

CONDIÇÕES ERGONÔMICAS: AVALIAÇÃO ENTRE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

KARNOPP, Ediana Neitzke¹; GOVEIA, Mariane Beloni²; BORGES, Lúcia Rota³

¹Acadêmica do Curso de Nutrição - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas - UFPEL; ²Nutricionista do Restaurante Popular de Pelotas; ³Professora da Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas - UFPEL.

edikarnopp@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

A preocupação com a saúde dos colaboradores das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) surgiu a partir de uma maior conscientização da existência da relação entre as condições de trabalho e saúde com o desempenho e produtividade de trabalho destes funcionários (MATOS, PROENÇA, 2003). Em uma UAN, observa-se um ritmo de trabalho acelerado, para que a refeição produzida possa ser distribuída nos horários estabelecidos (ABREU, 2002). Além disso, os funcionários são expostos, na maioria das vezes, a condições ambientais de risco como espaço reduzido, ruídos excessivos, grande umidade e calor, esforço físico intenso, controle rígido da produtividade, levantamento e transporte de peso, movimentos repetitivos, entre outros (PAIVA, 2009). Desta forma, essas condições de trabalho influenciam no índice de acidentes e absenteísmo (MATOS, PROENÇA, 2003).

É importante salientar, que o desempenho e a produtividade do funcionário são influenciados de forma direta pelas condições ergonômicas de uma UAN. Por esse motivo, o ambiente de trabalho deve ser centrado no homem, ou seja, precisa estar adaptado às características fisiológicas e psicológicas do operador, de modo a proporcionar saúde, conforto e segurança (LOURENÇO, 2008).

A Norma Regulamentadora-17 (NR-17) visa estabelecer os parâmetros que permitam essa adaptação. Dentre eles, uma iluminação adequada de acordo com a natureza do trabalho e que todos os equipamentos que compõem o posto de trabalho sejam adaptados a natureza da atividade a ser executada, ou seja, significa que os equipamentos devem facilitar a execução da tarefa específica (BRASIL, 2009).

Portanto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições ergonômicas de trabalho por meio dos colaboradores do Restaurante Popular.

2 METODOLOGIA

Foi realizado um estudo descritivo transversal no Restaurante Popular (RP) localizado na cidade de Pelotas, RS, durante o mês de agosto de 2011, com todos os funcionários que pertencem ao quadro de pessoal da unidade.

Com relação aos métodos utilizados, primeiramente foi realizada pela nutricionista chefe do RP uma capacitação sobre ergonomia com todos os colaboradores. O trabalho abordou informações básicas sobre as condições de trabalho, posturas adequadas, levantamento e transporte de peso.

Após, como estratégia de investigação, foi aplicado um questionário com 14 perguntas, aos colaboradores com questões relativas às condições ergonômicas do trabalho no restaurante.

As variáveis analisadas foram: posto de trabalho (sentado, em pé ou alternado); esforço físico intenso; uso de equipamentos com rodízios no transporte de peso; dores musculares; percepção sobre as condições ambientais (temperatura, iluminação, ruídos, ventilação e espaço disponível para a realização do trabalho), incidência de acidentes de trabalho e uso de equipamentos de proteção individual pelos colaboradores.

Além disso, foram obtidas informações em relação ao gênero, idade, atividade exercida, tempo de serviço na UAN, jornada de trabalho (duração), intervalo para descanso e ritmo de trabalho.

Os dados foram tabulados e analisados no programa Excel 2007, sendo realizada estatística descritiva, com os resultados expressos em médias e percentuais.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Restaurante Popular, o quadro de funcionários é composto por 5 colaboradores, sendo 3 do sexo feminino e 2 do masculino, com idade entre 27 e 59 anos. Os operadores possuem uma jornada de trabalho de 8 e 4 horas por dia, e o tempo de serviço dos mesmos na UAN varia de 4 a 32 meses.

O resultado sobre as condições ambientais do restaurante está representado na Tab. 1. Nesta, os itens iluminação, ventilação e espaço para a realização do trabalho, foram considerados ideais, segundo a opinião de seus colaboradores. O que é satisfatório, pois segundo a NR-17, essas condições influenciam diretamente no desempenho e na produtividade dos operadores.

Porém os mesmos relataram umidade excessiva, temperatura muito quente e o nível de ruído acima do normal. Situação considerada desfavorável, pois estas condições influenciam na qualidade do desenvolvimento das atividades dos colaboradores.

Tabela 1- Avaliação das condições ambientais pelos funcionários do RP.

