

COORDENAÇÃO DE SAÚDE DO TRABALHADOR

MAPEAMENTO DA SITUAÇÃO DE SAÚDE DOS TRABALHADORES E DOS AMBIENTES ALIMENTARES

INSTITUTO GONÇALO MUNIZ

OUTUBRO/2023





Presidência

Mário Santos Moreira

Diretor Executivo

Juliano de Carvalho Lima

Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas (Cogepe)

Andréa da Luz Carvalho

Coordenação de Saúde do Trabalhador (CST/Cogepe)

Marisa Augusta de Oliveira

Elaboração (Nasa/CST/Cogepe)

Wanessa Natividade Marinho

Débora Kelly Oliveira das Neves

Cíntia Borges Silva

Lorhane Carvalho Meloni

Colaboração (Nass/CST/Cogepe)

Caroline Marcelino Sixel Amorim da Silva

Revisão

Marisa Augusta de Oliveira

Projeto Gráfico

Equipe do Núcleo de Alimentação, Saúde e Ambiente

(Nasa/CST/Cogepe)



Fundamentos

Considerando as diretrizes da política institucional expressa nas teses do Relatório Final do IX Congresso Interno da Fiocruz (2022), em especial as teses 4 e 6, que abarcam o incentivo à soberania e a segurança alimentar e nutricional;

Considerando o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e a Resolução nº 600, de 23 de maio de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições; indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;

Considerando a portaria da Presidência nº 48 de 27 de janeiro de 2022, sobre a Agenda Ambiental de Administração Pública (A3P), que incentiva aos gestores e a força de trabalho de instituição à adoção de práticas de responsabilidade socioambiental em suas atividades rotineiras;

Considerando, ainda, a Portaria SEPRT nº 1.066, de 23/09/19, da Norma Regulamentadora 24 que dispõe sobre as Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;

Considerando a Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, que institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e da qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – Sipe;

Considerando o Guia Alimentar para População Brasileira de 2014, que apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades, e da sociedade brasileira como um todo, e

considerando a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, que dispõe o Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.



Mapeamento da situação de saúde dos trabalhadores e dos ambientes alimentares

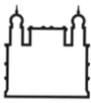
INSTITUTO GONÇALO MUNIZ

Este questionário foi desenvolvido pela equipe no Núcleo de Alimentação, Saúde e Ambiente (Nasa/CST/Cogepe) em parceria com o Instituto Gonçalo Muniz (IGM)/Bahia e faz parte das ações de vigilância nutricional, de saúde do trabalhador e de educação alimentar, tendo como objetivo compreender os hábitos de saúde dos trabalhadores e a prevenção e controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e seus fatores de riscos.

No total, 150 trabalhadores responderam ao questionário *on-line* por meio da plataforma *Teams*, no período de agosto a setembro 2023. Para este questionário, utilizamos o cálculo por amostragem aleatória simples, com nível de confiança de 95% e erro tolerável de 8%. Com isso, para representar o conjunto de trabalhadores do IGM para os 849 usuários mapeados, o N amostral mínimo deveria ser de 128 participantes.

Utilizou-se de estatísticas descritivas como frequências, tabulações cruzadas e distribuições percentuais para a análise dos dados. Os principais resultados serão apresentados em três seções:

- Processo de trabalho e hábitos de saúde
- Situação de saúde do trabalhador
- Ambiente alimentar



Seção 1 – Processo de trabalho e hábitos de saúde

Dos trabalhadores que responderam ao questionário, 67% responderam que frequentam a unidade de 5 a 6 dias na semana, 25% de 2 a 4 dias na semana e 8% de 1 a 2 dias na semana (Figura 1). Sobre o conforto no ambiente de trabalho, 80% responderam que sim e 20% responderam que não.

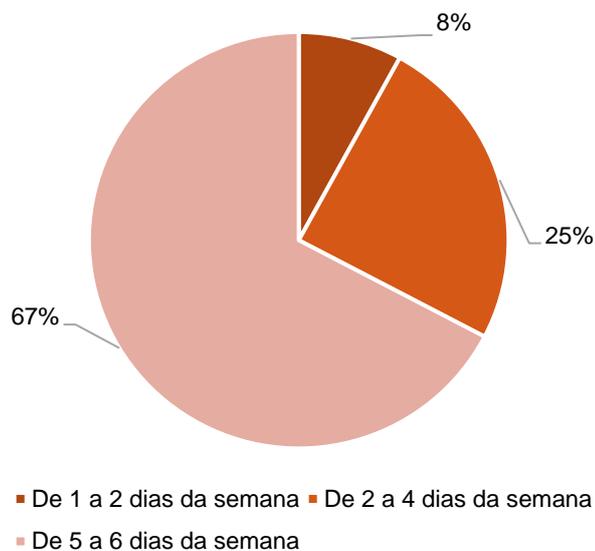


Figura 1: Quantitativo de dias na semana que frequenta a unidade. n=150

Em relação à temperatura no ambiente de trabalho, 73% dos trabalhadores responderam que é agradável, 15% muito frio e 12% muito quente (Figura 2). Sobre o ruído no ambiente de trabalho, 56% responderam que não incomoda e 44% responderam que sim, incomoda (Figura 3).

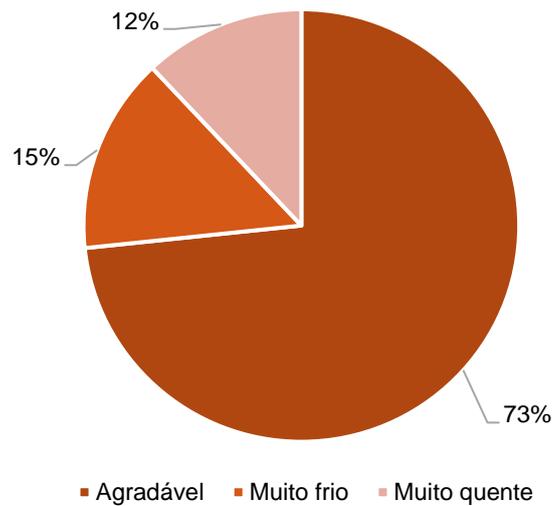
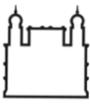


