

AÇÕES DE PREVENÇÕES DE QUEIMADURAS EM COZINHAS DE RESTAURANTES

JULIANE DA SILVA DE SOUZ DIETRICH¹; PEDRO MÁRLON MARTTER MOURA²;
FELIPE FERREIRA DA SILVA²; EVELYN ANDRADE DOS SANTOS²; PAULO
ROBERTO BOEIRA FUCULO²; SIMONE COELHO AMESTOY³.

¹Universidade Federal de Pelotas – juliane.dietrich@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – marlon_martter@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - felipeferreira034@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - evelyn_andrade87@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas - paulo.fuculo@hotmail.com

*¹Professora da Faculdade de Enfermagem Universidade Federal de Pelotas –
simoneamestoy@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

As queimaduras ocasionam lesões nas camadas da pele e podem ser classificadas como de primeiro, segundo e de terceiro grau de acordo com a profundidade atingida (BRASIL, 2012).

Conforme a Sociedade Brasileira de Queimaduras (2013), no país ocorrem um milhão de casos a cada ano, sendo 200 mil pessoas atendidas em serviços de emergência e 40 mil demandam hospitalização, sem haver restrições de sexo, idade, raça ou classe social.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as queimaduras são responsáveis por aproximadamente 300.000 mortes por ano em todo mundo. Representando assim preocupação para a saúde pública mundial, por ser segunda maior causa de morte na infância nos Estados Unidos e no Brasil.

As situações mais frequentes nesses acidentes são a manipulação de líquidos superaquecidos, produtos químicos e/ou inflamáveis, principalmente o álcool, superfícies aquecidas, exposição de fios elétricos e bombas festivas (OLIVEIRA; FERREIRA; CARMONA, 2009). Estudos demonstram os acidentes em cozinhas de restaurante estão 45,8% dos casos relacionados à queimaduras (CHAMMA; FORASTIERI, 1999).

O presente trabalho tem o objetivo de relatar as ações educativas de prevenção em acidentes de trabalho com queimaduras.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência de ações de prevenção às queimaduras realizadas em cozinhas de dois restaurantes e uma lancheria, sendo estas localizadas no município de Pelotas/Rio Grande do Sul.

As atividades foram realizadas pelos acadêmicos de Enfermagem, integrantes do Grupo de Extensão e Pesquisa em Queimaduras (GEPQ) vinculadas a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), no período de junho e julho de 2015, abordando um público de 25 profissionais que atuam nos locais já mencionados.

Para o desenvolvimento das ações foi necessários contato prévio com os responsáveis pelos estabelecimentos que foram selecionados por critérios de localização central e servirem refeições como almoço, café e janta.

Utilizou-se impressões ilustrativas/informativas (Figura 1) elaboradas pelos integrantes do grupo, sobre prevenção de queimaduras em cozinhas e primeiros socorros para facilitar o entendimento dos profissionais sobre o assunto abordado.

Ao chegar no estabelecimento os acadêmicos se direcionaram a cozinha, apresentando-se para os trabalhadores e conversando sobre os riscos de acidentes no trabalho voltados à queimaduras e apontando as fragilidades do local que oferecem riscos de acidentes.

Ao término de cada atividade foi distribuído aos trabalhadores *flyers* informativo sobre prevenção e primeiros socorros de queimaduras.

Figura 1. Prevenção e Primeiros Socorros em Queimaduras em Cozinhas



3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O GEPC tem o papel de orientar e capacitar as pessoas a se prevenir e agir em caso de acidentes com queimaduras, assim como, com ações nas cozinhas ensinar a eliminar riscos e ter mais cuidado na manipulação de alimentos, líquidos, e superfícies superaquecidas, instalações elétricas, botijões mal conectados e substituição de líquidos inflamáveis como o álcool, pelo uso do gel.

Dos 25 profissionais atingidos, 16 eram mulheres e nove homens, ambos trabalhadores de cozinhas de restaurantes e lancherias. Todos receberam os integrantes do GEPC de forma receptiva, aceitando as informações e elucidando dúvidas, colaborando assim para o sucesso das atividades.

