

SEGURANÇA NO TRABALHO: O USO EFETIVO DOS EPI'S PELOS COLABORADORES EM UMA UAN DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ.

Áline Mayara Ferreira¹
Karoline Fontana Simon¹
Cassiani Gotâma Tasca²

Resumo

Os colaboradores no serviço de alimentação coletiva estão expostos a situações que podem alterar sua saúde, muitas destas por condições inadequadas de trabalho causadas por problemas de ambiente, equipamentos e processos de trabalho. Uma maneira de minimizar estes riscos é com a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's). Este trabalho objetivou investigar o uso adequado dos EPI's pelos colaboradores e a disponibilidade dos mesmos, com base na preocupação com a saúde do colaborador. Neste sentido, a partir dos resultados obtidos pretende-se realizar treinamento em relação ao uso de EPI'S, a fim de prevenir prejuízos à saúde do colaborador. Trata-se de uma pesquisa de campo, descritiva, transversal, realizada em uma UAN em um município do Sudoeste do Paraná. Os sujeitos avaliados foram as colaboradoras da respectiva unidade, na qual foi observado o uso/desuso dos EPI's e a falta deles na unidade. Observou-se que no local estudado, a maioria dos EPI's são utilizados, porém, a falta do uso de alguns deles pode ocasionar acidentes de trabalhos. Nota-se, portanto, que é necessário uma capacitação continuada a toda equipe, ressaltando a importância do uso adequado dos EPI's para a prevenção de acidentes durante a execução do trabalho diário do colaborador.

Palavras-chave: Unidades de alimentação e nutrição; Acidentes de trabalho; Equipamentos de proteção individual; Ergonomia.

Introdução

Segurança e saúde são imprescindíveis quando o propósito é manter o ambiente hígido e produtivo. Tais questões estão diretamente ligadas à valorização do elemento humano como primordial para sucesso de qualquer organização empresarial (TOSTES, 2003).

Souza (2009) relata que nos últimos tempos, muito se fala em segurança do trabalho nas empresas e formas de prevenção da ocorrência de acidentes, quer sejam relacionados com a saúde física ou psicológica dos colaboradores na qual as UAN's são locais sujeitos a uma série de riscos e acidentes de trabalho, principalmente pelo tipo de atividades que são desenvolvidas neste serviço, quer pela falta de utilização e/ou uso incorreto de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), além do não fornecimento dos mesmos por parte dos empregadores.

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul.

² Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Ainda, o mesmo autor complementa que a utilização e a escolha dos EPI's são fundamentais para minimizar a exposição dos trabalhadores aos riscos de acidentes durante o trabalho, sendo que muitas das atividades desenvolvidas em UAN's são consideradas de alta intensidade em termos de esforço físico repetido, podendo ocasionar prejuízos à condição física e/ou postural dos colaboradores.

Conforme Nepomuceno (2004), a definição de acidente de trabalho é qualquer fator ou acontecimento que ocorre no exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho de segurados, provocando lesão corporal como cortes, queimaduras e outros, ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou ainda a redução permanente ou temporária da capacidade para o trabalho. Inclui-se nesses casos também a chamada doença profissional.

Em UAN verifica-se, frequentemente, que os trabalhadores na atividade de alimentação estão expostos a situações que podem alterar a saúde, por condições inadequadas de trabalho causadas por problemas de ambiente, equipamentos e processos de trabalho, o que pode gerar insatisfações dos trabalhadores (MATOS e PROENÇA, 2003).

É importante ressaltar que é de responsabilidade da empresa fornecer a todos os seus colaboradores equipamentos de proteção individual e promover a manutenção dos EPI's, conforme NR6 da Portaria GM n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, bem como treinamento em saúde e segurança do trabalho, informando-lhes sobre o risco de suas atividades e também de obrigatoriedade dos colaboradores na utilização correta dos mesmos (BRASIL, 1978).

Estudos de Lourenço e Menezes (2008), Roberto, Pinto e Mafra (2009) e De Paula (2011) mostram que os colaboradores de cozinhas muitas vezes trabalham em condições inadequadas, o que acarreta insatisfação, cansaço excessivo, queda de produtividade e acidentes de trabalho.

Em consonância, De Paula (2011) destaca a importância do mapeamento dos riscos, e que a capacitação dos colaboradores podem contribuir para a conscientização dos riscos existentes e despertar o interesse dos que trabalham nestes ambientes, pois, sabe-se que as condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionadas com desempenho e produtividade.

