

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO EM UM RESTAURANTE DO MUNICÍPIO DE SOBRAL-CE

Emily Taine Barroso Souza¹

Andressa Santos Silveira²

Júlio César Tavares Rocha³

Natália Caetano Silva Duarte⁴

Francisco Rosemiro Guimarães Ximenes Neto⁵

1. Discente do curso de graduação em enfermagem, Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), Sobral - CE, Brasil.
2. Discente do curso de graduação em enfermagem, Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), Sobral - CE, Brasil.
3. Discente do curso de graduação em enfermagem, Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), Sobral - CE, Brasil.
4. Discente do curso de graduação em enfermagem, Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), Sobral - CE, Brasil.
5. Enfermeiro docente da graduação em enfermagem, Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), Sobral - CE, Brasil.

Introdução: As condições de trabalho apontam a complexidade dos fatores envolvidos na atividade laboral. Essas condições influenciam de forma direta na saúde, no bem-estar psicológico e na qualidade de vida dos trabalhadores, o que envolve, dentre muitos aspectos, o ambiente físico, a segurança, as relações interpessoais estabelecidas e a organização do trabalho. O trabalhador durante seu exercício laboral pode ser afetado de maneira positiva ou negativa, sendo isso diretamente relacionado às tarefas desempenhadas, que podem ocasionar problema na dinâmica do trabalho¹. Casarotto e Mendes² destacam que as atividades realizadas em restaurantes e cozinhas industriais são caracterizadas pelo manuseio manual significativo durante a preparação, a distribuição de alimentos e a higienização do ambiente de trabalho. A execução dessas tarefas exige que os trabalhadores permaneçam por longos períodos de tempo na postura em pé e realizem movimentos repetitivos que exigem esforço dos membros superiores e da coluna, além do levantamento excessivo de peso, que levam a acidentes de trabalho e ao surgimento de doenças, a exemplo das Lesões por Esforços Repetitivos (LER) e dos Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (DORT). Aguiar³ reflete que, embora sejam significativos os avanços tecnológicos que vêm sendo implementados no ambiente de trabalho, os riscos relacionados ao trabalho permanecem presentes. Nesse ínterim, as novas tecnologias mobilizam a diversificação dos insumos ao facilitar a alteração da matéria-prima e diminuir os custos elevados com a mão de obra. Contudo, o espaço destinado ao preparo das refeições e ao procedimento de servir os alimentos ainda apresenta muitos riscos devido à estrutura física inadequada, que torna propício ao trabalhador o contato com temperaturas extremamente elevadas, iluminação inadequada e a exposição a níveis elevados de ruído. A Atenção Primária à Saúde (APS), por configurar-se como o principal ponto da Rede de Atenção à Saúde (RAS) do Sistema Único de Saúde (SUS), de suma importância na assistência direta à população, tendo em vista os inúmeros acidentes e doenças ocupacionais em que os profissionais da APS se direcionam ao

cuidado e a implementação de ações voltadas a Saúde do Trabalhador (ST)⁴. Dessa maneira, cabe aos profissionais da APS promover, prevenir, identificar e notificar os agravos decorrentes das condições de trabalho desfavoráveis. O estudo das condições de trabalho viabiliza a formação da visão crítica acerca dos elementos que atuam diretamente na qualidade de vida dos profissionais, assim como na saúde e sua segurança. Além disso, propicia a promoção de espaços de trabalho mais saudáveis, a prevenção de agravos, a identificação de riscos ocupacionais, a intensificação de práticas voltadas à melhoria das condições de trabalho, favorecendo o bem-estar físico, mental e social dos trabalhadores.

