

## Atestado falso é crime!

*Funcionário pego pela prática pode ser demitido por justa causa*

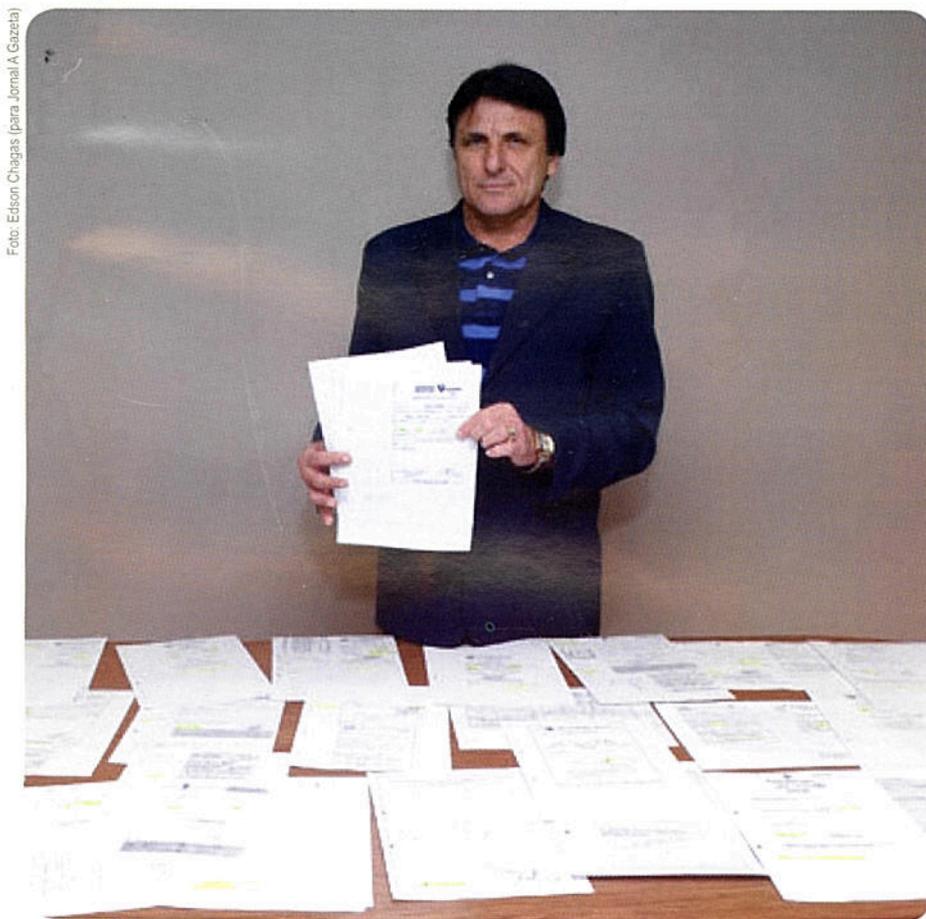


Foto: Edson Chagas (para Jornal A Gazeta)

Toda falta ao trabalho deve ser justificada, e quando o motivo é por doença, o atestado médico é indispensável. Entretanto, sem medir as consequências do ato e com o objetivo de não perder a remuneração do dia ou até mesmo por má fé, alguns empregados falsificam ou alteram dados dos atestados médicos. Porém, é importante lembrar que a prática constitui crime previsto no artigo 304 do Código Penal.

Segundo a enfermeira do trabalho Dayse Zucoloto, responsável pelo setor de Medicina da Serdel, em 2013, a empresa recebeu entre 30 e 40 atestados por dia, alegando ausências que variavam de 1 a 15 dias. Estes atestados passaram por verificação e, por vezes,

foram identificadas falsificações e/ou rasuras que revelaram a adulteração de muitos destes documentos. "O empregado, se comprovada a adulteração, pode ser dispensado por justa causa", alerta. Além disso, a pena para essa ação pode chegar a dois anos de detenção e multa.

Para evitar que fraudes aconteçam, tem sido procedimento da Serdel exigir que os atestados contenham o Código Internacional de Doenças (CID). "Muitas vezes, os empregados entregavam atestados sem saber o CID que estava registrado, e acabavam informando o próprio problema de saúde errado", explica Dayse.

Além disso, a empresa tem por hábito

checar cada atestado junto ao posto e/ou médico que supostamente tenha emitido o documento a algum empregado. Um supervisor da Serdel vai até o posto de saúde, fala com o médico e se certifica de que aquele atestado foi emitido por ele e que não há qualquer rasura ou dúvidas nas informações.

