



ESCOLA TÉCNICA GERAÇÃO
CURSO TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Antônio Tadeu Soares Filho
Caroline do Prado de Oliveira
Rafael de Melo Godinho

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO:
Consultoria estudantil em segurança do trabalho em empresa do ramo alimentício
em São José (SC)

Florianópolis
2017

**Antônio Tadeu Soares Filho
Caroline do Prado de Oliveira
Rafael de Melo Godinho**

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO:

**Consultoria estudantil em segurança do trabalho em empresa do ramo alimentício
em São José (SC)**

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

Orientadores: Pedro Augusto C. Carlotto e Juliano Zimmermann.

Florianópolis

2017

AGRADECIMENTOS

Começamos então agradecendo primeiramente aos nossos queridos professores Pedro Carlotto, Juliano Zimmermann e também nosso gerente de curso Dioni Damázio que estiveram dispostos a retirar nossas dúvidas e também agradecemos ao proprietário da empresa que nos acolheu e disponibilizou sua empresa para nosso Projeto Integrador II.

RESUMO

Este projeto teve como objetivo ajudar na aprendizagem do grupo, colocando em prática o que nos foi passado em sala de aula. O grupo realizou visitas em campo onde foram feitas entrevistas com funcionários e análises do seu local de trabalho onde obtivemos alguns dados necessários para a elaboração do projeto. A identificação dos possíveis riscos existentes na execução das atividades, verificando também a importância de toda a gestão de Segurança do Trabalho dentro de uma empresa do ramo alimentício, que serão explanados nos tópicos abaixo. Neste Projeto exploramos muito o uso do 5S, que de fato acreditamos que vai auxiliar na empresa, na organização, na economia de tempo e trazendo agilidade ao funcionário, indicamos a ele este programa pois sabemos que trará uma melhoria a empresa. Abordamos assuntos como CIPA, SESMT, PPRA e Riscos Ocupacionais, deixamos em anexo exemplos de ficha de EPI, e anexo de uma OS. Concluímos que nosso Projeto vai auxiliar muito o proprietário pois abordamos o assunto de forma que qualquer pessoa sem o conhecimento específico da área de SST possa entender.

Palavras-chave: Segurança do trabalho em restaurante. Riscos ocupacionais. Análise de riscos em alimentação/restaurantes.

LISTA DE SIGLAS

PI - Projeto Integrador

ETG - Escola Técnica Geração

GR - Grau de Risco

ETG - Escola Técnica Geração

EPI - Equipamento de Proteção Individual

PPRA - Programa de Prevenção De Riscos Ambientais

PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

CNAE - Código Nacional De Atividade Econômica

SESMT - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho

CIPA - Comissão Interna De Prevenção De Acidentes

NR - Normas Regulamentadoras

SIPAT - Semana Interna De Prevenção De Acidentes

SST - Saúde e Segurança do Trabalho

TST - Técnico de Segurança do Trabalho

OS - Ordem de Serviço

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
1.1 INTRODUÇÃO AO PROJETO INTEGRADOR	7
1.2 JUSTIFICATIVA	8
1.3 OBJETIVOS	9
1.3.1 Objetivo Geral	9
1.3.2 Objetivos Específicos	9
2 MÉTODO	9
2.1 PROCESSO DE ESCOLHA DA EMPRESA	9
2.2 VISITAS E PROCEDIMENTOS REALIZADOS	10
2.4 CRONOGRAMA	11
3 RESULTADOS	12
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	12
3.2 PROGRAMAS E GESTÃO EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	13
3.2.1 CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.	14
3.2.2 SESMT - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.	14
3.2.3 Programa 5S	15
3.2.4 PPRA Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.	26
3.2.5 PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.	26
3.2.6 EPI – Equipamento de Proteção Individual	27
3.2.7 - Ordem de Serviço.	28
3.3 GESTÃO DOS ACIDENTES DE TRABALHO DA EMPRESA	28
3.3.1 Protocolo de Atendimento e Primeiros Socorros	28
3.3.2 Riscos Ocupacionais	30
4 RECOMENDAÇÕES	33
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	35
5.1 CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS DO TRABALHO	35
5.2 FACILIDADES E DIFICULDADES ENCONTRADAS	36
6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	37
ANEXO A - Ordem de Serviço.	39
<u>ANEXO B - Ficha de EPI</u>	43
APÊNDICE I	44

1 INTRODUÇÃO

O Projeto Integrador visa a sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos estudantes neste módulo II, durante o desenvolvimento do curso, como também, oferecer vivência e aprendizado, prática-profissional mediante aplicação dos conhecimentos em situações reais. Além disso, o Projeto também propicia ao estudante o contato com novas experiências, como também proporciona melhorias para a empresa, sem nenhum custo, trazendo segurança e confiança de ambas partes, do empregador e empregado, em relação a segurança e saúde no ambiente de trabalho.

Por tanto, o empregador toma conhecimento sobre os possíveis riscos que seus funcionários estão expostos, tentando melhorar os métodos utilizados para combater e melhorar a qualidade de vida em sua jornada de trabalho, trazendo saúde, conforto e segurança, evitando afastamentos por futuras doenças decorrentes ao trabalho).

1.1 INTRODUÇÃO AO PROJETO INTEGRADOR

O Projeto Integrador II é realizado por estudantes do Curso Técnico de Segurança do Trabalho da Escola Técnica Geração. O Projeto Integrador II visa a garantir a segurança dos colaboradores, no ambiente de trabalho, e que o trabalhador tenha consciência de executar suas atividades de forma segura, não somente quando estiver sob a observação do Técnico de Segurança do Trabalho (TST), mas também na ausência dele (OLIVEIRA; GODINHO, 2016).

Neste módulo foram abordados os seguintes eixos: Segurança do Trabalho II, Técnicas de Treinamento, Segurança da Indústria do Petróleo e Gás, Análise de Riscos, Saúde e Segurança Hospitalar, Noções de Primeiro Socorros e Higiene do Trabalho conforme a grade curricular da Escola Técnica Geração (ETG).

