

GESTÃO DA SEGURANÇA DO TRABALHO INTEGRADA COM O CICLO PDCA DE DEMING'S PARA A INDÚSTRIA DE FRIGORÍFICOS

Raphaela Nogueira Cabral (PIBIC/CNPq/UEM), Edwin Vladimir Cardoza Galdamez (Orientador), Gislaíne Camila Lapasini Leal (Co-orientadora), e-mail: ra94452@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Tecnologia/Maringá, PR.

Engenharia de Produção - Gerência de Produção: Higiene e Segurança do Trabalho

Palavras-chave: Segurança, gestão, frigorífico.

Resumo:

A discussão do artigo abrange os Sistemas de Gestão de Segurança do Trabalho da Indústria de Processamento de Carnes. A metodologia utilizada no trabalho foi uma pesquisa qualitativa de natureza bibliográfica e uma pesquisa de campo para levantamento de dados, sendo contatadas 210 indústrias de processamento de carne de todo o Brasil, tendo 62 dessas aceitado responder a pesquisa. Ao todo, foram encontradas e catalogadas 678 publicações que passaram por processos de filtragem como critérios de inclusão, critérios de exclusão e questões de qualidade. Ao final, optou-se por doze publicações pelo fato de agregarem ao problema de pesquisa, a saber: Quais são as diretrizes que os gestores seguem no processo de Gestão da Segurança do Trabalho na Indústria de Processamento de Carnes? Os principais resultados da pesquisa de campo relacionados aos sistemas de gestão da segurança do trabalho mostram carência na etapa de controle e checagem do PDCA, enquanto que os resultados da pesquisa bibliográfica indicam a adaptação de acordo com a realidade e os recursos da empresa, prezando-se por implementar um modelo de melhoria contínua.

Introdução

A preocupação com a segurança e a saúde dos trabalhadores tem sido crescente nas indústrias, sendo necessário cumprir normas regulamentadoras para o exercício de suas atividades. Existe um acordo entre as agências globais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a organização Internacional do Trabalho (OIT), de que a saúde, segurança e bem-estar dos funcionários são de suma importância. No cenário abordado neste trabalho, frigoríficos, os funcionários estão suscetíveis a principalmente problemas respiratórios, de pele, no pescoço e costas, nas mãos, pulsos e braços, nos pés, pernas e nos olhos, causados pelos movimentos repetitivos e contundentes dos membros superiores, pela

iluminação local e pela baixa temperatura do posto de trabalho (GRYWACZ, J. G., 2014).

O objetivo de um sistema de gerenciamento de segurança é fornecer uma abordagem estruturada (sistema ou processo) que permita que uma organização controle os riscos de saúde e segurança no trabalho e melhore o seu desempenho (ISO, 2017). Muitas organizações implementam programas de gestão da segurança e saúde no trabalho com intuito de integrar com outros requisitos de gestão. Seu sucesso a longo prazo tem como base a liderança da empresa, sendo que a incapacidade de iniciar um programa efetivo resulta no desperdício de muitos recursos (ROSTYKUS, W., 2014). Um sistema de gestão da segurança do trabalho que atende aos requisitos legais e regulatórios proporciona inúmeras vantagens financeiras e motivacionais, e, no processo de sua construção, é proposto organizar os requisitos ou atividades da GST (gestão da segurança do trabalho) em uma visão do Ciclo PDCA (Plan, Do, Check e Act) de Deming's, que visa a participação de líderes e trabalhadores em uma visão sistemática de melhoria contínua.

Materiais e métodos

Pesquisa Bibliográfica

Através das máquinas de busca Science (Direct), Engineering Village, IEEE Xplorer, Google Scholar, Emerald Insight e Proquest, com a combinação das strings (“Work Safety” OR “OSHAS 18001” OR “PDCA”) AND (“Meatpackers” OR “Meat Processing Industry”), foram encontradas e catalogadas em uma planilha no Microsoft Excel 678 publicações, indicando o título, nome do autor, disponibilidade, conferência quanto aos critérios de inclusão e exclusão e o link de acesso ao estudo.

Os critérios de inclusão abordaram o ano de publicação (2007-2017), publicações realizadas em periódicos científicos, disponibilidade do arquivo eletrônico, bases teóricas sobre PDCA, Segurança do Trabalho e frigoríficos, sendo descartados pelos critérios de exclusão aqueles que apresentassem falta de coerência com o tema, apresentação vaga sobre o assunto ou metodologias e ferramentas inviáveis à pesquisa. As 7 questões de qualidade selecionadas definiram 12 publicações para servirem de base para a pesquisa, além de outras 33 para darem suporte.

