

FACULDADE LABORO  
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA DO TRABALHO

**RICARDO SILVA BORGES**

**CONDIÇÕES SANITÁRIAS E AMBIENTE DE TRABALHO:** um estudo sobre o uso de  
EPIs

São Luís - MA  
2017

**RICARDO SILVA BORGES**

**CONDIÇÕES SANITÁRIAS E AMBIENTE DE TRABALHO:** um estudo sobre o uso de EPIs

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Segurança do Trabalho, da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista.

Orientador(a): Prof.(a).

São Luís - MA  
2017

Borges, Ricardo Silva

Condições sanitárias e ambiente de trabalho: um estudo sobre o uso de EPIs / Ricardo Silva Borges -. São Luís, 2017.

Impresso por computador (fotocópia)

15 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho) Faculdade LABORO. -. 2017.

Orientador: Prof. Me. Márcio Jorge Gomes Vicente

1. EPIs. 2. Saúde. 3. Condições Sanitárias. I. Título.

CDU: 362.11

**RICARDO SILVA BORGES**

**CONDIÇÕES SANITÁRIAS E AMBIENTE DE TRABALHO:** um estudo sobre o uso de EPIs

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Segurança do Trabalho, da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista.

Aprovado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profº Márcio Jorge Gomes Vicente  
Mestre em Sistema de Gestão Integrado - UFF

---

1º Examinador

---

2º Examinador

## **CONDIÇÕES SANITÁRIAS E AMBIENTE DE TRABALHO: um estudo sobre o uso de EPIs**

**RICARDO SILVA BORGES<sup>1</sup>**

### **RESUMO**

As condições sanitárias dentro do ambiente de trabalho são de extrema relevância buscando o bem estar dos trabalhadores através da utilização de equipamentos de proteção individuais (EPIs). Os EPIs são equipamentos de uso pessoal destinado a proteção contra risco que podem ameaçar a segurança e saúde do trabalhador. Os objetivos desse artigo são descrever sobre o uso de EPIs em condições sanitárias, caracterizar condições sanitárias, identificar aspectos das NRs relacionadas a condições sanitárias, descrever sobre o uso de EPIs no ambiente de trabalho. A problematização que será respondida será a utilização correta dos EPIs em condições sanitárias no ambiente de trabalho segundo a NR 24. Dessa forma o trabalho se torna relevante, visto que a pesquisa diz respeito às normas técnicas e suas adequações nas empresas, contribuindo para a segurança de todos dentro do ambiente de trabalho. Analisou-se artigos onde foram realizadas pesquisas de campo em empresas de pequeno, médio e grande porte. A metodologia utilizada será pesquisa bibliográfica com base em pesquisas realizadas por Rodrigues e Santana (2010), Oliveira, Brasil e Taddei (2004), Souza e Costa (2010), Poerner et. al (2009), Chouman et. al, 2010), Maia e Rodrigues (2012), Santos, Rangel e Azeredo (2010), Macedo (2012) entre outros autores para basear a pesquisa. Onde foram encontrados como resultados que a maioria das empresas não está preparada com os equipamentos necessários para a proteção dos funcionários e algumas não têm condições sanitárias adequadas.

**Palavras-chave:** EPIs; Saúde; Condições Sanitárias.

---

<sup>1</sup>Especialização em Segurança do Trabalho pela Faculdade Laboro, 2017.

**SANITARY CONDITIONS AND WORK ENVIRONMENT:** a study on the use of PPE

The sanitary conditions within the work environment are extremely relevant for the welfare of workers through the use of personal protective equipment (PPE). PPE is personal use equipment designed to protect against risk that can threaten the safety and health of the worker. The objectives of this article are to describe the use of PPE in sanitary conditions, to characterize sanitary conditions, to identify aspects of NRs related to sanitary conditions, to describe about the use of PPE in the workplace. The problematization that will be answered will be the correct use of PPE under sanitary conditions in the workplace according to NR 24. In this way the work becomes relevant, since the research concerns the technical norms and their adaptations in the companies, contributing to the safety of all within the work environment. The methodology used will be a bibliographic research based on research carried out by Rodrigues and Santana (2010), Oliveira, Brazil and Taddei (2004), Souza e Costa (2010), Poerner et. al (2009), Chouman et al. Maia and Rodrigues (2012), Santos, Rangel and Azeredo (2010), Macedo (2012) among other authors to base the research. Where were found as results that most companies are not equipped with the necessary equipment for the protection of employees and some do not have adequate sanitary conditions.

