

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA
DIVISÃO DE SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO

LAUDO DE AVALIAÇÃO AMBIENTAL DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

1. INTRODUÇÃO:

No mês de abril do corrente ano, a equipe de avaliação pericial da DSHST, composta pela Médica do Trabalho *Edna Maria Niero* e pelo Engenheiro de Segurança do Trabalho *Marcelo Fontanella Webster*, realizou levantamento ambiental nas dependências do Restaurante Universitário-RU, no intuito de avaliar as condições de trabalho dos servidores técnico-administrativos referente a execução ou não de trabalhos em condições insalubres e/ou perigosas, de acordo com o disposto na portaria 458/GR/96.

2. METODOLOGIA:

Para elaborar o laudo, a metodologia empregada foi a seguinte:

- a) Visita inicial efetuada pelos técnicos de segurança do trabalho e pela médica da DSHST, os quais procederam a descrição física de todos os setores do RU;
- b) Visitas técnico-periciais, efetuadas pela Médica do Trabalho e pelo Engenheiro de Segurança do Trabalho do DSHST;
- c) Entrevista com os funcionários
- d) Reuniões técnicas nas quais a equipe avaliou os dados coletados, discutiu-os, para finalmente elaborar o presente laudo.

3. MATERIAL:

As análises desenvolvidas foram baseadas em dados qualitativos e quantitativos com o uso dos seguintes equipamentos de medição:

- Medidor de stress térmico Marca QUEST mod Q-15.
- Medidor de Nível de Pressão Sonora, Marca QUEST, Modelo 2700.

4. INFORMAÇÕES:

As informações solicitadas foram prestadas através de documentação enviada a DSHST pelo diretor do restaurante, descrevendo as atividades, os equipamentos utilizados e os produtos manipulados. Durante a visita técnica aos locais de trabalho, as informações foram prestadas por um nutricionista e pelos técnicos administrativos de cada setor.

a. n. w.

5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COLETIVA-EPCs- E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPIs - :

Tendo em vista que a legislação do RJU ainda não regulamentou o assunto Equipamentos de Proteção (EP), a análise dos mesmos, de acordo com o previsto, foi feita fundamentada nas normas regulamentadoras de números 1 e 6, constantes da Portaria 3214/78 do Ministério do Trabalho.

Realizadas as inspeções periciais, é nosso parecer que a Universidade não cumpre totalmente as recomendações estabelecidas nas NR 1, 1.7b V e VI; 1.7c I e II; 1.8 a, b e d; 6.2 a, b e c; 6.3 I; 6.3 II; 6.3 III e 6.5 ao 6.8, ou seja, até a data em que foi elaborado o presente laudo, não constatamos medidas consistentes de caráter coletivo e também de caráter individual no sentido de evitar-se a exposição aos agentes geradores de condições insalubres e perigosas, o que é previsto nos artigos 191 e 194 da CLT e na súmula de número 80 do TST.

Obs.: desde já informamos que quando forem tomadas as medidas de caráter geral e/ou de caráter individual, muitos locais/funções que foram enquadradas como insalubres ou como perigosos deixarão de ter tal enquadramento o que, insistimos, está previsto na legislação.

6. ATIVIDADES :

- Cozinheiros
 - Auxiliares de cozinha
 - Açougueiro
 - Armazenista
 - Nutricionista
 - Almojarife
 - Assistente em Administração
- Entre outras.

7. DESCRIÇÃO DO LOCAL DO TRABALHO:

A descrição completa dos locais periciados encontra-se, em pormenores, nas inspeções de segurança realizadas pelo Serviço de Engenharia de Segurança do Trabalho/DSHST.

8. AGENTES FÍSICOS/QUÍMICOS/BIOLÓGICOS:

A análise da exposição ocupacional aos agentes citados no título deste item será feita por local de trabalho, ficando a cargo do Diretor do Restaurante o conseqüente enquadramento, o qual deverá ser feito baseado na localização por setor de trabalho.



9. ANÁLISE DE CONDIÇÕES INSALUBRES E PERICULOSAS

9.1.1- SETOR DE CALDEIRAS

Em nossa análise, todos os servidores que operam as caldeiras e fazem manutenção da mesma permanecendo em área de risco num raio de 7,5 metros de distância do reservatório de combustível de 500 Litros (instalado dentro da sala de caldeiras), tem sua atividade enquadrada como periculosa por inflamáveis líquidos.

Fundamentados na NR1, NR6, na NR16 anexo 2 itens 1b e 3s da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, nas condições acima citadas, executam suas atividades em condições **periculosas (10%)**.

