



Rotinas de Pessoal & Recursos Humanos

www.sato.adm.br - sato@sato.adm.br - fone/fax (11) 4742-6674

| | | | | | | | |
|------------|-------------|------------|--------------|-------------|-----------|----------|-----------|
| | | | | | | | |
| Legislação | Consultoria | Assessoria | Informativos | Treinamento | Auditoria | Pesquisa | Qualidade |

Relatório Trabalhista

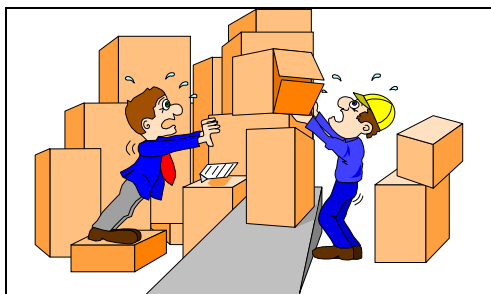
Nº 092

18/11/2004

Sumário:

- EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL
- PAT - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR - RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO
- NR 4 - SERVIÇO ESPECIALIZADO EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E EM MEDICINA DO TRABALHO - SESMT - PRORROGAÇÃO

EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL



Via de regra, todas as empresas estão obrigadas a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, assim está disciplinado na NR 6, da Portaria nº 3.214/78.

Os Equipamentos de Proteção Individual, usualmente identificados pela sigla EPI, são empregados, rotineira e excepcionalmente, em 4 principais circunstâncias:

1. quando o trabalhador se expõe diretamente a fatores agressivos que não são controláveis por outros meios técnicos de segurança;
2. quando o trabalhador se expõe a riscos apenas em parte controlados por outros recursos técnicos;
3. em casos de emergência, ou seja, quando a rotina do trabalho é quebrada por qualquer anormalidade e se torna necessário o uso de proteção complementar e temporária pelos trabalhadores envolvidos;
4. provisoriamente, em período de instalação, reparos ou substituição dos meios que impedem o contato do trabalhador com o produto ou objeto agressivo.

Em qualquer circunstância, o uso do EPI será tanto mais útil e trará melhores resultados, quanto mais correta for a sua indicação. Essa indicação não é difícil, mas requer certo cuidado nos seguintes aspectos:

- identificação do risco: verificar a existência ou inexistência de elementos das operações, de produtos, de condições do ambiente, que sejam ou que possam vir a ser agressivos ao trabalhador;
- avaliação do risco existente: determinar a intensidade e extensão do risco, quanto às possíveis conseqüências para o trabalhador; verificar com que freqüência ele se expõe ao risco e quantos trabalhadores estão sujeitos aos mesmos perigos;
- indicação do EPI apropriado: escolher, entre vários EPI, o mais adequado para solucionar o problema que se tem pela frente, contando, para isto a assistência dos fabricantes e com instruções apropriadas e claras.

Obs.:

- Todos os EPI, de acordo com o art. 167 da CLT, devem ser adquiridos pelos fornecedores idôneos, que possuam Certificado de Aprovação da Secretaria Nacional do Trabalho. A aquisição dos EPI sem a aprovação da SNT, não atende os requisitos exigidos pela Portaria nº 3.214/78, daí sujeito a multas pela Fiscalização do Trabalho. As empresas fabricantes de EPI respiratória com filtros químicos ou combinados, segundo a Portaria nº 3, de 03/06/91, do Depto. Segurança do Trabalhador, deverão requerer os respectivos Certificados de Aprovação mediante apresentação: Memorial descritivo; Relatório de ensaio, Termo de Responsabilidade e Cópia do alvará de funcionamento e localização;
- De acordo com a Portaria nº 06, de 19/08/92, DOU de 19/08/92, da Diretoria do Depto. Nacional de Segurança e Saúde do Trabalhador, os EPI de fabricação estrangeira, devem ser aprovados pelo Ministério do Trabalho e comprovar o Certificado de Aprovação - CA. A empresa fica obrigada a comunicar ao Ministério do Trabalho, qualquer irregularidade apresentada no EPI.

