

Condições de trabalho, saúde e segurança de operadores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN): o caso de um restaurante universitário.

M.^a de Fatima de Barros Jardim– (LATEC/UFF) - mfbj@vm.uff.br

Eduardo Linhares Qualharini - (LATEC/UFF) - qualharini@all.com.br

Resumo

Este trabalho apresenta um estudo sobre as condições de trabalho, a saúde e a segurança dos operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição(UAN) no município de Niterói, Estado do Rio de Janeiro. Para sua realização foi feita uma revisão bibliográfica sobre assuntos pertinentes ao tema, tais como: mercado de alimentação coletiva, programa de alimentação do trabalhador, ergonomia e saúde ocupacional. Foram consultados documentos e realizadas entrevistas com as nutricionistas gerente da UAN e as da produção bem como, com os operadores do processo, e, realizadas avaliações qualitativas do ambiente e da organização do trabalho, aplicados questionários aos trabalhadores versando sobre qualificação pessoal, vínculo empregatício, condições de saúde e avaliação ambiental e das condições organizacionais do trabalho. Foram apresentadas considerações e recomendações que visam contribuir para a melhoria da qualidade de vida daqueles trabalhadores.

Palavras-chave: Unidade de alimentação e nutrição; Ergonomia; Condições de trabalho.

1-Introdução

Ao se discutir a influência das condições de trabalho na saúde do trabalhador, faz-se imprescindível uma prévia abordagem sobre saúde no contexto do trabalho, o que nos remete a questões relativas ao entendimento do que vem a ser Qualidade de Vida (QV).

Entende-se por Qualidade de Vida, o resultado da percepção das condições de saúde, capacidade funcional e outros aspectos da vida pessoal e familiar. NAHAS (1995), ressalta a dificuldade de estabelecer um conceito preciso de QV, no entanto, tenta defini-la como sendo o resultado de um conjunto de parâmetros individuais, socioculturais e ambientais, que caracterizam as condições em que vive o ser humano, uma comunidade ou uma nação.

Acredita-se, portanto que inúmeros são os fatores que influenciam a qualidade de vida de um indivíduo, sejam os aspectos objetivos (condições de saúde, salário, moradia) e os aspectos subjetivos (humor, auto-estima, auto-imagem). Contudo, independente do enfoque – global (QV) ou específico (QV relacionada a saúde) os fatores sócio-ambientais, e, mais especificamente, o contexto onde se desenvolvem as relações e as vivências de trabalho, parecem ter impacto marcante na QV, haja visto que a maioria da vida de um adulto é dedicada ao trabalho.

Vivemos em uma época turbulenta, dada em parte à evolução da tecnologia e, por conseguinte, a competitividade está sujeita a alterações que muitas vezes acontecem de forma acelerada forçando as empresas a estarem, para garantir a sua sobrevivência, inovando constantemente as suas estratégias fazendo com que o trabalhador sinta-se inseguro, apreensivo, frente à incerteza sobre a sua garantia de emprego, o que favorece o surgimento de sintomas estressantes prejudiciais a sua saúde.

Dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2005) destacam a dimensão e a importância do setor na economia nacional, as quais podem ser medidas a partir

dos números gerados pelo segmento no ano de 2004 quando o mercado de refeições coletivas como um todo forneceu 5,8 milhões de refeições/dia, movimentou uma cifra superior a 6 bilhões de reais ao ano, ofereceu 170 mil empregos diretos, consumiu diariamente um volume em torno de 3 mil toneladas de alimentos e gerou para os governos uma receita de 1 bilhão de reais entre impostos e contribuições.

Observa-se que neste cenário, estão inseridos os trabalhadores, molas mestras do crescimento acelerado do setor. Portanto, considera-se importante verificar em que condições estes trabalhadores realizam suas atividades, na medida em que ao se buscar a produtividade e a qualidade não se pode esquecer que ambas dependem da qualidade da mão de obra a qual está diretamente ligada às condições de trabalho que lhes são oferecidas.