No ano de 2013, a Serdel pagou mais de 8 mil dias a empregados que não trabalharam e, estima-se que mais de 10% destes afastamentos foram fraudulentos. Identificada a fraude, a empresa ingressa com o desligamento motivado do empregado, bem como encaminha seu ato criminoso à delegacia competente.

Outro alerta aos empregados é o de que atestados médicos devem ser entregues até 48 horas após o início do afastamento. Quando o caso é sério e o colaborador não tem condições de ir pessoalmente, deve pedir que algum familiar encaminhe o atestado à sede da empresa ou, pelo menos, ligar avisando.

Segundo o vice-presidente da Federação Nacional das Empresas de Serviços e Limpeza Ambiental (Febrac), Antônio Perovano, o setor de conservação e limpeza é um dos que mais sofre com a apresentação de atestados falsos, adulterados ou duvidosos. Por ano, os trabalhadores apresentam mais de 25 mil documentos, um prejuízo de mais de R\$ 1,1 milhão ao segmento. "Pelo menos 20% dos atestados tem procedência questionável", afirma.

Perovano acredita que deveria haver mais controle da liberação de atestados, pois, segundo ele, mesmo com os incentivos concedidos, como prêmios e cestas básicas, os funcionários não param de apresentar atestados falsos e faltar ao emprego.

Fontes de pesquisa: [www.portaleducacao.com.br/](http://www.portaleducacao.com.br/)  
Jornal A Gazeta

## NOSSO DESTAQUE



Por toda sua dedicação e desempenho, gostaríamos de homenagear como Nosso Destaque desta edição do informativo, o senhor Hudson Barreto Silva. Trabalhando no Hospital e Maternidade Silvio Avidos, no município de Colatina, o colaborador chama atenção por sua boa vontade e ânimo para o trabalho. Por sua eficiência e qualidade nas funções, um muito obrigado!

## Copa do mundo termina com vitória alemã



IMAGEM: INTERNET

A Copa do Mundo no Brasil terminou com vitória alemã. Na final, realizada em 13 de julho no estádio do Maracanã, Rio de Janeiro, a seleção germânica venceu os hermanos argentinos por um a zero. O gol saiu aos 7 minutos do segundo tempo da prorrogação e foi feito pelo Götze, que havia acabado de entrar em campo.

Já a seleção brasileira teve uma das piores participações no campeonato. Após perder as semifinais em uma goleada histórica com resultado de sete a um para a Alemanha, os garotos brasileiros também perderam a disputa pelo terceiro lugar de três a zero para Holanda.

## EDITORIAL

### Vote consciente

Este ano acontece em nosso país as eleições presidenciais. Teremos então, uma grande responsabilidade à frente, a de escolher quem irá governar o nosso Brasil nos próximos quatro anos.

Com este informativo venho chamar atenção para este ato de extrema importância. Nós iremos ter a oportunidade de escolher nosso representante. Por isso, assista as propagandas eleitorais, acompanhe as notícias e faça pesquisa sobre os candidatos. Informação nunca é demais neste momento de escolha. Não caia no achismo.

Converse com seus amigos, discuta e dialogue, ouvir outras pessoas também ajuda a se manter informado. O seu voto precisa ser consciente.

E não se esqueça que também votaremos para governadores, senadores e deputados federais e estaduais, temos que conhecer todos muito bem. Aliás, com senadores e deputados devemos ter atenção redobrada, pois eles representam nosso poder legislativo. São eles que aprovam ou não as leis. É bom sempre estar de olho.

Com sabedoria, votaremos bem. Vamos fazer juntos um Brasil melhor!



