Centro Paula Souza

Etec Professor Alfredo De Barros Santos

Ensino Técnico Segurança do Trabalho

PERIGOS NA ZONA DE LAZER: ANÁLISE DE RISCOS EM RESTAURANTE PESQUEIRO

[1] Danubia de Oliveira Nascimento Ribeiro

[2] Isaque da Silva

[3] Jamilly Vaz da Silva Santos

[4] Lídia Maria Salvador de Sousa

[5] Tamires Cristina Santos Barreto

Lúcio Gualiato Gonçalves

Resumo: Neste trabalho de conclusão de curso, será analisada a segurança em locais de lazer, com foco em restaurantes pesqueiros. O estudo examinará os riscos associados a esses ambientes, especialmente em relação a afogamentos e engasgos, importância da sinalização adequada para prevenir acidentes, e a implementação do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR). A pesquisa incluirá dados estatísticos que evidenciam a relevância da segurança nesses estabelecimentos e os benefícios de uma gestão eficaz de riscos para a proteção dos usuários e a melhoria das condições de trabalho.

Palavras-chave: Pesqueiro - Orientação - Sinalização - Documentação

1. Introdução:

[1]Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – ribeirodanubia25@gmail.com
[2]Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – Isaquesilvasilva150@gmail.com
[3]Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – jamilly.vaz18@gmail.com
[4]Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – lidia.sousa1604@gmail.com
[5]Técnico em Segurança do Trabalho, na Etec Professor Alfredo de Barros Santos – ctamires053@gmail.com

Quando se refere a lazer e pescaria o Vale do Paraíba sem dúvidas é um dos principais líderes a atrair o público que gosta da prática, dentro das pesquisas e investigações percebemos que há um padrão na grande maioria de irregularidades, dentre elas as sinalizações, falta de treinamentos e documentações. Dentro das sinalizações a Norma Regulamentadora-26 afirma que todo ambiente deve conter algum tipo de limitação que mostre os perigos, riscos e ações de segurança daquele local, o que não acontece nos pesqueiros da nossa região onde a maioria dos avisos são somente sobre valores dos produtos. Na grande maioria dos pesqueiros, não se encontram placas sobre risco de afogamento, sendo um perigo iminente para os trabalhadores e visitantes.

O Pesqueiro analisado está localizado na estrada de Lorena-SP e atua com a modalidade Pesque-Pague, nele encontra-se também vários ambientes de lazer para adultos e crianças. Durante as visitas, foi observado que faltam inúmeras placas de avisos, redes de proteção, portinholas para impedir animais de acessar as áreas de lazer e corrimões. Contudo, foi realizada uma análise sobre os riscos presentes, incluindo a sugestão de placas de avisos, orientações sobre desengasgo e objetos adequados para o auxílio em caso de afogamento.

2. Desenvolvimento:

2.1 Pesqueiros

A aquicultura é uma atividade que vem crescendo significativamente ao longo das últimas décadas, com seu desenvolvimento global intensificado a partir de 1930. No Brasil, esse setor enfrentou desafios como altos impostos e a ausência de uma assistência governamental adequada, mesmo assim, conseguiu se consolidar como uma importante atividade econômica.

De acordo com Marques et al. (2015), o processo de licenciamento ambiental tem se mostrado um dos principais entraves para a expansão da aquicultura, uma vez que requer a aprovação de diversos órgãos, como a Agência Nacional de Águas (ANA), o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), a Marinha e a Superintendência do Patrimônio da União (SPU). Para empreendimentos como pesqueiros, esses requisitos são cruciais para a manutenção de práticas sustentáveis e ambientalmente corretas, o que impacta diretamente a

operação desses espaços. Dentro do contexto da aquicultura, a piscicultura tem se destacado como uma das principais alternativas de renda, tanto para pequenos quanto para grandes empresários no setor rural.

Furlaneto e Esperancini (2009) apontam que essa prática oferece oportunidades para a comercialização de peixes, além de proporcionar lazer por meio de atividades como o pesque-pague e a pesca esportiva.

