



ESCOLA TÉCNICA GERAÇÃO
CURSO TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Leonardo Paris

Richard Mario

Rafael Neu

Tailân Silva

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA:

Ilha Pastel

Orientador: Pedro Carlotto

Florianópolis

2017

Leonardo Paris

Richard Mario

Rafael Neu

Tailãn Silva

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA:

Ilha Pastel

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 Carlotto

Florianópolis

2017

Dedicamos este relatório aos integrantes de
nossa equipe e nossos familiares.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a todas as pessoas que de alguma forma, contribuíram em nosso projeto:

Ao professor Tom, que nos mostrou como realizar cronogramas, planilhas, tabelas, ensinando-nos de uma forma mais rápida, prática e versátil de como avançar no nosso PI;

Ao professor Robson que nos prestigiou com suas Técnicas de Treinamentos, instruções verbais, interpretação de textos

Ao professor Pedro, por sua disposição e empenho em sanar nossas dúvidas, em relação ao modo de construção do projeto e formatação do trabalho.

À coordenadora Cíntia Duarte que nos deu um toque refinado para o trabalho no PowerPoint, nos mostrando a melhor forma para organizá-lo;

Ao proprietário da empresa, que nos recebeu com total presteza e dedicação, desde o primeiro contato, via telefone até o final das visitas. Nos informou, tirou as dúvidas e escutou nossas recomendações básicas de como elaborar uma metodologia de saúde e segurança do trabalho.

RESUMO

O projeto integrador I tem por finalidade viabilizar e apresentar uma visão sobre a saúde e segurança do trabalhador. Com o intuito de maximizar seus lucros e diminuir suas despesas. Levando em consideração o que foi aprendido em sala de aula, procuramos identificar os riscos, e consequentemente acidentes que possam ocorrer, trazendo assim melhorias ao ambiente de trabalho. Tomamos por referência a NR que nos ajudou a enxergar os erros que ali se encontravam. Após as duas visitas e uma longa conversa com o proprietário, constatamos que essa empresa está em conformidade com as leis vigentes e inteiramente de acordo com as NRS.

Palavras-chave: Viabilizar, Conformidade, Maximizar, Consequentemente, NRs, Vigentes.

LISTA DE SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

ASO – Atestado de Saúde Ocupacional

CA – Certificado de Aprovação

CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes

CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas

CNAE – Classificação Nacional de Atividade Econômica

CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica

EPI – Equipamento de Proteção Individual

ETG – Escola Técnica Geração

GR – Grau de Risco

NR – Norma Regulamentadora

OS – Ordem de Serviço

PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

SESMT – Serviço Especializado Em Engenharia De Segurança E Em Medicina do Trabalho

SST – Saúde e Segurança no Trabalho

TST – Técnico de Segurança do Trabalho

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA	9
1.3 OBJETIVOS	9
1.3.1 <i>Objetivo Geral</i>	9
1.3.2 <i>Objetivos Específicos</i>	9
2 MÉTODO	10
2.1 ESCOLHA DA EMPRESA	10
2.2 VISITAS REALIZADAS	10
2.3 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS UTILIZADOS	10
2.4 CRONOGRAMA	11
3.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	12
3.1.1 <i>Riscos Ocupacionais</i>	13
3.2.1 <i>CIPA – Comissão Interna de Prevenção De Acidentes</i>	14
3.2.2 <i>SESMT – Serviço Especializado Em Engenharia De Segurança E Medicina Do Trabalho</i>	15
3.2.3 <i>CNAE –Classificação Nacional de Atividade Econômica</i>	16
3.2.4 <i>PCMSO - Programa De Controle Médico De Saúde Ocupacional</i>	17
3.2.5 <i>PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais</i>	18
3.2.6 <i>EPI – Equipamento de Proteção Individual</i>	19
3.2.7 <i>OS - Ordem De Serviço</i>	20
4 RECOMENDAÇÕES	21
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
5.1 CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS DO TRABALHO	23
5.2 FACILIDADES E DIFICULDADES ENCONTRADAS	23
6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	24
APÊNDICE A – MAPA DE RISCO	25

1 INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

Aqui serão apresentados os objetivos e o propósito do Projeto Integrador I. O Projeto Integrador I visa promover aos alunos uma experiência prévia de um estudo de caso, estimulando o senso crítico e analítico dos alunos.

