

FACULDADE DE ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS DE SERGIPE
NÚCLEO DE PÓS-GRADUAÇÃO E EXTENSÃO – NPGE
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO “LATU SENSU”
ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE OCUPACIONAL E HABILITAÇÃO
EM ENFERMAGEM DO TRABALHO

MARIA AGDA ALVES DE ANDRADE

**CONDIÇÕES REAIS DE HIGIENE EM UM
ABATEDOURO MUNICIPAL SEDIADO NA CIDADE DE
CRISTINÁPOLIS/SE**

Aracaju

2008

MARIA AGDA ALVES DE ANDRADE

**CONDIÇÕES REAIS DE HIGIENE EM UM
ABATEDOURO MUNICIPAL SEDIADO NA CIDADE DE
CRISTINÁPOLIS/SE**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao núcleo de pós-graduação
e extensão da Faculdade de
Administração e Negócios de Sergipe-
FAPESE, como requisito para obtenção
do título de Especialista em Saúde
Ocupacional.

Orientador: Esp. Eduardo Jorge Novaes
Schoucair.

Aracaju

2008

MARIA AGDA ALVES DE ANDRADE

**CONDIÇÕES REAIS DE HIGIENE EM UM
ABATEDOURO MUNICIPAL SEDIADO NA CIDADE DE
CRISTINÁPOLIS/SE**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Núcleo de Pós-graduação e Extensão da Faculdade de Administração e Negócios de Sergipe, como exigência para obtenção do título de Especialista em Saúde Ocupacional.

BANCA EXAMINADORA

Avaliador

Coordenador do Curso

Aluna

Aprovada com média: _____

Aracaju, _____ de _____ de _____.

AGRADECIMENTO

É verdade, chegou a hora de agradecer as pessoas que contribuíram para que eu conseguisse realizar meu sonho, formar-me!

A **Deus** que me ilumina, desde o dia em que nasci, dando-me sabedoria e discernimento;

Aos meus pais **Antônio**, que apesar da ausência física, sei que estive em seu pensamento todo o tempo. E a minha mãe **Eunice**, conselheira de todas as horas, sendo ela um exemplo de vida a ser seguido; orgulho-me muito de ser sua filha!

Ao meu irmão **Silvio**, peça fundamental dessa caminhada, pois vivenciei todas as emoções da minha vida, não teria conseguido sem você, portanto dedico-lhe metade desse diploma;

Ao meu grande amigo **Chico** o meu MUITO OBRIGADA! Ainda é pouco pelo que fez.

Ao meu fiel amigo **Luck**, sempre deitado ao lado da minha cadeira enquanto estudava; As minhas TIAS-MÃES **Edildes**, e **Eulice** como agradecer ao colo, apoio, mimos e a acolhida; beijos adoro vocês!

As minhas grandes AMIGAS **Acácia, Ana, Heloína, Ângela, Kiki, Luce e Aninha**, vocês são as irmãs que não tive. E aos amigos do coração **Hilton, Éliton, Eliene, Elaine e Natann**, vocês são muito mais que amigos, seguraram essa barra junto comigo, sempre estarão no meu coração e pensamento, valeu galera! E a minha grande amiga **Olyvia**, amigo é aquele que está ali ao nosso lado, nos momentos difíceis e esses não foram poucos, mas a nossa amizade é realmente muito especial. TE ADORO!

As musas-enfermeiras que me servem como fonte de inspiração: **Regina, Evandra, Tati, Mara e Natividade**, quando crescer quero ser como vocês.

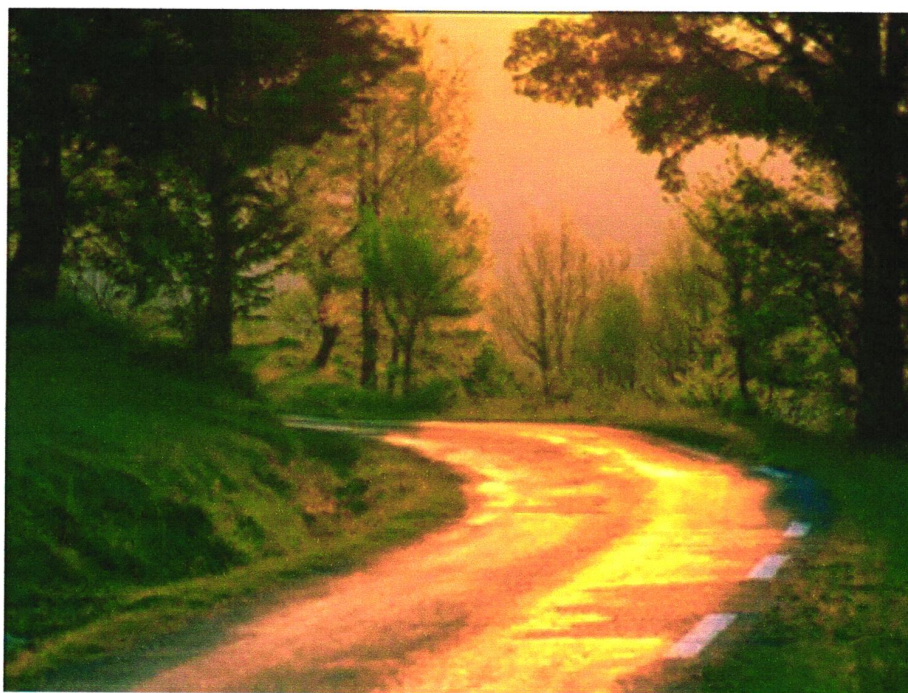
E finalmente, ao meu orientador e amigo Prof. Esp. Eduardo Jorge Novaes Schoucair, a quem muito admiro, pela paciência e pela segurança transmitida desde a primeira orientação. Obrigado pela compreensão e dedicação dispensados a mim durante o desenvolvimento e conclusão deste trabalho.

Enfim, aos que, direta ou indiretamente, contribuíram para mais este êxito: toda minha gratidão!

EPÍLOGO

“Nunca ande pelo caminho traçado, pois ele conduz somente onde os outros já foram”.

Grahan Bell



Adaptado de Madre Tereza de Calcutá

“Refletir é pensar, e o pensar está afeto ao fazer desde que estejamos dispostos a nos libertarmos daquilo que nos dá segurança, ou seja, o já convencional, porque com ele temos a prontidão e a certeza das respostas. Pensar o novo, o que não está dado, mas que está e precisa ser buscado é desafio, é possibilidade de ser.”

Maria da Graça O. Crossetti

RESUMO

Este estudo objetivou conhecer as condições de higiene no ambiente de trabalho de um abatedouro municipal, verificando as condições de salubridade para com os funcionários. Desenvolveu-se no Abatedouro Municipal da Cidade de Cristinápolis-SE e utilizou-se o método descritivo, com abordagem quantitativa. A amostra compreendeu todas as pessoas que compõem o quadro de funcionários, devido a população em estudo ser significativamente pequena composta por 06 profissionais. A coleta de dados foi realizada em julho de 2007. Verificou-se que pequena parcela dos funcionários pesquisados percebe a importância do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e sobre condições básicas de higiene no ambiente de trabalho. A maioria dos profissionais trabalham sem nenhum tipo de EPIs e estes não são ofertados pela empresa em estudo, contrariando norma técnica. Foi observado ainda que, a estrutura física do ambiente em alguns pontos não atende a norma técnica que regulamentam o funcionamento de estabelecimentos de produzam produtos de consumo de origem animal. E por fim, que não é ofertado serviços de saúde para tais profissionais. As resultantes refletem a necessidade de reformas no prédio cedido pela prefeitura, a fim de regularizar as condições ambientais satisfatórias, rever o conceito de saúde do trabalhador proporcionado saúde não somente no ambiente de trabalho, mas ofertando serviços de saúde para acompanhamento destes profissionais.

UNITERMOS: Abatedouro, condições, higiene.

