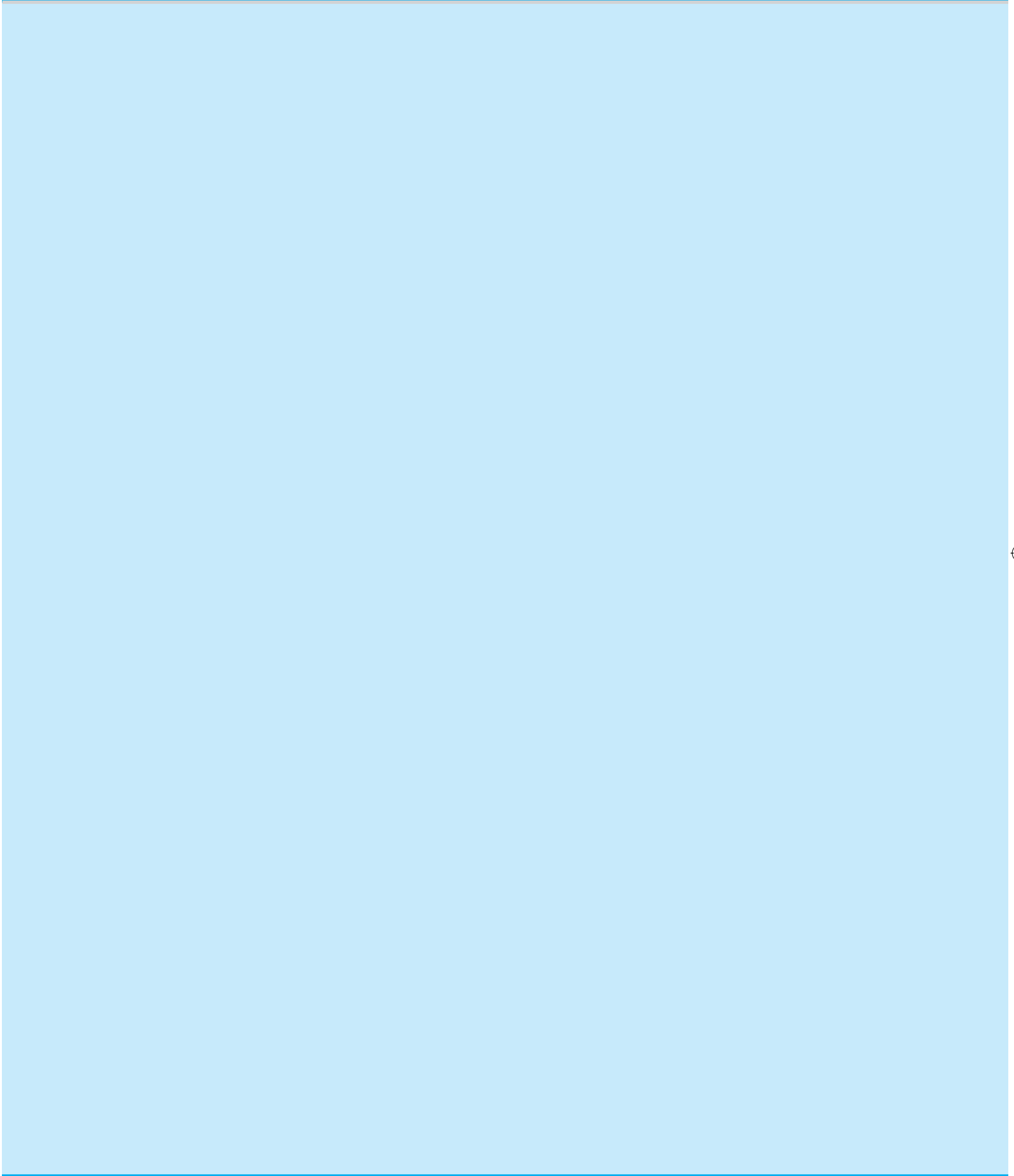




Parte III

Panificadora Pão Saudável





4 Introdução

A empresa fictícia Panificadora Pão Saudável foi idealizada, a partir de dados do estudo de campo, com a finalidade de apresentar diretrizes para a implantação de alguns programas e ações preventivas em Segurança e Saúde no Trabalho (SST) como Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), Mapa de riscos, Prevenção e combate a incêndios, Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa 5S. Estes programas e ações devem abranger toda a empresa, porém os exemplos apresentados referem-se à área industrial, considerando os setores da produção (panificação, confeitaria e salgados), administração de produção e as áreas comuns (estoque, câmara fria, depósito de farinha de trigo, refeitório, banheiros/vestiários feminino e masculino e câmara fria para lixo).

Segundo a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), as indústrias da panificação estão classificadas da seguinte maneira:

D – Indústria de transformação

15 – Fabricação de produtos alimentícios e bebidas

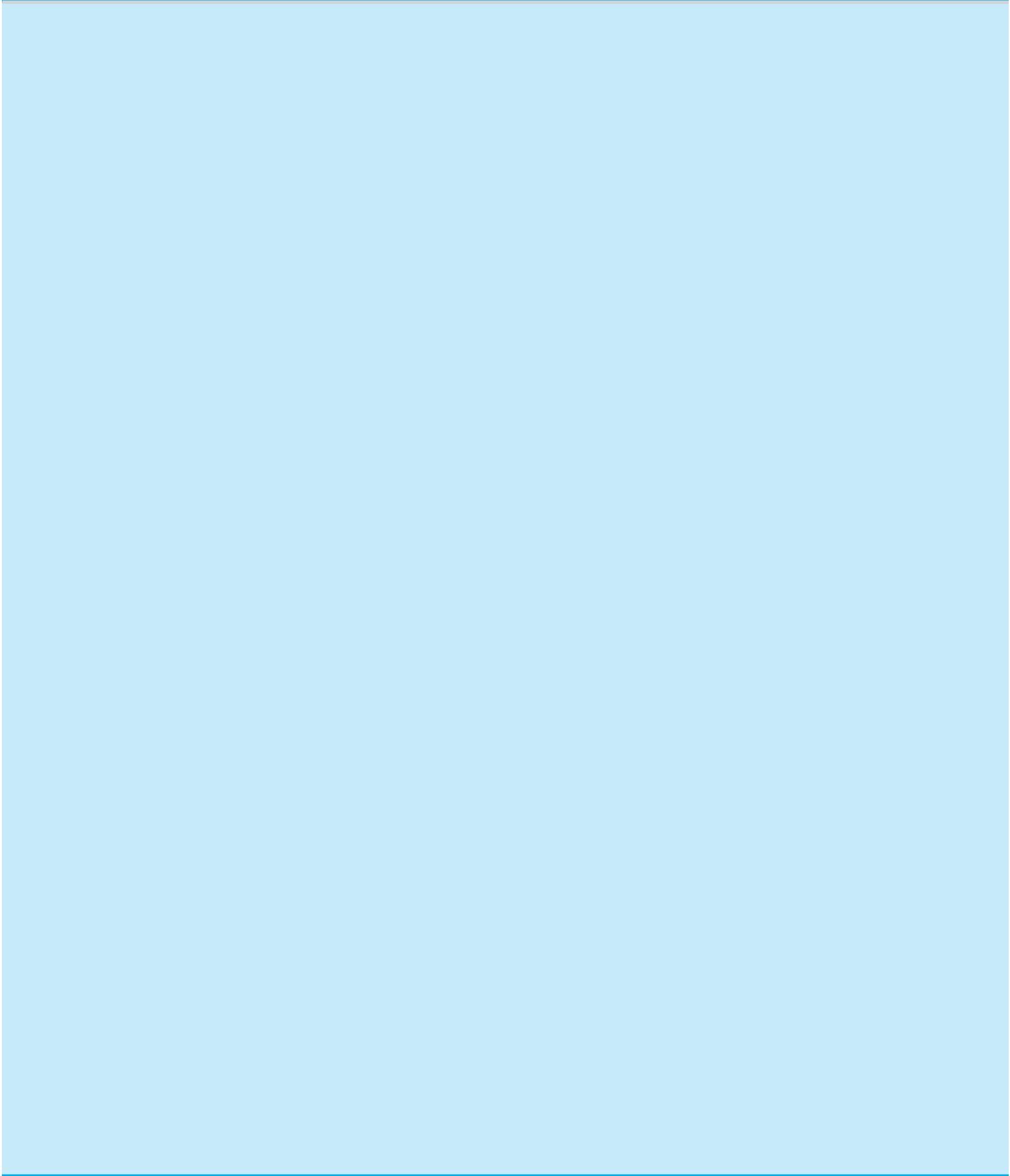
15.8 – Fabricação de outros produtos alimentícios

15.81-4 – Fabricação de produtos de padarias, confeitaria e pastelaria

Grau de risco – 3

As atividades rotineiras nesta empresa fictícia são realizadas por 24 trabalhadores, dos quais 8 pertencem à área industrial.

A integração dos programas e ações, por intermédio da gestão em SST, visa a redução ou eliminação das condições de risco que possam provocar acidentes e/ou doenças ocupacionais, promovendo melhorias no ambiente de trabalho e o bem-estar do trabalhador.



5 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)

A CIPA (NR 5) tem por finalidade a prevenção de acidentes e doenças no trabalho, mediante a identificação dos riscos e o acompanhamento das medidas de controle adotadas, de modo que obtenha a permanente integração entre trabalho, segurança e promoção da saúde.

Esta comissão é formada por representantes do empregador e dos empregados, sendo sua composição feita por indicação e eleição, respectivamente.

5.1. Estrutura

Para sua constituição, o responsável pela empresa deve consultar o cartão de Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e verificar o número da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). Havendo dificuldade na identificação do número do CNAE, consultar o contador para fornecimento deste número ou a página eletrônica www.cnae.ibge.gov.br

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA - CNPJ

NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO 99.999.999/0009-99	CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA JURÍDICA	DATA DE ABERTURA 99/99/9999	VALORES DE CONTAS 99/99/9999
NOME EMPRESARIAL Panificadora Pão Saudável Ltda			
NOME DO ESTABELECIMENTO (NOME DO FANTASIA) Panificadora Pão Saudável			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 15.81-4-00			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DO RBR (RUBRICAS) Fabricação de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria			
ENDEREÇO Rua Farinha		NÚMERO 999	COMPLEMENTO
CEP 99999-999	INTERMUNICIDADE Pão Doce	MUNICÍPIO Trigal	UF SP
NÚMERO TELEFÔNICO/TELEFONE ELETRÔNICO/TELEFAX			
CPF DO RESPONSÁVEL 99.999.999-99		SITUAÇÃO ESPECIAL	

BRASIL 2000

Figura 2 – Cartão CNPJ

De posse desta informação deve-se verificar na NR-5, quadro III, em qual grupo a empresa se enquadra (Quadro 15).

CIPA

Quadro 15 – Relação da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), com correspondente agrupamento para dimensionamento de CIPA

CNAE	Descrição da Atividade	Grupo
15.81-4	Fabricação de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria	C-2

Nota: Adaptado da NR-5, quadro III.

Identificado o grupo e considerando o número de empregados que a empresa possui, verifica-se a quantidade de representantes efetivos e suplentes necessários (Quadro 16), conforme disposto na NR – 5, quadro I.

Quadro 16 – Dimensionamento da CIPA

Grupos*	Nº de empregados no estabelecimento	Nº de membros da CIPA	
		Efetivos	Suplentes
C-2	20 a 29	1	1
	30 a 50	1	1
	51 a 80	2	2
	81 a 100	3	3
	101 a 120	3	3
	121 a 140	4	3
	141 a 300	5	4
	301 a 500	5	4

Nota: Adaptado da NR-5, quadro I.

A empresa Pão Saudável, com 24 trabalhadores, se enquadra na linha compreendida entre 20 a 29 empregados, determinando desta forma que a CIPA deve eleger um membro efetivo e um suplente, que são os representantes dos empregados. Os representantes do empregador, em igual número, são indicados pelo responsável da empresa.

O mandato dos eleitos tem a duração de 1 ano, sendo permitida uma reeleição.

Observação: Quando a empresa não possuir o número suficiente de empregados (menos de 20) para a constituição da CIPA, o empregador deve designar um responsável pelo cumprimento desta NR.

5.2. Etapas para constituição

O cronograma e ações das etapas a ser cumpridas estão apresentados no Quadro 17.

Quadro 17 – Cronograma do processo eleitoral

Etapa	Prazo (dia)	Ação
1	1º	Convocação da Eleição
2	5º	Constituição da Comissão Eleitoral
3	15º	Editais de Inscrição
4	30º	Eleição
5	60º	Posse

1ª etapa: Convocação da Eleição

No primeiro dia do processo eleitoral o empregador deve divulgar o edital de convocação para os trabalhadores, em local visível, de fácil acesso e de grande circulação.

O edital deve conter: período de inscrição, local, data, horário de início e de término do pleito e gestão da CIPA.

Este edital deve ser encaminhado, em duas vias, ao sindicato da categoria para comunicar o início do processo de eleição, sendo uma das vias protocolada.

Nota: quando já houver uma CIPA instalada, o edital de convocação da eleição deve ser divulgado 60 dias antes do término do mandato em curso.

2ª etapa: Constituição da Comissão Eleitoral

Até o quinto dia, o empregador nomeia os participantes da comissão eleitoral, que é a responsável pela organização e acompanhamento do processo eleitoral.

Nota: quando já houver uma CIPA instalada, a comissão eleitoral é constituída dentre os membros da CIPA no prazo mínimo de 55 dias antes do término do mandato em curso.

■ 3ª etapa: Edital de Inscrição

Até o décimo quinto dia deve ser publicado e divulgado o edital de inscrição para a eleição em local visível e de fácil acesso aos trabalhadores.

Os empregados terão um prazo mínimo de 15 dias para inscrição.

A ficha de inscrição é individual e deve conter setor, número do registro, nome do empregado e apelido, quando houver. Após preenchida, é assinada em duas vias, ficando uma com a comissão eleitoral e outra com o candidato, que passa a ter garantia de emprego até a data da eleição.

■ 4ª etapa: Eleição

A eleição deve ser realizada até o trigésimo dia, em um dia normal de trabalho, respeitando os horários e turnos, possibilitando a participação de todos os empregados. Para que a mesma seja validada, é necessária a participação majoritária (metade mais um) dos empregados, pois, caso contrário, não há apuração dos votos, devendo a comissão eleitoral realizar outra votação no prazo máximo de 10 dias.

A apuração dos votos é realizada pela comissão eleitoral no horário normal de trabalho, podendo estar presente o sindicato da categoria, fiscal do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e qualquer empregado que desejar. Na ata de eleição e apuração deve constar o total de eleitores, quantidade de votos válidos, nulos e brancos, os candidatos eleitos e seus respectivos votos.

Finalizando esta etapa é firmada a data de posse e do treinamento de todos os empregados eleitos e indicados.