Por se tratar de uma empresa de pequeno porte, os alunos tiveram um contato diretamente com o empresário. E em decorrência disso, pode nos possibilitar uma visão de como um gestor pensa e age, uma vez que em sala de aula, só extraímos a teoria de funcionamento de uma empresa. Portanto, as partes envolvidas nesse estudo de caso, saíram totalmente satisfeitas com os resultados alcançados, proporcionando para este gestor uma nova abordagem sobre o assunto (Segurança do Trabalho).

1.3 OBJETIVOS

Aqui os objetivos serão apresentados.

1.3.1 Objetivo Geral

Constatar se a empresa está em conformidade com as Normas Regulamentadoras, bem como a aplicabilidade destas à saúde financeira deste estabelecimento.

1.3.2 Objetivos Específicos

Verificar os programas existentes nesse estabelecimento e sua conformidade com a NR;
Estabelecer os riscos ocupacionais deste local de trabalho.

Apontar a importância de uma boa gestão em segurança do trabalho que a organização exerce.

2 MÉTODO

2.1 ESCOLHA DA EMPRESA

O Método utilizado foi um estudo de caso (RICHARDSON, 1989), que procura abordar de forma, quantitativa o objeto de estudo – neste caso, o estabelecimento escolhido. Visando de uma forma, a investigação de um estudo de caso.

2.2 VISITAS REALIZADAS

A visita técnica foi realizada em duas etapas; nos dias 04/08 e 25/08, onde fomos recebidos pelo proprietário da empresa. Foi analisado e colocado em pauta, todo o processo de produção dos alimentos, as máquinas, o espaço físico, os referentes processos (PPRA, PCMSO, da empresa) e todos os conhecimentos adquiridos dentro da sala de aula.

2.3 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS UTILIZADOS

Os materiais que nos auxiliaram na elaboração e pesquisa do projeto foram: bloco de notas para anotações gerais, material de apoio para as fotografias; câmeras de celulares Androids para o registro (câmera do celular Lenovo K6 - Motorola Moto G4).

A equipe se deslocou de transporte público utilizando a linha Canasvieiras. Também usufruímos de redes sociais para maior amplitude das informações entre os membros do grupo.

Para edição do trabalho digitado, utilizou-se: computadores e notebooks com editores de texto (software – Microsoft Word 2013, Excel 2013) e de apresentações (PowerPoint 2013)

3 RESULTADOS

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A empresa selecionada para a produção desse projeto, atua no ramo alimentício desde o ano de 2011, situada no leste da ilha de Florianópolis, na Lagoa Da Conceição. A empresa anualmente vem se renovando e inovando na preparação de seus produtos, pastéis e hot-dogs, buscando satisfação em nome de seus clientes. O diferencial desta empresa se dá por meio da falta de estabelecimento de bom grado, que supre as necessidades da clientela cada vez mais criteriosa.

Figura 1 - Melhor pastelaria de Florianópolis do ano de 2016



Fonte: Arquivo Pessoal (2017)

3.2 PROGRAMAS E GESTÃO EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Os funcionários passam por treinamento de manipulação de alimentos e realizam os exames médicos inerentes a sua função a cada 6 meses. A empresa visitada não possui SESMT, (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho) e CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), mas possui o PPRA (Programa de Prevenção de

Riscos Ambientais) e PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), pois há uma empresa especializada que presta esses serviços para a elaboração destes programas.

3.1.1 Riscos Ocupacionais

Conforme o item 9.1.5, da NR-09, consideram-se riscos ambientais os agentes físicos, químicos, biológicos, existentes nos ambientes de trabalho. Em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador.

