



**ESCOLA TÉCNICA GERAÇÃO**  
**CURSO TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO**

**Eduardo Luiz Barbosa**

**Gabrielle Kwitko**

**Joice de Jesus**

**Josianny Cardoso**

**Osmarina Nair**

**Wesley Silvano Luiz**

**Consultoria Estudantil em Segurança do Trabalho Fast Food**

Orientador: **Pedro Carlotto**

**Florianópolis**

**2016**

**Eduardo Luiz Barbosa**

**Gabrielle Kwitko**

**Joice de Jesus**

**Josianny Cardoso**

**Osmarina Nair**

**Wesley Silvano Luiz**

## **Consultoria Estudantil em Segurança do Trabalho Fast Food**

Relatório técnico apresentado ao Curso de Segurança do Trabalho da Escola Técnica Geração, como requisito parcial para aprovação no eixo Projeto Integrador I.

Orientador: Pedro Augusto C. Carlotto.

**Florianópolis**

**2016**

## **AGRADECIMENTOS**

Começamos agradecendo o professor Pedro Augusto C. Carlotto, e também ao gerente da empresa que ajudou a equipe a todo o momento, que disponibilizou seu tempo nos dando informações, “abrindo as portas” e também nos autorizando a tirar fotos, para que a equipe realizasse o projeto integrador I. E agradecer toda equipe pelo empenho e o esforço de cada um.

## RESUMO

Através do trabalho proposto pelo professor Pedro C. Carlotto, no eixo do projeto integrador I. Este trabalho é resultado de uma pesquisa de campo, que tem a finalidade de apresentar uma consultoria estudantil, a empresa que abriu as portas a equipe para desenvolver o conhecimento adquirido no curso.

Foi possível aprender os conceitos dos riscos ocupacionais, a qual os trabalhadores estão expostos, utilizando os EPIs e EPC's de forma correta, utilizar o PPRA da empresa em prol dos funcionários, e o PCMSO.

A equipe entendeu que é importante para a empresa e para a melhoria e qualidade de saúde ocupacional dos colaboradores.

Palavras-chave: Consultoria. EPIs e EPCs. PPRA e PCMSO.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Sala de EPI .....	12
Figura 2 – Câmara fria .....	13
Figura 3 – Cozinha .....	14
Figura 4 – Cozinha .....	14
Figura 5 – Refeitório .....	15
Figura 6 – Tabela de dimensionamento da CIPA .....	19
Figura 7 – Mapa de risco .....	21
Figura 8 – Tabela de dimensionamento do SESMT .....	22
Figura 9 – Placa informativa sobre o EPI.....	23
Figura 10 – Escada .....	30

## **LISTA DE SIGLAS**

ANBT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

NBR – Norma Brasileira Regulamentadora

ETG – Escola Técnica Geração

NR – Normas Regulamentadoras

EPI – Equipamento de Proteção Individual

CNAE – Classificação Nacional de Atividade Econômica

GR – Grau de Risco

SESMT – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalhador

TST – Técnico em Segurança do Trabalho

EST – Engenheiro em Segurança do Trabalho

MT – Médico do Trabalho

AET – Auxiliar de enfermeiro do Trabalho

ET – Enfermeiro do Trabalho

PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional

CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidente

CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica

CA – Certificado de Aprovação

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
1.1 INTRODUÇÃO AO PROJETO INTEGRADOR .....	9
1.2 JUSTIFICATIVA .....	10
1.3 OBJETIVOS .....	10
1.3.1 <i>Objetivo Geral</i> .....	11
1.3.2 <i>Objetivos Específicos</i> .....	11
<b>2 MÉTODO.....</b>	<b>12</b>
2.1 ESCOLHA DA EMPRESA.....	12
2.2 VISITAS REALIZADAS .....	12
2.3 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS UTILIZADOS.....	15
2.4 CRONOGRAMA.....	16
<b>3 RESULTADOS.....</b>	<b>17</b>
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA .....	17
3.2 PROGRAMAS E GESTÃO EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO.....	18
3.3 RISCOS OCUPACIONAIS .....	27
<b>4 RECOMENDAÇÕES.....</b>	<b>31</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>32</b>
5.1 CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS DO TRABALHO .....	32
5.2 FACILIDADES E DIFICULDADES ENCONTRADAS.....	32
<b>6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>33</b>
<b>ANEXO .....</b>	<b>34</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>36</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Segurança do trabalho pode ser entendida como o conjunto de medidas que são adotadas visando minimizar os acidentes de trabalho, doenças ocupacionais, bem como proteger a integridade do trabalhador (AREASEG, s/a). A Segurança do Trabalho é definida por normas e leis. No Brasil, a Legislação de Segurança do Trabalho compõe-se de Normas Regulamentadoras, leis complementares, como portarias e decretos e também as convenções Internacionais da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil. (BRASIL,1978)

### 1.1 INTRODUÇÃO AO PROJETO INTEGRADOR

A escola Técnica Geração atua desde 2000 formando seres mais humanos, é referência no Ensino Técnico em Santa Catarina. Com unidades em Florianópolis e Itajaí. Fundamentado na intenção dos alunos interagirem, criando e aprofundando experiências na área e mercado de trabalho.