1.2 JUSTIFICATIVA

No decorrer do Projeto Integrador II, foram apresentadas melhorias na área de segurança do trabalho no setor, com finalidade de apresentar novos métodos de melhoria para sua empresa. Pois o proprietário não tinha conhecimentos sobre TST (Técnico em Segurança do Trabalho), CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) e SESMT (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho). Vamos combinar assim:

Este projeto teve finalidade a conclusão do Projeto Integrador II, que tem a propósito de apresentar os principais riscos na sua empresa, possibilitando que a equipe, na consultoria estudantil, possa reconhecer e apresentar os principais riscos existentes no local de trabalho, trazendo saúde e segurança para seus colaboradores, no momento da execução das suas tarefas cotidianas. O Projeto Integrador II tem como propósito colocar em prática todo conhecimento adquirido em sala de aula, conforme a grade curricular do curso Técnico de Segurança do Trabalho da Escola Técnica Geração.

Segundo a legislação vigente, disposta na NR 1, que trata das disposições gerais:

1.7 Cabe ao empregador: a) cumprir e fazer cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho; [...] c) informar aos trabalhadores: I. os riscos profissionais que possam originar-se nos locais de trabalho; 1.8 Cabe ao empregado: (Alteração dada pela Portaria nº 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 nº 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. (BRASIL, 1978).

A empresa, ao cumprir as normas legais, estará protegendo seus colaboradores e o ambiente de trabalho, podendo evitar problemas jurídico futuros, tanto ao empregador e ao empregado.

Indicar, solicitar e inspecionar equipamentos de proteção contra incêndio, recursos audiovisuais e didáticos e outros materiais considerados indispensáveis, de acordo com a legislação vigente, dentro das qualidades e especificações técnicas recomendadas, avaliando seu desempenho.

Sendo assim indicamos ao empregador que disponha de cursos a seus colaboradores, faça placas indicando as áreas de risco e faça uma brigada de incêndio voluntária, e que seus trabalhadores saibam da importância do uso do EPI, que hoje em dia salva milhares de vidas mundo a fora.

1.3 OBJETIVOS

Nesse tópico serão apresentados os objetivos geral e específicos.

1.3.1 Objetivo Geral

Analisar os riscos ocupacionais, no âmbito de saúde e segurança do trabalho, na empresa do ramo alimentício, localizada em São José/SC.

1.3.2 Objetivos Específicos

- a) verificar quais os riscos ocupacionais existentes no local passando pela higiene e saúde no trabalho;
- b) verificar quais programas de proteção ao trabalhador a empresa possui;
- c) oportunizar à empresa a metodologia do Programa 5S.

2 MÉTODO

O método utilizado foi um estudo de caso (Gil, 1996), que visa a estudar, de forma qualitativa, um objeto de estudo – neste caso, a organização escolhida. Um estudo de caso visa à investigação exaustiva de um objeto.

2.1 PROCESSO DE ESCOLHA DA EMPRESA

A escolha pela empresa se deu por meio do contato de um membro da equipe, que serviu como facilitador entre o grupo e organização. Em conversa com o proprietário, percebeu-se importância da atuação do TST junto a empresa. Porém, o conhecimento do mesmo sobre a área é bastante superficial. Entretanto, mostrou-se

interessado em ceder a empresa para realização do presente Projeto.

2.2 VISITAS E PROCEDIMENTOS REALIZADOS

A visita ocorreu no dia 20/03/2017. A equipe foi recebida pelo proprietário do estabelecimento. Foram analisados o Hall de entrada do restaurante, bem como a cozinha. Durante a análise a equipe pôde fotografar, além de aplicar um questionário que abordava assuntos sobre Saúde e Segurança no Trabalho (SST). O proprietário se mostrou bastante interessado. Abordamos o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), sobre ele ter um designado para a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), explicamos a importância da CIPA e da Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT) e sobre a organização em geral.

2.3 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS UTILIZADOS

Os materiais e equipamentos utilizados na visita técnica: bloco de anotações como material de apoio, para as fotografias; câmeras de celulares para o registro (câmera do Samsung J5\ Motorola Moto G3). A equipe utilizou para se deslocar transporte Público de Florianópolis, utilizando a linha Estrela

Para edição do trabalho digitado utilizou-se: computadores com editores de texto (software – Microsoft Word 2013) e de apresentações (PowerPoint) para digitar o trabalho e acesso à internet.

3 RESULTADOS

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A empresa escolhida e visitada atua no ramo alimentício desde de setembro do ano passado, mas a empresa vem conquistando os clientes. Pois, na análise da equipe, seu espaço é aconchegante, calmo e é também um espaço mais reservado, perfeito para se ir com a família ou até mesmo com os amigos.

A empresa trabalha com a culinária japonesa e tem como objetivo levar uma comida de qualidade aos seus clientes. A empresa também conta com o serviço de tele entrega, é possível também fazer seu pedido sem sair de casa, utilizando o aplicativo do Ifood (Aplicativo de *delivery*) para melhor atender a seus clientes que contam com uma grande variedade de sushis e pratos quentes.

A empresa possui cinco funcionários e mais o proprietário. Embora ele seja proprietário ele também participa da rotina diária de trabalho da empresa. De acordo com o relato do proprietário, o diferencial da empresa é o bom atendimento e seu variado cardápio de *sushis e sashimis* e pratos quentes, o bom preço e serviço de qualidade. E tem como foco principal focar em melhorar a cada dia sua proposta de trabalho para os seus clientes.

O diferencial do local na visão da equipe é o bom atendimento, cardápio variado, local de fácil acesso, também possui rampa para deficientes físicos e carrinhos de bebês. O espaço é muito bem organizado, ambiente climatizado, ótimo para fazer comemorações ou até mesmo ir para um jantar de negócios mais *light*, o preço também é acessível.

Seu objetivo é ter um bom faturamento, pois com todos esses diferenciais ele acredita que logo terá. Local é bem sinalizado, sua fachada externa é atrativa, pois traz uma vaga lembrança de algum restaurante dos U.S.A. As cores são pretas e vermelhas e imagens de pratos que o restaurante serve, o ambiente interno é aconchegante e climatizado.