Figura 2: Temperatura no ambiente de trabalho. n=150

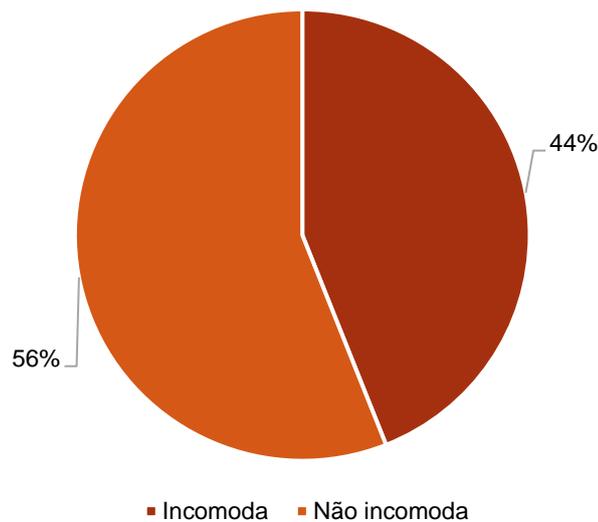


Figura 3: Ruído no ambiente de trabalho. n= 150

Quando perguntado sobre o consumo de líquidos nos momentos de pausa, 93% responderam que consomem e 7% responderam que não (Figura 4). Dos trabalhadores que responderam sim, 93,3% consomem água, 57,3% café, 13% chá, 6,7% suco da fruta, 5% refrigerante, 2,7% suco industrializado e 2% água de coco (Figura 5).

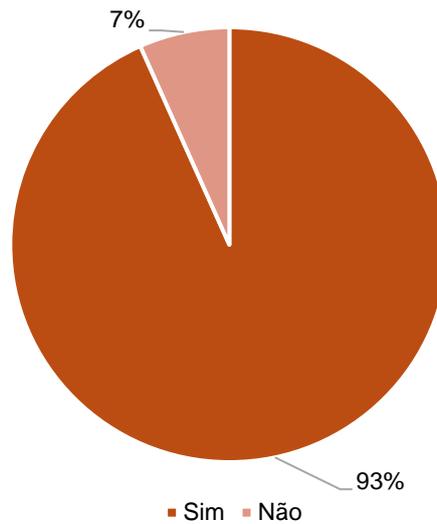
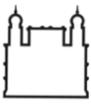


Figura 4: Consumo de líquidos no momento de pausas. n=150

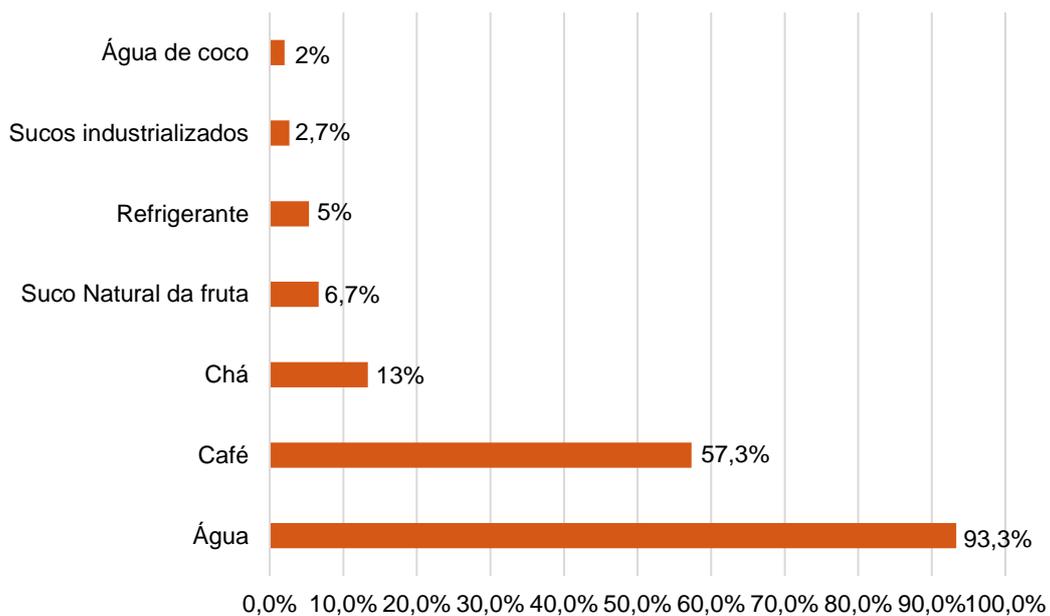


Figura 5: Líquidos consumidos durante os momentos de pausas. Essa pergunta aceitava múltiplas respostas. n=150

Em relação ao hábito de “beliscar” os alimentos entre as refeições, 55% dos trabalhadores responderam que possuem o hábito e 45% dos trabalhadores responderam que não (Figura 6). Os alimentos consumidos entre as refeições, relatados pelos trabalhadores, estão descritos na figura 7.

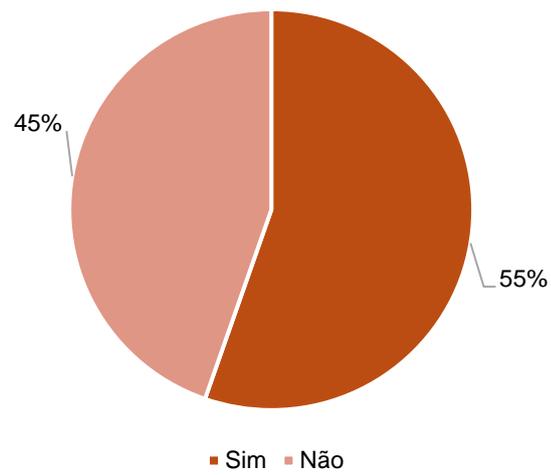
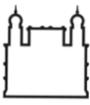