Estudos até o presente publicados pautam-se sobre os mais variados enfoques, há aqueles direcionados as questões inerentes à saúde física, os quais visam analisar a interferência das cargas de trabalho na saúde física do trabalhador (BARREIROS, BATISTA & BRITO, 1992); os que analisam a postura corporal dos trabalhadores e os agravos musculoligamentares frente às solicitações inerentes ao posto de trabalho (MATOS *et al.*, 1998), dentre outros.

Proença, em estudo realizado em 1997 divide o mercado de alimentação em dois, o mercado comercial e o mercado de alimentação coletiva o qual denominou de UAN por se tratar de estabelecimento que trabalha com produção e distribuição de alimentação para coletividades.

Atualmente, é denominada UAN todo sistema cujo objetivo seja o de produzir e fornecer alimentação a mais variada clientela, logo, lanchonetes, restaurantes comerciais ou industriais, cozinhas hospitalares, pizzarias, etc., recebem tal denominação.

O trabalho intensivo presenciado nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs.), de uma maneira geral, põe os funcionários frente à constante exigência de alta produtividade em tempo limitado, porém, muitas vezes em condições inadequadas de trabalho, com problemas de ambiente, equipamentos e processos. Tais condições acabam levando a insatisfações, fadiga, queda de produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho (Santana, 1996).

Dados referentes ao setor de alimentação coletiva encontrados na literatura dão conta de que com relação à saúde e a segurança dos trabalhadores do setor, pouco se avançou no sentido de assegurá-las, na medida em que a grande maioria das Unidades de Alimentação e Nutrição, não se preocupa em aplicar recomendações fundamentadas no conhecimento científico da ergonomia, adequadas a esse processo de produção em benefício dos seus trabalhadores.

O PAT, Programa de Alimentação do Trabalhador instituído pela Lei nº 6.321, 14/07/76 contribuiu de forma decisiva para a expansão do mercado de alimentação coletiva. Este Programa foi criado com o objetivo de repor as energias do trabalhador e, deste modo, reduzir o número de acidentes de trabalho e melhorar a produtividade, além de proporcionar a redução das despesas do trabalhador, uma vez que o custo da alimentação é dividido entre a empresa, o governo e o próprio empregado, que paga no máximo, 20% do valor da refeição (Boianovsky, 1989).

A empresas ao se filiarem ao PAT teriam como contrapartida a oportunidade de descontar do seu lucro real, 4% da parcela do seu imposto de renda devido a partir dos recursos utilizados na alimentação dos seus trabalhadores.

O PAT opera em diversas modalidades conforme as situações e ambientes laborais, podendo a empresa beneficiária optar pelo serviço de alimentação terceirizado ou pela autogestão.

Para se beneficiarem do PAT as empresas podem firmar convênios com entidades fornecedoras de alimentação, ou devem manter Unidades de Alimentação e Nutrição especialmente para essa finalidade.

Rossana Proença em estudo realizado em 1993 constatou que passados 14 anos da criação do PAT, cerca de 34.000 empresas e 6,5 milhões de trabalhadores já usufruíam o mesmo.

De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) do Governo Federal, são 84.589 o nº de empresas beneficiárias e 7.768.67 trabalhadores beneficiados e, ainda, participam do programa 3.863 Empresas Fornecedoras de Alimentação e 82 Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva (banco de dados do PAT/setembro de 2004)

Ergonomia é definida por vários autores. (MARINÉ, 1998), a define como sendo o estudo da adaptação confortável e produtiva entre o ser humano e as condições do trabalho. Já Laville (1997), define ergonomia como sendo o conjunto de conhecimentos a respeito do desempenho do homem em atividade de trabalho, a fim de aplicá-los à concepção de tarefas, dos instrumentos, das máquinas, e dos sistemas de produção. Os estudos ergonômicos vêm ao longo dos anos crescendo, tendendo a focalizar sobre os distúrbios de saúde vinculados ao trabalho, objetivando não só o aumento da produtividade, mas principalmente a qualidade de vida do trabalhador.

