



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
"Prof. Rubens Maria Lopes"



Ofício nº. 055/2024 – Cerest

Botucatu, 03 de julho de 2024.

Ilmo. Senhor
Vereador Antônio Carlos Vaz de Almeida
Presidente da Câmara Municipal de Botucatu

Num. Protocolo 00602/2024	Câmara Municipal de Botucatu
	Data: 15/07/2024 Hora: 15:02
	Procedência: Autoria: Centro de referência em saúde do trabalhador
	Assunto: Encaminha resposta ao Ofício 166/2024-GP, referente ao requerimento 252/2024

Venho por meio deste, em resposta ao Ofício nº 166/2024/GP de 08 de maio de 2024, referente à Requerimento nº 252/2024, encaminhar Relatório de Vigilância em Saúde do Trabalhador elaborado pela equipe do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador Regional de Botucatu SP, após inspeção realizada na empresa SHOPPING AMANDO LTDA, inscrita no CNPJ nº 47.220.962/0001-10, localizada na Rua Amando de Barros, 816, Centro, CEP: 18.600-050 no Município de Botucatu SP.

Ao ensejo, renovo protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,

Daniela Tonelli
COREN-SP 100643-ENF

Daniela Tonelli
Enfermeira Responsável
Cerest Botucatu



RELATÓRIO DE VIGILANCIA EM SAUDE DO TRABALHADOR

1. Informações Gerais:

Razão Social: Shopping Amando LTDA CNPJ: 47.220.962/0001-10

Código e Descrição da Atividade Econômica Principal: 64.63-8-00 – Outras sociedades de participação, exceto holdings.

Códigos e Descrições das Atividades Econômicas Secundárias:

41.10-7-00 - Incorporação de empreendimentos imobiliários

52.23-1-00 - Estacionamento de veículos, 68.10-2-01 - Compra e venda de imóveis próprios (Dispensada *), 68.10-2-02 - Aluguel de imóveis próprios (Dispensada *).

Endereço: Rua Amando de Barros, 816, Centro, CEP: 18.600-050 Botucatu SP.

Representantes da Empresa: Ewerton Quirino – Diretor do Shopping Amando, Rodrigo Aparecido Francisco – Gerente Geral da área de alimentação, Mirella Zerbinato – Arquiteta Responsável.

Equipe Técnica do Cerest: Fernanda Francisco Rubio – Técnica de Segurança do Trabalho, Humberto Petry Daiuto – Fisioterapeuta e Bruno Henrique de Oliveira Salvador – Engenheiro de Segurança do Trabalho.

Representante da Vigilância Sanitária Municipal de Botucatu: Marilu de Fátima Souza Silva – Supervisora Sanitária.

Data da Inspeção: 14/05/2024.

2. Origem da demanda:

Recebimento eletrônico de Ofício nº 166/2024/GP que trata sobre Requerimento nº 252/2024 aprovado na Sessão Ordinária realizada da Câmara Municipal de Botucatu em 06 de maio de 2024, desrevendo que *“No penúltimo final de semana, as redes sociais e órgãos de imprensa veicularam notícias sobre um grave acidente, ocorrido nas dependências de um estabelecimento localizado no recém-inaugurado Shopping Amando, que levou a óbito uma funcionária ou prestadora de serviços”* e **requerendo** ao “Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (Cerest), no âmbito de suas competências, realizar a fiscalização do ambiente de trabalho de todas as lojas e restaurantes no referido shopping, em defesa da saúde do trabalhador, exercendo as devidas notificações aos órgãos superiores”.



3. Empresas inspecionadas:

A equipe do Cerest Regional de Botucatu em conjunto com a Vigilância Sanitária Municipal de Botucatu realizou inspeção nos ambientes de trabalho dos estabelecimentos na área de alimentação do Shopping Amando.

As empresas de alimentação inspecionadas nas dependências do Shopping foram: VINO (51.377.880/0001-50), que no dia da inspeção, não havia sido inaugurada, com previsão para 17/05/2024, com 05 trabalhadores; SPOLETO (51.404.560/0001-42), com 08 trabalhadores; GUENDAI (51.382.404/0001-28), com 07 trabalhadores; CHINA IN BOX (51.444.934/0001-53), com 05 trabalhadores; GIRAFFAS (51.382.568/0001-55), com 18 trabalhadores; LA BRASA (51.383.037/0001-87), com 06 trabalhadores; SUCÃO (51.382.644/0001-22), com 08 trabalhadores; DUCKBILL (51.544.995/0001-92), com 03 trabalhadores; CIA DO CHURRASCO (51.416.156/0001-99), com 12 trabalhadores, FAIR PLAY SPORTS BAR CAFÉ (51.918.574/0001-84), com 05 trabalhadores e DONKEBAB (51.394.934/0001-96), com 04 trabalhadores.

