
Legislação	Consultoria	Assessoria	Informativos	Treinamento	Auditoria	Pesquisa	Confiança

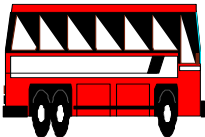
Relatório Trabalhista

Nº 047

11/06/2024

Sumário:

- EXAME TOXICOLÓGICO OBRIGATÓRIO PARA MOTORISTAS PROFISSIONAIS - GENERALIDADES
- LOCAIS PARA REFEIÇÕES - GENERALIDADES
- SEGURADO ESPECIAL - AUTODECLARAÇÃO - PROVAS DOCUMENTAIS - ALTERAÇÃO



EXAME TOXICOLÓGICO OBRIGATÓRIO PARA MOTORISTAS PROFISSIONAIS - GENERALIDADES

A Lei nº 13.103, de 02/03/15, DOU de 03/03/15, que dispôs sobre o exercício da profissão de motorista, introduz a obrigatoriedade de exames toxicológicos para motoristas profissionais. Esta lei é um marco importante para a segurança no trânsito e para a saúde ocupacional dos motoristas. Ela define motoristas profissionais como aqueles que conduzem veículos automotores cuja condução exige formação profissional e que atuam nas seguintes áreas: transporte rodoviário de passageiros e transporte rodoviário de cargas.

A partir de 03/06/15, os exames toxicológicos são obrigatórios, alinhados com a Resolução CONTRAN Nº 517 DE 29/01/2015, que anteriormente estabelecia o prazo até 30 de abril.

Exemplo Prático

Uma empresa de transporte rodoviário de passageiros precisa contratar novos motoristas. Antes da Lei 13.103/15, o processo de contratação incluía apenas exames médicos regulares. Com a nova lei, a empresa agora deve incluir exames toxicológicos pré-admissionais para garantir que os motoristas não utilizem substâncias psicoativas que possam comprometer sua capacidade de condução, aumentando assim a segurança dos passageiros e a conformidade com a legislação.

Alterações no Artigo 168 da CLT

A nova redação do artigo 168 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), introduzida pela Lei 13.103/15, destaca a obrigatoriedade dos exames toxicológicos antes da admissão e no desligamento dos motoristas profissionais. Estes exames devem detectar substâncias psicoativas que causem dependência ou comprometam a capacidade de direção, com uma janela de detecção mínima de 90 dias.

Exemplo Prático

Uma transportadora de cargas realiza um exame toxicológico em um motorista ao contratar e novamente quando ele se desliga da empresa. Durante o exame de desligamento, é identificado o uso de uma substância proibida. O motorista tem o direito à contraprova e, caso o resultado positivo seja confirmado, a empresa pode tomar medidas corretivas ou preventivas, como encaminhamento para tratamento ou outras ações disciplinadoras.

Saúde e Segurança do Trabalho

A inclusão dos exames toxicológicos como parte das práticas de saúde e segurança do trabalho reforça a importância de ambientes de trabalho seguros e saudáveis. Os exames ajudam a identificar e mitigar riscos associados ao uso de substâncias psicoativas, promovendo a segurança nas estradas e a saúde dos motoristas.

Exemplo Prático

Uma empresa de logística implementa um programa de saúde e segurança do trabalho que inclui exames toxicológicos periódicos. Um motorista é selecionado para o exame durante um controle de rotina e o teste identifica o uso recente de anfetaminas. A empresa, então, encaminha o motorista para um programa de reabilitação, garantindo que ele só retorne ao trabalho após ser considerado apto e seguro para dirigir, conforme os padrões estabelecidos.

Implicações Legais e Trabalhistas

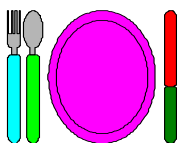
A Lei 13.103 /15 cria um precedente significativo na legislação trabalhista brasileira, impactando não apenas os motoristas, mas também os médicos do trabalho, advogados trabalhistas, e departamentos de recursos humanos. A obrigatoriedade dos exames toxicológicos, embora controversa, visa aumentar a segurança no trânsito e a saúde ocupacional.

Exemplo Prático

O departamento de recursos humanos de uma empresa de transporte de passageiros precisa ajustar suas políticas internas para incluir os exames toxicológicos em seus procedimentos de contratação e desligamento. Além disso, deve garantir que todos os resultados dos exames sejam tratados com confidencialidade, respeitando os direitos dos motoristas e evitando litígios trabalhistas.

