



**FACULDADE DE LETRAS E CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE ARQUEOLOGIA E ANTROPOLOGIA  
LICENCIATURA EM ANTROPOLOGIA**

**TRABALHO DE CULMINAÇÃO DE ESTUDOS**

**Percepção e Gestão de Risco no Trabalho numa Panificadora da  
Cidade de Maputo, Moçambique**

**Candidata:** Lina Delfina Matsinhe Congolo

**Supervisora:** Doutora Margarida Paulo

Maputo, Novembro de 2020

**Percepção e Gestão de Risco no Trabalho numa Panificadora da  
Cidade de Maputo, Moçambique**

Trabalho de Culminação de Estudos na Modalidade do Projecto de Pesquisa em cumprimento parcial dos requisitos exigidos para obtenção do grau de Licenciatura em Antropologia na faculdade de Letras e Ciências Sociais da Universidade Eduardo Mondlane.

Candidata

---

Lina Delfina Matsinhe Congolo

A Supervisora

Presidente

Oponente

---

Maputo, Novembro de 2020

**Declaração de originalidade**

Declaro que este relatório é puramente da minha autoria. As informações que nele constam resultam do meu esforço, enfatizado pelas referências lidas e com a orientação da minha supervisora. Declaro ainda que o presente relatório nunca foi apresentado anteriormente na íntegra para a obtenção de qualquer grau académico.

---

Lina Delfina Matsinhe Congolo

Maputo, Novembro de 2020

### **Dedicatória**

Dedico este trabalho ao meu esposo Joaquim David dos Santos Congolo pela atenção e pelo apoio financeiro, ao meu irmão Belarmino Matsinhe pelo material que disponibilizou para que a minha formação tornasse realidade e aos meus pais Luís Matsinhe e Cacilda Afonso Fumo por me terem trazido ao mundo.

### Agradecimentos

Agradeço a entidade, personalidades e instituições:

A Deus pelo dom da vida, pois se não fosse por ele, este sonho não se teria realizado.

A minha supervisora Doutora Margarida Paulo pela orientação e paciência que teve durante a realização deste trabalho, pois durante o trabalho ela orientou sobre a instituição envolvida na pesquisa, metodologia e teoria a ser usado no trabalho. No processo de escrita deste trabalho, a supervisora leu com cautela os meus manuscritos e deu orientações claras e valiosas para melhorá-lo. Da minha supervisora retive o seguinte: ser proactiva na escrita, organizar um trabalho de campo e ter em conta os aspectos éticos durante o trabalho de campo.

A todo o Corpo Docente do Curso de Antropologia em particular ao dr. Emídio Gune, Prof<sup>a</sup>. Doutora Esmeralda Mariano e dr. Danúbio Lihaha pela transmissão incansável de matérias e ferramentas académicas que me inseriram ao mundo da antropologia.

Aos meus informantes que aceitaram partilhar espontaneamente suas experiências que foram importantes para o sucesso deste trabalho.

Aos meus colegas da turma de Antropologia (2015), em especial ao meu grupo de estudo composto pelas duas pessoas de coração: Paulo Augusto Tacarindua e Fátima Cuna pela partilha de conhecimento, experiência de vida e amizade.

A todos que directa e/ou indirectamente contribuíram para o sucesso deste trabalho.

## Abreviaturas

DAA	Departamento de Arqueologia e Antropologia
FLCS	Faculdade de Letras e Ciências Sociais
HST	Higiene e Segurança no Trabalho
IPEME	Instituto para Promoção de Pequenas Médias Empresas
MT	Ministério de Trabalho
UEM	Universidade Eduardo Mondlane

### Resumo

Este trabalho analisa a percepção e gestão de risco numa panificadora da cidade de Maputo. A literatura analisada sobre gestão de risco, compreende que os profissionais de gestão de riscos necessitam adquirir informações técnicas, de forma a desenvolverem acções comportamentais e atitudes para a prevenção em geral e para a prevenção dos riscos que vão encontrar o exercício da sua actividade laboral. O trabalho privilegiou o método qualitativo, nomeadamente: observação participante e entrevistas semiestruturadas.

Os resultados do estudo mostram que a falta de higiene e saúde nas panificadoras, pode gerar situações de risco que perigam a saúde e o bem-estar dos trabalhadores, contudo, as situações de risco podem ser resultado da falta de equipamentos adequados no trabalho e também do uso dos mesmos por parte dos trabalhadores. O trabalho conclui que os trabalhadores das panificadoras realizam suas actividades sob situação de risco causado pela negligência dos mesmos no uso de materiais de protecção e por vezes pela falta do provimento de equipamentos por parte do patronato.

**Palavras-chave:** *Percepção e Gestão, Higiene, Saúde, Risco no trabalho.*

## Lista de conteúdos

<b>Declaração de originalidade</b> .....	<b>iii</b>
<b>Dedicatória</b> .....	<b>iv</b>
<b>Agradecimentos</b> .....	<b>v</b>
<b>Abreviaturas</b> .....	<b>vi</b>
<b>Resumo</b> .....	<b>vii</b>
<b>Capítulo I: Introdução e Âmbito</b> .....	<b>1</b>
1.1 Introdução.....	1
1.2 Objectivos do estudo.....	1
1.2.1 Objectivo geral.....	1
1.2.2 Objectivos específicos.....	1
1.2.3 Justificativa.....	1
1.2.4 Problemática.....	2
<b>Capítulo II Revisão de literatura</b> .....	<b>1</b>
2.1 Conceitos gerais.....	3
2.1.1 Higiene e Segurança no Trabalho (HST).....	4
2.1.2 Risco.....	4
<b>Capítulo III Metodologia</b> .....	<b>5</b>
3.1 Método qualitativo.....	5
3.2 Recolha de dados.....	5
3.3 Acesso aos informantes.....	7
<b>Capítulo IV Resultados e discussão</b> .....	<b>8</b>

4.1 Local de estudo.....	8
4.2 Actividades de gerenciamento de risco.....	8
4.3 Eventos de risco no trabalho.....	12
4.4 Formas de manter higiene e segurança na empresa.....	16
4.5 Reacção dos trabalhadores aos métodos providenciados pela empresa.....	18
4.6 Plano de risco da empresa.....	20
<b>Capítulo V Conclusão.....</b>	<b>23</b>
<b>Capítulo VI Referências Bibliográficas.....</b>	<b>25</b>
<b>Apêndice.....</b>	<b>27</b>

## Capítulo I: Introdução e Âmbito

### 1.1 Introdução

Este trabalho tem como tema: “Percepção e gestão de risco numa panificadora na cidade de Maputo”. O mesmo surge para cumprir um dos requisitos para a obtenção do grau de Licenciatura em Antropologia, no Departamento de Antropologia e Arqueologia (DAA) da Faculdade de Letras e Ciências Sociais (FLCS) da Universidade Eduardo Mondlane (UEM).

O Interesse por este tema surgiu quando, a partir da revisão de literatura verifiquei existir poucos estudos em antropologia, em particular, com enfoque em Moçambique que discutem sobre saúde, higiene e riscos no trabalho. Portanto, interessou-me aprofundar o tema como forma de trazer mais subsídios na área de Risco e Incerteza. Deste modo a pergunta de pesquisa é: *Que estratégia a panificadora usa para gerir risco no local de trabalho?*

### 1.2 Objectivos do estudo

Para a realização eficaz do trabalho, foi necessário elaborar os objectivos que são apresentados a seguir.

#### 1.2.1 Objectivo geral

Analisar as percepções e gestão de risco no trabalho a partir de uma panificadora da cidade de Maputo.

#### 1.2.2 Objectivos específicos

- Identificar as estratégias usadas pela panificadora para gerir risco no trabalho;
- Aferir os métodos providenciados pela panificadora para minimizar eventos de risco;

- Captar eventos que geram risco por falta de higiene e saúde na panificadora;
- Descrever as actividades levadas a cabo pela panificadora de modo a gerir o risco que advêm da falta de higiene e saúde no trabalho.

### 1.2.3 Justificativa

O presente trabalho é importante para a antropologia na compreensão dos riscos e incertezas que ocorrem em contexto laboral e o seu gerenciamento em plena actividade laboral nas panificadoras. O estudo é importante para Moçambique pois contribui para a o bem-estar dos trabalhadores nas panificadoras e previne o mau estado de saúde no ambiente de trabalho. Este estudo é importante a nível individual porque ajuda a desenvolver as habilidades académicas na área de antropologia económica sobretudo em estudos ligados a risco e perigo em ambientes de trabalho.

