



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

PLANEJAMENTO FÍSICO FUNCIONAL DE DUAS UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:
ASPECTOS DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Sara Carneiro Ferreira Medeiros
Maria Cláudia da Silva

Brasília, 2019

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

PLANEJAMENTO FÍSICO FUNCIONAL DE DUAS UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:
ASPECTOS DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Sara Carneiro Ferreira Medeiros
Maria Cláudia da Silva

Brasília, 2019

Data de apresentação: 02 de Julho de 2019

Local: UniCEUB – Unidade Taguatinga

Membros da Banca: Eloah Martins Gonçalves Rios
Priscila Farage de Gouveia

RESUMO

O presente estudo trata do tema da saúde do manipulador avaliando possíveis impactos, oriundos da ausência de um planejamento físico-funcional em duas Unidades de Alimentação e Nutrição – UANs de Brasília/DF, sendo estas uma unidade comercial e a outra uma unidade institucional. Trata-se de um estudo de caso, com abordagem qualitativa e quantitativa. Participaram da amostra um total de 26 funcionários (sendo 12 da unidade institucional e 14 da comercial), além de um gerente de produção de cada unidade. Foram aplicados três instrumentos de pesquisa, sendo: um questionário ao gerente de produção, para avaliar os possíveis impactos físico-funcionais sobre a produtividade do estabelecimento e verificar a existência de queixas, por parte dos funcionários, relativas às condições de trabalho; um questionário aos funcionários, para avaliar sua percepção quanto a possíveis causas de adoecimento, acidentes e absenteísmo relacionados ao ambiente de trabalho, além de aspectos de bem-estar; e um *check liste*, buscando avaliar aspectos tais como ergonomia, manutenção de equipamentos e segurança do manipulador. Alguns dos resultados encontrados, a partir das respostas apresentadas pelos gerentes de produção, apontam para um baixo índice de afastamento de funcionários por atestados médicos, não gerando a necessidades, segundo eles, de contratação de substitutos, com conseqüente ausência de impactos financeiros ou sobre a produtividade. Já alguns dos dados coletados junto aos funcionários revelam que, na unidade institucional 25% (n=3) relataram já ter sofrido algum tipo de acidente e na unidade comercial 7% (n=1). Os funcionários apresentaram, ainda, queixas relacionadas à iluminação do ambiente, sendo 25% (n=3) na unidade institucional e 21% (n=3), da unidade comercial. Quando questionados se as queixas sobre as condições de trabalho foram apresentadas aos superiores, apenas 17% (n=2) dos funcionários da unidade institucional e 14% (n=2) da unidade comercial responderam que sim. Na aplicação do *check liste* observou-se que houve maior conformidade na unidade comercial que na institucional, quanto aos itens verificados, no que se referia a estrutura das unidades o que foi analisado foi a parte de adequação de materiais para o piso, parede, altura de bancadas, instalações de higiene dos funcionários, instalações elétricas, disponibilização de água potável para consumo e locais adequados para descanso dos funcionários. Como principal conclusão da pesquisa destaca-se que, nas unidades estudadas, não houve impacto financeiro pela ausência de funcionários, devido à não contratação de substitutos. A produtividade também não sofreu impacto, fato atribuído a uma eventual sobrecarga para os funcionários presentes.

Palavras-chave: saúde do manipulador; planejamento físico-funcional na UAN; produtividade; sobrecarga de trabalho.

INTRODUÇÃO

O planejamento físico funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma ação complexa que envolve, além do dimensionamento de área, sua ambiência, ergonomia, configuração geométrica e projeto arquitetônico que forneça e realce os fatores ambientais (TEIXEIRA, 2010).

Cada UAN deve ser estudada individualmente, não havendo uma forma padrão a ser seguida, sendo seu projeto final resultado de um levantamento sistemático e do estudo de fatores específicos da unidade, como localização, infraestrutura apresentada, padrão de serviço e tudo que engloba a realização de todas as atividades praticadas no estabelecimento (SILVIA FILHO, 1996).

Segundo Monteiro, 2009, a demanda por alta produtividade em tempo limitado e em condições inadequadas de trabalho, como problemas de ambiente, equipamentos e processo, tais condições acabam aumentando o grau de insatisfação, cansaço excessivo, redução de produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho.

A realização das atividades das UANs, em condições ambientais impróprias tais como ruídos excessivos, calor, umidade e iluminação insuficientes, além de equipamentos em condições inadequadas, levam os trabalhadores a desgastes que podem resultar em doenças ocupacionais (ALBUQUERQUE, *et al.*2012).

Alguns dos acidentes de trabalho estão relacionados diretamente com o desenvolvimento da atividade, como queimaduras e cortes. Outros relacionam-se com a falta de manutenção dos equipamentos e treinamento dos funcionários em sua utilização, como choques elétricos, amputações e prensões. Tendo ainda decorrentes às condições ambientais inadequadas, como, excesso de água no piso, sistema de drenagem insuficiente e piso com material sem ser antiderrapante. Cerca de 8% dos pacientes atendidos em centros de queimaduras estão relacionados a atividades dentre de cozinhas (CASAROTTO E MENDES,2003).

Ambientes que possuam condições de trabalho inadequadas, como fatores que atrapalham o dia a dia do trabalhador (falta ou problema de equipamentos, espaço pequeno, ambientes inapropriados, entre outros), podem influenciar na produtividade dos funcionários, como também interferir na saúde e

propiciar acidentes dentro da área de trabalho ao manipulador (PROMETAL EPIS, 2018).

Diante disso, o presente estudo teve por objetivo, analisando as estruturas das unidades de alimentação e nutrição, quanto ao deslocamento/atividade de forma correta do funcionário; investigando a ocorrência de seus adoecimentos e possíveis relações destes com as atividades realizadas no trabalho e verificando o possível impacto de ausências por adoecimento relacionadas às condições de trabalho com produtividade. Verificando assim a existência de relação entre esses dois fatores e seus possíveis reflexos sobre a produtividade.

