



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE ENGENHARIA QUÍMICA

SHIRLEY CORREIA DA SILVA BERTO

ANÁLISE DE GESTÃO EM SEGURANÇA E SAÚDE NO
AMBIENTE DE TRABALHO: ESTUDO DE CASO NO HOSPITAL
MUNICIPAL EM JOAQUIM GOMES/AL

Maceió/AL

2023

SHIRLEY CORREIA DA SILVA BERTO

**ANÁLISE DE GESTÃO EM SEGURANÇA E SAÚDE NO
AMBIENTE DE TRABALHO: ESTUDO DE CASO NO HOSPITAL
MUNICIPAL EM JOAQUIM GOMES/AL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia Química pelo Centro de Tecnologia da Universidade Federal de Alagoas, sob orientação do Profa. Dra. Livia Maria de Oliveira Ribeiro.

Maceió/AL

2023

Catálogo na Fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Central
Divisão de Tratamento Técnico

Bibliotecário: Marcelino de Carvalho Freitas Neto – CRB-4 – 1767

- B545a Berto, Shirley Correia da Silva.
Análise de gestão em segurança e saúde no ambiente de trabalho : estudo de caso no Hospital Municipal em Joaquim Gomes/Alagoas / Shirley Correia da Silva Berto. – 2023.
85 f. il. : figs. ; tabs. color.
- Orientadora: Livia Maria de Oliveira Ribeiro.
Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia Química).
Universidade Federal de Alagoas. Centro de Tecnologia. Maceió, 2023.
- Bibliografia: f. 49-50.
Anexos: f. 51-85.
1. Saúde ocupacional. 2. Higiene. 3. Prevenção de acidentes. 4. Conscientização. I. Título.

CDU: 613.6



SHIRLEY CORREIA DA SILVA BERTO

ANÁLISE DE GESTÃO EM SEGURANÇA E SAÚDE NO AMBIENTE DE TRABALHO: ESTUDO DE CASO NO HOSPITAL MUNICIPAL EM JOAQUIMGOMES/AL

Projeto apresentado ao corpo docente da Universidade Federal de Alagoas, como requisito à obtenção do grau de Bacharel em Engenharia Química apresentado em 18/04/2023.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente



LIVIA MARIA DE OLIVEIRA RIBEIRO
Data: 01/05/2023 14:49:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Lívia Maria de Oliveira Ribeiro

Documento assinado digitalmente



SORAYA LIRA ALENCAR
Data: 26/04/2023 13:43:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dra. Soraya Lira Alencar

Documento assinado digitalmente



JORGE JOSE DE BRITO SILVA
Data: 26/04/2023 12:44:21-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Jorge José de Brito Silva

Aos meus pais, Luciano da Silva e Creuza Correia; ao meu esposo Maurício José e aos meus filhos Leandro Correia e Mariangela Correia.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à Deus, por sua infinita misericórdia em permitir concluir o curso até o final, me guiando em cada ano cursado.

À meu pai por sempre se preocupar em me dar uma boa educação e querendo ver todos os filhos bem estruturados financeiramente.

À minha mãe por sua paciência e cuidado, que por vezes deixei de ajudá-la nos afazeres domésticos para estudar ou realizar algum trabalho acadêmico.

Ao meu esposo que esteve ao meu lado incentivando nos estudos, a não desistir do curso e por acreditar que eu conseguiria alcançar meus objetivos.

À minha orientadora Dra. Professora Lívia Ribeiro, que mostrou-se sempre disponível a ajudar e foi fundamental para o desenvolvimento do meu trabalho.

À minha amiga Ana Carolina pelo apoio prestado em todas as fases do trabalho.

Nosso dia vai chegar, teremos nossa vez.
Não é pedir demais: quero justiça, quero trabalhar em paz.
Não é muito o que lhe peço – Eu quero trabalho honesto em vez de escravidão.

Fábrica
Renato Russo

RESUMO

Sabe-se que um ambiente hospitalar apresenta um elevado índice de riscos, aos quais os trabalhadores de diversos setores estão expostos no cotidiano de suas atividades. Dentro desse contexto, as modernas formas de organizações aliadas a técnicas de gerenciamento e o crescente desenvolvimento tecnológico podem tornar-se danoso ao ser humano quando administradas sem critérios de Segurança e Saúde no Trabalho (SST). Desse modo, este trabalho consistiu em analisar os níveis de compreensão, aceitação e cumprimento das normas de Segurança das atividades da cozinha, lavanderia e limpeza de um hospital localizado no Município de Joaquim Gomes em Alagoas, de forma a identificar os meios de prevenção, capacitação/treinamento presentes no hospital. A metodologia utilizada foi de forma qualitativa, na análise das normas vigentes acerca da Segurança do Trabalho no ambiente hospitalar em questão, assim como técnicas de entrevista, formulários e observação participante. Os resultados alcançados com esta pesquisa demonstraram a importância da gestão de segurança e saúde do trabalho, destacando a relação direta com minimização dos riscos aos trabalhadores, contribuindo para um melhor ambiente de trabalho nas instituições de saúde.

Palavras-Chave: Segurança no Trabalho; Higiene; Prevenção; Conscientização.

ABSTRACT

It is known that in a hospital environment there is a high risk index, to which workers from different sectors are exposed in their daily activities. Within this context, the modern forms of organizations allied to management techniques and the growing technological development can become harmful to human beings when administered without criteria of Safety and Health at work. Thus, this research consists of analyzing the levels of understanding, acceptance and compliance with Occupational Safety standards Hospital located in the Municipality of Joaquim Gomes in Alagoas, identifying the forms of prevention, qualification/training present in the Hospital. The methodology will be used in a qualitative way, in the analysis of the current norms about Work Safety in the hospital environment in question, as well as interview techniques, forms and participant observation will be addressed. It is hoped through the results achieved with this research to demonstrate the importance of managing safety and health at work, highlighting the direct relationship with minimizing risks to workers, contributing to a better working environment in health institutions.

Keywords: Safety at Work; Hygiene; Prevention; Awareness.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CIPA	Comissão Interna de Prevenção de Acidentes
CLT	Consolidação das Leis do Trabalho
EPI's	Equipamentos de Proteção Individual
FPM	Fundo de Participação do Município
PCMSO	Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional
PPRA	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais
NRs	Normas Regulamentadoras
SAMU	Serviço de Atendimento Móvel de Urgência
SESMET	Serviço Especializado em Saúde e Medicina do Trabalho
SIPAT	Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Questionário aplicado aos funcionários dos setores da cozinha, lavanderia e limpeza do Hospital	23
Figura 2 - Questionário aplicado a funcionária do setor administrativo do Hospital	24
Figura 3 - Intensidade do grau risco.....	26
Figura 4 - Auxiliar de Limpeza, executando a lavagem das paredes e piso	34
Figura 5 - Utensílios usados corriqueiramente a uma altura desfavorável as funcionárias.....	35
Figura 6 - Iluminação e ventilação inadequada.....	36
Figura 7 - Falta de sinalização de alerta em ambientes com piso molhado/escorregadio.....	37
Figura 8 - Área restrita as roupas sujas.....	38
Figura 9 - Máquina de lavar roupa do hospital (Entrada por onde é colocado a roupa suja)....	38
Figura 10 - Área limpa onde fica a centrífuga e a secadora	39
Figura 11 - Centrífuga, necessitando de reparos.....	39
Figura 12 - Secadora hospitalar, utilizada para secagem dos lençóis.....	40
Figura 13 - Carrinho contendo balde utilizado para colocar os lençóis limpos.....	40
Figura 14 - Deficiência em maquinaria e ferramental.....	41
Figura 15 - Falta de organização.....	42
Figura 16 - Escassez de espaço	42
Figura 17 - Armários utilizados pelas funcionárias para guarda de seus pertences e materiais de limpeza	43
Figura 18 - Mapa de Risco do setor da cozinha.....	45
Figura 19 - Mapa de Risco do setor da lavanderia.....	46

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Equipamentos de Proteção Individual.....	18
Quadro 2 - Riscos ocupacionais e seus respectivos grupos	25

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Relação entre os funcionários entrevistados e suas respectivas ocupações no Hospital Municipal de Joaquim Gomes/AL	27
Gráfico 2 - Escolaridade dos funcionários entrevistados.....	28
Gráfico 3 - Relação entre os funcionários entrevistados e capacitações ao uso de equipamentos de proteção.....	29
Gráfico 4 - Número de funcionários que se sente seguro desempenhando suas funções no Hospital	29
Gráfico 5 - Porcentagem do número de funcionários que alegaram a falta de manuais preventivos na execução dos serviços	30
Gráfico 6 - Número de funcionários que alegaram ausência de mapa de risco, placas de sinalização de segurança.....	30
Gráfico 7 - Relação entre os funcionários entrevistados e acidentes ocasionados durante o trabalho no hospital	31

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	OBJETIVOS	13
2.1	Objetivo geral	13
2.2	Objetivos específicos	13
3	RELEVÂNCIA DO TEMA	14
4	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	15
4.1	Hospital	15
4.2	Gestão de segurança e saúde do trabalho em hospitais	16
4.3	Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)	17
4.4	Equipamento de Proteção Individual (EPI).....	17
4.5	Serviço Especializado em Segurança e Saúde e Medicina do Trabalho (SESMT).....	20
4.6	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)	20
4.7	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)	21
4.8	Mapa de Risco	22
5	METODOLOGIA	23
5.1	Método qualitativo da pesquisa	23
5.2	Elaboração do mapa de risco	25
6	RESULTADOS E DISCUSSÃO	27
6.1	Entrevista realizada com os funcionários	27
6.2	Avaliação das condições de trabalho e medidas de controle	32
6.3	Mapa de risco dos setores da cozinha e lavanderia	44
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
	REFERÊNCIAS	49
	ANEXOS	51
	A - Questionário realizado com as funcionárias dos setores da Cozinha, Lavanderia e Limpeza Hospitalar	51
	ANEXOS	85
	B – Questionário realizado com a Gestão.....	85

1 INTRODUÇÃO

No Brasil existem leis e normas relativas à Segurança, Medicina e Higiene no Trabalho, atualmente vigorando a Lei Nº 6.514 de dezembro de 1977 e a Portaria Nº 3.214 de 8 de junho de 1978, que aprovou as Normas Regulamentadoras (NR's) do capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, com algumas atualizações posteriores. Essas Normas Regulamentadoras aplicam-se a todos os trabalhadores regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

No ambiente hospitalar, o principal objetivo é prestar serviços na área da saúde, com qualidade, eficiência e eficácia (ANVISA, 2003). Os diversos profissionais, em especial os gerentes e supervisores têm a responsabilidade de zelar para que sejam apresentadas condições adequadas de segurança entre o ambiente e funcionário, e devem considerar a prevenção de acidentes como uma parte normal de suas atividades rotineiras (ANVISA, 2003).

Dentro desse contexto, surge a ideia de prevenção buscando através de medidas de segurança eliminar ou aliviar as consequências dos acidentes nos locais de trabalho, o qual, o cumprimento destas medidas depende da capacitação e formação dos trabalhadores.

Observa-se, portanto, a relevância do assunto sobre gestão da saúde e segurança do empregado no ambiente do trabalho fazendo com que as empresas desenvolvam estratégias, práticas de controle e prevenção com a finalidade de neutralizar ameaças relacionadas às questões ambientais.

Nesta perspectiva, surgem alguns órgãos de suma importância, tais como: a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), O Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), que trabalham de modo a minimizar os riscos existentes, zelando pelo conforto e bem estar do trabalhador.

Diante do que foi exposto e considerando a importância das questões relacionadas à gestão da saúde e segurança no ambiente hospitalar e, ainda, tratando-se de um hospital referência para o Município de Joaquim Gomes (AL), este trabalho teve como objetivo analisar o cumprimento das normas de Segurança no Trabalho do Hospital, com ênfase nos setores da cozinha, lavanderia e limpeza hospitalar, de forma a identificar os possíveis riscos e indicar

forma de prevenção a saúde e segurança dos trabalhadores.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Analisar os níveis de compreensão, aceitação e cumprimento das normas de Segurança no Trabalho no Hospital localizado no Município de Joaquim Gomes em Alagoas, identificando as formas da prevenção, capacitação/treinamentos presentes no Hospital.

