

---

# **LAUDO TÉCNICO PERICIAL**

---



<b>PROCESSO: Nº. 0000151-16.2018.5.17.0008</b>
--

<b>RECLAMANTE: VILMAR JOSE BARBIERI.</b>
--

<b>RECLAMADA: SEARA ALIMENTOS LTDA.</b>
---

<b>I – OBJETO DA PERÍCIA:</b>
-------------------------------

O presente Laudo Técnico Pericial tem como objetivo apurar a existência de agentes ensejadores de Insalubridade nas ex-atividades e ex-locais de trabalho do Reclamante, em atendimento a determinação da Exma. Juíza Dra. Ana Paula Rodrigues Luz Faria, em Ata de Audiência **conforme ID: 64f02ee nos autos.**

<b>II – VISTORIA:</b>
-----------------------

A diligência pericial foi realizada no dia 06 de Agosto de 2018, com início às 11h30min, com reunião e vistorias nas dependências internas do Supermercado Perim, localizado na Avenida Carlos Lindemberg, nº 1008, em Aribiri, no município de Vila Velha – ES,

Acompanharam e/ou prestaram informações ao Perito do Juízo durante a diligência, as seguintes pessoas:

**Pelo Reclamante:** Sr. Vilmar José Barbieri.

**Pela Reclamada:** Não compareceram apesar de devidamente avisados.

**Pelo Supermercado Perim:** Sr. José Geraldo I. Filho – Gerente de Loja.

**Nota: Este Perito evidencia o email enviado as partes acerca da convocação para o comparecimento na diligência pericial, conforme ID: e839ebb dos autos.**

<b>III – DADOS FUNCIONAIS DO RECLAMANTE:</b>
--

- Admissão: 10/11/2015.
- Demissão: 06/11/2017.
- Função: Vendedor.
- Vide CTPS conforme **ID: 0cddc70** nos autos.
- Vide TRCT conforme **ID: e9be0a1** nos autos.



#### IV – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

A apuração de Insalubridade foi embasada na NR 15 da Portaria 3.214 de 8 de Junho de 1978 do MTE e demais legislações descritas neste item.

- As inspeções foram feitas de forma qualitativa, fazendo inspeção nos locais de trabalho da Reclamante, conforme a NR 15 e seus Anexos da referida portaria, como segue:

Anexo 1	Ruído contínuo ou intermitente	Exposição Inexistente
Anexo 2	Ruído de impacto	Exposição Inexistente
Anexo 3	Calor	Exposição Inexistente
Anexo 4	Revogado pela Portaria 3.751, de 23.11.1990.	-----
Anexo 5	Níveis de Radiações Ionizantes	Exposição Inexistente
Anexo 6	Trabalho sob Condições Hiperbáricas	Exposição Inexistente
Anexo 7	Anexo 7 - Radiações Não Ionizantes	Exposição Inexistente
Anexo 8	Vibrações	Exposição Inexistente
Anexo 9	Frio	<b>Verificado</b>
Anexo 10	Umidade	Exposição Inexistente
Anexo 11	Agentes Químicos	Exposição Inexistente
Anexo 12	Poeiras Minerais	Exposição Inexistente
Anexo 13	Agentes Químicos - Atividades e Operações	Exposição Inexistente
Anexo 14	Agentes Biológicos	Exposição Inexistente

- Art. 189 da Lei n.6.514, de 22 de dezembro de 1977, que altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo à Segurança e Medicina do Trabalho;
- Art. 191 da Lei n. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, que altera o Capítulo V do Título II das Leis do Trabalho, relativo à Segurança e Medicina do Trabalho, relativo às medidas a serem adotadas para a eliminação ou neutralização da insalubridade.



- Art. 429 do Capítulo VI – DAS PROVAS – Seção VII – Da prova pericial, do Código de Processo Civil; Norma Regulamentadora n. 15, da Portaria n. 3.214/78, de 8 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, que estabelece os critérios para a avaliação das atividades e operações consideradas insalubres;
- Norma Regulamentadora n. 6, da Portaria n. 3.214/78, de 8 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, relativa aos equipamentos de proteção individual, com destaque para os itens 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6 e 6.7.

