

## SEGURANÇA NO TRABALHO E ERGONOMIA

THAINÁ PEREIRA PIVA<sup>1</sup>; FABIANA PACHECO<sup>2</sup> BÁRBARA GONÇALVES DE FREITAS<sup>2</sup>; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA<sup>3</sup>;

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas1 – [thainapereirapiva@hotmail.com](mailto:thainapereirapiva@hotmail.com)1

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas2- [fabpan@gmail.com](mailto:fabpan@gmail.com)2

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas2- [ba.ldb@hotmail.com](mailto:ba.ldb@hotmail.com)2

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas3 – [graziqrang@gmail.com](mailto:graziqrang@gmail.com)3

### 1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades com finalidade de administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico sanitário para o consumo, inseridos no setor de alimentação coletiva, o qual está em constante expansão no Brasil (COLARES e FREITAS, 2007). No entanto, há fatores negativos que acompanham tal expansão, relacionados à organização do trabalho, como ritmo e esforço de trabalhos intensos, horários prolongados e sobrecarga de trabalho, falta de cursos de capacitação, entre outros, influenciam tanto na produtividade como nos acidentes e saúde dos operadores (COLARES e FREITAS, 2007).

Segundo estudo realizado pela Previdência e Assistência Social, o Brasil ocupa o 4º lugar no ranking de maior número de acidentes ocorridos no trabalho. Entre 1971 e 2002, morreram mais de 120 mil pessoas e outras 300 mil ficaram invalidas devido a esses acidentes (TOSTES, BOTELHO e OLIVEIRA, 2003).

Visto que a segurança no trabalho tem a finalidade de promover a saúde e a integridade física do trabalhador no seu local de desempenho. Neste sentido, surge a preocupação com a saúde dos colaboradores de UAN, na medida da conscientização de que as condições de trabalho e de saúde estão diretamente relacionadas com o desempenho e produtividade no meio (LOURENÇO e MENEZES, 2008).

Para uma maior segurança no trabalho, as empresas devem instituir a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), de acordo com a Norma Regulamentar (NR) nº 5, com o objetivo de prevenir acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador. A CIPA tem também por atribuição, a participação do maior número de trabalhadores e com a Assessoria do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (MINISTÉRIO DO TRABALHO, 1978; ABREU, SPINELLI e PINTO, 2011).

Para a redução dos acidentes de trabalho e prevenção de doenças profissionais, é recomendado o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), que são todos dispositivos de uso individual destinado a proteger a integridade física do trabalhador. Desta forma, o Ministério do Trabalho, por meio da Norma Regulamentar nº 6, torna obrigatório qualquer empresa a fornecer para o colaborador, gratuitamente, EPI em estado adequado de conservação. Já ao trabalhador cabe a utilização deste recurso de prevenção (MINISTÉRIO DO TRABALHO, 1978; ABREU, SPINELLI e PINTO, 2011). As características de um ambiente de trabalho refletem a qualidade do trabalhador. Sendo que um local de trabalho deve ser sadio e agradável, que proporcione o máximo de proteção, devendo prevenir acidentes, doenças ocupacionais além de proporcionar melhor

relacionamento entre a empresa e o colaborador (FIEDLER, VENTUROLI e MINETTI, 2006). Sendo que este trabalho tem como objetivo principal analisar as condições de segurança no trabalho e Ergonomia da UAN de um Hospital.

## 2. METODOLOGIA

Foi aplicado um questionário informal com os colaboradores da UAN sobre treinamentos relacionados à segurança de trabalho, também foi verificada a existência de informações sobre o tema no Manual de Boas Práticas (MBP) da própria unidade, e ainda foi avaliado se atende as recomendações das normas que regulamentam o setor de alimentação coletiva.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1 é possível observar que o treinamento para o uso de EPI e de EPC está presente no MBP da UAN e todos os funcionários receberam treinamento. Inclusive é normativa que o funcionário ao entrar em uma equipe de trabalho receba orientações a respeito.

O local age de acordo com a Norma Regulamentar nº 6, fornecendo todos os EPI obrigatórios para o desenvolvimento da atividade laboral (MINISTÉRIO DO TRABALHO, 1978), neste caso o de uma unidade produtora de refeições.