■ 5ª etapa: Posse

A posse ocorre imediatamente após a apuração. O presidente será indicado pelo empregador. O vice-presidente será escolhido entre os titulares eleitos. O secretário e seu substituto poderão ou não ser membros eleitos e serão indicados de comum acordo com os componentes da CIPA.

Na ata de instalação e posse deve constar o nome e assinatura de todos os eleitos e indicados e o calendário anual de reuniões da CIPA.

Após a posse, a empresa deverá protocolar na Delegacia Regional do Trabalho (DRT), em até 10 dias corridos, as Atas de Eleição e Posse da CIPA e o Calendário Anual das Reuniões Ordinárias.

Nota:

- No caso de já possuir uma CIPA, a nova comissão será empossada, no término do mandato da CIPA atual, isto é, no sexagésimo dia.
- Todos os documentos relativos à eleição da CIPA devem ser guardados por um período mínimo de cinco anos.

5.3. Treinamento

O treinamento deve ocorrer até 30 dias após a posse da primeira CIPA ou até o dia da posse quando já houver uma CIPA instalada.

O conteúdo mínimo obrigatório do treinamento deve atender o descrito no Quadro 18, ter no mínimo 20 horas, distribuídas em até 8 horas diárias durante o horário normal de trabalho.

Quadro 18 – Treinamento da CIPA

Item	Conteúdo
A	Estudo do ambiente, das condições de trabalho, bem como dos riscos originados do processo produtivo.
B	Metodologia de investigação e análise de acidentes e doenças do trabalho.
C	Noções sobre acidentes e doenças do trabalho decorrentes de exposição aos riscos existentes.
D	Noções sobre a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida – SIDA/AIDS, e medidas de prevenção.
E	Noções sobre as legislações trabalhista e previdenciária relativas à segurança e saúde no trabalho.
F	Princípios gerais de higiene do trabalho e de medidas de controle dos riscos.
G	Organização da CIPA e outros assuntos necessários ao exercício das atribuições da Comissão.

Nota: Conteúdo mínimo obrigatório – NR-5, item 5.33.

Nota: No caso de a empresa não ser obrigada a constituir CIPA, o responsável designado deverá receber este treinamento.

5.4. Atribuições

Cabe à CIPA a elaboração do mapa de risco que consiste em identificar os riscos do ambiente, das condições de trabalho e do processo produtivo, ouvindo os trabalhadores em todos os setores. Além desta atividade, o cipeiro tem como atribuições:

- Elaborar plano de trabalho para ações preventivas visando a solução dos problemas em SST;
- Participar da implementação e controle de qualidade das medidas de prevenção e da avaliação das prioridades de ação na empresa;
- Avaliar em todas as reuniões as metas cumpridas ou não;
- Informar aos trabalhadores os assuntos relativos à segurança e saúde no trabalho;
- Colaborar no desenvolvimento e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), do Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional (PCMSO) e de outros programas;
- Divulgar e promover o cumprimento da legislação e acordos coletivos vigentes relativos à SST;
- Participar da Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT) e de campanhas de promoção da saúde e de prevenção de doenças como Síndrome de Imunodeficiência Adquirida (SIDA/AIDS) e Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST), em conjunto com a empresa.

■ 5.4.1. Mapa de Risco

O mapa de risco é a representação gráfica que identifica os riscos e suas intensidades por círculos de diferentes cores e tamanhos de acordo com os agentes físico, químico, biológico, ergonômico e de acidente existentes nos locais de trabalho. É elaborado pelos cipeiros e demais trabalhadores tendo como principais recursos suas percepções e opiniões nas avaliações dos postos de trabalho.

Após a elaboração do mapa de risco, a CIPA deve encaminhar ao responsável administrativo da empresa um relatório contendo os riscos, localização e sugestões de medidas aplicáveis. Deve também afixar o mapa de riscos em cada local analisado, de forma visível e de fácil acesso aos trabalhadores.

A classificação dos grupos de riscos está no Quadro 19, de forma resumida, sendo apresentados apenas os observados no ramo da panificação.

Quadro 19 – Classificação dos principais riscos ocupacionais em grupos, de acordo com a sua natureza e padronização das cores correspondentes

Grupo 1 Verde	Grupo 2 Vermelho	Grupo 3 Marrom	Grupo 4 Amarelo	Grupo 5 Azul
Riscos Físicos	Riscos Químicos	Riscos Biológicos	Riscos Ergonômicos	Riscos de Acidentes
Ruído	Poeira de farinha de trigo	Parasitas (ex. ácaro)	Repetitividade	Arranjo físico inadequado
		Bactérias	Postura inadequada	Contato com materiais quentes
				Máquina e equipamento sem proteção
Calor	Fungos			Iluminação inadequada
		Instrumento e equipamento de corte inadequado		
		Queda de materiais		
Frio	Produtos de limpeza	Vetores de doenças (moscas, baratas e formigas)	Levantamento e transporte manual de carga	Piso escorregadio
				Vazamento de GLP
				Fiação elétrica improvisada
				Armazenamento inadequado

Nota: Modificado da NR-5, TABELA I de acordo com os agentes encontrados na empresa Pão Saudável

Com as informações obtidas, os riscos da área industrial são classificados, conforme segue:

▼ **Produção (Panificação / Confeitaria / Salgados)**

Risco	Possíveis Consequências
Físico: Ruído, proveniente do trabalho realizado com máquinas e equipamentos e calor, proveniente de fornos e fogões.	Alterações auditivas e cansaço.
Químico: Poeira de farinha, proveniente da farinha de trigo dispersa no ar.	Alergias e problemas respiratórios.
Biológico: Ácaros, bactérias e fungos presentes nos materiais e vetores de doenças.	Doenças de pele, alergias, infecções como verminoses e leptospirose.
Ergonômico: Postura inadequada em bancadas de trabalho, levantamento e transporte manual de carga, trabalho em pé por períodos prolongados e repetitividade.	Dores musculares, problemas de coluna e varizes.
Acidente: Piso escorregadio, queda de materiais, contato com materiais quentes, máquinas e equipamentos sem proteção, fiação elétrica improvisada, vazamento de GLP, instrumentos e equipamentos de corte inadequados e arranjo físico inadequado.	Fraturas, contusões, queimaduras, choque elétrico, incêndio, prensamento e corte nas mãos e dedos.

▼ **Administração de Produção**

Risco	Possíveis Consequências
Ergonômico: Postura inadequada na mesa de trabalho.	Cansaço, dores musculares

▼ **Corredor e Áreas de Circulação**

Risco	Possíveis Consequências
Acidente: Piso escorregadio.	Quedas, contusões e fraturas.

▼ **Estoque**

Risco	Possíveis Consequências
Biológico: Ácaros, bactérias e fungos, presentes nos materiais, e vetores de doenças.	Doenças de pele, alergias, infecções como verminoses e leptospirose
Ergonômico: Levantamento e transporte manual de carga.	Dores musculares, problemas de coluna e cansaço.
Acidente: Iluminação inadequada, armazenamento inadequado e quedas de materiais	Quedas, fraturas e contusões.

▼ **Bateria de GLP**

Risco	Possíveis Consequências
Acidente: falta de telhado e alambrado.	Elevação da temperatura, incêndio, explosão e entrada de pessoas não autorizadas.

▼ **Câmara Fria**

Risco	Possíveis Consequências
Físico: Frio.	Choque térmico e resfriados.
Biológico: Bactérias e fungos	Doenças de pele, alergias, infecções como verminoses.
Acidente: Armazenamento inadequado, quedas de materiais e falta de maçaneta no lado interno.	Quedas, contusões, fraturas e ficar preso.

▼ **Depósito de Farinha**

Risco	Possíveis Consequências
Químico: Poeira de farinha de trigo, proveniente do manuseio de sacaria.	Alergias e problemas respiratórios.
Biológico: Ácaros, bactérias e fungos, presentes nos materiais e vetores de doenças.	Doenças de pele, alergias, infecções como verminoses e leptospirose.
Ergonômico: Postura inadequada em levantamento e transporte manual de carga.	Dores musculares, problemas de coluna e cansaço.
Acidente: Piso escorregadio, armazenamento inadequado e quedas de materiais.	Quedas, contusões e fraturas.

▼ **Refeitório**

Risco	Possíveis Consequências
Biológico: Bactérias e fungos presentes nos resíduos alimentares.	Infecções como verminoses

CIPA

▼ Banheiros / Vestiários

Risco	Possíveis Consequências
Biológico: Bactérias e fungos presentes no ambiente e vetores de doença.	Alergias e infecções.
Químico: Produtos de limpeza.	Dermatites
Acidente: Piso escorregadio.	Quedas, contusões e fraturas.

▼ Câmara fria para lixo

Risco	Possíveis Consequências
Biológico: Bactérias e fungos, presentes nos resíduos.	Doenças de pele, alergias, infecções como verminoses.
Ergonômico: levantamento e transporte manual de carga.	Dores musculares, problemas de coluna e cansaço.
Acidente: Piso escorregadio.	Quedas, contusões e fraturas.

Com os riscos identificados e classificados, inicia-se a elaboração gráfica do mapa de risco de forma legível por cores e círculos sobre a planta da empresa.

O tamanho do círculo representa a intensidade do risco (Figura 3).



Figura 3 – Representação gráfica do tamanho dos riscos

A cor do círculo representa o tipo de risco (Figura 4).



Figura 4 – Representação gráfica das cores dos riscos

Cada círculo deve ser desenhado na planta geral, na área onde se encontra o risco, identificando no seu interior o número de trabalhadores expostos a ele.

Se forem observados num mesmo local diferentes agentes de um só grupo, como por exemplo riscos biológicos (bactérias, fungos e vetores de doenças), a representação deve ser feita apenas com um círculo, desde que estes apresentem o mesmo grau de intensidade (pequena, média ou grande), conforme Figura 5.

Refeitório

1

Biológico

Figura 5 – Representação de um risco no setor

Na existência de diferentes tipos de riscos, em um mesmo local de trabalho e com a mesma intensidade, pode-se dividir o círculo em partes iguais, utilizando a sua respectiva cor. A ilustração a seguir apresenta um exemplo de como pode ser feito.

Produção (Panificação / Confeitaria / Salgados)

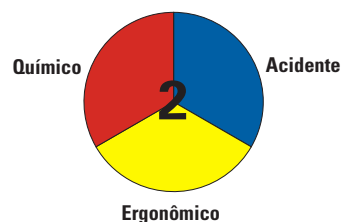
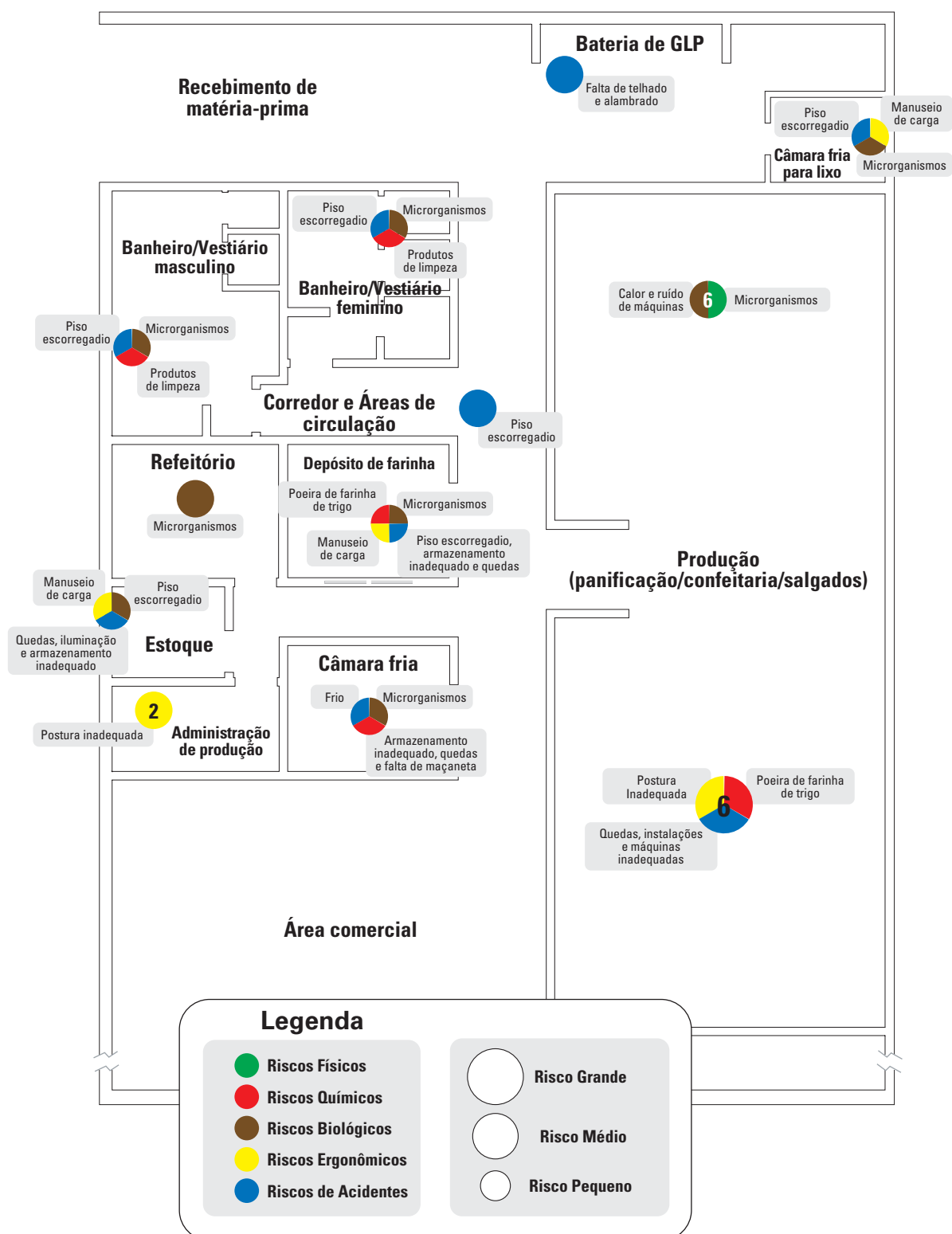


Figura 6 – Representação de vários riscos no mesmo setor

5.4.1.1. Mapa de Risco da Panificadora Pão Saudável



5.4.1.2. Medidas Recomendadas pela CIPA

A partir do mapa de risco, foram elaboradas algumas recomendações de Segurança e Saúde, apresentadas na seguinte ordem:

- **Bateria de GLP**
- **Câmara fria para lixo**
- **Resíduos não alimentícios**
- **Corredores e Áreas de circulação**
- **Banheiro/Vestiário**
- **Depósito de farinha**
- **Levantamento e transporte de peso**
- **Refeitório**
- **Estoque de materiais secos**
- **Câmara fria**
- **Administração de produção**
- **Área de produção I**
- **Área de produção II**
- **Produção – Amassadeira**
- **Produção – Cilindro**
- **Produção – Forno**