Antônio Geraldo Perovano  
diretor-presidente da Serdel

# Viva! Serdel 36 anos

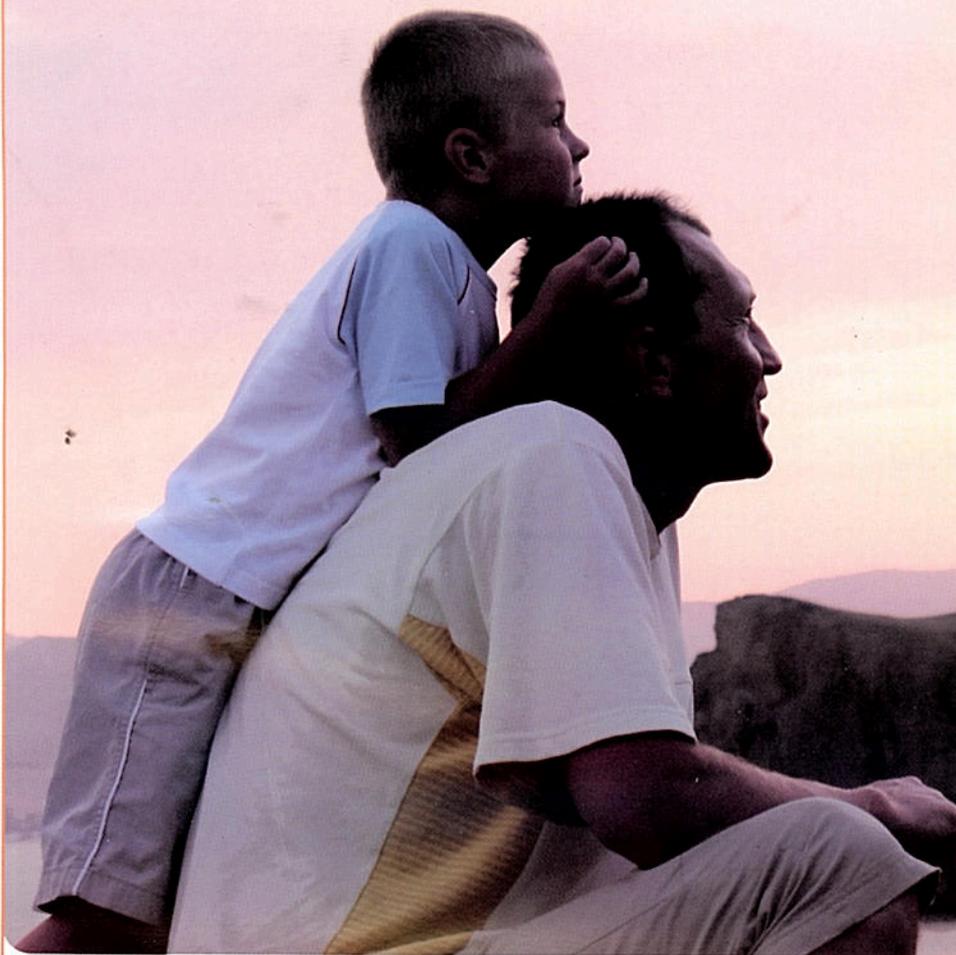


Este ano a Serdel completa 36 anos!

Com muita competência, qualidade e dedicação nos serviços prestados, a empresa conquistou seu lugar no mercado dentro e fora do Espírito Santo.

Graças a todo o empenho dos colaboradores a Serdel conseguiu este reconhecimento e espera ir muito mais longe.

Um viva aos nossos 36 anos!



## Meu Pai

Gosto de rever  
A imagem forte do meu pai  
Tremendo o assoalho ao caminhar  
É doce me lembrar  
Como se temia  
Quando ele perdia  
A abotoadura  
O guarda-chuva  
A chave de fenda  
Hoje é linda  
A figura enigmática  
A disciplina dura  
A rotina sistemática  
O pai não morre  
Ele corre na frente  
Pra levantar o segredo do véu  
E guardar pra gente  
O lugar mais estrelado do céu

Ivone Boechat

## SEGURANÇA

### Colaboradores que trabalham na cozinha devem ficar em alerta

Os colaboradores que trabalham no setor de cozinha devem ficar em alerta a fim de evitar possíveis acidentes. Por ser um local onde existem objetos perigosos e inflamáveis, todo o cuidado é pouco para prevenir um machucado, queimadura, ou até algo mais sério.

Pelo alto grau de objetos-cortantes e inflamáveis nestes ambientes, o cuidado ao realizar as atividades deve ser dobrado. Isto porque, momentos de desatenção, brincadeiras e até mesmo falhas ao seguir as normas de segurança podem ocasionar danos irreversíveis.

Para um local de trabalho seguro é indispensável uma boa manutenção de equipamentos e utensílios, iluminação adequada, chão não escorregadio, saídas claramente sinalizadas, extintores corretamente posicionados e carregados, telefones de emergência em local de boa visibilidade, rotas de trabalho livres e desimpedidas e organização em geral.

#### Veja abaixo algumas dicas para um trabalho com segurança:

1. Mantenha o chão sempre limpo e seco.
2. Limpe líquidos derramados imediatamente e ajude colegas que tenham derramado ou deixado cair qualquer tipo de alimento.
3. Nunca carregue objetos grandes o suficiente para que não se possa ver o caminho à frente.
4. Caminhe, não corra.
5. Nunca coloque líquido quente acima do nível dos olhos.
6. Sempre considere que as alças, cabos, formas e panelas estão quentes.
7. Use protetores, luvas ou panos secos para proteção quando for pegar algo quente.
8. Mantenha cabos de panelas fora do caminho.

