



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO LATU SENSU EM HIGIENE OCUPACIONAL

KARLA MORAIS DINIZ

RECONHECIMENTO DE RISCOS OCUPACIONAIS EM SUPERMERCADOS
SITUADOS NO SERTÃO DA PARAÍBA

PATOS – PB

2022

RECONHECIMENTO DE RISCOS OCUPACIONAIS EM SUPERMERCADOS
SITUADOS NO SERTÃO DA PARAÍBA

Trabalho de conclusão de curso apresentado à
Coordenação do Curso de Pós-Graduação *latu*
sensu em Higiene Ocupacional do Instituto
Federal da Paraíba, *Campus* de Patos, como
requisito parcial para obtenção do título de
especialista.

Orientadora: Prof. Me. Érika do Nascimento
Fernandes Pinto

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CAMPUS PATOS/IFPB

D585r Diniz, Karla Moraes.

Reconhecimento de riscos ocupacionais em supermercados situados no sertão da Paraíba / Karla Moraes Diniz. - Patos, 2022.

19 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Higiene Ocupacional) - Instituto Federal da Paraíba, 2022.

Orientador: Prof. Me. Érika do Nascimento Fernandes Pinto

1. Riscos ocupacionais 2. Saúde no trabalho 3. Segurança do trabalho I. Título.

CDU – 331.472

ELABORADA POR LUCIKELLY DE OLIVEIRA SILVA CRB15/574

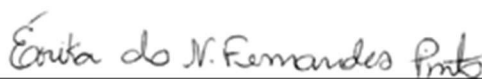
RECONHECIMENTO DE RISCOS OCUPACIONAIS EM SUPERMERCADOS
SITUADOS NO SERTÃO DA PARAÍBA

Trabalho de conclusão de curso apresentado à
Coordenação do Curso de Pós-graduação *latu sensu* em
Higiene Ocupacional do Instituto Federal da Paraíba,
Campus de Patos, como requisito parcial para obtenção
do título de especialista.

Orientadora: Prof.^a Érika do Nascimento Fernandes Pinto

Aprovada em: 04/08/2022

BANCA EXAMINADORA



Prof. Me. Erika do Nascimento Fernandes Pinto - Orientadora Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba



Prof. Dra. Danubia Lisboa da Costa - Examinadora Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba



Prof. Me. Danilo de Medeiros Arcanjo Soares - Examinador
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

RESUMO

A análise prévia dos riscos ocupacionais que produzem desgastes à saúde dos trabalhadores é um dos meios primordiais na prevenção de doenças e garantia da melhoria da saúde no trabalho. A exigência associada à segurança do trabalho também alcança o setor supermercadista, devido ao elevado número de funcionários, bem como à extensa carga horária de trabalho e à gama de serviços distribuídos, como, por exemplo, padaria, açougue, reposição de produtos, caixa, empacotadores e limpeza, sendo imprescindível uma atenção redobrada pelos empregadores em relação às situações de trabalho dos seus colaboradores, pensando nos riscos e atestando a segurança e a saúde na realização das atividades. Nesse sentido, o objetivo desta pesquisa consiste em analisar as condições de trabalho de três supermercados, localizados no sertão da Paraíba, a fim de verificar sob quais potenciais riscos os trabalhadores estão expostos e, a partir disso, propor melhorias. Para tanto, no decorrer da pesquisa, a observação voltou-se para os registros fotográficos e as Normas Regulamentadoras, especificadamente: instalações, máquinas, equipamentos, móveis e utensílios existentes no local de trabalho, atividades de trabalho realizadas e os possíveis riscos causados aos funcionários dos estabelecimentos. Como resultados, verificou-se a existência dos riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes em ambos os supermercados, o que pode causar diversos prejuízos à saúde dos trabalhadores e danos futuros aos proprietários dos respectivos estabelecimentos. Ademais, foi realizado um *checklist* e um documento de sugestões de melhorias e entregues aos proprietários dos supermercados, com a apresentação das não conformidades encontradas, das consequências trazidas e das ações corretivas e preventivas que devem ser realizadas em seus serviços alimentares, a fim de trazer segurança e conforto a todos os trabalhadores.

PALAVRAS-CHAVE: Análise. Perigos. Segurança.

ABSTRACT

The prior analysis of occupational risks that cause wear and tear to workers' health is one of the primary means in the prevention of diseases and guarantee of improved health at work. The requirement associated with safety at work also reaches the supermarket sector, due to the high number of employees, as well as the extensive workload and the range of services distributed, such as bakery, butcher, product replacement, box, packers and cleaning, it is essential to pay increased attention by employers in relation to the work situations of their employees, thinking about the risks and attesting to safety and health in the performance of activities. In this sense, the objective of this research is to analyze the working conditions of three supermarkets, located in the sertão of Paraíba, in order to verify under what potential risks workers are exposed and, from this, propose improvements. To this end, during the research, the observation turned to the photographic records and regulatory standards, specifically: facilities, machines, equipment, furniture and utensils existing in the workplace, work activities performed and the possible risks caused to the employees of the establishments. As results, it was verified the existence of physical, chemical, biological, ergonomic and accident risks in both supermarkets, which can cause several damages to workers' health and future damage to the owners of the respective In addition, a checklist and a document of suggestions for improvements were made and delivered to the owners of the supermarkets, with the presentation of the non-conformities found, the consequences brought and the corrective and preventive actions that must be carried out in their food services, in order to bring safety and comfort to all workers.establishments.