SUMMARY

This study it objectified to knows conditions of hygiene in the environment of work of a municipal abatedouro, verifying the salubrity conditions stops with the employees. It was developed in Municipal Abatedouro of the City of Cristinápolis-IF e used the descriptive method, with quantitative boarding. The sample understood all the people who compose the picture of employees, had the population in study to be significantly small composed for 06 professionals. The collection of data was carried through in July of 2007. It was verified that small parcel of employees searched it perceives the importance of the Equipment use of Individual Protection (EPI) and on basic conditions of hygiene in the work environment. The majority of professionals work without no type of EPIs and these are not offered by the company in study, having opposed norm technique. It was observed despite, the physical structure of the environment in some points does not take care of to the norm technique that regulate the functioning of establishments of produce products of consumption of animal origin. E finally, that it is not offered services of health for such professionals. s resultant reflects necessity de reforms in the building yielded for the city hall, in order to regularize the satisfactory ambient conditions, to not only review the concept of health of the proportionate worker health in the work environment , but offering services of health for accompaniment of these professionals.

Word kays: Abatedouro, conditions, hygiene.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	09
2 CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE DE ESTUDO.....	14
3 CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE EM UM ABATEDOURO.....	16
4 RISCOS OCUPACIONAIS.....	22
5 ANÁLISE EXPLORATÓRIA DOS DADOS.....	33
6 CONCLUSÃO.....	40
REFERÊNCIAS.....	42
APÊNDICE A: INSTRUMENTO DE PESQUISA – QUESTIONÁRIO.....	44
APÊNDICE B: INSTRUMENTO DE PESQUISA – FICHA DE OBSERVAÇÃO.....	46
APÊNDICE C: TERMO DE SOLICITAÇÃO DE CAMPO.....	50
APÊNDICE D: TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	51
ANEXOS.....	52

I INTRODUÇÃO

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho realizou um levantamento das condições de higiene do abatedouro do município de Cristinápolis, localizado no estado de Sergipe, a 115 Km da Capital. Averiguando dessa forma, condições básicas de higiene no abate dos animais e se este oferece um ambiente salubre aos seus funcionários.

Ao longo dos anos no Brasil, houve uma melhora significativa nas condições de abate dos animais, esta preocupação surge com a correlação deste com as zoonoses e o risco de toxi-infecções alimentares comprometendo assim, a saúde pública da população.

Tendo a vigilância sanitária como órgão de fundamental importância nas transformações transcorridas ao longo dos anos, pois tal órgão tem como função eliminar, diminuir ou prevenir riscos a saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesses da saúde (BRASIL,1990).

Dois pontos foram fundamentais no interesse em tecer um trabalho abordando tal tema, primeiramente, a alta frequência dos funcionários do abatedouro a procura dos serviços de saúde na Unidade Básica de Saúde e o convite do promotor da cidade para que de forma conjunta trabalhássemos contra a venda e o consumo de carne bovina comercializada ao longo da rodovia federal BR-101 que atravessa a cidade. Devido ao fato de trabalhar como enfermeira do Programa de Saúde da Família (PSF) e estar preocupada com a saúde da população é que surgiu o interesse em instigar o local onde é realizado o abate de animais e como se destina os produtos derivados deste abate.

Vale ressaltar que o ambiente de um abatedouro é altamente estressante devido ao fato de que há muito barulho, são geralmente locais úmidos, que exige movimentos rápidos e vigorosos por parte dos trabalhadores, além do comportamento dos animais que podem reagir de forma violenta e inesperada. Associado a este cenário desfavorável, em concordância com Tavolaro, et.al (2007) o grau de escolaridade da grande maioria dos funcionários é baixo, ressaltando ainda que outro risco a saúde do trabalhador, é que a associação destes agravantes pode comprometer com danos psicológicos, campo ainda pouco estudado.

A problemática deste trabalho gira em torno do desgaste da saúde do trabalhador, pois um ambiente insalubre, que não oferece condições mínimas de higiene a aqueles que desempenham suas atividades laborais, propiciam o surgimento de patologias não somente ao trabalhador, assim como, ao produto final do abate, produto este, que é consumido por grande parte da população brasileira diariamente. De acordo com Bunner; Suddarth (2002) deve ser interesse do empregador tentar proporcionar um ambiente de trabalho seguro, porque o resultado são os custos reduzidos relativos a absentismo, hospitalização e incapacidade do empregado.

Este trabalho teve como foco realizar um levantamento sobre as condições de higiene do ambiente físico de um abatedouro e averiguar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) pelos funcionários. Conjeturando dessa forma, se é oferecido um ambiente de trabalho salubre aos trabalhadores.

A escolha do método é de fundamental importância para a pesquisa, para que dessa forma se possa chegar aos objetivos propostos. O método é o conjunto de processos que se deve empregar na investigação e demonstração da verdade (CERVO; BERVIAN,

1996). É entendido ainda como dispositivo ordenado, sendo um procedimento sistemático e colocado em plano geral, segundo os autores citados.

Para esta pesquisa foi utilizado o método quantitativo, segundo Goldenberg (1998), o qual tem a intenção de garantir a precisão dos resultados, evitar distorções de análise e interpretação, possibilitando, conseqüentemente, uma margem de segurança quanto às interferências. O tipo de estudo foi descritivo, devido ao fato que o pesquisador precisa obter o entendimento a respeito do comportamento de vários fatores que influenciam sobre o elemento em estudo, permitindo uma representação simbólica e subjetiva (OLIVEIRA, 2000). Em consonância com este, Rudio (1986) discorre sobre a pesquisa descritiva: *o pesquisador procura conhecer e interpretar a realidade,... está interessado em descobrir e observar fenômenos, procurando descrevê-los, classificá-los e interpretá-los.*

A população desta pesquisa foram todos os que fazem parte do quadro de funcionários do abatedouro em questão. O universo da pesquisa será o mesmo da população, devido ao fato de a população estudada ser um número expressivamente pequeno. Segundo Polit; Hungler (1995), população é todo agregado de casos que atendem a um conjunto escolhido de critérios. Pode referir-se a um conjunto de pessoas, de animais, ou de objetos que representem a totalidade de indivíduos que possuam as mesmas características definidas para um estudo (CERVO; BERVIAN, 1996).

Em função da população ser pequena, não se trabalhou com técnica amostragem, utilizando-se então, de toda a população que lida diretamente no abatedouro.

Para a coleta de dados foram utilizados os seguintes instrumentos: um questionário com questões fechadas e objetivas e uma ficha de observação. Pertence ao

questionário, e o mesmo foi aplicado pelo pesquisador em dia e horário a ser combinado pela instituição. Obedecendo aos princípios essenciais para sua elaboração, onde segundo Oliveira (1997):

- *Ao preparar um questionário, levar em consideração a finalidade da pesquisa;*
- *Organizar as questões de tal forma que leve à obtenção das respostas necessárias;*

O pesquisador esteve presente no momento do preenchimento do questionário, não interferindo nas respostas dos sujeitos da pesquisa, apenas solucionando algumas dúvidas das perguntas que surgiram.

Dentro deste processo, foi utilizada uma ficha de observação, neste processo o tipo de observação ser sem ocultamento e sem intervenção, neste o observador informa aos sujeitos da pesquisa que serão observados, porém não intervém no comportamento dos mesmos durante a observação. O tempo de observação para cada sujeito foi de um turno do seu expediente. LoBiondo-Wood; Haber (2001, p. 178), define este método de coleta de dados como:

adequado em pesquisas de enfermagem que lidam com o processo de enfermagem ... ou processos de grupo..., podendo ser a melhor forma para operacionalizar variáveis, ... tais como características e condições individuais, comportamentos de comunicação verbal e não verbal, atividades e obtenção de habilidade...

Para o levantamento de dados foi utilizada a técnica de observação sistemática. Como instrumento, será utilizada uma ficha de observação, composta por 10 itens. Para Cervo; Bervian (1996) dizem que a ficha de observação permite a assistência direta do

investigador, a possibilidade de conter perguntas mais complexas, à garantia da uniformidade na interpretação dos dados e dos critérios pelos quais são fornecidos.

A ficha de observação foi preenchida pelo pesquisador. E antes, porém, do início das observações, os profissionais que concordarem em participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice C), informando-os sobre a observação e a aplicação do questionário, além de informações sobre seus direitos na condição de pesquisado, tais como: liberdade para recusar o fato de ser observado, de interromper a qualquer momento, vetar qualquer informação e a garantia de sigilo de seus dados.

Sendo uma pesquisa de abordagem quantitativa, a análise de dados foi realizada baseando-se nos índices catalogados através das fichas de observação analisadas pela pesquisadora.

A mensuração das variáveis foi regida pela observação dos dados colhidos, classificação das respostas, sendo relacionados às situações de causas e feitos do objeto de estudo. Foi feita a organização das respostas para obtenção dos objetivos propostos pelo estudo, organizadas em tópicos e representadas em gráficos ilustrativos, para facilitar a compreensão dos leitores.

II CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE DE ESTUDO

II CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE DE ESTUDO

O abatedouro em estudo está localizado no município de Cristinápolis, que fica a 115 km de Aracaju, capital do estado de Sergipe. Localizada na região centro sul do estado, tem uma população estimada em 15.000 habitantes, distribuídas em duzentos e cinquenta e quatro quilômetros quadrados de acordo com dados do IBGE (2000). A agricultura é a base da economia da cidade, mas a citricultura é a atividade econômica que gerencia a maior parte do capital. Tendo em vista, o destaque da qualidade da laranja produzida na cidade.

Assim como a maioria dos municípios sergipanos Cristinápolis pode ser considerado como uma cidade recente, pois recebeu sua emancipação política em 1938, ou seja, há apenas 68 anos. O nome do município é proveniente de uma homenagem a imperatriz do Brasil em outrora Dona Tereza Christina, casada com o então imperador D. Pedro II. Esta homenagem, dizem os moradores mais antigos que ainda insistem em chamar a cidade de Cristina, que D. Pedro II homenageou sua então esposa oferecendo seu nome a cidade. Foi somente no ano de 1944 que recebeu o atual nome de Cristinápolis, que significa *terra de Cristina*. (GOES, 2002).

Possui como padroeiro o Santo São Francisco de Assis, e foi para ele construído a igreja da Matriz, a qual é a réplica da Igreja do Santo Antonio, na colina que leva o mesmo nome em Aracaju. Nos dias 03 e 04 a cidade reverência toda sua devoção ao seu padroeiro.

Atualmente, o município conta com uma Câmara de Vereadores, contendo 08 representantes, um Fórum, a Igreja da Matriz, uma agência do Banco do Estado de Sergipe

(BANESE) e a sede da Prefeitura Municipal todos localizados na Praça da Bandeira no Centro da cidade. É gerido pelo atual prefeito Elizeu Santos, o qual se encontra no segundo mandato, encerrando sua gestão no ano de 2008.

O prédio que o abatedouro encontra-se foi construído na administração do prefeito Everton Menezes Reis e inaugurado em julho de 1974. Recebeu o nome de Antonio de Oliveira em 01/10/2005 após reforma e reinaugurado. Encontra-se na rua Aurindo Dias, s/n, centro. Compreende atividades de armazenamento de animais, abate e distribuição dos produtos, esta localizado num distrito sanitário de atuação da equipe 02 do Programa de Saúde da Família (PSF), a qual a pesquisadora atua como membro da equipe.

Com relação ao funcionamento, os dias de maior atividade são o sábado e o domingo, já que a feira da cidade funciona todas as segundas-feiras. Possui no seu quadro de funcionários cinco profissionais, os quais são distribuídos nas seguintes funções:

- Dois profissionais são destinados a atividades de higienização, vigilância e condução dos animais nos estábulos;
- Dois funcionários ficam responsável pelo abate;
- Um funcionário gerencia questões administrativas do abatedouro;
- Um médico veterinário que fica encarregado de fiscalizar o acondicionamento dos produtos resultantes do abate.

III CONDIÇÕES IDEIAS DE HIGIENE DE UM ABATEDOURO

III CONDIÇÕES IDEAIS DE HIGIENE DE UM ABATEDOURO

A saúde evoluiu ao longo dos anos e alguns eventos são importantes e devem ser ressaltados, fatores econômicos mudaram o rumo da história da saúde no Brasil. No final do século XIX até meados da década de 50 a economia brasileira estava voltada para o modelo agroexportador assentado na economia cafeeira, o que exigia do Sistema de Saúde saneamento básico e a erradicação de doenças que poderiam prejudicar as exportações. Surge assim o modelo Sanitarista Campanhista, no qual, os problemas de saúde se explicam da relação entre agente e hospedeiro.

Na metade da década de 60 houve a implantação do modelo médico privatista, no qual se estabelece a separação das ações de saúde públicas das ditas de atenção a saúde, o símbolo maior deste foi modelo, foi consolidado com a criação em 1977 do INAMPS (Instituto Nacional de Assistência Médica da Previdência).

Em 1979, no I Simpósio Nacional de Políticas de Saúde, o movimento sanitário representado pelo Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, apresentou e discutiu pela 1ª vez a proposta de reorientação do Sistema de saúde, que já se chamava Sistema Único de Saúde (SUS) com todos os princípios: universalidade, integralidade e hierarquização. Esta proposta não teve espaço neste debate, mas as reivindicações serviram de base para um movimento de idéias. Devido à crise econômica e a pressão social o governo começou a adotar tais idéias.

Em 1988 com a promulgação da Constituição Brasileira, torna-se oficializado a criação do SUS, além da constituição federal, outro instrumento foi na sequência aprovado

as Leis Orgânicas 8.142 e 8.080 no ano de 1990 e nesta última contêm a definição das vigilâncias, sanitária e epidemiológica, fundamentais, no regimento das ações de saúde. Segundo Costa (2004), a vigilância sanitária, se insere nessa lógica de mercado, como ação de controle específica de saúde pública para impor interesses sanitários; isto é, a defesa e proteção da saúde e da vida.

Ainda de acordo com a autora supracitada, a vigilância sanitária desempenha entre outras funções o controle sanitário, porém, o mesmo não é exclusivo do âmbito institucional da saúde, abrangendo outros setores como o Ministério da Agricultura ao qual compete o controle dos produtos de origem animal, ou o ministério do Meio Ambiente encarregado do controle ambiental, ou do Ministério do Trabalho encarregado no ambiente laboral.

Ao longo dos anos, houve várias transformações no campo da vigilância em saúde e mais especificamente, na indústria alimentícia. Os consumidores também se tornaram mais bem informados e, portanto mais exigentes. Reforçando este pensamento Costa (2004) diz que desde o começo da década de 1950 o controle sanitário experimenta importantes transformações, é na área de alimentos que surgem mudanças significativas, tanto na concepção de controle sanitário quanto na repartição do poder político para geri-lo.

Somente na década de 50 é que foi aprovada a lei que torna obrigatória a fiscalização prévia, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os animais destinados a matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas. Aqui em Sergipe foi somente no ano de 1991 que a Vigilância Sanitária Estadual no uso de suas atribuições legais define Regulamento de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, sancionado pelo governador em outrora João Alves Filho, este decreto estabelece

todas as normas técnicas a que todos os locais de abate, comércio e/ou industrialização de produtos de origem animal neste Estado deverão estar submetidos.

É de fundamental importância ressaltar o valor deste documento, pois dessa forma, estabelecem-se assim, um protocolo regimentando todos os abatedouros de forma uniforme e homogeneizada.

Em consonância Brasil (1991) define as condições de um local para que este possa ser considerado um matadouro.

Estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio intermunicipal, sem dependências para industrialização, disporá obrigatoriamente de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias primas e preparo de sub-produtos não comestíveis.

Para tanto, como a atividade em estudo é considerada como atividade de grau alto de risco, é de fundamental importância assegurar um ambiente com estrutura física adequada as atividades desempenhadas. Em concordância com Brasil (1991), todo estabelecimento de abate deve ter critérios mínimos na estrutura física como altura, tamanho de área física, disponibilização de áreas para abate, limpeza de vísceras, equipamentos adequados e normas de higienização adequadas. No tocante a higiene, tema principal deste trabalho, a lei 12.350/91 dispõe sobre normas da higienização nos locais em que ocorre o abate, o termo higiene é referenciado como sendo:

Fiel as origens ligada à limpeza – espiritual que se estende à física, o termo é predominantemente associado a locais e alimentos, bem como os meios de transporte e aos veículos destinados a transporte de produtos sujeitos a vigilância sanitária e ainda em menor grau, aos manipuladores de alimentos, sendo usada de forma dupla, asseio-higiene.

Ainda de acordo com Costa (2004), a noção atual de higiene é ampliada para contemplar, além do padrão microbiológico, parâmetros em relação aos resíduos...

A higiene pessoal e ambiental é sempre referida nas normas de alimentos, seja como requisito do produto seja dos locais que são produzidos, manipulados ou envasados. É preceito normativo que fundamenta o cancelamento temporário ou definitivo de registro de um dado alimento, a interdição ou apreensão dos mesmos.

