



CADERNOS

de Saúde  
do  
Trabalhador

# Condições de trabalho e saúde dos trabalhadores(as) do ramo da alimentação

AUTORES

**Leny Sato**

Psicóloga, professora doutora do Departamento de Psicologia Social e do Trabalho do Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo (IPUSP), coordenadora do Centro de Psicologia Aplicada ao Trabalho (CPAT)

**Francisco Antonio de Castro Lacaz**

Médico do trabalho e sanitarista, professor doutor da Universidade Federal de São Paulo Escola Paulista de Medicina (UNIFESP-EPM)

AGRADECIMENTOS

Siderlei Silva de Oliveira, Nilton Freitas, Geni Dalla Rosa, Carlos Alberto Salaroli, Sue Longley, Marcos Paiva Matos, Rory O'Neil

## Sumário

<b>PRODUZINDO ENERGIA PARA O HOMEM...</b>	<b>6</b>
A INDÚSTRIA DA ALIMENTAÇÃO	8
OS MÚLTIPLOS MODOS DE PRODUZIR: A FÁBRICA SEM MARCA	9
<b>AS CONDIÇÕES DE TRABALHO E A SAÚDE DOS TRABALHADORES DA ALIMENTAÇÃO</b>	<b>9</b>
UMA ESTÓRIA COMUM: RECEITA PARA CONTRAIR A LER	10
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: FÁBRICA DE LER	14
O TRABALHO EM TURNOS E SEUS EFEITOS AGROTÓXICOS E EFEITOS PARA A SAÚDE DOS TRABALHADORES	17
MEDIDAS PARA O CONTROLE DA EXPOSIÇÃO E DAS INTOXICAÇÕES	20
USO DE AGROTÓXICO E A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	21
ACIDENTES DO TRABALHO NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	22
MEDIDAS DE PREVENÇÃO E PROTEÇÃO DOS ACIDENTES CAUSADOS PELAS EXPLOSÕES	23
RUÍDO, FRIO E CALOR NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	24
<b>O TRABALHO DA MULHER</b>	<b>26</b>
<b>QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO: TRABALHADORES DA ALIMENTAÇÃO E A SAÚDE DO CONSUMIDOR</b>	<b>28</b>
QUALIDADE DO PRODUTO E QUALIDADE DO PROCESSO	29
<b>A AÇÃO SINDICAL EM SAÚDE DO TRABALHADOR</b>	<b>29</b>
IDENTIFICANDO E ANALISANDO OS PROBLEMAS	30
RECOMENDAÇÕES DE LEITURA	32



## Apresentação

Como os demais fascículos dessa série “Cadernos de Saúde do Trabalhador” do INST/CUT, essa publicação traz aos leitores, trabalhadores do ramo da alimentação ou não, uma abrangente visão das relações e das condições de trabalho nessa área tão essencial para todos nós.

Constitui-se dessa forma num importante instrumento de luta para os companheiros e companheiras que compõem as estruturas da CUT, os sindicatos do ramo, as CIPAs, as Comissões de Fábrica, Delegados Sindicais etc., servindo também como subsídio para os órgãos de Estado, pesquisadores e outros interessados nos efeitos do trabalho nessa área, à saúde de quem o executa.

Seu objetivo principal é chamar a atenção dos sindicalistas e militantes do ramo para os efeitos das diversas formas e condições em que o trabalho é executado, para a segurança e a saúde dos trabalhadores, permeando questões de gênero e questões de processo de produção da cadeia alimentar.

Essa publicação vem também para corroborar e ajudar a desenvolver ainda mais, as resoluções congressuais e as iniciativas práticas da CONTAC/CUT e da UITA (União Internacional dos Trabalhadores da Alimentação), em defesa da saúde do trabalhador e do meio ambiente dentro de uma perspectiva sintonizada com o conceito de desenvolvimento sustentável, que incorpora os valores da agricultura sustentável, da segurança e da higiene alimentar e da erradicação da fome entre outros.

A CONTAC/CUT desde sua fundação, tem entre suas principais bandeiras de luta, a defesa da saúde dos consumidores. Prova disso foi a abertura do seu Congresso de 1994, quando foi realizada uma grande passeata pelas ruas de Porto Alegre - RS, envolvendo cerca de 300 militantes, os quais protestaram contra a má qualidade dos alimentos industrializados, os quais certamente provocariam doenças aos consumidores devidos seus conservantes, corantes e alimentos transgênicos.

Mais um motivo que realça a importância deste caderno para todos nós.

**Siderlei Silva de Oliveira**  
Presidente da CONTAC

**Remigio Todeschini**  
1º Secretário Nacional da CUT  
Coordenador Nacional do INST/CUT

## COMIDA

*Bebida é água*

*Comida é pasto*

*Você tem sede de que?*

*Você tem fome de que?*

*A gente não quer só comida*

*A gente quer comida, diversão e arte*

*A gente não quer só comida*

*A gente quer saída para qualquer parte*

*A gente não quer só comida*

*A gente quer comida, diversão, balé*

*A gente não quer só comida*

*A gente quer a vida como a vida quer*

*Bebida é água*

*Comida é pasto*

*Você tem sede de que?*

*Você tem fome de que?*

*A gente não quer só comer*

*A gente quer comer, quer fazer amor*

*A gente não quer só comer*

*A gente quer prazer pra aliviar a dor*

*A gente não quer só dinheiro*

*A gente quer dinheiro e felicidade*

*A gente não quer só dinheiro*

*A gente quer inteiro e não pela metade*

(Arnaldo Antunes, Marcelo Fromer e Sérgio Brito)

Comida e bebida são essenciais. Tão essenciais que a cada nova frase acima essas palavras são repetidas, mas, a cada nova repetição, a elas são acrescentadas outras: balé, diversão, arte, dinheiro, prazer e amor.

Para algumas sociedades e culturas, comida e bebida estão diretamente associadas a arte, prazer e amor. Elaborar um *sushi* e outros pratos da culinária japonesa é um ato carregado de significados culturais construídos durante milênios; preparar o chá é, para os japoneses, uma arte que merece uma cerimônia: a “cerimônia do chá”, envolta de dedicação, amor e

com o sentido de doação. Comida e bebida, nessa concepção, não alimentam apenas o corpo, mas também e, simultaneamente, o espírito. Elas estão presentes em situações sociais, como festas e encontros, sustentando e promovendo o convívio entre as pessoas e amenizando as agruras da vida.

O alimento é um dos símbolos da solidariedade, também expresso em ditados populares como: “*onde comem dois...comem três*”, ou na expressão: “*se chegar mais gente, bota mais água no feijão*”.

Atualmente, a preparação e a feitura de alimentos estão poucos envolvidas de significados artísticos e mais e mais influenciadas por interesses econômicos.

## PRODUZINDO ENERGIA PARA O HOMEM...

O ramo da alimentação é bastante diversificado em termos de produtos oferecidos e de tipos e tamanhos de indústrias. No Brasil congrega desde grandes empresas multinacionais e nacionais — como Sadia, Perdigão, Coca-cola, AMBEV, Garoto, Parmalat e as empresas do Grupo Unilever e do Grupo Santista — até pequenas empresas gerenciadas e movimentadas por familiares, com produção de tipo artesanal e distribuição restrita no mercado. Dentre estas encontram-se, por exemplo, as que produzem compotas, doces e temperos.

À grande diversidade de tamanho das empresas está associada a crescente diversidade de tipos de produtos postos no mercado e oferecidos aos consumidores. O crescimento e o incremento do grau de complexidade do ramo da alimentação podem ser observados nas últimas décadas, principalmente através do padrão de consumo no meio urbano das camadas médias e altas da sociedade. Muitos de nós podemos nos lembrar que no meio urbano, inclusive de grandes cidades, contávamos com a



avícola que abatia aves na hora. Quintais no fundo de nossas casas podiam ser usados para criar galinhas e delas esperávamos os ovos e a sua carne. Podíamos, ainda, fazer travesseiros com as penas dessas aves. Atualmente, poucas avícolas podem ser vistas nas grandes cidades, mas não faltarão pontos de vendas nos quais teremos não um frango inteiro, mas uma bandeja com coxas e sobrecoxas de frango, outra com coração de galinha, outra ainda com peito desossado e assim por diante. Se antes os bolos eram feitos apenas por nossas mães, avós e tias com uma receita “guardada de cór”, hoje podemos apanhar, numa prateleira do armazém da esquina ou em um hipermercado, um “pacotinho” com uma mistura industrializada para preparar essas guloseimas.

No passado, determinados tipos de massas só podiam ser saboreadas se fossem feitas em casa, enquanto hoje temos massas industrializadas oferecidas pelas mais variadas marcas, com diferentes tipos de matérias-primas as quais, inclusive, podem ser acompanhadas de molhos igualmente industrializados.

Casos como esses, que povoam nossas memórias ou fazem parte

do cotidiano de muitos brasileiros, exemplificam a tendência que temos observado na indústria alimentícia, a qual, mais e mais, busca livrar consumidoras e consumidores, trabalhadores e trabalhadoras, da feitura da nossa alimentação. Pratos congelados são cada vez mais comuns nas prateleiras dos super e hipermercados, embalados em pacotes chamativos estampando nome e logotipo de famosas marcas de grandes empresas as quais, cada vez mais, têm procurado diversificar os tipos de produtos oferecidos.

Decerto, esse crescimento fenomenal da oferta de produtos do ramo alimentício deu-se por vários motivos, como por exemplo: (a) as mudanças no padrão de consumo vinculadas à idéia de uma “vida moderna” — talvez influenciada pelo modelo estado-unidense de sociedade, simbolizado pela coca-cola e pelo hamburguer —; (b) o avanço do desenvolvimento científico e tecnológico, o qual possibilitou a ampliação dos tipos de matérias-primas ofertadas, de processos de fabricação e de meios que dilatam o período de conservação dos alimentos; (c) a crescente saída das mulheres do espaço do-



méstico para assumirem postos de trabalho e cargos no setor produtivo, passando a fazer parte do mercado de trabalho, ao lado dos homens.

Ao mesmo tempo em que evidenciamos os estímulos ao consumo, sustentados na diversidade de produtos oferecidos no mercado, devemos lembrar a todo o momento que, no Brasil — país que tem uma das piores políticas de distribuição de renda e, portanto, que conta com desigualdades econômicas e sociais vistas a olhos nus —, *comida é pasto, bebida é água*. Dessa forma, o acesso a esses bens de primeira necessidade é restrito a determinadas camadas da população e a fome é um grave problema em nosso país, mesmo sendo ele um dos maiores produtores de grãos e o quarto consumidor de agrotóxicos do mundo.

Em função das extremas desigualdades (econômica, política e social) existentes em nosso país, decerto, muitas das situações descritas acima, as quais evidenciam o nível de sofisticação dos produtos e de desenvolvimento da indústria alimentícia, não serão reconhecidas por milhões e milhões de brasileiras e brasileiros, pois estes não fazem parte do mercado para o qual tais produtos são destinados. Pior do que isso, não têm qualquer direito de cidadania.

### A indústria da alimentação

Com o avanço da industrialização da comida e da bebida, cresce também o número de indústrias e a variedade de tipos de processos. Cresce a variedade de tipos de matérias-primas empregadas, muitas delas obtidas em processos controlados de laboratório, que levam à mutação de produtos naturais largamente empregados na indústria alimentícia, como os grãos. Nos últimos anos, no contexto do Plano Real, registrou-se crescimento de 8% a 14% da indústria alimentícia. No entanto, devido à rees-

truturação produtiva (inovação tecnológica, novas formas de organização do processo de trabalho e flexibilização das relações de trabalho), tal crescimento não foi acompanhado do aumento da oferta de empregos; ao contrário, observou-se o crescimento do desemprego nesse setor. Para se ter uma idéia, o ramo de trabalhadores e trabalhadoras da área de alimentação inclui aqueles(as) que trabalham nas indústrias de bebidas, cereais, laticínios, massas e panificação, corte de aves, de suínos e bovinos, pescado, doces e conservas. São muitas pequenas empresas que chegam a empregar mais da metade dos trabalhadores do ramo da alimentação filiados à CUT, e as grandes empresas que são responsáveis pelos outros postos de trabalho.

