



Journal of Nursing

Revista de Enfermagem

UFPE On Line

ISSN: 1981-8963

EXPERIENCE REPORT ARTICLE

OCCUPATIONAL HEALTH TEACHING IN THE UNDERGRADUATE NURSING COURSE: AN EXPERIENCE REPORT

ENSINO DE SAÚDE DO TRABALHADOR NA GRADUAÇÃO EM ENFERMAGEM: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ENSEÑANZA DE SALUD LABORAL EN LA GRADUACIÓN EN ENFERMERÍA: UN RELATO DE EXPERIENCIA

Lorena Fernanda Silva Oliveira¹, Soraya Maria Medeiros², Aline Dannyele Souza Oliveira³, Jailma Amanda Silva⁴, Alzeneide Fernandes de Oliveira⁵

ABSTRACT

Objective: to report the experience of undergraduate Nursing students when identifying the risks which can cause occupational health problems and analyze the use of individual protective equipment and collective protective equipment (CPE) as a safety measure in the work environment. **Method:** this is a descriptive study, with an experience report nature, about the experience of undergraduate Nursing students during technical visits to the University Restaurant of Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). The practices took place from September to November 2011. **Results:** one observed that the restaurant workers are exposed to physical, chemical, biological, and ergonomic occupational risks, besides accidents. **Conclusion:** one hopes to encourage Nursing professionals and undergraduate students to think through the occupational health field and increase their scientific knowledge on the theme. **Descriptors:** Occupational Health; Nursing; Occupational Risks.

RESUMO

Objetivo: relatar a experiência vivenciada por acadêmicos de Enfermagem ao identificar os riscos que podem causar agravos à saúde do trabalhador e analisar a utilização dos equipamentos de proteção individual e equipamentos de proteção coletiva como medida de segurança no ambiente laboral. **Método:** trata-se de estudo descritivo, do tipo relato de experiência, acerca da vivência de acadêmicos de Enfermagem durante a realização de visitas técnicas ao Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). **Resultados:** observou-se que os trabalhadores do restaurante estão expostos a riscos ocupacionais físicos, químicos, biológicos e ergonômicos, além de acidentes. **Conclusão:** almeja-se estimular os profissionais e acadêmicos de Enfermagem a refletir sobre a área da saúde do trabalhador e ampliar seus conhecimentos científicos sobre a temática. **Descritores:** Saúde do Trabalhador; Enfermagem; Riscos Ocupacionais.

RESUMEN

Objetivo: relatar la experiencia vivida por estudiantes de graduación en Enfermería al identificar los riesgos que pueden causar problemas a la salud laboral y analizar el uso de equipos de protección individual (EPIs) y equipos de protección colectiva como medida de seguridad en el ambiente laboral. **Método:** esto es un estudio descriptivo, del tipo relato de experiencia, acerca de la experiencia de los estudiantes de graduación en Enfermería durante visitas técnicas al Restaurante Universitario de la Universidade Federal do Rio Grande do Norte. **Resultados:** se observó que los trabajadores del restaurante están expuestos a riesgos laborales físicos, químicos, biológicos y ergonómicos, además de los accidentes. **Conclusión:** se tiene como objetivo estimular a los profesionales y estudiantes de graduación en Enfermería a reflexionar sobre el área de la salud laboral y ampliar sus conocimientos científicos acerca del tema. **Descriptores:** Salud Laboral; Enfermería; Riesgos Laborales.