**Keywords:** PPE. Health. Sanitary Conditions.

## 1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho refere-se às condições sanitárias dentro do ambiente de trabalho, buscando investigar sobre uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) pelos funcionários. O EPI é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde (MACEDO, 2012).

Inúmeras empresas no Brasil, não seguem de forma coerente as normas regulamentadoras de Segurança do Trabalho, o que gera muita imprudência em ambientes de trabalho. A NR 24 é a norma regulamentadora que traz informações importantes no sentido de tornar o ambiente de trabalho mais humano. Ela trata das condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, ou seja, disciplina os preceitos de higiene e de conforto a serem observados nos locais de trabalho, especialmente no que se refere a: instalações sanitárias, Vestiário, Refeitórios, Cozinhas, Alojamentos, Condições de higiene e conforto por ocasião das refeições e Disposições gerais, incluindo o fornecimento de água potável.

O EPI é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde (MACEDO, 2012). Faz-se necessário uma boa segurança para manter a saúde física e mental dos trabalhadores evitando também prejuízos para as empresas.

Dessa forma o trabalho se torna relevante, visto que a pesquisa diz respeito às normas técnicas e suas adequações nas empresas, contribuindo para a segurança de todos dentro do ambiente de trabalho. Segundo Macedo (2012), Junior (2016) e Saliba (2010), existem um alto índice de acidentes decorrentes da não utilização de EPIs. A escolha do tema está relacionada à experiência profissional e a preocupação com o uso de EPIs no ambiente de trabalho.

A problematização que foi colocada em questão e será respondida é a utilização correta dos EPIs em condições sanitárias no ambiente de trabalho segundo a NR 24. Os objetivos desse artigo são descrever sobre o uso de EPIs em condições sanitárias, caracterizar condições sanitárias, identificar aspectos das NRs relacionadas a condições sanitárias, descrever sobre o uso de EPIs no ambiente de trabalho. A

problematização que será respondida será a utilização correta dos EPIs em condições sanitárias no ambiente de trabalho segundo a NR 24.

## **2 HISTÓRICO DAS NORMAS NO AMBIENTE DE TRABALHO**

No que antecede a Revolução Industrial os índices de acidentes ou doenças por conta do trabalho eram poucas, somente com o avanço das máquinas a produtividade, trabalho aumenta e com o predomínio de trabalho escravo e totalmente manual que começa os incidentes por conta do ambiente de trabalho (LANG; ALMEIDA; TADDEI, 2007).

Dessa forma com toda uma modificação do ambiente de trabalho, onde a jornada de trabalho fica na faixa de 15 a 16 horas diária, dando assim lucro para os empresários por conta dos altos índices de produção e prejudicando os trabalhadores. Somente em 1833 que o parlamento inglês coloca em vigor a “lei das fábricas” que proíbe o trabalho noturno aos menores de 18 anos limitando a jornada de trabalho a 12 horas por dia e 69 semanais (SALIBA, 2016).

Segundo Macedo (2012), a primeira lei em relação a acidentes do trabalho começa a ser formuladas na Alemanha, estendendo-se para a Europa e depois para o Brasil por meio do Decreto Legislativo nº 3.724, de 15.1.1919. Pelo tratado de Versailles foi criado a Organização Internacional do Trabalho, onde as normas sobre proteção, saúde, integridade física são enfatizadas e começam a ter mais visibilidade no meio trabalhista.

