

**No. 010/DDAS/05**

**DATA: 07/07/2005**

## **DESCRIÇÃO DO LAUDO PERICIAL**

**ÓRGÃO: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO / PRAE**

**SETORES PERICIADOS:**

- Lavação
- Copa
- Cozinha
- Frigorífico
- Açougue
- Refeitório
- Almoxarifado
- Pré preparo
- Distribuição
- Cereais
- Caldeiras
- Administração

### **1 INTRODUÇÃO**

Com o objetivo de verificar se as atividades desenvolvidas pelos trabalhadores do Restaurante universitário são realizadas em condições insalubres e/ou perigosas, a equipe técnica da GSHST realizou visita técnica a todas as instalações desta unidade. Esta visita ocorreu no dia **06/07/2005** e contou com a presença do Engenheiro de Segurança do Trabalho Marcelo Fontanella Webster e da Médica do Trabalho Dra Norma Garcia Lopes, bem como contou com a participação de vários trabalhadores dos setores analisados.

*Dra. Norma Garcia Lopes*  
Médica do Trabalho - UFSC  
CRP 130 33 23 - N.º 1 0 729-87

*Marcelo Fontanella Webster*  
Diretor do Departamento de  
Desenvolvimento de  
Atenção Social e à Saúde  
DDAS / PRDH

## 2 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NOS SETORES

O Restaurante executa as mais diversas atividades no preparo de alimentos, servindo almoço aos alunos da UFSC.

## 3- EQUIPAMENTOS UTILIZADOS

Os equipamentos de medição utilizados para as avaliações quantitativas, durante as diligências periciais, foram os seguintes:

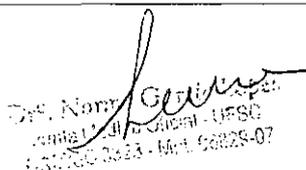
- Medidor de nível de pressão sonora, marca QUEST, modelo 2700.
- Medidor de estresse térmico (índice de sobrecarga térmica), marca QUEST, modelo QUESTEMP°10.

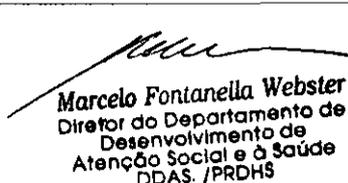
## 4- METODOLOGIA EMPREGADA

Nesta revisão de laudo pericial de insalubridade e periculosidade, aplicou-se a seguinte metodologia:

- Visita técnico-pericial nos locais de trabalho, realizada pela equipe técnica da GSHST.
- Antes das visitas aos locais de trabalho, foram observados os laudos anteriores, bem como os registros existentes no banco de dados do GSHST, no que diz respeito a segurança do trabalho de cada ambiente
- A emissão do laudo seguiu os procedimentos da análise quantitativa da Portaria 3214/78 do Ministério do Trabalho.

## 5 AGENTES FÍSICOS/QUÍMICOS/BIOLÓGICOS, ANÁLISE DE INSALUBRIDADE E PERICULOSIDADE (ver tabela anexo)

  
Dr. Nany G. de Azevedo  
Pericial Pericial - UFSC  
CAT 2003-2004 - Matr. 56829-07

  
Marcelo Fontanella Webster  
Diretor do Departamento de  
Desenvolvimento de  
Atenção Social e à Saúde  
DDAS. /PRDHS

**LAUDO PERICIAL****CARACTERIZAÇÃO DA INSALUBRIDADE E/OU PERICULOSIDADE**

(Decreto 97.458 de 15/01/89)

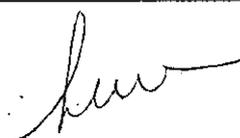
LOCAL DE EXERCÍCIO OU TIPO DE TRABALHO REALIZADO	AGENTE NOCIVO À SAÚDE OU IDENTIFICADOR DO RISCO	GRAU DE AGRESSIVIDADE AO HOMEM		ADICIONAL A SER CONCEDIDO [%]	
		Tolerância Conhecida/ Tempo	Medição Efetuada/ Tempo	INSALU- BRIDADE	PERICU- LOSIDADE
Frigorífico	Risco físico: Exposição ao frio em câmara frigorífica com temperatura abaixo de zero	Qualitativo	-	<b>Média 10%</b>	Não há.
Cozinha	Risco físico: Exposição habitual ao calor.	IBUTG 26,7°C Trabalho Contínuo Moderado (300Kcal)	Tg 28,4°C Tbn 30°C IBUTG 29,52°C	<b>Média 10%</b>	Não há.
Lavação	Risco físico: Umidade (toda área alagada, tronco e braços permanentemente úmidos).	Qualitativo	-	<b>Média 10%</b>	Não há.
Copa	Risco físico: Ruído de máquinas e equipamentos	90 dB(A) máximo de 4 horas/dia	Ruído contínuo de 90 dB(A) por 4 horas/dia	<b>Média 10%</b>	Não há.
Caldeira	Exposição a área de risco por líquidos inflamáveis (diesel) a partir de reservatório de 500 litros dentro de um raio de 3 metros	Qualitativo	-	-	<b>10%</b>

- Lei 8270/91 Art. 12- 5%, 10% e 20% equivalem respectivamente ao grau mínimo, médio e máximo.

**MEDIDAS CORRETIVAS – COMENTÁRIOS**

- Os servidores fazem jus ao adicional de insalubridade e/ou periculosidade quando desenvolvem atividades em exposição habitual e permanente, aos agentes nocivos.

-O fornecimento e o uso de EPIs apropriados para os agentes de risco, quando a proteção coletiva for insuficiente, é necessário mesmo com o pagamento do adicional devido.



**Marcelo Fontanella Webster**  
Diretor do Departamento de  
Desenvolvimento de  
Atenção Social e à Saúde  
DDAS. /PRDHS

**LAUDO PERICIAL****CARACTERIZAÇÃO DA INSALUBRIDADE E/OU PERICULOSIDADE**

(Decreto 97.458 de 15/01/89)

LOCAL DE EXERCÍCIO OU TIPO DE TRABALHO REALIZADO	AGENTE NOCIVO À SAÚDE OU IDENTIFICADOR DO RISCO	GRAU DE AGRESSIVIDADE AO HOMEM		ADICIONAL A SER CONCEDIDO [%]	
		Tolerância Conhecida/ Tempo	Medição Efetuada/ Tempo	INSALU- BRIDADE	PERICU- LOSIDADE
Açougue	Risco físico: Ruído de máquinas e equipamentos (serras e picadores)	91 dB(A) máximo de 4 horas/dia	Ruído contínuo de 90 dB(A) por 4 horas/dia	<b>Média 10%</b>	Não há.
Refeitório	Risco químico: Manipulação de produtos a base de álcalis causticos	Qualitativo	-	<b>Média 10%</b>	Não há.
Setor de Pré-preparo	Não há.	-	-	Não há.	Não há.
Distribuição	Não há.	-	-	Não há.	Não há.
Cereais	Não há.	-	-	Não há.	Não há.
Almoxarifado	Não há.	-	-	Não há.	Não há.
Administração	Não há.	-	-	Não há.	Não há.

- Lei 8270/91 Art. 12- 5%, 10% e 20% equivalem respectivamente ao grau mínimo, médio e máximo.

**MEDIDAS CORRETIVAS – COMENTÁRIOS**

- Os servidores fazem jus ao adicional de insalubridade e/ou periculosidade quando desenvolvem atividades em exposição habitual e permanente, aos agentes nocivos.

- O fornecimento e o uso de EPIs apropriados para os agentes de risco, quando a proteção coletiva for insuficiente, é necessário mesmo com o pagamento do adicional devido.