Na década de 70, com a criação da FUNDACENTRO, órgão ligado ao MTE – Ministério do Trabalho e Emprego, as primeiras pesquisas sobre saúde e segurança ocupacional foram desenvolvidas. Com a publicação da Lei Federal nº 6514/77, que alterou o Cap. V do Tít. II da CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas e da Portaria 3214/78, que aprovou as Normas Regulamentadoras (NR), relativas a SST – Saúde e Segurança do Trabalho, houve um grande salto rumo a melhores condições de trabalho. Contudo, segundo Godini e Valverde (2001), a realidade era demonstrada por uma tímida atitude prevencionista, iniciada pelos primeiros profissionais de saúde e segurança ocupacional, com um enfoque punitivo, por parte dos órgãos fiscalizadores governamentais.

Entretanto, uma sensível evolução ocorreu nas décadas de 80 e 90, com as alterações das normas referentes às práticas de SST, principalmente com o PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (NR nº 9) e o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR nº 7). O PPRA visa a preservação da saúde e da integridade física dos trabalhadores através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüente controle da ocorrência de riscos reais ou potenciais do ambiente de trabalho. O PCMSO, que deve estar em sintonia com o PPRA, tem como objetivo a promoção e preservação da saúde do conjunto dos trabalhadores. Outra evolução ocorreu com a criação da CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (NR nº 5), cuja finalidade é, através da ação dos próprios trabalhadores, promover a melhoria das condições dos ambientes de trabalho.

2 – Objetivo e metodologia

Este estudo objetiva verificar as condições de trabalho no restaurante universitário da Universidade Federal Fluminense onde são produzidas e distribuídas de 2.^a a 6.^a feiras em média 3.000 refeições. A UAN conta com um total de 112 trabalhadores dos quais 75 compõem o quadro de pessoal operacional dos quais, 33 (44 %) aceitaram participar da pesquisa.

Funciona no horário de 7:00 às 19:00 horas e seus trabalhadores operacionais são distribuídos em escala de plantão de 12 por 36.

Para a realização do trabalho tomou-se por base a Análise Ergonômica do Trabalho(AET) adotando-se as seguintes etapas: identificação da UAN através de documentos disponibilizados pela gerência, observação dos processos de trabalho, entrevistas com a nutricionista gerente da unidade e as da produção e do planejamento e com os trabalhadores das diversas seções, aplicação de questionário aos operadores, avaliação qualitativa das condições ambientais, registro fotográfico dos postos de trabalho, análise dos resultados obtidos com a aplicação do questionário, considerações finais e recomendações.

3 – Observação dos processos realizados nas diversas seções da UAN

3.1 – Seção de recepção e estocagem de gêneros

Os gêneros perecíveis e não perecíveis chegam a UAN através dos seus fornecedores e depois de descarregados são transportados inicialmente até à balança de cargas onde são conferidos os pesos e verificada a qualidade. Terminada a conferência, são levados aos estoques de perecíveis (câmaras refrigeradas e câmaras frigoríficas) e de não perecíveis (despensa ou almoxarifado) de onde são liberados de acordo com o planejamento dos cardápios.

Para a execução das atividades são destacados 2 operadores que empregaram considerável esforço físico, na medida em que todo o processo é realizado caminhando, levantando, carregando e/ou empurrando e empilhando cargas sem adotar posturas adequadas para os procedimentos. E ainda, o espaço físico para a estocagem de não perecíveis é reduzido, o ruído é intenso e a temperatura no local é quente. Em todo este cenário onde são realizadas as atividades, identificam-se riscos que podem comprometer a integridade física desses trabalhadores.

