Centro Paula Souza

Etec Professor Alfredo De Barros Santos

Ensino Técnico Segurança do Trabalho

Análise de Riscos em Restaurante

1. Ana Clara Cornetti De Barros Pereira
2. Diego Simões Magave Da Silva
3. Marcus Vinícius Elias
4. Maria Eduarda Ferreira Da Silva
5. Matheus Scaramella Lima Dos Santos

Lúcio Gualiato Gonçalves

Resumo: Neste artigo científico para conclusão de curso, será abordado a análise de riscos em restaurantes, com foco nos riscos ergonômicos, físicos e mecânicos enfrentados pelos trabalhadores. Serão discutidos os problemas decorrentes de mobiliário inadequado, movimentos repetitivos, posturas incorretas, exposição prolongada ao ruído, manuseio de materiais cortantes e contato frequente com fontes de calor. Será abordada também, uma solução para este problema, apresentando dados estatísticos e os benefícios que serão proporcionados aos funcionários.

Palavras-chave: Mobiliário. Postura.

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

1. Introdução

A ergonomia e a análise de riscos são fundamentais para garantir a saúde e a segurança dos trabalhadores em diversos setores, incluindo o de restaurantes, que exige alta demanda física e agilidade. A ergonomia tem como objetivo adaptar as condições de trabalho às características físicas e psicológicas dos trabalhadores, promovendo seu bem-estar e desempenho. No contexto de restaurantes, a falta de condições adequadas pode levar a uma série de problemas, como dores musculares, estresse e fadiga.

Os trabalhadores de restaurantes estão expostos a vários riscos, assim como ergonômicos, físicos e mecânicos frequentemente, seja pela inadequação do mobiliário, pela execução de movimentos repetitivos ou pela exposição constante a fontes de calor e materiais cortantes. Segundo Iida (2005), O design inadequado do posto de trabalho, associado à repetição de movimentos e posturas incorretas, contribui diretamente para o aumento de doenças ocupacionais. Isso é claro em cozinhas industriais, onde os funcionários frequentemente se queixam de dores lombares, lesões por esforços repetitivos (LER) e outros problemas relacionados à ergonomia.

Nesse estudo, será realizado uma análise detalhada dos riscos enfrentados pelos trabalhadores de restaurantes, com destaque nos riscos ergonômicos, físicos e mecânicos. Com base em dados estatísticos, daremos propostas para diminuir e solucionar esses problemas. A importância desse estudo é mostrar a necessidade de melhorias nas condições no setor de alimentação, para garantir tanto a segurança quanto um melhor desempenho na realização das atividades pelos funcionários.

2. Desenvolvimento

2.1 Ergonomia Física

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

A ergonomia física é uma adaptação de trabalho as necessidades físicas humanas , como objetivo de prevenir lesões musculoesqueléticas , melhorar a postura e movimento e reduzir fadiga e estresse , tendo seus benefícios com a redução de acidentes , aumento da produtividade e qualidade de vida do trabalho , segundo Silveira Aretuza Santos (2018) em um restaurante universitário, foram identificados problemas como posturas inadequadas e levantamento de peso frequente, ambos fatores que elevam o risco de lesões musculoesqueléticas. A falta de manutenção preventiva dos equipamentos e o uso inadequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) também contribuíam para as más condições de trabalho, evidenciando a importância de um ambiente físico adequado para a saúde do trabalhador.

De forma semelhante, Silva Pábula Rayane (2019) destacou em sua pesquisa os riscos ergonômicos na cozinha de um restaurante universitário, onde posturas prolongadas em pé, altas temperaturas e movimentos repetitivos eram comuns. Essas condições resultavam em desconforto físico, dores musculares e fadiga, comprometendo tanto a saúde quanto o desempenho dos trabalhadores.

