



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ARARAS  
“DR. EDMUNDO ULSON”**

**PROPOSTA DE TREINAMENTO SOBRE A IMPORTÂNCIA DO  
USO DE EPI PARA COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**BRUNA SANTOS ZANON**  
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
1515213

ARARAS-SP

2021

BRUNA SANTOS ZANON

**PROPOSTA DE TREINAMENTO SOBRE A IMPORTÂNCIA DO  
USO DE EPI PARA COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para conclusão do curso graduação em Nutrição do Centro Universitário de Araras "Dr Edmundo Ulson". UNAR.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Esp. Raquel Poiatti Factor.

Coorientadora: Prof<sup>a</sup>. Ma. Jaqueline Nascimento Moreira.

ARARAS-SP

2021

## **TERMO DE APROVAÇÃO**

BRUNA SANTOS ZANON

### **PROPOSTA DE TREINAMENTO SOBRE A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI PARA COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário de Araras “Dr. Edmundo Ulson” – UNAR, como requisito à obtenção do título de Nutricionista, pela seguinte banca examinadora:

---

Prof<sup>ª</sup>. Esp. Raquel Poiatti Factor.

---

Prof<sup>ª</sup>. Ma. Jaqueline Nascimento Moreira.

---

Cristiane Buzo.

Araras, 16 de dezembro de 2021

**“Nós somos os campeões, e nós continuaremos lutando até o fim.”**

Freddie Mercury.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por concluir mais esta etapa na minha vida, por me dar muita garra e sabedoria.

A toda minha família, em especial ao meu pai, que sempre me deu força e coragem, confiou em meu potencial e nunca fez com que eu desistisse dos meus sonhos. A minha mãe (*in memory*), uma mulher guerreira e batalhadora, que mesmo lá de cima sempre esteve comigo e estaria muito orgulhosa neste momento. Também aos meus avós, que renunciaram a tudo para cuidar de mim, são meus exemplos de luta e coragem.

Aos meus professores, por todos os ensinamentos e experiências durante 4 anos de graduação, em especial a minha orientadora, Raquel Poiatti Factor e minha coorientadora, Jaqueline Nascimento Moreira, por toda ajuda e paciência, e que também me apoiaram quando eu mais queria desistir.

A minha amiga de graduação, Suellen Drezano, que sempre esteve comigo em todos os momentos, tantos bons e ruins, que enfrentou todas as dificuldades e nunca soltou a minha mão.

A todos os meus amigos, em especial, Nathalia Minieri, que apareceu na minha vida quando eu mais precisava. Obrigada por estar na minha trajetória, amiga.

Por fim, a todas as minhas amigas, Larissa Bezerra, Mariana Oliveira e Gabriela Esteves, que foram minhas companheiras de van. Irei levar para sempre essa amizade em meu coração.

## RESUMO

Os programas de treinamentos para manipuladores de alimentos são essenciais e eficazes para propagar conhecimentos e proporcionar mudanças qualitativas. O objetivo deste trabalho foi avaliar propostas de treinamento sobre a importância do uso de EPI para colaboradores de uma UAN. A metodologia abordada consiste em uma revisão de literatura e o desenvolvimento de uma proposta de treinamento. É dever do nutricionista detectar as áreas de risco ocupacional dentro da UAN. A pesquisa teve como finalidade elaborar um material com proposta de treinamento para os colaboradores.

**Palavras-chave:** EPI, treinamento, UAN.

## **ABSTRACT**

The food manipulators training programs are essential and effective to spread knowledge and make qualitative changes. The goal of this work was to elaborate training methods about the importance of the use of IEP to FNU collaborators. The methodology used was based on literature revision and the development of a training proposal. It is the nutritionist's work to detect the occupational risk areas inside a FNU. This research's goal was to elaborate a material with a training proposal for collaborators.

**KEYWORDS:** IEP, treinamento, FNU.

## LISTA DE ABREVIATURAS

- ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- CA: Certificação de Aprovação.
- DTA: Doença Transmitida por Alimentos.
- DSST: Departamento de Saúde e Segurança do Trabalho.
- EPI: Equipamento de Proteção Individual.
- MTE: Ministério do Trabalho e Emprego.
- MTPS: Ministério do Trabalho e Previdência Social.
- OMS: Organização Mundial da Saúde.
- PAT: Programa de Alimentação do Trabalhador.
- PNAN: Programa Nacional de Alimentação e Nutrição.
- POP: Procedimento Operacional Padronizado.
- SIT: Secretaria de Inspeção do Trabalho.
- UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição.