No Brasil somente com a Lei nº 6.514 em 1977, através da Portaria nº 3.214/78, que as exigências foram crescendo. A Constituição amplia também o direito dos trabalhadores no seu Art. 7º:

Art. 7º São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social: XXII — redução dos riscos inerentes ao trabalho, por meio de normas de saúde, higiene e segurança; XXIII — adicional de remuneração para as atividades penosas, insalubres ou perigosas, na forma da lei; XXVIII — seguro contra acidentes de trabalho, a cargo do empregador, sem excluir a indenização a que este está obrigado, quando incorrer em dolo ou culpa.

Dessa forma vem a segurança do trabalho como forma de prevenção e proteção dos trabalhadores, sob o ponto de vista legal, acidente do trabalho é o que

ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho (Art. 19 da Lei n. 8.213/91).

Segundo American Industrial Hygiene Association (AIHA), a higiene industrial busca prevenir riscos e acidentes no ambiente de trabalho buscando o bem-estar do trabalhador. A American Conference of Governmental Industrial Hygienists (ACGIH), defini como “ciência e arte do reconhecimento, avaliação e controle de fatores ou tensões ambientais originadas ou local de trabalho e que podem causar doenças, prejuízos para a saúde e bem-estar, desconforto e ineficiência significativos entre os trabalhadores ou entre os cidadãos da comunidade”. A Comissão Interna de Prevenção a Acidentes- CIPA tem por objetiva prevenção de acidentes decorrentes ao trabalho, buscando a prevenção e promoção de saúde, sendo obrigatória nas empresas.

Nesse contexto a promoção da saúde, está ligada a qualidade de vida, saúde, democracia, cidadania, desenvolvimento. A promoção não diz respeito somente ao estado, como também dos governos municipal, estadual e federal, articulado com as políticas públicas, e ações para melhorarem as condições de vida da população, sendo ofertados serviços dignos para o ser humano (AMARANTE, 2008).

A prevenção pode ser desenvolvendo medidas protetivas contra agentes patológicos, essa é a prevenção primária. O próximo processo é quando a doença já está instalada, porem foi realizado o diagnóstico precoce e tratamento imediato, evitando assim sequelas, sendo essa a prevenção secundária. Em seguida vem a reabilitação para pessoas com sequelas ou invalidez, sendo a prevenção terciária (ALBINO; BROCANELLI, 2013).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (2014), saúde é entendida como “estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não simplesmente a ausência de doença ou enfermidade”. Neste sentido, as condições e os recursos fundamentais para atingirmos o proposto neste conceito são: paz, habitação, educação, alimentação, renda, ecossistema estável, recursos sustentáveis, justiça social e equidade.

### 3 CONDIÇÕES SANITÁRIAS E AMBIENTE DE TRABALHO

Inúmeras empresas no Brasil, não seguem de forma coerente as normas regulamentadoras de Segurança do Trabalho, o que gera muita imprudência em ambientes de trabalho. A NR 24 é a norma regulamentadora que traz informações importantes no sentido de tornar o ambiente de trabalho mais humano. Ela trata das condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, ou seja, disciplina os preceitos de higiene e de conforto a serem observados nos locais de trabalho, especialmente no que se refere a: instalações sanitárias, vestuário, refeitório, cozinhas, alojamentos, condições de higiene e conforto por ocasião das refeições e disposições gerais, incluindo o fornecimento de água potável.

O EPI é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde (MACEDO, 2012). Faz-se necessário uma boa segurança para manter a saúde física e mental dos trabalhadores evitando também prejuízos para as empresas.

Em uma pesquisa feita em uma indústria de sorvete na Bahia, por Rodrigues e Santana (2010), foi vista que as Indústrias de alimentação têm um controle de qualidade altamente rigoroso, pois se trata de alimentos que tem vida útil de curta duração, exigindo uma tecnologia bem avançada para sua preparação e conservação. Existe um cuidado muito grande com o produto por questões químicas, nutricionais, sensoriais e microbiológicas. Dessa forma todo esse preparo dos produtos por ser de alta complexidade, podendo atingir os trabalhadores de forma emocional, física e psicológica.

