

BÁSICO DE NR 36



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

A Norma Regulamentadora nº 36 (NR 36) foi instituída pelo Ministério do Trabalho e Emprego por meio da Portaria nº 555, de 18 de abril de 2013, com o objetivo principal de estabelecer requisitos mínimos para a avaliação, prevenção e controle dos riscos inerentes ao ambiente de trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados. Essa norma surgiu como resposta a um cenário de elevado número de acidentes e adoecimentos ocupacionais no setor frigorífico, marcado por condições insalubres, trabalho repetitivo, ritmos intensos e ambientes frios, que impactavam diretamente a saúde dos trabalhadores.

O setor de frigoríficos, uma das bases da indústria alimentícia no Brasil, historicamente se destacou por ser um dos que mais concentra notificações de acidentes de trabalho e doenças relacionadas ao esforço físico repetitivo e à exposição a baixas temperaturas. Durante décadas, as atividades desempenhadas nesse segmento foram marcadas pela ausência de regulamentações específicas que considerassem as peculiaridades do setor, deixando os trabalhadores vulneráveis a lesões por esforço repetitivo, distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT), fadiga, doenças respiratórias e riscos de acidentes com máquinas e instrumentos cortantes.

A elaboração da NR 36 foi resultado de um processo de construção coletiva entre representantes do governo, trabalhadores e empregadores, sob a coordenação da Comissão Nacional Tripartite Temática da NR 36. Esse processo representou um avanço significativo na política pública de segurança e saúde do trabalho, pois garantiu um espaço de diálogo social para tratar de questões técnicas e normativas com base em evidências e vivências concretas do ambiente laboral. O texto final da norma foi fruto de intensos debates, com a participação de sindicatos, associações empresariais e especialistas em saúde ocupacional, refletindo a necessidade de uma regulamentação que equilibrasse a proteção da saúde dos trabalhadores com a viabilidade operacional das empresas.

A NR 36 estabelece diretrizes para a organização do trabalho, condições ambientais, ergonomia, pausas para recuperação, uso de equipamentos de proteção individual e coletiva, além de requisitos para capacitação e treinamento dos trabalhadores. Um dos seus aspectos centrais é a ênfase na prevenção de doenças relacionadas ao trabalho repetitivo e ao esforço físico prolongado, que são características marcantes das atividades em linhas de abate e processamento. Ao exigir a implementação de pausas regulares, reorganização dos postos de trabalho e medidas de controle ambiental, a norma visa reduzir os índices de adoecimento ocupacional, promovendo uma cultura de prevenção e de respeito à integridade física e mental dos trabalhadores.

A finalidade da NR 36 vai além da simples regulação de procedimentos técnicos. Ela se propõe a transformar a lógica de produção no setor, promovendo um ambiente de trabalho mais humano, saudável e seguro. Isso implica reconhecer o trabalhador como sujeito de direitos, cuja saúde e dignidade devem ser preservadas mesmo em contextos produtivos de alta demanda e competitividade. A norma contribui ainda para a melhoria da qualidade dos produtos e da imagem das empresas perante o mercado e a sociedade, ao valorizar práticas de responsabilidade social e sustentabilidade no ambiente corporativo.

Além disso, a NR 36 serve como instrumento de fiscalização e de promoção de justiça social, pois possibilita a atuação mais efetiva dos auditores fiscais do trabalho e fortalece a atuação dos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e das Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (CIPA) dentro das organizações. Com base na norma, é possível exigir mudanças estruturais, revisar rotinas de trabalho, implantar sistemas de gestão de saúde ocupacional e responsabilizar empregadores em casos de negligência ou descumprimento das exigências legais.

Em síntese, a origem da NR 36 está diretamente vinculada à necessidade de enfrentar um problema histórico de precarização no trabalho em frigoríficos, e sua finalidade principal é garantir condições de trabalho dignas, com ênfase na prevenção de agravos à saúde física e mental dos trabalhadores. Ao estabelecer regras claras e específicas para esse segmento da indústria, a

norma representa um marco na promoção de direitos trabalhistas e na construção de ambientes laborais mais seguros e justos.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria nº 555, de 18 de abril de 2013.** Aprova a Norma Regulamentadora nº 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 abr. 2013.

CASTRO, N. S.; FILGUEIRAS, L. A. **Trabalho e saúde no setor de frigoríficos no Brasil: avanços e desafios da NR 36.** Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v. 42, e13, 2017.

MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO (MPT). **Estudo Técnico sobre Condições de Trabalho nos Frigoríficos.** Brasília: MPT, 2012.

SOUZA, M. T.; BARBOSA, R. M. **Segurança e saúde no setor frigorífico: análise crítica da NR 36.** Cadernos de Saúde Pública, v. 31, n. 8, p. 1707-1714, 2015.

IDEA
.com.br

Abrangência e Campo de Aplicação da NR 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados

A Norma Regulamentadora nº 36 (NR 36), instituída pela Portaria nº 555 de 18 de abril de 2013, estabelece diretrizes específicas voltadas à promoção da segurança e saúde dos trabalhadores em atividades desenvolvidas em empresas de abate e processamento de carnes e derivados. Sua abrangência e campo de aplicação são definidos de forma clara, de modo a delimitar quais setores, atividades e trabalhadores estão sujeitos às obrigações e diretrizes contidas no texto normativo.

A abrangência da NR 36 está centrada nas empresas que exercem atividades de abate de animais para consumo humano, bem como aquelas que atuam nas etapas subsequentes de processamento, como corte, desossa, embalagem, armazenamento e expedição de carnes e seus derivados. Isso inclui tanto grandes plantas industriais quanto unidades de menor porte que operem dentro do setor frigorífico. A norma aplica-se a todos os trabalhadores envolvidos nessas atividades, independentemente do tipo de vínculo empregatício, contemplando empregados diretos, terceirizados, temporários, estagiários e prestadores de serviços que atuem nas áreas abrangidas pelo escopo normativo.

Além do foco nas atividades industriais, a NR 36 também alcança setores auxiliares cujas funções estão diretamente ligadas ao processo produtivo principal. Por exemplo, áreas de higienização, manutenção, controle de qualidade, logística interna, entre outras, são consideradas na aplicação da norma desde que os trabalhadores estejam sujeitos aos mesmos riscos ergonômicos, físicos, químicos ou biológicos presentes nas etapas de abate e processamento. Com isso, o campo de aplicação da norma torna-se mais abrangente, buscando assegurar a proteção de todos os indivíduos expostos aos fatores de risco característicos do ambiente frigorífico.

É importante destacar que a NR 36 não se limita ao tipo específico de carne processada. Sua aplicação inclui empresas que trabalham com carnes bovinas, suínas, aves e outras espécies, considerando a diversidade do setor alimentício no Brasil. A norma também abrange as diferentes etapas da cadeia produtiva, desde o recebimento dos animais até a expedição final dos produtos, promovendo uma abordagem integrada da saúde ocupacional.

Outro aspecto relevante do campo de aplicação da NR 36 diz respeito à sua articulação com outras normas regulamentadoras. As disposições da NR 36 devem ser interpretadas em conjunto com as demais normas gerais de segurança e saúde no trabalho, como a NR 17 (ergonomia), NR 6 (equipamentos de proteção individual), NR 9 (prevenção de riscos ambientais) e NR 7 (programa de controle médico de saúde ocupacional). A NR 36, nesse sentido, funciona como uma norma complementar e especializada, que detalha exigências específicas para um setor produtivo com características próprias.

A norma também impõe obrigações aos empregadores no que se refere à adaptação de instalações, organização do trabalho, controle de jornada, pausas regulares, gestão de riscos ergonômicos, treinamento contínuo e fornecimento de equipamentos adequados. Ao mesmo tempo, exige o envolvimento ativo dos trabalhadores nos processos de análise e melhoria das condições de trabalho, especialmente por meio das Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (CIPA) e dos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT).

No que se refere ao seu alcance jurídico, a NR 36 tem força normativa dentro do ordenamento trabalhista brasileiro. O seu descumprimento pode acarretar sanções administrativas, incluindo multas e embargos de atividades, bem como servir de base para ações judiciais em casos de acidentes ou doenças relacionadas ao trabalho. Dessa forma, seu campo de aplicação abrange não apenas o espaço físico e organizacional das empresas, mas também os instrumentos de responsabilização e fiscalização do Estado.

É relevante mencionar que, embora a NR 36 esteja voltada para um setor específico, sua existência reforça a importância de políticas públicas voltadas à saúde e segurança do trabalho de maneira segmentada. A natureza específica da norma permite a formulação de exigências técnicas mais precisas, eficazes e adaptadas à realidade do setor frigorífico, o que seria difícil de alcançar por meio de normas genéricas.