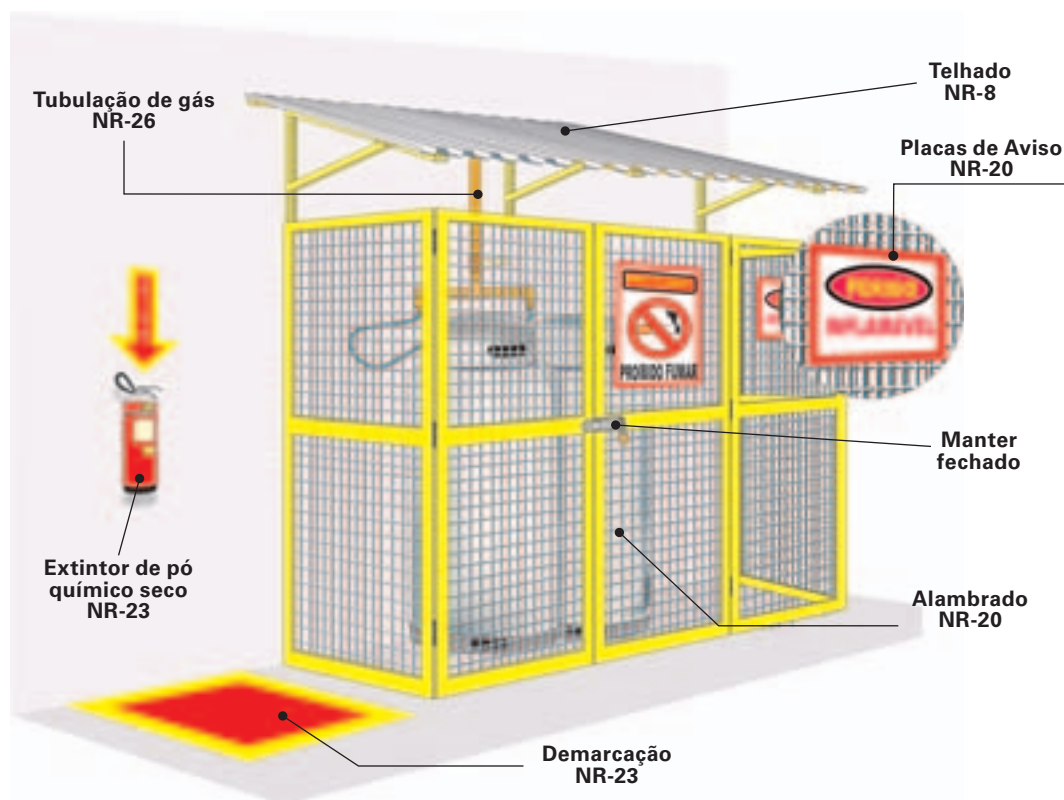
Bateria GLP

- Delimitar a área de armazenamento de GLP com a utilização de alambrado, confeccionado em material vazado, permitindo boa ventilação e, no caso de vazamento, facilitando a dispersão do gás. Essa ventilação associada à proteção do telhado, contra os raios solares, evitará que ocorra aquecimento e elevação da temperatura no local de armazenagem dos cilindros. Nessa área, devem ser instalados extintores de incêndio devidamente sinalizados e placas de "PROIBIDO FUMAR" e "INFLAMÁVEL".



Panificadora Pão Saudável

- Próximo do local da bateria de GLP não é permitido o acúmulo de caixas de papelão, madeira, plástico, lixo ou outro material. A figura abaixo apresenta uma sugestão de abrigo de fácil confecção e no caso de mudança de local poderá ser desmontado e reinstalado na nova área de armazenagem.

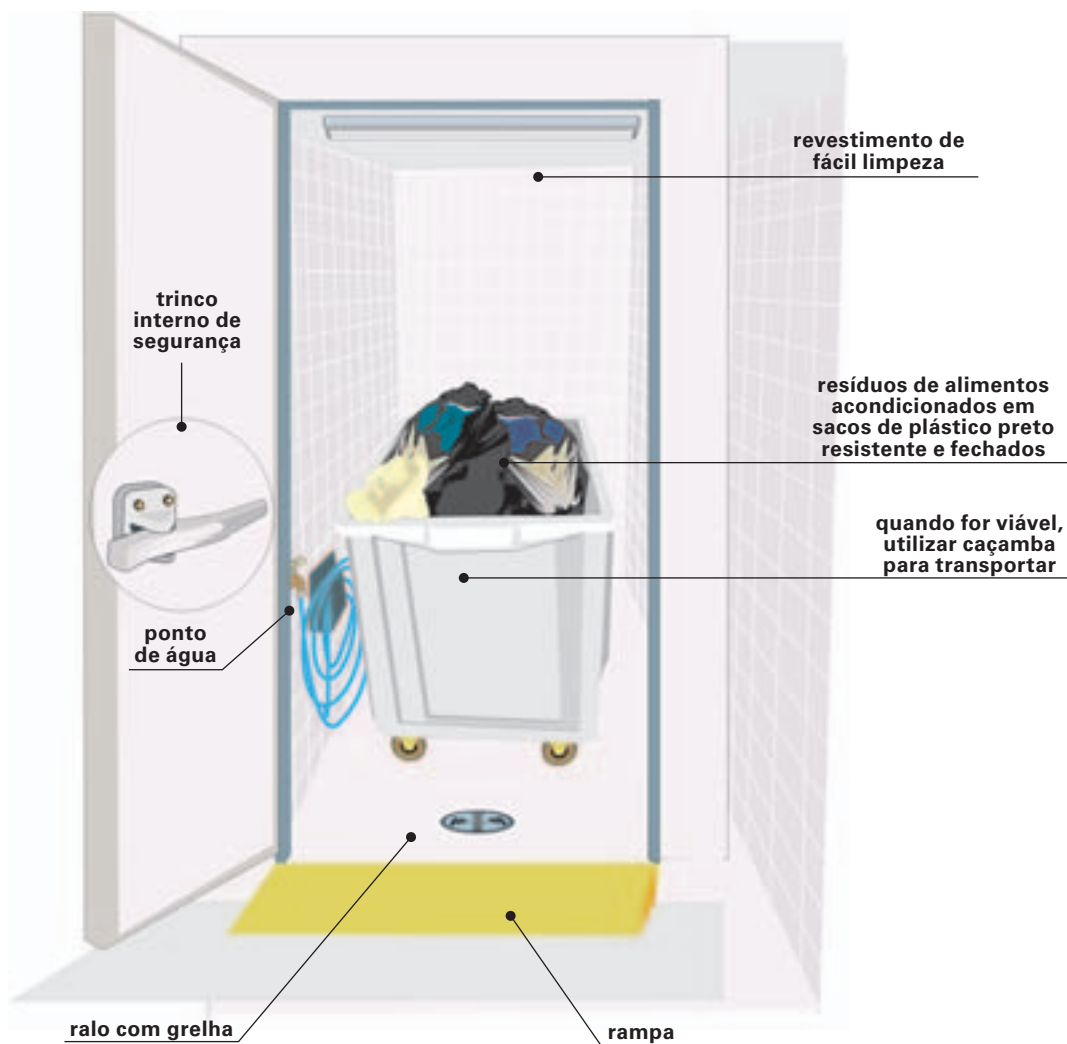


Câmara fria para lixo

- Os resíduos de alimentos devem ser acondicionados em recipientes herméticos ou em sacos de plástico preto, resistentes e fechados.
- A legislação de alguns municípios exige que os resíduos alimentícios permaneçam armazenados sob refrigeração até o momento da coleta. Com isso, ocorre um retardamento do processo de decomposição e proliferação de microrganismos. Uma forma eficaz para esse tipo de armazenamento é a utilização de câmara fria exclusiva para resíduos alimentares

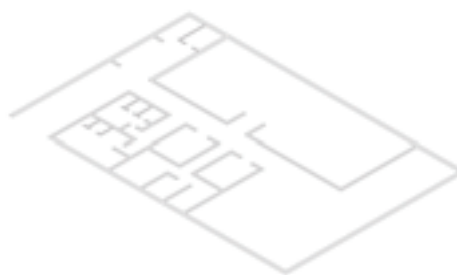


Panificadora Pão Saudável

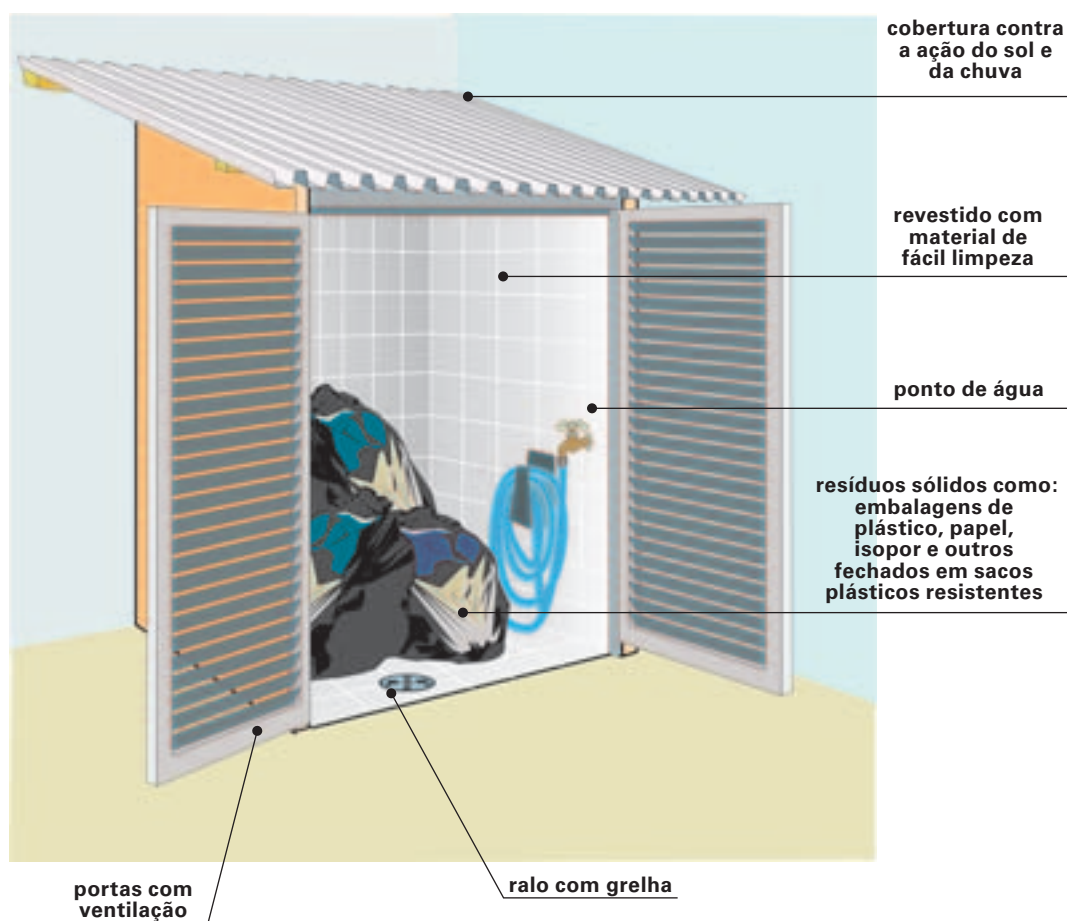


Resíduos não alimentícios

- Os resíduos sólidos, não alimentícios, devem ser armazenados fora da área de produção, até o momento da coleta.
- Esse local deve ser revestido com material de fácil limpeza, provido de ponto de água, ralo e protegido contra ação do sol, da chuva, de moscas, de roedores e outros animais.



Panificadora Pão Saudável



Corredores e áreas de circulação

- Os corredores e áreas de circulação não devem apresentar saliências ou depressões que prejudiquem a circulação de pessoas ou movimentação de materiais. Seus pisos devem ser revestidos de materiais impermeáveis, laváveis, antiderrapantes e os ralos do tipo sifonado dotados de dispositivos que impeçam a entrada de vetores. Essas áreas devem permanecer constantemente desobstruídas, limpas e possuir iluminação uniforme, sem ofuscamento ou sombra.

- Para evitar queda de pessoas, durante os trabalhos de limpeza nos corredores e áreas de circulação, utilizar sinalização informando que o piso está molhado.



Panificadora Pão Saudável



exemplo de acabamento:
rodapé inclinado, evita o
acúmulo de resíduos
nos cantos.

modelo de sinalização
de piso molhado

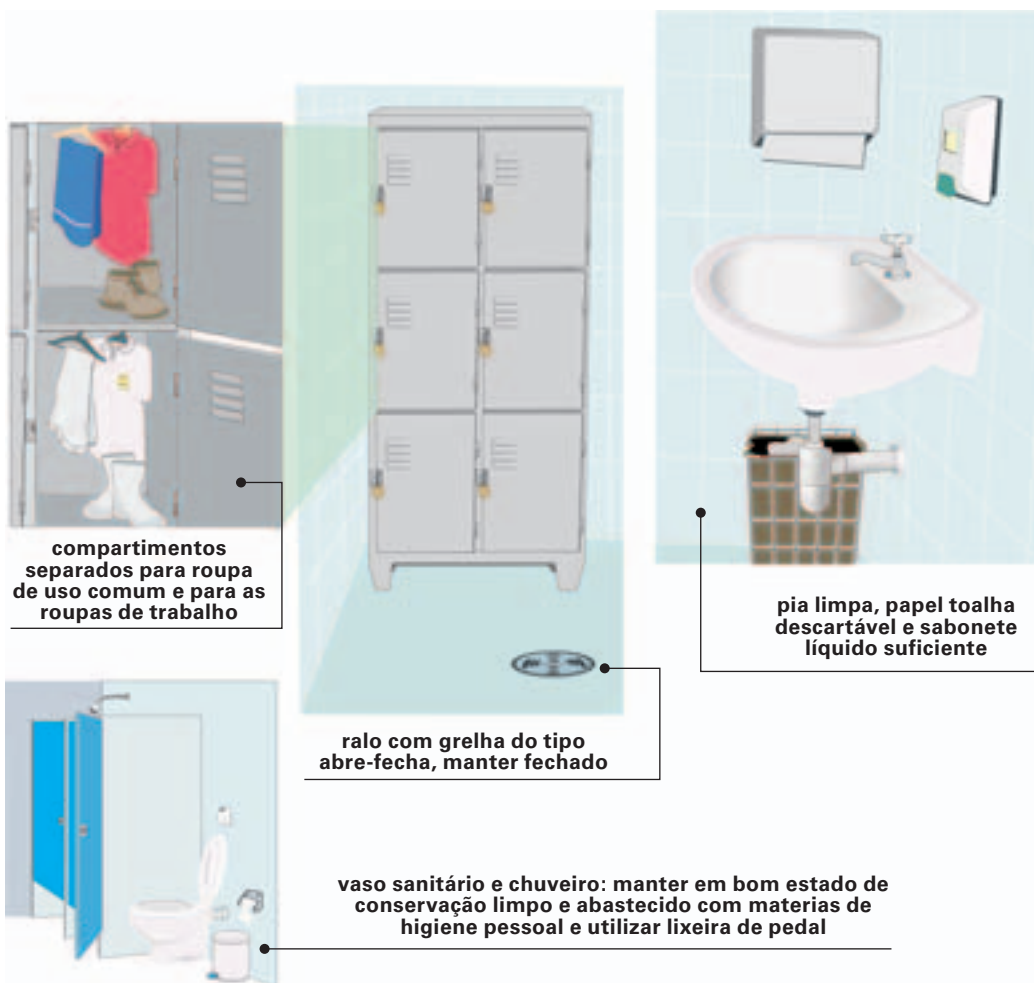
ralo sifonado dotado de
grelha do tipo abre-fecha

Banheiro/Vestiário

- Os banheiros e vestiários devem ser separados por sexo, localizados em áreas isoladas sem comunicação direta com os locais de trabalho ou com os destinados às refeições.
- É necessário que os revestimentos de pisos e paredes sejam de materiais impermeáveis, laváveis, mantidos em boas condições de limpeza e abastecidos com materiais para higiene pessoal como sabonete, papel higiênico e papel toalha. Os trabalhadores que necessitem trocar de roupas devem possuir armário de uso individual.
- Esses armários devem ser de compartimentos duplos de forma que as roupas de uso comum permaneçam isoladas e separadas das roupas de trabalho.