Essas indústrias utilizam bastante o trabalho manual, repetitivo, o que pode causar de lesões por esforço repetitivo/ distúrbio ósseo muscular relacionado ao trabalho. Essas lesões atingem principalmente as pessoas nos setores de preparação e montagem de embalagens, envasamento, embalamento e empacotamento. Existem riscos ocupacionais, físicos, químicos, biológicos, mecânicos, ergonômicos, que podem atingir o trabalhador com ruídos, iluminação, temperatura, umidade, pureza, esforço físico, tipo de vestimenta, entre outros.

Segundo o artigo em todo setor de produção de casquinha, picolé e no preparo de ingredientes existe toda uma falta de equipamentos de proteção, ficando expostos ao

calor intenso das máquinas e com uma postura inadequada em pé a maior parte do tempo de serviço, somente dois funcionários que tem acesso a câmara fria que tem todo o equipamento adequado para se proteger. Em dias de limpeza o chão fica muito escorregadio e só existe um banheiro para ambos os sexos. Dessa forma se faz necessário a utilização de equipamentos para evitar queimaduras, cansaço excessivo, utilização de calçados antiderrapantes e confortáveis, cuidados para evitar choques elétricos (RODRIGUES; SANTANA, 2010).

Segundo Oliveira, Brasil e Taddei (2004) em seus estudos foram selecionados cinco creches públicas e filantrópicas para uma análise das condições de higiene das cozinhas. Onde foi observado que os alimentos não são bem manipulados, não existindo assim um pré-preparo no que se relaciona a limpeza do mesmo, as práticas sanitárias são inadequadas onde as pessoas falavam, tossiam, espirravam durante o manuseio dos alimentos, não existe uma boa higienização do ambiente com a presença de animais e insetos, o processo de armazenamento também é inadequado, lixo localizado em local impróprio perto do manuseio dos alimentos. Dessa forma os funcionários não utilizam luvas, tocas, máscaras ou qualquer outro tipo de material adequado para que trabalhem de forma higiênica dentro das cozinhas, diminuindo os riscos de contaminação.

O artigo segundo Souza e Costa (2010) discute alguns pressupostos teórico-conceituais para a análise do trabalho em vigilância sanitária em uma perspectiva social e histórica. A problematização do trabalho da vigilância ocorre pelas especificidades de seus objetos, que são analisados em sua dupla dimensão, ao mesmo tempo como "meios de vida" e "mercadoria", e considerados produções sociais. A ação sobre riscos atuais e potenciais, com a finalidade de proteção da saúde e prevenção de doenças e agravos, coloca o trabalho em vigilância sanitária como parte do processo produtivo em saúde, delimitando o seu papel na divisão social e técnica do trabalho nesse setor.

A problematização do trabalho da vigilância sanitária incide sobre as especificidades de seus objetos de controle, que são construções sócias históricas e devem ser abordados na dimensão sanitária, a partir dos atributos que são requeridos desses objetos que estão no mercado como mercadoria e ao mesmo tempo como bens sociais de interesse da saúde pública. Portanto, a relevância de se aprofundar a reflexão e investigação acerca do trabalho em saúde no campo da vigilância sanitária,

considerando suas especificidades quanto ao agente, aos objetos, meios de trabalho e finalidade, e sua importância para a saúde da população (SOUZA; COSTA, 2010).

Segundo Poerner et. al (2009), com toda a correria em que o mundo vive hoje opta-se por comer fora onde tem mais praticidade e menos trabalho. Dessa forma preocupado com a qualidade e higiene dos restaurantes foram analisados cinco restaurantes e duas pizzarias localizados em um município do Rio Grande do Sul. Foram analisadas o ambiente, forma de manipulação dos alimentos e dos equipamentos.

Como resultados da pesquisa foram vistos que no que se referem à limpeza das mãos, as pessoas utilizam anéis, pulseiras, unhas grandes, feridas sem proteção alguns estabelecimentos não têm material adequado para a higienização das mãos. Nos estabelecimentos não tem uma separação física do local de preparo dos alimentos, a higienização dos equipamentos utilizados para o preparo não é feita de forma correta. Nenhum dos estabelecimentos seguem as instruções dos produtos de limpeza, onde falam para diluir em água para que o produto não fique forte. O tipo de vestuário não é adequado para o ambiente e o calçado não é fechado como deveria ser. Com relação as pizzaria foi visto a presença de materiais de madeira, no qual dificultam a limpeza, absorvendo bastante bactéria (POERNER et. al. 2009).

