistematização mais conhecida sobre os riscos que podemos encontrar nos diversos ambientes de trabalho, que de uma maneira bastante pedagógica podem ser classificados em 5 grupos conforme apresentado na figura abaixo.

Identificação dos Riscos em Ambientes de Trabalho

GRUPO I: VERDE	GRUPO II: VERMELHO	GRUPO III: MARROM	GRUPO IV: AMARELO	GRUPO V: Azul
Riscos Físicos	Riscos Químicos	Riscos Biológicos	Riscos Ergonômicos	Riscos de Acidentes
Ruídos	Poeiras	Vírus	Esforço físico intenso	Arranjo físico inadequado
Vibrações	Fumos	Bactérias	Levantamento e transporte manual de peso	Máquinas e equipamentos sem proteção
Radiações ionizantes	Neblinas	Protozoários	Exigência de postura inadequada	Ferramentas inadequadas ou defeituosas
Radiações não-ionizantes	Neblinas	Fungos	Controle rígido de produtividade	Iluminação inadequada
Frio	Gases	Parasitas	Imposição de ritmos excessivos	Eletricidade
Calor	Vapores	Bactérias	Trabalhos em turnos diurno e noturno	Probabilidade de incêndio ou exposição
Pressões anormais	Substâncias, compostos ou produtos químicos em geral	-	Jornada de trabalho prolongada	Armazenamento inadequado
Umidade	-	-	Monotonia e repetitividade	Animais peçonhentos
-	-	-	Outras situações causadoras de estresse físico e/ou psíquico	Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes

In: <https://www.smslabore.com.br>

A seguir, passamos a descrever mais detalhadamente cada um destes grupos de riscos.

RISCOS FÍSICOS

Listamos abaixo os principais tipos de riscos físicos.

RUÍDO

O ruído elevado no ambiente de trabalho, expondo os trabalhado-

res a níveis de intensidade acima de 85 dB(A), poderá produzir surdez ocupacional, um processo conhecido por Perda Auditiva Induzida por Ruído Ocupacional (PAIRO).

Quanto maior a exposição encontrada, maior o número de trabalhadores que poderão apresentar PAIRO, e menor será o tempo necessário para que este problema se manifeste.

Outros sintomas extra auditivos podem também aparecer, dentre os quais, problemas neurológicos, como dores de cabeça, insônia vertigens, desequilíbrios e desmaios, problemas cardiovasculares, como aumento de batimentos cardíacos e de pressão arterial, problemas respiratórios e aumento da frequência respiratória, problemas digestivos, como gastrite, náuseas e úlceras, problemas comportamentais e/ou psicoemocionais, como irritabilidade, ansiedade, mudança de humor, depressão, cansaço, desânimo, déficit de atenção e diminuição de rendimento devido à falta de disposição.

VIBRAÇÕES MECÂNICAS

Podem ser subdivididas em duas categorias:

VIBRAÇÕES LOCALIZADAS

São caracterizadas em operações com ferramentas manuais elétricas ou pneumáticas, que podem produzir, a longo prazo, problemas neurovasculares nas mãos, osteoporose (perda de substância óssea), e problemas nas articulações de mãos e braços.

VIBRAÇÕES DE CORPO INTEIRO

São características do trabalho a que estão expostos operadores de grandes máquinas, motoristas de caminhões, ônibus e tratores, podendo produzir problemas na coluna vertebral, dores lombares, problemas renais entre outros.

TEMPERATURAS EXTREMAS

As temperaturas extremas são as condições térmicas rigorosas, que variam desde o calor até o frio extremo, em que são realizadas diversas atividades profissionais. Nos frigoríficos, temos muitas situações rela-

cionadas ao frio, e inclusive, ao frio extremo, além de algumas situações pontuais de calor, porém muito significativas.

RADIAÇÕES IONIZANTES

São provenientes de materiais radioativos como é o caso dos raios alfa, beta e gama ou são produzidos artificialmente em equipamentos como o caso do raio x. Podem provocar diversos danos à saúde, comprometendo, inclusive, gerações futuras.

RADIAÇÕES NÃO IONIZANTES

São de natureza eletromagnética, tais como: radiações infravermelho, ultravioleta, laser, micro-ondas. Seus principais efeitos são queimaduras na pele e nos olhos que podem ser bastante graves, conforme o tipo, intensidade e duração da exposição.

RISCOS QUÍMICOS

São representados por um grande número de substância que podem contaminar o ambiente de trabalho, através de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases, vapores a partir da substância química pura ou composta (misturas de produtos). Os agentes químicos, podem penetrar no organismo através de três vias:

Via cutânea: Muitas substâncias químicas apresentam a propriedade de serem melhor absorvidas pela pele do que outras, provocando lesões no organismo após contato com estas substâncias, o pode provocar o surgimento de irritações na pele, caroços ou chagas (acne química). Certas substâncias podem também provocar irritação e inflamação nos olhos (conjuntivite). São exemplos destas substâncias: anilina, benzina, fenol e a maioria dos inseticidas.

Via digestiva: A contaminação do organismo ocorre pela ingestão, acidental ou não, de substâncias nocivas, alimentos contaminados, deteriorados ou pela saliva. A lista de produtos é imensa, e para os que tiverem interesse em se aprofundar, podem pesquisar os anexos 11 e 13 da Norma Regulamentadora 15 (NR 15).

Via respiratória: A contaminação do organismo se dá através do aparelho respiratório, sendo a mais comum nos ambientes de trabalho.

AGENTES BIOLÓGICOS

São microrganismos causadores de doença, com os quais pode o trabalhador entrar em contato, no exercício de suas atividades profissionais. Muito comum entre trabalhadores da saúde, mas podemos verificar a exposição em outros ambientes, como em frigoríficos principalmente. Entre muitas doenças causadas por agentes biológicos, incluem-se a tuberculose, a brucelose, o tétano, a malária, a febre amarela e o carbúnculo, a hepatite, a gripe entre tantas outras.

Os agentes biológicos podem ser apresentados como, bactérias, parasitas, vírus, fungos, bacilos, protozoários.

SOBRE INSALUBRIDADE

Se baseia na portaria 3.214, publicada no ano de 1978, onde encontramos a Norma Regulamentadora número 15 (NR 15), que traz parâmetros bastante desatualizados para a atual realidade. Sua atualização deveria ser feita periodicamente conforme a ciência avança na elucidação dos danos que as substâncias podem causar no organismo humano, porém, isso não tem sido realizado com a frequência necessária, pois ainda permanecem muitos parâmetros de 1978 a serem aplicados na realidade atual. O atual governo está revisando estas normas, com o discurso de “harmonização” das normas entre si e com outras legislações, mas o resultado final dessas mudanças pode ser o de piorar os ambientes de trabalho, em especial, nos frigoríficos.

Para profissionais que atuam na área de saúde do trabalhador, abordar o tema insalubridade não é fácil. Com frequência, críticas são feitas de que saúde não se vende, e é dessa forma que pensamos. Entretanto, aos trabalhadores que laboram em ambientes insalubres, é previsto o pagamento de um adicional financeiro chamado de insalubridade, o que não isenta a empresa de cumprir a legislação, de executar ações preventivas e fornecer equipamentos de proteção coletiva e individual. Vale lembrar que ao “ser obrigada” a pagar a insalubridade, isso pode funcionar como um estímulo para que as empresas implantem medidas de controle para eliminação ou diminuição dos riscos nos ambientes de trabalho, até chegar ao ponto de não ser mais necessário o pagamento desses adicionais.

Os adicionais de insalubridade são pagos por percentuais sobre o sa-

lario mínimo ou piso das categorias profissionais conforme o parâmetro utilizado, e são estabelecidos em 10 % para grau mínimo, 20 % para grau médio e 40 % para grau máximo, conforme as normas regulamentadoras. Entretanto, o movimento sindical tem colocado uma discussão que da mesma forma que o adicional de periculosidade, o adicional de insalubridade tem que ser pago tomando como referência o salário base, e não o salário mínimo. Os laudos de insalubridades devem ser feitos por engenheiros de Segurança do Trabalho ou Médicos do Trabalho.

Os pagamentos de insalubridade devem ser feitos pelas empresas, reconhecendo o direito do trabalhador, quando as exposições nocivas são identificadas nos locais de trabalho. Mas infelizmente, muitas empresas não reconhecem estes direitos, havendo a necessidade dos sindicatos buscarem a justiça para a implantação deste direito dos trabalhadores. Quando esse processo é aberto, o juiz nomeia um perito, e solicita à empresa e ao sindicato (ação coletiva) ou trabalhador (ação individual) que nomeie seus assistentes técnicos, que necessariamente serão engenheiros ou médicos do trabalho. Em ações individuais raramente são nomeados assistentes técnicos por parte do trabalhador, seja por não conseguir um profissional tecnicamente suficiente, seja pelo custo elevado deste profissional. Por isso as ações coletivas podem ser interessantes, na medida em que o sindicato consegue custear tais profissionais.

Atividades ou operações insalubres são aquelas que, por sua natureza, condições ou métodos de trabalho, exponham os empregados a agentes nocivos à saúde, acima dos limites de tolerância fixados em razão da natureza e da intensidade do agente e do tempo de exposição aos seus efeitos, através de laudo técnico realizado por perito que pode identificar a exposição por riscos (umidade, frio, agentes biológicos, etc.) ou classificar a exposição por atividade (trabalho com produtos cancerígenos, com arsênio, carvão e outros). Listamos vários destes agentes nas linhas anteriores.

A Norma Regulamentadora 15 (NR15), da Portaria 3214 do Ministério do Trabalho, regulamenta insalubridade nos locais de trabalho, através de seus 14 anexos, que descrevem as atividades ou exposições que dão direito ao recebimento do adicional de insalubridade, assim como classifica também o grau do adicional (mínimo, médio ou máximo) e a forma com que estes agentes devem ser avaliados (critérios qualitativos

e quantitativos). A NR 15 toma como base a classificação de riscos que descrevemos anteriormente, ou seja, riscos físicos, químicos e biológicos.

A seguir, a lista dos anexos da NR 15:

Anexo 1 – Ruído Contínuo

Anexo 2 – Ruído de Impacto

Anexo 3 – Calor

Anexo 4 – (revogado)

Anexo 5 – Radiações Ionizantes

Anexo 6 – Trabalhos sob Condições Hiperbáricas

Anexo 7 – Radiações não Ionizantes

Anexo 8 – Vibração

Anexo 9 – Frio

Anexo 10 – Umidade

Anexo 11 – Agentes Químicos (caracterizados por Limite de Tolerância com inspeção local)

Anexo 12 – Limites de Tolerância para Poeiras Minerais

Anexo 13 – Agentes químicos

Anexo 14 – Agentes Biológicos

SOBRE APOSENTADORIA ESPECIAL

Aposentadoria Especial é um tipo de aposentadoria com redução no tempo de contribuição ao longo dos anos, voltado aos profissionais que laboram em ambientes com exposição a riscos físicos, químicos e biológicos nocivos à saúde.