## SUMÁRIO

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1 INTRODUÇÃO.....             | 00 |
| 2 JUSTIFICATIVA.....          | 00 |
| 3 OBJETIVOS.....              | 00 |
| 4 METODOLOGIA.....            | 00 |
| 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO..... | 00 |
| 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....   | 00 |
| REFERÊNCIAS.....              | 00 |
| ANEXOS.....                   | 00 |
| APÊNDICES.....                | 00 |

# 1 INTRODUÇÃO

Ao decorrer dos anos, o setor de alimentação coletiva no Brasil vem crescendo grandemente, essencialmente no mercado de refeições coletivas e de cozinhas industriais. Devido ao ritmo de vida moderna da maioria dos brasileiros, o número de refeições fora de casa teve aumento. Com tudo, grandes empresas, focando no lucro, acabaram terceirizando a alimentação de seus funcionários, o que possibilita que o mercado de refeições coletivas se mantenha em constante desenvolvimento (TIBURCIO, *et al.*, 2020).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são áreas que fazem parte do setor de alimentação coletiva, visando administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas, dentro do protótipo higiênico sanitário. Para tornar o processo mais ágil e eficiente, vários fatores são empregados nas unidades, como maior número de operadores, técnicas de preparo, equipamentos que potenciam as operações, técnicas de preparo e infraestrutura da UAN. Por mais que a tecnologia favoreça a produção, o setor ainda depende muito da mão de obra dos manipuladores para a aquisição de um produto de qualidade (TIBURCIO, *et al.*, 2020).

Em 1976 foi implantado o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), como parte do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), proporcionando uma alimentação para os trabalhadores e preocupando-se em melhorar o aporte energético. O PAT tem como objetivo principal aprimorar as condições nutricionais dos trabalhadores, promovendo resultados positivos na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade (BANDONI, BRASIL, JAIME, 2006).

Uma das condições essenciais para promoção e manutenção da saúde é a qualidade higiênico sanitária dos alimentos, onde deve-se obter o controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia produtiva dos alimentos. Ou seja, os atributos de qualidade dos alimentos provocam a adoção de medidas preventivas higiênico sanitária e de controle dos alimentos desde sua origem até o consumo do alimento. Assim, convém aos setores produtivos de alimentos adotarem as medidas preventivas necessárias, com a inclusão de boas práticas de higiene, para que a produção proporcione produtos seguros para seu consumo. Além de que, é de extrema importância

capacitar os manipuladores para uma prática correta da manipulação dos alimentos, conscientizando-os sobre a responsabilidade na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (HILBIG, 2012).

No ambiente onde são manipuladas as refeições, é muito comum ocorrer contaminação entre alimentos e isto está associado a falta de conhecimentos ou à negligência dos manipuladores. Os operadores devem estar qualificados, com treinamentos de Boas Práticas em dia, para contribuir com a qualidade higiênico sanitária e o aperfeiçoamento das técnicas e processamentos utilizados (STEFANELLO, LINN, MESQUITA, 2009).

É essencial que os manipuladores sejam capacitados e que tenham o conhecimento necessário ao desenvolvimento de habilidades específicas na área de alimentos, com o objetivo de adaptar o processamento e a manipulação dos alimentos de acordo com as normas atuais. O treinamento deve ser um processo frequentemente regular e planejado, contendo técnicas de preparo, forma correta de armazenamento dos produtos, higiene e segurança alimentar (STEFANELLO, LINN, MESQUITA, 2009) (SACCOL, *et al.*, 2006).

Para garantir a segurança e saúde do trabalhador, a legislação trabalhista brasileira presume a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), onde sua função é neutralizar ou atenuar qualquer risco em que o funcionário fique exposto, colaborando com a sua saúde e bem-estar. Ainda assim, ocorrem inúmeros acidentes ocupacionais ao ano no Brasil e muitos deles devido ao não cumprimento das obrigações (TIBURCIO, *et al.*, 2020).