KEYWORDS: Analysis. Hazards. Establishments.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	1
2	MÉTODOS	3
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	3
3.1	SUPERMERCADOS ANALISADOS DURANTE A PESQUISA	3
3.1.1	SUPERMERCADO DE PEQUENO PORTE	4
3.1.2	SUPERMERCADO DE MÉDIO PORTE	6
3.1.3	SUPERMERCADO DE GRANDE PORTE	9
3.2	MEDIDAS PREVENTIVAS COLETIVA E INDIVIDUAL	14
4	CONCLUSÃO	16
	REFERÊNCIAS.....	18

1 INTRODUÇÃO

A Higiene Ocupacional é o método de antecipar, reconhecer, avaliar e controlar os riscos à saúde pertinentes aos agentes ambientais existentes no ambiente laboral. Assim, é possível dizer que a classificação das categorias e dos graus de exposição dos trabalhadores aos agentes ambientais é o “coração” dos programas de Higiene Ocupacional, uma vez que é através dessa avaliação que todos os outros constituintes do programa são fundamentados (BULLOCK; IGNACIO, 2006).

No que diz respeito à disciplina de Higiene Ocupacional, o risco à saúde está ligado à exposição de um agente ambiental e às consequências à saúde (SANTOS et al., 2004). Sobre isso, é interessante pontuar que metade está associada ao grau de exposição (intensidade ou concentração do agente no ambiente e frequência ou tempo em que o trabalhador está em contato com ele), e a outra metade aborda impactos à saúde, por unidade exposta ou toxicidade do agente que o colaborador foi exposto (BULLOCK; IGNACIO, 2006; SANTOS et al., 2004).

A análise prévia dos riscos ocupacionais que produzem desgastes à saúde dos trabalhadores é um dos meios primordiais para prevenção de doenças e garantia da melhoria da saúde no trabalho. Assim, considera-se que a melhor solução é antecipar a identificação dos riscos específicos ao seu método de trabalho, de modo a, inicialmente, interceder na realidade, com a finalidade de ampliar condições seguras aos trabalhadores (MININEL et al., 2013).

Nessa perspectiva, o anexo I da NR-01 descreve agentes físicos como todo aspecto de energia que, em relação à sua natureza, intensidade e exposição, é propício a ocasionar lesão ou danos à saúde do trabalhador, a exemplo: vibração, pressões anormais, ruídos, temperaturas extremas, radiações ionizantes e não ionizantes – agentes de riscos físicos. Noutra perspectiva, o risco químico é considerado uma substância química única ou em misturas, natural ou fabricada, empregue ou constituída através do procedimento de trabalho, que, em função de sua natureza, concentração e exposição, pode acarretar lesão ou agravo à saúde do trabalhador, como, por exemplo, fumos de cádmio, vapores de tolueno, poeira mineral contendo sílica cristalina e névoas de ácido sulfúrico. Outro tipo de agente é o biológico, material oriundo de organismos, parasitas ou microrganismos, de acordo com sua natureza e tipo de exposição, responsável por ocasionar ao trabalhador algum tipo de lesão ou danos à saúde, a exemplo: vírus, fungos e bactérias.

Além dos riscos ocupacionais descritos no anexo I da NR 01, existem riscos ergonômicos e de acidentes. Os riscos ergonômicos, atualmente, tomam destaque quando o assunto é saúde ocupacional, pois referem-se aos fatores de lesões musculares relativas ao cansaço, ao esforço físico excessivo, ao trabalho repetitivo e à má postura (MAURO et al.,

2004). Os riscos de acidente do trabalho são aqueles que acontecem pelo exercício do trabalho, a serviço da empresa ou pela própria execução, acarretando, direta ou indiretamente, lesão corporal, doença ou perturbação funcional que ocasione a morte ou a perda ou, ainda, diminuição permanente ou temporária da capacidade para o trabalho (BRASIL, 1991).

Segundo Brasil (2004), acidentes e doenças relacionadas ao trabalho são danos imagináveis e, portanto, evitáveis. Todavia, Santana et. al. (2006) afirmam que, atualmente, continuam a existir e a repercutir em grande escala os impactos sobre a produtividade, a economia e a sociedade. A respeito do efeito na economia, a ausência no trabalho por causa dos acidentes implica no aumento do valor da mão de obra no Brasil, o que encarece a produção e reduz a competitividade do país no tocante ao mercado externo (BRASIL, 2004).

