

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA
DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS
GESTÃO DE SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO
GSHST/DRH/PRAC – FONE 331-9534

GSHST/DRH/PRAC – UFSC DATA:27/08 /02 Nº 027 /2002

Página 01 de 06

CENTRO: CCA Local: DEPART. DE AQUICULTURA

DESCRIÇÃO DO LAUDO PERICIAL

1. Introdução

No período de 21/05/2002 A 28/05/2002, foram avaliados os Laboratórios do Departamento de Aquicultura com o objetivo de atualizar os laudos periciais, quanto a caracterização de insalubridade e/ou periculosidade.

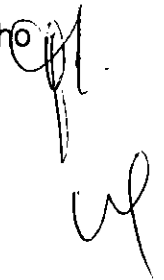
O(s) laudo(s) segue(m) as disposições da Lei 8112/90 e as normas regulamentadoras (NR) da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho cumprindo também as determinações previstas na Portaria 458/GR/96 que estabelece as normas para a concessão dos adicionais de insalubridade, periculosidade e de irradiação e da gratificação por trabalhos com Raios-X no âmbito da UFSC.

Antes de iniciar as visitas técnicas nas instalações, mantivemos contacto com o Sr. Jesse do Departamento de Aquicultura.

2. Equipe técnica

A equipe técnica é composta pelos seguintes profissionais:

- **VERA MARIA DOS SANTOS SOARES**, Médica do Trabalho.
- **GERMANO RIFFEL, DR. ENG.** Engenheiro de Segurança do Trabalho da Instituição



3. Equipamentos para medições

Nas análises quantitativas foram utilizados os seguintes equipamentos:

- 1) Medidor no nível de pressão sonora, modelo 2700 da marca "Quest"
- 2) Calibrador modelo QC10 da marca "Quest".

4. Locais periciados da Eng. de Aqüicultura:

- 1 - Laboratório de Biologia e Cultura de Peixes de Água Doce (LAPAD).
- 2 – Lab. de Cultivo de Moluscos Marinhos (Barra da Lagoa e Sambaqui) (LCMM).
- 3 – Laboratório de Camarões Marinhos (LCM).
- 4 – Laboratório de Piscicultura Marinha (LAPMAR).

5. Metodologia:

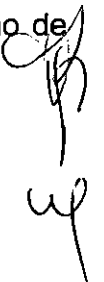
Nesta revisão dos laudo existentes e confecção dos novos, aplicou-se a seguinte metodologia:

- a) Visita técnico-periciais nos locais de trabalho, realizada pôr um médico do trabalho e um engenheiro de segurança do trabalho pertencente ao quadro de servidores da Instituição.
- b) Antes da visita aos locais, 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.
- c) A emissão do laudo seguiu os procedimentos da análise quantitativa da Portaria 3.311 de 29/11/89 do Ministério do Trabalho.

6. Descrição do local e atividades:

6.1 - Laboratório de Biologia e Cultura de Peixes de Água Doce (LAPAD).

As edificações onde encontram-se instalados os Laboratórios de Biologia e Cultura de peixes de água doce, funcionam próximo as instalações da estação de tratamento de águas da CASAN na Lagoa do Peri.



6.1.1 - Laboratório de Bromatologia

O Laboratório de Bromatologia, realiza estudos sobre os alimentos dos peixes de água doce coletando-se as espécies em rios normalmente em regiões distantes do laboratório. O material é acondicionadas em recipientes tipo bombonas, usando-se formol para a sua conservação. Estes são transportado até o laboratório onde são selecionados as partes das amostras para as pesquisas. Após a seleção as amostras são conservadas em álcool a 70%. O laboratório possui duas capelas químicas, luvas, guarda-pó, máscaras para formol (usado na retirada das amostras nas bombonas). A visita foi acompanhada pelo Sr. Marcos Weingaertner.

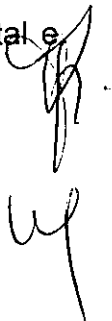
6.1.2 - Laboratório de Qualidade da Água. Neste laboratório são realizadas análises e avaliações da qualidade das águas dos rios de água doce e os efeitos dessas alterações sobre as espécies nativas.

6.1.3 – Sala de meios para alunos

Numa sala próximo aos laboratórios tem uma sala de meios para os alunos bolsistas, estagiários e de pós-graduação que desenvolvem trabalhos e pesquisas utilizando-se dos laboratórios.

6.1.4 – Laboratório de Tecnologia e Desenvolvimento de espécies nativas

Este laboratório está instalado em um prédio separado dos laboratórios de Bromatologia, e Qualidade da Água. Possui tanques de água de diversos tamanhos, onde são colocados os peixes para estudos. Segundo informações neste local não são usados produtos químicos para a limpeza dos tanques. O local apresenta umidade elevada. Os trabalhadores usam EPIs, como bota de borracha, avental e roupa impermeável.



6.2 – Lab. de Cultivo de Moluscos Marinhos (Barra da Lagoa e Sambaqui) (LCMM)

Localizado na Barra da Lagoa as instalações do LCMM possuem diversas dependências, com tanques de água salgada onde são produzidas as larvas (sementes) de moluscos, separados e selecionados. Desenvolvem o seu crescimento produzindo também sua alimentação, as microalgas.