### **Literatura Especializada pesquisada:**

- Riscos Físicos – FUNDACENTRO – Fundação Jorge Duprat Figueiredo de Segurança e Medicina do Trabalho – 1987.
- Riscos Químicos - FUNDACENTRO – Fundação Jorge Duprat Figueiredo de Segurança e Medicina do Trabalho – 1989.
- BURGESS, Willian A., Possíveis Riscos à Saúde do Trabalhador nos diversos processos industriais, Belo Horizonte – Ergo Editora, 1997.
- SALIBA, Tuffi Messias, “Insalubridade e Periculosidade: aspectos técnicos e práticos”. Tuffi Messias Saliba, Marcia Angelim Chaves Correa – 4ª edição, São Paulo, Ltr Editora 1998.

## **V – DESCRIÇÕES DOS LOCAIS E DOS SERVIÇOS REALIZADOS:**

A empresa Reclamada Seara Alimentos atua no ramo de comércio atacadista de produtos alimentícios tais como: pizza, lasanha, frios fatiados, hambúrguer, salgados, carnes de frango, bovinas, suínas e seus derivados. Para promover e vender seus produtos a Reclamada mantém profissionais em várias lojas de vários supermercados.

### **Locais de atuação do Reclamante:**

O Reclamante na maior parte de seu pacto laboral desenvolveu suas atividades de Vendedor nas dependências das lojas dos Supermercados: Perim, Extrabom, Carone e OK Atacado, todos da região da grande Vitória.

Em todos os supermercados em que o Reclamante atuou sempre existiu câmaras frias, sendo 01 de congelamento e 01 de resfriamento. É sabido que, para a conservação dos produtos, tais câmaras possuem as seguintes temperaturas:

- Câmaras frias de Congelamento com temperatura de -15°C a 0°C. (lasanhas, pizzas, empanados, hambúrguer, linguiça).
- Câmaras frias de Resfriamento com temperatura entre 0°C a +10°C. (presunto, mortadela, calabresa, apresuntado, margarina).



**Atividades exercidas pelo Reclamante:**

- Visitar diariamente todos os supermercados, em média 5 a 6 lojas por dia;
- Fazer contato com compradores das lojas;
- Fazer relação de produtos faltantes (check-in);
- Adentrar nas duas câmaras frias para verificar a disponibilidade do estoque e validade dos produtos.

**Observações Complementares:**

- O Reclamante adentrava diariamente entre 10 a 15 vezes por dia (jornada de trabalho) nas câmaras frias já acima citadas para realizar suas atividades, permanecendo no local por aproximadamente de 02 a 05 minutos cada vez que adentrava, sendo que adentrava com mais frequência nas câmaras de congelamento;
- O Autor trabalhava com a linha in natura da Seara, sendo: frango e derivados de frango.

**VI – METODOLOGIA UTILIZADA PARA AVALIAÇÃO:**

A metodologia utilizada para avaliação foi feita de forma qualitativa, fazendo inspeção no local de labor do Reclamante, embasadas no **Anexo 9 (Frio)** da NR-15, para avaliação da Insalubridade.

**Anexo 9 – Frio ( Agente Físico):**

A metodologia utilizada para avaliação do agente físico Frio foi por **inspeção no local de trabalho** do Reclamante em consequência ao adentramento em câmaras de frios, conforme descrição de atividades (ver item V). É independente de qualquer tipo de medição.

**Na NR-15 (Anexo Nº 9)**, Portaria 3.214/78 do MTE o Adicional de Insalubridade de 20% é definido para as atividades executadas no interior de câmaras frigoríficas, ou em locais que apresentem condições similares que exponham os trabalhadores ao frio, **sem a proteção adequada**, sendo consideradas insalubres em decorrências do laudo de inspeção realizada no local de trabalho.