A seguir apresentaremos uma relação de EPI que poderá servir, no caso de ajustar as atividades da empresa, como orientação para uma futura consulta aos fabricantes desses equipamentos.

| FINALIDADE | RISCO | EPI INDICADO |
|--------------------------------|---|--|
| Proteção para crânio. | Impactos, perfurações, choque elétrico, cabelos arrancados. | Capacete de segurança. |
| Proteção visual e facial | Impactos de partículas sólidas quentes ou frias, de substâncias nocivas (poeiras, líquidos, vapores e gases irritantes), de radiações (infravermelho, ultravioleta e calor). | Óculos de segurança (para soldadores, torneiros, esmerilhadores, operadores de politriz e outros). Protetores faciais (contra a ação de borrifos, impacto e calor radiante). Máscaras e escudos para soldadores. |
| Proteção respiratória. | Deficiência de oxigênio, contaminantes tóxicos (gasosos e partículas). | Respiradores com filtro mecânico (oferecem proteção contra partículas suspensas no ar, incluindo poeiras, neblinas, vapores metálicos e fumos). Respiradores com filtros químicos (dão proteção contra concentrações leves, até 0,2% por volume, de certos gases ácidos e alcalinos, de vapores orgânicos e vapores de mercúrio). Respiradores com filtros combinados (são usados em trabalhos tais como pintura a pistola e aplicação de inseticidas). Equipamentos de provisão de ar (ou linhas de ar). Equipamentos portáteis autônomos (de oxigênio e de ar comprimido). |
| Proteção auricular | O ruído é um elemento de ataque individual que se acumula, produzindo efeitos psicológicos e, posteriormente, fisiológicos, na sua maioria irreversíveis. Por isso, quando a intensidade de ruído pode ser prejudicial, deve-se fazer o possível para eliminá-lo ou reduzi-lo por meio de um controle da fonte ou do meio. Quando todos os métodos de controle falharem, o último dos recursos é dotar o indivíduo exposto de um equipamento de proteção auricular. | Protetores de inserção, que podem ser: descartáveis ou não-descartáveis (ambos moldados ou moldáveis). Protetores externos (circum-auriculares), também conhecidos como orelheiras ou tipo-concha. |
| Proteção de tronco | Projeção de partículas; golpes ligeiros; calor radiante, chamas; respingos de ácidos, abrasão; substâncias que penetram na pele, umidade excessiva. | Aventais de couro - Vaqueta e Raspa (para trabalhos de soldagem elétrica, oxiacetilênica e corte a quente, e, também são indicados para o manuseio de chapas com rebarbas). Aventais de PVC (para trabalhos pesados, onde haja manuseio de peças úmidas ou risco de respingos de produtos químicos). Aventais de amianto (para trabalhos onde o calor é excessivo). Jaquetas (para trabalhos de soldagem em particular, soldagens em altas temperaturas, trabalhos em fornos, combate a incêndios). |
| Proteção de membros superiores | Golpes, cortes, abrasão, substâncias químicas, choque elétrico, radiações ionizantes. | Luvas de couro - Vaqueta e Raspa (para serviços gerais de fundição, cerâmicas e funilarias, usinagem mecânica, montagem de motores, usinagem a frio, manuseio de materiais quentes até 60°C, carga e descarga de materiais, manuseio e transporte de chapas). Luvas de borracha (para eletricitistas e para trabalho com produtos |