Tabela 1. Valores percentuais (%)

	MBP		Funcionários		Normas	
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
<b>Capacitação de uso de EPI (todos os de uso na UAN)</b>	100	-	100	-	100	-
<b>Capacitação de uso de EPC (todos os de uso na UAN)</b>	100	-	100	-	100	-
<b>Capacitação de procedimento em caso de acidentes</b>	100	-	86	14	100	-
<b>Apresentação dos membros da CIPA e sobre a CIPA</b>	100	-	100	-	100	-

Quanto a Capacitação de procedimento em caso de acidentes, nota-se que isto não se repetiu, porém cabe relatar que um dos membros da equipe foi recentemente contratado e até o momento da coleta dos dados, esse treinamento não ocorreu.

Segundo informações da Responsável Técnica (RT) e dos colaboradores não é corriqueiro acidentes graves de trabalho, somente alguns pequenos cortes ou queimaduras. A equipe considera que seja em razão de atuarem em conjunto há algum tempo e o treinamento ser uma constante nesta UAN.

A RT reconhece a importância de disponibilizar um kit de primeiros socorros, entretanto, no local, este kit inexistente por ser esta uma UAN hospitalar e o local possui um Pronto Atendimento (PA) de modo a qualquer acidente deve ser encaminhado ao mesmo. Assim como todo o acidente de trabalho deve ser registrado em formulário específico para tal. O primeiro passo é encaminhar o acidentado ao PA, após emitir um comunicado de 'GUIA', não ultrapassando 24h do acidente. O Ministério do Trabalho é acionado sendo registrado tal acontecimento, contudo, até o momento estes procedimentos não foram necessários, pois nunca houve acidentes graves, que exigisse tal atitude.

No MBP aborda o assunto da CIPA e inclusive a RT faz parte desta comissão e possui conhecimento da Norma Regulamentar nº5 do Ministério do

Trabalho (MINISTÉRIO DO TRABALHO, 1978) que prevê que todos os colaboradores sejam apresentados aos membros da CIPA e sobre a mesma, tal como ocorreu na UAN.

No MBP está previsto capacitação quanto medidas preventivas para acidentes, como deixar o piso sempre limpo, seco e livre de objetos; Painéis sobre o fogão, que devem estar com os cabos virados para o interior do fogão; Não utilizar painéis com os cabos frouxos; Latas abertas, louça, vidros e lâmpadas quebrados devem ser embrulhados e jogados no lixo apropriado; Pratos, copos, xícaras e outros utensílios quando lascados não devem ser utilizados; Ao transportar painéis e caixas muito pesadas, pedir ajuda a outra pessoa; Ao pegar utensílios quentes, usar pegador de panela seco ou luva térmica; Segurar facas com a ponta para baixo; Usar sapatos fechados, baixos e com solado antiderrapante; É reforçado que a limpeza do ambiente e a ordem na organização ajudam a evitar acidentes; Enxugar as mãos quando for ligar alguma tomada elétrica e nunca puxar pelo fio (MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, 2011).

#### 4. CONCLUSÕES

Assim, podemos observar que a unidade preocupa-se com a saúde e bem estar dos colaboradores, onde os cuidados são enfatizados, cursos são disponibilizados para que o trabalho seja sempre realizado com a maior segurança possível.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

COLARES, L. G. T. e FREITAS C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 23(12):3011-3020, dez, 2007.

FIEDLER NC, VENTUROLI F, MINETTI LJ. Análise de fatores ambientais em marcenarias no Distrito Federal. R. Brás. Eng. Agríc. Amb. 2006.

LOURENÇO, M.S.; MENEZES, L.F. Ergonomia e Alimentação Coletiva das condições de trabalho em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Niterói, RJ, Brasil, 31 de Julho, 2008.

Manual de Boas Práticas de Fabricação, Hospital Miguel Piltcher, 2011.

MINISTÉRIO DO TRABALHO, Norma Regulamentar nº 5. Portaria GM n.º 3.214, de 08 de junho de 1978. Acesso em 18.05.2014 às 12h 00min Disponível em: [https://www.bauru.unesp.br/Home/CIPA/nr\\_05.pdf](https://www.bauru.unesp.br/Home/CIPA/nr_05.pdf).

MINISTÉRIO DO TRABALHO, Norma Regulamentar nº 6. Portaria GM n.º 3.214, de 08 de junho de 1978. Acesso em 18.05.2014 às 18h 30 min. 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).