Portanto, a Ergonomia Física visa ajustar as condições de trabalho para reduzir o impacto negativo sobre o corpo, principalmente em ambientes que exigem esforço físico repetitivo, como cozinhas industriais e outros setores de serviços. A implementação de boas práticas, como o uso correto de EPIs, a organização do espaço de trabalho e a adoção de equipamentos ergonômicos, é fundamental para prevenir lesões e melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores

No entanto, a pesquisa de Strasburg et al. (2015), em questão trata de uma extensa avaliação das condições ergonômicas nos restaurantes universitários, destacando a necessidade de condições mais saudáveis, para ações que envolvam trabalhadores que atuam na distribuição e limpeza de pratos. O

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

movimento repetitivo devido à falta de variedade torna os trabalhadores mais predispostos a lesões ocupacionais. Quando associados a ambientes insalubres, como calor e ruído excessivos.

Além disso, a pesquisa mencionou a necessidade de uma adesão mais ampla ao uso de EPI para reduzir o risco de tais fatores. Os resultados mostraram forte divergência, na medição dos pesos dos estojos de alimentos e na substituição de embalagens em diferentes preparos .Mostrando assim a importância de seguir corretamente as normas e critérios repassados para um ambiente seguro e saudável.

2.2 Ruído

O ruído em restaurantes é o processo de avaliação e medições dos níveis de ruído dentro de um estabelecimento gastronômico . O objetivo é garantir que o ambiente seja confortável e seguro para clientes e funcionários. Segundo Quintilio et al.(2012) A análise de ruídos em restaurantes é fundamental para garantir uma experiência gastronômica confortável, equilibrando a eficiência acústica com a criação de um ambiente agradável. O controle do ambiente sonoro contribui para a satisfação do trabalhador e qualidade geral do serviço. Este estudo tem como objetivo analisar como estímulos auditivos ,influenciam a satisfação dos trabalhadores dentro do ambiente de trabalho sendo recomendado o uso de EPIs além de medidas para diminuição do nível de ruídos afim de proteger a audição dos trabalhadores. Em restaurantes e cozinhas industriais o ruído é bastante intenso e medidas protetivas são inexistentes, ou precárias assim podendo-se concluir, que é necessário a implementação de Programas de Conservação Auditiva.

Segundo Alves et al. (2023) Estudo realizado em uma cozinha de restaurante no interior de São Paulo, revelou que os níveis de pressão sonora durante o atendimento ao cliente são estatisticamente superiores aos registrados antes e após o atendimento, excedendo os limites estabelecidos pela ABNT-NBR

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

10.152, destacando a necessidade de medidas de controle do ruído para garantir o conforto acústico dos trabalhadores.

2.3 Riscos Ocupacionais

Os riscos ocupacionais são potenciais ameaças à saúde ou à vida dos trabalhadores, decorrentes de condições e elementos presentes no ambiente de trabalho segundo Paes et al. (2020) aborda os riscos ocupacionais enfrentados pelos trabalhadores, de restaurantes comerciais da região metropolitana de Recife-PE, com foco em fatores como ruído, calor, iluminação, produtos químicos e efeito ergonômico. Foi realizado um estudo em dois restaurantes, avaliando o nível desses produtos para mostrar a melhoria no desempenho.

Os resultados mostram condições de vida precárias devido às altas temperaturas na área da cozinha, à falta de iluminação em alguns ambientes e a exposição á ruído além da tolerância dos trabalhadores. Além disso, há falta de utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), aumentando o número de riscos há produtos químicos.

Em muitos ambientes de trabalho, existem normas específicas que devem ser seguidas para garantir que o local de trabalho seja seguro conforme Filiaggi et al. (2003) a segurança ocupacional na indústria de serviços alimentícios enfatiza que, embora a taxa média de lesões não fatais seja menor, este setor é responsável por um alto número de trabalhadores feridos. Entre os mais frequentes estão quedas, cortes, uso excessivo e queimaduras.

