

No. 018/GSHST/03

DATA: 01/12/2003

DESCRIÇÃO DO LAUDO PERICIAL

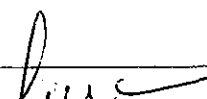
ÓRGÃO: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO-RU


SETORES PERICIADOS:

- Cozinha
- Frigorífico
- Lavação
- Copa
- 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 26/11/2003 e contou com a presença do Engenheiro de Segurança do Trabalho Marcelo Fontanella Webster e da Dra Norma Garcia Lopes, bem como contou com a participação de vários trabalhadores dos setores analisados.


Dra. Norma Garcia Lopes
Medicina do Trabalho
SSO/GSHST
CRM-SC - 3323


Marcelo Fontanella Webster, Msc
Engenheiro de Segurança do Trabalho
CREA/SC 37489-0 UFSC 110153
GSHST/DRH/PRAC

RU 01/12/03 Laudo 018/2003
Página 1 de 7

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^o10.

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)

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
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	-	-	10%
Frigorífico	Risco físico: Exposição ao frio em câmara frigorífica com temperatura abaixo de zero	Qualitativo	-	Média 10%	Não há.
Cozinha	Risco físico: Exposição habitual ao calor.	IBUTG = 26,7°C Trabalho Contínuo Moderado (300Kcal)	Tg= 29°C Tbn= 31°C IBUTG= 30,4°C	Média 10%	Não há.
Lavação	Risco físico: Umidade (toda área alagada, tronco e braços permanentemente úmidos).	Qualitativo	-	Média 10%	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	Média 10%	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.

LAUDO PERICIAL

GSHST/DRH/PRAC – UFSC DATA: 01/12/03 Nº 018/2003

CENTRO: RU

Local: Todas Instalações

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	Média 10%	Não há.
Refeitório	Risco químico: Manipulação de produtos a base de álcalis causticos	Qualitativo	-	Média 10%	Não há.
Sector 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.


Medicina do Trabalho
SSO/GSHST
CRM-SC - 3323


Marcelo Fontanella Webster, Msc
Engenheiro de Segurança do Trabalho
CREA/SC 37489-0 UFSC 110153
GSHST/DRH/PRAC