



UMA ABORDAGEM INTEGRADA DA NORMA REGULAMENTADORA (NR-36) E PRÁTICAS DE CONTROLE DE QUALIDADE EM FRIGORÍFICOS

Isabela de A. A. Fernandes (PIBIC/CNPq-FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA/UEM),
Edwin V. C. Galdamez (Orientador). E-mail: evcgaldamez@uem.br.
Universidade Estadual de Maringá / Engenharia / Departamento de
Engenharia de Produção / Maringá, PR.

Palavras-chave: Segurança e Saúde do Trabalho, Frigoríficos

Resumo

O objetivo do projeto foi desenvolver uma abordagem integrada da NR 36 e Práticas de Controle da Qualidade em Frigoríficos, por meio de duas abordagens científicas, a Revisão Sistemática e Pesquisa *Survey*. Um dos principais resultados do projeto é a sistematização do processo de implantação dos conceitos e práticas de qualidade, fundamental para garantir a escalabilidade dos conceitos e redução das resistências organizacionais relacionadas com o cumprimento da legislação pertinente de Segurança e Saúde do Trabalho na indústria de frigoríficos.

Introdução

No Brasil, o setor de agronegócios, especificamente, as empresas de abate e processamento de carnes e derivados, vem tornando-se estratégicas para o desenvolvimento econômico-industrial, inovação de máquinas e equipamentos e inserção na economia mundial. Entre as principais demandas das indústrias está a necessidade de realizar estudos e pesquisas sobre práticas que promovam a segurança e saúde do trabalhador, a eficiência energética e a melhoria contínua das operações industriais de uma forma integrada.

No contexto industrial observa-se que uma das principais barreiras é a implantação da NR 36, visto que é um projeto de mudança organizacional que requer um novo modelo de gestão, demanda intervenções individuais e/ou ações coletivas que reduzam a exposição aos riscos e garantam integridade do trabalhador (CERIGUELLI, 2013).

Dessa forma, o objetivo do projeto de iniciação científica foi propor uma abordagem para implantação dos requisitos mínimos de segurança no trabalho (NR 36) em empresas de processamento de carnes (frigoríficos) e práticas de controle da qualidade industrial, por meio dos resultados obtidos da pesquisa de campo cujo objetivo era validar e caracterizar o processo de





implantação da NR 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados.

Materiais e métodos

Na primeira fase do projeto científico, foi utilizado o método de Pesquisa Bibliográfica, referente à fundamentação teórica sobre Segurança e Saúde no Trabalho (SST) e ISO 18001, Controle de Qualidade Industrial e a ISO 9001, Sistema de Gestão Integrada. Para esta fase executou-se uma Revisão Sistemática a fim de sistematizar a bibliografia utilizada como referência para a construção da base teórica. O processo de revisão sistemática envolveu as fases de planejamento, execução e documentação dos resultados. No planejamento foi identificada a necessidade de uma revisão sistemática e desenvolvido um protocolo de pesquisa. Durante a execução foram identificados e selecionados os trabalhos científicos (Base Científica).

Em paralelo elaborou-se uma planilha de banco de dados de todos os frigoríficos do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais. E desenvolveu-se e validou-se o instrumento de coleta de dados que utilizou-se durante a pesquisa de campo a pesquisa *Survey* (Formulário *Google*). Para elaboração do questionário baseou-se no modelo de sistema de gestão da Saúde e Segurança do Trabalho para o OSHAS (2007) o qual fundamenta-se na melhoria contínua por meio das políticas de SST, planejamento, implementação e operação, verificação e ação corretiva e por fim revisão pela gestão, e como variáveis e dimensões considerou-se os recursos, atribuições, responsabilidade, obrigações e autoridade; competência, formação e sensibilização; identificação de perigos, avaliação e controle dos riscos; documentação e controle de documentos e registros; comunicação; preparação e resposta a emergências; medição e monitorização do desempenho; avaliação da conformidade; investigação de incidentes, não conformidades, ações corretivas e ações preventivas; auditoria interna, compondo no total 14 questões. E por fim, no desenvolvimento da proposta utilizou-se a pesquisa *survey*, os requisitos da NR-36 e princípios do sistema OSHAS 18001.

Resultados e Discussão

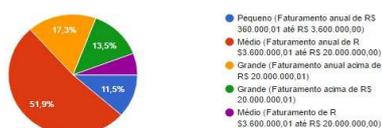
Na pesquisa de campo, dos 687 estabelecimentos frigoríficos distribuídos no Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais, foi possível localizar 258, dos quais 100 são de São Paulo, 47 do Paraná, 47 do Rio Grande do Sul, 32 de Santa Catarina e 32 de Minas Gerais. No entanto, muitos dos frigoríficos dispõem filiais em diversas cidades desses estados,



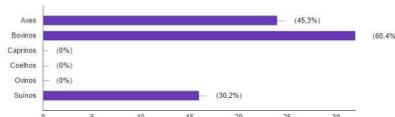


as quais possuem a mesma gestão de segurança do trabalho, reduzindo assim o possível número de respostas para 114. Após um mês e meio de disponibilidade para respostas na plataforma de questionários *Google*, foram obtidas 53 respostas (Figura 1).