Conclusão

A Lei 13.103/15 representa um avanço importante na regulamentação das condições de trabalho dos motoristas profissionais no Brasil. A obrigatoriedade dos exames toxicológicos contribui para a segurança no trânsito, a saúde ocupacional e a conformidade legal, beneficiando tanto os trabalhadores quanto as empresas. Implementar essas mudanças de maneira eficaz requer um esforço conjunto entre empregadores, empregados, médicos do trabalho e profissionais de recursos humanos, sempre com foco na segurança e bem-estar de todos os envolvidos.



LOCAIS PARA REFEIÇÕES GENERALIDADES

De acordo com a NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, os empregadores são obrigados a fornecer locais de refeição adequados para seus trabalhadores durante os intervalos de trabalho. Este espaço deve garantir conforto e higiene, essenciais para o bem-estar e produtividade dos funcionários.

Por exemplo, imagine um escritório com 50 funcionários. O gestor deve garantir que todos tenham acesso a um refeitório limpo, ventilado e confortável, onde possam descansar e se alimentar adequadamente.

Organização e Fluxo de Refeições

Para evitar aglomerações e proporcionar um ambiente mais tranquilo, é permitida a divisão dos trabalhadores em grupos para a tomada de refeições. Esta prática facilita a organização e melhora o conforto dos usuários do refeitório, garantindo que todos possam usufruir de seu intervalo para alimentação e descanso.

Um exemplo prático seria uma fábrica que divide seus 100 operários em quatro grupos, permitindo que cada grupo tenha um horário específico para utilizar o refeitório. Isso evita filas e lotação, promovendo um ambiente mais confortável para todos.

Condições para até 30 trabalhadores

Para locais que atendem até 30 trabalhadores, as normas exigem:

- Espaços destinados ou adaptados para refeições.
- Ambientes arejados e bem conservados.
- Mesas e assentos suficientes para todos os usuários.

Por exemplo, uma pequena empresa de tecnologia com 25 funcionários pode adaptar uma sala de reuniões como refeitório, desde que ela seja bem ventilada e equipada com mesas e cadeiras para todos.

Instalações Necessárias

Próximo ao local de refeições, a empresa deve garantir:

- Meios para conservação e aquecimento das refeições.
- Local e material para lavagem de utensílios.
- Água potável disponível.

Por exemplo, em uma empresa de call center, além do refeitório, deve haver um micro-ondas para aquecer as refeições, uma pia com detergente para lavar os utensílios e um bebedouro com água filtrada.

Condições para mais de 30 trabalhadores

Para locais que atendem mais de 30 trabalhadores, são exigidas condições adicionais, como:

- Espaço exclusivo e fora da área de trabalho.
- Pisos e paredes laváveis e impermeáveis.
- Espaços para circulação.
- Ventilação adequada ou sistemas de exaustão.
- Lavatórios próximos ou no próprio local.
- Assentos e mesas laváveis ou descartáveis.
- Disponibilidade de água potável.
- Condições adequadas de conservação e higiene.
- Meios para aquecimento das refeições.
- Recipientes para descarte de resíduos.

Por exemplo, uma grande fábrica de automóveis deve ter um refeitório espaçoso, com ventilação adequada e superfícies laváveis, além de garantir que os funcionários possam lavar as mãos antes de comer e que haja locais apropriados para descartar resíduos alimentares.

Exceções às Exigências

Alguns estabelecimentos estão dispensados de cumprir certas exigências da NR 24:

- Estabelecimentos bancários que interrompem suas atividades por duas horas durante o almoço.
- Estabelecimentos industriais em cidades do interior, onde os trabalhadores podem fazer suas refeições em casa.
- Estabelecimentos que oferecem vale-refeição, desde que haja condições para conservação e aquecimento das refeições e um local adequado para a tomada das refeições.

Por exemplo, uma agência bancária que fecha das 12h às 14h não precisa oferecer um refeitório completo, pois os funcionários têm tempo suficiente para almoçar fora.

Cozinhas - Requisitos de Instalação

Quando as empresas possuem cozinhas, estas devem:

- Ser anexas aos locais de refeição.
- Ter pisos e paredes revestidos com material lavável e impermeável.
- Possuir ventilação adequada com proteção.
- Ter lavatórios com material para a limpeza das mãos.
- Dispor de condições adequadas para disposição do lixo.
- Possuir sanitários exclusivos para os trabalhadores da cozinha.

Por exemplo, uma grande empresa de catering deve garantir que suas cozinhas estejam equipadas com ventilação adequada, lavatórios e instalações para disposição de resíduos de acordo com as normas locais.

Segurança em Câmaras Frigoríficas

Em câmaras frigoríficas, devem ser instalados dispositivos que permitam a abertura da porta pelo lado interno, mesmo que trancada pelo lado externo. Isso é crucial para a segurança dos trabalhadores que possam, por acidente, ficar trancados dentro da câmara.