2.2 Objetivos específicos

- Discutir as dimensões no contexto do trabalho, saúde e segurança;
- Caracterizar o comportamento organizacional em relação a segurança (treinamento, efetividade, aprendizado organizacional a partir dos acidentes, qualidade das comunicações da segurança) nos setores da cozinha, lavanderia e limpeza hospitalar;
- Descrever as condições de trabalho hospitalar na área de estudo com dados obtidos pela revisão sistemática de literatura e aplicação de questionário;
- Avaliar os espaços de intervenção e atenção à saúde do trabalhador no hospital;
- Sistematizar possíveis recomendações sobre os eixos e ações no hospital.

3 RELEVÂNCIA DO TEMA

A escolha do hospital localizado no município de Joaquim Gomes/AL foi realizada levando em consideração critérios estabelecidos de acordo com os aspectos socioeconômicos e de segurança hospitalar, além da sua relevância para o estado de Alagoas, principalmente para a região da Zona da Mata.

De acordo com o censo demográfico do IBGE (2010), o município de Joaquim Gomes possui 22.575 pessoas, a estimativa para o ano de 2021 indica o aumento para 24.167 pessoas. O hospital mencionado, único na região, atende toda a população do município e a população adjacente. Nos últimos anos o hospital vem ganhando maior notoriedade, recebendo investimentos e reformas em diversas áreas.

Por ser o único hospital referência da região, a preocupação com a saúde e segurança dos funcionários também é importante, visto que eles precisam estar protegidos e seguros para ajudar e socorrer o paciente. Infelizmente, a realidade de muitos desses hospitais não é fácil, seja pela falta de conhecimento sobre tema quanto pela precariedade da estrutura e aquisição de bens de trabalho.

Dessa forma, decidiu-se analisar os serviços de segurança prestados pela cozinha, lavanderia e limpeza devido a quantidade de acidentes do trabalho existentes, onde os quais se devem por falta ou deficiência de treinamento específicos e equipamentos de proteção.

Assim, saber se proteger e quais dispositivos e equipamentos disponíveis para sua proteção, assim como conhecer muito bem os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com os quais se trabalha, suas finalidades, suas características perigosas à saúde e integridade física, isso requer preparo, e às vezes, se dá sob uma forma de simples instruções. O intuito é entender a problemática referida e buscar soluções através de transformações na organização do trabalho destes profissionais (ZOCCHIO, 2002).

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

4.1 Hospital

O Hospital é localizado na parte alta da cidade de Joaquim Gomes em Alagoas, próximo a uma unidade operacional de Corpo de Bombeiros (funcionando como uma subseção do 3º Grupamento de Bombeiros Militar), atuando em parceria juntamente com uma base descentralizada no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

O Hospital do Município de Joaquim Gomes atende não somente pacientes locais, mas também de municípios vizinhos, em especial, Novo Lino, Jundiá e Campestre. A unidade conta com leitos de internamentos, urgência e emergência, casa de parto normal, laboratório, especialidades médicas como cardiologia, oftalmologia, ginecologia e psiquiatria. Basicamente, o hospital é formado por médicos plantonistas, nutricionista, enfermeiros, técnicos de enfermagem, parteiras, setor administrativo, farmacêuticos, serviço de apoio (auxiliar de serviços gerais, cozinheiras, setor de lavanderia e despensa), motoristas das ambulâncias e vigia, que atua também como maqueiro.

O setor da cozinha, escolhido para o desenvolvimento do trabalho, possui 12 (doze) funcionários ao total, sendo 9 (nove) no período da manhã e 3 (três) no período da noite, respectivamente. O setor tem como função seguir os cardápios da nutricionista ou alguma dieta estabelecida pelo médico, elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização dos alimentos, observando os padrões de qualidade dos alimentos. A copeira possui a função de servir as refeições aos pacientes em seus leitos nos horários estabelecidos, recolhe as louças após os horários das refeições, lava e guarda as louças e utensílios usados pela cozinheira (PPRA, 2007).

O setor de limpeza no hospital possui um total de 11 (onze) funcionários, este setor é responsável pela conservação do hospital e se dá pelo auxiliar de limpeza, no qual executa suas atividades relacionadas ao trabalho rotineiro de limpeza de maneira geral, visando manter as condições de conservação e higiene; executa atividades de limpar e higienizar banheiros, leitos, centros cirúrgicos, maternidade, pediatria, enfim, todos os locais do hospital (PPRA, 2007).

Já no setor de lavanderia, possui 7 (sete) lavadeiras, que separam as roupas conforme sujidade no Hospital, adiciona-as na máquina de lavar, em seguida são colocadas numa centrifugadeira, segrega as roupas mais finas das mais grossas, colocando-as na secadeira. Logo

após, essas roupas são passadas usando ferro à vapor (esta etapa não é mais usada no hospital em estudo, pelo fato da máquina não funcionar), e por fim, dobra as roupas e é entregue ao setor responsável (PPRA, 2007).

4.2 Gestão de segurança e saúde do trabalho em hospitais

Sabe-se que um ambiente hospitalar apresenta um elevado índice de riscos, aos quais os trabalhadores de diversos setores estão expostos no cotidiano de suas atividades. Dentro desse contexto, as modernas formas de organizações aliadas a técnicas de gerenciamento e o crescente desenvolvimento tecnológico podem tornar-se danoso ao ser humano quando administradas sem critérios de Segurança e Saúde no trabalho.

De acordo com Bernardes et al (2012), a maioria dos hospitais brasileiros ainda tem um sistema de gestão vertical, o qual baseia-se na hierarquia e divide-se em setores e suas subdivisões para tomadas de decisão, no entanto, estes modelos tradicionais não mais atendem as expectativas de gestores e colaboradores, pois, não há oportunidades dos trabalhadores influenciarem os resultados da organização.

Nesta perspectiva de gestão, os hospitais, enquanto estrutura organizacional complexa, vem se adaptando às mudanças, as quais incluem qualificação e competência de todos os profissionais dentro de uma instituição hospitalar, em experiência clínica, estabilidade emocional, agilidade, efetividade e a coordenação de pessoas e ações (PAIVA; JUNIOR, 2012).

Essa cautela norteia a cultura de Saúde e Segurança do Trabalhador, afim de evitar acidentes no ambiente laboral, o qual é agravado por precária infraestrutura, aspectos organizacionais do trabalho, falta de conhecimento devido à não existência de educação continuada, sobrecarga de trabalho, estresse, cansaço físico e falta de tempo (NEVES et al., 2011). Porém, mesmo os profissionais terem conhecimento sobre os riscos, no ambiente de trabalho, não é garantido a adesão ao uso de medidas protetoras (SOUZA; FREITAS, 2010).

Nesse sentido, envolver os fatores que entusiasmam a tomada de decisão para a proteção é indispensável para que se possa refletir sobre o exercício dessas medidas, no dia-a-dia da equipe de trabalho, e direcionar táticas que proporcionam a anexação dessas nos serviços de assistência à saúde. Sabendo que, acidente de trabalho é um evento imprevisto ocorrido no exercício das atividades laborais e acarreta perdas à saúde ou da capacidade ocupacional, ou morte (PAIVA; JUNIOR, 2012).

Portanto, no ambiente hospitalar, o sistema de gestão tem merecido destaque nas discussões, devido ao aumento do número de estabelecimentos de saúde e de doenças adquiridas por acidentes de trabalho (NUNES et al., 2012). Sob esse risco, os profissionais da saúde envolvidos diretamente com o gerenciamento devem ser capacitados na ocasião de sua admissão e mantido sob educação continuada para as atividades, incluindo a sua responsabilidade com higiene pessoal, dos materiais e dos ambientes (MTE, 2005).

Contudo, para se obter um bom gerenciamento da saúde e segurança em hospitais, tem que se ter como objetivos principais a identificação do tipo de gerenciamento e sua correlação com a cultura de Saúde e Segurança do Trabalhador.

4.3 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)

A CIPA corresponde a um instrumento essencial para a redução de acidentes de trabalho, tendo como principal objetivo a prevenção de acidentes, buscando eliminar os riscos através de solicitações à direção da empresa para adequar a mesma às normas de segurança, higiene e medicina do trabalho (MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2019).

Sendo assim, os seus membros fiscalizam e protegem os demais funcionários, além de participar das medidas de segurança e orientar os colegas quanto à postura correta de como reagir aos métodos de segurança no trabalho. Algumas das atribuições dos membros da CIPA são: reuniões periódicas; programação de planos que visem a proteção da saúde; sugestão de fiscalização; conscientização de todos os colaboradores da importância da higiene, medicina e segurança no trabalho; sugerir ou reclamar destas questões aos superiores; promover todos os anos o encontro da Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT) juntamente com a SESMET (MINISTÉRIO DA ECONOMIA, 2019).

4.4 Equipamento de Proteção Individual (EPI)

De acordo com a Norma Regulamentadora – 06, da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego, informa que todo funcionário deve utilizar EPI na execução de suas atividades diárias, conforme consta no laudo de Avaliação de Risco realizado pelo SESMT.

Sabe-se que EPI é definido como todo dispositivo ou produto de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à sua proteção. Quando as medidas de segurança de ordem geral não são suficientemente eficazes contra os riscos de acidentes, ou não são aplicáveis, lança-se

mão do recurso da proteção individual, como luvas, óculos, calçados, máscaras, roupas especiais etc. (ZOCCHIO, 2002), conforme apresentado o Quadro 1.

Quadro 1 - Equipamentos de Proteção Individual

Equipamentos	Descrição
Protetores para a cabeça	Protetores faciais destinados à proteção dos olhos e da face contra lesões ocasionadas por partículas, respingos, vapores de produtos químicos e radiações luminosas intensas; Capacetes para trabalhos em obras de construções e reformas, onde exista a possibilidade, mesmo que remota, de quedas de partes soltas e restos de materiais; óculos de segurança para trabalhos que possam causar ferimentos nos olhos, provenientes de impacto de partículas; óculos de segurança, contra respingos, para trabalhos que possam causar irritação nos olhos e outras lesões decorrentes da ação de líquidos agressivos; óculos de segurança para trabalhos que possam causar irritação nos olhos, provenientes de poeiras; óculos de segurança para trabalhos que possam causar irritação nos olhos e outras lesões decorrentes da ação de radiações perigosas.
Protetores para os membros superiores	luvas e/ou mangas de proteção e/ou cremes protetores que devem ser usados em trabalhos em que haja perigo de lesão provocada por: materiais ou objetos escoriantes, abrasivos, cortantes ou perfurantes; produtos químicos corrosivos, cáusticos, tóxicos, alergênicos, oleosos, graxos, solventes orgânicos e derivados de petróleo; materiais ou objetos aquecidos; choque elétrico; radiações perigosas; frio e agentes biológicos.
Protetores para os membros inferiores	calçados ou botas impermeáveis para trabalhos realizados em lugares úmidos, lamacentos ou encharcados; calçados impermeáveis e resistentes a agentes químicos agressivos; calçados de proteção contra agentes biológicos agressivos; calçados de proteção contra riscos de origem elétrica.
Protetores para o tronco	aventais, capas e outras vestimentas especiais de proteção para trabalhos em haja perigo de lesões provocadas por: riscos de

	origem radioativa; riscos de origem biológica; riscos de origem química.
Protetores para a pele	cremes protetores – só poderão ser postos à venda ou utilizados como E.P.I., mediante o Certificado de Aprovação (C.A.) do Ministério do Trabalho e Emprego.
Protetores respiratórios	respiradores contra poeiras, para trabalhos que impliquem produção de poeiras; respiradores e máscaras de filtro químico para exposição a agentes químicos prejudiciais à saúde; aparelhos de isolamento (autônomo ou de adução de ar), para locais de trabalho onde o teor de oxigênio seja inferior a 18% em volume.
Protetores para os ouvidos	protetores auriculares tipo espuma e tipo concha, para trabalhos ruidosos que necessitam atenuação do nível de pressão sonora para garantir a salubridade ocupacional;

Fonte: Adaptado de NR-06, (1978)

A lei determina que as empresas forneçam gratuitamente os EPI's e que os mesmos sejam de uso obrigatório dos funcionários (ZOCCHIO, 2002).