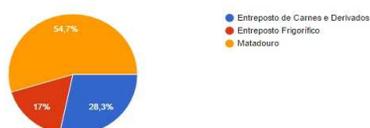
1. Porte da empresa



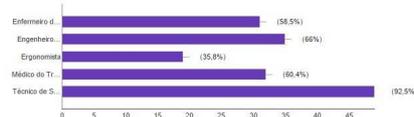
3. Tipo de Animal



2. Área de atuação



4. Existem profissionais de Segurança nas seguintes formações?



5. Aponte as áreas organizacionais e sua intensidade na Gestão de saúde e segurança do trabalho:

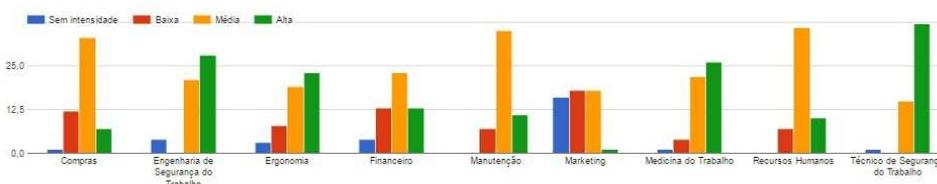


Figura 1 – Análise Estratifica da Pesquisa de Campo (Resumo)

Uma das questões demonstra que 92,5% das indústrias entrevistadas possuem em sua organização um Técnico de Segurança, 66% dispõem um Engenheiro de Segurança do Trabalho, 60% possuem um Médico do Trabalho, 58,5% dispõem de Enfermeiro do Trabalho e apenas 35,8% possuem Ergonomista. De todos os entrevistados apenas 26,4% possuem todos os profissionais em uma equipe SESMT, visto que é importante definir os profissionais responsáveis pela segurança e saúde do trabalho, uma vez que tem funções e autoridades para garantir que o sistema de gestão da SST é estabelecido, implementado e mantido em conformidade com os requisitos desta Norma.

A Figura 2 representa as fases para auxiliar a implantação de um sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho de maneira dinâmica, simplificada e estruturada em bases normativas. As fases são expostas de acordo com o PDCA e OSHAS como planejamento, implementação e operação, verificação e ação corretiva e por fim revisão pela gestão com seus respectivos objetivos. Nesse sentido, integrou-se os resultados obtidos com os requisitos descritos nas normativas NR-36 e OSHAS 18001.





Processo	Fase	Objetivos	Requisitos		Resultados
			OSHAS	NR-36	
P	Planejamento	Estabelecer os objetivos e os processos necessários para atingir resultados, de acordo com a política de SST da organização	4.2. Política da SST; 4.3. Planejamento.	36.9. Condições Ambientais de Trabalho; 36.10. Equipamentos de Proteção Individual - EPI e Vestimentas de Trabalho; 36.11. Gerenciamento de Riscos; 36.12. Programas de Prevenção dos Riscos Ambientais e de Controle Médico de Saúde Ocupacional; 36.13. Organização Temporal do Trabalho; 36.14. Organização das atividades; 36.16. Informações e Treinamentos em Segurança e Saúde no Trabalho.	A questão 4, 5 e 6 foram baseadas no item sobre 4.4.1. Recursos, atribuições, responsabilidade, obrigações e Autoridade do OSHAS 18001 (2007), a questão 4 demonstra que 92,5% das indústrias entrevistadas possuem em sua organização um Técnico de Segurança, 66% dispõem um Engenheiro de Segurança do Trabalho, 60% possuem um Médico do Trabalho, 58,5% dispõem de Enfermeiro do Trabalho e apenas 35,8% possuem Ergonomista. De todos os entrevistados apenas 26,4% possuem todos os profissionais em uma equipe SESMT. É importante definir os profissionais responsáveis pela segurança e saúde do trabalho, uma vez que tem funções e autoridades para garantir que o
D	Implementação e operação	Implementar os processos.	4.4. Implementação e operação.	36.2. Mobiliário e Posto de Trabalho; 36.3. Estrados, passarelas e plataformas;	

Figura 2 – Proposta de Gestão de Segurança do Trabalho

Conclusões

A integração e identificação dos principais requisitos para a SST dá suporte ao processo de Gestão de Segurança do Trabalho. Foram identificados os requisitos básicos para a implantação, considerando a infraestrutura de segurança do trabalho. Esforços científicos que visam contribuir no processo de conscientização da indústria e identificar oportunidades científicas sobre a implantação e manutenção da Norma Regulamentadora - NR-36.

Agradecimentos

Agradecemos a todos os profissionais da empresa que participaram da pesquisa. Ao CNPQ, Fundação Araucária e a UEM pelo financiamento do projeto.

Referências

CERIGUELI, M. J. **Norma Regulamentadora de Segurança e Saúde no Trabalho em empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados**. Editora LTR. São Paulo. 2013.
 OSHAS 18001. **Sistemas de gestão da segurança e da saúde do trabalho: Requisitos**. 2007. Disponível em: <http://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/7319/2/Anexo%20%20OHSAS180012007_pt.pdf>. Acesso em: 20 Set. 2015.