3.2 – Seção de pré-preparo de carnes

Nesta seção são realizados por dois operadores todos os procedimentos de pré-preparo de todas as carnes utilizadas na preparação das refeições. De acordo com o cardápio prescrito pela nutricionista da produção, depois de realizarem a limpeza, ou seja, na retirada das partes inaproveitáveis do produto, realizam os cortes previstos, temperam e/ou adotam outro tipo de pré-preparo determinado pelo cardápio. As atividades são realizadas na posição em pé, de frente para a bancada e com o pescoço flexionado, há uma repetição de movimentos com os braços e as mãos, além de deslocamentos com levantamento manual de carga. O ambiente é climatizado, a iluminação é boa, mas há bastante ruído no local. Existem disponíveis equipamentos de proteção individual, como por exemplo, luvas de malha de aço. No entanto, nem todos fazem uso dos mesmos.

3.3 – Seção de cocção

Esta seção é responsável pelos processos de cocção dos alimentos. Os procedimentos são realizados em caldeirões a vapor, panelões sobre o fogão e no forno combinado. Três operadores (dois cozinheiros e um auxiliar de cozinha) são responsáveis pelas atividades. De acordo com o cardápio do dia, os gêneros já pré-preparados são entregues a esses operadores. Durante todo o processo, as atividades são executadas na posição de pé, estática, na maioria do tempo com o pescoço flexionado, com movimentos de torção de tronco. Observou-se a presença de repetitividade de movimentos durante quase todo o tempo de realização das atividades. Os utensílios de grande porte, utilizados nessa seção tornam comuns e frequentes os movimentos com as mãos e os cotovelos acima dos ombros. O espaço físico da seção, como na maioria da UAN é bastante amplo permitindo a circulação de pessoas e de equipamentos de transporte necessários à realização das atividades pertinentes à seção. Apesar da boa ventilação do ambiente, durante a realização das atividades o calor é forte, na medida em que o sistema de exaustão não funciona adequadamente e ainda, há bastante umidade na seção, provocada pelo acúmulo de água em torno dos caldeirões devido ao inadequado escoamento para as canaletas e a falhas no sistema de exaustão. O local é pouco iluminado e o ruído é muito intenso. Observou-se no período de acompanhamento, que um dos caldeirões apresenta defeito no dispositivo destinado a acendê-lo e para tal, o operador utiliza buchas de papel o que pode causar acidente.

3.4 – Seção de pré-preparo de vegetais

Esta seção destina-se ao pré-preparo de vegetais, e, quando necessário ao porcionamento das sobremesas e montagem das saladas. Os vegetais são distribuídos para a seção de acordo com o cardápio. Não existe um número fixo de operadoras para o local. O número de operadoras destacadas para a seção é determinado pelo tipo de pré-preparo que se vai fazer. Ou seja, vai depender dos tipos de cortes, do tipo de vegetal a ser trabalhado e ainda das condições dos equipamentos no momento da atividade. A postura adotada é sentada, e em frente à bancada, com a cabeça inclinada. Contudo, os assentos e a altura dos bancos existentes não oferecem conforto às operadoras. O desconforto é ainda aumentado pela inexistência de apoio para as costas.

O espaço de circulação, operação e as bancadas existentes na seção, são suficientes para a execução das atividades,. mesmo nos horários de maior demanda Movimentos repetitivos foram observados na execução das atividades. Observou-se também o esforço de alguns operadores devido às condições impróprias dos instrumentos, como por exemplo, pane no descascador de legumes. O transporte das cubas com as preparações é feito com o carro de transporte e por homens. Foram relatados problemas com iluminação e ruído intenso e ainda, queixas quanto à grande umidade no setor. Notou-se que a umidade do local faz com que o piso fique molhado e mesmo sendo antiderrapante, torne-se escorregadio, aumentando as chances de acidentes. As operadoras dessa seção trabalham também na bancada de distribuição das refeições no refeitório. São divididas em dois grupos que se revezam a cada 1:30 h de atividade a qual é realizada na posição em pé e com movimentos repetitivos das mãos e braços ao porcionarem as preparações nas bandejas dos comensais. Todas usam uniformes, contudo, algumas se encontravam usando calçados inadequados para a atividade e desta forma correndo riscos de acidentes.