O projeto integrador é um dos trabalhos realizados pelo curso e tem como método a aprendizagem pratica para os alunos aprenderem algo que possa ajudar a desempenhar o seu conhecimento para o mercado de trabalho. Aprofundar determinada área expondo sua habilidade e mostrar no decorrer do curso e o desenvolvimento aprendido e a capacidade dos alunos.

## 1.2 JUSTIFICATIVA

O projeto tem como importância analisar riscos ocupacionais e ambientais que colaboradores estão expostos estrutura empresarial, adequação de equipamentos ao trabalho e as normas regulamentadoras.

A NR-01 que estabelece o campo de aplicação de todas as normas, afirma em anexo que:

**1.7 Cabe ao empregador:** (Alteração dada pela Portaria n.º 06, de 09/03/83) a) cumprir e fazer cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho;

b) elaborar ordens de serviço sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos; (Alteração dada pela Portaria n.º 84, de 04/03/09)

c) informar aos trabalhadores: (Alteração dada pela Portaria n.º 03, de 07/02/88) l. os riscos profissionais que possam originar-se nos locais de trabalho;

**1.8 Cabe ao empregado:** (Alteração dada pela Portaria n.º 06, de 09/03/83) a) cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e saúde do trabalho, inclusive as ordens de serviço expedidas pelo empregador; (Alteração dada pela Portaria n.º 84, de 04/03/09) b) usar o EPI fornecido pelo empregador;

**1.9** O não-cumprimento das disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho acarretará ao empregador a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente. (Alteração dada pela Portaria n.º 06, de 09/03/83)

A empresa ao cumprir as normas legais estará protegendo os trabalhadores e o ambiente de trabalho.

### 1.3 OBJETIVOS

O presente projeto visa a investigar e colocar em prática o conhecimento adquirido em sala de aula, realizando visitas técnicas para obter experiência e um olhar crítico no âmbito de segurança do trabalho.

#### 1.3.1 Objetivo Geral

Analisar os riscos, no âmbito de segurança do trabalho, em um restaurante tipo *fast food* localizado no centro de Florianópolis.

#### 1.3.2 Objetivos Específicos

- Analisar os riscos ocupacionais existentes no ambiente de trabalho da empresa;
- Verificar quais programas de proteção ao trabalhador a empresa possui;
- Realizar o mapa de risco com o objetivo da identificação dos riscos ocupacionais na empresa;

## 2 MÉTODO

### 2.1 ESCOLHA DA EMPRESA

A escolha da empresa se deu pelo fato da comodidade, por ser um local de fácil acesso e também pela disponibilidade de horários do gerente para apresentá-la.

Foram contatadas outras cinco empresas, mas a única que cedeu a visita foi a rede de *fast food* que deu todo apoio desde o início.

### 2.2 VISITAS REALIZADAS

A visita ocorreu na quinta-feira (03/03/16) na qual o gerente recebeu-nos para apresentar a empresa, através dela foram realizadas anotações, perguntas sobre dúvidas geradas no local e também foram feitas fotografias para apresentar no trabalho. Os setores visitados foram: cozinha, refeitório, vestiário, administração, depósito, sala de EPI, área de manutenção, de luz interna e externa, estoque, área de atendimento (o caixa) e a câmara fria.

Figura 1- Sala de EPI



Fonte: Arquivo pessoal (2016).

Figura 2 – Câmara fria



Fonte: Arquivo Pessoal (2016)

Figura 3 – Cozinha



Fonte: Arquivo pessoal (2016)

Figura 4 – Cozinha



Fonte: Arquivo pessoal (2016)

Figura 5 - Refeitório



Fonte: Arquivo pessoal (2016)

A segunda visita ocorreu no dia 21/03/16 com o objetivo de buscar o PPRA para esclarecer algumas dúvidas, e na maior parte a comunicação foi a partir de e-mails.

### 2.3 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS UTILIZADOS

Por questões de higiene e segurança o gerente disponibilizou toucas para o cabelo. Além do material básico para anotações, câmeras fotográficas e computadores para a realização do trabalho. Foram utilizados programas como o Word, Android e Google.



### 3 RESULTADOS

#### 3.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

##### 3.1.1 História

De acordo com o site institucional da empresa investigada, a referida empresa de *fast-food* foi criada em 1952 por um americano quando o conceito de *fast-food* ainda nem existia no país, quando ele vislumbrou a possibilidade de fazer sucesso no Rio de Janeiro. Em 1951 a empresa vendia apenas sorvete, com máquinas e receitas trazidas dos Estados Unidos. Incentivado pelos amigos, o criador abriu, em 1952, a primeira loja, e assim lançando no Brasil o *hot-dog*, *hambúrguer*, *milk-shake* e o *sundae*. E de lá pra cá, a empresa cresceu vendendo estes produtos. Já em 1984, a rede iniciou seu sistema de franquias. Atualmente, tem mais de 1.000 pontos de venda em todas as capitais do Brasil, a empresa tem franquias em Angola e no Chile.

##### 3.1.2 Objetivo da empresa

Segundo o site da empresa o objetivo é:

Ser reconhecido como a melhor escolha de restaurantes *fast food* no Brasil, com os produtos mais gostosos e com um serviço diferenciado. Satisfazer os clientes com os produtos de qualidade, em uma atmosfera agradável, sempre servido por uma equipe motivada, atendendo às expectativas de nossos investidores.

É uma loja que abastece as outras redes sempre que falta algum alimento em outras franquias, e também disponibiliza o espaço para que os funcionários troquem de roupa e façam sua alimentação. A sede administrativa está localizada no centro de Florianópolis.