Panificadora Pão Saudável

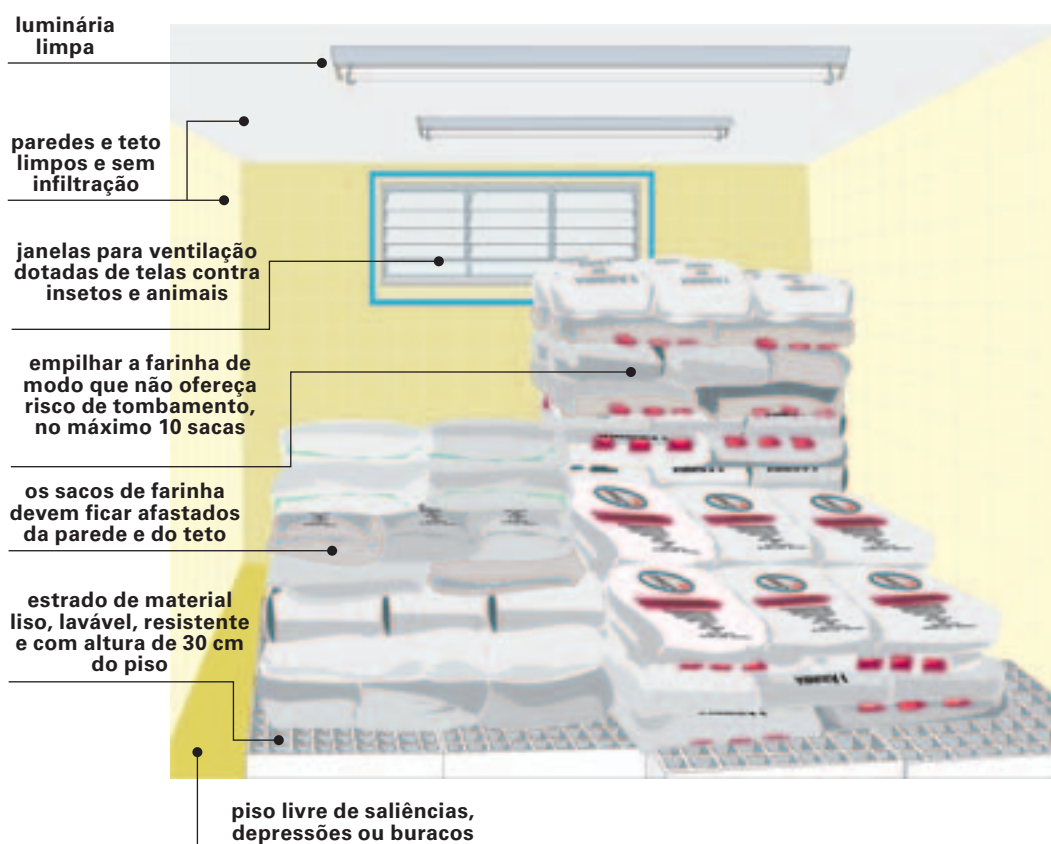


Depósito de farinha

- O local para armazenagem de farinha deve ser limpo, ter boa iluminação, piso livre de saliências, depressões ou buracos, paredes e teto sem infiltrações e as janelas para ventilação devem ser dotadas de telas que impeçam a entrada de insetos e animais. A farinha deve ser armazenada sobre estrado confeccionado em material liso, resistente, impermeável, lavável e com altura mínima de 30 cm do piso.
- O empilhamento deve ser feito de forma que não ofereça riscos de tombamento ou queda, contendo no máximo 10 sacas, afastadas da parede e do teto. Para facilitar o manuseio é aconselhável a utilização de sacas de 25 kg. Quando for utilizada de 50 kg, a saca deverá ser levantada por dois trabalhadores e, se possível, utilizar carrinho manual para transportá-la.



Panificadora Pão Saudável



Levantamento e transporte de peso

- O transporte manual da farinha, exige um esforço físico por parte de quem realiza esta tarefa. Dependendo também das condições do piso, obstáculos existentes, distância percorrida, frequência e duração desta. O transporte da sacaria deverá respeitar as condições de saúde do trabalhador e seu treinamento para esta tarefa.
- Na ilustração abaixo apresentamos uma maneira adequada para efetuar esta tarefa, com sacos de farinha de 25 kg.



Panificadora Pão Saudável



1º Passo

Na posição agachada apoie a saca de farinha em uma das coxas. Em seguida, utilizando a força das pernas, levante-se apoiando a saca próxima ao corpo.

2º Passo

Com a saca próxima ao peito levante-a em direção ao ombro, utilizando a força dos braços.

3º Passo

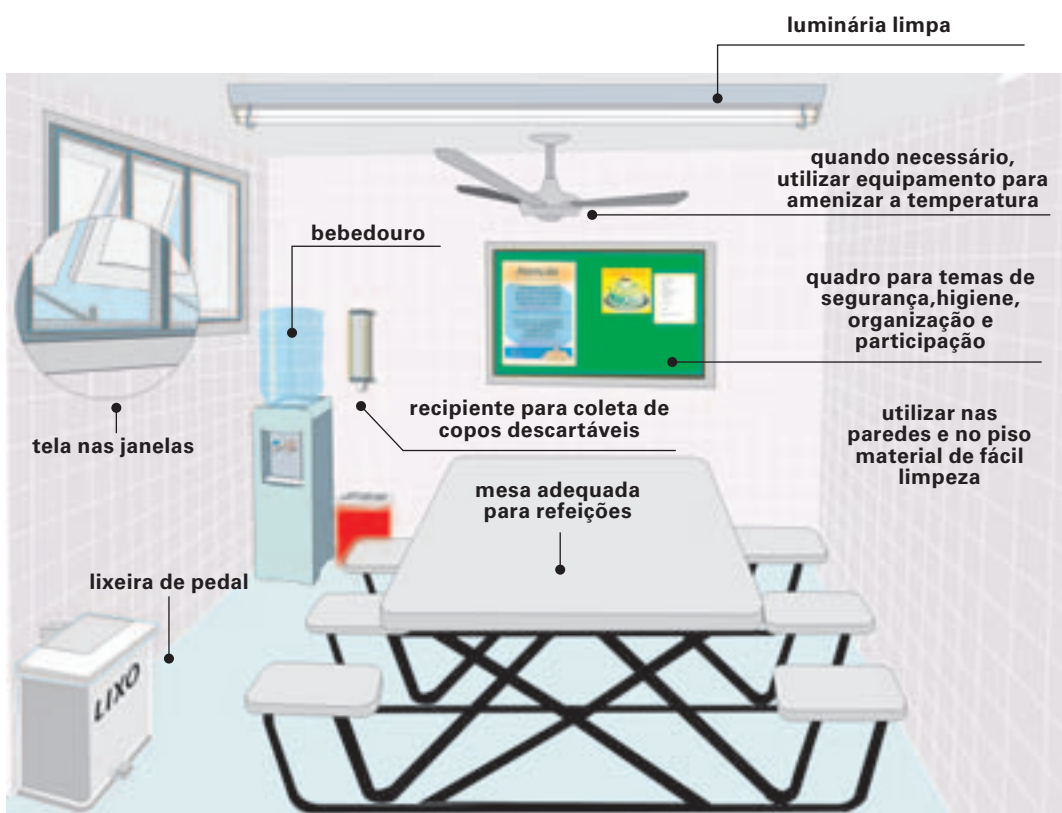
Após posicionar a saca sobre o ombro, caminhe mantendo a coluna ereta.

Refeitório

- O refeitório deve ser instalado em local arejado e iluminado, não podendo ter comunicação direta com as áreas de trabalho, trânsito de pessoas ou instalações sanitárias.
- Os revestimentos de pisos e paredes devem ser de materiais impermeáveis, laváveis e mantidos em boas condições de limpeza, bem como suas mesas e cadeiras. A lixeira para descarte de resíduos alimentícios deve possuir tampa com acionamento por pedal.
- O fornecimento de água potável pode ser por meio de bebedouros de jato inclinado ou com uso de copos individuais.
- No refeitório, os trabalhadores se reúnem em seu horário de alimentação e descanso. Portanto, é essencial que seja um local agradável e tranquilo.



Panificadora Pão Saudável



Estoque de materiais secos

- A área para estocagem de produtos deve ser bem iluminada, limpa e o piso livre de saliências, depressões ou buracos, as paredes e tetos livres de infiltrações, as janelas para ventilação dotadas de telas de proteção que impeçam a entrada de insetos e animais, as prateleiras confeccionadas em materiais resistentes e de fácil limpeza permanecendo distantes 10 cm das paredes, 60 cm do forro e no mínimo 30 cm acima do chão.
- Os materiais devem ser armazenados de forma que não ofereça riscos de quedas e de forma que facilitem suas retiradas. Utilizar escada móvel para apanhar produtos que estejam armazenados nas partes mais altas.
- Nunca improvisar utilizando caixas ou escalando a prateleira. Os produtos de limpeza, higiene e perfumaria devem ser armazenados separadamente dos alimentos.



Panificadora Pão Saudável

luminária limpa

janelas com telas de proteção contra insetos e animais

prateleiras distantes 10 cm das paredes, 60 cm do forro e no mínimo 30 cm do chão

paredes e teto sem infiltrações ou umidade, piso sem saliências, buracos, ou depressões

produtos de limpeza devem ser estocados separados dos alimentos



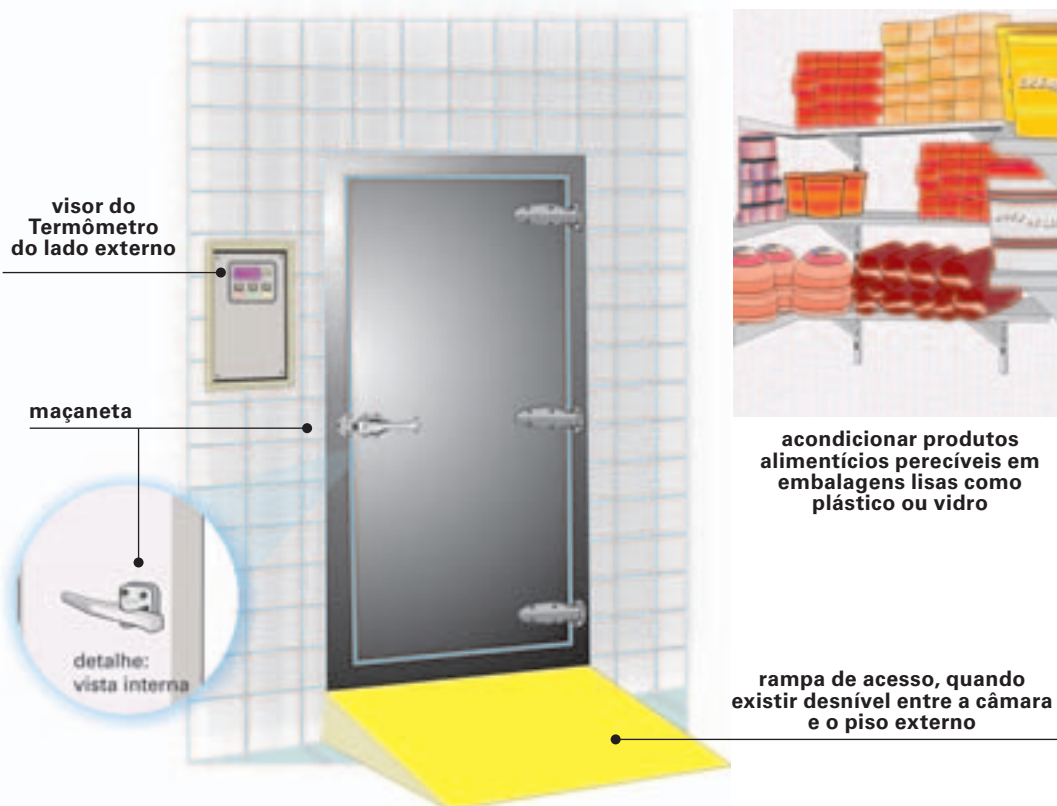
escada para alcançar partes mais altas

Câmara fria

- Os pisos e paredes da câmara fria devem ser impermeáveis e laváveis e suas prateleiras confeccionadas em aço inoxidável ou outro material de fácil higienização.
- É necessário que a porta possua uma maçaneta interna que possibilite abertura em caso de fechamento acidental com pessoa no seu interior. O visor do termômetro para verificação da temperatura interna da câmara deve ser instalado do lado externo.
- A câmara fria é destinada ao armazenamento de produtos alimentícios perecíveis acondicionado em embalagens lisas como plástico e vidro. Não é permitido o armazenamento conjunto com outros produtos ou com embalagens porosas como caixas para ovos ou caixotes de madeira. Os trabalhadores que entram na câmara fria devem utilizar blusão de proteção contra agentes térmicos. Esse macacão é um equipamento de proteção de uso exclusivamente individual.