OBJETIVOS

Objetivo primário

Avaliar a relação entre o planejamento físico funcional de duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), e a saúde do manipulador e seus possíveis reflexos sobre a produtividade.

Objetivos secundários

- ✓ Analisar as estruturas das unidades de alimentação e nutrição, quanto ao deslocamento/atividade de forma correta do funcionário;
- ✓ Investigar a ocorrência de seus adoecimentos e possíveis relações destes com as atividades realizadas no trabalho;
- ✓ Verificar o possível impacto de ausências por adoecimento relacionadas às condições de trabalho com produtividade.

MATERIAIS E MÉTODOS:

O estudo foi realizado por meio de uma pesquisa de campo, com abordagem qualitativa-quantitativa, verificando através de aplicação de questionários e *check list*, as possíveis relações entre adoecimento/acidentes de funcionários, dentro das UANs estudada e a estrutura físico-funcional do estabelecimento e eventuais impactos sobre a produtividade

Para a realização desta pesquisa foram selecionadas duas unidades de alimentação e nutrição, sendo de natureza comercial e institucional, de forma que foi aplicado em uma única visita a cada unidade, utilizado três aparelhos de pesquisas elaborado pela pesquisadora, através de pesquisas prévias de legislação vigentes e pesquisas sobre o assunto, sendo eles o *check list* (Apêndice A) e dois questionários voltado a saúde do manipulador, um direcionado aos funcionários (Apêndice B) e outro direcionado aos gerentes de produção (Apêndice C).

Para a elaboração do *check list* foram realizadas pesquisas em instrução normativas (IN), norma reguladora (NR) e RDC, voltados para segurança do manipulador, ergonomia do trabalho e saúde dos funcionários. Pela IN nº16/2017 foi observada a adequação da estrutura, bem como as formas corretas de utilização de produtos e equipamentos. Da RDC nº216/2004 foram extraídas as normas referentes à fiscalização de produtos de matéria prima, como por exemplo sabonetes , produtos higiênicos sanitários entre outros, se estão de acordo com os padrões de segurança dados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004; BRASIL, 2017).

As normas referentes à ergonomia no trabalho e adequação de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) basearam-se nas NRs nº05 e nº17, relativas a materiais. A NR nº24 apontou as condições sanitárias exigidas para a área de trabalho, direcionando também o consumo de água dos funcionários, condições adequadas de equipamentos e instalações, quanto a limpeza e sanitização. Já no que se refere às condicionantes contra fogo, foi utilizada como referência a NR nº23, que trata das ações que devem ser adotadas tanto pelo estabelecimento quanto pelos funcionários (BRASIL, 2010; BRASIL, 2012).

Na elaboração dos questionários foram utilizadas, como parâmetro, pesquisas prévias sobre acidentes de trabalho e perdas na produtividade, além de questões relativas a recursos humanos e financeiros utilizados.

Amostra

A decisão pela escolha de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de natureza comercial e outra de natureza institucional, para a realização do presente estudo, buscou estabelecer parâmetros de atuação de funcionários em unidades de diferentes modelos de gestão, de autogestão e de gestão terceirizada. A seleção dos restaurantes se deu por conveniência.

Critérios de Inclusão

Os critérios utilizados para participação na pesquisa foram: funcionários das unidades pesquisadas que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE (apêndice D), elaborado e entregue pela pesquisadora e também os proprietários/gerentes de produção que consentiram, através do Termo de Aceitação Institucional – TAI, com a aplicação do *check list*, bem como em participar das entrevistas.

Critérios de Exclusão

Foram excluídos da pesquisa e das análises de dados encontrados, adoecimentos relacionados a casos/antecedentes familiares, DSTs (Doenças Sexualmente Transmissíveis), DNTs (Doenças Não Transmissíveis), funcionários que não assinaram o TCLE / TAI.

Coleta de dados

Para a realização da coleta de dados foram utilizados três instrumentos: um *check list* para verificação das instalações físicas e ações voltadas à capacitação dos funcionários, em relação à utilização adequada dos equipamentos e segurança no trabalho; um questionário voltado aos gerentes de produção, visando levantar aspectos relacionados a possíveis perdas financeiras e de produtividade decorrentes da ausência de funcionários por acidentes e/ou adoecimentos, além de eventuais queixas de funcionários acerca das instalações e/ou equipamentos utilizados no estabelecimento; outro questionário utilizado, destinado aos funcionários, buscou coletar dados relativos ao adoecimento e/ou acidentes decorrentes da atividade laboral. Ressalte-se que todos os instrumentos utilizados foram elaborados a partir de estudo da legislação e normas vigentes.

Foram feitas três visitas ao estabelecimento comercial, sendo a primeira para assinatura do TAI e as duas seguintes para a aplicação dos questionários com os funcionários e gerente de produção; entretanto, na segunda visita não se teve o número de funcionários-assinantes suficientes, em função da demanda de trabalho no horário da visita, fazendo-se necessária uma terceira visita, em horário mais adequado.

Para o estabelecimento institucional foram necessárias duas visitas ao local, sendo a primeira para assinatura do TAI, pela nutricionista do estabelecimento e a segunda para a aplicação do *check list* e dos questionários aos funcionários e gerente de produção.

Análise de dados

A análise deste trabalho foi apresentada em formato de tabelas descritivas e de forma comparativa entre os dois estabelecimentos envolvidos na pesquisa.

Relativamente à aplicação do *check list* foram desconsiderados, para os resultados, os itens cujo teor não se aplicou aos estabelecimentos analisados.

