RECONHECIMENTO DOS RISCOS AMBIENTAIS PRESENTES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS,RJ

DENISE OLIVEIRA SILVA[1]; ERICA ARAUJO OLIVEIRA[1]. GABRIELLA ALVES BRAGA[1]; GLÁUCIA FERREIRA COSTA[1]; TATIANA SILVEIRA FEIJÓ[2]; SERGIAN VIANNA CARDOZO[3]*

[1] Acadêmica de Nutrição (Escola de Ciências da Saúde, Unigranrio); [2] Docente do Curso de Nutrição (Escola de Ciências da Saúde, Unigranrio); [3] Docente do Curso de Ciências Biológicas (Escola de Ciências da Saúde, Unigranrio). sergianvc@oi.com.br, Rua Professor José de Souza Herdy, 1160. CEP 25071-200, Duque de Caxias, RJ.*

RESUMO

Este estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente os riscos ambientais presentes em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) do município de Duque de Caxias, no estado do Rio de Janeiro. Foi aplicado um questionário aos nutricionistas responsáveis por cinco diferentes UANs, gerenciados pelo poder público e representadas pelos algarismos romanos: I, II, III, IV e V. A avaliação foi direcionada tanto a questões referentes aos profissionais quanto ao ambiente físico de trabalho. Foram observadas não conformidades em todas as UANs estudadas. Contudo, as UANs I e V apresentaram não conformidades em todos os itens abordados, contrastando com os resultados observados na UAN II, que apresentou não conformidade apenas na sua estrutura física. Ficando constatado a necessidade do direcionamento de investimentos por parte do poder público em treinamentos de boas práticas aos profissionais e melhorias na estrutura física das cozinhas com mudança de *layout*, modernização das instalações e equipamentos, além do uso de novas tecnologias, a fim de minimizar e se possível eliminar os perigos e pontos críticos de controle nas UANs estudadas.

Palavras-chave: *Riscos ambientais, unidades de alimentação e nutrição, não conformidade, avaliação qualitativa.*

RECOGNITION OF THE ENVIRONMENTAL RISKS PRESENTE IN UNITS OF FOOD AND NUTRITION IN THE DUQUE DE CAXIAS COUNTY, RJ

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the environmental risks present in Food and Nutrition Units (FNUs) in the municipality of Duque de Caxias, in the state of Rio de Janeiro. We administered a questionnaire to dietitians responsible for five different FNUs, managed by the public and represented by the roman numerals: I, II, III, IV and V. The qualitative assessment was directed both to issues relating to professionals to the physical environment of work. Nonconformance was observed in all FNUs studied. However, the FNUs I and V had not conformed in all items addressed in contrast to the results seen in FNU II, which showed not only in accordance physical structure. Getting noted the need for investment of public power with regard to professional training and improvements in the physical structure of the kitchen with a change of layout, upgrading of facilities and equipment, in addition to the use of new technologies in order to minimize and if possible eliminate the hazards and critical control points in FNUs evaluated.

Keywords*: Environmental risks, units of food and nutrition, non-compliance, quality evaluation.*

INTRODUÇÃO

Todas as profissões envolvem riscos inerentes à natureza de sua própria especialidade e ao ambiente onde o profissional exerce suas atividades, e que podem ser responsáveis por acidentes ocupacionais ou doenças profissionais (POSSO; COSTA, 1998).

Tais riscos são conhecidos como: químicos; físicos; biológicos; ergonômicos; e mecânicos ou de acidentes; e têm origem nos diversos elementos do processo laboral (materiais, equipamentos, instalações, suprimentos e espaços de trabalho) e a forma de organização do trabalho (arranjo físico, ritmo de trabalho, método de trabalho, postura no ambiente ocupacional, jornada de trabalho, turnos de trabalho, treinamento) (COSTA, 2000).

Nas cozinhas industriais existem diversas atividades que expõem os profissionais a diferentes riscos ambientes, que na maioria das vezes se apresentam de forma simultânea e sinérgica, gerando conseqüentemente sobrecarga física nestes trabalhadores, aumentando a

probabilidade de desenvolverem agravos à sua saúde (SOARES; RESENDE, 2005).