Portanto, de acordo com a Norma Regulamentadora nº6 (NR-6), do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), o Equipamento de Proteção Individual (EPI) é considerado todo dispositivo ou produto de uso individual utilizado pelos trabalhadores, determinando a proteger de riscos suscetíveis que possam ameaçar a segurança e a saúde no trabalho (BRASIL, 2001). Através dessa norma, é responsabilidade que a empresa forneça gratuitamente EPIs adequados ao risco, em perfeito estado de funcionamento e conservação para todos os colaboradores. Caso estes estejam danificados ou extraviados, é

necessário que faça a substituição imediata do equipamento (PICCHI, MATIAS, SPINELLI, 2019).

Por meio dessa norma, tornou-se obrigatório que toda empresa forneça EPIs adequados ao risco, em ótimo estado de conservação e funcionamento para todos os colaboradores. É importante que faça a substituição do equipamento o mais rápido possível caso esteja danificado ou tenha sido extraviado, cumprindo as normas de segurança oficiais (PICCHI, MATIAS, SPINELLI, 2019).

Vale ressaltar que, de acordo com a NR-6, os EPIs de fabricação nacional ou internacional, só poderão ser utilizados com a identificação do Certificado de Aprovação (CA), expedido pelo órgão nacional capacitado em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). Nesse momento, o CA é emitido pelo Departamento de Saúde e Segurança no Trabalho (DSST), da Secretaria de Inspeção do Trabalho (SIT), do Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social. Portanto, de acordo com a NR-6, os EPIs devem ser testados e aprovados com o devido CA, para fornecer aos trabalhadores, independentemente de seu regime de contratação (MACHADO, 2017) (TRENTIN, SOSTIZZO, 2016).

## **2 JUSTIFICATIVA**

Considerando o novo estilo de vida da população, as empresas estão optando cada vez mais em oferecer aos colaboradores as refeições em seu próprio local de trabalho. Desse modo, as empresas de alimentação coletiva estão se aperfeiçoando progressivamente para ofertar uma refeição de boa qualidade aos funcionários e que seja de baixo custo aos empresários (WARKEN, 2014).

Nesta perspectiva, o presente trabalho teve como objetivo analisar o uso adequado dos Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs), verificar se há disponibilidade deles, baseado na preocupação da saúde do trabalhador. Portanto, a partir dos resultados adquiridos, foi proposto um treinamento sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) com a finalidade de prevenir prejuízos à saúde do colaborador (FERREIRA, SIMON, TASCA, 2015).

## **3 OBJETIVOS**

### **3.1 Objetivo Geral**

Avaliar, através de uma revisão bibliográfica, propostas de treinamento sobre a importância do uso de EPIs para colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

### **3.2 Objetivos Específicos**

- Reforçar as Boas Práticas de manipulação de alimentos para segurança do trabalho;
- Destacar a importância do uso de EPI dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Elaboração de uma proposta de treinamentos para colaboradores em um serviço de alimentação.

## **4 METODOLOGIA**

Este estudo trata-se de uma revisão de literatura realizada entre o mês de novembro de 2021. As bases de pesquisas foram Google Acadêmico, PubMed e SciELO estas escolhidas em virtude de reconhecimento no contexto científico e por serem portais importantes para um grande acervo de pesquisas. A busca foi realizada com base nos descritores: Equipamento de Uso Individual (EPI), Certificado de Aprovação (CA) e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Foi utilizado como critérios de inclusão, artigos publicados em português.

Foram encontrados aproximadamente 32 artigos para leitura e selecionados 19 artigos para a revisão deste trabalho que contém bibliografias com janela de tempo entre 2001 e 2020.

### **Crítérios de Exclusão**

Os artigos excluídos da revisão de literatura foram: treinamentos ultrapassados, EPIs utilizados em outras áreas e artigos acadêmicos que eram contraditórios ao tema proposto.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 5.1 Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

O PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) tem como objetivo melhorar o estado nutricional dos trabalhadores, promovendo retorno positivo na qualidade de vida, na diminuição de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade (BANDONI, BRASIL, JAIME, 2006).