## 3.2 PROGRAMAS E GESTÃO EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Com o CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) de número 56.11-2, que foi acessado com uma pesquisa no site da Receita Federal com base no CNPJ da empresa. A empresa se caracteriza em Restaurante e outros estabelecimentos de serviços de alimentos e bebidas, a loja da possui 30 funcionários e pertence ao grau de risco de numero 2.

### 3.2.1 CIPA

A CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidente) composta por trabalhadores representantes eleitos, representantes indicados pela empresa e tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tonar compatível permanente o trabalho com a preservação da vida e saúde do trabalhador (BRASIL, 1978). O mandato dos representantes eleitos tem duração de um ano, podendo ser reeleito apenas uma vez. De acordo com o subitem 5.16 da NR5 a CIPA tem como atribuições:

- a) identificar os riscos do processo de trabalho, e elaborar o mapa de riscos, com a participação do maior número de trabalhadores, com assessoria do SESMT, onde houver;
  - b) elaborar plano de trabalho que possibilite a ação preventiva na solução de problemas de segurança e saúde no trabalho;
  - c) participar da implementação e do controle da qualidade das medidas de prevenção necessárias, bem como da avaliação das prioridades de ação nos locais de trabalho;
  - d) realizar, periodicamente, verificações nos ambientes e condições de trabalho visando a identificação de situações que venham a trazer riscos para a segurança e saúde dos trabalhadores;
  - e) realizar, a cada reunião, avaliação do cumprimento das metas fixadas em seu plano de trabalho e discutir as situações de risco que foram identificadas;
  - f) divulgar aos trabalhadores informações relativas à segurança e saúde no trabalho;
- (BRASIL, 1978)

O dimensionamento de CIPA é feito segundo o quadro I da NR5.

Figura 6- Tabela de dimensionamento da CIPA

*GRUPOS	Nº de Empregados no Estabelecimento Nº de Membros da CIPA	0	20	30	51	81	101	121	141	301	501	1001	2501	5001	Acima de 10.000 para cada grupo de 2.500 acrescentar
		a 19	a 29	a 50	a 80	a 100	a 120	a 140	a 300	a 500	a 1000	a 2500	a 5000	a 10.000	
C-23	Efetivos				1	1	2	2	2	2	3	4	5	6	1
	Suplentes				1	1	2	2	2	2	3	3	4	5	1

Fonte: NR-5, (2016)

O recorte desta tabela de dimensionamento da CIPA está de acordo com o CNAE da empresa.

A empresa de *fast-food* da *Trajano* é formada por 30 funcionários, que ficam nos setores de gerencia, área técnica de manutenção, área de produção, cozinha, refeitório, câmara de refrigeração, estoque, área de lixo. A empresa não se enquadra no dimensionamento da CIPA. Sendo assim deve cumprir o subitem 5.6.4 da NR5:

Quando o estabelecimento não se enquadrar no Quadro I, a empresa designará um responsável pelo cumprimento dos objetivos dessa NR, podendo ser adotados mecanismos de participação dos empregados, através de negociação coletiva (BRASIL, 1978).

### 3.2.1 MAPA DE RISCO

De acordo com a NR5 no item 5.16 a CIPA terá como atribuições identificar os riscos do processo de trabalho, e elaborar o mapa de riscos, com a participação do maior número de trabalhadores, com assessoria do SESMT, onde houver;

O mapa de risco é feito de acordo com a tabela de riscos ocupacionais, podendo ser de grau leve, médio e elevado. E cada risco é identificado por uma cor diferente. O risco ergonômico está representado na cor amarela, o risco físico na cor verde, risco biológico na cor marrom, o risco químico na cor vermelha e o risco acidente/mecânico na cor azul.

