Pedra et al. 88

## Análise preliminar de riscos de acidentes na indústria de panificação: estudo de caso em uma padaria de Esmeraldas – MG

Preliminary analysis of the risk of accidents in the baking industry: a case study in a bakery Esmeraldas – MG

Fernanda L. de S. Pedra: Franciely Helena da Silva; Matheus S. Soares; Márcia C. F. Resende.

Departamento de Fisioterapia da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Rua do Rosário, 1081, Bairro Angola, Betim, Minas Gerais, Brasil. CEP 32604-115. colamarcom@gmail.com

Palavras chaves: análise preliminar de risco; panificação; risco ocupacional.

**Keywords:** preliminary risk analysis; bakery; occupational risk.

INTRODUÇÃO: O setor de panificação vem apresentando um crescimento significativo nos últimos anos e com ele a exposição dos trabalhadores aos riscos ocupacionais. OBJETIVO: Identificar os riscos ocupacionais presentes em uma Panificadora da cidade de Esmeraldas- MG e propor uma ação preventiva. METODOLOGIA: Para a pesquisa foi utilizado a Análise Preliminar de Risco (APR), método indutivo que consiste no detalhamento minucioso de cada etapa do trabalho e dos riscos presentes nas atividades (observação, entrevistas, medições). Após a APR, foi realizada uma roda de conversa com os trabalhadores para informa-los sobre os riscos encontrados, e no final todos construíram juntos um de Mapa de Risco e o afixou na parede para que todos visualizassem identificando e sinalizando graficamente os riscos existentes. RESULTADOS: Através da APR foram identificados e avaliados 14 riscos sendo, 4 de caráter ergonômico, 3 físicos, 1 químico e 6 classificados como risco de acidentes. Em relação à severidade todos estes riscos identificados foram classificados como frequentes; 78,5% foram considerados críticos e 42,85% foram classificados como sério com relação à matriz de classificação dos riscos. Dentre as funções realizadas na padaria que podem vir a desencadear algum detrimento a saúde destacou-se a inalação de farinha que pode provocar problemas no sistema respiratório, a desidratação em decorrência das altas temperaturas e os acidentes físicos devido à falta de utilização e EPI's (equipamentos de proteção individual) adequados no manuseio dos maquinários. Devido aos inúmeros riscos encontrados a realização do Mapa de risco alertou não só os seis padeiros, mas também todo quadro de funcionários sobre os riscos existentes na padaria que os mesmos desconheciam. CONCLUSÃO: Pode-se perceber que a panificação apresenta muitos riscos para os seus funcionários, principalmente os de acidentes. Além disso, os mesmos parecem ainda estar bastante desinformados sobre a severidade dos riscos no seu local de trabalho.