**Obs.: O ambiente frio provoca perda de calor no corpo humano, comprometendo o bom funcionamento dos órgãos internos, daí a necessidade de utilização de proteção adequada.**

**Artigo 253 da CLT:**

Art. 253. Para os empregados que trabalham no interior de câmaras frigoríficas e para os que movimentam mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio e vice-versa, depois de uma hora e quarenta minutos de trabalho contínuo, será assegurado um período de vinte minutos de repouso, computado esse intervalo como o de trabalho efetivo.



§1º Considera-se artificialmente frio, para os fins do presente artigo, o que for inferior, na primeira, segunda e terceira zonas climáticas do mapa oficial do MTB, a 15°C, na quarta zona a 12°C, e nas quinta, sexta e sétima zonas a 10°C.

Segundo a Portaria SST/MTB 21, de 26/12/1994, o Mapa Oficial do MTB a que se refere o Art. 253 da CLT a ser considerado, é o Mapa Brasil Climáticas do IBGE da SEPLAN, publicado em 1978 e que define as zonas climáticas brasileiras, de acordo com a temperatura média anual, a média anual de meses secos e o tipo de vegetação.

Segundo o Mapa de Climáticas define-se como primeira, segunda e terceira zona climáticas do mapa oficial do MTB, a zona climática quente; como quarta zona, a zona climática subsequente; e como quinta, sexta e sétimas zonas, a zona climática mesotérmica (branda ou mediana).

Obs.: Observa-se que o Mapa de Climáticas citado no Art. 253 da CLT, **considera frio somente o ambiente que se encontra abaixo de 15°C** (zona climática existente no Estado do Espírito Santo).

Apurou-se que o Reclamante no labor de suas atividades ficava exposto ao FRIO de forma habitual e intermitente ao adentrar nas câmaras frias acima já descritas, desenvolvendo suas atividades (ver descrição de atividades no item V) na função de Vendedor.

**Portanto, no entender deste Perito, as funções e atividades da Reclamante estão enquadradas no Anexo 9 da NR 15 da Portaria 3.214 e Art. 253 da CLT como insalubre em todo seu período laboral.**

As alíneas “A”, “F”, “G” e “H” do Anexo 1 da NR 6 da Portaria 3.214 estabelecem como regra geral, os seguintes equipamentos de proteção para que o trabalhador esteja devidamente protegido contra riscos de origem térmica:

- A) Proteção para a cabeça – Capuz para proteção do crânio e pescoço;
- F) Proteção para os membros superiores – Luva térmica;
- G) Proteção para os membros inferiores – Calçado com proteção térmica e/ou Meia de segurança para baixas temperaturas;
- H) Proteção para o corpo inteiro – Conjunto de segurança, formado por calça e blusão ou jaqueta ou paletó.

Não consta nos autos e nem foi evidenciado ao Perito na ocasião da diligência pericial comprovantes do fornecimento dos EPI's adequados e necessários, para a devida proteção da Reclamante contra o agente nocivo apurado.

Diante de tais colocações, conclui-se que a Reclamada **NÃO CUMPRIU** com as exigências legais para neutralização do agente insalubre apurado na Diligência Pericial, conforme legislações a seguir:



**Legislação quanto ao uso EPI:**

A Portaria 3.214/1978 do Ministério do Trabalho na sua NR-06 admite que a eliminação ou neutralização da insalubridade possa ocorrer com a utilização pelos operários de equipamentos de proteção individual (EPI), conforme suas normas.

O Item 6.6.1 obriga o empregador, quanto ao EPI, a:

- a) **adquirir o tipo adequado à atividade do empregado;**
- b) **fornecer ao empregado somente EPI aprovado pelo MTE;**
- c) **treinar o trabalhador sobre seu uso adequado;**
- d) **tornar obrigatório seu uso;**
- e) substituí-lo, imediatamente, quando danificado ou extraviado;
- f) responsabilizar-se pela sua higienização e manutenção periódica;
- g) comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada no EPI.
- h) **registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistemas eletrônicos.**

O item 6.9.3 desta norma estabelece que somente possam ser colocado à venda, comercializado ou utilizado, os EPI's, de fabricação nacional ou importado, aprovados pelo Ministério do Trabalho, portadores de Certificado de Aprovação.