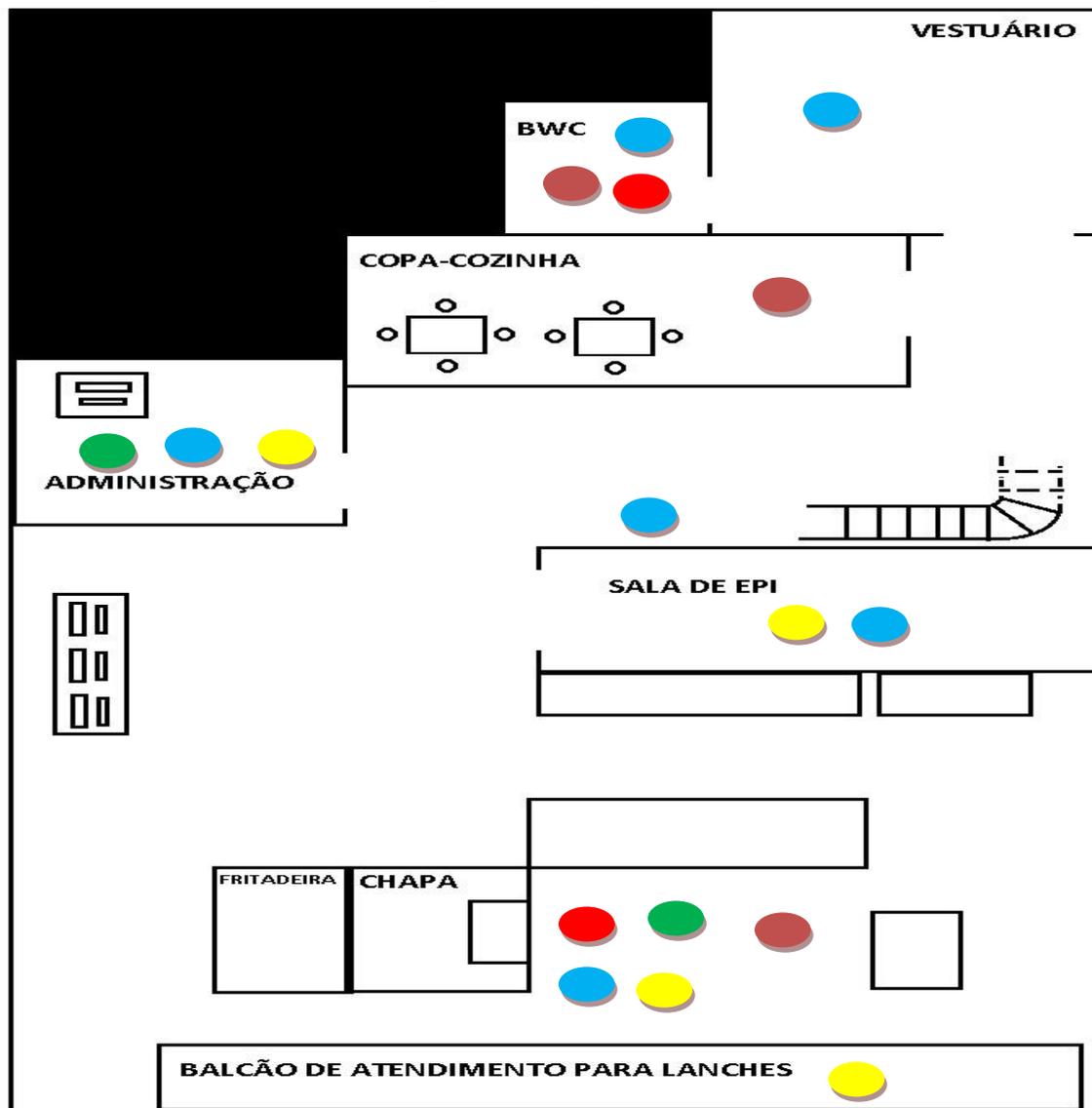
Quadro I – Tabela de riscos ocupacionais

Biológico	Químico	Físico	Ergonômico	Acidentes
Leve 	Leve 	Leve 	Leve 	Leve 
Médio 	Médio 	Médio 	Médio 	Médio 
Elevado 	Elevado 	Elevado 	Elevado 	Elevado 

Fonte:

E com base na tabela de riscos ocupacionais foi feito o mapa de risco da empresa.

Figura 7 – Mapa de risco



Fonte: Arquivo pessoal (2016)

## 3.3.2 SESMT

O SESMT é um Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho que é composto por; TST, EST, MT, AET e ET. Que tem como objetivo promover a saúde e proteger a integridade do trabalhador.

O dimensionamento do SESMT é feito com o quadro I e II da NR4.

Figura 8 – Tabela de dimensionamento do SESMT

Grau de Risco	N.º de empregados no estabelecimento	N.º de empregados no estabelecimento							
		50 a 100	101 a 205	251 a 500	501 a 1.000	1.001 a 2000	2.001 a 3.500	3.501 a 5.000	Acima de 5000 Para cada grupo De 4000 ou fração acima 2000**
1	Técnicos				1	1	1	2	1
	Engenheiro Seg. Trabalho						1*	1	1*
	Aux. Enferm. do Trabalho						1	1	1
	Enfermeiro do Trabalho					1*	1*	1*	1*
	Médico do Trabalho							1	1*
2	Técnico Seg. Trabalho				1	1	2	5	1
	Engenheiro Seg. Trabalho					1*	1	1	1*
	Aux. Enferm. do Trabalho					1	1	1	1
	Enfermeiro do Trabalho					1*	1	1	1
	Médico do Trabalho							1	1
3	Técnico Seg. Trabalho		1	2	3	4	6	8	3
	Engenheiro Seg. Trabalho				1*	1	1	2	1
	Aux. Enferm. do Trabalho					1	2	1	1
	Enfermeiro do Trabalho				1*	1	1	1	1
	Médico do Trabalho							2	1
4	Técnico Seg. Trabalho	1	2	3	4	5	8	10	3
	Engenheiro Seg. Trabalho		1*	1*	1	1	2	3	1
	Aux. Enferm. do Trabalho				1	1	2	1	1
	Enfermeiro do Trabalho		1*	1*	1	1	2	1	1
	Médico do Trabalho							3	1

Fonte: NR 04 (1983)

A empresa não se enquadra no Quadro II da NR4, pois é formada por 30 funcionários. Por tanto deve-se cumprir o subitem 4.14 da NR4:

4.14 As empresas cujos estabelecimentos não se enquadrem no Quadro II, anexo a esta NR, poderão dar assistência na área de segurança e medicina do trabalho a seus empregados através de Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho comuns, organizados pelo sindicato ou associação da categoria econômica correspondente ou pelas próprias empresas interessadas. (Alterado pela Portaria SSMT n.º 33, de 27 de outubro de 1983)