Os preceitos legais que regem tipos, fabricação, uso etc. de EPI estão contidos na Norma Regulamentadora NR-6. Salientando que é obrigação do empregador treinar os trabalhadores o uso adequado de EPI, previsto na Norma Regulamentadora.

Para Zocchio (2002), proteção individual é um ponto da segurança que requer ação técnica, na qual determina o tipo adequado de EPI à atividade do empregado; ação educacional para que o empregado saiba como usá-lo, de modo a oferecer o melhor rendimento possível; e psicológica para que o usuário se convença da necessidade de usar o equipamento como parte de sua atividade e sentir-se bem com ele.

Por fim, de acordo com Grott (2003), os EPI's apresentam caráter provisório, por não ter a capacidade de eliminar o risco, o máximo que se consegue é minimização do potencial de dano ao agente agressivo.

4.5 Serviço Especializado em Segurança e Saúde e Medicina do Trabalho (SESMT)

De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego (2021), o SESMT é um serviço que visa à saúde e a integridade do trabalhador no ambiente de trabalho, possuindo a finalidade de prevenção, sendo integrados por profissionais e empregados. É composto por: médico, engenheiro de segurança, enfermeiro, auxiliar de enfermagem e técnico de segurança do trabalho. A sua obrigatoriedade está condicionada ao número de empregados e ao risco da atividade.

Como principal atividade está a responsabilidade técnica, cabendo a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) comunicar as irregularidades e aguardar a ação ou omissão da SESMET e da empresa. O que ocorre em grande parte das empresas é que os membros da SESMET são empregados da empresa, o que limita os mesmos a só avaliar tecnicamente os sintomas, sem procurar a causa dos acidentes de trabalho. Contudo, o SESMET tem auxiliado a CIPA, pois, ambos buscam a prevenção (MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO, 2021).

4.6 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)

O Ministério do Trabalho resolveu normatizar conceitos, etapas e procedimentos a serem utilizados em um programa de higiene do trabalho, a qual denominou Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) com a necessidade de melhor orientar a adoção de medidas de proteção aos trabalhadores contra riscos ambientais. Este programa foi introduzido com a reformulação da Norma Regulamentadora NR-9, “que estabelece parâmetros mínimos e diretrizes gerais a serem observados na execução do PPRA”. Anualmente o PPRA deve apresentar estratégias de ação, divulgação, avaliação e fiscalização quanto ao prazo e o andamento das metas. O PPRA é um programa preventivo sendo obrigatório em todas as empresas que amparam seus empregados pela CLT. Sua obrigatoriedade acarreta na criação de parâmetros mínimos estabelecidos nas empresas, o qual se refere a antecipar, reconhecer, avaliar e controlar os riscos (SALIBA, 1998).

Segundo Soares (1994) os riscos ambientais são condições físicas, organizacionais, administrativas ou técnicas, existentes no local de trabalho, que propiciam ou contribuem para a ocorrência de acidentes de trabalho ou doenças profissionais. Consideram-se riscos ambientais agentes físicos, químicos e biológicos, existentes nos ambientes de trabalho que, em

função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador.

São considerados Agentes Físicos todas as formas de energia a que estão expostos aos trabalhadores, podendo causar danos à sua saúde e/ou integridade física, tais como: ruído, vibrações, pressões elevadas, sobrecarga térmica, frio, radiações ionizantes, radiações não ionizantes, bem como o ultrassom e infrassom.

Consideram-se Agentes Químicos as substâncias, compostos ou produtos de origem orgânica ou mineral, naturais ou artificiais, geradas e dispersas no ambiente pelas mais variadas fontes, que possam penetrar no organismo dos trabalhadores pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou ainda conforme a natureza da atividade de exposição ou processamento possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão, podendo causar danos à saúde dos trabalhadores.

Estão incluídos no grupo de Agentes Biológicos todas as bactérias, fungos, vírus, bacilos, parasitas, protozoários, entre outros que possam penetrar no organismo dos trabalhadores por meio do aparelho respiratório, através do contato com a pele, trato digestivo, ou outros meios inerentes ao processo de trabalho ou a atividade produtiva e que possam causar danos à saúde dos trabalhadores.

Serão dotadas medidas de proteção individual após esgotado os recursos técnicos e economicamente viáveis para controle dos agentes ambientais. A eficiência da proteção individual depende além das características técnicas dos equipamentos escolhidos, do nível de comprometimento dos trabalhadores com a preservação da sua saúde, educação, costumes e adaptação (ZOCCHIO, 2002).

Para aplicação dessas providências estão previstos os seguintes critérios: Treinamento dos trabalhadores envolvidos, quanto a correta utilização, conservação, higienização, guarda e limitações da proteção oferecida; Mapeamento das funções, setores e identificação dos EPI's relacionados conforme Análise de Riscos da Função e Ordens de Serviço conforme a NR 1, dentre outros.

4.7 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)

O PCMSO possui as mesmas atribuições do PPRA, no qual visa rastrear e apresentar

os riscos à saúde do trabalhador (MORAES, 2002). A CIPA também deve preocupar-se com o PCMSO, afinal, este também se objetiva a proteção da saúde ocupacional. Uma diferença entre o SESMET e o PCMSO é que este, os empregados indicam um médico para ser o controlador. Para solucionar os problemas de saúde são estabelecidas metas e ações, realizando exames médicos periodicamente, buscando manter trabalhadores sadios para produzirem melhor.

O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional é mais um meio de preservar a saúde do trabalhador que não se extingue no controle, tratamento ou recuperação dos acidentados, mas pela prevenção tendo em vista as consequências definitivas que ficam na vida dos trabalhadores (MORAES, 2002).

4.8 Mapa de Risco

Para Mattos e Freitas (1994), Mapa de Risco é uma representação gráfica de um conjunto de fatores presentes nos locais de trabalho, capazes de acarretar prejuízos à saúde dos trabalhadores. Tais fatores se originam nos diversos elementos do processo de trabalho (materiais, equipamentos, instalações, suprimentos, e nos espaços de trabalho, onde ocorrem as transformações) e da forma de organização do trabalho (arranjo físico, ritmo de trabalho, método de trabalho, turnos de trabalho, postura de trabalho, treinamento etc.).

Assim, o Mapa de Risco objetiva reunir informações necessária para se estabelecer o diagnóstico da situação de segurança e saúde do trabalho na empresa (BENSOUSSAN, 1997).

Para os trabalhadores o Mapa de Risco possui finalidade Informativa, porque por lei os trabalhadores devem ser informados sobre os riscos existentes em seu ambiente de trabalho. E finalidade pedagógica, porque é necessário instruir os trabalhadores sobre os perigos de seu trabalho, para que possam entender a agressividade para a sua saúde e integridade física, e com isso, venham conhecer os meios de proteção (ZOCCHIO, 2002).

Já para as empresas, o Mapa de Risco tem a finalidade administrativa, porque a empresa tem a obrigação legal de informar os trabalhadores, além dos riscos do trabalho citados anteriormente: os meios para prevenir e limitar tais riscos e as medidas adotadas pela empresa; os resultados de exames médicos e exames complementares de diagnóstico aos quais os trabalhadores forem submetidos; os resultados das avaliações ambientais realizadas nos locais de trabalho (ZOCCHIO, 2002).

5 METODOLOGIA

5.1 Método qualitativo da pesquisa

Entende-se que o método qualitativo orienta procedimentos de pesquisa sobre objetos de estudo que requerem descrições e análises não numéricas de um determinado fenômeno. Dessa forma, a avaliação qualitativa desta pesquisa, foi baseada na literatura técnica de Segurança e Saúde do Trabalho, no livro Prática da Prevenção de acidentes: ABC da segurança do trabalho do autor Álvaro Zocchio publicado em 2002.

A avaliação qualitativa foi realizada a partir de visitas in loco e na elaboração de dois questionários com finalidade distintas. Na Figura 1, o questionário é composto por 10 perguntas, desenvolvido para compor um diagnóstico referente a utilização de EPI, acidente de trabalho, etc. aplicado para funcionários dos setores da cozinha, lavanderia e limpeza hospitalar.

Figura 1 - Questionário aplicado aos funcionários dos setores da cozinha, lavanderia e limpeza do Hospital

Questionário	
Identificação	
Nome	
Cargo	() Cozinha () Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	
Idade	
Tempo de Serviço	

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

() Sim
() Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

() Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.
() Proteção para os olhos: óculos
() Proteção auricular: fone ou tampão
() Proteção para os membros superiores: luvas
() Proteção para os membros inferiores: sapato, bota
() Proteção do tronco: aventais
() Proteção das vias respiratórias: máscaras
() Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

() Empresa
() Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

() Sim. Quem fornece? _____
() Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

() máquina
() substância quente
() contato com produtos químicos
() contato com eletricidade
() contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
() barulho – ruído elevado
() temperatura (ambiente): alta ou baixa
() vazamento de gás
() outros: _____

6. E por qual motivo?

() não usar as proteções individuais
() uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
() manipulação incorreta de produtos químicos
() transportar ou empilhar inseguramente
() fumar ou usar chamas em lugares indevidos
() tentativas de ganhar tempo
() brincadeiras e exibicionismo
() falta de proteção em máquina ou equipamento
() deficiência em maquinaria ou ferramental
() escassez de espaço
() instalação elétrica inadequada ou defeituosa
() iluminação inadequada
() ventilação inadequada
() desconhecimento do perigo
() preparo insuficiente para trabalho
() excesso de confiança
() negligência
() imprudência
() indisciplina
() outros: _____

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

() Sim. Quais? _____
() Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

() Sim
() Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

() Sim
() Não. Por qual motivo? _____

10. Sugestões:

Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

Já na Figura 2, temos o questionário aplicado para o setor administrativo, composto por 8 perguntas realizado com o gestor do hospital. Desenvolvido para compor um diagnóstico referente a gestão de segurança do hospital.

Figura 2 - Questionário aplicado a funcionária do setor administrativo do Hospital

Questionário

Nome: _____
Idade: _____
Cargo: _____
Tempo de atuação: _____

1. Na unidade, as políticas de segurança estão sempre disponíveis por escrito? (A Política de Saúde e Segurança do Trabalho (PSS1) representa um conjunto de normas, padrões e objetivos).

() Sim
() Não
2. Na unidade, está disponível uma cópia do manual de segurança do hospital aos funcionários nos setores de cozinha, lavanderia e limpeza?
() Sim
() Não. Por qual motivo? _____
3. Na unidade, está disponível todas as medidas necessárias para minimizar tarefas ou procedimentos perigosos nos setores de cozinha, lavanderia e limpeza hospitalar?
() Sim
() Não
4. Inspeções de saúde e segurança são feitas no ambiente de trabalho pelo menos uma vez ao ano?
() Sim
() Não
5. Os funcionários são ensinados a serem conscientes e a reconhecerem os potenciais riscos à saúde no trabalho?
() Sim
() Não
6. Existe algum regimento no hospital que detalha o uso obrigatório de EPI em cada setor?
() Sim
() Não
7. Existe uma fiscalização por parte da gestão ou de profissional qualificado no uso de EPI de forma correta?
() Sim
() Não
8. Caso o funcionário não obedeça às medidas de segurança, como a gestão atua para que o problema não se repita?

Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

As respostas dos funcionários podem ser consultadas nos ANEXO A e ANEXO B.

Ao todo foram selecionados 12 (doze) funcionários, todos do sexo feminino, em que 11 (onze) colaboradores exercem as funções de cozinheira, copeira, lavadeira e auxiliar de limpeza, e 1 (uma) desempenha a função de gestora administrativa.

As informações contidas na elaboração das perguntas foi determinante para o desenvolvimento da pesquisa, onde contou com dados pessoais (idade e escolaridade) e dados referente as funções e segurança das atividades que exercem (cargo, tempo de serviço no hospital, uso de equipamentos de segurança, fornecimento de equipamentos, ocorrência de acidentes de trabalho, treinamento sobre os riscos existentes, assim como a disponibilidade de instruções e manuais das atividades, e por fim, a confiabilidade no ambiente de trabalho).

As visitas na área de estudo foram realizadas em dois períodos: uma no mês de dezembro/2022 e a outra no mês fevereiro/2023, na última visita foi aplicado os questionários referidos. Durante as visitas, foram registrados fotos do ambiente do trabalho, dos equipamentos/máquinas e condições atuais dos funcionários durante as suas atividades dos respectivos setores.