Todo tempo de contribuição trabalhado em condições especiais até a Emenda Constitucional 103 de 2019 (Reforma da Previdência) é multiplicado por um fator que varia entre 1,20 e 2,33 quando utilizado para outros tipos de aposentadorias, sendo assim um outro modo de compensação em razão da exposição a tais riscos por um período de trabalho.

Os agentes nocivos que dão direito à Aposentadoria Especial são classificados em 3 categorias:

Agentes Biológicos (por exemplo: vírus, fungos e bactérias).

Agentes Físicos (por exemplo: ruído, calor, frio, vibração radiações Ionizantes, trabalhos sob condições hiperbáricas).

Agentes Químicos (tanto pela exposição ao agente como a atividade em si)

Considerações Gerais sobre Processo Produtivo em Frigoríficos

A seguir, vamos discutir um exemplo, que é o processo produtivo em frigorífico e os riscos ambientais que encontramos, tomando-se por base muitas visitas ambientais que realizamos ao longo da última década.

Utilizamos como exemplo o processo de **abate de aves**, abordando cada etapa de processamento e procurando exemplificar os riscos existentes relacionados a questões referentes não só a insalubridade e periculosidade como também aposentadoria especial, baseado nas legislações pertinentes.

O processo de abate de frango pode ser dividido em duas áreas: área suja e área limpa, e o fluxograma a seguir permite se ter uma visão geral sobre isso. A depender da empresa cada área tem suas próprias especificidades, porém todas devem seguir as regras de vigilância no país.

A divisão dos abatedouros em área suja e área limpa é de fundamental importância no controle de contaminação das carcaças agentes patogênicos, uma vez que o calor necessário para realização de atividades na área suja pode propiciar crescimento bacteriano, que será interrompido só na área limpa. É determinante que os funcionários que trabalham área suja não possam acessar a área limpa sem submeter-se a rigoroso processo de higienização e/ou troca de uniforme. Aqui já podemos começar a discutir a questão de dois riscos que dão direito a insalubridade e aposentadoria especial. Estamos falando de agente biológico e calor. Além deles também temos poeiras de origem animal na entrada dos frangos no processo inicial, como recepção dos frangos e pendura.

Os frigoríficos fazem também recolhimento de dejetos (fezes), vísceras, sangue e penas e que são encaminhados aos digestores, para processamento e produção de subprodutos, como ração animal. A seguir buscaremos abordar todos os setores com os riscos existentes.

I. ÁREA SUJA

a) Recepção das aves vivas

a.1) área externa:

Os caminhões são estacionados com as cargas de frango vivo, acondicionados em caixas, na área externa do frigorífico. A carga

é pesada na portaria do abatedouro. Em período de clima quente, inicialmente a carga recebe uma ducha com água em temperatura ambiente por aproximadamente dez minutos, e, em seguida é descarregada manualmente ou mecanicamente em plataforma de recepção dotada de ventilação natural ou artificial.

Os caminhões devem então se dirigir até os “galpões de espera”, equipados com ventiladores e nebulizadores, e uma iluminação de baixa intensidade (ambiente menos estressante possível), onde as aves devem permanecer o tempo mínimo necessário para garantir o fluxo de abate do frigorífico (PORTARIA Nº. 210, 1998).

a.2) Desembarque

As plataformas de recepção das aves devem ter instalações adequadas a fim de evitar o stress das aves durante o desembarque (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, 2000).

As caixas devem ser abertas no momento da pendura, a fim de evitar que as aves caiam ou fujam. Mesmo assim, os animais que tentarem fugir devem ser imediata e cuidadosamente recolhidos por um funcionário do setor e colocados de novo na caixa ou penduradas na nória (PORTARIA Nº. 210, 1998). As aves chegam ao frigorífico sujas de terra e fezes, expondo os trabalhadores desse setor a riscos biológicos.

a.3) Pendura

A medida que as aves são desembarcadas, elas são penduradas pelas pernas em suporte ligadas a nória, quando se inicia a operação de abate. Os trabalhadores do setor devem ser treinados para colocar as aves nos suportes sem excitá-las ou injuriá-las (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, 2000).

As aves mortas devem ser registradas e destinadas à fábrica de subprodutos, sendo que posteriormente este registro deve ser informado a área agropecuária e ao Serviço de Inspeção Federal (SIF). Nesse setor os riscos biológicos estão presentes, não somente por fezes e poeiras, mas também devido ao descarte de aves que morrem durante o transporte. Até esse setor não existe inspeção sanitária.

Os ganchos para pendura devem estar molhados no momento da operação e assim permanecer até o atordoamento, a fim de facilitar a condutibilidade elétrica (DIRECTIVA 93/119/CE, 1993). O tempo em que a ave permanece na nória, antes do atordoamento, depende da velocidade da linha de abate, sendo este período em média de quarenta a sessenta segundos. (BERAQUET, 1994).

O setor da pendura deve ser um espaço coberto, protegido de ventos e da incidência de raios solares. A iluminação deve ser baixa e deve-se evitar ruído no local evitando assim qualquer tipo de excitação das aves. Segundo a Portaria Nº. 210, 1998, o setor de pendura deve utilizar ventilação adequada visando o conforto térmico das aves e iluminação natural do setor. Ainda segundo esta Portaria, o setor deve ser previamente protegido com telas mosquiteiras que impeça a entrada de qualquer tipo de inseto ou praga.

b) Atordoamento

O atordoamento ou insensibilização é uma etapa fundamental para se garantir o abate dentro dos princípios humanitários, uma vez que este garantirá a inconsciência dos animais antes da sangria. Dentre as formas mais comuns de atordoamento apresenta-se o atordoamento elétrico e o pôr forma de gás. A PORTARIA Nº 210, 1998, determina que a insensibilização elétrica deve ser realizada preferencialmente por eletronarcose sob imersão em líquido, com uso de equipamento com registros de voltagem e amperagem, a qual será proporcional à espécie, tamanho, peso das aves, além da extensão a ser percorrida sob imersão.

Segundo a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, 2000, este processo deve ser aplicado ao animal, para proporcionar rapidamente estado de insensibilidade, mantendo as funções vitais até a sangria, onde também constatamos exposição a risco biológico. As aves deverão permanecer penduradas pelos pés, antes da sangria.

No que toca ao atordoamento a gás, verifica-se a criação de uma atmosfera controlada com uma mistura de gases. Nesse método são usados argônio e outros gases inertes misturados que induzirão a anóxia.

A etapa de Insensibilização é essencial para que a sangria e a depenagem sejam satisfatórias (BERAQUET, 1994), de forma que se o

atordoamento for realizado adequadamente, as aves chegam quietas ao setor da Sangria, assegurando um melhor corte.

O tempo entre o atordoamento e sangria deve ser de 12 a 15 segundos.

c) Sangria:

A operação de sangria, segundo a Instrução Normativa Nº 3, 2000, deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal, de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo escoamento de sangue, antes que o animal recupere a sensibilidade.

A operação de sangria é realizada pela secção dos grandes vasos do pescoço, que deve ocorrer, no máximo, um minuto após a insensibilização. O tempo de sangria deve ser de três minutos (Portaria Nº. 210, 1998). Há diversos tipos de sangradores mecânicos. Em princípio, o pescoço da ave é conduzido contra uma lâmina circular rotativa ou facas, que realizam o corte. A posição da cabeça e do pescoço da ave pode resultar em diferentes tipos de corte.

Nos processos de sangria automatizada, torna-se necessário à supervisão de um trabalhador que acompanhe o processo, evitando assim eventuais falhas dos equipamentos ou no processo de degola. (Directiva 93/119/CE, 1993). O sangramento da carcaça deve ser completo, de forma a assegurar que as aves não estejam respirando ao entrar no tanque de escaldamento. O tempo recomendado de sangramento varia de 5 a 10 segundos. (Beraquet, 1994).

Nesse setor também ocorre risco a saúde por agentes biológicos, pois as aves ainda estão no mesmo estado que entrou na recepção

d) Escaldagem:

O processo de Escaldagem tem como objetivo realizar uma lavagem prévia da ave com o afrouxamento das penas que se dá através da abertura dos poros, e facilitar desta forma a depenagem. As aves já abatidas e mortas são submersas no tanque de escaldamento com água quente borbulhante a aproximadamente 100 °C, inicialmente. Os tanques de escaldagem devem se localizar em local apropriado, juntamente com as máquinas de depenagem (depenadeiras) e sem contato com as demais áreas operacionais. A Portaria Nº. 210, 1998 estabelece

que os tanques devam possuir um sistema automático de alimentação de água, através de bicos de ar, para permitir a movimentação de todo o volume de água de cada tanque, mantendo a temperatura uniformemente dentro de cada tanque.

Os parâmetros a serem controlados no processo de escaldagem são temperatura e tempo. Geralmente, utilizam-se temperaturas de 52 a 54°C durante este processo. O tempo varia entre um minuto e meio a dois minutos e meio, dependendo da temperatura (Beraquet, 1994).

Neste processo poderão ocorrer perdas da qualidade da carcaça se a temperatura da água for muito alta ou se o tempo de permanência for prolongado.

Essa operação além de conter agentes biológicos, deixa os trabalhadores expostos a uma atmosfera quente com exposição ao calor, risco de queimaduras, além da umidade excessiva, e ruído.

e) Depenagem

Após o processo de escaldagem, as aves entram numa série de máquinas de depenagem, com a função específica de retirar todas as penas das asas, pernas, pescoço, corpo e sambiquira. A depenagem é feita através de uma série de bancais com dedos de borracha pequenos e firmes. Esses dedos de borracha são usados de acordo com o peso do frango, e é o que vai determinar a dureza da ave. (Beraquet, 1994).

Esta operação tem um aspecto microbiológico muito importante, pois objetiva a diminuição dos riscos de introdução da microflora externa na musculatura da ave. Apesar de todos os cuidados, as contagens microbianas geralmente aumentam nesta fase pela ocorrência de contaminação cruzada.

Na parte final do processo os tambores têm dedos mais longos e flexíveis, que permitem uma ação mais suave. Geralmente, três ou quatro depenadores são usados em sequência, seguidos por um depenador para remoção das penas da coxa, da asa e do pescoço.

