



GT 4: POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURIDADE SOCIAL

VALORIZAÇÃO DA SAÚDE DO TRABALHADOR ENQUANTO SER HUMANO FRENTE AOS IMPACTOS DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Graziela Nunes (Universidade Estadual do Centro Oeste); Email: grazielaznunes@hotmail.com
Flávia Teixeira (Universidade Estadual do Centro Oeste); Email: flaviateixeira32@hotmail.com
Erivelton Fontana De Laat (Universidade Estadual do Centro Oeste), Email: eriveltonlaat@hotmail.com

TEMÁTICA: SAÚDE

RESUMO: O trabalho é condição de existência social, meio para a construção da identidade humana e determinante para a saúde da classe trabalhadora. Nesse contexto, objetivou-se avaliar de forma sistemática os fatores de risco para a saúde de trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição associados às condições de trabalho. Caracteriza-se como uma revisão sistemática de literatura de estudos publicados entre 2007 e 2017. Foram consultadas as bases de dados ScienceDirect, SciELO (Scientific Electronic Library Online) e Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe). Somente 1 dos estudos observou condições adequadas de trabalho, enquanto que 8 estudos identificaram inadequações ergonômicas. Em relação à saúde dos trabalhadores, 5 estudos identificaram patologias ocasionadas pelas condições inadequadas de trabalho e 2 estudos relataram problemas psicológicos. Os trabalhadores de UANs estão sujeitos a condições de trabalho adversas, como irregularidades ergonômicas e longos turnos de trabalho. Essas adversidades provocam problemas psicológicos, físicos e metabólicos. As condições de saúde podem ser melhoradas por intermédio de intervenção que estimulem a participação dos trabalhadores como agentes de mudança. Para que sejam valorizados enquanto ser humano, frente aos processos e às máquinas. Conclui-se que a saúde de trabalhadores de UANs é afetada tanto no domínio físico quanto no psicológico.

Palavras-chave: trabalhadores, condições de trabalho, saúde, ergonomia.

1. INTRODUÇÃO

O trabalho é condição de existência social, meio para a construção da identidade humana e determinante para a saúde da classe trabalhadora. O trabalho passou por um processo de reformulação com aumento na jornada e nos ritmos. Somados à gestão por resultados e exigências de polivalência, versatilidade e flexibilidade. Esta intensidade do trabalho afeta tanto o esforço físico como as capacidades da mente, resultando no desgaste e fadiga pessoal nos campos: fisiológico, mental, emocional e relacional.

O sofrimento no ambiente laboral pode ser intensificado quando a empresa não permite alteração na rotina do trabalho estabelecida, desconsiderando a habilidade prática e o diálogo com seu trabalhador. As vivências de prazer e de



sofrimento encontram-se na mediação entre realidade psíquica e a realidade sociocultural. O sofrimento tanto físico quanto psicológico é um indicativo de que algo não está funcionando bem (BARRETO *et al.*, 2016).

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) que têm como objetivo ofertar refeições nutricionalmente equilibradas e seguras (SETA *et al.*, 2010), a ocorrência de doenças e de acidentes apresenta uma estreita relação com as condições ergonômicas existentes. O trabalho é caracterizado como um processo de produção que utiliza intensivamente a mão de obra, sendo considerada como uma atividade árdua, de ritmo intenso, com posturas forçadas mantidas por longos períodos (MONTEIRO, 2009).

A busca por condições seguras e saudáveis no ambiente de trabalho significa proteger e preservar a vida, priorizando a qualidade de vida do trabalhador. Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar de forma sistemática os fatores de risco para a saúde de trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição associados às condições de trabalho.

Caracteriza-se como uma revisão sistemática de literatura de estudos publicados entre 2007 e 2017. Foram consultadas as bases de dados ScienceDirect, SciELO (Scientific Electronic Library Online) e Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe). Para a busca dos artigos foram utilizados os descritores em português 'unidade de alimentação e nutrição', 'saúde do trabalhador' e 'ergonomia'; e em inglês 'kitchen workers', 'worker's health' e 'ergonomy'. Como estratégia de busca empregou-se o operador booleano and entre os termos.

Os artigos foram selecionados pelo título e resumo, através dos seguintes critérios de inclusão: a) estudo realizado em unidades de alimentação e nutrição/cozinha; b) abordar aspectos relacionados a saúde dos trabalhadores; c) estar redigido em inglês, espanhol ou português; d) ser publicado entre 2007 e 2017; e) estudos qualitativos e/ou quantitativos. Foram adotados os seguintes critérios de exclusão: a) estudos de revisão; b) sem descrição metodológica completa (objetivos, métodos e resultados); c) ocorrer em ambiente fora das unidades de alimentação e nutrição; d) não conter trabalhadores na amostra.

