



SEGURANÇA DO TRABALHO: Infraestrutura em eventos

**Aaron Viana De Souza¹; Guilherme Bonifacio Serqueira²; Lílian Vanessa Silva³;
Cristiane Nascimento Rodriguez⁴**

Relato de Experiência

O Circuito das Águas é uma região turística em Minas Gerais e muitos eventos ocorrem todos os anos em vários municípios. Esta pesquisa foi desenvolvida num projeto interdisciplinar das disciplinas Artes e Segurança do Trabalho com o objetivo de instruir e conscientizar os alunos do Curso Técnico em Alimentos sobre a importância do conhecimento de conceitos da segurança de infraestrutura por profissionais atuando no setor alimentício em eventos. Baseando-se nas normas regulamentadoras e conteúdos técnicos, científicos e notícias, buscou-se exemplificar os conceitos e planejar ações que favoreçam a prevenção de acidentes em praças de alimentação de eventos, com aprofundamentos em tópicos específicos, essenciais para o desenvolvimento eficiente da ação dos técnicos em alimentos antes, durante e após a realização dos eventos. Um relatório técnico contendo um quadro de planejamento de atividades foi gerado com os resultados da pesquisa. Conclui-se que estudar os conceitos de segurança em eventos conferiu um sentido prático e aplicável à formação dos alunos e lhes proporcionaram aprendizado em ferramentas de planejamento e controle de atividades.

Palavras-chave: Planejamento; Monitoramento; Segurança alimentar.

1. INTRODUÇÃO

No 3º ano do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, do *Campus Carmo de Minas*, do IFSULDEMINAS, está sendo desenvolvido um projeto interdisciplinar envolvendo as disciplinas de Artes e Fundamentos de Segurança do Trabalho (STB). No projeto, o objetivo deste trabalho foi destacar a importância da segurança em eventos, concentrando-se na aplicação de normas e boas práticas visando capacitar os alunos para implementar medidas de segurança eficazes, aprimorando a gestão e a segurança para os trabalhadores, com foco em relação à infraestrutura de eventos que, frequentemente, incluem praças de alimentação.

Eventos como festas, shows e celebrações enfrentam graves problemas devido à falta de fiscalização e preparo, resultando em choques elétricos, incêndios e falhas estruturais (Jornal USP, 2024). O show de Taylor Swift no Estádio Engenheiro, por exemplo, teve sérios problemas de segurança, incluindo sensação térmica extrema e falta de água, causando incidentes graves e um falecimento. Eventos menores, como os do Sul de Minas, também sofrem com infraestrutura inadequada e falta de coordenação local, aumentando os riscos (Jornal USP, 2024).

A negligência na fiscalização é crítica, especialmente em cidades menores, onde o medo de altos custos pode limitar melhorias. A Copa do Mundo de 2014 demonstrou como os altos custos de segurança podem reduzir a participação em eventos. A ausência de técnicos qualificados em segurança e alimentos compromete a segurança e a qualidade dos eventos, levando à falhas no planejamento (BASSI, 2024).

Formar e certificar técnicos em alimentos é crucial para garantir a segurança e higiene em eventos. A falta de investimento pode resultar em contaminações alimentares e outros problemas graves. Eventos locais, como a Festa de Agosto em São Lourenço, MG, necessitam de boa coordenação em segurança, controle de multidões e inspeção de equipamentos para assegurar um ambiente seguro e uma boa reputação (Jornal USP, 2024; BASSI, 2024).

