

Investigação mostra condições nos frigoríficos do Brasil



Data: 10/09/2012 / Fonte: Repórter Brasil

A rotina dos trabalhadores da indústria de abate de aves, suínos e bovinos envolve inúmeros riscos devido ao manuseio de instrumentos cortantes, a pressão por altíssima produtividade e, não raro, jornadas exaustivas em ambientes frios e insalubres.

Produzida pela Repórter Brasil, a investigação Moendo Gente (www.moendogente.org.br) mostra os maiores problemas da indústria dos frigoríficos, um dos principais setores do agronegócio nacional. Atualmente, emprega mais de 750 mil pessoas e, em 2011, chegou a exportar o equivalente a US\$ 15,64 bilhões em carnes.

O Moendo Gente relata problemas em 24 plantas frigoríficas pertencentes às três principais empresas que abastecem nossos supermercados e fazem do país o líder mundial na exportação de proteína animal: JBS, Marfrig e Brasil Foods.

Problemas de saúde

Na unidade de Rio Verde (GO) da Brasil Foods, segundo levantamento do Ministério Público do Trabalho (MPT), cerca de 90 mil pedidos de afastamento foram registrados entre janeiro de 2009 e setembro de 2011. É como se a cada 10 meses todos os 8 mil empregados do frigorífico tivessem que se ausentar por ao menos uma vez devido a problemas de saúde relacionados ao trabalho.

Os afastamentos por distúrbios osteomusculares (os chamados DORT) foram os mais recorrentes - uma média altíssima de 28 atestados por dia, ou 842 por mês.

Já na unidade de Barretos (SP) da JBS, 14% dos aproximadamente 1.850 funcionários estão permanentemente afastados do trabalho devido a acidentes e doenças ocupacionais e sobrevivem com o benefício pago pelo Instituto Nacional do Seguro Social (INSS). Só no primeiro semestre de 2011, registraram-se 496 pedidos de afastamento temporário (com menos de 15 dias) por conta de distúrbios psíquicos e problemas esquelético-musculares.

Em 2011, a Seara (empresa do grupo Marfrig) foi condenada a pagar uma indenização de R\$ 14,6 milhões por danos morais coletivos causados aos trabalhadores na unidade de Forquilha (SC). A Justiça determinou também que a Seara conceda pausas para "recuperação térmica" de 20 minutos a cada 1 hora e 40 minutos de trabalho. A mesma sentença obriga ainda o frigorífico a liberar a ida dos trabalhadores ao banheiro, sem que seja necessária autorização prévia de um superior.

Atividade de alto risco

Uma das características do trabalho em frigoríficos é a elevada carga de movimentos repetitivos. Trabalhadores das indústrias de aves desossam, no mínimo, 4 coxas de frangos por minuto. Nessa função, há funcionários que realizam até 120 movimentos diferentes em apenas 60 segundos, enquanto estudos ergonômicos apontam que o limite de ações por minuto deve ficar na faixa de 25 a 33 movimentos por minuto para evitar o aparecimento de doenças osteomusculares.

Fiscalizações feitas pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e pelo Ministério Público do Trabalho (MPT) vêm constatando prolongamento irregular da jornada de trabalho, com expedientes que chegam a superar 15 horas diárias.

Especialistas em saúde do trabalho afirmam que as lesões por esforços repetitivos têm como um dos fatores facilitadores e agravantes a exposição a baixas temperaturas. Além disso, o trabalho contínuo com facas, serras e outras ferramentas afiadas, aliado a jornadas exaustivas, elevam o risco de acidentes da atividade.

Órgãos governamentais e autoridades competentes estão cientes dos riscos que o trabalho em frigoríficos gera à saúde de seus empregados. Segundo dados oficiais do Ministério da Previdência Social (MPS), quando se comparam os problemas de saúde gerados especificamente pelo abate e processamento de carne com os danos provocados por todos os demais segmentos econômicos brasileiros, o resultado da matemática é assustador.

No abate de bovinos, ocorrem duas vezes mais traumatismos de cabeças e três vezes mais traumatismos de abdômen, ombro e braço que em outras atividades. O risco de sofrer uma queimadura é seis vezes superior.

No abate de aves, a chance de um trabalhador desenvolver um transtorno de humor, como uma depressão, é 3,41 vezes maior. No abate de aves e suínos, o risco de sofrer uma lesão no punho ou nos plexos nervosos do braço é 743% maior.

