

CONDIÇÕES DE TRABALHO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE PELOTAS-RS

LAUREN LACERDA¹; PATRÍCIA DA VEIGA SIMÕES¹; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA².

¹*Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição – patriciadaveigas@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição - grazigrang@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Produzir refeições em restaurantes exige um equilíbrio entre recursos físicos e qualificação pessoal. Assim, um ambiente de trabalho com equipamentos, instalações e matéria-prima padronizados com as normas exigidas, aliado ao material humano qualificado, pode garantir um preparo seguro das refeições (AGUIAR; CALIL, 2003).

Um dos objetivos dos estabelecimentos é satisfazer o comensal com o serviço oferecido, além dos aspectos relacionados à refeição, englobando desde o ambiente físico, conformidade e condições de higiene de instalações e equipamentos até o contato pessoal entre funcionários do estabelecimento e os clientes, nos mais diversos momentos (PROENÇA, 1997).

Portanto, considera-se ambiente laboral um conjunto de elementos que determinam a produtividade aliada à qualidade do trabalho, envolvendo as atividades administrativas e operacionais. Existem alguns fatores que interferem diretamente na produção das refeições e nas condições de trabalho, como umidade, ventilação, ruído e temperatura (REGO; TEIXEIRA, 1990).

Dessa forma, através da ergonomia, o trabalho ganha um sentido mais amplo, abrangendo não apenas as máquinas e equipamentos utilizados, mas também toda a situação em que ocorre o relacionamento entre o homem e seu trabalho.

Com isso, há necessidade de melhorar o local de trabalho, adaptando-o aos indivíduos, buscando tornar as pessoas que trabalham nesse ambiente mais saudáveis e produtivas.

As condições ambientais desfavoráveis, como excesso de calor, ruído e vibrações tornam-se um grande agravo ao trabalho. Podendo aumentar os riscos de acidentes e provocar danos consideráveis à saúde (IIDA, 1997).

Com base nisso, o objetivo desse estudo foi avaliar as condições de trabalho relacionadas à temperatura, umidade, ventilação e ruídos, em restaurantes localizados na área central da cidade de Pelotas-RS.

2. METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal, de caráter qualitativo e quantitativo, aprovado pelo comitê de ética (Parecer nº 720.818) no período de Julho a Agosto de 2014. Os dados foram coletados em 6 restaurantes localizados na área central do município de Pelotas-RS, identificados com A, B, C, D, E e F.

Foram aferidos os níveis de ruídos, temperatura e umidade, e, velocidade do vento de setores de produção. As medições dos níveis de pressão sonora ocorreram com o auxílio de decibelímetro digital, conforme Norma Regulamentadora (NR) 15 (BRASIL, 2008). Para a velocidade do vento e pressão do ar das áreas internas foi utilizado anemômetro digital e a aferição de

temperatura e umidade do ambiente ocorreu com o uso de termômetro de bulbo, conforme parâmetros determinados por TEIXEIRA et al. (2000).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A temperatura e a umidade ambiental implicam inteiramente no desempenho do trabalhador, tanto sobre a produtividade quanto sobre os riscos de acidentes (SILVA, 1995). Conforme TEIXEIRA et al. (2000), a temperatura recomendada dentro do ambiente de trabalho deve estar entre 22°C e 26°C. Observa-se, na Figura 1, que o restaurante A, D e E estiveram com temperatura abaixo do recomendado. Já os restaurantes B, C e F ficaram dentro dos limites considerados adequados de temperatura. Vale salientar que as coletas de dados foram feitas na estação de inverno – dessa forma, é possível deduzir que se as coletas fossem realizadas na estação de verão as temperaturas poderiam ter resultados diferentes, possivelmente acima do recomendado.