Portanto, o ambiente físico deve propiciar a facilitação da higienização do ambiente físico, dessa forma, Brasil (1991) cita os pontos que devem ser levados em consideração no tocante a limpeza:

- Paredes e pisos de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis;
- Os produtos para a desinfecção autorizados pela vigilância sanitária;
- Limpeza regular das janelas, portas, maquinários, equipamentos, recipientes e ambiente físico;
- A periodicidade de lavagem, a separação e o descarte de carcaças seguem regras também pré-estabelecidas;
- A esfolação somente poderá ser iniciada após completa sangria e este o tempo de sangria não deve ser inferior a três minutos e esta deve ser realizada com os membros inferiores do animal suspenso;

- A proibição da presença de animais roedores e/ou insetos;
- Definição de roteiro para detetizar ambiente na presença de tais animais;
- As janelas e portas devem ter barreiras de proteção contra a entrada de animais roedores e/ou insetos;
- Boa iluminação, ou seja, artificial, ou natural, para facilitar os serviços a serem desempenhados;
- Boa ventilação, com circulação de ar corrente;
- A proibição de usar jatos de água para limpar as áreas de sangria, para evitar que resíduos de matéria orgânica respiguem e fiquem empreguinados em áreas vizinhas;
- Presença de pias;
- Presença de mesas com material resistentes e fácil limpeza;
- Presença de água potável e encanada, para uso do desempenho das atividades laborais;
- Depuração artificial de águas servidas;
- Disponibilização de forno, construído de material impermeável resistente a umidade e a vapores, de modo a evitar acumulo de sujeiras, de fácil lavagem e desinfecção;
- Presença de ambiente separado para realizar refeições dos funcionários e descanso dos mesmos, afastado da área de abate;
- Disponibilização de local reservado para lavagem de bota dos funcionários;

- Local reservado para acomodar para receber os suínos e os caprinos, currais e pocilgas, que devem ser pavimentados, com leve declínio no sentido dos ralos, providos de bebedouros para que os animais utilizem de fácil lavagem e desinfecção;
- Uso de EPI pelos funcionários, de preferência de cor clara, sugestão branco, para que fique fácil a visualização de sujeira, estes devem ser fornecidos pela instituição e repostos após desgaste, perda, ou danificação;
- Dispositivo que evite refluxo de odores;
- Ligação a sistema de escoamento e instalação para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;
- Lavagem de carcaça antes da evisceração;

IV RISCOS OCUPACIONAIS

IV RISCOS OCUPACIONAIS

A saúde ocupacional é o ramo da saúde pública aplicada aos trabalhadores que avalia o processo saúde e doença dos grupos humanos em sua relação com seu trabalho (MENDES, 2003).

Segundo o Ministério da Saúde (2002) apud et al. (2003) a saúde do trabalhador é o campo do saber que visa compreender as relações entre o trabalho e o processo saúde-doença.

O adoecer e morrer dos trabalhadores são determinados por um perfil da população em geral, como a idade, gênero, grupo social ou inserção em um grupo de risco.

Foi na década de 70 que ocorreram acontecimentos políticos, sociais e econômicos importantes para a construção de um novo conceito de saúde, inspirado nos princípios da Conferencia de Alma-Ata (1978) e na própria luta interna pelos direitos de cidadania do brasileiro, entre os quais o de acesso a saúde, gerou a proposta de Reforma Sanitária brasileira, buscando a integralidade da assistência e superação do modelo dicotômico medicina preventiva e a curativa.

O processo de trabalho e o processo de produção podem agir como fatores determinantes para o desgaste dos trabalhadores, a depender de como esses processos estão inseridos nas formas de produção capitalista.

Os riscos ocupacionais são inerentes a algumas atividades profissionais, estes são determinados de acordo com, a atividade desempenhada e a probabilidade de acidentes. Os

riscos ocupacionais são definidos por Pereira; Rouquayrol apud Sêcco e coli (2003) como sendo:

O grau de probabilidade de ocorrência de um determinado evento. O cálculo do Coeficiente de Risco (CR) pode estimar a probabilidade do dano vir a ocorrer em futuro imediato ou remoto, bem como levantar um fator de risco isolado ou vários fatores simultâneos. São formas possíveis de apresentação dos resultados, com grande utilidade e facilidade de interpretação, fornecendo dados diagnósticos de situação de saúde da população, bem como quantificar a probabilidade de que estes eventos ocorram também denominados de “fatores prognósticos”.

Todo trabalhador ao desempenhar o seu ofício, quer seja de qualquer natureza ou tipo, se dispõe há vários riscos, que segundo RIBEIRO (2005), define esses riscos como riscos profissionais.

Sêcco et al (2003), afirma que todos os trabalhadores, estão sujeitos aos riscos profissionais genérico, específicos e genérico agravado e, portanto, expostos aos acidentes do trabalho e às doenças do trabalho.

Toda profissão desempenhada por seres humanos é passível de acidentes, pois todas elas apresentam riscos, que se pode denominar riscos ocupacionais. Com a identificação dos riscos de uma determinada profissão pode-se evitar os acontecimentos dos acidentes do trabalho.

Destacando-se a evolução histórica da concepção de riscos ocupacionais, a Organização Mundial da Saúde (1973) classificou - os em: biológicos, físicos, químicos, ergonômicos e psicossociais. Também, reforçou a necessidade de maior atenção ao problema da saúde dos trabalhadores, com destaque para os programas de higiene de trabalho, de promoção e manutenção de sua saúde. (MENDES, 2003)

O ambiente de abatedouro, geralmente é cercado por muito estresse devido ao fato, de que há a ansiedade do animal que irá ao abate, por conseguinte a aparelhagem e a técnica ágil tornam um ambiente propício ao acidente de trabalho, Norma Regulamentadora (NR 15) define como atividade insalubre todas as operações que são desenvolvidas acima do limite de tolerância, relacionada com a natureza e o tempo de exposição do agente, que causará dano a saúde do trabalhador (REIS, 2006).

Ainda de acordo com o autor anteriormente citado, as atividades econômicas no Brasil são classificadas de acordo com o grau de risco a que esta atividade representa para o trabalhador que a desempenha. Estas são avaliadas e classificadas pelo serviço especializado em engenharia de segurança e em medicina do trabalho (SESMT), o grau de risco varia do nível 01-04. A NR 04 traz que a atividade de abate e preparo de carnes é classificada como grau de risco 03.

O profissional que lida com a indústria de carnes está vulnerável há vários riscos ocupacionais no desempenho da sua profissão, conforme Agosto (1998), estes profissionais estão expostos a vários tipos de riscos presentes no trabalho, e estes podem ser divididos em:

- Riscos químicos: aqueles que estão envolvidos produtos químicos nocivos à saúde do ser humano;
- Riscos físicos: podem ser divididos em eletricidades, ruídos, iluminação, radiações ionizantes e não ionizantes;
- Riscos biológicos: estão relacionados os microorganismos patológicos causadores de diversas enfermidades. Por exemplo: Hepatite B e C, AIDS e entre outras;

- Riscos ergonômicos: afetam às capacidades biopsíquicas do trabalhador, sendo fundamental o estudo dos instrumentos, equipamentos e posturas adotadas que geralmente provocam transtornos ósteo-músculo-ligamentares no trabalhador;
- Riscos mecânicos: são acontecimentos inesperados provocados por instrumentos que causam lesões não previstas.

Com o estudo dos riscos ocupacionais pode-se prevenir os possíveis acidentes acometidos aos profissionais que desempenham uma determinada atividade, pois de acordo com Bulhões (1976) *As ações da saúde – prevenção primária, prevenção secundária e prevenção terciária – só poderão ser planejadas e realizadas por um serviço de saúde ocupacional após a identificação e avaliação dos riscos ocupacionais existente na empresa.*

De acordo com decreto estadual 12.350/91, fica estabelecido que os profissionais de estabelecimentos que manipulem, comercializem, armazenem carne e/ou derivados deverão realizar exames periódicos anualmente, para atestar o grau de saúde e desta forma, realizar acompanhamento da saúde do trabalhador. Assim como, os resultados de exames e resultados deverão ser entregues aos funcionários. E a inspeção medica deve ser realizada quantas vezes necessárias.

A nova orientação das políticas de saúde trouxe em seu bojo a discussão a respeito da saúde do trabalhador, exigindo a introdução de novas práticas.