3.5 –Seção de distribuição

A distribuição é feita em duas etapas, da seção de cocção para uma área interna próxima á entrada do refeitório, acondicionadas em cubas que então são colocadas no balcão térmico do refeitório onde ocorre a distribuição propriamente dita aos comensais. As preparações são transportadas em carros com rodízios e por operadores do sexo masculino os quais retiram-nas do carro e as colocam no balcão térmico. Para realizar tal procedimento, observou-se que os operadores giram o corpo ao levantarem as cubas o que pode levar a lesões nas costas. Dois grupos de operadoras se revezam depois de 1:30 h de atividade na distribuição na bancada do refeitório em pé e realizando movimentos repetitivos com os braços e as mãos ao colocarem as preparações nas bandejas dos comensais. Também há o ruído intenso, a temperatura na área interna é elevada, com a presença de muita umidade; já o refeitório é bem ventilado, com baixa umidade, além de ser bastante espaçoso. A iluminação nos dois ambientes é conjugada entre artificial e natural, e nos pareceu adequada.

3.6 – Seção de higienização de bandejas e utensílios

Esta seção localiza-se adjacente ao refeitório, comunicando-se com este, através de um guichê para entrega das bandejas. Destina-se a higienização das bandejas e talheres. Trabalham nesta seção três operadores cujas atividades são desenvolvidas na posição em pé, com deslocamentos freqüentes e carregamento manual de peso (pilhas de bandejas de aço inoxidável e utensílios). Observou-se que o deslocamento com carregamento de peso ocorreu durante todo o período da atividade, ou seja, por aproximadamente 3 horas consecutivas. Em um dos plantões observados, os operadores tiveram que realizar todo o processo de higienização sem o auxílio da máquina, pois estavam sendo feitas revisões nas instalações elétricas da UAN e aquela seção foi uma das que estavam sem energia As atividades exigem bastante esforço físico, pois o volume de trabalho é grande. O espaço físico é bastante amplo favorecendo desta forma os deslocamentos

necessários à realização das atividades. A umidade do local é excessiva, agravada com funcionamento da máquina de higienização das bandejas e utensílios. O piso constantemente molhado e com o deslocamento contínuo, aumentam as chances de choque e queda dos operadores. A iluminação foi considerada suficiente, porém, segundo os trabalhadores, no período da tarde há problemas de reflexão e ofuscamento na seção. O ruído durante as atividades desenvolvidas no setor foi constante, proveniente da máquina, coifa e choque de bandejas e utensílios.

3.7 –Seção de higienização de cubas e panelas

Nesta seção são higienizados panelas, cubas, fôrmas e alguns equipamentos móveis. Durante o período de observação, foram destacados dois operadores para as atividades na seção. Estes trabalham na posição em pé, geralmente estática e, esporadicamente, realizam movimentos de transporte de cargas, manual ou com o auxílio de carros. Os operadores permanecem à frente da bancada com cuba, realizando movimentos repetitivos com os braços (esfregar). A atividade de higienização exige, ainda, que a atividade seja realizada com a cabeça e tronco inclinados, sendo que a maioria dos movimentos de braço foram feitos acima do nível dos ombros. A postura inapropriada se deve à má definição dos volumes, quando comparada a dimensão das cubas de higienização, induzindo à manutenção prolongada de esforços estáticos. Observou-se que o esforço físico necessário para a realização das atividades desenvolvidas no setor é um dos mais intensos e cansativos da UAN. No entanto, os operadores não se dispuseram a participar da pesquisa alegando falta de tempo.