Aspectos éticos

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos parâmetros éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde e submetido ao Comitê de Ética do UniCEUB, sendo aprovado com o seguinte número de protocolo: 09163319.0.0000.0023.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos dados coletados pode-se observar, conforme Tabela 1, que no estabelecimento comercial não foi declarada pelo gerente de produção a apresentação, por parte dos funcionários, de atestados de afastamento médico decorrentes de acidentes e/ou adoecimentos oriundos de suas atividades nas áreas de trabalho, diferentemente do que foi encontrado do estabelecimento de caráter institucional.

Quando questionado sobre o uso de EPIs por parte dos manipuladores, o gerente de produção da unidade institucional informou que, dependendo da atividade que os funcionários estejam exercendo, eles não utilizam o equipamento de proteção, por mais que seja enfatizada a importância do uso, principalmente das luvas de malha de aço para cortes de carnes, que sistematicamente não são utilizadas pelos trabalhadores do local.

Tabela 1 - Resultados do *questionário com GERENTES DE PRODUÇÃO DAS EMPRESAS* referente à produtividade, ausência de funcionários por afastamento médico e recursos financeiros

ITEM	Estabelecimento Comercial		Estabelecimento Institucional	
	Sim	Não	Sim	Não
1) Já houve, por parte dos funcionários, apresentação de atestado médicos em função de acidentes e/ou adoecimento decorrentes do trabalho?		X	X	
2) Foi identificada queda na produtividade, quando da ausência de funcionário(s), por apresentação de atestado médico?		X		X
3) Quando acontece falta de funcionário, por atestado médico, há contratação de substituto temporário?		X		X
4) Já houve apresentação de queixa, por parte dos funcionários, relacionada às condições gerais de trabalho (quantidade/qualidade dos equipamentos e ou espaço; disposição física; iluminação; higiene, entre outros)?		X	X	
5) Já houve, dentro da unidade, algum tipo de acidente devido à falta de treinamento de funcionários, quanto ao manuseio dos equipamentos?		X		X
6) Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) estão sempre à disposição dos funcionários?			X	
7) O treinamento dos funcionários é feito por especialista no assunto?	X		X	
8) Os funcionários usam os EPIs quando se fazem necessários?	X			X

Observou-se, pelas respostas dos gerentes de produção, que não houve maiores perdas financeiras, devido à ausência de funcionários, em função de acidentes/adoecimentos, já que não ocorreu contratação de novos funcionários e nem registro de queda na produtividade.

Na unidade institucional houve afastamento, diante disto pode se supor que neste período de ausência de funcionários tenha havido uma sobrecarga de trabalho para os presentes. Tal situação pode levar ao risco de ocorrência de acidentes, considerando principalmente a eventual necessidade de deslocamento de funcionários de outras áreas, sem devido treinamento, para atuação na atividade do funcionário ausente.

Em UANs o ritmo de produção é intenso, sendo assim os trabalhadores acabam tendo um nível de produtividade alta, podendo ser bem exaustivo, para proporcionar a alimentação adequada ao público. Para essa atividade ser exercida de forma que não prejudique os trabalhadores, com a ocorrência de acidentes e/ou adoecimentos decorrentes do trabalho, as cozinhas devem apresentar estruturas adequadas para o exercício dessas funções. Porém, não é o que se encontra na maioria das unidades; cozinhas sem espaços suficientes para os trabalhadores e equipamentos, além de condições e estruturas inadequadas tanto para produção de alimentos quanto para deslocamento dos funcionários, são recorrentes. Com isso, os trabalhadores podem se cansar com rapidez e, eventualmente, causar acidentes dentro de sua área de trabalho e desenvolver problemas de saúde (SOUZA E BUCCIOLI, 2016)

Segundo Souza e Buccioli (2016), a maioria dos acidentes verificados em UANs tem como causa a não utilização de EPIs ou o mau uso destes. Assim, a ausência de treinamento adequado, a falta de experiência, aliados à não disponibilização dos equipamentos de proteção, eleva significativamente o risco de acidentes.

Conforme o apresentado na Tabela 2, na unidade comercial 93% (n=13) dos funcionários declarou não ter sofrido nenhum tipo de acidente dentro da sua área de trabalho e apenas 7% (n= 1) sofreu algum tipo de acidente.

Porém, na unidade institucional observa-se que um número maior de funcionários declarou já ter sofrido acidentes, chegando a 25% (n=3).

Tabela 2 - Resultado do QUESTIONÁRIO APLICADO AOS FUNCIONÁRIOS DAS EMPRESAS, referente a acidentes de trabalho, percepção de conformidades em sua área de trabalho e possíveis queixas aos seus chefes.

ITEM	Estabelecimento Institucional				Estabelecimento Comercial			
	Sim		Não		Sim		Não	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1) Já sofreu algum acidente dentro da área de trabalho?	3	25%	9	75%	1	7%	13	93%
2) Já se afastou das suas atividades devido a acidente?	2	17%	10	83%	1	7%	12	93%
3) Já teve adoecimento decorrente de a má conservação de equipamentos?	1	8%	11	92%	0	0%	14	100%
4) Já apresentou atestado de afastamento das atividades em função de adoecimentos causados pelas condições de trabalho?	5	42%	7	58%	2	14%	12	86%
5) Você entende que a iluminação, natural e/ou artificial, do seu local de trabalho é adequada?	9	75%	3	25%	11	79%	3	21%
6) Você desenvolve alguma atividade de forma manual, por falta de equipamentos mais adequados?	1	8%	11	92%	2	14%	12	86%
7) Já apresentou queixas em relação a dificuldade de exercer sua função/atividade dentro da unidade, relacionadas às condições de trabalho?	2	17%	10	83%	2	14%	12	86%
8) Você acha que acidentes/adoecimentos que aconteceram dentro de seu ambiente de trabalho com você ou seus colegas de trabalho poderiam ser evitados se tivesse alguma mudança na estrutura da unidade?	4	33%	8	67%	3	21%	11	79%

Os resultados encontrados podem ser devidos à autonomia dos proprietários de estabelecimentos comerciais, de autogestão, em fazer melhorias constantes no estabelecimento, incluindo a estrutura física e equipamentos de segurança, entre outros. Diferentemente da unidade institucional, que para reformas e manutenção pode-se depender de decisões de terceiros.

