



### INTRODUÇÃO

A NR 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados foi criada para proteger a saúde dos trabalhadores do setor frigorífico, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e prevenindo acidentes e doenças ocupacionais.

Devido à natureza intensa e repetitiva do trabalho em frigoríficos, os trabalhadores estão expostos a baixas temperaturas, movimentos repetitivos, riscos de cortes e problemas ergonômicos.

 CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SEGURANCA DO TRABALHO

### Importância

- O trabalho em frigoríficos é considerado de alto risco devido às condições extremas e à repetitividade das tarefas.
- Reduz riscos de cortes e amputações causados pelo uso de facas e máquinas;
- Evita problemas ergonômicos ao exigir pausas e alternância de funções;
- Garante que os trabalhadores tenham roupas térmicas adequadas para o frio intenso;
- Define regras para a organização do trabalho, evitando jornadas exaustivas.
- Exemplo prático: Um operador de máquinas de processamento de carne precisa de treinamento específico para evitar acidentes com as lâminas cortantes.

### Objetivo

A NR 36 tem como principal objetivo minimizar os riscos ocupacionais no setor frigorífico, garantindo que os trabalhadores tenham condições adequadas para desempenhar suas funções sem comprometer a saúde e segurança.

- Principais metas da NR 36:
- ✓ Reduzir o número de acidentes com facas e equipamentos cortantes;
- ✓ Garantir que os trabalhadores tenham proteção contra baixas temperaturas;
- ✓ Evitar doenças ocupacionais causadas por movimentos repetitivos e posturas inadequadas;
- ✓ Definir pausas obrigatórias para evitar fadiga e lesões musculoesqueléticas.
- Exemplo prático: Em um setor de corte de carnes, os trabalhadores precisam alternar suas atividades com pausas para evitar o desenvolvimento de LER/DORT (Lesões por Esforço Repetitivo).

- ✓ 1. Riscos Físicos
- ✓ Baixas temperaturas constantes podem causar problemas de circulação, dores musculares e até hipotermia;
- ✓ Ruídos excessivos de máquinas e equipamentos podem levar à perda auditiva ocupacional;
- ✓ Ambientes úmidos aumentam o risco de infecções respiratórias e acidentes por escorregões.
- Exemplo prático: Um trabalhador que fica muitas horas dentro da câmara fria sem roupas térmicas pode desenvolver lesões pelo frio intenso.
- 2. Riscos Químicos
- ✓ Produtos químicos usados na limpeza e desinfecção podem causar alergias e intoxicações;
- ✓ O contato direto com produtos de conservação de carne pode gerar irritações na pele e nos olhos;
- ✓ Os trabalhadores precisam usar luvas e máscaras para evitar a inalação de substâncias tóxicas.
- Exemplo prático: Um funcionário que manuseia desinfetantes sem luvas pode desenvolver queimaduras químicas nas mãos.

- 3. Riscos Biológicos
- Contato direto com sangue, ossos e resíduos animais pode levar à contaminação;
- ✓ Trabalhadores estão expostos a bactérias, vírus e fungos presentes na carne;
- ✓ O uso correto de EPIs evita o risco de contaminação por agentes biológicos.
- Exemplo prático: Um açougueiro que não usa luvas ao manusear carnes cruas pode contrair infecções por contato com sangue contaminado.
- 4. Riscos Ergonômicos
- ✓ Movimentos repetitivos, como cortes contínuos de carne, podem causar LER/DORT;
- A postura inadequada e a carga excessiva podem gerar dores na coluna e articulações;
- ✓ A NR 36 exige pausas obrigatórias para reduzir o impacto do esforço repetitivo.
- Exemplo prático: Um funcionário que trabalha em uma esteira cortando frangos por várias horas sem pausas pode desenvolver tendinite nos pulsos.