Com efeito, qualquer empresa precisa oferecer aos seus trabalhadores os equipamentos necessários para atestar a sua segurança no decorrer da realização das atribuições trabalhistas. De acordo com as Leis da Consolidação do Trabalho (CLT), a utilização de equipamentos de proteção individual é fundamental e regulamentada por Norma Regulamentadora – NR 06 –, que determina a sua aplicação. Ademais, a empresa deve supervisionar obrigatoriamente a utilização e executar atividades de capacitação sobre a importância do uso dos EPIs. (FINKLER, 2009).

Nessa ótica, o ambiente laboral de um supermercado, assim como todas as outras atividades relacionadas ao trabalho, mostra riscos específicos de todos os tipos, de tal forma que o controle seja definitivo não somente à prevenção da saúde e à integridade física dos colaboradores, mas também à própria empresa, impedindo, dessa forma, o ressarcimento trabalhista e a devolução continuada da mão-de-obra, mantendo com seu desenvolvimento produtivo. Logo, nestas empresas, é normal haver demandas referentes à ergonomia e aos riscos químicos, físicos, biológicos e de acidentes (BATIS, SANTOS, LICEIA, 2009).

A qualidade de vida de um trabalhador está totalmente ligada à qualidade do seu trabalho em conformidade com as condições adequadas para realização de atividades. O incentivo e o bem-estar baseiam-se nas situações de trabalho disponíveis ao indivíduo para desempenhar atividades e na maneira como contribui na procura por resultados, numa relação direta entre produção, prazer e estímulo. É, então, indispensável ter um conhecimento correto do modo de trabalho, bem como dos atributos específicos a cada tarefa, no sentido de fazer um ajustamento do posto de trabalho e, com isso, garantir o conforto e a segurança de cada colaborador.

Por tais postulados, o presente trabalho teve como objetivo analisar as condições de trabalho de três supermercados localizados no sertão da Paraíba, a fim de verificar sob quais riscos os trabalhadores são expostos e, a partir disso, propor melhorias.

2 MÉTODOS

Os instrumentos de pesquisa e de prevenção de riscos ocupacionais são indispensáveis para a ampliação do êxito na minimização de riscos e na prudência de acidentes de trabalho, sendo essenciais para o planejamento adequado de toda operação laboral (SALIBA, 2018; CASTRO; SOARES; ARÃO, 2019). Essa coleta de dados pode ser executada através de estudos de campo, entrevistas com colaboradores que desempenham atividades no local investigado, *checklists*, verificação preliminar de risco e pesquisas de satisfação (NUNES, 2010; CASTRO; SOARES; ARÃO, 2019).

O tipo de pesquisa realizada configura-se como sendo de campo, baseada na coleta de fenômenos que ocorrem dentro da realidade dos estabelecimentos, por meio de registros fotográficos e da aplicação das Normas Regulamentadoras, NR 01, NR 05, NR 06, NR 08, NR 09, NR 12 e NR 17, com adaptações reais observadas nos supermercados, a saber: de pequeno porte, de médio porte e grande porte, devido ao tamanho dos estabelecimentos e à quantidade de funcionários existentes. Nesta pesquisa, localizados no sertão da Paraíba, tais supermercados são nomeados como S1, S2 e S3, respectivamente.

Ao longo da pesquisa, mediante verificação através de um *checklist* e com base nas NRS citadas anteriormente e RDC 275/2004 da ANVISA, a observação considerou os seguintes itens: instalações internas e externas, maquinários, equipamentos, móveis, utensílios, coleta de lixo, descarte de resíduos, controle de pragas e vetores existentes no local de trabalho, atividades laborais exercidas e os riscos aos colaboradores. Ademais, posteriormente, houve a avaliação e explanação, de acordo com uma documentação teórica sólida e bem fundamentada, com a finalidade, especificamente, de entender e esclarecer o problema objeto de estudo da pesquisa.

Para realização das análises dos ambientes dos supermercados, foram feitas quatro visitas técnicas: uma no S1, uma no S2 e duas no S3. Para tal, o acesso foi liberado pelos proprietários dos estabelecimentos, que autorizaram fotografar todos os setores escolhidos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 SUPERMERCADOS ANALISADOS DURANTE A PESQUISA

Os supermercados analisados foram classificados em pequeno, médio e grande porte devido ao tamanho dos estabelecimentos, à quantidade de funcionários e ao faturamento. Isto posto, para verificar os agentes causadores de agravos à saúde do trabalhador, foram necessárias visitas *in loco* do tipo qualitativa: 2 horas no S1 (supermercado de pequeno porte), 4 horas no S2 (supermercado de médio porte) e 8 horas no S3 (supermercado de grande porte). Nesta tarefa, foram identificadas as condições das instalações internas e externas de cada supermercado, o

armazenamento e a utilização dos produtos de limpeza, o acondicionamento do lixo, avarias e resíduos, a organização do trabalho, a utilização de máquinas, equipamentos, móveis e utensílios e o depósito.