Por fim, a NR 36 promove um avanço significativo na regulamentação do setor de carnes no Brasil ao definir um campo de aplicação que considera as particularidades produtivas, os riscos ocupacionais e a necessidade de garantir ambientes de trabalho mais seguros e saudáveis. Sua abrangência técnica e legal confere instrumentos adequados para proteger os trabalhadores em todas as fases da cadeia produtiva do abate e processamento de carnes, tornando-se uma referência essencial para o cumprimento dos princípios constitucionais relacionados à dignidade da pessoa humana e à valorização do trabalho.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria nº 555, de 18 de abril de 2013.** Aprova a Norma Regulamentadora nº 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 abr. 2013.

BRASIL. Ministério da Economia. Secretaria de Trabalho. **Normas Regulamentadoras Consolidadas.** Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho>. Acesso em: jul. 2025.

CASTRO, N. S.; BASTOS, M. S. **Setor frigorífico e saúde do trabalhador: desafios regulatórios e perspectivas.** Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, v. 43, e17, 2018.

SOUZA, M. T. **As normas de segurança no trabalho e sua aplicabilidade no setor de abate animal.** Revista Gestão & Saúde, v. 8, n. 3, p. 101-112, 2017.

Importância da NR 36 para a Segurança no Setor Frigorífico

A indústria frigorífica ocupa posição de destaque na economia brasileira, sendo responsável por grande parte da produção e exportação de carnes bovina, suína e de aves. Esse setor, apesar de sua relevância econômica, é historicamente marcado por condições de trabalho intensas, ambientes inóspitos e altos índices de acidentes e doenças ocupacionais. Diante desse cenário, a Norma Regulamentadora nº 36 (NR 36), instituída pela Portaria nº 555/2013 do Ministério do Trabalho e Emprego, representa um marco na proteção à saúde e à integridade física dos trabalhadores das empresas de abate e processamento de carnes e derivados.

A importância da NR 36 reside, primeiramente, na sua capacidade de normatizar de forma específica um setor que até então era regulado apenas por normas gerais de segurança e saúde no trabalho. Ao considerar as particularidades do ambiente frigorífico — como baixas temperaturas, ritmo acelerado, trabalho repetitivo, manuseio de objetos cortantes e longas jornadas —, a norma cria um conjunto de diretrizes que visam reduzir os riscos e promover a prevenção de agravos à saúde física e mental dos trabalhadores.

No setor frigorífico, os trabalhadores estão expostos a múltiplos fatores de risco simultaneamente. Entre os principais estão os distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT), as lesões por esforços repetitivos (LER), as doenças respiratórias provocadas pela exposição prolongada ao frio, além do elevado risco de acidentes com máquinas, facas e outros instrumentos cortantes. A NR 36 é essencial porque define obrigações para a organização dos postos de trabalho, incluindo a adequação ergonômica, o controle da jornada, pausas para recuperação psicofisiológica e a oferta de equipamentos de proteção individual e coletiva adequados.

Outro aspecto central da importância da NR 36 é seu papel na humanização das condições laborais. Antes da vigência da norma, era comum a existência de ambientes com temperaturas extremamente baixas, ausência de pausas

regulares, postos de trabalho mal dimensionados e metas produtivas incompatíveis com a saúde humana. A norma, ao exigir medidas como pausas programadas, adaptação ergonômica e limites de exposição ao frio, estabelece padrões mínimos que protegem o trabalhador não apenas em sua função produtiva, mas também enquanto sujeito de direitos.

Além disso, a NR 36 estabelece a obrigatoriedade de capacitação dos trabalhadores e a promoção de uma cultura de segurança no ambiente de trabalho. O treinamento inicial e periódico dos funcionários sobre os riscos presentes, o uso correto de equipamentos de proteção, e as medidas de prevenção de acidentes são fundamentais para a redução de ocorrências. A norma ainda prevê a atuação integrada entre empregadores, trabalhadores e representantes legais, como a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT), criando um ambiente colaborativo de fiscalização e promoção de boas práticas.

A importância da NR 36 também pode ser compreendida sob a perspectiva econômica e institucional. Empresas que implementam corretamente as exigências da norma tendem a apresentar menor rotatividade de pessoal, menos afastamentos por doenças ocupacionais e menos passivos trabalhistas decorrentes de acidentes ou condições inadequadas. Isso contribui para a sustentabilidade econômica do negócio e para a melhoria da imagem institucional diante de consumidores cada vez mais atentos às práticas de responsabilidade social corporativa.