Pesquisa de Campo

Indústrias de processamento de carne de todo o país foram contatadas por telefone, somando-se 210. Dessas, 10 alegaram não possuir qualquer processo de Segurança do Trabalho, tornando-se inaptas para responderem o questionário. Ao todo, foram 62 respostas coletadas de indústrias de todas as regiões do Brasil. O questionário aplicado dividiu-se em quatro partes, cada qual tendo uma nota de 1 a 5 de acordo com a força da prática dentro do frigorífico em questão:

- Planejamento: Requisitos legais, mapa de riscos, APR, PPRA, definição dos objetivos do processo de GST, plano de trabalho para as ações preventivas e documentação da informação;
- Ação: Direcionamento de recursos financeiros, conscientização do trabalhador, profissional da área contratado ou terceirizado, cultura de uso de EPI's, implantação de instruções de trabalho, controle de produtos perigosos e plano de emergência;
- Análise: Auditorias internas, software de controle, ações de prevenção, monitoramento do status do plano de trabalho e painel de gestão a vista com resultados;
- Controle: Cultura de GST, melhoria de resultados, revisão do planejamento, avaliação da eficácia das medidas corretivas e comunicação dos resultados para os trabalhadores.

Resultados e Discussão

A pesquisa bibliográfica teve como base doze publicações que mostraram uma realidade comum aos frigoríficos no que tange o gerenciamento da saúde e da segurança do trabalhador, pois muitos deles não possuem planejamento prévio e são tratados de acordo com o surgimento de acidentes e necessidades, muitas vezes em processos manuais e falta de liderança para determinar o foco do processo de GST, optando-se, mesmo assim, pelos modelos de melhoria contínua. Juntamente com as demais 33 publicações que serviram de apoio para a pesquisa, foram elaborados gráficos a respeito de suas características, como país de origem, natureza e ano da publicação, respectivas máquinas de busca e redigidos resumos sobre as pesquisas.

A pesquisa de campo obteve resultados visíveis quanto à dificuldade e a falta de Gestão da Segurança do Trabalho, deixando claro que há carência na checagem das ações de prevenção (gráfico 1), mais especificamente devido à falta de um software de monitoramento, falta de painel de gestão à vista e baixa utilização e acompanhamento de métricas de desempenho).

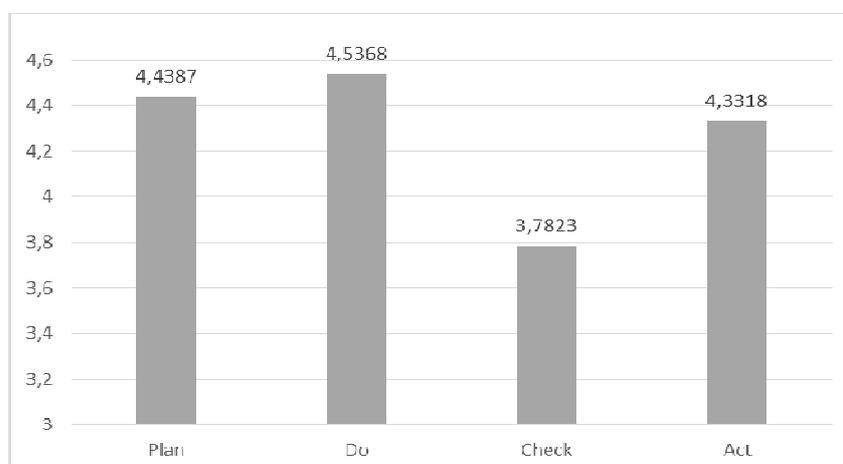


Gráfico 1 – Média das notas atribuídas para os itens de cada sessão.

Conclusões

A pesquisa realizada permitiu verificar que o modelo de sistema de Gestão da Segurança do Trabalho mais desejável é o de melhoria contínua, através do Ciclo PDCA, de modo que haja um planejamento prévio sobre as medidas necessárias, ações, conferência dos resultados e atitudes de reajuste, iniciando o ciclo novamente.

A pesquisa evidenciou que o planejamento e as ações estão bastante presentes nas indústrias de processamento de carne, mas, uma vez tomada uma atitude sobre determinada situação, há falta de acompanhamento sobre os novos resultados. Assim, a última fase do Ciclo PDCA perde seu sentido, atuando como um caso de medida corretiva devido ao rompimento do fluxo de melhoria contínua. É recomendável que seja utilizado um software para monitoramento dos indicadores de saúde e segurança do trabalho, além de divulgá-los em murais para conscientização e motivação de todos os colaboradores dos frigoríficos, possibilitando maior controle dos resultados e domínio sobre as dificuldades de melhoria.

Agradecimentos

O aprendizado tido durante todas as etapas da pesquisa foi extremamente agregador para a minha vida acadêmica, proporcionando conhecimento e experiência indispensáveis para a formação de um bom profissional. Gostaria, portanto, de agradecer ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pela oportunidade de aprendizado que constantemente proporciona, ao meu professor orientador pela confiança e liberdade dadas a mim e aos meus amigos e familiares pelo frequente apoio motivacional.

Referências

GRYWACZ, J. G. et al. **Evidence of organizational injustice in poultry processing plants: Possible effects on occupational health and safety among latino workers in North Carolina.** Johns Hopkins University Bloomberg School of Public Health, 2014.

ROSTYKUS, W; IP, W. **Five Critical Elements for Managing na Ergonomics Program.** Humantech, Inc., 2014.

ISO. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. **ISO 45001 – Occupational Health and Safety.** Disponível em <<https://www.iso.org/iso-45001-occupational-health-and-safety.html>>. Acesso em: 19 fev. 2018.