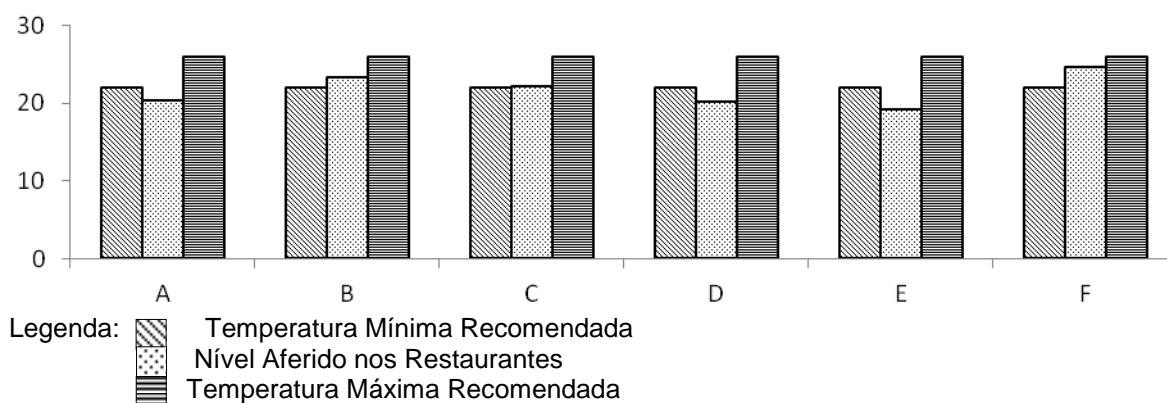


Figura 1 – Temperatura (em graus célsius) das áreas de produção dos restaurantes

Quanto à umidade relativa do ar, Teixeira et al. (2000) considera que o ideal dentro do ambiente de trabalho permaneça entre 50% a 60%, resultados bem inferiores aos encontrados nos restaurantes avaliados (Figura 2). O melhor resultado foi o restaurante C, que atingiu 61,3% de umidade relativa do ar, o que significa uma pequena elevação (2%). No entanto, o restaurante B superou 33% de valor máximo de umidade relativa do ar recomendado.

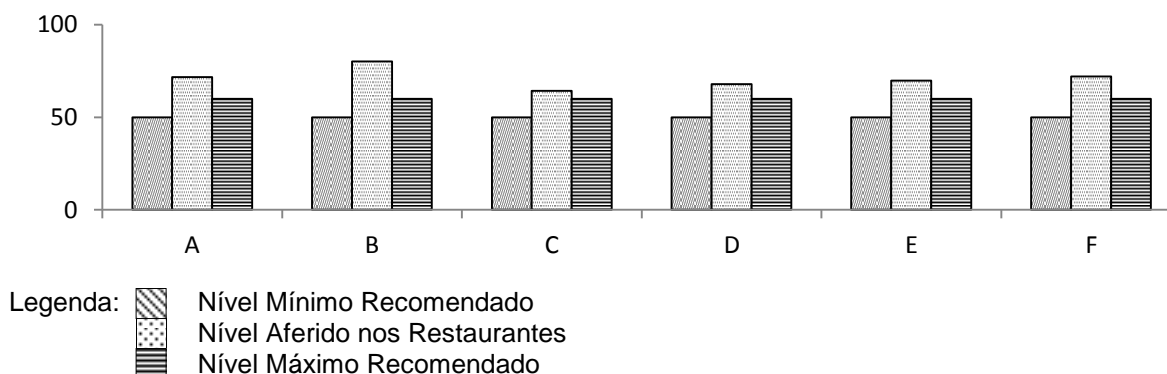


Figura 2 – Umidade Relativa do Ar (em %) das áreas de produção dos restaurantes.

Condições como as encontradas em todas as áreas de produção dos restaurantes estudados pode afetar diretamente o desempenho do trabalhador, causando maior desgaste físico e aumentando os riscos de falhas dos mesmos.

VIEIRA (2005) destaca que as consequências de temperaturas elevadas e umidade relativa do ar aumentada se refletem em desconforto térmico. Sabe-se também que a ventilação terá influência na umidade relativa do ar e na atividade laboral.

Assim a ventilação deve ser adequada para proporcionar a renovação do ar, remover o ar viciado, garantir o conforto térmico e manter o ambiente livre de fungos, gases e condensações de vapores (MANZALLI, 2006). A Figura 3 traduz resultados preocupantes: nos restaurantes A, B, E e F nenhum valor aparece no gráfico, o que representa a total falta de ventilação; já o restaurante C e D atingiram 50% da ventilação recomendada. Sendo que somente um deles atingiu este resultado fazendo o uso de ventiladores. A Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 (BRASIL, 2004) diz que o ar deve ser renovado no ambiente de manipulação dos alimentos. Logo se entende que não é permitido o uso de ventiladores, uma vez que, de modo geral, não renova o ar, pois os mesmos não sugam o ar externo e, conseqüentemente, não promovem a renovação do ar ambiente (DE MARCO, 2007).