¹Enfermeira, Graduanda em Licenciatura Plena em Enfermagem, Universidade Federal do Rio Grande do Norte/UFRN. Natal (RN), Brasil. E-mail: lorena.enf.2011@gmail.com; ²Enfermeira, Professora Adjunta do Departamento de Enfermagem e do Programa de Pós-Graduação em Enfermagem, do Centro de Ciências da Saúde/CCS/PPGENF/UFRN. Natal (RN), Brasil. E-mail: sorayamaria_ufrn@hotmail.com; ^{3,4}Enfermeiras, Graduandas em Licenciatura Plena em Enfermagem/UFRN. Natal (RN), Brasil. E-mails: alinedannyele@hotmail.com; jailmaamanda@gmail.com; ⁵Nutricionista, Consultora em Alimentos e Nutricionista de Produção do Restaurante Universitário da UFRN. Natal (RN), Brasil. E-mail: alzeneidefo@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A saúde do trabalhador é uma área da saúde pública que tem a relação entre o trabalho e a saúde como objeto de estudo e intervenção; seus objetivos são promover e proteger a saúde dos trabalhadores mediante ações de vigilância aos riscos, às condições e às doenças ocupacionais, bem como organizar e prestar assistência aos trabalhadores.¹ As doenças do trabalho referem-se ao conjunto de danos ou agravos que incidem sobre a saúde dos trabalhadores, desencadeados ou agravados por fatores de risco presentes nos locais de trabalho.²

Classicamente, os fatores de risco para a saúde e segurança dos trabalhadores, relacionados ao ambiente de trabalho, podem ser classificados em cinco grandes grupos: físicos (ruído, vibração, radiação ionizante e não ionizante, temperaturas extremas, pressão atmosférica anormal), químicos (agentes e substâncias químicas, sob a forma líquida, gasosa ou como partículas e poeiras minerais e vegetais), biológicos (vírus, bactérias, parasitas, geralmente associados ao trabalho em hospitais, em laboratórios, na agricultura e pecuária), ergonômicos e psicossociais (decorrentes da organização e gestão do trabalho) e acidentes (ligados à proteção das máquinas, arranjo físico, ordem e limpeza do ambiente de trabalho, sinalização, rotulagem de produtos).³

Os perigos e riscos à saúde dos trabalhadores devem ser reconhecidos e avaliados de forma contínua, sendo a implementação dos equipamentos de proteção coletiva (EPCs) e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPIs) medidas importantes de prevenção e proteção no ambiente laboral.^{4,5}

A importância do tema vigilância em saúde do trabalhador como subsídio para o desenvolvimento de ações de saúde no Sistema Único de Saúde (SUS) impõe a necessidade de inclusão de conteúdos sobre a temática na formação do profissional de Enfermagem.⁶

No componente curricular Estágio Supervisionado II - Eixo Saúde do Trabalhador, oferecido no curso de graduação em Enfermagem da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), os acadêmicos realizam visitas técnicas ao Restaurante Universitário (RU) dessa Instituição, com o propósito de avaliar o ambiente laboral, observar os riscos ocupacionais aos quais os trabalhadores estão expostos, discutir o uso

dos EPI e EPC e as estratégias individuais e coletivas de enfrentamento desses riscos.

O objetivo deste estudo é relatar a experiência vivenciada pelos acadêmicos de Enfermagem ao identificar os riscos que podem causar agravos à saúde do trabalhador e analisar a utilização dos EPIs e EPCs como medida de segurança no ambiente laboral, durante visitas técnicas ao RU da UFRN.

MÉTODO

Estudo descritivo, do tipo relato de experiência, acerca da vivência de acadêmicos de Enfermagem da UFRN, por meio de visitas técnicas ao RU da instituição.

O Estágio Supervisionado II é um componente curricular do curso de graduação em Enfermagem e combina-se à parte prática da disciplina Atenção Integral à Saúde II, na qual o eixo Saúde do Trabalhador está inserido. A temática Saúde do Trabalhador é abordada exclusivamente pelo curso de Enfermagem nessa Instituição. As práticas são desenvolvidas durante um semestre, no qual o acadêmico é supervisionado por um professor preceptor. Esse instrumento de ensino-aprendizagem possibilita ao aluno vivenciar experiências e desenvolver habilidades técnicas, científicas e reflexivas no tocante à saúde do trabalhador.

