

## **AVALIAÇÃO DO USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E COLETIVA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

**ROBERTA MACEDO ARNDT<sup>1</sup>; DANIELA FERREIRA RODRIGUES<sup>2</sup>; SIMONE PIENIZ<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> *Universidade Federal de Pelotas – robertaarndt@hotmail.com*

<sup>2</sup> *Universidade Federal de Pelotas – danielafrod@hotmail.com*

<sup>3</sup> *Universidade Federal de Pelotas – nutrisimone@yahoo.com.br*

### **1. INTRODUÇÃO**

Na segunda metade do século XX, a sociedade brasileira passou por um intenso processo de transformação devido ao desenvolvimento industrial. Dentre as mudanças, destacam-se os novos hábitos sociais e a mudança no padrão de consumo alimentar. Isso se deve, em parte, a um número cada vez maior de pessoas que se alimentam fora de casa, em decorrência do aumento no número de mulheres atuantes no mercado de trabalho e do ritmo acelerado da vida moderna (AKUTSU et al., 2005).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) caracterizam-se por apresentar trabalho intensivo onde frequentemente exige-se dos funcionários alta produtividade em tempo limitado, porém muitas vezes em condições inadequadas de serviço com problemas de ambiente, de equipamentos e de processos. Tais condições acabam levando a insatisfações, cansaços excessivos, queda de produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho (SANT'ANA et al., 1994).

Tem sido amplamente demonstrando na literatura que os acidentes de trabalho em uma UAN são frequentes, possuem características peculiares, porém, podem ser prevenidos. Os acidentes de trabalho geralmente são causados por equipamento defeituoso, falta de protetores, iluminação e ventilação inadequada, falta de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados, além de atos inseguros, negligentes, excesso de segurança, confiança, falta de supervisão, falta de cooperação e indiferença à segurança (CONCEIÇÃO; CAVALCANTI, 2001).

Uma das formas de obter a redução de acidentes de trabalho e prevenir doenças profissionais em uma UAN pode ser obtida através do uso adequado de EPI. O EPI é todo dispositivo de uso individual destinado a proteger a integridade física do trabalhador (ABREU et al., 2003). Segundo Nunes (1998) o seu uso é uma obrigação do empregado e o seu fornecimento, um dever do empregador. Nesse sentido, os empresários devem ser conscientizados de que a prevenção, levando-se em conta todos os fatores e consequências negativas do acidente do trabalho, é antes de tudo um investimento e não, uma despesa.

Outro meio para reduzir o número dos acidentes de trabalho é o uso de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC). Segundo Torres (2003), os EPC são dispositivos utilizados no ambiente de trabalho para proteger os trabalhadores dos riscos inerentes existentes no ambiente de trabalho.

Considerando os riscos que os manipuladores de alimentos estão expostos em UAN, decorrentes de suas atribuições peculiares durante o processo de produção e, a importância do uso de EPI e EPC, o presente estudo teve como

objetivo avaliar o uso destes equipamentos de proteção por funcionários de uma UAN na cidade de Pelotas.

## 2. METODOLOGIA

O estudo foi realizado em uma UAN no município de Pelotas que produz em média 300 refeições diárias.

Foi observada a jornada e trabalho de seis colaboradores da UAN usando a ferramenta *Check List* a qual continha perguntas fechadas sobre o uso de EPI com seis itens a serem observados e a presença de EPC com oito itens. Os EPI e EPC foram verificados e classificados como adequado ou não adequado.

Considerou-se adequado quando todos os funcionários faziam o uso do EPI; não adequado quando um ou mais funcionários não faziam o uso de EPI. Quanto aos EPC foi considerado adequado no caso da unidade possuir os EPC, e não adequado no caso da unidade não possuir os EPC.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UAN avaliada possui um total de seis funcionários, sendo quatro atuantes na cozinha, dois na área de higienização e uma nutricionista. A Figura 1 apresenta o uso de EPI pelos funcionários da UAN.

EPI	Adequado	Não adequado
<b>Avental emborrachado</b>	X	
<b>Calça comprida</b>	X	
<b>Luva térmica</b>		X
<b>Luva de malha de aço</b>		X
<b>Sapato fechado</b>	X	
<b>Touca</b>	X	

Figura 1: Avaliação realizada por meio de *Check list* relacionado ao uso de EPI pelos funcionários da UAN.

Quanto ao uso de EPI, todos os funcionários usavam sapatos fechados, calça comprida, toucas e quando necessário avental emborrachado, portanto, tais itens foram considerados como adequados.