O PAT não oferece somente benefícios para os colaboradores, mas para as empresas, contribuindo para a redução do absenteísmo (atraso e faltas), diminuição da rotatividade, maior integração entre os funcionários e a empresa, aumento da produtividade, entre outros benefícios. Inclusive, reduz as despesas e investimentos para o governo em relação a área da saúde, promovendo o desenvolvimento de atividades econômicas e o bem-estar social. Desta forma, o PAT é uma plataforma de complementação alimentar nos quais envolvem o governo, empresas e trabalhadores onde compartilham benefícios e responsabilidades (MATTOS, 2008).

Segundo o PAT, o almoço e jantar necessitam conter em torno de 600-800 Kcal. O desjejum e o lanche da tarde, que são refeições menores, precisam conter aproximadamente 300-400 Kcal, com o percentual calórico de aproximadamente 6%. Além de que, o cardápio precisar ser nutricionalmente equilibrado, cujo a quantidade ofertada de alimentos deve ser verificada, ofertando a inclusão de alimentos de cada grupo alimentar (ROCHA, *et al.*, 2014).

É importante que contenha a avaliação da distribuição entre os macronutrientes em cardápios para aprimorar produtividade e qualidade de vida dos colaboradores, visto os requisitos do PAT, as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS), para a precaução de doenças crônicas não transmissíveis e a qualidade de uma alimentação balanceada (ROCHA, *et al.*, 2014).



## **5.2 Manipulação de Alimentos**

O risco de contaminação dos alimentos pode ter início na produção da matéria prima e se desdobra entre as etapas de transporte, recepção e armazenamento. Dentro da unidade, durante a manipulação, corre o risco de ter contaminação devido a situações escassas de higiene dos manipuladores, equipamentos, utensílios, ambientais e armazenamento inadequado de produtos prontos para consumo (STEFANELLO, LINN, MESQUITA, 2009).

Encontra-se em condições favoráveis as contaminações e os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), devido às práticas inadequadas de manipulação. É dever das UANs buscarem meios seguros para diminuir as situações inadequadas de manipulação de alimentos, traçando medidas preventivas contra as contaminações microbiológicas (HILBIG, 2012).

O Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos, ligado ao Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), regulamentados por intermédio da resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e o sistema de Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC) formam os programas de segurança alimentar que podem ser empregados no setor de produção de refeições. Juntamente, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os manipuladores de alimentos devem ser orientados sobre higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A qualificação deve ser validada mediante documentação (BRASIL, 2004).

Ao serem introduzidos estes programas, o controle de qualidade será mais efetivo mediante aos processos de manipulação nos serviços de alimentação, tanto em restaurantes comerciais quanto em UANs, garantindo alimentos seguros aos consumidores (HILBIG, 2012).

## **5.3 Equipamento de Proteção Individual (EPI)**

São considerados Equipamentos de Proteção Individual (EPI) as luvas, máscaras, protetores auriculares, óculos, calçados, vestimentas, etc. Após os equipamentos serem aprovados pela autoridade administrativa, já podem ser expostos à venda (GUIMARÃES, RAYMUNDO, 2019).

Como forma de comprovação que os EPIs foram entregues para os colaboradores, é necessário que as empresas elaborem a ficha de entrega. O documento precisa conter os dados da empresa, do funcionário e dos EPIs, contendo a assinatura do trabalhador. Caso haja danos aos equipamentos, é responsabilidade da empresa substituí-los. De outro modo, a guarda e a conservação dos EPIs são deveres do colaborador. Para impedir acidentes, é necessário que a empresa e os trabalhadores assumam o compromisso da prevenção (CORREIA, 2019).

Independente se o indivíduo seja funcionário ou proprietário da empresa, é de extrema importância a utilização de EPIs adequado, pois o mesmo irá colaborar para um ambiente de trabalho seguro e saudável a todos os colaboradores da empresa (SANTOS, MELLO, 2019).

#### **5.4 Certificado de Aprovação (CA)**

Segundo o art. 167 da CLT, o Equipamento de Proteção Individual (EPI), de fabricação nacional ou importado, poderá ser colocado à venda ou utilizado somente com a indicação do Certificado de Aprovação (CA), deliberado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Previdência Social (MTPS) (SANTOS, MELLO, 2019).

Cada EPI deverá apresentar em caracteres indelévels e visíveis, o nome comercial do fabricante da empresa, lote de fabricação e o número do Certificado de Aprovação (CA). Se o EPI for importado, deve constar o nome do importador, o lote de fabricação e o número do CA (SANTOS, MELLO, 2019).

