

ANÁLISE DOS RISCOS E ACIDENTES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: MEDIDAS PREVENTIVAS E IMPACTO NA SEGURANÇA DO TRABALHO

Adelaine Trindade Dias¹
Douglas Roberto Guimarães Silva²

<p>1 Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Presidente Tancredo de Almeida Neves – UNIPTAN. 2 Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Presidente Tancredo de Almeida Neves – UNIPTAN. E-mail para contato: adelainediaas@gmail.com</p>
--

RESUMO - O estudo sobre Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) destacou sua importância histórica e atual na produção de refeições seguras e nutritivas, voltadas para a saúde coletiva. O objetivo geral foi analisar a gestão de riscos nesses ambientes, com base no Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e nas RDCs da Anvisa, ressaltando os riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais. Metodologicamente, a pesquisa baseou-se em revisão bibliográfica e análise normativa, enfatizando as exigências legais e práticas preventivas. Verificou-se que os principais desafios incluem o controle de fatores de risco, como exposição a altas temperaturas, manipulação de produtos químicos e ergonomia inadequada, além de fatores psicossociais relacionados à pressão no trabalho. A manutenção regular de instalações e o treinamento contínuo dos colaboradores mostraram-se essenciais para minimizar problemas e garantir eficiência operacional. O MBP destacou-se como ferramenta indispensável para a qualidade sanitária e segurança alimentar. Concluiu-se que, além de atender às regulamentações, as UANs devem investir em sustentabilidade e inovação, promovendo práticas que minimizem desperdícios e otimizem recursos. A atuação estratégica de nutricionistas é crucial para integrar a saúde dos trabalhadores e a qualidade dos alimentos, contribuindo para a sustentabilidade e o bem-estar das populações atendidas.

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição. Segurança alimentar. Riscos ocupacionais. Boas Práticas de Fabricação.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham um papel essencial nos setores de saúde e alimentação, sendo responsáveis pela produção e distribuição de refeições que garantem a segurança alimentar e atendem às necessidades nutricionais de diversas populações. A origem das UANs remonta à evolução das práticas de alimentação coletiva, especialmente a partir do final do século XIX e início do século XX, quando surgiram como resposta à necessidade de fornecer refeições organizadas em larga escala para setores como indústrias, hospitais, escolas e outras instituições.

Durante a Revolução Industrial, a oferta de refeições coletivas ganhou ainda mais relevância, sendo inicialmente realizada sem o suporte técnico de profissionais especializados em nutrição, o que resultava em uma gestão empírica desses serviços. Com o passar do tempo, as UANs passaram a ser supervisionadas por nutricionistas, profissionais capacitados para planejar, coordenar e garantir o cumprimento das normas técnicas, como as definidas pela Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Essas unidades são fundamentais não apenas para assegurar a oferta de refeições equilibradas e seguras, mas também para promover a saúde coletiva e a sustentabilidade operacional. Segundo Proença et al. (2005), a produção de refeições envolve múltiplas variáveis que visam garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, objetivando promover, manter ou recuperar a saúde dos indivíduos e das coletividades.

A segurança do trabalho nas UANs é um aspecto central, uma vez que os profissionais atuam em ambientes expostos a variados riscos ocupacionais, como físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais. A implementação de medidas preventivas, como o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), adequação ergonômica e manutenção das condições sanitárias, é indispensável para evitar acidentes e garantir a saúde e a produtividade dos trabalhadores, além da qualidade dos serviços prestados (Albuquerque & Seabra, 2014).

Além de seu papel na saúde pública, as UANs contribuem para a economia, oferecendo refeições acessíveis e gerando empregos diretos e indiretos. Também se destacam como espaços de inovação, incorporando tecnologias avançadas para aprimorar processos de gestão, controle de custos e atendimento ao cliente, fatores que as tornam ainda mais relevantes no cenário contemporâneo.