Além disso, a norma estabelece parâmetros objetivos que servem de referência para a fiscalização trabalhista. Os auditores fiscais do trabalho utilizam a NR 36 como base para autuações, embargos e exigência de correções em caso de irregularidades. Dessa forma, a norma também atua como instrumento regulador da ação do Estado, promovendo o equilíbrio entre a liberdade econômica e a garantia de condições dignas de trabalho.

Por fim, é importante considerar que a NR 36 se insere em um contexto mais amplo de promoção dos direitos fundamentais dos trabalhadores, como o direito à saúde, à segurança e à dignidade no ambiente de trabalho. Sua

importância vai além da técnica e alcança o campo ético e social, ao reconhecer que o trabalho no setor frigorífico não pode ser realizado às custas do sofrimento físico e mental dos indivíduos. Ela é, portanto, um instrumento indispensável para a consolidação de um modelo de desenvolvimento produtivo mais justo, saudável e responsável.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria nº 555, de 18 de abril de 2013.** Aprova a Norma Regulamentadora nº 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 abr. 2013.

CASTRO, N. S.; FILGUEIRAS, L. A. **Trabalho e saúde no setor de frigoríficos no Brasil: avanços e desafios da NR 36.** Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v. 42, e13, 2017.

SILVA, E. F.; SANTOS, M. L. **O impacto da NR 36 na saúde ocupacional de trabalhadores frigoríficos.** Cadernos de Saúde Pública, v. 33, n. 9, p. e0012016, 2017.

SOUZA, M. T.; BARBOSA, R. M. **Segurança e saúde no setor frigorífico: análise crítica da NR 36.** Cadernos de Saúde Pública, v. 31, n. 8, p. 1707-1714, 2015.

Conceitos Básicos de Saúde Ocupacional

A saúde ocupacional é uma área interdisciplinar voltada para a promoção, prevenção e recuperação da saúde dos trabalhadores, considerando os diversos fatores do ambiente de trabalho que podem impactar negativamente sua integridade física, mental e social. Fundamentada em princípios da saúde pública, da medicina do trabalho, da ergonomia e da engenharia de segurança, essa área tem como foco principal a relação entre o trabalho e a saúde, buscando eliminar ou minimizar os riscos ocupacionais, garantir condições laborais adequadas e fomentar ambientes de trabalho saudáveis.

A Organização Mundial da Saúde (OMS), em conjunto com a Organização Internacional do Trabalho (OIT), define saúde ocupacional como uma atividade que visa promover e manter o mais elevado grau de bem-estar físico, mental e social dos trabalhadores de todas as ocupações. Isso inclui a prevenção de doenças relacionadas ao trabalho, a proteção dos trabalhadores contra riscos à saúde, a adaptação do trabalho ao homem e, sempre que possível, a adaptação do homem ao seu trabalho.

Os conceitos básicos de saúde ocupacional envolvem três pilares fundamentais: **prevenção de doenças e acidentes, promoção da saúde e melhoria das condições de trabalho**. A prevenção refere-se à identificação e ao controle dos riscos presentes no ambiente laboral antes que causem danos à saúde. A promoção da saúde está relacionada a ações educativas, comportamentais e organizacionais que incentivem hábitos saudáveis e práticas seguras. Já a melhoria das condições de trabalho implica em medidas técnicas e administrativas que tornem os espaços de trabalho mais seguros, confortáveis e produtivos.

A identificação dos riscos ocupacionais é uma das etapas centrais na gestão da saúde ocupacional. Esses riscos podem ser classificados, de forma geral, em cinco categorias principais: riscos físicos (ruído, vibrações, temperaturas extremas, radiações), riscos químicos (poeiras, gases, vapores, fumos), riscos biológicos (vírus, bactérias, fungos, parasitas), riscos ergonômicos (posturas inadequadas, esforços repetitivos, levantamento de cargas) e riscos psicossociais (pressão por metas, assédio moral, jornada excessiva, estresse).

A análise desses riscos é essencial para o desenvolvimento de programas eficazes de prevenção, como o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), ambos exigidos pela legislação trabalhista brasileira.

Outro conceito central da saúde ocupacional é o da vigilância em saúde do trabalhador. Trata-se de um conjunto de ações voltadas ao conhecimento e à análise dos ambientes e processos de trabalho, com o objetivo de identificar os fatores determinantes das doenças e agravos relacionados ao trabalho. Essa vigilância não se limita ao acompanhamento clínico individual, mas envolve também a coleta e análise de dados epidemiológicos, a inspeção de ambientes e a participação em políticas públicas de saúde.

