

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA
DIVISÃO DE SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO

LAUDO DE AVALIAÇÃO AMBIENTAL DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

1. INTRODUÇÃO

No mês de junho do corrente, a equipe de avaliação pericial do DSHST, composta pelo Engenheiro de Segurança do Trabalho *Marcelo Fontanella Webster* e pelo Médico do Trabalho *Carlos Augusto Pereira Walger*, realizou levantamento ambiental nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário/HU, no intuito de avaliar as condições de trabalho dos servidores técnico-administrativos da UFSC, referente a execução ou não de trabalhos em condições insalubres e/ou perigosas, de acordo com o disposto na Portaria N° 458/GR/96.

2. METODOLOGIA

Para elaborar o laudo a metodologia empregada foi a seguinte:

- a) Visita inicial efetuada pelos técnicos de segurança do trabalho, os quais procederam a descrição física de todos os setores do Departamento;
- b) Visitas técnico-periciais, efetuadas pelo Médico do Trabalho e pelo Engenheiro de Segurança do Trabalho do DSHST;
- c) Reuniões técnicas nas quais a equipe avaliou os dados coletados, discutiu-os, para finalmente elaborar o presente laudo.

3. MATERIAL

Foram utilizados os seguintes equipamentos para as análises quantitativas ou que se fizeram necessárias ou que foram passíveis de serem realizadas:

- Luxímetro digital da marca "ICEL MD 500";
- Medidor de stress térmico, marca Quest;
- Medidor de pressão sonora, marca Quest.

4. PRESENTES

Fizeram-se presentes, além da equipe do DSHST, os seguintes funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética do HU:

- Nutr. Eliane
 - Nutr. Andréia
- Entre outros presentes

As cozinheiras e auxiliares de cozinha que trabalham nos fogões 1 e 2, nos balcões de pré-preparo, nos caldeirões, na montagem de bandejas e servindo refeições, não executam as suas tarefas expostas à sobrecarga térmica (conforme dados acima); o forno existente produz níveis de temperatura, o qual em IBUTG ultrapassa os limites de tolerância, no entanto, tendo em vista a irregularidade de frequência temporal de utilização do forno (aprox. 1 vez por semana), bem como o rodízio de quem o opera, tecnicamente é impossível delimitar-se quem trabalha em condições insalubres devido a este agente físico. Porém, as cozinheiras e as auxiliares de cozinha empregam diariamente hipoclorito de sódio e hidróxido de sódio, agentes químicos presentes na água sanitária, sem que a elas sejam fornecidos, orientado e exigido o uso de EPI's apropriados, caracterizando condições de trabalho insalubres.

Fundamentados na NR-1, item 1.7, na NR-6, itens 6.2, 6.3, 6.6, 6.7, na NR-9, item 9.3.1.5, na NR-15, item 15.2.2 e em seu Anexo 13, todos da Portaria Nº 3214/78, é nosso parecer que os referidos servidores trabalham em condições insalubres no grau médio.

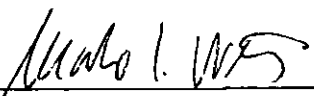
OBS.: Não são executados trabalhos expostos aos riscos dos demais Anexos da NR-15, da Portaria Nº 3214/78.

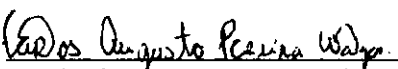
CONSIDERAÇÕES FINAIS

- O Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário deverá ser totalmente redimensionado de acordo com as exigências atuais, a nível de equipamentos e ambiente do trabalho (NR-9 e NR-17 da Portaria Nº 3214/78).

- A Equipe Técnica do DSHST coloca-se à disposição para dirimir quaisquer dúvidas sobre o referido laudo.

Florianópolis, 16 Julho de 1996.