Ademais, em todos os setores e processos dos supermercados, foi possível observar diversos riscos, a saber: o de acidente, de caráter ergonômico, perigos relacionados ao arranjo físico inadequado do local de trabalho, máquinas e equipamentos sem proteção, defeituosos e sem sinalização, ferramentas inadequadas, perigosas, defeituosas e sem sinalização, risco de choque elétrico pelo contato com linha viva, falta de aterramento e improvisações, ausência de sinalização de risco e probabilidade de incêndio e explosão. Outros perigos observados foram: contato com materiais de corte, transporte e movimentação de materiais no piso defeituoso, armazenamento inadequado de produtos químicos sem identificação e de caixas pesadas empilhadas até o teto, presença de animais peçonhentos, falhas nas edificações – como piso inadequado e escorregadio, rampas e escadas impróprias nas instalações e piso rachado –, ausência de equipamentos de proteção individual e coletiva, máquinas enferrujadas e dispostas de forma irregular, utensílios armazenados de maneira inadequada e atividades laborais exercidas por trabalhadores sem treinamento(s).

3.1.1 SUPERMERCADO DE PEQUENO PORTE

No Supermercado de pequeno porte, foram observados os riscos biológico e de acidente como sendo os mais evidentes, mediante desorganização do local e acúmulo de material empilhado.

Na figura 1, verifica-se a falta de organização de caixas de papelão dispersas na parte externa do estabelecimento, próximas à entrada da área do depósito, o que implica risco de acidente, devido às possíveis quedas dos trabalhadores ao transitar por tal local.

Figura 1 – Lixo acumulado na área externa do supermercado



Fonte: O autor.

Na figura 2, na área externa do estabelecimento, foram observadas avarias na área externa do estabelecimento sem identificação e local adequado para o seu devido armazenamento, o que torna o ambiente propenso a riscos de acidente.

Sobre isso, para o controle coletivo, faz-se necessário organizar e separar um local fechado e adequado para o armazenamento do lixo e dos objetos em desuso encontrados na parte externa do estabelecimento.

A respeito do controle individual dos trabalhadores expostos aos agentes biológicos, as medidas preventivas mais utilizadas são: vacinação, esterilização, rigorosa higiene pessoal, EPI'S adequados, ventilação adequada, controle médico, através do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), e das roupas, objetos, utensílios e ambiente – controle coletivo.

Figura 2 – Avarias sem identificação na área externa



Fonte: O autor.

Na figura 3, o risco observado foi o de acidente, devido à fiação exposta, o que pode ocasionar choque elétrico. Sobre isso, recomenda-se que seja inserido um dispositivo das instalações elétricas, a fim de prevenir os riscos existentes.

Figura 3 – Local dos produtos refrigerados e congelados com fiação exposta



Fonte: O autor.

3.1.2 SUPERMERCADO DE MÉDIO PORTE

No supermercado de médio porte, foram verificadas as seguintes inconformidades:

- Iluminação inadequada;
- Escada íngreme sem proteção e em mau estado de conservação;
- Presença de resíduos, lixos e avarias armazenadas em locais inapropriados;
- Equipamentos com improviso;
- Fiações expostas;
- Produtos químicos guardados e não identificados próximos aos alimentos, o que pode acarretar: queda, choque elétrico, contaminação biológica, cortes, queimaduras etc.

A ausência de iluminação verificada na figura 4 é um tipo de perigo que representa um risco de acidente, caso haja exposição para o trabalhador, devido à pouca ou nenhuma visibilidade do ambiente laboral que pode acarretar queda do sujeito ou até mesmo dos materiais expostos nas prateleiras.

Com efeito, uma boa iluminação proporciona a visualização do ambiente, permitindo que as pessoas se vejam e desempenhem movam tarefas visuais com segurança e de maneira eficiente e precisa, sem gerar fadiga visual e desconforto. Logo, a iluminação pode ser natural ou artificial.

Assim como a NBR 8995-1/2013, a NR-17 e a CLT também tratam de maneira específica sobre iluminação em alguns de seus itens.

Figura 4 – Depósito sem iluminação, ventilação e com objetos em desuso



Fonte: O autor.

Os riscos de acidente observados nas próximas figuras (5, 6 e 7), balança, serra fita e fatiadora, respectivamente, foram: o posicionamento das máquinas com arranjos improvisados e a ausência de EPIs para operação, no caso da serra fita e da fatiadora, conforme descrição na NR 06.

Figura 5 – Balança com arranjos improvisados



Fonte: O autor.