Panificadora Pão Saudável

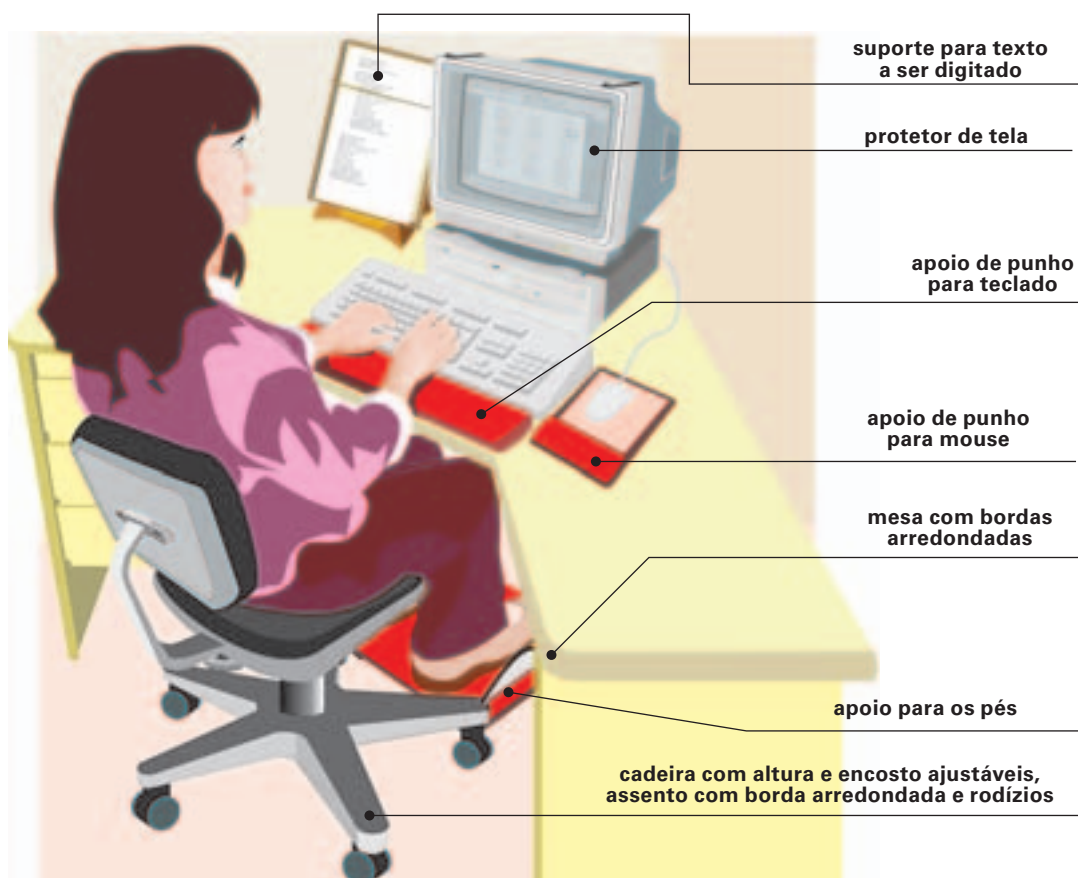


Administração de produção

- Todos os postos de trabalho devem oferecer condições de conforto e segurança, inclusive as áreas administrativas.
- As características dos mobiliários, dos equipamentos e do próprio ambiente têm grande influência sobre as condições ergonômicas. Portanto, é necessária a aplicação de algumas medidas que proporcionem boa postura, visualização e conforto, tais como cadeiras com altura e encosto ajustáveis e assento com borda frontal arredondada. Para os trabalhos que envolvam digitação, o mobiliário e o equipamento devem permitir ajustes da tela e do teclado.
- Os níveis de ruído no local de trabalho, bem como a temperatura ambiente devem estar dentro dos níveis de conforto e segurança e a iluminação adequada para não provocar sombras, ofuscamentos ou reflexos.

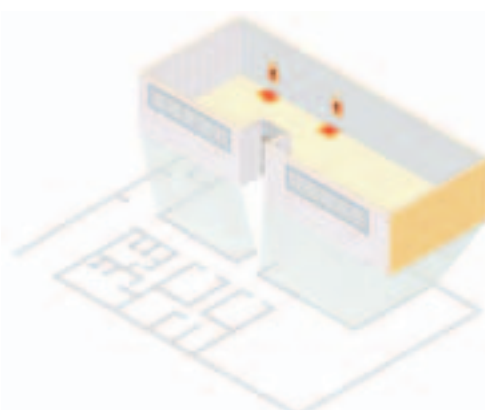


Panificadora Pão Saudável

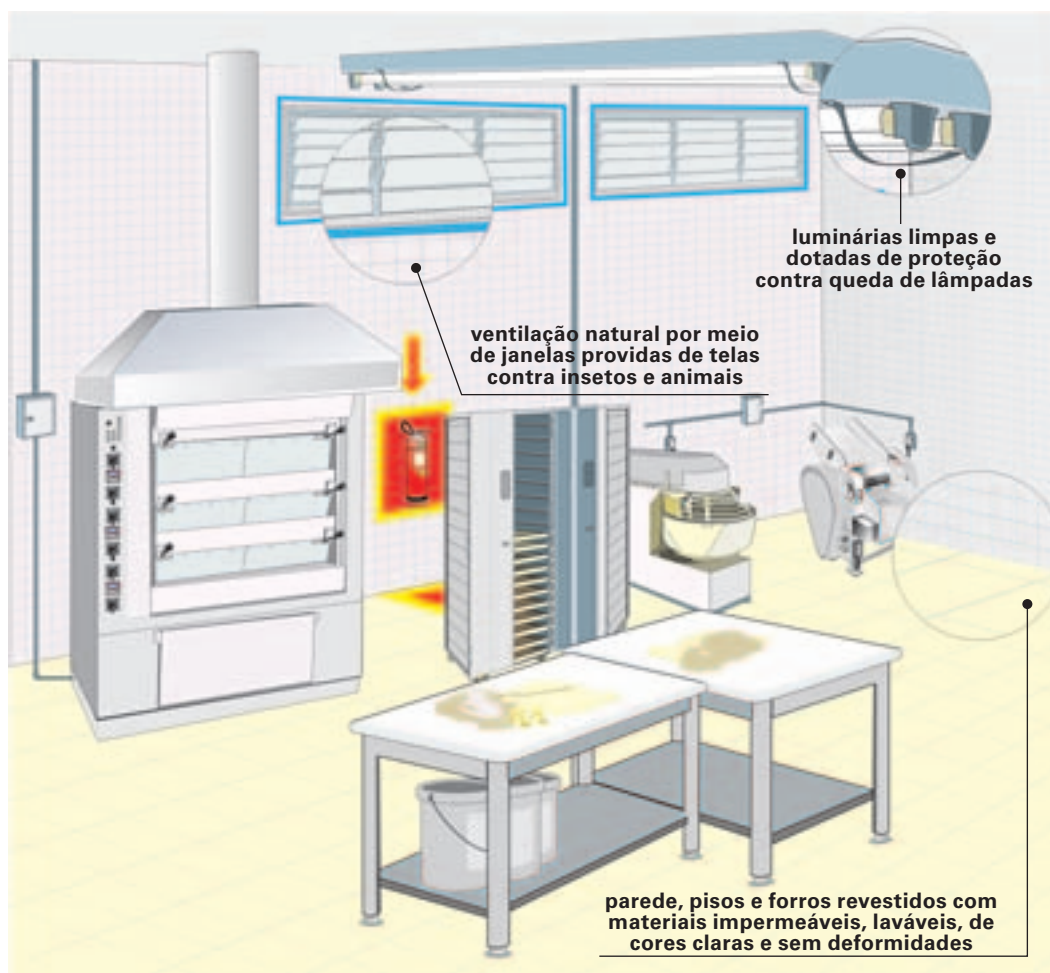


Área de produção I

- As paredes, pisos e forros da área de produção devem ser revestidos com materiais impermeáveis, laváveis, de cores claras e livres de deformidades.
- A ventilação deve ocorrer por meio natural, através de janelas providas de telas de proteção que impeçam a entrada de insetos e animais e as portas com fechamento por mola ou similar.
- As luminárias devem ser constantemente limpas e dotadas de proteção contra queda de lâmpadas.
- A limpeza das instalações e maquinários deve ser realizada por aspiração, inclusive os dispositivos de acionamento de máquinas para evitar acúmulo de pó nos mecanismos e circuitos e conseqüentes falhas no contato elétrico.

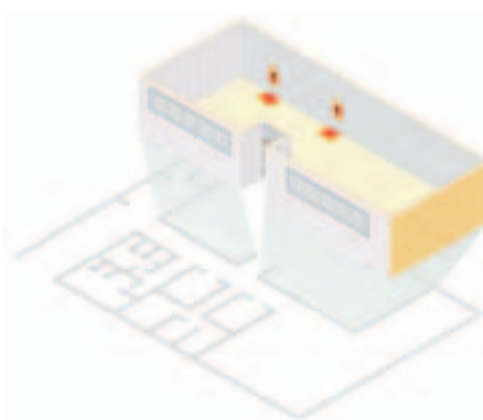


Panificadora Pão Saudável

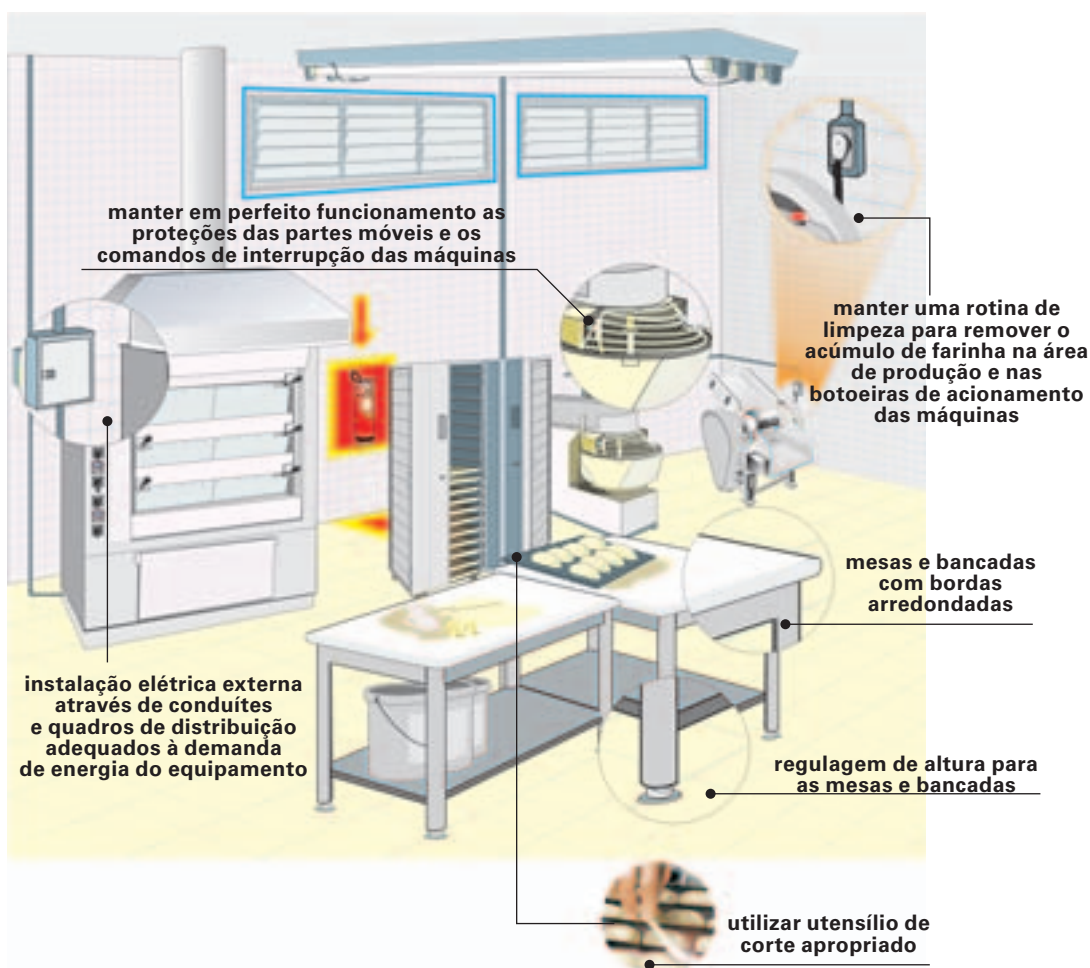


Área de produção II

- Todas as partes móveis de máquinas e equipamentos devem estar protegidas para que não haja contato com partes do corpo.
- Para realização dos serviços de limpeza e manutenção, as máquinas devem estar desligadas.
- As instalações elétricas predial e das máquinas não devem conter improvisações ou fiações expostas.
- As bancadas e mesas devem possuir bordas arredondadas e dispositivos que possibilitem a regulagem de altura de acordo com as necessidades do usuário.
- Utilizar somente utensílios de corte apropriados às tarefas.

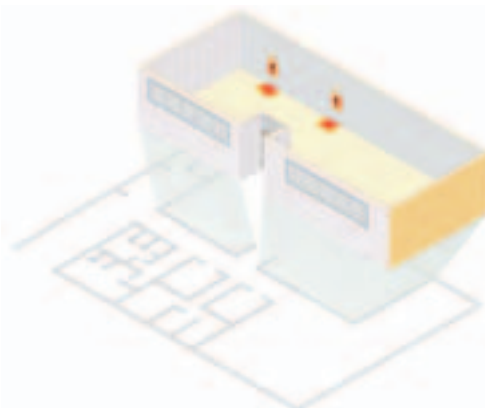


Panificadora Pão Saudável



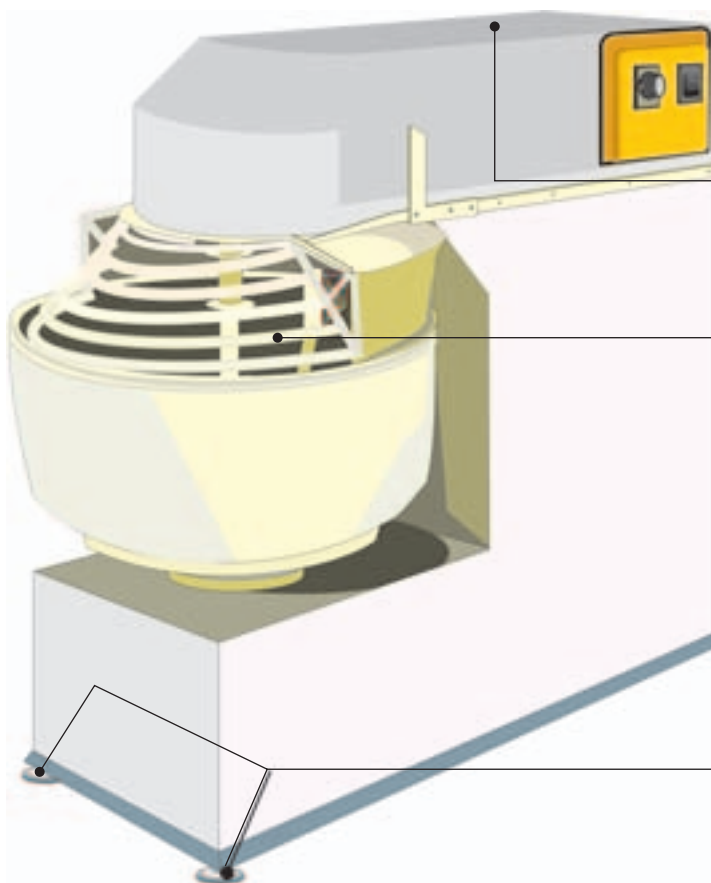
Produção - Amassadeira

- Para evitar a ocorrência de acidentes, a amassadeira deve estar sempre equipada com grade de proteção superior. Esse dispositivo de segurança, ao ser levantado durante o funcionamento, faz com que a amassadeira pare automaticamente, impedindo o contato das mãos com o garfo espiral. Os sensores de parada nunca deverão ser bloqueados ou desativados.