No que se refere à saúde em seu contexto global, a Constituição Federal Brasileira de 1988 expressa no seu artigo 196 que:

A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantindo mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução dos riscos de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção, e recuperação. (BRASIL, 1988).

Já a Lei nº. 8080 de 19 Setembro de 1990, por sua vez, afirma em seu artigo 2º.

Parágrafo 3º:

*A saúde tem como fatores determinantes e condicionantes, entre outros, alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o **trabalho**, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso a bens e serviços essenciais: os níveis de saúde da população expressam a organização social e econômica do País (BRASIL, 1990).*

Consideramos que o trabalho apresenta-se como fator fundamental para que os princípios constitucionais sejam devidamente respeitados, por tratar-se de fonte de mudanças na sociedade em direção a melhores condições de vida para toda a população.

Além disso, trabalhadores são todos aqueles, homens e mulheres que exercem atividades para sustento próprio e ou de seus dependentes, qualquer que seja sua forma de inserção no mercado de trabalho (MENDES, 2003).

Para o Ministério da Saúde, estão incluídos no grupo de trabalhadores os indivíduos que trabalharam ou trabalham como empregados assalariados e aqueles que exercem atividades não remuneradas habitualmente.

Nesta perspectiva, a Saúde do Trabalhador constitui um campo na área da Saúde Coletiva em plena construção, cujo objeto está centrado no processo saúde-doença dos trabalhadores dos diversos grupos populacionais em sua relação com trabalho. Portanto, estabelecer causas de agravo à sua saúde, reconhecer seus determinantes, estimar riscos, dar a conhecer os modos de prevenção, promover saúde. (MENDES; DIAS, 1999).

Neste contexto, os Acidentes de Trabalho ocupam destaque, uma vez que se apresenta como a concretização dos agravos à saúde em decorrência da atividade produtiva, recebendo interferências de variáveis inerentes à própria pessoa, do ponto de vista físico ou psíquico, bem como do contexto social, econômico político e da própria existência.

Notadamente, segundo a Lei nº 8213, de 24 de julho de 1991, no artigo 19, define Acidente de Trabalho:

Acidente do Trabalho é aquele que ocorre pelo o exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho dos segurados, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho.

A partir de 1967, a legislação brasileira passou a considerar também como tal os acidentes de trajeto ocorridos entre a residência e o local do trabalho, ou no intervalo das refeições.

Os acidentes do trabalho podem ser classificados, segundo a legislação brasileira, em três categorias:

- Acidente-tipo, que segundo SEGRE apud WALDVOGEL (2002), define como: são os acidentes que ocorrem no exercício do trabalho, de forma concentrada no espaço e no tempo, isto é em determinado momento e lugar;
- Doenças profissionais ou doença do trabalho: são patologias com relação direta e constante entre o trabalho que exerce e o aparecimento de doenças;
- Acidente de trajeto: são aqueles que ocorrem no momento em que o trabalhador estiver se locomovendo do trabalho para a residência e vice-versa, e nos horários das refeições.

Os trabalhadores enfrentam constantes desafios no decorrer de suas vidas no trabalho, desafios estes que proporcionam uma situação que os colocam em constante risco de sofrerem acidentes do trabalho, pois, segundo MENDES (2003).

... não apenas as situações de risco ocupacional, mas associados com as características físico-químico-biológicas presentes nos ambientes de trabalho mas também por numeroso fatores perturbadores da saúde que trazem desconforto, restringem a participação dos trabalhadores nas atividades familiares, são potencializadores de doenças, pioram a qualidade de vida, tanto no trabalho como fora dele ”.

Embora o trabalho não seja a única causa, os acidentes ocorridos no local do trabalho, decorrentes de atos intencionais ou não, de terceiros ou de companheiros do trabalho, os casos fortuitos ou decorrentes de força maior, as doenças provenientes de contaminação acidental no exercício da atividade, os acidentes ocorridos no percurso residência/local de trabalho/residência e nos horários das refeições (Carvalho Neto; Salim, 2001).

Quando se estudam os acidentes e as doenças do trabalho nas instituições, verifica-se estarem os mesmos relacionados a um conjunto de fatores casuais que vão, às vezes, de um simples comportamento inadequado do trabalhador, passando por fatores complexos ligados à organização do trabalho que, por sua vez, influenciam ou determinam as condições ambientais onde o trabalho se realiza.

Acredita-se pacificamente que sejam apontados como causas do acidente do trabalho os três fatores a seguir: 1) Fator pessoal; 2) Ato inseguro; 3) Condição do Ambiente. A causa do acidente é definida como qualquer dos três fatores, isolados ou

simultâneos que, se não forem removidos ou combatidos a tempo, conduzirão ao acidente, (BULHÕES, 1976).

Já MENDES (2003), seleciona algumas causas que desencadeiam o acontecimento do acidente do trabalho, são elas:

- *Causa Técnica*: é quando entre as causas que originam o acidente identificam-se a ineficiência ou ineficácia de proteções e dispositivos de segurança;

- *Causa Comportamental*: quando se identifica que o comportamento e/ou atitude do trabalhador tenha resultado no acidente, sendo que esta classificação deve ser acompanhada de outro critério de análise;

- *Causa Subjetiva*: quando o comportamento, em particular, está em desconformidade com aquele consolidado pela maioria de seus pares, nota-se que neste caso, as instruções de trabalho são seguidas pela grande maioria dos trabalhadores do grupo a que pertence;

- *Causa Objetiva*: é quando fica evidente que a causa do acidente origina-se a partir de uma organização do trabalho deficiente ou ineficaz, ou seja, falha no treinamento, desconhecimento ou impropriedade das instruções de trabalho, problemas na comunicação, entre outros. Neste caso, o comportamento está em conformidade com aquele consolidado pela maioria dos trabalhadores do grupo a que pertencem.

A prevenção é peça fundamental para impedir o acontecimento do acidente do trabalho, pois o ato de prevenir consiste em evitar a ocorrência de um determinado acontecimento e além dos mais a prevenção de acidentes se constitui em um direito inalienável de todos os trabalhadores, e é através da prevenção que se torna possível realizar o trabalho de forma segura, e com isso preservar a vida das pessoas em seu ambiente de trabalho.

A prevenção relacionada ao trabalho refere-se aos riscos de natureza técnica, ambiental e organizacional presentes nos diferentes processos de trabalho que pode gerar algum dano às pessoas que desempenham alguma atividade (PORTO apud MENDES, 2003).

Uma das formas de trabalhar os riscos profissionais é através da gerência desses riscos, conforme mencionado por Carvalho Neto e Salim (2001): Quando se pensa em gerência de riscos do trabalho, não se está referindo a um ato administrativo isolado e diferenciado do complexo dos demais atos de governar. A diferença não se identifica no processo, e sim no objeto a ser administrado, bem como resultados que se pretende obter.

Portanto, quando o trabalhador passa a ser agente ativo da construção do processo de saúde ocupacional, é necessário que ele não seja somente conhecedor das condições de risco a que está exposto e de seus deveres como trabalhador, como também detenha conhecimento dos seus direitos de trabalhador diante de acidentes e doenças do trabalho.

Após a identificação dos riscos, conscientização dos trabalhadores, conhecimento das condições reais de seu ambiente de trabalho, a forma mais eficaz de se evitar o acidente de trabalho é a prevenção dos riscos.

Para Porto apud Mendes (2003), existem três fases básicas de atuação da prevenção, de acordo com o momento de evolução dos próprios riscos, são elas:

- Fase de Projeto e do Planejamento: onde há um desenvolvimento de tecnologias e processos produtivos, através de suas organizações, produtos, equipamentos, materiais, postos de trabalho entre outros, que fazem parte de qualquer processo e ambiente de trabalho. É nesta fase que os riscos ainda podem ser analisados e controlados de forma preditiva, antes que se efetivem;

- Fase Operacional das Situações Reais de Trabalho: nesta fase a instituição já está em funcionamento, e as situações reais de risco são vividas pelos trabalhadores, em outras palavras, o trabalhador apesar de não ter sofrido algum acidente ou adoecido, mas os riscos estão presentes numa dada situação. Com isso as instituições serão obrigadas a controlar essas situações permanentemente, através de programas de gerenciamento de riscos existentes;
- Fase da Remediação ou Atenuação dos Riscos: esta fase se refere quando uma situação de risco se transforma num evento de risco, como um acidente ou doença, que pode gerar um determinado efeito à saúde dos trabalhadores, e as medidas de prevenção nesta fase têm como objetivo de evitar um dano de maiores proporções ocorra.