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| | | <p>químicos em geral, exceto solventes e óleos, serviços de galvanoplastia, serviços úmidos em geral).</p> <p>Luvas de neoprene (empregadas em serviços que envolvem uso de óleo, graxas, gorduras, solventes, petróleo e derivados, inspeções em tanques contendo ácidos, serviços de galvanoplastia).</p> <p>Luvas de PVC (para trabalhos com líquidos ou produtos químicos que exijam melhor aderência no manuseio, lavagem de peças em corrosivos, manuseio de ácidos, óleos e graxas/gorduras, serviços de galvanoplastia).</p> <p>Luvas de hexanol (empregadas em serviço com solventes, manuseio de peças molhadas - hexanol - corrugado, em serviços que envolvem uso do petróleo e derivados).</p> <p>Luvas de tecidos (de lona, de lona flanelada, de grafatex, de feltro, de lã, de amianto, de malha metálica).</p> |
| Proteção dos membros inferiores. | Cortes por superfícies cortantes e abrasivas, substâncias químicas, cinzas quentes, frio, gelo, perigos elétricos, impacto de objetos pesados, superfícies quentes, umidade. | <p>Sapatos (com biqueira de aço; condutores; anti-fagulhas; isolantes; para fundição).</p> <p>Guarda-pés (são recomendados para trabalhos em fundições, forjas, fábricas de papel, serralherias, fábricas de gelo).</p> <p>Botas de borracha (e outros materiais similares).</p> <p>Perneiras (de raspa de couro, são usadas pelos soldadores e fundidores, sendo as mais longas, são utilizadas em trabalhos com produtos químicos, líquidos ou corrosivos).</p> |
| Proteção coletiva. | Equipamentos de proteção coletiva são aqueles que neutralizam a fonte do risco no lugar em que ele se manifesta, dispensando o trabalhador do uso de equipamento de proteção individual. | Os protetores dos pontos de operação em serras, em furadeiras, em prensas, os sistemas de isolamento de operações ruidosas, os exaustores de poeiras, vapores e gases nocivos, os dispositivos de proteção em escadas, em corredores, em guindastes, em esteiras transportadoras são exemplos de proteções coletivas que devem ser mantidas nas condições que as técnicas de segurança estabelecem e que devem ser reparadas sempre que apresentarem uma deficiência qualquer. |

A observação dos equipamentos de segurança, sejam individuais ou coletivos, tem grande importância nas inspeções de segurança. A eficiência desses equipamentos é comprovada pela experiência e, se obedecidas as regras de uso, a maior parte dos acidentes estará sendo evitada.

Rejeição pelos empregados

Um dos grandes problemas enfrentados pelas empresas, de modo geral, é fazer com que os empregados utilizem os EPI de forma habitual, pois estes, demonstram sentimentos contrários ao uso dos EPI, por considerá-los incômodo, principalmente, durante o período de adaptação.

Algumas causas que poderíamos atribuir são as seguintes:

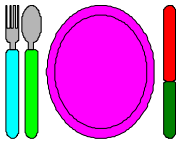
- O empregado acredita ser bastante homem para não precisar usar o EPI, isto é, ele confia de mais nas suas ações. Acha-se suficientemente ágil para se livrar de qualquer acidente e acredita se um super-homem em seu trabalho. Portanto, o EPI não precisa, por ele, ser utilizado;
- O empregado tem uma desconfiança quanto a utilização do EPI; pois durante todo o desempenho de suas funções, nunca precisou de utilizá-los. Acredita ele, que o EPI só irá prejudicar o seu serviço;
- O empregado tem um desconhecimento dos riscos ambientais, tais como: ruído, calor, iluminação, radiações, agentes físicos e químicos como gases, vapores, poeiras, etc, que podem acarretar grandes problemas à saúde;
- O empregado gosta de expor voluntariamente ao perigo, pois almeja a admiração de seus colegas de trabalho, expondo-se à atos heróicos.

Como fazer o empregado utilizar o EPI ?

