

# Comunicado Importante: NR-12 É LEI

SAIBA COMO ADEQUAR O SEU ESTABELECIMENTO À NORMA NR-12

Em 24/12/2010, foi publicada pelo Ministério do Trabalho e Emprego, a Portaria 197/10 que alterou a Norma Regulamentadora 12 (NR 12) - Máquinas e Equipamentos, cujo texto havia sido publicado anteriormente, através da Portaria 3.214 de 08 de junho de 1978.

Normas Regulamentadoras, também conhecidas como NRs, são instrumentos que regulamentam e fornecem orientações sobre procedimentos obrigatórios relacionados à segurança e medicina do trabalho no Brasil. As Normas Regulamentadoras se referem ao Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

Existem publicadas 34 Normas Regulamentadoras, e estas representam os anseios da sociedade, pois para a sua elaboração, toda a sociedade tem o direito de participar, apresentando sua colaboração tanto na elaboração do texto, quanto, quando do processo de Consulta Pública.

\* Desta forma, é afirmativo que uma Norma Regulamentadora É LEI.

Na publicação da revisão da NR 12 existe um capítulo destinado exclusivamente às máquinas para panificação (Anexo VI), que além de determinar parâmetros para alteração nos projetos de construção dos equipamentos, confere prazo para que os fabricantes alterem seus equipamentos e, determina prazos para substituição das máquinas, ou sua adaptação, quando possível.

O prazo final para o fabricante oferecer máquinas adaptadas à NR 12 expirou em 24/06/11, e os prazos para o empregador (em nosso caso as PADARIAS, SUPERMERCADOS COM PADARIAS, INDÚSTRIAS DE PRODUTOS PANIFICADOS) substituir as máquinas iniciam na mesma data, e variam entre 12 e 60 meses, conforme o tipo de equipamento e número de funcionários do estabelecimento.

Cabe uma informação de suma importância. Para a adaptação de equipamentos usados, existe a OBRIGATORIEDADE que esta adaptação seja feita através de um projeto de engenharia, com o recolhimento de uma ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), que levará o número do CREA do engenheiro responsável, e terá,

necessariamente, um projeto mecânico e os diagramas elétricos desta adaptação.

As padarias, açougues, ou empresas com açougue e padaria, que tenham cinco ou mais estabelecimentos, poderão cumprir os prazos previstos mediante adequação da totalidade das máquinas e equipamentos em 20% (vinte por cento) de seus estabelecimentos a cada ano, conforme cronograma a ser protocolizado na Superintendência Regional do Trabalho e Emprego - SRTE da Unidade da Federação em que se situa a empresa ou na SRTE da matriz para empresas que possuam estabelecimentos em mais de um estado, do qual uma cópia deve permanecer no próprio estabelecimento.

Em suma, a NR 12 define referências técnicas e medidas de proteção para garantir a saúde e a integridade física do trabalhador e estabelece requisitos mínimos para a prevenção de acidentes e doenças do trabalho.

Podemos citar algumas das principais exigências da NR 12, como por exemplo:

- MANUAIS TÉCNICOS;
- DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA MAIS ELABORADOS;
- PAINÉIS DE COMANDO ELÉTRICO EM 24 V;
- TREINAMENTO DO OPERADOR OFERECIDO PELO EMPREGADOR.
- O EMPREGADOR NÃO PODE UTILIZAR, CEDER, VENDER OU EXPOR EQUIPAMENTOS FORA DA NORMA NR12.

O empregador, neste caso PADARIAS, SUPERMERCADOS COM PADARIAS e INDÚSTRIAS DE PRODUTOS PANIFICADOS, tem a *responsabilidade* de adequar seus equipamentos, nos prazos previstos pela Lei. O descumprimento dos dispostos da NR 12, podem acarretar multas, interdições, suspensão de atividades e até a propositura de Ação Civil Pública.

A ABIEPAN - Associação Brasileira das Indústrias de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos, a ABIP - Associação Brasileira Indústria de Panificação e Confeitaria, e todas as suas Entidades Associadas podem ajudar o Panificador nesta adequação.



Faça o curso de adequação NR-12 acessando o site <http://loja.panificacaobrasileira.com.br>