

# UAN E A SEGURANÇA DO TRABALHO

(UAN and Occupational Safety)

Danielli Assis Gardino de Souza<sup>1</sup>

Paulo Tadeu Buccioli<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduação – Centro Universitário UNIFAFIBE – Bebedouro SP  
danielli.assis@outlook.com

<sup>2</sup>Centro Universitário UNIFAFIBE- Bebedouro SP  
paulobuccioli@ig.com.br

**Abstract.** *Currently the population is seeking more practical ways to make their food, causing the chain restaurants have a larger movement. So that employees are able to produce these restaurants the number of meals at the right time, it should be taken carefully to avoid accidents within the Food and Nutrition Unit. The objective of this study is to evaluate the working conditions of food handlers, check that the relevant bodies are working properly, check that the unit risk maps were performed to verify the new law of social security in relation to accidents at work. It follows therefore that for industrial kitchens workers there are various types of protective equipment whose goal is to prevent any kind of accident happens in the workplace.*

**Keywords.** *Power Unit Nutrition, Risk, Commercial Kitchen.*

**Resumo.** *Atualmente a população está buscando meios mais práticos para realizar sua alimentação, fazendo com que as redes de restaurantes tenham um movimento maior. Para que os funcionários desses restaurantes consigam produzir o número de refeições no tempo adequado, deve-se ter todo cuidado para evitar acidentes dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição. O objetivo deste trabalho é avaliar as condições de trabalho dos manipuladores de alimentos, verificar se os órgãos competentes estão atuando de maneira correta, conferir se foram realizados os mapas de riscos da unidade, verificar a nova lei da previdência social em relação aos acidentes de trabalho. Conclui-se, portanto que para trabalhadores de cozinhas industriais existem vários tipos de equipamentos de proteção cujo objetivo é evitar que aconteça qualquer tipo de acidente no local de trabalho.*

**Palavras-chave.** *Unidade de Alimentação e Nutrição, Riscos, Cozinha Industrial.*

## 1 INTRODUÇÃO

Como hoje em dia a migração das mulheres para o mercado de trabalho está mais predominante, os afazeres da casa que eram de suas responsabilidades passaram a ser um papel secundário em suas vidas e as refeições passaram a ser feitas fora de casa, em restaurantes, redes de *fast food* ou no próprio serviço (LEAL, 2010).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) estão ligadas ao setor de alimentação de grande ou pequeno porte, sendo sua função a produção de refeições com qualidade nutricional e dentro dos padrões das condições higiênico-sanitárias (COLARES; FREITAS, 2007).

Como em todos os lugares precisam de organização para seu funcionamento, não seria diferente para uma UAN, onde nela os serviços prestados requerem uma atenção maior, no planejamento e maior esforço na preparação das refeições dentro dos horários e de acordo com as normas, manuais e legislação (ARAÚJO; ALEVATO, 2011).

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, o ritmo de produção é intenso fazendo com que os trabalhadores se esforcem para poder proporcionar a alimentação para a população, mas para que isso aconteça sem ter acidentes, as cozinhas devem ter estruturas adequadas, porém não é o que sempre acontece, uma parte dessas cozinhas não tem o espaço suficiente para os trabalhadores e equipamentos, as condições de estrutura são inadequadas e etc. Com tudo isso os trabalhadores ficam cansados mais rápidos e podendo ter alguns problemas de saúde e a acidentes (ALEVATO; ARAÚJO, 2009).

Segundo o Programa Nacional de Prevenção de Acidentes de Trabalho (2014) dispõe o art. 19 da Lei nº 8.213/91: “acidente de trabalho é o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho dos segurados referidos no inciso VII do art. 11 desta lei, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho”.

Para prevenir a ocorrência de grandes números de acidentes existem vários órgãos que são responsáveis a passar treinamento adequado, auxiliar na elaboração de mapa de risco e orientações de como proceder de maneira segura, com todos os equipamentos de proteção, dentro de uma cozinha industrial (BAKKE; ARAÚJO, 2010).

## **2 OBJETIVOS**

Avaliar os tipos de equipamentos de segurança utilizados para prevenir acidentes de trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e verificar a atuação dos órgãos responsáveis como a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA).

## **3 MÉTODO**

### **3.1 Tipo de estudo**

Este trabalho consiste em uma revisão de literatura.