Quadro 1 – Riscos Ocupacionais

RISCOS OCUPACIONAIS	CONCEITO
Riscos Físicos	As diversas formas de energia a que se expõem os funcionários, podendo ocasionar acidentes ou doenças do trabalho.
Riscos Químicos	Substâncias que possam ser absorvidos pelo organismo através de ingestão ou da pele
Riscos Biológicos	As diversas espécies de microrganismos que possam penetrar o organismo pelo contato com a pele ou por ingestão. Tais como: Fungos, vírus, bactérias, parasitas, entre outros
Riscos Ergonômicos	Fatores relacionados aos aspectos psicológicos e físicos pela não adequação do ambiente de trabalho às condições
Riscos Mecânicos	Tem relação com as atividades envolvendo máquinas, equipamentos e situações adversas que possam ocasionar dano ou lesões no indivíduo

Fonte: Elaboração dos autores (2017)

Figura 1 – Tabela de Riscos

GRUPO 1 VERDE	GRUPO 2 VERMELHO	GRUPO 3 MARROM	GRUPO 4 AMARELO	GRUPO 5 AZUL
RISCOS FÍSICOS	RISCOS QUÍMICOS	RISCOS BIOLÓGICOS	RISCOS ERGONÔMICOS	RISCOS DE ACIDENTES
Ruídos	Poeiras	Vírus	Esforço físico intenso	Arranjo físico inadequado
Vibrações	Fumos	Bactérias	Levantamento e transporte	Máquinas e equipamentos
Radiações ionizantes	Névoas	Protozoários	Exigência de postura inadequada	Ferramentas inadequadas ou defeituosas
Radiações não ionizantes	Neblina	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	Produtos químicos em geral		Jornadas de trabalho prolongado	Armazenamento inadequado
Umidade			Monotonia e repetitividade	Animais peçonhentos
			Outras situações causadoras de estresse físico e/ou psíquico	Outras situações de risco que poderão contribuir para ocorrência de acidentes

Fonte: Site FAETEC Curso Técnico (2015)

Com base na NR-05, de acordo com o Quadro I a empresa não possui CIPA, devido ao número de funcionários.

3.2.1 CIPA – Comissão Interna de Prevenção De Acidentes

Trata-se de uma comissão constituída por representantes dos empregados e dos empregadores (designados pelo empregador), que atua na promoção à segurança e saúde dos trabalhadores. A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA é regulamentada pela

norma regulamentadora nº 05, aprovada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 e atualizada pela Portaria SIT nº 247, de 12 de julho de 2011 do Ministério do Trabalho e Emprego – MTE. Subitem 5.1 (NR-05). 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.

Figura 2 – Dimensionamento da CIPA

*GRUPOS	Nº de Empregados no Estabelecimento Nº de Membros da CIPA	Nº de													
		0 a 19	20 a 29	30 a 50	51 a 80	81 a 100	101 a 120	121 a 140	141 a 300	301 a 500	501 a 1000	1001 a 2500	2501 a 5000	5001 a 10.000	Acima de 10.000 para cada grupo de 2.500 acrescentar
C-1	Efetivos		1	1	3	3	4	4	4	4	6	9	12	15	2
	Suplentes		1	1	3	3	3	3	3	3	4	7	9	12	2
C-1a	Efetivos		1	1	3	3	4	4	4	4	6	9	12	15	2
	Suplentes		1	1	3	3	3	3	3	4	5	8	9	12	2
C-2	Efetivos		1	1	2	2	3	4	4	5	6	7	10	11	2
	Suplentes		1	1	2	2	3	3	4	4	5	6	7	9	1
C-3	Efetivos		1	1	2	2	3	3	4	5	6	7	10	10	2

Fonte: NR-04 (BRASIL, 2017)

*OBS: Os membros efetivos e suplentes terão representantes dos Empregadores e Empregados. * As atividades econômicas integrantes dos grupos estão especificadas por CNAE nos QUADROS II e III. * Nos grupos C-18 e C-18a constituir CIPA por estabelecimento a partir de 70 trabalhadores e quando o estabelecimento possuir menos de 70 trabalhadores observar o dimensionamento descrito na NR 18 – subitem 18.33.1.*

3.2.2 SESMT – Serviço Especializado Em Engenharia De Segurança E Medicina Do Trabalho

De acordo com o item 4.1 da NR-04, 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 nº 33, de 27 de outubro de 1983).

