

RISCOS NO AMBIENTE DE TRABALHO EM UMA PADARIA E CONFEITARIA

Letícia Rocha Soares¹

Marcele Rockenbach Neutzling²

Taiane Lopes Schmidt³

Paula Londero da Silva⁴

Pedro Daniel Da Cunha Kemerich⁵

Resumo:

O tema segurança do trabalho tem sido cada vez mais discutido no meio empresarial, com base nisso é sabido que atividades do processo de panificação possuem diversos fatores que podem afetar negativamente o que ali estão envolvidos. O presente trabalho tem por objetivo avaliar os principais processos que causam risco a saúde dos trabalhadores em uma padaria e confeitaria na região central do Rio Grande do Sul. A empresa possui um quadro de 11 funcionários, sendo dividida em três setores: Sala de Mistura e fermentação, Montagem e preparação e atendimento ao público. Em todos os setores foram avaliados alguns parâmetros referente a segurança do trabalhador: temperatura ambiente, umidade relativa do ar, ruídos, luminosidade, riscos ergonômicos e riscos de acidente. Com base nas análises verificou-se que os principais riscos aos quais os trabalhadores estão expostos são: falta de organização do ambiente de trabalho, iluminação inadequada, sinalização defeituosa, riscos de incêndio, risco de acidente por falta de proteção do maquinário, risco ergonômico por posturas inadequadas, muito tempo em pé e movimentos repetitivos.

Palavras-chave: Riscos de Acidente; Segurança do Trabalho

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

RISCOS NO AMBIENTE DE TRABALHO EM UMA PADARIA E CONFEITARIA

¹ Aluno de graduação. leticiarochoasoes@gmail.com. Autor principal

² Aluno de graduação. marcelerockenbach@gmail.com. Co-autor

³ Aluno de graduação. taiane.schmidt@gmail.com. Co-autor

⁴ Aluno de graduação. engpaulalondero@gmail.com. Co-autor

⁵ Docente. pedrokemerich@unipampa.edu.br. Orientador



RISCOS NO AMBIENTE DE TRABALHO EM UMA PADARIA E CONFEITARIA NO CENTRO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.

1. INTRODUÇÃO

O pão foi um dos primeiros alimentos manufaturado pela humanidade, e sua produção vem evoluindo juntamente com a civilização. O avanço tecnológico proporcionou uma melhora nesse sistema, diminuindo os custos e aumentando a produção, entretanto, muitas vezes, a produção ainda é artesanal. Até hoje, as condições laborais e de saúde dos trabalhadores da panificação não são vistas como uma preocupação, mas, sim, as boas práticas de produção, tendo como foco somente o produto (DENIPOTTI; ROBAZZI, 2011).

As atividades do processo de panificação possuem diversos fatores que podem afetar negativamente o que ali estão envolvidos. Fatores estes: químicos, físicos, mecânicos e biológicos; dentre as consequências negativas que podem ser propiciadas; enfermidades alérgicas respiratórias, devido exposição à farinha, são doenças ocupacionais comuns entre padeiros (DENIPOTTI; ROBAZZI, 2011).

Atualmente, os trabalhadores do ramo alimentício estão mais sujeitos a lesões e doenças psicológicas devido à pressão que estão submetidos. Pois suas atividades demandam de cuidados em relação ao controle dos produtos, desencadeando desgastes emocionais, físicos e psicológicos, refletindo diretamente em seus ritmos de trabalho, tanto pela incidência de doenças ocupacionais quanto pela ocorrência de acidentes (RODRIGUES et al., 2008).

Desta forma, as condições de trabalho devem adequar-se aos colaboradores e suas características, visando seu maior conforto e, conseqüentemente, maior desempenho. Portanto, as organizações devem buscar alternativas que melhorem a qualidade de vida do colaborador, evitando riscos, prevenindo comprometer tudo que está envolvido no processo (ROCHA et al, 2011).

Neste contexto, o presente artigo tem por objetivo o levantamento dos fatores risco presentes em uma padaria e confeitaria na região central do Rio Grande do Sul, visando buscar medidas de prevenção, além de medidas para proporcionar maior conforto, qualidade de vida e produtividade aos colaboradores.

2. METODOLOGIA

O empreendimento de pequeno porte, localiza-se no centro do estado do Rio Grande do Sul, possuindo um quadro com 11 (onze) funcionários. O processo produtivo do estabelecimento consiste, basicamente, em produção dos alimentos e venda. Na fase de produção, os pães são preparados manualmente e com auxílio de equipamentos industriais, como: máquina de misturar massa, forno industrial; os doces são preparados manualmente com auxílio de equipamentos convencionais de cozinha. Deste modo, a venda dos alimentos produzidos ali é feita no balcão.