### **3.2 Critérios de inclusão e exclusão**

Foram usados artigos científicos na língua portuguesa, publicados dos anos de 2004 até 2015 e foram excluídos artigos na língua inglesa e artigos publicados nos anos anteriores de 2004.

### **3.3 Estratégias de busca para identificação de estudos**

Foram pesquisados em artigos científicos, revistas científicas, leis, livros e teses.

#### **3.3.1 Bases de dados a serem consultados**

Foram consultados como base de dados:

Scielo: A Scientific Electronic Library Online - É uma biblioteca eletrônica que abrange uma coleção selecionada de periódicos científicos brasileiros.

Google Acadêmico onde estão publicados artigos revisados por especialistas, teses, livros, resumos e artigos de editoras acadêmicas, organizações profissionais, bibliotecas de pré-publicações, universidades e outras entidades acadêmicas.

Portal do Ministério do Trabalho.

Revistas online.

#### **3.3.2 Palavras-chave**

Unidades de alimentação, riscos, cozinhas industriais, acidentes, CIPA.

## **4 REVISÃO DE LITERATURA**

### **4.1 Aspectos Ergonômicos**

De acordo com a Norma Regulamentadora (NR-17, 2010), há alguns parâmetros que possibilitam um maior conforto, segurança e maior desempenho das funções dos trabalhadores. Todo local de trabalho deve estar adequado para as características psíquicas e físicas de cada manipulador de alimentos.

Porém nem todas as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) estão aplicando as NR, fazendo com que alguns pontos fiquem em deficiência, como por exemplo, equipamentos defeituosos, falta de espaço, pouca iluminação, pouca supervisão e ambientes muito abafados (PAIVA; CRUZ, 2009).

### **4.2 Equipamentos de Proteção Individual (EPI)**

Equipamento de Proteção Individual (EPI) é considerado um dispositivo ou produtos de uso do trabalhador, com um único objetivo, a proteção contra riscos que ameacem a segurança e saúde, o uniforme é uma vestimenta que protege não só o manipulador, como também o alimento. É dever da empresa, oferecer aos seus trabalhadores equipamentos de segurança em perfeito estado de conservação (NR-6, 2012).

Existe uma Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) que tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças mais frequentes, tudo isso para a preservação da vida e promoção da saúde do trabalhador (NR-5, 2010).

Segundo Falleiro e Verduscolo (2006), a maioria dos acidentes tem como causa principal, o não uso ou o mau uso, dos equipamentos de proteção individual (EPI), onde esses acidentes acontecem por falta de treinamento, falta de experiência ou até mesmo por causa dos equipamentos não estarem disponíveis.

#### **4.2.1 Equipamento de Proteção Individual dos Olhos**

Os óculos de proteção são utilizados para evitar que caia alguma partícula estranha ou respingos de produtos químicos durante a higienização dos equipamentos. Esses óculos tem que oferecer ao usuário uma visão clara, sem distorção ou opacidade (NR-6, 2012).

#### 4.2.2 Protetor Auditivo

Quando o trabalhador fica muito tempo em exposição aos ruídos da unidade, ocorre um aumento da pressão sonora, que pode evoluir a uma perda de audição parcial ou total do trabalhador, sendo recomendado do EPI de proteção auditivo, nas áreas de devolução das bandejas para a higienização dos pratos e talheres e também com o uso de demais equipamentos o nível sonoro passa de 85 decibéis (QUINTILIO; ALCARÁS; MARTINS, 2012)

O quadro abaixo mostra os parâmetros para a exposição ao ruído para que não haja comprometimento da audição do trabalhador.

**Quadro 1 - Parâmetros para a exposição ao ruído**

<b>Nível de ruído (db)</b>	<b>Tempo de exposição</b>
85	8 horas
86	7 horas
87	6 horas
88	5 horas
89	4 horas e 30 minutos
90	4 horas
91	3 horas e 30 minutos
92	3 horas
93	2 horas e 40 minutos
94	2 horas e 15 minutos
95	2 horas
96	1 hora e 45 minutos
98	1 hora e 15 minutos
100	1 hora
102	45 minutos
104	35 minutos
105	30 minutos
106	25 minutos
108	20 minutos
110	15 minutos
112	10 minutos
114	08 minutos
115	07 minutos

Fonte: ABREU, SPINELLI e PINTO (2011)

#### 4.2.3 Equipamento de Proteção para o Tronco

Esses equipamentos são para a proteção térmica, umidade e para a distribuição. A vestimenta quanto à proteção térmica são para as câmaras frias e hortifrúti, por causa das baixas temperaturas que esses locais possuem para a conservação do alimento em questão. Já

os para proteção química é para evitar que os produtos de limpeza caiam e causem lesões na pele (NR-6, 2010).