Figura 6: Hábito de “beliscar” alimentos entre as refeições. n=150

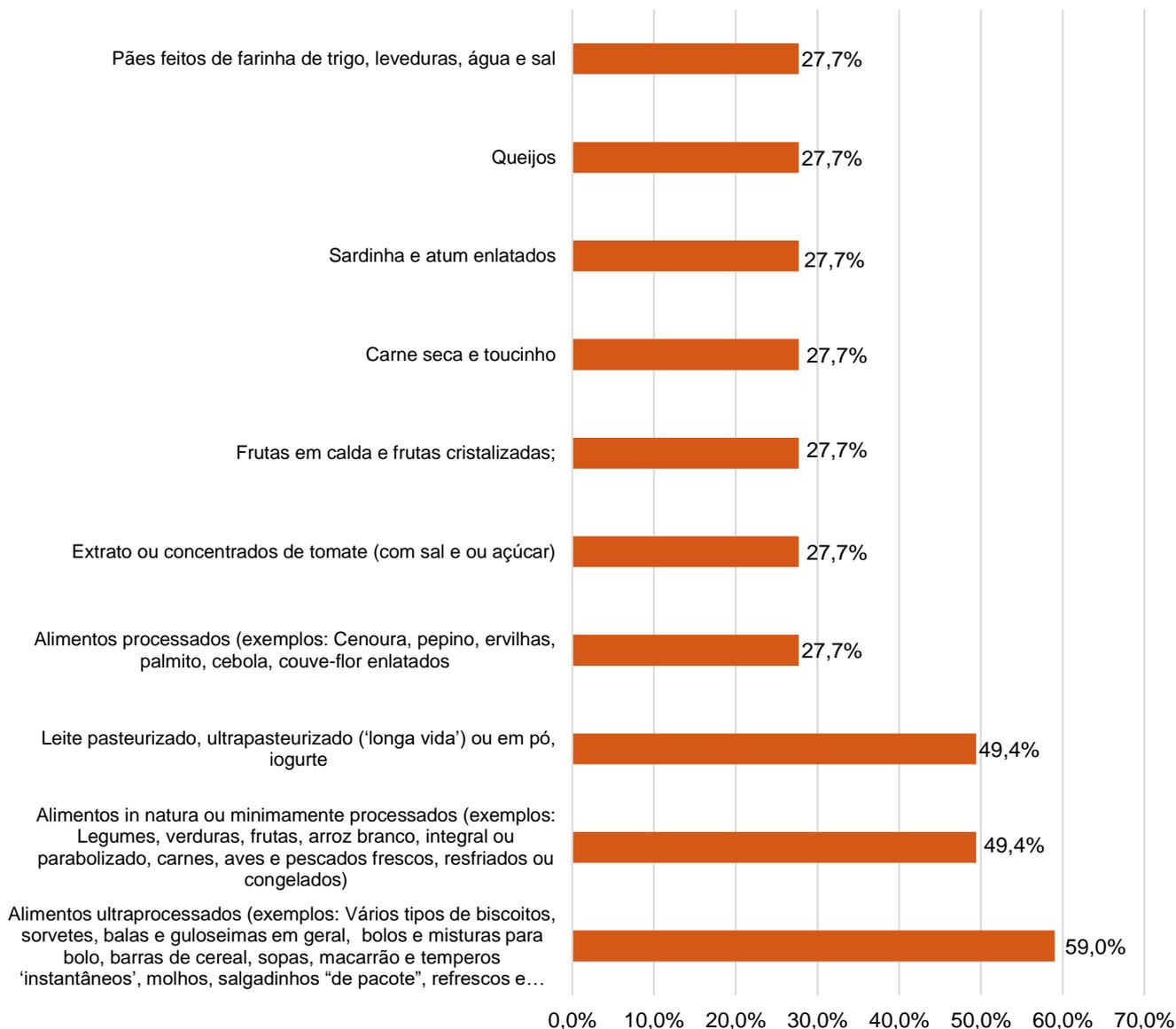
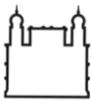
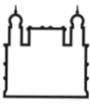


Figura 7: Alimentos consumidos entre as refeições. Essa pergunta aceitava múltiplas respostas. n=83

No que diz respeito ao consumo de copos de água (200 mL) por dia, 34% dos trabalhadores afirmaram que consomem de 4 a 6 copos diariamente, enquanto 27% consomem de 7 a 9 copos, 25% ingerem mais de 10 copos e 14% bebem de 1 a 3 copos (Figura 8)¹. Quando perguntado sobre a frequência com que consomem cinco ou mais porções de frutas, legumes e verduras por semana, 42%



responderam que o fazem de 2 a 4 vezes, 35% de 5 a 7 vezes, 16% apenas 1 vez, e 7% afirmaram não consumir nenhuma vez por semana (Figura 9)².

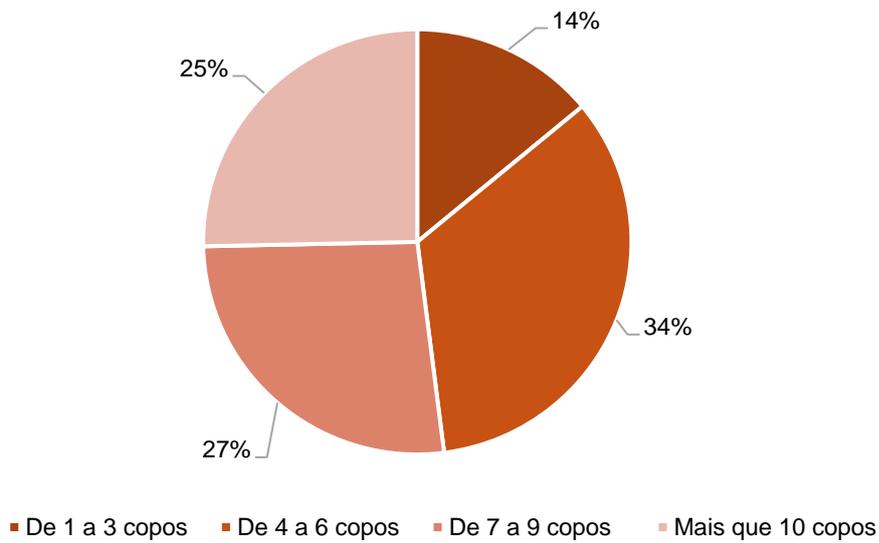


Figura 8: Ingestão de água (copos) por dia. n=150

¹De acordo com o Ministério da Saúde a água está incluída na categoria de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados. Segundo a recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira os alimentos *in natura* e/ou minimamente processado devem ser a base da nossa alimentação.

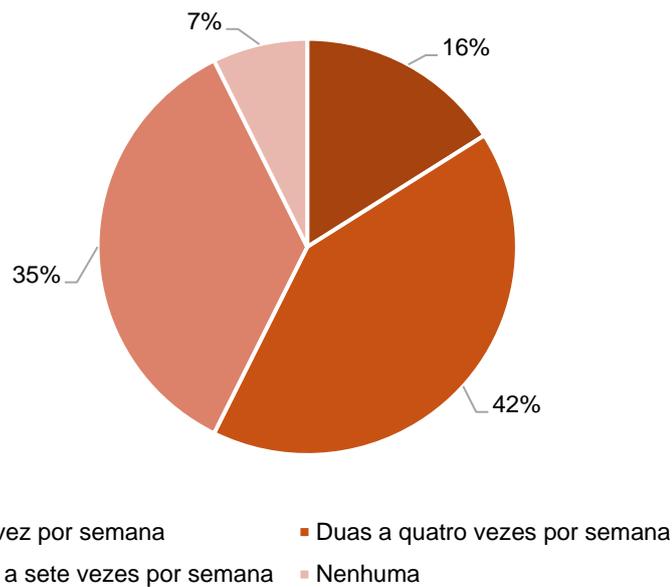
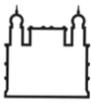


Figura 9: Consumo de cinco ou mais porções de frutas, legumes e verduras por semana.
n=150

²De acordo com o Ministério da Saúde as frutas, legumes e verduras estão incluídos na categoria de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados. Segundo a recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira os alimentos *in natura* e/ou minimamente processado devem ser a base da nossa alimentação.