2.2 Engasgo

Engasgos em pesqueiros podem acontecer por inúmeras causas, como ingerir alimentos de forma acelerada ou apressada. Isso inclui tanto os visitantes quantos os trabalhadores, que em sua maioria, se alimentam no próprio local de trabalho, sendo assim, muitas pessoas costumam comer rapidamente, o que contribui para o aumento de risco de engasgos. Segundo Niemann e Baird (2018), "a ingestão rápida de alimentos secos ou duros é especialmente perigosa".

Quando se trata de Restaurantes Pesqueiros, porções de peixes são o prato principal, e sendo um animal vertebrado, contém espinhas que podem ser facilmente esquecidas durante a refeição. Essas espinhas, se não forem removidas ou mastigadas adequadamente, podem causar obstruções na garganta, levando a situações potencialmente perigosas. Segundo (LEITE et al. 2023), a manobra de Heimlich é considerada a principal das técnicas utilizadas para desobstrução de vias aéreas, sendo crucial em emergências de asfixia por corpo estanho.

2.3 Afogamento

O afogamento em áreas de lazer representa um risco significativo que deve ser tratado com seriedade, tanto para os frequentadores quanto para os trabalhadores. Esses ambientes de lazer, frequentados por famílias e grupos de amigos, podem tornar-se cenários perigosos caso não haja vigilância adequada. Muitos acidentes de afogamento, podem resultar nas vítimas sequelas neurológicas graves. De acordo com a Sociedade Brasileira de Salvamento Aquático (SOBRASA, 2024), “o afogamento é uma das principais causas de morte acidental em ambientes aquáticos de lazer, exigindo uma resposta rápida e eficiente”.

Os trabalhadores de Restaurantes-Pesqueiros estão particularmente expostos a esses riscos, já que suas funções frequentemente os colocam em contato direto com a água. Muitas vezes, o despreparo dos colaboradores pode não apenas complicar a situação da vítima, mas também colocar a vida do próprio trabalhador em risco, caso esses profissionais não recebam a orientação adequada em primeiros socorros. A UFPB (2024) enfatiza que “o correto manejo da vítima pode reduzir os danos em casos de afogamento”, o que destaca a importância de capacitar os trabalhadores em técnicas de resposta a emergências.

Para diminuir esses riscos, a implementação de medidas preventivas é fundamental. A SOBRASA (2024) propõe que os ambientes de lazer com piscinas, rios, e lagos como os pesqueiros estejam equipados com dispositivos de segurança, como boias coletes salva-vidas, que são cruciais em emergências. Além disso, a BVS Saúde (2024) recomenda também que sejam adotadas práticas como, evitar o consumo de álcool em ambientes de lazer contribuindo com a prevenção de acidentes fatais.

2.4 Sinalização de Segurança

A Norma Regulamentadora 26 - Sinalização e Identificação de Segurança em Ambientes de Trabalho (2022), estabelece que deve ser escolhido cores para avisos de segurança, a fim de indicar e alertar sobre possíveis riscos e perigos. As cores servem para identificar os equipamentos de segurança, dividir áreas e indicar ações. Ainda assim é importante destacar a utilização de outras formas de prevenção de acidentes, além disso o uso de muitas cores deve ser evitado para não distrair ou confundir o trabalhador.

De acordo com Melo (2023) a sinalização de segurança é um equipamento de proteção coletiva (EPC), pois ela garante a proteção de todos, permitindo que as pessoas andem pelos lugares com mais segurança e eficiência. Com esse intuito, elas devem ser bem planejadas e colocadas em pontos estratégicos, podendo ser tanto sonora quanto visuais.

A comunicação visual é tudo que os nossos olhos veem, formado por imagens e nos transmitindo uma mensagem. As sinalizações não são diferentes, com elementos de formas, cores, setas e entre outros. Isso é essencialmente importante em ambientes de trabalho, pois dá ao trabalhador e seus usuários uma informação rápida e segura

do que devem fazer ou para onde devem ir corretamente, assim cuidando da saúde e segurança de todos no local (Silva et al. 2018).

2.5 Acidentes em cozinhas

Os perigos devem ser identificados, avaliados, minimizados e controlados, a fim de proteger o trabalhador dos perigos existentes. Escorregões, tropeços, quedas, queimaduras, cortes com facas e contato da pele com agentes químicos de limpeza, são as maiores causas de acidentes em cozinhas. O risco de incêndio é o único que tem consequências catastróficas (Guiliche 2022).