### 1.2.4 Problemática

De acordo com Inspeção Geral de Actividades em Saúde (2018) nos dias de hoje é comumente aceite que o sucesso das organizações esteja intimamente relacionado com a qualidade das condições de trabalho que as entidades empregadoras providenciam aos seus colaboradores. Desta forma, as condições de Segurança e Saúde no Trabalho, tornam-se importantes para o aumento da motivação dos colaboradores, o que, por sua vez, resulta num potencial aumento da competitividade, num aumento da produtividade, e na redução do absentismo com a diminuição de ocorrência de acidentes e doenças profissionais.

De acordo com a Organização Internacional do Trabalho (OIT), anualmente, ocorrem por todo o mundo cerca de 270 milhões de acidentes de trabalho e são declaradas 160 milhões de doenças profissionais, de que resulta a morte de dois milhões de pessoas (ibid).

Neste contexto, Chambe (2017) refere que muitos destes acidentes poderiam ser evitados se as empresas tivessem desenvolvido e implementado programas de segurança e saúde no trabalho, dando também maior atenção à educação e treinamento de seus operários. A Gestão Riscos, Higiene e Segurança no Trabalho, torna a empresa mais competitiva, auxiliando na sensibilização de todos para o desenvolvimento de uma consciência colectiva

de respeito à integridade física dos trabalhadores e melhoria contínua dos ambientes de trabalho.

A falta de HST tem causado acidentes laborais devido as seguintes situações, negligência que é a omissão voluntária do cuidado - falta de atenção. Exemplo: a realização de limpeza numa máquina em funcionamento. A imprudência que é a falta de observação das medidas de precauções e segurança, previsível, necessárias no momento para evitar um mal - excesso de confiança e a Imperícia que significa a falta de aptidão, habilidade, experiência, ou de previsão no exercício de determinada função. Portanto, devemos entender, no entanto, que o acidente sempre ocorre como resultado da soma de actos e condições inseguras que são oriundos de aspectos psicossociais denominados factores pessoais de insegurança (Rodrigues; 2017).

Neste âmbito em Moçambique a problemática da higiene, segurança e saúde no trabalho tem sido preocupação constante de todos aqueles que se interessam e estudam os problemas de saúde pública e sua influência no desenvolvimento de um país. Existe em Moçambique uma legislação avulsa sobre esta matéria. Existem leis que asseguram a protecção no ambiente de trabalho e estabelecem o direito à assistência médica, protecção, higiene, segurança e saúde no trabalho. Por exemplo a Lei no 23/2007 de 1 de Agosto (Lei de trabalho), prevê a cobertura na área de segurança e saúde no ambiente do trabalho aos trabalhadores de todos os sectores do país incluindo o sector privado (Assembleia da República, 2010). *É neste contexto que o presente se inspirou e preocupou-se em analisar qual é a percepção e gestão de risco no trabalho a partir de uma panificadora na cidade de Maputo?*

## Capítulo II Revisão de literatura

A literatura analisada baseou-se na pesquisa de matérias ligadas a pertinência e percepções sobre higiene e segurança no trabalho (HST). Portanto os textos revisados tiveram como enfoque, estudos realizados em Antropologia, alguns referentes ao contexto Moçambicano e outros mundiais. Neste contexto, Holanda et al. (2013) realizaram um estudo com intenção de avaliar as condições higiénico-sanitárias das feiras livres de comercialização de peixe na cidade de Caxias. O estudo baseou-se na pesquisa exploratória e fundamentou-se em análise qualitativa e investigativa, por meio da observação e avaliação da realidade encontrada. Os resultados do estudo mostram que os aspectos higiénico-sanitários observados nos estabelecimentos que comercializam peixes frescos nas feiras livres do município de Caxias, permite considerar que, os produtos comercializados impõem risco à saúde do consumidor apresentando condições insatisfatórias e não conformidades com alguns parâmetros para manipulação de alimentos. O estudo conclui que é de fundamental importância a utilização das boas práticas de manipulação, principalmente em relação a uma gestão que fiscalize a organização das feiras e a obediência as normas sanitárias.

Silva (2013) realizou um estudo na América do Sul com objectivo de compreender a higiene e segurança no trabalho. O estudo baseou-se na pesquisa bibliográfica. Os resultados do estudo mostram que os profissionais em formação de higiene e segurança necessitam adquirir informações técnicas, de forma a desenvolverem acções comportamentais e atitudes para a prevenção em geral e para a prevenção dos riscos que vão encontrar no exercício da sua actividade laboral. O estudo conclui que se um ambiente possui higiene, esse garante a saúde e segurança do trabalhador, já um ambiente que possibilita saúde ao trabalhador, com certeza, é um ambiente que se tem higiene e dessa forma também oferece segurança ao trabalhador. E um ambiente que garante a segurança (ambiente seguro) tem que possibilitar a higiene e saúde do trabalhador.

Sousa (2012) realizou um estudo com base na revisão bibliográfica. Os resultados do estudo mostraram que higiene no trabalho constitui um conjunto de medidas preventivas

relacionadas a ambiente do trabalho, visando a redução de acidentes de trabalho e doenças ocupacional. O estudo conclui que as actividades relacionadas à higiene e segurança no trabalho têm como preocupação básica a garantia de condições adequadas à manutenção da saúde e do bem-estar dos empregados. Além de possuírem carácter obrigatório, as acções neste sentido demonstram o grau de seriedade com que uma organização trata seus trabalhadores e o nível de responsabilidade social que a mesma possui.

Oliveira (2007) num estudo realizado em Portugal baseou-se na pesquisa qualitativa e bibliográfica. Os resultados do estudo mostraram que a percepção de riscos de cada indivíduo é construída a partir da sua trajectória de vida e de seus valores culturais, ao passo que a abordagem sociológica tem como base a importância do estudo das atitudes para compreender a percepção de riscos. O autor conclui que apesar de os acidentes de trabalho serem frequentemente associados a padrões negligentes que oferecem condições de trabalho inseguras e a empregados displicentes que cometem actos inseguros, as causas dos acidentes de trabalho, normalmente, não correspondem a essa associação, mas sim às condições ambientais a que estão expostos os trabalhadores e ao seu aspecto psicológico, envolvendo factores humanos, económicos e sociais.

Em Moçambique Granjo (2008) pesquisou sobre dragões, régulos e fábricas: espíritos e racionalidade tecnológica na indústria moçambicana, procurando abordar sobre a percepção social de risco na indústria moçambicana, na cidade de Maputo como seu contexto de estudo. O estudo baseou-se na pesquisa exploratória e etnográfica combinada com revisão bibliográfica. Os resultados mostraram que há factores que extravasam a racionalidade científica no comportamento dos trabalhadores durante o seu trabalho, incluindo aqueles altamente qualificados. Granjo refere na indústria moçambicana mais actualizada, os operários regem o seu trabalho por uma estrita racionalidade tecnológica, porém, os anteriores sistemas locais de domesticação do infortúnio, envolvendo espíritos e feitiçaria, são partilhados na maioria deles. O estudo conclui que existem racionalidades que coexistem em paralelo, com âmbitos de aplicação separados: ou a normalidade do funcionamento tecnológico, ou a interpretação dos acidentes que a subvertem. Por isso, e

por ambos os sistemas exigirem atitudes securitárias semelhantes, não são contraditórios nem põem em causa a produtividade e a segurança.

Lihahe (2004) baseou-se na pesquisa etnográfica e revisão de literatura. Os resultados deste estudo mostraram que há falta de segurança no trabalho exercido na empresa Portos e Caminhos-de-Ferro de Moçambique. Os perigos laborais são percebidos e enfrentados de forma colectiva, mas sem descurar o recurso a mecanismos individuais de protecção e de construção da segurança. O estudo conclui que trabalhar num contexto de risco, como é o caso dos maquinistas, pressupõe a manipulação de procedimentos técnicos complexos só dominados pela experiência, pela “mestria profissional”, mas também pelas crenças locais (concebidas como mágico-religiosas).