4. Situações observadas nos ambientes de trabalho:

No estabelecimento CIA DO CHURRASCO, no momento da inspeção as trabalhadoras estavam no 1º andar do estabelecimento e o exaustor estava desligado, devido ruído “barulho”, desta forma a exaustão do 2º andar também é interrompida. No 2º andar não há ventilação natural, neste ambiente há 03 (três) geladeiras, 01 (uma) pia para manipulação de alimentos, como por exemplo, higienização de hortifrútis e no final do corredor fica o estoque de alimento. O ambiente estava quente e para tentar amenizar o calor havia um ventilador pequeno.

No estabelecimento DONKEBAB, pôde ser observado que o espaço onde são preparados os alimentos é estreito para realizar o preparo e a montagem das refeições e há trabalhadoras que já sofreram queimaduras nos equipamentos destinados para preparar as refeições devido ao pouco espaço para realizar as atividades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
“Prof. Rubens Maria Lopes”



A equipe de inspeção observou que em alguns dos estabelecimentos os trabalhadores não possuem vestiários e local para guarda dos pertences pessoais. Segundo Gerente Geral da área de alimentação, senhor Rodrigo Aparecido Francisco, o Shopping Amando está realizando reforma em local que fica do outro lado da Rua Amando de Barros (em frente ao Shopping) para construção de local apropriado para que os funcionários das lojas (cerca de 110) realizem suas refeições e guardem seus pertences.

O prédio possui Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB).

Observou-se que, com exceção do estabelecimento Fair Play Sports Bar Café, os demais estabelecimentos que servem refeições não utilizam réchaud para servir alimentos nas mesas de clientes.

5. Recomendações:

No local que está sendo reformado para uso dos trabalhadores do Shopping, recomendamos seguir as determinações da Norma Regulamentadora Nº 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, que estabelece diretrizes de como deve ser o local para que os trabalhadores realizem suas refeições e guardem seus pertences.

Quanto ao calor sentido no piso superior do estabelecimento CIA DO CHURRASCO, a organização deve adotar medidas de controle da temperatura, com a finalidade de proporcionar conforto térmico nas situações de trabalho, como prevê o item 17.8.4.2 da Norma Regulamentadora Nº 17.

Quanto ao estreito espaço para que os trabalhadores do estabelecimento DONKEBAB realizem suas atividades, ocasionando queimaduras nos equipamentos destinados para preparar as refeições, o item 1.5.3.2 da NR 1 determina que a organização deve evitar os riscos ocupacionais que possam ser originados no trabalho e implementar medidas de prevenção. Neste sentido recomendamos aumento do espaço destinado para circulação e realização do preparo e a montagem das refeições (para tanto sugere-se estudar a viabilidade de utilizar parte do espaço do banheiro existente atrás do estabelecimento) visando evitar novos



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
“Prof. Rubens Maria Lopes”



acidentes com queimaduras nos trabalhadores do estabelecimento. As dimensões dos espaços de trabalho e de circulação, inerentes à execução da tarefa, devem ser suficientes para que o trabalhador possa movimentar os segmentos corporais livremente, de maneira a facilitar o trabalho, reduzir o esforço do trabalhador e não exigir a adoção de posturas extremas ou nocivas, como previsto no item 17.4.6 da Norma Regulamentadora Nº 17.

Para as atividades em que os trabalhos devam ser realizados em pé, como observamos nas atividades desenvolvidas nas cozinhas, devem ser disponibilizados assentos com encosto para descanso em locais em que possam ser utilizados pelos trabalhadores durante as pausas, como previsto no item 17.6.7 da Norma Regulamentadora Nº 17.

As recomendações acima foram remetidas à Vigilância Sanitária Municipal para providências.

Quanto à Utilização de Réchauds, foi realizada, à parte, a análise do acidente de trabalho fatal ocorrido no dia 27/04/2024, esta análise foi remetida ao Ministério Público do Trabalho da 15ª região, com recomendação específica para o estabelecimento Fair Play Sports Bar Café: Tendo em vista o exposto nas considerações sobre o acidente de trabalho ocorrido e que, segundo o item 1.5.3.2 da NR 1, a organização deve evitar os riscos ocupacionais que possam ser originados no trabalho e implementar medidas de prevenção na ordem de prioridade estabelecida na alínea “g” do subitem 1.4.1 da NR 1 (que coloca em primeiro plano a eliminação dos fatores de risco), se for indispensável o uso de réchauds no estabelecimento, em substituição ao abastecimento de fogareiros de réchauds com álcool em gel, devem ser usados sistemas alternativos que eliminem o risco de acidentes, como por exemplo pastilhas de álcool sólido, velas, equipamentos (réchauds) elétricos, entre outras alternativas disponíveis no mercado.

