

**LABORO - EXCELÊNCIA EM PÓS-GRADUAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ**  
**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE DO TRABALHADOR E SEGURANÇA**  
**DO TRABALHO E ENFERMAGEM DO TRABALHO**

**ANNA GABRIELA FRANÇA FERREIRA**  
**JAMILA RHAZUK AMATE AMORIM**

**LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DO**  
**TRABALHO NA FEIRA DO MERCADO CENTRAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS-**  
**MARANHÃO**

São Luís  
2012

**ANNA GABRIELA FRANÇA FERREIRA  
JAMILA RAZUK AMATE AMORIM**

**LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DO  
TRABALHO NA FEIRA DO MERCADO CENTRAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS-  
MARANHÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Seminário de Pesquisa III dos Cursos de Especialização em Saúde do Trabalhador e Enfermagem do Trabalho da LABORO-Universidade Estácio de Sá, para obtenção de nota.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Mônica E. Alves Gama

São Luís  
2012

Ferreira,Anna Gabriela França.

Levantamento das **condições** de higiene e segurança do trabalho na feira do mercado central na cidade de São Luís-Maranhão./ Anna Gabriela França Ferreira; Jamila Razuk Amate Amorim – São Luís, 2012.

57f

Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Saúde do Trabalhador e Enfermagem do Trabalho) – Curso de Especialização em Saúde do Trabalhador e Enfermagem do Trabalho, LABORO-Excelência em Pós Graduação, Universidade Estácio de Sá, 2012.

1. Saúde do Trabalhador. 2. Avaliação dos Riscos. 3. Prevenção de Acidentes. I. Título.

CDU 331.452

**ANNA GABRIELA FRANÇA FERREIRA  
JAMILA RAZUK AMATE AMORIM**

**LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DO  
TRABALHO NA FEIRA DO MERCADO CENTRAL NA CIDADE DE SÃO LUÍS-  
MARANHÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Seminário de Pesquisa III dos Cursos de Especialização em Saúde do Trabalhador e Enfermagem do Trabalho da LABORO-Universidade Estácio de Sá, para obtenção de nota.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Mônica E. Alves Gama

São Luís – Maranhão, 29 de novembro de 2012.

Banca Examinadora:

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Mônica E. Alves Gama – Orientadora

---

Prof<sup>a</sup>. Rosemary Ribeiro Lindholm - Examinadora

Dedicamos esta pesquisa a Deus pela sabedoria e inteligência, aos nossos pais pelo incentivo e apoio na realização desse trabalho e aos feirantes que contribuíram na realização do nosso projeto.

## RESUMO

A importância dada à segurança do trabalho na área industrial e na construção civil torna-se cada vez mais evidente a preocupação com a saúde e segurança do trabalhador. No entanto, esse assunto é relevante não apenas nestes setores, mas em todos os que possuem trabalhadores expostos à intensa atividade laboral, como é o caso das feiras livres. Diante dessa problemática, esse trabalho objetivou avaliar as condições de higiene e segurança do trabalho dos profissionais atuantes na feira do Mercado Central, localizada no Centro Histórico do município de São Luís – Maranhão, através de inspeção de segurança e aplicação de um *check list* de higiene e segurança do trabalho que foi adaptado de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho. Observou-se durante a inspeção a tentativa de adequação física e organizacional do local e sugere-se a comunicação dos riscos existentes como ferramentas de prevenção de acidentes.

**Palavras-chaves:** Saúde do Trabalhador. Avaliação dos Riscos. Prevenção de Acidentes.

## **ABSTRACT**

The emphasis on work safety in industrial and construction becomes increasingly apparent concern for the health and safety of the worker. However, this issue is relevant not only in these sectors, but all who have workers exposed to intense labor activity, as is the case for free markets. Faced with this problem, this study aimed to evaluate the hygiene and safety professionals working in Tuesday's Central Market, located in the Historic Centre of São Luís - Maranhão, through safety inspection and application of a check list hygiene and safety which was adapted according to the Regulatory Standards of the Ministry of Labour. It was observed during the inspection attempting to physical and organizational suitability of the site and suggest the existing risk communication tools such as accident prevention.

Keywords: Occupational Health. Risk Assessment. Accident Prevention.

## **SIGLAS E ABREVIATURAS DE SEGURANÇA DO TRABALHO**

**ABNT** – Associação Brasileira de Normas Técnicas

**ABPI** – Associação Brasileira de Prevenção de Incêndios

**ANVS** – Associação Nacional de Vigilância Sanitária

**CIPA** – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes

**CLT** – Consolidação das Leis de Trabalho

**EPC** – Equipamento de Proteção Coletiva

**EPI** – Equipamento de Proteção Individual

**HSTA** – Higiene e Segurança no Trabalho e Ambiente

**MTE** – Ministério do Trabalho e Emprego

**NBR** – Norma Brasileira de Regulamentação

**NR** – Norma Regulamentadora

**NHO** – Norma de Higiene Ocupacional

**OMS** – Organização Mundial de Saúde

**PCMAT** – Programa de Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da  
Construção

**PCMSO** – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

**PGRSS** – Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde

**PGSSMA** – Programa de Gestão, Segurança, Saúde e Meio Ambiente.

**SESMT** – Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho



## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	10
2	OBJETIVOS .....	12
2.1	Geral:.....	12
2.2	Específicos:.....	12
3.	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	13
3.1	Caracterização da Higiene e Segurança do Trabalho no Brasil .....	13
3.2	Legislação que regulamenta a atuação dos trabalhadores .....	14
4	A HISTÓRIA DAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS PÚBLICOS DO MUNDO.....	16
4.1	A História da feira do Mercado Central de São Luís.....	17
4.2	Caracterização das feiras livres .....	18
4.3	Descrição dos riscos ambientais mais frequentes encontrados nas feiras livres e mercados públicos do país. ....	19
5	METODOLOGIA .....	21
6	RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	24
6.1	Instalações de Trabalho .....	24
6.2	Iluminação .....	27
6.3	Eletricidade.....	28
6.4	Prevenção e Combate a Incêndios.....	29
6.5	Instalações Sanitárias.....	31
6.6	Equipamento de Proteção Individual.....	33
6.7	Sinalização e Marcação de Segurança .....	34
6.8	Máquinas e Equipamentos.....	35
6.9	Utilização de Ferramentas Manuais .....	37
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
	REFERÊNCIAS .....	39
	APÊNDICE .....	42
	ANEXO.....	51

## 1 INTRODUÇÃO

Sabe-se hoje, que o tema higiene e segurança do trabalho são imprescindíveis quando o propósito é manter um ambiente de trabalho saudável e produtivo. Este tema assume na sociedade uma preocupação crescente que é bem expressa através de normas regulamentadoras e leis complementares, como portarias e decretos.

Essas exigências legais e normativas devem estar vinculadas a todos os ramos das atividades, que possuam trabalhadores expostos à intensa atividade laboral, como é o caso das feiras livres.

A feira livre é considerada, segundo Ferreira *et al* (2010), um dos locais mais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo, sendo também uma forma de comércio criada com a intenção de permitir que o produtor rural possa oferecer diretamente ao consumidor, sem intermédio (RIEDEL, 1992 apud SILVA et al, 2008). Entretanto, as feiras apresentam instalações precárias, o que tem ocasionado uma deficiência na higiene do local, e esquecimento nos cuidados relativos à saúde e segurança no trabalho, para melhor desempenho das funções laborais dos que ali se encontram.

Poucas são as pesquisas realizadas com o intuito de caracterizar as condições de trabalho em espaços públicos, especificamente mercados públicos, conhecidos como feiras livres, onde cotidianamente, os trabalhadores manuseiam máquinas e ferramentas perfurocortantes (MONTELO et al, 2011).

A feira do Mercado Central por ser um dos mais antigos centros comerciais da cidade de São Luís e por poder encontrar uma infinidade de mercadorias, o que nas outras feiras não se encontra com tanta facilidade, nós como frequentadoras desta feira, observamos que o Mercado Central enfrenta dificuldades, das quais as que merecem destaque são os problemas relacionados ao saneamento básico, onde também como consumidoras observamos a falta de higiene do local e os cuidados relativos à segurança do trabalho aos profissionais ali inseridos.

Baseado na legislação sobre saúde, higiene e segurança do trabalho, para o presente estudo escolheu a feira do Mercado Central localizada no Centro Histórico do município de São Luís - Maranhão, por ser o principal equipamento de comercialização e abastecimento de produtos, além de está inserida em um espaço

público e ser grande responsável pela geração de empregos diretos e indiretos no seu interior e grande atividade econômica no seu entorno. Mas que se encontra em estado precário sob o ponto de vista físico, organizacional, higiênico, saudável e seguro para o trabalho.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Geral:**

Avaliar as condições de higiene e segurança do trabalho para profissionais atuantes na feira do Mercado Central, localizada no Centro Histórico do município de São Luís – Maranhão.