Saide (2014) fez um estudo sobre a percepção social de risco de acidentes de trabalho entre trabalhadores do sector de construção civil na cidade de Maputo, baseou-se na pesquisa qualitativa e revisão de literatura. Os resultados deste estudo mostram que a falta de higiene e segurança no trabalho pode culminar em acidente de trabalho. Os resultados do estudo mostram ainda que o acidente no trabalho vem ser visto como um fenómeno fora do controle humano, o que determina, em alguns casos, a não adopção de estratégias de gestão de risco. O estudo concluiu que ainda que parte das orientações institucionais de protecção são “marginalizados”, e a experiência com acidentes de trabalho está, directa e indirectamente, presente na vida dos trabalhadores entrevistados.

De acordo com Lei de Trabalho de Moçambique (2010) no seu Artigo 59, refere que constituiu dever do empregador garantir a observância das normas de higiene e segurança no trabalho, bem como investigar as causas dos acidentes de trabalho e doenças profissionais, adoptando medidas adequadas à sua prevenção e proporcionar ao trabalhador boas condições físicas e morais no local de trabalho.

A literatura analisada fez alusão a Higiene e Segurança no trabalho, tendo como base da sua análise a conceptualização da mesma. Não obstante focou-se na importância que o mantimento da Higiene e Segurança tem nas empresas ou instituições e os respectivos

riscos. Portanto a literatura foi importante pois permitiu compreender os princípios básicos sobre o que é HST, porém, deixa por compreender as estratégias que as empresas usam para manter e garantir a mesma dentro das instituições, por isso, o meu trabalho baseia-se na percepção deste último assunto e acrescentando os riscos que podem advir da não manutenção de HST nas empresas, concretamente nas panificadoras.

### 2.1 Conceitos gerais

Para este trabalho, uso dois conceitos essenciais para a compreensão do trabalho, nomeadamente: Higiene e Segurança no Trabalho (HST) e risco.

#### 2.1.1 Higiene e Segurança no Trabalho (HST)

O conceito de Higiene e Segurança no Trabalho (HST) que uso aqui é de Silva (2013) que define a HST como o conceito algo que abarca diversas dimensões e saberes com vista à melhoria das condições de trabalho, através da eliminação ou redução dos riscos e das suas consequências, mediante a criação de programas eficazes de prevenção e a criação de estruturas adequadas ao cumprimento dos objectivos consagrados na lei e nas boas práticas. Não obstante a HST consiste na criação de um sistema adequado de segurança e saúde no trabalho que permite a melhoria das condições e do ambiente de trabalho, pode ajudar a salvar vidas e tem igualmente efeitos positivos, quer no estado de espírito, quer na produtividade do trabalhador, quer nos resultados alcançados, de que resultam benefícios para todos: trabalhador, entidade empregadora e a sociedade em geral.

#### 2.1.2 Risco

Neste trabalho uso o conceito de risco proposto por Paulo Granjo (2006) que considera o risco como o sentido de uma forma de domesticação da ameaça que assume três vertentes complementares: a) uma manipulação quantitativa que a pretende tornar cognoscível; b) uma tentativa da sua previsão probabilística; c) uma presunção de controlo sobre o aleatório.

Tal não exclui, que se possa pensar, decidir e agir de acordo com este princípio probabilístico sem nunca chegar a calcular a probabilidade de um acontecimento, ou sequer aprender a fazê-lo.

### Capítulo III Metodologia

O procedimento para percepção e gestão de risco no trabalho numa panificadora da cidade de Maputo foi baseado no método qualitativo.

#### 3.1 Método qualitativo

O método qualitativo que consiste na aproximação fundamental e de intimidade entre o sujeito e objecto, dado que ambos são da mesma natureza e se envolve com empatia aos motivos, intenções, projectos dos actores, a partir dos quais as acções, as estruturas e as relações tornam-se significativas (Minayo e Sanches; 1993). Portanto, o método qualitativo teve em conta revisão de literatura, observação participante e entrevistas semi-estruturadas.

#### 3.2 Recolha de dados

O trabalho de campo foi realizado entre Junho a Agosto de 2019 numa panificadora na

cidade de Maputo. No trabalho usei a observação, entrevistas semi-estruturadas e revisão de literatura. A observação decorreu na segunda-feira, quarta-feira e sextas-feiras, pois foram os dias em que os informantes coloram-se em disposição para colaborar da pesquisa. Foram entrevistados no total sete informantes (uma mulher e seis homens) o que revela que este ambiente é predominantemente de homens. A idade dos informantes variou entre 30 a 61 anos de idade; o nível de escolaridade variou entre ensino básico, primário e médio.

A observação participante é um método tradicional na antropologia que permite mergulhar na vida dos informantes captando o que não foi dito (Malinowski; 1922). Para Boni e Quaresma (2005) uma das vantagens da observação participante é que ajuda o pesquisador a identificar e a obter provas a respeito de objectivos sobre os quais os indivíduos não têm consciência, mas que orientam seu comportamento. A observação participante permitiu compreender as percepções ou normas intrínsecas que conduzem a forma de agir e pensar em relação as formas de garantir a higiene e segurança dos trabalhadores das padarias da cidade de Maputo.

As desvantagens da observação participante é que as vezes se notava que em certas respostas ou atitudes os informantes tendiam a preservar-se, não ficando à vontade para responder certas perguntas e por vezes eu chegava e encontrava-os descontraídos num ambiente de conversa, mas quando me viam tendiam a preservar-se, as conversas e o ritmo das piadas diminuía. E isso poderia constituir de certa maneira um entrave para a minha pesquisa facto que superei com a administração das entrevistas semi-estruturadas.

As entrevistas semi-estruturadas foram importantes pois permitiram maior abertura dos informantes para responderem as perguntas que ia fazendo. Não obstante, deixaram transparecer uma simplicidade às respostas dadas a uma determinada pergunta e que as respostas neste tipo de método são espontâneas. Importa referir que existiram momentos em que as conversas eram feitas de forma colectiva, pois algumas vezes tive que participar nas actividades de ajudar na fabricação de pão para conseguir colher as informações. E nesta situação faziam perguntas e as respostas vinham de todos trabalhadores que encontravam-se na padaria no seu período de trabalho. E as entrevistas duravam cerca de 10 a 15 minutos, dependendo da disponibilidade dos informantes.

Durante as entrevistas com um dos informantes, questioneei sobre as estratégias usadas para a gestão de riscos que advêm dos acidentes de trabalho, e o informante disse-me que tem vindo o patronato trocar os equipamentos de trabalho tais como uniformes, luvas, máscaras, sapatilhas e actualização dos extintores, mas até a minha observação findar não vi nenhuma aparição do patronato a fim de trazer e trocar os equipamentos usados, sobretudo os uniformes, mas alguns funcionários apresentavam-se de uniformes rotos e caducados.

As respostas obtidas na entrevista com os participantes, eram anotadas no bloco de notas e por vezes gravadas por telefone. As desvantagens destas duas técnicas é que no início da conversa, os informantes ficam acanhados em responder por saber que as conversas estão a ser anotadas e gravadas, mas ao decorrer do tempo, eles vão ficando mais a vontade na conversa.

A revisão de literatura foi sobre gestão de risco no trabalho no mundo, na África Austral e em Moçambique. A literatura revista foi recolhida nas bibliotecas Central Brazão Mazula, do Departamento de Arqueologia e Antropologia e bibliotecas virtuais no Google Académico. A revisão de literatura permitiu perceber o que tem sido debatido nas ciências sociais relativa a gestão de risco no trabalho e permitiu ver a lacuna que existia da falta de um estudo similar em Moçambique.

### 3.3 Acesso aos informantes

Antes de seleccionar a panificadora como campo de estudo, primeiro interessei-me em pesquisar empresas petrolíferas. Dirigi-me ao Ministério de Trabalho (MT) para me informar melhor sobre empresas petrolíferas. A inspectora do Ministério foi de opinião que trabalhasse com pequenas empresas a fim de adquirir dados urgentes para o meu trabalho, pois as petrolíferas são vastas e não conseguiria recolher dados a tempo útil, para além de que o MT não possuía relatórios detalhados das empresas petrolíferas.