- ✓ 5. Riscos Mecânicos
- ✓ Máquinas de corte podem causar ferimentos graves e amputações;
- ✓ Esteiras transportadoras podem prender mãos e roupas, gerando acidentes;
- ✓ Ferramentas afiadas, como facas e serras, devem ser manuseadas com extrema cautela.
- Exemplo prático: Um operador de serra que não usa luvas de proteção pode sofrer um corte profundo nos dedos.
- Exemplos de Acidentes Mais Comuns no Setor Frigorífico
- A falta de medidas preventivas pode causar acidentes graves no setor frigorífico. Veja os mais comuns:
- ✓ Cortes profundos e amputações devido ao uso incorreto de facas e máquinas de corte;
- ✓ Quedas e escorregões causados pelo chão molhado e superfícies escorregadias;
- ✓ Intoxicações químicas pelo contato com produtos de limpeza e desinfecção sem EPIs adequados;
- ✓ Perda auditiva devido ao ruído constante das máquinas sem proteção auricular;
- ✓ Lesões musculoesqueléticas por esforço repetitivo e levantamento de cargas pesadas.
- Exemplo real: Em 2022, um trabalhador de um frigorífico teve a mão amputada ao operar uma serra sem o uso de luvas de proteção e sem a devida supervisão.

- ▼ 5. Riscos Mecânicos
- ✓ Máquinas de corte podem causar ferimentos graves e amputações;
- ✓ Esteiras transportadoras podem prender mãos e roupas, gerando acidentes;
- ✓ Ferramentas afiadas, como facas e serras, devem ser manuseadas com extrema cautela.
- Exemplo prático: Um operador de serra que não usa luvas de proteção pode sofrer um corte profundo nos dedos.
- Exemplos de Acidentes Mais Comuns no Setor Frigorífico
- A falta de medidas preventivas pode causar acidentes graves no setor frigorífico. Veja os mais comuns:
- ✓ Cortes profundos e amputações devido ao uso incorreto de facas e máquinas de corte;
- ✓ Quedas e escorregões causados pelo chão molhado e superfícies escorregadias;
- ✓ Intoxicações químicas pelo contato com produtos de limpeza e desinfecção sem EPIs adequados;
- ✓ Perda auditiva devido ao ruído constante das máquinas sem proteção auricular;
- ✓ Lesões musculoesqueléticas por esforço repetitivo e levantamento de cargas pesadas.
- Exemplo real: Em 2022, um trabalhador de um frigorífico teve a mão amputada ao operar uma serra sem o uso de luvas de proteção e sem a devida supervisão.

#### Medidas de proteção

- ✓ 1. Uso Correto de EPIs e EPCs
- ✓ Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) devem ser utilizados por todos os trabalhadores;
- ✓ Os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) devem ser instalados para reduzir riscos coletivos;
- ✓ Os trabalhadores devem ser treinados para usar corretamente os equipamentos de segurança.
- \* EPIs obrigatórios incluem:
- Luvas de proteção anticorte para manuseio de facas e máquinas de corte;
- Aventais térmicos e roupas de isolamento para proteção contra o frio extremo;
- Protetores auriculares para minimizar os danos causados pelo ruído das máquinas;
- ✓ Óculos de proteção para evitar contato com partículas e líquidos;
- Calçados antiderrapantes para evitar quedas em superfícies molhadas.
- Exemplo prático: Um trabalhador que opera máquinas de corte sem luvas de proteção pode sofrer cortes graves nas mãos.

#### Medidas de proteção

- 2. Proteção Contra Temperaturas Extremas
- ✓ As áreas de baixa temperatura devem ter controle adequado para evitar riscos à saúde;
- ✓ Os trabalhadores devem usar roupas térmicas para minimizar a exposição ao frio;
- ✓ Pausas obrigatórias devem ser respeitadas para evitar problemas de circulação sanguínea e fadiga térmica.
- Exemplo prático: Um funcionário que passa longas horas dentro de um freezer industrial sem roupa térmica pode desenvolver lesões por frio.
- 3. Treinamento dos Trabalhadores Sobre Boas Práticas de Segurança
- ✓ Treinamento obrigatório para todos os trabalhadores sobre riscos e medidas de prevenção;
- ✓ Capacitação sobre o uso correto de facas, máquinas de corte e equipamentos de proteção;
- ✓ Simulações de situações de emergência para preparar os funcionários para agir corretamente.
- Exemplo prático: Um funcionário que não sabe operar uma serra elétrica corretamente pode sofrer um acidente grave devido ao uso incorreto da máquina.