Portanto, como analisado, pode-se afirmar que o CA é obrigatório para todo tipo de EPI. É muito importante ressaltar a importância do CA, pois, se o equipamento não possuir essa certificação, não servirá como prova para diminuir o agente nocivo, levando a empresa a uma penalização (TRENTIN, SOSTIZZO, 2016).

## **5.5 Treinamento**

A higiene dos alimentos é caracterizada pelos procedimentos nos quais os alimentos tornam-se higienicamente e sanitariamente apropriado para o consumo. É de extrema importância que haja uma capacitação para os manipuladores, com conhecimentos técnicos e práticos necessários para o desenvolvimento de habilidades específicas no setor alimentício (STEFANELLO, LINN, MESQUITA, 2009).

É dever do nutricionista, como administrador, detectar as áreas de risco ocupacional dentro da UAN, considerando a importância do conhecimento e controle dos riscos (PICCHI, MATIAS, SPINELLI, 2019). Para poder evitar erros e riscos, o treinamento tem de ser desenvolvido e aplicado corretamente, contendo atividades práticas supervisionada e com correção imediata. Existe também o treinamento de reciclagem que tem como finalidade lembrar e fixar a cultura dos hábitos de segurança (NEPOMUCENO, 2004).

Seja qual for o número de colaboradores, é possível obter melhorias nas condições higiênicas de manipulação de alimentos, contanto que haja implementação de mecanismos de motivação, treinamento e monitoramento do trabalho do manipulador, pois, sabe-se que o trabalho repetitivo das tarefas e a falta de incentivo possibilitam a redução gradativa do controle de qualidade, englobando as Boas Práticas (SACCOL, *et al.*, 2006).

## **5.6 Proposta de Treinamento**

Como proposta de treinamento, será elaborado e aplicado um formulário com 10 (dez) questões para os colaboradores preencherem, para avaliar o nível de conhecimento em relação ao uso de EPIs (APÊNDICE A).

Em seguida, haverá uma roda de conversa realizado pela nutricionista da unidade, onde será abordado a importância do uso de EPIs dentro de uma UAN e quais os riscos que pode acometer caso o trabalhador não faça o uso corretamente.

Por fim, será entregue um manual para cada colaborador sobre “A Importância do Uso de EPIs em uma UAN” (APÊNDICE B).

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os programas de treinamentos para manipuladores de alimentos são essenciais e eficazes para propagar conhecimentos e proporcionar mudanças qualitativas. Somente através destes programas, haverá mais informações e conscientização entre os manipuladores, aperfeiçoando as Boas Práticas e ofertando alimentos seguros e de qualidade nutricional.

O treinamento é a base para a implementação de qualquer material de segurança alimentar. Portanto, é essencial treinar, educar ou reeducar os colaboradores de estabelecimentos que estão implantados nos setores de alimentação. Colocando o conhecimento em prática, é que se conseguirá produzir e ofertar alimentos seguros ao consumidor.

Para garantir a saúde e a qualidade de vida e trabalho dos colaboradores, é necessário aplicar treinamentos regularmente com a supervisão do nutricionista da unidade, com a exigência do uso de equipamentos de proteção, conscientizando-os da sua importância e prevenção.

A presente pesquisa teve como sugestão apresentar de forma breve e sucinta uma proposta de treinamento sobre importância do uso de EPIs para colaboradores, promovendo medidas preventivas em uma UAN.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BANDONI, Daniel Henrique. BRASIL, Bettina Gerken. JAIME, Patrícia Constante. **Programa de Alimentação do Trabalhador: Representações Sociais de Gestores Locais.** Rev. Saúde Pública. São Paulo, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/DdfFBR8yVWMS8vrStdTQP3q/?lang=pt>. Acesso: 20 de novembro de 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde – ANVISA. Resolução nº 216 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso: 23 de novembro de 2021.

BRASIL. Ministério do Trabalho E Emprego. **NR-6** – Programa de Controle Médico de Segurança Ocupacional. Normas Regulamentadoras de da Secretaria de Segurança no Trabalho. 2001. Disponível em: <file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/nr-06.pdf>. Acesso: 20 de novembro de 2021.

CORREIA, Fabiana Lima Menezes. **A Importância do Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), na Construção Civil.** Trabalho de Conclusão de Curso – Bacharel em Engenharia Civil (UNIRB). Aracaju/SE, 2019. Disponível em: <file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/TCC.pdf>. Acesso: 23 de novembro de 2021.