Possuem extintores, placas sinalizando o banheiro e os extintores, contém *W.C.*

e também um lavabo próximo para facilitar o acesso para clientes, balcão bem organizado, acima do balcão existe um mini balcão refrigerado onde o proprietário deixa algumas peças de salmão e alguns outros frutos do mar, que fica exposto para que os clientes vejam a qualidade do que estão ingerindo, mas o restante dos alimentos que precisam ser refrigerados fica no freezer na cozinha.

Figura 1 – Estabelecimento.



Fonte: Arquivo Pessoal (2017)

3.2 PROGRAMAS E GESTÃO EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

A empresa não possui SESMT, (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho), CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais) PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional). E também não há conhecimento do TST (Técnico em Segurança do Trabalho) a empresa faz a entrega do EPI (Equipamento de Proteção Individual), como as botas, luvas e jalecos e não faz a ficha da entrega deles, e não possui a OS (Ordem de Serviço).

3.2.1 CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.

De acordo com o item 5.1, a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA - tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador. Ainda, conforme o item 5.2:

Devem constituir CIPA, por estabelecimento, e mantê-la em regular funcionamento as empresas privadas, públicas, sociedades de economia mista, órgãos da administração direta e indireta, instituições beneficentes, associações recreativas, cooperativas, bem como outras instituições que admitam trabalhadores como empregados

Concluimos que a CIPA é muito importante para a organização, conscientização, para o bem dos próprios colaboradores. O proprietário da empresa não necessita ter uma CIPA e sim um designado, até mesmo porque o número de colaboradores é pequeno. Conforme indicado no item 5.6.4 da NR 5;

5.6.4 Quando o estabelecimento não se enquadrar no Quadro I, a empresa designará um responsável pelo cumprimento dos objetivos desta NR, podendo ser adotados mecanismos de participação dos empregados, através de negociação coletiva

3.2.2 SESMT - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho.

Conforme indicado no item 4.1 da NR 4:

4.1 As empresas privadas e públicas, os órgãos públicos da administração direta e indireta e dos poderes Legislativo e Judiciário, que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, manterão, obrigatoriamente, Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, com a finalidade de promover a saúde e proteger a integridade do trabalhador no local de trabalho. (Alterado pela Portaria SSMT n.º 33, de 27 de outubro de 1983).

O CNAE (Código de Classificação de Atividade Econômica) da empresa é 56.11-23. De acordo com a NR-04, o GR (Grau de Risco) da empresa é nº 2. Ao dimensionar

o SESMT da empresa cruzando o número de funcionários com o GR, percebe-se que a empresa não tem obrigação formal de possuir um SESMT.

Figura 2 – Dimensionamento do SESMT

QUADRO II
(Alterado pela Portaria SSMT n.º 34, de 11 de dezembro de 1987)
DIMENSIONAMENTO DOS SESMT

Grau de Risco	N.º de Empregados no estabelecimento	Técnicos							
		50 a 100	101 a 250	251 a 500	501 a 1.000	1.001 a 2.000	2.001 a 3.500	3.501 a 5.000	Acima de 5000 Para cada grupo De 4000 ou fração acima 2000**
1	Técnico Seg. Trabalho				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*
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
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	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	3	1

(*) Tempo parcial (mínimo de três horas)
 (**) O dimensionamento total deverá ser feito levando-se em consideração o dimensionamento de faixas de 3501 a 5000 mais o dimensionamento do(s) grupo(s) de 4000 ou fração acima de 2000.

OBS: Hospitais, Ambulatórios, Maternidades, Casas de Saúde e Repouso, Clínicas e estabelecimentos similares com mais de 500 (quinhentos) empregados deverão contratar um Enfermeiro em tempo integral.

Fonte: NR-04 (BRASIL, 2017¹)

3.2.3 Programa 5S

O 5S é um programa de gestão de qualidade empresarial desenvolvido no Japão que visa aperfeiçoar aspectos como organização, limpeza e padronização. O 5S normalmente é implementado como um plano estratégico para que alguns aspectos fundamentais da empresa para que assim ela possa começar a apresentar melhorias rumo a qualidade total. O nome 5S vem de cinco palavras japonesas que começam com S: Seiri (organização, utilização, liberação da área), Seiton (Ordem, arrumação), Seiso (Limpeza), Seiketsu (Senso de Padronização), e Shitsuke (Disciplina). (PIMENTA, 2015; SILVEIRA, 2016; CRUZ, 2017; TEMPLUS ILIMITADA, 2017)

¹ Ano de consulta.

A principal vantagem do programa 5S é a facilidade que ele tem de provocar mudanças comportamentais em todos os setores das empresas. O programa 5S tem como objetivo melhorar a eficácia da empresa, também tem como efeito a melhoria na qualidade do ambiente para os funcionários.

Figura 3 – Programa 5S.



Fonte: Pimenta (2015)²

Na visão da equipe o Programa 5S, será melhor aplicado na cozinha e no balcão de atendimento, pois com organização os funcionários ganham tempo entre eles, assim eles ganham agilidade no serviço e para melhor organização o 5S visa trazer uma organização para a empresa.

Na cozinha ele será bem útil o local mais necessário na visão da equipe é o armário de mantimentos e o paineliro.

No armário de mantimentos ele deve organizar os alimentos por data de validade, os que estão próximos a vencer para frente e os que estão mais distantes de vencer na parte de trás (compatíveis um com o outro).

No armário de mantimentos utilizar bacias quadradas brancas ou transparentes para facilitar a limpeza, os alimentos abertos ele pode conservar, mas com uma vedação, pode ser utilizado rolhas de garrafa pet para vedar, sendo assim o proprietário economiza, pois pode utilizar materiais recicláveis, trazendo economia e ajudando o meio ambiente e trazendo organização para a empresa.

Como consta na foto a seguir:

Figura 4 – Organização com garrafa Pet.



Fonte: BLOG Desperte a Criatividade (2016)

Sendo assim logo depois que ele usar um alimento e ele ficar aberto, ele pode usar esse método, assim a dispensa não ficará bagunçada.