Os profissionais de segurança e Medicina do Trabalho (Médicos do Trabalho, Engenheiros, Psicólogos, Técnicos, etc) deverão promover uma série de observações quanto ao comportamento e a sua adequação dos EPI, pois a rejeição, como vimos anteriormente as causas, é oriunda por falta de preparação psicológica e fisiológica do empregado. Podemos citar algumas soluções práticas, para resolver este problema:

- Começa pela escolha do tipo e modelo do EPI adequado para cada finalidade, que adapta-se ao risco no trabalho, normalmente, estas tarefas, são destinadas aos profissionais ligados à área de segurança e medicina do trabalho;
- A empresa deverá propor soluções quanto aos processos de rejeição ou aceitação do EPI, analisando o comportamento das pessoas, normalmente é requisitado um psicólogo do trabalho para executar esta tarefa;
- A empresa deverá detectar as mais diversas causas que influenciam no conforto e adaptação perfeita do EPI. Estas atribuições são conferidas ao médico do trabalho, que terão como objetivos de estudar e corrigir as situações que possam, eventualmente, surgir;

- A empresa deverá orientar e explicar a cada empregado que o EPI que está sendo entregue, longe de seu um instrumento de martírio, é um elemento de sua proteção. Para isso, o empregado deverá ser preparado psicologicamente e estar consciente que o protetor é um objeto que ele precisa e não um instrumento que vem incomodá-lo;
- A empresa deverá integrar o empregado aos acontecimentos de sua atividade, contribuindo, da melhor maneira possível, para solucionar os problemas;
- Promover incansavelmente trabalhos de conscientização de prevenção de acidentes, tais como: palestras, cursos, gincanas, campanhas educativas, etc.



PAT - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

A Portaria nº 101, de 12/11/04, DOU de 18/11/04, da Secretaria de Inspeção do Trabalho e da Diretoria do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, divulgou o Relatório de Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, aprovado na 1ª Reunião Extraordinária da Comissão Tripartite do Programa de Alimentação do Trabalhador - CTPAT, ocorrida no dia 20 de outubro de 2004, no Ministério do Trabalho e Emprego. Na íntegra:

A Secretária de Inspeção do Trabalho e o Diretor do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, no uso de suas atribuições legais, conforme disposto no Inciso II, do artigo 14, combinado com o Inciso III, do artigo 16, do Decreto n.º 5.063 de 05 de maio de 2004, que aprovou a Estrutura Regimental do Ministério do Trabalho e Emprego, resolvem:

Art. 1º - Divulgar o Relatório de Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, aprovado na 1ª Reunião Extraordinária da Comissão Tripartite do Programa de Alimentação do Trabalhador - CTPAT, ocorrida no dia 20 de outubro de 2004, no Ministério do Trabalho e Emprego, Ed. Sede Sala 433 - Brasília/ DF.

RUTH BEATRIZ VASCONCELOS VILELA / Secretária de Inspeção do Trabalho
MÁRIO BONCIANI / Diretor do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho

ANEXO - AVALIAÇÃO DO PAT

1. INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT foi criado pela Lei nº 6321, de 14 de abril de 1976, que faculta às pessoas jurídicas e pessoas físicas equiparadas em Lei a dedução das despesas com a alimentação dos próprios trabalhadores em até 4% do Imposto de Renda devido, limite que é cumulativo com dois outros programas de incentivo fiscal.

Este Programa está estruturado na parceria entre Governo, Empresa e Trabalhador, tendo como unidade gestora a Coordenação do Programa de Alimentação do Trabalhador/ Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho/ Secretaria de Inspeção do Trabalho/ Ministério do Trabalho e Emprego - MTE.

O PAT tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade.

O Programa opera em diversas modalidades conforme as situações e ambientes laborais, podendo a empresa beneficiária optar pelo serviço de alimentação terceirizado ou pela autogestão.

2. AVALIAÇÃO GERAL

2.1. PONTOS FORTES

- a. Não é um programa assistencialista tendo em vista que as partes interessadas participam do custeio;

- b. É um programa de complementação alimentar na perspectiva do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas; c. Contribui na melhoria da saúde e do estado nutricional dos trabalhadores;
- d. A maior parte da despesa é arcada pela iniciativa privada;
- e. O controle social é exercido pela Comissão Tripartite do Programa de Alimentação do Trabalhador (CTPAT), composta pelos representantes dos trabalhadores, dos empregadores e do governo;
- f. Contribui para a maior produtividade da empresa através de:
 - I) Redução dos índices de absenteísmo e de rotatividade, do número de consultas e de licenças médicas;
 - II) Maior satisfação do trabalhador na empresa com reflexos positivos na qualidade do produto final, sejam serviços ou bens de consumo;
 - III) Redução do número de acidentes do trabalho e de sua gravidade.