### 3.3.3 DOCUMENTOS DE GESTÃO DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

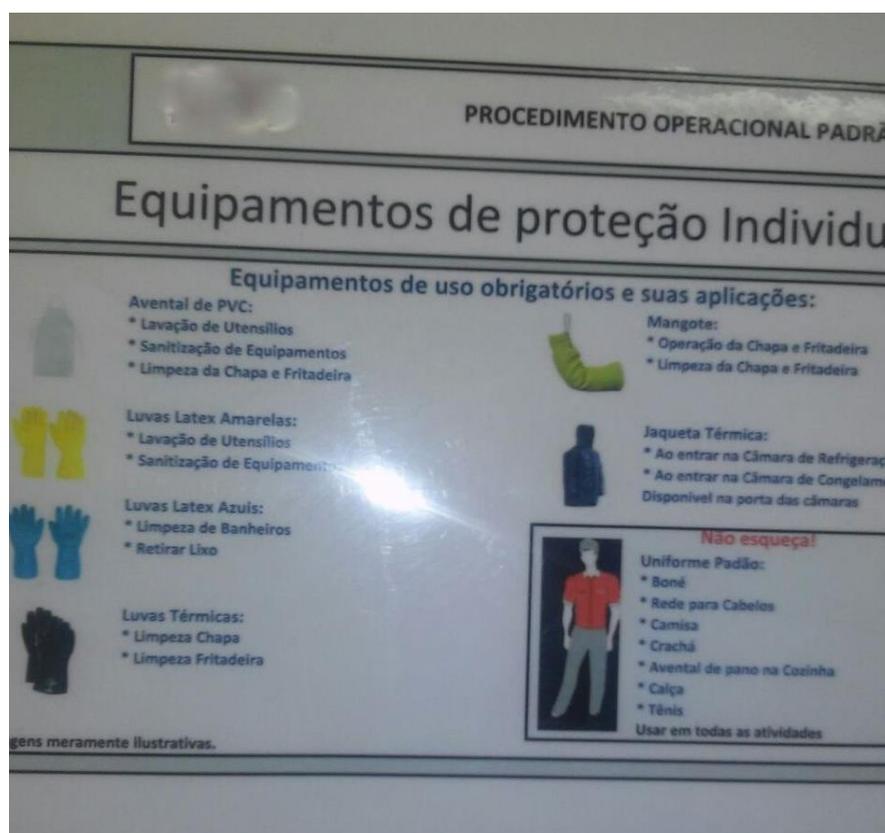
#### 3.3.3.1 FICHA DE EPI (Equipamento de Proteção Individual)

Trata-se de um documento estabelecido pela NR6, portaria nº107, de agosto de 2009, no item 6.6.1 que pode ser adotado livros, fichas ou sistema eletrônico. E que todo EPI deve conter o nome da empresa fabricante, o lote da fabricação e o número do CA, que é o Certificado de Aprovação.

A empresa cumpre o item 6.6.1 da NR6, fornecendo o termo de recebimento de EPI, que consta no Anexo I ao final do trabalho.

Também utiliza placas informativas expostas no ambiente de trabalho, alertando a obrigação do uso de EPI.

Figura 9 – Placa informativa sobre o EPI



Fonte: Arquivo Pessoal (2016)

### 3.3.3.2 PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais)

O PPRA é um documento da NR9 que visa a preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e consequente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais. Que abrange os riscos físicos, químicos e biológicos. É obrigatório que toda empresa que possui funcionário ter o PPRA, pois esse programa possui uma grande importância para a saúde e segurança do trabalhador.

De acordo com o PPRA da empresa que é feito por uma empresa terceirizada, o cargo de atendente os 30 funcionários ficam expostos aos riscos, físico, químico e biológico, todos com o grau de risco leve. Já o cargo de Assistente de Gerente, Gerente e Subgerente, cada um com 1 funcionário, está exposto ao risco físico, químico e biológico, também com o grau de risco leve. O cargo de Monitor com 2 funcionários possui os riscos físico, químico e biológico.

Quadro 2 – Grau de Risco

<b>CARGO</b>	<b>EXPOSTOS</b>	<b>GRUPO DE RISCO</b>	<b>GRAU DE RISCO</b>
Assistente de Gerente	01	Físico	Leve
Gerente	01	Químico	Leve
Subgerente	01	Biológico	Leve
Monitor	02	Físico	Leve
		Químico	Leve
		Biológico	Leve
Atendente	30	Físico	Leve
		Químico	Leve
		Biológico	Leve

Fonte: Arquivo da empresa, PPRA (2016)

Quadro 3 – Medidas de Controle

<b>Existentes e Utilizadas</b>	<b>Recomendações a serem implementadas</b>
<b>Treinamento de ações administrativa</b>	<b>Treinamento e ações administrativas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Treinamento admissional e específicos da função.</li> <li>• Ordem de serviço individual.</li> <li>• Vestimenta de trabalho (calça, camiseta, boné e avental);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -----</li> </ul>

Fonte: Arquivo da empresa, PPRA (2016)

Quadro 4 - Medidas de Controle

<b>Equipamentos de Proteção Coletiva</b>	<b>Equipamentos de Proteção Coletiva</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparelho de ar-condicionado;</li> <li>• Extintores de incêndio;</li> <li>• Luiz de Emergência</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -----</li> </ul>
<b>Equipamentos de Proteção Individual – EPI'S</b>	<b>Equipamentos de Proteção Individual – EPI'S</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaqueta térmica (CA 30334 ou similar) utilizar sempre que entrar na câmara;</li> <li>• Luvas de látex CA1555 ou similar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• -----</li> </ul>

Fonte: Arquivo da Empresa, PPRA (2016)

#### 4.1.2 PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional)

De acordo com a NR7 o PCMSO tem como objetivo monitorar por anamnese e exames laboratoriais a saúde dos trabalhadores, identificar precocemente qualquer desvio que possa comprometer a saúde dos trabalhadores. Que abrange os riscos Ergonômicos e Acidentes. É obrigatório que toda empresa que possui funcionário ter o PCMSO. De acordo com o Item 7.3.1: Compete ao empregador: a) garantir a elaboração e efetiva implementação do PCMSO, bem como zelar pela sua eficácia”.