Novamente nos referindo a vida agitada das pessoas, a falta de tempo para ir a suas residências fazer suas refeições, é dada preferência para os self-service. Esses locais necessitam de um cuidado muito grande, na forma de preparo, manipulação, armazenamento, congelamento, cozimento. Foram analisadas 20 amostras de comidas no estado de São Paulo, foram encontradas contaminações fecais, dessa forma demonstrando que tanto o manuseio quanto a preparação não é feita de forma correta e higiênica (CHOUMAN et. al, 2010).

Segundo estudos de Maia e Rodrigues (2012), foram analisados setores como bezerreiro, curral e sala de ordenha. Existe todo um processo de higienização do ambiente onde as vacas iram entrar para fazer a coleta de leite, existe todo um cuidado para que o animal não fique estressado para que a produção também seja vantajosa, com os bezerros os funcionários com todo cuidado alimentam os mesmos com mamadeiras devidamente higienizadas.

Todo esse processo é realizado em pé pelos funcionários, podendo causar dores e varizes, sendo a norma regulamentadora 17 deve-se colocar assentos perto dos trabalhadores para que descanse, o trabalho exige um esforço físico grande com carregamento de baldes pesados, forçando assim a coluna. Atividades como imobilização das patas traseiras, levantamento dos galões com leite, aproximação entre a vaca e a cria foram observadas inclinações errôneas do tronco e movimentos moderados e repetitivos dos braços pode causar dores intensas, fadigas, fraturas entre outras, podendo ficar afastadas do trabalho por doenças ocupacionais (MAIA; RODRIGUES, 2012).

Ainda segundo a análise de Maia e Rodrigues (2012), no setor de ordenha foi observada a retirada indevida de lixo, com a presença de insetos. Os banheiros dos funcionários estão de forma correta apenas faltando os produtos de limpeza. Dos EPIs o único foi o uso de botas antiderrapantes, a vestimenta é camisa, calça e avental, no setor de ordenha são utilizados gorro, macacão, calça e bota. Foram vistas riscos de trabalho com os animais de grande porte que estão em situação de estresse, com o piso molhado, escadas irregulares, ausência de corrimão.

Segundo estudos de Santos, Rangel e Azeredo (2010), foi realizado pesquisa de campo em restaurantes de pequeno e médio porte. A amostra estudada foi de 5 restaurantes comerciais (A, B, C, D, E) localizados no Município do Rio de Janeiro. A avaliação amostral foi realizada através da aplicação de uma lista de verificação, elaborada de acordo com a RDC nº216 (BRASIL, 2004), em cada restaurante.

O despreparo dos manipuladores é refletido na higiene pessoal, nas operações de higiene e sanificação de equipamentos e utensílios, levando à contaminação do alimento preparado (GÓES et al., 2001). A possibilidade de o manipulador contaminar os alimentos depende da proximidade de contato direto com os produtos e do tipo de matéria-prima a ser manipulada. Frequentemente eles não têm consciência do real perigo que a contaminação biológica representa e de como evitá-la (ANDREOTTI et al., 2003).

Os gestores não estão conscientes desta necessidade, onde benefícios futuros serão obtidos pela otimização da produção e a garantia da inocuidade do alimento servido aos consumidores (SANTOS, RANGEL E AZEREDO, 2010). Dessa forma foram

analisados os artigos acima e visto que grande parte das empresas pequenas, médias e de grande porte necessita de melhoras, aprimoramento no que se refere às Normas Regulamentadoras de Higiene.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os EPIs são equipamentos de uso pessoal utilizado pelos trabalhadores, e tem como objetivo a proteção contra riscos que podem ameaçar a segurança e a saúde. Com isso se faz necessário uma boa segurança para manter a saúde física e mental dos trabalhadores evitando também prejuízos para as empresas.