O que se deve ser discutido não é a segurança do trabalho como é posta nas obras atualmente, mas a natureza dos processos produtivos e, principalmente, da organização do trabalho. (Carvalho Neto e Salim, 2001).

No caso do trabalho em turnos, o próprio horário não-usual de trabalho pode constituir um dos fatores casuais de acidentes do trabalho e para doenças.

Os profissionais da indústria da carne, além da exposição constante a vários riscos ocupacionais, a jornada de trabalho, ou seja, o horário, como também, a duração dos turnos podem favorecer as contaminações acidentais, (MENDES, 2003).

Os profissionais que desempenham atividades em turnos diferenciados podem desenvolver transtornos e/ou distúrbios do ciclo vigília-sono devido fatores não-orgânicos (MENDES, 2003). Em decorrência desse fato, em maio de 1999 foi publicado no Diário da

União a nova regulamentação acerca das doenças profissionais e doenças relacionadas com o trabalho, regulamentando a Lei nº 8213/91. O trabalho em turnos diferenciados está incluído como agente etiológico ou fator de risco de natureza ocupacional, sendo descrito como *má adaptação organização do horário de trabalho – trabalho em turnos e trabalho noturno*. (BRASIL, 1999).

V ANÁLISE EXPLORATIVA DOS DADOS

V ANÁLISE EXPLORATIVA DOS DADOS

Após realizarmos inúmeras visitas in loco, descreveremos o local onde ocorre o abate de animais no município em estudo, onde em seguida foram utilizados uma ficha observacional e um questionário a fim de facilitar o trabalho da pesquisadora, para que dessa forma, pudéssemos analisar de forma clara e imparcial as condições ambientais do local, observando determinados segmentos tais como: estrutura física do local; dependências; recursos humanos, entre outros.

- A localização do abatedouro dá-se a uma distância entre o prédio e a via pública de 7 metros, dentro dos padrões recomendado, pois o mínimo padronizado é de 5 metros de acordo com o art. 37 lei 12.350/91, a qual servirá como base de fundamentação nos demais itens, porém a entrada não é pavimentada e encontra-se com a rede de esgoto refluindo, formando assim poças de água contaminada. A localização é de fácil acesso a transportes, pois não há barreiras na entrada.
- Nas redondezas do abatedouro não há fontes produtoras de odores, atendendo a norma técnica;
- O piso é encimentado, não há revestimento, a cor não é clara, é fácil a lavagem e resistente a abrasão e a corrosão, não há inclinação, mas existe uma vala no meio do ambiente físico para escoamento de líquido e secreções; a limpeza é realizada somente semanalmente e os materiais de limpeza de uso doméstico; a recomendação

quanto à higienização deste é que, para a facilitação desta, o piso seja de cor clara, impermeável, resistente a abrasão e corrosão. Quanto à limpeza deve ser realizada lavagem diariamente, e logo após cada abate, com produtos indicados pela vigilância sanitária, pois a concentração deste são maiores, que os de uso doméstico.

- As paredes são revestidas até a metade com cerâmica branca, à outra metade é pintada e a tinta utilizada não lavável, apresenta em alguns pontos deterioramento do revestimento; a lavagem é realizada semanalmente. As paredes, assim como, o piso e todo o equipamento utilizado devem ser lavados diariamente e convenientemente, desinfetados, de acordo com art.63;
- Os cantos são os chamados vivos, ou seja, não são arredondados. A altura do ambiente é de 03 metros respeitando assim norma técnica, que exige de no mínimo 02 metros de altura;
- Em relação à água fornecida esta é potável e as quantidades fornecidas estão dentro das normas padronizadas, existe um forno a lenha para fornecimento de água quente para escaldamento. As pias ficam localizadas no ambiente externo ao salão principal onde ocorrem as principais atividades;
- Os reservatórios de água ficam cobertos para evitar a proliferação do mosquito da dengue, com tampa apropriada, os agentes de endemias fazem visitas regulamente para averiguar a presença de larvas de mosquito;
- A iluminação artificial é precária, distribuída com lâmpadas fosforescentes em alguns pontos do teto, e a natural é insuficiente;
- A ventilação artificial é inexistente e a natural é insatisfatória;

- As portas e janelas não são vedadas e não dispõe de telas, para evitar a entrada de animais e/ou roedores;
- Possui forno, construído de cimento, num formato quadrado e sem porta, possibilitando dessa forma, a entrada de insetos e roedores, é de fácil lavagem, porém não devido ao material não há condições de realizar desinfecção;
- O teto é revestido com telhas de amianto, proibida por lei, propiciando assim, ambiente insalubre, devido à poeira que é gerada deste material. Há ainda falhas no telhamento permitindo assim a entrada de animais;
- A mesa é encimentada, é de fácil lavagem, a norma técnica recomenda que a mesa tenha tampos de materiais resistentes e impermeáveis e de fácil higienização, porém devido ao material não há como realizar a desinfecção;
- Foi percebida a presença de local reservado para receber suínos e caprinos, não havendo uma distância significativa, porém o piso é de fácil higienização;
- O curral e a pocilga onde os animais ficam a espera do abate ficam ao lado do matadouro, não havendo distância mínima, são cobertos com terra preta e devido a chuvas torna-se uma lama, dentro do recinto a recipiente para os animais saciarem a sede, portanto devido à estrutura não há como realizar a lavagem do ambiente; desrespeitando completamente o recomendado por norma técnica;
- É notável a presença de torneiras, porém as paredes que as comportam não são revestidas e não são pintadas com tinta lavável e já apresentam sinais de deterioramento;

- A rede de esgoto se faz presente em todos os locais do abatedouro, e a eliminação de dejetos ocorre na fossa séptica, não há, porém, sistema de canalização e retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispositivo de depuração artificial, consoante como determina norma técnica;
- Inexistência de sistema de refluxo de odores, contrariando norma técnica;
- Os locais reservados para armazenamento de materiais não apresentam boa estrutura física, já que oferecem iluminação e ventilação suficientes, o piso não é revestido e as paredes apresentam em processo de deterioração;
- Dispõe de dependência para depósito de materiais não comestíveis, separado do ambiente de abate por parede, de acordo com norma técnica;
- Os ganchos utilizados para pendurar as carcaças apresentam sinais de enferrujamento;
- Os materiais utilizados no abate, como os, recipientes, maquinários e utensílios apresentam sinais de envelhecimento e enferrujamento; estes ainda não apresentam identificação como recomendado no art. 62 lei 12.350, para que dessa forma se evite confusão entre os usados no transporte ou depósito de produto não comestível ou ainda utilizados na alimentação de animais, por isso, recomenda-se então utilizar a denominação COMESTÍVEIS E NÃO COMESTÍVEIS, ou seja, etiquetar os recipientes a fim de evitar confusões;
- Não existe ambiente separado para os funcionários realizar suas refeições ou mesmo para pausas e ou descanso;

- Dispõe de dependências sanitárias conforme legislação específica, com disponibilização de 02 unidades, separando assim, o uso por sexo;

Com relação aos recursos humanos foi constatado que o perfil do funcionário do abatedouro eram pessoas de baixo nível de escolaridade, sendo assim distribuído nível superior completo apenas um funcionário o que representa 17%, um funcionário possui o ensino médio completo (17%) e a grande maioria são pessoas sem nenhum grau de instrução, ou seja, não possui ao menos 01a 03 anos de estudo (66%). O sexo masculino prevaleceu como unanimidade (100%). A faixa etária encontra-se entre 22 a 30 anos, estado civil da unanimidade é casado (100%). A renda mensal de 83% dos funcionários é de um salário mínimo, apenas o profissional de nível superior, que representa 17% ultrapassa 06 salários mínimos.

Foi observado que o uso de EPI pelos funcionários é inexistente, apenas um funcionário solicita o uso, porém não é fornecido pela empresa. E este demonstrou conhecimento dos riscos a que está exposto, os demais não têm o mínimo conhecimento a respeito, a roupa utilizada em geral é pessoal, ou seja, camiseta, bermuda e sandália. Fato que fere a norma regulamentadora 06 que traz o seguinte:

A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, equipamentos de segurança individual adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento. E ainda que os funcionários fiquem responsáveis pela guarda e conservação dos mesmos (REIS, 2006).