***Atualmente, os trabalhadores da base do ramo da alimentação da CUT são cerca de 500 mil.***

Muitas empresas concentram a produção de determinados tipos de alimentos em algumas regiões do país, como é o caso da indústria do pescado, a qual tem grandes empresas em Itajaí (SC), em Pelotas (RS) e no estado do Rio de Janeiro. No Rio Grande do Sul concentram-se as grandes empresas do setor de corte de aves, de suínos e bovinos. Em estados das regiões norte e nordeste do Brasil estão situadas indústrias de polpas de frutas. Vinícolas concentram-se em cidades da região serrana do Rio Grande do Sul. Assim, dada a oferta regional da matéria-prima a ser empregada em cada tipo de indústria, tem-se diferenças de concentração de localização de tipos de empresas. É certo que não podemos generalizar a existência dessa tendência. Assim, temos as pequenas empresas de doces e compotas e temperos espalhadas pelas mais diversas regiões do país e a Sadia, uma empresa que emprega mais de 10 mil trabalhadores, tem suas fábricas espalhadas em diversas regiões.

Há uma estreita relação entre a dinâmica de



todo o setor agrícola, de criação de gado, aves, peixes e frutos do mar, que oferecem a matéria-prima e a indústria alimentícia, o que explica, ao menos em parte, a opção pela regionalização de determinadas atividades industriais. Ao menos em parte também, essa estreita relação da indústria alimentícia com o setor primário impõe ritmos sazonais à fabricação.

Um aspecto merece ser apontado nesse manual, o qual certamente exerceu e ainda exerce influência significativa na dinâmica da indústria alimentícia: a abertura para a importação de alimentos e bebidas, desde o governo Collor de Mello. Se há alguns anos atrás, nos grandes centros urbanos, os produtos alimentícios importados eram ofertados apenas em casas especializadas; hoje, em centros urbanos, mercados, supermercados e feiras-livres comercializam esses artigos.

#### ***Os múltiplos modos de produzir: a fábrica sem marca***

A complexificação das relações entre as indústrias e os distribuidores de alimentos e bebidas tem trazido uma nova realidade: a fábrica sem marca. Isto significa que grandes comerciantes de produtos (não só alimentícios) estão vendendo produtos que ganham a sua marca. Veja-se, por exemplo, os produtos comercializados por hipermercados. Em suas prateleiras temos alguns produtos que trazem a sua marca e não a do fabricante. Nem sequer sabemos o seu nome. Como consequência, teremos que, embora os trabalhadores sejam empregados por um empresário ou um grupo empresarial, no seu dia-a-dia, tudo se passa como se tivessem diversos patrões. Isto porque, cada uma das marcas definirá regras e os procedimentos do processo de fabricação específicos e elas podem variar bastante de cliente para cliente. Essa é uma realidade que está presente na fabricação de doces, compotas, óleos etc... Proces-

so semelhante tem sido adotado com maior frequência também em outros ramos da atividade industrial, como por exemplo, a de eletro-eletrônicos, de micro-computadores e de telefonia.

O Brasil é exportador para países europeus e asiáticos de aves cortadas. Cada uma das empresas-cliente desses países define uma série de especificações relativas não só à higiene e qualidade mas também em relação aos tipos de corte. De cada um desses países, funcionários são enviados especialmente para fiscalizar os procedimentos adotados na industrialização do produto. Isso também ocorre entre empresas-cliente instaladas no Brasil, como no caso das indústrias de laticínios e da panificação, que fabricam produtos para grandes redes de lanchonetes.

Para os trabalhadores, isso pode significar a submissão a diferentes regras: mudanças frequentes nos procedimentos a serem adotados. Mesmo que, para um observador externo ou para quem planeja mas não executa o trabalho, isso signifique a inclusão de pequenas e imperceptíveis mudanças na organização do processo de trabalho, para aqueles que o executam tais mudanças podem implicar em grandes exigências em termos de esforço e desgaste da saúde.

#### **AS CONDIÇÕES DE TRABALHO E A SAÚDE DOS TRABALHADORES DA ALIMENTAÇÃO**

Produtos gostosos e de boa qualidade não são fabricados necessariamente sob condições de trabalho adequadas, seguras e salubres. Máquinas perigosas, processos de trabalho penosos, barulho e produtos químicos configuram as situações de trabalho encontradas nas fábricas do ramo da alimentação.

Nesse manual não será possível apresentar e discutir todas as situações de trabalho existentes nas indústrias do ramo da alimentação e

os seus efeitos para a saúde dos trabalhadores, mas busca-se pontuar alguns dos principais problemas como a LER (lesões por esforços repetitivos), os decorrentes da exposição ao ruído, os riscos devidos ao emprego de agrotóxicos, as repercussões do trabalho noturno, alguns riscos de acidente de trabalho e a condição específica da mulher trabalhadora.

### Uma estória comum: receita para contrair a LER

Às 13:45 horas, Maria José, de 27 anos, chega à fábrica onde trabalha: uma grande indústria que fabrica sorvetes, um produto bastante apreciado e de grande aceitação no mercado. Bate o ponto às 14 horas mas, para evitar atrasos, aquele é o horário em que efetivamente está à disposição dos patrões. Dirige-se ao vestiário, coloca o seu uniforme de trabalho: calça, camisa, touca e botas. Tudo branco. Muda totalmente a sua aparência, confundindo-se com as demais operárias, muitas delas ajudantes de produção como Maria José. Batom e unhas esmaltadas estão proibidas: uma das regras de higiene a ser seguida. Acomoda seus pertences no armário, em cuja porta exibe uma foto de Jesus Cristo. Religiosa, diz agradecer diariamente ter esse emprego e poder educar seus filhos. Enquanto apronta-se para assumir a “sua linha”, dentro da “gaiola”<sup>1</sup>, Maria José comenta fatos de seu cotidiano: que o aluguel vai ser reajustado, que o marido (ex-ajudante de produção de uma indústria química) continua desempregado, que hoje já lavou e passou roupa e que adiantara a preparação de uma encomenda de salgadinhos. Também reclamou da conta de água pois acha injusto ter que dividir igualmente o montante da conta com os

seus vizinhos de quintal: “você acha justo, Margarete, eu ter que pagar o mesmo de água que a Gildete? Ela tem 6 filhos e o dia todo tá lavando roupa? Quanto de água não se gasta em banho naquela casa?” Reza para que sejam instalados relógios separados para cada casa.

A caminho para o relógio de ponto, Maria José e Margarete encontram Marta e esta comenta que Antonio Carlos, José Augusto, Josino, Antonia e Vanda passaram no médico da empresa porque “tão com os punhos ruim”. Marta retornou ao trabalho há quinze dias, após mais de 3 meses de afastamento por “problemas nos braços”. Assim ela contava o seu caso: “Isso aqui doía tudo [apontando os pulsos, braços e ombros]. Eu não podia nem dormir direito. Era um formigamento, cansaço, parecia que pegava fogo no braço e depois uma dor que só Deus sabe como eu vinha trabalhar! Teve um dia que eu não conseguia nem levantar os braços prá trocar de roupa e ir-me embora. Foi Josefina quem me ajudou! Daquele dia em diante eu não conseguia mais trabalhar... eu montava aquelas caixas ... Eu fiquei muito brava com o médico que me disse prá parar de fazer tricô e lavar roupa. E disse que isso era problema de cabeça. Ele tava achando que era invenção minha, imagina! Eles fazem de tudo prá tirar a responsabilidade da empresa .. e dizer que o problema é nosso. Mas no fim, ele teve que me afastar porque o meu exame deu positivo ... Até que eu tive sorte, porque tem gente aí que tá pior que eu, que tá com os braços quase caindo e o exame não dá nada... e o médico diz que se não der no exame ele não deixa você ficar em casa ... tem muita gente aí morrendo de dor e trabalhando... eles têm medo de ser mandado embora ... já mandaram um monte aí... A Madalena e o Zé Alcino trabalharam aqui mais de 10 anos e foram parar no olho da rua. Porque?

<sup>1</sup> Gaiola é a denominação dada pelos operários e operárias à fábrica. Sabiamente, as expressões criadas por eles para nominarem situações, objetos e pessoas na fábrica dão-nos a clara idéia do que significa trabalhar numa fábrica. Nesse caso, a sensação de falta de liberdade é evidente.





*Porque eles não davam mais aquela produção assim que a empresa quer, foram afastados muitas vezes e voltavam, mas não adiantava, eles não aguentavam não. O Zé Alcino, de tanto montar caixa, embalar e empacotar já tava com as mãos toda deformada. Só sei que o médico lá do convênio disse que ele precisava de uma cirurgia”.*

Maria José, atenta ao relato de Marta, passa as mãos em seus punhos, como que acariciando-os apreensivamente e diz que ainda não sente nada, “só um cansaço assim... mas acho que isso é normal”. Bate o cartão, esconde alguns fios de cabelo dentro da touca, lava as mãos, entra na área de fabricação e dirige-se à linha em que normalmente trabalha, encaixotando picolés até as 22 horas após ter a autorização do líder de produção para manter-se nessa linha. “Quando der umas 5 horas a gente pode ir tomar lanche... é 15 minutos no máximo, aí, depois a gente vai jantar... às vezes o Pedro [líder] ele já manda a gente ir jantar e bater o cartão. Eu janto correndo prá não pegar muita fila no rélogio... Tá vendo aquele pessoal ali? [enfileirados numa outra linha]. Eles usam umas munhequeiras. Diz que é bom prá não ficar com o problema nos braços. Eu não gosto porque incomoda... Será que adianta? Você viu que eles contrataram uns professores de educação física prá nós fazer ginástica? Ai, eu acho um pouco esquisito fazer ginástica ... os professores são legais mas o pessoal não se animou muito não. Eu mesmo não tenho condição porque se hoje eu já tenho que sair de casa ao meio-dia prá pegar às duas e chego em casa umas onze e meia [23:30h.], imagina se eu tiver que tá aqui uma hora e meia mais cedo prá fazer ginástica... aí é que eu não tenho como vigiar a lição dos meninos, pôr prá tomar banho, arrumar o almoço e mandar prá escola. E quem cuida da roupa e dá uma geral na casa ?”

Margarete também atenta a esse relato e concordando com Maria José sobre a impossi-

bilidade de fazer ginástica, diz: “Até o Luiz Alberto, que é irmão do Pedro... aquele lá que é o líder ... tá com problema nos pulsos. Até ele. Foi aí que o Pedro ficou mesmo assustado com todo esse monte de gente que reclamava que tava com dor... Mas eu acho que não adianta nada a gente ficar aí fazendo essas ginásticas e depois entrar aqui dentro dessa gaiola e ter que pegar picolé, montar caixinha, com gente azucrinando no ouvido da gente... Precisa ver, menina, na semana passada a máquina de picolé tava ruim, acho que só funcionou direto mesmo uns 2 dias, o resto foi parando toda hora; mas também, prá compensar, essa semana eles tão tirando o couro da gente. Eles põem a máquina prá funcionar muito mais rápido do que devia. Não sei o que eles pensam que a gente é. Isso já acontece normalmente, né... eles dizem que é porque sempre tem alguma perda... Ah, eu gostei mesmo quando veio aí a auditoria de qualidade e os homens [supervisores, líderes e gerente de produção] puseram as máquinas prá funcionar bem devagarzinho... foi uma beleza, não foi Maria José? Mas só que no dia-a-dia mesmo, não é assim. É só quando vêm os fiscais...

Em meio a essa conversa, já em seu posto de trabalho, Maria José rapidamente ajeita a sua bancada de trabalho: separa as caixas de papelão a serem montadas em alguns montes, põe as luvas, verifica quantos rolos de fita adesiva estão ali e começa a montar as caixas. Testa a cola da fita adesiva, ajeita-se novamente na linha, cumprimenta os outros ajudantes de produção e o operador. Rapidamente acelera o ritmo de trabalho, olha os sorvetes sendo cuspidos pela máquina: “hum... hoje é o de uva!”. O operador faz-lhe um sinal informando que o ritmo está muito rápido: “ih! Hoje o bicho tá brabo, a gente vai apanhar ... acho que nem um cigarinho vai dar prá fumar...É hoje que o Pedro vai mandar a gente voltar correndo do café, nem quinze minutos vai dar!” E Maria José fala em

voz alta, quase gritando, para vencer o altíssimo barulho das máquinas. Talvez fale até mais alto porque usa o protetor auricular. Faz sinais e caretas prá Zé do Côco que, fixo ao final da linha de encaixotamento dos picolés, sela as caixas que agora já acondicionam os sorvetes e as envia à câmara fria. Zé do Côco faz, rapidamente, num átimo de tempo que lhe sobra para fazer outros movimentos, o sinal de negativo com a mão direita. Entre Maria José e Zé do Côco, encaixotam os picolés — segundo uma organização com regras rígidas sob pena de “embolar tudo” no fim da linha — Margarete, Gomes e Tania.