Panificadora Pão Saudável

- O sistema de transmissão de força das correias, que permite a redução de velocidade de giro do garfo e da bacia, deve ser mantido constantemente enclausurado.



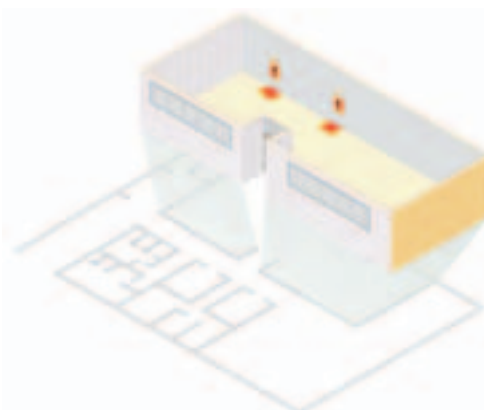
após troca ou manutenção no sistema de transmissão de força, a capa de enclausuramento deve ser recolocada antes do funcionamento da máquina

grade de proteção

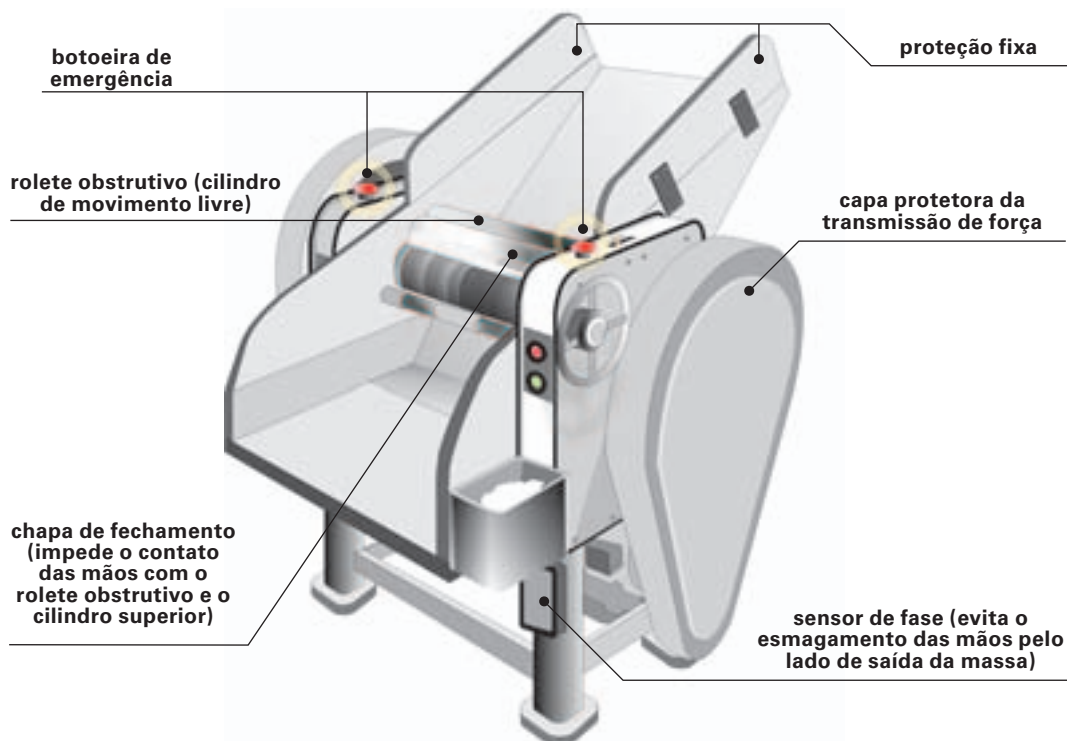
sapata de apoio

Produção - Cilindro

- A área de movimento dos roletes é a que apresenta maior risco. Portanto, é necessária a instalação de sistemas protetores que impeçam o acesso das mãos. As proteções devem ser instaladas nas laterais da prancha de extensão traseira e no vão entre os cilindros, bem como na parte de transmissão de força onde estão as polias e correias. Junto à chapa de fechamento dos cilindros superior e inferior, a máquina deve possuir um terceiro cilindro, de movimento livre, chamado de rolete obstrutivo. Esse dispositivo é confeccionado em material atóxico, com diâmetro de 100 mm e impede o contato das mãos do operador com a área de risco. Também fazem parte do sistema de segurança as botoeiras de emergência à prova de poeira, que devem estar posicionadas lateralmente e servem para acionar instantaneamente o freio motor e o sensor de fase que impede o funcionamento do motor quando as fases de entrada forem invertidas.
- O cilindro deve ser utilizado exclusivamente para massas. Não deve ser utilizado para outros tipos de alimentos como frios e embutidos.



Panificadora Pão Saudável



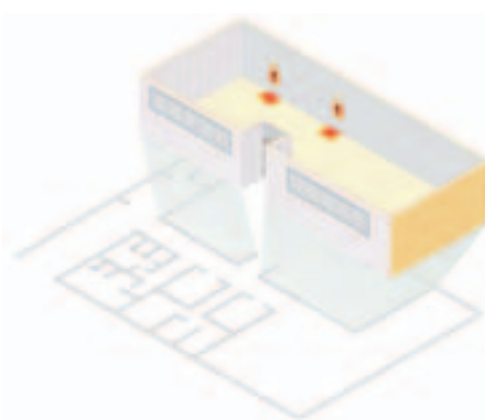
Produção - Forno

Para a redução do calor e da temperatura ambiente, os fornos devem ser providos de sistema de exaustão (coifa).

Preferencialmente, a tubulação da chaminé deve ser instalada na posição vertical, liberando gases, vapores e fumaças, acima da cobertura do telhado, para não afetar a saúde das pessoas tanto no interior da empresa como na área externa. Quando não for possível, pode ser instalada lateralmente, na posição horizontal, com a mesma recomendação anterior.

Os trabalhadores que manuseiam objetos quentes, como por exemplo as fôrmas, devem utilizar luvas de segurança contra agentes térmicos. Essas luvas são equipamentos de proteção de uso exclusivamente individual.

O cilindro deve ser utilizado exclusivamente para massas. Não deve ser utilizado para outros tipos de alimentos como frios e embutidos.



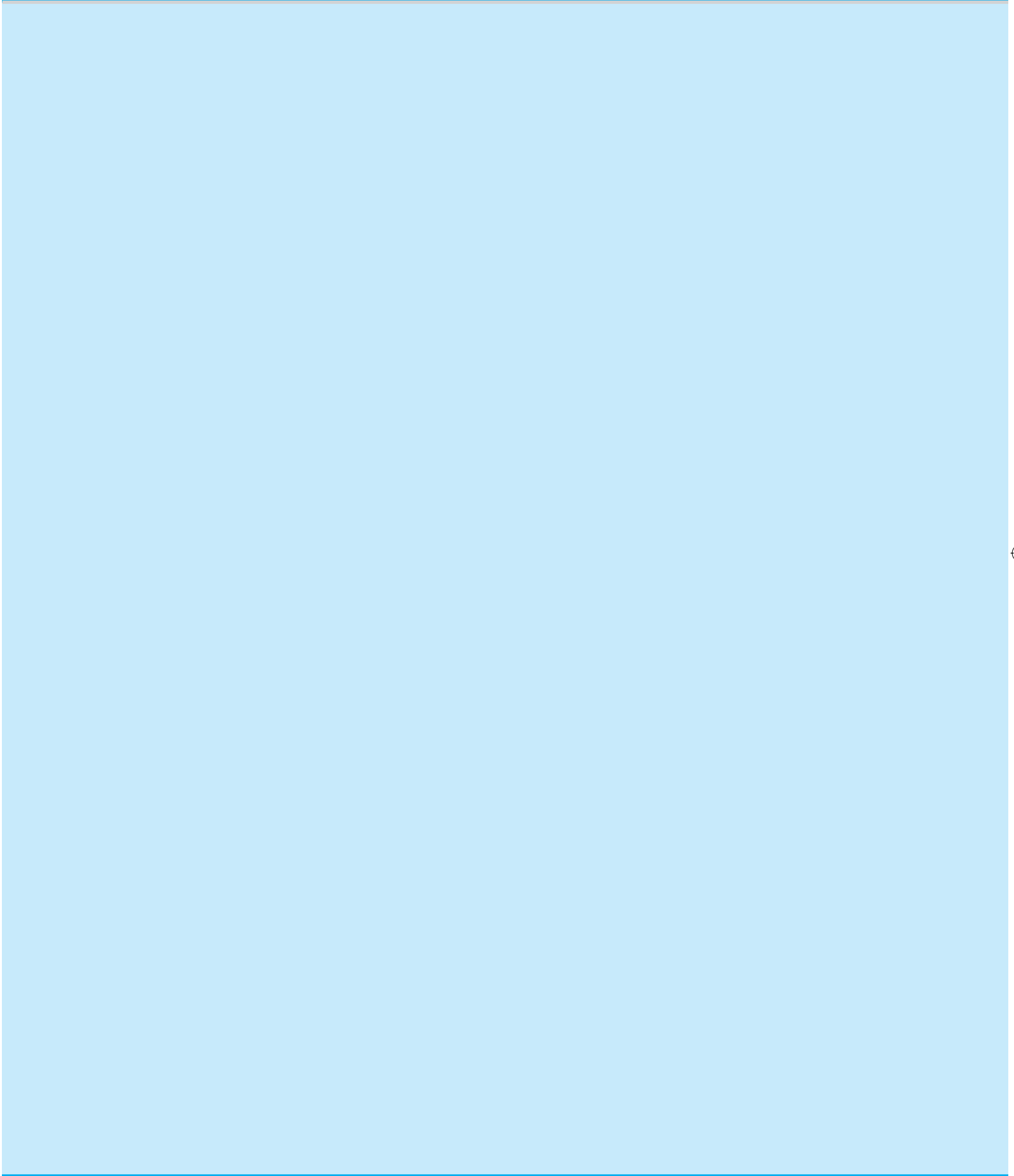
Panificadora Pão Saudável

Detalhe: sistema de exaustão com saída lateral. A chaminé deve ficar acima do ponto mais alto do telhado

Luva de segurança contra agentes térmicos.

Este equipamento é de uso individual





6 Prevenção e Combate a Incêndios

Na indústria de panificação, existem vários materiais combustíveis capazes de liberar energias caloríficas, quando em combustão.

A soma dessas energias recebe o nome de carga de incêndio e é composta por diversos materiais, como: embalagens, sacarias, mobiliários, revestimentos das paredes, pisos e tetos.

O risco de incêndio desses materiais pode ser agravado por condições como instalações elétricas irregulares e sistemas inadequados para abastecimento de gás. Para a minimização desse risco e visando evitar o surgimento de incêndio, torna-se necessária a implantação e/ou implementação de medidas preventivas, tais como:

- Redução e reorganização do estoque de embalagens e materiais, através da aplicação do programa 5S;
- Avaliação por profissional qualificado sobre as condições das instalações elétricas e, se necessário, efetuar imediatamente os reparos ou redimensionamento;
- Manter as instalações de gás nas condições em que foram aprovadas pela concessionária e informá-la previamente quando houver necessidade de alguma modificação.

Conhecer sobre o fogo e estar preparado para impedir seu alastramento e transformação em um incêndio é essencial e, para isso, deve ser atendida a legislação vigente. Conforme o Decreto Estadual Nº 46.076, de 31 de agosto de 2001, as indústrias de panificação que estiverem instaladas em edificações com área superior a 750 m² ou possuir altura superior a 12 metros deverão obrigatoriamente compor e manter o grupo de Brigada de Incêndio. Porém, de acordo com a Portaria nº 3.214 do Ministério do Trabalho e Emprego, de 8 de junho de 1978, em sua Norma Regulamentadora nº 23, os estabelecimentos desobrigados da manutenção da Brigada de Incêndio deverão possuir trabalhadores treinados e devidamente preparados para a correta utilização dos equipamentos e combate a princípios de incêndios.

O referido treinamento deverá proporcionar aos trabalhadores conhecimentos básicos sobre prevenção, isolamento e extinção do fogo e, dessa forma, as pessoas treinadas poderão colaborar na verificação de áreas e equipamentos de combate a incêndios. Esses equipamentos são constituídos basicamente de extintores e hidrantes e sua utilização destina-se exclusivamente ao combate e extinção a princípio de incêndio.

Todos os estabelecimentos ou locais de trabalho devem possuir extintores apropriados à classe de incêndio a extinguir conforme Quadro 20.

Prevenção e Combate a Incêndio

Quadro 20 – Distribuição de extintores de acordo com a classe de incêndio

Classe de Incêndio	Tipo de Combustível	Extintor Apropriado	Método de Extinção
A	Materiais que queimam em superfície e profundidade e deixam resíduos, como: papel, madeira e tecidos.	Água Pressurizada	Resfriamento
B	Líquidos inflamáveis, queimam somente em superfície e não deixam resíduos, como: óleos, graxas, tintas e gasolina.	Dióxido de carbono Pó Químico Seco	Resfriamento e abafamento
C	Equipamentos elétricos energizados, como: motores, quadros de força e luminárias.	Dióxido de carbono Pó Químico Seco	Resfriamento e abafamento
D	Metais pirofóricos, como: magnésio, zircônio, titânio e sódio.	Pó Químico Especial	Abafamento

Os extintores devem ser instalados em locais onde haja menor probabilidade de o fogo bloquear seu acesso, fixados em altura de no máximo 1,60 m do piso à sua parte superior (válvula) e possuir sinalização para ser rapidamente visualizado.

A área de instalação do aparelho extintor deve permanecer constantemente desobstruída.

Cada extintor deve ser inspecionado visualmente a cada mês, verificando-se seu aspecto externo, lacres e válvulas e o cilindro submetido a teste hidrostático a cada cinco anos.

Após a utilização do extintor ou quando este apresentar despressurização, deverá ser recarregado imediatamente. Todas as manutenções realizadas devem ser registradas em uma ficha de controle de inspeção do aparelho.

Para a extinção do fogo por meio de água são utilizados os hidrantes, porém sua obrigatoriedade de instalação é para os estabelecimentos industriais que possuam 50 ou mais trabalhadores. A exigência de possuir hidrantes não desobriga o estabelecimento da instalação de extintores de incêndio.