Desta feita a inspectora encaminhou – me para o Instituto para Promoção de Pequenas Médias Empresas (IPEME) de onde disponibilizaram-me a lista de pequenas e médias

empresas. Durante esse período, fui observando a lista de pequenas e médias empresas e identifiquei a panificadora que, posteriormente, constituiu campo de estudo. Para aceder a panificadora preparei credencial fornecida pela Faculdade de Letras e Ciências Sociais (FLCS) da Universidade Eduardo Mondlane (UEM). Foi a partir da exibição da credencial que o gerente da padaria pesquisada permitiu a minha entrada para fazer a observação participante e conviver com os informantes, daí iniciou o trabalho etnográfico.

Após o término do trabalho exploratório que era acompanhado de registos das entrevistas e discursos dos fenómenos observados, transcrevia digitei e a posterior imprimi para facilitar a leitura com o objectivo de encontrar fenómenos comuns sobre a higiene e segurança dos trabalhadores da padaria pesquisada a partir dos seus discursos e práticas observadas e narradas.

A análise de dados foi realizada com base nos fenómenos comuns, criei tópicos que posteriormente, organizei em cinco subcapítulos sobre higiene e segurança e os riscos advieram do trabalho nas panificadoras. E no penúltimo dia da minha pesquisa, informei o representante da padaria sobre o término do meu trabalho de campo, mas que apesar de terminar no dia seguinte, não significava o fim do meu trabalho, porque poderia faltar uma e outra coisa que possa ter esquecido de pesquisar e voltar para o que o representante não achar estranho.

### Capítulo IV Resultados e discussão

Neste capítulo analisa-se os resultados da pesquisa referente a actividades de gerenciamento de risco; formas para manter higiene e saúde na empresa; reacção dos trabalhadores aos métodos providenciados pela empresa; e plano da empresa para riscos identificados.

### 4.1 Local de estudo

A panificadora apresenta um espaço amplo e janelas ventiladoras, essas condições facilitam a circulação de ar e garantem que a humidade relativa dentro da fábrica não seja propícia para o afloramento de qualquer tipo de muco, bactéria ou viral e é composta basicamente na área interna, de depósito de matéria-prima, administração, vestuário, produção que nesta área tem uma assadeira, amassadeiras, bancada inox, uma torneira que ao lado tem uma mangueira verde e um balde branco que usam para carregamento de água para amassadeira, uma balança, tabuleiro, forno e acessórios, tais como: raspadores, baldes para limpeza, mope, pá e estiletos ( Os informantes chamam-os de Facas ). Na área externa possui um espaço de exposição do produto e atendimento, lenha em montões e carrinha-de-mão.

### 4.2 Actividades de gerenciamento de risco

Na produção a gestão do risco é condicionada pela consciência. Questionado sobre as actividades capazes de gerenciar risco, Mateus, de 30 anos de idade, disse:

*No nosso trabalho corremos o risco desde o momento que colocamos o pão no fogo da amassadeira porque fizemos isso sem óculos, por isso há muito risco de queimaduras. Mesmo a faca que usamos constitui um risco quando utilizamos sem luvas porque pode provocar ferimento ou até mesmo a contaminação de doenças. Outro exemplo é que para desgrudada a massa na amassadeira em funcionamento precisamos de luvas e botas porque exige muita força, sem luvas para assegurar massa e botas para a protecção nos pés corremos o risco de torcer o braço ou até mesmo escorregamos, desta feita, na tentativa de coloca-la em ordem pode nos torcer ou até mesmo quebrar o braço. Então na falta destes cuidados todos a empresa nos coloca numa situação de risco, mas temos que trabalhar mesmo nessas condições para garantirmos o nosso pão.*

Mateus explicou que corre o risco de contrair ferimentos e queimaduras durante a realização

do trabalho, manuseamento de máquinas como assadeira, amassadeira, facas. O depoimento de Mateus não corrobora com a Holanda et al. (2013) pois refere apenas que é fundamental importância a utilização das boas práticas de manipulação, principalmente em relação a uma gestão que fiscalize a organização das feiras e a obediência as normas sanitárias. Nota-se ainda que para além de actividade de gerenciamento de risco, há alguns instrumentos usados dia-a-dia que também podem gerar risco. Júlio, de 40 anos de idade, afirmou:

*Trabalho a mais de 10 anos nesta padaria, agora estou na área da gerência. Passei primeiro pela área de manuseamento de amassadeira no acto da mistura dos ingredientes, colocar os pães no forno para cozedura. Nestas actividades também usava faca que é um instrumento perigoso, porque por qualquer descuido a pessoa corre risco de cortar-se e contrair ferimento. Há risco também que os clientes correm, porque há vezes em que usamos farinhas fora de prazo. Caso a quantidade for maior, os patrões não permitem para deitarmos, temos que utilizar.*

Júlio disse que os riscos que podem advir dos instrumentos de trabalhos usados no decurso das actividades da sua empresa. Trata-se no manuseamento de faca que pode culminar com ferimentos a partir de cortes durante o trabalho. Júlio referiu igualmente caso de uso de matérias fora do prazo para o fabrico de pão, que podem incorrer para o mau estado de saúde dos clientes que adquirem pão na panificadora onde ele trabalha. O depoimento de Júlio corrobora com Sousa (2012) pois menciona as actividades relacionadas à higiene e segurança no trabalho que têm como preocupação básica a garantia de condições adequadas à manutenção da saúde e do bem-estar dos empregados. Além de possuírem carácter obrigatório, as acções neste sentido demonstram o grau de seriedade com que uma organização trata seus trabalhadores e o nível de responsabilidade social que a mesma possui. Quando a panificadora os coloca a trabalhar sem equipamento de protecção Telma, de 37 anos de idade, referiu:

*Trabalho há muito tempo nesta padaria, fui uma das primeiras mulheres a ser*

*contratada aqui. Quanto ao meu trabalho, digo que o risco existe sim, sobretudo no manuseio da amassadeira sem material de protecção, carregamento da própria matéria-prima sem material de protecção por exemplo as mascarras e luvas. As vezes nos dão material de protecção, mas é aquela coisa de que já somos de muito tempo e podemos fazer o trabalho sem o material, mas aquilo, as vezes tem-nos causado danos, pode ser cortado, ou ter tosse por causa da poeira provocada pela farinha.*

Telma ilustrou que as situações que lhe podem colocar em risco no âmbito do seu trabalho, tal como a falta do uso de mascaras e luvas que colocam-na na vulnerabilidade de contracção de ferimentos e tosse. Contudo, Telma afirma que, por vezes os trabalhadores descartam o uso dos instrumentos de protecção por já acharem-se experientes que não precisam mais trabalhar sob regime protectivo. A afirmação de Telma não corrobora com Holanda et al. (2013) porque aborda sobre avaliação das condições higiénico-sanitárias das feiras livres de comercialização de peixe na cidade de Caxias. No que refere aos riscos que podem advir da falta de equipamento de protecção Argélio, de 39 anos de idade explicou:

*Trabalho da fábrica, os riscos que vejo aqui, é no manuseio da farinha de trigo sem máscaras de protecção, a amassadeira com a máquina em funcionamento, trabalhar no forno sem equipamento adequado como óculos, máscara, luvas, botas e o manuseio da faca, para mim isso é que nos põe em risco no nosso trabalho.*

Argélio demonstrou ter contraído ferimentos quando manuseia a amassadeira, queimadura quando trabalha no forno sem material de protecção, o uso da faca e inalando o pó da farinha de trigo ao manusear sem máscaras. Deixa claro ainda a importância de óculos, máscaras, luvas, botas para prevenir. Com base no depoimento de Argélio pude compreender que existe um conjunto de equipamentos (óculos, máscaras, luvas e botas) necessários para a realização das actividades da empresa. Argélio considerou que a falta dos artigos acima mencionados, podem propiciar o risco no decorrer das actividades dos

trabalhadores. O depoimento de Argélio não corrobora com Silva (2013) pois afirma que se um ambiente possui higiene, garante a saúde e segurança do trabalhador, já é um ambiente que possibilita saúde ao trabalhador, com certeza, é um ambiente que se tem higiene e dessa forma também oferece segurança ao trabalhador. Ainda no que diz respeito as actividades desenvolvidas dia-a-dia e apresentação dos trabalhadores na panificadora Carlos, de 61 anos de idade, narrou:

*Faz tempo que estou neste trabalho. Eu percebo que algum pessoal aqui no serviço tem falta de higiene, apresentam-se um pouco sujos e não sabem utilizar os materiais de trabalho como deve ser. E isso pode fazer com que quem compra pão, encontre-o mal devido a sujidade de pessoas, assim de certa forma pode também não fazer bem na saúde de pessoas. Por isso as pessoas tinham que seguir as normas de higiene e segurança do trabalho, mas muitos aqui não tem formação, por isso não podemos condenar a ninguém.*

Carlos mostrou que a falta de higiene pessoal dos trabalhadores das panificadoras, pode constituir um elemento de risco para o público consumidor do pão, visto que manuseiam os materiais sem o menor cuidado possível. O que está por detrás disto, é a falta da formação dos funcionários das panificadoras em matérias de higiene e segurança no trabalho. A afirmação de Carlos não corrobora com Sousa (2012) pois refere que as actividades relacionadas à higiene e segurança no trabalho têm como preocupação básica a garantia de condições adequadas à manutenção da saúde e do bem-estar dos empregados. Além de possuírem carácter obrigatório, as acções neste sentido demonstram o grau de seriedade com que uma organização trata seus trabalhadores e o nível de responsabilidade social que a mesma possui. Já na área de serviços a panificadora possui um agente de serviços e questionado sobre as actividades de gerenciamento de risco Francisco, de 58 anos de idade, disse:

*Trabalho a mais de 25 anos na área da produção de pão. Actualmente estou na área de limpeza, mas antes estava na fábrica. Encontro-me na área actual*

*devido a acidente que sofri um acidente não exactamente no posto de trabalho. Aqui no trabalho, o que pode trazer acidente de trabalho aqui onde trabalho, é quando os tabuleiros são mal conduzidos, o carregamento de lenha, o trabalho no forno, e na máquina de fabricar. Isso pode fazer com que haja cansaço, a pessoa pode machucar a cara, e pode se aleijar durante o carregamento de lenhas e no forno pode queimar.*

Francisco mostrou que existem actividades que colocam os trabalhadores da padaria em risco no decurso das suas actividades. Deu como exemplo o carregamento de lenha que pode causar o desgaste físico e o trabalho no forno que pode causar queimadura no rosto da pessoa que estiver a fabricar o pão. Essas e mais situações, concorrem para o risco no trabalho.

Em suma, os dados analisados neste subcapítulo permite compreender que existe um conjunto de factores capazes de maximizar ou minimizar os riscos de relativos acidentes de trabalho. Os dados permitem compreender que os informantes possuem expectativas relativamente as condições que consideram necessárias para realização do trabalho. Os depoimentos dos informantes não corroboram com o que a Lei de Trabalho de Moçambique (2010) pois diz no seu Artigo 59 que constitui dever do empregador garantir a observância das normas de higiene e segurança no trabalho, bem como investigar as causas dos acidentes de trabalho e doenças profissionais, adoptando medidas adequadas à sua prevenção e proporcionar ao trabalhador boas condições físicas e morais no local de trabalho.

### 4.3 Eventos de risco no trabalho

Neste subcapítulo descreve-se os eventos capazes de gerar risco de acidente no trabalho. Questionado sobre os eventos que possam gerar risco Mateus, de 30 anos de idade, disse:

*Depois do pão ter sido fabricado marcamos com um risco vertical no meio então nesse momento de marcar a faca pode ferir nos, no momento de*

*controlara massa na amassadeira em funcionamento ao meter a mão na tentativa de organizar a massa podemos torcer o braço ou até mesmo quebrar e a má condução dos carrinhos com tabuleiros de massa a pessoa pode sere apertado e ser ferido.*

Mateus descreveu as fases em que o pão é fabricado e o momento em que os trabalhadores podiam contrair ferimentos. Destacam-se os seguintes momentos: no momento de marcar o risco vertical, no controlo da massa na amassadeira, e na condução de carrinhos com tabuleiros de massa. O depoimento de Mateus corrobora com Saide (2014) pois este refere que o acidente no trabalho deve ser visto como um fenómeno fora do controle humano, o que determina, em alguns casos, a não adopção de estratégias de gestão de risco. No que refere ao posicionamento da panificadora/trabalhador nos eventos de risco Júlio, de 40 anos de idade, disse:

*No momento que se fabrica o pão, as unhas partem-se e cravam-se no pão, ao virar a farinha na amassadeira sem máscaras, a poeira causada pela farinha, entra nas narinas, a barba dos homens por vezes cai na massa quando para o fabrico de pão. Os extintores de incêndio por vezes encontram-se fora do prazo. Os funcionários precisam de calçados adequados para permitirem a melhor circulação dentro da padaria, isso para evitar com que escorreguem durante o trabalho.*

Júlio demonstrou as várias situações que geram risco no trabalho. A falta de extintores em dia, a falta de higiene pessoal e o chão escorregadio podem ser aspectos que geram risco no trabalho, dai que o informante relata estas coisas como sendo passíveis de se acautelarem com vista a panificadora a garantirem segurança no trabalho. O depoimento de Júlio não corrobora com Oliveira (2007) pois este diz que apesar dos acidentes de trabalho serem frequentemente associados a padrões negligentes que oferecem condições de trabalho inseguros nota se a existência de empregados de má conduta que cometem actos inseguros, que são as causas dos acidentes de trabalho, normalmente, não correspondem a

essa associação, mas sim às condições ambientais a que estão expostos os trabalhadores e ao seu aspecto psicológico, envolvendo factores humanos, económicos e sociais. Quanto ao que diz respeito ao controlo e supervisão das actividades Telma, de 37 anos de idade, disse:

*Amassadeira em funcionamento quando mete a mão na tentativa de organizar a massa pode torcer o braço, e o forno tanto ao colocar lenha assim como a retirada do pão a tendência é de ver se coloquei bem, a pessoa pode colocar a sua vista em risco.*

Telma referiu que os possíveis eventos que gerem risco, que é o espreitar o forno do lado da lenha, a retirada do pão e o uso da amassadeira em funcionamento. A afirmação de Telma não corrobora com Holanda et al. (2013) uma vez que este aborda aspectos higiénico-sanitários observados nos estabelecimentos que comercializam peixes frescos nas feiras livres que, permite considerar que, os produtos comercializados impõem risco à saúde do consumidor apresentando condições insatisfatórias e não conformidades com alguns parâmetros para manipulação de alimentos. Quanto ao uso de equipamentos de protecção durante o trabalho na panificadora Argélio, de 30 anos idade, disse:

*O uso de amassadeira em funcionamento, trabalhar no forno sem óculos de protecção e luvas para pegar pá de retirar pão no forno. Essas têm sido Sempre as coisas que quando não controlamos bem, você pode sair do serviço diferente da forma como entrou, por já ter feridas ou perder visão (risos), estou a rir mais é um assunto sério mana.*

Neste contexto, em risos, Argélio salientou igualmente que esses factos, precisam ser geridos, pois são eles que colocam os trabalhadores em risco e constituem um assunto sério que precisa de ser mediado. As palavras de Argélio não corrobora com Lihaha (2004) pois este conclui que trabalhar num contexto de risco, pressupõe a manipulação de procedimentos técnicos complexos só dominados pela experiência, pela “mestria

profissional” mas também pelas crenças locais. Na área de produção nota se, que há medidas que a panificadora ainda deve tomar, pois no manuseio de farinha de trigo o trabalhador deve proteger e ainda providenciar água potável, Atílio, de 37 anos de idade, disse:

*As poeiras provocadas pela farinha de trigo ao virar o saco na amassadeira sem máscara, porque a poeira entram nas narinas e ao longo do tempo podemos ter tuberculose e sempre pedimos leite no final de cada jornada, mas as vezes somos dados mas outras não e o forno quando espreitam prejudica a vista.*

Atílio afirmou que em momentos de trabalhar com a farinha sem máscara e o forno que prejudicam. Declara igualmente que esse facto já foi relatado, de forma a se prevenir com uso de leite para limpeza dos pulmões e que por vezes são dados e que outras vezes não. De forma diferente sobre os aspectos que geram risco no trabalho. As palavras de Atílio diferem com as de Granjo (2008) quando conclui que existem racionalidades que coexistem em paralelo, com âmbitos de aplicação separados: ou a normalidade do funcionamento tecnológico, ou a interpretação dos acidentes que a subvertem. Por isso, e por ambos os sistemas exigirem atitudes securitárias semelhantes, não são contraditórios nem põem em causa a produtividade e a segurança. Questionado sobre os eventos possíveis de risco Carlos, de 61 anos de idade, disse:

*Fios eléctricos raspados sem protecção podem provocar incêndios, riscos biológicos provocados pelos ratos, insectos, bactérias e fungos podem contaminar ingredientes (matéria prima). Riscos químicos provocados pelos insecticidas, pó, raticidas e toxinas. Riscos físicos que são provocados pelos ossos, vidros e pedras que podem estar num lugar errado na hora de trabalho.*

Carlos disse que há situações que geram risco no seu local de trabalho, como exemplo fala de incêndios, ratos, insectos, bactérias, fungos que podem contaminar os alimentos e vidros quebrados e pedras que podem ferir clientes e até mesmo os trabalhadores por

estarem no lugar errado na hora do trabalho. A afirmação de Carlos corrobora com Oliveira (2007) pois diz que apesar de os acidentes de trabalho serem frequentemente associados a padrões negligentes que oferecem condições de trabalho inseguras e a empregados displicentes que cometem actos inseguros, as causas dos acidentes de trabalho, normalmente, não correspondem a essa associação, mas sim às condições ambientais a que estão expostos os trabalhadores e ao seu aspecto psicológico, envolvendo factores humanos, económicos e sociais. Ainda nos eventos de risco Francisco, de 58 anos de idade, disse:

*Ao carregar a lenha colocar na carrinha para o forno as vezes cai e machuca o pé, o chão no momento de limpeza escorrega e com a falta de sinalização as pessoas escorregam e machucam se, carrinhas de tabuleiros forno e amassadeira.*

Francisco explicou os eventos possíveis de gerarem riscos que são os momentos de carregar a lenha para o forno, a limpeza do chão sem sinalização e quando utiliza a carrinha de tabuleiros para o forno e para lavar. O depoimento de Francisco corrobora com Granjo (2008) pois quando mostra que há factores que extravasam a racionalidade científica no comportamento dos trabalhadores durante o seu trabalho, incluindo aqueles altamente qualificados.

Em suma, os depoimentos neste subcapítulo relatam situações que podem gerar risco no trabalho no âmbito do desenvolvimento das actividades. Foram mencionados aspectos como carregar lenhas, a má condução de carrinhas de tabuleiro de forno, a falta de cuidados higiénicos por parte dos trabalhadores. Neste contexto, essas situações devem ser acautelados de formas que o trabalho seja coerente e que não hajam acidentes de trabalho. Trata-se de gerir acontecimentos que geram riscos no trabalho. Esses argumentos são sustentados por Granjo (2004), quando afirma que na indústria moçambicana mais actualizada os operários regem o seu trabalho por uma estrita racionalidade tecnológica, porém, os anteriores sistemas locais de domesticação do infortúnio, envolvendo espíritos e

feitiçaria, são partilhados na maioria deles.

#### 4.4 Formas de manter higiene e segurança na empresa

Em relação as forma de manter higiene e segurança, ao ser questionado sobre quais as formas que a panificadora usa, Júlio, de 30 anos de idade, disse:

*Para se manter higiene e segurança aqui no serviço, temos que colocar os nossos extintores em funcionamento para evitar casos de incêndios, evitar o uso de materiais fora do prazo para o fabrico de pão, distribuir-se uniformes em condições aos trabalhadores para manter boa higiene no trabalho, distribuir-se luvas, óculos e calçados para garantir segurança dos trabalhadores quando estiverem a fazer o pão e actividades de limpeza.*

Júlio referiu que deve se colocar extintores nas panificadoras para permitirem a intervenção no caso de incêndios. Apela igualmente a distribuição de equipamentos de trabalho em condições de formas que os trabalhadores estejam isentos de qualquer risco laboral. As palavras de Júlio corroboram com Oliveira (2007) pois afirma que as causas dos acidentes de trabalho, correspondem às condições ambientais a que estão expostos os trabalhadores e ao seu aspecto psicológico, envolvendo factores humanos, económicos e sociais. Sobre o uso de palestras na panificadora Telma, de 37 anos de idade, disse:

*Apelar a responsabilidade dos que trabalham na fábrica para terem muita atenção no trabalho, a verificação sempre nas máquinas antes e durante a operação para garantir a segurança, verificar o prazo da matéria-prima, a lavagem sempre dos uniformes que forem a entrar em suas escalas de trabalho.*

Telma explica que é da responsabilidade dos que trabalham na fábrica terem cuidado e atenção ao manusearem as máquinas durante o seu trabalho como forma de garantirem a sua segurança. Não obstante, os trabalhadores devem conferir os prazos matéria-prima e

garantirem higiene nos uniformes que põem durante o trabalho. A afirmação de Tema corrobora com a de Silva (2013) quando refere que os profissionais em áreas de higiene e segurança necessitam adquirir informações técnicas, de forma a desenvolverem acções comportamentais e atitudes para a prevenção em geral e para a prevenção dos riscos que vão encontrar no exercício da sua actividade laboral. Relativamente ao equipamento de protecção dos riscos Argélio, de 30 anos de idade, disse:

*A empresa deve providenciar equipamento tal como, luvas para a segurança da saúde dos trabalhadores no momento de fabricar o pão. Deve-se dar máscaras para os trabalhadores para protegerem-se das poeiras provocadas pela farinha de trigo, comprar fitas de sinalizações para sinalizar os lugares com perigo e ou até nos momentos de limpeza, e óculos transparentes para protegerem a vista no momento de colocar ou retirar o pão do forno.*

Argélio narrou que há uma necessidade da empresa redobrar esforços na aquisição do equipamento de protecção. O reforço nos equipamentos tem em vista garantir a higiene, segurança e saúde dos trabalhadores e dos utentes das panificadoras. Durante a pesquisa, percebi que a empresa apresenta um espaço amplo e janelas ventiladoras, essas condições facilitam a circulação de ar e garantem que a humidade relativa dentro da fábrica não seja propícia para o afloramento de qualquer tipo de muco, bactéria ou viral. Outro factor notável é o uso de instrumentos metálicos para fabrico, transporte e armazenamento de pão, visto que os metais são fáceis de ser higienizados e neutros em relação acumulo de sujeira. O depoimento de Argélio não corrobora com a de Holanda et al. (2013) pois aborda apenas de aspectos higiénico-sanitários observados nos estabelecimentos que comercializam peixes frescos nas feiras livres.

Em suma, este subcapítulo sugere várias formas para garantir a higiene e segurança no trabalho, nomeadamente: a compra de equipamentos de trabalho em condições, aquisição do trigo dentro de prazo e adquirir extintores para evitar incêndios caso existam. Os resultados deste capítulo, corroboram com as palavras de Sousa (2012) ao referir que as

actividades relacionadas à higiene e segurança no trabalho têm como preocupação básica a garantia de condições adequadas à manutenção da saúde e do bem-estar dos empregados. Além de possuírem carácter obrigatório, as acções neste sentido demonstram o grau de seriedade com que uma organização trata seus trabalhadores e o nível de responsabilidade social que a mesma possui.

### 4.5 Reacção dos trabalhadores aos métodos providenciados pela empresa

No referente a reacção dos trabalhadores aos métodos providenciados pela empresa para a protecção dos trabalhadores durante o trabalho para não incorrerem acidentes laborais Francisco, de 58 anos de idade, disse:

*A empresa providencia máscaras e luvas para os trabalhadores que lidam sempre com a farinha de trigo, mas eles não usam, alegando que incomoda, quanto as sapatilhas, estes dizem não. Eles põem nos fins-de-semana para evitarem sujar, porque depois do trabalho vão passear. Quanto as sinalizações não temos, a empresa não compra e muita das vezes uso borracha preta nas limpezas.*

Francisco referiu que há alguma negligência por parte dos trabalhadores quando são distribuídos o equipamento de protecção. Segundo este, a empresa requisita o material de protecção, mas que não é usado porque incómoda e que as sapatilhas fornecidas para o trabalho são bonitas de mais que servem para o passeio aos finais de semana. Quanto às fitas de sinalização deve se ao facto de as limpezas serem realizadas à qualquer momento, durante o processo de fabrico de pão, torna-se num risco pela falta de sinalização, visto que os funcionários ao exercerem continuamente as suas funções estão preocupados em alcançar objectivos, sinónimo de correria durante o trabalho. Essas acções dificultam a astúcia em relação aos perigos ao redor.

