

## **Resultados preliminares da análise efectuada aos Acidentes de Trabalho ocorridos em empresa do sector da restauração pública no período de Junho de 1998 a Agosto de 2003**

*Madalena Salavessa<sup>(1)</sup>; Sónia Amaro<sup>(2)</sup>; Ana Paula Neto<sup>(3)</sup>*

### **Resumo:**

A análise dos Acidentes de Trabalho é uma ferramenta fundamental para a definição de estratégias eficazes, para a prevenção e promoção da saúde nos locais de trabalho. Considerando o acidente como um indicador de disfuncionamento (Montmollin, 1995), o principal objectivo da análise dos acidentes não é identificar culpados, mas sim poder definir medidas tendentes a reduzir a frequência e gravidade dos mesmos. Para isso, é necessário identificar as suas causas determinantes e conhecer o modo como foram desencadeados os acontecimentos até à ocorrência do acidente.

Neste contexto e com o objectivo de identificar as causas determinantes de Acidentes de Trabalho em unidades de *restauração de serviço rápido*, encontra-se em curso um estudo observacional, descritivo, e longitudinal, iniciado em Junho de 1998, na *cadeia de Restaurantes da McDonald's Sistemas Portugal*, empresa que emprega, em média, 1 050 trabalhadores/ano, 60 % dos quais com idade inferior a 24 anos. Segundo a NIOSH, os restaurantes de serviço rápido apresentam taxas de acidente com lesão mais elevadas, quando comparados com a restauração tradicional, no grupo etário 16 - 18 anos. E o assunto ganha dimensão se se atender, por exemplo, que em Portugal, no primeiro trimestre de 2002, segundo dados do Ministério da Segurança Social e Trabalho, o sector da restauração e alojamento empregava 165 700 trabalhadores, correspondendo a 6,76% da população activa total e os dados oficiais sobre acidentes de trabalho indicam que, no ano de 2000, o sector da restauração e alojamento, registou 8 545 acidentes de trabalho (3,7 % do total dos AT).

A presente investigação tem por base o preenchimento de 2 tipos de impressos, criados especificamente para o efeito e em conjunto com as equipas de gerência dos restaurantes (um para os casos de AT com ida para o seguro, outro para os casos sem envio ao seguro). Os elementos das equipas de gerência receberam formação específica sobre os objectivos e importância desta iniciativa para a Prevenção dos Acidentes de Trabalho. E o Acidente foi definido como *qualquer acontecimento anómalo susceptível de provocar lesão*.

Entre Junho de 1998 e Agosto de 2003 foram recebidas um total de 1 220 participações de acidentes com e sem ida para o seguro, das quais 25% determinando

incapacidade. A informação recolhida, foi codificada e introduzida em base de dados própria e submetida a tratamento e análise estatística em SPSS, versão 11.0 para Windows. A análise estatística foi efectuada pelos testes do *Qui-quadrado* e pelo teste *T de Student*, tendo sido assumido um nível de significância estatística de 5%.

As conclusões do estudo referem-se à caracterização dos acidentes, designadamente no que respeita à forma, agentes materiais e lesões determinadas. Efectua-se, ainda, comparação dos resultados com os evidenciados por investigações semelhantes nomeadamente efectuadas pelo NIOSH e pelo INRS.

(1) *Ergonomista* - SO

(2) *Técnica Superior de Prevenção e Segurança* - SO

(3) *Ergonomista* - SO