### **2.2 Específicos:**

- Observar as instalações de trabalho e possíveis irregularidades;
- Identificar as condições dos trabalhadores na aplicação de ações de prevenção e combate a incêndios;
  - Listar as instalações sanitárias disponíveis no local;
  - Identificar a existência de sinalização e marcação de segurança;
  - Identificar a exposição a riscos de acidentes envolvendo eletricidade;
  - Observar condições de manutenção e operações de máquinas;
  - Observar as características do uso de ferramentas;
  - Verificar o uso de Equipamentos de Proteção Individual entre os profissionais envolvidos em atividades na área.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

#### **3.1 Caracterização da Higiene e Segurança do Trabalho no Brasil**

A relação entre o trabalho e a saúde/doença surgiu na Antiguidade, mas tornou-se foco de atenção a partir da Revolução Industrial com início da produção de bens em série e em grandes quantidades devido ao número de máquinas, o que gerou grande número de acidentes de trabalho e mortes (ARAÚJO, 2010).

A Revolução Industrial veio alterar o cenário e gerar novos e graves problemas, pois com o advento das primeiras máquinas, o empregador estabelecia as condições de trabalho a serem cumpridas pelos empregados. Não existia qualquer regulamentação nas relações de trabalho, deixando desamparados os trabalhadores (SALIBA, 2004).

Segundo Saliba (2004), as condições de trabalho precárias somadas às jornadas de trabalho excessivas, provocou o agravamento de acidentes e enfermidades típicas do ambiente de trabalho, influenciando o surgimento das primeiras leis de acidentes do trabalho.

No ano de 1919, por meio do Decreto Legislativo nº 3.724 de 15 de Janeiro, surge a primeira lei sobre acidente de trabalho para a proteção de trabalhadores brasileiros (ARAÚJO, 2010). Esta lei dispõe sobre o conceito de acidente de trabalho, exigindo reparação apenas em casos de moléstias contraídas exclusivamente pelo exercício do trabalho e instituindo pagamento de indenização profissional à gravidade das sequelas.

Com o Decreto nº 19.433, de 26 de novembro de 1930, criou-se o Ministério do Trabalho, passando as questões de saúde ocupacional para o domínio deste ministério, ficando sob sua subordinação, até hoje, as ações de higiene e segurança do trabalho, organizando-se o cumprimento de leis e normas trabalhistas (RODRIGUES, 1993 apud ALBERTON, 1996).

Segundo Alberton (1996), o Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de abril de 1943, aprovou a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), elaborada pelo Ministério do Trabalho. E com o advento da CLT no Brasil as atividades destinadas a prevenir acidentes do trabalho e doenças ocupacionais foram realmente institucionalizadas, além de estabelecer os direitos e deveres dos empregadores e empregados.

Em 1944 a legislação sobre acidentes de trabalho é reformulada por meio do Decreto Lei 7.036, de 10 de novembro. Esta segundo Sasaki (2008), foi a primeira lei a tratar especificamente do assunto, o que obrigou as empresas com mais de 100 funcionários a organizarem comissões internas com o objetivo de prevenir acidentes e de estimular o interesse por estas questões.

Essa Comissão foi então regulamentada pela Portaria 229 de 1945, recebendo sua denominação utilizada até hoje: Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA).

Foi com a atuação da CIPA, que muitas empresas perceberam a importância da prevenção de acidentes, quando visualizavam a possibilidade de ganhos de produtividade e eliminação de perdas.

A lei 6.514 de 22 de dezembro de 1977 regulamenta, por meio da portaria nº 3.214 de 8 de junho de 1978 as Normas Regulamentadoras (NRs) de segurança e medicina do trabalho. São 35 NRs que trazem requisitos mínimos de segurança a serem adotados por todas as empresas, tendo em vista a atividade exercida (ARAÚJO, 2010).

Embora não sendo obrigatório por lei até o início da década de 70, as seções de segurança do trabalho e seus profissionais foram adotados espontaneamente por algumas empresas. Nessa década foram criados, por força de lei, os atuais Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho - SESMT, e reconhecidos os seus profissionais. Isto veio consagrar a iniciativa de muitas empresas e valorizar os profissionais que já vinham se dedicando à prevenção de acidentes e doenças ocupacionais.

### **3.2 Legislação que regulamenta a atuação dos trabalhadores**

As relações de trabalho são compreendidas de uma forma geral como um conjunto de arranjos institucionais e informais que transformam as relações sociais de produção nos locais de trabalho (Cattani, 2002 apud Mendes, 2005). É o que acontece com os mercados públicos e feiras livres de São Luís.

Sob certo ponto de vista, segundo alguns autores, a feira é pertencente a um circuito local da economia de intensivo trabalho, de pouca tecnologia e qualificação da mão de obra, além de precárias garantias trabalhistas, pois os feirantes ainda são considerados trabalhadores de economia informal, devido ao fato

das feiras livres e mercados públicos serem capazes de proporcionar ao feirante uma remuneração condizente com os recursos disponíveis do vendedor, próprios da economia informal.

Na feira do Mercado Central encontramos trabalhadores assalariados que são empregados devidamente registrados de donos de lojas (bancas e boxes); ou outros que trabalham sem registro para os donos de loja, além da existência de trabalhadores autônomos e informais.

Segundo Jakobsen *et all* p.10 (2001), entende-se por trabalhadores assalariados como:

“...o trabalhador que tem vínculo empregatício caracterizado pela legislação vigente, com ou sem carteira de trabalho assinada”.

Sua jornada de trabalho é prefixada pelo empregador e sua remuneração normalmente é fixa, sob forma de salário ou ordenado, podendo incluir adicionais por tempo de serviço, cargos de chefia, insalubridade e periculosidade.

O trabalhador autônomo é:

“a pessoa que explora seu próprio negócio ou ofício e presta seus serviços diretamente ao consumidor ou para determinada(s) empresa(s) ou pessoa(s)” (Jakobsen *et all*, 2001 p.11).

Esta categoria se subdivide em: autônomo para empresa e autônomo para o público, o que vem ser o caso de alguns feirantes que compõem a Feira do Mercado Central. Já o trabalhador informal é o tipo de trabalhador desvinculado a qualquer empresa, ou seja, é o trabalho indireto onde não há vínculo empregatício por meio de documentação legalizada.

Assim a legislação que regulamenta estes trabalhadores segue a seguinte forma: Aos trabalhadores devidamente registrados aplica-se a legislação trabalhista e a previdenciária, já aos autônomos somente aos que são contribuintes da legislação previdenciária, e aos informais somente cabe seguir as orientações da Vigilância Sanitária, quanto à venda dos seus produtos nas feiras.

#### 4 A HISTÓRIA DAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS PÚBLICOS DO MUNDO

No decorrer dos anos, a história das feiras livres mostram a importância do seu surgimento nas civilizações em todo o mundo, destacando as suas tradições culturais, sociais e econômicas da época.

A feira livre é consolidada desde a Idade Média entre Gregos e Romanos, quando o homem começou a se agrupar para auto sustentar-se, domesticando animais para a sua segurança e ajudando na caça e cultivo de frutas e raízes. Na época antiga, era utilizada a prática de troca de mercadorias – onde ambos analisavam o que cada um tinha e a necessidade de utilizá-las e assim faziam o intercâmbio.

Com o decorrer dos tempos, a evolução dos mercados a céu aberto teve sua origem ibérica. No Brasil começou a se modernizar na cidade, na virada do século XIX para o século XX, durante o mandato do prefeito da cidade do Rio de Janeiro – Francisco Pereira Passos. Esta Reforma Passos, assim conhecida, visava à modernização da Capital, devido a grande influência do modelo capitalista internacional com a iniciação da economia brasileira nas questões das exportações (MASCARENHAS, 1997).

A feira livre foi criada no Rio de Janeiro em 1904 – considerada pela sociedade como efeito decorativo um “ornamento da modernidade” (MASCARENHAS, 1997). Onde as famílias saíam para passear, observar a arte, conversar e fazer compras. Com a modernidade, os números de feirantes vinham aumentando, e com isso, o prefeito Pereira Passos editou um decreto autorizando as feiras a funcionarem aos sábados, domingos e feriados, com o objetivo de exercer um maior controle sobre a atividade comercial no Rio de Janeiro.

No ano de 1920 e 1960, as feiras livres dominaram o varejo da cidade. Sendo transformados em grandes centros varejistas, começaram a pagar elevados impostos à administração municipal (RODRIGUES, 2004).

“A feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos” (RODRIGUES, 2004 p.23)



A partir dos anos 60, começam a crescer em ritmo acelerado os supermercados, formando grandes cadeias de lojas com o apoio governamental. Devido a isso, foi aprovado no ano de 1970 o 1º Plano Nacional de Desenvolvimento, com o objetivo de expandir as redes de autosserviços nos grandes centros urbanos (MASCARENHAS, 1997).

Com o crescimento dos supermercados, a feira livre começa a declinar, antes considerada símbolo da modernidade, agora sendo colocada em lugares degradados e miseráveis, visto pela sociedade como território do desconforto, do informal, do transtorno, do atraso, do barulho e sujeira das ruas, enquanto os supermercados são portadores do novo, do belo e do conforto (MASCARENHAS, 1997).