9.1.2- FRIGORÍFICO

Em nossa análise aqueles servidores que exercem suas atividades neste setor adentrando de forma habitual e contínua em câmaras frigoríficas de -1°C , e $+5^{\circ}\text{C}$, realizando transporte de carnes e demais perecíveis entre as câmaras e recepção, pré-preparo e cozinha, além da higienização das câmaras, estão expostos as ações deletérias do frio e umidade, caracterizando a atividade como insalubre.

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexos 9 e 10 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, executam suas atividades em condições insalubres no **GRAU MÉDIO (10%)**.

9.1.3- COZINHA

Em nossa análise aqueles servidores que exercem suas atividades neste setor no preparo de alimentos em panelões e fritadeiras elétricas, de forma habitual e contínua, estão expostos as ações deletérias de calor, umidade e ruído, conforme medições apresentadas abaixo

Ruído: geral = 85 dB(A)

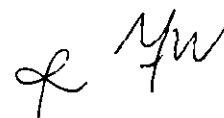
Temperatura: Trabalho moderado 300 Kcal (IBUTG_{máx} = 27,5 °C)

Tglobo = 29 °C

Túmido = 31 °C

IBUTG = 30,4 °C (ultrapassa o limite de tolerância)

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexos 1, 3 e 10 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, executam suas atividades em condições insalubres no **GRAU MÉDIO (10%)**.



9.1.4- LAVAÇÃO

Em nossa análise aqueles servidores que exercem suas atividades na lavação de utensílios e materiais usados no pré-preparo e preparo de alimentos, ficando expostos de forma habitual e contínua, à umidade uma vez que atuam em ambiente alagadiço com possibilidade de encharcar o corpo todo, sem que a eles sejam fornecidos os EPIs necessários e/ou suficientes,

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexo 10 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, executam suas atividades em condições insalubres no GRAU MÉDIO (10%).

9.1.5- COPA

Em nossa análise aqueles servidores que exercem suas atividades na lavação de bandejas e talheres oriundos dos comensais do RU, ficam expostos de forma habitual e contínua, à umidade e vapor uma vez que atuam em ambiente alagadiço com possibilidade de encharcar o corpo todo, além de exposição ao ruído pelo período de duas horas e meia (conforme medição abaixo), sem que a eles sejam fornecidos os EPIs necessários e/ou suficientes,

Ruído: Geral = 88 dB(A)
Pico = 93 dB(A)

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexo 1 e 10 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, executam suas atividades em condições insalubres no GRAU MÉDIO (10%).

9.1.6- AÇOUGUE

Em nossa análise aqueles servidores que exercem suas atividades neste setor No pré-preparo de carnes, cortando, serrando, bifando e picando (de 350 a 500 Kg por dia), ficam expostos de forma habitual e contínua, à carnes geladas (em contraste com o ambiente quente) e ao ruído de máquinas de serrar e moer (conforme medição abaixo) num período de duas horas/dia, sem que a eles sejam fornecidos os EPIs necessários e/ou suficientes,

Ruído: Serra = 89 dB(A)
Amaciador = 82 dB(A)

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexo 1 e 9 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, executam suas atividades em condições insalubres no GRAU MÉDIO (10%).



9.1.7- REFEITÓRIO

Em nossa análise todos os servidores que mantenham contato direto com álcalis cáusticos (soda ou água sanitária) em grande quantidades, quando da lavação de pisos e utensílios do refeitório, de forma habitual e rotineira, sem que a eles sejam fornecidos e orientados para o uso de EPI (luvas, botas, aventais), trabalham em condições insalubres.

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexo 13 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, nas condições supra citadas, executam suas atividades em condições insalubres no **GRAU MÉDIO (10%)**.

9.1.8- LIMPEZA DE BANHEIROS

Em nossa análise todos os servidores que manusearem lixo em lixeiras de banheiro, bem como mantenham contato direto com dejetos humanos (sangue, urina, fezes) sem que a eles sejam fornecidos e orientados para o uso de EPI (luvas, botas, aventais), trabalham em condições insalubres.

Fundamentados na NR1, NR6, na NR15 anexo 14 da Portaria 3214/78, é nosso parecer que todos os servidores que trabalham neste setor, nas condições supra citadas, executam suas atividades em condições insalubres no **GRAU MÉDIO (10%)**.

9.1.9- PRÉ-PREPARO, DISTRIBUIÇÃO, REFEITÓRIO, CEREAIS

Estes setores não foram considerados como de atividades insalubres ou perigosas pela equipe técnica da DSHST.

10- CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Em todos os setores do RU deverão ser observadas as necessidades de EPI, EPC e demais recomendações das inspeções de segurança já realizadas pela Divisão de Engenharia de Segurança do Trabalho e deste Laudo.

Florianópolis, 02 de maio de 1999.



Marcelo Fontanella Webster
Engenheiro de Segurança do Trabalho



Edna Maria Niero
Médica do Trabalho