Rapidez e agilidade nos movimentos, atenção constante, coordenação e contínuas correções para evitar “o couro na linha”<sup>2</sup> são exigências desse trabalho de “ajudantes de produção” que, ao contrário do que se diz, não é um trabalho “desqualificado”; isto porque é requerido sim, para que se consiga, com competência, trabalhar numa linha dessas, antecipando e resolvendo todos os constantes problemas que surgem. Muito embora o planejamento da organização do processo de trabalho numa linha dessas tenha sido norteado pela idéia de que é uma atividade que prescindem do trabalho intelectual das operárias e operários, são mulheres e homens presos às linhas que resolvem os problemas e imprevistos. Além do mais, atualmente os programas de qualidade total exigem que todos, indistintamente, zelem pela qualidade. É Tania que nos fala: “quando você réla no picolé você já sente se tem alguma coisa errada: às vezes é um palito quebrado, é o peso que não tá correto ... Só de pegar você já sabe, e a gente tem que separar e jogar no latão. A gente sente se o sorvete tá muito leve ou muito pesado. Só de pegar a gente sente ... a gente

acostuma. Aí, a gente já avisa o operador prá ele ver se tá certo, de acordo com o que eles querem. Geralmente a gente acerta. Aí o operador vai e mexe nas máquinas até acertar o ponto”. Gomes acrescenta: “agora o trabalho aumentou. Tem que ficar de olho em tudo e se der alguma coisa errada, todo mundo da linha é responsabilizado. Por isso que eles marcam lá, todo dia, quem tá em qual linha. E o negócio é que eles não aumentaram o salário não!”

Olhando a linha em funcionamento, são os braços, em movimentos sincrônicos, rápidos, muito rápidos — num ritmo que acompanha o alto barulho das máquinas — que trabalham incessantemente, parecendo querer liquidar o mais rápido possível aquilo que também parece infundável e incontrolável por parte desses e dessas trabalhadoras. É o Trabalho de Sísifo, relatado pela mitologia grega; é o trabalho penoso, repetitivo, que gera sofrimento e que nunca tem fim. Findo um ciclo deve-se recomeçá-lo igualmente, inúmeras e inúmeras vezes: “segundo a lenda grega, Sísifo, rei do Corinto, tendo escapado astuciosamente a Tânatos, o deus da morte, enviado por Zeus para castigá-lo, foi levado por Hermes ao Inferno, onde o condenaram ao suplício de rolar uma rocha até o cimo de um monte, donde ela se despençava, devendo o condenado recomeçar incessantemente o trabalho”<sup>3</sup>. O cansaço, a tensão na face de cada um deles deixa transparecer que laboram, com muito esforço, procurando suplantar o limite que cada um deles agüenta. E ao ultrapassarem esse limite, a LER se manifesta. De início, pode ser o formigamento, “só” um cansaço e a sensação de fisgadas. No entanto, os trabalhadores tentam driblar esse sinal, e argumentam: “mas trabalhar sempre cansa. Tanto faz aqui ou em outro lugar”. Mas, no caso da LER, o can-

2 Dar Couro na linha é uma expressão que operárias e operários usam para denominar os problemas advindos do ritmo muito intenso ao qual estão submetidos. Quando dá couro os trabalhadores têm que agir rapidamente, ajudando-se mutuamente, para evitar que os produtos se percam. É um momento de muita tensão na linha.

3 Dicionário Aurélio, vocábulo “trabalho”.



saço, o formigamento, a sensação de que “*tá pegando fogo*”, são sinais importantes. Sinalizam que o corpo e a mente não suportam o que deles o labor exige. Mas qual escolha fazer: parar de trabalhar e ter a sobrevivência ameaçada ou agüentar firme e tentar “*distrain*” a dor? Já se ouviu, dito por trabalhadores, a frase: “*é uma dor normal*”. Mas, pergunta-se: existe dor normal? Parece-nos que não. São vivências difíceis, dúvidas e dilemas sentidos por muitos trabalhadores e trabalhadoras no Brasil, mas que, por necessidade de sobrevivência, não encontram outras opções de vida, ao menos individualmente. Homens e mulheres, tanto faz. Ambos são explorados. Cabe pontuar que essa visão naturaliza o que não é natural, dificultando que se vislumbrem possibilidades de mudança.

No intervalo para o café, com tempo contado e espremido, Margarete e Gomes comentam a mudança de comportamento de Marta que já se encontra sentada à mesa do refeitório: “*Depois que ela foi afastada nunca mais ela foi a mesma. Antes era a primeira a querer tirar o amigo secreto de Natal aqui com a turma. Era ela quem fazia a vaquinha pro casamento dos colegas. Vendia Avon, vendia meias... Agora, ela tá desanimada, não faz mais nada disso. O pessoal que tem mais contato diz que ela adorava ir no pagode de sábado. Nossa! Ela saía daqui umas dez horas [22 horas] e ainda ia prá casa e saía. Ela voltou prá trabalhar mas não sei não se ela agüenta. Aqui não tem outro tipo de serviço que você não tenha que fazer esses movimentos. E ainda por cima ela voltou agora, que dá mais produção ... o Carnaval tá aí. É sorvete que não acaba mais!*” Gomes consegue identificar, mesmo sem ter intimidade com Marta, as mudanças psicológicas depois da doença e do afastamento e as dificuldades em retomar as atividades profissionais.

Marta, assim como muitas pessoas que têm a LER, vivencia os problemas psicossociais decorrentes da invisibilidade da doença, das limi-

tações provocadas por ela e das dificuldades em retornar ao labor fabril: “*Outro dia, a Marta estava falando que agora teve que comprar um tanquinho prá poder lavar roupa: os braços não agüentam mais! Disse que foi fazer um bolo e não conseguiu mexer a massa ... ficou tudo lá pelo meio, sem fazer... No começo disse que o marido achava que ela tava fazendo corpo mole, que aquilo era frescura de mulher porque ela tava com os braços perfeitos. Ele tava acostumado a chegar em casa com tudo pronto. Era só chegar, jantar, deitar no sofá e assistir televisão. Agora, como eles não têm condição de pagar alguém prá ajudar em casa, o marido foi obrigado a dar uma mão... pelo menos dar uma geral na casa, arrastar os móveis, descascar uma batata ... É, mas não é fácil não. Ninguém acredita que a pessoa tá doente: não aparece nada, tá tudo perfeito! Disse que agora até a bolsa que ela carrega ela teve que mudar. Comprou tipo uma mochila ... e se o ônibus tá muito cheio ela espera outro porque não consegue se firmar no braço... se o ônibus dá uma breca daquelas, ela não consegue se segurar, vai caindo por cima dos outros*”.

E sobre o retorno ao trabalho, Margarete comenta: “*Ih, menina! Foi um perereco quando os médicos do INSS mandaram a Marta de volta prá fábrica! O Pedro [líder de produção], o seu José Carlos [supervisor] e a doutora Eliana [médica do trabalho], reviraram essa fábrica prá achar um lugar prá Marta. Primeiro que o Pedro dizia que não tinha jeito: todo lugar que tinha prá colocar a Marta ia ter que forçar os braços assim com esses movimentos, rápidos ... A doutora Eliana dizia que eles tinham que arranjar um lugar prá ela ... Sei que a Marta ficou assim: cada dia ela tá num lugar, numa linha ... E o pessoal [os operários] não gosta muito disso porque se tá corrido, a Marta não aguenta e toda hora amontoa sorvete lá no fim da linha e o pessoal tem que correr prá acudir! E prá você ver né, menina, a Marta, o Zé Alcino, o Josino e*

a Vanda, eles eram os mais rápidos das linhas deles ... e no fim tão aí, na rua da amargura!” E a forma como se organiza o trabalho nessas linhas de produção explora os trabalhadores mais rápidos. Talvez seja mais penoso realizar um trabalho repetitivo devagar do que fazê-lo rapidamente. Ciclos curtos induzem à rapidez de movimentos. Essa é uma das grandes particularidades do trabalho taylorizado.

Mas não são apenas as mulheres com LER que sofrem com a incapacidade. Zé Alcino, um homem forte, de cerca de 1,95 metros, agora demitido, segredara a colegas, numa das diversas idas à consulta médica na empresa, a vergonha sentida por não ter conseguido ajudar seu irmão na mudança. Disse que fora ajudar a carregar um guarda-roupa e um sofá e não conseguiu. Ficava envergonhado por isso. Numa outra ocasião, tivera que desistir de montar uma estante porque não conseguia parafusar. Teve que recorrer a ajuda de outras pessoas.

Ao final do intervalo para o café, retornam às suas linhas. No início, um pouco alvoroçados, dando os últimos palpites nas conversas iniciadas no refeitório mas, aos poucos, retomam o ritmo intenso de trabalho e o barulho que se ouve é o das máquinas.

E como os operários e operárias lidam com histórias como essa? *“Agente procura não pensar. Se ficar pensando muito, o quê que a gente vai fazer? Vai pedir as contas? Não tem jeito. Agente tem que trabalhar mesmo ... ou vai ficar por aí, morrendo de fome? Então é isso, a gente procura não pensar, senão chama desgraça!”*

Essa visão que carece de crítica demonstra que muitas vezes os trabalhadores conhecem os problemas de saúde no trabalho, conhecem os riscos de se adquirir a LER mas, se não se sentem potentes o suficiente para mudar a realidade das condições de trabalho, mudam o modo de vê-las e avaliá-las. Talvez, um dos grandes desafios para as entidades sindicais seja atuar no sentido de promover condições

para que essa visão conformista seja modificada. Certamente, para que novos significados sejam construídos não bastam ações informativas. É preciso a adoção contínua de práticas formativas: reconhecimento do problema, reflexão sobre o mesmo e a construção de estratégias de intervenção.

#### **Indústria de alimentos: fábrica de LER**

Casos como o de Marta, Maria José, Zé Alcino, Zé do Côco e todos os operários e operárias presentes na nossa história, com seus dilemas de sobrevivência, com suas necessidades de *“não pensar, senão chama desgraça”* são de fato comuns em diversos tipos de indústria do ramo da alimentação.

A indústria da alimentação opera por processos que combinam atividades estritamente manuais com processos automatizados. Há uma grande participação do trabalho manual no processamento dos alimentos. Muitas dessas atividades são extremamente repetitivas, monótonas e realizadas em ritmos intensos. São essas atividades, realizadas em condições extremamente penosas, que explicam a alta incidência de Lesões por Esforços Repetitivos (LER). Essa é a denominação dada a um conjunto de afecções músculo-esqueléticas (tenosinovite, bursite, epicondilite etc).

Nessa coletânea sobre Saúde do Trabalhador da CUT, há um fascículo específico — o qual sugerimos seja consultado — sobre LER. Por esse motivo, não procederemos à extensa descrição do quadro clínico, formas de diagnóstico, de tratamento e de reabilitação, mas optamos por discutir a LER tomando-se as especificidades do trabalho no ramo da alimentação.

Se no início da década de 80 apenas os digitadores tiveram a tenosinovite (uma das afecções que compõem a LER) reconhecida como uma doença do trabalho, após uma longa luta pelo seu reconhecimento, hoje, sabe-se que



trabalhadoras e trabalhadores de diversas categorias profissionais de todos os setores produtivos estão sob o risco de adquirir essa afecção a depender da atividade ocupacional realizada.

No caso do ramo da alimentação, a LER tem atingido principalmente as trabalhadoras e os trabalhadores que realizam atividades de preparação e montagem de embalagens, envasamento, embalamento e empacotamento, presentes nos vários tipos de indústria alimentícia, mas há ainda aquelas atividades que são específicas de determinados processos da fabricação de alimentos, como são os presentes na indústria de corte de aves, por exemplo. Todas essas atividades reconhecidamente oferecem risco para a LER pois são repetitivas, monótonas, realizadas em ritmo intenso, sob pressão para o aumento da produtividade. Em geral não há pausas com qualidade satisfatória e quantidade suficientes. As possibilidades para mudar o modo de realizar o trabalho são praticamente nulas, não apenas porque os trabalhadores não têm o poder político no local de trabalho para fazê-lo, mas porque o processo de trabalho e a tecnologia são projetados de forma tal que a mulheres e homens só resta seguir o que a máquina e a linha de produção impõem. Literalmente, pessoas são transformadas em apêndice das máquinas. Os corpos são obrigados a adotar posturas incômodas, às vezes manuseando peças com baixas temperaturas, o que é um agravante para a LER (esse, por exemplo, é o caso de alguns produtos na indústria de laticínios).