A feira livre até hoje é considerada uma forma de sobrevivência para as famílias de baixa renda, uma forma de geração de emprego e renda, sendo colocadas até hoje em locais públicos sem condições de saneamento básico, condições de higiene adequada de acordo com as normas da vigilância sanitária, iluminação adequada e segurança dos feirantes e dos clientes, contribuindo assim a falsa impressão da modernização e sim a regressão ao passado onde se nada fez ao pensar nas feiras livres logo após a capitalização do mercado.

#### **4.1 A História da feira do Mercado Central de São Luís**

Segundo alguns historiadores (CASTRO, 2008), o prédio do Mercado Central foi construído no Governo de Paulo Ramos e está localizada numa área retangular entre a Rua São João e o fim da Avenida Magalhães de Almeida. Durante algum tempo foi chamado de Mercado Novo e funcionou anteriormente em outra construção concluída em 1864, em uma praça que dava para as ruas da Saúde, Direita, Fonte das Pedras e para o Beco Escuro e o Beco do Pontal.

Em outras obras existentes sobre o Mercado Central é relatado que a área hoje ocupada pela edificação do mercado, era onde funcionava a Central Elétrica de São Luís, movida a gás, o chamado “Gasômetro”, que iluminava precariamente a cidade.

Destaca-se ainda, a citação do Mercado Central no diário Oficial do Estado do Maranhão (número 50, do dia 28 de fevereiro de 1935 – quinta-feira), em

uma notificação sobre melhoramentos que seriam realizados em São Luís, dentre eles, o da conclusão do mercado do Gasômetro.

Durante sua existência o Mercado já passou por algumas reformas, nos governos de Eptácio Cafeteira (1967), Mauro Fecury (1984), Gardênia Gonçalves (1988), Jackson Lago (1992) e Roseana Sarney (1999).

Nos corredores e barracas dispersos pelo espaço que constitui o mercado, encontram-se uma vasta variedade de artigos, desde ornamentais a utilitários, embora as mercadorias mais comercializadas seja o alimento. Constitui o Mercado Central, pessoas que trabalham lá há anos e lá sempre tiraram seu sustento e de sua família, vendedores, feirantes, sacoleiros, merendeiras, carregadores, ajudantes, comerciantes, vigilantes, entre outros trabalhadores.

O Mercado não tem um público alvo, visto que sua infinidade de mercadorias pode ser consumida por variados tipos de pessoas de qualquer procedência, classe social, raça e credo. É comum ver turistas frequentando o local em busca de algum artesanato peculiar da região ou até mesmo para conhecer o local por já ser considerado um patrimônio cultural para a população.

## **4.2 Caracterização das feiras livres**

Segundo Ferreira (2001), a feira é lugar público onde se expõem e vendem mercadorias, onde há reunião de produtores e consumidores, para a comercialização de produtos.

Existem dois tipos de feira: a livre e a permanente. A feira livre entende-se por atividade mercantil de caráter cíclico, realizada em local público previamente designado pela administração local, com instalações provisórias e removíveis, que podem ocorrer em vias, logradouros públicos ou ainda em área pública coberta, do tipo pavilhão (BRASIL, 2007).

A feira permanente é uma atividade mercantil de caráter constante, realizada em área pública previamente designada pela administração local, com instalações comerciais fixas e edificadas para a comercialização de produtos diversos (BRASIL, 2007).

A feira livre é um equipamento de comercialização que sofre muitas variações de formato dependendo do local onde é implantado (Roteiro de implantação das feiras livres 2007 p.5)

Sua estrutura por ocupar geralmente espaços públicos, tem grande capacidade de adaptação a diversas situações.

Elas assim como os mercados públicos, cumprem um papel importante na vida social das cidades, promovendo a comercialização de produtos e a interação entre pessoas.

Sabe-se que este comércio é uma atividade de venda de produtos e comunicação entre os interessados pela mercadoria, mas que segundo o Roteiro de Implantação das feiras livres (2007), deve ser levado em consideração à área necessária para a comercialização e a circulação de pessoas, além da preocupação com o público alvo, proximidade de outros comércios e residências, correta coleta de lixo ali produzido e instalação da feira, dentre outros.

Mas para compreender os processos que cotidianamente são conduzidos para organizar uma feira livre Mascarenhas e Dolzani (2008), cita que é importante identificar as regras gerais de seu funcionamento como instalações e tipos de mercadorias que são comercializadas, sinalizações necessárias, além das regras de higiene impostas pela Vigilância Sanitária.

De acordo com algumas pesquisas feitas relacionadas a assuntos que envolviam as feiras livres, o que todas enfatizavam era que esta tinha que ter boa aparência, ou seja, limpeza e organização eram primordiais, exigindo dos feirantes muitas horas de dedicação ao trabalho. É o que o roteiro de implantação das feiras (2007) descreve os elementos que compõem as feiras livres e ajudam na sua organização como as barracas; equipamentos e utensílios utilizados, instalações sanitárias e hidro-sanitárias; coleta de lixo e sinalizações.

#### **4.3 Descrição dos riscos ambientais mais frequentes encontrados nas feiras livres e mercados públicos do país.**

Todas as profissões envolvem riscos próprios da especialidade e do ambiente onde o profissional exerce suas atividades, e que podem ser responsáveis por acidentes ocupacionais ou doenças profissionais (POSSO; COSTA, 1998 *apud* SILVA *et all*, 2008).

Tais riscos são conhecidos como: físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidente, tendo origem nos diversos elementos do processo

laboral (equipamentos, materiais utilizados e instalações) e formas de organização de trabalho (arranjo físico, ritmo de trabalho e postura ocupacional) (COSTA 2000).

Nas feiras livres e mercados públicos do país, encontramos diversas atividades que expõe os feirantes a diferentes riscos e se apresentam de forma simultânea e sinérgica, gerando a probabilidade de desenvolver agravos a saúde (SOARES; RESENDE, 2005).

Assim segundo algumas pesquisas realizadas sobre feiras livres e mercados públicos existentes no país foram encontrados alguns riscos de forma exacerbada, como os riscos biológicos por conta da falta de higiene dos feirantes e de muitos frequentadores das feiras livres; os riscos de acidentes por conta da falta de segurança na execução do trabalho e desorganização do mesmo, além dos riscos físicos e ergonômicos devido às inadequações das instalações e péssimas condições de trabalho.

## 5 METODOLOGIA

A pesquisa é utilizada para gerar e adquirir novos conhecimentos, onde segundo Kourganoff (1990), diz que a pesquisa é um conjunto de investigações, operações e trabalhos intelectuais ou práticos que tenha como objetivo a descoberta de novos conhecimentos e técnicas, além de exploração e criação de novas realidades. E é através desta perspectiva que o trabalho será desenvolvido por meio de um estudo prospectivo, quantitativo e descritivo, refletindo uma avaliação de qualidade, tendo como padrão as normas regulamentadoras, leis e decretos referentes à segurança e higiene ocupacional, que foram definidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego.

Ao analisar a pesquisa o estudo prospectivo visa avaliar o futuro para explicar o presente, onde segundo Grumbach apud Villela e Silva (2006), diz que o estudo é um mecanismo eficiente de planejamento, identificação de oportunidades e definições de ações. Portanto, devemos considerar o estudo prospectivo como um processo continuado de pensar o futuro e de identificar elementos para a melhor tomada de decisão, não deixando de levar em consideração os aspectos econômicos, sociais, ambientais e tecnológicos, que é justamente o que buscamos nesta pesquisa.

Com relação ao quantitativo e descritivo, este estudo segundo Gil (2008), complementarmente o reconhecimento preliminar dos ambientes de trabalho, através de verificações que nos dirão no final, quais são as possibilidades dos trabalhadores serem afetados pelos diferentes riscos presentes nos locais de trabalho. Descrevendo com exatidão características existentes e encontradas na feira do Mercado Central, o que vai proporcionar novas visões sobre a realidade já conhecida.

O presente estudo será desenvolvido na feira do Mercado Central, localizada na cidade de São Luís – Maranhão, no período de julho a agosto de 2012. Segundo a Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca e Abastecimento de São Luís, a feira conta com a participação efetiva em média de 993 pessoas, incluindo ajudantes e feirantes da capital que vendem seus produtos hortifrutigranjeiros, carnes (bovinas, suínas e aves), peixes e mariscos, além de plantas e ervas medicinais, produtos agrícolas, lanches, refeições e artesanatos de um modo geral,

todos os dias da semana nos horários de 5:00 as 17:00 horas, sendo localizada no Centro Histórico da Capital.

A feira do Mercado Central é um espaço público inserido no Centro Histórico da capital e grande responsável pelas atividades vitais do mesmo, sendo considerado importante, não só pela sua localização, mas pela geração de empregos diretos e indiretos. O local aonde a feira acontece, já passou por algumas reformas, na qual a última aconteceu no ano de 1999, permanecendo até os dias de hoje com a sua infraestrutura atual.

Para conhecer o processo de trabalho e identificar os riscos ocupacionais será realizada uma avaliação no local. O método que será utilizado nessa avaliação é a inspeção em segurança, através da aplicação do *check list* (ver apêndice) de higiene e segurança no trabalho, adaptado através das portarias nº 702 de 22 de setembro de 1980 e 987 de 06 de outubro de 1993 do Ministério do Trabalho e Emprego (2012), que consta com 87 (oitenta e sete) itens distribuídos em 09 (nove) blocos, abordando os principais aspectos a serem levados em consideração no levantamento das condições de higiene e segurança do trabalho/riscos de um posto de trabalho, especificado nas Normas Regulamentadoras (FILHO, 2012).