Figura 3 – 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	
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	
	Médico 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, Maternidade, Casas de Saúde e Repouso, Clínicas e estabelecimentos similares com mais de 500 (quinhentos) empregados deverão contratar um Enfermeiro em tempo integral.

Fonte: Ministério do Trabalho (2017).

Segundo o item 4.2 da NR-04, o dimensionamento dos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, vincula-se à gradação do risco da atividade principal e ao número total de empregados do estabelecimento, constantes dos Quadros I e II, anexos, observadas as exceções previstas nesta NR. (Alterado pela Portaria SSMT n.º 33, de 27 de outubro de 1983).

3.2.3 CNAE – Classificação Nacional de Atividade Econômica

Conforme o que está descrito na NR 4, a empresa a qual visitamos, não precisa possuir o SESMT, devido a quantidade de funcionários que não é o suficiente para obter o programa.

Figura 4 – CNPJ da Empresa Analisada

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 00.181.105/0001-94 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 06/09/1994
NOME EMPRESARIAL PASTELARIA CAVALLI LTDA - ME			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) ILHA PASTEL			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.11-2-01 - Restaurantes e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO AV AFONSO DELAMBERT NETO	NÚMERO 687	COMPLEMENTO LOJA 03	
CEP 88.062-000	BARRIO/DISTRITO LAGOA DA CONCEICAO	MUNICÍPIO FLORIANOPOLIS	UF SC
ENDEREÇO ELETRÔNICO jader@dalconcontabilidade.cnt.br		TELEFONE (48) 3369-0472	
INTE. FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/11/2005	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

3.2.4 PCMSO - Programa De Controle Médico De Saúde Ocupacional

O PCMSO é um programa, estabelecido pela Portaria nº 24/94 do Mês/SSST, a ser elaborado e implementado nas empresas para o controle de saúde dos trabalhadores de acordo com os riscos ocupacionais os quais estejam expostos.

Algumas de suas exigências básicas são a realização e registros dos seguintes exames em todos os empregados de uma empresa [1]: Exame admissional; Exame periódico; Exame de retorno ao trabalho (após afastamento por doença ou acidente); Exame de mudança de função; Exame demissional.

Segundo a NR-07. Item 7.1.1 Esta Norma Regulamentadora, 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.

3.2.5 PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

Tomando por base o subitem 9.1.1. Desta Norma Regulamentadora – 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 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.

Subitem 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. 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.

Quadro 2 – Programas que a empresa dispõe

PPRA	Tem como objetivo estabelecer as ações que garantem a preservação para efeito deste programa. Consideram-se riscos ambientais os agentes físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e mecânicos, existentes no ambiente de trabalho, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador (Anexo A).
PCMSO	O PCMSO é um programa, estabelecido pela Portaria nº 24/94 do MTE/SSST, a ser elaborado e implementado para controle da saúde dos trabalhadores de acordo com os riscos ocupacionais os quais estejam expostos (Figura 5)

Fonte: Elaboração dos autores (2017)

