

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE GESTÃO DE PESSOAS
DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO À SAÚDE
DIVISÃO DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO
FONE 3721-4266

No. i-24/DAS/13

DATA: 01/07/2013

LAUDO PERICIAL (Individual)
CARACTERIZAÇÃO DA INSALUBRIDADE E/OU PERICULOSIDADE
(Decreto 97.458 de 15/01/89)

Nome do(a) Servidor(a): ANDREA CRISTINA LONGO MARCOLINO

SIAPE: 1169735

Unidade: Hospital Universitário-HU

Local de Trabalho: Nutrição e Dietética (Produção)

Atividades/tarefas desenvolvido: Atividade de nutrição na área de produção, inerente a função, com exposição ao risco de calor (IBUTG) por tempo igual ou superior a metade da jornada de trabalho mensal, conforme declaração anexa da Direção de Apoio Assistencial do HU.

QUADRO RESUMO

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/ RAIO X
Nutrição e Dietética (Produção)	Calor: Exposição ao calor com IBUTG superior ao limite de tolerância.	NR-15 anexo 03	IBUTG= 30,1	Média	Não há.
<p>- Fundamento legal: Portaria Normativa nº 06 de 18/03/2013 (Secretaria de Gestão Pública do ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão).</p> <p>- O pagamento da insalubridade/periculosidade não desobriga o fornecimento, o treinamento e a exigência do uso de EPIs apropriados.</p>					

Rodrigo Bardal
Mat. 187865/1789079
Médico do Trabalho
CRM/SC 6555
DAS/SEGESP/UFSC
Unidade SIASS-UFSC

Francisco Felipe da Silva Júnior
Engenheiro de Segurança do Trabalho
SEST/DSST/DAS/SEGESP
Unidade SIASS - UFSC

Marcelo Fontanella Webster
Engenheiro de Segurança do Trabalho
SEST/DSST/DAS/SEGESP
Unidade SIASS - UFSC
Laudo i-24/2013
Página 1 de 1

Dra. Leticia Freitas
Médica do Trabalho
CRM/SC 8776 - RQE 367



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
PROF. POLYDORO ERNANI DE SÃO THIAGO

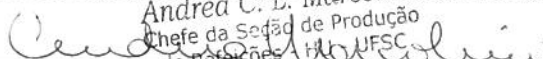
FICHA DE DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DAS FUNÇÕES GRATIFICADAS PARA FINS DE INSALUBRIDADE	
Unidade: DIRETORIA DE APOIO ASSISTENCIAL	
Subunidade:	Coordenadoria de Apoio Assistencial
Cargo :	Chefe da Seção de Produção de Refeições Jornada de Trabalho:40horas
Nome:	Andrea Cristina Longo Marcolino SIAPE:1169735
Função:	Nutricionista Localização: Divisão de Nutrição e Dietética
DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	
<u>ATRIBUIÇÕES DA CHEFIA DA SEÇÃO DE PRODUÇÃO</u>	
<ul style="list-style-type: none">• Acompanhar e avaliar projetos que envolvam a garantia de qualidade da Seção com relação a pessoal, equipamentos, área física, utensílios e suprimentos.• Elaborar os pedidos de gêneros alimentícios conjuntamente com a Seção de Controle de Material.• Analisar os processos de licitação em conjunto com a Seção de Controle de Material.• Encaminhar à Chefia de Serviço a solicitação de análises de produtos, quando se fizer necessária.• Solicitar conserto, confecção, substituição de material e/ou equipamento.	
<u>NUTRICIONISTA DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES (COZINHA GERAL E DIETÉTICA)</u>	
<ul style="list-style-type: none">• Acompanhar e avaliar conjuntamente com os funcionários da Produção, o andamento das rotinas diárias de cada área operacional.• Acompanhar diariamente, junto às cozinheiras a elaboração das refeições da cozinha dietética e cozinha geral, a fim de verificar sua conformidade com o cardápio e normas de higiene.• Acompanhar diariamente, as atividades do açougue, a fim de verificar sua conformidade com o cardápio e normas de higiene.• Supervisionar diariamente, as câmaras frigoríficas da despensa, a fim de verificar o correto armazenamento dos gêneros alimentícios perecíveis.• Supervisionar diariamente, o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios semi	

perecíveis na despensa.

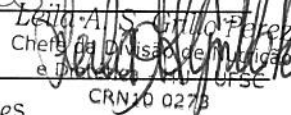
- Testar novos produtos para higienização de louças e utensílios, em épocas de licitação para aquisição de materiais de limpeza.
- Providenciar e supervisionar a higienização geral da cozinha, refeitório e setor de abastecimento.
- Coordenar a avaliação periódica da qualidade dos gêneros alimentícios de acordo com os registros de qualificação e validade dos mesmos.
- Acompanhar visitantes, informando-os sobre a organização e funcionamento da Divisão de Nutrição e Dietética.

O servidor realiza atividades na Produção de Refeições (Cozinha Geral, Dietética e Despensa) por tempo igual ou superior à metade da jornada de trabalho mensal.

Assinatura do servidor


Andrea C. L. Moura
Chefe da Seção de Produção
de Refeições HU/UFSC
CRN10 0156

Assinatura chefia imediata


Leila A. S. Chillo
Chefe da Divisão de Nutrição
e Dietética HU/UFSC
CRN10 0273

Assinatura do Diretor de Unidade


Profª Raquel Kuentzen de Salles
Diretora de Apoio Assistencial HU/UFSC