Ao analisar os acidentes acontecimento com queimaduras é possível observar que, no sexo feminino as maiores incidências de acidentes ocorrem na cozinha, no preparo dos alimentos, manipulação de água fervente, fogões com panelas mal adaptadas ou cabos soltos, manipulação de óleo quente e sistemas de botijão de gás mal conectados ou em mal estado de conservação. Situações que podem estar relacionadas no desenvolvimento de atividades de trabalho ou não. No sexo masculino, por sua vez, as queimaduras estão mais relacionadas ao ambiente laboral, onde os acidentes de trabalho mais prevalentes em queimaduras são por eletricidade de alta voltagem, agentes térmicos e agentes químicos (BRASIL, 2012).

Segundo SANTOS (2014), cozinheiros e garçons são citados entre os trabalhadores com maior incidência de acidentes com queimaduras durante suas atividades laborais, sendo que os acidentes podem ocorrer em ambientes distintos, tanto nos considerados saudáveis, ou seguros, quanto nos ambientes não saudáveis

ou inseguros/risco inerente à atividade e/ou função desempenhada, havendo grande diversidade de fatores que favoreceram à ocorrência.

Diante da ação foi possível identificar que grande parte dos trabalhadores já sofreu algum tipo de queimaduras oriundas de acidentes de trabalho que poderiam ter sido evitados com medidas simples de prevenção.

Alguns trabalhadores relatam o uso de receitas caseiras na ferida após as queimaduras, a fim de minimizar a dor desconhecendo os malefícios que as mesmas podem trazer, sem saber quais as formas corretas de proceder após a queimadura.

A finalidade do GEPQ além de reforçar ações sobre a prevenção das queimaduras é atentar para a importância dos primeiros socorros diante dos ferimentos e procura de atendimento na Unidade Básica de Saúde mais próxima para que seja realizada uma correta avaliação pelo profissional competente.

4. CONCLUSÕES

Diante dos dados que demonstram que os acidentes de queimaduras ocorrem por grande incidência em cozinhas, torna-se necessário a realização contínua de educação de saúde junto aos profissionais atuantes nesta área.

Entende-se que esses tipos de ações culminam para a diminuição de acidentes de trabalho com queimaduras e os preparam para a realização de primeiros socorros durante os acidentes em suas atividades laborais.

As atividades de extensão na área da saúde são estratégias fundamentais para prevenir e orientar as populações de risco, que neste caso são os trabalhadores de cozinhas. Além disso, contribui para a formação do Enfermeiro diante do seu papel de educador em saúde, o que eleva o desenvolvimento profissional transmitindo conhecimento a população para que elas mesmas possam ter consciência de que a prevenção sempre será o melhor método para evitar acidentes, seja no trabalho ou lazer.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. **Cartilha para tratamento de emergência das queimaduras**. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.

CHAMMA, L.; FORASTIERI, N. **Análise das notificações de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais em restaurantes ao longo de dez anos**. In: Anais do XV Congresso Mundial sobre segurança do trabalho. São Paulo, 1999.

OLIVEIRA, F.P.S.; FERREIRA, E.A.P.; CARMONA, S.S. Crianças e adolescentes vítimas de queimaduras: caracterização de situações de risco ao desenvolvimento. **Revista Brasileira de Crescimento e Desenvolvimento Humano**, São Paulo – SP, v.19, n.1, p.19-34, 2009.

SANTOS, E.A., et al. Ocupações com maior risco para acidente com queimaduras. **Revista Brasileira de Queimaduras**, Goiânia- GO, Vol.13 n.4, p. 260-264, 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUEIMADURAS. **Conceitos e causas de queimaduras**. 2013. Disponível em: <http://sbqueimaduras.org.br/queimaduras-conceito-e-causas/> Acesso em: 7 jul 2015.

World Health Organization. **Facts about injuries: burn**. Disponível em: www.who.int/mipfiles/2014/burns1.pdf. Acesso em 30/08/2010 Acesso em: 11 jul 2015.