Figura 5 – Quadro de Recomendações de Exames

Quadro de Recomendação de Exames

Unidade	Setor	Cargo	Riscos	Tipos de Exame					
				Adm.	Após Adm.	Per.	Dem.	Mud.Fun.	Ret.Trab.
ILHA PASTEL	ATENDIMENTO	ATENDENTE	Calor Umidade Alcool etílico Alquilbenzeno Linear Sulfonado (LAS) Dodecil benzeno Sulfato de Sódio Hipoclorito de Sódio 2,5 a 4,5 Poeira Vegetal (Farinha de Trigo) Microorganismos e Parasitas Ergonômicos	.Exame Clínico Hemograma Completo Manipulação de Alimentos Parasitológico de Fezes		.Exame Clínico Hemograma Completo Manipulação de Alimentos Parasitológic o de Fezes	.Exame Clínico	.Exame Clínico	.Exame Clínico
ILHA PASTEL	PRODUÇÃO	PASTELEIRO	Calor Umidade Alcool etílico Alquilbenzeno Linear Sulfonado (LAS) Dodecil benzeno Sulfato de Sódio Hipoclorito de Sódio 2,5 a 4,5 Poeira Vegetal (Farinha de Trigo) Ergonômicos	.Exame Clínico Hemograma Completo Manipulação de Alimentos Parasitológico de Fezes		.Exame Clínico Hemograma Completo Manipulação de Alimentos Parasitológic o de Fezes	.Exame Clínico	.Exame Clínico	.Exame Clínico

Raquel Ferreira José
 Médica do Trabalho
 CRM/SC 12187
 Dr.^a Raquel Ferreira José
 Medicina do Trabalho - CRM/SC 12187
 Médica Responsável Técnica

SANTA CLARA MEDICINA DO TRABALHO - ESTRADA JOÃO NUNES VIEIRA, 1171 - SALA 01 - INGLESES - FLORIANÓPOLIS/SC - FONE/FAX (48) 3269-5012 10

Fonte: Arquivo Pessoal (Arquivo Galácticos, 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.

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 Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, o 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.

Atendidas as peculiaridades de cada atividade profissional, e observado o disposto no item ANEXO I desta NR.

O proprietário disponibiliza os EPI's requisitados, dentre eles: luvas de látex descartáveis e toucas descartáveis. O grupo considerou que os funcionários já tem extrema ciência de sua importância. 3.2.7 OS - Ordem De Serviço

3.2.7 OS - Ordem De Serviço

A ordem de serviço é um documento para facilitar a comunicação entre o gestor e o seu colaborador. Uma ordem de serviço contém todas as informações necessárias para que o funcionário entenda o serviço que deverá ser feito.

Uma OS pode servir tanto para serviços feitos internamente ou externos para clientes da empresa. Além disso, por causa do seu caráter documental. Além da ordem de serviço servir como uma garantia de que o funcionário fará o serviço exatamente do jeito que o gestor precisa que ele faça quando for executá-lo junto ao cliente. Assim fica mais uma garantia de que tudo está sendo realizado da maneira apropriada. Conforme o que está descrito na NR-01. As Normas Regulamentadoras - NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, são de observância obrigatória pelas empresas privadas e públicas e pelos órgãos públicos da administração direta e indireta, bem como pelos órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT. (Alteração dada pela Portaria n.º 06, de 09/03/83) Sugerimos ao proprietário que executasse uma ordem de serviço, pelo fato de que está descrito na NR-01 que toda empresa pública ou privada deve possuir essa OS. Além disso, é importante obter esse documento, para que os funcionários não criem hipóteses de acidentes ou doenças contraídas dentro da empresa, alegando que desconheciam sobre o risco inerente ou por falta de orientação.