É importante salientar, que a partir das visitas e aplicação dos questionários foi elaborado o mapa de riscos dos setores da cozinha e lavanderia. A elaboração deste mapa está descrita no item a seguir.

5.2 Elaboração do mapa de risco

Para o desenvolvimento do mapa de risco nos setores da cozinha e lavanderia, foram considerados diversas etapas, dentre elas: análise do ambiente do trabalho, identificação e classificação dos riscos existentes e execução do mapa de risco.

Análise do Ambiente do Trabalho

Esta etapa corresponde as visitas realizadas no hospital localizado em Joaquim Gomes/AL. Como mencionado nos itens anteriores, durante a visita, foram levantadas diversas informações sobre os funcionários/hospital, instrumentos e materiais de trabalho, atividades exercidas, assim como o registro fotográfico em cada setor visitado.

Identificação e classificação dos riscos existentes

Posteriormente, a visita em cada setor e aliado ao levantamento dos dados, foi identificado e classificado os riscos existentes na área de estudo. É importante salientar, que a classificação é feita de forma qualitativa e observacional, levando em consideração instruções normativas de órgãos competentes como a CIPA e SESMT. O Quadro 2 relaciona os riscos gerados a partir dos grupos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e acidental, de acordo com a Portaria SSST N° 25 DE 29/12/1994 da Norma Regulamentadora nº 9 - Riscos Ambientais.

Quadro 2 - Riscos ocupacionais e seus respectivos grupos

Grupos	Riscos Ocupacionais
Físico	Ruídos, Vibrações, Radiações ionizantes, Radiações não ionizantes, Frio, Calor, Pressões anormais, Umidade
Químico	Poeiras, Fumos, Névoas, Neblinas, Gases, Vapores, Substâncias, compostos ou produtos químicos
Biológico	Vírus, Bactérias, Protozoários, Fungos, Parasitas, Bacilos
Ergonômico	Esforço físico intenso, Levantamento e transporte manual de peso, Exigência de postura inadequada, Controle rígido de produtividade, Imposição de ritmos excessivos, Trabalho em turno e noturno, Jornadas de trabalho prolongadas, Monotonia e repetitividade, outras situações causadoras de stress físico e/ou psíquico.

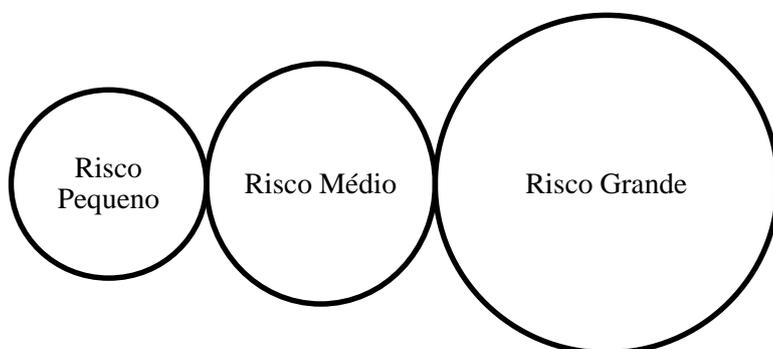
Acidental	Arranjo físico inadequado, Máquinas e equipamentos sem proteção, Ferramentas inadequadas ou defeituosas, Iluminação inadequada, Eletricidade, Probabilidade de incêndio ou explosão, Armazenamento inadequado, Animais peçonhentos, Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes.
-----------	--

Fonte: Adaptado de NR-9 (1994)

Execução do Mapa de Risco

Nesta etapa, foi elaborado a representação gráfica de todos os riscos, cores e intensidades nos setores da cozinha e lavanderia do hospital. O grau de intensidade do risco varia de acordo com o tamanho do círculo, sendo representado na Figura 3.

Figura 3 - Intensidade do grau risco



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este capítulo é destinado à apresentação das análises realizadas na pesquisa e discussão dos respectivos resultados obtidos, assim como na observação de forma direta das atividades exercidas pelos funcionários.

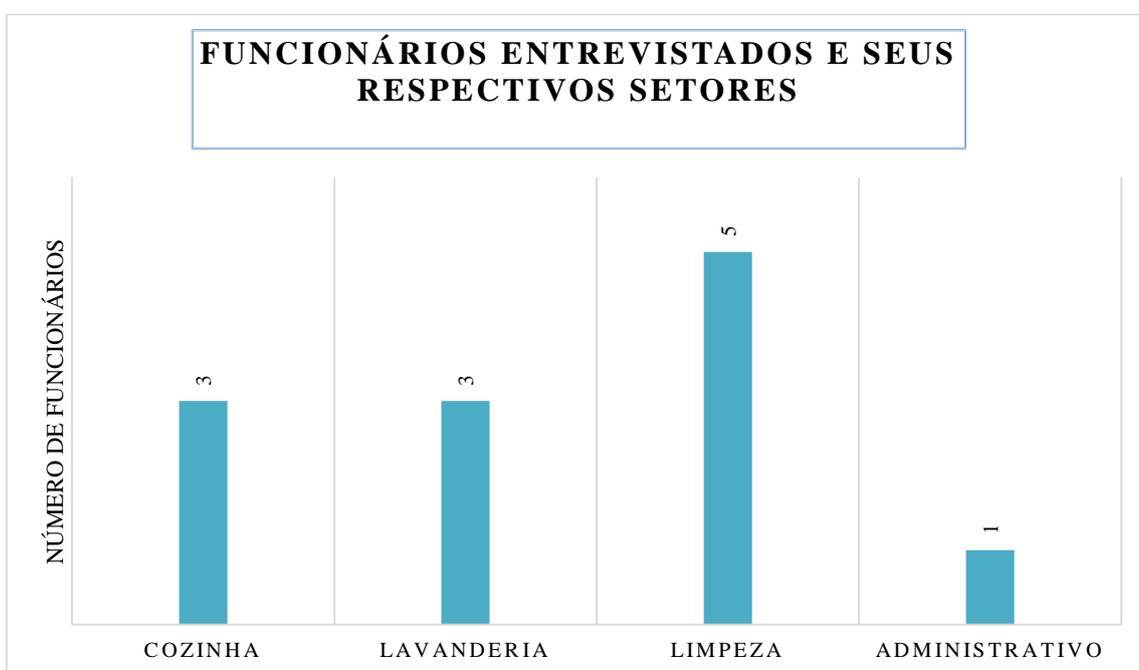
Depois de identificados os dados com os formulários preenchidos, verificou-se as informações que foram fornecidas, com a observação direta e com o que condiz a gestão, analisando com os traços descritos nos capítulos anteriores.

6.1 Entrevista realizada com os funcionários

As entrevistas foram realizadas nos dias 13 e 14 de fevereiro e 2 de março de 2023, com os funcionários do hospital. Foram solicitados que os funcionários preenchessem com dados pessoais, se tem instruções de segurança para o que faz, se possuem equipamentos de proteção e se os mesmos sabem usá-los. As informações podem ser visualizadas no anexo.

No gráfico 1, temos a relação da quantidade de funcionários por setores.

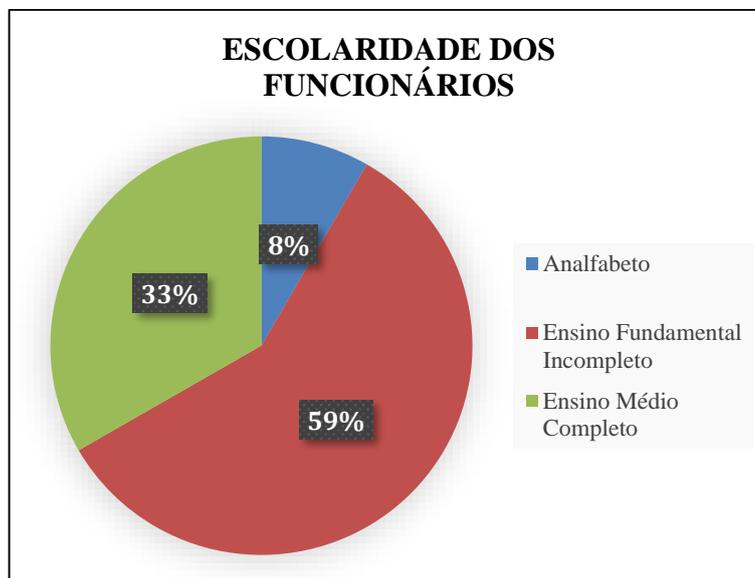
Gráfico 1 - Relação entre os funcionários entrevistados e suas respectivas ocupações no Hospital Municipal de Joaquim Gomes/AL



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

Boa parte dos questionários foram preenchidos pela autora, pois muitos não sabiam ler nem escrever, apresentado no Gráfico 2.

Gráfico 2 - Escolaridade dos funcionários entrevistados



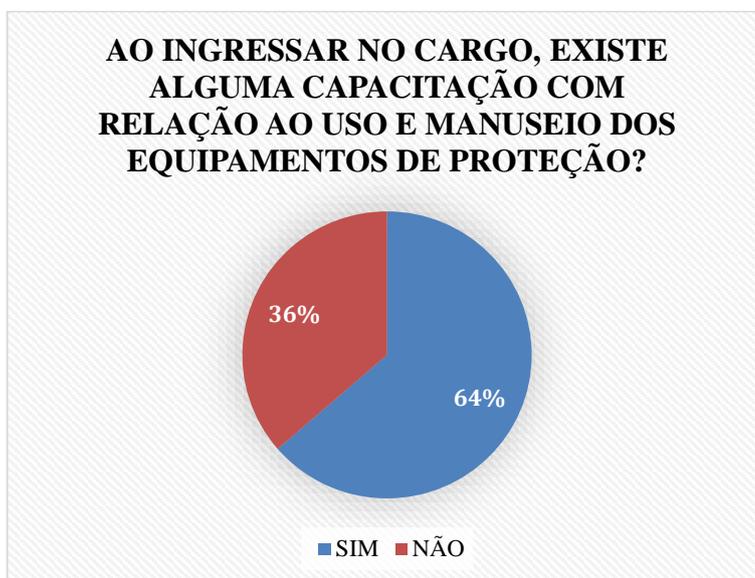
Fonte: Elaborada pela autora (2023)

Com as informações coletadas 58% dos entrevistados possuem mais de 10 anos de serviço. De forma unânime, as funcionárias responderam que recebem do hospital touca, máscara e luvas cirúrgicas. Em uma outra gestão, as funcionárias afirmaram que já chegaram a receber botas/sapatos fechados, no momento não mais, sendo-os adquiridos por conta própria. O uso de aventais é basicamente usado por funcionárias da cozinha.

A partir do questionário é possível mostrar o nível de treinamento dos empregados em Segurança do Trabalho e Prevenção, sendo-o passível de atenção, já que 82% dos entrevistados nunca fez um treinamento, e somando ao fato de que 42% dos entrevistados são novos no emprego, urge tomar medidas de prevenção. Apenas 2 funcionárias afirmaram que é fornecido algum treinamento que mostra os riscos existentes no trabalho a ser executado. Treinamento esse, que já é passado de forma informal por um outro funcionário. Portanto, certos hábitos de trabalhar são transmitidos aos mais novos, mesmo que estejam em desacordo com os procedimentos.

No Gráfico 3, das funcionárias que afirmaram que foram capacitadas com relação ao uso e manuseio de equipamentos de proteção, afirmaram que receberam há bastante tempo, o que hoje em dia não ocorre essa capacitação.

Gráfico 3 - Relação entre os funcionários entrevistados e capacitações ao uso de equipamentos de proteção



Fonte: Autora (2023)

Pode-se observar no Gráfico 4 que, apenas 36% das funcionárias entrevistadas sentem-se seguras ao desempenhar suas funções.