Ressalta-se que há poucas pesquisas e trabalhos realizados em nosso país sobre o assunto, o que gera uma deficiência de conhecimento. Desta forma, com a realização deste trabalho, busca-se ampliar os conhecimentos sobre os riscos de acidentes de trabalho em UAN's, demonstrando a relevância do uso de EPI's e dos programas de capacitação dos colaboradores na prevenção de tais acidentes.

Neste sentido, o presente trabalho objetivou investigar o uso adequado dos equipamentos de proteção pelos colaboradores e a disponibilidade dos mesmos, com base na preocupação com a saúde do colaborador. Além disso, a partir dos resultados obtidos, pretendeu-se realizar treinamento em relação ao uso de EPI's a fim de prevenir prejuízos à saúde do colaborador.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de campo, descritiva, transversal, realizada em uma UAN em um município do Sudoeste do Paraná. Na qual foi observado o uso/desuso dos EPI's e a falta deles na unidade.

Tal observação foi realizada a partir de um formulário elaborado pelas pesquisadoras, que descrevem todos os EPI's que se deve utilizar em UAN's, com base no programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA) da unidade e no que recomenda Abreu et al., (2011).

Este formulário foi aplicado através de observação direta do uso e/ou desuso dos EPI's pelos funcionários que desenvolviam tarefas na produção de refeições no período da manhã, sendo que estes foram realizados durante cinco dias consecutivos, compreendidos entre 8 a 12 de junho de 2015, no período das 08h às 14h.

Os resultados do formulário foram avaliados a partir da Norma Regulamentadora NR 6 (BRASIL, 1978), para discutir se os EPI's estão dentro do recomendado.

Resultados e Discussão

Segundo Souza (2009), as UAN's são locais sujeitos a uma série de riscos e acidentes de trabalho, principalmente pelo tipo de atividades que são desenvolvidas neste serviço, pela falta de utilização e/ou uso incorreto de EPI's, além do não fornecimento dos mesmos por parte dos empregadores.

No Brasil, acontecem mais de 400 mil acidentes de trabalho por ano, sendo quase 3.800 fatais. Além disso, ocorrem cerca de 28 mil casos de doenças ocupacionais, ressaltando que esses números são muito subestimados (TOSTES, 2003). O Mesmo autor cita que 80% dos acidentes e doenças profissionais no mercado de trabalho formal, especialmente os de menor gravidade, não são notificados. Além disso, 57% da força de trabalho no Brasil trabalham na informalidade, sem registro em carteira de trabalho, sem vínculo com a seguridade social e, portanto, fora do sistema de notificação.

As causas gerais de acidentes no trabalho são: as condições inseguras, equipamento defeituoso, falta de protetores, iluminação e ventilação inadequada, falta de EPI's adequados,

além de atos inseguros, negligentes, excesso de segurança, confiança, falta de supervisão, falta de cooperação e indiferença à segurança (CONCEIÇÃO e CAVALCANTI, 2001).

Barbosa e Almeida (2008) em pesquisa realizada em Botucatu – SP em 2007; observou a prevalência de riscos físicos (umidade, calor, ruído e frio), uma vez que acidentes propriamente ditos que causam maior afastamento do trabalho são por cortes, queimaduras, cortes e choques elétricos, que poderiam ser evitados com uma conduta simples do uso do EPI.

Em relação aos EPI's, para cada função/setor do trabalho tem-se um ou mais tipos específicos de equipamento, de acordo com o risco de ocorrência de acidente apresentado pela realização de cada atividade (SOUZA, 2009). Neste sentido, a UAN disponibiliza todos os equipamentos necessários, como sugere Abreu et al. (2011), para realização de atividades em UAN's, como demonstra o quadro 1. Porém, as colaboradoras pouco se apropriam da importância do uso destes para realização de suas atividades, pois possuem conhecimento de onde devem ser utilizados, sendo que na unidade há informativos colados na parede sobre o uso correto dos EPI's.