2.2. PONTOS FRACOS

- a. Baixo percentual na adesão ao PAT por parte das micro e pequenas empresas;
- b. Alto percentual de trabalhadores no mercado informal sem possibilidade de inclusão no Programa;
- c. Dificuldade de adesão ao PAT pelos empregadores rurais ;
- d. Falta de sintonia, de compatibilidade, entre o disposto nos Acordos e nas Convenções Coletivas e a legislação do PAT;
- e. Dificuldade na inspeção sistemática do programa, devido à falta de uma pontuação específica para fiscalização do atributo PAT;
- f. Falta de informação na RAIS do número de trabalhadores beneficiados por faixa salarial prioritária;
- g. Falta de ações sobre avaliação da qualidade da refeição: aspectos da segurança microbiológica e de adequação nutricional;
- h. Carência de programas e atividades de Educação Alimentar, visando a Promoção da Saúde e o incentivo às boas práticas alimentares e de vida saudável.

2.3. AVANÇOS

- a. Informatização do PAT, o que facilita a adesão, o controle e a avaliação do programa;
- b. Regulamentação da fiscalização do programa a partir da publicação da IN SIT N. 30, de 17- 10- 2002.

2.4. DESAFIOS

- a. Ampliação do programa para atingir especialmente os trabalhadores das micro e pequenas empresas e setor rural;
- b. Empenho junto à Secretaria da Receita Federal para:
 - I) Atualizar o §2º, do artigo 2º, da IN SRF 267/ 2002, no que diz respeito ao valor máximo incentivado;
 - II) Estimular as empresas de lucro presumido e arbitrado para reconduzi- las ao PAT;
 - III) Criar estímulo para as empresas do SIMPLES se integrem ao PAT.

3. RECADASTRAMENTO

3.1. PONTOS FORTES

- a. Agilidade no processo de adesão e registro das empresas devido ao sistema de informatização implantado;
- b. Atualização do banco de dados com as informações cadastrais de todas as empresas beneficiárias inscritas e das fornecedoras e prestadoras de alimentação coletiva registradas no PAT;
- c. Bloqueio da aprovação automática de programa apresentado por empresa beneficiária em formulário inadequadamente preenchido.

3.2. PONTOS FRACOS

- a. Falta de informação na RAIS sobre o número de trabalhadores beneficiados pelo programa na faixa salarial prioritária;
- b. Preenchimento incompleto do formulário enviado via ECT o que impossibilita a aprovação automática.

4. LEGISLAÇÃO

4.1. PONTOS FORTES

- a. O diploma legal é regido pelo empenho em garantir ao trabalhador a fruição do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas;
- b. A adesão ao programa é voluntária e as empresas participam pela consciência de sua responsabilidade social;
- c. A criação e funcionamento regular da CTPAT garante o processo democrático na gestão do programa;
- d. A concessão do benefício à faixa salarial prioritária como condição sine qua non para aprovação do programa;
- e. Obrigatoriedade da empresa em seguir as exigências nutricionais e proporcionar educação alimentar e nutricional aos trabalhadores beneficiados.

4.2. PONTOS FRACOS

- a. Falta atualização dos pareceres técnicos que estabelecem regras para a inclusão no programa de:
- I) Trabalhadores terceirizados;
 - II) Estagiários;
 - III) Autônomos;
 - IV) E outros;
- b. Omissão quanto à concessão dos benefícios aos trabalhadores nos períodos de seus afastamentos legais;
- c. Questões polêmicas quanto a determinadas certificações que interferem na participação no programa.

5. MODALIDADES PREVISTAS NO PAT

5.1. PONTOS FORTES

- a. As modalidades atendem aos trabalhadores nos vários ambientes e situações laborais.