ITENS AVALIADOS	ALTERNATIVAS (%)		
	Boa	Quente/muito quente	Fria
Temperatura	40%	40%	20%
Iluminação	Boa	Regular	Ruim
	100%	-	-
Ruídos	Pouco ruído	Muito ruído	Ruído normal
	40%	40%	20%
Umidade	Pouca umidade	Muita umidade	Umidade Normal
	-	80%	20%
Ventilação	Bem ventilado	Pouco ventilado	Ventilação normal
	-	20%	80%
Espaço para realização do trabalho	Muito bom/bom	Ruim	Muito ruim
	100%	-	-

Na Tab. 2 estão descritos os resultados sobre as questões relativas às condições ergonômicas do Restaurante Popular.

Conforme os dados apresentados observa-se que todos os funcionários utilizam equipamentos de proteção individual e que realizaram algum tipo de exame na admissão no serviço. No entanto, eles referiram que não há pausas para descanso durante a jornada de trabalho.

Além disso, foi relatado pelos entrevistados que o trabalho ocorre de forma acelerada em virtude do horário estabelecido para a distribuição das refeições.

Tabela 2- Resultados sobre as condições ergonômicas do Restaurante Popular

PERGUNTAS	SIM	NÃO
Durante o seu trabalho, existem pausas para descanso?	20%	80%
Você precisa fazer o trabalho de forma acelerada por causa do horário?	100%	-
Durante o seu trabalho, você levanta peso ou transporta objetos pesados?	100%	-
Existem no seu setor de trabalho equipamentos para transportar pesos?	60%	40%
Você sente dores musculares?	60%	40%
Você já sofreu acidente de trabalho?	20%	80%
Você já sofreu esbarrões durante o trabalho?	80%	20%
Você usa algum equipamento de proteção individual (uniforme, touca, sapatos, luvas, etc.)?	100%	-
Quando você foi admitido no serviço fez algum exame de saúde?	80%	20%

Adicionalmente, 60% dos colaboradores da UAN revelaram que sentem dores musculares principalmente, nas costas (Fig. 1) o que está relacionado ao carregamento de peso e a postura inadequada. Além disso, dores nas pernas foram relatadas, devido ao longo tempo de permanência em pé.

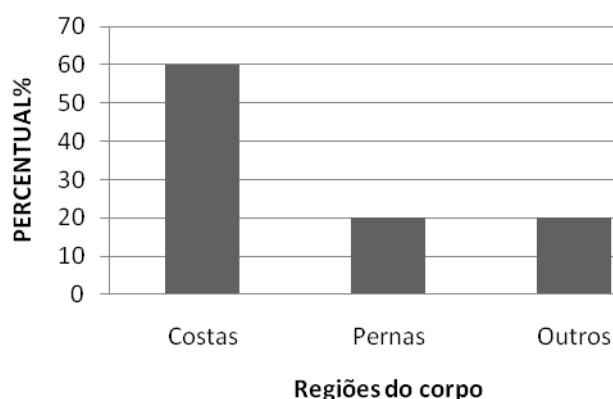


Figura 1 - Principais regiões do corpo em que os funcionários relatam sentir dores

Em relação à opinião dos funcionários sobre o que eles consideram ser acidentes de trabalho, 42,85% responderam queimaduras, 28,57% cortes, 14,28% quedas e 14,28% fraturas. Resultado satisfatório, pois indica que os mesmos possuem algum tipo de conhecimento em relação ao assunto.

4 CONCLUSÃO

Com o presente estudo foi possível identificar como os colaboradores avaliam as condições ergonômicas do Restaurante Popular, o que confirmou a importância destes conceitos durante a jornada de trabalho. No entanto, o que já era esperado, o ritmo de trabalho ocorre de forma acelerada, exigindo intenso esforço físico.

É importante salientar o papel da ergonomia e a conscientização por parte não só dos funcionários, como também dos gestores das unidades, principalmente quanto às condições ambientais e de trabalho, para uma melhor qualidade de vida e adequado desempenho das atividades.

Considera-se necessárias capacitações constantes para os funcionários focando principalmente no quesito ergonomia, enfatizando posturas corretas, realização de movimentos e a importância da pausa para o descanso.

5 REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; ARAÚJO, Renata Marinho Vasconcelos. Fatores de Risco Ambiental para Trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista de Nutrição**, São Paulo, n. 57, 2002.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – SSMT. **Norma Regulamentadora Número 17 – Ergonomia**, Lei No 117.000-7.

LOURENÇO, Maristela Soares; MENEZES, Luciana Ferreira. Ergonomia e alimentação coletiva: Análise das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição. In: **IV CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO**, Niterói, 31 de Julho a 02 de Agosto de 2008.

MATOS, Cristina Henschel; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva um estudo de caso. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, out./dez.,2003.

PAIVA, Aline Cardoso; CRUZ, Augusto Antônio Feitoza. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Mineira de Ciências da Saúde**, Patos de Minas, n. 1, 2009