Quadro 1. Orientação de uso para cada respectivo EPI

EPI	Atividade/Ação da colaboradora
Luvas de Malha de aço	Pré-preparo de carnes, Limpeza de lâminas cortantes, Corte de frutas e folhas.
Capa PVC	Higienização de coifas, paredes ou outras situações que tem o risco de cair substância química sobre o colaborador.
Casaco térmico	Retirar alimento das câmaras frias ou refrigeradores.
Luva látex ou de PVC	Para evitar contato com umidade e produto químico, Pré-preparo e preparo de hortifrúteis, Retirar alimento das câmaras frias ou refrigeradores, Higienização de utensílios, máquina de lavar louça, Higienização da cozinha.
Luva Térmica	Para levar cubas e manusear frituras, Cocção em Caldeirões, Colocar alimento no interior do forno, ao levantar painéis pesadas.
Avental térmico/anti-chama	Usar a beira de fogão durante atividade de cocção, Colocar alimento no interior do forno, Ao levantar painéis pesadas, Preparo de Frituras.
Avental de PVC ou silicone	Pré-preparo e preparo de arroz e feijão, Pré-preparo e

	preparo de carnes, Retirar alimento das câmaras frias ou refrigeradores, Higienização de forno, Higienização de utensílios, máquina de lavar louça, Higienização da cozinha.
Óculos de segurança	Usar durante uso de produtos químicos, higienização de forno, Preparo de Frituras.
Protetor auricular	Usar caso a dosimetria do ruído ambiente ultrapasse os 100% para as 8 horas, Higienização de utensílios, máquina de lavar louça (Obrigatório).
Bota PVC	Pré-preparo e preparo de arroz e feijão, Higienização de forno, Levantar panelas pesadas, Higienização da cozinha.
Sapato de Segurança	Usar a beira do fogão e outras atividades quando existe contato com umidade e produtos químicos, Retirar alimentos do freezer ou câmara de congelamento.
Máscara PFF2	Usar em atividades com produtos químicos.
Mangote de lona	Cocção em caldeirões, Preparo de Frituras e Grill.

Fonte: Abreu et al., (2011).

Observou-se que, quanto ao uso de luva de malha de aço, as colaboradoras na maioria das vezes, fazem uso somente para o pré-preparo de carnes, porém, no corte de frutas e folhas não fazem o uso e nem para a limpeza de lâminas cortantes. Em um estudo realizado por Vidal et al. (2011) em uma UAN no Pará, observou que os manipuladores, também não faziam uso de luvas de malha de aço para as mesmas atividades.

Quanto ao uso de capa de PVC, elas utilizam sempre que realizada a atividade de higienização de coifas, paredes, ou outras situações que oportunizam o risco de queda de substância química sobre o colaborador. Ainda sobre o contato com produtos químicos, foi observado que as mesmas não utilizam máscara PFF2 e óculos de segurança como recomenda Abreu et al. (2011), pois nas UAN's os funcionários estão em contato com os produtos químicos durante as operações de limpeza e desinfecção do ambiente, seja de piso, paredes, pias e bancadas. Durante esse processo ocorre a liberação de vapores de produtos químicos como sabão em pó, detergentes, desinfetantes etc. Existe ainda o risco do contato epidérmico com esses produtos (TOSTES, 2003). O uso de equipamentos de proteção como óculos com armação de borracha e vedação completa, máscara facial filtro, luvas de borracha, botas de borracha auxiliam na proteção contra a contaminação, evitando que entrem em contato com o organismo dos funcionários ao manipular os produtos (NEPOMUCENO, 2004). Além disso,

também não foi observada a utilização de óculos de segurança para o preparo de frituras e grill. A utilização deste para higienização de forno não é aplicada a esta unidade, pois durante a avaliação não foi realizada esta atividade.

Abreu et al. (2011) recomenda que o mangote de lona seja utilizado na cocção em caldeirões e preparo de frituras e grill. Nesta unidade, na maioria das vezes quando utilizado para o preparo de frituras e grill, era de forma incorreta, sendo somente em um dos braços. E para a cocção em caldeirões não foi visualizado uso. O uso de sapato de segurança e bota de PVC são utilizados diariamente por todas as colaboradoras e de forma correta, sendo que os mesmos devem ser utilizados à beira do fogão e outras atividades quando existe contato com a umidade e produtos químicos e para retirar alimentos do freezer ou câmara de congelamento, e outras atividades (ABREU et al., 2011).

