

PROPOSTA DE UM MAPA DE RISCOS PARA A CAFETERIA ESCOLA DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

CSM Bernardes, HCC Andrade, DAO Silva e LG Castro Junior

As cafeterias, diante da terceira onda do café, têm se tornado um ramo com grande importância no comércio brasileiro. Apesar de possuir uma estrutura relativamente simples, o arranjo físico de uma cafeteria não planejado corretamente pode ocasionar: ineficiência de operações, gargalos com perda de tempo para a produção, ociosidade dos equipamentos e/ou máquinas, entre outros problemas (LEITE; DINIZ, 2006). Além disso, um dos fatores que deve ser considerado no planejamento do espaço físico de uma cafeteria é o ser humano e o seu bem-estar, além da sua movimentação ao realizar tarefas junto às máquinas ou na supervisão. Nesse planejamento, devem ser considerados os princípios da segurança do trabalho, que pode ser entendida como o conjunto de medidas adotadas visando minimizar os acidentes de trabalho, as doenças ocupacionais, bem como proteger a integridade e a capacidade de trabalho das pessoas envolvidas (BUREAU INTERNACIONAL DO TRABALHO, 2009). Desse modo, justifica-se a importância de se identificar os riscos ambientais presentes na operação de uma cafeteria, bem como construir um mapa desses riscos com o objetivo de expô-los como forma de alertar as pessoas envolvidas no funcionamento. Os objetivos deste trabalho são: uma proposta de organização e supervisão do espaço físico, avaliação e melhoria dos padrões de segurança do trabalho, a identificação dos pontos críticos e a confecção do mapa de risco para a Cafeteria Escola da InovaCafé da Universidade Federal de Lavras.

| Numeração | Tipo de Risco | Especificação | Fonte geradora | Recomendações |
|-----------|---------------------|--|---|---|
| 1 | Riscos Físicos | Ruído | moinho de café | uso de EPI auditivo |
| 2 | | Temperaturas extremas | máquina de café (água quente) / máquina de gelo e refrigerador (frio) | calçados fechados/manuseio em separado para evitar choques térmicos |
| 3 | | Poeiras vegetais | pó de café moído | ventilação / máscara |
| 4 | Riscos Químicos | Limpeza e Desinfecção | produtos químicos | uso de EPI (máscara e luvas) |
| 5 | | Ventilação | sala fechada / ar condicionado | janelas / ventiladores |
| 6 | Riscos Biológicos | Microorganismos patogênicos | manipuladores / resíduo de alimentos | adotar boas práticas de fabricação |
| 7 | | Levantamento e transporte manual de peso | transporte equipamentos / reposição máquinas | posicionamento de armários próximo ao local de uso dos mesmos |
| 8 | Riscos Ergonômicos | Controle rígido de produtividade | preparo, serviço e venda de produtos | organização mão de obra em função do fluxo de trabalho |
| 9 | | Imposição de ritmos excessivos | horários de pico de venda | organização mão de obra em função do fluxo de trabalho |
| 10 | | Jornada de trabalho prolongada | | intervalos de descanso / mudança de atividade |
| 11 | | Repetitividade | movimentos repetidos na máquina e moído | exercícios preventivos / posturas corretas de trabalho (treinamento) |
| 12 | Riscos de Acidentes | Máquinas sem proteção | máquinas de café e água quente / vapor | calçados fechados / identificação de pontos de calor, energia e risco |
| 13 | | Eletricidade | equipamentos elétricos diversos, voltagens diferentes, contato com água e calor | identificação de voltagem de tomadas e equipamentos |
| 14 | | Quedas | chão escorregadio | calçados aderentes / escolha de piso adequado |

Figura 1 - Listas de riscos ambientais identificados no projeto da cafeteria escola

Resultados e conclusões

As condições ambientais em uma cafeteria envolvem tanto as condições de ruído, temperatura, umidade, ventilação, iluminação, presença de gases, vapores ou resíduos tóxicos, quanto o espaço físico e a concepção de materiais e equipamentos. Dessa forma, todos os riscos, que podem ser classificados como físicos, químicos, biológicos, ergonômicos ou de acidentes, devem ser avaliados para que as melhores medidas de prevenção possam ser adotadas. Neste trabalho, foram identificados os riscos da cafeteria escola e os mesmos são mostrados na figura 1.

A partir desses riscos, é possível elaborar um mapa de riscos, posicionando-os na planta baixa do projeto da cafeteria. Esse mapa é ilustrado na figura 2. Por meio do mapa de riscos, os funcionários e as pessoas que não pertençam ao quadro podem se informar e se conscientizar dos riscos inerentes aquele ambiente. Dessa forma, além de evitar acidentes, o mapa de risco permite maior segurança do trabalho para os funcionários da cafeteria. A próxima etapa deste trabalho é a aplicação do mapa e da tabela às operações diárias da cafeteria, validando ou adequando os riscos conforme sua intensidade, bem como incluindo novos riscos que forem identificados futuramente. Esse trabalho contará com a participação dos funcionários e demais usuários da Cafeteria Escola.

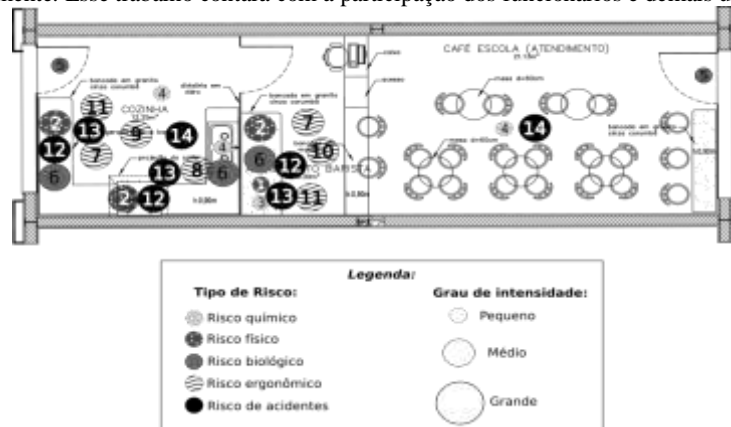


Figura 2 - Mapa dos riscos ambientais do projeto da cafeteria escola