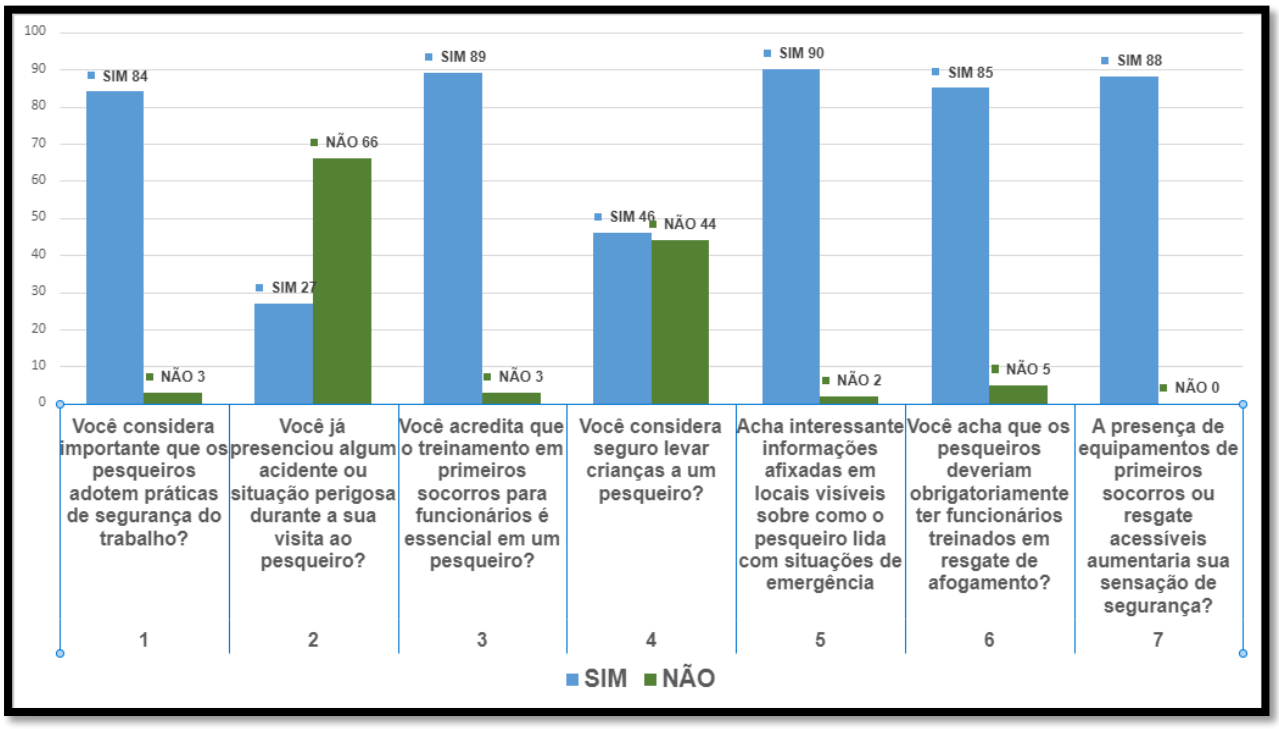
A qualificação profissional é essencial para reduzir acidentes e aumentar a segurança, sugerindo cursos práticos para capacitar os trabalhadores. Medidas preventivas, como a sinalização e o uso de equipamentos de segurança são fundamentais para evitar acidentes (Almeida e Vasconcelos 2014).

3.0 Metodologia

3.1 Pesquisa de Campo

Para a realização deste artigo, foi realizada uma pesquisa de campo pela plataforma ‘’forms’’ produzida pela empresa Google, com trabalhadores do pesqueiro, visitantes, e na escola Etec Professor Alfredo de Barros Santos com os alunos do terceiro módulo. (Quadro 1)

Quadro 1 - Gráfico de Pesquisa;



Fonte: Próprio Autor

3.3 Fotos do Restaurante-Pesqueiro

Fonte: Próprio Autor

4.0 Resultados obtidos

a) Análise do gráfico com as opiniões dos trabalhadores do pesqueiro e visitantes. (Quadro 1)
b) Sugestões de sinalizações em pontos estratégicos.
c) Orientações sobre primeiros socorros, para situações como engasgos durante refeições e afogamentos em lagos, técnicas de resgate e o uso de dispositivos de segurança, como boias e coletes salva-vidas.
d) Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) com o objetivo de integrar práticas de segurança, tanto para proteger os trabalhadores quanto para garantir a segurança dos visitantes. (Quadro 2)