Os depenadores devem estar posicionados próximos aos escaldadores, de maneira que a temperatura da pele não diminua muito entre uma operação e outra. O ajuste dos dedos deve ser feito de modo a evitar a abrasão da pele ou mesmo a quebra das asas.

Todas as máquinas de depenagem possuem aspersores de alta pressão de água, com função de lavar a carcaça do animal e ajudar na retirada das penas (Beraquet, 1994).

Nesta operação existe exposição a agentes biológicos, calor, umidade e não raramente ruído.

II. ÁREA LIMPA

A área limpa se inicia no processo da Evisceração. Entretanto, levando em conta aspectos técnicos relativos à contaminação e transmissão de agentes patógenos no processo de abate de frango deve-se considerar como área limpa após a realização da fiscalização federal (SIF), que ocorre no final da etapa da Evisceração.

Encontramos nesta área várias caracterizações de exposições diversas a agentes de risco, como risco biológico, pois embora as aves já venham aparentemente limpas do setor anterior, a ocorrência de exposição a agente biológicos ainda é presente, pois poderá ocorrer manipulação de fezes ao realizar a evisceração das aves, além do que, muitas carcaças são reprovadas sendo encaminhadas para o setor de aves doentes, para serem utilizadas como subprodutos do processo. Também encontramos exposição a umidade e frio.

a) Evisceração

Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolados, através de paredes, da área de Escaldagem e Depenagem.

As carcaças que chegam por esteira são penduradas nos trilhos aéreos (nória) do setor para se iniciar o processo de evisceração das mesmas. A nória deve ser disposta sob uma calha de 0,60m de largura e 0,30m de altura das carcaças, não sendo permitido que as aves penduradas toquem na calha. Esta calha disporá de água corrente sob pressão adequada, fornecida através de um sistema de canos perfurados e ralos coletores de resíduos dispostos pela calha, evitando acúmulo na seção (Portaria Nº 210, 1998).

É de bom tom obedecer ao distanciamento mínimo de 1 metro entre funcionários, para que estes possam realizar suas funções de maneira

correta, e sem prejudicar o funcionário ao lado.

As aves são evisceradas e preparadas para o consumo pela remoção da cabeça, vísceras, pés, papo e pulmões da carcaça depenada. A primeira operação pode ser a remoção da sambiquira, manual ou mecanicamente, seguido pelo corte da pele do pescoço e da traqueia, com desprendimento do pescoço; extração da cloaca, de forma manual ou mecânica; abertura do abdômen, com incisão próxima à cloaca para permitir a remoção das vísceras. Nessa etapa, as aves são examinadas pelos inspetores federais, que verificam sua sanidade.

a.1) Eventração:

A Eventração nada mais é que a exposição das vísceras, e pode ser feita de forma manual ou mecanicamente. Se feita manualmente, a mão do trabalhador é cuidadosamente introduzida na cavidade abdominal da ave, os dedos indicador e médio são usados para segurar firmemente a moela. Gira-se a mão, puxando a moela e arrastando as vísceras para fora. As vísceras, ainda ligadas à carcaça, ficam dispostas em um dos lados da cauda na forma requerida pela inspeção.

A remoção mecanizada das vísceras é feita de maneira sincronizada com a velocidade da linha. Cada ave é posicionada junto a um mecanismo, sob a forma de colher, ou mão espalmada, que se introduz na cavidade abdominal, retirando-se as vísceras. Geralmente, os pulmões e o papo das aves são removidos.

A Inspeção é feita sob supervisão do serviço federal, que determina se a ave está sadia e/ou se necessita de remoção de partes com injúrias ou ossos quebrados.

Depois que as carcaças são inspecionadas e julgadas sadias, coração, fígado, e moela são removidos das vísceras. Deve-se evitar o rompimento da vesícula biliar para não levar a contaminação do fígado nessa operação. O saco pericárdico é removido do coração. O coração e o fígado são encaminhados para um resfriador. As moelas são abertas, lavadas internamente e têm a cutícula removida. Os pulmões são removidos por pistola a vácuo operada manualmente, seguindo-se a remoção do papo, esôfago e traqueia remanescente.

b) Lavagem:

Após finalização do processo de Evisceração é realizada a lavagem final das carcaças. Este processo compreende uma lavagem externa e uma lavagem interna. A lavagem externa é feita através do uso de um chuveirinho e para a lavagem interna utiliza-se um equipamento tipo pistola, para retirada de materiais estranhos, como sangue, membranas, fragmentos de vísceras etc.

Em seguida as carcaças seguem para o processo de resfriamento por imersão em água (Beraquet, 1994).

c) Processo de resfriamento das carcaças

Depois de eviscerados e lavados, os frangos são transportados via nória para uma sala com temperatura ambiente inferior ou igual a 12°C, sendo submetidos a dois resfriadores contínuos por imersão em água do tipo rosca sem fim, respectivamente chamados de pré-chiller e chiller. Essa etapa tem o objetivo de abaixar rapidamente a temperatura das carcaças de 35°C para próxima de 6°C, evitando a proliferação de microrganismos (Portaria N.º.210, 1998).

O tanque é alimentado com gelo durante todo o processo de resfriamento das carcaças. A alimentação de água deve ser constante e em sentido contrário à movimentação das carcaças (contracorrente) na proporção mínima de 1,5 litros por carcaça (Portaria N.º 210, 1998). O pré-chiller tem a função de fazer um pré-resfriamento nas carcaças, quando o Chiller sozinho não consegue realizar o resfriamento de forma eficiente. (Baldini, 1994).

O funcionamento do chiller é semelhante ao do pré-chiller, modificando apenas a temperatura da água para 4°C e a vazão que passa para 1 litro por carcaça.

O borbulhamento é um processo utilizado com a função de ajudar na limpeza das carcaças, de forma que não deve ser excessivo, pois pode aumentar a absorção de água pelas carcaças, comprometendo a apresentação e durabilidade do produto.

d) Gotejamento

O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Deverá ser realizado com as

carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispendo de calhas coletoras de água de gotejamento, suspensas e dispostas ao longo do transportador (Portaria N^o 210, 1998).

A legislação exige, no mínimo, 3 minutos de tempo de gotejamento (Grossklaus et al, 1997). A porcentagem máxima permitida de absorção de água é de 8% do peso total da carcaça (Portaria N^o. 210, 1998).

e) Resfriamento de miúdos

Os miúdos (moelas, coração, fígado, pés e pescoço) devem ser resfriados, imediatamente, após a coleta e preparação.

Esses miúdos desembocam em mini-chillers específicos para cada víscera, onde ficam por cerca de 15 minutos sofrendo um processo de resfriamento, para serem selecionados por funcionários no final desse, e enviados em bacias para a embalagem primária (Portaria N^o 210, 1998).

f) Processamento dos pés:

Os pés e pescoço com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados, em resfriadores contínuos por imersão, obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e à temperatura máxima de 4°C (Portaria N^o.210, 1998).

g) Classificação/Cortes (Espotejamento):

Este é considerado o maior setor do frigorífico, pois é onde as carcaças sofrem todos os tipos de cortes, variando de acordo com a exigência do cliente, podendo também seguir inteiro sem sofrer nenhum tipo de corte. Neste setor há intensa utilização de facas, que exercem a função de ferramenta de trabalho.

A temperatura do setor não deve ultrapassar 12°C, visando assim manter a qualidade do produto até o final de seu processamento (Portaria N^o.210, 1998).

g.1) Apontamento

É o próximo setor no fluxograma do frigorífico e tem como função apontar e registrar todos os produtos que serão encaminhados aos túneis de congelamento.

A finalidade desta etapa é de manter o controle do estoque de produtos encaminhados para os túneis de congelamento.

Embalagem

h) Túnel de congelamento

Para levar o produto à temperatura desejada, são empregados os chamados congeladores, que podem ser classificados em cinco grupos: circulação forçada de ar, placas, criogênico imersão e refrigerante líquido. Destes, os três primeiros são os mais amplamente utilizados.

O processo é feito através de congelamento rápido, evitando a formação de grandes cristais de gelo nos produtos. É utilizado túnel de congelamento a temperatura de -35° a -40°C , com o tempo de retenção em torno de quatro horas, para que o produto atinja a temperatura de -18°C (Grossklaus et al.,1997). O túnel de circulação de ar é baseado no princípio de transferência de calor por convecção e utiliza ar à alta velocidade (3 a 8m/s) e baixa temperatura (-35 a -5°C). (Neves Filho, 1994).

Ainda, há o congelador com esteira horizontal, onde são distribuídas as embalagens ou recipientes que contêm o produto. Esta esteira é movimentada por um sistema de transmissão acoplado a um redutor de velocidade, e se desloca em vários níveis no interior do túnel, permitindo o fluxo do ar no sentido transversal ou longitudinal. Em função da capacidade e dimensões dos túneis, se tem melhor distribuição da temperatura no transversal (Neves Filho, 1994).

Os túneis de congelamento funcionam a uma temperatura de -36°C , e o processo de congelamento varia em relação ao produto que está sendo congelado, no caso do frango inteiro leva cerca de 10h para o produto atingir a temperatura de -25°C a -35°C e sair do túnel de congelamento dentro do padrão, pronto para receber sua embalagem final e seguir no processo. Já o túnel de congelamento de cortes e miúdos leva cerca de 15h para o congelamento dos produtos, e estes seguirem no processo (Grossklaus et al.,1997).

i) Expedição (Estocagem e distribuição)

O tempo e a temperatura de estocagem são os fatores que afetam de forma direta a qualidade do produto, sendo que a exposição a temperaturas mais altas aumenta significativamente a velocidade da perda de qualidade.

A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18°C , enquanto as carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C , com tolerância máxima de 2°C (Portaria N^o.210, 1998).

Um ponto crítico é a transferência de produto da câmara até o sistema de transporte e vice-versa. Isto deve ser organizado de tal modo que seja efetuado o mais rápido possível, evitando-se variações de temperatura. Outro ponto a ser considerado é o equilíbrio da temperatura a um valor correspondente à de conservação do produto no interior da carroceria. É necessário que, antes de carregado, o equipamento frigorífico do sistema de transporte opere durante certo tempo, levando a temperatura interna até o valor desejado (Neves Filho, 1994).

3.1 - EXPOSIÇÃO A RISCOS BIOLÓGICOS ABATEDOURO INDUSTRIAL DE AVES

Os agentes biológicos relacionados aos riscos para a saúde humana incluem os microrganismos de origem biológica e os produtos derivados do seu metabolismo. Esses agentes quando em contato com o homem levam a alterações orgânicas que podem variar de sintomas discretos até à morte.