No paneleiro ele pode utilizar ganchos ou um *pegboard* (Chapa de madeira com pequenos furos) para pendurar as panelas trazendo organização, melhor visualização no material que será utilizado e economia de tempo.

Figura 5 - Organização do Paneleiro.



Fonte: Medeiros (2015)

Figura 6 – Organização do Paneleiro



Fonte Medeiros (2015)

Para as facas utilizar uma faixa de imã, assim elas ficaram bem visíveis, evitando pequenos acidentes, essas faixas estão à venda em vários sites da Internet e por um bom preço, vários restaurantes e grandes chefs utilizam esse método que traz

organização e requinte à cozinha.

Como mostra a imagem a seguir:

Figura 7 – Imã com facas



Fonte: Blog Vou Casar Tu Vem, Viviane Oliveira, (2013)

Mas na empresa a situação encontrada nos armários evidência que há espaço para promover melhor organização do arranjo físico do ambiente. Por isso sugerimos o uso do 5S para a empresa, precisamente na cozinha que a situação encontrada foi a seguinte:

Figura 8 - Prateleira de Mantimentos do Restaurante.



Fonte: Arquivo Pessoal (2017)

Figura 9 – Prateleira de Mantimentos do Restaurante.



Fonte: Arquivo Pessoal (2017)

Figura 10 - Como Organizar uma Prateleira



Fonte - Blog da Loja Hometeka (201?)

Sendo assim vemos que há espaço e é possível utilizar o 5S e trazer harmonia ao ambiente pois o restaurante traz a sensação de estar realmente no Japão, e no Japão a cultura é organização e nada melhor do que trazer isso para esse local.

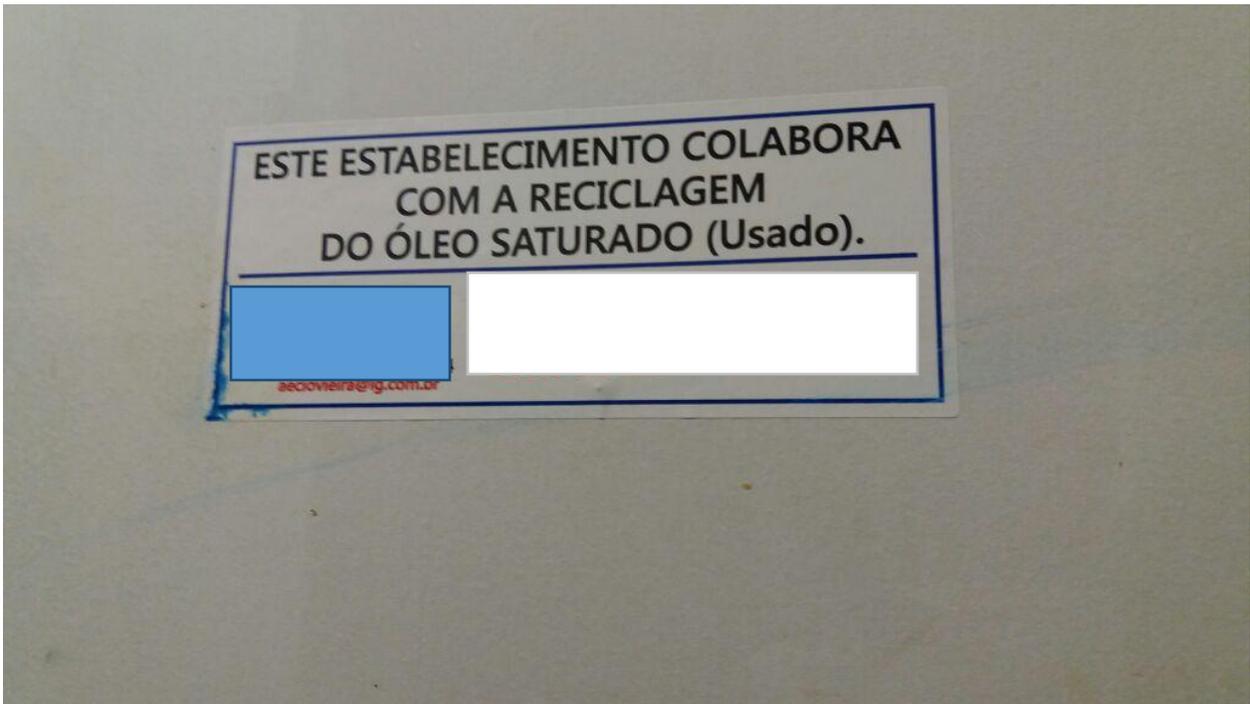
Com organização tudo fica mais agradável e claro com muito mais agilidade para os funcionários e economia para o proprietário pois todos os itens exibidos acima é possível adquirir em lojas multiusos que geralmente se encontram no centro da cidade e com um preço acessível.

Figura 11 - Frigobar



Fonte Arquivo Pessoal (2017)

Figura 12 – Recolhimento de Óleo



Fonte: Arquivo Pessoal (2017)

Na empresa investigada ocorre o descarte de óleo, uma empresa especializada vem e busca estes resíduos e leva para o local adequado, fazendo o tratamento correto, e assim ajudando a natureza e também auxiliando o proprietário. A empresa responsável que busca os resíduos passa na empresa uma vez na semana e faz o recolhimento de forma correta e segura.

Figura 13 – Freezer de carnes e derivados.



Fonte Arquivo Pessoal (2017)

3.2.4 PPRA Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.

De acordo com a NR 9, o PPRA é um documento obrigatório para toda empresa que admita funcionários com empregados.

9.1.1 Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüente 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.

9.1.2 As ações do PPRA devem ser desenvolvidas no âmbito de cada estabelecimento da empresa, sob a responsabilidade do empregador, com a participação dos trabalhadores, sendo sua abrangência e profundidade dependentes das características dos riscos e das necessidades de controle. (BRASIL, 2017)

O PPRA serve para identificar os riscos presentes em tal local de trabalho, afim de controlar ou neutralizar o mesmo e serve de base para o PCMSO. A empresa não possui PPRA, o proprietário pode contratar uma consultoria e ficar em dia com as documentações que faltam, e sim a empresa necessita destas documentações.