Marcelo Fontanella Webster
Marcelo Fontanella Webster
Eng. Segurança do Trabalho
Matr. UFSC 11015-3
CREA 37489-0


Carlos Augusto P. Walger
Carlos Augusto Pereira Walger
Médico do Trabalho
CRM 4271 - MTb 16327
Matr. UFSC 11511-2

eles sejam fornecidos, orientados e exigido o uso de EPI's apropriados, tal situação as mantêm expostos às ações deletérias destes agentes biológicos em situação que o Anexo 14 da NR-15 enquadra como geradora de condições insalubres de trabalho.

Fundamentados na NR-1, item 1.7, na NR-6, itens 6.2, 6.3, 6.6, 6.7, na NR-9, item 9.3.1.5, na NR-15, item 15.2.2 e Anexo 14, todos da Portaria N° 3214/78, é nosso parecer que os referidos servidores trabalham em condições insalubres no grau médio.

OBS.: Não são executados trabalhos expostos aos riscos dos demais Anexos da NR-15, da Portaria N° 3214/78.

11.4. - NUTRICIONISTAS

As nutricionistas que realizam antropometria e pesagem de pacientes, mantendo contato direto com os mesmos, estão expostas às ações deletérias de agentes biológicos e em condições insalubres de trabalho.

Fundamentados na NR-1, item 1.7, na NR-6, itens 6.2, 6.3, 6.6, 6.7, na NR-9, item 9.3.1.5, na NR-15, item 15.2.2 e Anexo 14, todos da Portaria N° 3214/78, é nosso parecer que os referidos servidores trabalham em condições insalubres no grau médio.

OBS.: Não são executados trabalhos expostos aos riscos dos demais Anexos da NR-15, da Portaria N° 3214/78.

11.5. - COZINHA/PREPARO DE ALIMENTOS

MEDIÇÕES REALIZADAS:

- Pressão sonora: pior caso = 80 dB (A)
- Temperatura/IBUTG: para trabalho moderado 300 Kcal/h
 - Fogão 1 - Globo = 26,1 °C, 3 h/dia
 - Bulbo úmido = 18,9 °C, 3 h/dia
 - IBUTG = 21,06 °C
 - Balcão 1 - Globo = 24,1 °C, 5 h/dia
 - Bulbo úmido = 18,1 °C, 5 h/dia
 - IBUTG = 19,9 °C

IBUTG, Composto 1 = 20,33 °C

Limite de Tolerância = 27,5 °C

- Fogão 2 - Globo = 27,2 °C, 3 h/dia
 - Bulbo úmido = 19,0 °C, 3 h/dia
 - IBUTG = 21,46 °C
- Balcão 2 - Globo = 25,9 °C, 5 h/dia
 - Bulbo úmido = 19,9 °C, 5 h/dia
 - IBUTG = 21,07 °C

IBUTG, Composto 2 = 21,21 °C

Limite de Tolerância = 27,5 °C

- Forno (com frente ao forno) - Globo = 44 °C
 - Bulbo úmido = 32 °C
 - IBUTG = 35,6 °C

IBUTG = 35,6 °C

Limite de Tolerância = 27,5 °C

9. MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS UTILIZADOS

As principais máquinas e equipamentos utilizados na execução das tarefas são os seguintes:

- descascadores;
- câmara fria;
- fogões;
- balcões;
- bandejas;
- carrinhos;
- fornos;
- liquidificadores.

Entre outros equipamentos necessários às atividades da área.

10. AGENTES FÍSICOS/QUÍMICOS/BIOLÓGICOS

A análise da exposição ocupacional aos agentes citados no título deste item será feita por local de trabalho, ficando a cargo do Diretor do Hospital o conseqüente enquadramento, o qual deverá ser feito baseado na localização por setor de trabalho.

11. A ANÁLISE DE INSALUBRIDADE/ PERICULOSIDADE

11.1. - SETOR ADMINISTRATIVO

Em nossa análise todos os servidores que exercem funções administrativas nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética do HU, labutam em condições salubres.

11.2. - ALMOXARIFADO/ARMAZENAMENTO/PREPARO DE CARNES

O armazenista, o almoxarife e o copeiro responsável pela preparação da carne adentram as três (03) câmaras frias existentes no setor, ou seja: de carne (0 °C), de laticínios (8 °C) e de verduras (10 °C).