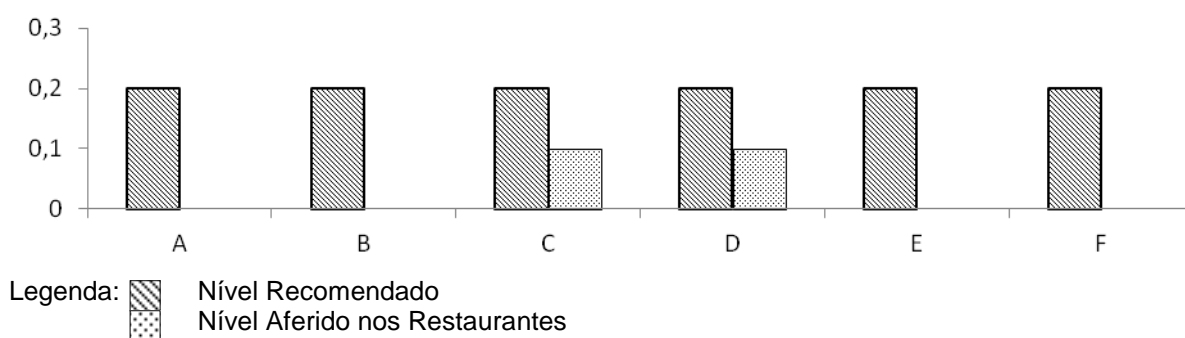


Figura 3 – Ventilação (em metros por segundo) das áreas de produção dos restaurantes.

Como já mencionado, a ventilação adequada assegura maior conforto térmico, importante para qualquer tipo de trabalho e essencial para garantir ausência de gases, fumaça, condensação da água e fungos no ambiente de produção de alimentos (BRASIL, 2004). Assim, são necessários maiores investimentos neste quesito para melhorar as condições de trabalho e a segurança durante as etapas de produção de alimentos.

Outro ponto de grande influência no trabalho são os ruídos. Sabe-se que a capacidade auditiva do homem vai de 0 a 120 decibéis (dB), porém ruídos entre 70 a 80 dB já prejudicam a saúde, e, passando dos 80 dB prejudicam o aparelho auditivo (TEIXEIRA, 2000). Segundo a Norma Regulamentadora de Segurança e Saúde do Trabalhador - NR15 (BRASIL, 2008), para oito horas diárias de trabalho o nível máximo permitido de ruído é de 85 dB, e, com 90 dB a exposição máxima deve ser de quatro horas. Porém, todos os restaurantes avaliados estão dentro do nível recomendado, assim neste aspecto não seria este fator motivo de diminuição na produtividade laboral.

4. CONCLUSÕES

As condições de ruído e temperatura encontradas nos restaurantes estiveram de acordo com as recomendações para o bom desempenho da

atividade laboral, no entanto, a umidade e ventilação encontradas representam ameaças à saúde e a segurança dos colaboradores. Os resultados indicam a necessidade de melhoria para contribuir tanto na qualidade de vida como no aumento da produtividade do trabalhador.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR J. A.; CALIL, R. M. Tempo e temperatura de pratos quentes servidos no serviço de alimentação escolar em Cajamar. **Nutrição Brasil**, v.2, n.3, p.134-139, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução: **RDC nº216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministerio do trabalho do Brasil. **Portaria Nº 3.214, de 08 de junho de 1978**. Aprova as Normas Regulamentadoras – NR15 – do Capítulo II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, 2008.

DE MARCO, F. F. **Análise das condições Organizacionais e Ambientais de uma Cozinha Industrial**. 2007. 47f. Monografia (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho) - Unochapecó, Chapecó, Santa Catarina, 2007.

ILDA, I. **Ergonomia: projeto e produção**. 4ª ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1997.465p.

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde**. São Paulo: Metha, 2006. 57p.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.135p.

REGO, J. C.; TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990.230p.

SILVA, M. C. da. Meio ambiente como fator limitante no desempenho do trabalho e segurança do trabalhador. **Revista Caderno Informativo de Prevenção de Acidentes**. São Paulo, n.183, p.32-40, ano XVI, 1995.

TEIXEIRA S. M. F. G.; OLIVIEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.230p.

VIEIRA, S. I. **Manual de saúde e segurança do trabalho: administração e gerenciamento de serviços**. São Paulo: LTR, 2005. Vol. 1. 350p.