Segundo a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC, 2009), a temperatura compatível ao desenvolvimento do trabalho é de 22° a 26°C, com umidade relativa de 50 a 60%. Para minimizar os efeitos da temperatura para os funcionários de uma UAN, algumas medidas de controle devem ser adotadas, como a utilização de EPI: luvas térmicas para retirada de alimentos dos fornos e do fogão, casaco térmico ao entrar na câmara frigorífica (TOSTES, 2003). Constatou-se a utilização de casaco térmico, sempre em que as colaboradoras iam retirar alimentos das câmaras frias ou refrigeradores nesta unidade. Porém, não utilizavam a luva látex ou de PVC para a mesma atividade. Sobre o uso da mesma, para higienização da cozinha e para evitar contato com umidade e produtos químicos, também não foi visualizado. Somente foi visto que é utilizada nas atividades de higienização de utensílios, máquina de lavar louças e pré-preparo e preparo de hortifrútiis.

Em relação ao uso de luva térmica, não é visualizada sua utilização para lavar cubas e manusear frituras, cocção em caldeirões e ao levantar panelas pesadas (quando realizado na unidade). Somente é utilizada para colocar alimento no interior do forno. O uso de avental térmico/antichama, avental de PVC ou silicone e protetor auricular é feito diariamente e por todas as colaboradoras ao realizar tal atividade que exige seu uso, como recomenda Abreu et al. (2011).

Segundo Nepomuceno (2004), cabe ao empregador informar aos empregados sobre os procedimentos que deverão ser adotados na empresa para evitar tais acidentes, estando de acordo à medida informativa adotada pela UAN, pois os colaboradores podem visualizar com frequência o uso correto dos EPI's, visto que, os funcionários de uma UAN estão sujeitos a acidentes de trabalho decorrentes de agentes ambientais presentes na rotina das unidades.

Denotou-se que as colaboradoras não se apropriam da importância do uso do EPI's na UAN observada. Santana (2010), também em um estudo realizado com colaboradores de uma cozinha industrial na Bahia, constatou que os riscos visualizados pelos trabalhadores no ambiente da cozinha industrial são os mesmos percebidos como riscos domésticos. A pesquisadora constatou ainda que, ao banalizar os riscos inerentes à atividade laborativa os trabalhadores não deixam de reconhecer sua existência, mas representam capacidade de conviver com esta situação e que o uso do EPI é tido como sinônimo de certeza da integridade física mantida, mas eles mesmos reconhecem que não utilizam estes materiais por relapso ou falta de hábito.

Na UAN observou-se que durante a semana de avaliação, três colaboradoras apresentaram acidente de trabalho, dentre eles, duas colaboradoras tiveram queimadura nos braços no preparo de frituras, e a terceira, obteve corte na mão em pré-preparo de frutas, por não utilizar EPI. Barbosa e Almeida (2008) relataram que acidentes como cortes, queimaduras, choques elétricos e quedas são os mais comuns e, na maioria das vezes, poderiam ser evitados com a utilização correta dos EPI'S. Aguiar (2009) também cita que cortes foram relatados por 20,2% dos trabalhadores entrevistados em seu estudo. Outro estudo realizado por Kabke et al., (2009) observaram que 66,6% dos colaboradores sofreram algum tipo de acidente de trabalho como quedas, cortes e queimaduras, na qual, deste resultado, 75% deles não utilizaram o equipamento de proteção individual adequadamente, apesar de a empresa disponibilizá-los.

Em estudo realizado em restaurantes da grande São Paulo, entre os anos de 1988 e 1998, foi constatado que 57,5% dos acidentes ocorreram na cozinha, sendo que as principais categorias de acidentes foram: queimaduras (45,8%), seguidas por lesões osteomusculares (40,6%), e outras (13,5%). Em relação ao objeto causador, Comunicações de Acidente de Trabalho (CATs) mostraram que 177 acidentes foram devidos à exposição ao calor: objetos e óleos quentes (CHAMMA & FORASTIERI, 1999).

Assim, é salientado que se deve conscientizar sobre as formas de proteção a saúde dos trabalhadores e as medidas preventivas de segurança no trabalho, os critérios de segurança e de higiene são essenciais para a prevenção. Desse modo, também priorizando os treinamentos para mostrar e enfatizar a importância dos equipamentos de proteção (SOUZA, 2009).

Reinhardt e Fischer (2009) cita que um ambiente de trabalho seguro e saudável protege os trabalhadores de ameaças à sua saúde e ao mesmo tempo amplia a capacidade para o trabalho e a produtividade.