4 RECOMENDAÇÕES

SITUAÇÕES INVESTIGADAS	RECOMENDAÇÕES
Depósito	Colocar os produtos de limpeza dentro de um armário de madeira ou de alumínio para melhor armazenamento, ao invés de deixá-los em cima das prateleiras. Dividir as prateleiras por seção, e nome dos alimentos em questão. Adicionar guarda volumes, destinado para os funcionários poderem guardar seus pertences pessoais
Fiação Elétrica	Elaborar toda fiação elétrica novamente, colocando todo fio desencapado dentro da parede para maior proteção, visando assim uma melhor aparência para o estabelecimento
Materiais de Limpeza	Colocar os produtos de limpeza dentro de um armário de madeira ou de alumínio para um armazenamento mais adequado, ao invés de deixá-los em cima das prateleiras
Prateleira de Mantimentos	Mudar de lugar os alimentos e bebidas leves para prateleiras superiores, e colocar produtos os pesados nas prateleiras inferiores
Balcão de atendimento (Parte abaixo do balcão)	Excluir tudo que não seja necessário, deixando apenas o que realmente vai ser utilizado, mesmo o cliente não vendo
Banheiros	Redefinir o layout dos banheiros de maneira que a porta de um deles não fique de frente para a produção do produto vendido
Fritadeira, Fogão	Deixar o exaustor ligado quando estiverem produzindo o alimento, para que não inalem a fumaça diariamente
Freezers para armazenamento de massas	Organizar de uma maneira mais nítida, utilizar bacias com tampas brancas ou transparentes para melhor visualização do produto em questão

Equipamentos de Segurança	Acrescentar 1 extintor de incêndio do lado da fritadeira, onde o risco subsequente é muito maior. Sinalizar com fita zebra o degrau do salão para o atendimento em frente ao caixa
Ambiente Interno	Acrescentar 2 ventiladores para a clientela e 1 para o depósito, para melhor circulação do ar
Programas de SST	Atualizar PPRA e PCMSO, e providenciar a Ordem de Serviço em SST.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

5.1 CUMPRIMENTO DOS OBJETIVOS DO TRABALHO

Consideramos que com esse PI, criamos uma visão ampla sobre determinados aspectos, assuntos e fatores relacionados a acidentes, doenças e riscos ocupacionais. Duas visitas foram suficiente para tirar dúvidas, agregar informações e coletar conceitos específicos sobre o projeto. Realizamos algumas recomendações e ajudamos a empresa, com nossos conhecimentos de futuros técnicos de Segurança do Trabalho.

5.2 FACILIDADES E DIFICULDADES ENCONTRADAS

FACILIDADES: O responsável pela empresa recebeu o grupo e nos disponibilizou todos os materiais necessários para nossa avaliação do estabelecimento, de acordo com as NR's, nos dando livre acesso aos programas de gestão em saúde e segurança do trabalho.

DIFICULDADES: Não tivemos dificuldades, fomos bem recepcionados, tanto pelo proprietário da empresa, quanto pelos seus funcionários. Não só colaboraram conosco, quanto se disponibilizaram para nos ensinar como funcionava o processo de produção dos pastéis, fizeram perguntas da nossa área de atuação, dialogaram o tempo em que estávamos ali nos deixando a vontade, auxiliando no que fosse preciso para a realização do projeto.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BLOG PRODUTTIVO. 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-deservico-e-qual-a-sua-importancia.html>>.

Acesso em: 20 de Agosto de 2017

W. NETO, Nestor. Ficha de EPI. 2017. Disponível em: <<http://segurancadotrabalhonn.com/ficha-de-epi-download/>>. Acesso em: 02 de agosto de 2017.

BLOG OCUPACIONAL. PPRA, PCMSO: Medicina e Engenharia de Segurança do Trabalho. 2002. Disponível em: <<http://www.ocupacional.com.br/ocupacional/saiba-mais-sobre-ainportancia-do-programa-de-prevencao-de-riscos-ambientais-ppra-e-do-programa-de-controlemedico-de-saude-ocupacional-pcmso/>>. Acesso em: 07 ago. 2017.