2. MATERIAL E MÉTODOS

Um relatório técnico foi elaborado pelos alunos contendo o estudo sobre a infraestrutura considerando as principais atividades; exemplos de acidentes e falhas; as normas regulamentadoras aplicáveis e um modo de planejamento para garantir a segurança do evento baseado no modelo 5W2H. As normas regulamentadoras vigentes e relacionadas à realização de eventos foram identificadas (GOVERNO FEDERAL, 2024), bem como informações técnicas, científicas e notícias que indicassem as boas práticas de segurança para trabalhadores e o público em três momentos: antes (planejamento), durante (atuação em situações não previstas) e após os eventos (limpeza e organização do local). O estudo foi realizado entre julho e agosto de 2024.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As informações obtidas para a elaboração do relatório técnico foram baseadas nas exigências das legislações e em estudos de casos de acidentes recentes, comparando-os para aprimorar o planejamento. As Normas Regulamentadoras (NR) diretamente aplicáveis são: NR 10 - Segurança em Instalações e Serviços com Eletricidade; NR 12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos; NR 23 - Proteção Contra Incêndios.

É crucial considerar as diversas situações em eventos, que envolvem variados equipamentos e condições. Acidentes de trabalho, como quedas em pisos escorregadios, queimaduras por equipamentos mal manuseados e choques elétricos devido à fiações inadequadas, são comuns em eventos mal preparados. Esses riscos podem ser minimizados com práticas de segurança eficazes, como manutenção adequada dos equipamentos, sinalizações apropriadas e treinamentos regulares (SEGURO DE EVENTOS, 2024).

Dados do Ministério da Previdência Social indicam que, em 2022, Minas Gerais registrou 43 acidentes de trabalho relacionados a feiras e eventos (Ministério da Previdência Social, 2024), reforçando a necessidade de medidas rigorosas de segurança. Portanto, um bom planejamento reduz as falhas que podem provocar acidentes e algumas das ações necessárias estão citadas no Quadro 1. Destaca-se a relevância de realizar também a revisão da documentação do local autorizando o evento, as regras de conduta e as exigências dos equipamentos, como tensão e carga elétrica.

Quadro 1. Planejamento de atividades a serem acompanhadas pelo técnico em alimentos na

praça de alimentação para a segurança do trabalho em eventos com foco na infraestrutura - exemplos.

O Que	Como	Quando	Quem	Por que	Onde
Inspeção das Instalações Elétricas	Verificação de cabos, tomadas e disjuntores	1 semana antes do evento	Eletricista designado	Para evitar acidentes	Nas instalações do evento
Verificação de Equipamentos Alimentícios	Testar fogões, estufas e utensílios de cozinha	1 semana antes do evento	Chefe da equipe de cozinha	Para garantir funcionalidade e	Na cozinha do evento
Implementação de Sinalização de Segurança	Instalar sinalização para rotas de evacuação e áreas de risco	2 dias antes do evento	Chefe da equipe de segurança	Para guiar em emergências	Nas áreas de risco do evento
Treinamento da Equipe de Emergência	Capacitação sobre procedimentos de segurança e uso de equipamentos de combate a incêndios	2 dias antes do evento	Coordenador de segurança	Para prepará-los para emergências	No local de trabalho da equipe
Monitoramento Durante o Evento	Realizar inspeções regulares para garantir que os equipamentos e sinalizações estejam funcionando corretamente	Durante o evento	Chefe da equipe de segurança	Para garantir a segurança	Em todas as áreas do evento
Verificação de Condições Alimentares	Checar temperatura dos alimentos e a limpeza das áreas de preparo	Durante o evento	Chefe da equipe de cozinha	Para garantir a segurança alimentar	Na cozinha do evento
Revisão Pós-Evento	Avaliar a ocorrência de incidentes e revisar as práticas de segurança adotadas	Imediatamente após o evento	Coordenador de segurança e Equipe de cozinha	Para melhorar práticas futuras	No local do evento
Avaliação de Feedback da Equipe	Coletar opiniões da equipe sobre a execução do evento e segurança	Após o evento	Coordenador de segurança	Para aprimorar eventos futuros	Reunião pós-evento

NOTA: o item “How much - quanto custa” não foi inserido no planejamento porque não foi abordado neste estudo. Fonte: autores, 2024.