A adaptação ao *check list* foi necessária, devido à ausência de legislação e literatura específica a segurança do trabalho em serviços de alimentação como as feiras livres. Foram realizadas, também, conversas informais com os gestores municipais responsáveis pela feira; com os funcionários que realizam a fiscalização e com os feirantes para conhecer, dentro da subjetividade de cada trabalhador, os principais riscos que os mesmos acreditavam estar expostos, bem como o nível de entendimento quanto às normas de segurança do trabalho. Cada item dos aspectos observados foi criteriosamente julgado em conformidade ou não, tendo como base a literatura pertinente. Esses itens foram escolhidos porque segundo as Normas Regulamentadoras e Leis (FILHO, 2012) são requisitos básicos e eficazes para o controle da higiene e segurança do trabalho, além de terem sido citados regularmente na bibliografia como problemas preocupantes.

Para a coleta das informações utilizou-se fotografias, que de acordo com o Guia de Análise de Acidentes do Trabalho do MTE (2010) é uma técnica original e de grande valia, que pode levar em conta a riqueza das informações obtidas, associando à observação para a implantação do *check list*, como roteiro de questões norteadas ao foco do estudo. No intuito de poder publicar algumas imagens, as

mesmas foram repassadas para a empresa para que se avaliasse a adequação das imagens aos aspectos éticos vigentes e preconizados pela mesma. As imagens utilizadas no estudo foram consideradas adequadas e aprovadas antes que fosse realizada sua impressão para divulgação dos resultados obtidos.

Não foi necessário que esta pesquisa passasse pelo comitê de ética de pesquisa, já que se tratou de um estudo observacional e que não envolveu experiências com indivíduos.

## **6 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Em virtude do Mercado Central ser um estabelecimento antigo de compra e venda de produtos variáveis para restaurantes da cidade e população em geral, que procuram por preços baixos e advindos de produtores rurais e com o fluxo de 2.000 pessoas em média por dia, o que favorece o retorno financeiro de trabalhadores no mercado, onde a maioria tem pouca instrução e possuem como seu único sustento a venda de produtos no mesmo.

Ao observar a frequência de funcionamento da feira, que é diário e por um período de aproximadamente de 13 (treze) horas de trabalho, constatou-se os seguintes aspectos durante a pesquisa sobre as condições de Higiene e Segurança do Trabalho, destacando o mais relevante quanto aos riscos que a coletividade está sujeita e descrevendo os resultados de acordo com a quantidade de blocos que estão descritos no checklist de inspeção que tem o objetivo de descobrir as falhas e compará-las com as normas regulamentadoras referentes à saúde e segurança do trabalho.

### **6.1 Instalações de Trabalho**

O abastecimento de água corrente fornecido a feira do Mercado Central é proveniente do abastecimento público não regular, realizado pela Companhia de Saneamento Ambiental do Maranhão – CAEMA, que segundo informações colhidas o abastecimento acontece em dias alternados, sendo necessário o uso de um sistema alternativo como propõe a Resolução nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que são as cisternas, caixas d'água ou carros pipa para que seja utilizada nas atividades que necessitem do uso de água, como a exemplo a limpeza do local.

Com relação ao estado geral da construção do edifício o Mercado Central, encontra-se com as paredes internas e externas em péssimo estado de conservação, pois, de acordo com a Norma Regulamentadora nº 8 referente às Edificações – são estabelecidos requisitos técnicos para garantir conforto em relação à estrutura do ambiente de trabalho, e descreve no item 8.4.2 desta mesma norma que:



“as paredes dos locais de trabalho devem ser, sempre que necessárias impermeabilizadas e protegidas contra a umidade”.

No entanto, o mercado não oferece uma manutenção adequada a mais seis anos, devido a isso, as paredes tanto da estrutura quanto das barracas encontram-se sujas, de difícil diferenciação da cor real de pintura e com umidade, onde algumas se encontram sem azulejos e apenas com a impermeabilização básica.

De acordo com Sampaio *et al* (2011), o telhado é um elemento importante de uma edificação, pois além de ter a função de receber as águas das chuvas, é o meio de interceptação de radiação para o conforto térmico do ambiente, protegendo de acontecimentos atmosféricos.

A norma que fala de desempenho térmico das edificações é a NBR15220, que divide o território brasileiro em oito diferentes zonas bioclimáticas. O Maranhão tem o clima quente-úmido, e o Mercado Central por ser localizado no centro de São Luis, possui ao seu redor uma concentração de construções favorecendo maior produção de calor e acúmulo de poluentes atmosféricos contribuindo para maior concentração de radiação solar.

Devido a essa concentração de calor no local, há um favorecimento de baixa ventilação e o telhado com a base de fibrocimento, dificulta o equilíbrio térmico no local de trabalho, o que de acordo com a NR8 no item 8.4.4 foca que:

“as edificações dos locais de trabalho devem ser projetadas e construídas de modo a evitar isolamento excessiva ou a falta de insolação”.

Com isso, é necessária a utilização de ventiladores dentro das barracas, e também nas bancas para melhorar a temperatura no local e para que o trabalhador possa realizar suas atividades laborativas durante todo o dia.

Com relação ao espaço entre máquinas e postos de trabalho, o roteiro de implantação das feiras livres (2007) diz que o formato e a disposição da bancada das barracas e boxes devem se adequar à sua função, levando em consideração a sua utilização pelo feirante, o cliente e o tipo de mercadoria a ser vendida. No Mercado Central o formato destas bancadas e a altura das mesmas são de acordo com o modelo padrão e como o item 12.98 da NR 12, no entanto os próprios feirantes fazem com que o local se torne inadequado, pelo fato de colocar caixas de

transportes de mercadorias e sobras das mesmas dentro do espaço destinado a para movimentação adequada dos seus segmentos corporais.

Já as zonas de circulação, poucas se encontram limpas e desobstruídas como exige a Norma Regulamentadora nº 12 no item 12.6.2, pois de acordo com informações colhidas no local e a próprias observações da movimentação da feira foram observadas algumas irregularidades como o acúmulo de lixo, sobras de mercadorias e caixas térmicas empilhadas que obstruem essas passagens.

Os pavimentos das zonas de circulação segundo o item 8.3.1 da NR8 diz que:

“Os pisos dos locais de trabalho não devem apresentar saliências nem depressões que prejudiquem a circulação de pessoas ou a movimentação de materiais”.

No entanto nos dias em que foram realizadas as inspeções foi constatado pisos em estado precário, sem nenhuma manutenção realizada até o momento, o piso apresentava rachaduras e buracos, além de certo acúmulo de limo em alguns locais.

Com relação às rampas e escadas fixas, foi observado que não existem rampas no local para acesso de pessoas que fazem uso de cadeira de rodas e a única escada existente no local, encontra-se com algumas irregularidades de acordo com a NBR 9077 de 2011.

Uma escada deve ser antes de tudo, confortável e segura. Confortável no sentido de exigir um esforço mínimo na sua utilização. Segura, para prevenir acidentes. Para tal deve ser “balanceada”, ou seja, deve apresentar uma proporcionalidade entre a altura e a pisada dos degraus de forma a adequar-se ao passo normal de uma pessoa.

Tais alturas e pisadas não devem alterar-se ao longo do lance da escada. Um lance de escada deve ter também um número máximo de degraus, número esse estabelecido pelos Códigos de Obras das Prefeituras. O Código de Obras do Município de São Luís, por exemplo, estabelece que as escadas e rampas de uso privativo que é o caso, da escada presente no Mercado Central, deve ter largura mínima de 0,80 m, o que não foi constatado quando foi realizada a medição da mesma.

Com relação à segurança, os códigos estabelecem largura mínima de 0,80 cm para escadas bem como a obrigatoriedade da instalação de corrimãos sinalizados que devem ser contínuos, para auxílio aos portadores de necessidades segundo a NBR 9050, o que não foi observado na feira do Mercado Central.

Em termos de ordem e arrumação das máquinas, equipamentos e materiais, de uma maneira geral pode-se encontrar isso na arrumação das máquinas, pois tinham já lugares determinados, impossibilitando arranjos, mais com relação aos equipamentos e materiais utilizados ficou a desejar esta ordem e organização, a não ser sempre no fim do expediente, pois precisava ser guardados.

Poucos são os feirantes que executam seu trabalho na posição sentada, e os bancos que são utilizados para este fim são os mesmos caixotes utilizados para o transporte de mercadorias. A posição sentada nestes, inicialmente se mostra confortável, mais se mantida por um tempo prolongado pode causar dor, pelo fato destes caixotes não serem apropriados para sentar.

Por fim, com relação ao lixo produzido na feira do Mercado Central, todo ele é armazenado em uma espécie de lixão da feira que sempre é recolhido ao final do dia pelos responsáveis da limpeza e coleta lixo, mas mesmo com esse lixão existente, alguns feirantes sempre deixam lixo acumulado perto dos boxes e barracas, o que ocasiona mau cheiro em toda a feira.