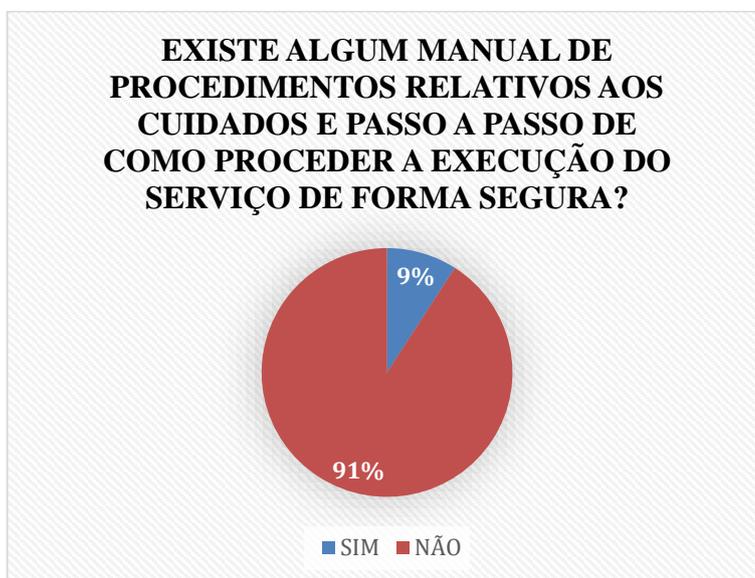
Gráfico 4 - Número de funcionários que se sente seguro desempenhando suas funções no Hospital



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

No Gráfico 5 observa-se que boa parte das funcionárias não tiveram acesso a algum manual de prevenção para executarem de forma segura suas funções.

Gráfico 5 - Porcentagem do número de funcionários que alegaram a falta de manuais preventivos na execução dos serviços



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

Todas as funcionárias dos setores da cozinha, lavanderia e limpeza hospitalar afirmaram que em seu ambiente de trabalho e demais repartições não há sequer sinalização de perigo, mapas de risco, como pode ser observado no Gráfico 6. A partir daí, sugeriu-se à gestão a adoção de meios que representassem os possíveis riscos aos funcionários, já que o hospital não possui mapa de risco, placas ou cavaletes que sinalizem o perigo tanto ao funcionário como para o paciente.

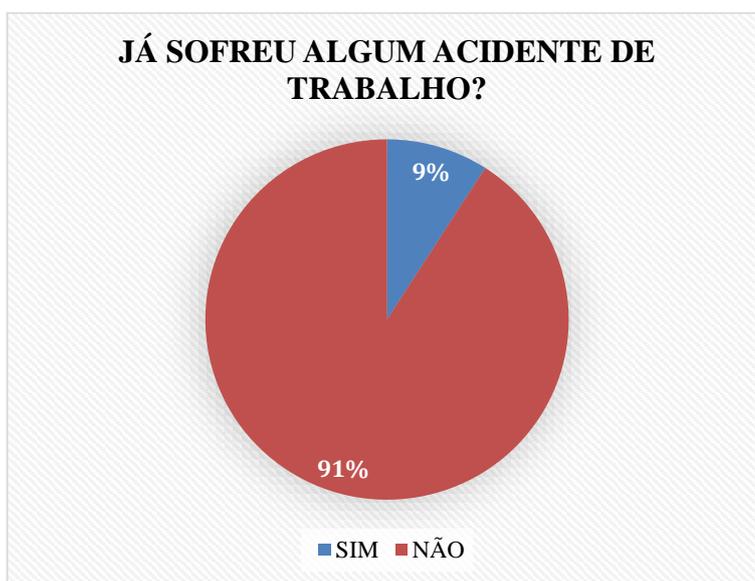
Gráfico 6 - Número de funcionários que alegaram ausência de mapa de risco, placas de sinalização de segurança



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

Com o pequeno grupo de funcionárias entrevistadas apenas 1 informou que teve algum incidente no trabalho, o que no Gráfico 7 representa 9%, o que poderia ter sido evitado com a manutenção do forno na cozinha.

Gráfico 7 - Relação entre os funcionários entrevistados e acidentes ocasionados durante o trabalho no hospital



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

Uma das sugestões para a cozinha é melhorar a ventilação do espaço, a troca do fogão e do gás de cozinha utilizado, o que pode ser executado durante a reforma que será realizada neste setor. Para a lavanderia as sugestões dadas pelas funcionárias seria treinamento específico, trocar as máquinas e também melhorar a ventilação do local. Assim como no setor da limpeza, onde sugerem treinamento, melhores condições de produto para efetuar a limpeza. Com isso, a gestão consegue sanar os pedidos através da reforma que o hospital ainda realizará e com a contratação de um profissional habilitado para acompanhar, e instruir sobre segurança em cada setor.

Com ênfase no questionário respondido pela gestão, admite-se que há políticas de segurança, mas não estão disponíveis no hospital, apenas no prédio da prefeitura. Seria interessante que tivesse uma cópia disponível na unidade tanto para a gestão consultar como para os funcionários. Um outro quesito é que não há uma cópia do manual de segurança do hospital aos funcionários nos setores da cozinha, lavanderia e limpeza. E a gestora não soube explicar o motivo. O ideal é que fosse disponibilizado nos setores uma cópia do manual de segurança.

A gestão informa que existe inspeções de saúde e segurança feitas no ambiente de

trabalho pelo menos uma vez ao ano. Assim como existe uma fiscalização por parte da gestão ou de profissional qualificado no uso de EPI de forma correta e caso o funcionário não obedeça às medidas de segurança, a gestão atua com advertência verbal e caso ainda assim o funcionário persista, atua administrativamente.

6.2 Avaliação das condições de trabalho e medidas de controle

A maioria dos funcionários informa o uso de sapatos como EPI, mas o que na prática foi observado que algumas funcionárias acabam não utilizando, preferindo por vezes usar apenas um chinelo/sandália. O uso de botas antiderrapantes ou sapatos fechados evita qualquer tipo de ferimento como, por exemplo, a queda de líquidos quentes ou até mesmo algum material cortante, assim como são ideais durante a lavagem de pisos por evitarem o risco de quedas e o mesmo propicia uma limpeza hospitalar segura. Assim é de suma importância que a gestão do hospital fiscalize diariamente o uso deste EPI e que se faça obrigatoriedade, mesmo não sendo atualmente fornecido pelo hospital.

Observa-se que as funcionárias executam suas atividades sem o uso de touca, sapato fechado e uso de roupas inadequadas. Deixar de usar EPI adequado e de maneira correta é ato inseguro dos mais perigosos, principalmente quando se expõem os olhos e as vias respiratórias aos riscos a que estão sujeitos.

Os usuários dos equipamentos de proteção individual devem ter consciência de sua finalidade, da maneira correta de usá-los e como conservá-los em condições de uso. O treinamento dos trabalhadores para uso adequado de EPI é obrigação do empregador, prevista na Norma Regulamentadora NR-6 (ZOCCHIO, 2002).

O uso de máscara pela grande massa de funcionários passou a ser utilizado durante a pandemia, o que não acontecia anteriormente. Apenas alguns funcionários afirmaram que as usavam em alguns casos ao ter contato com sangue. O que pode-se orientar é que a gestão continue fornecendo as máscaras como EPI e que continue sendo obrigatório mesmo após a pandemia, pois o uso de máscaras protege contra respingos e microrganismos presentes no ar.

Foi observado que algumas funcionárias da cozinha utilizam aventais impermeáveis e de tecidos. As funcionárias nos setores da cozinha, limpeza e lavanderia informaram que a gestão entregou para cada um avental de tecido e para algumas fardamento (camisa, calça), mas boa parte das que trabalham na limpeza e lavanderia não usam o avental por não crerem que as protejam. O uso de aventais e uniformes impermeáveis resistentes e adequados à tarefa é um

outro EPI que deveria ser fornecido pela gestão do hospital e orientar aos funcionários que não os utilize fora do hospital e que seja usado exclusivamente após a entrada no hospital e ao sair, seja retirado para que não traga agentes contaminantes e não os leve ao sair do trabalho.

Além do uso de EPIs faz-se necessário orientação por um profissional na área de segurança de trabalho que possa orientar como deve-se fazer a higienização e o descarte correto de resíduos, entre outras normas para que não haja erro no uso de equipamentos e que os funcionários não venham sofrer algum acidente de trabalho, ou seja, é de suma importância que os gestores mantenham as equipes bem treinadas e com o conhecimento necessário para lidar com os desafios da rotina hospitalar, como atualmente a Covid-19.

Um fator que pode ser a causa fundamental de alguns acidentes do trabalho, é o analfabetismo. O analfabeto não pode usufruir dos benefícios de instruções e normas de segurança escritas que são muito importantes em certos trabalhos, daí a importância da gestão atuar juntamente com profissionais qualificados a atuarem com reuniões, palestras, documentários promovendo a segurança no trabalho (ZOCCHIO, 2002).

As atividades desenvolvidas pelo auxiliar de limpeza, lavadeira e copeira no ambiente hospitalar, em contato com pacientes e ou materiais por estes utilizados, traz como fonte de risco biológico doenças infectocontagiosas, sendo este os possíveis danos à saúde. Para os setores de limpeza e lavanderia, o uso de água sanitária (risco químico) com algum outro produto pode causar alergias, intoxicação e queimaduras. As medidas de controle existentes são apenas luvas cirúrgicas descartáveis, uso de sapato, touca e máscara. Sugere-se como medidas de controle, manter o uso de uniforme ou até mesmo fornecê-los aos funcionários, assim como o avental apropriado para cada setor, luvas de látex, touca e sapato fechado.

Observa-se na Figura 4, uma funcionária da limpeza executando a lavagem geral de piso e paredes do hospital, fazendo uso de botas de borracha, touca e luvas, equipamentos de proteção essenciais para a execução do serviço.

Figura 4 - Aulixiar de Limpeza, executando a lavagem das paredes e piso



Fonte: Autora (2023)

Setor: *Cozinha*

A cozinha é responsável por produzir, armazenar e distribuir todas as dietas (especiais e rotina, como também dos funcionários que trabalham no hospital) acumula diferentes potenciais fontes de riscos: elétrico, mecânico, térmico, ergonômico e biológico.

Equipamentos de uso contínuo utilizados diretamente por funcionários, como liquidificadores, fornos, geladeiras dentre outros equipamentos elétricos possuem um potencial perigo de choque, detém risco de curto e podem se desdobrar em princípios de incêndios.

Recomenda-se que os gestores devem desenvolver uma política de segurança em eletricidade, promovendo informações de segurança elétrica, realizar manutenções e avaliações periódicas dos equipamentos e protocolos de segurança.

Escorregões, quedas, colisão com quinas em áreas com potencial perfurocortantes estão na rotina de uma cozinha, riscos estes, considerados operacionais.

Nota-se na Figura 5, utensílios de uso diário (panelas) à uma altura que incomoda as funcionárias, tanto para retirar como guardar. Sugere-se que seja adquirido uma outra prateleira, distribuindo assim os utensílios, sem a necessidade da funcionária se esforçar para pegá-los e até mesmo evitar que caia em sua cabeça ao tentar retirá-los.

Figura 5 - Utensílios usados corriqueiramente a uma altura desfavorável as funcionárias



Fonte: Autora (2023)

Como a cozinha passará por uma reforma, sugere-se ainda que seja criado um projeto funcional, capaz de atender de forma eficiente a execução dos serviços prestados, num ambiente com posicionamento adequado de bancadas, favorecendo um bom fluxo de trabalho e com superfícies facilmente higienizáveis, que estejam em conformidade com padrões de segurança.

A boa iluminação favorece tanto a segurança do trabalho como a precisão do serviço e a produtividade. A iluminação pode ser inadequada tanto por deficiência, como por excesso. Sua deficiência pode exigir do trabalhador um esforço visual extra, fazendo com que eles não percebam certos detalhes perigosos de suas tarefas, correndo assim riscos adicionais. O excesso de luz ofusca e perturba a visão, cansando os olhos, comprometendo, enfim, a segurança do trabalho (ZOCCHIO, 2002). Percebe-se na figura 6 que o ambiente não apresenta uma iluminação adequada, sugere-se que outras lâmpadas sejam fornecidas para que o ambiente seja iluminado de forma adequada.

Figura 6 - Iluminação e ventilação inadequada



Fonte: Autora (2023)

Segundo Zocchio (2002), deve-se considerar como ventilação de um trabalho desde o arejamento natural vindo pelas janelas e portas, até os mais diversos sistemas de ventilação artificial. Esse tipo é conhecido como ventilação geral diluidora, tendo função de diluir contaminantes ou de não permitir concentrações perigosas no ambiente.