As práticas ocorrem no período de maio a julho no primeiro semestre e de setembro a novembro no segundo semestre de cada ano letivo, em diferentes locais, para a análise dos ambientes laborais como: as obras de construção civil, o Departamento de Assistência ao Servidor (DAS) da Pró-Reitoria de Recursos Humanos (PRH) da UFRN, o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST/SMS) e o RU, local de análise deste relato de experiência. A visita técnica ao RU aconteceu durante o segundo semestre do ano letivo de 2011.

O RU da UFRN foi criado pela Resolução n. 58/63, de 16 de dezembro de 1963, constituindo órgão da instituição, diretamente vinculado à Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis. Ele se propõe a atender aos corpos docente, discente e administrativo da universidade, oferecendo refeições preparadas segundo dieta equilibrada de acordo com as disponibilidades alimentares da região.⁷ O local foi escolhido para o desenvolvimento do estudo devido ao grande número de trabalhadores envolvidos em um processo de trabalho caracterizado pela monotonia e pela exigência de produtividade.

Durante as visitas técnicas, os discentes são incentivados a escrever suas impressões sobre

cada serviço visitado. Alguns serviços são analisados com a utilização de um instrumento de check-list sobre aspectos relacionados à: riscos ocupacionais, vínculo empregatício, carga horária de trabalho, exames ocupacionais, entre outros.

No momento da prática, o docente preceptor estimula discussões problematizando a realidade do mundo de trabalho atual, como forma de possibilitar a compreensão da complexidade da temática estudada em seus aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais.

RESULTADOS

Podemos observar que os trabalhadores do RU da UFRN estão expostos aos riscos ocupacionais físicos, químicos, biológicos e ergonômicos, além de acidentes.

No acesso dos trabalhadores ao restaurante há vestiários para que os funcionários realizem a troca da roupa doméstica pelo uniforme de trabalho, a fim de reduzir o risco de contaminação dos alimentos, bem como evitar a veiculação de micro-organismos – risco biológico – do ambiente de trabalho para o ambiente domiciliar. Logo na entrada do RU, pode-se identificar um risco físico, caracterizado pelo excesso de ruído, prejudicial à saúde dos trabalhadores. A perda auditiva induzida pelo ruído (PAIR) é ocasionada quando os trabalhadores são expostos continuamente a elevados níveis de pressão sonora.^{8,9}

Na área de processamento de sucos e sobremesas observa-se que os trabalhadores passam a maior parte do tempo em pé, em uma postura inadequada, enquanto manipulam as frutas na produção de sucos, realizando movimentos circulares com os punhos. A repetitividade de movimentos, as posturas anômalas e o uso de força física caracterizam a exposição ao risco ergonômico, importante desencadeador dos distúrbios musculoesqueléticos.¹⁰ O ruído também pode ser identificado nesse setor, o que é agravado pela falta do uso de abafadores auriculares por alguns trabalhadores. Vale ressaltar que alguns demonstram resistência ao uso adequado dos EPI argumentando desconforto.

O setor de processamento de vegetais apresenta-se como uma área que oferece riscos de acidentes ocupacionais ao permanecer constantemente com o piso molhado, aumentando o risco de quedas e tendo, ainda, o risco de choques pelo manuseio de equipamentos elétricos. Além disso, a permanência dos trabalhadores em pé, devido à altura da mesa de corte dos

vegetais, e o movimento repetitivo do processo de cortar são fatores de riscos ergonômicos. A luva de malha de aço, indicada para os trabalhadores que manuseiam facas, muitas vezes não é utilizada na realização da atividade.