Figura 6 – Serra fita sem proteção e com ajuste de madeira nos pés



Fonte: O autor.

Figura 7 – Fatiadora em bancada desregulada e com fiação exposta



Fonte: O autor.

Como vê-se, há risco de acidente na balança, sobretudo devido ao seu posicionamento inadequado e de forma improvisada. Em relação à serra fita, é necessário extrema atenção na sua utilização, pois contém uma lâmina bastante afiada de corte contínuo, o que pode ocasionar graves acidentes. Logo, a ausência de treinamento ou atenção ao manuseá-la pode fazer com que o trabalhador sofra pequenos cortes, amputação dos dedos ou até mesmo da mão.

Nessa perspectiva, de acordo com Castro, dos Santos e Arão (2019), é necessário utilizar a luva malha de aço durante o trabalho com a serra fita, em razão de evitar que o trabalhador sinta a fisgada da máquina.

Ainda a esse respeito, há sugestão de alguns procedimentos, a saber: melhorar a iluminação do depósito, trocar a escada, embutir os fios expostos, retirar e acondicionar os produtos de limpeza em local separado com a devida identificação, colocar proteção em volta dos maquinários e, ainda, retirar, ajustar e modificar o apoio.

3.1.3 SUPERMERCADO DE GRANDE PORTE

No supermercado de grande porte, foram encontradas as seguintes irregularidades: iluminação deficiente, utensílios guardados em locais inadequados, fiação exposta, não uso de uniforme (avental) e EPI (óculos de proteção individual) pelo auxiliar de serviços gerais, entulhos em locais inadequados, equipamentos enferrujados, escadas sem corrimão, animais peçonhentos, pisos com defeitos e entregador levantando caixa com má postura.

Nessa ótica, os riscos inerentes às não conformidades encontradas são: acidente biológico e/ou ergonômico, devido às fiações expostas, máquinas sem proteção e falta de equipamentos de proteção individual e coletiva para os trabalhadores, como, por exemplo, óculos de proteção, luvas, corrimão, piso antiderrapante e oferta de treinamentos, conforme apresentado nas figuras abaixo.

Na figura 8, é possível observar mais um risco de acidente, pois os utensílios estão acondicionados de maneira inadequada, o que implica possíveis cortes e perfurações nos trabalhadores.

Figura 8 – Utensílios armazenados em cano sobre a pia



Fonte: O autor.

Os produtos químicos analisados, a exemplo dos utilizados na limpeza, foram considerados fontes relevantes de risco, pois alguns não estavam identificados e o

armazenamento ocorre em local inadequado. Contudo, vale salientar a importância dos óculos de segurança para proteção da visão dos trabalhadores contra respingos de produtos químicos, conforme descrito na NR 06.

Figura 9 – Auxiliar de limpeza sem uniforme e óculos de proteção



Fonte: O autor.

É possível observar na figura 10 a bancada e a máquina de moer em mau estado de conservação, à medida que, na figura 11, o entregador apresenta postura inadequada precedente à tarefa de descarregar a mercadoria com excesso de peso.

Conforme NR 17, em relação ao transporte manual de cargas, o colaborador deve possuir peso adequado para que a ergonomia dos trabalhadores não seja prejudicada, bem como receber um treinamento para a função que irá desempenhar, culminando, portanto, numa metodologia de trabalho que não comprometa a sua saúde ou segurança física.

Com efeito, a partir da análise ergonômica preliminar ou da AET, devem ser implementadas medidas de prevenção que impeçam aos trabalhadores, no ato da execução de suas atividades, a obrigação de desenvolver de forma contínua e repetitiva, por exemplo, as seguintes ações: posturas intensas ou nocivas do tronco, pescoço, cabeça, membros superiores e/ou inferiores, movimentos grosseiros de impacto dos membros superiores, utilização exagerada da força muscular e periodicidade de movimentos dos membros superiores ou inferiores capazes de afetar a segurança e a saúde do trabalhador, nos termos do Anexo I da Norma Regulamentadora nº 09 – Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais a Agentes Físicos, Químicos e Biológicos.

Figura 10 – Bancada e máquina de moer enferrujadas



Fonte: O autor.

Figura 11 – Má postura de entregador em levantamento de peso.

