**Segurança do trabalho dos colaboradores da cozinha comunitária.**

Maria Kédila Rodrigues de Sousa; Maria Rainara dos Santos Pires Bastos;

Pamela Maria Farias Pinto

Discente. Faculdade UNINTA - Itapipoca – Ce.

Marília de Sousa Gonçalves

Docente. Faculdade UNINTA – Itapipoca- Ce

**Introdução:** As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades com finalidade de administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas, com bom padrão higiênico sanitário para o consumo inseridos no setor de alimentação coletiva. No entanto, são ambientes de trabalho que oferecem uma série de riscos ocupacionais, devido à natureza das atividades desenvolvidas.Em virtude destes riscos a que estão expostos, os colaboradores podem apresentar problemas de saúde ou ainda sofrerem acidentes de trabalho. Além do ritmo de produção das preparações ser intenso, o ambiente de uma UAN, apresenta riscos no manuseio de utensílios cortantes como faca, contato com líquidos inflamáveis como óleo de cozinha; contato com aparelhos que produzem chamas como o fogão. Para a minimização dos riscos de acidentes ocupacionais, as cozinhas devem ter estruturas e condições adequadas.Mediante a isto, a segurança no trabalho tem a finalidade de promover a saúde e a integridade física do trabalhador no seu local de desempenho, sobretudo a todos aqueles que desempenham atividades em unidades de alimentação e nutrição **Objetivo:** : Relatar a experiência de observação das inadequações relacionadas à segurança do trabalho segundo a RDC 216 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição **Metodologia:** Relato de experiência realizado durante o mês de Fevereiro e Março, durante a realização do Estágio em Gestão I na Cozinha Comunitária de Amontada, Ceará. **Resultado:** Observou-seque na Cozinha Comunitária há certas irregularidades, como as instalações elétricas não estão embutidas ou protegidas, as luminárias não dispõem de proteção, o ralo também não está protegido e sai um odor do mesmo, dentre outras irregularidades. As instalações elétricas não estão de acordo com a RDC 216, ou seja, as luzes não estão protegidas contra explosões e quedas acidentais. Os ralos não estão com a proteção correta como segue na RDC 216, os uniformes não estão de acordo com a RDC 216 pois os colaboradores não fazem uso de luvas e nem todos usam o avental e também não fazem o uso das botas e assim podendo haver algum tipo de acidente pois eles possuem só não fazem o uso do mesmo. **Conclusão:** Conclui-se que a segurança dos colaboradores da Cozinha Comunitária de Amontada é insuficiente para lidar diretamente com a produção e distribuição de alimentos.

**Palavras chaves: Cozinha Comunitária; Segurança no trabalho; Produção.**

**REFERÊNCIAS:**

BARBOSA, Lidiane Nunes; ALMEIDA, FQA de. Relato de experiência sobre a avaliação dos riscos ambientais e mapeamento em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) para a promoção da segurança no trabalho. **Rev Simbio-Logias**, v. 1, n. 2, p. 170-80, 2008. Disponível em: <https://www1.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/RELATO_EXPERIENCIA_NUTR_avaliacao_riscos_ambientais.pdf> Acesso em: 24 março

FERREIRA, Áline Mayara; SIMON¹, 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

LEONEL, Karine Duarte et al. Estudo técnico de segurança do trabalho em uma cozinha industrial. **Caderno de Publicações Acadêmicas**, v. 1, n. 1, p. 159-159, 2009. Disponível em: <http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/handle/1/17661> Acesso: 24 março

PARANÁ. **Revista. Simbiologias**, v. 8, n. 11, p. 103-13, 2015. Disponível em: <https://www.researchgate.net/profile/Aline-Ferreira-4/publication/294736060_SEGURANCA_NO_TRABALHO_O_USO_EFETIVO_DOS_EPI'S_PELOS_COLABORADORES_EM_UMA_UAN_DE_UM_MUNICIPIO_DO_SUDOESTE_DO_PARANA/links/56c3819a08aee3dcd4165ebd/SEGURANCA-NO-TRABALHO-O-USO-EFETIVO-DOS-EPIS-PELOS-COLABORADORES-EM-UMA-UAN-DE-UM-MUNICIPIO-DO-SUDOESTE-DO-PARANA.pdf> Acesso em: 24 março