Assim, devem-se compreender as formas de proteção a saúde dos trabalhadores e as medidas preventivas de segurança no trabalho. Nesse sentido, o empresariado deve ter ciência de que a prevenção é antes de tudo, um investimento e não uma despesa (CONCEIÇÃO e CAVALCANTI, 2001).

Na UAN observada não há registro de treinamentos periódicos sobre aspectos de segurança no trabalho. A literatura sugere que esses cursos e treinamentos deveriam ser periódicos, dirigidos às necessidades específicas de um grupo ou departamento e elaborados de modo a obter uma mudança permanente na prática cotidiana de trabalho, que inclua a valorização e a integração efetiva das medidas de prevenção. Além da conscientização e da educação permanente dos trabalhadores, também é necessário proporcionar oportunidades para reflexão, discussões críticas e atualizações e condições materiais e ambientais para um trabalho seguro, controlando as situações que interferem com a adesão, como a carga de trabalho, a percepção do risco envolvido e a disponibilidade de equipamentos e vestimentas de proteção e tempo para a execução das atividades (REINHARDT e FISCHER, 2009).

Em outras palavras, os programas de prevenção de acidentes e doenças devem ser considerados como integrantes da gestão dos serviços de saúde, e não como programas à parte, isolados dessa gestão (REINHARDT e FISCHER, 2009).

Neste sentido, o processo de elaboração de refeições coletivas exige alguns fatores como: capacitação dos manipuladores, conhecimentos técnicos, infraestrutura adequada, satisfatório nível tecnológico aplicado, condições higiênico-sanitárias e de proteção à saúde e segurança do trabalhador. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição observa-se uma preocupação crescente com a saúde e segurança do trabalhador. Isto ocorre em concomitância ao início da conscientização, no setor de alimentação coletiva, que condições de trabalho e saúde estão diretamente relacionadas com desempenho e produtividade (MATOS, 2000; SANTOS, 2003).

Conclusão

É evidente a importância da segurança no trabalho e o uso adequado de EPI's em UAN, porém, poucas pesquisas e trabalhos são realizados no nosso país sobre este assunto, ocasionando uma escassez de referências para todos os profissionais envolvidos com este segmento de mercado.

Observou-se que a unidade precisa de uma capacitação continuada a toda equipe, pois, a UAN disponibiliza todos os EPI'S necessários, porém, deve ser ressaltando as mesmas a importância do uso adequado dos EPI's para a prevenção de acidentes durante a execução do

trabalho diário, salientando-se que o trabalho educativo dentro das empresas permite que haja cada vez mais trabalhadores e empresários conscientes da importância da Saúde e Segurança no Trabalho.

Referências

ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **História, objetivos e mercado.** Disponível em: <<http://aberc.com.br>>. Acesso em: 18 maio. 2015.

AGUIAR, O. B.. **Aspectos Psicossociais do Impedimento Laboral por Motivos de Saúde em Trabalhadores de Cozinha Industriais.** 2009. 206 f. Tese (Doutorado) - Curso de Epidemiologia Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

ABREU, E. S.A ; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M. S. **Gestão de unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer-** 4º ed.- São Paulo: Editora Metha, 2011.

BARBOSA, L. N.; ALMEIDA, F. Q. A. Relato de experiência sobre a avaliação dos riscos ambientais e mapeamento em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) para a promoção da segurança no trabalho. **Revista Simbio-logias.** Botucatu, v. 1, n. 2, p. 10. nov. 2008.

BRASIL. Lei n. 8.213, de 24 de julho de 1991. Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências. **Diário Oficial da União,** Brasília, DF, 25 jul. 1991, Seção 1. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/>

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora NR 6:** dispõe sobre Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Portaria GM n.º 3.214, de 08 de junho de 1978. Disponível em: <www.mte.gov.br>. Acesso em: 19 agosto. 2015.

CHAMMA, L.; FORASTIERI, N. Análise das notificações de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais em restaurantes ao longo de dez anos. In: CONGRESSO MUNDIAL SOBRE SEGURANÇA NO TRABALHO, 15, 1999, São Paulo. **Anais do XV Congresso Mundial sobre Segurança no Trabalho.** São Paulo: [s.n.], 1999.

CONCEIÇÃO, M. L.; CAVALCANTI, C. L. Avaliação dos equipamentos de proteção individual (EPIs) na unidade de alimentação e nutrição (UAN) do restaurante universitário da UFPB. **Revista Conceito,** João Pessoa, v.4, n. 5, p. 105-108, jan.-jun. 2001.

