

OS RISCOS ERGONÔMICOS RELACIONADO COM A NÃO MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Letícia Mendes Teixeira¹
Daniela de Stefani Marques²
Dulcelene Ap. de Lucena Freitas²
Mariana Veloso Moreira³
Valdirene da Silva Elias Esper⁴G
Nayara Ferreira Favoreto⁵
Felipe Wachsmuth Menhó⁶
Lauriane Oliveira Silveira⁷

RESUMO

Os riscos ergonômicos são os prováveis desconfortos, lesões ou acidentes que podem surgir no trabalhador ao longo da sua jornada de trabalho. Eles podem ser devido a muitos fatores que estão inadequados, como as temperaturas do ambiente, os sons, o não uso de EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), contato direto com sujidades ou com produtos químicos usados na limpeza e também por manusear um equipamento que não foi passado por manutenção.

O índice de acidentes por utilizar um equipamento sem manutenção é bastante alto. Durante o uso, as peças podem se soltar atingindo o manipulador ou então os aparelhos podem causar choques, queimaduras, cortes e em alguns casos mais graves amputação de membros.

Por isso, a manutenção de equipamentos é de extrema importância, pois além de evitar acidentes, evita perda de funcionários e outros prejuízos para a empresa.

É preciso também que a empresa tenha o controle das manutenções através de um calendário. Isso evita que os aparelhos parem de funcionar, atrapalhando o rendimento da produção.

Palavras chave: Riscos, Ergonômicos, Manutenção, Equipamentos.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas. leticiam.teixeira@yahoo.com.br ² Prof. Dr^a. Do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

² Professora e coordenadora do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

³ Professora e supervisora do estágio Social do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

⁴ Professora e orientadora do estágio Social do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

⁵ Professora e supervisora do estágio em Clínica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

⁶ Professor e orientador do estágio em Clínica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

⁷ Professora e orientadora do estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição do curso de Nutrição da Faculdade Atenas.

ABSTRACT

Ergonomic risks are the likely discomfort, injuries or accidents that may occur in the worker throughout his workday. They can be due to many factors that are inadequate, as the temperature of the environment, the sounds, the no use of IPE, direct contact with dirt or with chemicals used in cleaning and also for handling an equipment that was not passed by maintenance.

The rate of accidents by using a equipment without maintenances is quite high. During use, the parts can get loose reaching the handler or the devices can cause shock, burns, cuts and in some severe cases and in amputation of members. Therefore, the maintenance of equipment is of extreme importance, as well as prevent accidents, avoids waste and other damage to the company.

Also the company has control of maintenance through a calendar. This prevents the devices stop working, disrupting the production yield. Key words: Risks, Ergonomic, Maintenance, Equipment.

INTRODUÇÃO

O estilo de vida atual, onde as pessoas estão sempre correndo, é preciso de mais rapidez e praticidade para realizar as funções do dia – a – dia. Para aproveitar mais o tempo livre que não estão no trabalho às pessoas estão fazendo suas refeições fora de casa, e isso vem aumentando cada vez mais o número de lugares que oferecem esse tipo de serviço, são as chamadas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's). (ALBUQUERQUE, 2012).

Segundo Monteiro (2010) uma Unidade de Alimentação e Nutrição é uma empresa que está relacionada com a alimentação, é onde oferecem refeições prontas ou serviços ligados à alimentação coletiva, entre algumas delas podemos citar as lanchonetes, cantinas e restaurantes.

Mas dentro dessas Unidades de Alimentação existem alguns riscos, chamados de riscos ergonômicos e que podem prejudicar a saúde dos manipuladores e conseqüentemente afetar a qualidade das refeições servidas. Visto que o bem estar

do funcionário está diretamente relacionado com a sua produtividade. Um ambiente muito quente, com altos sons e pouca ventilação podem causar estresse e cansaço, físico e psicológico, no manipulador e diminuir a quantidade e a qualidade dos serviços além de provocar acidentes e desenvolver algumas doenças (ALBUQUERQUE, 2012).

A qualidade do serviço também é melhorada quando são usados equipamentos que podem acelerar o processo no pré-preparo e na preparação das refeições. Eles auxiliam no momento de descascar, cortar, bater e liquidificar, assar, cozinhar e armazenar, tanto a matéria prima quanto às preparações. Todos os equipamentos são requisitados pela nutricionista responsável pelo local e devem estar sempre em bom estado de conservação (TEIXEIRA, 2007).

A utilização desses aparelhos e equipamentos pode oferecer riscos ao manipulador, são chamados de riscos mecânicos. Quando são usados de forma errada, sem proteção ou quando não passam por manutenção, podem causar ferimentos ou lesões e afetar de forma negativa a saúde do manipulador, além de atrapalhar a qualidade do serviço da empresa (NEPOMUCENO, 2004).