4 –Perfil dos operadores pesquisados

Sexo	Idade em anos	Escolaridade	Vínculo empregatício
Feminino – 39,4 %	18 a 30 – 15,15 % 31 a 40 – 21,21 %	1º grau completo – 15,15 % 1º grau incompleto – 30,30 %	Servidor público – 60,6 %
Masculino – 60,6 %	41 a 50 – 45,45 % > de 50 – 18,18 %	2º grau completo – 39,39 % 2º grau incompleto - 15,15 %	Contratado – 39,4 %

Fonte: O autor (2005)

Quadro 1 – Perfil dos operadores

5– Indicadores de saúde identificados na UAN

Foram aplicados 33 questionários aos operadores que aceitaram participar da pesquisa. Desses, 26 responderam apresentar problemas de saúde. Ressalta-se que cada operador pôde apontar mais de uma resposta, logo, o total de respostas foi 59 conforme demonstrado em percentuais no quadro abaixo:

Indicadores de saúde	Total de respostas	Distribuição %
Hipertensão arterial	13	22,03 %
Diabetes	05	8,47 %
Dores na coluna	18	30,50 %
Frieiras	3	5,08 %
Varizes	8	13,55 %
Dermatites	2	3,38 %
Tendinite (no punho)	7	11,86 %
Artrose	3	3,08 %
Total	59	100,00 %*

*aproximação percentual

Fonte: O autor (2005)

Quadro II – Indicadores de saúde

6 – Legislação

6.1- PPRA e PCMSO: A Comissão Interdisciplinar de Medicina e Engenharia de Segurança do Trabalho (CIMEST), criada na universidade no ano de 1992, tem como competências o desenvolvimento de programas voltados para o reconhecimento, avaliação e controle de riscos no ambiente de trabalho e da saúde dos trabalhadores, propondo medidas preventivas.

No ano de 1994 foi implementado nesta UAN um projeto piloto para avaliação dos riscos ambientais e ergonômicos, objetivando o cumprimento da lei 6514 de 1977, através da NR 7 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da NR 9 – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA). A população alvo considerada para este projeto foi de 175 trabalhadores, existentes à época, incluindo o efetivo da empresa terceirizada. Vários procedimentos e ações foram implementadas a partir do diagnóstico produzido pela Comissão. No entanto, desde o ano de 2001 inexistem na Unidade registros de avaliação médica e ambiental.

6.2- CIPA: A NR 5 tem sua existência jurídica assegurada, em nível de legislação ordinária através dos artigos 163 a 165 da CLT. Conforme o item 5.1 da NR 5: A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA – tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador. O item 5.2 da NR 5 relata a constituição da CIPA: Devem constituir CIPA, por estabelecimento, e mantê-la em regular funcionamento as empresas privadas, públicas, sociedades de economia mista, órgãos da administração direta e indireta, instituições beneficentes, associações recreativas, cooperativas, bem como outras instituições que admitam trabalhadores como empregados. A CIPA é obrigatória para as empresas que possuam empregados com vínculo empregatício regido pela CLT. A obrigatoriedade das questões relativas a CIPA para outras categorias de trabalhadores tais como os servidores públicos, não é possível em face de falta de regulamentação constitucional. Empresa pública ou órgão público que tem trabalhadores com vínculos de emprego regidos pela CLT e outros com vínculos estabelecidos conforme estatuto do servidor público, deve constituir CIPA considerando-se o número de empregados efetivamente vinculados ao regime celetista. Nesta Unidade não existe CIPA constituída, até o presente momento, embora existam trabalhadores contratados regidos pela CLT.

6.3 -- Equipamentos de proteção individual (NR-6)

A unidade tem como EPI o uso de luvas para proteção no pré preparo de carnes, no entanto a sua utilização fica restrita a alguns funcionários. No pré preparo de hortaliças e vegetais não há nenhum tipo de proteção. Aproximadamente 40% dos funcionários da UAN não utiliza calçados fechados e impermeáveis, criando uma situação de risco para a ocorrência de acidentes, já que se trabalha com objetos cortantes e materiais em alta temperatura.

6.7 - Segurança no trabalho.

