

Segurança e saúde no trabalho e segurança alimentar

PROMOVER A SAÚDE HUMANA



António Brandão Guedes

Os objectivos da segurança e saúde no trabalho são complementares aos prosseguidos pela segurança alimentar. Os trabalhadores envolvidos na cadeia alimentar, quer como produtores quer como profissionais do sector da hotelaria e restauração, fazem parte de um sistema de gestão que visa a segurança dos nossos alimentos e, em última análise, a promoção da saúde humana.

Tal como a segurança e saúde no trabalho, a segurança alimentar requer uma abordagem global na perspectiva defendida pelo Livro Branco sobre esta matéria. No caso da segurança alimentar nos restaurantes e hotéis existe mesmo uma perspectiva preventiva que garante o controlo dos riscos através de uma metodologia específica – o HACCP.

Em linhas gerais, este sistema conduz a uma análise dos riscos para criar uma lista de etapas num processo onde perigos significativos podem ocorrer, bem como os limites críticos e o estabelecimento de medidas de controlo e monitorização.

De igual modo, a promoção da segurança e saúde no trabalho adopta metodologias semelhantes através de um sistema de avaliação de riscos, numa perspectiva global de prevenção de todos os riscos profissionais em todos os sectores da empresa.

A questão que se coloca e que interessa aprofundar na prática é em que medida pode a segurança, higiene e saúde no trabalho contribuir melhor para a segurança alimentar, nomeadamente no sector da restauração e hotelaria.

De facto, os produtores e trabalhadores entram na cadeia alimentar e podem interferir na mesma de forma positiva ou negativa. Por exemplo, se um agricultor tem formação profissional e sabe aplicar os pesticidas com segurança para a sua pessoa e para os alimentos que vai colocar no mercado, isso será um factor positivo na cadeia alimentar.

Se uma empresa de restauração dispõe de serviços de segurança e saúde ocupacional, os seus profissionais serão acompanhados pelo médico de trabalho e não haverá riscos acrescidos para a segurança dos alimentos nem estes poderão ser factor de risco para os trabalhadores.

No sector da restauração e hotelaria a avaliação dos riscos profissionais pode e deve desenvolver-se articuladamente com a avaliação dos riscos para a segurança alimentar. O normativo comunitário e a Organização Internacional do Trabalho (Convenção n.º 120), bem como a legislação nacional (DL n.º 243/86, de 20 de Agosto, que aprovou o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritórios e Serviços, além do Código do Trabalho) estabelecem o essencial das directrizes para que essa articulação se possa efectuar.

Sem querer ser exaustivo saliento algumas exigências legais de segurança e saúde no trabalho que, ao contribuírem para a melhoria das condições de segurança e saúde dos profissionais do sector, contribuem igualmente para a segurança dos alimentos e clientes:



- As exigências estabelecidas quanto à limpeza e arrumação das instalações, iluminação das mesmas; níveis de conforto térmico, de ruído e vibrações aceitáveis; protecção contra as substâncias e procedimentos incómodos, insalubres e tóxicos ou perigosos; utilização, se necessário, de protecção individual e existência de locais e armários para mudança de vestuário; água potável e sanitários adequados por sexos;
- Informação e formação dos trabalhadores sobre os riscos que os podem afectar;
- Higiene pessoal e vigilância da saúde, necessidade de postos de primeiros socorros,

exames médicos, organização de serviços de segurança e saúde externos ou internos.

Estas medidas vão ao encontro da necessidade de evitar os perigos na área da segurança alimentar, nomeadamente:

- **Perigos microbiológicos**, como bactérias, vírus, parasitas e príões que podem afectar os alimentos. As medidas de segurança e saúde no trabalho estabelecidas reforçam a segurança alimentar;
- **Perigos químicos**, como as toxinas naturais, os poluentes de origem industrial, aditivos e pesticidas e produtos de limpeza. As medidas de segurança e saúde no trabalho estabelecidas reforçam igualmente a segurança dos alimentos;
- **Perigos físicos**, como ossos, espinhas, vidros e metais. Na restauração muitos destes perigos têm origem a montante, nos fornecedores ou nas operações de abastecimento. As medidas de segurança e saúde no trabalho irão reforçar necessariamente uma mentalidade atenta aos perigos e de controlo dos riscos, reforçando a segurança dos alimentos;
- **Perigos nutricionais**, como o sal, gorduras e o açúcar em excesso. Perigos que também afectam os trabalhadores que normalmente comem nos locais de trabalho. As medidas de segurança e saúde no trabalho exigem alimentação de qualidade.

Algumas doenças com origem nos produtos alimentares podem afectar a saúde dos trabalhadores e dos clientes. De igual modo, algumas doenças que se desenvolvam nos trabalhadores podem afectar os alimentos. A higiene pessoal de todos os profissionais, dos processos, equipamentos e instalações terão uma influência decisiva na segurança e qualidade alimentar. O pessoal, em particular, é uma fonte potencial de agentes causadores de toxinfecções.

Resulta daqui que é fundamental organizar a gestão da segurança e saúde dos trabalhadores de modo articulado com a gestão da segurança alimentar. Existe uma mútua dependência e complementaridade que exige, por sua vez, actuação organizada no dia-a-dia e, em particular, na formação dos profissionais.

Hoje, a segurança é um problema global que afecta todas as dimensões da empresa. As metodologias de prevenção podem ser específicas mas os objectivos a alcançar são semelhantes: a segurança e saúde de pessoas concretas. A solução está na promoção de uma cultura de segurança e saúde em todos os níveis e sectores da empresa.

António Brandão Guedes – Instituto para a Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho



CONSULAI

INOVAÇÃO
RIGOR
CREDIBILIDADE

Qualidade e Segurança Alimentar
Rastreabilidade e Gestão de Incidentes
Estudos e Projectos
Inovação
Design

www.consulai.com

TEL: +351 213 629 553
FAX: +351 213 621 091
E-MAIL: consulai@consulai.com

CONSULAI
Rua dos Lusíadas, 5-5º J
1300-365 Lisboa
PORTUGAL



Sector Mais
Serviços Globais em Alimentação, Lda
Rua Padre António Vieira, n. 5, 3º
1070-194 Lisboa

Tel. 213 864 365
Fax. 213 862 764
sectormais@sectormais.pt
www.sectormais.pt

 **SGS**
LABORATÓRIO DE ANÁLISES
LABORATÓRIO DE ANÁLISES
LABORATÓRIO DE ANÁLISES

 **SGS**
LABORATÓRIO DE ANÁLISES
LABORATÓRIO DE ANÁLISES
LABORATÓRIO DE ANÁLISES

Produção de Refeições, desde a recepção de Matérias-primas até à Distribuição ao Consumidor, no Refeitório da C.M. de Odivelas.
www.sgs.com

A Qualidade em Restauração Colectiva

- Empresas Privadas/Públicas
- Organismos Oficiais
- Escolas Privadas/Públicas
- Unidades de Saúde