**Segundo o Artigo 191 da CLT:**

Artigo 191 – A eliminação ou a neutralização da insalubridade ocorrerá:

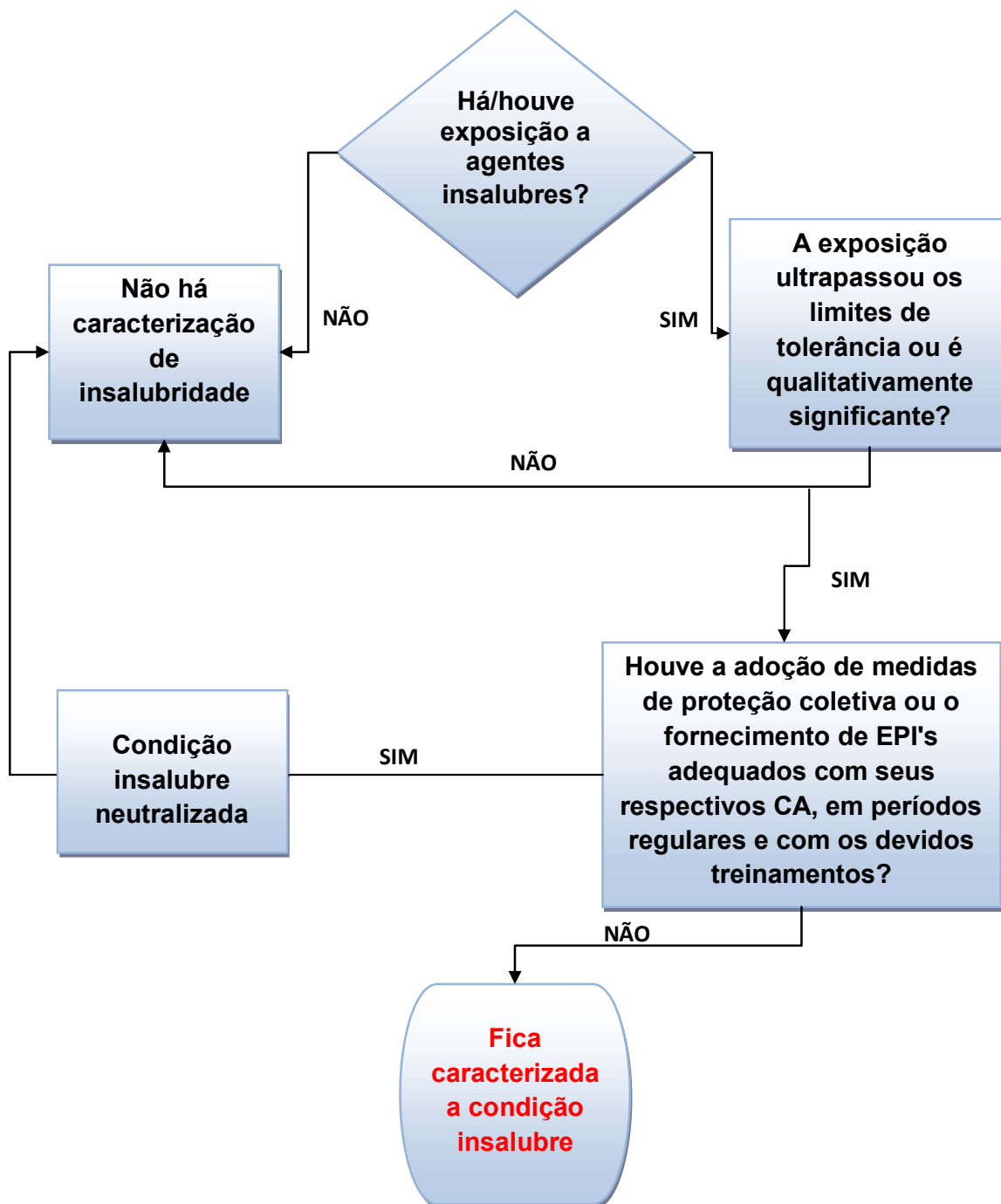
- I – Com a adoção de medidas que conservem o ambiente de trabalho dentro dos limites de tolerância;
- II - Com a utilização de equipamentos de proteção individual ao trabalhador que diminuam a intensidade do agente agressivo a limites de tolerância.