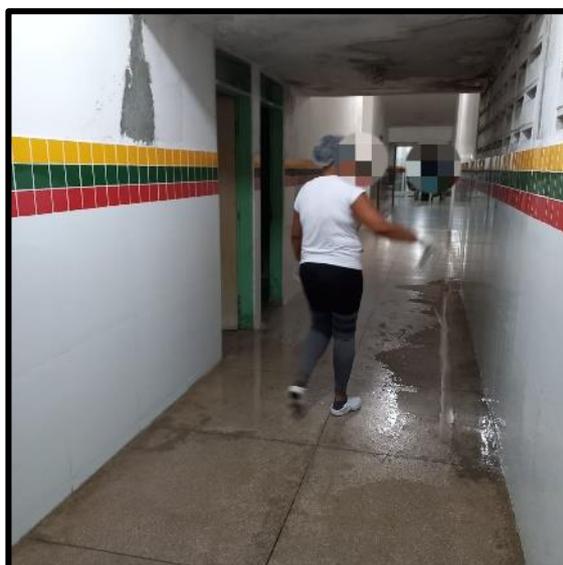
A ventilação local exaustora é a que tem por finalidade captar poeira, vapor ou gás contaminante o mais junto possível da fonte para impedir que se dispersem no ambiente. Como também pode ser observado na Figura 6, na cozinha não há exaustor, sugere-se a instalação de um sistema de exaustor e outros equipamentos que reduzam a dispersão de gorduras e vapores, conforme estabelecido na NBR 14518 (MINISTÉRIO DE TRABALHO 2005).

Determinado projeto pode ser bom no que compete à segurança do trabalho, mas se há um erro cometido e não é corrigido, ou mesmo um desvio disposto durante a construção ou instalação do que foi projetado, pode-se criar alguma condição desfavorável à segurança do trabalho. Portanto, deve-se analisar com muito cuidado eventuais erros que podem ser aceitos sob vários pretextos (ZOCCHIO, 2002). Foi observado que o botijão de gás de cozinha está substituindo provisoriamente o gás embutido, que pelas condições nas quais se encontra, deve-se fazer a troca do registro, mangueira e verificar a instalação.

Setor: *Limpeza e Conservação*

Na Figura 7, observa-se que a funcionária executa a limpeza sem nenhum sinalizador, como um cavalete, de que o piso está molhado, podendo algum outro funcionário ou mesmo paciente que venha a circular, escorregue e caia no chão.

Figura 7 - Falta de sinalização de alerta em ambientes com piso molhado/escorregadio



Fonte: Autora (2023)

Sugere ao gestor realizar treinamento do pessoal de auxiliar de limpeza afim de evitar manuseio incorreto dos equipamentos, sinalizar áreas molhadas e com possível perigo de queda, fornecer e capacitar os colaboradores quanto ao uso de equipamentos de proteção individual e coletiva.

O hospital não possui espaço físico que acomode as funcionárias da limpeza, fazendo que as mesmas fiquem na área limpa da lavanderia. O que não deve ocorrer, pois somente o funcionário responsável pelo setor da lavanderia é quem deve adentrar e sair da sala. Já que o setor da lavanderia passará por reformas, recomenda-se que seja construído um espaço para guarda de pertences, de materiais pertinentes ao trabalho, reservado não somente as funcionárias do setor da limpeza, mas como também ao setor da cozinha e da lavanderia.

Setor: *Lavanderia*

De acordo com a NR32, a lavanderia deve possuir duas áreas distintas, sendo uma considerada suja e outra limpa, devendo ocorrer na primeira (figura 8) o recebimento, classificação, pesagem e lavagem de roupas, e na segunda a manipulação das roupas lavadas.

Figura 8 - Área restrita as roupas sujas



Fonte: Autora (2023)

Independente do porte da lavanderia, as máquinas de lavar devem ser de porta dupla ou de barreira, em que a roupa utilizada é inserida pela porta situada na área suja (figura 9), por um operador e, após lavada, retirada na área limpa, por outro operador. A comunicação entre as duas áreas somente é permitida por meio de visores ou intercomunicadores. Observa-se que as lavadeiras apenas recolhem as roupas e as coloca na máquina de lavar, não as classifica e nem as pesam.

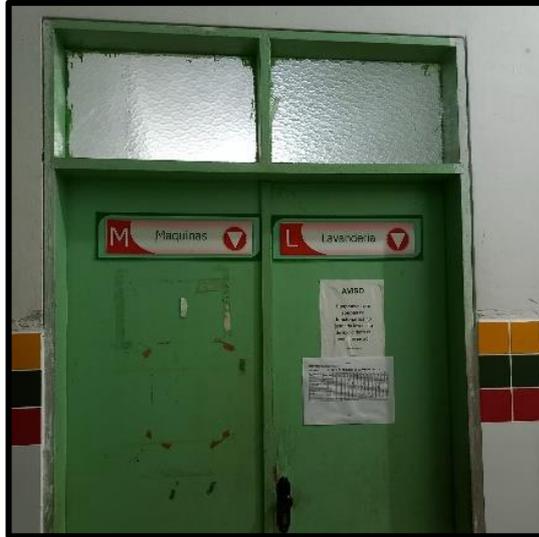
Figura 9 - Máquina de lavar roupa do hospital (Entrada por onde é colocado a roupa suja)



Fonte: Autora (2023)

Na área limpa, Figura 10, ficam a centrífuga, a secadora, e um carrinho contendo os lençóis limpos.

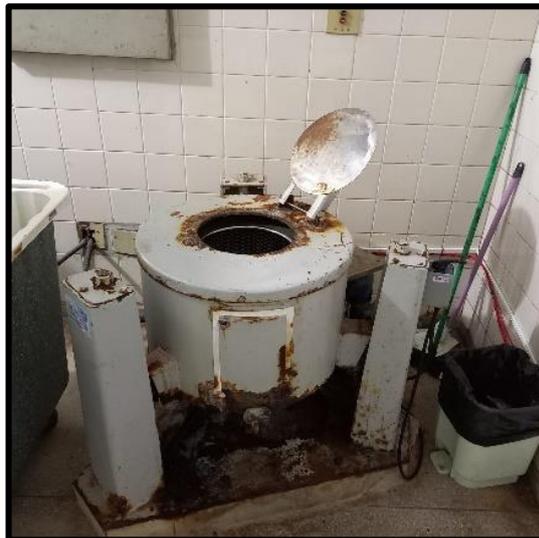
Figura 10 - Área limpa onde fica a centrífuga e a secadora



Fonte: Autora (2023)

As centrífugas tipo tripé (Figura 11), são próprias para retirar o excesso de água de roupas após o processo de lavagem, que são também chamadas de hidro extrator ou pré-secador, o processo é executado através de centrifugação, provocada pela rotação do cesto.

Figura 11 - Centrífuga, necessitando de reparos



Fonte: Autora (2023)

Na Figura 12, temos a secadora utilizada para secar os lençóis do hospital.

Figura 12 - Secadora hospitalar, utilizada para secagem dos lençóis



Fonte: Autora (2023)

Podemos observar na Figura 13 os lençóis limpos são colocados num carrinho para em seguida serem distribuídos ao setor responsável por sua guarda.

Figura 13 - Carrinho contendo balde utilizado para colocar os lençóis limpos



Fonte: Autora (2023)

Deficiência de máquinas e ferramentas ocasionam condições inseguras de trabalho. É de fundamental importância para a segurança do trabalho, a boa qualidade original de máquinas, ferramentas e outros equipamentos. Por tanto, ao adquirir equipamentos deve-se pensar na segurança do trabalho. Com isso, a firma compradora deve saber o que vai comprar e o que vai especificar quanto à segurança operacional da máquina ou outro equipamento (ZOCCHIO, 2002). É notável nas máquinas de lavar, secar e centrifugar que há desgastes, improvisos, o que compromete a segurança. Assim como a máquina de passar os lençóis está sem funcionar,

apenas ocupando espaço e servindo de depósito, Figura 14.

Figura 14 - Deficiência em maquinaria e ferramental



Fonte: Autora (2023)

Para a segurança e qualidade de vida no trabalho, a boa arrumação dos locais de trabalho é fator imprescindível para melhor produtividade,. Coisas fora dos lugares adequados, que atrapalham a passagem, retardando a circulação de pessoas e de materiais, e ainda que tomam tempo de quem necessita e não as encontra, são prejudiciais ao trabalho e causas de muitos acidentes (ZOCCHIO, 2002).

Na Figura 15 percebe-se um pouco de desorganização na sala de lavanderia. A bancada fazendo uso apenas com utensílios de funcionárias o que seria evitado, tendo um local apenas para esta finalidade.

Figura 15 - Falta de organização



Fonte: Autora (2023)

Na mesa (Figura 16) onde é dobrado os lençóis já limpos, é utilizada pela maioria das funcionárias para refeições. Sugere-se à gestão que seja restringida a entrada de outros funcionários que não sejam do setor da lavanderia, criando um local no hospital com a finalidade de acomodar as funcionárias de auxiliar de limpeza, cozinha e até mesmo as da lavanderia quando não estiverem executando o serviço.

Figura 16 - Escassez de espaço



Fonte: Autora (2023)

A guarda de pertences pessoais também ocorre na área da lavanderia, fazendo uso de armários, como observado na Figura 17. Como também este setor será reformado pode-se pensar nesta possibilidade dessas mudanças, criar um ambiente em que a ordem, limpeza, disciplina e cortesia tornam mais agradáveis os momentos que se passam no local de qualquer atividade.

Figura 17 - Armários utilizados pelas funcionárias para guarda de seus pertences e materiais de limpeza



Fonte: Autora (2023)

As várias partes do edifício, tais como paredes, janelas, pisos, plataformas etc., podem constituir-se em condições inseguras. As paredes com o tempo podem ruir totalmente ou em parte; janelas com vidros quebrados ou inexistentes; pisos escorregadios, com buracos, saliências, desnivelamentos etc. Algumas dessas condições podem ser originárias dos projetos e da construção, e muitas criadas pela falta de cuidados na manutenção dos edifícios. Esta é uma das razões que recomendam que, desde os projetos, a segurança do trabalho seja levada em consideração e incluída (Zocchio, 2002).

Foram observadas condições inseguras apresentadas no teto da lavanderia. Vale destacar essas condições para que sejam analisados na hora de planejar a reforma do restante do hospital.

Segundo Zocchio (2002), desde que devidamente controlada pelos meios de segurança conhecidos, a corrente elétrica não constitui condição insegura. Condições inseguras, no caso,

são, instalações malfeitas, defeitos em tomadas, instalações provisórias feitas sem o devido cuidados etc. enfim, são todos os defeitos ou falhas das instalações elétricas que podem causar lesões às pessoas e até mesmo provocar incêndio nas instalações por curto-circuito ou superaquecimento.

Recomenda-se em todos os setores que o gestor deve desenvolver uma política de segurança em eletricidade, promovendo informações de segurança elétrica, realizar manutenções e avaliações periódicas dos equipamentos e protocolos de segurança.

Setor da *Limpeza e Conservação*

De acordo com a NR32, o uso de luvas não substitui o processo de lavagem das mãos, o que deve ocorrer, no mínimo, antes e depois do uso das mesmas.

Devem ser elaborados manuais de procedimentos relativos a limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas, incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, vestimentas, EPI e materiais. Os manuais devem estar disponíveis a todos os trabalhadores e à fiscalização do trabalho. Todos os profissionais diretamente envolvidos devem lavar adequadamente as mãos, antes e após a retirada das luvas.

