

SEMINÁRIO TRANSDISCIPLINAR DA SAÚDE

ANÁLISE DOS NÍVEIS DE MONÓXIDO DE CARBONO E CARBOXIHEMOGLOBINA EM FUNCIONÁRIOS PIZZARIAS

Alanna Emanuelle da Silva¹, Denyse Dourado Alencar¹, Liby Halmenschlager Silva Lunkes¹, Wakiria Shimoya-Bittencourt²

1. Acadêmicos do curso de fisioterapia do UNIVAG – Centro Universitário, Várzea Grande - MT.
2. Professor Centro Universitário de Várzea Grande - Univag, Várzea Grande-MT

Introdução: A queima ineficiente de biomassa em fogões a lenha libera uma mistura perigosa, o monóxido de carbono (CO). Desta forma, trabalhadores cuja atividade envolve o uso de combustão incompleta da lenha possuem potencial risco de exposição ao monóxido de carbono e suscetibilidade a efeitos adversos pela inalação desse gás, como por exemplo, desde um simples desconforto ao aparecimento de doenças que por vez, em casos mais extremos podem levar a morte. **Objetivo:** Avaliar os níveis de monóxido de carbono no ar exalado (COex) e carboxihemoglobina (COHb) em funcionários expostos a fumaça do forno a lenha. **Método:** Foi realizado um estudo transversal em funcionários que trabalham em pizzaria os quais foram divididos em dois grupos, um que estava em contato com o forno a lenha e outro que não estavam expostos. As medidas foram realizadas antes da exposição e três horas após o contato com a fumaça do forno a lenha. **Resultados:** Participaram do estudo 35 funcionários, com média de idade de 32,22±9,68 anos sendo 16 no grupo exposto e 19 no grupo não exposto. Foi observado um aumento dos valores de COex e COHb antes e após a exposição tanto para o grupo exposto quanto para o não expostos ($p < 0,05$). Porém não houve diferença significantes entre ambiente da cozinha e o externo ($p > 0,05$). **Conclusão:** Os níveis de monóxido de carbono e carboxihemoglobina de não fumantes expostos a fumaça de forno a lenha apresentam maiores valores sem significância clínica.

Palavras Chaves: Monóxido de Carbono, Poluição Ambiental, Trabalhadores