**A NR-15, em seu item 15.4.1 segue a mesma linha:**

15.4.1 - A eliminação ou neutralização da insalubridade deverá ocorrer:

- a) Com a adoção de medida de ordem geral: que conserve o ambiente de trabalho dentro dos limites de tolerância.
- b) Com a utilização de equipamento de proteção individual.

**O fluxograma a seguir abaixo ilustra as etapas consideradas por este Perito para a análise da insalubridade.**



## VII – QUESITOS DO RECLAMANTE (ID: 6f5ad6c nos autos):

01) Informe, detalhadamente, as atividades exercidas pelo Reclamante.

*Resposta: Conforme descrito no item V do laudo, favor verificar.*

02) Informe se a atividade junto a refrigeradores/câmaras frigoríficas submetia o Reclamante a algum agente físico ou químico. Em caso positivo, informe qual agente, o nível de exposição e se o mesmo era capaz de configurar insalubridade.

*Resposta: Conforme fundamentado no item VI do laudo, favor verificar.*



03) Informe, detalhadamente, as atividades exercidas dentro de refrigeradores/câmaras frigoríficas; esclareça, se possível, se o Reclamante tinha, dentre outras, que verificar a acomodação dos produtos, data de validade dos mesmos, embalagem e etc;

*Resposta: Sim. Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

04) Informe o tempo de duração da função desempenhada pelo Reclamante em refrigeradores/câmaras frigoríficas, não obstante, informe o número médio de visitadas por dias de acordo com cada função.

*Resposta: Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

05) Precise com o maior rigor possível a temperatura a que o Reclamante ficava submetido no interior de refrigeradores/câmaras frigoríficas.

*Resposta: Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

06) Ao labutar no interior de refrigeradores/câmaras frigoríficas o Reclamante ficava exposto a algum agente insalubre?

*Resposta: Sim, agente físico insalubre FRIO.*

07) Em caso positivo, quais são esses agentes insalubres? Quais os Limites de Tolerância (LT) estabelecidos pela legislação? Quais os valores levantados pelo Sr. Perito?

*Resposta: Conforme fundamentado no item VI do laudo, favor verificar.*

08) O Reclamante ao labutar em refrigeradores/câmaras frigoríficas ficava sujeito à exposição do agente físico FRIO, conforme preconiza a NR 15, anexo 09, da Portaria 3214/78 do MTE?

*Resposta: Sim. Conforme fundamentado no item VI do laudo, favor verificar.*

09) A insalubridade (caso seja detectada) é capaz de proporcionar que tipo de prejuízo ao trabalhador?

*Resposta: Conforme fundamentado no item VI do laudo, favor verificar.*

10) O Reclamante utilizava algum tipo de EPI para o desempenho de suas funções nas câmaras frigoríficas? Em caso afirmativo, quais os EPI's utilizados pelo Reclamante?

*Resposta: Não. Não foi apresentada nos autos do processo a ficha de EPI do Autor.*

11) Queira responder se os EPI's (se por ventura eram utilizados) possuem Certificado de Aprovação (CA).



*Resposta: Ver resposta ao quesito imediatamente anterior.*

12) Os EPI's (se por ventura eram utilizados) eram capazes de amenizar ou neutralizar os possíveis efeitos e prejuízos do trabalho em ambiente insalubre? Em caso negativo, qual agente não era atenuado e qual o percentual a ser pago de insalubridade?

*Resposta: Ver resposta ao quesito 10 deste rol.*

13) As vias respiratórias e os membros do Reclamante estavam sujeitos à incidência direta de agente insalubre?

*Resposta: Ver resposta ao quesito 10 deste rol.*

14) O Reclamante recebia Adicional de Insalubridade? Em caso positivo, qual o percentual?

*Resposta: Não.*

15) O Reclamante recebeu algum treinamento de segurança especial que o informasse como proceder no interior dos refrigeradores/câmaras frigoríficas?