Várias maneiras pragmáticas são para reduzir esses riscos, como treinamento adequado e equipamentos de proteção e procedimentos de segurança a serem introduzidos no trabalho regular a cada dia. A gerência interna, bem como os funcionários, precisa ser envolta no processo de segurança para que ele possa aumentar a eficácia dessas medidas.

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

O trabalho realizado em cozinhas industriais envolve repetição de movimentos, levantamento de pesos e um longo período de atividades em pé, o que pode resultar em diversos problemas de saúde como DORT (Distúrbios Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho) e lombalgia (dores na lombar). A falta de planejamento ergonômico e a falta de manutenções adequadas de equipamentos, contribui de forma significativa para esses problemas, além de causar acidentes como choques, cortes e queimaduras.

As condições precárias de trabalho causam uma grande sobrecarga física aos funcionários, aumentando a probabilidade de doenças. A falta de discussões sobre essas doenças no ambiente de trabalho dificulta a busca de melhorias e ao acesso a um atendimento médico de qualida, para os trabalhadores afetados. Sem melhorias ergonômicas, fica cada vez mais difícil solucionar esse tipo de problema.

O treinamento de manuseio de alimentos é um processo educacional que visa ensinar indivíduos a manipular alimentos de maneira segura, Um estudo de Teixeira et al. (2010) revelou que anualmente, 100 milhões de pessoas contraem doenças transmitidas por contaminação hídrica e alimentar. Para minimizar esse problema, foi aplicado um treinamento de boas práticas e manipulação para funcionários de um restaurante, baseado nas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) 275 e 216. O treinamento foi realizado em duas sessões de 20 minutos, com perguntas, dinâmicas e esclarecimento de dúvidas. O objetivo foi capacitar os funcionários para manipular alimentos e água de forma segura.

2.4 Prevenção contra incêndios e Analises de riscos

A prevenção de incêndios em restaurantes é crucial para garantir a segurança dos clientes e funcionários , segundo a ABNT História da ABNT (2020) , deixar a mesma estrutura antiga do restaurante e aumentar as pessoas é um risco a ele

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

Ou seja as necessidades urgentes de manutenção no local são grandes, para que se possa garantir a segurança do local e implementação do sistema de prevenção, além de ter extintores de incêndio em restaurantes e lanchonetes.

A elaboração de um mapa de riscos é uma ferramenta visual que ajuda a identificar, avaliar e priorizar riscos potenciais em uma organização, projeto ou processo.

O mapa de risco é uma ferramenta crucial para identificar e controlar os riscos ocupacionais, que podem comprometer a segurança e saúde dos trabalhadores e dos clientes. Além da proteção oferecida ao Trabalhador, a implementação do mapa de risco eficaz contribui para um melhor ambiente de trabalho e seguro para todos os colaboradores.

Segundo Ranieri (2014) com o passar dos anos cresce o número de pessoas e/ou trabalhadores que não retomam as suas casas/lares para fazerem as refeições diárias. Isso pode estar relacionado à falta de tempo para deslocamento e a necessidades diversas. Diante disso, com uma avaliação aprofundada no local investigado, os riscos físicos, químicos, ergonômicos, ergonômicos, de acidentais e biológicos, poderiam ser identificados e eliminados do ambiente de trabalho devidamente.

A análise de risco é um método que deveria ser implantadas em todos os restaurantes e lanchonetes para melhor proteção dos funcionários, de acordo com Souza e Lima (2022), essa metodologia organiza as etapas de forma clara, definindo responsabilidades e prazos, o que aumenta a eficiência na mitigação dos riscos

Além disso nós estamos implantando um processo chamado Take 5, que basicamente é uma análise de risco simplificada, na qual os funcionários poderão utilizar para suas tarefas

3.0 Metodologia

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

Foram realizadas pesquisas de campo em dois restaurantes diferenciados , para analisarmos os riscos e ver suas condições de segurança e saúde ocupacional, com a finalidade de prevenir e extinguir todos os riscos encontrados nos dois ambientes de trabalho.