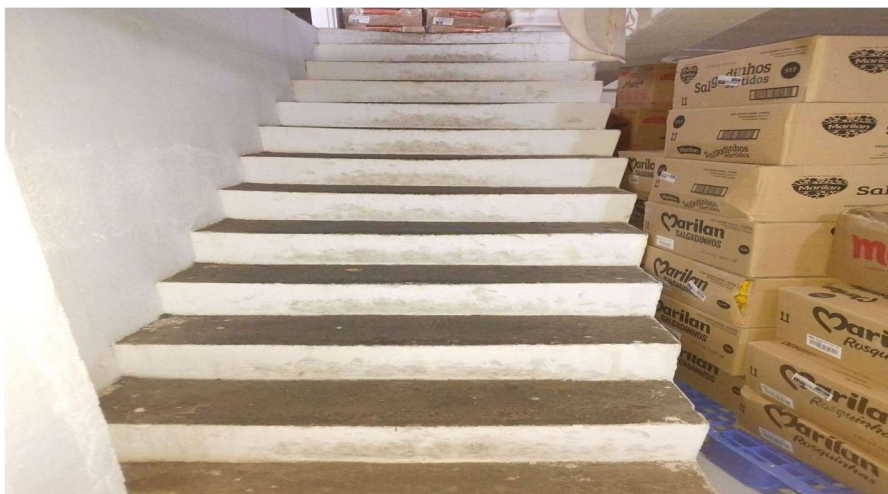


Fonte: O autor.

Nas figuras 12 e 13, é possível identificar mais dois riscos de acidente: a escada sem proteção, que pode causar a queda dos funcionários; e as mercadorias empilhadas até o teto, que, ao cair, pode ocasionar lesões aos trabalhadores, respectivamente.

Segundo a NR 08, rampas e escadas fixas também devem ser construídas de acordo com o padrão mantido pelas normas técnicas oficiais e, obrigatoriamente, mantidas em perfeito estado de conservação para o uso diário da equipe e em todos os ambientes de trabalho — pisos, escadas, rampas, corredores e passagens — que podem oferecer riscos em razão de provocar desliz; logo, deverão ser equiparados com materiais antiderrapantes.

Figura 12 – Escada em área de manipulação e estoque sem corrimão



Fonte: O autor.

Figura 13 – Produtos empilhados até o teto no setor de armazenamento



Fonte: O autor.

Na figura 14, vê-se a presença de um bicho peçonhento capaz de ocasionar danos à saúde do trabalhador, a exemplo de infecção, febre, dor no corpo e outras enfermidades, caso seja picado pelo animal. De certo modo, deve ser implementado, no estabelecimento, o controle integrado de pragas e vetores para impedir o surgimento e proliferação de animálias.

Figura 14 – Animal peçonhento na área de armazenamento



Fonte: O autor.

No item 8.3.1 da Norma Regulamentadora 08, os pisos dos locais de trabalho não devem expor saliências nem depressões que danifiquem a circulação de pessoas ou a agitação de materiais (Alterado pela Portaria SIT nº 12, de 06 de outubro de 1983). Para tanto, no item 8.3.2, as aberturas nos pisos e nas paredes precisam ser seguras de forma a impedir acidentes; e no item 8.3.5, nos pisos, escadas, rampas, corredores e passagens dos locais de trabalho que demonstrem perigo de escorregamento serão colocados materiais ou processos antiderrapantes.

Figura 15 – Piso danificado no setor de armazenamento



Fonte: O autor.

No item 8.3.2.3 da Norma Regulamentadora 08, a orientação é que os pisos, as escadas fixas e as rampas devem ser projetados, construídos e mantidos em condições de suportar as cargas permanentes e móveis a que se destinam, de acordo com as normas técnicas oficiais. No entanto,

o que pode ser observado na imagem anterior não corresponde ao que a Norma preconiza, pois esses defeitos podem acarretar riscos de acidente ao(s) trabalhador(es).

3.2 MEDIDAS PREVENTIVAS COLETIVA E INDIVIDUAL

De acordo com as informações obtidas ao longo da pesquisa, foi elaborado um quadro de sugestões de medidas preventivas ou corretivas para os agentes de riscos encontrados nos estabelecimentos. Vejamos:

Quadro 1 – Sugestões de medidas preventivas ou corretivas para os agentes de riscos

Risco	Causa	Consequência	Medidas Preventivas ou Corretivas
DE ACIDENTES	Falta de proteção nas luminárias	Quedas e cortes	Implantação de grades de proteção nas luminárias para evitar queda de lâmpadas
	Pisos defeituosos, escadas sem corrimão e piso antiderrapante	Quedas e fraturas contusões	Reparo, manutenção de fitas antiderrapantes e corrimão
	Mercadorias empilhadas até o teto	Quedas, fraturas e contusões	Retirada de mercadorias acima da quantidade permitida
	Acúmulo de matérias predispondo ao aparecimento de animais peçonhentos	Picadas de animais	Retirada de materiais em desuso e realização da limpeza desses ambientes regularmente
	Insetos no depósito	Alergias e infecções, como verminoses.	Controle de pragas e vetores
BIOLÓGICO	Acúmulo de lixo, avarias e resíduos	Desenvolvimento de doenças, infecções e contaminação	Manutenção do ambiente sempre limpo e retirada dos resíduos com frequência mediante manipulação com uso de luvas
ERGONÔMICO	Transporte manual de cargas	Dores musculares e problemas na coluna.	Realização de pequenas pausas e alongamentos durante o expediente, evitando carregar muito peso

QUÍMICO	Presença de produtos de limpeza sem identificação e armazenamento em local inadequado	Intoxicação e alergias	Identificação e armazenamento dos produtos químicos adequadamente
---------	---	------------------------	---

Fonte: O autor.