O uso de luvas térmicas foi considerado inadequado, pois a unidade possui a mesma, porém os funcionários não as utilizam. Segundo a Norma Regulamentadora nº. 6 (2010), cabe ao empregado cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado de EPI e ao empregador exigir o uso. Para Leal (1999), é preciso conscientizar o trabalhador dos danos que podem ocorrer no trabalho sem proteção.

De acordo com a NR 6 cabe ao empregador adquirir o EPI adequado ao risco de cada atividade, no entanto, foi observado que a UAN não dispunha de luvas de malha de aço. De acordo com Abreu (2011) luvas de malha aço devem ser usadas principalmente no pré-preparo e preparo de carnes.

A Figura 2 demonstra a presença de EPC pela UAN.

EPC	Adequado	Não adequado
<b>Extintores</b>	X	
<b>Exaustores para gases e vapores</b>	X	
<b>Placas sinalizadoras</b>	X	
<b>Piso antiderrapante</b>	X	
<b>Sirene para alarme de incêndio</b>		X
<b>Sprinkler</b>		X
<b>Saída de emergência</b>	X	

Figura 2: Avaliação realizada por meio de *Check list* observando a presença de EPC na UAN.

Quanto à presença de EPC, a unidade possuía extintores dentro do prazo de validade, exaustores para gases e vapores, placas sinalizadoras, piso antiderrapante e saída de emergência, sendo assim, tais itens foram considerados como adequados.

No entanto, não possuía sprinklers, classificando assim, como inadequado. De acordo com a portaria nº. 1532 de 2008 devem ser utilizados sistemas fixos de extinção automática de incêndios por água através de aspersores, para facilitar o combate de incêndios.

A portaria nº. 1532 define alarme de incêndio como um conjunto de componentes que dão um alarme de incêndio, sonoro e ou visual ou qualquer outro, podendo também iniciar qualquer outra ação. No entanto, a unidade não possuía tal EPC sendo classificado com inadequado.

#### 4. CONCLUSÕES

Os dados obtidos no presente estudo, embora coletados em um único momento, permitem concluir que com relação aos EPI, os funcionários da UAN não utilizavam adequadamente às luvas térmicas e, além disso, a UAN não disponibilizava luvas de malha aço aos funcionários. Salienta-se desta forma, que é necessária uma conscientização por parte dos empregadores sobre a importância da correta utilização dos EPI, bem como a disponibilização de todos os EPI por parte da empresa e, ainda, uma maior conscientização por parte dos empregados da correta utilização dos EPI. Quanto à presença de EPC, a unidade possuía a maioria dos equipamentos analisados, com exceção da sirene para alarme e sprinkler que são importantes no combate a incêndios. Desta forma, conclui-se através dos resultados obtidos que a UAN necessita de adequações, visando à segurança no ambiente de trabalho.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E.S. de; SPINELLI, M.G. N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Norma Regulamentadora nº 6. **Dispõe sobre Equipamento de Proteção Individual – EPI**, 08 de junho de 1978. Acessado em: 07 de outubro de 2013. Online. Disponível em: <[http://portal.mte.gov.br/data/files/FF8080812DC56F8F012DCDAD35721F50/NR-06%20\(atualizada\)%202010.pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/FF8080812DC56F8F012DCDAD35721F50/NR-06%20(atualizada)%202010.pdf)>

BRASIL. Portaria nº 1532 de 29 de dezembro de 2008. **Dispõe sobre segurança no combate a incêndios**. Acessado em 9 de outubro de 2013. Online. Disponível em: <http://dre.pt/pdf1sdip/2008/12/25000/0905009127.pdf>>

CONCEIÇÃO, M.L.; CAVALCANTI, C.L. Avaliação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Restaurante Universitário da UFPB. **Revista Conceitos**, v. 4, n. 5, p. 105-108, 2001.

LEAL, U. Traje a rigor. **Téchne**, n. 42, p. 44-46, 1999.

NUNES, M.A. **Legislação aplicada à saúde do trabalhador**. 3 ed. Salvador: Cesa, 1998. 198 p.

SANT'ANA, H.M.P.; AZEREDO, R.M.C.; CASTRO, J.R. Estudo ergonômico em serviços de alimentação. **Saúde em debate**, n. 42, p. 45-48, 1994.

TORRES, M.G.V. **Segurança no Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição – Treinamentos e Dinâmicas**. Brasília, 2003. Universidade de Brasília.