Os servidores que executam estas funções adentram nas referidas câmaras frigoríficas dez (10) vezes ao dia, em média, permanecendo cerca de 30 minutos no interior das mesmas. Portanto, tendo em vista o fato de a eles ser fornecido como EPI's apenas japonsa e também a frequência com que ficam expostos ao choque térmico, é nossa análise técnica que os mesmos trabalham em condições insalubres por permanecerem expostos ao risco de adquirirem doenças profissionais, as quais podem ser causadas tanto pelas tarefas executadas no interior das câmaras, quanto pelo choque térmico e que no caso em questão podem acometer principalmente os seguintes sistemas: respiratório e osteoarticular.

Fundamentados na NR-1, item 1.7, na NR-16, itens 6.2, 6.3, 6.6, 6.7, na NR-9, item 9.31.5, na NR-15, item 15.2.2, no Anexo 9, todos da Portaria N° 3214/78, é nosso parecer que os referidos servidores trabalham em condições insalubres no grau médio.

OBS.: Não são executados trabalhos expostos aos riscos dos demais Anexos da NR-15, da Portaria N° 3214/78.

11.3. - SERVIÇO DE COPA E AUXILIARES DE LACTÁRIO

As copeiras e auxiliares de lactário executam trabalhos e operações em contato permanente com material infecto-contagante, manuseando objetos de uso desses pacientes não previamente esterilizados (bandejas, garfos, facas, colheres, copos, mamadeiras, etc.), sem que a

5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COLETIVA-EPC's - E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI's

Tendo em vista que a legislação do RJU ainda não regulamentou o assunto Equipamentos de Proteção (EP), a análise dos mesmos, de acordo com o previsto, foi feita fundamentada nas normas regulamentadoras de números 1 e 6, constantes da Portaria 3214/78 do Ministério do Trabalho.

Realizadas as inspeções periciais é nosso parecer que a Universidade não cumpre os estabelecidos nas NR 1, 1.7b V e VI; 1.7c I e II; 1.8 a, b e d; 6.2 a, b e c; 6.3 I; 6.3 II; 6.3 III e 6.5 ao 6.8, ou seja, até a data em que foi elaborado o presente laudo, não constatamos nenhuma medida de caráter coletivo e também nenhuma de caráter individual no sentido de evitar-se a exposição aos agentes geradores de condições insalubres e perigosas, o que é previsto nos artigos 191 e 194 da CLT e na súmula de número 80 do TST.

OBS.: Desde já informamos que, quando forem tomadas as medidas de caráter geral e/ou de caráter individual, muitos locais/funções que foram enquadrados como insalubres ou como perigosos deixarão de ter tal enquadramento o que, insistimos, está previsto na legislação.

6. ATIVIDADES

- Cozinheiras;
- Auxiliar de Cozinha;
- Copeiras;
- Armazenista;
- Almoxarifes;
- Auxiliar de Lactário;
- Nutricionistas.

7. DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES TÉCNICAS

- Preparação da cardápios;
 - Preparação de vegetais;
 - Montagem de bandejas;
 - Higienização;
 - Cozimento de alimentos diversos;
 - Armazenagem de alimentos;
- Entre outros.

8. DESCRIÇÃO DO LOCAL DO TRABALHO

O Serviço de Nutrição e Dietética encontra-se instalado no andar térreo do prédio do HU, sendo construído em alvenaria com piso em concreto revestido de "Paviflex" e o teto é forrado com placas de lã de vidro.

O iluminamento é feito através de lâmpadas fluorescentes, sendo deficiente em quase todos os postos de trabalho.

A instalação elétrica é embutida em eletrodutos internos e externos à parede.

A ventilação é por janelas, existindo também exaustores, tipo coifa sobre os fogões.

A nível ergonômico, os postos de trabalho deixam a desejar principalmente em termos de postura, devendo ser feito um trabalho específico sobre o assunto.

Os equipamentos utilizados para a realização das tarefas estão fora de suas condições ideais de uso, além de, na sua maioria, estarem obsoletos.