Para ter-se uma idéia da velocidade com a qual deve uma operária ou operário envasar um pote com capacidade de 2 litros de massa, observamos que em um período de 1 minuto são envasados 17 desses potes em uma indústria de laticínios. Quem, observando esses operários trabalhando duvidaria que tal atividade poderia causar a LER? Quem também ousaria duvidar que homens e mulheres, montando cai-

xas ou carimbando embalagens manualmente estariam sob o risco de adquirir a LER?

No caso do corte de aves, de industrialização de carnes bovina e suína são claras as associações entre o setor e/ou a atividade ocupacional e o diagnóstico de afecções que compõem a LER. Longe de pretendermos abarcar todas as atividades, setores e funções exercidas pelos trabalhadores do ramo da alimentação com diagnóstico de LER, pretendemos apenas exemplificar a presença dessa doença do trabalho nessa categoria. Vejamos alguns desses casos no Quadro I (página 16).

Mesmo naqueles casos acima citados nos quais não há a exata denominação para a função exercida (pois muitos são apenas identificados como “ajudantes de produção”), pode-se deduzir, conhecendo-se a organização do trabalho no setor no qual trabalham, que as atividades realizadas oferecem risco para a LER. Há ainda casos de trabalhadores com LER que realizam atividades de apanhador e de lavador de ovos; os que realizam os cortes de aves etc..

Se, para tematizar o problema das Lesões por Esforços Repetitivos recorreremos a casos em tipos específicos de indústria, não se pretende com isso ignorar a existência de muitos e diversos contextos de trabalho que causam a LER nas indústrias do ramo da alimentação. Ao contrário, apoiar-nos nesses casos só têm sentido porque expressam uma realidade comum a trabalhadoras e trabalhadores de muitas dessas indústrias. Certamente haverá particularidades em cada tipo de indústria desse ramo e, dentro de cada uma delas, serão encontradas particularidades para cada função. Mas a lógica da produção que adoce o trabalhador é a mesma, seja na indústria de doces, de massas e panificação, de laticínios, de bebidas, de corte de aves etc..

Reconhecendo que a LER é um dos problemas de saúde mais sérios dentre os trabalhadores e trabalhadoras do ramo da alimentação,

a **CONTAC** realizou seminários regionais e encontro nacional sobre LER e publicou cartilha sobre o tema. Alguns sindicatos de trabalhadores da alimentação vinculados à CUT — como o Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Alimentação e afins de Uberlândia — têm desenvolvido ações intersindicais para cobrar do INSS a adoção de procedimentos tecnicamente corretos no que se refere à perícia médica e à reabilitação profissional de trabalhadores acometidos pela LER. Essa também é uma das

principais bandeiras do Coletivo Nacional de Saúde no Trabalho e Meio-Ambiente (CNTMA) da CUT, que possui inclusive um Grupo de Trabalho (GT) específico sobre o assunto (vide o Manual no. 1 da Coleção Cadernos de Saúde do Trabalhador do INST/CUT).

Por ocasião do 2º Congresso Nacional da Alimentação – CONTAC-CUT, realizado em maio de 1997, em Florianópolis (SC), as seguintes decisões foram tomadas:

☛ que o movimento sindical atue com rigor no

#### QUADRO I

Dia gnósticos de lesão por esforço repetitivo em operários da indústria de corte de aves e de industrialização de suínos e bovinos segundo setor e função.

Setor/Serviço	Função	Diagnóstico(s)
Abate de aves	Pindura de frangos	Epicondilite medial; tendinite supra-espinhoso; cervicobraquialgia
Montagem de caixas	Ajudante de produção	Tenossinovite de extensores da mão esquerda; síndrome do túnel do carpo
Limpeza de carne	Ajudante de produção	Tendinite supra-espinhoso; síndrome do túnel do carpo
Presunto	Ajudante de produção	LER grau III; síndrome do túnel do carpo; epicondilite; tendinite
Abate de aves	Ajudante de produção	LER grau II, III; epicondilite lateral; tendinite do supra-espinhoso
Bovinos/suínos	Desossador	Cisto sinovial punho direito; bursite crônica; tendinite supra-espinhoso
Máquina de fatiar salame	Ajudante de produção	LER grau III, tendinite de supra-espinhoso; bursite
Separação de miúdos	Ajudante de produção	LER grau III; tendinite supra-espinhoso; epicondilite medial; tenossinovite
Empacotadeira	Ajudante de produção	Tenosinovite de extensores das mãos; tendinite do supra-espinhoso; síndrome cervico-braquial

Quadro elaborado a partir de dados do *Sub-projeto de Pesquisa Sadia Concórdia S.A. Indústria e Comércio. Relatório Final, 2ª versão – sem revisão*. Projeto de monitoramento do grupo Banco Mundial /Corporação Financeira Internacional (CFI). Observatório Social: pela Globalização dos Direitos. Florianópolis, 8 de abril de 1998.



sentido de que nas atividades repetitivas e monótonas, haja rodízio durante o horário de trabalho, bem como intervalos mais freqüentes para descanso e, até exercícios físicos localizados;

- ☛ que sejam garantidos nos dissídios que haja escalas periódicas também para o trabalho noturno;
- ☛ quando houver suspeita, afastamento daquela atividade e se confirmado, troca de função;
- ☛ ação para coibir trabalhos acelerados, fragmentados e rigidamente hierarquizados;
- ☛ encaminhamento ao médico do trabalho, quando houver a mínima suspeita e, se constatada, médicos especialistas, pois quando é tratada no início, pode haver reversão. Porém, mesmo que os sintomas tenham sumido pela cura, o trabalhador não deverá retornar à função, pois certamente a doença manifestar-se-á novamente e, neste caso, será irreversível e que o ônus do tratamento recaia sobre a empresa;

- ☛ garantir nos dissídios coletivos a criação de uma comissão tripartite com médico do trabalho, empresa e trabalhadores para discutir especificamente a LER, como prevenir e qual o tratamento para com os trabalhadores atingidos.

Como resolução desse mesmo Congresso, decidiu-se que a CONTAC e os sindicatos a ela filiados fiscalizem a estabilidade dos trabalhadores lesados, a notificação dos casos de LER e as medidas preventivas. Quanto à prevenção, é apontada especialmente a importância em “alterar o processo e organização do trabalho” e adequar máquinas, mobiliários, equipamentos e ferramentas.

Encontros de grupos específicos da categoria da alimentação, como o Encontro do Chocolate, realizado em Poços de Caldas (MG), em dezembro de 1997, também contou com a discussão sobre a LER, dentro do tema Saúde do

Trabalhador, “onde foram apontadas a necessidade de se construir um trabalho de conscientização a respeito da LER (Lesão por Esforço Repetitivo), já que foram identificados vários casos de LER nas indústrias de chocolate. O Sindialimentação do Espírito Santo tem experiência acumulada e deve contribuir para esse trabalho”.

Por sua vez, reconhecendo-se, através da observação, que as trabalhadoras do ramo da alimentação são fortemente atingidas pela LER, decidiu-se também nesse 2º Congresso da CONTAC “realizar um trabalho de pesquisa sobre a terrível doença profissional que assola a mulher da alimentação – LER – e as condições da mesma no local de trabalho”. Em fevereiro de 2000, uma das resoluções do Encontro Nacional da Mulher da Alimentação da CONTAC, realizado em Serafina Corrêa (RS), foi “- que os sindicatos coloquem como reivindicação principal nas negociações coletivas a criação de comitês internos de prevenção de LER. A comissão de LER deverá ser formada pelo médico da empresa, um médico do sindicato, um sindicalista e um representante da empresa. Esta comissão terá como trabalho principal detectar a doença no trabalhador e buscar eliminar as condições que criaram para que o trabalhador adoça se for vitimado por uma LER. Obs.: terá que ser uma comissão específica fora da CIPA, exclusiva para a LER”.

### O trabalho em turnos e seus efeitos

Uma das formas para as empresas conseguirem otimizar o uso dos meios de produção (espaço físico, equipamentos etc), é produzir o máximo de horas por dia. Para isso, o trabalho em turnos alternados ou fixos são utilizados<sup>4</sup>, o

4 Deve-se fazer uma ressalva quanto ao emprego de trabalho em turnos alternados e fixos em alguns setores que prestam serviço à população, tais como transporte, comunicações e saúde. Nesses casos, o imperativo maior para a adoção desses regimes de horários de trabalho repousa na oferta de serviços e não na otimização dos meios de produção.

que possibilita 24 horas de produção por dia. No caso da indústria alimentícia essa é uma prática comum. Nela, adota-se mais frequentemente o trabalho em turnos fixos.

São diversos os estudos e pesquisas evidenciando os efeitos danosos à saúde e as repercussões negativas dessas modalidades de regime de horário de trabalho na vida social e familiar. O foco principal nesses estudos são os que trabalham em turnos alternados e aqueles que trabalham permanentemente no noturno quando se adota o turno fixo. São conhecidos os problemas gastrointestinais, os psicológicos e os de sono.

Os problemas gastrointestinais devem-se às alterações nos horários e seqüências das refeições no trabalho noturno. Sabidamente, durante a noite, o organismo não suporta o mesmo tipo e quantidade de alimentação ingerida durante o dia. Concluiu-se, através de estudos populacionais, que aqueles trabalhadores que continuamente trabalham à noite adquirem gastroduodenite (inflamação do estômago e do duodeno) após cerca de 4 anos nesse regime de horário de trabalho, um tempo menor do que aquele observado entre os que trabalhavam durante o dia. A úlcera péptica também se desenvolvia em menor tempo entre os trabalhadores submetidos a turnos alternados e entre os que trabalhavam exclusivamente durante a noite (em média num período de 5 anos após o início do trabalho). Concluiu-se também que a frequência de úlcera péptica entre os trabalhadores que trabalham em turnos era duas a três vezes maior do que a observada entre os que regularmente trabalhavam durante o dia. Acompanhando-se os trabalhadores que mudaram de horário de trabalho — abandonaram o trabalho noturno e em turnos alternados, passando a trabalhar durante o dia — observou-se que eles tiveram redução dos distúrbios gastrointestinais.

Os problemas emocionais são observados em maior frequência entre os que trabalham

em turnos quando comparados com os que sempre trabalham durante o dia. Observou-se maior tendência a expressão de mal-estar geral, de ansiedade e depressão.

Muito embora existam diferenças individuais quanto ao ritmo biológico — há pessoas que preferem trabalhar à noite (o notívago) ou as que se sentem mais alertas durante as primeiras horas da manhã — o funcionamento do ritmo biológico é tal que o organismo está preparado para descansar à noite e dedicar-se a atividades durante o dia. É o não respeito a esse funcionamento que explica os problemas de saúde acima apontados e, além desses, os distúrbios de sono. Uma das principais seqüências refere-se à qualidade do sono e à quantidade de horas dormidas durante o dia. O sono diurno não cumprirá a finalidade de recuperação tal qual alcançado no sono noturno. Sabidamente, ao final de uma jornada de trabalho no início da manhã, o corpo não se encontra predisposto ao sono. Além disso, a presença de barulhos é maior durante o dia (movimentação na casa, crianças brincando, trânsito etc), bem como a claridade. O calor excessivo durante o dia também dificulta o sono recuperador, principalmente em países tropicais como o Brasil. As condições de moradia também influem na qualidade do sono. Muitos trabalhadores têm o sono entrecortado durante o dia.

Observa-se um *déficit* de horas de sono entre aqueles que sempre trabalham à noite, o que gera implicações negativas para a vida social, produtividade (não apenas relacionada ao trabalho remunerado) e o aumento do risco para a ocorrência de acidentes de trabalho. Visando contornar as dificuldades em manterem-se acordados durante a noite e adormecerem durante o dia, sabe-se que trabalhadores adotam a auto-medicação, prática essa contra-indicada, ingerindo tranquilizantes durante o dia (para dormir) e estimulantes durante a noite (para manterem-se alertas). Além de problemas de





saúde decorrentes do uso dessas drogas, há casos de trabalhadores que sofreram acidentes de trabalho pois, muito embora tendo ingerido o tranqüilizante durante o dia, não conseguiram dormir e o efeito dessa droga manifestou-se durante a jornada de trabalho.

Problemas de sono também sofrem trabalhadores e trabalhadoras que iniciam a jornada de trabalho demasiadamente cedo. Em geral, quanto mais cedo começa o turno da manhã, menos horas de sono têm na noite anterior e mais cansados sentem-se.