De acordo com o PCMSO da empresa, também elaborado por uma empresa terceirizada, o setor de gerencia, com 3 funcionário estão expostos aos riscos ergonômico, acidentes, físico, químico e biológico. E o setor de Produção/Operacional (Caixa/Balcão/Chapa/Fritadeira/Saladeira/Salão) com 02 funcionários na função de Monitor e 30 funcionários na função de atendente, ficam expostos aos riscos ergonômicos, acidentes, físico, Químico e biológico.

Já o exame médico admissional é feito a cada 1 ano e os exames de manipulação é feito a cada 6 meses.

Quadro 5 – Tabela de Risco

<b>CARGO</b>	<b>EXPOSTOS</b>	<b>GRUPO DE RISCO</b>
Gerente Administrativo	01	Ergonômico
Subgerente	01	Acidentes
Assistente de Gerente	01	Físico
		Químico
		Biológico
Monitor	02	Ergonômico
Atendente	30	Físico
		Químico
		Biológico
		Acidentes

Fonte: Arquivo da Empresa, PCMSO (2016)

### 3.3 RISCOS OCUPACIONAIS

Os riscos ocupacionais estão associados a causas de natureza humana (comportamentos individuais e metodologias no desenvolvimento dos trabalhos), de natureza técnica (ambientes de trabalho, equipamentos, ferramentas, máquinas e materiais) ou ainda causas exteriores ao trabalho (condições climáticas adversas ou outras provocadas por terceiros). Os riscos ocupacionais surgem muitas vezes associados a riscos de acidentes industriais e de impactos ambientais.

Quadro 6 – Descrições das atividades

<b>Função/Cargo</b>	<b>Descrição das atividades</b>
Gerente	Apoiar o funcionamento da loja, a produção, tarefas pré-operacionais, abastecimento das respectivas seções, pré-preparo de insumos, tarefas pós-operacionais de organização e limpeza de seções, bem como recebimento de mercadorias, organização de estoques secos e frios de matérias primas. Atender clientes, atendimento de balcão, caixa, vendas e eventos especiais. Controlar a contagem e conferência de insumos, manutenção, organização e limpeza das áreas. Treinar, planejar, organizar, coordenar, controlar e comandar as equipes. Conferir e controlar mercadorias, equipamentos e valores, gerenciar vendas de produtos e serviços, administrar recursos humanos. Executar rotinas administrativas, controlar produção e supervisionar os serviços executados sendo responsável por toda a equipe, atendimento aos clientes em pleno funcionamento da loja.
Subgerente	Apoiar o funcionamento da loja, a produção, tarefas pré-operacionais, abastecimento das respectivas seções, pré-preparo de insumos, tarefas pós-operacionais de organização e limpeza das seções, recebimento de mercadorias e estoque. Preparar os produtos do cardápio da loja, atender clientes, atendimento de balcão, controlar a contagem de conferência de insumos, manutenção, treinar, planejar, organizar, coordenar, controlar e comandar as equipes, conferir e controlar mercadorias, realizar plantões, sendo responsável pelo pleno atendimento e funcionamento da loja, gerenciar vendas de produtos e serviços, administrar recursos humanos, prestar assessoria, executar rotinas administrativas, controlar produções e supervisionar serviço executado. Auxiliar o gerente no desenvolvimento de suas tarefas e assumir as mesmas na ausência do gerente.

Assistente de Gerente	Apoiar funcionamento da loja, tarefas pré-operacionais, pré-preparo de insumos, tarefas pós-operacionais de organização e limpeza das seções, preparar os produtos do cardápio da loja, atendimento de clientes, controlar a contagem e conferência de insumos, manutenção, organização e limpeza das áreas de trabalho. Treinar, planejar, organizar, coordenar, controlar e comandar as equipes, conferir e controlar mercadorias, equipamentos e valores. Realizar plantões sendo responsável pelo pleno atendimento e funcionamento da loja. Administrar recursos humanos, prestar acessórias e executar rotinas administrativas de pessoal, financeira, comercial. Auxiliar o gerente e o subgerente no desenvolvimento de suas tarefas.
Monitor	Apoiar o funcionamento da loja, a produção, tarefas pré-operacionais, tarefas pós-operacionais de organização e limpeza das seções, bem como recebimento de mercadorias, preparar os produtos do cardápio da loja, atender clientes incluindo recepção, prestação de informações e serviços. Atendimento de balcão, caixa, vendas, mesas, telefone, entrega, eventos especiais e ações de divulgação. Manutenção, organização e limpeza das áreas de trabalho, treinar e planejar.
Atendente	