Quando perguntado sobre ser vegetariano, 96,7% dos trabalhadores responderam que não e 3,3% responderam que sim, sendo 1,3% lactovegetariano (não consome nenhum tipo de carne e ovos, mas consome laticínios), 1,3% vegano (não consome nenhum produto de origem animal, inclusive do vestuário, cosméticos e de qualquer item que contenha ingrediente animal) e 0,7% vegetariano restrito (não consome nenhum tipo de carne, ovos, mel, laticínios e produtos que incluam derivados de animais) (Figura 10).

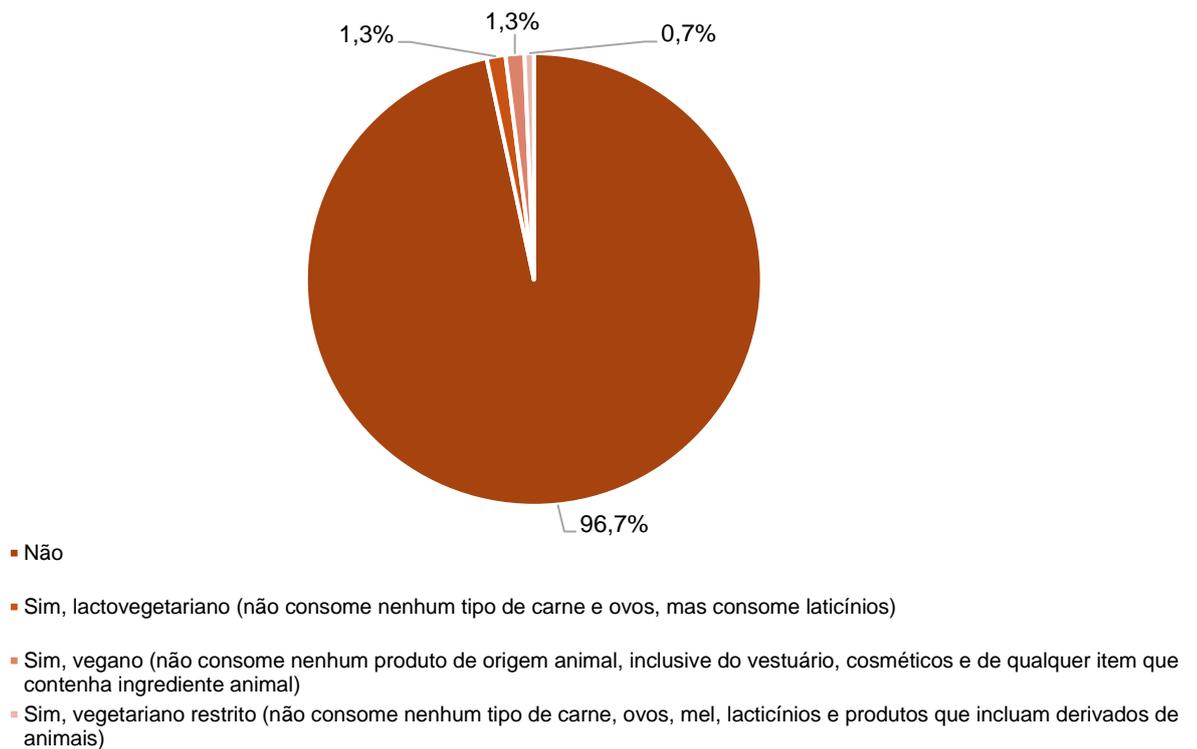
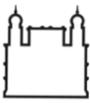


Figura 10: Percentual de trabalhadores vegetariano. n=150

Em relação a prática de exercício físico, 69% dos trabalhadores praticam e 31% não (Figura 11). Dos que responderam que sim, 52,9% realizam exercício físico de 3 a 4 vezes por semana, 20,2% de 5 a 6 vezes por semana, 20,2% de 1 a 2 vezes por semana e 6,7% diariamente (Figura 12). O tipo de exercício praticado, relatado pelos trabalhadores, estão descritos na figura 13.

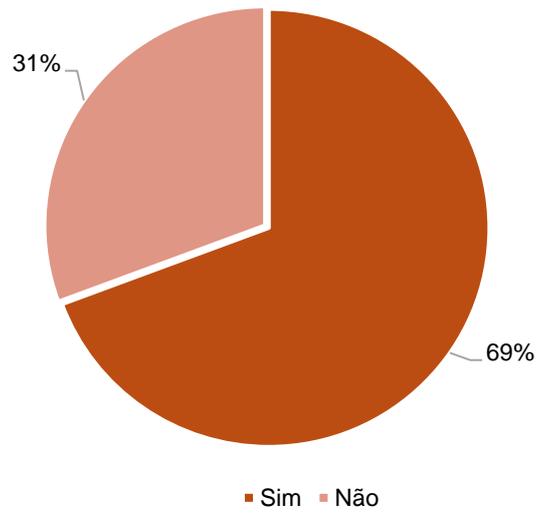
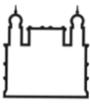