## **6.2 Iluminação**

O item 17.5.3 da NR 17, diz que os locais de trabalho devem ter iluminação adequada, natural ou artificial, geral ou suplementar, apropriada à natureza da atividade. Mediante a colocação da questão de ergonomia no local de trabalho, pode-se observar que o Mercado Central de fato utiliza tanto a iluminação natural quanto à iluminação artificial pelo fato de possuir poucas entradas para proporcionar melhor iluminamento, principalmente nas áreas próximas aos banheiros, onde a iluminação é pouca e as lâmpadas existentes estão em péssimas condições de conservação e limpeza.

Quando a NR 10 no item 10.2.44, diz que os equipamentos de iluminação devem ser específicos e mantidos durante a sua vida útil, de forma a garantir os níveis de iluminação e garantir condições seguras de manutenção, pode-se observar a falta de conservação, limpeza e manutenção das lâmpadas, pois somente

manuseiam com a iluminação do local, quando alguma lâmpada danifica ou quando acontece algum curto-circuito nas instalações que prejudique as atividades.

Segundo Mazon *et all* (2006), a ventilação natural regula o clima interno de uma edificação por meio de uma troca de ar controlada pelas aberturas, e estas mesmas aberturas proporcionam iluminação a esta edificação. Assim a ventilação natural permite projetos espaçosos e iluminados, com redução significativa de gastos com energia elétrica de uma edificação.

Baseado nesta informação pode-se perceber que o Mercado tem melhor funcionamento durante o dia, pelo fato de boa parte de sua iluminação ser natural e considerada adequada para as operações realizadas pelos trabalhadores, já nos locais onde mesmo durante o dia é necessário fazer uso da iluminação artificial, caso ocorra à falta de energia, o Mercado não possui estrutura para amenizar a falta de energia no local, ou seja, iluminação de emergência como exige a NBR 10898 de setembro de 1999.

### **6.3 Eletricidade**

Uma inspeção visual de acordo com a NBR 5410/04 permite verificar se todos os componentes que constituem a instalação elétrica estão de acordo com as normas de cada componente, além de permitir propor medidas de proteção e segurança do local.

Segundo o item 10.10 da NR 10 – Serviços em Eletricidade, nas instalações e serviços de eletricidade devem ser adotados uma sinalização adequada de segurança, com o objetivo de advertir e identificar de forma complementar os riscos, no entanto não foi vista nenhuma identificação de voltagem nas tomadas caixas e/ou painéis elétricos existentes no Mercado Central. Além de não existir nenhuma proteção dos quadros elétricos existentes, de forma que o acesso seja impedido por pessoa não autorizada, e também nenhuma regra de segurança afixada no local.

Outro item observado foi à existência de algumas caixas de passagens de fios que estão sem tampas, e que de acordo com a NBR 5410/04 é considerado um ponto em que o usuário possa ter acesso aos fios e cabos, devendo sempre ter uma proteção de forma que os estes não tenham acesso e não possam correr riscos de choque elétrico.

As emendas e conexões de condutores entre si e também com outros componentes da instalação devem garantir continuidade elétrica durável, adequada a suportabilidade e proteção mecânica como diz o item 6.2.8 da NBR 5410/04, isto inclui o uso de material de boa qualidade tanto para o condutor e para o isolamento elétrico, no entanto ao realizar o checklist e também através de algumas conversas informais com um dos responsáveis pela feira, foi constatado que as instalações elétricas do Mercado há anos não são feitas manutenções e reparos, a não ser quando ocorre algum incidente que prejudique o trabalho no mesmo, sendo realizado este reparo quando necessário, por um profissional capacitado.

Ainda de acordo com a NBR 5410/04 que fixa condições que devam satisfazer as instalações elétricas de baixa tensão, a fim de garantir seu funcionamento adequado, a segurança de pessoas e conservação dos bens, partes vivas e fios são consideradas perigosas e não deve ser acessível, o que não foi observado no local, onde foram encontrados fios, cabos e alguns condutores sem nenhum isolamento de proteção.

Na área destinada à venda de pescado, foi observado um local com paredes úmidas, piso molhado e tomadas sem proteção contra projeções de água, oferecendo condições propícias para a condução de corrente elétrica e a NR 10 pede que seja adotado medidas e procedimentos adequados para serviços em locais úmidos, no entanto nada foi observado com relação a nenhuma medida de segurança adotada, a não ser o aterramento elétrico já existente no Mercado, que apesar de antigo, é considerado uma maneira de eliminar vários riscos envolvendo eletricidade, tais como choque elétrico, incêndios e explosões.

#### **6.4 Prevenção e Combate a Incêndios**

A prevenção e combate a incêndios busca evitar que ocorra o fogo, utilizando certas medidas básicas, as quais a NR 23 de prevenção e combate a incêndios estabelece em suas disposições gerais que todas as empresas deveram possuir proteção contra incêndios; saídas suficientes para a rápida retirada do pessoal em serviço, em caso de incêndio; equipamento suficiente para combater o fogo no início; e pessoas treinadas para o uso correto destes equipamentos, no entanto isso não foi priorizado quanto ao funcionamento do Mercado.

Quando a NR 23 no item 23.2 diz que: “os locais de trabalho deverão dispor de saídas, em número suficiente e dispostas de modo que aqueles que se encontrem nesses locais possam abandoná-las com rapidez e segurança, em caso de emergência”. O Mercado possui 3 (três) entradas principais com portas largas, mais que encontra-se obstruídas parcialmente por mercadorias de vendedores ambulantes.

Conforme o item 23.3 da NR23 e o inciso IV do art.200 da CLT o ambiente de trabalho deve possuir aberturas, saídas e vias de passagem claramente assinalada por meio de placas ou sinais luminosos, indicando a direção de saída. Mas nada foi observado com relação às vias de passagem e saídas, no quesito sinalização. As vias são estreitas devido à má distribuição dos feirantes no local, com seus materiais de trabalho nos corredores dificultando ainda mais a passagem dos compradores e dos próprios trabalhadores.

Com relação ao sistema de detecção de incêndio, o Mercado Central não possui nenhum tipo, existe somente um agente extintor que é a colocação de extintores como método preventivo, e a NR23 no item 23.11.1 diz que “em todos os estabelecimentos ou locais de trabalho só devem ser utilizados extintores de incêndio que obedeçam as Normas Brasileiras ou os Regulamentos Técnicos do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, garantindo essa exigência pela aposição nos aparelhos de identificação de conformidade de órgãos de certificação credenciados pelo INMETRO”.

Independentemente da área ocupada, cada unidade deve possuir no mínimo dois extintores para cada pavimento (ARAUJO, 2010). O Mercado só possui dois extintores, o que é considerado errado de acordo com a legislação, pois apesar de não ter pavimentos existem setores, onde é necessário ter um extintor a cada 20 metros de distância percorrida, já que supõem que o risco de fogo no local é pequeno.

Ainda com relação aos extintores, a legislação diz que “precisam está localizados em ambientes de fácil acesso, carregados com agentes extintores e sempre sinalizados para a rápida visualização em caso de emergência.” Não é o caso do Mercado, pois um dos extintores está descarregado, sem o controle periódico do Corpo de Bombeiro e sem sinalização no local, ambos encontram-se presos em um canto obstruídos por outros materiais, na administração da feira.

Em relação à natureza do fogo de acordo com o item 23.9 da NR23 que diz que “a classificação do fogo deve ser adotada de acordo com o grau de risco do ambiente”, foi observado no Mercado à existência de um extintor do tipo da classe B e outro da classe C, condizentes aos tipos de materiais e equipamentos existentes, mais um encontra-se com o lacre rompido e ambos estão sem a etiqueta de identificação com a data de recarga e número de identificação, conforme exige a NR23 no item 23.14.3.

Foi observado “in loco” que o Mercado Central não possui outra forma de proteção como meio de combate a incêndios, a não ser os extintores, e em conversas informais com o administrador da empresa foi constatado que não existe nenhuma pessoa capacitada para o manuseio destes agentes extintores e nem prestação de primeiros socorros em caso de acidente.

## **6.5 Instalações Sanitárias**

Na maioria das feiras livres, as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se um importante vetor no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar (ALMEIDA FILHO *et all.*,2003).

O Mercado Central é um local com características específicas de que possuem em seu ambiente, situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microorganismos, pois segundo a Resolução nº216/2004 da ANVISA, as principais fontes de contaminação de alimentos e pessoas são: a matéria-prima (incluindo a água), ambiente (ar, equipamentos, embalagens e materiais diversos), e pessoal (manuseio dos alimentos).

Ao observar o funcionamento da feira do Mercado Central, pode-se perceber que os feirantes não faziam uso das boas práticas de higiene, alguns por não terem esse conhecimento e outros porque o ambiente não favorecia condições adequadas como exige a legislação. Dessa forma, poucos eram os questionamentos sobre as péssimas instalações sanitárias.