A promoção da saúde no ambiente ocupacional ultrapassa os limites da simples prevenção. Ela envolve a criação de políticas institucionais que valorizem o trabalhador como sujeito integral, incentivando a adoção de estilos de vida saudáveis, a prática de atividades físicas, o equilíbrio entre vida profissional e pessoal e o acesso a serviços de saúde e bem-estar. Empresas que adotam políticas de saúde ocupacional de forma proativa tendem a apresentar maiores índices de produtividade, menor rotatividade e redução de custos com afastamentos e indenizações trabalhistas.

A saúde ocupacional também está intrinsecamente ligada aos direitos fundamentais do trabalhador. A Constituição Federal brasileira, em seu artigo 7º, assegura como direito dos trabalhadores a redução dos riscos inerentes ao trabalho, por meio de normas de saúde, higiene e segurança. A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) estabelece, em diversos dispositivos, as obrigações do empregador quanto à garantia de um ambiente de trabalho seguro, incluindo a realização de exames médicos periódicos, o fornecimento de equipamentos de proteção individual e a adequação das condições ergonômicas dos postos de trabalho.

A atuação do profissional de saúde ocupacional, seja ele médico, engenheiro de segurança, técnico em segurança do trabalho ou ergonomista, deve ser orientada por princípios éticos, científicos e humanitários. É fundamental compreender que a saúde do trabalhador é resultado de múltiplas interações

entre o corpo, o ambiente e a organização do trabalho. Assim, estratégias eficazes de prevenção e promoção da saúde exigem não apenas conhecimento técnico, mas também escuta ativa, diálogo com os trabalhadores e atuação integrada com gestores e instituições públicas.

Em suma, os conceitos básicos de saúde ocupacional constituem a base para uma prática preventiva e promotora de saúde no ambiente de trabalho. Ao integrar ações educativas, técnicas e organizacionais, a saúde ocupacional visa não apenas evitar danos à saúde, mas também contribuir para o desenvolvimento humano e social por meio da valorização do trabalho digno, seguro e saudável.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora**. Brasília: MS, 2012.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Normas Regulamentadoras Consolidadas**. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho>. Acesso em: jul. 2025.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO (OIT). **Segurança e Saúde no Trabalho: Fatos e números**. Genebra: OIT, 2019.

LAURELL, A. C.; NORIEGA, M. **Processo de produção e saúde: trabalho e desgaste operário**. São Paulo: Hucitec, 1989.

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia & Saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018.

Riscos Ergonômicos e Ambientais nos Frigoríficos

O setor frigorífico brasileiro, um dos mais relevantes para a economia nacional, representa também um dos segmentos com maiores índices de adoecimento e acidentes de trabalho. As condições operacionais dos frigoríficos expõem os trabalhadores a uma ampla gama de riscos ocupacionais, especialmente os de natureza ergonômica e ambiental, cuja presença sistemática compromete a saúde física, mental e social dos profissionais envolvidos em atividades de abate e processamento de carnes.

Os **riscos ergonômicos** nos frigoríficos estão relacionados à inadequação entre as exigências físicas do trabalho e as capacidades humanas. A ergonomia, enquanto ciência aplicada à melhoria das condições laborais, busca promover o ajuste entre o trabalhador, a tarefa e o ambiente de trabalho. Contudo, no setor frigorífico, a predominância de atividades repetitivas, jornadas prolongadas, posturas forçadas e ritmo intensificado tem resultado em elevada incidência de distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT), lesões por esforços repetitivos (LER), fadiga física e psicológica.

Nas linhas de produção, os trabalhadores realizam movimentos cíclicos durante longos períodos, muitas vezes em estações de trabalho que não foram projetadas levando em consideração os princípios da ergonomia. A altura inadequada das bancadas, a exigência de força excessiva e a ausência de pausas suficientes agravam o quadro. Além disso, o uso constante de ferramentas cortantes, como facas e serras, exige precisão e força manual, o que aumenta o desgaste muscular e eleva o risco de acidentes. A repetitividade e a pressão por produtividade são elementos centrais da organização do trabalho que favorecem o surgimento de lesões físicas e distúrbios musculoesqueléticos.

Além dos riscos ergonômicos, os **riscos ambientais** também são marcantes nesse setor. Os frigoríficos são caracterizados por ambientes frios, úmidos, com alto nível de ruído e, muitas vezes, ventilação deficiente. As baixas

temperaturas, necessárias para garantir a qualidade sanitária dos alimentos, representam um fator agravante para a saúde do trabalhador. A exposição prolongada ao frio pode causar problemas respiratórios, redução da circulação sanguínea, aumento da tensão muscular e piora de lesões já existentes, como tendinites e lombalgias.