5.2. PONTOS FRACOS

- a. Falta de acompanhamento da correta aplicação das modalidades por parte das empresas beneficiárias, e das fornecedoras e/ ou prestadoras de alimentação coletiva;

6. INDICADORES DO PAT E DADOS ESTATÍSTICOS

- a. Número de Empresas Beneficiárias;
- b. Número de Trabalhadores Beneficiados;
- c. Número de Fornecedoras de Alimentação;
- d. Número de Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva;

| Empresas Beneficiárias | Trabalhadores Beneficiados | Empresas Fornecedoras de Alimentação | Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva |
|------------------------|----------------------------|--------------------------------------|--|
| 84.589 | 7.768.677 | 3.863 | 82 |

Fonte: Banco de Dados do PAT
Data: setembro/ 2004

7. FISCALIZAÇÃO

7.1. PONTOS FORTES

- a. Edição da IN SIT N. 30, de 17-10-2002, que dispõe sobre os procedimentos a serem adotados pelos Auditores Fiscais do Trabalho nas ações de divulgação e fiscalização do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT.

7.2. PONTOS FRACOS

- a. Desatualização do roteiro de fiscalização;

8. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O conceito de segurança alimentar e nutricional se insere no princípio básico do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas. A garantia da segurança alimentar e nutricional somente poderá ser assegurada com participação conjunta do governo e da sociedade. Nesse contexto, o PAT é um programa de complementação alimentar no qual governo, empresa e trabalhadores partilham responsabilidades. O programa é reconhecido como uma das ações específicas de segurança alimentar e nutricional e permite amplo exercício do controle social através da CTPAT.

Em relação ao incentivo a práticas alimentares e modos de vida saudáveis, a Coordenação do PAT, em conjunto com a CTPAT, está propondo ações para a implementação de educação alimentar e nutricional dos trabalhadores, visando à melhoria do seu estado nutricional e a redução da incidência de doenças crônicas não transmissíveis.

As mudanças ocorridas no padrão alimentar e no perfil nutricional da população brasileira, somadas às alterações no mundo do trabalho, revelam a necessidade de avaliação e revisão das exigências nutricionais do programa.

9. GESTÃO

9.1. PONTOS FORTES

- a. Comissão Tripartite do Programa de Alimentação do Trabalhador - CTPAT- avaliação e acompanhamento;
- b. Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho - DSST Coordenação do PAT: operacionalização, acompanhamento e fiscalização.

9.2. PONTOS FRACOS

- a. Carência de pessoal técnico na área de nutrição na coordenação do PAT e nas DRTs;
- b. Carência de pessoal administrativo nas DRTs;
- c. Carência de capacitação do corpo fiscal das DRTs;
- d. Falta de pontuação específica no Sistema Federal de Inspeção do Trabalho - SFIT para o atributo PAT.