O não cumprimento desta recomendação também constitui infração sanitária por manter condição de trabalho que oferece risco à saúde do trabalhador e por transgredir outras normas legais federais ou estaduais, destinadas à promoção,



prevenção e proteção à saúde (Artigo 122, incisos VII e XIX da Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998).

Sugestão de Projeto de Lei à Câmara Municipal de Botucatu – SP

Casos similares de acidentes no acendimento de réchauds com o uso de álcool em gel como combustível são facilmente encontrados em matérias veiculadas pela imprensa na internet. Estas notícias jornalísticas relatam queimaduras graves e óbitos causados pelos acidentes e na maioria das vezes os acidentes ocorrem quando é realizado o reabastecimento do fogareiro do réchaud com material inflamável como álcool em gel.

Na literatura, quando acontecem acidentes frequentes com características assemelhadas como no caso de fogareiros de réchaud abastecidos com álcool em gel, sem que se adote medidas efetivas para a eliminação do perigo (produto não seguro utilizado no fogareiro), estes são descritos como “acidentes esperando para acontecer”, pois já é sabido que a chama do álcool em gel é quase imperceptível e pode estar queimando sem que possa ser vista, podendo provocar acidentes graves ao realizar o reabastecimento do fogareiro.

Embora seja importante recomendações do tipo realizar treinamentos com as pessoas responsáveis pela montagem dos réchauds, a literatura mostra que os seres humanos são limitados do ponto de vista psíquico, físico e biológico. Todas as pessoas se distraem durante a realização das suas atividades laborais e não é apropriado fundamentar a segurança na atenção do trabalhador. Qualquer distração ou alteração na forma habitual de trabalho, mesmo imperceptível, é capaz de desencadear acidentes. Assim, mesmo realizando treinamentos, acidentes podem acontecer. A literatura também mostra que em análises de acidentes que se restringem a recomendar capacitação dos trabalhadores e/ou uso de equipamentos de proteção individual, frequentemente o trabalhador é responsabilizado pelo acidente ou punido, sem que se adote medidas efetivas para a eliminação do risco de ocorrência de novos acidentes. Desta forma, outros acidentes ficam “esperando para acontecer”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
“Prof. Rubens Maria Lopes”



Neste sentido, em substituição ao abastecimento de fogareiros de réchauds com álcool em gel, medidas que eliminem o risco destes acidentes, como a utilização de produtos mais seguros (por exemplo: velas, pastilhas de álcool sólido) ou sistemas alternativos (por exemplo: réchauds elétricos, entre outras alternativas disponíveis no mercado), devem ser priorizadas.

Tanto o artigo 32 da Lei Estadual nº 10.083/1998 – Código Sanitário do Estado de São Paulo quanto a alínea “g” do subitem 1.4.1 da NR 1 da Portaria Federal nº 3214/1978 do M.T.E. – Aprovação das Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho, determinam que o empregador deve prioritariamente implementar medidas de prevenção que eliminem os fatores de risco no trabalho.

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes também recomenda aos estabelecimentos do setor de alimentação fora o lar, que em substituição ao abastecimento de fogareiros de réchauds com álcool em gel, devem ser usados sistemas alternativos que eliminem o risco de acidentes, como por exemplo, equipamentos elétricos, velas e pastilhas de álcool sólido entre outras alternativas.

Devido ao álcool sólido em pastilhas ser o combustível que oferece maior segurança aos clientes e trabalhadores de bares e restaurantes, existem estabelecimentos, inclusive no município de Botucatu, que já dão preferência para o seu uso em substituição ao álcool em gel.

Assim, a proibição do uso de utensílios de aquecimento com álcool em gel em bares e restaurantes vem como importante medida de prevenção de acidentes relacionados ao manuseio desses dispositivos.

