

Insalubridade – Câmaras frias

Estratégias para garantir a adequação e cumprimento das normas técnicas, evitando passivo trabalhista

Tema crucial para cozinhas profissionais de hotéis, bares e restaurantes: a insalubridade nas câmaras frias.

Primeiramente, é essencial compreender que a legislação trabalhista trata a exposição às baixas temperaturas, assim consideradas as inferiores a 12 graus, como atividade insalubre, independentemente do tempo de exposição em cada entrada na câmara fria, bastando o contato com o agente frio para a atividade ser considerada insalubre.

Para garantir o bem-estar da equipe e cumprir as normas técnicas, evitando passivo trabalhista, algumas estratégias são fundamentais.

A primeira delas é investir em Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados:

- Botas isolantes, luvas, toucas e capas térmicas de proteção em número suficiente para os trabalhadores que adentram à câmara, minimizando os riscos à saúde.
- Treinamento da equipe sobre os riscos do frio e do manuseio do EPI, lembrando que só o fornecimento não é suficiente, sendo necessária a fiscalização do efetivo uso adequado dos mesmos.
- Controle dos intervalos térmicos durante a exposição ao frio, permitindo que os trabalhadores se aqueçam em ambientes com temperatura regular. Essas pausas não apenas promovem a saúde do trabalhador, mas também são uma exigência da legislação
- A CLT estabelece que, para trabalho no interior de câmaras frigoríficas e para trabalhadores que

movimentam cargas para ambientes com diferença de temperaturas, após 1h40min de trabalho contínuo, é garantido um repouso de 20 minutos.

- Revezamento da equipe;
- Exame médico periódicos para controle da saúde da equipe.

Manter um controle rigoroso da temperatura na câmara fria é outra medida essencial. Isso não apenas garante a qualidade dos alimentos, mas também contribui para criar um ambiente de trabalho seguro e saudável.

Educando a equipe sobre os riscos e práticas seguras, você fortalece uma cultura de prevenção. Treinamentos frequentes garantem que todos estejam cientes dos procedimentos adequados e da importância do cumprimento das normas.



um toque do jurídico

Insalubridade – Câmaras frias

Estratégias para garantir a adequação e cumprimento das normas técnicas, evitando passivo trabalhista

Lembre-se, adequar-se às normativas de insalubridade não é apenas uma obrigação legal, mas também uma estratégia para promover a saúde e satisfação da equipe, além de garantir o sucesso do seu estabelecimento.

Se a insalubridade for eliminada pela melhora do ambiente de trabalho e pelo uso de EPI, o adicional de insalubridade não deverá ser pago.

Portanto, o empresário deve buscar a eliminação ou neutralização da insalubridade, podendo ser necessário o acompanhamento de empresa de segurança do trabalho, para:

- Adoção de medidas que conservem o ambiente de trabalho dentro dos limites de tolerância;
- Utilização de equipamento de proteção individual.

IMPORTANTE: o simples fornecimento do EPI não afasta a obrigação do pagamento do adicional de insalubridade.

Para que o adicional de insalubridade seja excluído da folha de pagamento, a empresa deve comprovar:

- A entrega do EPI, bem como trocas regulares dentro dos prazos indicados no equipamento, com assinatura do recibo pelo funcionário;
- Treinamento adequado para utilização do EPI;
- Fiscalização do uso de EPI pelos empregados;

Dra. Marilene Leite
Coordenadora do
Departamento Jurídico

Nossa equipe permanece à disposição para mais esclarecimentos em nossos canais de atendimento.