3.2.5 PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

A Norma Regulamentadora – NR 7 através da Portaria 3214/78 regulamenta o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional.

A NR 7 estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores.

7.1.1 Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores.

7.1.2 Esta NR estabelece os parâmetros mínimos e diretrizes gerais a serem observados na execução do PCMSO, podendo os mesmos ser ampliados mediante negociação coletiva de trabalho.

7.1.3 Caberá à empresa contratante de mão-de-obra prestadora de serviços informar a empresa contratada dos riscos existentes e auxiliar na elaboração e implementação do PCMSO nos locais de trabalho onde os serviços estão sendo prestados. (Alterado pela Portaria n.º 8, de 05 de maio de 1996). (BRASIL, 2017)

3.2.6 EPI – Equipamento de Proteção Individual

A NR – 06 Regulamenta o uso obrigatório de EPI, considera-se Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

6.1 Para os fins de aplicação desta Norma Regulamentadora - NR, considera-se Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.)

6.2 O equipamento de proteção individual, de fabricação nacional ou importado, só poderá ser posto à venda ou utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação - CA, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.

6.3 A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:

- a) sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho;
- b) enquanto as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas;
- c) para atender a situações de emergência.

6.4 Atendidas as peculiaridades de cada atividade profissional, e observado o disposto no item 6.3, o empregador deve fornecer aos trabalhadores os EPI adequados, de acordo com o disposto no ANEXO I desta NR.

Na presente empresa o proprietário disponibiliza EPI gratuitamente de acordo com a função a ser exercida, no caso ele disponibiliza atualmente (Jaleco, Botas de Proteção e Luvas).

Indicamos ao proprietário a registrar a entrega de EPI em fichas, anexamos uma ao final deste Projeto (Anexo A).

O uso de EPI é sem dúvida é muito importante para a segurança do colaborador, evitando acidentes e até mesmo futuros problemas jurídicos e afastamentos. A equipe considera que o uso do EPI não deve acontecer somente sob a supervisão do TST, ou seja, diante da sua presença. O colaborador deve ter despertada a consciência da importância do uso do equipamento de segurança, utilizando-o na sua rotina de trabalho.

3.2.7 - Ordem de Serviço.

Conforme citado na NR 01.

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;

Através das indicações contidas em uma OS, designam-se informações necessárias tanto sobre o que será feito quanto a data e o local em que o contato fora realizado e os dados acerca do cliente, a fim de identificá-lo. Dessa forma, o documento acaba servindo como uma autorização para o início de determinado serviço, além de ser um importante suporte de dados. Conforme o item 1.7 da NR-1, “cabe ao empregador: [...] b) elaborar ordens de serviço sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos”; (OS)

Na Ordem de Serviço o funcionário assina estar ciente das funções a serem desenvolvidas e também os riscos presentes na mesma. O proprietário não possui OS mas é necessário que ele tenha, pois lá contém todas as informações da função a ser exercida. No Anexo B, há um modelo de OS.

3.3 GESTÃO DOS ACIDENTES DE TRABALHO DA EMPRESA

A empresa não possui gestão de acidentes. Porém o proprietário se responsabiliza por tudo que acontece dentro da empresa. Mas pretende organizar e promover um responsável para exercer a função.

3.3.1 Protocolo de Atendimento e Primeiros Socorros

Conforme item. 7.5.1 da NR 7:

Todo estabelecimento deverá estar equipado com material necessário á

prestação dos primeiros socorros, considerando - se as características da atividade desenvolvida; manter esse material guardado em local adequado e aos cuidados de pessoa treinada para esse fim.

Podemos definir primeiros socorros como sendo os cuidados imediatos que devem ser prestados rapidamente a uma pessoa, vítima de acidentes ou de mal súbito, cujo estado físico põe em perigo a sua vida, com o fim de manter as funções vitais e evitar o agravamento de suas condições, aplicando medidas e procedimentos até a chegada de assistência qualificada.

Qualquer pessoa treinada poderá prestar os Primeiros Socorros, conduzindo-se com serenidade, compreensão e confiança. Conhecimentos básicos de primeiros socorros são fundamentais, pois podem salvar uma vida

De acordo com o material encontrado na Fio Cruz a Caixa de Primeiros Socorros deve conter uma série de instrumentos, medicamentos, soluções, e é preciso que sejam bem acondicionados, organizados, para facilitar o uso, no caso de uma emergência.

Todos os frascos devem estar rotulados, os instrumentos pontiagudos como pinças, tesouras, embalados de forma adequada, assim como as ampolas. Os medicamentos devem ser sempre vistoriados, para verificar o prazo de sua validade. Os que tiverem os prazos vencidos serão inutilizados e substituídos por outros novos, ter em casa e no ambiente de trabalho uma caixa de Primeiros Socorros contendo os seguintes itens:

Conforme consultado na Fio Cruz (Fundação Oswaldo Cruz), estes são os materiais necessários para a confecção de uma caixa de Primeiros Socorros:

Quadro 1 - Caixa de Primeiros Socorros.

Instrumentos	Material para curativo	Antissépticos	Medicamentos
Termômetro	Algodão Hidrófilo	Solução de Iodo	Analgésico em gotas/comprimidos
Tesoura	Gaze Esterilizada	Água Oxigenada (10 Volumes)	Antiespasmódicos em gotas/comprimidos

Pinça	Esparadrapo	Álcool	Colírio Neutro
Conta-Gotas	Ataduras de fita Crepe	Éter	Sal de cozinha
	Caixa de curativo adesivo	Água Boricada	Soro Fisiológico

Fonte: FIO CRUZ (201?)

3.3.2 Riscos Ocupacionais

O Ministério do Trabalho (MTE) classifica os riscos ocupacionais de acordo com sua natureza: Física, Química, Biológica, Ergonômica e Acidental. Assim eles podem ser operacionais (Riscos para Acidentes), comportamentais ou ambientais (Físico, Químico, Biológico).

