

# AVALIAÇÃO DA DISPONIBILIDADE E ADEQUAÇÃO DE EPIS EM UMA UAN INSTITUCIONAL LOCALIZADA NO DISTRITO FEDERAL

Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1ª edição, de 20/06/2022 a 22/06/2022  
ISBN dos Anais: 978-65-81152-65-9

**RAMOS; Raiany Aparecida de Jesus<sup>1</sup>, FARIAS; Aline Dantas de<sup>2</sup>, LIMA; Bernardo Romão de<sup>3</sup>**

## RESUMO

A utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é de suma importância para aqueles que estão na linha de frente da manipulação de alimentos, preparação e distribuição de refeições. Nesse sentido, para prevenção de acidentes de trabalho, é necessário garantir o fornecimento de um produto conforme a legislação vigente, tal como: A fiscalização por parte dos responsáveis no ambiente de produção; a conferência individual dos colaboradores e o treinamento básico do manuseio e utilização correta dos equipamentos. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a disponibilidade e adequação do uso de EPis em uma UAN institucional localizada no Distrito Federal. Foi executado um estudo transversal quantitativo subdividido em 3 etapas: I. Levantamento de EPis necessários conforme as atividades-fim realizadas na UAN e os materiais preconizados na NR nº 6 do Ministério do Trabalho; II. Quantificação da presença dos EPis necessários; III. Avaliação do estado de conservação dos EPis presentes podendo estes serem classificados em "Bom", "Regular" e "Ruim" e IV. Frequência do uso de EPis. O estudo foi conduzido em duas semanas durante o mês de Abril em 2022. Após o levantamento levando em conta as atividades realizadas na UAN e os EPis preconizados pela legislação vigente, observou-se a necessidade de 52 EPis para proteção do quadro de funcionários da UAN, sendo estes distribuídos em seis funções (Açougueiro, Auxiliar de Cozinha, Auxiliar de Serviços Gerais, Cozinheiro, Estoquista e Nutricionista). Dentre as atividades destacam-se corte de carnes e hortaliças, manuseio de alimentos e utensílios aquecidos, frituras por imersão, higienização de hortaliças, limpeza, contato com produtos químicos de sanitização, carregamento de caixas carregadas e pallets, e trânsito por ambientes com pisos molhados. Dos 52 EPis necessários, a UAN fornece apenas 36, sendo as funções com maiores déficits as de cozinheiro e auxiliar de cozinha. Dentre os EPI's disponíveis, a maioria deles apresentou bom estado de conservação (72%), o restante apresentou estar em estado regular (20%) ou ruim (8%). 61% dos funcionários relatou utilizar os EPis disponíveis sempre, 28% às vezes e 11% nunca. Após o trabalho, concluiu-se a necessidade da presença de EPis para prevenção de acidentes de trabalho e garantia da ergonomia e UANs. Notou-se que a UAN analisada apresentou um déficit na disponibilidade de EPis necessários. Ainda, destacou-se a necessidade de treinamento para ressaltar a importância do uso de EPis por parte dos funcionários, visto que ainda que disponíveis, estes não eram utilizados na frequência necessária.

**PALAVRAS-CHAVE:** EPI, Adequação, Segurança, UAN

<sup>1</sup> Centro Universitário Estácio de Brasília, raianyramos1kr@gmail.com

<sup>2</sup> Centro Universitário Estácio de Brasília, alinedantasnutri@gmail.com

<sup>3</sup> Centro Universitário Estácio de Brasília, bernardo.rlima@professores.estacio.br