Prevenção e Combate a Incêndio

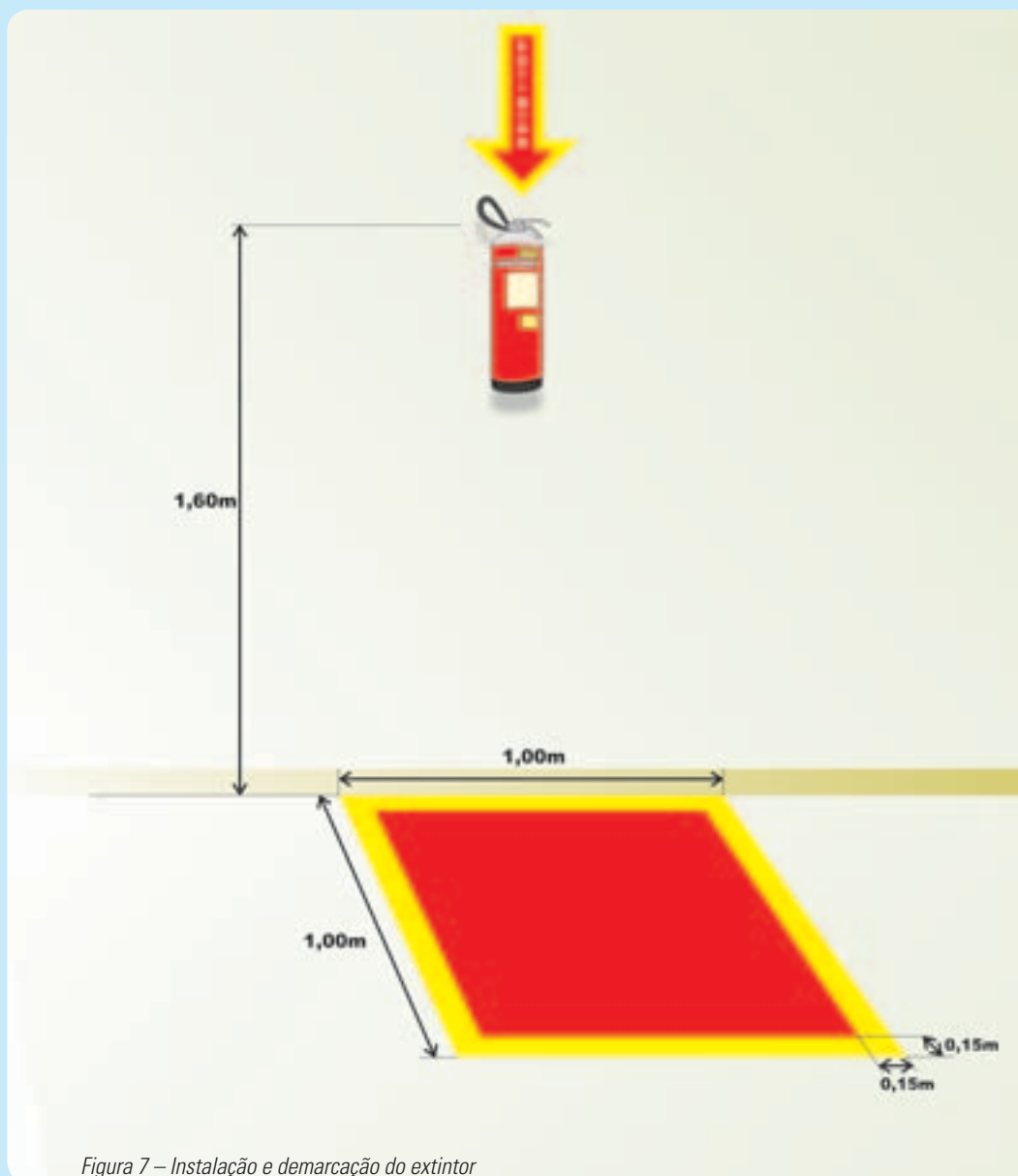
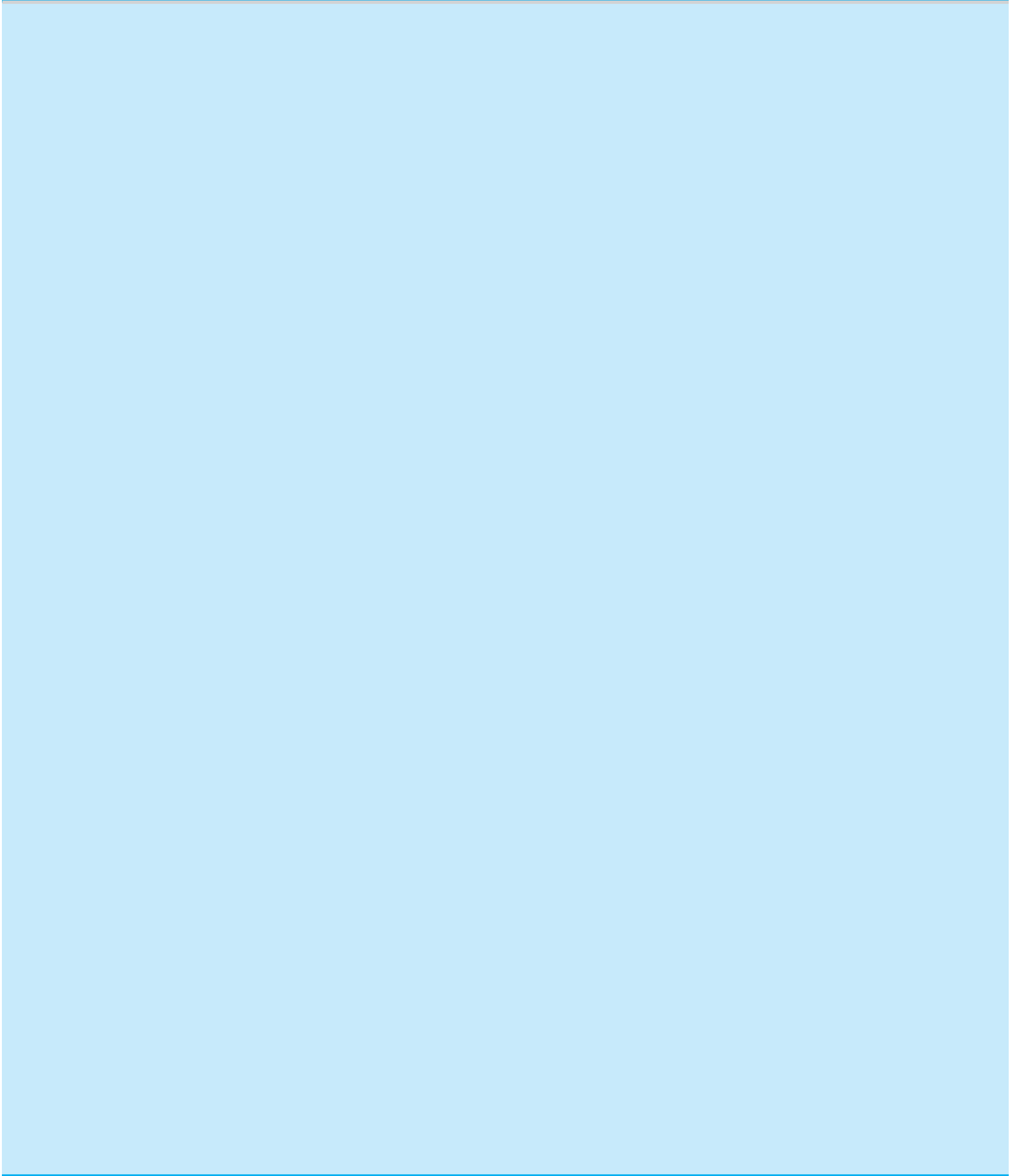


Figura 7 – Instalação e demarcação do extintor

Todos os locais de trabalho devem possuir saídas de emergência, devidamente iluminadas, para que seus ocupantes possam abandoná-los com rapidez e segurança.

As aberturas, portas, saídas e vias de passagens devem possuir largura mínima de 1,20 m e sinalização por placas ou sinais luminosos indicando a direção de saída.

As portas devem abrir no sentido da saída de forma que ao se abrirem não impeçam as vias de passagens e não poderão ser fechadas a chave, aferrolhadas, obstruídas ou presas por qualquer tipo de dispositivo durante as horas de trabalho.



7 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)

O Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), NR-9, faz parte do conjunto de ações da empresa para garantir a preservação da saúde e integridade dos trabalhadores, através da antecipação, do reconhecimento, da avaliação e do controle dos riscos existentes no ambiente de trabalho, levando em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais. Estabelece um plano e um cronograma de ações para melhoria das situações encontradas.

O PPRA serve de subsídio para o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), NR-7, e para o Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT).

Este programa se aplica a todas as empresas com trabalhadores contratados regidos pela CLT, independente do tipo de atividade, risco ou número de trabalhadores, sendo seu cumprimento de responsabilidade do empregador.

O PPRA deverá conter, no mínimo:

- a identificação da empresa com as informações do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), grau de risco de acordo com o Quadro I da NR-4, número de trabalhadores e a sua distribuição por sexo, número de menores (se houver) e horários de trabalho e turnos;
- planejamento anual com estabelecimento de metas, prioridades e cronograma;
- estratégia e metodologia de ação;
- forma de registro, manutenção e divulgação dos dados;
- periodicidade e forma de avaliação do desenvolvimento do PPRA.

7.1. Desenvolvimento

A elaboração, a implementação, o acompanhamento e a avaliação do PPRA poderão ser feitos pelo Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) ou por pessoa, ou equipe de pessoas que, a critério do empregador, sejam capazes de desenvolver o disposto nesta NR-9.

O desenvolvimento deste programa para a Panificadora Pão Saudável foi dividido em 7 etapas, a saber:

- Antecipação e reconhecimento dos riscos ambientais;
- Avaliação da exposição aos agentes ambientais por função;

PPRA

- Estabelecimento de prioridades e metas de avaliação e controle;
- Implantação de medidas de controle;
- Monitoramento da exposição aos riscos;
- Registro e divulgação dos dados;
- Responsabilidades.

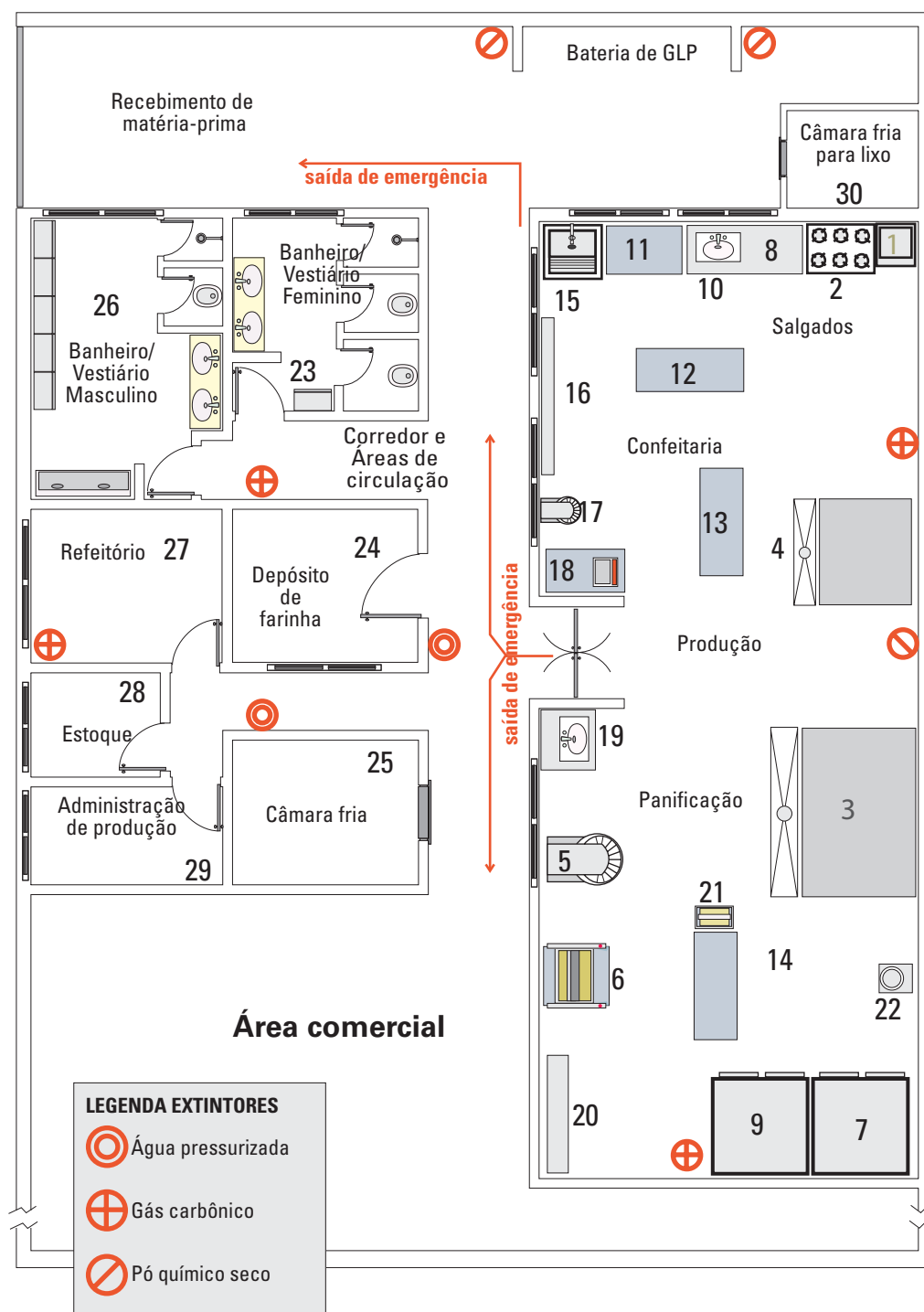
■ 7.1.1. Antecipação e reconhecimento dos riscos ambientais

Esta etapa envolve a análise das instalações, métodos e processos de trabalho, identificando os riscos potenciais de forma qualitativa e quantitativa, sendo considerados os agentes físicos, químicos e biológicos, que em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, podem ocasionar danos à saúde dos trabalhadores.

A avaliação de iluminação nos postos de trabalho, embora classificada como risco ergonômico conforme NR-17, está sendo considerada neste Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), por se tratar de um agente ambiental.

Os pontos de avaliação estão representados no arranjo físico da Panificadora Pão Saudável, como sugestão, para facilitar a visualização dos locais onde foram realizadas as medições.

Arranjo Físico



Os números indicam os pontos de avaliações quantitativas de ruído, calor e iluminância, descritos nos resultados.

■ Agentes Físicos

As avaliações do ruído e do calor foram realizadas quantitativamente com o auxílio de equipamentos de medição, para comprovação ou não da exposição dos trabalhadores a estes riscos ambientais.

■ Ruído

Os níveis de pressão sonora medidos no ambiente da produção estão apresentados no quadro a seguir e foram comparados ao nível de ação e ao limite de tolerância que são, respectivamente, acima de 80 dB(A) e de 85 dB(A), para uma jornada de 8 horas diárias.