Figura 11: Prática de exercício físico. n=150

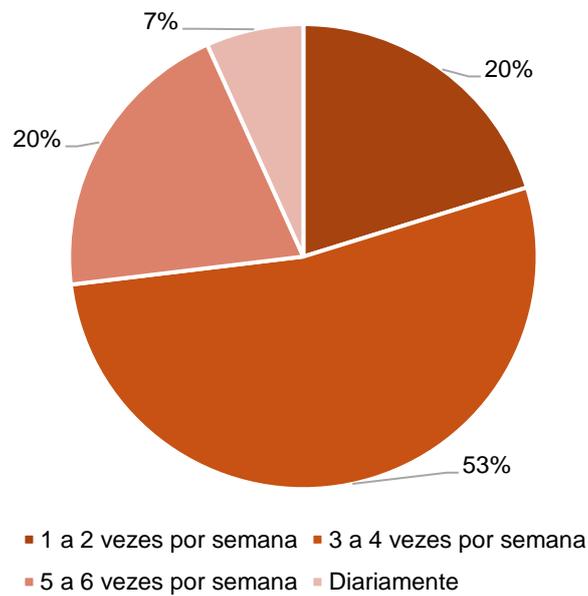


Figura 12: Frequência do exercício físico. n=104

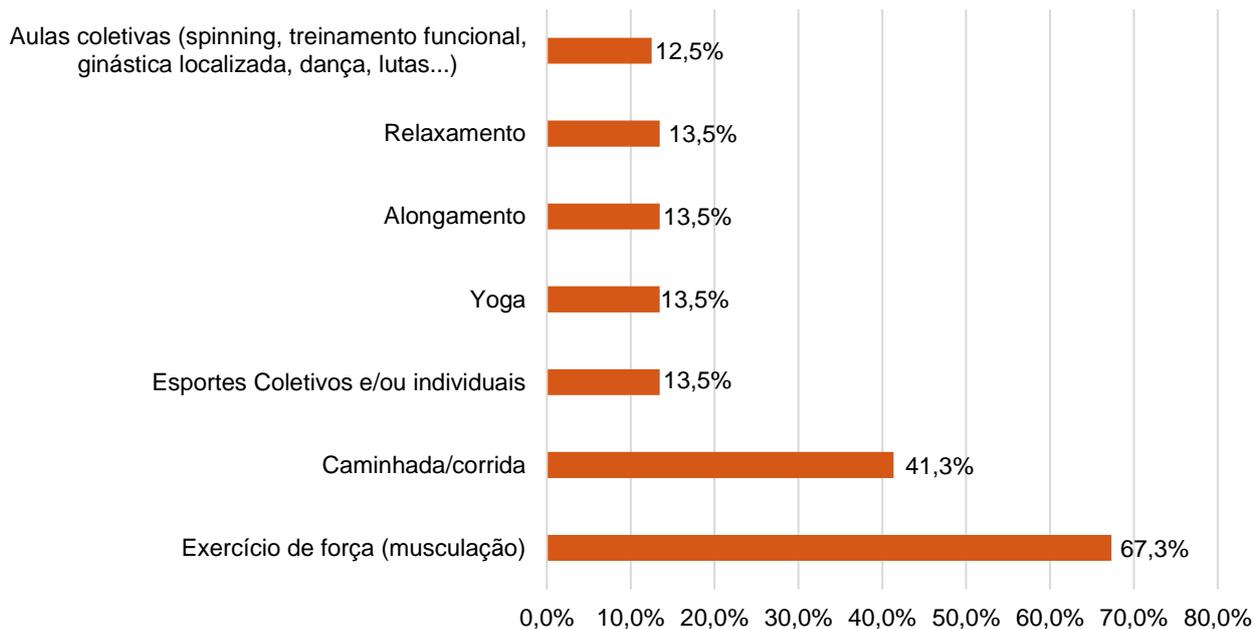
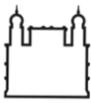


Figura 13: Tipo de exercício praticado. Essa pergunta aceitava múltiplas respostas. n=104

Em relação ao tabagismo, 86,7% dos trabalhadores responderam que nunca fumaram, 5,3% são ex-fumantes, 4,7% fumam ocasionalmente (de 1 a 2 vezes por mês) e 3,3% são fumantes passivos (Figura 14). Dos trabalhadores que relataram fumar ocasionalmente, 4 fumam 5 cigarros por dia, 2 trabalhadores fumam 10 cigarros por dia e 1 trabalhador fuma 30 cigarros por dia.

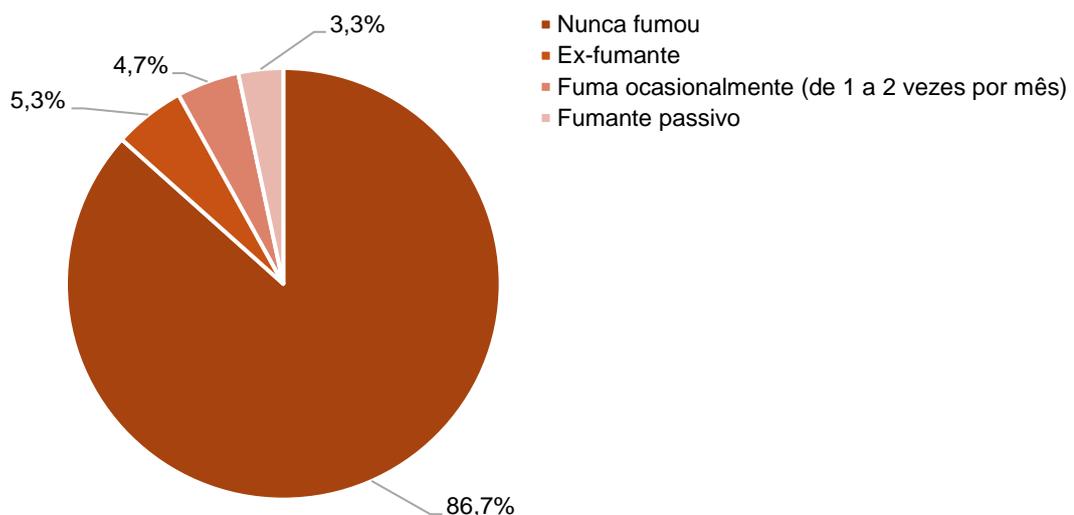
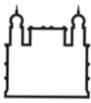


Figura 14: Frequência de tabagismo. n=150



Quando perguntado sobre o uso de bebida alcoólica, 36% responderam que fazem o uso de 1 a 2 vezes por mês ou menos, 28,7% nunca, 25,3% de 2 a 4 vezes por mês, 8,7% de 2 a 3 vezes por semana e 1,3% de 4 ou mais por vezes por semana (Figura 15).

