

GESTÃO DA SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO

Uma preocupação crescente no sector alimentar



Ana Cristina Simões e Raquel Silva

No actual ambiente de concorrência e em face da crescente complexidade dos fenómenos envolventes da vida das empresas, há necessidade de dispor de meios adequados que permitam tomar decisões e encontrar soluções com base em abordagens sustentadas. Todos estes aspectos devem ser tidos em conta na implementação de qualquer sistema de gestão, de forma a permitir a satisfação de todas as partes interessadas e, consequentemente, a melhoria do desempenho que leve ao desenvolvimento sustentável.

A preocupação das organizações em crescer de forma sustentada tem sido notável ao nível dos operadores da cadeia alimentar. Cada vez mais empresas do sector alimentar investem na implementação de Sistemas de Gestão e não apenas da Qualidade (ISO 9001) ou da Segurança Alimentar (ISO 22000), mas também nas áreas do Ambiente (ISO 14001), Segurança (OHSAS 18001) e Responsabilidade Social (SA8000 ou NP 4469).

Este tipo de abordagem tem vindo a crescer de forma integrada e sistemática e demonstra a evolução que tem surgido ao nível do sector alimentar em Portugal. E se há alguns anos atrás a gestão de topo da grande maioria das organizações centralizava a sua

preocupação em satisfazer clientes, colocando no mercado produtos de qualidade, hoje em dia, sendo os colaboradores peças fundamentais e o recurso mais precioso de qualquer organização, a adopção de requisitos relacionados com a sua protecção e bem-estar é essencial.

Para apoiar as empresas nesse sentido a adopção da OHSAS 18001 (Sistema de Gestão da Segurança e Saúde do Trabalho) pode ser a ferramenta certa. Dotada de um conjunto de requisitos relacionados com a saúde e a segurança dos colaboradores, a sua implementação leva a que a organização identifique adequadamente os riscos associados à sua actividade e estabeleça um ambiente seguro para os seus colaboradores, promovendo a sua satisfação, envolvimento e confiança. Ao nível interno, a sua implementação permite a identificação, de uma forma clara e à semelhança dos outros sistemas de gestão, das responsabilidades e autoridades, da alocação de recursos, das metodologias a adoptar e dos controlos a efectuar.

PRINCIPAIS ALTERAÇÕES COM A NOVA VERSÃO

A nova versão da OHSAS 18001 foi desenvolvida para ser compatível com as normas ISO 9001:2000 (Sistemas de Gestão da Qualidade - Requisitos) e ISO 14001:2004 (Sistemas de Gestão Ambiental - Requisitos e Linhas de Orientação para a sua utilização), de forma a facilitar a integração de Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde do Trabalho (SST) com aqueles sistemas, caso as organizações o pretendam fazer.

As principais alterações da OHSAS 18001:2007 poderão ser agrupadas da seguinte forma:

- A OHSAS passou a ser uma norma e não mais uma especificação como na edição anterior;
- Maior focalização em resultados alcançados pelo sistema do que o respectivo trabalho documental associado;
- Maior ênfase dada à componente saúde no contexto da SST, em pé de igualdade com a componente segurança;
- Focalização na segurança das pessoas em prejuízo da segurança de activos patrimoniais, infra-estruturas, etc.;
- Introdução de aspectos de comportamento, capacidades e outros factores humanos como elementos a considerar na identificação de perigos, avaliação de riscos e determinação dos controlos a aplicar, bem como na competência, formação e sensibilização das pessoas;



- Inserção, no âmbito da norma, das pessoas que executam tarefas para e/ou em nome da organização, com especial focalização nos potenciais efeitos para as pessoas da envolvente da organização, no contexto da SST;
- Inclusão de novo requisito relativo à comunicação, focando essencialmente a exigência de resposta a comunicações relevantes de partes interessadas externas;
- Introdução de novos requisitos relativos à participação e consulta, focalizando na necessidade da organização garantir que, quando apropriado, as partes interessadas externas relevantes sejam consultadas sobre matéria pertinente da SST;
- Introdução de novos requisitos relativos à investigação de incidentes, designadamente a forma de identificação de oportunidades conducentes à melhoria contínua;
- Inclusão de novo requisito relativo à hierarquia dos controlos como parte do planeamento da SST;
- Inserção de novas definições e revisão de outras, designadamente:
 - ▶ O termo “acidente” foi incluído no termo “incidente”;
 - ▶ O termo “risco tolerável” foi substituído pelo termo “risco aceitável”;
 - ▶ O termo “perigo” deixou de se referir a “danos” patrimoniais e ambientais, por se considerar que não estão directamente relacionados com a gestão da SST, sendo incluídos no âmbito da gestão de activos.

A interiorização destes conceitos permite às organizações uma acentuada diminuição dos acidentes de trabalho (baixas/substituições), que influenciam de forma directa o desempenho operacional e as quebras ao nível da eficiência dos processos, promovendo a qualidade e segurança dos seus produtos ou serviços.

Além da adequada identificação e avaliação dos riscos associados a actividades das organizações, é fundamental que seja efectuada formação e sensibilização dos colaboradores para as vantagens em colaborar no cumprimento de boas práticas, nomeadamente utilização de equipamento adequado à actividade que exercem e respeito pelas instruções dadas pela organização.

Outro requisito fundamental é a comunicação. O colaborador deve ser motivado a participar na melhoria contínua da organização e, nesse sentido, ser incentivado a comunicar sempre que identifique situações que possam colocar em risco a segurança e saúde de qualquer colega. Além disso, o produto ou serviço prestado também depende directa ou indirectamente dessas condições.

GARANTIR SEGURANÇA E SAÚDE NA CADEIA ALIMENTAR

Em qualquer tipo de actividade da cadeia alimentar é urgente a implementação de requisitos de segurança e saúde dos colaboradores, desde a produção primária à indústria, restauração, distribuição,... Um exemplo de um tipo de actividade complexo na área alimentar é o abate de animais, cujos riscos se prendem



quer com o tipo de equipamentos (facas, serras,...), postos de trabalho (plataformas elevatórias), condições ambientais a que estão sujeitos (actividade com muita água, locais com grandes variações de temperatura,...), quer como a possibilidade de contrair doenças através dos animais (zoonoses).

Embora possam existir algumas dificuldades na implementação de um sistema da SST (comportamento humano, resistência à mudança, esforço em matéria de formação), vale a pena investir na resolução dessas dificuldades porquanto, no confronto vantagens/dificuldades, as vantagens, em nosso entender, são significativamente preponderantes. De entre elas, explicitamos as seguintes:

- Criação de uma cultura da SST na organização;
- Criação de mecanismos para medição do desempenho;
- Garantia do cumprimento dos requisitos legais aplicáveis, bem como outros que a organização subscreva;
- Redução dos riscos através do controlo e monitorização das actividades;
- Garantia, de forma consistente, de práticas de trabalho seguras;
- Eventuais reduções de custos (prémios de seguros, indemnizações, dias de trabalho perdidos,...);
- Redução do absentismo;
- Melhoria do clima organizacional.

A esta mais-valia acresce a da certificação, através de um exercício de credibilização externa, que permitirá à organização evidenciar o cumprimento e o compromisso em operar sob condições adequadas à sua actividade. A certificação OHSAS 18001, à semelhança de outras normas, poderá ser um elemento diferenciador da demonstração de competência, credibilidade e reconhecimento internacional da organização.

Raquel Silva, gestora de Produto Alimentar, e **Ana Cristina Simões**, gestora de Produto Ambiente – SGS ICS