No contexto da gestão das UANs, práticas como a manutenção preventiva, o treinamento constante das equipes e a organização eficiente do espaço físico são fundamentais para prevenir falhas operacionais e garantir um fluxo de trabalho ágil e seguro. A escolha do modelo de gestão, seja por autogestão ou terceirização, impacta diretamente na qualidade dos serviços prestados e na segurança dos trabalhadores.

Ainda, a sustentabilidade tem se consolidado como um princípio indispensável na gestão das UANs. A elaboração de cardápios equilibrados e atrativos desempenha papel estratégico na redução do desperdício de alimentos e na geração de resíduos, alinhando a qualidade nutricional à eficiência operacional (Pimenta & Gomes, 2012). A promoção de práticas sustentáveis envolve não apenas o planejamento eficiente, mas também a capacitação e o engajamento dos profissionais envolvidos na produção e no consumo das refeições (Süssbauer et al., 2017).

Dessa forma, a atuação do nutricionista transcende o planejamento alimentar, abrangendo também a liderança na promoção da sustentabilidade e na gestão estratégica de recursos humanos, fatores imprescindíveis para o sucesso e a longevidade das UANs.

Diante desse contexto, este estudo tem como objetivo geral analisar os riscos ocupacionais presentes nas Unidades de Alimentação e Nutrição, com base no Manual de Boas Práticas de Fabricação e na RDC nº 216/2004, destacando a importância das manutenções

regulares nas instalações e das práticas seguras na manipulação de alimentos e produtos de limpeza. Como objetivos específicos, busca-se identificar e discutir os riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais que afetam o ambiente de trabalho, apontando as medidas preventivas que podem minimizar prejuízos aos colaboradores e consumidores.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica com abordagem qualitativa, realizada mediante levantamento e análise de publicações relacionadas à segurança do trabalho e gestão de riscos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

A seleção das obras incluiu artigos científicos, livros e documentos oficiais, especialmente as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que estabelecem diretrizes para a segurança alimentar e ocupacional nesses ambientes.

Os critérios de inclusão contemplaram publicações em português, publicadas entre os anos de 2000 e 2024, que abordassem diretamente a temática de riscos ocupacionais e segurança alimentar em UANs. Foram excluídos trabalhos que não apresentavam relação direta com o tema ou que não estavam disponíveis na íntegra.

As buscas foram realizadas em plataformas digitais como SciELO, Google Acadêmico e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), utilizando os descritores: "Unidades de Alimentação e Nutrição", "Segurança alimentar", "Riscos ocupacionais" e "Boas Práticas de Fabricação".

3 RESULTADOS

Os principais riscos identificados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) foram organizados no Quadro 1, contemplando sua natureza, exemplos práticos e as principais medidas preventivas recomendadas na literatura.

Quadro 1 – Principais riscos presentes em Unidades de Alimentação e Nutrição, exemplos e medidas preventivas

Tipo de risco	Exemplos	Medidas preventivas
Físicos	Exposição a altas temperaturas, ruídos excessivos de máquinas, manutenção de umidade elevada	Uso de EPIs como protetores auriculares, ventilação adequada (Albuquerque & Seabra, 2014)
Químicos	Manuseio de produtos de limpeza e desinfetantes	Treinamento sobre manipulação segura, armazenamento correto, uso de luvas e máscaras (BRASIL, 2004)
Biológicos	Contato com alimentos crus, resíduos orgânicos, superfícies contaminadas	Adoção de Boas Práticas de Fabricação, higienização adequada de superfícies e equipamentos (RDC 275, 2002)
Ergonômicos	Posturas inadequadas, esforço físico intenso, levantamento de cargas pesadas	Adequação ergonômica, pausas regulares, treinamentos sobre postura correta (Paiva, 2009)
Psicossociais	Pressão por produtividade, estresse com normas sanitárias rigorosas	Apoio psicológico, promoção de ambiente de trabalho saudável, programas de qualidade de vida (Albuquerque & Seabra, 2014)

Fonte: elaborado pela autora a partir da revisão bibliográfica.

