

**CENTRO PAULA SOUZA
ETEC JÚLIO DE MESQUITA
Técnico em Nutrição e Dietética**

**Amanda Cristina da Silva Alencar
Gabriel Josué de Lazari
Monalisa Cristina Leonidio Dias
Samyra Lucchi Guarino
Sofia Zotolla Benedito
Solange Lana da Costa**

**AVALIAÇÃO DO USO DE EPI'S POR COLABORADORES DE UANS E
SEUS IMPACTOS NA PRODUÇÃO**

**Santo André
2024**

Amanda Cristina da Silva Alencar

Gabriel Josué de Lazari

Monalisa Cristina Leonidio Dias

Samyra Lucchi Guarino

Sofia Zottola Bedito

Solange Lana da Costa

AVALIAÇÃO DO USO DE EPI'S POR COLABORADORES DE UANS E SEUS IMPACTOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Nutrição e Dietética da Etec Júlio de Mesquita, orientado pela Prof. Melina Senson Cestari, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em nutrição e dietética.

Santo André

2024

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	4
2. OBJETIVOS.....	7
2.1 OBJETIVO GERAL.....	7
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
3. METODOLOGIA	8
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	9
5. CONCLUSÃO	14
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15
7. APENDICE.....	18
7.1 - CHECKLIST UTILIZADO NAS VISITAS OBSERVACIONAIS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS) - COZINHA A.....	18
7.2 - CHECKLIST UTILIZADO NAS VISITAS OBSERVACIONAIS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS) - COZINHA B.....	19
7.3 - CARTA DE AUTORIZAÇÃO PARA VISITAÇÃO OBSERVACIONAL PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS COZINHAS A E B.....	20

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) pertencem ao setor de alimentação coletiva, com a finalidade de preparar refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário para consumo fora de casa. Essas unidades atendem uma variada clientela, podendo estar inseridas em empresas, escolas, hospitais, instituições de longa permanência, entre outras (Colares; Freitas, 2007).

Em UAN verifica-se, frequentemente, que os trabalhadores na atividade de alimentação estão expostos a situações que podem alterar a saúde, por condições inadequadas de trabalho causadas por problemas de ambiente, equipamentos e processos de trabalho, o que pode gerar insatisfações dos trabalhadores (MATOS e PROENÇA, 2003).

A exposição desses colaboradores em ambiente de altas e baixas temperaturas (buffets, fornos, fogões, freezers, geladeiras, câmaras frigoríficas), é considerado risco físico e de exposição à ambientes térmicos. O manuseio de máquinas industriais pode representar risco elétrico, mas também associado (...) exposição a ruído é um risco físico (PROENÇA; MATOS,1996).

A utilização de agentes químicos para limpeza de local, higiene de utensílios e manipulação de resíduos, competem aos riscos químicos e biológicos, aos quais estes colaboradores estão diariamente expostos (BRASILEIRO et al.,2013).

A segurança no ambiente de trabalho é uma preocupação fundamental em diversos setores, sendo ainda mais crítica em ambientes de risco elevado, como as cozinhas industriais. Estas cozinhas, responsáveis pela produção em larga escala de alimentos, possuem condições que exigem a adoção de medidas rigorosas para garantir a saúde e o bem-estar dos trabalhadores (NEPONUCEMO, 2004; PAULA,2011).