Objetivo: Avaliar as condições de trabalho em um restaurante, sob a perspectiva da saúde do trabalhador, considerando os riscos presentes no espaço laboral. **Método:** Trata-se de um estudo de caráter exploratório-descritivo, com abordagem qualitativa, desenvolvido no mês de fevereiro de 2026, em um pequeno restaurante localizado na cidade de Sobral, Ceará. A pesquisa foi realizada por acadêmicos do curso de Enfermagem da Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), sendo atividade do módulo de Atenção Primária à Saúde VI, com ênfase na Saúde do Trabalhador. A seleção do cenário ocorreu por conveniência, considerando a relevância do setor alimentício no município e a viabilidade de acesso ao campo. Participou do estudo uma trabalhadora que exerce simultaneamente as funções de proprietária e manipuladora de alimentos no estabelecimento. Como critério de inclusão, considerou-se estar em atividade laboral no momento da coleta de dados e aceitar participar voluntariamente da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista semiestruturada, guiada por roteiro previamente elaborado pelos pesquisadores, contemplando aspectos relacionados à organização do processo de trabalho, jornada laboral, condições ambientais, riscos ocupacionais, ocorrência de acidentes e repercussões na saúde física e mental. A entrevista foi gravada, mediante autorização da participante, para posterior transcrição na íntegra. Além da entrevista, realizou-se observação direta do ambiente físico do estabelecimento, com registro em diário de campo, a fim de complementar e contextualizar as informações obtidas. Os dados foram submetidos à análise temática de conteúdo, seguindo as etapas de pré-análise, exploração do material e interpretação dos achados, permitindo a organização das informações em categorias relacionadas aos riscos laborais, sobrecarga de trabalho e impactos na saúde. O estudo respeitou os preceitos éticos estabelecidos pela Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), sendo realizado após anuência institucional e consentimento formal da participante, garantindo sigilo, anonimato e confidencialidade das informações. **Resultados:** A entrevista foi realizada com a proprietária e trabalhadora do restaurante. Quanto à jornada de trabalho, identificou-se uma carga horária extensa, com aproximadamente 12 horas diárias de trabalho, de segunda a sábado, evidenciando sobrecarga ocupacional. Além disso, a participante relatou desempenhar várias funções no processo produtivo, sendo essas funções citadas na entrevista: compra de insumos, preparo dos alimentos, atendimento e cobrança. Esse acúmulo de tarefas demonstra intensificação em seu trabalho e pode contribuir para desgaste físico e mental, sendo associado ao adoecimento e ao risco de acidentes. Em relação aos instrumentos de trabalho, foram citados utensílios de cozinha utilizados no sistema self-service, como panelas, pratos, talheres e equipamentos básicos de preparo. O processo de trabalho é semelhante às suas funções, como comprar, produzir, vender e cobrar pelo alimento fornecido. Uma organização

comum em pequenos empreendimentos, no entanto, pode favorecer condições de vulnerabilidade, sobretudo quando está associada à ausência de divisão de tarefas. Entre as dificuldades relatadas, a dona cita a escassez de mão de obra considerada qualificada pela entrevistada, o que coincide diretamente com a manutenção da sobrecarga no trabalho. No que se refere à saúde do trabalhador, a participante mencionou diagnóstico de retocolite crônica em tratamento, sendo atribuída às condições de trabalho na cozinha, especialmente à exposição ao calor. Também foram relatados acidentes recorrentes, como queimaduras, cortes e escoriações, evidenciando riscos físicos quando é realizada alguma atividade culinária. O que reforça a presença de riscos e a necessidade de medidas preventivas. A trabalhadora reconhece ainda os impactos do trabalho na saúde mental, destacando o estresse relacionado à exigência por agilidade e a dificuldade em encontrar empregados qualificados. A observação do ambiente físico revelou estrutura geral adequada para atendimento ao público, com salão amplo, área de self-service, pia para higienização das mãos, banheiro limpo e espaço de armazenamento de mantimentos. Contudo, identificou-se a cozinha como ambiente reduzido, configurando potencial risco para acidentes devido à limitação de espaço e circulação. Essa condição estrutural, associada ao manejo contínuo de utensílios quentes e de perfurocortantes, pode ampliar a exposição a riscos, corroborando os relatos da entrevistada. Dessa forma, os resultados evidenciam que, apesar da satisfação e do vínculo afetivo com o trabalho, a trabalhadora encontra-se exposta à sobrecarga de trabalho, riscos físicos e repercussões para a saúde física e mental. Tais achados reforçam a importância de intervenções voltadas à promoção da saúde do trabalhador em pequenos estabelecimentos.