DE PAULA, C. M. D. **Riscos ocupacionais e condições de trabalho em cozinhas industriais.** 2011. 77 f. Monografia (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

KABKE, G. B.; MELLER, F.O.; SCHAFER, A.A.; SILVA, C.C.; MONTEIRO, A.R.; SANTOS, L.P.; BUCHWEITZ, M.R.D., Ergonomia e uso de EPIs em uma unidade de alimentação e nutrição de Empresa na cidade de Pelotas, RS. In.: **XVIII Congresso de Iniciação Científica,** XI Encontro de Pós- Graduação e I Amostra Científica, Universidade de Pelotas. Pelotas, Rio Grande do Sul. 2009.

LOURENÇO, M. S.; MENEZES, L. F. Ergonomia e alimentação coletiva: Análise das condições de trabalho de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. In.: **Congresso Nacional de Excelência em Gestão,** 4., 2008, Rio de Janeiro, 2008.

- MATOS, C. H. **A influência das condições de trabalho no estado nutricional de operadores no setor de alimentação coletiva: um estudo de caso.** 2000. 133f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. **Rev Nutr.**, Campinas, padronizar: v. 16, n. 4, p. 493-502, Oct/Dec, 2003.
- NEPOMUCENO, M. M. **Riscos oferecidos à saúde dos trabalhadores de uma unidade em alimentação e nutrição (UAN).** 2004. 56 f. Monografia – Universidade de Brasília, Brasília, 2004.
- REINHARDT, E. L.; FISCHER, F. M. Barreiras às intervenções relacionadas à saúde do trabalhador do setor saúde no Brasil. **Revista Panam Salud Publica**, São Paulo, v. 25, n. 5, p. 411-7, maio, 2009.
- ROBERTO, L. C. O.; PINTO, H. R. C.; MAFRA, S. C. T. O desgaste físico em cozinha de restaurante self-service na percepção dos funcionários. In: Workshop de Análise Ergonômica do Trabalho, 4., 2009, Viçosa. Anais... Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2009.
- SANTANA, G. R. **Os sentidos do trabalho no campo da alimentação coletiva:** Um estudo de abordagem sócio antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia. 2010. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal da Bahia - Faculdade de Medicina, Salvador, Bahia.
- SANTOS, J. B. **Programa de exercício físico na empresa.** 2003. 97 f. Tese (Doutorado em Educação Física) – Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina.
- SOUZA, T. C. **Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição: Prevenção de acidentes e uso de equipamentos de proteção.** 2009. 44f. (Trabalho de conclusão de curso) - Universidade La Salle, Curso de Graduação de Bacharelado em Nutrição, Canoas, 2009.
- TOSTES, M. G. V. **Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição – treinamentos e dinâmicas.** 2003. 93 f. Monografia (Especialização em qualidade de alimentos) – Universidade de Brasília, Brasília, 2003.
- VIDAL, G; BALTAZAR, L. R. S.; COSTA, L. da C. F.; MENDONÇA, X. M. F. D. Avaliação das boas práticas em segurança alimentar de uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar da cidade de Belém, Pará. **Alim. Nutr.**, Araraquara v. 22, n. 2, p. 283-290, abr./jun. 2011.

SAFETY AT WORK: THE EFFECTIVE USE OF PPE BY CONTRIBUTORS IN A UAN IN THE SOUTHWEST OF PARANÁ STATE.

Abstract

Workers in collective feeding activities are exposed to situations that may alter their health, by inadequate working conditions caused by environmental problems, equipment and work processes that can generate dissatisfaction. One way to minimize these risks is through the use

of PPE. This study aimed to investigate the proper use of Personal Protection Equipments (PPE), based on concerns for the health of the employee. In this sense, from the results obtained we intend to conduct training regarding the use of PPE in order to prevent harm to the health of employees. This is a descriptive field research, held in a Unity of Feeding and Nutrition (UFN) in a municipality of Southwest Paraná. The study subjects were the collaborators, in which we observed the use / disuse of PPE and the lack of them in the unit. It was observed that in the unit most PPE are used, but the lack of some of them, causes work accidents. Therefore, continuous training is necessary for all staff, emphasizing the importance of proper use of PPE for the prevention of accidents during the execution of the daily work.

Keywords: Power Units and nutrition; Accidents at work; Equipments for individual safety; Ergonomics.