Os EPIs utilizados na indústria de carnes e abates que deveriam ser fornecidos aos funcionários para que estes possam desempenhar suas atividades e diminuir e ou eliminar os riscos ocupacionais são de acordo com NR 06:

- Conjunto de segurança, formado por calça e blusão, para proteção dos membros superiores e inferiores contra respingos de produtos químicos, de cor clara;
- Calçados de material resistente e impermeável de cano longo para proteção contra respingos com substâncias orgânicas;
- Luvas de segurança de material resistente e impermeável, cano longo e de cor clara;
- Capuz de segurança;

Vale ressaltar ainda que, apenas a entrega os EPIs, não mostram bons resultados. Quando a empresa realiza o fornecimento sem ressaltar a importância de tais equipamentos. Esta tem como obrigação fornecer conjuntamente com o treinamento e estabelecer em cronograma educação continuada, a fim de, incutir a importância do uso de tais equipamentos de segurança.

Os funcionários exercem mais de uma função, como: vigilantes, serviços gerais, lidam com os animais e ainda participam do processo de abate;

Foi observado ainda que os funcionários fumam, cospem, escarram e fazem refeições comumente no ambiente de trabalho burlando os art. 67, 68 e 69 da referida lei 12.350/91 anteriormente.

Não há nenhum treinamento por parte do responsável técnico do local, não existe uma comissão interna de prevenção de acidentes de trabalho (CIPA), não há uma

equipe interdisciplinar responsável pelo acompanhamento da saúde psíquica e física destes trabalhadores, quando porventura algum funcionário adoce, a equipe de saúde família que abrange a área do abatedouro é que faz o atendimento, o que podemos afirmar categoricamente, não é adequado, pois, equipe de saúde da família realiza atendimentos de níveis de complexidade básicos.

VI CONCLUSÃO

VI CONCLUSÃO

Durante a realização desta pesquisa e pela curta experiência vivenciada durante o curso, foi possível percebermos como o processamento de abate de animais é complexo. Com o decorrer da coleta de dados ficou ainda mais claro, que este processo é cheio de minúcias e que o descaso com que esta atividade é desenvolvida pode resultar em consequências gravíssimas, tanto para quem manipula como para quem consome essa carne sem um bom acondicionamento.

A rotina em abatedouros consiste em tarefas estressantes e cansativas. As consequências incluem problemas músculo-esqueléticos, transmissão de zoonoses, problemas de pele e acidentes com matérias perfuro-cortantes e animais. Estes trabalhadores geralmente não são especializados, não têm controle sobre suas tarefas, e podem não estar conscientes dos determinantes que afetam sua saúde.

O grande questionamento proposto neste trabalho foi como estava sendo realizada a higienização dos ambientes que realizam este tipo de atividade e que estrutura armazena um produto tão consumido no Brasil, pois o consumo de carne bovina é considerado alto por motivos culturais e da alta produção no país.

Com o decorrer da coleta de dados, podemos perceber que parte do abate não condiz com que a lei estadual regulamenta. Muitas falhas foram encontradas, tais como:

- A estrutura física do ambiente não obedece a normas básicas, como exemplo, o distanciamento da via pública, não traz segurança contra roedores nas portas e janelas, iluminação e ventilação natural precárias;

- Os materiais se encontram em estado de deteriorização, apresentando ferrugem em alguns pontos, não há identificação para os utilizados no trato de animais e os utilizados no armazenamento dos produtos comestíveis;
- A área física não oferece conforto aos funcionários, reservando local próprio para as refeições ou mesmo descanso dos mesmos;
- O acúmulo de funções demonstra a baixa qualificação dos funcionários e o pouco interesse neste órgão por parte do gestor municipal;
- Por fim a falta treinamento, a distribuição dos EPIs; a inexistência de um serviço de atendimento multidisciplinar, afim de acompanhamento do estado físico-psíquico dos funcionários que integram o quadro de funcionários.

Toda a discussão acima leva uma questão. Como foi exposto se faz necessário uma higienização de qualidade, a fim de promover um ambiente propício para armazenar um produto que será consumido por toda uma população diariamente. No entanto, podemos perceber que isto não ocorre, mesmo tendo legislação que pode ser embasada, técnico responsável de nível superior, mas os operários mantêm a mesma idéia de muitos anos atrás, ou seja, um pensamento retrógrado e posturas profissionais inadequadas.

Sendo assim, a inadequação do estabelecimento, aliado à falta de higiene, e à inexistência de um serviço de inspeção estruturado, poderá levar ao consumo da população, um produto sem garantia de qualidade, podendo ocasionar toxi-infecções alimentares de modo geral, causar doenças graves, tais como: cisticercose, tuberculose, brucelose.

É de fundamental importância que o estabelecimento seja reformulado, para que assim, enquadre-se na legislação vigente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGOSTO, F. M. **Riscos da Prática Médica**. Porto Alegre: Dacasa, 1998, 105p.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Lei nº 8080 de 19 de Setembro de 1990**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
- BRASIL, MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **Lei 8213, de 24 de Julho de 1991**. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1999.
- BULHÕES, I. **Enfermagem no Trabalho**. Rio de Janeiro, 1976, 262p.
- COSTA, E.A.; **Vigilância Sanitária: proteção e defesa da saúde**. 2 ed. Brasília: Sobravine, 2004, p.78- 228, 269-291.
- CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia Científica**. 4. ed. São Paulo: Makron Books, 1996, p. 49 – 54, 138 – 139.
- GOES, Cristian. **Histórias dos Municípios**. Revista Cinforme Municípios. 1ed. Aracaju: globo Cochrane, 2002, p. 64 – 66.
- GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais**. 2 ed. Rio de Janeiro: Reverd, 1998.
- LOBIONDO-WOOD, G. HABER, J.; **Pesquisa em Enfermagem: Métodos, avaliação Crítica e Utilização**, 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2001, traduzido por Ivone Evangelista Cabral.
- MENDES, R. **Patologia do Trabalho**. 2 ed, São Paulo: Atheneu, 2003, p825-868.
- MENDES, R.; DIAS, E.C. **Saúde dos trabalhadores**. In: ROUQUALYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. Rio de Janeiro: Medsi, 199. p. 431 –458.
- OLIVEIRA, S. L. de. **Tratado de Metodologia Científica**, 2 ed. São Paulo: Pioneiro, 2000.

- POLIT D. F.; HUNGLER, B. P. **Fundamentos de Pesquisa em Enfermagem**. 3 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004, 487p.
- REIS, R.S. **Segurança e Medicina do Trabalho: Normas Regulamentadoras**. 1 ed. São Caetano do Sul, SP: Yendes, 2006.
- RIBEIRO, H.L. **Acidentes do Trabalho Sofrida pela Equipe de Socorrista do SAMU 192 Aracaju**. 89 f. Monografia (Bacharelado em Enfermagem). Departamento de Enfermagem e Nutrição, Universidade Federal de Sergipe, Aracaju, 2005.
- SÊCCO, I. A. O. Et Al. **Acidentes de Trabalho e Risco Ocupacionais no dia-a-dia do Trabalhador hospitalar: Desafio para a Saúde de Trabalhador**. Rio de Janeiro 2003, 98p.

APÊNCIDES

Faculdade de Administração e Negócios de Sergipe
Núcleo de Pós-graduação e Extensão de Sergipe
Curso de Pós-graduação e Extensão-NPGE
Especialização em Saúde Ocupacional com Habilitação em Enfermagem do Trabalho
Orientador: Eduardo Jorge Novaes Schoucair

APÊNCIDE A

INSTRUMENTO DE PESQUISA QUESTIONÁRIO

Observação nº. _____

Data: ____/____/____

I. Identificação do Profissional:

Iniciais: _____

Idade: _____

Sexo: M() F()

Estado Civil: Solteiro() Casado() Outros()

Grau de Instrução: Analfabeto () Fundamental incompleto ()

Fundamental completo () Ensino Médio incompleto () Ensino Médio completo ()

Ensino Superior Incompleto () Ensino Superior Completo ()

II. Equipamentos de Proteção Individual

1) O EPI é fornecido pela empresa?

Sim () Não ()

2) Em caso de sim. Quais equipamentos são fornecidos?

Bota () Luva () Máscara () óculos de proteção () Toca ()

Macacão com proteção para membros superiores e inferiores ()

Proteção auricular ()

3) Algum acompanhamento médico é realizado?