Para a Sociedade Brasileira de Engenharia de Segurança (SOBES) o risco biológico pode ser assim definido: "Riscos biológicos podem ser capitulados como doenças do trabalho, desde que estabelecido nexo causal, que incluem infecções agudas e crônicas, parasitoses e reações alérgicas ou intoxicações provocadas por plantas e animais. Muitas destas doenças são zoonoses, isto é, têm origem no contato com animais. Um grande número de plantas e animais produz substâncias que são irritantes, tóxicas ou alérgicas. As poeiras advindas dos locais onde ficam plantas e animais carregam vários tipos de materiais alergênicos, incluindo ácaros, pelos, fezes ressecadas em pó, pólen, serragem, esporos de fungos e outros sensibilizantes."

Os agentes biológicos se classificam em vírus, rickettsias, micoplasmas clamídias, bactérias, fungos e parasitas (protozoários e helmintos). Do ponto de vista ocupacional podem ser subdivididos (Norma Regulamentadora 32 - NR32):

- a) Microrganismos
- b) Microrganismos geneticamente modificados
- c) Culturas de células de organismos multicelulares
- d) Parasitas
- e) Toxinas, substâncias secretadas (exotoxinas) ou liberadas (endotoxinas) por alguns microrganismos
- f) Príons (estruturas protéicas alteradas)

A classificação dos agentes biológicos por classes de risco que vai de 1 a 4, leva em consideração o risco para a saúde do trabalhador, sua capacidade de propagação para a coletividade e a existência ou não de medidas profiláticas e tratamento. As classificações existentes (OMS, CDC-NIH) apresentam algumas variações, mas de forma geral são bastante similares, de forma que os agentes biológicos podem ser classificados em quatro classes:

Classe 1 – onde se classificam os agentes que não apresentam riscos para o manipulador, nem para a comunidade (ex.: *E. coli*, *B. subtilis*);

Classes 2 – apresentam risco moderado para o manipulador e fraco para a comunidade e há sempre um tratamento preventivo (ex.: bactérias – *Clostridium tetani*, *Klebsiella pneumoniae*, *Staphylococcus aureus*; vírus - EBV, herpes; fungos - *Candida albicans*; parasitas - *Plasmodium*, *Schistosoma*);

Classe 3 – são os agentes que apresentam risco grave para o manipulador e moderado para a comunidade, sendo que as lesões ou sinais clínicos são graves e nem sempre há tratamento (ex.: bactérias - *Bacillus anthracis*, *Brucella*, *Chlamydia psittaci*, *Mycobacterium tuberculosis*; vírus - hepatites B e C, HTLV 1 e 2, HIV, febre amarela, dengue; fungos - *Blastomyces dermatolisis*, *Histoplasma*; parasitos - *Echinococcus*, *Leishmania*, *Toxoplasma gondii*, *Trypanosoma Cruzi*);

Classe 4 – os agentes desta classe apresentam risco grave para o manipulador e para a comunidade, não existe tratamento e os riscos em caso de propagação são bastante graves (ex.: vírus de febre hemorrágica).

Segundo a NR32 que trata dos riscos biológicos, pode-se distinguir duas vias de exposição ocupacional a agentes biológicos, conforme descrito abaixo:

- Exposição derivada da atividade laboral que implique a utilização

ou manipulação do agente biológico, que constitui o objeto principal do trabalho (exposição com intenção deliberada). Nestes casos, na maioria das vezes, a presença do agente já está estabelecida e determinada, tendo como exemplos, atividades de pesquisa envolvendo manipulação direta de agentes biológicos, atividades realizadas em laboratórios de diagnóstico microbiológico, atividades relacionadas à biotecnologia (desenvolvimento de antibióticos, enzimas e vacinas, entre outros).

- Exposição que decorre da atividade laboral sem que essa implique na manipulação direta deliberada do agente biológico como objeto principal do trabalho (exposição não-deliberada). Alguns exemplos de atividades: atendimento em saúde, laboratórios clínicos (com exceção do setor de microbiologia), consultórios médicos e odontológicos, entre outros. Atividades realizadas em frigoríficos de aves, com manipulação de carcaças e secreções dos animais, estão incluído neste grupo.

A via de transmissão pode ser definida como o caminho feito pelo agente biológico a partir da fonte de exposição até o hospedeiro e pode ocorrer de forma direta ou indireta.

Na forma de transmissão direta não ocorre intermediação de veículos ou vetores, é o caso da transmissão aérea por bioaerossóis, transmissão por gotículas e contato com a mucosa dos olhos. Já na transmissão indireta há intermediação de veículos ou vetores, como é o caso de transmissão por meio das mãos, material perfuro cortantes, água, alimentos e superfícies.

A NR32 esclarece que as vias de entrada destes agentes no hospedeiro são os tecidos ou órgãos do organismo que o patógeno penetra e que pode ocasionar uma doença. Sendo assim a entrada pode ser por via cutânea (por contato direto com a pele), parenteral (por inoculação intravenosa, intramuscular, subcutânea), por contato direto com as mucosas, por via respiratória (por inalação) e por via oral (por ingestão) (NR32).

Após o contato com o agente, o desenvolvimento do processo infeccioso depende de vários fatores, tais como resistência ou suscetibilidade do hospedeiro, virulência do patógeno, via de exposição e magnitude do inóculo infectante. Fatores relativos ao hospedeiro, tais como idade, raça, estado de saúde prévio, estado nutricional, sexo, situação vacinal e imunodepressão, podem interferir no processo.

O desenvolvimento do processo infeccioso poderá se dá após um período de incubação variável, se manifestando sob a forma de uma síndrome clínica característica, de forma subclínica ou até mesmo assintomática.

Através de uma história ocupacional detalhada é possível elucidar como a exposição ocorreu. A avaliação do local de trabalho através da visita/inspeção é importante instrumento para se compreender o ambiente, as funções e as atividades cotidianas, determinando com mais clareza os riscos aos quais os trabalhadores estão expostos.

Entre os grupos de trabalhadores mais expostos estão aqueles da agricultura, da saúde (em contato com pacientes ou materiais contaminados), em controle de vetores, serviços de saneamento e de coleta de lixo. E claro, os trabalhadores de frigoríficos, através da manipulação de produtos animais em abatedouros.

Considerando o processo de trabalho em frigoríficos de frango, conforme foi descrito acima, a avaliação dos riscos biológicos permite identificar agentes que podem estar presentes no processo de trabalho e que são passíveis de causar doenças ao trabalhador.

As exigências de mercado, tanto nacional como internacional, são claras quanto à tolerância zero para presença de patógenos, em especial, *Salmonella* sp. em carcaças e vísceras comestíveis, sendo o controle destes patógenos fundamental para manutenção destes mercados. O Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento (MAPA) estabeleceu o “Programa de Redução de Patógenos – Monitoramento Microbiológico e Controle de *Salmonella* sp. em Carcaças de Frangos e Perus”, com o objetivo de realizar um monitoramento constante do nível de contaminação por este patógeno em estabelecimentos de abate de aves (BRASIL, 2003).

É importante ressaltar que o sistema de inspeção sanitária deve ser realizado em conjunto com outras ferramentas da qualidade, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC) para garantia dos processos e para qualidade do produto.

Em resumo, trabalhar no setor operacional de frigoríficos é uma experiência que pode resultar a exposição a muitos riscos ocupacionais, e que muitos destes, tem previsão legal para o recebimento do adicional

de insalubridade previsto na Norma Regulamentadora 15 (NR 15). Entendemos ainda, que a realidade ali encontrada, também permite pleitear a aposentadoria especial no que toca ao trabalho executado em ambiente produtivo de frigoríficos.

Mas para além de buscar o devido reconhecimento e justo pagamento financeiro que a lei prevê para estas exposições, devemos sempre priorizar a eliminação ou mitigação destes riscos, com o grande objetivo final de preservar a saúde e a vida da pessoa que trabalha.

Referências

ACGIH. Contaminantes de origem biológica veiculados pelo ar. In: Associação Brasileira de Higienistas Ocupacionais – ABHO, ACGIH. Limites de exposição (TLVs) para substâncias químicas e agentes físicos & índices biológicos de exposição (BEIs). São Paulo; 2003. p. 197-201.

Baldini, F. Setor de corte e desossa. In: Pinheiro, M. R. Abate e processamento de frangos. Coleção FACTA, Campinas, SP, 1994.

Benevides, W.S. Processo de abate aves: Industrias e outras realidades. Ciência Animal: 155-166. 2015. Edição especial.

Beraquet, N. J. Abate e evisceração. In: Abate e Processamento de Frangos. Campinas: Fundação APINCO de Ciência e Tecnologia Avícolas, p.19-21, 1994.

Brasil. Ministério da Previdência. Protocolos de procedimentos médico-periciais em doenças profissionais e do trabalho: subsídios para a implementação do Anexo II do Decreto n o 3.048/99. Brasília, 1999.

Brasil. Ministério da Previdência Social. Estatísticas de acidentes de trabalho. Brasília 2002. [Citado em 2 jun 2004].

Disponível em: [http://www.previdencia social.gov.br](http://www.previdencia.social.gov.br).

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Influenza humana e aviária – perguntas e respostas. Brasília; 2004.

Brasil. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 70, 10 outubro de 2003. Dispõe sobre os Programa de Redução de Patógenos - monitoramento microbiológico - Controle de Salmonella sp. Em Carcaças de Frangos e Perus.

Brasil. Diário Oficial da União, Brasília, 10 out. 2003 Seção 1, p. 9.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 30691, de 29.03.52, alterado pelo decreto no 6385, de 27.02. 2008. Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.I.S.P.O.A. 2008).

Brasil. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa 3 de 17 de janeiro de 2000 (IN3/2000).

Brasil. Portaria 3214 de 08 de junho de 197. Normas Regulamentadoras (NRs). Capítulo V, Título II da Consolidação das Leis de Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho.

Centers from Disease Control and Prevention. Cryptosporidiosis. A-Z Index. [Cited 2004 Nov. 02].

Available from: [http:// www.cdc.gov/ncidod/ dpd/parasites/ cryptosporidiosis/factsht_cryptosporidiosis.htm](http://www.cdc.gov/ncidod/dpd/parasites/cryptosporidiosis/factsht_cryptosporidiosis.htm).

Centers from Disease Control and Prevention. Escherichia coli infections and farm animals. A-Z Index. [Cited 2004 nov 02].