As medidas corretivas devem adequar-se aos processos, às rotinas ou às operações de trabalho, no sentido de alterná-las gerando exposições a níveis mais elevados de calor com outras que não apresentem exposições ou apresentem exposições em menores níveis, resultando na redução da exposição, e disponibilizar acesso aos locais, inclusive naturais, termicamente mais amenos, de modo a possibilitar pausas espontâneas, o que implica a recuperação térmica nas atividades realizadas em locais abertos e distantes de quaisquer edificações ou estruturas naturais ou artificiais, conforme descritos na Norma Regulamentadora 09.

Com efeito, por um lado, os pisos, as escadas e as rampas devem oferecer resistência suficiente para suportar as cargas móveis e fixas, as quais a edificação se destina. Por outro lado, as rampas e as escadas fixas de quaisquer tipos devem ser construídas de acordo com as normas técnicas oficiais e mantidas em perfeito estado de conservação; os andares acima do solo devem dispor de proteção adequada contra quedas, de acordo com as normas técnicas e legislações municipais, atendidas às condições de segurança e de conforto, de acordo com a Norma Regulamentadora 17.

Na movimentação e no transporte manual não eventual de cargas, devem ser adotadas uma ou mais das seguintes medidas de prevenção: implantar meios técnicos facilitadores; adequar o peso e o tamanho da carga (dimensões e formato), de modo a não provocar o aumento do esforço físico e, assim, comprometer a segurança e a saúde do trabalhador; limitar a duração, a frequência e o número de movimentos a serem efetuados pelos trabalhadores; reduzir as distâncias percorridas com cargas, quando aplicável; e efetuar a alternância com outras atividades ou pausas suficientes, em período não superior a duas horas, segundo a Norma Regulamentadora 17.

Em relação às determinações de prevenção e proteção dos riscos ocupacionais e de acidentes, é imprescindível a utilização de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) e de medidas de barreira, denominados Equipamentos de Proteção Individual (EPI), ambos, de acordo com (ROCHA, 2015), dispostos para a utilização do grupo dos trabalhadores, a exemplo dos chuveiros de emergência e dos equipamentos de combate a incêndios. De maneira específica, os EPI são equipamentos descartáveis ou não e precisam estar à disposição nos ambientes laborais em número equivalente à quantidade de trabalhadores, conforme o tipo do

material e a operação executada, sendo os mais usados: máscara, luvas, óculos de proteção e avental.

Ademais, vale salientar a importância da Norma Regulamentadora 05, que tem as seguintes atribuições: acompanhar o processo de identificação de perigos e avaliação de riscos; registrar a percepção dos riscos dos trabalhadores, por meio do mapa de risco ou outra técnica com assessoria do Serviço Especializado em Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT); verificar os ambientes e as condições de trabalho, a fim de identificar situações que possam trazer riscos, além de elaborar e orientar um plano de trabalho que possibilite a ação preventiva; participar do desenvolvimento e da implementação de programas relacionados à segurança e à saúde no trabalho; acompanhar a análise dos acidentes e das doenças relacionadas ao trabalho, nos termos da NR-1 e propor, quando for o caso, medidas para a solução dos problemas identificados; apresentar ao *sesmt*, quando houver, ou à organização a análise das condições ou situações de trabalho, caso considere haver risco grave e iminente à segurança e à saúde dos trabalhadores, e, se for o caso, a interrupção das atividades até a adoção das medidas corretivas e de controle; e promover, anualmente, em conjunto com o *sesmt*, a semana interna de prevenção de acidentes do trabalho - sipat, conforme programação definida pela cipa.

As máquinas e os equipamentos usados nas empresas de abate e processamento de carnes e derivados devem atender ao disposto no ANEXO VII da NR-12, especificamente máquinas para açougue, mercearia, bares e restaurantes que estabelecem requisitos específicos de segurança para máquinas de açougue, mercearia, bares e restaurantes, novas, usadas e importadas, a saber: serra de fita, amaciador de bife e moedor de carne. Ademais, as instalações elétricas das máquinas e dos equipamentos devem ser projetadas e mantidas de modo a prevenir, por meios seguros, os riscos de choque elétrico e todos os outros tipos de acidentes, atendendo às disposições contidas nas NR-12.

4 CONCLUSÃO

Diante da pesquisa realizada, pode-se concluir a existência dos quatro tipos de riscos ocupacionais nos três supermercados: acidente, ergonômico, biológico e químico. Nesse sentido, foi observado a ausência de treinamentos para os colaboradores, da Análise Preliminar de Risco, do Programa de Gerenciamento de Riscos e do Programa de Controle Médico Ocupacional nos estabelecimentos, à medida que falta interesse por parte dos proprietários em adequar-se às Normas Regulamentadoras, principalmente por não haver, nesse locais, uma fiscalização rigorosa dos órgãos responsáveis pela Higiene Ocupacional.