Cada classe é identificada por uma cor, o que acarreta a facilidade de realizar a sinalização. O grupo 1 é de cor verde e indica os riscos físicos, como ruídos, vibrações, radiações ionizantes, frio, calor, pressões anormais e umidade. Esses riscos foram encontrados na cozinha do local investigado

O grupo 2 indica a cor vermelha, que são os riscos químicos, como poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases, vapores, e substâncias compostas ou produtos químicos que podem prejudicar a saúde do trabalhador. Esses riscos também se concentram na cozinha devido a sua fonte geradora, no caso o fogão, chapa e fritadeira.

O grupo 3 é indicado com a cor marrom, que abrange os riscos biológicos: tais como vírus, bactérias, protozoários, fungos, parasitas e bacilos. Esses riscos se concentram no banheiro e no salão de atendimento devido a entrada e saída de pessoas.

Já o grupo 4 indicado pela cor amarela, engloba os riscos ergonômicos, tais como esforço físico excessivo levantamento e transporte de peso exagerados, exigência de postura inadequada, controle rígido de produtividade, trabalho noturno, jornadas de trabalho extensas, monotonia e repetitividade, entre outras situações que se ligam ao estresse físico ou psicológico do trabalhador. O setor onde se encontram a

maioria desses riscos é o caixa e o *sushi* bar.

Por fim há o grupo 5, que é indicado pela cor azul e se compõe de riscos de acidentes causados por arranjos físicos inadequados, máquinas e equipamentos sem proteção, ferramentas inapropriadas, iluminação incorreta, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, entre outras incontáveis situações de riscos que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes no ambiente de trabalho. Esses riscos se dividem na cozinha e no sushi-bar devido as atividades de maiores exigências por contada demanda.

Figura 9 - Tabela de Riscos Ocupacionais.

TABELA I (Anexo IV)

CLASSIFICAÇÃO DOS PRINCIPAIS RISCOS OCUPACIONAIS EM GRUPOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA E A PADRONIZAÇÃO DAS CORES CORRESPONDENTES

GRUPO 1 VERDE	GRUPO 2 VERMELHO	GRUPO 3 MARROM	GRUPO 4 AMARELO	GRUPO 5 AZUL
Riscos Físicos	Riscos Químicos	Riscos Biológicos	Riscos Ergonômicos	Riscos Acidentes
Ruidos	Poeiras	Virus	Esforço físico intenso	Arranjo físico inadequado
Vibrações	Fumos	Bactérias	Levantamento e transporte manual de peso	Máquinas e equipamentos sem proteção
Radiações ionizantes	Névoas	Protozoários	Exigência de postura inadequada	Ferramentas inadequadas ou defeituosas
Radiações não ionizantes	Neblinas	Fungos	Controle rígido de produtividade	Iluminação inadequada
Frio	Gases	Parasitas	Imposição de ritmos excessivos	Eletricidade
Calor	Vapores	Bacilos	Trabalho em turno e noturno	Probabilidade de incêndio ou explosão
Pressões anormais	Substâncias, compostas ou produtos químicos em geral		Jornadas de trabalho prolongadas	Armazenamento inadequado
Umidade			Monotonia e repetitividade	Animais peçonhentos
			Outras situações causadoras de stress físico e/ou psíquico	Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes

Fonte: Portaria Nº 25 do Ministério do Trabalho e Emprego (1994)

Na empresa identificamos vários riscos de saúde ao trabalhador. Primeiramente analisamos o salão onde fica o operador de caixa e os atendentes.

Os Riscos físicos encontrados na função dos atendentes foram: frio e calor.

Os Riscos Químicos foram poeiras, fumos, substâncias compostas ou produtos químicos, Riscos biológicos, bactérias, vírus, Riscos ergonômicos, trabalho em turno noturno, outras situações causadoras de stress físico e/ou psíquico, Risco de acidente, iluminação inadequada, eletricidade, outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes. Em seguida nos dirigimos para analisarmos a cozinha e há rotina de trabalho do cozinheiro.

Lá encontramos várias fontes geradoras de risco a saúde do trabalhador, riscos físicos como ruído, radiações não ionizantes, calor, riscos químicos (fumos, gases, vapores, substâncias compostas ou produtos químicos em geral), Risco Biológico (Bactérias, Protozoários, Fungos).

Riscos Ergonômicos, trabalho em turno noturno, monotonia e repetitividade, outras situações causadoras de stress físico e/ou psíquico, Riscos de Acidentes, arranjo físico inadequado, máquinas e equipamentos sem proteção, iluminação inadequada, eletricidade, probabilidade de incêndio ou explosão, armazenamento inadequado, outras situações de risco que poderão contribuir para ocorrência de acidentes

4 RECOMENDAÇÕES

SITUAÇÕES INVESTIGADAS	RECOMENDAÇÕES
Panelheiro da Cozinha	Utilizar o Programa 5S.
Freezer de carnes	Fazer a organização, utilizar bacias brancas ou transparentes para melhor organização
Cuba para lavação de louças	Organizar e se possível destrancar abaixo dela ou até mesmo utilizar um pequeno armário para guardar pequenos objetos;
Materiais de limpeza	Ter um armário apenas para esses materiais, deixar afastado da cozinha. (Utilizar o Programa 5S para melhor organização)
Extensão Elétrica	Organizar a extensão elétrica abaixo do balcão, para que não haja risco de choque elétrico.
Armário de mantimentos	Utilizar o programa 5S, e organizar os alimentos por ordem de validade pois assim a empresa evitará o desperdício de alimentos
Balcão de atendimento (Parte abaixo do balcão)	Organizar e ver o que tem utilidade e o que não há necessidade de ter embaixo do balcão pois o mesmo deve-se se manter organizado. (Por mais que o cliente não veja o que há abaixo do balcão por questões de higiene e organização)

Frigobar próximo ao balcão de atendimento.	Fazer uma prateleira para guardar os condimentos e acessórios para a confecção dos alimentos. (O mesmo encontra-se acima do frigobar) (Figura 11)
Fogão	Ter um extintor próximo. (Remanejar o extintor existente para mais próximo do fogão).
Fogão/Chapa	Manter o exaustor ligado (para sugar a fumaça e gases) e usar placa de sinalização para evitar acidentes. (Queimaduras)
Programas de SST	Providenciar PPRA, PCMSO, OS.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Adquirimos experiência pois atualmente temos muito mais conhecimento do que tínhamos no Projeto Integrador, a equipe se sente mais preparada e firme pois assim podemos indicar ao empregador o caminho correto a seguir.