Fonte: Adaptação dos autores sobre o PPRA da empresa, (2016)

Quadro 7 – Riscos

Tipos de riscos	Agente de Risco	Fonte geradora	Grau
Físico	Calor	Chapa e Fritadeira/Cozinha com propagação via ar em todo ambiente, havendo exposição habitual e intermitente. Fadiga térmica, choque térmico.	Leve
	Frio	Adentrar a câmara fria/ para armazenamento de produtos frios/ tipo Resfriamento (temperaturas oscilando entre +0° à +5°C; e de congelamento entre - 18° à -20°C); o frio propaga-se por todo ambiente da câmara em contato com a derme e o	Leve

		aparelho respiratório; o tempo de permanência dentro da câmara é de no máximo 5 minutos, ocorrendo de forma eventual. Hipotermia doenças respiratórias e reumáticas.	
Químico	Produtos Domissanitários Diluído na água	Manuseios de produtos usados para higienização de utensílios e do ambiente, limpeza de sanitários/ propagam-se em contato com a derme e a exposição é habitual e intermitente. Dermatite e danos ao aparelho bronco-respiratório.	Leve
Biológico	Microorganismos não infecto contagiosos e fungos	Higienização de utensílios e ambientes, Limpeza de sanitários e retirar sacos de lixo/ nos ambientes/ contato via derme/ Habitual e intermitente. Infecções varias e danos dermatológicos.	Leve
Ergonômico		Postura inadequada, levantamento de peso, movimentos repetitivos,	Leve
Mecânico/Acidentes		Quedas de nível, queimaduras nas mãos.	Leve

Fonte: Adaptação dos autores sobre o PPRA da empresa, (2016)

## Risco Mecânico/Acidente

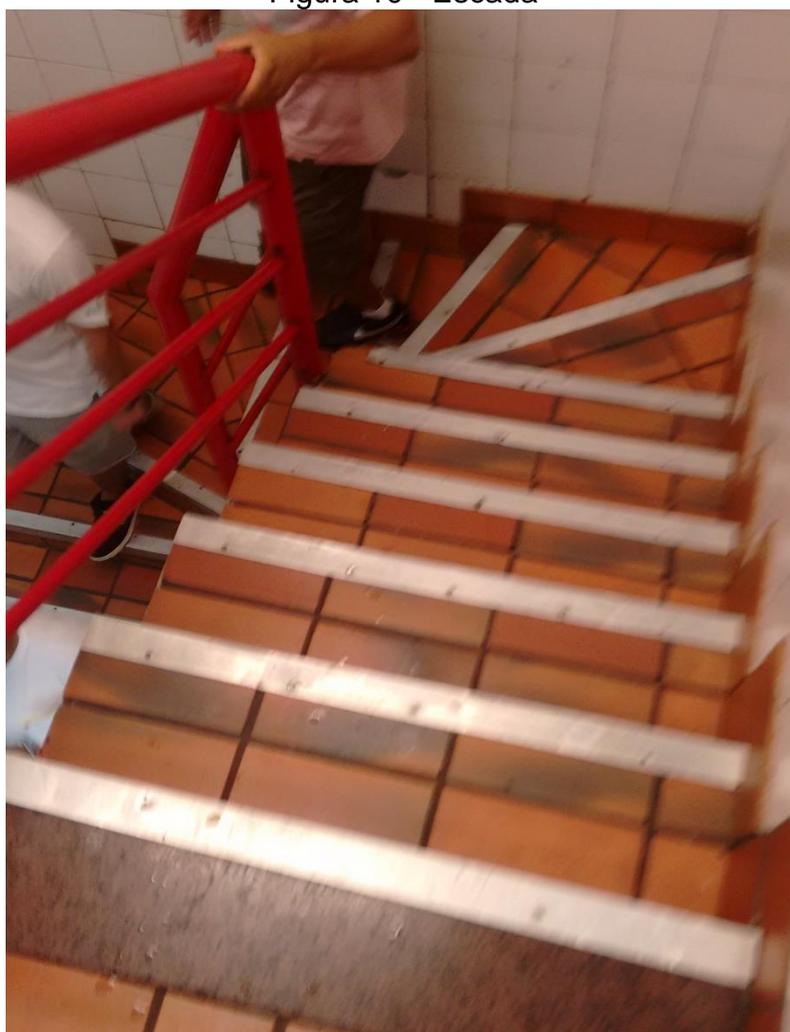
De acordo com o gerente da empresa, acabam ocorrendo acidentes na escada, e na visita técnica percebemos que os antiderrapantes estão bastante gastos.

Com base na NR-8 no item 8.3.5,

Nos pisos, escadas, rampas, corredores, e passagens dos locais de trabalho, onde houver perigo de escorregamento, serão empregados matérias ou processos antiderrapantes.

Sugerimos que seja efetuada a troca dos antiderrapantes para a proteção do trabalhador.

Figura 10 - Escada



Fonte: Arquivo pessoal (2016)

## 4 RECOMENDAÇÕES

As recomendações identificadas pelo grupo foram;

Como a parte da cozinha (chapa/fritadeira) torna-se um ambiente muito quente, foi identificado uma medida administrativa como a instalação de ar-condicionado para manter mais agradável e produtivo o posto de trabalho do colaborador.