Os que são destinados à umidade são para evitar que o uniforme do manipulador fique molhado e venha causar algum problema de saúde. E para a distribuição é recomendado que o avental/jaleco esteja limpo e em bom estado de conservação (NR-6, 2012)

#### **4.2.4 Equipamentos de Proteção para os Membros Superiores**

Segundo Marques e Junior (2013) existem vários tipos de luva para o manipulador, mas as que mais são usadas são: luvas para proteção das mãos contra agentes cortantes e perfurantes, para facas, garfos, etc, luvas para proteção das mãos contra agentes térmicos, para a retirada dos produtos do forno, reposição de cubas; luvas para proteção das mãos contra agentes químicos, para os produtos de limpeza; luvas para proteção contra umidade provenientes de operações com uso de água.

#### **4.2.5 Equipamentos para Proteção dos Membros Inferiores**

Segundo NR-6 (2012), os calçados são fundamentais para evitar que haja queda, por causa do piso estar úmido ou escorregadio, para proteção contra impactos de objetos perfuro cortantes, contra agentes térmicos como a água quente e para a limpeza, por isso recomenda-se a utilização das calças por dentro das botas.

#### **4.2.6 Carros de transporte**

Para evitar a sobrecarga na coluna dos manipuladores existe equipamentos próprios para o transporte de pratos, cubas de alimentos, bandejas e caixas pesadas, permitindo assim que não haja lesões durante o transporte (WORKSHOP DE ANÁLISE ERGONÔMICA DO TRABALHO, 2013).

### **4.3 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes**

A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) tem como objetivo observar as condições de riscos de acidentes no ambiente de trabalho, onde solicita medidas que possam eliminar ou até reduzir o número de acidentes (INSTITUTO NACIONAL DE TELECOMUNICAÇÕES, 2015).

Segundo Barbosa e Almeida (2008), na confecção dos mapas de riscos deve-se levar em conta o conhecimento do processo do trabalho no local, a identificação dos riscos existentes e a identificação das medidas preventivas, como mostradas no quadro abaixo.

Durante a elaboração do mapa de risco, os funcionários contribuem com informações de como percebem o ambiente de trabalho.

Os mapas de riscos auxiliam na orientação quanto aos procedimentos necessários à garantia da integridade das pessoas usuárias de cada um dos espaços da empresa, sejam habituais, transitórios ou meramente circulantes (FILHO, 2010, p. 87).

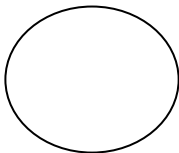
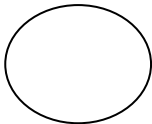
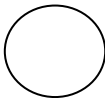
**Quadro 2 - Classificação dos principais riscos ocupacionais em grupos, de acordo com sua natureza e padronização das cores correspondentes.**

<b>GRUPO 1</b> <b>VERDE</b>	<b>GRUPO 2</b> <b>VERMELHO</b>	<b>GRUPO 3</b> <b>MARROM</b>	<b>GRUPO 4</b> <b>AMARELO</b>	<b>GRUPO 5</b> <b>AZUL</b>
<u>Riscos Físicos</u>	<u>Riscos Químicos</u>	<u>Riscos Biológicos</u>	<u>Riscos Ergonômicos</u>	<u>Riscos de Acidentes</u>
Ruídos	Poeiras	Vírus	Esforço físico Intenso	Arranjo físico Inadequado
Vibrações	Fumos	Bactérias	Levantamento e transporte manual de peso	Máquinas e equipamentos sem proteção
Radiações Ionizantes	Névoas	Protozoários	Exigência de postura inadequada	Ferramentas inadequadas ou defeituosas
Radiações não Ionizantes	Neblinas	Fungos	Controle rígido de Produtividade	Iluminação Inadequada
Frio	Gases	Parasitas	Imposição de ritmos excessivos	Eletricidade
Calor	Vapores	Bacilos	Trabalho em turno Noturno	Probabilidade de incêndio ou explosão
Pressões Anormais	Substâncias, compostas ou produtos químicos em geral.		Jornadas de trabalho prolongadas	Armazenamento Inadequado
Umidade			Monotonia e Repetitividade	Animais Peçonhentos
			Outras situações de estresse físico e/ou psíquico	Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes.