Para evitar os pontos negativos relacionado com os equipamentos, é muito importante que eles passem por manutenção. Pereira (2009) conceitua manutenção como ações para manter ou recuperar as funções de determinado aparelho. Manutenção é dividida em categorias que pode ser para corrigir um problema em caso de pane ou pode ser vistoriado em um intervalo de tempo determinado para verificar a condição do funcionamento, isso ajuda a aumentar o tempo de vida do equipamento e evita prejuízos para a empresa e para o manipulador.

O índice de acidentes causados por falta de manutenção nos equipamentos em UAN's é alto. Um aparelho que é utilizado todos os dias de forma intensa causa desgastes nas peças e diminui a sua funcionalidade. A manutenção dos equipamentos vai verificar se essas peças estão em bom estado ou se estão danificadas sendo preciso troca-las (SOUZA, 2009).

METODOLOGIA

O método de pesquisa desse artigo será feito de forma descritiva exploratória, com informações buscadas dentro da Unidade de Alimentação da Faculdade Atenas. E também por revisão bibliográfica, que faz uso de trabalhos publicados em artigos e monografias, buscados em meio eletrônico.

DESENVOLVIMENTO

O número de pessoas que estão se alimentando fora de casa vem crescendo cada vez mais, e isso aumenta conseqüentemente a quantidade de Unidades de Alimentação e Nutrição e a sua produção diária. Para atender toda essa demanda o esforço dos colaboradores para poder produzir essas refeições é dobrado, o que pode causar danos físicos e psicológicos ao manipulador. Esses problemas que são acarretados dentro da empresa são chamados de ergonômicos (ALBUQUERQUE, 2012).

Segundo Pessoa (2014) a palavra ergonomia quer dizer “normas de trabalho”. É a relação existente entre o homem e a sua forma de trabalhar. Os riscos ergonômicos são as condições dentro do local de serviço que pode causar problemas e desconfortos ao trabalhador. E dentro de uma UAN, são vários os riscos que o manipulador de alimentos está exposto, além de ser um ambiente quente, com pouca ventilação, com sons que incomodam, ainda existe o movimento das mãos que é feito de forma repetida.

A alta temperatura dentro das Unidades de Alimentação é devido ao uso de fornos, fogões e outros equipamentos para cocção dos alimentos. Essa alteração térmica no ambiente de trabalho pode causar dores de cabeça e mal – estar. Quanto aos ruídos, provêm de panelas e de aparelhos que funcionam a energia elétrica e esses sons podem piorar quando eles não estão funcionando corretamente. Os movimentos usados para descascar e cortar os alimentos podem causar dores nas articulações e, em longo prazo, desenvolver lesão grave vinda de movimentos repetitivos (PAULA, 2011).

Além desses fatores citados, ainda existem os riscos biológicos, químicos e mecânicos. Sendo os biológicos aqueles que estão relacionados com microrganismo

patógenos, são as bactérias, fungos e vírus que podem causar doenças quando entram no organismo humano através da pele e das mucosas. Nas UAN's existe esse risco por contato direto com alimentos de origem animal e vegetais crus que não passaram por higienização ou por cocção (TOSTES, 2003).

Os riscos químicos vêm de produtos para limpeza do ambiente e dos alimentos, são os detergentes e desinfetantes. Essas substâncias quando estão em contato direto com a pele podem causar feridas, e o odor provoca irritação nos olhos e nas vias respiratórias. Já os riscos mecânicos são aqueles relacionados com o manuseio de equipamentos e de máquinas. Esse é o fator que mais causa acidentes de trabalho dentro das UAN's e é provocado por máquinas que estão estragadas ou não passaram por manutenção (TOSTES, 2003).

Os equipamentos ajudam bastante no desenvolvimento das atividades dentro da Unidade de Alimentação. Eles são classificados em fogões e fornos industriais, fritadeiras, batedeiras, liquidificadores, descascadores elétricos, máquinas de lavar louças, freezers e refrigeradores. Os equipamentos necessários são solicitados pela nutricionista responsável pela UAN e cada um deles vai ser usado de acordo com o número de refeições servidas, a per capita, o tempo e o fator de cocção. (TEIXEIRA, 2007).

Para que todos os equipamentos trabalhem corretamente e sem risco de parar durante a utilização, é importante que eles passem por manutenção. Para Pereira (2009) manutenção são ações que se destinam a manter ou repor o estado de função de alguma coisa. A manutenção dos equipamentos se dividem em duas categorias, sendo a Corretiva e a Preventiva.