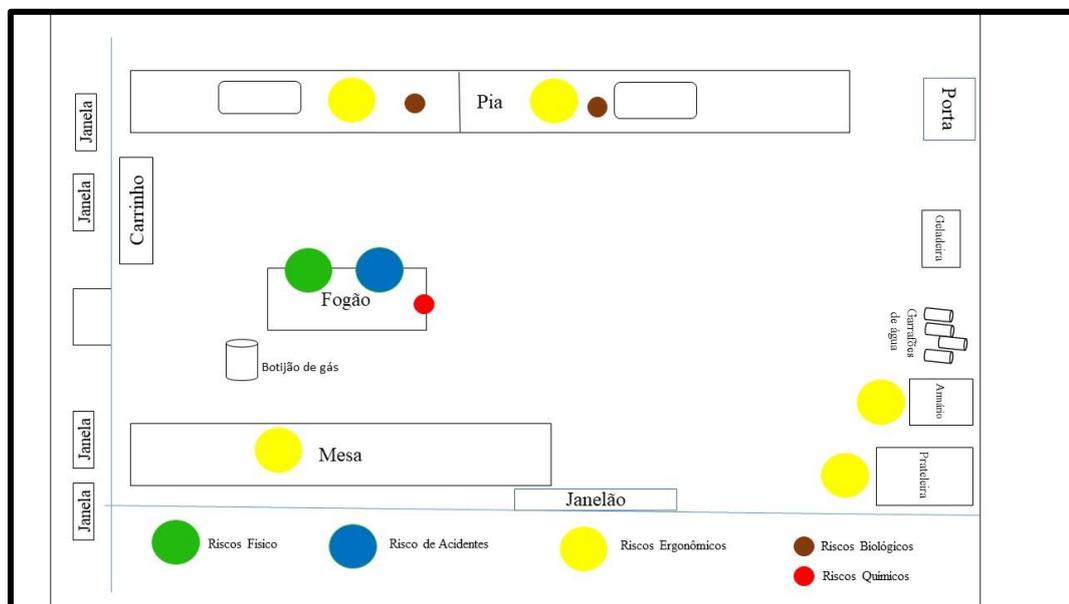
Os trabalhadores que realizam a limpeza dos serviços de saúde devem ser capacitados, inicialmente e de forma continuada, quanto aos princípios de higiene pessoal, risco biológico, risco químico, sinalização, rotulagem, EPI, EPC e procedimentos em situações de emergência.

Para as atividades de limpeza e conservação, cabe ao empregador, no mínimo: providenciar carro funcional destinado à guarda e transporte dos materiais e produtos indispensáveis à realização das atividades; providenciar materiais e utensílios de limpeza que preservem a integridade física do trabalhador; proibir a varrição seca nas áreas internas; proibir o uso de adornos.

6.3 Mapa de risco dos setores da cozinha e lavanderia

Foi elaborado um mapa de risco para o setor da cozinha representado na Figura 18.

Figura 18 - Mapa de Risco do setor da cozinha



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

A cozinha em uma das paredes apresenta várias janelas, mas não há circulação de ar, não sendo arejada. Apresenta também um janelão de vidro fazendo a divisão da cozinha para a copa e possui uma porta, tendo-se o cuidado de não encostar, pois se não, a maçaneta só abre do lado de fora. O ambiente não conta com presença de aparelhos exaustores para auxiliar na captura dos vapores emitidos pela ação do processo de cozimento dos alimentos. No decorrer das observações identificaram-se riscos que poderiam interferir no desenvolvimento da atividade de trabalho, e as consequências dessa interferência seriam as doenças ocupacionais. Os riscos encontrados são riscos de acidentes, ergonômicos, físicos, químicos e biológicos.

As condições de trabalho abrangem aspectos relacionados ao levantamento de utensílios para a sua guarda, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto de trabalho, e à própria organização do trabalho observando os riscos ergonômicos.

Nos riscos de acidente estão especificados os seguintes: iluminação inadequada, incêndio e explosões, eletricidade e animais peçonhentos. Os riscos de acidentes decorrentes da utilização de facas podem estar associados à iluminação e estrutura físicas inadequadas, as queimaduras podem ocorrer pela exposição dos funcionários ao calor emitido pelo fogão.

Na Figura 19 temos o mapa de risco elaborado para o setor da lavanderia.

realizados treinamentos a fim de esclarecer os colaboradores quanto aos riscos existentes no ambiente de trabalho bem como quais medidas devem ser tomadas a fim de minimizar estes riscos.

Também é identificado os riscos químicos, ao manusear produtos químicos para a lavagem das roupas, podendo provocar irritação nos olhos e em contato com a pele.

Por fim, um possível risco acidental, podendo ocorrer ferimentos com instrumentos cortantes ou perfurantes vindos junto com as roupas.

As máquinas de lavar por trabalharem com água merecem atenção especial. As funcionárias devem ser orientadas a procurar de imediato o setor responsável e parar imediatamente o equipamento se sentirem descargas elétricas ainda que pequenas, para não sofrerem choque elétrico.

Não foi realizado um Mapa de Risco para o setor da limpeza, pois não há um espaço físico apropriado para as funcionárias. Como mencionado anteriormente, as funcionárias ficam de forma improvisada no setor da lavanderia. E os riscos para as profissionais da limpeza está em todo o hospital, seja na execução da limpeza da emergência, internamento, maternidade, banheiros, corredores etc. Assim sugere que seja implantado Mapa de Riscos em todos os ambientes do hospital alertando tanto para quem circula, como os pacientes, como também funcionários de todo o hospital.

A partir de um Programa de Prevenção de Riscos Ambientais será permitido promover uma melhoria permanente das condições de controle da exposição aos riscos ambientais identificados nos setores da cozinha, lavanderia e limpeza no hospital.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos questionários realizados com os funcionários conclui-se que é necessário oferecer treinamento não só para os novos funcionários, mas também para quem já trabalha no local há muito tempo, oferecendo também reciclagens com o intuito de manter o interesse com os cuidados necessários para a segurança durante a realização de suas atividades.

Para isso, o gestor poderia solicitar o contrato de uma pessoa qualificada na área de segurança, como um técnico de segurança para se trabalhar os pontos levantados neste trabalho, através de reuniões para incentivar que os funcionários trabalhem conscientes dos possíveis perigos que podem encontrar em seu ambiente de trabalho, vistoria do uso correto de EPI, manuseio de máquinas com as devidas medidas de segurança, evitar posturas incorretas, corrigir os possíveis erros cometidos por funcionários, fazer uso de sinalizadores de riscos e perigos no hospital, como sinalizar áreas molhadas e com possível perigo de queda, etc., adquirindo assim hábitos preventivista.

Recomenda-se que seja implementado um Programa de Treinamento em Segurança do Trabalho, não só nos 3 setores, mas com todos os funcionários e que a gestão fiscalize para que os funcionários executem suas funções de forma correta e segura.

Por fim, conclui-se que os funcionários realizam suas atividades sem o uso correto de EPI muitas das vezes por falta de disciplina, pois sabem que deveriam utilizar e por vezes não fazem uso, se expondo ao perigo. E aí a gestão deve atuar com maior vigor, fiscalizando de fato como esses funcionários estão trabalhando, tomando as medidas cabíveis com os funcionários e avaliando as condições de segurança ao reformar os setores da cozinha, lavanderia e criar um espaço físico para o setor de limpeza. E ainda pensar na possibilidade de se criar uma comissão interna de prevenção de acidentes (CIPA) para atuar com o intuito de reduzir ou eliminar acidentes do trabalho e/ou doenças profissionais.

REFERÊNCIAS

ANVISA, Aspectos da Segurança no Ambiente Hospitalar. 2003. Disponível em:<http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/manuais/manual_seg_hosp.htm> Acesso em 01 de nov. de 2022.

BARDIN, LAURENCE. Análise de conteúdo. São Paulo: Edição 70, 229 p., 2011.

BERNARDES, A.; CUMMINGS, G.; ÉVORA, Y. D. M.; GABRIEL, C. S. Contextualização das dificuldades resultantes da implementação do Modelo de Gestão Participativa em um hospital público. Rev. Latino-Am. Enfermagem. Nov.-dez. 2012.

BENSOUSSAN, Eddy; ALBIERI, Sérgio. Manual de Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo: Editora Atheneu, 1997.

CAMISSA, Mara. Segurança e saúde no trabalho: NRs 1 a 36 comentadas e descomplicadas. Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: Método: 2015.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999. _____. Gestão de Pessoas. 2ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

CARNEIRO, L. Com gasto de quase 500 mil mensal com hospital, Adriano Barros senta com prefeitos da região e busca parcerias, 2021. Disponível em: <<https://www.jgnoticias.com/com-gasto-de-quase-500-mil-mensal-com-hospital-adriano-barros-senta-com-prefeitos-da-regiao-e-busca-parcerias/>>. Acesso em: 04 de nov. de 2022.

GROTT, João Manoel. Meio ambiente do trabalho: prevenção – A salvaguarda do trabalhador. 1ª ed. (2003), 2ª tir. Curitiba: Juruá, 2005. 196p.

LUFT, D.; CORRÊA, F. S.; NOVAES, A. L.; CAVALHEIRO, M. E. Análise da Medicina e Segurança do Trabalho: um estudo de caso em uma indústria de móveis projetados. INGEPRO – Inovação, Gestão e Produção Maio de 2011, vol. 03, no 05.

MATTOS, U. A. O. & FREITAS, N. B.B. **Mapa de Risco no Brasil: As Limitações da Aplicabilidade de um modelo Operário.** Cad. Saúde Públ., Rio de Janeiro, 10 (2): 251-

258, abr/jun, 1994.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA, CIPA é Instrumento Essencial para a Redução de Acidentes de Trabalho. Disponível em: <<https://www.gov.br/economia/pt-br/assuntos/noticias/2019/04/cipa-instrumento-essencial-para-a-reducao-de-acidentes-de-trabalho>, 2019.> Acesso em: 04 de março de 2023.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E – PORTARIA N° 485, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2005.

NORMA REGULAMENTAR 09 – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais. Hospital Santa Teresinha, Braço do Norte/Santa Catarina, 2007.

NR 32 - SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE. Disponível em: <<https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/normas-regulamentadoras/nr-32-atualizada-2022-2.pdf>.> Acesso em: 04 de março de 2023.

SOARES, Paulo. Saúde e higiene do Trabalho, Canoas: Ed. ULBRA, 1994.

ZOOCCHIO, Álvaro. Prática da prevenção de acidentes: ABC da segurança do trabalho. – 7. ed. rev. e ampl. – São Paulo: Atlas, 2002.

ANEXOS

A - Questionário realizado com as funcionárias dos setores da Cozinha, Lavanderia e Limpeza Hospitalar

Questionário

Cargo	() Cozinha <input checked="" type="checkbox"/> Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	2º grau completo
Idade	44 Anos
Tempo de Serviço	6 Anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? _____

Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
- substância quente
- contato com produtos químicos
- contato com eletricidade
- contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
- barulho – ruído elevado
- temperatura (ambiente): alta ou baixa
- vazamento de gás
- outros: não

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

Sim. Quais? _____

Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

Sim

Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

Sim

Não. Por qual motivo? _____

10. Sugestões:

Deveria existir Treinamento
para os funcionários

Questionário

Cargo	() Cozinha (X) Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	5ª série
Idade	58 anos
Tempo de Serviço	35 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim Sapato

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? Um outro funcionário que já trabalha na

Não lavanderia.

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
 - substância quente
 - contato com produtos químicos
 - contato com eletricidade
 - contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
 - barulho – ruído elevado
 - temperatura (ambiente): alta ou baixa
 - vazamento de gás
 - outros: Não
-

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
 - uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
 - manipulação incorreta de produtos químicos
 - transportar ou empilhar inseguramente
 - fumar ou usar chamas em lugares indevidos
 - tentativas de ganhar tempo
 - brincadeiras e exibicionismo
 - falta de proteção em máquina ou equipamento
 - deficiência em maquinaria ou ferramental
 - escassez de espaço
 - instalação elétrica inadequada ou defeituosa
 - iluminação inadequada
 - ventilação inadequada
 - desconhecimento do perigo
 - preparo insuficiente para trabalho
 - excesso de confiança
 - negligência
 - imprudência
 - indisciplina
 - outros: Não
-

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

Sim. Quais? _____

Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

Sim

Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

Sim

Não. Por qual motivo? _____

10. Sugestões:

Nenhuma sugestão.

Questionário

Cargo	() Cozinha (X) Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	4ª série
Idade	58 anos
Tempo de Serviço	24 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim Sapato

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? _____

Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
- substância quente
- contato com produtos químicos
- contato com eletricidade
- contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
- barulho – ruído elevado
- temperatura (ambiente): alta ou baixa
- vazamento de gás
- outros: Não

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: Não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

Sim. Quais? _____

Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

Sim

Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

Sim

Não. Por qual motivo? Máquinas com problemas, contaminação

10. Sugestões:

Treinamento específico, trocar as máquinas, melhorar a ventilação no local.