Baixas indenizações

Funcionários de frigoríficos que se acidentam gravemente ou desenvolvem doenças ocupacionais têm sido contemplados pela Justiça com indenizações por danos morais comparáveis às recebidas por cidadãos que tiveram seus nomes inseridos indevidamente no cadastro de "maus pagadores" da Serasa Experian.

Para especialistas da área, as condenações impostas pelo Poder Judiciário aos frigoríficos resultam em indenizações de valor muito baixo que, em vez de inibir as práticas nocivas no setor, acabam permitindo que novos acidentes ocorram.

Em Goiás, por exemplo, um trabalhador de uma planta industrial da Marfrig teve de ser submetido a uma cirurgia depois que um corte profundo em seu braço esquerdo atingiu nervos e tendões, prejudicando a mobilidade de sua mão. Por não fornecer os devidos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), o frigorífico foi condenado a arcar com os custos da cirurgia e a pagar uma indenização de R\$ 5 mil por danos morais ao empregado.

Também em Goiás, uma cliente processou um banco que levou seu nome à Serasa Experian e foi contemplada com uma indenização de R\$ 10 mil por danos morais.

Legislação específica para o setor

A legislação trabalhista do Brasil já prevê uma série de medidas que, se devidamente aplicadas, contribuiriam para a proteção da saúde dos empregados do setor de frigoríficos.

O artigo 253 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), por exemplo, determina a realização de intervalos de 20 minutos a cada 1 hora e 40 minutos de trabalho para amenizar os efeitos do frio. Há normas semelhantes para mitigar os problemas gerados pelos movimentos repetitivos. Só que as empresas nem sempre cumprem essas determinações e, por essa razão, vêm sendo acionadas judicialmente pelo Ministério Público do Trabalho (MPT).

Desde 2010, a Secretaria Nacional de Inspeção do Trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego (SIT/MTE) vem debatendo com representantes de empresas, trabalhadores e órgãos competentes (como o Ministério Público do Trabalho) o texto de uma Norma Regulamentadora (NR) que vai disciplinar o trabalho em frigoríficos.

Se aprovada, a NR fornecerá detalhes sobre o fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos trabalhadores; a adequação dos postos de trabalho, levando em conta os instrumentos (facas, serras) e o mobiliário (mesas, esteiras); a velocidade e o ritmo de trabalho, e a concessão de pausas aos empregados. Esse último ponto é o que tem sido objeto de mais controvérsias nas discussões sobre a nova NR, que pode ser aprovada ainda em 2012.

Mercado global: o que pensa quem consome a carne brasileira

Atualmente, a carne brasileira é vendida em mais de 150 países. Apesar dos graves problemas trabalhistas em suas fábricas, Brasil Foods, JBS e Marfrig se valem de parcerias com gigantes do varejo para escoar seus produtos no Brasil e no exterior.

A Repórter Brasil investigou ainda os elos que ligam esses três grupos frigoríficos às maiores redes mundiais de fast-food (McDonald's, Subway, Burger King, KFC e Pizza Hut) e aos dez maiores varejistas globais com atuação no setor alimentício (Walmart, Carrefour, Tesco, Metro, Kroger, Lidl, Costco, Walgreens, Aldi e Target).

A unidade de Naviraí (MS) da JBS é uma das plantas industriais da empresa que abastecem lojas brasileiras do Walmart. Registros de desmaios e queixas de mal-estar entre trabalhadores levaram o Ministério Público do Trabalho (MPT) a ajuizar um pedido de interdição do setor de abate local, em novembro de 2010.

No Oriente Médio, o Carrefour comercializa carne halal (preparada de acordo com os preceitos islâmicos do Alcorão), proveniente da unidade de Dois Vizinhos (PR) da Brasil Foods (BRF). Em 2011, a Justiça do Trabalho condenou a BRF por terceirização ilícita e por submeter a "condições absolutamente indignas" os trabalhadores muçulmanos empregados localmente na produção desse tipo de item.

A unidade da Marfrig em Hulha Negra (RS) é responsável pela fabricação de carnes enlatadas "marca própria" da Tesco, o maior varejista do Reino Unido. Uma inspeção do Ministério Público do Trabalho (MPT), realizada em dezembro de 2011, constatou que 12% dos empregados locais estavam afastados por acidentes ou doenças ocupacionais.

Todos os varejistas e redes de fast-food foram convidados a se manifestar sobre os problemas identificados em operações de seus fornecedores. O Moendo Gente traz as respostas daqueles que optaram por se posicionar.

Foto: Ascom/MPT-SC