Outro fator ambiental crítico é o **ruído ocupacional**. As máquinas utilizadas no processamento de carnes, aliadas à estrutura metálica dos ambientes e à concentração de trabalhadores, geram níveis sonoros elevados que podem causar perda auditiva induzida por ruído (PAIR), além de estresse, dificuldade de concentração e fadiga mental. O ambiente ruidoso prejudica ainda a comunicação entre os trabalhadores, aumentando o risco de acidentes por falhas de coordenação e atenção.

A **iluminação artificial** inadequada, muitas vezes utilizada em substituição à luz natural, também constitui um fator de risco ambiental. Em algumas áreas dos frigoríficos, a iluminação deficiente compromete a visibilidade, elevando a probabilidade de acidentes com ferramentas cortantes ou com máquinas em movimento. A ausência de janelas e a disposição dos ambientes fechados dificultam ainda a renovação do ar, favorecendo a proliferação de micro-organismos e comprometendo a qualidade do ambiente laboral.

A combinação desses riscos — ergonômicos e ambientais — cria um contexto de trabalho altamente desgastante. A Organização Internacional do Trabalho (OIT) e o Ministério Público do Trabalho no Brasil têm identificado, ao longo dos anos, a necessidade de intervenções normativas específicas para o setor. A publicação da NR 36, em 2013, representa uma resposta a esse cenário, ao estabelecer critérios técnicos para a prevenção e o controle desses riscos, como a obrigatoriedade de pausas para recuperação psicofisiológica, avaliação ergonômica dos postos de trabalho, controle da temperatura nos ambientes e exigência de equipamentos de proteção adequados.

No entanto, a mera existência de uma norma não garante, por si só, a eliminação dos riscos. É necessário que haja um comprometimento efetivo por parte das empresas com a implementação de programas de saúde

ocupacional e de ergonomia, além da participação ativa dos trabalhadores na construção de um ambiente laboral mais seguro e saudável. A cultura organizacional deve ser transformada de modo que o bem-estar do trabalhador seja considerado um valor estratégico, e não apenas um requisito legal.

A gestão eficaz dos riscos ergonômicos e ambientais nos frigoríficos exige também a atuação integrada de diversos profissionais, como engenheiros de segurança, médicos do trabalho, fisioterapeutas, ergonomistas, técnicos de segurança e psicólogos organizacionais. Essa atuação deve ser pautada pela vigilância contínua das condições de trabalho, pela escuta das demandas dos trabalhadores e pela busca de soluções sustentáveis que conciliem produtividade e dignidade no trabalho.

Em conclusão, os riscos ergonômicos e ambientais presentes nos frigoríficos constituem um dos maiores desafios para a saúde ocupacional no Brasil. A superação desse cenário exige não apenas a observância às normas vigentes, mas também uma transformação estrutural na forma como o trabalho é organizado, monitorado e valorizado nesse setor. Garantir um ambiente de trabalho seguro, saudável e ergonomicamente adequado é um dever ético, legal e social que impacta diretamente a qualidade de vida dos trabalhadores e a sustentabilidade da cadeia produtiva de carnes no país.