Available from: <http://www.cdc.gov/healthypets/diseases/ecoli.htm>.

Couto OFM, Pedroso ERP. Doenças infecciosas e parasitárias relacionadas com o trabalho. In: Mendes R. Patologia do trabalho. São Paulo: Atheneu; 2003. p. 872-4.

Cortez, A.L.L. Disseminação de bactérias dos gêneros *Campylobacter* e *Salmonella* em linhas de abate de aves. 2006. 97 f. Tese (Doutorado em Medicina Veterinária Preventiva) – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinária, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal.

Diretiva 93/119 CE do Conselho de 22 de dezembro de 1993, alterada pela regulamentação CE 1/2005 do Conselho, de 22 de dezembro de 2004. Relativa a proteção dos animais no abate e/ou occisão.

GrossKlauss D, et all. Inspeccion Sanitaria de la Carne de Ave. Editora Acribia, (pg 142-151). Espanha. 1997.

ISO 22000. Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ, 2006. 35p.

Marra GC. Saúde e processo de trabalho em frigoríficos: da necessidade ao adoecimento. (tese de doutorado). 2019.

Marra GC et al. Biossegurança no trabalho em frigoríficos: da margem de lucro a margem de segurança. *Ciência e Saúde Coletiva*: 18 (11): 5259-71. 2013.

Mendes, R. *Patologia do Trabalho*. 2ª edição. Editora Atheneu, 2003.

Neves Filho, L. de C. Conservação e recuperação de energia em sistemas frigoríficos. *Revista Nacional da Carne*, v. 19, n. 216, p. 18-38, 1995 (Palestra apresentada durante o Seminário "Resfriamento e Congelamento na Indústria da Carne, realizado no ITYAL de 8 a 9 de julho de 1994).

Organização Mundial da Saúde. *Investir na saúde: resumo das conclusões da Comissão de Macroeconomia e Saúde*. Genebra, 2003. [Citado 02 jun 2004].

Disponível em: http://www.who.int/macrohealth/infocentre/advocacy/en/invés_tirnasaudeport.pdf.

Oliveira PAB et al. Processo de trabalho e condições de trabalho em frigoríficos de aves: relato de uma experiência de vigilância em saúde do trabalhador. *Ciência e Saúde Coletiva*, 19(12): 4627-35. 2014.

Public Health Agency of Canada, 2001. Human coronavirus: material safety data sheet. [Cited in: 2004 jun 02].

Available from: <http://www.phacascpc.gc.ca/msdsftss/msds83e.html>.

www.sobes.org.br



Eixo IV

Roberto Carlos Ruiz

Gerardo Iglesias

Kalita Silveira Nunes

João Rafael de Melo Ruiz



Em defesa da NR 36

NR 36: Valeu a Pena?

Relembrando alguns momentos da construção da NR 36

“Por que você está usando essa faixa no pulso?”. Lembrando dessa pergunta, Siderlei Silva de Oliveira, fundador e presidente emérito da Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação da CUT – CONTAC, explicava como entrou na luta para combater as Lesões por Esforços Repetitivos/Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (LER /DORT), que acometeram muitos trabalhadores das empresas do ramo da alimentação, em especial, dos frigoríficos.

Era o ano de 1998, e lá estava ele, em cima de um caminhão de som, durante uma assembleia sindical, fazendo mais um discurso inflamado em defesa da ampliação de direitos para trabalhadores, na porta de um frigorífico da cidade de Marau no Rio Grande do Sul. Ali de cima, Siderlei observou um grupo de trabalhadores, na sua maioria mulheres, que tinham algo em comum: usavam uma faixa nos punhos.

Ouviu da plateia a manifestação de que além de aumento salarial, era muito importante melhorar o ambiente de trabalho, que estava adoecendo as pessoas. Ao término da assembleia, desceu do carro de som foi até aquele grupo de mulheres que usava a tal faixa no punho, para saber o que estava acontecendo. Ali, Siderlei foi oficialmente apresentado as LER / DORT.

Provavelmente, esse deve ter sido o marco inicial do longo caminho para construção da Norma Regulamentadora 36, mais conhecida por sua abreviatura, a NR 36. E lá se vão mais de 23 anos desde aquelas assembleias na porta dos frigoríficos onde Siderlei notou os punhos enfaixados das trabalhadoras, que reclamavam de dor nas mãos, mas também, nos cotovelos, ombros, coluna cervical e coluna lombar, além de outras queixas associadas como cansaço intenso ou exaustão. Analisando este fato nos dias de hoje, conhecemos os motivos para tais dores e sofrimentos: um ritmo de trabalho frenético, executado em geral em pé, com posições corporais viciosas, sob uma pressão crescente por aumento da produção, manuseando ferramentas inadequadas - como facas pouco afiadas que aumentavam o esforço físico - em um ambiente com muito ruído, frio, umidade e dióxido de carbono (CO₂) elevado devido à grande concentração (aglomeração) humana nas áreas de processamento de proteína animal. Em entrevista publica no site da UITA

durante o processo de construção da NR, Siderlei já mostrava conhecer esses e outros riscos, quando disse que “... o mais importante é que esta norma propõe a redução do tempo de exposição a trabalhos insalubres, pausas durante o período de trabalho, para aqueles que executam tarefas repetitivas, e a redução do ritmo de trabalho nos frigoríficos” (1).

Assim, no final do século XX, a CONTAC – CUT assumia a liderança do movimento em defesa da saúde dos trabalhadores e trabalhadoras da indústria da alimentação, organizando debates, discussões com órgãos públicos de fiscalização e inclusive, fazendo pressão junto ao empresariado e aos governos através da mobilização de trabalhadores. O objetivo desse movimento era muito claro: garantir um ambiente de trabalho mais seguro.

Com o crescente aumento de doenças e acidentes de trabalho ano a ano, muitas soluções “mágicas” surgiram durante o processo de busca de melhorias ambientais em frigoríficos, desde a proposta de ofertar algumas cadeiras como resposta a todos os problemas, até a ideia de colocar um cronômetro na linha de produção dos frigoríficos, chamada de nória, como forma de instituir uma velocidade limite para a industrialização e processamento de proteína animal, em sua maioria, abatedouros de carne de frangos, bovinos e suínos. Logo se percebia que estas e outras medidas isoladas não davam conta de frear o crescente número de casos de trabalhadores lesionados, uma vez que o ambiente de produção em frigoríficos implica em uma conjugação complexa de riscos, e a exposição a estes riscos ocupacionais devido à falta condições ergonômicas adequadas não se limitava apenas a velocidade das esteiras, mas a tantos outros fatores ainda insuficientemente listados em várias normas como a Norma Regulamentadora 17 – Ergonomia (NR 17), que impactavam diretamente sobre saúde da coletividade de trabalhadores. E ainda, havia que se compreender melhor a maneira como o trabalho se organizava nessas plantas. Por exemplo, com relação a carga de trabalho individual, poderíamos ter uma esteira (nória) que trabalhasse a uma velocidade menor, entretanto, com poucos trabalhadores para realizar as ações técnicas necessárias a industrialização da carne, mesmo com este ritmo “mais lento” teríamos a ocorrência de novos casos de doenças osteomusculares.

Portanto, era fundamental conhecer os riscos laborais que envolvem a realização desta função no setor de produção em frigoríficos. Em trabalho publicado em 2014, Oliveira e Mendes (2) descrevem de maneira didática os muitos riscos encontrados neste ambiente laboral, como relatam:

“Os trabalhadores atuam em uma sequência atroz, com um ritmo de produção de cadência elevada, determinando, conseqüentemente, um ritmo elevado do trabalho, que, por sua vez, ocasiona a prevalência de agravos relacionados com a repetitividade e a sobrecarga muscular. Aliado a este fator, há a predominância de um Sistema Taylorista-Fordista de produção, com todas as suas mazelas de fragmentação, baixa qualificação, atividades fixas e pouco variáveis, pouca remuneração e redução de todos os tempos mortos, monotonia, acumulação de tarefas desinteressantes, limitação dos contatos humanos, entre outros. Pode-se afirmar que nos dias atuais não é possível trabalhar mais rápido do já imposto. Aliado a este quadro de modelo produtivo, temos o trabalho permanente em ambiente frio (até o máximo de 12o C), além do ruído elevado (frequentemente acima de 90 dB(A)), da exposição à umidade e a riscos biológicos (carne, glândulas, vísceras, sangue e fezes). Cabe ressaltar que as atividades, em sua grande maioria, são desenvolvidas em áreas refrigeradas, sempre com temperaturas inferiores aos 12°C, nas quais nenhum equipamento de proteção individual (EPI) pode ser eficiente o bastante para proteger os trabalhadores das conseqüências de um ambiente insalubre, notadamente para as vias respiratórias...”

Como pode-se notar, os autores se aprofundam no registro de riscos encontrados na avaliação ambiental que realizaram, valendo destacar, que muito embora tal publicação seja de 2014, as avaliações que realizaram foram anteriores a NR 36 em 2013.

O grupo de patologias conhecidas pela sigla LER/DORT, tomou di-

mensões “epidêmicas” a partir do final da década de 1980, sendo inicialmente reconhecidos entre trabalhadores de digitação / processamento de dados, e se espalhando por todos os ramos econômicos. Bancários, metalúrgicos, papeleiros, químicos, farmacêuticos, pedreiros, entre tantos outros. O manual de dor relacionada ao trabalho do Ministério da Saúde (3), traz uma relação extensa de profissões e situações de trabalho para a ocorrência das LER/DORT, inclusive nos frigoríficos.

Vale destacar também que para além das LER/DORT, os frigoríficos têm sido fontes de adoecimentos das mais diversas doenças e agravos, ou seja, além destas patologias osteomusculares, constatamos um crescente número de transtornos mentais, além de acidentes de trabalho típico como quedas, fraturas, cortes e outros, conforme Ruiz e cols. (4). E em tempos de pandemia de COVID 19, é bom registrar também que os frigoríficos funcionaram como “grandes espalhadores” do vírus SARS COV 2 na Europa e EUA (5).

Por esses motivos, a CONTAC seguiu firme na luta pela instituição de um arcabouço jurídico suficiente para frear o crescente aumento de doenças e acidentes de trabalho entre os funcionários dos frigoríficos. Esse objetivo foi buscado de duas formas basicamente: a) através de propostas de cláusulas protetivas nas negociações coletivas que os sindicatos realizavam todos os anos, e b) pressionando o Governo Federal e os legisladores para que tivéssemos uma nova legislação que viesse a regulamentar o tema.