Foram encontrados um total de 410.601 artigos (ScienceDirect: 390.547, SciELO: 3.963, Lilacs: 16.091). A exclusão dos trabalhos ocorreu da seguinte forma, respectivamente: estudo de revisão (85); metodologia incompleta (20); estudos com animais (6); ambientes fora das unidades de alimentação e nutrição (250); não conter trabalhadores na amostra (92) e; não ter sido publicado nos últimos dez anos (410.108). Após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, permaneceram, respectivamente: 40 artigos (ScienceDirect: 32, SciELO: 7, Lilacs: 1), os quais foram lidos na íntegra. Em seguida, foram excluídos mais 28 estudos que não estavam condizentes com o critério: relacionar as condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição com a saúde dos trabalhadores. Dessa forma, permaneceu um total de 12 trabalhos.

2. ANÁLISE E DISCUSSÃO

Somente 1 dos estudos observou condições adequadas de trabalho nas unidades avaliadas, enquanto que 8 estudos identificaram inadequações



II Simpósio Internacional Interdisciplinar em Ciências Sociais Aplicadas
22 a 24 de novembro de 2017

ergonômicas. Em relação a saúde dos trabalhadores, 5 estudos identificaram patologias ocasionadas pelas condições inadequadas de trabalho e 2 estudos relataram problemas psicológicos. Dentre as 3 pesquisas que realizaram avaliação antropométrica dos trabalhadores, 2 identificaram elevados percentuais de sobrepeso e obesidade entre os funcionários e 1 estudo não observou diferença significativa entre os indivíduos.

Quadro 1 - Estudos que relacionaram as condições de trabalho em unidades de alimentação e nutrição com a saúde dos trabalhadores

Autores (ano)	Objetivos	Resultados
Colares <i>et al.</i> (2007)	Investigar a relação entre processo de trabalho em uma UAN e a saúde dos trabalhadores.	Os trabalhadores relataram uma série de problemas de saúde que surgem em decorrência das exigências do trabalho.
Leonel <i>et al.</i> (2009)	Fazer um levantamento dos riscos físicos, químicos e ergonômicos para a saúde dos trabalhadores em uma cozinha industrial.	A unidade não apresenta sobrecarga térmica. Pressão sonora excedida em algumas áreas. Inadequação das medidas de bancadas e falta de alguns equipamentos. Necessidade de aumentar a potência das lâmpadas.
Pehkonen <i>et al.</i> (2009)	Verificar a influência das mudanças na carga física de trabalho, sobre as queixas de dor nos ombros de funcionários de UAN's.	Cerca de 75% dos trabalhadores referiram dor no ombro 1 ano após o início do trabalho. Após as intervenções ergonômicas 18% dos funcionários perceberam uma redução da carga.
Matsuzuki <i>et al.</i> (2011)	Investigar a relação entre as tensões térmicas de trabalhadores de UAN com as condições térmicas do ambiente de trabalho.	Os ambientes de trabalho e a tensão térmica dos trabalhadores não foram considerados inadequados.
Albuquerque <i>et al.</i> (2012)	Avaliar os riscos físicos do ambiente de trabalho para a saúde dos trabalhadores de uma UAN.	Verificaram-se níveis de ruído elevados em todos os setores e níveis de iluminação inadequados.
Alencar <i>et al.</i> (2013)	Analisar as condições de trabalho em uma cozinha industrial de escola de ensino fundamental.	As regiões acometidas pelos distúrbios osteomusculares foram punhos/mãos, ombros e quadril/coxas. Foram observadas inadequações ergonômica de equipamentos.