Considerações Finais: A presente investigação possibilitou compreender, sob a ótica da Saúde do Trabalhador, as condições laborais vivenciadas em um restaurante de pequeno porte no município de Sobral, evidenciando a complexidade que permeia o cotidiano de trabalho nesse segmento. Observou-se que, apesar do vínculo afetivo e da satisfação pessoal expressos pela trabalhadora em relação à sua trajetória profissional, há exposição contínua a riscos ocupacionais físicos, ergonômicos e psicossociais, potencializados pela extensa jornada de trabalho, pela sobrecarga de funções e pela limitação estrutural do espaço da cozinha. Os achados revelam que o acúmulo de atividades, desde a aquisição de insumos até o preparo, atendimento e gestão financeira, contribui para a intensificação do trabalho e para o desgaste físico e mental, favorecendo a ocorrência de acidentes e o adoecimento. As queixas relacionadas a queimaduras, cortes, exposição ao calor excessivo e estresse ocupacional evidenciam a necessidade de intervenções voltadas à reorganização do processo de trabalho, à adequação ergonômica do ambiente e à implementação de medidas preventivas que promovam maior segurança e proteção à saúde. Nesse contexto, destaca-se o papel estratégico da APS na identificação precoce de agravos relacionados ao trabalho, na notificação adequada e no desenvolvimento de ações educativas e de vigilância em saúde, especialmente em pequenos estabelecimentos, que frequentemente permanecem à margem de ações sistemáticas de acompanhamento. O fortalecimento das práticas de promoção e prevenção em Saúde do Trabalhador mostra-se fundamental para minimizar riscos e ampliar a qualidade de vida desses profissionais. Por fim, o estudo reforça a importância de ampliar o olhar sobre os trabalhadores informais e de pequenos empreendimentos, reconhecendo suas vulnerabilidades e especificidades. Recomenda-se o desenvolvimento de novas pesquisas que

aprofundem a análise das condições de trabalho nesse setor, bem como a articulação intersetorial para a construção de ambientes laborais mais seguros, saudáveis e humanizados.

REFERÊNCIAS

1. Silva MC, Borges LO. Condições de trabalho e clima de segurança dos operários da construção de edificações. Rev Psicol Organ Trab. 2015;15(4):407-18. Disponível em: <https://pepsic.bvsalud.org/pdf/rpot/v15n4/v15n4a08.pdf>.
2. Casarotto RA, Mendes LF. Queixas, doenças ocupacionais e acidentes de trabalho em trabalhadores de cozinhas industriais. Rev Bras Saúde Ocup. 2003;28(107-108):119-26. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/ktDKnJDbDcwVv46MqdXFhTb/?format=html&lang=pt>.
3. Aguiar OB. Aspectos psicossociais do impedimento laboral por motivos de saúde em trabalhadores de cozinhas industriais [tese]. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Medicina Social; 2009. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Aspectos-psicossociais-do-impedimento-laboral-por-Aguiar/81a608baa694462a18a3fb9b4820ed02f1f8a159>.
4. Silva DP, et al. Práticas profissionais em saúde do trabalhador na Atenção Primária: desafios para implementação de políticas públicas. Cien Saude Colet. 2021;26(12):6005-16. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-812320212612.14842021>.

DESCRITORES: Saúde ocupacional; Saúde do Trabalhador; Condições de trabalho.
EIXO TEMÁTICO 3: Prática social, cuidado e impactos na saúde da população;