Na área de cocção ou processamento final observamos que os profissionais estão expostos ao calor, vapor (riscos físicos) e às gotículas de gordura suspensas no ar (risco químico). A copa de higienização do refeitório é uma área onde há excessiva exposição ao calor, devido à necessidade de eliminar os coliformes fecais e as bactérias do gênero *Salmonella* nos pratos, talheres e bandejas que serão utilizados pelos usuários desse serviço, visando a evitar intoxicações alimentares. O ruído intenso causado pelo processo de limpeza dos utensílios é novamente identificado, sendo considerado o local de maior produção de ruído do RU. A copa de higienização também é responsável por alta incidência de doenças do sistema circulatório e osteomuscular, devido ao fato dos trabalhadores permanecerem bastante tempo em pé, com posturas incorretas, ao lavar panelas e outros utensílios.

Apesar do elevado número de riscos ocupacionais aos quais os profissionais do RU da UFRN estão expostos, observa-se que os EPI estavam disponíveis no ambiente laboral, embora alguns trabalhadores não os usassem por opção própria, por questão de conforto. Durante as visitas técnicas, os trabalhadores faziam uso do uniforme, dos sapatos fechados antiderrapantes, dos gorros, dos aventais, das tocas, dos capotes, alguns usavam os óculos, os protetores auriculares e as luvas de malha de aço. No entanto, foi observado que, apesar de alguns não fazerem uso do EPI, todos tinham consciência da importância do uso dos dispositivos destinados à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. A percepção dos riscos na atividade do profissional é importante para que não haja negligência em relação à proteção adequada.¹¹

Além dos EPIs, medidas de proteção coletiva também foram observadas, como a estrutura física da área de carga e descarga, onde existem rampas de acesso, carrinhos de transporte de carga e desnivelamento do piso para evitar danos ao sistema osteomuscular. A existência de pias para a higienização das mãos, de extintores de incêndio, ambientes iluminados por lâmpadas com proteção de acrílico, usadas como proteção nos casos de explosão e produção de estilhaços cortantes e chamas, pisos antiderrapantes, a presença de trancas no interior e no exterior das portas de

acesso as câmaras frias (dos frios, dos congelados, dos produtos de hortifrutigranjeiros e das sobras), climatização de algumas áreas, tomadas elétricas projetadas para não haver contato entre o interruptor e o dedo do trabalhador, evitando choques.

No que se refere à segurança na manipulação dos alimentos, a Consultoria Técnica em Vigilância Sanitária (COVISA) exige que sejam realizados exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados de análises laboratoriais, a critério médico, de acordo com as atividades desenvolvidas pelo funcionário. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser, no mínimo, semestral. Essa é uma importante prática de controle para a saúde dos trabalhadores, particularmente os manipuladores de alimentos.¹²

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante as visitas técnicas ao RU da UFRN foi possível discutir a vigilância em saúde do trabalhador, uma importante área de atuação do enfermeiro. Avaliar os diversos ambientes de trabalho deve fazer parte da investigação de fatores de risco que comprometam o processo saúde-doença.

Espera-se, com esse relato de experiência, estimular o profissional de Enfermagem e os acadêmicos a refletir sobre a importância do campo de atuação em saúde do trabalhador e ampliar os seus conhecimentos científicos sobre a temática.

Ressalta-se, ainda, que essa vivência vem sendo muito valorizada pelos discentes do curso de Enfermagem, posto que estes, em sua maioria, utilizam o serviço desse restaurante e têm a oportunidade de avaliá-lo sob uma perspectiva diferente daquela à qual estão acostumados.