A análise dos dados evidencia que os riscos físicos, como a exposição a altas temperaturas e a ruídos excessivos, são bastante frequentes nas UANs, principalmente nas áreas de cocção e lavagem de utensílios. Esses ambientes, caso não adequadamente adaptados com sistemas de ventilação, isolamento acústico e fornecimento de EPIs, podem comprometer a saúde dos trabalhadores, aumentando a incidência de doenças ocupacionais.

Os riscos químicos também são relevantes, especialmente devido ao contato rotineiro com produtos de limpeza e desinfetantes, essenciais para a higienização e segurança alimentar, mas que podem causar efeitos adversos à saúde dos manipuladores se não utilizados de forma adequada.

Os riscos biológicos representam ameaça constante, considerando o manuseio de alimentos crus e a manipulação de resíduos, que expõem os trabalhadores a diversos agentes patogênicos. Por isso, a adoção rigorosa das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a correta higienização de superfícies e equipamentos são medidas indispensáveis para prevenir contaminações e surtos alimentares.

Já os riscos ergonômicos foram identificados como recorrentes nas atividades de manipulação de alimentos, preparo, distribuição e limpeza, onde a adoção de posturas inadequadas e o esforço físico intenso são fatores que podem levar ao desenvolvimento de lesões osteomusculares e afastamentos por questões de saúde.

Por fim, os riscos psicossociais foram apontados como críticos, em virtude da alta pressão por produtividade, das jornadas intensas e da necessidade de cumprimento rigoroso das normas sanitárias, o que pode impactar negativamente o bem-estar emocional e mental dos trabalhadores. A promoção de um ambiente de trabalho saudável e a valorização dos profissionais são medidas essenciais para mitigar esses riscos e favorecer a qualidade do serviço prestado nas UANs.

4 DISCUSSÃO

Os dados levantados e a análise bibliográfica permitiram evidenciar a importância da gestão de riscos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), destacando os inúmeros desafios enfrentados por essas instituições no que se refere à segurança alimentar e à saúde ocupacional. A exposição contínua a riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais compromete não apenas o bem-estar dos colaboradores, mas também a qualidade e segurança dos alimentos produzidos.

O estudo confirmou que os riscos físicos estão relacionados à exposição dos trabalhadores a diversas formas de energia, como ruídos excessivos, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas e umidade elevada, conforme relatado por Albuquerque & Seabra (2014). Situações comuns incluem o calor gerado por fogões, fornos e outros equipamentos de cocção, além do barulho intenso de máquinas industriais. A adoção de medidas preventivas, como o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), treinamentos contínuos e adequação ergonômica, se mostra indispensável para minimizar tais riscos e garantir a segurança no ambiente laboral.

No que se refere aos riscos químicos, destaca-se a manipulação de produtos de limpeza, desinfetantes e substâncias químicas utilizadas na higienização de superfícies e equipamentos,

que podem causar irritações, alergias, queimaduras ou intoxicações. O cumprimento rigoroso da RDC nº 275, que estabelece as Boas Práticas de Fabricação, é essencial para garantir que a manipulação desses produtos ocorra de forma segura e padronizada, evitando acidentes e contaminações.

Os riscos biológicos, por sua vez, relacionam-se com o contato constante com alimentos crus, resíduos orgânicos e superfícies contaminadas, expondo os profissionais a microrganismos patogênicos, como bactérias, fungos e vírus. Esse fator reforça a necessidade da adesão e atualização contínua do Manual de Boas Práticas de Fabricação, que, conforme o Ministério da Saúde (BRASIL, 2004), constitui-se como um pilar fundamental para a segurança sanitária no serviço de alimentação, promovendo a proteção à saúde da população e a qualidade dos alimentos preparados.

Já os riscos ergonômicos nas UANs, conforme apontado por Paiva (2009), incluem atividades repetitivas, levantamento e transporte de cargas pesadas, posturas inadequadas e controle de produtividade excessivo, que podem resultar em lesões musculoesqueléticas e outros agravos à saúde do trabalhador. A adoção de medidas que promovam um ambiente ergonomicamente adequado é essencial, pois não apenas protege a saúde física dos colaboradores, mas também melhora a eficiência operacional e a qualidade dos serviços prestados.