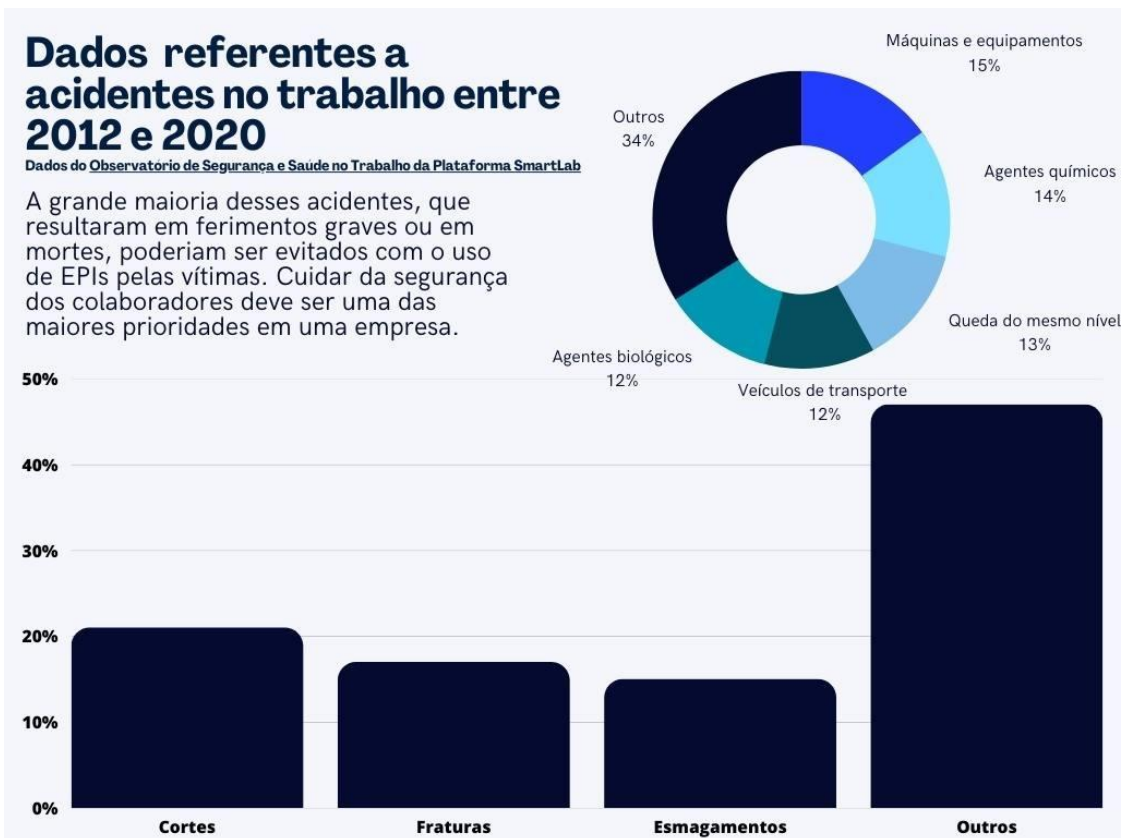
Segundo o Jusbrasil (2024), os acidentes de trabalho trazem não apenas consequências humanas (baixa produtividade, absenteísmo, desmoralização) para as empresas, mas também prejuízos financeiros, além de afetar diretamente a qualidade dos serviços prestados aos consumidores.

Uma forma de evitar os acidentes ocupacionais é o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), que, conforme cita a seção II, parágrafo único da CVS 5/2013, são de uso obrigatório, e a empresa deve dispô-los em local de fácil acesso. Os EPI's são dispositivos com o intuito de proteger o trabalhador contra os diversos riscos capazes de ameaçar sua saúde e integridade física.

A Norma Regulamentadora 6 (Portaria MTP n.º 4.219, de 20 de dezembro de 2022 22/12/22) fala do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's). Estabelecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, define o uso e manutenção dos EPI's, para proteger a saúde e a integridade física dos trabalhadores.

Para monitorar e oferecer o devido treinamento do uso de EPI's no ambiente de trabalho, Norma Regulamentadora 5 (Portaria MTP n.º 4.219, de 20 de dezembro de 2022 22/12/22) estabelece a CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e Assédio), que tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho.

De acordo com dados do Ministério da Economia (2023), no Brasil, milhares de acidentes de trabalho ocorrem anualmente, sendo a falta de EPI's uma das principais causas. Em 2020, foram registrados mais de 550 mil acidentes laborais. O Observatório de Segurança e Saúde do Trabalho da plataforma SmartLab (2023) realizou um aprofundamento nesse número e mostrou os tipos e ferimentos, assim como a natureza desses acidentes no ambiente de trabalho, que aparecem nos gráficos abaixo:



Fonte: Observatório de Segurança e Saúde do Trabalho da plataforma SmartLab(2023)

Ao compreender e abordar adequadamente os desafios enfrentados pelos trabalhadores nesse setor, não apenas garantimos a proteção de sua saúde e bem-estar, mas também contribuimos para seu melhor desempenho e produtividade. Este estudo busca, portanto, orientar práticas e políticas voltadas para a promoção do uso de EPI's de alimentação e nutrição.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar o uso de equipamento de proteção individual em colaboradores de duas unidades de alimentação de nutrição.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Observar a rotina de trabalho de duas unidades de alimentação e nutrição, focando no uso de EPI's; comparar os resultados com o material de pesquisa; averiguar a consequências da falta e/ou riscos de não usar corretamente os EPI's; elaborar material educativo de conscientização sobre o uso correto de EPI's.