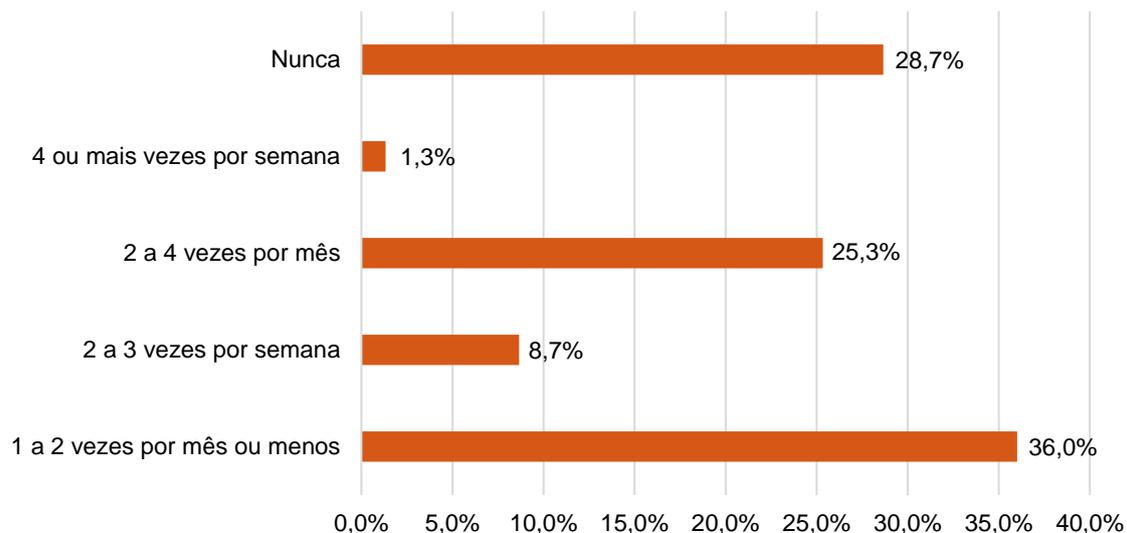


Figura 15: Frequência do uso de bebida alcoólica. n=150

Seção 2 – Situação de saúde do trabalhador

Em relação ao diagnóstico de Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), 91,3% dos trabalhadores relataram não possuir o diagnóstico e 8,7% relataram possuir o diagnóstico de HAS (Figura 15). Dos trabalhadores que responderam apresentar o diagnóstico, 92,3% faz uso de algum medicamento e 7,7% não faz uso. Quando perguntado sobre já ter tido algum episódio de pico hipertensivo no local de trabalho, 90% responderam que não e 10% responderam que sim. E sobre o histórico de HAS na família, 90% dos trabalhadores relataram que não possuem e 10% relataram que possuem.

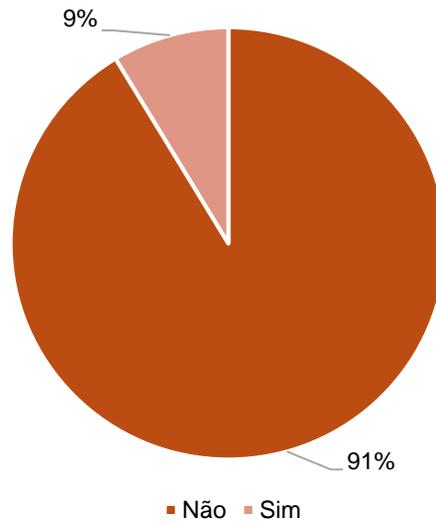
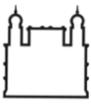


Figura 15: Diagnóstico de Hipertensão Arterial Sistêmica. n=150

No que diz respeito à Diabetes Mellitus (DM), 98% dos trabalhadores afirmaram não ter o diagnóstico, enquanto 2% declararam possuir (Figura 16). Dos trabalhadores que responderam apresentar o diagnóstico, 100% faz uso de medicamento para DM e 7,7% não faz uso. Quando perguntado sobre já ter tido algum episódio de hiperglicemia no local de trabalho, 98% relataram que não e 2% relataram que sim. Em relação ao histórico de DM na família, 98% dos trabalhadores disseram que não têm casos, enquanto 2% relataram que há ocorrência na família.

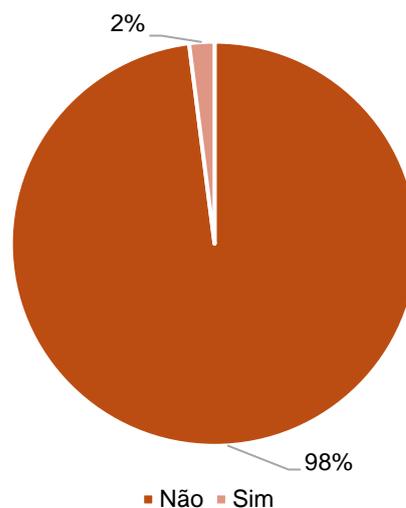
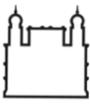


Figura 16: Diagnóstico de Diabetes Mellitus. n=150



Em relação a dor ou limitação articular/muscular, 98% relataram não possuir e 2% relataram possuir (Figura 17). Quando perguntado sobre qual o tipo de limitação articular/muscular, os relatos mais informados foram: condromalacia patelar, dores na coluna, lombar e joelhos e hérnia de disco.

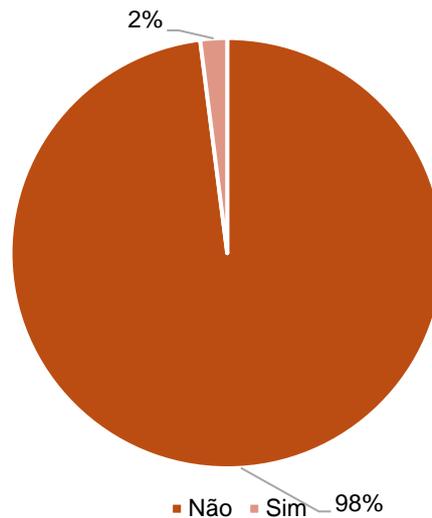


Figura 17: Dor ou limitação articular/muscular. n=150

Seção 3 – Ambiente alimentar

Quanto às refeições que costumam realizar no local de trabalho ou nos arredores, 84,7% dos trabalhadores relataram consumir o almoço, 56% o café da tarde, 38,7% o café da manhã, 5,3% jantar e 6,7% não se aplica, ou seja, realizam as refeições em outros ambientes não especificados (Figura 18). Além disso, 83% relataram possuir o hábito de trazer marmita e 17% não (Figura 19).