Segurança:

1. Na parte da segurança a Lanchonete apresenta um ambiente seguro, com extintor de incêndio em manutenção regular, certificado de dedetizadora em dia e fiações escondidas. Já o Restaurante enfrenta sérios problemas de segurança, incluindo falta de extintor na cozinha, apenas uma saída de emergência e instalações elétricas inadequadas

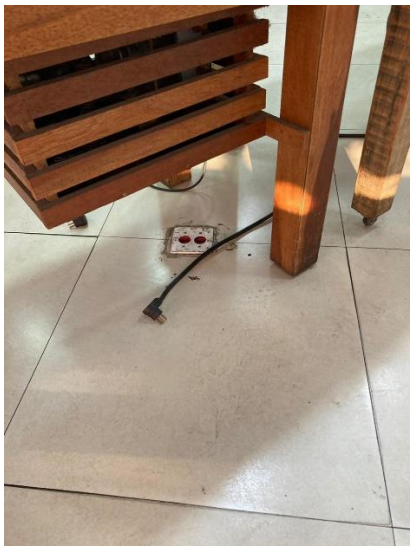
Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com



(Restaurante).

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

(Lanchonete.)

Fonte:Próprio Autor

Ergonomia:

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

2. Já na parte da ergonomia a Lanchonete oferece uma distribuição das mesas adequada, ambiente bem organizado e iluminado, proporcionando um ambiente de trabalho confortável. Mas já o Restaurante Aparecida apresenta uma cozinha com chão molhado, falta de ventilação, equipamentos não ergonômicos e espaço reduzido.

(Restaurante.)

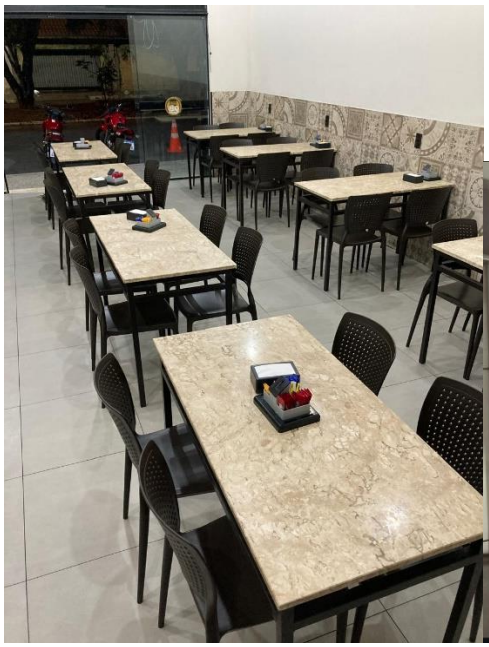
Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com



(Lanchonete.)

Fonte:Próprio Autor

Contudo foi criado o Take 5 , que será usado para o trabalhador; que ao realizar o trabalho, terá uma visão ampliada dos riscos.