9. Solicite ajuda para levantar itens pesados.
10. Avise as pessoas que você está atrás delas - "Panela quente!"
11. Cabos e panelas não devem sair da superfície do fogão e seus cabos virados para dentro.
12. Tenha especial atenção ao cozinhar açúcar. Queimadura por calda.
13. Conheça a localização dos extintores de incêndio.
14. Use o tipo correto de extintor.
15. Mantenha sal e bicarbonato de sódio à mão para apagar pequenos incêndios.
16. Mantenha coifas e fogões limpos e livres de gordura.
17. Em caso de fogo, desligue todas as entradas de gás e equipamentos elétricos.

Fonte: [escoladecozinha.blogspot.com.br/p/bases-de-cozinha.html](http://escoladecozinha.blogspot.com.br/p/bases-de-cozinha.html)

## Micose nas unhas: Saiba mais sobre esse mal



Muitas vezes as unhas ficam quebradiças e começam a infeccionar, este tipo de reação pode ser culpa da onicomicose, uma infecção que acomete as unhas e apresenta como agente etiológico os fungos. Cerca de 20% da população mundial adulta entre 40 a 60 anos de idade é afetada pela doença. Costuma ser mais frequente em mulheres, devido ao hábito de frequentar manicures e pedicures, e raramente afeta crianças.

As formas de contaminação pelo fungo são diversas. O solo, animais, pessoas, alicates, tesouras, entre outros meios, podem causar a infecção. As unhas mais comumente afetadas são as dos pés, em consequência do uso de

sapatos fechados, o que propicia um ambiente ideal (umidade, temperatura e ausência de luz) para o desenvolvimento do agente.

Existem diversas formas de manifestação desta afecção, dentre elas estão:

- Deslocamento da borda livre: esta é a forma mais frequente. A unha se desprende do seu leito, normalmente começando pelo canto, ficando oca. Pode ocorrer aglomeração de material sob a unha.
- Espessamento: as unhas ficam mais espessas, endurecidas e grossas. Pode estar associada à dor e apresentar aspecto de "unha em telha" ou "unha de gavião".

- Leuconíquia: são manchas brancas na superfície da lâmina ungueal.
- Destruição e deformidades: a unha torna-se frágil, quebradiça, rompendo-se na parte anterior, ficando deformada.
- Paroníquia (unheiro): o contorno da unha inflama, ficando dolorida, inchada e avermelhada. O resultado disso é uma unha ondulada, que apresenta alterações em sua superfície.

Para prevenir que os fungos se alastrem é preciso adotar algumas medidas que evitem a umidade excessiva nos pés por muito tempo.

### Tratamento

O diagnóstico começa com a identificação do fungo, que pode ser através de um exame direto, sem que seja necessário cultivo.

Já o tratamento pode ser local, com cremes, soluções ou esmaltes, ou sistêmico ou combinado. A escolha irá depender do quadro clínico apresentado pelo paciente. Os resultados começam a ser observados com o crescimento das unhas. Nos pés, pode demorar até 12 meses a renovação completa.

Aconselha-se o uso de meias de algodão, pois estas absorvem melhor a umidade dos pés quando comparada com as meias de nylon, bem como a exposição dos calçados ao sol, isto porque os raios ultravioletas dificultam o desenvolvimento de fungos.

Fonte: [www.infoescola.com/doencas/onicomicose](http://www.infoescola.com/doencas/onicomicose)

### DICAS DO SERDELINO



## Dicas essenciais para você

- Para ter direito ao salário família o colaborador precisa levar à sede da Serdel à certidão de nascimento dos filhos.
- Segundo determinação da legislação do trabalho, o cartão de vale transporte só pode ser usado no trajeto casa X trabalho X casa. O uso incorreto do cartão pode provocar demissão por justa causa.
- Para não prejudicar o andamento da rotina de trabalho na sede administrativa da Serdel, não é permitida a entrada de acompanhantes nas dependências da empresa, principalmente crianças, no caso de colaboradores que tenham questões a resolver.

### CONTRATA-SE

## Pessoas com deficiência

Há oportunidades para pessoas com deficiência trabalharem em um amplo leque de funções. Os interessados em atividades como auxiliar de limpeza e serviços gerais, mensageiro, supervisor, porteiro, controle de pragas, jardinagem, preparo de alimentos, almoxarifado, assistente ou auxiliar administrativo, podem procurar a Serdel. O atendimento é feito nas quartas-feiras, de 8h às 12h, na rua Paulo Vasconcelos, nº 375, Jabour, em Vitória.

