

A CIPA NA PANIFICAÇÃO

Bem, hoje iremos descrever sobre a CIPA, sigla de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, na área da Panificação; a qual é regida pela Norma Regulamentadora 5, conhecida como NR-5, que já está entre os empresários desde a Portaria nº 155, regulamentada pelo Ministério do Trabalho e Emprego - MTE no ano de 1953. Portanto, não é tão nova assim, como muitos pensam.

A importância da CIPA é a Prevenção de Acidentes, identificando os riscos, com o objetivo de evitar que esses venham a ocorrer provocando os acidentes e por sua vez o prejuízo à empresa, ao empregado, à família e à sociedade.

É bom lembrar que essa Portaria foi alterada pela Portaria nº 08 de 23 de Fevereiro de 1999, que estabelece uma série de modificações atingindo a todos empresários, inclusive aos Panificadores. Entre as alterações, foi mudado o currículo, a quantidade de horas do Curso de CIPA e a sua obrigatoriedade para que os Representantes ou Membros dessas COMISSÕES possam ter melhor conhecimento das Técnicas e Ferramentas, como também dos Riscos Ambientais, a fim de poder preveni-los em seu ambiente de trabalho. Além da obrigatoriedade, ela estabelece multas que podem custar aos nossos empresários mais de R\$ 4.700,00, para quem não cumprir as determinações dessa Portaria.

Em função dessas modificações, é que o SINDIPAN/AIPAN/FUNDIPAN estão dando em sua sede em São Paulo, o Curso de CIPA voltado especificamente para a Panificação; curso inédito no País. Proporcionando dessa forma mais conhecimento e orientação aos seus associados, com um custo bem menor do que o do praticado no mercado e com a vantagem de ser específico para a PANIFICAÇÃO.

No Curso, além do currículo exigido pelo Ministério do Trabalho, estará informando as noções básicas da Legislação Trabalhista sobre a NR-6 que fala sobre os EPIs - Equipamentos de Proteção Individual, que devem ser utilizados pelos empregados; estará analisando a NR-5 que descreve sobre a CIPA; sobre a NR-10 que descreve sobre instalação elétrica e para-raios e é exigida pela fiscalização; sobre NR-17 ergonomia e sua importância no ambiente de trabalho; noções de bactérias e contaminações; noções de higiene e segurança; noções de proteção contra incêndio - "brigada de incêndio", etc. Enfim uma série de assuntos ligados aos interesses dos Panificadores.

Portanto é importante estar sempre lembrando:

Empresa " LIMPA, SEGURA E ORGANIZADA " é uma EMPRESA QUALIFICADA, pois SEMPRE... SEMPRE TEM: BONS PRODUTOS, ÓTIMA CLIENTELA E EXCELENTE PRESTÍGIO NO MERCADO.

IRINEU CARLOS MARTINS é Assessor na Área de Higiene e Segurança do Trabalho do Sindicato e Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, desenvolve Laudos Ambientais, PPRA ou NR - 9 e

Implementa CIPA, assim como faz Palestras e dá Cursos, além de prestar Assessoria à Diretores e Sócios das Entidades todas as terças-feiras, na parte da tarde, na Sede do Sindicato. Telefones para contato (011) 3291-3700 (Sindicato) ou 5686-6290 (escritório).