

**Trabalho 43****RECONHECIMENTO E AVALIAÇÃO DOS RISCOS OCUPACIONAIS E SAÚDE DOS TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE EMPRESA DE SERVIÇO SOCIAL NA CAPITAL DO ESTADO DE SÃO PAULO¹**

DINIZ, Gervásio Manuel do Amaral²; ALMEIDA, Flávia Souza e Silva de³;
MORRONE, Luiz Carlos⁴

Introdução: O setor de alimentação apresenta uma série de riscos ocupacionais e estes podem levar a agravo a saúde do trabalhador. Em função de seu processo produtivo linear, baseado em rotinas, roteiros, normas técnicas e organogramas para produção de refeições tanto fatores ambientais quanto organizacionais são importantes na observação nesse tipo de atividade. **Objetivos:** Avaliar os riscos ocupacionais e saúde dos trabalhadores de uma UAN; levantando também aspectos produtivos, do perfil da população e sugerir recomendações para melhorias. **Materiais e Métodos:** Estudo descritivo de corte transversal com 48 trabalhadores de uma UAN, com aplicação de ficha preliminar de risco desenvolvida e utilizada pelo Curso de Especialização em Medicina do Trabalho da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo, mensuração de nível de pressão sonora, níveis de iluminação, cálculo de IBUTG, entrevista com chefia, anamnese e aplicação de questionário adaptado de AGUIAR, 2009. **Resultados:** Empresa de grau de risco 2 (NR4), sendo que os principais riscos encontrados foram físicos (calor, ruído, iluminação e umidade) e condições ergonômicas desfavoráveis com relevância a questões organizacionais. As principais queixas foram lombalgia e dores em membros superiores que podem ter origem ou agravamento com o trabalho. A população é principalmente masculina, com relação estável, parda ou negra, com 2º Grau completo ou mais, com bons hábitos de lazer, não fumante, que não pratica atividade física regular e com sobrepeso ou mais; trabalham a mais de 10 anos na empresa e exercem principalmente o cargo de auxiliar de Restaurante/Lanchonete. Os trabalhadores têm uma boa satisfação como trabalho, apesar de o acharem intenso e exigente; e pontuam calor, ruído e relações interpessoais como sendo os principais pontos a serem melhorados. Os achados são compatíveis com informações encontradas na maioria de dos estudos neste ramo de atividades e recomendações de OIT. **Conclusão:** Riscos físicos (ruído, calor, iluminação e umidade) e condições ergonômicas especialmente as relacionadas à organização do trabalho contribuem conjuntamente como impacto à saúde do trabalhador. Foram observados que alguns aspectos necessitam de melhorias ambientais (principalmente calor e iluminação), de postos específicos (retaguarda I e área de higienização de pannels) e organizacionais (estímulo ao plano de carreira, a comunicação e a preparação a chefia).

Palavras chaves: Riscos ocupacionais. Serviços de alimentação. Saúde do trabalhador. Engenharia Humana. Saúde do Trabalhador.

¹Monografia de conclusão do Curso de Especialização em Medicina do Trabalho da FCMSCSP.



Trabalho 43

²Médico. Aluno do curso de especialização em Medicina do Trabalho da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo, Autor da monografia. E-mail: diniz30a@hotmail.com

³Médico do Trabalho. Mestre em Saúde Coletiva pela Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo. Membro da Coordenação do curso de especialização em Medicina do Trabalho da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo. Orientadora da monografia. E-mail: fla_ssa@yahoo.com.br

⁴Médico do Trabalho. Mestrado e Doutorado pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Professor Adjunto do Departamento de Medicina Social da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo. E-mail: morroneic@uol.com.br