Afirmacão de Francisco não corrobora com a de Saide (2014) pois este aborda acerca do

acidente que vem ser visto como um fenómeno fora do controle humano, o que determina, em alguns casos, a não adopção de estratégias de gestão de risco. Verificou-se ainda que parte das orientações institucionais de protecção são “marginalizados”, e a experiencia com acidentes de trabalho está, directa e indirectamente, presente na vida dos trabalhadores entrevistados. Ainda sobre a reacção dos trabalhadores aos métodos providenciados pela panificadora nota se, que existe na panificadora alguns que fazem o bom uso de equipamento de protecção fornecido, Atílio, de 41 anos de idade, referiu:

*Eu e os meus colegas queremos uma boa saúde. A empresa é que não nos fornece o material de protecção, e que mesmo as sapatilhas que temos hoje, depois de uma luta que tivemos com o patronato, quem pode por sua vez negar uma coisa que sabe que vai-lhe proteger? O material que temos hoje, não sei o que aconteceu, mas ficamos muito tempo a pedirmos.*

Atílio narrou que existe vontade por parte dele e dos colegas de aderirem aos materiais de protecção para melhor higiene, segurança e saúde no trabalho, mas o patronado não oferece condições para tal. Por isso, eles ficam com a saúde exposta aos riscos que advém da falta de equipamentos eficientes para a sua protecção. O depoimento de Atílio não corrobora com a de Granjo (2008) porque este apenas refere-se aos factores que extravasam a racionalidade científica no comportamento dos trabalhadores durante o seu trabalho, incluindo aqueles altamente qualificados. No que refere a contribuição de cada um para adopção de nos métodos providenciados pela panificadora Mateus, de 30 anos de idade, afirmou:

*Heeeee, essa pergunta sobre reacção, cada um pode responder por si só é que melhor dará a resposta. Porque para a pessoa ter uma boa saúde e segurança não depende apenas do patrão, mas sim é uma responsabilidade de cada agente de serviço.*

Mateus narrou que cada funcionário seria responsável de emitir sua opinião relativa as

questões colocadas. Isto porque a mitigação de acções que levam ao comprometimento da integridade física e mental destes depende não apenas do patronato, mas sim pela contribuição de cada um deles. A afirmação de Mateus não corrobora com as de Lihahé (2004) pois aborda que trabalhar num contexto de risco, como é o caso dos maquinistas, pressupõe a manipulação de procedimentos técnicos complexos só dominados pela experiência, pela “mestria profissional” mas também pelas crenças locais.

Este subcapítulo mostrou que a reacção dos trabalhadores aos métodos providenciados pela empresa para manter a higiene e segurança no trabalho em três posicionamentos distintos, nomeadamente: o da falta de providência dos materiais para higiene e segurança no trabalho (materiais de protecção e sapatilhas) por parte da empresa empregadora. O segundo posicionamento refere aos informantes que apontam a negligência dos seus colegas em usufruir dos materiais de higiene e segurança oferecidos pela empresa, e o terceiro e último posicionamento refere relativiza a reacção dos trabalhadores perante aos métodos aplicados para garantir a higiene e segurança no trabalho, alegando que isso varia de individuo para individuo. Os resultados deste capítulo são similares as de Granjo (2008) que refere que há factores que extravasam a racionalidade científica no comportamento dos trabalhadores durante o seu trabalho, incluindo aqueles altamente qualificados.

### 4.6 Plano de risco da empresa

apresento o plano de resposta que a empresa e os trabalhadores adoptam para gerir os riscos que ocorrem das suas actividades. Questionado sobre o plano aos riscos identificados, Carlos, de 61 anos de idade, disse:

*Mapear as fontes de sujidade, sinalizar os locais com perigo com as placas, delimitar o espaço de circulação de pessoas e criar um instrumento de auditoria e folhetos de verificação.*

Carlos referiu que o plano é mapear as fontes de sujidade, sinalizar locais com perigo

usando as placas, delimitar o espaço de circulação de pessoas. A afirmação de Carlos não corrobora com a de Granjo (2008) pois relata apenas da existência das racionalidades que coexistem em paralelo, com âmbitos de aplicação separados: ou a normalidade do funcionamento tecnológico, ou a interpretação dos acidentes que a subvertem. Ainda no que refere ao plano Júlio, de 40 anos idade, contou:

*Mudar de procedimento e colocam os eficazes depois de remediar o risco o corrido. Apesar dos trabalhadores dificultarem na mudança dos procedimentos, pós, não trabalham uniformizado adequadamente, por mais que a hajam formações e uso do equipamento, alegando que é incomoda e ou por que aquece. Tratando-se de sapatilhas que são fornecidos deixam em casa dizendo que serve para as saídas nos finais de semana.*

Júlio contou que a panificadora precisava de mudar o procedimento e remediarem os riscos ocorridos apesar de os trabalhadores não responderem adequadamente. Júlio declara ainda que até as sapatilhas fornecidos não são usados para o trabalho. A afirmação de Júlio não corrobora com a de Sousa (2012) que realizou um estudo apenas com o objectivo de analisar os conceitos, instruções normativas, legislações e nomenclaturas técnicas de segurança no trabalho. Para tal, o autor baseou-se na revisão bibliográfica. Nos seus resultados o estudo define a higiene no trabalho como um conjunto de medidas preventivas relacionadas a ambiente do trabalho, visando a redução de acidentes de trabalho e doenças ocupacional. Telma, de 37 anos de idade, disse:

*A manutenção das máquinas vai nos ajudar ater melhor produção e pararem de prender a massa, o que causa o mergulho da mão na tentativa de organizar, a substituição sempre da matéria-prima. Ali também, boas máquinas pouco encravam. É naquela parte de encravar que o trabalhador contrai ferimentos porque já é necessário usar muita força.*

Telma esclareceu que a manutenção das máquinas de trabalho é necessária, pois, ajuda na

melhor produção do pão e na melhor substituição da matéria-prima. Não obstante, o mau funcionamento das máquinas, implica o uso dobrado de força, o que pode culminar com ferimento dos trabalhadores. A afirmação da Telma corrobora com o que a lei de trabalho diz, pois ela refere que o empregador deve garantir a observância das normas de higiene e segurança no trabalho, bem como investigar as causas dos acidentes de trabalho e doenças profissionais, adoptando medidas adequadas à sua prevenção e proporcionar ao trabalhador boas condições físicas e morais no local de trabalho. O exemplo em anexo refere as palavras de Júlio, de 30 anos de idade, disse:

*Daremos formações contínuas no fornecimento dos equipamentos, identificar os riscos avaliar e eliminar antes do iniciar actividades, depois mudar. É assim que uma instituição caminha, ouvir, ver e mudar as coisas que não estão na empresa.*

Júlio esclareceu que não cessarão com as formações de como usas as máquinas, identificar, avaliar e eliminar os riscos antes de início de actividades diárias. Essas são formas encontradas para o melhoramento do desempenho da panificadora pesquisada. O depoimento de Júlio corrobora com a de Silva (2013) pois mostra que os profissionais em formação de higiene e segurança necessitam adquirir informações técnicas, de forma a desenvolverem acções comportamentais e atitudes para a prevenção em geral e para a prevenção dos riscos que vão encontrar com exercício da sua actividade laboral.

Em suma, este capítulo mostrou que apostar no investimento de novas máquinas no trabalho, substituição da matéria-prima e apostar na formação do pessoal que trabalha na produção de pão, na área de limpezas e em outras partes constituintes da panificadora. Neste contexto, pode se perceber a partir dos resultados deste capítulo que a panificadora pesquisada fere com os princípios estabelecidos no Artigo 39 da lei de trabalho, pois está lei, afirma que constituiu dever do empregador garantir a observância das normas de higiene e segurança no trabalho, bem como investigar as causas dos acidentes de trabalho e doenças profissionais, adoptando medidas adequadas à sua prevenção e proporcionar ao trabalhador

boas condições físicas e morais no local de trabalho.