FERREIRA, Áline Mayara. SIMON, Karoline Fontana. TASCA, Cassiani Gotâma. **Segurança no Trabalho: O Uso Efetivo dos EPI's pelos Colaboradores em uma UAN de um Município do Sudoeste do Paraná.** Rev. Simbio-Logias. Chapecó/SC, 2015. Disponível em: [file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/seguranca\\_no\\_trabalho\\_uso\\_efetivo\\_dos\\_epis.pdf](file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/seguranca_no_trabalho_uso_efetivo_dos_epis.pdf). Acesso: 23 de novembro de 2021.

GUIMARÃES, Yuri da Silva. RAYMUNDO, Júlio César. **A Obrigatoriedade do Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI)**. Graduação em Tecnologia em Gestão Portuária – FATEC Rubens Lara. Baixada Santista/SP, 2019. Disponível em: <file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/20191204164236.pdf>. Acesso: 23 de novembro de 2021.

HAGEN, Martine Elisabeth Kienzle. SOLTYS, Aurélia Ana. VALMORBIDA, Julia Luzzi. LOUZADA, Maria Laura da Costa. ZANI, Valdeni Terezinha. **O Uso de Equipamentos de Proteção Individual pelos Funcionários de Unidade de Alimentação e Nutrição de um Hospital Público do Sul do Brasil**. Nutrição Brasil. Porto Alegre, 2012. Disponível em: <https://docplayer.com.br/70195674-O-uso-de-equipamentos-de-protecao-individual-pelos-funcionarios-de-unidade-de-alimentacao-e-nutricao-de-um-hospital-publico-do-sul-do-brasil.html>. Acesso: 23 de novembro de 2021.

HILBIG, Josiane. **Operacionalidade do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Recomendações para sua Aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/100647>. Acesso: 20 de novembro de 2021.

MACHADO, Angela Aparecida. **Eficiência de Equipamentos de Proteção Individual com Certificado de Aprovação, Contra Caldas Aquosas e Oleosas de Malathion Usadas em Nebulização**. Tese de Doutorado – UNESP. Jaboticabal/SP, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/150966>. Acesso: 20 de novembro de 2021.

MATTOS, Priscila Fonte. **Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)**. Cadernos UniFOA. Volta Redonda/RJ, 2008. Disponível em: <https://revistas.unifoa.edu.br/cadernos/article/view/909/843>. Acesso: 23 de novembro de 2021.

NEPOMUCENO, Mariana Marques. **Riscos Oferecidos à Saúde dos Trabalhadores de uma Unidade em Alimentação e Nutrição (UAN)**. Universidade de Brasília – Especialização em Qualidade em Alimentos. Brasília/DF, 2004. Disponível em: [file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/2004\\_MarianaMarquesNepomuceno.pdf](file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/2004_MarianaMarquesNepomuceno.pdf). Acesso: 23 de novembro de 2021.

PICCHI, Alessandra Varanda. MATIAS, Andrea Carvalheiro Guerra. SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Uso e Conservação de Equipamentos de Proteção Individual (EPIS) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar**. Revista Univap. São José dos Campos/SP, 2019. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/389>. Acesso: 20 de novembro de 2021.

ROCHA, Marianne Pinheiro. MATIAS, Andrea Carvalheiro Guerra. SPINELLI, Mônica Glória Neumann. ABREU, Edeli Simioni. **Adequação dos Cardápios de uma Unidade de Alimentação em Relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador**. Rev. Univap. São José dos Campos/SP, 2014. Disponível em: <file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/211-Texto%20do%20Artigo-1744-1-10-20140822.pdf>. Acesso: 29 de novembro de 2021.

SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. RUBIM, Bibiana de Almeida. MESQUITA, Marizete Oliveira. WELTER, Liciane. **Importância de Treinamento de Manipuladores em Boas Práticas**. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde.



Santa Maria/RS, 2006. Disponível em:  
file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/906-2794-1-PB.pdf. Acesso: 25 de novembro de 2021.

SANTOS, Natanael Porto. MELLO, Yuri. **A Importância do Uso de EPI na Prevenção de Acidentes para o Líder Militar**. Monografia – Bacharel em Ciências Militares. Resende/RJ, 2019. Disponível em:  
file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/6046.pdf. Acesso: 23 de novembro de 2021.