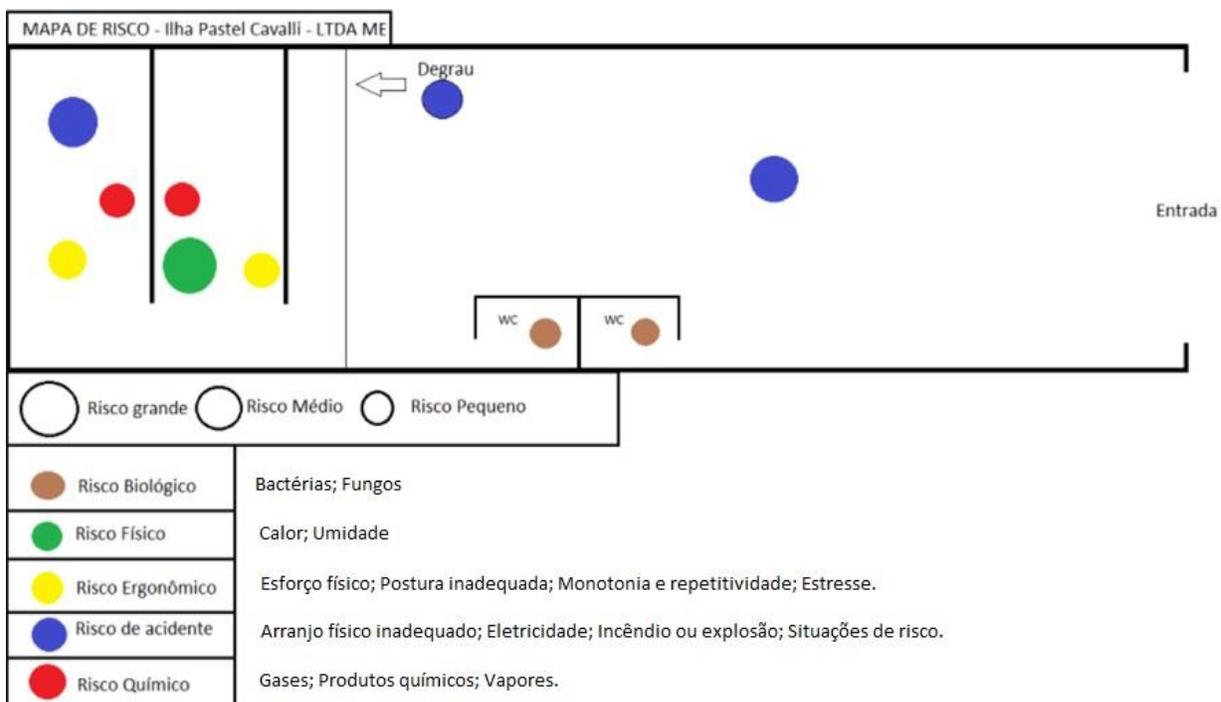
RECEITA FEDERAL. Receita Federal: Ministério da Fazenda. 2003. Disponível em: <<https://idg.receita.fazenda.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/cadastro-nacional-de-pessoasjuridicas-cnpj/classificacao-nacional-de-atividades-economicas-2013-cnae>>. Acesso em: 11 ago. 2017.

PIERRE CAMILA. PPRA, PCMSO Obrigatoriedade: PPRA, PCMSO quem é obrigatório a possuir. 2016. Disponível em: <<http://certificacaoiso.com.br/os-programas-de-ppra-pcmso-saobrigatorios/>> Acesso em: 05 ago. 2017.

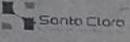
RICHARDSON. **Estudo De Caso e Método Richardson:** Método e técnicas de pesquisa. 1999. Disponível em: <http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0410920_07_cap_05.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2017.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Normas regulamentadoras.** Disponível em: <<http://trabalho.gov.br/seguranca-e-saude-no-trabalho/normatizacao/normas-regulamentadoras>>. Acesso em: 10 set. 2016.