Quando questionados sobre a iluminação do seu local de trabalho o mesmo número de funcionários nas duas unidades responderam que não acha adequada a iluminação, sendo ela natural ou artificial (n=3). No entanto, quando questionados se já prestaram queixas sobre possíveis dificuldades para exercer sua função/atividade dentro da unidade, relacionadas às condições de trabalho, tanto no estabelecimento comercial 86%(n=12) quanto a UAN institucional 83%(n=10) dos funcionários responderam que não apresentaram queixas aos seus chefes em relação às dificuldades para exercer suas atividades.

Em se tratar de iluminação de áreas de trabalho, considera-se como adequada quando esta permite o máximo rendimento da visão e o mínimo esforço visual por parte dos funcionários. Tais tipos de iluminação permitem o bom desempenho visual sem problemas de fadiga ocular, resultando assim na diminuição de erros e melhora na qualidade do trabalho, além de reduzir acidentes associados e proporcionar ao funcionário o bem-estar físico e psíquico (ALBUQUERQUE et al, 2012).

Existe a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) que tem por finalidade o mapeamento de zona de risco e a prevenção de acidentes e adoecimento de forma mais frequentes nas unidades, contando com a preservação da vida e a promoção de saúde de seus funcionários (BRASIL, 2012)

A CIPA serve para executar medidas necessárias para que suas ações de prevenção sejam cumpridas, como por exemplo, realizar verificações periódicas nos postos de trabalho para garantir que todos cumpram normas de segurança e prevenção (BRASIL; 2012)

Pela aplicação do *check list* (Tabela 3) pode-se observar que, em relação ao uso de EPIs e disponibilidade, a unidade comercial apresenta maior conformidade apresentando 69% (n= 9) dos itens apresentados nesta categoria em conformidade contrapondo a do estabelecimento institucional, que apresenta apenas 46% (n= 6) em conformidade.

Quando verificados os itens referentes à saúde dos manipuladores, observou-se que o estabelecimento comercial tem conformidade em 100% (n=6), diferentemente do estabelecimento institucional, que apresentou apenas 67% (n= 4) de conformidades quanto aos itens apresentados.

Tabela 3 – Resultados obtidos por meio *CHECK LIST* referente aos EPIs e aspectos da saúde dos funcionários.

	Estabelecimento Institucional						Estabelecimento Comercial					
	Conforme		Não conforme		Total		Conforme		Não conforme		Total	
ITEM	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
EPIS*	6	46%	7	54%	13	100%	9	69%	4	31%	13	100%
SAÚDE**	4	67%	2	33%	6	100%	6	100%	0	0%	6	100%
TOTAL	10	53%	9	47%	19	100%	15	79%	4	21%	19	100%

* Disponibilização pelo estabelecimento e utilização pelos funcionários

** Integridade física e não adoecimento de funcionário em atividade

Ainda em relação à unidade comercial verifica-se um maior cuidado, por parte dos gerentes/proprietários, quanto à disponibilização dos equipamentos de proteção individual, bem como na utilização destes pelos funcionários, durante as atividades.

Os EPIs acabam não sendo utilizados por falta de conhecimento de sua importância para o manipulador ao prevenir acidentes que poderiam ser evitados e tornando os acidentes inevitáveis, como queimaduras e pequenos cortes, menos graves quando utilizados os equipamentos adequados, conforme normas e legislações. A pouca percepção acerca da complexidade que envolve a escolha do EPI ocasiona problemas de aceitação por parte dos trabalhadores (SANCHES, 2014).

Os EPIs deverão ser adotados sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra riscos de acidentes e danos a saúde do empregado (TOSTES, 2003)

A responsabilidade do nutricionista dentro de UANs inclui, aspectos técnicos, econômicos, operacionais e administrativos, tais como a atenção às condições de trabalho, além da gestão de pessoas (SOUZA, 2009).

O nutricionista da unidade deve portanto realizar treinamentos com os funcionários, ressaltando a importância do uso de EPIs, e conseqüentemente fiscalizar o uso destes por partes dos funcionários, estando sempre atenta para o

não cumprimento de suas orientações e sempre lembrando as consequências da não utilização dos equipamentos da forma correta.

A tabela 4, que aponta os itens de segurança sob a responsabilidade do estabelecimento apresenta, no item “Documentação” - onde se encontra inserida a execução e planejamento de Procedimento Operacional Padronizado (POP), tais como POP de higiene dos funcionários, da estrutura a unidade, saúde dos manipulado, nas unidades, dentre outros - 80% (n=12), no estabelecimento institucional está em conformidade, diferente do comercial, onde a conformidade chega a 100% (n=15).

Em ambientes de trabalho, a utilização de POP, quando bem detalhado quanto ao uso ou forma adequada de execução de uma atividade, traz vantagens como a segurança do trabalhador, redução de problemas na rotina diária, diminuição do retrabalho e aumento da confiança do funcionário quanto à forma de trabalhar, além de um trabalho mais perfeito, com menor esforço. Podendo, inclusive, ocorrer a movimentação de colaboradores entre setores, havendo facilidade no aprendizado e na realização das tarefas. A supervisão do trabalho, conseqüentemente, também será facilitada, tornando todo o sistema de produção mais acelerado e produtivo (MEDEIROS, 2010).

Tabela 4 – Resultados obtidos através de *CHECK LIST* no que se refere por responsabilidade do estabelecimento.