O ambiente possui uma câmara fria para o estoque de alimentos congelados, e foi identificado que a mesma não possui botoeira de emergência, a porta tem que ser presa por objetos, e caso feche o colaborador ficará preso até alguém sentir sua falta, além de que é uma das obrigações da NR 36

36.2.10.1 As câmaras frias devem possuir dispositivo que possibilite abertura das portas pelo interior sem muito esforço, e alarme ou outro sistema de comunicação, que possa ser acionado pelo interior, em caso de emergência.

SITUAÇÕES INVESTIGADAS	RECOMENDAÇÕES
Ambiente de Trabalho – Setor da Fritadeira	Ar condicionado para o ambiente todo
Ambiente de Trabalho – Setor Câmara Fria	Botoeira de emergência no lado de dentro da câmara

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A equipe não teve nenhuma dificuldade em executar o projeto, devido isso, poderíamos sim, em projetos futuros visitar a mesma empresa. Porém, devido a nossa busca por novos conhecimentos e experiências, temos como meta novas empresas e seguimentos.

### **5.1 CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS DO TRABALHO**

O nosso objetivo é aprender e buscar conhecimento para a nossa futura profissão. Os objetivos foram alcançados pois buscamos saber se a empresa faz o fornecimento do uso de EPI. De acordo com todas as visitas, concluímos que a empresa cumpre com as Normas Regulamentadoras.

### **5.2 FACILIDADES E DIFICULDADES ENCONTRADAS**

Foi muito fácil, pois o gerente cooperou com a equipe, ajudou em tudo que foi preciso para que o projeto fosse concluído. Não encontramos nenhuma dificuldade por parte da empresa.

## 6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Introdução à Segurança do Trabalho <http://www.areaseg.com/seg/> Acesso em 09/04/2016

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico: elaboração de trabalhos na graduação**, 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 10719**: relatórios técnico-científicos. Rio de Janeiro, 2009.

\_\_\_\_\_. **NBR 10520**: citações em documentos. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6024**: numeração progressiva das seções de um documento. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 6023**: referências. Rio de Janeiro, 2002.

\_\_\_\_\_. **NBR 6027**: sumário. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 6028**: resumo. Rio de Janeiro, 2003.

\_\_\_\_\_. **NBR 14724**: trabalhos acadêmicos. Rio de Janeiro, 2011.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**, 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MIRANDA, José Luis Carneiro de; GUSMÃO, Heloísa Rios. **Os caminhos do trabalho científico: orientação para não perder o rumo**. Brasília: Briquet de Lemos, 2003.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **NR 24**: instalações sanitárias e de conforto no local de trabalho. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 1978. Disponível em <<http://www.mte.gov.br>>. Acesso em 01 out 2015. Acesso em 19/04/2016.

## ANEXO

## Anexo I - Ficha de recebimento de entrega de EPI

### Termo de Recebimento do Equipamento de Proteção Individual (E.P.I.)

CNPJ [REDACTED]

Declaro que recebi da empresa citada acima o material especificado abaixo, Equipamento de Proteção Individual (EPI), assumindo o compromisso nos termos das letras "a" e "b" do item 1.8 da NR-1 e letras "a", "b" e "c" do item 6.7.1. da NR-6, de usá-lo no trabalho, zelar pela sua guarda e conservação, e devolvê-lo ao setor competente da empresa quando se tornar impróprio para o uso, ou que tenha expirado o seu prazo de validade ou por motivo de demissão ou afastamento. Em caso de perda, extravio ou inutilização proposital do material recebido, autorizo a empresa, na forma prevista no parágrafo primeiro do artigo 462 da CLT, a descontar do meu salário, inclusive no que me couber a título de indenização por rescisão do contrato de trabalho, a importância correspondente ao valor do material.

Especificação do Material Entregue	* C.A.	Qtde recebida	Data do recebimento	Assinatura
Calçado de segurança - tênis	20.585	1 par	11/09	[REDACTED]
Luva Borracha Amarela Limp	34.059	1 par	11/09	[REDACTED]
Luva Borracha Azul Limp	12.374	1 par	11/09	[REDACTED]
Luva térmica	12.519	1 par	11/09	[REDACTED]
mangote	6419	1 und.	11/09	[REDACTED]
Luvas P.V.C	14.491	1 und.	11/09	[REDACTED]
Luva térmica	10.975	1 und.	11/09	[REDACTED]

\*É obrigatório o preenchimento do número do Certificado de Aprovação.

CPF: [REDACTED]

### Termo de Responsabilidade

- Cabe ao empregado:

- Cumprir disposições legais e regulamentadoras sobre a Segurança e Medicina do Trabalho, inclusive de ordens de Serviço expedidas pelo empregador;
  - Usar o E.P.I. fornecido pelo empregador;
- Obriga-se o empregado, quanto ao E.P.I. a:
- usá-lo apenas para a finalidade a que se destina;
  - responsabilizar-se por sua guarda e conservação;
  - comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para o uso.

De acordo,

FLORIANOPOLIS, 11 de Setembro de 2015.

Fonte: Arquivo da empresa (2016)



## APÊNDICE

Inserir-se nesse espaço elementos elaborados pelo autor, tais como: mapas (incluindo mapa de risco que os autores do projeto elaboraram), croquis, fluxogramas etc, que quando muito grandes para compor o corpo do trabalho (textual) mas, que pela sua importância (esclarecedora/consultiva) merecem ser incorporados ao trabalho. Quais materiais foram criados para a construção do projeto.