Todos estes procedimentos são controlados tanto na temperatura do ambiente como a da água incluindo-se os seus componentes. Após cada etapa realizada os vasilhames e tanques são limpos e higienizados utilizando hipoclorito de sódio (a base de cloro). Nos laboratórios estão em estudo a substituição do cloro por outro elemento natural (o limão) com efeito semelhante e menos danoso ao ser humano. Alguns setores possuem disjuntor diferencial instalado no painel elétrico, minimizando os riscos de choque elétrico. Todos os servidores/trabalhadores usam botas de borracha, luvas e avental impermeável, em determinadas tarefas usam-se máscaras e óculos de proteção como EPIs.


A visita na Barra da Lagoa foi acompanhada pelo Eng. Francisco Carlos da Silva.

6.3 – Lab. de Piscicultura Marinha (LAPMAR)

O LAPMAR, situa-se na Barra da Lagoa, realizando estudos e pesquisas de peixes marinhos, desde a desova, larvicultura, maturação e desenvolvimento, também estudam a hibridação das espécies, a povoação dos peixes marinhos por região. Possuem laboratórios para a preparação e estudos de diferentes tipos de alimentação para peixes. Em outras construções encontram-se instalados tanques com diferentes capacidades para os estudos e pesquisas. O conjunto do LAPMAR tem uma lagoa com água salgada possuindo sistemas de confinamento por redes para peixes em estudo.

A água do mar é bombeada para os tanques.

Nos procedimentos de limpeza dos tanques e dispositivos, usam cloro ativo a 10% misturado com água. Em pequenas quantidades e de forma não contínua usam produtos químicos como formol, hidróxido de sódio, tiosulfato, hidróxido de sódio



entre outros, No processo de decapulação dentro do tanque o cloro é usado duas vezes por dia com duração de um minuto cada procedimento.

Encontravam-se presentes na visita os servidores Antonio Carlos Sayão e Jaqueline de Araújo.

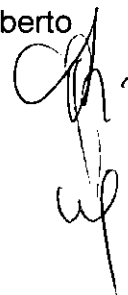
6.4 – Laboratório de Camarões Marinho (LCM)

Situado na Estação de Maricultura na Barra da Lagoa, o LCM é constituído por um complexo de edificações, possuindo laboratórios, salas de aula, tanques de diversos tamanhos incluindo alguns em ambiente com iluminação controlada (escuro). No complexo LCM, são realizadas todas as etapas da reprodução de camarões, desde a seleção dos machos e matrizes, o acasalamento, desova, larvicultura, e pós-larvas de camarões. Estuda-se também a nutrição a alimentação e as doenças que ocorrem nos camarões.

Para manter a higienização dos tanques e materiais utilizados, usa-se o cloro diluído em água a 10 ppm. Em determinadas etapas do processo também usam ácido clorídrico diluído. Para manter a temperatura da água sob controle devido ao grande volume usam-se duas caldeiras a GLP instaladas fora das edificações em ambiente próprio, assim como os compressores de ar centrífugos.

Aos trabalhadores são fornecidos os EPIs como: botas de borracha, avental impermeável, luvas e máscara para gases.

Encontravam-se presentes na visita técnica, o Prof. Edemar Roberto Andreatta e o Rodrigo Schweitzer.

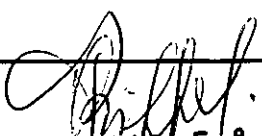
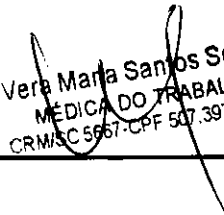


GSHST/DRH/PRAC – UFSC DATA:27/08/02 Nº 027/2002
Página 06 de 06

CENTRO: CCA Local: DEPART. DE AQUICULTURA

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 Efctuada/ Tempo	INSALU- BRIDADE	PERICU- LOSIDADE
1 -Lab. de Biolog. e Cult. de Peixes de Água Doce (LAPAD).	Umidade			10 (médio)	
2 – Lab. de Cult. de Moluscos Mari. - Barra da Lagoa (LCMM).	Umidade			10 (médio)	
3 – Lab. de Camarões Marinhos (LCM).	Umidade			10 (médio)	
4 – Lab. Piscicultura Marinha (LAPMAR).	Umidade			10 (médio)	
<p>Lei 8270/91 Art.12 – 5%,10% e 20% equívalém a grau mínimo, médio e máximo respectivamente Dec. 97458/89 - Art. 3º Os adicionais a que se refere este Decreto não serão pagos aos servidores que: I - no exercício de suas atribuições, fiquem expostos aos agentes nocivos à saúde apenas em caráter esporádico ou ocasional; ou - II - estejam distantes do local ou deixem de exercer o tipo de trabalho que deu origem ao pagamento do adicional. - Art. 9º Incorrem em responsabilidade administrativa, civil e penal os peritos e dirigentes que concederem ou autorizarem o pagamento dos adicionais em desacordo com este Decreto.</p> <p>MEDIDAS CORRETIVAS – COMENTÁRIOS: - Usar sempre o EPI apropriado para os agentes de risco (óculos, luvas, máscara, protetor auditivo,...) quando a proteção coletiva for insuficiente.</p>					
Florianópolis, 27 de Agosto de 2002.					
 Germano Riffel, Dr. Engº Engenheiro de Segurança do Trabalho GSHST/DRH/PRAC - UFSC		 Vera Maria Santos Soares MÉDICA DO TRABALHO CRM/SC 5567 - CPF 507.397.199-04			