Por exemplo, em um armazém de alimentos congelados, é fundamental ter esses dispositivos de segurança instalados para evitar acidentes graves.

Armazenamento de GLP

Os recipientes de gás liquefeito de petróleo (GLP) devem ser instalados em áreas externas ventiladas, conforme as normas técnicas brasileiras. Isso é essencial para prevenir acidentes e garantir a segurança dos trabalhadores.

Por exemplo, em um restaurante que utiliza GLP para cozinhar, os tanques de gás devem ser mantidos em uma área externa, longe de fontes de ignição, e com ventilação adequada para evitar riscos de explosão.

Conclusão

A observância das normas de condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho é fundamental para garantir o bem-estar e a segurança dos trabalhadores. As empresas devem estar atentas a essas exigências para proporcionar um ambiente de trabalho saudável e produtivo. Seguindo essas diretrizes, é possível criar espaços que atendam às necessidades dos funcionários, promovendo um clima organizacional positivo e motivador.



SEGURADO ESPECIAL - AUTODECLARAÇÃO PROVAS DOCUMENTAIS - ALTERAÇÃO

A Portaria nº 1.209, de 10/06/24, DOU de 11/06/24, da Diretoria de Benefícios e Relacionamento com o Cidadão, alterou o Livro I das Normas Procedimentais em Matéria de Benefícios, que disciplina os procedimentos e rotinas que versam sobre cadastro, administração e retificação de Informações dos Segurados e Beneficiários no âmbito do INSS, aprovado pela Portaria nº 990, de 28/03/22, DOU de 29/03/22, para cumprir a decisão proferida na Ação Cível Pública - ACP nº 080229778.2020.4.05.8500. A alteração refere-se das provas Documentais na Autodeclaração do segurado especial. Na íntegra:

O Diretor de Benefícios e Relacionamento com o Cidadão do Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, no uso da competência que lhe confere o Decreto nº 10.995, de 14 de março de 2022, e tendo em vista o que consta nos Processos Administrativos nº 35014.341866/2020-55, 35014.538728/2022-59 e 00411.264017/2022-75, resolve:

Art. 1º - Alterar o Livro I das Normas Procedimentais em Matéria de Benefícios, que disciplina os procedimentos e rotinas que versam sobre cadastro, administração e retificação de Informações dos Segurados e Beneficiários no âmbito do INSS, aprovado pela Portaria DIRBEN/INSS nº 990, de 28 de março de 2022 para cumprir a decisão proferida na Ação Cível Pública - ACP nº 080229778.2020.4.05.8500. o qual passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 93 - (...)

(...)

XXXVI - declaração fornecida pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA em favor de remanescentes de comunidades quilombolas, observado o contido no §12 ao §16.

§ 5º - Tratando-se de remanescentes de comunidades quilombolas a ratificação da autodeclaração prevista no art. 38-B, §2º da Lei nº 8.213, de 1991, poderá ser realizada mediante apresentação da Declaração de Exercício de Atividade Rural - QUILOMBOLA, conforme decisão proferida na Ação Civil Pública - ACP nº 080229778.2020.4.05.8500, a ser emitida pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA.

§ 6º - A declaração poderá ser emitida em meio físico ou via Sistema Eletrônico de Informações - SEI e deverá conter os seguintes dados:

I - identificação do órgão em conformidade com a sua estrutura;

II - identificação (cargo, setor) e assinatura do emitente;

III - identificação e qualificação pessoal do beneficiário;

IV - dados da portaria de certificação como Quilombola;

V - informações relativas a forma de exercício da atividade rural, do(s) período(s) de atividade(s), o(s) produto(s) explorado(s) e sua destinação (venda ou subsistência);

VI - outras informações relevantes para a caracterização do seguro especial, consignando os documentos e as informações que tenham servido de base para a sua emissão.

§ 7º - Para fins de validação da declaração, será realizada homologação quanto à forma, para verificar se na sua emissão foram contemplados todos os elementos descritos no §6º.

§ 8º - A homologação não exclui a verificação da existência ou ausência de informações divergentes no Cadastro Nacional de Informações Sociais - CNIS e em outras bases governamentais acessíveis ao INSS, com o objetivo de analisar os elementos que podem descaracterizar a condição de segurado especial do remanescente de comunidade quilombola.

§ 9º - O INCRA deverá manter sob sua guarda e responsabilidade os documentos que serviram de base para a certificação dos períodos de exercício da atividade, podendo o INSS solicitá-los a qualquer momento em caso de dúvida fundada." (NR)

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANDRÉ PAULO FELIX FIDELIS