O inciso VII do artigo 200 da CLT, dispõe a respeito da higiene nos locais de trabalho, com discriminação das exigências das instalações sanitárias (lavatório, vaso sanitário e mictório), chuveiros, vestiários e armários com separação por sexo; além de refeitórios ou condições de conforto por ocasião das refeições, fornecimento

de água potável e condições de limpeza dos locais de trabalho. Este inciso é regulamentado pela NR 24 que trata sobre as condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, onde todo estabelecimento deve atender as denominações desta norma.

Compreende-se como 1 (um) conjunto de instalação sanitária de acordo com a NR 24, 1 (um) lavatório, 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório para cada 20 (vinte) trabalhadores e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) trabalhadores, que devem ser separadas por sexo como exige o item 24.1.2.1 da norma. O Mercado conta com 993 (novecentos e noventa e três) pessoas trabalhando além dos frequentadores da feira, sendo constatado que a quantidade de instalações sanitárias foram consideradas insuficientes para o número de pessoas, pois além da insuficiência, alguns encontram-se danificados e sem possibilidade de uso.

De acordo com o item 24.1.3 da NR 24, os locais onde se encontram as instalações sanitárias deverão ser submetidos a processo permanente de higienização, de sorte que sejam mantidos limpos e desprovidos de quaisquer odores, durante toda a jornada de trabalho. Foi constatado durante as visitas realizadas ao Mercado Central, que tornou-se habitual a falta de higiene dos trabalhadores quando fazem uso das instalações sanitárias, pois segundo informações colhidas existe uma pessoa responsável pela limpeza diária, mais pelo fato de não haver uma instalação favorável, com péssimo estado de conservação, e além da falta d'água para realizar a limpeza, muitos usuários realizam suas necessidades no chão do local, ocasionando mau cheiro no local.

Quando a NR 24 cita em seu item 24.1.11 alínea "e" e o item 24.1.19 que o piso e paredes devem ser revestidos de material resistente, liso, impermeável e lavável, sendo inclinados para os ralos de escoamento e não apresentar ressaltos e saliências observou-se que os azulejos em algumas paredes não existiam mais, as que ainda existiam estavam sujas, quebradas e escorregadias, contrariando o que exige a norma.

No item 24.1.9, deve existir lavatório provido de material de limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas, e no item 24.1.11 alínea "d", com relação aos banheiros dotados de chuveiros, deve ter portas de acesso que impeçam o devassamento, ou ser construídos de modo a manter o resguardo conveniente, o que nada disso foi observado no Mercado Central, pois no banheiro feminino só existe 1 (um) lavatório, que está com a torneira quebrada,



sendo utilizado um tonel de água com um vasilhame de apoio para realizar a lavagem das mãos, além não existir nenhum material de limpeza e material de enxugo que auxilie nessa lavagem. Com relação ao único chuveiro existente no banheiro feminino, este se encontra com uma cortina de material transparente ao invés de uma porta para um reguardo conveniente.

No banheiro masculino a situação é bem parecida com vasos sanitários, além de insuficientes para o número de usuários, junto com o mictório estão sem as caixas de descargas funcionando.

No item 24.2.1 da NR 24 exige que todo estabelecimento que tenha atividade que exija a troca de roupas, ou seja, imposto o uso de uniformes, deve existir local apropriado para vestiário dotado de armários, observada a separação de sexo. No Mercado não há existência de vestiário e o único armário encontrado fica localizado ao lado do banheiro masculino, sendo considerado insuficiente para o número de utilitários e sem condições de higiene.

Com relação ao fornecimento de água potável para consumo, o item 24.7.1 da NR 24 diz que:

“Em todos os locais de trabalho deverá ser fornecido aos trabalhadores água potável, em condições higiênicas, sendo proibido o uso de recipientes coletivos.....na proporção de um bebedouro para cada 50 empregados”.

Assim de acordo com a NR 24, que tem o objetivo de melhorar as condições sanitárias do ambiente de trabalho, foi observado que no Mercado, só há a existência de 1 (um) bebedouro que está localizado na administração da feira, o que é considerado insuficiente para o número de trabalhadores existentes no local, ocasionando de alguns feirantes trazerem água de sua residência para poderem consumir.

## **6.6 Equipamento de Proteção Individual**

Conforme a Norma Regulamentadora nº6, o equipamento de proteção individual é todo dispositivo de uso individual utilizado pelo empregado, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

De acordo com que estabelece o artigo 166, da Seção IV, do Capítulo V, Título II da CLT (lei 6.514/77) o EPI deverá ser adotado sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes e danos à saúde dos empregados, mas segundo informações colhidas durante as visitas ao mercado nada foi constatado com relação à implantação de EPC's e ao uso de EPI's no local.

O uso do EPI é uma exigência da legislação trabalhista brasileira através suas Normas Regulamentadoras e a NR 6 prevê nos itens 6.6 e 6.7 responsabilidades do empregador por exemplo, quanto ao fornecimento de equipamento de proteção individual aos seu empregados e a responsabilidade do empregado de utilizar o EPI apenas a finalidade que se destina, que é a proteção.

Mas que do ponto de vista prevencionista o EPI não evita acidentes. Ele existe para evitar a lesão, diminuir a gravidade e proteger o corpo e organismo contra efeitos que possam causar doenças ocupacionais, os feirantes que são os que compõem o nosso foco de estudo, recebem orientações e treinamentos anuais quanto ao seu uso, no entanto como é de responsabilidade de cada um adquirir o seu próprio EPI, não há nenhum um tipo de fiscalização que os obriguem a utilizar os mesmos, ficando a desejar esta modalidade de prevenção.

## **6.7 Sinalização e Marcação de Segurança**

Conforme a NR 26, cujo título é Sinalização de Segurança, ela estabelece a padronização das cores a serem utilizadas como sinalização de segurança nos ambientes de trabalho, visando a preservação da saúde e da integridade física dos trabalhadores. Mediante a norma, a utilização das cores permite uma reação automática do trabalhador para analisar antes de agir para assim, evitar os acidentes no local de trabalho (SESI, 2008).

A NBR 7195 e a NBR 6503 especifica as diferentes cores nos locais de trabalho de acordo com o grau de risco do ambiente (SESI, 2008). Contudo não foi observada nenhuma diferenciação de cores dos ambientes de trabalho no Mercado Central para mostrar o grau de risco de cada setor, apenas algumas sinalizações antigas e apagadas, no qual tanto os trabalhadores, como a população usuária do local não observavam.

De acordo com o item 26.22.2 da NR 26 que diz "... a rotulagem é necessária para orientar os trabalhadores sobre os riscos dos produtos manuseados". Com isso, observou-se que tanto o maquinário como equipamentos utilizados pelos feirantes, além de estarem em péssimas condições de uso, não havia nenhum tipo de sinalização necessária para manuseá-los de forma correta, tendo assim a probabilidade da ocorrência de acidentes.

Outros ambientes observados foram os banheiros, os locais dos extintores, as caixas de eletricidades, caixas d'água e os corredores dentro da feira. Dessa forma, analisaremos cada um deles:

Nos banheiros, não há a existência de placas de sinalização, conforme exige o item 26.1.5.3 da NR 26, para informar os usuários que o piso encontra-se molhado, pois o mesmo geralmente está com áreas úmidas e escorregadias.

Na administração do Mercado, ficam localizados os dois extintores de incêndio, onde os mesmos estão sem sinalização e local apropriado para rápida utilização, e quando o ambiente possui extintores, é obrigatória a sinalização para servir de alerta, e neste caso é um quadrado ou uma seta larga vermelha, com bordas amarelas para sinalizar, no entanto não existe este tipo de sinalização no Mercado.

Todas as caixas de eletricidade estão sem sinalização exigida e com fiação externa exposta, podendo ocasionar acidentes. A caixa d'água situada em cima da laje e todas as suas canalizações, também sem nenhum tipo de sinalização de segurança. E as aberturas, saídas e vias de passagem devem ser claramente sinalizadas por meio de placas ou sinais luminosos indicando a direção de saída do local, como exige a NR 26.

Por fim com essas observações, pode-se constatar que o Mercado Central não possui nenhum tipo de Sinalização de Segurança, como meio preventivo para conscientizar os trabalhadores quanto a necessidade e importância de conhecer as sinalizações no ambiente de trabalho.

## **6.8 Máquinas e Equipamentos**

As máquinas e equipamentos podem constituir importantes fontes de riscos se não forem operadas dentro das normas de segurança e com as proteções coletivas adequadas, baseada nesta informação que a Norma Regulamentadora

nº12 e seus anexos preconizam no seu item 12.1 requisitos mínimos de segurança em todas as atividades econômicas, no caso da pesquisa em questão é a feira do Mercado Central.

A segurança com máquinas e equipamentos começa com o planejamento adequado das instalações, isto é, com o arranjo físico adequado, o que de acordo com o item 12.8.1 da NR 12 que diz que:

“a distância mínima entre máquinas, em conformidade com suas características e aplicações, deve garantir a segurança dos trabalhadores durante sua operação, manutenção, ajuste, limpeza e inspeção, e permitir a movimentação dos segmentos corporais, em face da natureza da tarefa”.