Quanto à vida social e familiar as repercussões são visíveis. Em geral, observa-se a mudança dos hábitos de vida do núcleo familiar para se adaptar aos horários de trabalho daquele ou daquela que trabalha em turnos de revezamento ou no horário noturno, tanto no sentido de promover condições para que durante o dia o trabalhador repouse e durma, como para garantir algum tempo de convivência. As relações familiares e sociais podem também sofrer a interferência negativa em função do cansaço, da irritabilidade e/ou dos sentimentos depressivos daquele que trabalha durante a noite, explicando conflitos interpessoais. A impossibilidade de estar à noite com a família, faz com que trabalhadores de diversas categorias profissionais, casados, criem gírias, brincadeiras e personagens, como o *Zorro* e o *Ricardão*, aludindo a um terceiro que viria a substituir suas presenças no seio familiar. Tais personagens são trazidos pelos trabalhadores nas conversas que travam durante o trabalho nas “noitadas”, sempre em tom de brincadeira, sobre a eventual indução do trabalho noturno dos maridos para a infidelidade conjugal das esposas.

Estudo recente desenvolvido na Dinamarca concluiu que mulheres que trabalham no período noturno permanentemente têm maior risco de desenvolver câncer de mama, quando comparadas com as que não estão submetidas a esse horário de trabalho. Esse fato deve-se à

interferência no funcionamento do ritmo biológico também.

Apesar de o trabalho noturno estar associado aos problemas acima referidos, deve-se reconhecer que, por outro lado, é nesse horário que os trabalhadores e trabalhadoras sentem-se menos pressionados pelas chefias médias. Desta forma, observa-se maior autonomia, maior liberdade e, portanto, maior poder para controlar as formas de se trabalhar. Pode-se empregar modos diferentes de se trabalhar. Mesmo operando-se nas mesmas máquinas, realizando-se os mesmos processos, os trabalhadores do noturno sentem que o trabalho é diferente. Na avaliação de muitos deles, no noturno ocorrem menos problemas, e quando estes acontecem são os operários que os resolvem (ao contrário do que ocorre nos turnos diurnos, em que se deve consultar as chefias). Em função dessas diferenças quanto à organização do processo de trabalho, aliado ao fato de receberem o adicional noturno e, apesar dos riscos extras para a saúde, muitos trabalhadores do noturno não optariam para trabalhar durante o dia.

O gerente de produção de uma indústria alimentícia reconhece diferenças quanto à autonomia dos trabalhadores do noturno e, juntamente com ela, o “espírito de equipe” que eles têm condição de construir. Considera ainda que esses trabalhadores são menos inibidos, menos temerosos e mais criativos. Em função dessas características, a gerência decidiu que todos os testes para a fabricação para novos produtos bem como as partidas de fabricação em escala industrial dos novos produtos e o uso de novos equipamentos são feitos no período noturno. Isto porque, sabe-se, imprevistos e problemas nunca antes presentes deverão ser ajustados e, na avaliação desse gerente de produção, os trabalhadores do noturno são mais capazes. Essa maior capacitação, em nosso entender, deve-se ao fato de as habilida-

des e qualificações pessoais dos trabalhadores podem ser expressas, e podem ser expressas pois a autonomia e controle é maior em função da ausência de pressões e regras fortemente presentes nos turnos diurnos. Em suma, a forma de organização do processo de trabalho, o grau de rigidez das regras técnico-disciplinares e o poder organizacionalmente distribuído entre os trabalhadores dos distintos níveis hierárquicos facilita ou dificulta a emergência de relações interpessoais cooperativas e de qualificações, conhecimentos e habilidades individuais e grupais.

### Agrotóxicos e efeitos para a saúde dos trabalhadores

Quando se considera os danos para a saúde que os agrotóxicos podem provocar, deve ser levado em conta a classe toxicológica em que é classificado; o tipo de preparação que exige, como a dissolução em solventes; a forma de apresentação/formulação em que é comercializado (granulado sólido, líquido); a via de sua absorção pelo corpo humano (oral, respiratória, pele) e o potencial de provocar intoxicação, bem como a existência de outras substâncias químicas na formulação, como contaminantes.

Assim, os agrotóxicos, quanto à classe toxicológica, são classificados em quatro níveis:

- I - altamente tóxicos;
- II - medianamente tóxicos;
- III - pouco tóxicos;
- IV - não tóxicos.

Dependendo da classe toxicológica, as medidas de proteção a serem adotadas na preparação, manipulação ou aplicação variam. A preparação e manipulação devem sempre ser feitas ao ar livre ou em local bastante ventilado, antecedidas da leitura atenta dos rótulos para conhecimento das suas instruções. O vazamento das máquinas, falta de exaustão, quebra de vasilhames, rompimento de embalagens e o

gerenciamento deficiente também são motivos de intoxicações.

### *Medidas para o controle da exposição e das intoxicações*

Os agrotóxicos classificados nos níveis I e II, devem ser preparados e aplicados mediante o uso de macacão de manga comprida de tecido leve, capa/avental e luvas impermeáveis, chapéu de abas largas, botas, óculos protetores e máscaras com filtros adequados. No caso dos classificados no nível III e IV, é necessário o uso de macacão com mangas compridas, chapéu de abas largas e botas.

Além do nível/grau toxicológico, outra característica que deve ser levada em conta quanto à saúde dos trabalhadores, é o princípio ativo do veneno. Dentre os principais pode-se citar: os organoclorados, organofosforados, carbamatos e tio-carbamatos.

Dependendo do tipo de princípio ativo, os sinais e sintomas de intoxicação são diferentes. Assim, ao primeiro sinal de uma intoxicação aguda, isto é, a que ocorre num período de alguns dias a algumas horas após o contato único, ou após um pequeno número de exposições, sempre deve-se retirar o intoxicado do local de trabalho, dar-lhe um banho com água fria e sabão e trocar-lhe as roupas, no caso de absorção pela pele. Os olhos também devem ser lavados com abundância de água. No caso de ingestão do veneno, deve ser provocado o vômito, através do dedo na garganta, se o intoxicado estiver consciente, ou proceder a uma lavagem gástrica se estiver inconsciente. A respiração espontânea também deve ser observada, removendo-se o muco ou restos de vômitos da boca e eliminando-se obstruções à passagem do ar como dentaduras, próteses e corrigindo-se a posição da língua. Como primeiros socorros, caso a respiração seja comprometida deve ser aplicada oxigenação e mesmo a respiração



artificial. Quanto à circulação do sangue, se o intoxicado estiver pálido, suando e com pulso rápido e fraco, afrouxar a roupa e colocar suas pernas em posição mais alta do que o corpo, cobrindo-o para aquecê-lo. A massagem cardíaca externa, indicada quando o pulso não for perceptível, somente deve ser feita por pessoas com treinamento para tal.

Se houver necessidade de cuidados médicos na intoxicação aguda, o conhecimento do agrotóxico que provocou o dano sempre é fundamental, porque ajudará na conduta a ser adotada para evitar a piora do intoxicado.

Dentre os agrotóxicos mais utilizados, pode-se citar os organoclorados, os organofosforados e os carbamatos. Todos eles são absorvidos pela via oral, respiratória e dérmica (pele).

Do ponto de vista da intoxicação aguda, os organoclorados têm efeito sobre o sistema nervoso central, provocando dor de cabeça que não cede com analgésicos comuns, tremores e contrações musculares, perda de sensibilidade da língua, lábios, face e mãos, perturbações de equilíbrio, perda de apetite, mal estar geral e dores musculares, podendo provocar convulsões e coma. Já os organofosforados provocam visão borrada, excesso de salivação e de suor, dificuldade para respirar, tosse, vômitos, cólicas, diarreia, dificuldade para urinar. Nos casos mais graves podem ocorrer: confusão mental, convulsões, alteração da respiração e da circulação do sangue, podendo advir coma e morte. Finalmente, os carbamatos (e seus outros derivados) provocam sinais e sintomas semelhantes aos organofosforados mas, em geral, seus efeitos são rapidamente revertidos, com a retirada do intoxicado do local e a suspensão do trabalho, porque quando surgem os primeiros sintomas de intoxicação, o que foi absorvido pelo corpo está longe da dose que poderia provocar a morte.

É importante assinalar que diferentemente das intoxicações agudas, é bastante difícil as-

sociar causa e efeito nas intoxicações crônicas, ou seja, aqueles distúrbios da saúde que surgem meses ou anos após a exposição ao veneno, ou mesmo após exposições frequentes a pequenas quantidades do mesmo. Apesar dessa dificuldade, hoje são bem conhecidas as lesões neurológicas tardias consequentes das intoxicações por alguns agrotóxicos organofosforados e a diminuição de todas as células do sangue pela exposição ao BHC (aplasia de medula). Neste sentido, estudos hoje têm sido realizados para avaliar efeitos crônicos de agrotóxicos relacionados a alterações genéticas, mal formações de fetos e a casos de câncer do sangue, de fígado, cérebro, estômago, dentre outros órgãos.

Frise-se que a idade, o sexo, o peso corporal, o estado nutricional e a situação de saúde dos indivíduos expostos também interferem na ação tóxica dos venenos. Importância especial deve ser dada à situação de carência proteica em casos de deficiências nutricionais específicas.

#### ***Uso de agrotóxicos e a indústria alimentícia***

Considerando os efeitos do uso de agrotóxicos na produção de alimentos, pode ocorrer a contaminação direta dos alimentos quando existe um uso descontrolado e excessivo de agrotóxicos nas culturas agrícolas. Tal situação pode fazer com que alimentos vegetais como frutas, hortaliças e leguminosas sejam atingidos.

Produtos usados no gado para matar carrapatos e larvas do berne podem também contaminar, através de seus resíduos, o leite e carne destes animais. Pode ocorrer ainda, a situação em que apareçam resíduos de agrotóxicos em vegetais, devido à sua absorção do solo no qual foi intensamente aplicado o veneno. Outra eventualidade é a existência na carne, leite e ovos, de resíduos de agrotóxicos que foram

aplicados em pastos, rações e forragens consumidas pelo gado ou pelas aves.

Por outro lado, existe o uso de produtos agrotóxicos na indústria de alimentos visando ao controle de fungos — que podem crescer em ambientes úmidos e quentes, contaminando matérias primas ou os próprios produtos alimentícios — o que é obtido através dos fungicidas como é o caso do benlate (ou benomyl), do cercobin (ou tiofanato), do sulfato de cobre, etc.. Além dessa classe de agrotóxicos podem ser usados também os herbicidas, para controlar as ervas daninhas que provocam estragos em plantas que são utilizadas diretamente como alimentos ou na sua produção industrializada. Exemplos de tais substâncias químicas são o gramoxone (ou paraquat) e o roundup/rondap (ou glyphosate).

A forma de aplicação destes agrotóxicos pode ser por meio de pulverizador manual ou de máquinas agrícolas (tratores) e aviões, sendo importante atentar que além da possibilidade de intoxicação provocadas por tais substâncias, deve ser considerada também a possibilidade da ocorrência de acidentes do trabalho pelo uso de tratores e outros implementos agrícolas na lavoura.

Em relação aos agrotóxicos fungicidas acima citados, o benlate (ou benomyl) e o cercobin (ou tiofanato) são da classe III ou IV (pouco tóxicos ou não tóxicos), sendo que o sulfato de cobre enquadra-se na classe II (medianamente tóxico).

O sulfato de cobre, se ingerido, pode provocar febre, náuseas e vômitos, diarreia, convulsões, excitação do sistema nervoso e, depois, depressão, icterícia (pele amarelada), parada da eliminação de urina. Caso não seja provocado o vômito, poderá ocorrer uma absorção gradativa com o aparecimento de intoxicação pelo

sangue, podendo advir a morte em poucos dias. Se em contato prolongado com a pele e mucosas, pode haver o aparecimento de feridas necrosantes com perda dos tecidos.

Quanto aos herbicidas citados, o roundup/rondape (ou glyphosate) é considerado da classe toxicológica IV (não tóxico). Já o paraquat (Gramoxone<sup>5</sup>) é um herbicida derivado do dipiridílio, altamente tóxico para o homem. Sua absorção dá-se pela via oral e respiratória. Pode haver, ainda, absorção pela pele se esta estiver irritada. Provoca sérios problemas respiratórios, advindo grande dificuldade para respirar, ocasionando hemorragia e edema pulmonares, havendo morte em função de intensa fibrose (endurecimento) pulmonar. Os sintomas iniciais da intoxicação são: dor de cabeça, exacerbação da sensibilidade da pele, tremores, cólicas, podendo ocorrer depois diarreia com sangue, urina com sangue e parada total da eliminação de urina, por mau funcionamento dos rins.