ITEM	Estabelecimento institucional						Estabelecimento comercial					
	Conforme		Não conforme		Total		Conforme		Não conforme		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
EPC	1	33%	2	67%	3	100%	1	33%	2	67%	3	100%
SAÚDE	3	100%	0	0%	3	100%	3	100%	0	0%	3	100%
DOCUMENTAÇÃO	12	80%	3	20%	15	100%	15	100%	0	0%	15	100%
ESTRUTURA	8	67%	4	33%	12	100%	8	67%	4	33%	12	100%
EQUIPAMENTOS	3	75%	1	25%	4	100%	3	75%	1	25%	4	100%
TOTAL	27	77%	10	23%	37	100%	30	86%	7	14%	37	100%

Quando observado o item referente a equipamentos, também na Tabela 4, tanto na unidade comercial quanto na institucional, encontrou-se a conformidade igual a 75% (n=3) e 25% (n=1) em não conformidade, respectivamente. Já quando analisados os Equipamentos de Proteção Coletiva - EPC, onde se verificou a equipamentos contra fogo (extintores de incêndio por m²), todas as duas unidades apresentaram 33% (n=1) em conformidade, sendo os 67% (n=2) de não conformidade relativos à ausência de treinamento para uso adequado dos equipamentos e primeiro socorros.

Os funcionários de UANs estão sujeitos a acidentes de trabalho decorrentes de agentes ambientais, presentes na rotina das unidades, cabendo ao empregador informar os empregados sobre os procedimentos que deverão ser adotados na empresa para evitar tais acidentes. Deve também informar quais as medidas que devem ser tomadas caso ocorra algum acidente de trabalho ou profissional (SOUZA,2009).

Sendo assim, sem o devido treinamento de primeiros socorros e utilização de equipamentos contra incêndios, os empregados estariam sob condições

desfavoráveis para ações rápidas e eficazes, para evitar acidentes maiores, como a morte de funcionários dependendo que a situação piore.

A maior vantagem que o equipamento de proteção coletiva (EPC) possui diante de outros sistemas de proteção é que não há desconforto por parte dos trabalhadores com a sua presença no local de trabalho, visto que o EPCs é instalado no ambiente e não nas pessoas (TOSTES, 2003).

Conclusão

A partir da aplicação do *Check liste* e das respostas dos funcionários sobre as condições físicas para a realização do trabalho, verificou-se a adequação das estruturas, estando a unidade comercial mais adequada, em relação à unidade institucional, o que pode ser atribuído à maior autonomia da comercial, para realização de maiores adequações no espaço físico.

Quanto aos adoecimentos e acidentes de funcionários, relacionados ao trabalho, foram verificados índices menores na unidade comercial e maiores na institucional. Neste sentido, a declaração, por parte dos gerentes de produção das UANs pesquisadas, de que não houve, nos últimos doze meses, a contratação de funcionários substitutos e/ou queda na produtividade, com impactos financeiros, reforça a possibilidade de sobrecarga dos funcionários presentes, acarretando risco de novos adoecimentos/acidentes.

Diante disto, pode-se apontar para a necessidade de estudos mais detalhados e aprofundados, que possam considerar outros aspectos, frente a complexidade das atividades desenvolvidas nas UANs, visando revelar a importância da adequação estrutural e de funcional e maior conscientização dos empregados e empregadores no ramo da alimentação.

Finalmente, pode-se concluir pela validade de um retorno às unidades pesquisadas, apontando para a necessidade de uma maior aproximação junto aos funcionários para escuta quanto a eventuais queixas relativas às condições de trabalho, com o respectivo retorno, bem como uma maior disponibilização de POPs ilustrativos, na área de trabalho, visando um melhor treinamento e consequentemente a diminuição de acidentes.

REFERÊNCIAS:

ALBUQUERQUE, Erika Natália de, et al, **RISCOS FÍSICOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Implicações na saúde do trabalhador**. Revista Associação Brasileira Nutrição: v.4, n.5, jan-jun 2012

BRASIL. Vigilância sanitária. Instrução Normativa nº 16 de 23 de mai. de 2017.

BRASIL, Vigilância sanitária, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília/DF, set 2004

CASAROTTO, Raquel Aparecida and MENDES, Luciane Frizo. Queixas, doenças ocupacionais e acidentes de trabalho em trabalhadores de cozinhas industriais. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**. 2003, vol.28, n.107-108, pp.119-126

GOULART, Kathleen Alexandra. **IMPORTÂNCIA DA IMPLANTAÇÃO DA SEGURANÇA DO TRABALHO EM OBRAS DA CONSTRUÇÃO CIVIL DE PEQUENO PORTE**. 2017.

MEDEIROS, Tatiana Benvenuto. **POP-PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO: UM EXEMPLO PRÁTICO**. Assis, 2010

MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães. **Importância da Ergonomia na Saúde dos Funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição** Revista Baiana v33 n 3 2009, pág 416

PROMETAL EPIS, **Como os riscos afetam a saúde do trabalhador na cozinha industrial?** , 2018, DE ALBUQUERQUE, Erika Natália et al. Riscos físicos em uma unidade de alimentação e nutrição: implicações na saúde do trabalhador. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 4, n. 1, p. 40-47, 2012.

REGO, Josedira C. e TEIXEIRA, Suzane M.F.G .Aspectos Físicos da Unidade de Alimentação e Nutrição *in* TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

RODRIGUES, Luciano Brito Rodrigues; SANTANA, Nívio Batista; RODRIGUES, Michelle Souza Barreto. Identificação dos riscos ocupacionais em uma unidade de produção de derivados de carne. **Journal of Health Sciences**, v. 14, n. 2, 2015.