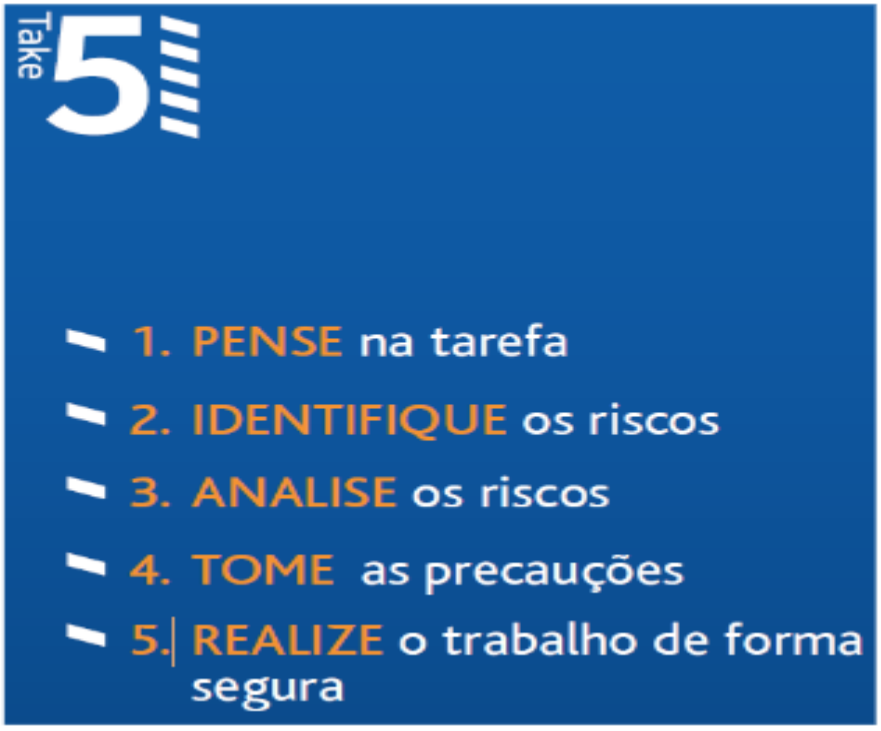
Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com



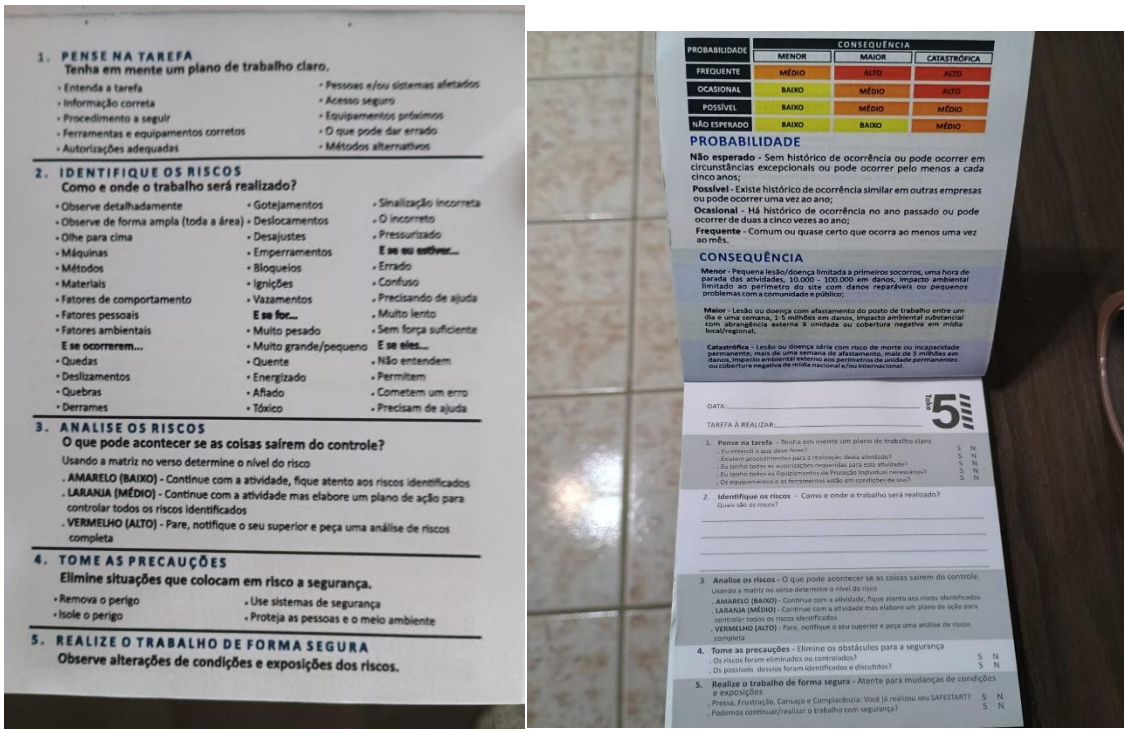
Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com



Fonte:Próprio Autor

4.0 CONCLUSÃO

A análise de riscos em restaurantes, mostra a importância de um ambiente com um trabalho seguro e ergonomicamente adequado para proteger a saúde e o bem-estar dos trabalhadores. Através da identificação de riscos ergonômicos, físicos e mecânicos, percebe-se que os funcionários estão frequentemente expostos a condições que podem levar a lesões e doenças ocupacionais, como dores musculares, lesões por esforços repetitivos e problemas auditivos devido ao ruído excessivo.