Assim, pode-se constatar que as tarefas relacionadas à atividade na indústria alimentícia, mesmo não tendo como principal tipo de trabalho a manipulação, o preparo e a aplicação de agrotóxicos, apresenta certas peculiaridades que acabam trazendo risco de exposição a estas substâncias, podendo daí advir problemas de saúde para os trabalhadores destas indústrias.

### Acidentes do trabalho na indústria alimentícia

Dentre os acidentes do trabalho tipo<sup>6</sup> que ocorrem nas indústrias de alimentos, pode-se citar aqueles ocasionados pelos cilindros de massa sem proteção, no setor de panificação, provocando o esmagamento de dedos e fraturas de ossos das mãos.

5 Marca registrada

6 . Acidentes tipo são aqueles que ocorrem dentro dos locais de trabalho, em função do exercício de atividades próprias daquele trabalho e que provocam algum tipo de lesão.



No setor de corte de aves, o intenso ritmo de trabalho e a repetitividade das tarefas provocam lesões cortantes em mãos e braços. O mesmo ocorre no setor que executa o abate e a manipulação de suínos e bovinos, ao que se agrega a ocorrência de quedas e de lesões decorrentes do esforço físico pelo deslocamento/carregamento de carcaças.

Há também o risco de queimaduras provocadas por vapor e água quente em alguns tipos de indústria de bebidas. Riscos graves de intoxicação e queimaduras químicas devido ao emprego de substâncias refrigerantes como o amoníaco anidro, o cloreto de metila e outras substâncias orgânicas que contêm cloro ou fluor também ocorrem. Tais substâncias são empregadas em processos de congelamento e em câmeras frigoríficas. Para o transporte de produtos que necessitam de refrigeração, é utilizado o dióxido de carbono.

Por outro lado, o hidrogênio, que comporta elevado grau de risco de explosão e incêndio, é empregado na fabricação de margarinas.

Os produtos químicos estão bastante presentes na indústria da alimentação. Podem ser empregados como insumo para o processo de fabricação, em procedimentos de higienização dos locais de trabalho, de máquinas e equipamentos e, ainda, podem ser desprendidos como sub-produto de combinação de outras substâncias, como é o caso do gás cloro.

Também as poeiras trazem efeitos para a saúde dos trabalhadores, os quais podem apresentar dor de garganta e problemas respiratórios, como rinite, asma<sup>7</sup>, bem como lesões nos olhos, por entrada de corpo estranho. Além disso, as poeiras de diversos tipos de grãos como trigo, soja, milho, malte, etc. podem provocar graves acidentes do trabalho, com lesões variadas, sérias fraturas e até mesmo mortes, em função do armazenamento destes grãos em si-

los e túneis. Tais acidentes são causados pela queima dos grãos, o que pode provocar incêndios e explosões que levam à destruição do local de trabalho e de suas adjacências. Estas ocorrem devido à existência no local de substância (isotérmica) oxidável, oxigênio do ar e de uma fonte de ignição que provoque faíscas. Ademais, há necessidade de que exista uma camada suficientemente fina da substância combustível e que sua concentração na mistura de pó e ar esteja dentro dos limites de explosividade. O fogo e as explosões decorrentes de poeiras orgânicas podem ocorrer, no caso da indústria de alimentos, ao se carregar ou ensilar cereais; moer, misturar e transportar mecanicamente cereais, forragens, açúcar, corantes ou quando são secados por pulverização os produtos orgânicos como o leite. Em geral as explosões e incêndios ocorrem quando os grãos entram em decomposição, gerando gases inflamáveis (e explosivos).

A propósito, a Portaria do Ministério do Trabalho (MTb) de nº. 3214/78, atualizada pelas Portarias de nº. 2/79 e 25/94, prevê em seu item 26.4.1, alínea "a", que são considerados materiais perigosos, aqueles que para fins de armazenamento, durante o seu manejo, estocagem e transporte possam produzir efeitos prejudiciais aos trabalhadores, equipamentos e ambientes de trabalho.

#### ***Medidas de prevenção e proteção dos acidentes causados pelas explosões***

As explosões de poeiras de misturas de cereais (e outros materiais) podem ser evitadas se as fontes de ignição (e de faíscas) forem controladas para que não queimem as misturas de poeiras e ar atmosférico. As fontes de ignição podem ser: 1. hábito de fumar; atividade de soldagem; 2. superfícies quentes; faíscas elétri-

7. É conhecida, na indústria de panificação, a "asma do padeiro", provocada pela poeira de farinha.

cas e eletrostáticas; 3. corpos estranhos em moinhos e “ninhos” que queimam sem apresentar chamas. Em geral, medidas de segurança e de procedimento laboral adequadas, associadas ao controle das avarias nas instalações elétricas (fiação, interruptores, etc.) e ao aterramento perfeito destas instalações evitam os problemas.

Cuidado especial deve ser tomado quanto às poeiras com muito baixa energia de ignição e às misturas provenientes de poeiras combustíveis com gases ou vapores também inflamáveis. Nestes casos, é importante controlar as superfícies quentes, chamas e os gases aquecidos, bem como as instalações elétricas feitas sem proteção contra explosões de material que contenha poeiras; a eletricidade estática e as fortes reações químicas que liberam calor. Isto ocorre tanto devido às cargas elétricas adquiridas pelas poeiras dos próprios grãos estocados (trigo, por exemplo), quanto pela expansão dos gases consequentes da fermentação e putrefação de material orgânico (metano e etano, por exemplo).

Para evitar ainda explosões das misturas de poeiras e ar, pode-se adotar um procedimento que consiste em substituir o oxigênio do ar (pe-lo menos em parte) por um gás inerte, como o nitrogênio ou o dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Assim, pode-se determinar, conhecendo-se a temperatura da mistura (poeira + ar), a pressão atmosférica dentro dos depósitos (ou silos e túneis) conforme seu volume e uma dada energia de ignição, bem como a concentração segura do limite de oxigênio dos vários tipos de misturas que contêm poeiras orgânicas para evitar-se as explosões.

Outras medidas de proteção preventivas contra explosões de poeiras orgânicas (e ar) envolvem a adição a esta mistura, de poeiras inertes tais como: sal gema; sulfato de sódio ou fosfatos. A quantidade em peso das poeiras inertes a ser adicionada depende das fontes de

ignição possivelmente esperadas no local de armazenamento dos grãos.

Outras ações contra explosões de poeiras de grãos são aquelas adotadas quando não se pode evitá-las através de medidas preventivas. Trata-se das chamadas medidas de proteção construtivas gerais, as quais, deve ser salientado, não evitam o perigo das explosões. Elas consistem, de maneira geral, na construção das instalações de armazenamento de tal forma que possam agüentar a pressão de explosão esperada, caso esta venha a ocorrer. Tais medidas, além da construção de instalações de armazenamento resistentes às explosões, podem consistir na existência de válvulas de escape para a pressão de explosão ou, finalmente, na supressão da explosão. Ademais, devem ser tomadas medidas que evitem a transmissão da pressão de explosão às outras instalações dos locais de trabalho que não tenham as proteções construtivas.

Frise-se que a situação climática da região onde estão instalados os silos ou depósitos de armazenamento de grãos pode facilitar a ocorrência dessas explosões e acidentes.

Os estados do país nos quais concentra-se a atividade de estocagem de grãos são: Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, Goiás e Minas Gerais. Regiões quentes e úmidas são aquelas em que ocorrem com mais freqüência as explosões, como é o caso dos Estados do Mato Grosso do Sul, Goiás e Minas Gerais.

### Ruído , frio e calor na indústria de alimentos

O ruído é um agente físico que está presente em grande parte das indústrias de alimentação. Na indústria de conservas e bebidas, o ruído é conseqüente dos toques entre as garrafas e vidros, das máquinas em movimento, bem como na indústria moageira de grãos de trigo, milho etc., provoca a perda auditiva induzida pelo



ruído industrial (PAIR), com a surgimento dos mais variados graus de deficiência da audição.

Não devem ser esquecidos, contudo, os chamados efeitos não auditivos do ruído os quais dão-se sobre outros órgãos do corpo humano, particularmente os do sistema neuropsíquico. É importante assinalar que eles ocorrem após um tempo maior do que aquele que provoca os efeitos auditivos e que são provocados por ruídos de menor intensidade.

Dentre as reações do organismo ao ruído pode-se citar aquela que é de curta duração e caracteriza-se pelo aumento do número de batimentos do coração e dos movimentos respiratórios; pela elevação da pressão arterial, aumento da circulação no cérebro e diminuição nos músculos periféricos, que ficam contraídos, dilatação das pupilas e aumento da produção dos hormônios adrenalina e noradrenalina. É a chamada reação de alarme ou de estresse. A ela segue-se (ou não) um outro tipo de reação que é mais lenta e persistente, variando durante a estimulação pelo ruído, dependendo do seu nível. Este tipo de reação caracteriza-se pela pequena alteração do número de batimentos do coração e da pressão arterial, aumento da profundidade dos movimentos respiratórios, aumento do tônus muscular e alteração dos movimentos do estômago e dos intestinos.

Algumas dessas alterações têm sido mais estudadas, particularmente as cardíacas e circulatórias, que se caracterizam pelo aumento da pressão de leve a moderada. Ao lado disso ocorrem alterações tais como: ansiedade, inquietação, depressão, quebra do ritmo e da qualidade do sono. Soma-se a estas, alterações na atenção e memória.

Os distúrbios que ocorrem no estômago e intestinos também enquadram-se dentre os mais investigados, sendo que os ruídos de baixa frequência (abaixo de 500 hertz), têm sido

responsabilizados pelo aparecimento de gastrite e úlcera de estômago e intestino.

Apar disso, estudos têm demonstrado que a exposição prolongada ao ruído provoca dores de cabeça constantes, aumento na taxa de absentismo, ao lado de colaborar para o aumento da ocorrência de acidentes do trabalho e de trânsito, dentre os quais enquadram-se os acidentes de trajeto<sup>8</sup>.

Observa-se, então, que muitos dos problemas de saúde dos trabalhadores que são considerados desatenção, decorrentes de problemas familiares, ou relacionados com hábitos alimentares incorretos, podem estar relacionados à presença constante de ruído nos locais de trabalho, mesmo que seja de baixa intensidade!

Em função de que o ruído é um dos riscos mais freqüentes nos locais de trabalho nos diversos ramos de atividade, faz parte dessa coletânea, um fascículo específico sobre o tema, o qual, sugerimos, seja consultado.

O trabalho na indústria alimentícia pode também envolver o contato com ambientes de temperaturas extremamente quentes ou frias.

Podem ocorrer atividades em câmaras frigoríficas com temperaturas próximas dos 20° C negativos. Além das roupas protetoras que devem ser usadas nestes locais, é preciso que existam salas de descanso, onde os trabalhadores possam, por exemplo, tomar bebidas quentes e adaptar-se às diferentes temperaturas.

A pior situação é aquela em que há alternância entre ambientes quentes (cozinha p.ex.) e frios (câmaras frigoríficas), causando frequentes “choques térmicos” sobre o organismo. As tarefas deveriam ser bem distintas e realizadas por diferentes trabalhadores, ou ainda, haver tempo e ambiente propício para adaptação do organismo a essas diferentes situações.

Fornos e cozedores a vapor geram calor ra-

8 . São considerados acidentes de trajeto aqueles que ocorrem no trajeto casa-trabalho e trabalho-casa, ou quando o trabalhador está fora do local de trabalho, mas a serviço da empresa.

diante e úmido, o que se agrava no verão e nas ondas de calor. Neste caso impõe-se o consumo abundante de líquidos e comidas salgadas, para aliviar os sintomas de câimbras, cansaço muscular e mal estar, enquanto o trabalhador se aclimata, período que dura de 5 a 10 dias. O uso de pastilhas de sal não é indicado porque pode provocar complicações associadas à hipertensão ou problemas gastrointestinais.

## O TRABALHO DA MULHER

Cerca de 50% da totalidade dos trabalhadores do ramo da alimentação que constitui a base da CUT é composta por mulheres. Em determinados setores, como a da indústria de corte de aves, a maioria é composta por mulheres, que atinge cerca de 70% do total de empregados no setor. A participação político-sindical das mulheres do ramo da alimentação tem conduzido a discussões focalizando as necessidades específicas das mulheres e, em fevereiro de 2000, foi realizado o III Encontro Nacional da Mulher da Alimentação em Serafina Corrêa (RS).