A organização, limpeza e o processo produtivo existentes no estabelecimento foram observados *in loco*, assim como as análises dos riscos à segurança dos funcionários. As observações aconteceram em todas as fases de produção e venda, e com isso, foi possível detectar os riscos dos trabalhadores. Para a determinação

dos riscos referentes a segurança do trabalhador, a temperatura do ambiente, ruído e luminosidade foram quantificados, utilizando equipamentos adequados, além disso, a análise dos riscos ergonômicos e de acidente.

A maneira da determinação de cada um dos fatores está indicada na Tabela 1. Os valores determinados nas avaliações foram comparados com aqueles de referência indicados pelas Normas Regulamentadoras (NR).

Tabela 1. Fatores de possível risco ao trabalhador e suas formas de determinação

Fatores de possíveis riscos do trabalhador	Forma de determinação
Temperatura do Ambiente	Termômetro
Ruído	Decibelímetro
Luminosidade	Luxímetro
Umidade	Higrômetro
Risco ergonômicos	Levantamento fotográfico
Risco de acidentes	Levantamento fotográfico

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 TEMPERATURA DO AMBIENTE

Tendo como base as determinações da temperatura do ambiente, nos diferentes locais da empresa, foi possível verificar que a temperatura encontra-se dentro do limite de tolerância para a atividades desenvolvidas, permitindo conforto aos que ali exercem suas funções. Na Tabela 2 estão expressas as medições realizadas comparadas ao limite de tolerância

O Anexo 3 da NR-15 recomenda que a temperatura máxima deve ser de 26,7°C para trabalhos moderados como em maquinas ou bancada, em pé, com alguma movimentação; e de até 30°C para trabalhos leves como em máquinas ou bancadas, em pé, principalmente com os braços (MTE, 1978^a)

Tabela 2. Valores médios da temperatura ambiente nos diferentes setores da empresa.

Setores da indústria	Valores determinados (°C)	Limite de Tolerância (°C)
Atendimento ao público	22,8	30
Sala de Mistura e fermentação	21	26,7
Montagem e preparação	21,9	26,7

3.2 UMIDADE DO AMBIENTE

Os resultados obtidos nas determinações e observações feitas no local possibilitaram verificar que a umidade relativa do ar encontra-se acima da percentagem mínima para conforto dos funcionários em todos os setores da empresa, como é possível observar na Tabela 3.

Tabela 3. Valores médio da umidade relativa do ar nos diferentes setores e sua percentagem mínima.

Setores da indústria	Valores determinados (%)	Percentagem mínima (%)
Atendimento ao público	71	40
Sala de Mistura e fermentação	77	40
Montagem e preparação	79	40

3.3 RUÍDOS

Os valores médios para ruídos encontrados nos diferentes setores da empresa estão dentro do limite de tolerância para uma jornada de oito horas diárias de trabalho, conforme o Anexo nº 1 da Norma Regulamentadora nº 15 (MTE, 1978b). Os valores medidos e o limite de tolerância são comparados na Tabela 4. Observa-se que em todos os setores os valores médios dos ruídos encontram-se dentro do limite de tolerância, evidenciando que o ambiente é salubre para os trabalhadores e não apresentam riscos auditivos para eles.

Tabela 4. Valores médios de ruídos em diferentes setores da empresa e seu nível de tolerância aceitável.

Setores da indústria	Valores determinados (dB)	Limite de Tolerância (dB)
Atendimento ao público	69	85
Sala de Mistura e fermentação	65	85
Montagem e preparação	66	85

3.4 LUMINOSIDADE

Os valores de luminosidade encontrados nos setores de mistura e montagem encontram-se abaixo do que é considerado ideal para a atividade, conforme a Norma Regulamentadora nº 17. Segundo a mesma, a iluminação deve ser uniformemente distribuída e difusa; e os valores mínimos de iluminância observados encontram-se abaixo dos estabelecidos na NBR 5413 (INMETRO). Entretanto, no setor de atendimento ao público o valor observado está dentro do estabelecido pela NBR citada, como pode se observar na Tabela 5.

Tabela 5. Valores de iluminação nos diferentes setores e seu valor ideal.