O índice de acidentes relatados pelo Ministério da Previdência Social sugere que a falta de conhecimento dos organizadores e profissionais é um fator significativo para esses incidentes. E considerando a alta frequência de eventos no Circuito das Águas/MG, torna-se essencial que os técnicos em alimentos atuem conjuntamente com os profissionais da segurança do trabalho, atentando-se aos detalhes e à aplicação da legislação sobre segurança em eventos, desde sinalizações de emergência até o dimensionamento adequado dos espaços.

4. CONCLUSÃO

Após a pesquisa, análise, planejamento e apresentação do material, chegou-se à conclusão

da importância do conhecimento técnico sobre o tema, não só para a área de infraestrutura, mas também todas as outras envolvidas no esforço para realizar um evento. Para um técnico em alimentos, a compreensão da segurança em eventos é essencial não apenas para garantir a qualidade dos alimentos servidos, mas também para proteger a saúde e o bem-estar de todos os participantes.

A atuação do técnico vai além do preparo e armazenamento dos alimentos, incluindo a responsabilidade pelo ambiente em que o evento ocorre e a segurança dos colaboradores e visitantes. Conhecimentos sobre infraestrutura, inspeção de equipamentos e cumprimento das normas de segurança são fundamentais para prevenir acidentes e garantir um ambiente seguro. O papel do técnico em alimentos é crucial para assegurar que todos os aspectos do evento estejam alinhados com as melhores práticas e regulamentos de segurança. Dessa forma, o técnico contribui significativamente para um ambiente mais seguro e eficiente, promovendo o sucesso e a integridade do evento. Portanto, estudar os conceitos de segurança do trabalho em eventos conferiu um sentido prático e aplicável à formação dos alunos do Curso Técnico em Alimentos e lhes proporcionaram, também, aprendizado em ferramentas de planejamento e controle de atividades.

REFERÊNCIAS

JORNAL USP. Falta de fiscalização é a causa da maioria dos acidentes em shows. Jornal da USP, 2024. Disponível em: <https://jornal.usp.br/campus-ribeirao-preto/falta-de-fiscalizacao-e-a-causa-da-maioria-dos-acidentes-em-shows/>. Acesso em: 15 set. 2024.

GOVERNO FEDERAL. Como o Brasil garantirá a segurança pública na Copa do Mundo 2014. Ministério da Justiça, 2014. Disponível em: <https://www.gov.br/mj/pt-br/assuntos/noticias/como-o-brasil-garantira-a-seguranca-publica-na-copa-do-mundo-2014>. Acesso em: 15 set. 2024

GOVERNO FEDERAL. Normas regulamentadoras (NRs). Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/assuntos/inspecao-do-trabalho/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/normas-regulamentadoras-nrs>. Acesso em: 15 set. 2024.

MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL. Capítulo 18: Estatísticas de acidentes de trabalho em Minas Gerais. 2024. Disponível em: https://www.gov.br/previdencia/pt-br/assuntos/previdencia-social/saude-e-seguranca-do-trabalhador/acidente_trabalho_incapacidade/arquivos/copy2_of_AEAT_2022/secao-i-estatisticas-de-acidentes-do-trabalho/subsecao-a-acidentes-do-trabalho/capitulo-18-minas-gerais/18-1-quantidade-de-acidentes-do-trabalho-por-situacao-do-registro-e-motivo-segundo-a-classificacao-nacional-de-atividades-economicas-cnae-no-estado-de-minas-gerais-2018-2019. Acesso em: 15 set. 2024.

SEGURO DE EVENTOS. Conheça os acidentes mais comuns em eventos e como evitá-los. Seguro de Eventos. 14 ago. 2019. Disponível em: <https://www.segurodeeventos.com/2019/08/14/conheca-os-acidentes-mais-comuns-em-eventos-e-como-evita-los/>. Acesso em: 15 set. 2024.