10. PROPOSTA DE AÇÃO/PLANEJAMENTO

- 10.1. Possibilitar uma presença constante de técnicos que assessorem a coordenação do Programa na elaboração de projetos, no planejamento e na avaliação das ações;
- 10.2. Capacitar as DRTs para o atendimento ao público mediante o treinamento regional ou local dos AFTs e pessoal administrativo afeitos ao PAT;
- 10.3. Intensificar a fiscalização do PAT, mobilizando os AFT's através de pontuação específica para o atributo PAT;
- 10.4. Estabelecer contatos com o Ministério da Agricultura, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome, Conselho Nacional de Segurança alimentar e Nutricional - CONSEA, Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária, Confederação Nacional do Trabalhadores na Agricultura - CONTAG e outros parceiros, a fim de promover entendimentos para execução de um projeto piloto que favoreça o pequeno produtor das imediações locais e reduza o custo da cesta de alimentos para o trabalhador, mediante a eliminação do intermediário;
- 10.5. Propor a atualização do valor máximo incentivado, tendo em vista sua atual defasagem, e considerando que já está estabelecido na Lei o limite de dedução do Imposto de Renda em até 4%;
- 10.6. Estimular o controle das condições higiênicas e sanitárias dos alimentos;
- 10.7. Estimular a adesão das micro e pequenas empresas bem como as empresas rurais e da construção civil;
- 10.8. Incrementar a divulgação da legislação do PAT junto ao SERET, Sindicatos Patronal e Profissional, bem como aos contadores;
- 10.9. Inserir no formulário da RAIS informação quanto ao N.º de trabalhadores beneficiados por faixa salarial prioritária;
- 10.10. Proceder avaliação da qualidade da alimentação referente à segurança microbiológica e adequação nutricional;
- 10.11. Exigir das empresas o cumprimento do item 24.6.2 da Norma Regulamentadora - NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;
- 10.12. Sensibilizar à adesão, as empresas de lucro presumido, arbitrado e as que utilizam o SIMPLES, sob a luz da responsabilidade social;
- 10.13. Enfatizar a importância do adequado e completo preenchimento dos formulários para a aprovação automática da inscrição no programa;
- 10.14. Atualizar os pareceres técnicos referentes a inclusão no programa dos trabalhadores terceirizados, estagiários e autônomos, entre outros;
- 10.15. Revisar e atualizar as exigências nutricionais do PAT, considerando as mudanças ocorridas no padrão alimentar e no perfil nutricional da população brasileira, bem como no mundo do trabalho;
- 10.16. Estimular a realização de ações que promovam a educação alimentar e nutricional e modos de vida saudáveis dos trabalhadores.

11. CONCLUSÃO

O PAT é um programa social que há 28 anos vem atingindo seus objetivos. Não obstante, é imprescindível reconhecer a existência de um potencial expressivo a ser explorado para seu aperfeiçoamento e contínuo crescimento. As constantes avaliações para corrigir possíveis distorções muito poderão contribuir para a melhoria do Programa, especialmente no que tange a qualidade da alimentação e promoção da saúde do trabalhador.

Brasília, 30 de setembro de 2004.



NR 4 - SERVIÇO ESPECIALIZADO EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E EM MEDICINA DO TRABALHO - SESMT PRORROGAÇÃO

A Portaria nº 102, de 16/11/04, DOU de 18/11/04, da Secretaria de Inspeção do Trabalho e da Diretoria do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, prorrogou por mais 120 dias o prazo estabelecido no art. 1º da Portaria n.º 91, de 21 de julho de 2004 (RT 060/2004), para adequação de rendimensionamento das empresas reclassificadas no Grau de Risco, de acordo com a gradação de risco da NR 4 com a CNAE. Na íntegra:

A Secretária de Inspeção do Trabalho e o Diretor do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, no uso de suas atribuições legais e considerando a necessidade de adequar a gradação de risco dos estabelecimentos prevista na Norma Regulamentadora Nº 4 - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho - SESMT com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE, publicada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, publicada através da Portaria SSST n.º 01, de 12 de maio de 1995, na seção 1, página 99, resolvem:

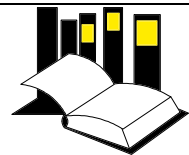
Art. 1º - Prorrogar, por 120 dias o prazo estabelecido no art. 1º da Portaria SIT n.º 91, de 21 de julho de 2004, publicada no Diário Oficial da União, seção 1, página 339, no dia 23 de julho de 2004.

Art. 2º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

RUTH BEATRIZ VASCONCELOS VILELA / Secretária de Inspeção do Trabalho
MÁRIO BONCIANI / Diretor do Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho

Todos os direitos reservados

Todo o conteúdo deste arquivo é de propriedade de V. T. Sato (Sato Consultoria). É destinado somente para uso pessoal e não-comercial. É proibido modificar, licenciar, criar trabalhos derivados, transferir ou vender qualquer informação, sem autorização por escrito do autor. Permite-se a reprodução, divulgação e distribuição, mantendo-se o texto original, desde que seja citado a fonte, mencionando o seguinte termo: "fonte: www.sato.adm.br"



**Visite o nosso site para aquisição de sua assinatura semestral.
Fácil e rápido!**

www.sato.adm.br