Não há nenhum tipo de programa e/ou treinamento para prevenção de acidentes na unidade. Os registros de incidentes ou de acidentes são sub notificados nesta Unidade.

Dos 33 participantes da pesquisa, 57,57 % afirmaram já terem sofrido acidentes de trabalho sem que houvesse afastamento ou notificação.

6.8 – Serviço especializado em segurança e medicina do trabalho (SESMT)

Não havendo funcionários regidos pela CLT, está legalmente dispensado da constituição do SESMT.

Há a Comissão Interdisciplinar de Medicina e Engenharia de Segurança do Trabalho (CIMEST) que atende às diversas unidades da universidade. Entretanto, esta comissão não consegue estabelecer políticas efetivas de segurança ou dar continuidade a alguns programas nesta área. Acredita-se que tal fato se deva a ausência de cultura quanto às questões de saúde e segurança no trabalho e ainda a não obrigatoriedade legal de constituí-lo tendo em vista ser esta uma UAN governamental.

7 – Avaliação das condições de trabalho, segundo os trabalhadores pesquisados

Foram os seguintes os resultados obtidos através da aplicação dos questionários:

- Temperatura ambiente – 39,4 %* avalia como quente; e 45,45 % como muito quente 12,12 % como boa; e 3,03 % como fria.
 - Iluminação artificial – 66,66 % avalia com regular; 24,24% como boa; e 9,19 %* como ruim.
 - Iluminação natural – 51,50 %* avalia como regular; 27,27 % como boa 18,20 %* como ruim; e 3,03 % não responderam a pergunta.
 - Ruído – 90,90 % avalia como intenso 6,06 %* como normal; e 3,03 % como pouco.
 - Umidade – 72,72 % avalia como muita 15,15 % como normal; 9,10 %* como pouca; e 3,03 % não responderam a pergunta.
 - Ventilação – 69,69 % avaliou como pouca 9,10 %*; como bem ventilado 18,18 % como normal; e 3,03 % não responderam a pergunta.
 - Espaço – 78,79 %* avaliou como bom; 6,06 como muito bom; e 15,15 % como ruim.
- * aproximação percentual

Pelos resultados acima, observa-se que na UAN estudada por ordem de gravidade, são bastante relevantes as questões relacionadas ao ruído com 90,90% das respostas apontando como intenso o ruído no local, à umidade com 72,72 % avaliando como muita a umidade presente no ambiente, à ventilação com 69,69 % avaliando como pouca a ventilação do ambiente e quanto à temperatura observa-se que 45,45% dos pesquisados avaliam como muito quente o ambiente em que realizam suas atividades. No entanto, com relação ao espaço físico dos respectivos postos de trabalho, observa-se que 78,79 % dos pesquisados avaliam como bom o espaço destinado à realização das atividades.

Ainda em conformidade com as respostas, 84,84 % dos pesquisados, ou seja, 28 relataram a presença de dores pelo corpo ao final da jornada de trabalho.

Solicitados a indicarem as áreas do corpo onde sentiam desconforto ao final da jornada, foram indicadas por 89,28% dos participantes, em ordem decrescente, o pescoço, a parte média das costas, o punho direito, os tornozelos e os pés direito e esquerdo e os ombros direito e esquerdo. Tais respostas sugerem condições ergonômicas inadequadas à realização das atividades.

8 – Considerações finais

Os resultados obtidos, quanto a este estudo, nos remetem às seguintes considerações: o quadro de pessoal composto sob dois regimes de trabalho, ou seja, servidor público e servidor contratado tornam-se um agravante para a satisfação no trabalho desses últimos, na medida em que atividades iguais ou até mesmo mais intensas são remuneradas de forma bem diferentes e essa insatisfação, se reflete de alguma forma na saúde desses trabalhadores e contribui para o desinteresse quanto à reivindicações de melhores condições de trabalho; a inexistência de programas voltados para o reconhecimento, avaliação e controle de riscos no ambiente de trabalho e da saúde dos trabalhadores, a não constituição da CIPA, a carência ou inexistência de EPI, a inexistência de uma política de manutenção predial e de equipamentos, as próprias atividades inerentes ao setor de alimentação coletiva, além da própria organização do trabalho contribuem para as condições encontradas na UAN estudada onde foram identificados riscos de acidentes, riscos ergonômicos e riscos biológicos.