3. METODOLOGIA

Este trabalho teve início através de pesquisas em artigos e legislações relacionados ao uso de Equipamentos de Proteção Individuais por colaboradores em UAN's. Embasado nessas pesquisas, foi elaborado um *checklist* para avaliação observacional do uso e condições desses EPI's. De natureza qualitativa, em setembro de 2024 foram avaliadas duas cozinhas, sendo a cozinha A com 10 funcionários, e a cozinha B com 6 funcionários.

Cozinha A localiza-se em São Bernardo do Campo, com turno de 24 horas, servindo as seguintes refeições: café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia. Com distribuição diária de 600 almoços, a cozinha é bem movimentada, e com horários bem apertados, por isso os funcionários não têm posto fixo se organizando conforme a necessidade do dia.

Cozinha B localiza-se em Diadema, com turno de 12 horas das 6:00 às 18:00, servindo as seguintes refeições: café da manhã, almoço e café da tarde. Com distribuição diária de 130 almoços, a cozinha é mais tranquila e os funcionários também não têm posto fixo.

Foram realizadas visitas com o objetivo de avaliar o uso e as condições dos EPI's utilizando o *check list* elaborado (conforme conta no apêndice). Depois os dados foram analisados, gerando gráficos ou tabelas e analisados.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

TABELA 1: USO CORRETO DE EPI'S

Os funcionários usavam adequadamente os EPI's?

	Cozinha A	Cozinha B
Sim	3	1
Não	7	5

Fonte: Do próprio Autor, 2024

Com a troca de postos, notamos que os funcionários não fazem o uso correto dos EPI's. Conforme a Portaria CVS 5 (2013) sessão II parágrafo único "É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI)". Como sugere Abreu *et al.* (2011), as colaboradoras pouco se apropriam da importância do uso destes para realização de suas atividades, pois possuem conhecimento de onde devem ser utilizados.

TABELA 2: ORIENTAÇÃO

Os funcionários foram orientados sobre o uso dos EPI'S

	Cozinha A	Cozinha B
Sim	10	6
Não	0	0

Fonte: Do próprio Autor, 2024

Segundo Nepomuceno (2004) cabe ao empregador informar aos empregados sobre os procedimentos que deverão ser adotados na empresa para evitar tais acidentes, estando de acordo à medida informativa adotada pela UAN, pois os colaboradores podem visualizar com frequência o uso correto dos EPI's, visto que, os funcionários de uma UAN estão sujeitos a acidentes de trabalho decorrentes de agentes ambientais presentes na rotina das unidades. Os colaboradores alegaram ter recebido um treinamento na primeira semana de trabalho. A CVS 5 (2013) Seção III Art 18 diz: "O responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para: I – Capacitar os funcionários nas boas práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho"

“Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário” (CVS-5, 2013, pg 8).

TABELA 3 SUBSTITUIÇÃO

O EPI é substituído imediatamente quando danificado ou extraviado?

	Cozinha A	Cozinha B
Sim	0	1
Não	10	5

Fonte: Do próprio Autor, 2024

Os colaboradores não avisam o empregador que o Epi está danificado ou extraviado, eles “pegam emprestado” de outros colaboradores, ou executam o serviço sem o Epi necessário, levando a acidentes. Na NR-6, 6.5 e 6.6 diz que o funcionário deve Comunicar à organização quando extraviado, danificado ou qualquer alteração que o torne impróprio para uso, e Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado. Segundo Silva & Almeida, (2019) A troca de EPIs deve ser orientada por uma política de segurança interna, que considera a frequência de uso, o tipo de material do EPI e as condições do ambiente de trabalho. Estudos indicam que, em ambientes de alta umidade e calor, como cozinhas industriais, o desgaste dos EPIs ocorre mais rapidamente, exigindo substituições frequentes, para evitar a perda de eficiência e garantir a segurança. A correta higienização e armazenamento dos EPIs também é crucial para prolongar sua durabilidade e garantir sua função.