O que não foi identificado em alguns boxes da feira do Mercado Central, principalmente na parte destinada a venda de pescados, no qual o espaço destinado a máquinas e operadores é dividido com outras mercadorias e caixas térmicas de isopor.

De acordo com o item 12.16 da NR 12, as máquinas e equipamentos, bem como as instalações em que se encontram, deve possuir sinalização de segurança para advertir os trabalhadores e terceiros sobre os riscos a que estão expostos, as instruções de operação e manutenção e outras informações necessárias para garantir a integridade física e a saúde dos trabalhadores. Esta sinalização de segurança como cita o item 12.117 desta mesma NR, deve ficar destacada na máquina ou equipamento; ficar em localização claramente visível e ser de fácil compreensão, no entanto, nada disso foi encontrado nas máquinas e equipamentos que estão sendo utilizadas no mercado.

Segundo o anexo VII da NR 12, que estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de açougue, como a serra fita bastante utilizada pelos feirantes, diz que:

“os movimentos da fita no entorno das polias devem ser protegidos com proteções fixas ou proteções móveis intertravadas, com exceção somente da área operacional necessária para corte...”

No entanto pouco foi observado, pois muitas das máquinas utilizadas no setor de pescados estavam sem a proteção necessária, podendo a qualquer

momento causar algum acidente a quem manusear a máquina, ou mesmo se estiver próximo no caso dela está em funcionamento.

## **6.9 Utilização de Ferramentas Manuais**

O item 18.22.13 da NR18 relata que as ferramentas devem ser apropriadas ao uso a que se destinam, proibindo-se o emprego de ferramentas defeituosas, danificadas ou improvisadas, devendo ser substituídas pelo empregador ou responsável pelo local, como foi constatado através de conversas informais com os feirantes e alguns organizadores da feira, os próprios feirantes são responsáveis por todo o material utilizado, desde a compra e manutenção dos mesmos, devido a isso foram observadas algumas ferramentas manuais danificadas e enferrujadas ainda sendo utilizadas.

Com relação ao treinamento para o uso destas ferramentas manuais, todos os feirantes segundo algumas informações dos mesmos, recebem treinamentos para o uso e orientações de segurança anualmente, mais o que é ainda considerado pouco, pois nada foi observada com relação às medidas de segurança e sim muitas atitudes consideradas inseguras para exercer tais atividades com facas e facões em locais inapropriados e sem nenhuma proteção no gume e pontas dos mesmos, como determina os itens 18.22.15 e 18.22.16 da NR 18.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados expostos, pode-se entender que a feira do Mercado Central é uma das mais tradicionais feiras existentes em São Luís, que resiste aos desgastes do tempo e pela luta dos feirantes em mantê-lo mesmo em condições mínimas de higiene e segurança do trabalho, pois os mesmos dependem da compra e venda para o seu sustento.

O Mercado ainda passa por diversos problemas físicos, como a estrutura precária e a ação de vândalos percebida por toda parte. Além da pouca fiscalização sanitária, percebe-se o incômodo e dificuldades vivenciadas pelos comerciantes que mesmo pagando impostos e alugueis, não percebem a ação direta dos órgãos públicos de administração do Mercado Central.

Assim, com esse estudo pode-se observar a falta de cuidado com o patrimônio que faz parte da história de São Luís, sendo o único lugar da época onde as pessoas faziam suas compras, e hoje por ter péssimas condições estruturais e sanitárias; os supermercados destacam-se pelo fato de terem boas práticas em questão de qualidade e higiene do local, fazendo com que as feiras antigas sejam deixadas de lado por parte da população e da própria prefeitura da cidade. E com base nesta pesquisa, ansiamos que os problemas encontrados sejam de pronto resolvidos, pois o que está em jogo, não é somente o local por ser um patrimônio histórico, mas a saúde e segurança dos profissionais ali inseridos e que dependem deste local de trabalho para sua sobrevivência e dos próprios clientes que frequentam diariamente o local.

## REFERÊNCIAS

- ALBERTON, Anete. **Uma Metodologia para auxiliar no gerenciamento de riscos e na seleção de alternativas de investimentos de segurança**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 1996
- ALMEIDA FILHO, E. S.; SIGARINI, C.L.O; BORGES, N.F.; OZAKI, A.S.; DELMONDES, E.C.; SOUZA, L.C. **Pesquisa da Salmonella app em carcaças de frango (gallus gallus) comercializadas em feira livre ou em supermercado no município de Cuiabá-MT**. Revista Higiene Alimentar. São Paulo, 2003.
- ARAUJO, Wellington Tavares de. **Manual de Segurança do Trabalho**. – São Paulo: DCL, 2010.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Roteiro de Implantação-feiras livre da agricultura familiar**, 2007.
- CASTRO, Elisângela Maria Gonzaga de. **A importância socioeconômica do Mercado Central como fator organizacional do Centro Histórico de São Luís**. Monografia (Bacharel) – Universidade Federal do Maranhão, curso de Geografia. São Luís-MA, 2008.
- COSTA, M. A. F. **Qualidade em Biossegurança**. 1 ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.
- FERREIRA, Flávia Roberta Bronziado; SILVA, Nailde Gonçalves da; MOURA, Erika Alencar de; SILVA, Celiane Gomes Maia da. **Condições Higiênico-Sanitárias das Carnes Comercializadas em Feiras Livres de Municípios da Zona da Mata Norte-PE**. Revista Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão – JEPEX, Recife-PE, 2010.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário da Língua Portuguesa**. 5ª ed. rev. ampliada – Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001
- FILHO, Carlos Henrique Carvalho. **Segurança e Medicina do trabalho: normas regulamentadoras: Nrs 1 a 35: legislação complementar/ obra coletiva da autoria da Editora Revista dos Tribunais – São Paulo, 2012.**
- GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2008..
- JAKOBSEN, Kjeld; MARTINS, Renato; DOMBROWSKI, Osmir. **Mapa do trabalho informal: perfil socioeconômico dos trabalhadores informais na cidade de São Paulo**. Fundação Perseu Abramo, 2001.
- KOURGANOFF, Wladimir. **A face oculta da universidade**. Tradução Claudia Schilling; Fátima Murad. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1990.

MASCARENHAS, G; DOLZANI, M.C.S. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Revista Eletrônica Ateliê Geográfico**, v. 2, n. 4, agosto/2008, UFG/IESA p.72-87.

MASCARENHAS, Gilmar. **O Lugar da Feira Livre na Grande Cidade Capitalista: Conflito, Mudança e Persistência** (Rio de Janeiro: 1964-1989). Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFRJ. Rio de Janeiro-RJ, 1997.

MAZON, Ana Amélia Oliveira; SILVA, Rodolfo Gonçalves Oliveira da Silva; SOUZA, Henor Artur. **Ventilação natural em galpões: o uso de lanternins nas coberturas**. Revista Escola de Minas. Vol.59 nº2. Ouro Preto-MG, 2006.

MENDES, René. **Saúde e Segurança no Trabalho Informal: desafios e oportunidades para a indústria brasileira**/ René Mendes, Ana Cristina Castro Campos – Brasília: Sesi/ DN, 2005.

MONTELO, Rosivânia Oliveira; MARTINS, Glêndara Aparecida de Souza; TEIXEIRA, Silvana Marques Filgueiras. **Avaliação das Condições de Higiene e Segurança do Trabalho: estudo de caso na feira livre do agricultor em Palmas/ UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde**, 2011.

MTE, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Inspeção do Trabalho. **Guia de Análise de Acidentes de Trabalho**. Brasília, DF, 2010.

RODRIGUES, Daniel Marchiori Silva. **Perfil Higiênico-Sanitário de Feiras Livres do Distrito Federal e Avaliação da Satisfação de seus Usuários**. Monografia (especialização) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2004.

SALIBA, Tuffi Messias. **Curso Básico de Segurança e Higiene Ocupacional**. – São Paulo: LTr, 2004.

SAMPAIO, Carlos A. de P.; CARDOSO, Célio O.; SOUZA, Geovane P. de. **Temperaturas superficiais de telhas e sua relação com o ambiente térmico**. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental. Vol. 31 nº2. Jaboticabal-SP, 2011.

SASAKI, Katya Pereira Bastos. **Relações entre adoecimento, fatores de risco e desenvolvimento seguro do trabalho entre trabalhadores de duas unidades de alimentação hospitalar**. Dissertação (mestrado)-UNB, Faculdade de Ciências da Saúde. Brasília-DF, 2008.

SESI – Serviço Social da Indústria. **Legislação Comentada: NR26- Sinalização de Segurança**. Departamento Regional da Bahia. Salvador, 2008.

SILVA, Jackeline de Andrade; MELO, Enayde de Almeida; LEMOS, Silvana Maria de. **Condições Higiênico-Sanitárias dos Alimentos Comercializados na Feira de Produtos Orgânicos do Ceasa**. Artigo Acadêmico da Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2008.



SILVA, Denise Oliveira; OLIVEIRA, Érica Araujo; BRAGA, Gabriella Alves; COSTA, Gláucia Ferreira; FEIJÓ, Tatiana Silveira; CARDOZO, Sergian Vianna.