Neste sentido, importante registrar o compromisso e boa vontade externada pelo Senador Paulo Paim, que colocou seu mandato a disposição tanto da CONTAC, como também da Confederação Nacional dos Trabalhadores da Alimentação (CNTA), através da interlocução direta dos presidentes destas entidades junto ao senador, respectivamente, Siderlei de Oliveira e Artur Bueno, a partir do ano de 2005. Entretanto, após alguns anos buscando a criação de uma lei via congresso nacional, a CONTAC percebe que o legislativo é um ambiente de muita negociação, onde a correlação de forças da época era desfavorável aos trabalhadores.

A partir de 2008, o coletivo de diretores da CONTAC percebe uma possibilidade de mudar a realidade a partir da construção de um arcabouço jurídico mais simples, que não dependesse de lei proposta via poder legislativo, mas sim, de algum instrumento legal que estivesse

dentro das possibilidades exclusivas do poder executivo, ou seja, ao final, do presidente Lula.

Assim se inicia a interlocução da CONTAC junto a ministros, técnicos e outros atores sociais que se envolveram nesta longa jornada que culminou com a NR 36. Finalmente, em 2009 Siderlei consegue acessar e sensibilizar diretamente o presidente Lula, que determina que a área envolvida neste tema passe a analisar a possibilidade de construir uma regulamentação específica que aumentasse a proteção relacionado a saúde e segurança no trabalho em frigoríficos. Começa então o início do processo de formalização do grupo que viria a discutir a então futura NR 36, junto ao antigo Ministério do Trabalho, que posteriormente pautou esse pleito do movimento sindical junto a Comissão Tripartite Paritária Permanente (CTPP) para dar seguimento aos trabalhos de uma norma específica para frigoríficos.

Criar regras de proteção à saúde e segurança no trabalho em frigoríficos é uma atividade que se mostra muito difícil no Brasil, pois trata-se de um setor caracterizado por uma gestão autoritária muitas vezes, conforme relato dos sindicatos que negociam com estas empresas. Para a construção de uma norma regulamentadora dessa natureza, é necessária a discussão sobre a regulação da produção e produtividade, tema muito sensível as empresas. Por isso, fugindo a regra habitual de iniciar as atividades com a constituição de um grupo de trabalho formal e oficial para discussão do tema, tivemos um período de reuniões prévias “informais” tripartites entre governo e as representações de trabalhadores e empresariais, para somente posteriormente se constituir oficialmente o grupo de trabalho que daria forma a NR 36, quando então alguns consensos já haviam sido acordados. Vale destacar que a aprovação da criação do grupo que discutiu e fechou o texto básico da NR 36, só foi aprovado pela CTPP em uma segunda oportunidade (11), uma vez que esta comissão não aprovou o pleito em uma primeira vez quando foi apresentado. E haja negociações!

Vale a pena lembrar que a proposta inicial trazida pelo empresariado nas primeiras reuniões, seria apenas de criar um anexo em uma norma, como a NR 17, definindo algumas pausas que somadas não passariam de cerca de 20 minutos durante toda a jornada de trabalho. Já o movimento sindical, trouxe uma pauta quase infinita de melhorias para o setor. Ou

seja, a partir da oferta inicial do empresariado que queria mudar praticamente nada, confrontada com as propostas do movimento sindical que queria mudar quase tudo, se iniciou um maduro e frutífero diálogo, muito bem mediado de maneira equilibrada, educada e firme por parte do Governo, através do auditor fiscal do trabalho Rômulo Machado e Silva, que culminou com a publicação da NR 36 em abril de 2013. Posteriormente, foi constituída uma subcomissão de máquinas comandada pelo auditor fiscal do trabalho Mauro Muller, que também de maneira bastante profissional, conduziu o grupo que produziu material técnico expresso através da publicação do anexo II da NR 36, que trata dos dispositivos de proteção de máquinas utilizadas em empresa de processamento de proteína animal. A publicação deste anexo aperfeiçoou a NR 36, e a “harmonizou” - para usar uma expressão atual em 2021 - ainda mais a realidade dos ambientes de trabalho com a proteção à saúde dos trabalhadores. No que toca a citação de “harmonização”, nos referimos ao movimento de parte da representação empresarial que propõe suprimir uma série de dispositivos protetores da norma, com o discurso que estão propondo a “harmonização” da NR 36 com outras normas e legislações.

Considerando então a proposta inicial das empresas, que se resumia a instituir alguns minutos de pausa durante a jornada conforme descrevemos anteriormente, o resultado final do texto publicado foi altamente positivo, uma vez que conseguimos melhorias e conquistas que foram muito além destes tais “poucos minutos de pausa”. Este resultado só foi possível devido ao objetivo comum do movimento sindical e outros atores que trabalharam a favor da saúde e da vida dos trabalhadores, entre os quais, o Ministério Público do Trabalho (MPT), algumas Organizações Não Governamentais (ONGs) ou agentes públicos de fiscalização, que se mostraram inflexíveis frente as irregularidades que encontravam em campo durante processos de fiscalização.

Lembramos também do forte apoio do movimento sindical internacional, articulado a partir da federação mundial de sindicatos da alimentação, a União Internacional de Trabalhadores da Alimentação (UITA), que organizou um movimento a favor da NR 36 junto as suas entidades sindicais filadas por todo o planeta. A UITA mobilizou dezenas de sindicatos nos EUA e Europa, em especial, na Espanha, Alema-

nha e países nórdicos, que por sua vez, fizeram pressão junto a movimento de consumidores assim como aos seus governos locais, para que o empresariado brasileiro proprietário dos frigoríficos melhorassem a interlocução com as entidades sindicais de trabalhadores brasileiros, no sentido de aceitarem pactuar a NR 36. Também na nossa vizinha Argentina se organizou um movimento de sindicato de trabalhadores do ramo da alimentação em defesa da aprovação de uma norma específica para proteção da saúde dos trabalhadores de frigoríficos no Brasil.

Como muito bem lembrou Siderlei em uma entrevista no ano de 2013 (6), onde dizia:

“Desde que se lanzó la campaña en el Congreso de UITA, el pasado año, el tema tuvo una repercusión increíble, al punto que llegó una carta desde Japón solicitando a las empresas brasileñas que exportan pollo hacia aquel país que revieran su método de producción, o ellos repensarían si continuarían comprándoles aves o no.” (Em tradução livre: Desde que se lançou a campanha a favor da NR 36 no Congresso mundial da UITA no ano passado, esta questão teve uma repercussão incrível, a ponto de que foi enviada uma carta do Japão solicitando as empresas brasileiras que exportavam frango para aquele país, que revissem seu método de produção, ou eles repensariam se continuariam comprando a carne de frango”.

Para aqueles que quiserem saber mais sobre essas relações internacionais que a UITA construiu ao longo dos anos para a constituição da NR 36, pode acessar um artigo interessante no site da UITA (7), intitulado “Daquela e dessas lutas”, que também traz um registro fotográfico histórico de dirigentes sindicais de todos os cantos do planeta, segurando um cartaz com os dizeres: “NR setor carne já”, durante o congresso mundial da entidade em 2012. Segundo vários membros da comissão de criação da NR 36, a repercussão desta ação foi muito potente junto a representação patronal, que já vinha dando mostras de diminuição da resistência que tinham a vários pontos colocados pelas entidades sindicais.

Outro ator fundamental já citado, mas que merece um destaque especial, incorporando-se a essa luta ao final da década de 1990, foi o Ministério Público do Trabalho (MPT). Reestruturado pela constituição de 1988, o MPT tem em seus quadros valorosos procuradores, servidores públicos, que exercem sua função à risca do seu compromisso constitucional: a defesa da legislação relacionada a proteção do trabalho. Paralelo as negociações para constituição da NR 36, o MPT já vinha fechando uma série de acordos, através dos chamados Termos de Ajuste de Conduta (TAC), onde os grandes frigoríficos firmavam acordo se comprometendo a realizar efetivas mudanças nos locais de trabalho, em especial, com diminuição do ritmo de trabalho.

Por sua vez, mais uma vez ressaltamos que os servidores públicos do Ministério do Trabalho tiveram um papel fundamental. Os Auditores Fiscais do Trabalho (AFT) conduziram com harmonia e profissionalismo todo o processo formal de discussão do grupo que criou o texto base da NR 36, numa clara demonstração de que não são funcionários de um ou outro governo, mas sim, do Estado Brasileiro, buscando sempre a defesa do interesse público e coletivo. E ainda, os AFTs distribuídos pelo Brasil todo, apesar do desfalque não repostos das aposentadorias de seus membros, em geral, estavam em campo, atuando junto as indústrias, fiscalizando a boa aplicação das exigências da legislação de saúde e segurança no trabalho.

E assim chegamos ao texto final da NR 36, publicado no Diário Oficial da União (D.O.U.) de 19 de abril de 2013 (8), através da portaria 555 do Ministério do Trabalho e Emprego, e que trouxe um salto de qualidade no nível de proteção à saúde e a vida dos trabalhadores deste setor. A NR 36 foi didaticamente organizada a partir dos seguintes tópicos que temos atualmente:

- Mobiliário e postos de trabalho
- Estrados, passarelas e plataformas
- Manuseio de produtos
- Levantamento e transporte de produtos e cargas 36.6 Recepção e descarga de animais
- Máquinas
- Equipamentos e ferramentas
- Condições ambientais de trabalho

- Equipamentos de proteção individual – EPI e Vestimentas de Trabalho
- Gerenciamento dos riscos
- Programas de Prevenção dos Riscos Ambientais e de Controle Médico de Saúde Ocupacional
- Organização temporal do trabalho
- Organização das atividades
- Análise Ergonômica do Trabalho
- Informações e Treinamentos em Segurança e Saúde no Trabalho
- Anexo I: glossário
- Anexo II: requisitos de segurança específico para máquinas utilizadas nas indústrias de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano

O texto da NR 36, distribuído pelos tópicos acima, se consolidou como um potente arcabouço normativo de proteção efetiva a saúde e a vida das pessoas que trabalham em frigoríficos. Em um evento transmitido através do youtube, o juiz Dr. Luís Antônio Colussi (9), representando o conjunto de juízes do trabalho do Brasil, declara o seguinte: “... eu penso, e aqui eu agradeço ao Gerardo, que foi muito feliz em dizer, (que) a NR 36 é a melhor norma de segurança da indústria da alimentação do mundo...”. Nesta mesmo evento, o Procurador Geral do Trabalho do Brasil, Dr. Alberto Bastos Balazeiros (10), também reconhece a importância da NR 36, e destaca que o MPT do Brasil recebeu há poucos dias a cópia de inquérito instaurado pelo congresso norte americano para analisar tais adocimentos naquele país. Destaca-se que os Estados Unidos não têm uma NR 36.