APÊNDICE A – MAPA DE RISCO



ANEXO A – PPRA DA EMPRESA

	PPRA Programa de Prevenção de Riscos Ambientais PASTELARIA CAVALLI LTDA ME	12/08/2015
Vigência do PPRA JULHO DE 2015 A JUNHO DE 2016		
Identificação		
Empresa PASTELARIA CAVALLI LTDA ME		
Endereço		Complemento
Avenida Afonso Delambert Neto , 687		Loja 03
Cep	Cidade	CNPJ
88062-000	Florianópolis	00.181.105/0001-94
CNAE	Grau de Risco	Bairro
56.11-2	2	Laqoa da Conceição
		UF
		SC
		Descrição CNAE
		Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebida
1. INTRODUÇÃO		
<p>Em 29 de dezembro de 1994, a Portaria Nº 25, aprovou o texto da Norma Regulamentadora, NR-9 que estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implantação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA).</p> <p>As ações do PPRA devem ser aplicadas e desenvolvidas no âmbito de cada estabelecimento da empresa, sobre a responsabilidade do empregador, com o envolvimento e participação dos trabalhadores e articulado com as demais Normas Regulamentadoras, em especial com a NR 07 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).</p>		
2. OBJETIVO		
<p>O objetivo do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA é a preservação da saúde e integridade física dos trabalhadores da Ilha Pastel, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüentemente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham existir no ambiente de trabalho, conforme estabelecido pela NR-09.</p>		
3. RISCOS AMBIENTAIS		
<p>Para efeito do PPRA, consideram-se riscos ambientais os agentes físicos, químicos e biológicos existentes nos ambientes de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador, conforme a seguir:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Riscos físicos: As diversas formas de energia, tais como ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não-ionizantes, bem como infra-som e ultra-som. - Riscos químicos: As substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeira, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão. - Riscos biológicos: As bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus, entre outros. 		
4. ANTECIPAÇÃO DE RISCOS		
<p>A empresa Ilha Pastel deve realizar a antecipação de riscos através da análise de projetos de novas instalações, métodos ou processos de trabalho, ou modificação dos já existentes, visando identificar os riscos potenciais e introduzir medidas de proteção para sua redução ou eliminação. Para isso, a empresa Ilha Pastel, através de seus Proprietários ou Responsáveis, deve comunicar a empresa de consultoria Santa Clara Medicina do Trabalho para que realize a Antecipação de Riscos das referidas situações.</p>		
5. RECONHECIMENTO DOS RISCOS		
<p>O reconhecimento dos riscos será realizado através de inspeções a todos os setores de trabalho das instalações da empresa Ilha Pastel, segundo a hierarquia atualizada da empresa (distribuição dos setores, cargos e funcionários), para isso, deve ser realizada visita ao local, entrevista com os trabalhadores e caracterização da exposição dos trabalhadores, o que fica registrado no Formulário - Levantamento de Dados do PPRA.</p> <p>Durante o reconhecimento dos riscos deve conter quando aplicável:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - A identificação do risco; - Determinação e localização das possíveis fontes geradoras; - A identificação das possíveis trajetórias e dos meios de propagação dos agentes no ambiente de trabalho; - A identificação das funções e determinação do número de trabalhadores expostos; - A caracterização das atividades e do tipo de exposição (Análise Qualitativa); - A obtenção de dados existentes na empresa, indicativos de possível comprometimento da saúde decorrente do trabalho; - Os possíveis danos a saúde relacionados aos riscos identificados, disponíveis na literatura técnica; - Descrição das medidas de controle existentes. 		
6. MEDIDAS DE CONTROLE (MEDIDAS PROPOSTAS)		
<p>A empresa Ilha Pastel deve adotar medidas de controle necessárias e suficientes para eliminação, minimização ou o controle dos riscos ambientais sempre que forem verificadas uma ou mais das seguintes situações:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificação, na fase de antecipação de risco potencial a saúde; - Constatação, na fase de reconhecimento de risco evidente a saúde; - Resultado das avaliações quantitativas das exposições dos trabalhadores que excederem os valores limite previstos na NR-15 ou, na ausência destes, os valores limites de exposição ocupacional adotados pela ACGIH ou aqueles que venham a ser estabelecidos em negociação coletiva de trabalho, desde que mais rigorosos do que os critérios técnico-legais estabelecidos; - Quando, através do controle médico da saúde, ficar caracterizado o nexo causal entre danos observados na saúde dos trabalhadores e a situação de trabalho a que eles ficam expostos. 		