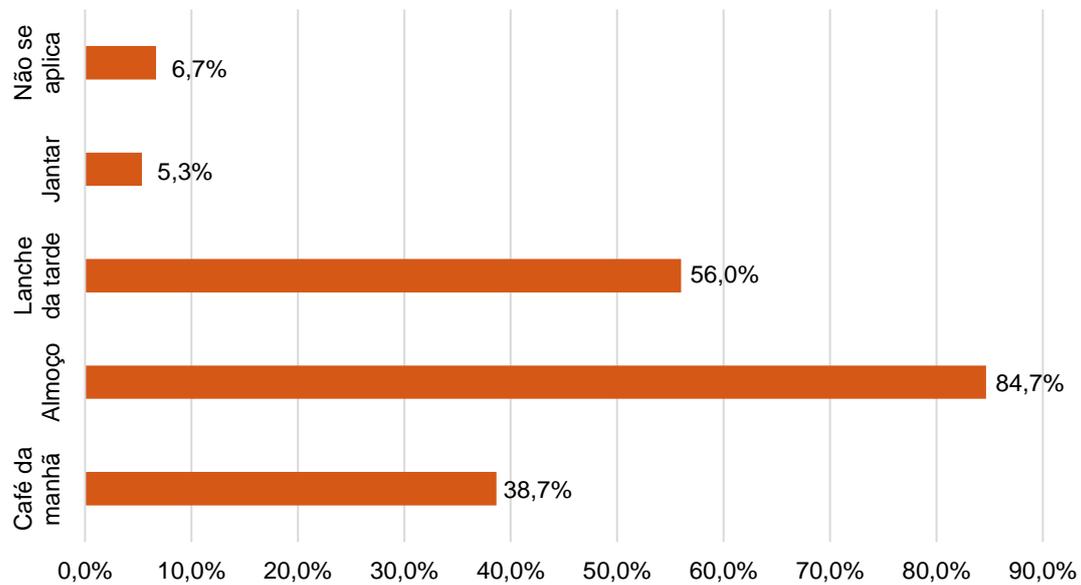
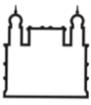


Figura 18: Refeições que costumam realizar durante o horário de trabalho na unidade.
Essa pergunta aceitava múltiplas respostas. n=150

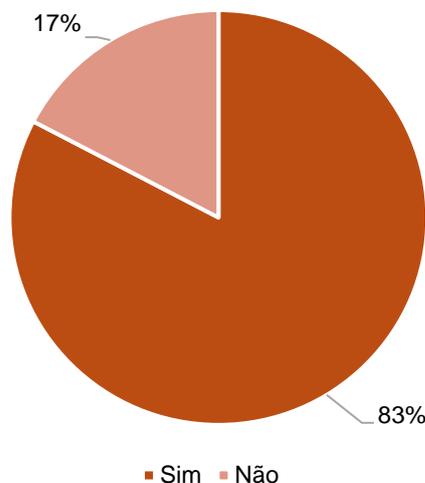


Figura 19: Hábito de trazer marmita para o trabalho. n=150

Dentro do percentual de trabalhadores que relataram possuir o hábito de trazer marmita para o trabalho, 61% responderam que trazem marmita todos os dias, 29% frequentemente (3 a 4 vezes na semana) e 10% ocasionalmente (1 a 2 vezes na semana) (Figura 20). Quando perguntado se o espaço onde consome a marmita é adequado, 77% responderam que sim e 23% que não.

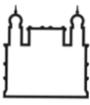


Figura 20: Frequência de trazer marmita para o trabalho. n=124

De acordo com o questionário, 81% utilizam os espaços como copa, sala de convívio e refeitórios, já 19% declararam não utilizar estes espaços (Figura 21). Quando questionados sobre a frequência de utilização destes espaços, o somatório das opções “frequentemente” e “todos os dias” foi de 88% (Figura 22). Acerca dos espaços como copa, sala de convívio e refeitórios para a realização das refeições, 60% dos trabalhadores consideram suficiente e/ou adequados e 40% não consideram.

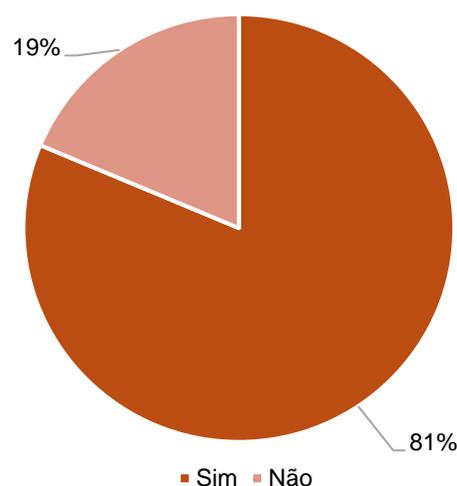


Figura 21: Respostas dos trabalhadores sobre a utilização dos espaços como copa, sala de convívio e refeitórios para realização das refeições. n=150

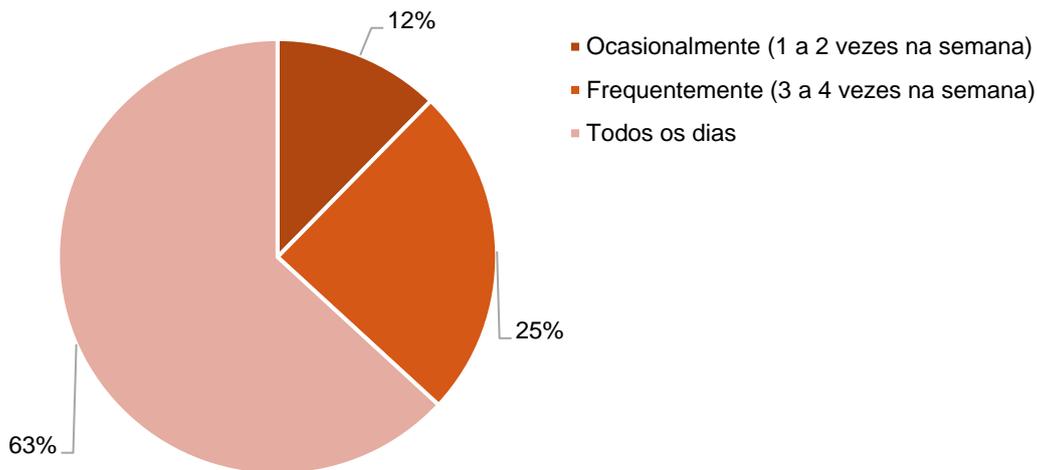
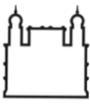


Figura 22: : Percentual de frequência que utiliza os espaços como copa, sala de convívio e refeitórios para realização das refeições. n=122

Em relação ao hábito de pedir alimentos e/ou refeições por *delivery* no ambiente de trabalho, 57% relataram possuir o hábito e 43% não (Figura 23). Dos trabalhadores que responderam possuir o hábito, 86% realizam de 1 a 2 vezes na semana (ocasionalmente), 8% de 3 a 4 vezes na semana (frequentemente) e 6% todos os dias (Figura 24).