Fonte: Ministério Do Trabalho e Emprego (2015)

Segundo Filho (2010) e NR-9 (2012), o mapa de risco é elaborado em cima da planta baixa da empresa, recomenda-se a utilização de círculos quando os riscos estiverem dispersos pelo ambiente, indicando a gravidade e os tipos de riscos, por exemplo, o grau de risco da fabricação de alimentos e pratos prontos é de número 3, conforme o quadro abaixo:

**Quadro 3 - Proporção dos riscos em relação aos símbolos**

<b>Símbolo</b>	<b>Proporção</b>	<b>Tipos de riscos</b>
	4	Grande
	2	Médio
	1	Pequeno

Fonte: FILHO (2010)

Segundo NR-5 (2010), a CIPA tem como atribuições: a identificação dos riscos no processo de trabalho e elaborar mapas de riscos com os maiores números de trabalhadores.

#### **4.4 Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT)**

Dar apoio do empregador e através da ampla conscientização dos empregados, a implementação de uma política de segurança do trabalho que propicie aos trabalhadores o direito ao exercício de suas funções de forma segura e digna (BAPTISTA, et al.; 2015).

##### **4.4.1 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)**

O PPRA abrange apenas os riscos ambientais, tendo um planejamento adequado das etapas que deve seguir para a preservação de acidentes ao meio ambiente possíveis ou que estão ocorrendo (SANTOS, 2011).

*Revista Fafibe On-Line, Bebedouro SP, 9 (1): 1-15, 2016.*



#### **4.4.2 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)**

Antes de uma contratação o trabalhador tem que passar por um exame médico ocupacional que é feito por um profissional médico especializado em patologias ocupacionais e suas causas, tanto como o local de trabalho e seus riscos. Onde irá avaliar se o candidato está apto para desenvolver a determinada atividade ou função. Esse programa visa à entrada de pessoas com deficiência no mercado de trabalho, atuando como um agente produtivo na sua sociedade (MINISTERIO DO TRABALHO E EMPREGO, 2015a).

Segundo Brasil (2015), os trabalhadores passam por exames admissionais, periódicos, retorno ao trabalho, mudança de função ou de afastamento definitivo, as importâncias destes exames estão exemplificadas abaixo:

✓ Exame Admissionais: Tem como objetivo verificar a aptidão do funcionário para o trabalho que irá exercer e que sejam minimizados os riscos de contaminação dos alimentos pelo funcionário.

✓ Exames Periódicos: O médico coordenador define a frequência que será realizada os exames, sendo obrigatória, a realização mensal,

✓ Exame de Retorno ao trabalho: É realizado no primeiro dia em que o funcionário volta ao trabalho, sendo por afastamento de licença doença, acidente, maternidade ou férias.

✓ Exame de Mudança de Função: Esse exame é realizado quando o manipulador for transferido para outra função diferente da que exercia anteriormente, isto é, se expor a novos riscos.

✓ Exame Demissional: Esse exame é realizado no desligamento do funcionário com agendamento. Esse exame é de fundamental importância para que o empregador fique com documentos que comprovem que seu funcionário não teve lesões no tempo que esteve em serviço.

#### **4.5 Comunicação de Acidentes de Trabalho (CAT)**

CAT é um documento informativo para o INSS (Instituto Nacional do Seguro Social) relatando que o trabalhador sofreu um acidente de trabalho ou quando há suspeita que tenha adquirido alguma patologia no âmbito profissional. É considerado dia do acidente o dia ocorrido ou no caso de ser alguma patologia, o dia em que foi feito o diagnóstico médico ou

quando começou a percepção da incapacidade laboral (SINDICATO DA ALIMENTAÇÃO DE PIRACICABA, 2015).

Segundo Brasil (2014), a partir da comprovação do acidente ou doença no trabalho, o funcionário tem direito aos seguintes benefícios:

✓ Auxílio-Doença Acidentário (B-91): Que é pago pelo INSS a partir de 15 dias de afastamento do trabalho, quando o funcionário encontra-se incapacitado para voltar a sua atividade, o trabalhador faz uso desse auxílio quando há comprovação, através da perícia médica do INSS.