*Resposta: Não foi apresentado nos autos do processo qualquer registro de treinamento ministrado ao Autor.*

16) O Reclamante era instruído a prosseguir por um adequado intercâmbio térmico ao sair e entrar dos refrigeradores/câmaras frigoríficas?

*Resposta: Ver resposta ao quesito imediatamente anterior.*

17) Queira informar se a frequência cardíaca (fc), pressão arterial (PA), glicemia e níveis de gases sanguíneos (como pH, PCO<sub>2</sub>, pO<sub>2</sub>) são passíveis de alteração no caso do trabalho efetuado pelo Reclamante sob incidência de agente insalubre frio. Em caso positivo, explique os eventuais prejuízos causados pelas alterações mencionadas.

*Resposta: Quesito foge do objetivo do laudo.*

18) Indicar a aparelhagem utilizada pelo Sr. Perito para a realização dessa diligência pericial.

*Resposta: Conforme preconiza a NR 15 – Anexo 9, a verificação da exposição ao agente insalubre FRIO, é independente de qualquer medição, sendo realizada inspeção no ex-local de labor do Reclamante.*

### **VIII – QUESITOS DA RECLAMADA (ID: 03353cd nos autos):**

1) Queira o Dr. Perito informar o cargo exercido e descrever as atividades laborativas do Reclamante pertinentes ao exercício da sua função;



*Resposta: Conforme fundamentado nos itens III e VI do laudo, favor verificar.*

2) Queira o Dr. Perito descrever o local de trabalho do Reclamante, tomando como base observação fática das atividades;

*Resposta: Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

3) Queira o Dr. Perito descrever as tarefas inerentes aos cargos de vendedor e de promotor de vendas;

*Resposta: O Autor em todo pacto laboral só desempenhou a função de Vendedor.*

4) Queira o Dr. Perito informar se haviam promotores de vendas nos estabelecimentos comerciais atendidos pelo reclamante;

*Resposta: Sim.*

5) Queira o Dr. Perito informar se, entre outras atividades, era atribuição do promotor de vendas verificar o estoque e prazo de validade dos produtos, além de organizar os produtos nas gôndolas;

*Resposta: Não, tendo em vista que o Vendedor também realizava basicamente as mesmas atividades, com exceção de abastecimento das ilhas.*

6) Queira o Dr. Perito informar se nos estabelecimentos comerciais atendidos pelo reclamante existiam funcionários com a função de armazenar as mercadorias nas câmaras frigoríficas;

*Resposta: Não foram evidenciados estes profissionais na diligência pericial, como também não foi demonstrado por um representante da empresa Reclamada.*

7) Queira o Dr. Perito descrever a rotina de trabalho do reclamante na função de vendedor, especificando em que ambientes o reclamante exercia suas atividades;

*Resposta: Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

8) Queira o Dr. Perito informar se o reclamante adentrava em ambiente(s) artificialmente frio(s) e, caso positivo, quantas vezes ao dia e qual o tempo de permanência em cada acesso;

*Resposta: Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

9) Queira o Dr. Perito informar qual a temperatura em cada um deste(s) ambiente(s) e se é possível o acesso sem equipamentos de proteção individual;

*Resposta: Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*



10) Queira o Sr. Perito informar se há diferenças entre os ambientes para armazenamento de produtos congelados e ambientes de produtos resfriados, especificando as temperaturas existentes em cada um deles;

*Resposta: Sim. Conforme fundamentado no item V do laudo, favor verificar.*

11) Queira o Sr. Perito informar, especificando, se há diferença entre os EPIs necessários para o exercício de função em ambiente de produtos resfriados e em ambiente de produtos congelados, especificando quais são e quais o nível de atenuação do agente frio para que sejam eficazes em cada um dos dois ambientes;

*Resposta: Conforme fundamentado no item VI do laudo, favor verificar.*

12) Queira o Dr. Perito informar se verificou nos estabelecimentos comerciais atendidos pelo reclamante a existência de EPIs necessários para cada um dos ambientes em que há exposição ao frio.