STEFANELLO, Cláudia Luísa. LINN, Débora Schmidt. MESQUITA, M. O. **Percepção sobre Boas Práticas por Cozinheiras e Auxiliares de Cozinha de uma UAN do Noroeste do Rio Grande do Sul**. Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI. Rio Grande do Sul, 2009. Disponível em:  
chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Fwww2.reitoria.uri.br%2F~vivencias%2FNumero\_008%2Fartigos%2Fartigos\_vivencias\_08%2Fartigo\_37.pdf&clen=147516&chunk=true. Acesso: 20 de novembro de 2021.

TIBURCIO, Rebeca Galhardo. AZEVEDO, Daniel Inácio Peixoto Domingues. MARINHO, Bruna Laiza Silva. BINOTI, Mirella Lima. **Uso de Equipamentos de Proteção Individual por Manipuladores de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição**. HU Revista. Minas Gerais, 2020. Disponível em:  
https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/30175. Acesso: 20 de novembro de 2021.

TRENTIN, Maicon Lopes. SOSTIZZO, César Augusto. **A Importância do EPI e do Certificado de Aprovação (CA) para o Servidor Público Estatutário**. Curso de Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho. São Leopoldo/RS, 2016. Disponível em:

<http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/6116?show=full>.

Acesso: 20 de novembro de 2021.

WARKEN, Débora. Planejamento de Custos em Restaurantes Industriais. Trabalho de Conclusão de Curso – UNOESC. Videira/SC, 2014. Disponível em: <file:///C:/Users/Bruna%20Zanon/Downloads/Monografia-D%C3%A9bora-Warken.pdf>. Acesso: 23 de novembro de 2021.

## APÊNDICES

### APENDICE A – FORMULÁRIO SOBRE O USO DE EPI.

Fonte: Qconcursos.

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Tema:                    |          |
| Nome:                    |          |
| Local:                   | Data:    |
| Responsável Treinamento: | Duração: |

1. A respeito dos equipamentos de proteção Individual - EPI e das medidas de proteção coletiva, assinale a afirmativa correta.

- a) A obrigatoriedade da solicitação do EPI é do empregado.
- b) Durante as medidas de proteção coletiva, o EPI não é obrigatório.
- c) Os EPI e os equipamentos para proteção coletiva devem ser produzidos pela própria empresa.
- d) Os EPI não podem ser postos à venda sem certificado de aprovação.
- e) O INMETRO deve aprovar os EPI e as medidas de proteção coletiva.

2. A empresa **NÃO** é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:

- a) Sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho.
- b) Mesmo que as medidas de ordem geral ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho.
- c) Enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas.
- d) Para atender a emergências.

3. A respeito dos Equipamentos de Proteção Individual, pode-se afirmar corretamente que:

- a) A responsabilidade de compra de um EPI é do empregado, enquanto a responsabilidade pela guarda e armazenamento é do empregador.
- b) Os EPIs podem e devem ter o seu uso coletivizado entre os vários trabalhadores, estimulando seu empréstimo entre colegas, desde que mantidos os cuidados em seu uso e armazenamento.
- c) Devem ser utilizados durante o exercício profissional, apenas para a finalidade à qual se destina.
- d) Em caso de qualquer alteração que torne um EPI impróprio para uso, o empregado deve se responsabilizar por sua reposição e manutenção.
- e) Seu uso não é uma exigência imposta pelo empregador, mas uma recomendação, ficando o empregado responsável por qualquer acidente ocorrido, caso o EPI não seja utilizado.

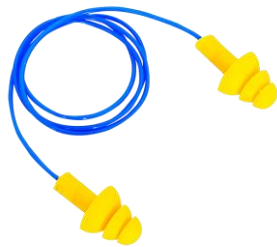
4. São deveres dos funcionários quanto aos Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs):

- a) Instruir e treinar quanto ao uso dos EPIs.
- b) Manter a conservação e usar os EPIs.
- c) Prover os EPIs adequados ao trabalho.
- d) Repor os EPIs que apresentarem defeitos.

5. A segurança do trabalho prevê a utilização correta de todos os EPI para manter a integridade de todos. Assinale alternativa que apresenta **CORRETAMENTE** o significado da sigla EPI.