✓ Auxílio-Doença Previdenciário (B-31): Que também é pago pelo INSS, porém é concedido quando o funcionário está em afastamento para tratamento de saúde. Quando o trabalhador volta ao trabalho, ele não tem direito a indenização, mesmo com sequelas e também não tem garantia de estabilidade no emprego.

#### **4.6 Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT)**

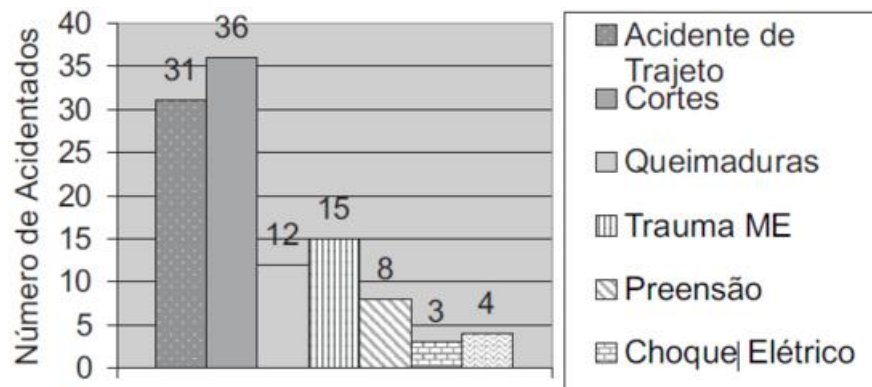
É um evento realizado anualmente onde tem como objetivo a prevenção de acidentes e de doenças ocupacionais. Nessa semana acontecem várias palestras com diversos temas, algumas delas são: AIDS, prevenção e combate a incêndio, como evitar acidentes de trabalho e de trajeto, LER (Lesão por Esforço Repetitivo) e DORT (Distúrbio Osteomuscular Relacionado ao Trabalho), como se relacionar em equipe, alimentação saudável (NETO, 2015).

#### **4.7 CIAT – Comunicação Interna de Acidente de Trabalho**

Quando preenchida com os dados do acidente, é encaminhada para a Comunicação de Acidentes de Trabalho (CAT) com o objetivo de assistência, dados estatísticos e epidemiológicos (ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA, 2012).

Figura 1 – Número de Acidentes mais Comuns na Unidade de Alimentação e Nutrição

A figura abaixo mostra os acidentes mais comuns dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição.



Fonte: (RESTAURANTES, 2015)

#### 4.8 Doenças mais comuns dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição

As questões relativas à saúde mental no trabalho estão incluídas a lesão por esforço repetitivo (LER) e os distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT), que estão exemplificadas abaixo:

LER/DORT são resultado da combinação da sobrecarga das estruturas anatômicas do sistema osteomuscular com a falta de tempo para sua recuperação. A sobrecarga pode ocorrer seja pela utilização excessiva de determinados grupos musculares em movimentos repetitivos com ou sem exigência de esforço localizado, seja pela permanência de segmentos do corpo em determinadas posições por tempo prolongado, particularmente quando essas posições exigem esforço ou resistência das estruturas músculo-esqueléticas contra a gravidade (FILHO, 2010, p. 218).

Normalmente os riscos associados à lesão do DORT estão relacionados tanto ao ambiente, com relação às dimensões, configurações e a ambiência, aos diversos equipamentos inadequados, à má postura, esforços repetitivos, o levantamento de peso acima do adequado (ISOSAKI et al., 2011).

Outra doença mais comum é o assédio moral, onde foi definido como:

Qualquer conduta abusiva (gesto, palavra, comportamento, atitude) que atente, pela repetição ou sistematização, contra a dignidade ou integridade psicofísica de uma pessoa, ameaçando seu emprego ou degradando o clima de trabalho (SILVA, 2009).

Segundo Caran (2009) essa situação acontece quando algum funcionário quer colocar o outro em uma situação constrangedora, vexativa ou até mesmo prejudicá-lo em sua função.

## 5 CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que As UANs são ambientes que representam riscos para doenças e acidentes relacionados ao trabalho, por conta de sua infraestrutura, muitas vezes inadequada sob o ponto de vista da legislação e do uso inadequado dos EPIs.