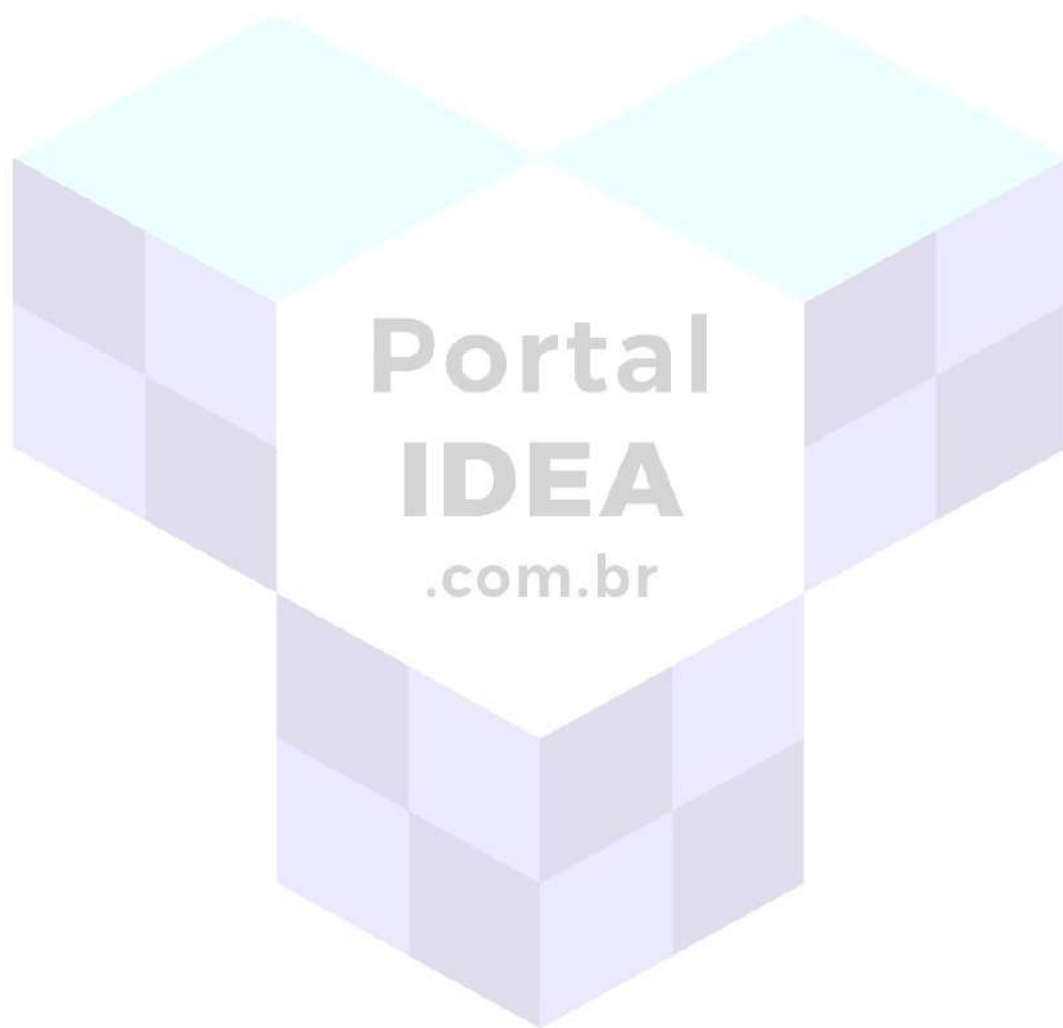
Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria nº 555, de 18 de abril de 2013.** Aprova a Norma Regulamentadora nº 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 abr. 2013.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO (OIT). **Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo.** 4 ed. Madri: OIT, 2001.

CASTRO, N. S.; BASTOS, M. S. **Trabalho e riscos à saúde no setor frigorífico: análise das condições e da legislação brasileira.** Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, v. 40, n. 132, p. 38-47, 2015.

SILVA, E. F.; SANTOS, M. L. **Condições de trabalho e riscos ergonômicos em frigoríficos: um estudo de caso.** Cadernos de Saúde Pública, v. 33, n. 6, p. e00120315, 2017.



Atuação da CIPA e do SESMT no Contexto da NR 36

A Norma Regulamentadora nº 36 (NR 36), aprovada pela Portaria nº 555 de 18 de abril de 2013, do Ministério do Trabalho e Emprego, estabelece requisitos mínimos para a promoção da segurança e saúde dos trabalhadores em empresas de abate e processamento de carnes e derivados. No contexto dessa norma, a atuação da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e dos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) é essencial para garantir a efetividade das medidas de prevenção e o monitoramento contínuo das condições laborais nos frigoríficos.

A **CIPA**, prevista na NR 5, tem como principal finalidade a prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho, por meio da promoção de uma cultura de segurança participativa. No contexto da NR 36, a CIPA adquire papel ampliado, pois precisa lidar com riscos complexos e específicos do setor frigorífico, como os distúrbios osteomusculares, lesões por esforço repetitivo, exposição ao frio e acidentes com objetos cortantes. Os membros da comissão devem ser capacitados para identificar, avaliar e propor melhorias nos postos de trabalho, considerando os aspectos ergonômicos, ambientais e organizacionais exigidos pela NR 36.

A NR 36 reforça a necessidade de envolvimento ativo da CIPA em várias frentes, como a participação na análise ergonômica do trabalho, no planejamento de pausas para recuperação psicofisiológica e na elaboração de estratégias de comunicação e orientação aos trabalhadores. Além disso, a norma recomenda que as decisões relativas à organização do trabalho sejam debatidas com os representantes da CIPA, garantindo que as mudanças ocorram de forma participativa, respeitando os direitos dos trabalhadores e suas condições reais de trabalho.