REFERÊNCIAS

1. Mantovani MF, Lacerda MR, Ulbrich E, Bandeira JM, Gaio DM. Panorama da produção do conhecimento em enfermagem na saúde do trabalhador: impacto e perspectivas. Rev Bras Enf [Internet]. Sept-Oct 2009 [cited 2012 Jan 23];62(5):784-88. Available from: <http://www.scielo.br/pdf/reben/v62n5/24.pdf>
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Área Técnica de Saúde do Trabalhador. Saúde do trabalhador/Ministério da Saúde, Departamento de Atenção Básica, Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas, Área Técnica de Saúde do
- Trabalhador. - Brasília: Ministério da Saúde; 2001.
3. Mauro MYC, Muzi CD, Guimarães RM, Mauro CCC. Riscos ocupacionais em saúde. Rev Enferm UERJ [Internet]. 2004 [cited 2012 Jan 30];(12):338-45. Available from: <http://www.facenf.uerj.br/v12n3/v12n3a14.pdf>
4. Veiga MM, Duarte FJCM, Meirelles LA, Garrigou A, Baldi I. A contaminação por agrotóxicos e os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Rev bras Saúde ocup [Internet]. 2007 [cited 2012 Jan 30];32(116):57-68. Available from: <http://www.fundacentro.gov.br/rbso/BancoAnexos/RBSO%20116%20Ensaio%20Agrot%C3%B3xicos%20e%20EPIs.pdf>
5. Miranda FMA, Junior AVS, Petreli S, Pires MR, Soares LG, Ribeiral BN, et al. Uma contribuição à saúde dos trabalhadores: um guia sobre exposição aos fluídos biológicos. Rev Esc Enferm USP [Internet] 2011[cited 2012 Jan 25];45(4):1018-22. Available from: <http://www.scielo.br/pdf/reeusp/v45n4/v45n4a33.pdf>
6. Monteiro MS, Santos EV dos, Kawakami LS, Wada M. O ensino de vigilância à saúde do trabalhador no curso de enfermagem. Rev Esc Enferm USP [Internet] 2007 [cited 2012 Jan 27];42(2):306-10. Available from: <http://www.ee.usp.br/reeusp/upload/pdf/718.pdf>
7. Brasil. Conselho Superior Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (CONSUNI). Resolução Nº 35/79 de 19 de março de 1979: aprova Regimento do Restaurante Universitário. Ministério Da Educação e do Desporto: Universidade Federal Do Rio Grande Do Norte, 1979.
8. Ogido R, Costa EA, Machado HC. Prevalência de sintomas auditivos e vestibulares em trabalhadores expostos a ruído ocupacional. Rev Saúde Pública [Internet]. 2009 [cited 2012 Jan 29];43(2):377-80. Available from: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v43n2/7239.pdf>
9. Guida HL, Morini RG, Cardoso ACV. Audiological evaluation in workers exposed to noise and pesticide. Braz J Otorhinolaryngol [Internet]. July-Aug 2010 [cited 2012 Jan 28];76(4):423-27. Available from: http://www.scielo.br/pdf/bjorl/v76n4/en_v76n4a03.pdf
10. Fernandes RCP, Assunção AA, Carvalho FM. Tarefas repetitivas sob pressão temporal: os distúrbios musculoesqueléticos e o trabalho industrial. Ciênc Saúde Coletiva on line [Internet]. 2010 [cited 2012 Jan 27];15(3):931-

42. Available from:
<http://www.scielo.br/pdf/csc/v15n3/v15n3a37.pdf>

11. Oenning NSX, Araújo NMM, Brito VMF de, Santos CMF dos. Assunção de riscos ocupacionais no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU). J Nurs UFPE on line [Internet]. 2012 Feb [cited 2012 July 03];6(2):346-52. Available from:
http://www.ufpe.br/revistaenfermagem/index.php/revista/article/view/2179/pdf_807

12. Prefeitura do Município de São Paulo. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde. Gerência de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde. Manual boas práticas de manipulação de alimentos [Internet]. São Paulo: Secretaria Municipal de Saúde. 2006 [cited 2011 Jan 30]. Available from:
http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/Manual_Alimentos_Seguros_1255033506.pdf

Sources of funding: No

Conflict of interest: No

Date of first submission: 2012/06/25

Last received: 2012/11/11

Accepted: 2012/11/12

Publishing: 2012/12/01

Corresponding Address

Lorena Fernanda Silva de Oliveira
Rua Ferreira Nobre, 1412 – Alecrim
CEP: 59040-230 – Natal (RN), Brazil

Portuguese/English

Rev enferm UFPE on line. 2012 Dec;6(12):3090-4