E bom neste Projeto exploramos o uso do 5S, que aprendemos sobre ele no primeiro módulo do curso pelo nosso querido Professor Juliano Zimmermann, no eixo de Gestão e Normalização e que neste Projeto foi muito útil e devemos utilizar o Programa 5S no nosso dia a dia, na nossa empresa, pois assim teremos uma melhora no desempenho, tanto individual ou até mesmo em grupo.

A facilidade da equipe foi que o proprietário nos recepcionou bem, sendo assim investigamos o local a ser estudado e tiramos dúvidas e esclarecemos dúvidas do proprietário também.

E sim recomendamos a continuidade de estudo nesta empresa, especificamente na cozinha e claro lembrando do Programa 5S que acreditamos que vai auxiliar na organização da empresa para que assim o proprietário alcance seu objetivo que é a expansão. Pois se na sede da empresa está tudo correto, ele vai seguir assim com as demais filiais pois terá a noção básica sobre os assuntos de Saúde e Segurança do Trabalho (SST)

5.1 CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS DO TRABALHO

Todos os objetivos foram cumpridos a equipe analisou todos os riscos existentes no ambiente de trabalho, a equipe foi direta e clara e nas dificuldades sempre pedindo auxílio quando necessário.

Como mencionamos no item 5 não encontramos dificuldades, pois fomos bem auxiliados pelo proprietário, pelos colaboradores e pelos nossos professores que nos auxiliaram sempre que precisamos. E conseguimos seguir bem com o presente Projeto.

5.2 FACILIDADES E DIFICULDADES ENCONTRADAS

Concluimos que o presente projeto teve como objetivo aperfeiçoar nossos conhecimentos, e nos proporcionar novos conhecimentos.

Não houve dificuldades, pois fomos muito bem recepcionados, tanto pelo proprietário da empresa quanto pelos seus colaboradores. Que nos recepcionaram bem e não só colaboraram quanto se disponibilizaram para nos auxiliar no que fosse necessário para a realização do presente Projeto.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

3

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. **Conteúdo da Caixa de Primeiros Socorros**. 2017. Disponível em: <http://www.fiocruz.br/biosseguranca/Bis/virtual_tour/hipertextos/up2/conteudo_primeiro_socorro.html>. Acesso em: 10 abr. 2017.

BRASIL. MTE. . **NR: COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES - CIPA**. 2017. Disponível em: <<http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr5.htm>>. Acesso em: 10 abr. 2017

BRASIL. Mte. Ministério do Trabalho e Emprego. **PORTARIA N.º 25, DE 29 DE DEZEMBRO DE 1994**. 1994. Disponível em: <http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF8080812BE914E6012BEA44A24704C6/p_19941229_25.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2017.

BRASIL. Mte. Ministério do Trabalho. **NR 4: SERVIÇOS ESPECIALIZADOS EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E EM MEDICINA DO TRABALHO**. 2017. Disponível em: <<http://trabalho.gov.br/images/Documentos/SST/NR/NR4.pdf>>. Acesso em: 03 abr. 2017.

BRASIL. Mte. Ministério do Trabalho. **NR 5: COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES**. 2017. Disponível em: <<http://trabalho.gov.br/images/Documentos/SST/NR/NR5.pdf>>. Acesso em: 03 abr. 2017.

BRASIL. Portaria nº 3275, de 21 de setembro de 1989. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 22 set. 1989. Seção 1 – pág. 16.966 e 16.967. Define as atividades do Técnico de Segurança do Trabalho. Disponível em: <http://acesso.mte.gov.br/data/files/FF8080812C12AA70012C13BA879A7EFC/p_19890921_3275.pdf>.

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

MEDEIROS, Ana. **Organizando as painéis fora do armário**. 2015. Disponível em: <<http://www.acasaqueaminhavoqueria.com/>>. Acesso em: 24 abr. 2017.

MUNIZ, Jessica Gabrielle Guimarães et al. O PROGRAMA 5S NUMA PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL. **Revista Ampla de Gestão Empresarial**, Registro, v. 4, n. 1, p.53-65, maio 2015. Mensal. Disponível em: <http://www.revistareage.com.br/artigos/sexta_edicao/05.pdf>. Acesso em: 24 abr. 2017.

OLIVEIRA, Caroline do Prado de; GODINHO, Rafael de Melo. **Consultoria Estudantil em Segurança do Trabalho em uma empresa do ramo alimentício de Florianópolis (SC)**. 2016. 38 f. Relatório Técnico (Técnico em Segurança do Trabalho) - Escola Técnica Geração, Florianópolis, 2016. Cap. 1.

OLIVEIRA, Viviane de. **Pendurando as facas**. 2013. Blog Vou Casar Tu Vem. Disponível em: <<https://voucasartuquem.wordpress.com/2013/01/20/pendurando-as-facas/>>. Acesso em: 24 abr. 2017.

PRODUTTIVO, Blog. **O que é Ordem de Serviço e qual a sua importância?** 2014. Disponível em: <<http://www.produttivo.com.br/blog/organizacao/2014/07/18/o-que-e-ordem-de-servico-e-qual-a-sua-importancia.html>>. Acesso em: 01 maio 2017.

PRONTOS, Modelos. **Modelos de Ordem de serviço: Modelo 1**. 2017. Disponível em: <<http://modelosprontos.com/modelos-de-ordem-de-servico.html#forward>>. Acesso em: 03 abr. 2017.

RAIANE; SUELLEN. **Decoração e reciclagem com objetos para cozinha**. 2016. Disponível em: <<http://desperteacriatividade.blogspot.com.br/2016/05/decoracao-e-reciclagem-com-objetos-para-cozinha.html>>. Acesso em: 24 abr. 2017.