As doenças e acidentes de trabalho que podem acometer profissionais do setor alimentício, especialmente que realizam suas atividades em cozinhas industriais, são inúmeros e poucos descritos, o que dificulta a realização de intervenções que diminuam a incidência e prevalência desses acometimentos e também o próprio atendimento médico e encaminhamento previdenciário corretos dos trabalhadores adoecidos (CASAROTTO; MENDES, 2003).

Com relação ao trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), sabe-se que existem riscos de agravos à saúde, principalmente de natureza musculoesquelética, devido à forte pressão temporal, aos movimentos repetitivos (principalmente de membros superiores e coluna) e às posturas externas para levantar pesos, freqüente nas diversas tarefas de preparação, cocção, distribuição de refeições, limpeza e higienização. A esses riscos se acrescentam os causados pelo ambiente físico, caracterizados por ruídos, umidade excessiva, temperatura elevada e ventilação insatisfatória. Essas condições agravadas ou determinadas pelo projeto do espaço, dos equipamentos (descritos como precários e muitas vezes inadequados) e da organização, podem explicar a relação entre o trabalho em cozinha e problemas de saúde (BOCLIN; BLANK, 2006).

Este artigo teve por objetivo avaliar qualitativamente, através de um questionário, os riscos e pontos críticos de controle presentes em cinco diferentes UANs localizadas no Município de Duque de Caxias, RJ.

MATERIAIS E METODOS

Este estudo foi realizado no período de setembro a dezembro do ano de 2008 em cinco UANs gerenciadas pelo poder público, distribuídas nos quatro distritos do Município de Duque de Caxias, RJ e contou com o apoio e acompanhamento dos profissionais nutricionistas que atuam nestas respectivas UANs.

As UANs estudadas foram representadas pelos algarismos romanos: I, II, III, IV e V. Sendo os verdadeiros nomes das Instituições públicas mantidos em sigilo devido ao comprometimento ético da pesquisa.

Foi realizado o reconhecimento dos riscos referentes ao ambiente físico ocupacional e aos profissionais que nele atuam, através da aplicação de um questionário proposto por Senac (2001), com adaptações (Anexo 1). Esta avaliação qualitativa mostrou a situação real de trabalho no que diz respeito à estrutura física das UANs, controle de água, controle integrado de pragas e higiene pessoal do manipulador. As observações aconteceram em todos os horários da jornada de trabalho, para avaliar as diferentes atividades desenvolvidas durante o dia de trabalho. As funções destinadas aos profissionais consistem na organização de cardápios e dietas, preparação de refeições, limpeza do ambiente de trabalho e dos utensílios utilizados, distribuição de refeições e armazenamento de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

ESTRUTURA FÍSICA DAS UANs

Todas as UANs apresentaram não conformidades relacionadas a estrutura física (Tabela 1), onde podemos observar falhas com relação ao cruzamento de áreas sujas e limpas apenas na UAN III confrontando com o Centro de Vigilância Sanitária (CVS, 2004), que determina que a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

As UANs I, III e V não possuem assoalhos e paredes dentro daquilo que é preconizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que determina acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos e em bom estado de conservação. Caso seja azulejado, deve respeitar a altura mínima de dois metros. E deve ter ângulo arredondado no contato com o piso e o teto (CVS, 1999).

As UANs I e V, não apresentam instalações sanitárias adequadas para higienização das mãos de acordo com a CVS (2004), que enfatiza a necessidade de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, ficando proibido a utilização de toalhas coletivas (BRASIL, 1994). Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual (CVS, 1999).

Com relação à limpeza e higienização dos utensílios é determinado que sejam distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos que entrem em contato com o alimento (CVS, 2004), o que não foi observado na UAN III.

CONTROLE DE ÁGUAS

Somente foram observados não conformidade nas UANs I e V (Tabela 1) sendo que a primeira não utiliza água filtrada para a fabricação do gelo não estando de acordo com a ANVISA que determina que o gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade Vigentes (CVS, 1999).

Já a UAN V não está de acordo com a legislação em vigor no que diz respeito à manutenção e higienização dos reservatórios de água, uma vez que as caixas d'água não são mantidas fechadas adequadamente, não existe um programa de limpeza dos reservatórios de água e não há monitorização e registro do teor de cloro d'água nos reservatórios. Segundo Marques e Valle (2006) o reservatório de água deve estar isento de rachaduras, infiltrações e mantido sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado ao ser instalado, a cada seis meses e na ocorrência de acidente que possa contaminar a água (enchente, animais mortos, sujeira).

