

IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DO TRABALHO E DAS NORMAS REGULAMENTADORAS NO ÂMBITO DO CENTRO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DO IF BAIANO - CAMPUS URUÇUCA-BA

ROCHA, Marcelo Silva¹

CARVALHO, Adielen da Silva²

RESUMO: O presente trabalho teve como objetivo contextualizar e compreender a importância da implantação de medidas preventivas e precisas no aspecto do ramo alimentício, sobretudo, no Centro de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal Baiano- Campus Uruçuca BA, na qual possui diversas atividades com produção em lácteos, cárneos e em derivados de hortaliças e demais, abordando dessa maneira a segurança no processamento de produtos do setor alimentício, destacando a relevância de Normas Regulamentadoras que visam além de integridade física, ambiente seguro e sadio para quem executa as atividades de maneira direta ou indireta, com conscientização e responsabilidade, através dos direitos, deveres e obrigatoriedade por todas as partes de quem executa, na qual pode ser usada como referência para aplicação de forma eficiente nas demais indústrias da região, adotando medidas preventivas de forma responsável.

Palavras-chave: Segurança do Trabalho. Alimentos. Normas Regulamentadoras.

¹ Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal Baiano- Campus Uruçuca, e-mail: marcelosrocha0908@gmail.com

² Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal Baiano- Campus Uruçuca, e-mail: adielenc@gmail.com

³ Professor do Curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal Baiano- Campus Uruçuca, e-mail: diogo.gomes@ifbaiano.edu.br

1 INTRODUÇÃO

A indústria de Alimentos e Bebidas vem progredindo e desenvolvendo de maneira significativa nas últimas décadas, a demanda por produtos alimentícios de qualidade aumentou substancialmente, como uma área dinâmica e interligada na geração de empregos. Por outro lado, tem aumentado os números de acidentes de trabalho de forma alarmante e preocupante.

Um ramo que contém riscos e exposições diversas, como: ergonômicos, biológicos, químicos, físicos e mecânicos, são necessários adotar medidas preventivas e destacar sua relevância no processo de minimização e conscientização para quem manipula o processamento diário.

Gomez, Vasconcellos, Machado (2018, p. 1964) considera que

A saúde do trabalhador configura-se como um campo de práticas e de conhecimentos estratégicos interdisciplinares - técnicos, sociais, políticos, humanos -, multiprofissionais e interinstitucionais, voltados para analisar e intervir nas relações de trabalho que provocam doenças e agravos.

Diante desse contexto de dados e informações vinculadas entre o processamento alimentício e em contrapartida, o aumento significativo de incidentes e problemas complexos de acidentes de trabalho, comprometendo a integridade física do trabalhador e sua saúde física e psicológica, contextualizar em um Centro de Tecnologia de Alimentos, como referência técnica para caracterizar as diversas Normas Regulamentadoras que exerce ações e medidas que contribuem significativamente na redução eficiente de problemas é de suma notabilidade e magnitude propor uma percepção local para aplicar como parâmetro regional ou até mesmo Nacional.

2 METODOLOGIA

O Centro de Tecnologia de Alimentos do IF Baiano- Campus Uruçuca possui uma estrutura de fábrica de alimentos que possibilita a noção e percepção de uma indústria de alimentos de portes maiores e com produções mais intensas, ter uma compreensão de quais medidas de Segurança do Trabalho estão sendo adotadas para prevenir e inibir problemas complexos, interpretar e executar ações de eficiência e transparência permite que além de um ambiente seguro, promove a qualidade de vida dos técnicos e manipuladores do processo, como dos Docentes que possibilitam aulas práticas no local e seus respectivos discentes. Propor a inserção de Normas Regulamentadoras em diversos aspectos envolvidos em toda estrutura e processo, facilita e contribui para o êxito das atividades executadas, com responsabilidade e seguridade.

Através de visitas realizadas no local do CTA, percebeu-se as inúmeras aplicações das NRs (Normas Regulamentadoras) e outras que podem ser implantadas para melhor prevenção e contribuição na segurança daqueles que estão ao redor do local.

Desse modo, foram feitos registros por meio de recursos como: vídeos e fotos, contribuindo para analisar e verificar quais as NRs estão sendo efetivamente inseridas e quais de fato, pode ser introduzidas diante das visualizações e verificações.

O levantamento realizado focou e teve como objetivo uma análise crítica e sugestiva sobre a realidade encontrada, avaliando os riscos potenciais de diversos tipos, de conformidade e não conformidade, quais atividades são executadas, quais as estruturas de equipamentos e máquinas se encontram no local, qual circulação de pessoas no ambiente e ao redor, verificação das sinalizações de forma correta e uso de EPIs, entre outros recursos usados e fatores que possibilitaram a exploração dos dados visuais e registrados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O estudo realizado percebeu que uma parte ampla do setor utilizado com produção e aulas práticas está inserida medidas preventivas e de forma clara sobre as Normas regulamentadoras, como as NR-03 de embargo ou interdição, NR-06 Uso de EPIs, NR-13 Caldeiras, NR-14 Fornos, NR-26 Sinalização e demais NRs de forma evidente e interligadas.

Na NR-03 de Embargo ou Interdição, que implica na paralisação total ou parcial de obras ou atividades, verificamos em um fogão um processo de interdição por estar tendo problemas na distribuição de gás para execução de atividades no aquecimento que contribui nos processos de produção.