Para os trabalhadores de cozinhas industriais existem vários tipos de equipamentos de proteção, cujo objetivo é evitar que aconteça qualquer tipo de acidente no local de trabalho.

Verificou-se também a importância do mapa de risco dentro da UAN para que os trabalhadores junto com a CIPA estabeleçam os locais onde o foco de risco é maior e trabalhem com a prevenção, e os programas de saúde ocupacional que monitoram e controlam a saúde e segurança do trabalhador.

Mais pesquisas são necessárias nesta área, para que realmente se estabeleçam maior controle e conscientização dos funcionários, quanto a segurança do seu trabalho e a preservação da vida.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

ALEVATO, H; ARAÚJO, E. M. G. *Gestão, organização e condições de trabalho*. V Congresso nacional de excelência em gestão – *Gestão do Conhecimento para a Sustentabilidade*, Rio de Janeiro, p. 1-22, 2009.

ARAÚJO, E. M. G; ALEVATO, H. M. R. Abordagem ergológica da organização e das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição. *INGEPRO – Inovação, Gestão e Produção*, Santa Maria, Rio Grande do Sul, v.3, n.1, p. 10-22, 2011.

ASSOCIAÇÃO SAÚDE DA FAMÍLIA. *Norma interna na ocorrência de acidente de trabalho*. Disponível em: <  
[http://www.saudedafamilia.org/funcionarios/norma\\_interna\\_acidente\\_trabalho\\_2012.pdf](http://www.saudedafamilia.org/funcionarios/norma_interna_acidente_trabalho_2012.pdf)>. Acesso em: 18 ago. 2015.

BARBOSA, L. N; ALMEIDA, F. Q. A. Relato de experiência sobre a avaliação dos riscos Ambientais e mapeamento em uma unidade de alimentação e Nutrição (UAN) para a promoção da segurança no trabalho. *Rev. Simbio-Logias*, Botucatu, v.1, n.2, p. 1-10, 2008.

BAKKE, H.A; ARAÚJO, N. M. C. Acidentes de trabalho com profissionais de saúde de um hospital universitário. *Produção*, João Pessoa, v.20, n.4, p.669-679, 2010.

BAPTISTA, A.R; et al.; *O Papel do SESMT no Auxílio da Gestão de Empresas*. Disponível em: <[http://fgh.escoladenegocios.info/revistaalumni/artigos/Artigo\\_Palmieri.pdf](http://fgh.escoladenegocios.info/revistaalumni/artigos/Artigo_Palmieri.pdf)>. Acesso em: 20 out. 2015.

BRASIL. Conselho Superior da Justiça do Trabalho. *Resolução n. 141/CSJT, de 26 de setembro de 2014*. Diário Eletrônico da Justiça do Trabalho, Brasília, DF, n. 1574, 6 out. 2014. Caderno Administrativo [do] Conselho Superior da Justiça do Trabalho, p. 1-4.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Medida provisória nº 664, de 30 de dezembro de 2014. Altera as Leis nº 8.213, de 24 de julho de 1991, nº 10.876, de 2 junho de 2004, nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e a Lei nº 10.666, de 8 de maio de 2003. *Diário Oficial da União*, Poder Executivo, Brasília, DF, 30 dez. 2014. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2014/ Mpv/mpv664.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/ Mpv/mpv664.htm)> . Acesso em: 10 jun. 2015.

CARAN, V. C. S. *Riscos Psicossociais e Assédio Moral no Contexto Acadêmico*. 2007. 188 f. TCC (Graduação) - Curso de Enfermagem, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2007.

COLARES, L. G. T; FREITAS, C. M, P. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.23, n.12, p. 3011-3020, 2007.

FILHO, A. N. B. *Segurança do trabalho & gestão ambiental*. 3 ed. São Paulo: Atlas S.A, 2010. 314p.

INSTITUTO NACIONAL DE TELECOMUNICAÇÕES. *O que é CIPA?*. Disponível em: <<http://inatel.br/cipa/>>. Acesso em: 04 abr. 2015.

ISOSAKI, et al., Prevalência de sintomas osteomusculares entre trabalhadores de um Serviço de Nutrição Hospitalar em São Paulo, SP. *Rev. bras. Saúde ocup.*, São Paulo, v.36, n.124, p. 238-246, 2011.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v.17, n.1, p.123-132, 2010.