SANCHES, DANILO. **FACULDADE DE ENGENHARIA MECÂNICA CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO DE ENGENHARIA DE SEGURANÇA DO TRABALHO**. 2014. Tese de Doutorado. Universidade Estadual de Campinas.

SILVA, DENISE OLIVEIRA et al. Reconhecimento dos riscos ambientais presentes em unidades de alimentação e nutrição no município de Duque de Caxias, RJ. **Saúde Amb Rev**, v. 3, n. 2, p. 1-6, 2008.

SILVA FILHO, A. R. A. da. **Manual básico para planejamento de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996.

SOUZA, Danielli Assis Gardino; BUCCIOLI, Paulo Tadeu. **UAN E A SEGURANÇA DO TRABALHO**, Bebedouro /SP, 2016, Revista Fafibe on-line.

SOUSA, TATIANA CLEMENTE; **SEGURANÇA NO TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PREVENÇÃO DE ACIDENTES E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO**; Canoas/2009, Centro Universitário Lá Salle.

TOSTES, M. G. V. **Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição – treinamentos e dinâmicas**.. 93 f. Monografia (Especialização em qualidade de alimentos) – Universidade de Brasília, Brasília, 2003

APÊNDICE A

CHECK LIST DA UNIDADE – SEGURANÇA NA ÁREA DE TRABALHO

Data: ____ / ____ / ____				
Instituição:				
Responsável pelo <i>check list</i> :				
ITEM	Conforme	Não Conforme	Não se Aplica	Observações
FUNCIONÁRIOS				
EPIS				
1. Os sapatos são fechados, antiderrapantes e estão em boas condições.				
2. Utilizam avental de plástico quando realizam atividade de higienização.				
3. O local possui, em fácil acesso, equipamentos de proteção individual.				
4. Possui quantidades suficientes e tamanhas adequadas.				
5. O estabelecimento fornece luvas para os manipuladores.				
6. As luvas são apropriadas à atividade desenvolvida.				
7. As luvas descartáveis não são utilizadas em procedimentos que envolvam calor como cozimento e fritura.				
8. As luvas descartáveis não são utilizadas em máquinas de moagem, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.				
9. São utilizadas luvas malhas de aço durante o corte e desossa de carnes.				
10. São utilizadas luvas térmicas em situações de calor intenso, como manipulação de alimentos submetidos ao cozimento em forno.				

11. São utilizadas luvas nitrílicas (borracha) de cano longo na manipulação de saneantes na higienização do ambiente.				
12. As operações de higienização estão sendo realizadas por funcionários capacitados, utilizando Equipamentos de Proteção Individual adequados e obedecendo as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.				
13. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores estão utilizando luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha.				
14. Estão sendo adotados os mecanismos de proteção para manuseio dos equipamentos com componentes que propiciam riscos de acidentes (como, motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros), no caso se tem grande volume de corte ou desossa de carnes, ou usam máquinas do tipo serra-fita, contém equipamentos de proteção adequados para os manipuladores (como luva de aço).				
SAÚDE				
15. Não há funcionário doente no estabelecimento.				
16. Nenhum funcionário apresenta alguma lesão ou corte nas mãos e nos braços.				
17. Não ocorre o transporte manual de cargas, por um trabalhador cujo peso seja suscetível de comprometer sua saúde ou sua segurança.				

18. O transporte e a descarga de materiais feitos por impulsão ou tração de vagonetes sobre trilhos, carros de mão ou qualquer outro aparelho mecânico são executados de forma que o esforço físico realizado pelo trabalhador seja compatível com sua capacidade de força e não comprometa a sua saúde ou a sua segurança.				
19. Ruídos de 65 a 70 dB com exposição máxima de 6h.				
20. Todo trabalhador designado para o transporte manual regular de cargas, recebe treinamento ou instruções, quanto aos métodos de trabalho que deverá utilizar.				
ESTRUTURA				
EPC				
21. Número adequado de extintores no estabelecimento. (cálculo de número em anexo*).				
22. Treinamento dos funcionários sobre o uso dos equipamentos contra fogo.				
23. Treinamento de equipe pra primeiros socorros.				
SAÚDE				
24. O sabão utilizado é aprovado pela ANVISA.				
25. A água para o consumo direto e preparo dos alimentos é proveniente do abastecimento público.				
26. A higienização do reservatório está sendo realizada a cada 6 (seis) meses ou prazo inferior na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.				

DOCUMENTOS				
27. O estabelecimento possui atestado médico comprovando a saúde dos manipuladores.				
28. Os atestados ficam no estabelecimento a disposição da autoridade sanitária.				
29. Os funcionários fazem exames médicos e laboratoriais anualmente.				
30. A empresa tem um funcionário que realiza as atividades de responsabilidade técnica, responsabilidade operacional e capacitação de pessoal.				
31. O mesmo é o proprietário ou um funcionário devidamente capacitado.				
32. O responsável pela elaboração, implantação e manutenção de boas práticas tem capacitação em boas práticas oferecida por instituição de ensino. (Só se aplica se a instituição foi dispensada da obrigatoriedade de ter um responsável técnico de nível superior).				
33. Notifica o órgão de vigilância epidemiológica sobre a ocorrência de surtos.				
34. Supervisiona a aplicação do manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento.				
35. O estabelecimento dispõe de um programa de capacitação em Boas Práticas.				
36. Registra a participação dos funcionários nesses programas.				
37. Deve ter POP e manual de Boas Práticas.				
38. Documentos organizados, aprovados, datados e assinados				

