

**QUALIDADE DO AMBIENTE DE TRABALHO NO PROCESSAMENTO
ARTESANAL DO CAMARÃO NO NORDESTE BRASILEIRO**
**Quality of the working environment at artisanal shrimp processing sites
in Northeastern Brazil.**

Kato M., Andrade AV, Piva, R, Xavier Filho AB, Martins JL
Fundacentro-CRBA, r. Alceu Amoroso Lima, 142. 41820-770, Salvador,
Bahia Brasil - mika@fundacentro-ba.gov.br

Por meio da observação participativa e entrevistas individuais e em grupo, foram identificadas as etapas do processo de produção e as condições de trabalho das camaroeiras – trabalhadoras que processam camarão - nas cidades de Pirambu e São José no Estado de Sergipe. As camaroeiras são trabalhadoras autônomas, sendo que apenas algumas são registradas como marisqueiras nas colônias. O processamento de pescado se dá em galpões construídos pela Prefeitura ou Colônia de Pescadores, cujas paredes são vazadas para facilitar iluminação e ventilação naturais, estruturadas com mesas de alvenarias com revestimento. Compradores, familiares, insetos e animais domésticos têm livre acesso ao local. Muitas trabalham permanentemente em pé ou sentadas em banquetas ao redor das mesas, e outras trabalham sentadas em banquetas mais baixas, usando as caixas de isopor como mesa de apoio. A meta de uma dupla é de cerca de 30 kg de camarão ao dia, que descontado o custo da matéria prima, gelo e transporte, renderá cerca de R\$ 10,00 ao dia. O filé do camarão (camarão descascado

sem cabeça) é vendido a R\$ 4,00 por quilo. As cascas de camarão se acumulam ao redor, misturando-se com a água do gelo que derrete enquanto as camaroeiras trabalham. Periodicamente o resíduo é retirado e, o local é lavado com água e vassoura, estando o ambiente constantemente molhado. Elas permanecem em posições estáticas por longo tempo, havendo, porém, movimentos contínuos dos membros superiores, em especial dos dedos e do punho. Não foi observado uso de EPI e a sugestão de seu uso teve manifestações diversas por parte das camaroeiras. As trabalhadoras de Pirambu produzem o camarão sem cabeça, descascado e resfriado, enquanto que as de São José preparam o camarão cozido e salgado. Estas últimas estão também expostas ao calor e à fumaça da queima de madeira durante o cozimento do camarão. Elas compram, preparam o produto no início da semana e o vendem em feiras no final de semana. O produto fresco é mantido em resfriamento em caixas de isopor com gelo. A precariedade do ambiente de trabalho é evidente no que diz respeito às condições sanitárias e de preservação do produto e, também, das situações ergonômicas. Trabalhadoras reportam dedos dormentes ou dores membros superiores, devido ao tipo de atividade. O uso de equipamentos de proteção individual para as tarefas foi colocada em questão, mas não há unanimidade de interesse em usar. A falta de disponibilidade em adquirir o equipamento é um custo que elas não pretendem arcar. A situação da saúde das camaroeiras artesanais, sem vínculo empregatício, é ainda pouco conhecida e freqüentemente, seus agravos à saúde não têm sido reconhecidos.

Campanhas de esclarecimento dos direitos para as trabalhadoras já vêm sendo realizadas, mas ainda há que trazer à tona a questão de saúde para os profissionais da área.