## Capítulo V Conclusão

Este trabalho teve como objectivo a compreensão e gestão de risco numa Panificadora da cidade de Maputo. O trabalho privilegiou os métodos qualitativos como observação participante e entrevistas semi-estruturadas. Os resultados do estudo mostraram que nas actividades de gerenciamento de risco existe um conjunto de factores capazes de maximizar ou minimizar os riscos relativos aos acidentes de trabalho que o patronato cobre. No entanto, verificou-se existir expectativas relativamente as condições que consideram necessárias para a realização de seu trabalho.

De acordo com os depoimentos dos informantes, percebi que existem situações que podem gerar risco durante o trabalho nas panificadoras, como por exemplo: o carregamento de lenha, a má condução de carrinhas de tabuleiro de forno, e a falta de cuidados higiénicos por parte dos trabalhadores. Estas situações colocam os trabalhadores em risco de ter acidentes no trabalho.

De forma a controlar situações de risco, a panificadora pauta pela manutenção dos equipamentos de máquinas de fabrico de pão, e troca de uniformes, luvas e sapatilhas dos trabalhadores, fazer aquisição do trigo dentro de prazo e adquirem extintores para evitar incêndios caso existam.

As situações que colocam em risco o trabalho e os trabalhadores da panificadora são a da falta de providência dos materiais para higiene e segurança no trabalho (materiais de protecção e sapatilhas) por parte da empresa empregadora, a negligência dos seus colegas em aderir materiais de higiene e segurança oferecidos pela empresa e a reacção dos trabalhadores perante os métodos aplicados para garantir a higiene e segurança no trabalho.

A panificadora tem apostado no investimento de novos materiais de trabalho, substituição da matéria-prima e na formação do pessoal que trabalha na produção de pão e área de limpezas. De referir que, de acordo com a observação, nem sempre o patronato fornecia os materiais de trabalho a tempo para que os informantes pudessem usar.

Concluindo, pude perceber que, o tema estudado sobre percepção e gestão de risco no Trabalho numa Panificadora, remete-nos a um repensar sobre as práticas e dinâmicas interactivas numa determinada instituição social, onde no caso particular abordamos sobre os trabalhadores da panificadora, o seu empregador e com a própria pesquisadora (eu), para além de ter me, inserido a pensar na questão do risco durante o trabalho, conceito este, proposto por Paulo Granjo ao estudar a questão probabilística dos eventos que possam acontecer numa determinada empresa que perigam os funcionários.

## Capítulo VI Referências Bibliográficas

Assembleia da República.(2010). Programa Quinquenal do Governo para 2010-2014. Maputo. Disponível em:[http://www.portaldogoverno.gov.mz/docs\\_gov/programa/PQG\\_2010-14.pdf](http://www.portaldogoverno.gov.mz/docs_gov/programa/PQG_2010-14.pdf). (Acessado a 05 de Março de 2020).

Boni, V. Quaresma, S. 2005. Aprendendo a entrevistar. *Como fazer entrevista em ciências sociais*, Revista Electrónica dos Pós-Graduados em Sociologia Política da UFSC, Vol.2 nº 1 (3): 68-80.

Chambe, A. 2017.*Manual de Saúde, Higiene e Segurança No Trabalho*, Maxixe, Falth Construções

Claudinei, J.2017. *Noções Básicas de Higiene e Segurança do Trabalho*. Apostila da disciplina Noções Básicas de Higiene e Segurança do Trabalho, do Campo Geral, do Curso de Formação de Cabos, São Paulo, Escola de Especialistas de Aeronáutica.

Granjo, P. 2008. *Dragões, régulos e fábricas: espíritos e racionalidade tecnológica na indústria moçambicana*. *Análise Social* XLIII: 223-249.

Granjo, P.2006. *Quando o conceito de risco se torna perigos*. *Análise Social* XLI (181):1167-1179.

Holanda, M.;Silva, M.; Pinto, L.;Brandão, T. & Silva, R.2013. Avaliação das Condições Higiénico-Sanitárias das Feiras Livres de Comercialização de Peixe na Cidade de Caxias-MA.*Acta Tecnológica*8 (2): 30-35.

Inspecção-geral de Actividades em Saúde (IGAS).2018. *Manual de Segurança e Saúde no Trabalho*. Disponível em [www.igas.min-saude.pt](http://www.igas.min-saude.pt) (acessado aos 28 de Outubro de 2019).

Ladeira, W. T. 2007. Teoria e Método de Pesquisa Qualitativa em Sociologia Internacional. *Revista Ciências*7:43-56.

Lei de trabalho de Moçambique.2013. Disponível em:[www.acisofala.com](http://www.acisofala.com)(Acessado a 15 de Novembro de 2019).

Lihahe, D. 2004. *Vidas sobre carris – apropriações socioprofissionais do perigo entre os maquinistas no Sul de Moçambique*. [Tese de licenciatura de Antropologia]. Maputo: Universidade Eduardo Mondlane/Faculdade de Letras e Ciências Sociais/Departamento de Arqueologia e Antropologia.

Marconi, M.&Lakatos, E. 2007. *Técnicas de pesquisa*. São Paulo: Editora Atlas.

Minayo, M. & O, Sanches.1993. “Quantitativo-Qualitativo: Oposição ou Complementaridade”. *Cadernos de Saúde Pública* 9 (3): 239-262.

Oliveira, M. 2007. *Os comportamentos de Segurança: O contributo da experiencia de acidentes de trabalho e do clima de segurança*. [Dissertação de Mestrado em Psicologia Social e Organizacional]. Lisboa: Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa.

Saide, M.2014. *O perigo só existe para aqueles que o temem: Análise das percepções de risco e comportamentos de segurança entre trabalhadores da construção civil na cidade de Maputo*. [Tese de Licenciatura em Sociologia]. Maputo: Universidade Eduardo Mondlane/Faculdade de Letras e Ciências Sociais/Departamento de Arqueologia e Antropologia.

Silva, R. 2013. *Higiene e segurança do trabalho (HST) para educação profissional*. Brasília: Instituto Federal Brasília.

Souza, A. *Principais Objectivos da Higiene e Segurança no Trabalho*. Curso de Ciências Contábeis (Coordenador) -UniFOA. Disponível em: [www.riosulnet.globo.com/web/conteudo/7\\_289054.asp](http://www.riosulnet.globo.com/web/conteudo/7_289054.asp). Ano 2012(Acessado a 19 de Novembro de 2019).

## Apêndice

### Apêndice 1: Guião de entrevista direccionada aos funcionários da panificadora

1. Qual é a sua idade?
2. Qual tem sido a sua rotina no dia-a-dia?
3. Desde quando trabalha nesta panificadora?
4. De que forma foi contratada para trabalhar?
5. Qual foi o primeiro cargo que ocupou?
6. Actualmente qual é o seu cargo?
7. Como tem sido a sua rotina diária no trabalho?
8. Como está a situação de higiene e segurança na panificadora?
9. Têm algum risco que corre no decorrer das vossas actividades ou não?
10. Tem acesso a todos materiais que protege a vossa saúde no decorrer das actividades na panificadora? Se sim, quais são?
11. Em que condição esses materiais se encontram?
12. Qual tem sido a vossa relação entre colegas e com o patronato?
13. Qual é a relação que vocês têm com os clientes da panificadora?
14. O que gostaria que fosse mudado ou mantido no seu trabalho?
15. Está satisfeita com as condições que o patronato predispõe para o funcionamento da panificadora?
16. Alguma coisa que queira acrescentar para além das questões aqui levantadas?

**Apêndice 2: Guião de observação direccionada aos funcionários da panificadora**

1. Observar a parte externa e interna da panificadora pesquisada;
2. Observar os materiais usados na panificadora;
3. Observar os funcionários da panificadora;
4. Observar como é que os funcionários fazem o pão na panificadora;
5. Observar estratégias usadas pelos funcionários para manter a higiene e segurança na panificadora;
6. Observar como os funcionários interagem no seu quotidiano no decorrer das suas actividades;
7. Observar como funcionários interagem com os clientes que se fazem a panificadora a fim de adquirirem o pão;
8. Observar como é que os funcionários manuseiam as máquinas usadas para o fabrico do pão;
9. Observar o processo das descargas dos materiais usados para o fabrico do pão;
10. Observar como os funcionários interagem com o patronato;
11. Observar o processo de rendição dos funcionários;
12. Observar como os funcionários interagem com a pesquisadora.