<p>pelo responsável e devem estar acessíveis aos funcionários e autoridades sanitárias.</p>				
<p>39. Possuem os seguintes POPs: “Higiene e saúde dos funcionários”</p>				
<p>40. Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no 1º do Art. 13 deste Regulamento.</p>				
<p>41. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.</p>				
<p>42. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis, veículos transportadores de alimentos e do reservatório de água deve conter, no mínimo, a frequência, a descrição dos procedimentos e produtos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura em que devem ser utilizados. O POP deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.</p>				
ESTRUTURA				
<p>43. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo estar instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.</p>				
<p>44. Pisos são de material antiderrapante, resistente, com inclinação em direção ao ralo.</p>				
<p>45. Paredes e divisórias são sólidas, de cor clara, com acabamento liso e</p>				

impermeável (não sendo permitidas divisórias ocas ou de material poroso, como compensado).				
46. Os tetos e forros estão contendo acabamentos lisos, de cor clara, material não inflamável e impermeável. Não contendo goteiras, vazamentos, umidades, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamentos, entre outros.				
47. Janelas impedem a incidência de raios solares diretamente nos funcionários, alimentos e equipamentos mais sensíveis ao calor.				
48. Iluminação compatível para o tipo de atividade sem ofuscamento.				
49. As lâmpadas e luminárias das áreas de manipulação e consumação protegidas contra quedas acidentais e explosões.				
50. Instalações elétricas são embutidas.				
51. Para as atividades em que os trabalhos devam ser realizados de pé, são disponibilizados assentos para descanso em locais em que possam ser utilizados por todos os trabalhadores durante as pausas.				
52. Em todos os locais de trabalho tem iluminação adequada, natural ou artificial, geral ou suplementar, apropriada à natureza da atividade (A iluminação geral deve ser uniformemente distribuída e difusa, deve ser projetada e instalada de forma a evitar ofuscamento, reflexos incômodos, sombras e contrastes excessivos).				
53. Estão instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/6,00 m ² de área com pé direito de 3,00 m máximo ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.				
54. Pé-direito de 3,00 (três) metros, no mínimo.				

EQUIPAMENTOS				
55. As grelhas estão bem ajustadas, prevenindo acidentes por queda.				
56. O sistema de ventilação garante conforto térmico nas áreas de manipulação com temperatura entre 23° e 26°, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gorduras e condensação de vapores.				
57. Os equipamentos e filtros são submetidos a manutenção e higienização e periódicos conformes as normas específicas, mantendo os registros das operações.				
58. É disponível para os trabalhadores água filtrada a livre demanda.				

*Cálculo do número de extintores referente ao item 21 do *Check List*

ÁREA COBERTA POR UNIDADE DE EXTINTORES	RISCO DE FOGO	CLASSE DE OCUPAÇÃO *Segundo Tarifa de Seguro Incêndio do Brasil - IRB (*)	DISTÂNCIA MÁXIMA A SER PERCORRIDA
500 m ²	Pequeno	"A" - 01 e 02	20 metros
250 m ²	Médio	"B" - 02, 04, 05 ou 06	10 metros
150 m ²	Grande	"C" - 07, 08, 09, 10, 11, 12 e 13	

Apêndice B

QUESTIONÁRIO AOS FUNCIONÁRIOS DA EMPRESA.

Nome: _____

—

Data de Nascimento: ____ / ____ / ____ Idade: _____

Data da aplicação do questionário: ____ / ____ / ____

Função/ Atividade que exerce:

1) Já sofreu algum acidente dentro da área de trabalho?

Sim Não

2) Já se afastou das suas atividades devido a acidente?

Sim Não

Se “SIM”, quantos dias? _____ (afastamento de maior duração)

3) Já teve acidente decorrente de a má conservação de equipamentos?

Sim Não

4) Já apresentou atestado de afastamento das atividades em função de adoecimentos causados pelas condições de trabalho?

Sim Não

Se “SIM”, quantos dias? _____ (afastamento de maior duração)

5) Você entende que a iluminação, natural e/ou artificial, do seu local de trabalho é adequada?

Sim Não

Se “NÃO”, já apresentou queixa?

Sim Não

6) Você desenvolve alguma atividade de forma manual, por falta de equipamentos mais adequados?

Sim Não

7) Já apresentou queixas em relação a dificuldade de exercer sua função/atividade dentro da unidade, relacionadas às condições de trabalho?

Sim Não

8) Você acha que acidentes/adoecimentos que aconteceram dentro de seu ambiente de trabalho com você ou seus colegas de trabalho poderiam ser evitados se tivesse alguma mudança na estrutura da unidade?

Sim Não

Se sim, diga o que você acha que pode mudar na unidade que poderia evitar tais situações?

Apêndice C:

QUESTIONÁRIO AO GERENTE DE PRODUÇÃO E/OU EQUIVALENTE NA EMPRESA

Nome: _____

Data de aplicação do questionário: ____ / ____ / ____

Nome do aplicador: _____

- 1) Já houve, por parte dos funcionários, apresentação de atestados médicos em função de acidente e/ou adoecimento decorrentes do trabalho?

Sim Não

Se "SIM", quantos dias envolvendo quantos funcionários? _____ dias, _____ funcionários. (Considerar o último ano)

- 2) Foi identificada queda na produtividade, quando da ausência de funcionário(s), por apresentação de atestado médico?

Sim Não

Se "SIM": qual foi a causa possível da queda?

- Profissional especializado ausente;
 Aumento no tempo de produção;
 Necessidade de reorganização da mão-de-obra presente ao trabalho;
 Outros: _____

- 3) Quando acontece falta de funcionário, por atestado médico, há contratação de substituto temporário?

Sim Não

Se "SIM", qual o custo médio diário dessa contratação?

- R\$0 a R\$100
 R\$100 a R\$200
 R\$200 ou +

- 4) Já houve apresentação de queixa, por parte dos funcionários, relacionada às condições gerais de trabalho (quantidade/qualidade dos equipamentos e ou espaço; disposição física; iluminação; higiene, entre outros...)?

Sim Não

Se “SIM”, quais as mais recorrentes?