9 – Recomendações

Pretendendo contribuir para mudanças na UAN de forma a torná-la mais agradável e segura para todos os seus trabalhadores apresentamos algumas recomendações:

- Buscar junto a administração central da universidade soluções para as questões relativas ao regime de trabalho, a manutenção predial e de equipamentos;
- Reivindicar que seja reativada a atuação da CIMEST no local
- Incentivar a criação da CIPA visando promover a saúde e a proteção da integridade dos trabalhadores;
- Promover maior conforto nos postos de trabalho utilizando equipamentos adequados, promovendo treinamentos quanto a posturas adequadas para a realização das diversas atividades;
- Registrar e solicitar providências quanto a EPIs necessários para assegurar proteção os seus trabalhadores no exercício das atividades nas diversas seções;
- Formular com a participação dos trabalhadores, programas de treinamentos onde fique clara a importância dos mesmos para a prevenção de acidentes e de doenças profissionais;
- Rever a organização do trabalho em função da faixa etária dos seus trabalhadores, considerando que aproximadamente 45 % desses se encontra entre 41 a 50 anos.

Bibliografia

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS(ABERC)- www.aberc.com.br - acesso em 15/01/2005

BARREIROS, L. BAPTISTA, F. BRITO, J (1992). **Análise da carga de trabalho: aplicações em serviços administrativos e contexto industrial.** In: SIMPÓSIO EUROPEU DE ERGONOMIA, 1992,Portugal. **Anais ...** Portugal: Faculdade de Motricidade Humana. 1992.p. 79-103

BOIANOVSKY, D. **Energia do trabalhador. Cozinha industrial.** São Paulo n.54, p.34, 1995.

FUNDAÇÃO JORGE DUPLAT FIGUEIREDO DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO – FUNDACENTRO. **Norma de Higiene O – Procedimento Técnico - Avaliação da Exposição Ocupacional ao Calor – NHO 06.** São Paulo: Fundacentro, 2002

GODINI, M. D. Q; VALVERDE, S. **Gestão Integrada de Qualidade, Segurança e Saúde Ocupacional e Meio Ambiente.** Bureau Veritas Brasil, São Paulo (2001)

LAVILLE, A. **Ergonomia.** São Paulo: EPU, 1977.

MARINÉ, F. B. (1998). **Ergonomia e recursos humanos. Relaciones Laborales:** Revista Crítica de teoria e practica. N.4.

MINISTÉRIO DE TRABALHO. **Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. NR 17 Ergonomia.** - www.mtb.gov.br - Acesso em: 15 de julho de 2004.

MINISTÉRIO DE TRABALHO. **Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. NR 15 - Atividades e operações Insalubres.** www.mtb.gov.br - Acesso em: 15 de julho de 2004

MINISTÉRIO DE TRABALHO – **Programa de Alimentação do Trabalhador. Banco de dados – setembro/2004.** Disponível em <<http://mtb.gov.br/legi/nrs/nr17.htm>> Acesso em: 11 de outubro de 2004

NAHAS, M.V. **Revisão de métodos para determinação dos níveis de atividade física habitual em diversos grupos populacionais.** Revista Brasileira de Atividade Física e Saúde. v. 1, n.4, p.27-37, 1995.

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

PROENÇA, R. P. C. **Inovação Tecnológica na produção de alimentação coletiva.** Florianópolis: INSULAR, 1997.

SANTANA, A. M. C. (1996). **A Abordagem ergonômica como proposta para melhoria do trabalho e produtividade em serviço de alimentação.** Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção, área de concentração ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, 1996.