#### Medidas de proteção

- 4. Equipamentos de Corte e Máquinas com Proteção Adequada
- ✓ Máquinas de corte devem ter sistemas de segurança para evitar contato acidental;
- ✓ Manutenção periódica deve ser realizada para garantir o bom funcionamento dos equipamentos;
- ✓ Áreas de risco devem ser sinalizadas e restritas a profissionais treinados.
- Exemplo prático: Um operador que usa uma serra de desossa sem barreiras de proteção pode sofrer cortes profundos ou amputação.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SEGURANCA DO TRABALHO

## Plano de emergência e resgate

- 1. Plano de Emergência para Acidentes com Máquinas e Cortes
- ✓ Deve haver kits de primeiros socorros próximos às áreas de corte e desossa;
- ✓ Os trabalhadores devem ser treinados para agir rapidamente em caso de acidentes;
- Supervisores devem monitorar constantemente as condições de segurança.
- Exemplo prático: Se um funcionário sofre um corte profundo na mão durante o processamento de carne, o plano de emergência deve ser acionado imediatamente para estancar o sangramento e encaminhá-lo ao atendimento médico.
- 2. Procedimentos de Resgate em Câmaras Frias
- ✓ Nenhum trabalhador pode entrar sozinho em câmaras frias sem comunicação com a equipe;
- ✓ Portas das câmaras devem ter sistema de abertura por dentro para evitar aprisionamento;
- ✓ Treinamentos periódicos devem ser realizados para simular resgates em ambientes frios.
- Exemplo prático: Se um trabalhador fica preso dentro de uma câmara fria sem roupa térmica, ele pode sofrer hipotermia e precisar ser resgatado rapidamente.

## Plano de emergência e resgate

- 1. Plano de Emergência para Acidentes com Máquinas e Cortes
- ✓ Deve haver kits de primeiros socorros próximos às áreas de corte e desossa;
- ✓ Os trabalhadores devem ser treinados para agir rapidamente em caso de acidentes;
- Supervisores devem monitorar constantemente as condições de segurança.
- Exemplo prático: Se um funcionário sofre um corte profundo na mão durante o processamento de carne, o plano de emergência deve ser acionado imediatamente para estancar o sangramento e encaminhá-lo ao atendimento médico.
- 2. Procedimentos de Resgate em Câmaras Frias
- ✓ Nenhum trabalhador pode entrar sozinho em câmaras frias sem comunicação com a equipe;
- ✓ Portas das câmaras devem ter sistema de abertura por dentro para evitar aprisionamento;
- ✓ Treinamentos periódicos devem ser realizados para simular resgates em ambientes frios.
- Exemplo prático: Se um trabalhador fica preso dentro de uma câmara fria sem roupa térmica, ele pode sofrer hipotermia e precisar ser resgatado rapidamente.

### Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Coletiva (EPCs)

- Pls obrigatórios para trabalhadores do setor frigorífico:
- Luvas anticorte Proteção ao manusear facas e lâminas
- Aventais térmicos e impermeáveis –
  Proteção contra baixas temperaturas
- ☑ Botas antiderrapantes Evitam quedas em pisos molhados
- ✓ Protetores auriculares Redução de ruídos excessivos
- Máscaras faciais Proteção contra respingos e agentes químicos
- 🖈 Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs):
- Barreiras de segurança em máquinas de corte
- ✓ Ventilação e exaustão adequada em áreas de trabalho
- ✓ Tapetes antiderrapantes e sinalização de áreas de risco

### Organização do Trabalho e Jornada de Trabalho

- Regras para evitar fadiga e lesões:
- Pausas obrigatórias durante o expediente para reduzir riscos de LER/DORT
- Limitação da jornada de trabalho em ambientes frios
- Intervalos mínimos entre turnos de trabalho
- \* Exemplo de pausas obrigatórias:
- Para trabalhos repetitivos e em ambientes refrigerados: pausas a cada 50 minutos
- Para atividades administrativas: intervalos curtos para alongamento

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SEGURANCA DO TRABALHO

#### CONCLUSÃO

- A NR 36 não é apenas uma exigência legal, mas um compromisso com a vida e a saúde dos trabalhadores do setor frigorífico.
- ✓ Ambientes seguros evitam acidentes e melhoram a produtividade;
- ✓ O treinamento contínuo dos trabalhadores é fundamental para reduzir riscos;
- ✓ Empresas que seguem as normas de segurança garantem um ambiente de trabalho mais saudável e eficiente.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SEGURANÇA DO TRABALHO