W. NETO, Nestor. **Ficha de EPI**. 2017. Disponível em: <<http://segurancadotrabalhonwn.com/ficha-de-epi-download/>>. Acesso em: 03 abr. 2017.

W. NETO, Nestor. **O que é PCMSO**. 2017. Disponível em: <<http://segurancadotrabalhonwn.com/o-que-e-pcmso/>>. Acesso em: 03 abr. 2017.

ANEXO A - Ordem de Serviço.

Logotipo da Empresa	ORDEM DE SERVIÇO (O.S.). POR ATIVIDADE SEGURANÇA DO TRABALHO	Data Elaboração
		Data Última Revisão
Função:		Setor:
1. Descrição da Função		
2. Agentes Associados às Atividades		
3. EPI's de Uso Obrigatório		
4. Recomendações		
<ul style="list-style-type: none"> • Atenção e cuidado com as partes móveis das máquinas, não mantenham contato direto com o equipamento em movimento. • Fume somente nos locais permitidos que estão sinalizados. • Comunique a CIPA qualquer irregularidade que possa colocar você ou seus companheiros em risco de acidentes. • Não remova ou ultrapasse as proteções existentes na área. • Atenção e cuidado durante a utilização das mangueiras de ar comprimido, não as usem contra o corpo. • Use os EPI's designados a sua função. 		

Comparecer ao departamento médico para exames periódicos sempre que solicitado.

5. Procedimentos em caso de acidentes

Todo e qualquer acidente de trabalho, deverá ser comunicado para o superior imediato, na falta deste para o membro da CIPA e / ou ao DP, para que possa ser providenciada a emissão da CAT – Comunicação de Acidente do Trabalho, cujo prazo é de 24 horas.

Obs: O acidente não comunicado, não será considerado para efeitos legais.

6. Observações

As orientações aqui contidas não esgotam o assunto sobre prevenção de acidentes, devendo ser observadas todas as instruções existentes, ainda que verbais em especial as Normas e Regulamentos da Empresa.

Não executar qualquer atividade sem treinamento e pleno conhecimento dos riscos e cuidados a serem observados.

Aprovação:

Data:

CIPA:

Data:

PORTARIA 3214 DE 8 DE JUNHO DE 1978
NORMA REGULAMENTADORA NÚMERO 1 (NR 1) DISPOSIÇÕES GERAIS

1.7. CABE AO EMPREGADOR:

- a) Cumprir e fazer cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho;
- b) Elaborar ordens de serviço sobre segurança e medicina do trabalho, dando ciência aos empregados, com os seguintes objetivos:
 - Prevenir atos inseguros no desempenho do trabalho;
 - Divulgar as obrigações e proibições que os empregados devam conhecer e cumprir;
 - Dar conhecimento aos empregados de que serão passíveis de punição, pelo descumprimento das ordens de serviço expedidas;
 - Determinar os procedimentos que deverão ser adotados em caso de acidente do trabalho e doenças profissionais ou do trabalho;
 - Adotar medidas determinadas pelo MTB;
 - Adotar medidas para eliminar ou neutralizar a insalubridade e as condições inseguras de trabalho.
- c) Informar aos trabalhadores:
 - Os riscos profissionais que possam originar-se nos locais de trabalho;
 - Os meios para prevenir e limitar tais riscos e as medidas adotadas pela empresa;
 - Os resultados dos exames médicos e de exames complementares de diagnóstico aos quais os próprios trabalhadores forem submetidos;
 - Os resultados das avaliações ambientais realizadas nos locais de trabalho.
- d) Permitir que representantes dos trabalhadores acompanhassem a fiscalização dos preceitos legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho.

1.8. CABE AO EMPREGADO:

- a) Cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho, inclusive as ordens de serviço expedidas pelo empregador;
- b) Usar o EPI fornecido pelo empregador;
- c) Submeter-se aos exames médicos previstos nas Normas Regulamentadoras - NR;

d) Colaborar com a empresa na aplicação das Normas Regulamentadoras - NR.

1.8.1. Constitui ato faltoso, a recusa injustificada do empregado ao cumprimento do disposto no item anterior.

Declaro que recebi da xxxxxxxx as orientações que fazem parte deste documento, bem como, cópia do mesmo, comprometendo-me a seguir as orientações nele contidas e reconhecendo serem elas indispensáveis à minha segurança e à de meus colegas de trabalho. Também afirmo ter recebido os EPI's de utilização obrigatória na minha função e comprometo-me a utilizá-los durante toda a minha jornada de trabalho, solicitando sua substituição sempre que necessário.	NOME:
	ASSINATURA:

APÊNDICE I

Escola Técnica Geração.

Curso: Segurança do Trabalho.

Eixo: Projeto Integrador II

Questionário

1) Você conhece algum TST?

R:Sim

2) Sua empresa já teve algum TST?

R:Não.

3)O MTE já veio em sua empresa?

R:Não.

4) Já recebeu alguma multa?

R:Não.

5) Quantos funcionários sua empresa possui?

R:Cinco funcionários.

6) Qual sua Missão, Visão e Valores?

R:Eu possuo plano de negócio, desejo alcançar um bom faturamento.

7) Sua empresa possui CIPA?

R:Não.

8) Como funciona o descarte de resíduos?

R:Uma empresa vem e faz o recolhimento.

9) Qual o ramo de atividade da sua empresa?

R:Alimentícios e bebidas.

10) Possui algum conhecimento sobre o SESMT?

R:Não possuo.

11) Possui Mapa de Risco?

R:Não.

12) Seus funcionários utilizam EPI? Como você os entrega?

R:Sim (Sapato, luva, jaleco). Apenas os entrego e não registro em lugar algum.

13) Como você pode colaborar com o Projeto?

R:Somando ao trabalho, vocês me ajudam e eu ajudo vocês.

14) Paga insalubridade?

R:Não, eu pago adicional noturno apenas.

15) Faz SIPAT?

R: Não.