–

5) Já houve, dentro da unidade, algum tipo de acidente devido à falta de treinamento de funcionários, quanto ao manuseio dos equipamentos?

Sim Não

6) Os equipamentos de proteção individuais (EPI's) estão sempre à disposição dos funcionários?

Sim Não

Se “NÃO”, por quê?

–

7) O treinamento dos funcionários é feito por especialista no assunto?

Sim Não

Se “NÃO”, por quê e quem o realiza?

–

8) Os funcionários usam os EPI's quando se fazem necessários?

Sim Não

Se “NÃO”, quais justificativas são apresentadas? _____

Apêndice D:

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

PLANEJAMENTO FÍSICO FUNCIONAL DE DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs): ASPECTOS DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Instituição das pesquisadoras: UniCEUB- Unidade Asa Norte 707/708

Pesquisador (a) responsável: Maria Claudia da Silva

Pesquisador (a) assistente: Sara Carneiro Ferreira Medeiros

Você está sendo convidado (a) a participar do projeto de pesquisa acima citado. O texto abaixo apresenta todas as informações necessárias sobre o que estamos fazendo. Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo.

O nome deste documento que você está lendo é Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo. Ao final, caso decida participar, você será solicitado a assiná-lo e receberá uma cópia do mesmo.

Antes de assinar, faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. A equipe deste estudo responderá às suas perguntas a qualquer momento (antes, durante e após o estudo).

Natureza e objetivos do estudo

- O objetivo específico deste estudo é avaliar possíveis relações entre estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição com adoecimento de funcionários e possíveis queda na produtividade do serviço.
- Você está sendo convidado a participar exatamente por trabalhar dentro de um estabelecimento de refeições coletiva

Procedimentos do estudo

- Sua participação consiste em participar de entrevistas com a pesquisadora respondendo perguntas relacionados ao tema proposto.
- O procedimento é entrevista com aplicação de questionário.
- Não haverá nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.
- A pesquisa será realizada em seu local de trabalho

Riscos e benefícios

- Este estudo não possui risco ao participante, por não ter a exposição de dados pessoais
- Caso esse procedimento possa gerar algum tipo de constrangimento, você não precisa realizá-lo.
- Com sua participação nesta pesquisa você contribuir para encontrar possíveis relações de adoecimento/acidentes dentro da área de trabalho, possibilitando assim, uma possível melhoria para a sua área de trabalho, além de contribuir para maior conhecimento sobre a relação entre a saúde do manipulador e as condições ambientais para a produção

Participação, recusa e direito de se retirar do estudo

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar.
- Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis.
- Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

Confidencialidade

- Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas.
- Os dados e instrumentos utilizados serão questionário e entrevista, que ficarão guardados sob a responsabilidade de Sara Carneiro Ferreira Medeiros com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 5 anos; após esse tempo serão destruídos.
- Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília – CEP/Uniceub, que aprovou esta pesquisa, pelo telefone 3966.1511 ou pelo e-mail cep.uniceub@uniceub.br. Também entre em contato para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

Eu, _____ RG _____, após receber a explicação completa dos objetivos do estudo e dos procedimentos envolvidos nesta pesquisa concordo voluntariamente em fazer parte deste estudo.

Este Termo de Consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, e a outra será fornecida ao senhor (a).

Brasília, ____ de _____ de _____.

Participante

Maria Cláudia da Silva, celular (61)9 8116-9258

Sara Carneiro Ferreira Medeiros, telefone (61) 99986-3953 e/ou
email – sara.cfm1996@gmail.com

Endereço dos (as) responsável (eis) pela pesquisa (OBRIGATÓRIO):

Instituição:

Endereço: SHCES 1201 BLOC. B APART. 303

Bairro: /CEP/Cidade: 70.658 – 212 – Cruzeiro Novo

Telefones p/contato: (61) 9 9986-3953

Endereço do(a) participante (a)

Domicílio: (rua, praça, conjunto):

Bloco: /Nº: /Complemento:

Bairro: /CEP/Cidade: /Telefone:

Ponto de referência:

APÊNDICE E

TERMO DE ACEITE INSTITUCIONAL

Ao/À

(Nome do responsável institucional)

(Cargo)

Eu, Maria Claudia da Silva responsável pela pesquisa “PLANEJAMENTO FÍSICO FUNCIONAL DE DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs): ASPECTOS DE SEGURANÇA DO TRABALHO”, junto com a aluna Sara Carneiro Ferreira Medeiros solicitamos autorização para desenvolvê-la nesta instituição, no período de 1º semestre de 2019. O estudo tem como objetivo avaliar possíveis relações entre a saúde do manipulador e as condições ambientais para a produção; será realizado por meio dos seguintes procedimentos aplicação de questionários com os funcionários e aplicação de um check list referente ao espaço da unidade e terá _____ participantes (identificar o número e o perfil dos participantes).

Declaro que a pesquisa ocorrerá em consonância com a Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e suas complementares, que regulamentam as diretrizes éticas para as pesquisas que envolvem a participação de seres humanos, ressaltando que a coleta de dados e/ou informações somente será iniciada após a aprovação da pesquisa por parte do Comitê de Ética em Pesquisa do UniCEUB (CEP-UniCEUB) e da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), se também houver necessidade.

Pesquisador responsável

Pesquisador assistente

O/A _____ (*chefe, coordenador/a, diretor/a*) do/a (*escola, academia, serviço, clínica, centro de saúde, hospital*), (*Dr/a. Prof/a. Diretor/a Nome do responsável*) vem por meio desta informar que está ciente e de acordo com a realização da pesquisa nesta instituição, em conformidade com o exposto pelos pesquisadores.

Brasília-DF, _____ de _____ de _____.

(Nome e carimbo com o cargo do representante da instituição onde será realizado o projeto)