Entre mulheres e homens existem diferenças sim. Apenas mulheres têm o aparato biológico para gerar filhos. Porém, isso não significa que, por isso, apenas elas tenham que se responsabilizar pelo cuidado e criação dos mesmos. Gerar filhos é um processo biológico, mas criá-los é um trabalho social e, por isso, pode ser partilhado com os homens. Diferenças biológicas e fisiológicas têm sido a justificativa para construir a divisão de papéis femininos e masculinos na nossa sociedade. A mulher foi criada para manter-se no espaço da casa; o homem para ganhar o espaço público.

Alguns dos problemas específicos das mulheres do ramo da alimentação devem-se às diferenças socialmente construídas entre homens e mulheres na nossa sociedade. Não é difícil reconhecer que os papéis sociais e as

atribuições das mulheres diferem das dos homens. Mulheres, em geral, são criadas para cuidar da casa, dos filhos e do marido; são educadas para realizarem trabalhos manuais, que exigem delicadeza, atenção, paciência e, ao mesmo tempo, para serem submissas. Os homens, ao contrário, são criados segundo valores que exigem que sejam mais fortes física e emocionalmente, que se responsabilizem pelo sustento da casa. Mesmo existindo diferenças que particularizem os modos de criação dados aos filhos, pode-se dizer que há, em nossa sociedade, determinadas qualificações e características atribuídas aos homens e às mulheres.

Tais diferenças se expressam nas *políticas de recursos humanos* das empresas elaboradas a partir da crença sobre essas diferenças, as quais conduzem a uma divisão sexual do trabalho nos locais de trabalho também. Isto significa que haverá a tendência de recrutar e selecionar pessoas para exercer funções ou ocupar cargos segundo o sexo. É raro vermos empresas recrutando homens para exercer a função de secretária, assim como também é raro vermos empresas recrutando mulheres para serem motoristas. No caso do trabalho fabril, os homens, de modo geral, são contratados para realizarem tarefas que exijam força física (transportar e carregar pesos) e as mulheres para fazerem trabalhos manuais, que exijam movimentos rápidos, delicados (como as atividades de embalagem e de montagem de pequenas caixinhas).

Um operador de máquina de uma indústria de laticínios, disse preferir ter em sua linha de produção mulheres para realizar as tarefas de embalagem, mas ele mesmo não consegue explicar o motivo. Assim disse ele: *“prá embalagem mulher é sempre melhor. Eu não sei por que ..., sei lá ... elas têm mais jeito. Por exemplo: colocar uma tampa, elas têm mais facilidade. Realmente eu não sei qual a explicação ... mas que têm mais facilidade têm... Um homem*





*numa casa é desajeitado...*” Mesmo o gerente de produção dessa fábrica mostra-se surpreso ao ver a rapidez, a agilidade e a qualidade do trabalho realizado pelas mulheres nas linhas de embalagem de alimentos: *“elas mexem com a mão assim [imitando os movimentos] e você nem vê, de tão rápido que fazem, mas elas já montaram as caixinhas!”*.

No trabalho fabril a ocupação de cargos segundo o sexo é bastante visível. Homens, em geral, assumem aquelas atividades que são consideradas mais qualificadas (gerência, supervisão, operação de máquinas principais<sup>9</sup>), enquanto que as mulheres podem assumir funções de líder, de operação de máquinas secundárias<sup>10</sup>, a maioria das atividades de embalagem e empacotamento. Para essas atividades não se requer treinamentos específicos, mas isso não significa que elas sejam tarefas que não requeiram qualquer qualificação. Existe sim uma qualificação, mas ela é *invisível* por ter sido adquirida não através de cursos específicos, mas durante a educação familiar (todos os trabalhos “manuais”, por exemplo). Por ser uma *qualificação invisível*, é considerada uma *desqualificação* e, por isso, tais funções não são remuneradas adequadamente.

Os homens também são recrutados para tarefas igualmente consideradas *desqualificadas*, para a realização de toda a gama de atividades de transporte e carregamento de pesos.

Os trabalhos mais leves são considerados *“para mulheres”* e os homens, quando os fazem, muitas vezes mostram-se envergonhados. Um operário da indústria alimentícia, realizando tarefa de embalagem, disse: *“esse trabalho aqui é facinho, é trabalho de mulher e até meu filho de 9 anos faz isso!”*.

A crença de que há tarefas *femininas* e outras *masculinas*, pode definir a programação de produção. Numa indústria de alimentos cujo se-

tor da produção opera 24 horas por dia, a gerência decidiu não produzir determinado tipo de produto no terceiro turno. Essa decisão vigorou por muito tempo. Isto porque nesse turno só homens trabalham e, segundo a crença do gerente de produção e dos supervisores, aquele produto (mais sofisticado, com vários estágios de produção e que demandava vigilância constante no processo) só poderia ser fabricado quando mulheres estivessem operando a linha, pois consideravam que elas são mais cuidadosas e mais zelosas das regras de higiene. Na fala do gerente de produção dessa empresa: *“você não vê mulher de unha suja, cabelo prá fora da touca. Os homens não: usam roupas sujas, cabelo prá fora da touca. As mulheres fazem as coisas bem feitas...”*. Essa decisão mudou porque a empresa foi obrigada a operar tal linha no noturno para cumprir o prazo de entrega de um grande lote desse produto. Observou-se então que tais crenças são fundadas em *“mitos”*, que não correspondem à realidade pois a mesma qualidade e produtividade alcançada durante a produção diurna (com mulheres operando a linha) foi obtida durante o trabalho noturno, apenas com homens na linha. A partir de então passou-se a programar a fabricação desse produto também no terceiro turno.

Diferenças naturais (biológicas) entre mulheres e homens existem de fato e elas devem ser respeitadas. Porém, tais diferenças não explicam as diferenças de qualificação e, por conseguinte, as desigualdades salariais e de trabalho.

Atentas às necessidades específicas da mulher trabalhadora na indústria da alimentação, o III Encontro Nacional da Mulher da Alimentação, contou com representantes de diversos estados da federação. Nesse Encontro, diversos aspectos foram discutidos, como por exemplo, a preocupação com a educação de fi-

9 Máquinas que processam as matérias-primas para fabricar o produto final.

10 Máquinas embaladoras do tipo seladoras.

lhos adolescentes, para os quais deveriam ser oferecidos projetos de capacitação profissional; as restrições de acesso às mulheres a cargos de chefia; a disponibilização de absorventes higiênicos naquelas fábricas em que haja mulheres trabalhando e, como já referido em outro item, a criação de comitês internos de prevenção da LER, uma vez que as mulheres são preferencialmente selecionadas para trabalhar naquelas atividades onde o risco para a LER é grande. Uma bandeira também presente dentre as reivindicações das trabalhadoras em geral é a oferta, nas empresas, de creches.

*Diferenças entre mulheres e homens existem e devem ser respeitadas.*

*Diferenças entre mulheres e homens existem mas elas não podem ser a justificativa para as desigualdades.*

*Independentemente dessas diferenças de gênero não se pode ignorar que tanto trabalhadoras como trabalhadores estão submetidos a condições de trabalho que agridem a saúde. Por isso, essas diferenças não podem conduzir a uma divisão na atuação sindical.*

## QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO: TRABALHADORES DA ALIMENTAÇÃO E A SAÚDE DO CONSUMIDOR

Uma das preocupações presentes entre os sindicatos dos trabalhadores da alimentação da CUT é aquela referente à qualidade dos alimentos que a indústria produz. Essa preocupação foca, por exemplo, o emprego de agrotóxicos que contaminam os alimentos e a produção de alimentos transgênicos. Ao contrário do que se pensa, o emprego de agrotóxicos no cultivo de alimentos, presentes mesmo após o seu processamento industrial, não é uma tecnologia imprescindível para a produção agrícola. Isso pode ser comprovado pelo cultivo orgânico de alimentos. Exemplo importante nos chega de Cu-

ba que, após a interrupção da ajuda proveniente da ex-União Soviética, ficou impossibilitada de importar fertilizantes químicos, herbicidas e praguicidas. Com esse impedimento, a produção agrícola passou a ser desenvolvida também na área urbana em hortas caseiras e, devido à diversidade de tipos de culturas, os problemas de pragas diminuíram. Atualmente, as hortas caseiras em Cuba foram capazes de produzir cerca de 65% do arroz consumido, por 46% dos legumes frescos, por 38% das frutas não cítricas.

Em 1998 realizou-se em Porto Alegre (RS), seminário sobre alimentos transgênicos, que contou com a participação de cerca de 600 organizações sindicais, ambientalistas e de agricultores representadas (nacionais e internacionais). Nele a CONTAC esteve presente. Esse evento marcou a posição dos trabalhadores da alimentação da CUT também, em favor de que os governos estaduais tenham a competência para legislar sobre os Organismos Geneticamente Modificados.

Durante o II Congresso Nacional da Alimentação - CONTAC-CUT (maio de 1997), discutiu-se a importância de os trabalhadores da alimentação interferirem ativamente no sentido de promover a qualidade dos alimentos produzidos. Para tanto aprovaram a criação do selo de qualidade dos trabalhadores, o qual será "outorgado àquelas empresas que produzirem seus produtos dentro das normas de qualidade e preocupação com o público consumidor e que atenda à função social que deve ter uma empresa que fabrica alimentos".

Outra iniciativa que exemplifica a preocupação da CONTAC-CUT com a qualidade dos alimentos disponibilizados no mercado deu-se em função de o Brasil ter importado, em 1986, carne com suspeita de contaminação radioativa devido ao acidente na usina de Chernobyl e que estaria sendo usada para a fabricação de embutidos após liberação para o consumo pela Justiça brasileira após alguns anos.



A União Internacional dos Trabalhadores da Alimentação (UITA), à qual a CONTAC-CUT é filiada, está empreendendo ações no sentido de garantir “Alimentos saudáveis e trabalho seguro”, palavra de ordem que congrega os interesses dos trabalhadores da alimentação (em especial dos trabalhadores da agropecuária) e dos consumidores. Tais ações, voltadas para a garantia da agricultura sustentável, têm como pilar um conjunto de princípios e pontos de vista, tais como: reconhecimento e apoio para o papel que têm os trabalhadores(as) agropecuários assalariados e seus sindicatos para a agricultura sustentável; a importância na aplicação das normas fundamentais da OIT (Organização Internacional do Trabalho); garantia de zelo da saúde, segurança e do meio-ambiente na agricultura; reverter a exclusão dos trabalhadores(as) e de seus sindicatos da participação na tomada de decisão do sistema de alimentação sustentável. Sintetizando a visão da UITA sobre o seu compromisso, e das entidades a ela filiadas, com a qualidade dos alimentos, tem-se: “AUITA considera que compartilha terreno comum com os grupos de consumidores sobre o tema da higiene alimentar e pode atuar em conjunto com esses grupos em tratativas e discussões com as campanhas agrícolas e de produção, processamento e distribuição de alimentos. As [entidades] filiadas à UITA agricultura e processamento de alimentos têm um importante papel a desempenhar no que se refere a ajudar a proteger a saúde pública dos efeitos frequentemente negativos da globalização e liberalização sobre as normas de qualidade dos alimentos e do crescente controle das companhias transnacionais sobre a cadeia alimentar”.

### Qualidade do produto e qualidade do processo

Indústrias dos mais distintos ramos de atividade estão, há quase duas décadas, adotan-

do técnicas isoladas (como os antigos Círculos de Controle de Qualidade) ou programas de qualidade (que incorporam um conjunto de técnicas). Essa mesma política é observada na indústria alimentícia. Ocorre que muitas das técnicas empregadas visam o aprimoramento da qualidade do processo e não do produto e, nesse sentido, o beneficiário primeiro desses programas são os empresários e não os consumidores; isto é, tais programas visam otimizar o processo de trabalho com o intuito de diminuir os custos de produção (evitar desperdícios, aprimorar os modos de produzir, diminuir o tempo de produção, detectar rapidamente os produtos fabricados fora dos parâmetros especificados, e intervir no processo etc). Dentre essas mudanças, deve-se ressaltar que as inovações organizacionais adotadas muitas vezes redundam na redução dos postos de trabalho, através da exigência do trabalhador e trabalhadora polivalentes e da adoção das células de produção, por exemplo. A polivalência requerida conduz à intensificação do ritmo de trabalho e, com ela, problemas de fadiga, lesões por esforços repetitivos, dentre outros.