Sim () Não ()

4) Algum outro serviço de saúde é oferecido?

Sim () Não ()

5) Em caso de sim. Qual(is)?

Psicólogo () fisioterapeuta () odontólogo ()

6) Existe Comissão Interna de Prevenção de Acidentes?

Sim () Não ()

Faculdade de Administração e Negócios de Sergipe
Núcleo de Pós-graduação e Extensão de Sergipe
Curso de Pós-graduação e Extensão-NPGE
Especialização em Saúde Ocupacional com Habilitação em Enfermagem do Trabalho
Orientador: Eduardo Jorge Novaes Schoucair

APÊNCIDE B

INSTRUMENTO DE PESQUISA FICHA DE OBSERVAÇÃO

Observação nº. _____

Data: ____/____/____

I. Itens a serem observados:

1. Localização

Itens norteadores:

- Distanciamento de vias públicas;
- Localização de fácil acesso para o deslocamento de transportes;

2. Quais as condições estruturais do local

Itens norteadores:

2.1 Piso

- Integridade;
- Lavável e de fácil desinfecção;
- Levemente inclinado para facilitar o escoamento de águas residuais;
- Impermeável;
- Resistente a abrasão e corrosão;

2.2 Paredes

- Tipo de revestimento nas paredes;
- Lisas, impermeáveis e de cor clara;
- Cantos e ângulos arredondados;
- Revestimento lavável e de fácil desinfecção;
- Parapeitos das janelas chanfrados;

2.3 Condições da Água

- Presença de pias;
- Presença de água encanada;
- Presença de reservatório de água potável;
- 800 litros para bovinos;
- 500 litros para suínos;
- 200 litros para ovinos e caprinos;
- 30 litros para aves;
- 06 litros por litro de leite produzido;
- Disponibilização de água quente;

2.4 Condições de iluminação artificial

2.5 Condições de iluminação natural

2.6 Condições de ventilação

2.7 Disponibilização de proteção e todas as janelas

- Todas as entradas e janelas devem ser protegidas contra a entrada de insetos, roedores e qualquer outro tipo de animal;

2.8 Disponibilização de forno

- Construído de material impermeável resistente a umidade e a vapores, de modo a evitar acumulo de sujeiras;
- De fácil lavagem e desinfecção;

2.9 Disponibilização de mesa

- Material resistente e impermeável;
- De fácil limpeza e desinfecção;

2.10 Currais e pocilgas

- Pavimentados, com leve declínio no sentido dos ralos;
- Devem ser providos de bebedouros para que os animais utilizem;
- Fácil lavagem e desinfecção;

2.11 Disponibilização de local para lavagem de bota

2.12 Disponibilização da rede de esgoto

- Dispositivo que evite refluxo de odores e a entrada de roedores;
- Ligação a sistema de escoamento e instalação para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;
- Depuração artificial de águas servidas;

- 2.13 Disponibilização de sanitários para os funcionários
- 2.14 Disponibilização de local para guardar materiais como embalagens, material de limpeza e outros utilizados no abatedouro
- 2.15 Disponibilização de dependências para ser utilizado como escritório pela administração

II Como é realizada a limpeza?

- 3.1 A quais funcionários ficam encarregados a limpeza?
- 3.2 Como são preparados os instrumentais Ante e Pos-Mortem morte dos animais?
- 3.3 Tipo de limpeza mecânica e/ou química?
- 3.4 Uso de desinfetante utilizado na limpeza da estrutura física e nos instrumentais usados no abate?
- 3.5 Qual a frequência de lavagem do ambiente?

Faculdade de Administração e Negócios de Sergipe
Núcleo de Pós-graduação e Extensão de Sergipe
Curso de Pós-graduação e Extensão-NPGE
Especialização em Saúde Ocupacional com Habilitação em Enfermagem do Trabalho
Orientador: Eduardo Jorge Novaes Schoucair

APÊNDICE C

TERMO DE SOLICITAÇÃO DE CAMPO

Ilma.

Secretaria de Saúde

Cristinápolis,

Prezada Senhora,

Venho por meio deste, solicitar a V.S. ^a permissão para Maria Agda Alves de Andrade, aluna da pós-graduação em Saúde Ocupacional com Habilitação em Enfermagem do trabalho, da Faculdade de Administração e Negócios FANESE, proceda a levantamentos de dados através de entrevista com os funcionários do abatedouro municipal na primeira quinzena do mês de agosto do corrente ano.

A coleta de dados será realizada pela acadêmica, para fins de elaboração da Monografia de Conclusão de Curso, intitulado **“Levantamentos das Condições de Higiene no Abatedouro Municipal”**.

Atenciosamente,

Maria Agda Alves de Andrade

Aracaju, 25 de julho de 2007.

Ilma. Sra. Solange da Gama Pinheiro

Secretaria de Saúde Municipal de Cristinápolis

Faculdade de Administração e Negócios de Sergipe
Núcleo de Pós-graduação e Extensão de Sergipe
Curso de Pós-graduação e Extensão-NPGE
Especialização em Saúde Ocupacional com Habilitação em Enfermagem do Trabalho
Orientador: Eduardo Jorge Novaes Schoucair

APÊNDICE D

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARCIDO (TCE)

Eu, _____, RG _____,
declaro que a pesquisa sobre o tema: “Condições de Higiene do Abatedouro Municipal”,
que tem como objetivo investigar as condições de higiene no abatedouro municipal. E
concordo em responder o questionário ao pesquisador. Estou ciente de que tenho direito a
esclarecimentos sempre que estes se fizerem necessários, tenho a liberdade de recusar a
participar desta pesquisa, e que mesmo aceitando e assinado este termo tenho o direito de
excluir este consentimento em qualquer fase do processo, sem que isso resulte em algum
prejuízo; e de que serão garantidos minha privacidade e sigilo quanto à minha identidade e
imagem, de acordo com a Resolução nº 196, item IV, de 10 de outubro de 1996/ Conep.
Declaro consentir livremente em participar da pesquisa e permito que o pesquisador utilize
os resultados da análise dos dados coletados, inclusive para publicação.

Cristinápolis, ____ de _____, de 2007.

Sujeito da Pesquisa

Maria Agda Alves de Andrade (Pesquisadora)
Fone: 8102 2207 // 9961 5678

ANEXOS

CAPÍTULO V- HIGIENE

Artigos da Lei Estadual 12.350/91:

Art.61- Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo o SIPOA, determinar o tratamento artificial.

Art.62- Toda a mobília, maquinário e veículos devem ser utilizados denominações como comestíveis e não comestíveis, para evitar confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art.63- Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria devem ser lavados diariamente e conveniente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIPOA.

Art.64- Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de quaisquer insetos e mosquitos ou animais prejudiciais, agindo-se de forma cautelosa quanto ao emprego de venenos, cujo uso é permitido em estabelecimentos e locais de coleta de matéria prima.

Art.65- Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis desde o recebimento até a embalagem, devem usar EPI.

Art.66- O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, vestuários e instrumentos com antissépticos apropriados.

Com relação à higiene do ambiente físico, fica terminantemente proibido ao funcionário:

Art.67- É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam os trabalhos, guardar materiais, roupas estranhos a finalidade do local.

Art.68- É proibido cuspir, ou escarrar em qualquer dependência do trabalho.

Art.69- É proibido fumar nas dependências do estabelecimento.

Art.70- Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Estadual deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 71- os pisos e paredes das instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas forem necessárias.

Parágrafo Único- o SIPOA poderá, em qualquer ocasião, exigir, desde que julgue necessária, a caiação, pintura e demais medidas de higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e seus anexos.

Art.72- As caixas de sedimentação de substancias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Com relação ao abastecimento de água fica estabelecido:

Art.76- Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante a quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração,

tratamento e distribuição devem ser fixados pelo SIPOA, por ocasião da aprovação do projeto.

Art. 77- A distribuição da rede de esgoto, compreendendo canaletas ralos sinfonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros é fixada pelo SIPOA, em cada estabelecimento.

Art.78- Os recipientes utilizados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida pelo SIPOA, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único- Os estabelecimentos devem ter em seu estoque, desinfetantes aprovados pelo SIPOA, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art.82- As câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 84- Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIPOA, é obrigatória a existência de vários depósitos de água fervente ou com descarga de vapor, para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.