Portanto, é imprescindível que haja uma cobrança eficiente e ativa desses órgãos nos supermercados, no sentido de que os proprietários implementem todos os Programas pertinentes à saúde e à segurança do trabalho, disponibilizem treinamentos e equipamentos de proteção coletiva e individual para os colaboradores, a fim de antecipar, reconhecer, avaliar e controlar os agentes de riscos que possam gerar algum agravo ao colaborador. Dessa forma, o estabelecimento funcionará da maneira correta, possibilitando reduzir e evitar que tais danos aconteçam e impeçam a garantia da preservação da saúde, da segurança e da integridade do trabalhador.

REFERÊNCIAS

- BATIZ, E. C.; SANTOS, A. F.; LICEA, O. E. A. A postura no trabalho dos operadores de checkout de supermercados: uma necessidade constante de análises. *Revista Produção*, v. 19, n. 1, p. 190-201, dez, 2009.
- BRASIL. Lei nº. 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*: seção7, Brasília, DF, n.104, p 1-47, 24 jul. 1991.
- BRASIL. Ministério da Previdência Social.: Ministério da Saúde. Rio de Janeiro, p. 40, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Biossegurança: diagnóstico e monitoramento das DST, Aids e hepatites. Brasília: Ministério da Saúde, n., p.47, 15 e 16 de jun, 2010.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR-32 - Segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n. 806, p. 1-50, 13 de abr 2022.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 1 - Disposições gerais e gerenciamento de riscos ocupacionais. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n., 1 p. 1-16, 09 mar, 2020.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 12 - Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n.806, p. 1-167, 13 de abr, 2022.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 17 - Ergonomia. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n. 423, p. 1-22, 07 de out, 2021.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 5 - Comissão interna de prevenção de acidentes. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n. 422, p. 1-13, 07 de out, 2021.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 6 - Equipamento de proteção individual. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n. 877, p. 1-11, 24 de out, 2018.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 8 - Edificações Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n. 222, p. 1-2, 06 de mai, 2011.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 9 - Avaliação e controle das exposições ocupacionais a agentes físicos, químicos e biológicos. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, n. 426, p. 1-16, 07 de set, 2021.
- BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Brasília, n. 216,15 de set, 2004.
- BULLOCK, W. H.; IGNACIO, J. S. A Strategy for Assessing and Managing: Occupational Exposures. 3rd ed. Fairfax: American Industrial Hygiene Association (AIHA), 2006.
- CASTRO, N. M.; DOS SANTOS, S. H. P.; ARÃO, I. R. Análise preliminar de riscos em um açougue do município de Rio Verde. *Revista Interdisciplinar de pós-graduação da Uni Araguaia*, Belém, v. 2, n. 1, p. 99-110, fev, 2019.

COSTA, T. F., FELLI, V. E. A. Periculosidade dos produtos e resíduos químicos da atenção hospitalar. *Revista Cogitare Enferm.* v., n. p. 322-30, abr/jun 2012.

FINKLER, A. L. A relação entre os problemas de saúde dos trabalhadores e o processo de trabalho em frigoríficos. 2007. 10 f. Dissertação (Engenharia de produção). Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Ponta Grossa, 2007.

MAURO, M.Y.C. et al. Riscos ocupacionais em saúde. *Revista Enfermagem.* Rio de Janeiro, v.12, n. p.338-345, jan, 2004.

MININEL, V. A, et al. Cargas de trabalho, processos de desgastes e absenteísmo-doença em enfermagem. *Revista Latino-Am Enferm.* São Paulo, v. 56, n. p. 1291-1297, jul, 2013.

NUNES, F. O. Segurança e Higiene do Trabalho. Manual Técnico. 3ª ed. Amadora: Cooptécnica Gustave Eiffel, 2010.

ROCHA A. P. F. et al. Medidas de biossegurança adotadas por profissionais atuantes em audiologia. *Revista CEFAC.* Belo Horizonte, v. 17, n 1. p. 96-106, jan, 2015.

SALIBA, T. M. Curso Básico de Segurança e Higiene Ocupacional. São Paulo: LTR, 2018.

SANTANA V. S. et. al. Acidentes de trabalho: custos previdenciários e dias de trabalho perdidos. *Rev. saúde pública.* São Paulo, v. 40, n. 6, p 1004-12, mai, 2006.

SANTOS, A. M. A. et al. Introdução à Higiene Ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004.

SCHAMNE, A. N. Análise dos riscos potenciais em um supermercado localizado na região de Curitiba. 69 f. Monografia (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho) – Departamento de Construção Civil, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curitiba 2014.