Os riscos psicossociais, por fim, dizem respeito ao ambiente de trabalho estressante, caracterizado pela pressão para cumprir prazos, lidar com as demandas de clientes e colegas, e manter elevados padrões de higiene e segurança alimentar. Situações como estas podem desencadear quadros de estresse, ansiedade e insatisfação profissional, afetando diretamente a produtividade e o bem-estar dos trabalhadores.

Diante desses desafios, a implementação de medidas corretivas e preventivas é imprescindível. O treinamento contínuo dos funcionários, a manutenção periódica das instalações e a organização eficiente do espaço de trabalho são ações que favorecem a eficiência operacional e promovem um fluxo de trabalho mais ágil e seguro. Conforme destacou Albuquerque & Seabra (2014), a utilização de EPIs, como os protetores auriculares, embora fornecidos, nem sempre é efetivamente aplicada, evidenciando a necessidade de reforçar a conscientização dos colaboradores sobre sua importância.

Além da dimensão sanitária e ocupacional, a sustentabilidade emerge como um elemento estratégico na gestão das UANs. A elaboração de cardápios atrativos e bem planejados contribui significativamente para a redução de desperdícios e geração de resíduos, como salientam Pimenta & Gomes (2012), ao afirmar que o cardápio é um dos elementos mais

importantes nas práticas sustentáveis em UANs. Essa prática está diretamente ligada à eficiência operacional, ao consumo consciente e à preservação de recursos naturais.

A promoção da sustentabilidade nas UANs deve ser entendida como uma construção coletiva, que depende da capacitação e do engajamento de todos os agentes envolvidos. Nesse sentido, Süßbauer et al. (2017) destacam o papel dos profissionais de nutrição como influenciadores do desenvolvimento sustentável, atuando na gestão estratégica de recursos humanos e promovendo boas práticas que minimizem desperdícios e otimizem o uso dos recursos.

A manutenção regular das instalações também se revelou um aspecto fundamental para prevenir problemas que possam comprometer a segurança e o funcionamento adequado das operações da UAN. Equipamentos de refrigeração, sistemas de ventilação, áreas de armazenamento e utensílios de cocção precisam estar em pleno funcionamento para evitar falhas que possam gerar perdas de alimentos ou riscos sanitários. A manutenção preventiva, além de garantir a segurança, reduz custos a longo prazo, evitando reparos emergenciais e desperdícios decorrentes de falhas técnicas.

O estudo também permitiu evidenciar o papel fundamental da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) na fiscalização e formulação de políticas públicas que garantem a proteção da saúde coletiva. As Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs) são instrumentos que regulamentam desde a rotulagem até as práticas de fabricação, sendo imprescindíveis para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos alimentícios. O descumprimento dessas normas pode configurar crime sanitário, com impactos financeiros e reputacionais significativos para as organizações.

Apesar da robustez normativa e do avanço das políticas de segurança alimentar, ainda se observam falhas na implementação das medidas de prevenção e controle em muitas UANs, especialmente por falta de capacitação adequada dos profissionais e investimentos insuficientes em infraestrutura. Como limitação deste estudo, destaca-se a ausência de pesquisa de campo, que poderia ter enriquecido a análise com dados empíricos sobre a aplicação das boas práticas nas UANs brasileiras.

Dessa forma, sugere-se que futuras pesquisas realizem levantamentos in loco, identificando os principais desafios enfrentados na rotina das UANs, bem como as estratégias eficazes adotadas para mitigação de riscos. Também se recomenda aprofundar investigações sobre a eficácia dos programas de capacitação profissional na melhoria das condições sanitárias e na promoção da saúde ocupacional nesses ambientes.

Por fim, conclui-se que investir na prevenção de riscos e na qualificação contínua das equipes não deve ser encarado como custo, mas como estratégia indispensável para garantir a eficiência operacional, a proteção à saúde coletiva e a sustentabilidade das Unidades de Alimentação e Nutrição.