- a) Estudos, preparação, iniciativa.
- b) Engajamento, proteção, iniciativa.
- c) Equipamento de proteção individual.
- d) Equipamento de prevenção indústria.

6. Assinale a alternativa que corresponde ao EPI (Equipamento de Proteção Individual) ilustrado ao lado:



- a) Rede de proteção.
- b) Luvas de PVC de cano longo.
- c) Protetor auricular.
- d) Avental de PVC.
- e) Óculos de segurança.

7. Assinale a alternativa que apresenta um equipamento de proteção individual (EPI) que **NÃO** tem sua utilização recomendada no dia a dia em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), como, por exemplo, um restaurante popular, que atende cerca de 5 mil pessoas por refeição.

- a) Avental térmico impermeabilizado.
- b) Protetor auricular em forma de concha.
- c) Botas de segurança.
- d) Touca de proteção.
- e) Luva em malha de aço.

8. Os diversos tipos de equipamentos de proteção individual podem variar, dependendo do tipo de atividade ou de riscos que poderão ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador e da parte do corpo que se pretende proteger. Por exemplo, para a proteção auditiva é indicado o uso de:

- a) Capacetes.
- b) Óculos e viseiras.
- c) Máscaras e filtros.
- d) Luvas e mangotes.
- e) Protetores auriculares.

9. O Equipamento de Proteção Individual (EPI) mostrado na figura abaixo é recomendado para proteção contra o risco de:



- a) Acidente com equipamentos cortantes.
- b) Vibração de mãos e braços.
- c) Intempéries decorrentes de mau tempo.
- d) Frio extremo.
- e) Radiação ionizante.

10. Marque, entre as opções abaixo, aquela que apresenta um Equipamento de Proteção Individual (EPI) específico para proteção de câmaras frias.

- a) Óculos de segurança.
- b) Mangote.
- c) Luvas de PVC.
- d) Conjunto térmico.
- e) Avental de PVC.

**GABARITO:**

1. D.

2. B.

3. C.

4. B.

5. C.

6. C.

7. B.

8. E.

9. A.

10. D.

**APENDICE B – MANUAL SOBRE A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI EM UMA UAN.  
FONTE: A AUTORA.**

MANUAL DO EPI

**A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN**




**EPI: EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

- 1 Garantir saúde e bem estar dos colaboradores.
- 2 Proteção contra riscos à saúde.
- 3 Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho: NR-6.

MANUAL DO EPI

**A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN**



**ÓCULOS DE SEGURANÇA**

- 1 Lavagem de coifas;
- 2 Utilização de produtos químicos;
- 3 Frituras;
- 4 Lavagem em geral.

MANUAL DO EPI

**A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN**



**PROTETOR AURICULAR**

- 1 Evitar o nível de ruídos;
- 2 Proteger do frio.

MANUAL DO EPI

**A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN**



**MANGOTE**

- 1 Cocção;
- 2 Fritura.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### LUVAS DE PVC



- 1 Lavagem de bandejas;
- 2 Limpeza em geral;
- 3 Atividades com produtos químicos.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### LUVAS DE PVC CANO LONGO



- 1 Lavagem em geral;
- 2 Higienização de panelas;
- 3 Atividades com produtos químicos.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### LUVA TÉRMICA



- 1 Cocção;
- 2 Fornos;
- 3 Frituras;
- 4 Assados.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### LUVA DE MALHA DE AÇO



- 1 Açougue;
- 2 Saladas;
- 3 Confeitaria;
- 4 Quaisquer atividades com cortes.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### AVENTAL DE PVC



- 1 Salada;
- 2 Limpeza;
- 3 Higienização em geral.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### AVENTAL TÉRMICO



- 1 Cocção;
- 2 Fornos;
- 3 Frituras;
- 4 Assados.



MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### CASACO TÉRMICO

1

Câmaras refrigeradas.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### CONJUNTO TÉRMICO

1

Atividades em câmaras frias a baixo de 0°C.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### CALÇADO DE SEGURANÇA

1

Demais áreas da cozinha e restaurante.

MANUAL DO EPI

## A IMPORTÂNCIA DO USO DE EPI'S EM UMA UAN



### BOTAS DE PVC

1

Higienização da cozinha em geral.