TABELA 4 CONDIÇÕES

Os EPI'S estão em boas condições

	Cozinha A	Cozinha B
Sim	8	4
Não	2	2

Fonte: Do próprio Autor, 2024

Os Epi's estavam na sua maioria em boas condições, e na empresa tinham mais Epi's em estoque. A NR6 6.6 diz que é Responsabilidade do trabalhador utilizar apenas para a finalidade a que se destina; responsabilizar-se pela limpeza, guarda e conservação; cumprir as determinações da organização sobre o uso adequado.

TABELA 5 RECEBIMENTO

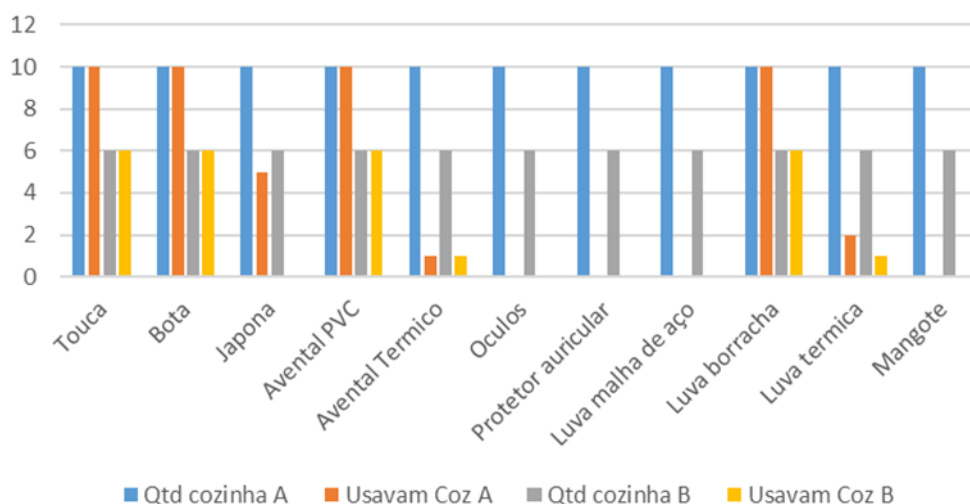
Os funcionários assinaram o termo de recebimento de contrato dos EPI'S?

	Cozinha A	Cozinha B
Sim	10	6
Não	0	0

Ao serem questionados, todos os funcionários afirmaram que assinaram o termo de recebimento de EPI's, e receberam todos os EPI's necessários para a função novos e embalados. No item 6.6 da NR 6, incumbe ao empregador apresentar os recibos de entrega de EPI, de sua qualidade e certificação, ônus do qual não se desincumbiu. O Ministério do Trabalho e Emprego, estabelece que o empregador deve fornecer os EPIs adequados, gratuitos e em perfeito estado de conservação aos seus empregados. O termo de recebimento é a formalização desse processo, sendo fundamental para garantir que os itens foram entregues e estão sendo usados corretamente, conforme as orientações de segurança.

GRÁFICO 1 EPI'S FORNECIDOS

Quais os EPI's fornecidos para as cozinhas A e B



Fonte: do próprio autor, 2024

Conforme gráfico 1 dos tipos de EPI's, mostra que todos (100%) dos funcionários das duas cozinhas usam diariamente touca, bota, luva de borracha e avental PVC, fazendo a troca quando necessário, pois já virou um "hábito". Já a japona é usada parcialmente (40%) só na cozinha A pôr conter 4 câmaras frias, os funcionários se se acostumaram a entrar "rapidinho" para pegar algo e não colocam, só utilizam se forem ficar por um período maior. Os aventais térmicos são utilizados apenas pelos cozinheiros (20%), pois nas outras áreas não se faz necessário o uso, e a luva térmica era utilizado por quem montava a rampa de comida (20%), mas, dentro da cozinha os funcionários improvisavam com perfex e/ou a própria roupa. Já sobre mangote, luva de malha de aço, óculos e protetor auricular ninguém (100%) utilizou. Abreu et al. (2011) recomenda que o mangote de lona seja utilizado na cocção em caldeirões e preparo de frituras e grill. Vidal et al. (2011) em uma UAN no Pará, observou que os manipuladores, também não faziam uso de luvas de malha de aço para as mesmas atividades. Em conversa informal com os funcionários, eles afirmaram só fazerem o uso de todos os EPI's quando tem visita de superiores como gerentes, técnicos em segurança do trabalho e/ou Vigilância sanitária. A cozinha A tem diariamente a