Quadro 2 – Inventário de Riscos Ocupacionais;

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS OCUPACIONAIS
INVENTÁRIO DE RISCOS OCUPACIONAIS

ELABORAÇÃO:	10/10/2024	REVISÃO:	10/20/2024	ELABORAÇÃO:	Aux. Técnica Danúbia Ribeiro	EQUIPE DE ELABORAÇÃO:	Grupo TCC Restaurante Pesqueiro

Identificação do Processo e/ou ambiente de trabalho			Identificação de Perigos				Avaliação do Risco Bruto						Medidas de Prevenção Existentes			Avaliação do Risco Residual (considerar medidas de prevenção)						Plano de Ação existente (ID)
Ambiente de trabalho e/ou processo	Atividade e/ou tarefa	População exposta	Descrição Perigo(s)	Fontes geradoras e/ou circustância de exposição	Possível lesão ou danos a saúde	Resultado do monitoramento das exposição	Probabilidade	Probabilidade	Severidade	Severidade	Nível do Risco	Classificação do Risco Bruto	Controle de Engenharia	Sinalização, avisos, e/ou controles administrativos	Equipamento de Proteção Individual - EPI	Probabilidade	Probabilidade	Severidade	Severidade	Nível do Risco	Classificação do Risco Residual	
Área dos Lagos	Pesca	INDEFINIDO	Cortes E Perfurações	Manipulação de Objetos Pérfuros Cortantes	Lesão Corporal	9 horas	4	3 - Provável	3	3 - Média	12	SUBSTANCIAL	N/A	Não	Não	3	2 - Improvável	1	1 - Insignificante	3	TRIVIAL	1
	Brinquedos	INDEFINIDO	Queda De Objeto	Piso escorregadio	Queda	9 horas	3	3 - Provável	4	4 - Alta	12	SUBSTANCIAL	N/A	Não	Não	2	2 - Improvável	3	3 - Média	6	MODERADO	2
	Lazer	INDEFINIDO	Calor	Exposição a Carga Solar	Lesão Corporal	9 horas	3	3 - Provável	2	4 - Alta	6	MODERADO	N/A	Não	Não	2	2 - Improvável	1	1 - Insignificante	2	TRIVIAL	3
Banheiros	Utilização Higiênica	INDEFINIDO	Queda	Piso escorregadio	Lesão Corporal	9 horas	2	2 - Provável	2	3 - Média	12	SUBSTANCIAL	N/A	Não	Não	2	2 - Improvável	4	4 - Alta	12	SUBSTANCIAL	4
Cozinha	Cozinhar	1 pessoas	Queimadura	Fogão	Lesão Corporal	9 horas	4	3 - Provável	3	3 - Média	3	TRIVIAL	N/A		Não	2	2 - Improvável	3	3 - Média	3	TRIVIAL	5
	Manuzeio de Alimentos	1 pessoas	Contaminação	Alimentos	Risco Biológico	9 horas	3	3 - Provável	2	2- Leve	4	MODERADO	N/A	Não	SIM	3	3 - Provável	2	2 - Baixa	6	MODERADO	6
	Armazenagem	1 pessoas	Peso	Armazena em local inapropriado	Lesão Corporal	9 horas	3	3 - Provável	3	4 - Alta	6	MODERADO	N/A	SIM	Não	3	3 - Provável	3	3 - Média	6	MODERADO	7
Bar	Manuzeio de Bebidas	1 pessoas	Cortes E Perfurações	Manipulação de Objetos Pérfuros Cortantes	Lesão Corporal	9 horas	4	3 - Provável	3	3 - Média	6	MODERADO	N/A	Não	SIM	2	2 - Improvável	3	2 - Baixa	6	MODERADO	8
	Manuzeio de Alimentos	1 pessoas	Contaminação	Alimentos	Risco Biológico	9 horas	3	3 - Provável	2	2- Leve	4	MODERADO	N/A	Não	SIM	3	3 - Provável	1	1 - Insignificante	3	TRIVIAL	9

Ativar o Windows
Acesse Configurações para ativar o Windows.