5 CONCLUSÃO

Conclui-se que a atuação eficaz das Unidades de Alimentação e Nutrição depende diretamente de uma gestão integrada que priorize a segurança dos alimentos e o bem-estar dos trabalhadores. A análise dos riscos ocupacionais — físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais — mostrou que todos eles podem ser significativamente reduzidos com a adoção do Manual de Boas Práticas de Fabricação, treinamentos regulares e investimentos em infraestrutura e ergonomia.

O papel estratégico do nutricionista foi amplamente reconhecido, não apenas como responsável técnico, mas como agente transformador da realidade das UANs, promovendo práticas sustentáveis, seguras e eficientes. A capacitação constante dos profissionais e a manutenção preventiva das instalações são pilares essenciais para assegurar a conformidade com as normas sanitárias e a qualidade dos serviços prestados.

Por fim, reforça-se a importância de um olhar multidisciplinar e contínuo para a gestão das UANs, incorporando inovação, sustentabilidade e valorização do trabalhador. Somente assim será possível garantir um ambiente seguro e saudável, que promova a saúde pública, o respeito às legislações vigentes e a satisfação dos usuários atendidos.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. Metha. 3º Ed. São Paulo, 2009.

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista Nutrição, Campinas, 2005; 18(2):277-279.

ALBUQUERQUE, Erika Natália de; SEABRA, Larissa Mont'Alverne Jucá; ROLIM, Priscilla Moura; GOMES, Lisiane Moura. Riscos físicos em uma unidade de alimentação e nutrição : implicações na saúde do trabalhador. Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 40–47, 2014. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/126>. Acesso em: 20 nov. 2024.

BARRETTO, Carla. Segurança do Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016. P.8. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=ZbuDAAAQBAJ&dq=riscos+na+uan+falta+de+prote%C3%A7%C3%A3o+nas+lampadas&lr=la ng_pt&hl=pt-BR&source=gbs_navlinks_s. Acesso em 19 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução CFN nº600.

COPATTI, L. C., Bruger, V. B. BARRATO, I., & Brufati, A. (2019). Avaliação de resto de ingesta em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Pato Branco-PR. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*, 12(75), 976-983.

DA SAÚDE, MINISTÉRIO (Brasil). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em 29 de novembro de 2024 às 21h17.

MAGRINI, L. N., & BASSO, C.. Práticas sustentáveis em serviço de alimentação hospitalar. *Disciplinarum Scientia Saúde*, 17(2), 257-265.

PAIVA, Aline Cardoso; CRUZ, Augusto Antonio Feitoza. Estado nutricional e aspectos ergonômicos de trabalhadores de unidade de alimentação e nutrição. Revista Mineira Ciência Saúde, v. 1, n. 1, p. 1-11, 2009.

PIMENTA, A. S, & GOMES, A. M., Alimentação Saudável: sustentabilidade e redução de desperdício alimentar nos hospitais. *Hotelaria & Saúde*, 2, P. 12-14

POHRE; NOELI FATIMA, MARTINAZZO; GISLAINE ANGELA, ANJOS; MAIELENN BIAZOLU, COZER; MIRIAN. Avaliação da estrutura de uma unidade de alimentação e nutrição. Universidade do Vale do Paraíba.Revista Univap, volume 20, p.17-23, 2014. Disponível em:<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/185/237>. Acesso em 17 out. 2024.

PROENÇA, R. P.C; SOUSA, A.A; VEIROS, M.B; HERING; B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC; 2005.

RESTAURANTES, Gestao de. Cortes e acidentes de trajeto sao as principais causas de acidentes em restaurantes. Disponível em . Acesso em 18 outubro 2024 às 21h.

SUSSBAUER, E.; MAAS-DEIPENBROCK, RM; FRIEDRICH, S.; KREß-LUDWIG, M.; LANGEN, N.; MUSTER, V. Diversão *GALA-Perspectivas Ecológicas para a Ciência e a Sociedade* , vhttp ://dx.doi .org /10.14512 /gaia.28 .S1.7. São Paulo, 2017.