É imperativo que o Estado assuma a responsabilidade de proteger seus cidadãos. A proteção à saúde, conforme estabelece o artigo 196 da Constituição Federal, é de competência do Estado, genericamente compreendido, não é apenas da União, mas também dos Estados-membros, do Distrito Federal e dos Municípios. Há jurisprudência de que em matéria de defesa da saúde pública, nada impede que a legislação estadual e a legislação municipal sejam mais restritivas para garantir a defesa da saúde dos seus cidadãos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
“Prof. Rubens Maria Lopes”



Não encontramos legislação à nível Federal ou Estadual que proíbam o uso de réchauds com queimadores abastecidos com álcool em gel, neste sentido, visando criar dispositivo que resguarde proteção à saúde e à integridade física dos trabalhadores e clientes de todos os bares e restaurantes de Botucatu (visto que já existem alternativas mais seguras disponíveis no mercado como por exemplo uso de pastilhas de álcool sólido para serem usadas em queimadores de réchauds ou uso de réchauds elétricos, entre outras alternativas), sugerimos o esboço de projeto de lei (**Anexo I**) para apreciação e aperfeiçoamento por esta prestigiada Câmara de Vereadores do Município de Botucatu.

6. Técnicos Responsáveis:

Botucatu, 03 de julho de 2024.

Fernanda Francisco Rubio
Técnica de Segurança do Trabalho -
Cerest

Humberto Petry Daiuto
Fisioterapeuta - Cerest

Bruno Henrique de Oliveira Salvador
Engenheiro de Segurança do Trabalho -
Cerest

Marilu de Fátima Souza Silva
Supervisora Sanitária – VISA Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
“Prof. Rubens Maria Lopes”



Referências bibliográficas:

- Portaria Federal nº 3214/1978 do M.T.E. – Aprovação das Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho.

- Lei Estadual nº 10.083/1998 – Código Sanitário do Estado de São Paulo

- Guia de uso seguro de réchauds ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), 2022, disponível em:

https://redeabrasel.abrasel.com.br/upload/files/2023/01/WLeSfCqhfsImX3uXGeiR_05_a7ffc5b7476470bcbbb060bd25905000_file.pdf

- Guia de Análise de Acidentes de Trabalho. 2010, disponível em:

<http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF8080812D8C0D42012D94E6D33776D7/Guia%20AT%20pdf%20para%20internet.pdf>

- Modelo de Análise e Prevenção de Acidentes de Trabalho – MAPA, disponível em:

<https://renastonline.ensp.fiocruz.br/sites/default/files/arquivos/recursos/MAPA-acidente-de-trabalho.pdf>

Anexo I - Projeto de Lei nº.... de 2024

Proíbe o uso de utensílios de aquecimento que utilizem álcool líquido ou em gel como fonte de combustível em todos os estabelecimentos comerciais, de serviços e de eventos, incluindo, mas não se limitando os bares, restaurantes, hotéis, buffets, serviços de fornecimento de alimentos para eventos, salões de festas, centros de convenções e quaisquer outros locais que atendam ao público no Município de Botucatu – SP.

..... Prefeito Municipal de Botucatu, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Artigo 1: Fica proibido o uso, de utensílios de aquecimento, como rechaud ou similares, que utilizem dispositivos à base de álcool líquido ou em gel em todos os estabelecimentos comerciais, de serviços e de eventos, incluindo, mas não se limitando a bares, restaurantes, hotéis, buffets, serviços de fornecimento de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOTUCATU
SECRETARIA DA SAÚDE
CENTRO DE REFERENCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
“Prof. Rubens Maria Lopes”



alimentos para eventos, salões de festas, centros de convenções e quaisquer outros locais que atendam ao público no Município de Botucatu – SP.

Parágrafo único. Aqueles que prestam serviço ao público valendo-se desses utensílios de aquecimento terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias a partir da publicação desta Lei para substituir os dispositivos que utilizem álcool em gel.

Artigo 2: Considera-se utensílio de aquecimento com dispositivo à base de álcool qualquer equipamento projetado para aquecer alimentos ou líquidos que utilize álcool em gel, como combustível para o seu funcionamento.

Artigo 3: O não cumprimento do disposto no presente instrumento será considerado infração à Legislação Sanitária descrita no inciso VII do artigo 122 da Lei Estadual 10.083/1998 por manter condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador e implicará em sanções ao infrator, cabendo à Secretaria Municipal de Saúde, através do Setor de Vigilância Sanitária a aplicação de multa prevista no artigo 112 da Lei Estadual 10.083/1998.

Parágrafo único. A reincidência o estabelecimento poderá ter a sua licença de funcionamento suspensa temporariamente e tornará o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima conforme disposto no artigo 120 da Lei Estadual 10.083/1998.

Artigo 4: Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Botucatu, de de 2024.

Prefeito Municipal