presença do Nutricionista e Técnico em nutrição e dietética, já a cozinha B tem somente o Técnico em nutrição e dietética. Funcionários estão expostos diariamente a riscos como queimaduras, cortes, escoriações e quedas. As queimaduras de terceiros graus, por exemplo, podem ocorrer caso o trabalhador não utilize luvas térmicas adequadas ao manusear panelas ou utensílios quente, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as queimaduras são uma das principais causas de lesões em cozinhas profissionais, sendo o uso de EPIs uma medida crucial para a prevenção (OMS, 2021). São utilizados produtos químicos para limpeza, desinfecção e manutenção. O manuseio inadequado de substâncias como detergentes fortes e produtos de desengorduramento pode causar intoxicação ou lesões químicas se não forem usados EPIs adequados, como luvas de borracha e óculos de proteção. Estudos indicam que a exposição prolongada a produtos químicos sem proteção pode levar ao desenvolvimento de doenças dermatológicas, respiratórias e até mesmo câncer em casos mais graves (ANVISA, 2019).

5. CONCLUSÃO

Este estudo analisou o uso de EPI's em duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), revelando que muitos funcionários não utilizam os equipamentos de proteção de forma adequada. A rotina intensa, a alta demanda de trabalho e a falta de mão de obra contribuem para essa negligência, especialmente na troca de postos de trabalho. Situações como o não uso de luvas de aço na área de saladas, ausência de mangotes e aventais térmicos na chapa, facas soltas no açougue, e a manipulação de produtos químicos sem luvas evidenciam a falta de prioridade dada à segurança.

Além disso, o treinamento insuficiente sobre a importância dos EPI's reflete na falta de conscientização dos colaboradores, que frequentemente priorizam a agilidade em detrimento da segurança. Para reverter esse cenário, é essencial investir em treinamentos contínuos, garantindo que os trabalhadores compreendam a relevância do uso correto dos equipamentos para prevenir acidentes e doenças ocupacionais.

Conforme a pesquisa, foi elaborado o vídeo “EPI's em UAN: problemas da má utilização” que pode ser utilizado para treinamento de funcionários, conscientizando-os sobre os tipos de riscos oferecidos ao não utilizar os EPI's, quais são e quando utilizar. O vídeo pode ser acessado por meio do seguinte link: Link para acesso ao vídeo: https://youtu.be/l_T-oxOwa90?si=n2rXAZcgGiBB80eW

Promover a segurança no trabalho não apenas cumpre uma obrigação legal e ética, mas também contribui para um ambiente mais saudável e eficiente, beneficiando tanto os funcionários quanto as empresas. Este estudo destaca a urgência de reforçar práticas seguras, mostrando que o investimento em segurança é fundamental para a sustentabilidade das operações e o bem-estar dos trabalhadores.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S.A; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M. S. Gestão de unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer- 4ª ed.- São Paulo: Editora Metha, 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha: boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: Anvisa, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 21 nov. 2024.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual. Atualizada em 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/acesso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/normas-regulamentadora/normas-regulamentadoras-vigentes/NR06atualizada2023.pdf>. Acesso em: 21 nov. 2024.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora nº 6 (NR-6): Equipamento de Proteção Individual (EPI). Disponível em: <http://www.normaslegais.com.br/nr-6-equipamento-de-protecao-individual-epi/>. Acesso em 21 nov. 2024.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR-17 - Ergonomia. Disponível em: <http://www.normaslegais.com.br/nr-17-ergonomia/>. Acesso em 21 nov. 2024

COLARES, Lucélia Graham Tavares. FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde dos trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. 2011. Disponível em <https://www.scielo.br/j/csp/a/yjJm6xJk83LrjNkrV93btJJ/?format=pdf>. Acesso em: 21 nov. 2024

EPIs: o segredo por trás de locais de trabalho mais seguros e produtivos. Disponível em: <https://epimaisutil.com.br/epis-o-segredo-por-tras-de-locais-de-trabalho-mais-seguros-e->

Silva, J., & Almeida, P. (2019). Segurança no Trabalho em Cozinhas Industriais: Impacto dos EPIs na Redução de Acidentes. Revista WORLD HEALTH ORGANIZATION. Burns. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/factsheets/detail/burns#:~:text=Burns%20are%20a%20global%20public,and%20South%2DEast%20Asia%20Regions>. Acesso em: 21 nov. 2024.