*Resposta: Não foi comprovada nos autos do processo a ficha de EPI do Autor.*

## **IX – CONCLUSÃO PERICIAL:**

Pelo que ficou apurado na Diligência Pericial e avaliações das atividades desempenhadas pelo Reclamante, concluímos que as mesmas **SÃO ensejadoras de Adicional de Insalubridade por exposição ao Agente Insalubre – Frio (Anexo 9 da NR 15 da Portaria 3.214/78 em Grau Médio (20%), em todo o seu período laborado**, uma vez que estas exposições não foram neutralizadas com o uso correto dos EPI's, tendo a Reclamada descumprido às exigências no subitem 15.4.1 da NR-15, e nos subitens 6.2 e 6.6.1 da NR-6 da Portaria 3.214, em consonância com o que foi descrito no Laudo Pericial.

Este Laudo foi elaborado especificamente para o processo em questão. É vedado o aproveitamento total ou parcial em outros trabalhos sem a autorização deste Perito. Utilização indevida deste Laudo fere o direito de propriedade.

Vitória, ES, 22 de Agosto de 2018.

*Muciano Cabral Filho  
Perito Judicial*



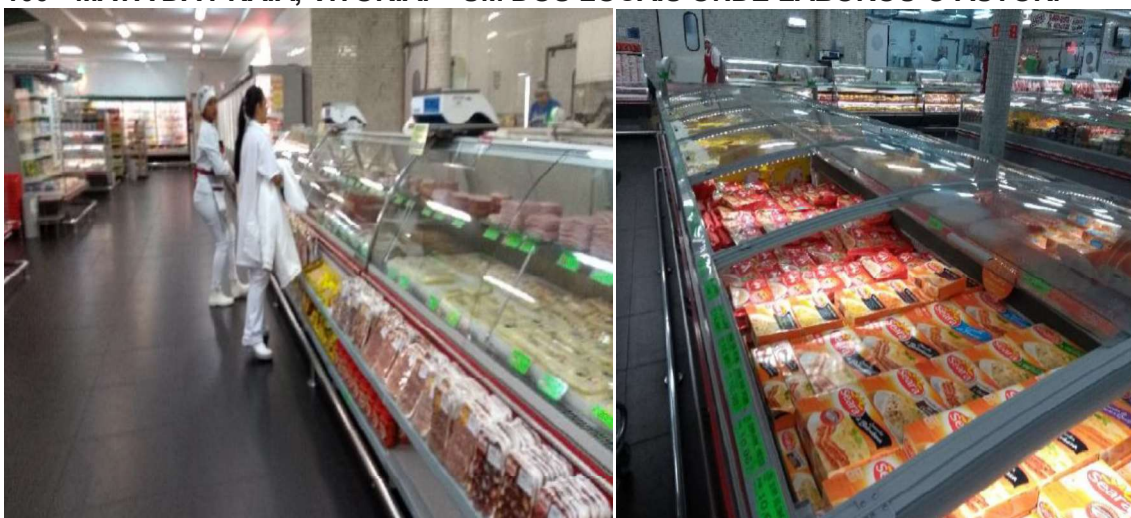
**X – RELATÓRIO FOTOGRÁFICO:**

**MUCIANO CABRAL FILHO – PERITO JUDICIAL.**

**ENGENHEIRO ELETRICISTA - ELETRÔNICO E DE SEGURANÇA DO TRABALHO COM POS – GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA ECONÔMICA E PERÍCIAS / AVALIAÇÕES. CREA - SE 347/D – VISTO CREA - ES: 810255**



**VISTA DO SUPERMERCADO PERIM, LOCALIZADO NA AV. DES. DERMEVAL LYRIO, 100 - MATA DA PRAIA, VITÓRIA. – UM DOS LOCAIS ONDE LABOROU O AUTOR.**



**VISTA DAS ILHAS COM EXPOSIÇÃO DAS BANDEJAS DE FATIADOS E CONGELADOS. – PRODUTOS, QUE O AUTOR PEGAVA NAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS E REALIZAVA A PREPARAÇÃO/REPOSIÇÃO.**



**VISTA DO INTERIOR DE UMA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS QUE O AUTOR ADENTRAVA E FICAVA EXPOSTO AO AGENTE INSALUBRE FRIO.**