### A AÇÃO SINDICAL EM SAÚDE DO TRABALHADOR

Para dar conta desses problemas acima discutidos, deve-se:

- ☛ organizar as Comissões de Saúde e Trabalho (COMSATs) nos sindicatos;
- ☛ atuar em sintonia com a CUT nas diversas instâncias;
- ☛ organizar a ação sindical no local de trabalho, através das CIPAs etc...

Alguns aspectos devem ser reconhecidos como norteadores da ação sindical em saúde:

- ☛ ter como meta alcançar a melhoria das condições e da organização do trabalho. Isto porque, se são elas que não respeitam o limite das

pessoas, de nada adianta apenas tratar os trabalhadores(as) já adoecidos(as) e acidentados(as);

☛ as condições de trabalho que afetam a saúde dos trabalhadores também afetam a segurança e a qualidade dos produtos ofertados à população;

☛ não existem procedimentos-padrão que poderão ser adotados para todas as categorias e situações;

☛ essas ações não poderão ter apenas uma abordagem técnica, mas requererá uma ação política, através das centrais sindicais, sindicatos, comissões por local de trabalho e CIPAs, envolvendo ativamente os trabalhadores de base;

☛ as ações em saúde do trabalhador requerem um trabalho contínuo de identificação e análise dos problemas, eleição de prioridades e definição de estratégias para atuar em vários níveis;

☛ deve-se, quando possível, articular ação sindical com o movimento social mais amplo, ou seja, com a população que consome os produtos fabricados;

### Identificando e analisando os problemas

Um princípio: uma primeira pergunta diz respeito a quem pode identificar os problemas de condições/organização do trabalho e de saúde. Entendemos que são os trabalhadores(as) que vivenciam cotidianamente e realizam o trabalho os que têm um conhecimento insubstituível sobre o que é bom e o que é ruim

na atividade laboral. Em função disso, deve-se iniciar a identificação desses problemas pelo que dizem os trabalhadores(as). Essa visão é contrária àquela de que apenas os técnicos especializados podem proceder à identificação e análise dos problemas.

Níveis de identificação dos problemas de saúde e condições/organização do trabalho: (a) no âmbito de cada categoria de trabalhadores(as); (b) no âmbito da base de cada sindicato; (c) no âmbito de cada local de trabalho. É em função da

existência desses vários níveis que se coloca a importância em contar com organizações de trabalhadores em cada local de trabalho que poderão atuar juntamente com os diretores sindicais para o delineamento de uma política sindical de saúde.

Como fazer o levantamento dos problemas. Não existe um jeito melhor de se fazer esse levantamento. Tudo vai depender da organização dos trabalhadores(as) no local de trabalho e em seus sindicatos. Vai depender também das condições materiais que se

têm. A técnica não é o mais importante, mas sim garantir que os trabalhadores(as) efetivamente participem de modo a possibilitar o delineamento de uma ação sindical em saúde.

(a) É importante haver um espaço nos sindicatos no qual trabalhadores(as), mesmo individualmente, possam apresentar suas queixas e problemas. E talvez os sindicatos possam aproveitar estruturas que já possuem e que são procurados por muitos trabalhadores, co-





mo por exemplo os serviços de assessoria jurídica. Cada uma dessas queixas individuais poderá fazer parte de um banco de dados que, ao lado de outras fontes, poderá elaborar um perfil de problemas naquela base sindical. Há diversos modos de construir um mapeamento de problemas na categoria e precisamos dele para elegermos prioridades de ação sindical em saúde. (b) Os encontros, seminários e cursos sobre saúde e condições/organização do trabalho oferecidos também para trabalhadores(as) de base é uma oportunidade na qual duas atividades podem ocorrer simultaneamente: a de formação e a de identificação de problemas. (c) Nos locais onde existam Centros de Referência de Saúde do Trabalhador (CRSTs), além de os sindicatos participarem ativamente de sua gestão e das ações nas empresas de sua base, pode-se buscar informações sobre atendimentos de trabalhadores da categoria. O mesmo pode ser buscado nos serviços públicos de saúde que atendam adultos. (d) No âmbito de cada local de trabalho podem ser empregadas as reuniões com grupos de trabalhadores(as) por área, setor, turno, etc...; as conversas individuais; aplicação de questionários. Uma metodologia importante a ser empregada é o mapeamento de riscos, já bastante disseminada no meio sindical no Brasil, influenciada pelo movimento sindical italiano. Quanto aos acidentes de trabalho, há a metodologia da árvore de causas.

a busca de assessoria e informações técnicas: Após a identificação dos problemas de condições/organização do trabalho e saúde a partir do que informam os trabalhadores, muitas vezes teremos necessidade de aprofundar o conhecimento sobre efeitos à saúde, de melhor caracterizar os problemas de saúde e as doenças, de identificar as formas de melhoria das condições/organização do trabalho e também as de tratamento dos problemas de saúde já instalados. O aprofundamento da análise poderá ser obtido através de informações e assessoria técnica na CUT, nas Universidades, nos Serviços Públicos de Saúde do Trabalho e órgãos de pesquisa.

### DEFININDO PRIORIDADES DE AÇÃO

aqui também não há um melhor jeito de definir as prioridades. O importante é que elas sejam discutidas e elaboradas com trabalhadores(as) envolvidos em cada situação e/ou local de trabalho.

Sugerimos que seja consultado o fascículo nº 1 da série "Cadernos de Saúde do Trabalhador" do INST-CUT, "Manual de ação sindical em saúde do trabalhador e meio ambiente - Construindo a organização no local de trabalho", especialmente dedicado à ação sindical em saúde.



## Recomendações de leitura

Recomendamos a consulta dos manuais que fazem parte dessa série de publicações do INST/CUT. Recomendamos também a busca de informações na central sindical, em sindicatos e bibliotecas das faculdades, universidades e órgãos de pesquisa. Em geral, as centrais sindicais e os sindicatos mantêm intercâmbio com sindicatos e centrais de outros países, os quais enviam material de interesse dos trabalhadores. Abaixo encontram-se algumas indicações de leitura e de consulta.

- Acordos coletivos dos diversos setores que compõem o ramo.
- Documentos e resoluções de Congressos e Encontros dos trabalhadores do ramo de alimentação da CUT.
- Enciclopédia da Organização Internacional do Trabalho onde pode ser encontrada a descrição dos diversos setores que compõem o ramo da alimentação bem como a apresentação dos principais riscos à saúde dos trabalhadores.
- Reglas para la protección contra explosiones debidas a material pulvígeno en máquinas y aparatos – medidas de protección preventivas y constructivas. Circulo de trabajo 6: Explosiones de polvo de la Sección "Protección de Máquinas" em colaboración con la Sección "Industria Química". Sección Internacional "Protección de Máquinas" de la AISS para la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Mannheim, febrero 1987.
- Alimentos saludables, trabajo seguro – los sindicatos y agricultura sostenible. Unión Internacional de los Trabajadores de la Alimentación, Agrícolas, Hoteles, Restaurantes, Tabaco y Afines. Ginebra, 2000.
- RUIZ, Roberto Carlos - Quando o corpo se rebela – as Lesões por Esforços Repetitivos (LER) no contexto das doenças ocupacionais. Servicio de Información Regional Latinoamericana de la UITA ([www.rel-uita.org](http://www.rel-uita.org)). Artigo no. 1, 13 de junho de 2000.
- Cuba – um banco de testes orgânicos. Servicio de Información Regional Latinoamericana de la UITA ([www.rel-uita.org](http://www.rel-uita.org)). Autor: Food Magazine, outubro/desembro 2000.
- SALAROLI, Carlos Alberto – Periculosidade – aspectos para avaliação: SERPRO São Sebastião. São Paulo, mimeo, 2000.
- MATOS, Marcos Paiva – Stress causado pelo frio. Salvador, mimeo, 15 pp.
- FREITAS, Nilton Benedito Branco - Manual de ação sindical em saúde do trabalhador e meio ambiente - Construindo a organização no local de trabalho. Coleção Cadernos de Saúde do Trabalhador do INST/CUT, no. 1, 2000.
- SANTOS, Ubiratan de Paula e SANTOS, Marcos Paiva – Exposição a ruído: efeitos na saúde e como prevení-los. Coleção Cadernos de Saúde do Trabalhador do INST/CUT, no. 7, 2000.
- SETTIMI, Maria Maeno – Lesões por Esforços Repetitivos – LER. Coleção Cadernos de Saúde do Trabalhador do INST/CUT, nº 8, 2000.
- MACIEL, Regina Heloísa – Prevenção de LER/DORT: o que a ergonomia pode oferecer. Coleção Cadernos de Saúde do Trabalhador do INST/CUT, no. 9, 2000.
- PAULASANTOS, U. (Org.). Ruído – Riscos e Prevenção. São Paulo, Ed. Hucitec, 1994.

### Consulta a páginas na internet (movimento sindical):

- Secretaria Geral da União Internacional do Trabalhadores da Alimentação (UITA): <http://www.uif.org>
- Secretaria Regional Latino-Americana da UITA: <http://www.rel-uita.org>
- Hazards Magazine. Published by Hazards Publications Ltd. PO Box 199. Sheffield S1 4YL. Página: <http://www.hazards.org>
- INST/CUT: <http://www.instcut.org.br>



Rua Caetano Pinto, 575 - Brás  
São Paulo - CEP03041-000  
Tel.: (0XX11) 3272 9411  
ramais: 153 e 291  
Fax: (0XX11) 3272 9610  
Homepage: www.instcut.org.br  
E-mail: inst@instcut.org.br

Diretor responsável  
**Remigio Todeschini**

#### EQUIPE TÉCNICA

Coordenador executivo  
**Domingos Lino**

Consultor técnico  
**Nilton Freitas**

Assessores técnicos  
**Fátima Pianta**  
**Luiz Humberto Sivieri**

#### EQUIPE DE FORMAÇÃO

**Escola São Paulo**  
São Paulo/SP  
**Escola Sul**  
Florianópolis/SC  
**Escola Sete de Outubro**  
Belo Horizonte/MG  
**Escola Centro Oeste**  
Goiânia/GO  
**Escola Marise Paiva de Moraes**  
Recife/PE  
**Escola Amazonas**  
Belém/PA  
**Escola Chico Mendes**  
Porto Velho/RO

Capa  
**Marco Godoy**

Projeto gráfico e diagramação  
**PIXEL Comunicação e Design**

Fotolito  
**Kingpress**

Impressão  
**Kingraf - gráfica e editora**

**OUTUBRO 2000**

## A ORGANIZAÇÃO É O MELHOR REMÉDIO



**Organização por Locais de Trabalho**  
O remédio mais eficaz contra  
acidentes e doenças do trabalho

**CUT**  
UNIPOL



CENTRALÚNICADOS TRABALHADORES  
Rua Caetano Pinto, 575 - Brás - CEP03041-000 - São Paulo - SP - BRASIL  
Tel.: (0XX11) 3272 9411 - Fax: 3272 9610  
Homepage: www.cut.org.br - E-mail: executiva@cut.org.br

#### EXECUTIVA NACIONAL DACUT - 1997/2000

**Presidente:** João Antonio Felício. **Vice-Presidente:** Mônica Valente.  
**Secretário Geral:** Carlos Alberto Grana. **Primeiro Secretário:** Remigio Todeschini. **Tesoureiro:** João Vaccari Neto. **Secretário de Relações Internacionais:** Kjeld Aagaard Jakobsen. **Secretária de Política Sindical:** Gil-da Almeida de Souza. **Secretário de Formação:** Altemir Antonio Tortelli. **Secretária de Comunicação:** Sandra Rodrigues Cabral. **Secretário de Políticas Sociais:** Pascoal Carneiro. **Secretário de Organização:** Rafael Freire Neto. **Diretoria Executiva:** José Jairo Ferreira Cabral, Maria Ednalva Bezerra de Lima, Elisangela dos Santos Araújo, Luzia de Oliveira Fati, Rita de Cássia Evaristo, Lúcia Regina dos Santos Reis, Jorge Luis Martins, Lujan Maria Bacelar de Miranda, Temístocles Marcelos Neto, José Maria de Almeida, Júnia da Silva Gouvêa, Wagner Gomes, Gilson Luis Reis, Júlio Turra. **Suplentes:** José Gerônimo Brumatti, Francisco Alano, Aldanir Carlos dos Santos, Wanderley Antunes Bezerra, Rosane da Silva, Dirceu Travesso, Mônica Cristina da S. Custódio.