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

A implementação de medidas preventivas, como a adequação do mobiliário, a utilização correta de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e o controle de ruídos, pode reduzir significativamente esses riscos, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro e confortável. Além disso, o uso de ferramentas como o mapa de risco e programas de conscientização, como o Take 5, que incentiva os trabalhadores a realizarem uma análise rápida de riscos antes de cada tarefa, contribui para a construção de uma cultura de segurança no local de trabalho.

Os dados coletados neste artigo para conclusão de curso, demonstra que investir em segurança e ergonomia resulta em benefícios tanto para os trabalhadores, com a redução de lesões e melhoria da qualidade de vida, quanto para os empregadores, com o aumento da produtividade e redução de custos associados a acidentes de trabalho. Portanto, promover um ambiente de trabalho seguro e saudável é essencial para o desenvolvimento sustentável e eficiente do setor de alimentação, garantindo o bem-estar dos funcionários e a qualidade do serviço oferecido aos clientes.

Restaurant Risk Analysis

In this scientific article for the conclusion of the course, risk analysis in restaurants will be addressed, focusing on the ergonomic, physical and mechanical risks faced by workers. Problems arising from inadequate furniture, repetitive movements, incorrect postures, prolonged exposure to noise, handling of sharp materials and frequent contact with heat sources will be discussed. A solution to this problem will also be addressed, presenting statistical data and the benefits that will be provided to employees.

Keywords: Furniture. Posture.

REFERENCIAS:

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. História da ABNT. Disponível em: (link unavailable) Acesso em: 05 out. 2020.

CASAROTTO, Raquel Aparecida; MENDES, Luciane Frizo. Queixas, Doenças Ocupacionais e Acidentes de Trabalho em Trabalhadores de Cozinhas Industriais. 2003.

FILIAGGI, Alfred J. et al. Practice-based approaches to disabling occupational injuries: restaurant hazards. Professional Safety, Hopkinton, Ma, p. 1-06, maio 2003.

QUINTILIO, Maria Salete Vaceli et al. Avaliação do ruído ocupacional em um restaurante no município do Mato Grosso do Sul. 2012.

ROSTAMI, A. Tools and techniques in Risk identification: a research within SMEs in the UK construction industry. Universal Journal of Management, v. 4, n. 4, p. 203-210, 2016.

SILVA, Pábula Rayane da. Análise dos riscos ergonômicos na cozinha do restaurante universitário de UFERSA CAMPUS. 2019.

SILVEIRA, Aretuza Santos. Análise das condições ambientais, ergonômicas e dos riscos ocupacionais em um restaurante universitário de expansão. 2018.

STRASBURG; JOSÉ, Virgílio; REDIN; CARLA. Políticas de Má Conduta em Revistas Biomédicas de Alto Impacto: evaluation of ergonomics conditions in works in university restaurants. Reget/Ufsm, 2015.

TEIXEIRA, Andrieli Thaisa et al. Aplicação de treinamentos de boas práticas de manipulação para funcionários de um restaurante. 2010.

VASCONCELOS, F.D. Atuação do Ministério do Trabalho na fiscalização das condições de segurança e saúde dos trabalhadores, Brasil, 1996-2012. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, v. 39, n. 129, 2014.

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - cornettianaclara147@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – diego.guara2003@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - marcuselias3449@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - mahduzx@gmail.com

Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos - matheusscaramella19@gmail.com