A realidade é que a partir de sua vigência, a NR 36 tornou os ambientes de trabalho em frigoríficos mais seguros e saudáveis.

A história oficial publicada pelo Ministério do Trabalho

O antigo Ministério do Trabalho do Brasil, reduzido agora a uma Secretaria Nacional inserida no atual Ministério da Economia, tem um corpo de servidores técnicos concursados muito qualificados como regra, e que dentre tantas funções que bem desempenham, uma delas, é fazer o

registro oficial da história das ações e atos oficiais entre outros.

Assim, para aqueles que quiserem conhecer a história da NR 36 a partir da visão oficial do extinto Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), recomendamos a leitura da página oficial que fala sobre a criação da NR 36 (11). Trata-se de material muito qualificado, instrutivo e interessante, motivo pelo qual reproduzimos o seu inteiro teor a seguir.

As primeiras normas regulamentadoras foram publicadas pela Portaria MTb nº 3.214, de 08 de junho de 1978, estabelecendo disposições gerais e regulando o Capítulo V – Da Segurança e da Medicina do Trabalho, do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), conforme redação dada pela Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

As demais normas foram criadas ao longo do tempo, visando assegurar a prevenção da segurança e saúde de trabalhadores em serviços laborais e segmentos econômicos específicos.

Nesse sentido, a NR-36 foi publicada pela Portaria MTE nº 555, de 18 de abril de 2013. De acordo com a Portaria SIT nº 787, de 28 de novembro de 2018, a NR-36 é caracterizada como Norma Setorial, posto que regulamenta a execução do trabalho em setor econômico específico, qual seja, de frigoríficos.

No ano de 2010, a bancada de representação dos trabalhadores apresentou, pela primeira vez, na Comissão Tripartite Paritária Permanente (CTPP)*, em sua 62ª Reunião Ordinária, realizada em 22 e 23 de setembro, demanda para elaboração de uma nova norma regulamentadora para o setor produtivo dos frigoríficos, a qual não foi inicialmente aprovada.

Contudo, no ano de 2011, durante a 64ª Reunião Ordinária, realizada em 30 e 31 de março, a CTTP deliberou pela formação de Grupo de Estudo Tripartite (GET) sobre frigoríficos, com o objetivo de elaborar o texto técnico básico para a nova norma, em conformidade com os procedimentos para elaboração de normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho estabelecidos na então vigente Portaria MTE nº 1.127, de 02 de outubro de 2003. O texto construído pelo GET foi disponibilizado para consulta pública, por meio da Portaria SIT nº 273, de 16 de agosto de 2011. Após recebidas as contribuições da sociedade sobre o texto, foi constituído, por meio da Portaria SIT nº 283, de 17 de novembro de 2011, Grupo de Trabalho Tripartite (GTT), responsável por analisar as sugestões rece-

bidas na consulta pública e propor a regulamentação do tema.

A proposta de texto para a nova norma, elaborada pelo GTT, foi apresentada à CTPP, em sua 71ª Reunião Ordinária, realizada em 27 e 28 de novembro de 2012, ocasião em que foi aprovada por consenso. Dessa forma, a NR-36 foi publicada pela Portaria MTE nº 555/2013.

Essa Portaria também criou a Comissão Nacional Tripartite Temática (CNTT) da NR-36, com o objetivo de acompanhar a implantação da norma regulamentadora.

A CNTT da NR-36 foi muito atuante e desempenhou papel importante da divulgação da norma nos anos seguintes à sua publicação, realizando seminários em várias capitais com a participação dos profissionais atuantes no setor, da representação das empresas e dos trabalhadores, do Ministério Público do Trabalho, bem como de Auditores Fiscais do Trabalho. A CNTT da NR-36 realizou sua última reunião em 25/05/2018**.

Ao final do ano de 2014, a CNTT da NR-36 criou uma “subcomissão de máquinas e equipamentos do setor frigorífico”, com o objetivo de realizar avaliação da adequação do maquinário utilizado no setor frigorífico à Norma Regulamentadora nº 12 (NR-12) – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

A subcomissão de máquinas e equipamentos do setor frigorífico da CNTT da NR-36 realizou sua primeira reunião em 11/03/2015. No total, realizou 21 rodadas de discussões tripartites, discutindo e finalizando propostas de regulamentação para cinco tipos de máquinas e equipamentos largamente utilizadas no setor. A última reunião da subcomissão foi realizada no dia 29/06/2019.

Nesse sentido, desde a sua publicação, a NR-36 contou com quatro alterações, notadamente relativas às propostas oriundas da subcomissão de máquinas e equipamentos.

A primeira alteração foi deliberada durante a 84ª Reunião Ordinária da CTPP, realizada em 05 e 06 de março de 2016, e se refere à inclusão, na NR-36, do Anexo II - Requisitos de Segurança Específicos para Máquinas Utilizadas nas Indústrias de Abate e Processamento de Carnes e Derivados Destinados ao Consumo Humano. A proposta foi aprovada por consenso, e o anexo foi publicado por meio da Portaria MTPS nº 511, de 29 de abril de 2016.

A redação inicial do novo anexo continha parâmetros para segurança de máquina automática para descourear e retirar pele e película; máquina aberta para descourear e retirar a pele e a membrana; e máquina de repasse de moela. Essa portaria também estabeleceu prazos escalonados para a adaptação das máquinas de repasse de moela fabricadas antes de sua vigência.

Em 2018, a Portaria MTb nº 97, de 08 de fevereiro, inseriu no glosário da norma as definições de “cilindro dentado” e “cilindro de arraste”, e alterou o subitem 1.2.3.4 do Anexo II da NR-36. Essas alterações foram aprovadas no âmbito da 86ª Reunião Ordinária da CTPP, realizada em 20 e 21 de setembro de 2016.

Também em 08 de fevereiro de 2018, uma outra alteração da norma foi publicada. Após deliberações pela subcomissão de máquinas e equipamentos e pela CNTT da NR-36, foi submetida à apreciação da CTPP, durante a 89ª Reunião Ordinária, realizada em 20 e 21 de junho de 2017, proposta de inclusão de máquina tipo serra fita no Anexo II da NR-36. A proposta foi aprovada por consenso, e a alteração publicada pela Portaria MTb nº 99, que estabeleceu prazos específicos para adequação das máquinas já em uso a alguns dos novos itens.

Por fim, em 2018, a subcomissão de máquinas e equipamentos, após intenso trabalho de pesquisa, visitas técnicas e desenvolvimento de protótipos, propôs nova alteração do Anexo II da NR-36, para inclusão de especificações acerca de máquinas para corte de carcaças de animais de médio e grande porte. A proposta foi aprovada pela CNTT da NR-36 e submetida à apreciação da CTPP durante a 95ª Reunião Ordinária, realizada em 21 e 22 de novembro de 2018, quando foi aprovada por consenso. A alteração foi publicada pela Portaria MTb nº 1.087, 18 de dezembro de 2018, que teve um prazo de 180 dias para vigência.

* A CTPP, originalmente instituída pela Portaria SSST nº 2, em 10 de abril de 1996, foi extinta pelo Decreto nº 9.759, de 11 de abril de 2019, e recriada pelo Decreto nº 9.944, de 30 de julho de 2019, sendo que as atas das reuniões realizadas após 30 de julho de 2019 iniciaram uma nova numeração.

** As Comissões Nacionais Tripartites Temáticas foram extintas pelo Decreto nº 9.759, de 11 de abril de 2019.

2021: revisão da NR 36?

Fruto da mobilização por um ambiente de trabalho mais seguro, ao longo do último século, a legislação brasileira incorpora fatores de proteção visando preservar a saúde e a vida daqueles que vendem sua mão de obra, os trabalhadores. Entretanto, o polo patronal frequentemente questiona estas normas de proteção, através de um discurso de que o Brasil é um país que tem excessiva burocracia e regulamentação.

Manter um equilíbrio entre o poder do capital, de um lado, através das empresas de forma geral ou das multinacionais em especial, e dos sindicatos de trabalhadores de outro lado, tem sido uma jornada de muitas lutas, que efetivamente, vem sendo bombardeada desde a queda da presidente Dilma Rousseff. O governo do presidente Michel Temer patrocinou uma reforma trabalhista que fez retroceder em décadas muitos direitos consolidados, segundo a perspectiva dos sindicatos, que também entendem que tal retrocesso vem sendo aprofundado pelo governo atual. Desde que assumiu, o governo Bolsonaro vem promovendo mudanças nas normas regulamentadoras, a título de sua “harmonização”. Perguntados sobre o significado de tal expressão, lideranças empresarias insistem em repetir o que descrevemos acima, que o Brasil é um país onde a burocracia excessiva é o fator fundamental para a baixa produtividade e atraso da economia nacional. Por sua vez, as lideranças sindicais, expressam muito receio em rever as normas de proteção durante a pandemia, pois a organização dos trabalhadores pode estar mais fragilizada, e se as propostas vierem no sentido de rebaixar direitos, essas lideranças podem ter mais dificuldades para organizar a massa de trabalhadores, uma vez que estamos em tempos de uma epidemia que assola o país e cujo um dos fatores mais protetivos enquanto não temos a vacina para todos, é o distanciamento e isolamento social. Além disso, estamos falando em rebaixar o patamar de segurança no trabalho de um grande contingente de pessoas que nunca parou de trabalhar presencialmente durante a pandemia, inclusive com horas extras aos finais de semana para dar vazão a produção de alimentos para o país e para exportação.

E é nesse contexto que chegamos então ao momento de revisão da NR 36, durante o ano de 2021. Quais mudanças irão ocorrer? Não sabemos, mas temos certeza que mais uma vez, a disputa “capital x trabalho” vai se mostrar mais viva do que nunca, com os empresários buscando des-

regulamentar o que puderem a partir de um discurso de modernidade e harmonização das normas, enquanto de outro lado temos o movimento sindical representando o trabalho, que buscará manter e até ampliar o atual arcabouço normativo de proteção à saúde e a vida dos trabalhadores de frigoríficos, mesmo em uma conjuntura tão desfavorável em tempos de pandemia. E então repetimos a pergunta: quais mudanças irão ocorrer?