**II Simpósio Internacional Interdisciplinar em Ciências Sociais Aplicadas
22 a 24 de novembro de 2017**

Estevam <i>et al.</i> (2013)	Avaliar o estado nutricional e alguns aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma UAN hospitalar.	Elevada prevalência de sobrepeso (41,18%) e obesidade (23,53%). Presença de sintomatologia de doenças ocupacionais, destacando-se dores nas pernas (52,94%), dores na coluna (29,41%).
Tomita <i>et al.</i> (2013)	Investigar os fatores de risco para queimaduras, feridas e lesões lombares relacionadas às condições de trabalho, entre trabalhadores de uma UAN.	Quinze por cento dos entrevistados eram obesos (IMC e 25 kg / m ²). A prevalência de queimaduras, feridas e lesões lombares foi de 15,9%, 23,8% e 37,1%, respectivamente.
Choudhary <i>et al.</i> (2016)	Avaliar o impacto da força de aderência na função cognitiva em trabalhadores de UAN.	O aumento da força do punho foi associado à preservação da função cognitiva.
Barreto <i>et al.</i> (2016)	Avaliar as condições e organização do trabalho que se relacionam com a dinâmica do prazer-sofrimento dos colaboradores de uma UAN.	Os resultados apontaram uma predominância em vivências de sofrimento relacionadas ao contexto do trabalho.
Zanetin <i>et al.</i> (2017)	Avaliar as condições ergonômicas e o uso de Equipamentos de Proteção Individual e a influência na saúde dos trabalhadores de uma UAN.	Inadequação na altura das bancadas (80%) e altura de prateleiras (90%). Negligência na utilização dos equipamentos durante as atividades, em especial no uso do avental térmico (90%) e luva malha de aço (81,5%).

* UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição, T°: temperatura, IMC: Índice de massa corporal.

Somente um dos estudos verificou adequação das condições de trabalho na unidade avaliada. Esse resultado indica que a grande maioria dos trabalhadores de unidades de alimentação encontra-se em situação de risco. Isso, porque esse ambiente de trabalho apresenta riscos consideráveis de acidentes. Em decorrência do intenso movimento de pessoas, inexperiência de pessoal, ambiente dotado de grande variedade de equipamentos elétricos e a utilização de gás. Os acidentes podem ser prevenidos, através da eliminação ou redução das condições inseguras do ambiente associada à instrução massiva dos colaboradores sobre as práticas preventivas (COLARES *et al.*, 2007).

As inadequações ergonômicas e o ritmo de trabalho acelerado podem levar ao surgimento de lesões por esforços repetitivos (LER) e Doenças osteoarticulares relacionadas ao trabalho (DORT). Os distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho são geralmente definidos como diversos tipos de lesões, como: dor nos músculos, nervos, tendões, ligamentos, ossos, articulações, medula espinhal e



cartilagem (SCUFFHAM *et al.*, 2010). Esse tipo de patologia pode resultar em sérios impactos na saúde pública (DUNNING *et al.*, 2010). Bem como, interferir na saúde física e mental dos trabalhadores acometidos. A Terapia Ocupacional em Saúde e Trabalho é uma estratégia que pode contribuir para a prevenção de distúrbios osteomusculares. Destacando-se técnicas que visem melhorar a consciência corporal e os próprios limites físicos. As intervenções em grupo podem melhorar as relações interpessoais e a cooperação no trabalho (ALENCAR *et al.*, 2013).

Os elevados percentuais de sobrepeso e obesidade entre os trabalhadores, observados nos estudos de Estevam *et al.* (2013) e Tomita *et al.* (2013) é um fato preocupante. Isso, porque em uma UAN, a alimentação adequada é fundamental para a promoção da saúde do trabalhador e para o bom desempenho de suas funções (MARANHÃO *et al.*, 2008). O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) instituído pela Lei 6.321/76 e regulamentado pelo Decreto 05/1991 tem por objetivo melhorar as condições nutricionais e de qualidade de vida dos trabalhadores. Uma vez que esses fatores estão intimamente relacionados ao aumento da produtividade e diminuição dos riscos de acidentes de trabalho. As principais causas que levam ao excesso de peso são as mudanças no estilo de vida (horário das refeições irregulares e consumo de alimentos calóricos) (MARQUEZE *et al.*, 2013).

Os trabalhadores de unidades de alimentação estão sujeitos a longos turnos de trabalho. A interrupção circadiana, uma consequência do trabalho por turnos, tem significantes efeitos sobre a regulação do peso corporal. Bem como, sobre a proporção de leptina/grelina, hormônios que controlam o apetite e, portanto, é um fator que causa um desequilíbrio no comportamento alimentar (MARQUEZE *et al.*, 2013). Longas jornadas de trabalho também podem causar impacto significativo sobre aspectos relacionados ao repouso e ao sono. Incluindo problemas psicológicos e metabólicos, que influenciam no apetite, na saciedade e na ingestão de alimentos, promovendo o aumento de peso independentemente da prática de atividade física.

A grande maioria dos estudos descritos nesta revisão sistemática apresentam situações críticas de trabalho, geradoras de carga física e psíquica. Esses resultados podem ser extrapolados para outras unidades de alimentação, visto que, em geral, os serviços prestados são semelhantes. Em conclusão, as condições de saúde dos trabalhadores podem ser melhoradas por intermédio de intervenção que estimulem a participação dos indivíduos como agentes de mudança. A fim de que sejam valorizados enquanto ser humano, frente aos processos e às máquinas.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A saúde dos trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição está sujeita á riscos físicos, fisiológicos e psicológicos. Evidenciando-se sinais eminentes como distúrbios osteomusculares, depressão, insônia e excesso de peso.



REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, E. N.; SEABRA, L. M. J.; ROLIM, P. M.; GOMES, L. M. Riscos físicos em uma unidade de alimentação e nutrição: implicações na saúde do trabalhador. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, vol. 4, nº. 5, p. 40–47, 2012.

ALENCAR, M. C. B.; CAVALCANTI, T. A.; MONTREZOR, J. B. Condições de trabalho em uma cozinha industrial e distúrbios osteomusculares de trabalhadores. **Cadernos de Terapia Ocupacional da UFSCar**, vol. 21, nº. 1, p. 155–162, 2013.

BARRETO, L.K.S.; LEONE, N.M.C.P.G.; NASCIMENTO, L.C.; EI AOUAR, W.A. Trabalho, prazer e sofrimento: Um estudo em unidades produtoras de alimentação. **Revista Razón y Palabra**, vol. 20, nº. 3, p. 543- 572, 2016.

COLARES, L.G.T.; FREITAS, C.M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, vol.12, nº.12, p.1-12, 2007.

CHOUDHARY, A. K.; JIWANE, R.; ALAM, T.; KISHANRAO, S. S. Grip Strength and Impact on Cognitive Function in Healthy Kitchen Workers. **Achievements in the Life Sciences**, vol. 10, nº. 2, p. 168–174, 2016.

DUNNING, K.K., DAVIS, K.G., COOK, C. Costs by industry and diagnosis among musculoskeletal claims in a state workers compensation system: 1999-2004. **American Journal of Industrial Medicine**, vol.53, nº.1, p. 276-284, 2010.

ESTEVAM, E.; GUIMARÃES, M. Caracterização do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Científica da Faminas**, vol.9, nº.2, p.55-68, 2013.

LEONEL, K. D.; PEREIRA, L. F.; BOTTEGA, M. Trabalho Em Uma Cozinha Industrial. **Cadernos de Publicações Acadêmicas**, vol.1, nº.1, p. 161–164, 2009.

MONTEIRO, MAM. Importância da Ergonomia na Saúde dos Funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Baiana de Saúde Pública**, vol.33, nº. 3, p.416-427, 2009.

MARQUEZE, E.C.; ULHÔA, M.A.; MORENO, C.R.C. Effects of irregular-shift work and physical activity on cardiovascular risk factors in truck drivers. **Revista de Saúde Pública**, vol.47, nº.3, p. 497–505, 2013.

MATSUZUKI, H.; ITO, A.; AYABE, M.; HARUYAMA, Y.; TOMITA, S.; KATAMOTO, S.; MUTO, T. The Effects of Work Environments on Thermal Strain on Workers in Commercial Kitchens. **Industrial Health**, vol. 49, nº. 5, p. 605–613, 2011.



II Simpósio Internacional Interdisciplinar em Ciências Sociais Aplicadas
22 a 24 de novembro de 2017

PEHKONEN, I.; MIRANDA, H.; HAUKKA, E.; LUUKKONEN, R.; TAKALA, E.-P.; KETOLA, R. *et al.* Prospective study on shoulder symptoms among kitchen workers in relation to self-perceived and observed work load. **Occupational and environmental medicine**, vol. 66, nº. 6, p. 416–23, 2009.

SETA, M.H. *et al.* Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. **Ciência & Saúde Coletiva**, vol. 15, nº. 3, p.3413-3422, nov. 2010.

SCUFFHAM, A.M.; LEGG, S.J.; FIRTH, E.C.; STEVENSON, M.A. Prevalence and risk factors associated with musculoskeletal discomfort in New Zealand veterinarians. **Applied Ergonomics**, vol.41, nº.1, p.444-453, 2010.

TOMITA, S.; MUTO, T.; MATSUZUKI, H.; HARUYAMA, Y.; ITO, A.; MUTO, S. *et al.* Risk Factors for Frequent Work-related Burn and Cut Injuries and Low Back Pain among Commercial Kitchen Workers in Japan. **Industrial Health**, vol.51, nº.1, p. 297–306, 2013.

ZANETIN, P. M.; CAROLINA, E.; FATEL, D. S. Avaliação da ergonomia e do uso de Equipamentos de Proteção Individual em unidades produtoras de refeições. **Revista da associação brasileira de nutrição**, vol. 7894, nº.1, p. 90–100, 2017.