Na NR-06 de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), ficou evidente e perceptível as placas de sinalização sobre suas obrigatoriedades e no local a utilização feita por docentes de aulas práticas, discentes que participam, técnicos que estão na monitoração e processamento, sendo alguns dos equipamentos usados: botas, luvas e máscaras.

Figura 1 – Interdição em fogão



Fonte: Pesquisa de campo (2022)

Figura 2 – Alerta de Uso de EPIs.



Fonte: Pesquisa de campo (2022)

Na NR-13 de Caldeiras, Vasos de pressão, Tubulações e Tanques Metálicos de Armazenamento, pode-se perceber no uso das caldeiras que contém as respectivas informações exigidas pela NR na qual retrata em sua placa frontal sobre o seu potencial e capacidade de produção de vapor, ano de fabricação, fabricante e demais características.

Na NR-26- Sinalização de Segurança- retrata sobre a comunicação de segurança, a fim de indicar os perigos existentes e riscos que podem ser gerados, com cores que identificam e interpretam cada situação, com palavras de advertência, frases de perigo, precaução e informações suplementares.

Figura 3 – Placa frontal de caldeira



Fonte: Pesquisa de campo (2022)

Figura 4 – Sinalizações de segurança



Fonte: Pesquisa de campo (2022)

Dessa forma com alguns exemplos citados da utilização prática e explícita, percebe-se certa inserção da Segurança do Trabalho, embora com algumas medidas e normas não sendo executadas da maneira mais ordenada possível e com falhas em alguns aspectos, mas foi possível identificar a maioria das Normas Regulamentadoras aplicadas, a fim de retratar a sua importância no âmbito de processamento, no qual envolve equipamentos, recursos humanos, maquinários e geração de riscos constantes. A tomada de medidas e incentivos para os discentes, docentes e técnicos inseridos nesse processo é bastante válido para que possam enxergar as dimensões dessas disposições com finalidade em serviços laborais e segmentos econômicos. Contribuindo para a revisão da bibliografia técnica e sobre suas respectivas atuações de maneira aplicada e contextualizada.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das visitas realizadas e registros percebidos, ficou de maneira clara e objetiva propor alternativas que de fato, possa integrar e possibilitar a segurança e prevenção de acidentes tanto local quanto física.

A análise feita e visualizada em local percebeu-se que de fato, o CTA do IF Baiano- Campus Uruçuca BA, pode propor melhoria e integrar as Normas Regulamentadoras de maneira mais eficiente, preventiva e corretiva, fazendo levantamentos da importância desses dados e inserções para atuar como referência regional, no aspecto além da qualidade de produtos alimentícios produzidos, propor instruções e parâmetros que conscientize o público interno sobre a importância da Segurança do Trabalho na prevenção de acidentes e o público externo, atuando com conscientização, referencial e exemplo.

A conclusão de análise desse estudo pode propor intensificação nas discussões da construção e melhores condições no meio ambiente de trabalho, tendo em vista o crescente cenário de incidentes, promover alternativas de redução desses impactos negativos na indústria alimentícia, com planejamento, organização e ação positiva na integridade física, local e educacional.

Faz-se necessário uma constante capacitação do público interno e externo, implantar cursos e palestras de conscientização, prevenção e capacitação, utilizando recursos como SIPAT (Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho), Abril

Verde, com temas sobre uso correto de EPIs, acidentes de trabalho, importância dos EPCs, de forma que possa ser referencial no aspecto de saúde, integridade física e estrutural no ramo alimentício e educacional, envolvendo empresas, trabalhadores e gestão governamental.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus, aos nossas familiares, e ao professor Diogo Gomes pelo incentivo e aprendizado para contribuir no nosso conhecimento e contextualizar de forma aplicada.

REFERÊNCIAS

ABIA, **Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação**. Disponível em: <<http://www.abia.org.br>> . Acesso em: 17 de novembro de 2022.

COSTA, M. A.; BRAGA, M. DO C. A. Segurança do trabalho na indústria de alimentos: A sinalização como aspecto fundamental. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v. 5, n. 1, p. 58-63, 16 out. 2015.

GOMEZ , Carlos; VASCONCELLOS, Luiz Carlos; MACHADO, Jorge. Saúde do trabalhador: aspectos históricos, avanços e desafios no Sistema Único de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], p. 1963-1970, 2018. DOI 10.1590/1413-81232018236.04922018.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/DCSW6mPX5gXnV3TRjfZM7ks/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 26 nov. 2022.

NR 3- Embargo ou Interdição. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentadoras/nr_03_at.pdf>. Acesso em: 17 de Novembro de 2022.

NR 6- Equipamento de Proteção Individual - EPI. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentadoras/nr_06_at.pdf>. Acesso em: 17 de Novembro de 2022.

NR 9- AVALIAÇÃO E CONTROLE DAS EXPOSIÇÕES OCUPACIONAIS A AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentadoras/nr_09_at.pdf>. Acesso em: 18 de Novembro de 2022.

SCHERER, F. V.; URIARTT, S. M. P. **O uso da cor em sistemas de sinalização**. 12º Congresso Internacional de Ergonomia e Usabilidade de Interfaces

Humano-tecnologia: Produto, Informações, Ambiente construído e Transporte.
Natal, 2012.

SESI. **Segurança e Saúde para trabalhadores da Indústria da Alimentação.**
Brasília, 2008.