Quadro 3 – Plano de Ação

(LOGO EMPRESA) **PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS OCUPACIONAIS**

PLANO DE AÇÃO

Nº	Descrição	Classificação do Risco Residual	Valor do investimento (previsto)	Prazo	Situação	Responsável
1	Colocação de placas informativas na entrada proximo aos lagos, a fim de alertar sobre o risco	TRIVIAL	R$ 20,00	1 semana	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos
2	Instalar pisos e faixas anti-derrapantes, tambem nas escadas.	TRIVIAL	R$ 2.000,00	3 meses	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos
3	Instalar guarda sol e disponibilizar protetor solar para os funcionários	TRIVIAL	R$ 1.000,00	1 mês	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos
4	Adquirir uma estante de aço ou ser designado um local para armazenagem de óleo e tinta para trasagem.	TRIVIAL	R$ 300,00	2 meses	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
5	Adquirir uma estante de aço ou ser designado um local para armazenagem de ferramentas.	MODERADO	R$ 300,00	1 mês	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
6	Fornecer luvas como a "Hyflex 11-518"	TRIVIAL	R$ 50.00	2 semanas	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos
7	Implantar a utilização de carrinho de armazenamento de carga de até 150kg	TRIVIAL	R$ 200.00	1 mês	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
8	Fornecer luvas como a "Luva de Nitrilo"	TRIVIAL	R$ 25.00	1 semana	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos
9	Instalação de corrimão nas escadas.	TRIVIAL	R$ 78.97	3 meses	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
10	Extintor de incendio (tipo BC)	TRIVIAL	R$ 174.80	1 mês	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
11	Extintor de incendio (tipo K)	TRIVIAL	#########	3 meses	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
12	Fornecimento de Sapatos Antiderrapante Profissional Emborrachado	MODERADO	R$ 68.63	3 semana	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos
13	Instalação de Guarda Corpo nas aréas dos lagos	MODERADO	R$ 689.90	2 meses	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
14	Instalação de cercas em aréas comuns	MODERADO	R$ 365.00	3 meses	Planejada	ETEC Alfredo de Barros Santos
15	Colocação de capas de tomada nas aréas de cozinha	TRIVIAL	R$ 37.43	1 semana	Em andamento	ETEC Alfredo de Barros Santos

Conclusão

A implementação de sinalizações claras e visíveis, treinamentos regulares para os funcionários e campanhas de conscientização para os clientes são passos fundamentais para transformar esses estabelecimentos em locais mais seguros. Além disso, é vital promover uma cultura de segurança que envolva todos, desde os proprietários até os clientes. Assim, ao tratar de segurança no trabalho e no lazer, especialmente em ambientes de risco como os restaurantes pesqueiros, é essencial

criar um diálogo sobre prevenção e conscientização. Somente por meio de ações coletivas e educacionais será possível mitigar os riscos, garantindo que esses locais continuem a ser espaços de prazer e tranquilidade, sem comprometer a integridade física de seus frequentadores.

Em suma, a análise de riscos em locais de lazer, revela a urgência de uma abordagem mais rigorosa em relação à segurança dos trabalhadores e clientes. Os restaurantes pesqueiros, representam um risco considerável, especialmente pela percepção equivocada de que esses espaços são totalmente seguros. A grande parte da população, ao buscar um ambiente de “descanso” e descontração, frequentemente ignora os perigos que podem estar presentes

Esses riscos são especialmente preocupantes em um contexto em que a maioria dos trabalhadores não possui o conhecimento necessário sobre as práticas de segurança adequadas. A falta de sinalização eficaz, que poderia alertar sobre os perigos específicos do ambiente aquático, agrava ainda mais a situação. Portanto, é crucial que proprietários e gestores de restaurantes pesqueiros adotem uma postura proativa, investindo em medidas de prevenção que vão além da simples observância das normas de segurança.

DANGERS IN THE LEISURE AREA: RISK ANALYSIS IN A FISHING RESTAURANT

Abstract: In this course completion work, safety in leisure facilities will be analyzed, with a focus on fishing restaurants. The study will examine the risks associated with these environments, especially in relation to drowning and choking, the importance of adequate signage to prevent accidents, and the implementation of the Risk Management Plan (RMP). The research will include statistical data that highlight the relevance of safety in these establishments and the benefits of effective risk management to protect users and improve working conditions.