MARQUES, M. L; JUNIOR, E. A. S; *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade*. 10 ed. São Paulo, ABERC, 2013. 225 p.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO, *Portaria N. ° 25, de 29 de dezembro de 1994. Anexo IV, NR 5. Normas regulamentadoras da Secretaria da Segurança e Saúde no Trabalho*. Disponível em: <[http://portal.mte.gov.br/data/files/FF8080812BE914E6012BEA44A24704C6/p\\_19941229\\_25.pdf](http://portal.mte.gov.br/data/files/FF8080812BE914E6012BEA44A24704C6/p_19941229_25.pdf)>. Acesso em: 25 abr. 2015.

NETO, N.W. *O que é SIPAT – Semana Interna de Prevenção de Acidentes*. Disponível em: <<http://segurancadotrabalhonwn.com/o-que-e-sipat/>>. Acesso em: 17 mai. 2015.

NORMA REGULAMENTADORA - 5: Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. In: HOEPPNER, Marcos Garcia (Org.). NR: normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho: capítulo V, título II, da CLT: NR-1 a NR-34. 5. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Ícone, 2010. p. 81-118.

NORMA REGULAMENTADORA - 6: Equipamento de Proteção Individual. In: REIS, Roberto Salvador. Segurança e Saúde no trabalho: normas regulamentadoras. 10. ed. rev., atual. São Caetano do Sul: Yendis, 2012. p. 106-110.

NORMA REGULAMENTADORA - 6: Equipamento de Proteção Individual. In: HOEPPNER, Marcos Garcia (Org.). NR: normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho: capítulo V, título II, da CLT: NR-1 a NR-34. 5. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Ícone, 2010. p. 119-130.

NORMA REGULAMENTADORA - 9: Programa de Prevenção de Riscos Ambientais. In: REIS, Roberto Salvador. Segurança e Saúde no trabalho: normas regulamentadoras. 10. ed. rev., atual. São Caetano do Sul: Yendis, 2012. p. 133-136.

NORMA REGULAMENTADORA -17: Ergonomia. In: HOEPPNER, Marcos Garcia (Org.). NR: normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho: capítulo V, título II, da CLT: NR-1 a NR-34. 5. ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Ícone, 2012. p. 359-379.

PAIVA, A. C; CRUZ, A. A. F. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição. *Revista Mineira de Ciências da Saúde*, Pato de Minas, v.1, n.1, p. 1-11, 2009.

PROGRAMA NACIONAL DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO. *O que é acidente de trabalho*. Disponível em: <<http://www.tst.jus.br/web/trabalhoseguro/resolucao>>. Acesso em: 06 out. 2014.

QUINTILIO, M. S. V; ALCARÁS, P. A. S; MARTINS, L. S. Avaliação do ruído ocupacional em um restaurante num município do Mato Grosso Do Sul. *ColloquiumExactarum*, Mato Grosso do Sul, v. 4, n.1, p. 27-32, 2012.

RESTAURANTES, Gestão de. *Cortes e acidentes de trajeto são as principais causas de acidentes em restaurantes*. Disponível em: <<http://gestaoderestaurantes.com.br/>>. Acesso em: 18 out. 2015.

SANTOS,T. *Auditoria em Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) em Distribuidora de combustíveis: erros mais frequentes*, 2011. 40f. Monografia (Especialização) – Curso de Engenharia Mecânica, Universidade do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

SILVA, J. A. *Assédio moral: A subversão do poder de comando no contrato de trabalho*. 2009. 96 f. Trabalho de conclusão de curso - Curso de Direito, PUC, Rio de Janeiro, 2009.

SINDICATO DA ALIMENTAÇÃO DE PIRACICABA. *CAT - Comunicação de Acidente*

*de Trabalho*. Disponível em: < <http://www.stiap.com.br/joomla/fique-por-dentro/12-organiza%C3%A7%C3%A3o/conte%C3%BAdo-fixo/39-cat-comunica%C3%A7%C3%A3o-de-acidente-de-trabalho.html>>. Acesso em: 23 abr. 2015.

WORKSHOP DE ANÁLISE ERGONÔMICA DO TRABALHO, 6., 2013, Minas Gerais. *Análise da funcionalidade em cozinhas industriais: Um estudo de caso em um restaurante universitário*. Minas Gerais, 2013. 10 p.

*Recebido em 13/06/2016*

*Aprovado em 30/11/2016*