Os sindicatos de trabalhadores participaram ativamente na elaboração de sugestões de melhoria no processo que foi aberto pela Secretaria Nacional do Trabalho, enviando através da consulta eletrônica, muitas propostas de melhoria, dentre as quais destacamos:

- Aumento das pausas, que devem passar a ser de 10 minutos a cada 50 minutos trabalhados.
- Vedar a fruição destas pausas dentro do ambiente de trabalho
- Aumentar a distância entre trabalhadores que trabalham lado a lado, com um mínimo de 1,5 metro entre os mesmos
- Aumentar o número de cadeiras para o trabalho sentado
- Incluir critério objetivo para o mensurar o ritmo de trabalho, critério quantitativo, aperfeiçoando o previsto no item 36.14.3, para que o ritmo seja adequado as características psicofisiológicas dos trabalhadores e trabalhadoras.
- Definir o trabalho em frigorífico como penoso.
- Definir o trabalho em frigorífico como insalubre com relação aos agentes agressivos biológicos (grau médio)
- Definir o trabalho em frigorífico como insalubre com relação ao agente agressivo umidade (grau médio)
- Definir o trabalho em frigorífico como insalubre com relação ao agente agressivo frio (grau médio)
- Realocar as fontes de ruídos para locais isolados, eliminado este agente de risco na produção. Se não for possível, adotar outras tecnologias disponíveis que podem levar a eliminação do ruído laboral.

Apesar das propostas de mudanças descritas acima demonstram que a norma atual ainda tem espaço para melhorar, ressaltamos que o fato concreto é que a NR 36 já melhorou em muito os indicadores de saúde do trabalhador que refletem as condições de trabalho, frente ao cenário que tínhamos até há uns 10 anos.

A seguir, construímos o gráfico 1, onde demonstramos um destes in-

dicadores - a prevalência-, que analisa os afastamentos do trabalho enquadrados como ocupacionais (benefícios do tipo 91 – auxílio doença por acidente de trabalho) nos abatedouros de animais de menor porte, como aves e suínos (CNAE 1012). Existem algumas limitações com relação a este tipo de análise, pois um tipo de LER/DORT, a Síndrome do Túnel do Carpo (CID G 56.0), não foi incluída aqui, uma vez que está classificada em outro capítulo da CID 10. Além disso, sabemos da subnotificação existente para este tipo de benefícios, ou seja, aqueles reconhecidos como de nexos com o trabalho. Entretanto, são estes os dados oficiais que temos, e inclusive, são dados informados por empresas, e assim, é com esses dados que trabalhamos a seguir. Para construir o indicador, requeremos informações estatísticas junto ao MPT através do serviço do Smartlab (<https://smartlabbr.org/>), que extraiu as mesmas do seu banco de dados, ou seja, aqueles referentes a RAIS (relação anual de informações sociais) da população trabalhadora e o estoque de benefícios espécie 91 (relacionados oficialmente ao trabalho) no período de 10 anos.

Gráfico 1 - Prevalência de benefícios relativos a doenças osteomusculares (CID M) reconhecidos como ocupacionais (espécie 91) pela perícia médica do INSS entre trabalhadores de frigoríficos de abate de animais de menor porte (CNAE 1012*). Período de 2009 a 2018.



Fonte: Autor, a partir dos dados do Observatório de Saúde e Segurança no Trabalho - SMARTLAB
 * CNAE 1012 – Abate de suínos, aves e outros pequenos animais.

Podemos concluir com segurança que a ocorrência de doenças do trabalho entre empregados de frigoríficos do CNAE 1012 vem diminuindo ano a ano. Interessante notar que já a partir de 2009 se nota tal redução, justamente quando os frigoríficos começam a ser bastante pressionados para efetuarem mudanças que tornassem os ambientes de trabalho mais saudáveis, tanto pelo movimento sindical quanto pelo Ministério Público do Trabalho. O gráfico demonstra que de cada 112 trabalhadores adoecidos entre um total de 10 mil trabalhadores do setor em 2009, tivemos redução imensa para 28 adoecidos a cada 10 mil trabalhadores para o ano de 2018, ou seja, uma redução em torno de cerca de 75% das LER/DORT, ficando nítida o impacto positivo da publicação da NR 36 em 2013.

Pensando em defender este legado de proteção da NR 36, foi lançada no início de 2021, uma campanha nacional em defesa da norma, através das confederações de trabalhadores da alimentação (CONTAC e CNTA) e a UITA, que vem sendo amplamente trabalhada entre as Federações e Sindicatos da base da alimentação, para reagir a eventuais mudanças da NR 36 que podem retirar direitos e rebaixar o patamar de saúde e segurança no trabalho nos frigoríficos. Um dos objetivos foi de esclarecer os trabalhadores sobre as vantagens que a norma trouxe, e como pode ser prejudicial a retirada de alguns destes direitos neste momento. Várias peças publicitárias foram produzidas e disponibilizadas aos sindicatos e federações, para propaganda em meios de comunicação em geral, que vão desde modelos de cartazes e outdoors, posts para rede social ou spots para replicação em rádios.

A figura 1 traz um destes materiais que foram amplamente difundidos dentre as entidades sindicais que tem frigoríficos nas suas bases de atuação.

ESSA LUTA TEM HISTÓRIA

Pausa para descanso, redução de ruídos e menos movimentos repetitivos.

A NR 36 é um conjunto de normas que garante mais SEGURANÇA e SAÚDE no trabalho em FRIGORÍFICOS. Resultado de muita luta sindical e social. Agora, o governo federal e os patrões querem retirar direitos. Defender a NR 36 é proteger a vida de quem trabalha.

Apoie essa iniciativa.
Apoie a luta do seu sindicato!

SITFRIC SITFRIC SITFRIC

Figura 1 – Cartaz da campanha em defesa da NR 36

Afinal, desde a sua publicação oficial, em abril de 2013, a NR 36 tem sido responsável pela ampliação da proteção de trabalhadores do setor frigorífico. Se ainda existem muitos problemas, riscos, acidentes e doenças do trabalho com a vigência da norma, retirar alguns de seus dispositivos protetores pode contribuir para que sejamos testemunha da ocorrência do retorno de um triste cenário vivido antes da NR 36: uma crescente legião de lesionados do trabalho.

Não há nenhum problema em discutir a norma, e realmente, aperfeiçoá-la, para que tenhamos um ambiente de trabalho mais seguro. Entretanto, se a discussão da revisão da norma for pautada por critérios econômicos, não temos dúvidas do tremendo custo social que isto vai gerar para a sociedade brasileira.

Como está registrado em outro artigo publicado pela UITA (12), “defender a NR 36 é defender a vida, é defender a dignidade humana, é defender que avancemos no processo civilizatório...”.

Por essas razões é que, sobre a NR 36, se for para mudar, só se for para melhor!

Referências

1. UITA, Rel. **Norma Regulamentadora entra à etapa de Consulta Pública**. 2011.

Disponível em: <http://www.rel-uita.org/nr36/norma-regulamentadora-entra-a-etapa-de-consulta-publica/>.

Acessado em 05 de fevereiro de 2021.

2. OLIVEIRA, Paulo Antônio Barros; MENDES, Jussara Maria Rosa. **Processo de trabalho e condições de trabalho em frigoríficos de aves: relato de uma experiência de vigilância em saúde do trabalhador**. *Ciência & Saúde Coletiva*, São Paulo, v. 19, n. 12, p. 4627-4635, dez. 2014. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320141912.12792014>.

Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csc/v19n12/1413-8123-csc-19-12-04627.pdf>.

3. Ministério da Saúde. **Dor relacionada ao trabalho: LER/DORT. Protocolos de complexidade diferenciada**. P.12-13. Brasília – DF. 2012.

4. Ruiz, R.C. (org); Sarda Jr, J. **Trabalhar e adoecer na Agroindústria: resultados**, p 131-144. Ed Insular. Florianópolis. 3ª. ed. 2017.

5. Cf. GAUCHA ZERO HORA. Miguel Nicolelis: “**vamos viver algo que nunca imaginamos na história do Brasil. E isso, nas proporções que vamos ver, não era inevitável**”. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/saude/noticia/2020/05/miguel-nicolelis-vamos-viver-algo-que-nunca-imaginamos-na-historia-do-brasil-e-isso-nas-proporcoes-que-vamos-ver-nao-era-inevitavel-cka89uqyt004j-015n5u44sr42.html>.

Acesso em 11/02/2021.

6. UITA, Rel. **La lucha contra la massacre em los frigoríficos**. 2013.

Disponível em: <http://www.rel-uita.org/sindicatos/la-lucha-contra-la-masacre-en-los-frigorificos/>.

7. UITA, Rel. **Daquela e dessas lutas**. 2020.

Disponível em: <http://rel-uita.org/br/daquela-e-dessas-lutas/>.

Acessado em 11/02/2021.

8. ENIT. **NR 36 – Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados**.

Disponível em: https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos_SST/SST_NR/NR-36.pdf.

Acessado em 26/02/2021.

9. Colussi, L.A. **“Revisão da NR 36: sindicalistas, juízes, procuradores e auditoria fiscal falam sobre o tema”**, de 2 min 46 seg até 3 min 01seg. Live transmitida em 10 de fevereiro de 2021.

Disponível em TV ABC da Seguridade no youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=qepfK7m4cYs>.

Acessado em 03/03/2021.

10. BALAZEIROS, A.B. **“Revisão da NR 36: sindicalistas, juízes, procuradores e auditoria fiscal falam sobre o tema”**, de 3 min 08 seg até 3 min 18seg.

Live transmitida em 10 de fevereiro de 2021.

Disponível em TV ABC da Seguridade no youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=qepfK7m4cYs>.

Acessado em 03/03/2021.

11. Ministério da Economia. **NORMA REGULAMENTADORA NUMERO 36 (NR 36)**.

Disponível em: <https://sit.trabalho.gov.br/portal/index.php/ctpp-nrs/nr-36?view=default>.

Acessado em 07/02/2021.

12. RUIZ, Roberto Carlos. **Revisão da NR 36? Só se for para melhorar**. 2020.

Disponível em: <http://rel-uita.org/br/revisao-da-nr-36-so-se-for-para-melhorar/>.

PANDEMIAS POR QUÊ?

No título deste livro, usamos a palavra pandemia no plural. Isso não é ao acaso. Muito antes da pandemia de COVID 19, os trabalhadores de frigoríficos em todo mundo sofrem de outras "epidemias" e "pandemias", onde vemos um grande número de portadores de doenças do trabalho como as lesões osteomusculares do trabalho (LER/DORT) ou acidentes de trabalho típico que ocorrem nestes ambientes. Portanto, COVID 19 é apenas mais um risco no trabalho que esses valorosos trabalhadores e trabalhadoras sofrem, para que possam produzir proteína animal para alimentar a humanidade.