7. APENDICE

7.1 - CHECKLIST UTILIZADO NAS VISITAS OBSERVACIONAIS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS) - COZINHA A.

Data: 31 \ 08 \ 2024		Número de funcionários:	
Nome da cozinha: A			
Os funcionários usavam adequadamente os EPI'S?			
SIM		NÃO	
Os funcionários foram orientados sobre o uso das EPI'S ?			
SIM		NÃO	
O EPI é substituído imediatamente quando danificado ou extraviado?			
SIM		NÃO	
Os EPI'S estão em boas condições?			
SIM		NÃO	
Quais são os EPI'S fornecidos?			
SIM		NÃO	
Galocha			
Luva termica			
Luva de malha de aço			
Luva de borracha			
Sapato antiderrapante			
Avental termico			
Avental termico			
Avental pvc			
Touca			
Oculos			
Mangote			
Roupa termica			
Protetor articular			
Os funcionários assinaram o termo de recebimento de contrato dos EPI'S ?			
SIM		NÃO	

7.2 - CHECKLIST UTILIZADO NAS VISITAS OBSERVACIONAIS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANS) - COZINHA B.

Data: 31 \ 08 \ 2024		Número de funcionários:	
Nome da cozinha: B			
Os funcionários usavam adequadamente os EPI'S?			
	SIM		NÃO
Os funcionários foram orientados sobre o uso das EPI'S ?			
	SIM		NÃO
O EPI é substituído imediatamente quando danificado ou extraviado?			
	SIM		NÃO
Os EPI'S estão em boas condições?			
	SIM		NÃO
Quais são os EPI'S fornecidos?			
	SIM		NÃO
Galocha			
Luva termica			
Luva de malha de aço			
Luva de borracha			
Sapato antiderrapante			
Avental termico			
Avental termico			
Avental pvc			
Touca			
Oculos			
Mangote			
Roupa termica			
Protetor articular			
Os funcionários assinaram o termo de recebimento de contrato dos EPI'S ?			
	SIM		NÃO

7.3 - CARTA DE AUTORIZAÇÃO PARA VISITAÇÃO OBSERVACIONAL PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS COZINHAS A E B.



ETEC JÚLIO DE MESQUITA

Santo André, 21 de Agosto de 2024.

Autorização para Entrevista

Prezado(a)

Nós, da ETEC de Santo André, por meio da Coordenação do Curso Modular de Nutrição e Dietética solicitamos sua autorização para participar de uma visita observacional conduzida pelos alunos: Amanda Alencar, Gabriel Lazari, Monalisa Dias, Samyra Guarino, Sofia Benedito, Solange Costa que estão desenvolvendo um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com tema: Avaliação do uso de EPI'S por Colaboradores de UANs e seus impactos na produção.

A visita observacional tem como objetivo coletar dados e informações que serão utilizados exclusivamente para fins acadêmicos, contribuindo para a pesquisa e desenvolvimento do trabalho mencionado. Ressaltamos que todas as informações fornecidas serão tratadas com o mais alto grau de confidencialidade, conforme previsto na Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) - Lei nº 13.709/2018. O nome e demais dados pessoais do(a) participante serão mantidos em sigilo, sendo utilizados apenas de forma anonimizada.

Caso concorde com a realização da e visita, solicitamos a gentileza de assinar o campo abaixo, autorizando a participação e o uso das informações conforme descrito.

Agradecemos desde já sua colaboração e estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Prof.ª Melina Senson Cestari
Orientadora da disciplina do TCC
ETEC de Mesquita

Termo de Autorização

Eu,, autorizo a realização da visita e o uso das informações por mim fornecidas, exclusivamente para fins acadêmicos, conforme descrito neste documento.

Data: _____

Assinatura: _____

Endereço: R. Prof. Justino Paixão, 150 - Vila Bastos, Santo André – 09020-130