Palavras-chave: Fishing - Guidance - Signage - Documentation

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Fernando Souza de; VASCONCELOS, Nilton Gomes. **Relação entre a engenharia de segurança do trabalho, o setor pesqueiro e o processo de desenvolvimento econômico em Santos.** 2014. 3 v. TCC (Graduação) - Curso de Pós Graduação em Eng. de Segurança do Trabalho, Unisanta, Santos, 2014. Disponível em: https://periodicos.unisanta.br/LSS/article/view/945/944. Acesso em: 17 ago. 2024

BIBLIOTECA VIRTUAL EM SAÚDE. **Acidentes por afogamento**. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/acidentes-por-afogamento/. Acesso em: 23 out. 2024.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora 26 Sinalização de Segurança**. Disponível em: https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/acesso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-26-atualizada-2022.pdf. Acesso em: 06 set. 2024.

FURLANETO, F. P. B.; ESPERANCINI, M. S. T. **Estudo da viabilidade econômica de projetos de implantação de piscicultura em viveiros escavados**. 2009.

GUILICHE, Mauricio Ernesto. O**CCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY RISK ASSESSMENT IN INDUSTRIAL KITCHENS: THE CASE STUDY OF CATERING INTERNATIONAL & SERVICES – NACALA.** 2022. 77 f. TCC (Graduação) - Curso de Master's In Health, Safety And Environment Engineering, Universidade Eduardo Mondlane, Nacala, 2022. Disponível em: http://www.repositorio.uem.mz/bitstream/258/710/1/2022%20-%20Guiliche%2c%20Mauricio%20Ernestro.pdf. Acesso em: 14 out. 2024.

LEITE, C. A. dos S.; BARBOSA, C. A. F.; BELLONI, F.; MACHADO, M. V. L.; SANTOS, P. A. **Primeiros Socorros: A importância do ensino teórico e prático. Garça**: Etec Monsenhor Antônio Magliano, 2023.

MARQUES, É. A. T. et al. **Análise dos procedimentos de regularização ambiental da atividade aquícola em Pernambuco.** Revista Brasileira de Ciências Ambientais (RBCIAMB), n. 36, p. 60-78, 2015.

MELO, Nedilson José Gomes de. U**m estudo acerca da sinalização de segurança.** 2023. 11 f. TCC (Graduação) - Curso de Especialista em Engenharia de Segurança

do Trabalho, Ucam, São Paulo, 2023. Disponível em: https://periodicorease.pro.br/rease/article/download/8887/3461. Acesso em: 14 out. 2024.

Niemann, T. M., & Baird, J. (2018). **Engasgos em Crianças e Adultos: Uma Revisão de Estratégias de Prevenção.** Revista de Cuidados de Emergência Pediátrica, 34(6), 453-458.

SILVA, Daniel Paulo de Andrade et al. **Análise de visibilidade como ferramenta para concepção do projeto de sinalização de emergência.** 2018. 20 f. TCC (Graduação) - Curso de Segurança do Trabalho, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Rio Grande do Norte, 2018. Disponível em: http://seer.atitus.edu.br/index.php/revistaec/article/view/2241/1888. Acesso em: 10 out. 2024.

SOBRASA. Afogamentos – **Medidas de prevenção em diferentes cenários. Sociedade Brasileira de Salvamento Aquático,** 2015. Disponível em: http://www.sobrasa.org. Acesso em: 17 out. 2024.

SOBRASA. **Considerações sobre afogamentos e a ressuscitação cardio pulmonar preconizada pela Sociedade Brasileira de Salvamento Aquático**. Disponível em: https://sobrasa.org/consideracoes-sobre-afogamentos-e-a-ressuscitacao-cardio-pulmonar-preconizada-pela-sociedade-brasileira-de-salvamento-aquatico-SOBRASA/. Acesso em: 23 out. 2024.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA. **Afogamento: Conceitos gerais e condutas de primeiros socorros.** Disponível em: https://www.ccae.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/saude/afogamento-conceitos-gerais-e-condutas-de-primeiros-socorros/final-cartilha-afogamento.pdf. Acesso em: 23 out. 2024.