Outro ponto importante é que a NR 36 estimula o protagonismo da CIPA na escuta das demandas dos trabalhadores, funcionando como um canal de diálogo direto entre a base operária e a gestão da empresa. Isso inclui o

recebimento de denúncias, sugestões e relatos de problemas relacionados à saúde e segurança, que devem ser analisados e encaminhados com o apoio do SESMT. A atuação da CIPA, portanto, deixa de ser apenas consultiva e passa a integrar de forma mais efetiva os processos de gestão de riscos no setor frigorífico.

Por sua vez, o **SESMT**, regulamentado pela NR 4, é composto por profissionais especializados — engenheiros e técnicos de segurança do trabalho, médicos e enfermeiros do trabalho — com a função de implementar e acompanhar programas de saúde e segurança ocupacional. No contexto da NR 36, o SESMT é o principal responsável pela elaboração de medidas técnicas e organizacionais destinadas à prevenção de riscos específicos do ambiente frigorífico, como a adequação de máquinas e equipamentos, controle de temperatura e umidade, e avaliação das condições ergonômicas.

A NR 36 exige que os empregadores desenvolvam e mantenham um programa de avaliação ergonômica do trabalho, cuja coordenação técnica é atribuição direta dos profissionais do SESMT. Esse programa deve identificar fatores de risco, propor intervenções e monitorar os resultados das ações implantadas, de modo a prevenir adoecimentos e promover melhorias contínuas nas condições de trabalho. A integração entre SESMT e CIPA é fundamental nesse processo, pois garante a aplicação de soluções técnicas com base na realidade vivenciada pelos trabalhadores.

Outro aspecto da atuação do SESMT no âmbito da NR 36 é a responsabilidade pela capacitação contínua dos trabalhadores. Cabe aos profissionais desse serviço organizar e conduzir treinamentos sobre riscos ocupacionais, uso correto de equipamentos de proteção, pausas para recuperação, medidas de emergência e condutas seguras. A norma enfatiza que a formação dos trabalhadores deve ocorrer de forma adequada, acessível e periódica, o que exige planejamento, avaliação de necessidades e adaptação de conteúdos conforme as funções e o perfil dos trabalhadores.

O SESMT também desempenha um papel estratégico na interlocução com a fiscalização do trabalho, fornecendo documentos técnicos, relatórios de avaliação, registros de treinamentos e análises de acidentes. No contexto da

NR 36, onde os riscos são elevados e complexos, essa interlocução torna-se essencial para garantir conformidade legal e reduzir passivos trabalhistas decorrentes do descumprimento das normas.

A integração entre CIPA e SESMT é, portanto, indispensável para a eficácia da NR 36. Enquanto a CIPA traz a perspectiva prática e coletiva dos trabalhadores, o SESMT oferece o respaldo técnico e científico necessário para a análise e enfrentamento dos riscos. Juntos, esses dois mecanismos de gestão da segurança contribuem para a construção de ambientes de trabalho mais saudáveis, sustentáveis e participativos.

A atuação coordenada desses agentes também contribui para a transformação da cultura organizacional, promovendo a valorização da saúde do trabalhador como parte integrante da estratégia da empresa. Isso se traduz em benefícios não apenas para os empregados, mas também para os empregadores, com a redução de afastamentos, aumento da produtividade e fortalecimento da imagem institucional da organização.

Em síntese, a NR 36 reforça o papel estruturante da CIPA e do SESMT na gestão de segurança e saúde no setor frigorífico. Sua implementação efetiva depende do comprometimento desses dois pilares institucionais, que devem atuar em conjunto na identificação de riscos, na proposição de soluções e na construção de uma cultura de prevenção e respeito aos direitos fundamentais dos trabalhadores.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Portaria nº 555, de 18 de abril de 2013.** Aprova a Norma Regulamentadora nº 36 – Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 abr. 2013.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 4 – SESMT.** Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho>. Acesso em: jul. 2025.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 5 – CIPA**. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho>. Acesso em: jul. 2025.

CASTRO, N. S.; BASTOS, M. S. **Trabalho e saúde no setor de frigoríficos no Brasil: análise da NR 36**. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, v. 40, n. 132, p. 45-52, 2015.

SOUZA, M. T. **Gestão participativa e prevenção de riscos no setor frigorífico**. Revista Saúde & Trabalho, v. 14, n. 1, p. 11-19, 2018.

