



## **ERGONOMIA E USO DE EPI'S EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE EMPRESA NA CIDADE DE PELOTAS, RS.**

**Autores: KABKE, Geórgia Brum<sup>1</sup>; MELLER, Fernanda de Oliveira<sup>1</sup>; SCHÄFER, Antônio Augusto<sup>1</sup>; SILVA, Catuscie Cabreira<sup>1</sup>; MONTEIRO, Aline Rodrigues<sup>1</sup>; SANTOS, Leonardo Pozza dos<sup>1</sup>; BUCHWEITZ Márcia Rúbia Duarte<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup>Acadêmicos do Curso de Nutrição – Universidade Federal de Pelotas - UFPel

<sup>2</sup>Professora da Faculdade de Nutrição- Universidade Federal de Pelotas- UFPel  
Campus Universitário – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900 – gekabke@hotmail.com

### **1. INTRODUÇÃO**

Atualmente o mercado brasileiro de refeições coletivas fornece cerca de 8,3 milhões de refeições/dia. Estima-se que o potencial teórico de refeições supere 40 milhões de unidades diariamente, o que demonstra que esse segmento ainda tem muito pra crescer (ABERC, 2008).

A ergonomia é o estudo da adaptação do trabalho às características fisiológicas e psicológicas do ser humano. As condições ergonômicas influenciam diretamente no desempenho das atividades dos funcionários, podendo levá-los a um melhor ou pior desenvolvimento de suas atividades.

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

Considerando os perigos decorrentes das atividades exercidas em Unidades de Alimentação e Nutrição e a importância dos cuidados ergonômicos bem como o uso de equipamentos de proteção individual (EPI's) para minimizar a ocorrência de acidentes de trabalho e o impacto sobre a produtividade desse tipo de trabalhadores, o presente estudo teve como objetivo analisar as condições ergonômicas do ambiente de trabalho e o uso de EPI's pelos colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

### **2. MATERIAL E MÉTODOS**

A pesquisa foi realizada em uma UAN de empresa do ramo de beneficiamento de arroz, que terceiriza a atividade do restaurante.

Participaram do estudo 12 (80%) colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição que responderam a questionário sobre condições ergonômicas em relação à postura de trabalho e queixas de dores no corpo. Também foi investigado o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) e a incidência de acidentes de trabalho.

Foram elaborados dois questionários: o primeiro era composto de 42 perguntas sobre ergonomia e a importância do uso de EPI's dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, no qual 30 perguntas foram respondidas por cada colaboradora e as outras 12 foram analisadas por observação visual relativa a estrutura física da Unidade.

O segundo questionário investigava o uso de EPI's, e era composto de 15 itens.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os participantes da pesquisa são do sexo feminino, com idade entre 34 a 53 anos. O tempo de serviço na U.A.N varia entre 7 meses a 10 anos, e a jornada de trabalho de todos é de 8 horas/dia, com intervalo de descanso de 1 hora para almoço.

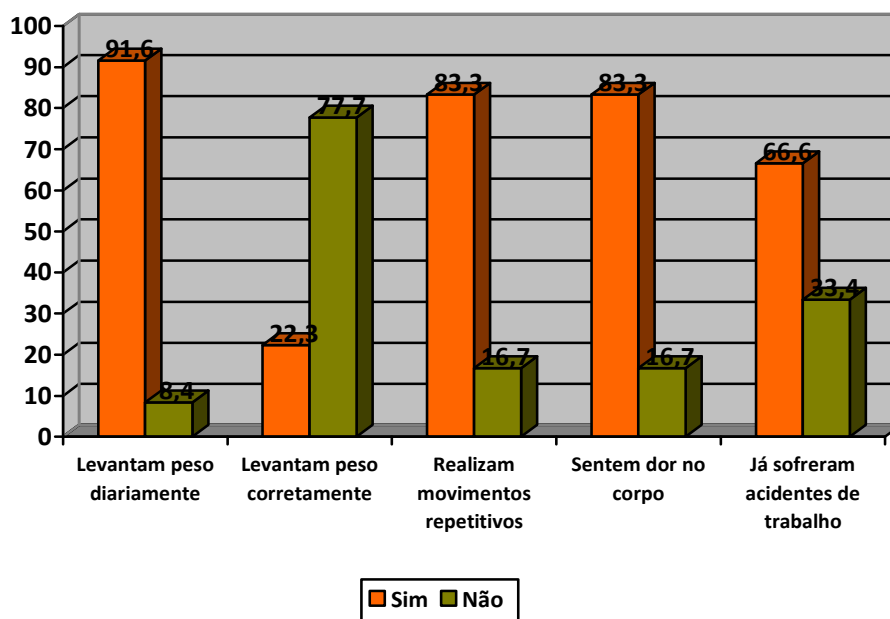


Figura 1: Relato dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição sobre condições de trabalho e queixas de dores no corpo. Pelotas/RS, 2009.