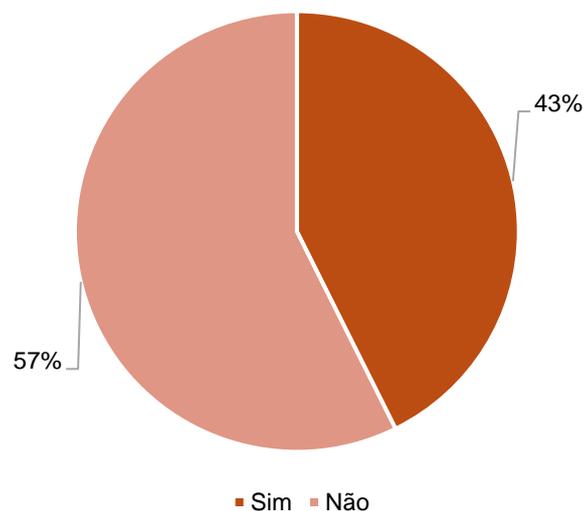


Figura 23: Percentual de trabalhadores que possuem o hábito de pedir alimentos e/ou refeições por *delivery* no ambiente de trabalho. n=150

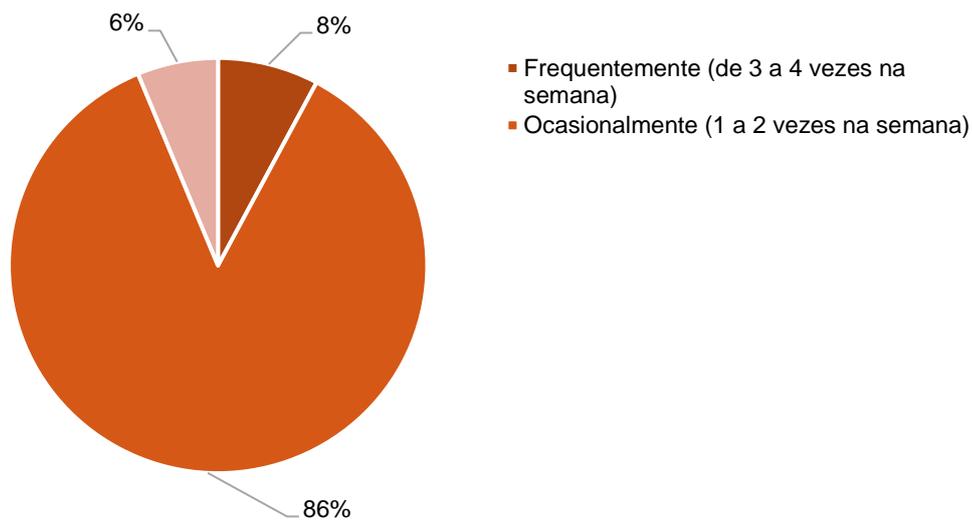
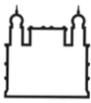


Figura 23: Frequência dos alimentos e/ou refeições por *delivery*. n=64

Adentrando na parte final do mapeamento dos ambientes alimentares do campus, foi realizada a categorização das respostas abertas. Neste campo obtivemos a narrativa de 48 usuários. A Figura 24 demonstra as temáticas mais abordadas nas narrativas.

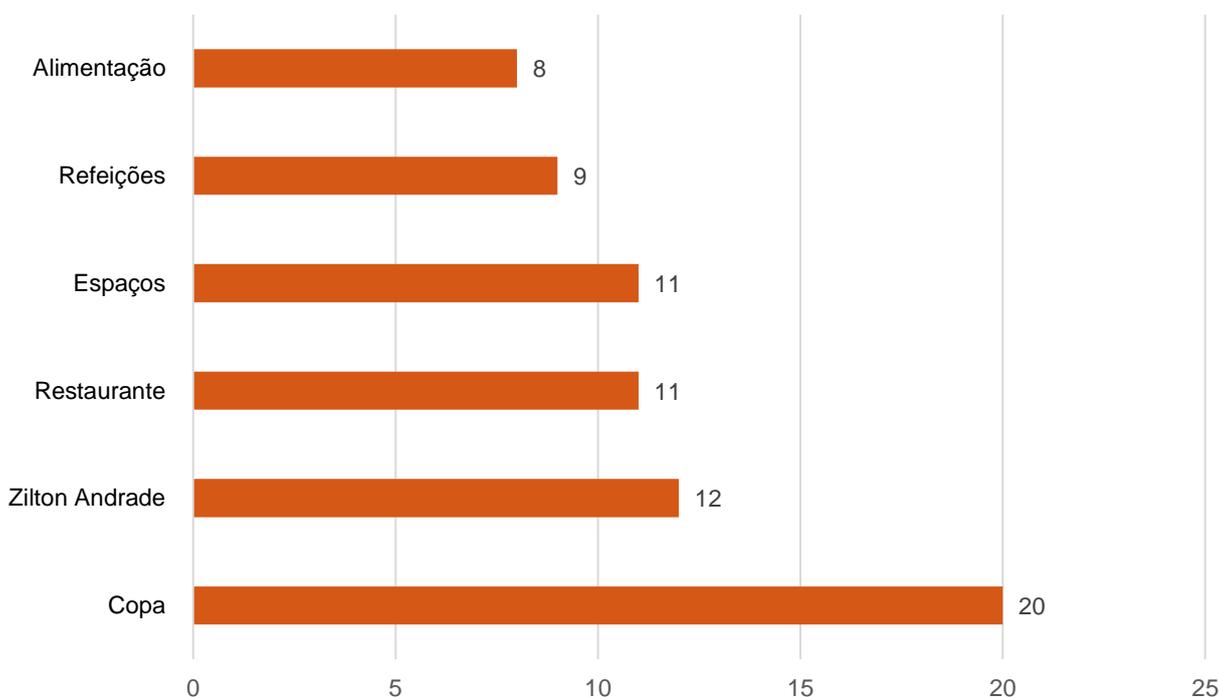
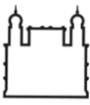


Figura 24: Temáticas de acordo com as narrativas dos usuários participantes. Foram consideradas as múltiplas respostas para fins de categorização. n=48



Considerações finais

Considerando as diretrizes estabelecidas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e o princípio da Segurança Alimentar e Nutricional, este instrumento assume um papel crucial na formulação de estratégias e iniciativas para promover uma alimentação adequada e saudável para os trabalhadores, estudantes e usuários, levando em conta a diversidade de atividades laborais e seus respectivos contextos.

Ademais, por meio dessa análise, é possível mapear a necessidade de políticas institucionais no campo da alimentação e nutrição voltadas aos trabalhadores, tendo em vista a variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias, seguindo recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e compreendendo as diversas dimensões relacionadas à alimentação, tendo em consideração a questão da desigualdade econômica e social.

Assim, destaca-se a relevância de ambientes e espaços favoráveis à saúde dos trabalhadores e comunidades, visando identificar oportunidades de aprimoramento nos locais de alimentação preexistentes e promover a integração da promoção da saúde nas ações e atividades realizadas de forma participativa e dialogada.