As águas dos poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação e depois de submetidas a tratamento de desinfecção. Efetuada a desinfecção deve ser realizada análise bacteriológica da água.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Apenas a UAN II esta dentro do que é recomendado pela legislação vigente (Tabela 1), por apresentar barreiras físicas específicas contra entrada de insetos e roedores, além de utilizar produtos químicos registrados pela ANVISA para controle adequado de pragas (CVS, 2004).

HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR

Foram observados não conformidades em todas as UANs estudadas, com exceção da II (Tabela 1), uma vez que estas não preconizam que os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar no trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que fizer necessário, contradizendo as normas descritas na CVS (2004).

Tabela 1. Dados percentuais dos itens em não-conformidade das Unidades de Alimentação e Nutrição estudadas.

Unidades de Alimentação e Nutrição	Itens avaliados (%)			
	Estrutura física	Controle de água	Controle de pragas	Higiene pessoal do manipulador
I	35,00	12,50	22,22	21,42
II	5,00	0,00	0,00	0,00
III	35,00	0,00	22,22	28,57
IV	5,00	0,00	11,11	14,28
V	25,00	50,00	55,55	21,42

CONCLUSÃO

Após a análise dos resultados ficou constatada a necessidade de investimentos do poder público direcionados a treinamentos de profissionais e melhorias na estrutura física das cozinhas, com mudança de *layout*, modernização das instalações e equipamentos, além do uso de novas tecnologias, a fim de minimizar e se possível eliminar os perigos e pontos críticos de controle nas UANs agindo tanto na redução de acidentes e incidentes nestes ambientes ocupacionais, quanto na prevenção de toxinfecções alimentares daqueles cidadãos que consomem alimentos preparados nestas cozinhas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

BOCLIN, K. L. S; BLANK, N. Excesso de peso: características dos trabalhadores de cozinhas coletivas? Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v.31, n. 113, p.41-47, 2006.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora n. 24 de 29/12/1994. Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho. Brasília, 1994.

CASAROTTO, R.A.; MENDES, L.F. Queixas, doenças ocupacionais e acidentes de trabalho em

trabalhadores de cozinhas industriais. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional. v. 28, n. 107/108, p. 119-126, 2003.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Portaria CVS-6/1999 de 10/03/1999. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, 1999.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC-216/2004 de 15/09/2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.

COSTA, M. A. F. Qualidade em Biossegurança. 1 ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282p.

SOARES, F.G.; RESENDE, M.C.F. Alterações Posturais e Queixas de Trabalhadores de uma Cozinha Industrial. Curso de Fisioterapia; Pontifícia Universidade Católica; Núcleo Betim: Minas Gerais, 2005.

POSSO, M.B.S.; COSTA, D.S.P. Riscos potenciais que envolvem o trabalho no Ambiente Hospitalar. Âmbito Hospitalar. São Paulo, v. 2, p. 10- 21. 1998.

MARQUES, V. S.; VALLE, D. P. Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006. 98p.

Recebido em / *Received*: 2009-02-05
Aceito em / *Accepted*: 2009-02-21

Anexo 1

Questionário aplicado aos nutricionistas responsáveis pelas UANs estudadas (Adaptado de SENAC, 2001)