Os resultados obtidos no presente estudo mostraram que 91,6% das colaboradoras da UAN levantam peso diariamente, tais como: cubas, painéis, caixas etc. Quando perguntadas sobre a maneira correta de manusear o peso, apenas 22,2% demonstraram corretamente que sabiam levantar o peso. Esses resultados também foram observados no estudo realizado numa UAN por Casaroto *et. al.* (1997), onde as atividades desenvolvidas pelos colaboradores

apresentavam problemas de movimentos manuais repetitivos, levantamentos de pesos excessivos e permanência por períodos prolongados na posição em pé, ou mesmo numa postura inadequada.

Também verificou-se no presente estudo que 83,3% das colaboradoras executam diariamente movimentos repetitivos e 91,6% realizam toda a jornada de trabalho em pé, sem períodos previstos para descansos rápidos. Proença (1993), em sua avaliação desse tipo de serviço, destaca que diversos autores questionam a necessidade da maior parte das atividades em UAN's serem realizadas em pé, sem nenhum tipo de apoio, além de observarem a falta de adequação dos meios de trabalho disponíveis, levando à manutenção de posturas forçadas.

Posturas inadequadas, contribuem para que a médio e longo prazo, surjam problemas de dores no corpo dos trabalhadores. A postura é tão importante para o desempenho das tarefas quanto para a promoção da saúde e minimização de estresse e desconforto durante o trabalho (MONTEIRO *et al*, 1997). Na amostra estudada, 83,3% queixaram-se de algum tipo de dor, sendo a coluna, pernas, braços e mãos, as localidades do corpo mais citadas.

33,3% das colaboradoras tiveram que se afastar do trabalho por motivo de dor e 66,6% já sofreram algum tipo de acidente de trabalho, tais como: cortes, queimaduras e quedas. Entre as que se acidentaram, 75% não usavam o EPI adequado, apesar da empresa disponibilizar gratuitamente aos funcionários, todos os EPI's exigidos pela legislação.

#### 4. CONCLUSÕES

Conclui-se que a maioria das colaboradoras da UAN apresentam problemas ergonômicos em relação a posturas de trabalho e conscientização para adesão ao uso de EPI's, aumentando o risco para a ocorrência de acidentes de trabalho. Sugere-se que aquelas expostas a atividades com movimentos repetitivos façam rodízio constante da escala de serviço e que a UAN adote uma rotina de trabalho com períodos de descanso curtos, mas freqüentes. Também se aconselha que sejam realizados treinamentos freqüentes que orientem a manipular corretamente os objetos pesados e também para aderirem melhor ao uso de EPI's em suas atividades rotineiras.

#### 5.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS.**

Disponível em :<<http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>  
Acesso em: 14 de maio 2009

CASAROTO, R. A.; MENDES, F. L. Avaliação Ergonômica de restaurantes. In: **CONGRESSO LATINO AMERICANO DE ERGONOMIA, E 4º CONGRESSO BRASILEIRO DE ERGONOMIA**, 1997, Florianópolis. Anais. Florianópolis: Associação Brasileira de Ergonomia e Fundacentro, 1997. p.316-321.

MONTEIRO, J. C., SANTANA, A. M. C. DUARTE, M. F. S. et al. Análise de posturas no trabalho para entender a performance Física do trabalhador do setor de carnes do restaurante universitário da UFSC. ANAIS DO 4º

**CONGRESSO LATINO AMERICANO DE ERGONOMIA E 8º CONGRESSO BRASILEIRO DE ERGONOMIA.** Florianópolis (SC), p.400-406, 1997.

PROENÇA, R.P.C. **Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: uma proposta no setor de Alimentação Coletiva.** Dissertação (Mestrado em Engenharia). Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 1993.

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