Nos artigos analisados podemos ver que as empresas não estão seguindo corretamente as Normas Regulamentadoras 24 que explica sobre a higiene que deve ser mantida dentro do ambiente de trabalho. Portanto o local de trabalho deve permanecer em higiene compatível com a atividade exercida, para ampliar o senso de higiene no ambiente de trabalho.

Dessa forma necessita-se de uma fiscalização maior dentro das empresas e a conscientização de todo corpo empresarial dos benefícios do uso de equipamentos, de uma boa higienização, de condições sanitárias adequadas, buscando tanto proteção para os funcionários quanto para os donos das empresas como forma de segurança.

## REFERÊNCIAS

- ALBINO, P.M.; BROCANELLI, S.M.O. **Um olhar sobre a saúde mental do SUS e o papel do psicólogo na secretaria municipal de saúde de Curitiba**. Curitiba, 2013. Disponível em: < <http://docplayer.com.br/1455754-Faculdade-de-administracao-ciencias-educacao-e-letras-facel-patricia-mocelin-albino-stelly-mayre-o-brocanelli.html>> Acesso em: 5 de agosto de 2017.
- AMARANTE, P. **Saúde Mental e Atenção Psicossocial**. 3ªEd. Editora Fiocruz-RJ, 2008. Disponível em:<<http://www.scielo.br/scielo.php>> Acesso em: 13 de agosto de 2017.
- ANDREOTI, A. et al. A importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. Iniciação Científica, **Revista Cesumar**, v.5, n.1, p. 29-33, jan./jun. 2003.
- BRASIL. Ministério do Trabalho. Lei Nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, Capítulo V. Acesso em < 2 de setembro de 2017> Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L6514.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6514.htm)>
- BRASIL. Ministério do Trabalho e da Previdência Social. Lei de Benefícios da Previdência Social. Lei Nº 8.213, de 24 de julho de 1991, Art 19. Acesso em: < 2 de setembro de 2017> Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8213cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8213cons.htm)>
- CHOUMAN, K.; PONSANO, E.H.G.; MICHELIN, A.F. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, volume 69, número 2, São Paulo, 2010.
- GÓES, J. A. W. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.
- JUNIOR, A.M.S. **Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho**. 10ª edição, Editora Rideel, São Paulo, 2016.
- LANG, R.M.F.; ALMEIDA, C.C.B.; TADDEI, J.A.A.C.; Segurança alimentar e nutricional de crianças menores de dois anos de famílias de trabalhadores rurais sem terra. **Revista Científica de América Latina y el Caribe, Españã y Portugal**, volume 15, 2007.
- MACEDO, R.B. **Segurança, Saúde, Higiene e Medicina do Trabalho**. Editora IESDE, Curitiba, 2012.
- MAIA, L.R.; RODRIGUES, L.B. Saúde e segurança no ambiente rural: uma análise das condições de trabalho em um setor de ordenha. **Revista Ciência Rural**, Santa Maria, volume 42, número 6, p. 1134-1139, 2012

OMS. **Conferência Internacional sobre Cuidados Primários de Saúde: Declaração de Alma-Ata**, 1978. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.

OLIVEIRA, M.N.; BRASIL, A.L.D.; TADDEI, J.A.A.C. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas**, 2007.

POERNER, N.; RODRIGUES, E.; PALHANO, A.L.; FIORENTINI, A.M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, volume 68, número 3, São Paulo, 2009.

RODRIGUES, L.B; SANTANA, N.B. Identificação de Risco Ocupacionais em uma Indústria de Sorvetes. **Revista UNOPAR**, Científica, Ciência, Biologia e Saúde. 12(3):31-8, 2010.

SANTOS, M.O.B.; RANGEL, V.P.; AZEREDO, D.P. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. **Centro Federal de Educação Tecnológica de Química**, de Nilópolis- Rio de Janeiro, volume 24, 2010.

SALIBA, T.M. **Curso Básico de Segurança e Higiene Ocupacional**. 7<sup>o</sup> edição, editora LTr, 2016.

SOUZA, G.S.; COSTA, E.A. Considerações teóricas e conceituais acerca do trabalho em vigilância sanitária, campo específico do trabalho em saúde. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, volume 15, Rio de Janeiro, 2010.