Questionário

Cargo	(X) Cozinha () Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	Ensino Médio Completo
Idade	54 anos
Tempo de Serviço	16 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: Touca

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim Sapato

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? _____

Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
- substância quente
- contato com produtos químicos
- contato com eletricidade
- contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
- barulho – ruído elevado
- temperatura (ambiente): alta ou baixa
- vazamento de gás
- outros: _____

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: _____

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

Sim. Quais? _____

Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

Sim

Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

Sim

Não. Por qual motivo? _____

10. Sugestões:

local de trabalho mais ventilado

Questionário

Cargo	(X) Cozinha () Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	Analfabeta
Idade	65 anos
Tempo de Serviço	35 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: Touca

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? _____

Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
 - substância quente
 - contato com produtos químicos
 - contato com eletricidade
 - contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
 - barulho – ruído elevado
 - temperatura (ambiente): alta ou baixa
 - vazamento de gás
 - outros: Não
-

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
 - uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
 - manipulação incorreta de produtos químicos
 - transportar ou empilhar inseguramente
 - fumar ou usar chamas em lugares indevidos
 - tentativas de ganhar tempo
 - brincadeiras e exibicionismo
 - falta de proteção em máquina ou equipamento
 - deficiência em maquinaria ou ferramental
 - escassez de espaço
 - instalação elétrica inadequada ou defeituosa
 - iluminação inadequada
 - ventilação inadequada
 - desconhecimento do perigo
 - preparo insuficiente para trabalho
 - excesso de confiança
 - negligência
 - imprudência
 - indisciplina
 - outros: Não
-

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

() Sim. Quais? _____

(X) Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

() Sim

(X) Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

() Sim

(X) Não. Por qual motivo? Por sofrer algum possível acidente com o gás na cozinha.

10. Sugestões:

Trocar o fogão e o gás utilizado.

Questionário

Cargo	(X) Cozinha () Lavanderia () Limpeza
Escolaridade	1ª série
Idade	62 anos
Tempo de Serviço	30 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: Touca

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? _____

Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
- substância quente
- contato com produtos químicos
- contato com eletricidade
- contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
- barulho – ruído elevado
- temperatura (ambiente): alta ou baixa
- vazamento de gás
- outros: Não

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: Não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

() Sim. Quais? _____

(X) Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

() Sim

(X) Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

() Sim

(X) Não. Por qual motivo? Insegurança com o gás utilizado no fogão

10. Sugestões:

Fazer a troca do fogão.

Questionário

Cargo	() Cozinha () Lavanderia (X) Limpeza
Escolaridade	6ª Série
Idade	52
Tempo de Serviço	25 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

(X) Sim

() Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

() Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

() Proteção para os olhos: óculos

() Proteção auricular: fone ou tampão

(X) Proteção para os membros superiores: luvas

(X) Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

() Proteção do tronco: aventais

(X) Proteção das vias respiratórias: máscaras

() Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

(X) Empresa *Sapato*

(X) Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

(X) Sim. Quem fornece? _____

() Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
- substância quente
- contato com produtos químicos
- contato com eletricidade
- contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
- barulho – ruído elevado
- temperatura (ambiente): alta ou baixa
- vazamento de gás
- outros: não

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

Sim. Quais? _____

Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

Sim

Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

Sim

Não. Por qual motivo? _____

10. Sugestões:

Sim a que no meu Setor de trabalho precisa muito de melhorias

Questionário

Cargo	() Cozinha () Lavanderia <input checked="" type="checkbox"/> Limpeza
Escolaridade	4ª série
Idade	41 anos
Tempo de Serviço	6 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

Sim

Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

Proteção para os olhos: óculos

Proteção auricular: fone ou tampão

Proteção para os membros superiores: luvas

Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

Proteção do tronco: aventais

Proteção das vias respiratórias: máscaras

Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

Empresa

Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

Sim. Quem fornece? _____

Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

<input type="checkbox"/> máquina	Identificação
<input type="checkbox"/> substância quente	Nome
<input type="checkbox"/> contato com produtos químicos	Cargo
<input type="checkbox"/> contato com eletricidade	Escolaridade
<input type="checkbox"/> contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc	Idade
<input type="checkbox"/> barulho – ruído elevado	Tempo de Serviço
<input type="checkbox"/> temperatura (ambiente): alta ou baixa	
<input type="checkbox"/> vazamento de gás	
<input type="checkbox"/> outros: <u>Não</u>	

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: Não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

() Sim. Quais? _____

(X) Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

() Sim

(X) Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

(X) Sim

() Não. Por qual motivo? _____

10. Sugestões:

Nenhuma.

Questionário

Cargo	() Cozinha () Lavanderia (X) Limpeza
Escolaridade	Ensino Médio completo
Idade	31 anos
Tempo de Serviço	7 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

() Sim

(X) Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

() Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

() Proteção para os olhos: óculos

() Proteção auricular: fone ou tampão

(X) Proteção para os membros superiores: luvas

(X) Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

() Proteção do tronco: aventais

(X) Proteção das vias respiratórias: máscaras

() Outros: Touca

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

() Empresa

(X) Por mim

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

() Sim. Quem fornece? _____

(X) Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
- substância quente
- contato com produtos químicos
- contato com eletricidade
- contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
- barulho – ruído elevado
- temperatura (ambiente): alta ou baixa
- vazamento de gás
- outros: Não

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
- uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
- manipulação incorreta de produtos químicos
- transportar ou empilhar inseguramente
- fumar ou usar chamas em lugares indevidos
- tentativas de ganhar tempo
- brincadeiras e exibicionismo
- falta de proteção em máquina ou equipamento
- deficiência em maquinaria ou ferramental
- escassez de espaço
- instalação elétrica inadequada ou defeituosa
- iluminação inadequada
- ventilação inadequada
- desconhecimento do perigo
- preparo insuficiente para trabalho
- excesso de confiança
- negligência
- imprudência
- indisciplina
- outros: Não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

() Sim. Quais? _____

(X) Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

() Sim

(X) Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

() Sim

(X) Não. Por qual motivo? Por ser um ambiente hospitalar medo de contrair alguma doença.

10. Sugestões:

Melhorar nas condições de produtos de limpeza.

Questionário

Cargo	() Cozinha () Lavanderia (X) Limpeza
Escolaridade	3 ^a série
Idade	57
Tempo de Serviço	10 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

() Sim

(X) Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

() Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

() Proteção para os olhos: óculos

() Proteção auricular: fone ou tampão

(X) Proteção para os membros superiores: luvas

(X) Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

() Proteção do tronco: aventais

(X) Proteção das vias respiratórias: máscaras

() Outros: _____

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

(X) Empresa

(X) Por mim Sapato

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

() Sim. Quem fornece? _____

(X) Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

<input type="checkbox"/> máquina	Identificação
<input type="checkbox"/> substância quente	Nome
<input type="checkbox"/> contato com produtos químicos	Cargo
<input type="checkbox"/> contato com eletricidade	Escolaridade
<input type="checkbox"/> contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc	Idade
<input type="checkbox"/> barulho – ruído elevado	Tempo de Serviço
<input type="checkbox"/> temperatura (ambiente): alta ou baixa	
<input type="checkbox"/> vazamento de gás	
<input type="checkbox"/> outros: <u>Não</u>	

6. E por qual motivo?

não usar as proteções individuais

uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários

manipulação incorreta de produtos químicos

transportar ou empilhar inseguramente

fumar ou usar chamas em lugares indevidos

tentativas de ganhar tempo

brincadeiras e exibicionismo

falta de proteção em máquina ou equipamento

deficiência em maquinaria ou ferramental

escassez de espaço

instalação elétrica inadequada ou defeituosa

iluminação inadequada

ventilação inadequada

desconhecimento do perigo

preparo insuficiente para trabalho

excesso de confiança

negligência

imprudência

indisciplina

outros: Não

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

Sim. Quais? _____

Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

Sim

Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

Sim

Não. Por qual motivo? Pelo fato de não ter equipamentos suficientes de segurança.

10. Sugestões:

Deveria ter treinamento.

Questionário

Cargo	() Cozinha () Lavanderia (X) Limpeza
Escolaridade	5ª série
Idade	45 anos
Tempo de Serviço	12 anos

1. Ao ingressar no cargo, existe alguma capacitação com relação ao uso e manuseio dos equipamentos de proteção?

() Sim

(X) Não

2. Quais os seus equipamentos de proteção individual utilizados durante o trabalho?

() Proteção para a cabeça: capacetes, protetores faciais, escudos e capuz.

() Proteção para os olhos: óculos

() Proteção auricular: fone ou tampão

(X) Proteção para os membros superiores: luvas

(X) Proteção para os membros inferiores: sapato, bota

() Proteção do tronco: aventais

(X) Proteção das vias respiratórias: máscaras

() Outros: Touca

3. O EPI foi fornecido pelo hospital ou adquirido por conta própria?

(X) Empresa

(X) Por mim Sapato

4. É fornecido algum treinamento que mostre os riscos existentes no trabalho a ser executado?

() Sim. Quem fornece? _____

(X) Não

5. Já sofreu algum acidente de trabalho ocasionado por?

- máquina
 - substância quente
 - contato com produtos químicos
 - contato com eletricidade
 - contato com poluentes do ar: gás, poeira, fumo, vapor etc
 - barulho – ruído elevado
 - temperatura (ambiente): alta ou baixa
 - vazamento de gás
 - outros: Não
-

6. E por qual motivo?

- não usar as proteções individuais
 - uso de roupas inadequadas ou acessórios desnecessários
 - manipulação incorreta de produtos químicos
 - transportar ou empilhar inseguramente
 - fumar ou usar chamas em lugares indevidos
 - tentativas de ganhar tempo
 - brincadeiras e exibicionismo
 - falta de proteção em máquina ou equipamento
 - deficiência em maquinaria ou ferramental
 - escassez de espaço
 - instalação elétrica inadequada ou defeituosa
 - iluminação inadequada
 - ventilação inadequada
 - desconhecimento do perigo
 - preparo insuficiente para trabalho
 - excesso de confiança
 - negligência
 - imprudência
 - indisciplina
 - outros: Não
-

7. No seu ambiente de trabalho e demais repartições do hospital possui mapa de risco, placas de sinalização de segurança?

() Sim. Quais? _____

(X) Não

8. Existe algum manual de procedimentos relativos aos cuidados e passo a passo de como proceder a execução do serviço (limpeza, descontaminação e desinfecção de todas as áreas incluindo superfícies, instalações, equipamentos, mobiliário, revestimentos, EPI e materiais) de forma segura?

() Sim

(X) Não

9. Você sente-se seguro no ambiente de trabalho?

() Sim

(X) Não. Por qual motivo? se sente insegura

10. Sugestões:

Não.

ANEXOS

B – Questionário realizado com a Gestão Questionário

Idade: 52 anos

Cargo: Administradora

Tempo de atuação: 6 anos.

1. Na unidade, as políticas de segurança estão sempre disponíveis por escrito? (A Política de Saúde e Segurança do Trabalho (PSST) representa um conjunto de normas, padrões e objetivos).
Sim. Mas não fica no hospital, fica no prédio da Prefeitura.
2. Na unidade, está disponível uma cópia do manual de segurança do hospital aos funcionários nos setores de cozinha, lavanderia e limpeza?
() Sim
(X) Não. Por qual motivo? Não soube explicar.
3. Na unidade, está disponível todas as medidas necessárias para minimizar tarefas ou procedimentos perigosos nos setores de cozinha, lavanderia e limpeza hospitalar?
(X) Sim
() Não
4. Inspeções de saúde e segurança são feitas no ambiente de trabalho pelo menos uma vez ao ano?
(X) Sim
() Não
5. Os funcionários são ensinados a serem conscientes e a reconhecerem os potenciais riscos à saúde no trabalho?
(X) Sim
() Não
6. Existe algum regimento no hospital que detalha o uso obrigatório de EPI em cada setor?
(X) Sim
() Não
7. Existe uma fiscalização por parte da gestão ou de profissional qualificado no uso de EPI de forma correta?
(X) Sim
() Não
8. Caso o funcionário não obedeça às medidas de segurança, como a gestão atua para que o problema não se repita?
Advertência verbal.