Setores da indústria	Valores determinados (lux)	Ideal (lux)
Atendimento ao público	454	150-300
Sala de Mistura e fermentação	89,5	100-300
Montagem e preparação	19	200-500

3.5 RISCOS ERGONÔMICOS

No presente estudo, os riscos ergonômicos foram identificados em todos os setores da empresa, nos quais, o principal risco à saúde está relacionado à postura e lesões por esforço repetitivo. Lesões estas decorrente das relações e da organização do trabalho, associadas às atividades com a exigência de movimentos repetitivos, postura inadequadas por tempo prolongado, trabalho muscular estático, conteúdo pobre das tarefas e monotonia.

3.6 RISCOS DE ACIDENTES

Foram realizadas observações *in loco* as condições de trabalho e do maquinário. Onde, foi possível identificar a falta de proteção apropriada para o forno, botijões de gás encontram-se dispostos em lugar inadequado, onde os mesmos deveriam encontrar-se isolados.

A norma de proteção de incêndio determina que todos estabelecimentos possuam extintores portáteis. Na empresa estudada, os extintores foram encontrados em apenas dois setores, entretanto, no setor de mistura estava em local de difícil acesso e sem sinalização de segurança e orientação de uso.

Além disso, possuem desníveis no pisos e degraus sem sinalização adequada, podendo acarretar quedas aos funcionários que ali transitam.

3.7 EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

Os equipamentos de proteção individual (EPI) proporcionam um ambiente de trabalho mais seguro e contribuem para a produtividade do serviço. A Lei Federal 6514/17, art. 166 e 167 exige à empresa que disponibilize todos os equipamentos necessários a seus funcionários assim como o treinamento. Os trabalhadores que exercem suas atividades em padarias necessitam da utilização de EPIs para todo corpo, como: touca, máscara respiratória, avental, mangas/mangotes, luvas e calçado de segurança; além da higienização das mãos para manuseio de diferentes alimentos e limpeza do piso, buscando evitar escorregões.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os principais riscos de acidente e à saúde dos trabalhadores na Padaria e Confeitaria estudada são: a falta de organização do ambiente de trabalho, iluminação inadequada, sinalização defeituosa, riscos de incêndio, risco de acidente por falta de proteção do maquinário, risco ergonômico por posturas inadequadas, muito tempo em pé e movimentos repetitivos.

Sendo assim, o proprietário deve tomar providências afim de evitar estes riscos, com medidas de prevenção e controle. Dentre as medidas cabíveis, a utilização de EPIs tem caráter essencial e obrigatório, assim como o treinamento. Além disto, adequar bancadas a altura dos colaboradores; sinalizar os locais com desníveis e degraus; sinalização e instruções do uso de extintores; organizações de bancadas e do ambiente de trabalho; melhora na luminescência, são outras medidas a serem tomadas imediatamente.

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 6514 de 22 de dezembro de 1977. Dispõe sobre equipamento de proteção individual. Art. 166, 167. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 22 dezembro 1997.

DENIPOTTI, M. E. P; ROBAZZI, M. L. C. C. Riscos ocupacionais identificados nos ambientes de panificação. Ciencia y enfermeira XVII(1), P. 117-127, 2011.

JUNIOR, H. R. et al. Segurança do trabalho em indústria de cerâmica. Engenharia Ambiental – Espírito Santo do Pinhal, v. 11, n. 1, p. 147-159, jan./jun. 2014.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO - MTE. Norma Regulamentadora de Atividades e Operações Insalubres – NR 15, Limites de tolerância para ruídos contínuos e intermitentes - Anexo nº 1, aprovada pela portaria nº 3.214 em dezembro de 1978a.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO - MTE. Norma Regulamentadora de Atividades e Operações Insalubres – NR 15, Limites de tolerância para exposição ao calor- Anexo nº 3, aprovada pela portaria nº 3.214 em dezembro de 1978b.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO - MTE. Norma Regulamentadora Ergonomia – NR 17, aprovada pela portaria nº 3.124 em junho de 1978.

ROCHA, F. B. A. et al. Riscos de trabalho na indústria de panificação: estudo de caso em uma panificadora de Natal, RN. XXXI Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Belo Horizonte, MG, 2011.

RODRIGUES, L. B. Apreciação ergonômica do processo de produção de queijos em indústrias de laticínios. Revista Produção Online, vol. 8, n. 1, p. 1-18, 2008.

VASCONCELOS, F. M. et al. Riscos no ambiente de trabalho no setor de panificação: um estudo de caso em duas indústrias de biscoitos. Gestão & Produção, São Carlos, v. 22, n. 3, p. 565-589, 2015.