1- As áreas sujas e limpas em sua cozinha ocupam diferentes espaços?
☐Sim ☐Não
2- Em sua cozinha há cruzamento de produtos das áreas sujas com os das áreas limpas?
☐Sim ☐Não
3- Os pisos, as paredes e o teto são de materiais impermeáveis, para que possam resistir as repetidas lavagens?
☐Sim ☐Não
4-Os pisos, as paredes e o teto são de cores claras, mantidos em bom estado de conservação e de limpeza?
☐Sim ☐Não
5- Os pisos são antiderrapantes, resistentes a impactos e aos materiais de higienização?
☐Sim ☐Não
6- As paredes são azuleijadas a altura mínima de 2 metros e protegidas contra impactos de carrinhos por meio de canos galvanizados e cantoneiras?
☐Sim ☐Não
7- As portas e as janelas são de superfície lisa, capaz de permitir fácil limpeza, além de apresentarem bom estado de conservação e estarem ajustadas aos batentes?
☐Sim ☐Não
8- A câmara ou deposito de lixo permanece fechado, devidamente protegido contra a entrada de insetos, ratos, gatos, etc?
☐Sim ☐Não
9- A iluminação e ventilação nas áreas de produção são adequadas?
☐Sim ☐Não
10- As instalações sanitárias são separadas por sexo?
☐Sim ☐Não
11- A localização é adequada, sem comunicação com as áreas de fabricação, de manipulação de estoque?
☐Sim ☐Não
12- As portas possuem sistema de fechamento automático?
☐Sim ☐Não
13- As aberturas possuem proteções que impedem a entrada de insetos?
☐Sim ☐Não
14- Possui pia com sabão bactericida ou sabão liquido e sanificante, papel toalha ou ar quente para a secagem das mãos, e cestas para descarte do papel?
☐Sim ☐Não
15- Os armários são individuais, mantidos conservados e limpos?
☐Sim ☐Não
16- Os vasos sanitários e chuveiros atendem à proporção mínima de 1 para cada 20 colaboradores?
☐Sim ☐Não
17- A água é proveniente da rede pública?
☐Sim ☐Não
18- Se procedente de outra fonte, recebe tratamento adequado, ou possui boa qualidade além de ser atestada?
☐Sim ☐Não
19- Ocorre desperdício de água por vazamento em tubulações ou torneiras?
☐Sim ☐Não
20-O gelo utilizado nos alimentos é proveniente de água potável?
☐Sim ☐Não
21- As caixas d'água e cisternas são mantidas tampadas adequadamente, sem rachaduras e infiltrações, sem risco de contaminação por enxurradas ou outras fontes?
☐Sim ☐Não
22- Os reservatórios d'água encontram-se em boas condições de higiene, livres de resíduos depositados no interior ou na superfície?
☐Sim ☐Não
23- Existe um programa de limpeza dos reservatórios d'água?

☐Sim ☐Não

24- O teor de cloro na água é monitorizado e registrado?

☐Sim ☐Não

25- Ocorrem analises microbiológicas após a higienização dos reservatórios?

☐Sim ☐Não

26- A Planilha de monitorização e laudos de analises são mantidos arquivados por 2 anos?

☐Sim ☐Não

27- As aberturas que se comunicam com o exterior das instalações possuem proteção contra a entrada de pragas?

☐Sim ☐Não

28- Os ralos são sifonados, com fechamento apropriado ou com tela de proteção?

☐Sim ☐Não

29- Existem molas ou outros dispositivos para fechamento automático das portas em sua cozinha?

☐Sim ☐Não

30- As embalagens externas das mercadorias (caixas de madeira, caixas de papelão) são removidas na recepção?

☐Sim ☐Não

31- O sistema de esgoto está funcionando adequadamente?

☐Sim ☐Não

32- Existe programa de controle químico de pragas?

☐Sim ☐Não

33- Existe acumulo de resíduos de alimentos ou entulhos próximo as áreas de produção ou estocagem de alimentos?

☐Sim ☐Não

34- Os produtos químicos usados no combate às pragas tem registro no Ministério da Saúde?

☐Sim ☐Não

35- Os produtos químicos são aplicados por pessoa treinada ou por empresa contratada?

☐Sim ☐Não

36- Ocorre troca de função ou dispensa quando apresenta algum tipo de ferimento ou problema de saúde?

☐Sim ☐Não

37- Apresenta-se limpo, com barba feita, cabelos cortados e protegidos?

☐Sim ☐Não

38- As unhas são mantidas curtas, limpas e livres de esmaltes?

☐Sim ☐Não

39- Manipula dinheiro na unidade de produção?

☐Sim ☐Não

40- Fuma durante a manipulação dos alimentos?

☐Sim ☐Não

41- Executa ato físico que possa contaminar o alimento, como coçar-se?

☐Sim ☐Não

42- Realiza a higiene das mãos sempre que:

- Chega ao trabalho?

☐Sim ☐Não

- Inicia um novo serviço?

☐Sim ☐Não

- Troca de atividade?

☐Sim ☐Não

- Utiliza o sanitário, tosse, espirra, ou assoa o nariz?

☐Sim ☐Não

- Recolhe lixo ou outros resíduos?

☐Sim ☐Não

- Toca em sacarias, caixas, garrafas e sapatos?

☐Sim ☐Não

- Manuseia alimentos prontos para o consumo?

☐Sim ☐Não