**Reconhecimento dos riscos ambientais presentes em unidades de alimentação e nutrição no município de Duque de Caxias, RJ.** Saúde & Amb. Rev., Duque de Caxias, v.3, n.2, p.1-6, jul-dez 2008.

SOARES, F.G.; RESENDE, M.C.F. **Alterações Posturais e Queixas de Trabalhadores de uma Cozinha Industrial.** Curso de Fisioterapia; Pontifícia Universidade Católica; Núcleo Betim: Minas Gerais, 2005.

VILLELA, L. E. ; SILVA, M. C. A. da. **A utilização da metodologia de prospectiva estratégica para mapear competências necessárias aos gestores públicos municipais - o caso de Quissamã-RJ.** . In: ENCONTRO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E GOVERNANÇA, 2, 2006, São Paulo. Anais... São Paulo, ANPAD, 2006.

## APÊNDICE

## CHECK LIST

INSTALAÇÕES DE TRABALHO					
Nº	Condições a verificar	Sim	Não	N/A	Observações
01	O abastecimento de água é através da rede pública?				
02	Existe água potável suficiente à disposição dos feirantes?				
03	O abastecimento de água é considerado regular?				
04	Em dias que abastecimento de água não é regular, como são realizadas as atividades que necessitam o uso da água?				
05	O estado geral da construção do edifício é aceitável?				
06	As paredes são lisas e revestidas ou pintadas com cores claras não brilhantes?				
07	O estado de conservação das paredes e tetos é verificado regularmente?				
08	O espaço entre as máquinas e postos de trabalho é suficiente para uma livre circulação dos trabalhadores?				
09	Existe sistema de renovação do ar (ventiladores, portas, janelas)?				
10	As zonas de circulação encontram-se limpas e desobstruídas?				
11	Os pavimentos das zonas de circulação estão em bom estado de conservação? (ver se existem buracos, lajes danificadas, solo irregular e escorregadio).				

12	As rampas e escadas fixas são construídas de acordo com as normas técnicas e são providas de guarda corpo e/ou corrimão?				
13	O pavimento do piso é antiderrapante?				
14	As escadas, degraus e patamares estão em bom estado de conservação?				
15	Os degraus são todos da mesma dimensão, uniformes e antideslizantes?				
16	As escadas são sinalizadas?				
17	Existem ordem e arrumação das máquinas, equipamentos e materiais?				
18	A largura de passagem é suficiente?				
19	Existe uma clara separação entre as zonas destinadas a operar com máquinas e as zonas destinadas a circulação de pessoas?				
20	Os trabalhadores que efetuam seu trabalho na posição sentada dispõem de assentos apropriados? E em bom estado?				
21	As bancas e mesas de trabalho têm altura e largura conveniente permitindo trabalhar?				
22	Os locais de trabalho estão em ordem, livres de sujeiras e de materiais?				
23	Possui vasilhames para coleta de lixo?				

<b>ILUMINAÇÃO</b>					
<b>Nº</b>	<b>Condições a verificar</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N/A</b>	<b>Observações</b>
01	Existe boa iluminação no local de trabalho? Qual tipo? É adequada?				
02	As luminárias encontram-se em boas condições de conservação e limpas?				
03	As luminárias estão completas e sem lâmpadas queimadas?				
04	Fazem substituição regular das lâmpadas?				
05	Existe iluminação de emergência?				
<b>ELETRICIDADE</b>					
<b>Nº</b>	<b>Condições a verificar</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N/A</b>	<b>Observações</b>
01	As tomadas, caixas e painéis elétricos possuem indicação de voltagem?				
02	Os quadros elétricos estão protegidos de forma que o acesso as zonas sob tensão sejam impedidos?				
03	Os condutores elétricos estão devidamente isolados?				
04	As extensões dos mesmos são realizadas de forma adequada e segura?				
05	Em algum lugar o sistema elétrico está sujeito à umidade?				
06	As tomadas elétricas estão protegidas contra projeções de água?				
07	As instalações elétricas sofrem revisões e manutenções periódicas? Por quem?				
08	As instalações estão de acordo com as normas vigentes?				
09	Existem regras de segurança afixadas?				

10	Os aparelhos elétricos tem ligação terra?				
<b>PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIOS</b>					
<b>Nº</b>	<b>Condições a verificar</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N/A</b>	<b>Observações</b>
01	Em caso de incêndio, as zonas e vias de evacuações (saídas de emergência) estão claramente definidas e bem sinalizadas?				
02	Existe sistema de detecção de incêndio? Qual?				
03	Os extintores estão colocados de fácil acesso se for necessária a sua utilização?				
04	Os números e os tipos de extintores portáteis são adequados ao local?				
05	A manutenção dos extintores está em dia?				
06	Os lacres dos extintores estão em perfeito estado?				
07	O modo de funcionamento dos extintores está colocado de forma visível?				
08	Os trabalhadores sabem manusear os extintores?				
09	Existe material de primeiros socorros? Qual?				

<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>					
<b>Nº</b>	<b>Condições a verificar</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N/A</b>	<b>Observações</b>
01	As instalações sanitárias estão em bom estado de conservação?				
02	Estão separados por sexo? E em número adequado ao de funcionários?				
03	Tem comunicação com o local de trabalho?				
04	Existem iluminação e ventilação suficiente?				

05	Os pavimentos e paredes das instalações encontram-se limpos?				
06	Existem cabinas de banhos e armários? São adequadas ao número de funcionários?				
07	As cabines de banho e armários são mantidas em bom estado de conservação, asseio e higiene?				
08	É feita a limpeza diária nos sanitários?				
09	Existem lavatórios providos de materiais de limpeza, enxugo ou secagem das mãos?				
10	Existe algum tipo de proteção contra a penetração de roedores ou insetos?				
11	Existem bebedouros em boas condições de funcionamento, água potável e filtro não saturado?				
12	Os bebedouros são em número suficiente atendendo ao dispositivo legal?				
13	Existem copos descartáveis ou dispositivos adequados para os empregados beberem água?				
<b>EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL</b>					
<b>Nº</b>	<b>Condições a verificar</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N/A</b>	<b>Observações</b>
01	A organização disponibiliza os EPI's necessários? Quais?				
02	Os EPI's são utilizados corretamente?				

03	Os EPI's são adequados aos trabalhadores que os utilizam?				
04	Os EPI's garantem uma proteção adequada contra os riscos a que se destinam prevenir?				
05	Os trabalhadores são informados e formados sobre a forma correta de utilização dos EPI's?				
06	Os EPI's encontram-se em bom estado de conservação?				
07	Existe sinalização adequada quando a utilização dos EPI's é obrigatória?				

#### SINALIZAÇÃO E MARCAÇÃO DE SEGURANÇA

Nº	Condições a verificar	Sim	Não	N/A	Observações
01	Existem sinalizações afixadas nos locais de trabalho?				
02	Existe algum tipo de sinalização e marcação de segurança?				
03	As vias de circulação de veículos estão identificadas?				

#### MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Nº	Condições a verificar	Sim	Não	N/A	Observações
01	As máquinas e equipamentos estão em bom estado de conservação? São mantidos limpos e conservados?				
02	As máquinas tem resguardo de proteção?				
03	As máquinas tem sistema de comandos acessíveis?				
04	Correias, polias e transmissores de força possuem proteção adequada?				



05	As instruções de segurança sobre as máquinas são claras? Estão afixadas?				
06	Faz-se uma manutenção periódica, em segurança de máquinas e equipamentos?				
07	A máquina está apta a cumprir a função a que se destina?				
08	Os riscos associados à utilização das máquinas estão avaliados e são conhecidos pelos utilizadores?				
09	São tomadas as medidas de proteção necessárias em relação aos riscos que não possam ser eliminados?				
10	A máquina está munida de dispositivos de sinalização e indicadores cujo conhecimento seja necessário para poder funcionar com segurança?				
11	Os equipamentos de trabalho estão sinalizados com avisos ou com outras sinalizações indispensáveis para garantir a segurança dos trabalhadores?				
12	As máquinas possuem dispositivos de segurança? Quais?				
<b>UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS MANUAIS</b>					
<b>Nº</b>	<b>Condições a verificar</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N/A</b>	<b>Observações</b>
01	As ferramentas são fáceis de manejar? São de boa qualidade? São específicas para o tipo de trabalho utilizado?				

02	As ferramentas encontram-se em bom estado de limpeza e conservação?				
03	Existem lugares definidos e adequados para arrumação e organização das ferramentas?				
04	Os trabalhadores são informados quanto ao uso de manejo correto das ferramentas de trabalho?				
05	São usados equipamentos de proteção individual sempre que existe o risco de proteção de materiais ou de corte?				

**ANEXO**

## ANEXO 1 – FOTOS DO MERCADO



Caixa de energia sem proteção



Piso danificado e sujo



Piso escorregadio e molhado e materiais obstruindo a passagem



Máquina sem proteção intertravada e sinalização de segurança



Lixo acumulado dentro do box



Lixeira do mercado



Lavatório do banheiro feminino



Banheiro feminino



Banheiro masculino



Banheiro masculino





Fachada – mercado central com mercadorias obstruindo parcialmente a passagem de pessoas