A manutenção corretiva acontece quando o equipamento apresenta falha. É uma ação para poder reparar o problema. Pode ser de alto custo e ainda causa transtornos na cozinha e atrasa na distribuição das refeições, diminuindo na qualidade da empresa. Já a manutenção preventiva atua como uma forma de evitar as falhas durante o manuseio. É planejado um tempo para que os equipamentos passem por vistoria, assim, as peças que não estão em bom estado de conservação são trocadas e isso impede a paralisação do equipamento. (SILVA e ANTUNES, 2012).

As manutenções de equipamentos, tanto corretiva quanto preventiva, requerem gastos para empresa, porém pode ser controlado com alguns quesitos como: treinamento dos funcionários que irão manusear esses maquinários; evitar ao máximo a manutenção corretiva; pesquisar empresas que oferecem qualidade e bom preço; ter calendário com os dias e o tipo de manutenção de cada equipamento (VAZ, 2011).

Um Calendário de Manutenção Preventiva dos Equipamentos deve conter a descrição do equipamento, a data que foi passada por manutenção, qual serviço foi executado no maquinário e a data prevista para a próxima vistoria. Assim, ele vai evitar gastos desnecessários, acidentes de trabalho e prejuízos para a empresa e para o manipulador (SILVA e ANTUNES, 2012).

Exemplo de Calendário de Manutenção Preventiva dos Equipamentos em Uma Unidade de Alimentação e Nutrição

Nome do Estabelecimento:				
Equipamento	Código	Data da Manutenção	Serviço Executado	Data Prevista para Próxima Revisão
Forno elétrico				
Forno a gás				
Descascador de verduras elétrico				
Picador de verduras manual				
Batedeiras				
Liquidificadores				
Refrigeradores				
Freezers				
Micro-ondas				
Chapa				



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim pode-se observar que vem aumentando cada vez mais o número de refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, e isso aumenta, conseqüentemente, o esforço dos colaboradores. Isso acaba causando cansaço físico e psicológico e pode levar ao aparecimento de doenças que acabam por interferir na qualidade das produções que serão distribuídas ao público da empresa.

Para ajudar na qualidade e na produtividade dos serviços dentro das cozinhas industriais, as empresas contam com a ajuda de maquinários que auxiliam na hora de preparar. Mas que podem ser muito prejudiciais à saúde do manipulador se esses aparelhos estiverem sem a devida manutenção.

Por isso com base na hipótese, conclui-se que é muito importante ter na empresa o Calendário de Manutenção Preventiva dos equipamentos, isso evita que aconteça acidentes aos trabalhadores, e ainda consegue evitar transtornos para a Unidade de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Erika Natália de; SEABRA, Larissa Mont'Alverne Jucá; ROLIM, Priscilla Moura; GOMES, Lisiane Moura. **RISCOS FÍSICOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Implicações na Saúde do Trabalhador.** *Revista Associação Brasileira de Nutrição*, Rio Grande do Norte, v. 4, n.5, 2012.

MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães. **IMPORTANCIA DE ERGONOMIA NA SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.** *Revista Baiana*, Belo Horizonte, v.33, n.3, 2010.

NEPOMUCENO, Mariana Marques. **RISCOS OFERECIDOS Á SAÚDE DOS TRABALHADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).** *Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo*. Brasília 2004.

PAULA, Cheila Minéia Daniel de. **RISCOS OCUPACIONAIS E CONDIÇÕES DE TRABALHO EM COZINHA INDUSTRIAL.** *Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Curso de Especialização em Engenharia de Segurança no Trabalho*. Porto Alegre, 2011.

PEREIRA, Pedro Miguel de Sá. **PLANOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA: Manutenção de Equipamentos Variáveis na BA Vidros, SA.** *Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto*. 2009.

PESSOA, Lauren Sabim; MOURA, Louisi Francis. **ANÁLISE DE RISCOS ERGONÔMICOS EM UMA COZINHA INDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE E O CONFRONTO COM A LEGISLAÇÃO.** *IV Congresso Brasileiro de Engenharia de Produção*. Ponta Grossa, 2014.

SILVA, Diogo Anselmini da; ANTUNES, Marcos Vinicius. **PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA EM UM SUPERMERCADO DO OESTE DO PARANÁ.** *Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curso Superior de Tecnologia em Manutenção Industrial*. Medianeira, 2012.

SOUZA, Tatiana Clemente. **SEGUNRAÇA NO TRABALHO E UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Prevenção de Acidentes e uso de Equipamentos de Proteção Individual.** *Centro Universitário La Salle, Canoas, 2009.*

TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. **ADMISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIEMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.** São Paulo: Atheneu, 2007.

TOSTES, Maria Goreti Vaz. **SEGURANÇA NO TRABALHO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Treinamentos e Dinâmicas.** *Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2003.*

VAZ, Célia Silvério. **RESTAURANTES: Controlando Custos e Aumentando Lucros.** 2. ed. Brasília: Metha, 2011.