Foram realizadas 18 medições (Quadro 21), sendo que uma medição apresentou ruído acima do nível de ação.

Quadro 21 – Níveis instantâneos de pressão sonora medidos na área da produção

Ponto	Posto de trabalho / Equipamento	Nível de Pressão Sonora dB (A)
Produção (Panificação / Confeitaria / Salgados)		
1	Fritadeira elétrica	74
2	Fogão a gás	72
3	Forno elétrico	75
4	Forno a gás	76
5	Amassadeira espiral	77 / 82
6	Cilindro de massa	75
7	Câmara de crescimento	72
8	Balcão	73
9	Câmara de crescimento	73
10	Pia para higienização das mãos	-
11	Balcão	71
12	Mesa do confeitoiro	79
13	Mesa do salgadeiro	73
14	Mesa do padeiro	77
15	Tanque de higienização de utensílios	-
16	Prateleiras	-
17	Batedeira	76
18	Mesa com balança eletrônica	72
19	Pia para higienização das mãos	-
20	Prateleiras	-
21	Modeladora	78
22	Divisora	79

As dosimetrias de ruído foram feitas para avaliar a exposição do padeiro (Quadro 23) e do confeitiro (Quadro 24), em razão de as medições instantâneas indicarem que os ambientes em que estes desenvolvem suas atividades são os de maiores níveis de ruído. Essas avaliações mostraram que os trabalhadores estão expostos a níveis médios de ruído (Lavg) acima do nível de ação, o que requer adoção de medidas preventivas de controle por parte da empresa. Os trabalhadores avaliados realizam jornada diária de oito horas de trabalho e a nomenclatura utilizada para a interpretação dos dados obtidos está descrita no Quadro 22.

Quadro 22 – Nomenclaturas utilizadas para interpretação dos dados do dosímetro

Início	Início da medição em horas/minutos.
Término	Final da medição em horas/minutos.
Tempo de medida	Tempo de medição em horas/minutos.
Pausa	Parada do tempo de medição em horas/minutos.
Dose %	Quantidade de ruído a que o trabalhador foi exposto, expressa em porcentagem de dose relativa ao tempo de avaliação.
Dose % - 8h	Dose de ruído projetada para um período de 8 horas, em porcentagem.
Lavg dB(A)	Nível médio de pressão sonora durante o período de medição, isto é, o nível contínuo que produziria a mesma dose que o ruído real variável, no mesmo tempo avaliado.
Max L dB(A)	Nível de pressão sonora máximo no período avaliado.
Max P dB(A)	Pico de nível de pressão sonora máximo no período de medição.

Quadro 23 – Dosimetria de ruído realizada no padeiro

Função	Padeiro
Setor:	Produção (Panificação)
Data:	99/99/9999
Início:	8:33
Término:	11:09
Tempo de medida:	2:36
Pausa:	Não houve
Dose %:	23
Dose 8h %:	69
Lavg dB(A):	82,3
Max L dB(A):	104,5
Max P dB(A):	139,0

Quadro 24 – Dosimetria de ruído realizada no confeitiro

Função	Confeitiro
Setor:	Produção (Confeitaria)
Data:	99/99/9999
Início:	8:39
Término:	11:03
Tempo de medida:	2:24
Pausa:	Não houve
Dose %:	19
Dose 8h %:	62
Lavg dB(A):	81,4
Max L dB(A):	102,3
Max P dB(A):	134,4

PPRA

■ Calor

As medições de exposição ao calor foram realizadas na produção (Panificação e Confeitaria), conforme Quadro 25.

Quadro 25 – Avaliação da exposição ao calor

Período de avaliação (min)	Posto de trabalho	Ponto	Tipo de Atividade	Regime de Trabalho	IBUTG (°C)
60	Mesa do padeiro	14	moderada	Contínuo	29,0
60	Mesa do confeitiro	12	moderada	Contínuo	30,0

Em conformidade com a NR-15 – Anexo nº 3 quadro nº1, constatou-se que as medidas nos dois postos de trabalho indicaram valores acima do limite de tolerância, que é de 26,7 °C para atividade moderada e regime de trabalho contínuo, devendo a empresa adotar medidas de controle.

■ Agentes Químicos

As avaliações dos agentes químicos nos ambientes de trabalho foram realizadas qualitativamente, sendo observada a presença de poeira de farinha de trigo, que devido ao seu poder alergênico pode causar problemas respiratórios, conjuntivite, dermatite e asma brônquica, conhecida como asma de padeiro.

Não foi realizada avaliação quantitativa da poeira de farinha, pois os efeitos acima citados na saúde dos trabalhadores independem da quantidade presente em suspensão no ambiente laboral.

■ Agentes Biológicos

As avaliações foram feitas de forma qualitativa nos ambientes de trabalho, buscando observar a presença de sujidade e de vetores (baratas, formigas e moscas) que podem contaminar os ambientes, a matéria-prima e as embalagens, que serão manipuladas pelos trabalhadores durante o processo de fabricação, podendo transmitir doenças.

Outra possibilidade de contaminação é através da realização de atividades como: utilização de refeitórios e banheiros/vestiários, coleta e descarte de resíduos sólidos e líquidos, e limpeza de caixas de esgoto.

Apesar da existência do controle integrado de pragas e das boas práticas de higiene observou-se a presença de alguma sujidade e vetores, provavelmente devido a falhas em telas de proteção e ausência de portas com fechamento automático.

■ Iluminância

Foram realizadas medições para análise da iluminância nos postos de trabalho, equipamentos e demais áreas utilizadas pelos trabalhadores da área industrial.

Quadro 26 – Iluminância medida nos diversos postos de trabalho

Ponto	Posto de trabalho/Equipamento	Iluminância (Lux)	Valores recomendados pela NBR 5423 (Lux)
■ Produção (Panificação / Confeitaria / Salgados)			
1	Fritadeira elétrica	170	200
2	Fogão a gás	156	200
3	Forno elétrico	174	200
4	Forno a gás	202	200
5	Amassadeira espiral	210	200
6	Cilindro de massa	220	200
7	Câmara de crescimento	175	200
8	Balcão	150	200
9	Câmara de crescimento	176	200
10	Pia para higienização das mãos	160	200
11	Balcão	168	200
12	Mesa do confeitoiro	280	500
13	Mesa do salgadeiro	290	500
14	Mesa do padeiro	230	300
15	Tanque de higienização de utensílios	190	200
16	Prateleiras	200	200
17	Batedeira	195	200
18	Mesa com balança eletrônica	180	200
19	Pia para higienização das mãos	190	200
20	Prateleiras	188	200
21	Modeladora	205	200
22	Divisora	196	200
■ Banheiro / Vestiário (feminino)			
23	Área interna	170	150
■ Depósito de farinha			
24	Área interna	175	200
■ Câmara fria			
25	Área interna	225	200
■ Banheiro / Vestiário (masculino)			
26	Área interna	175	150
■ Refeitório			
27	Área interna	205	200
■ Estoque			
28	Armazenamento de produtos secos	120	200
■ Administração de Produção			
29	Mesa	550	500
■ Câmara fria para lixo			
30	Área interna	215	200

PPRA

Das 30 medições de iluminância realizadas, 19 apresentaram resultados abaixo do mínimo recomendado pela NBR 5413, requerendo ações de melhoria por parte da empresa.

■ 7.1.2. Avaliação da exposição aos agentes ambientais por função

As avaliações qualitativas são realizadas por meio de análise do mapa de riscos e de observações dos ambientes laborais e de áreas utilizadas eventualmente pelos trabalhadores: estoque, câmara fria, depósito de farinha de trigo, refeitório, banheiros/vestiários feminino e masculino, e câmara fria para lixo.

São efetuadas as descrições dos riscos ocupacionais, suas fontes geradoras e as tarefas desenvolvidas pelos trabalhadores de acordo com sua função.

Para exemplificar esta etapa, são apresentadas a seguir as avaliações dos trabalhadores e locais de atividades onde permanecem maior parte de sua jornada de trabalho.

Administração de Produção

Número total de trabalhadores: 2

Função	Atividades	Nº de pessoas
Sócio / Responsável pela produção	Planeja a produção, controla estoques de matéria-prima, efetua compras e administra todas as atividades relacionadas com a produção.	1
Técnico de alimentos	Auxilia no planejamento geral da produção, elabora instruções de trabalho, orienta e supervisiona os trabalhadores, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, saúde, higiene e preservação ambiental.	1
Riscos ocupacionais		Fontes geradoras
Químico: poeira de farinha de trigo.		Processo de preparação da massa.

Produção (Panificação / Confeitaria / Salgados)**Número total de trabalhadores: 6**

Função	Atividades	Nº de pessoas
Padeiro	Efetua a separação dos ingredientes necessários e prepara a massa, com uso de amassadeira. Cilindra, corta e modela de acordo com a técnica requerida para obter a forma desejada. Leva a massa ao forno pré-aquecido e controla o tempo de cocção para obter os pães assados.	2

Ajudante de padeiro	Auxilia o padeiro em algumas fases do processo. Abastece o armário, a geladeira e cuida da limpeza dos equipamentos e da higienização do local.	1
----------------------------	---	----------

Riscos ocupacionais	Fontes geradoras
Físico: ruído e calor.	Operação de máquinas e equipamentos. Utilização do forno.
Químico: poeira de farinha de trigo.	Processo de preparação da massa.
Biológico: microrganismo e parasitas.	Presença de vetores.

Função	Atividades	Nº de pessoas
Confeiteiro	Efetua a separação dos ingredientes necessários e prepara a massa com o uso de batedeira. Corta e modela a massa, de acordo com a técnica requerida para obter a forma desejada. Leva a massa ao forno pré-aquecido e controla o tempo de cocção. Prepara a calda, o creme e recheios para o confeito e a decoração de bolos e doces.	1
Ajudante de confeiteiro	Auxilia o confeiteiro em algumas fases do processo. Cuida da limpeza dos equipamentos e da higienização do local.	1

Riscos ocupacionais	Fontes geradoras
Físico: ruído e calor.	Operação de máquinas e equipamentos. Utilização do forno e fogão.
Químico: poeira de farinha de trigo.	Processo de preparação da massa.
Biológico: microrganismo e parasitas.	Presença de vetores.

Produção (Panificação / Confeitaria / Salgados) (continuação)

Função	Atividades	Nº de pessoas
Salgadeiro	Efetua a separação dos ingredientes necessários para a produção da massa e recheio. Prepara salgados assados e fritos, bem como as tortas e os bolos salgados.	1
Riscos ocupacionais		Fontes geradoras
Físico: ruído e calor.		Operação de máquinas e equipamentos. Utilização do forno e fogão.
Químico: poeira de farinha de trigo.		Processo de preparação da massa.
Biológico: microrganismo e parasitas.		Presença de vetores.

■ 7.1.3 Estabelecimento de prioridades e metas de avaliação e controle

As prioridades e metas de avaliação e controle dos riscos são estabelecidas para ser desenvolvidas ao longo do período de 12 meses de vigência desse programa.

A administração, o responsável pela elaboração do programa e os trabalhadores envolvidos, de posse das condições levantadas, irão elaborar um cronograma de execução das medidas necessárias conforme o grau de prioridade.

As ações para atingirem as metas priorizadas no cronograma deverão ser acompanhadas e avaliadas constantemente para verificar se estão atingindo os resultados esperados.

■ 7.1.4 Implantação de medidas de controle

Devem ser adotadas as medidas necessárias para a eliminação, minimização ou controle dos riscos ambientais, quando:

- Identificar um risco potencial à saúde;
- Constatar um risco evidente à saúde, comprovado pelos resultados das avaliações quantitativas da exposição dos trabalhadores que excederem os limites previstos na NR-15 ou, na ausência destes, os valores da American Conference of Governmental Industrial Hygienists (ACGIH) ou, quando mais rigorosos que estes, os estabelecidos em negociação coletiva de trabalho.



Quando existir inviabilidade técnica da adoção de medidas coletivas, ou quando estas não forem suficientes ou encontrarem-se em fase de estudo, planejamento ou implantação, ou ainda de modo emergencial, deverá ser utilizado Equipamento de Proteção Individual (EPI) seguindo-se as recomendações constantes na NR-6.

Para os riscos à saúde dos trabalhadores, encontrados no setor avaliado da Panificadora Pão Saudável, foram sugeridas e priorizadas as medidas de controle abaixo, que devem ser implantadas e desenvolvidas durante o período de vigência deste programa.

■ Agentes Físicos

■ Ruído

As dosimetrias apresentaram resultados acima do nível de ação que é de 80 dB(A), reque-rendo um programa de manutenção preventiva visando a lubrificação de máquinas e, quando necessário, substituição de peças e componentes, implementando de imediato o uso de EPI e medidas preventivas de saúde.

■ Calor

Para adequação da área de produção com os índices de IBUTG acima do limite de tolerância, recomenda-se instalar coifa e sistemas de exaustão sobre o forno e fogão e/ou, quando possível, fazer aberturas no teto, sendo estas protegidas contra intempéries e com telas que impeçam a entrada de animais.

■ Agentes Químicos

Recomenda-se instalar um sistema de captação de poeira de farinha nos pontos de operação das máquinas (aspiração localizada).

No final de cada expediente deve-se efetuar uma limpeza geral com pano úmido ou com aspirador de pó, nas bancadas, equipamentos e pisos.

■ Agentes Biológicos

Em todas as instalações o revestimento dos pisos e paredes devem ser laváveis, resistentes e de fácil higienização.



PPRA

As matérias-primas e produtos secos devem ser armazenados sobre estrados de material plástico, lavável, separados das paredes para permitir correta higienização do local.

Utilizar lixeira com pedal para evitar o contato direto das mãos com a tampa.

Manter um programa de controle integrado de pragas eficaz e contínuo.

Para impedir a entrada e o alojamento dos vetores como os insetos, roedores e outras pragas, instalar:

- Ralos sifonados com dispositivos de fechamento das grelhas;
- Portas com fechamento automático (mola ou similar);
- Janelas, entradas principais de acessos às áreas de produção, armazenamentos e outros acessos com telas de proteção, de fácil limpeza e em bom estado de conservação;
- Câmara fria exclusiva para armazenamento de resíduos de alimentos, que devem ser acondicionados em sacos ou em recipientes fechados;

■ Iluminância

Para manter os ambientes com iluminância dentro do recomendado pela Norma Brasileira Registrada (NBR) 5413, sugere-se a implantação de um programa de manutenção preventiva que envolva a limpeza das luminárias e substituição de lâmpadas defeituosas ou queimadas e redistribuição destas, quando necessário. Manter as paredes limpas e pintadas em cor clara.

■ 7.1.5. Monitoramento da exposição aos riscos

Deve ser realizado acompanhamento sistemático da exposição aos riscos ambientais conforme exemplificado no Quadro 27.

Quadro 27 – Cronograma para execução dos eventos propostos

Eventos propostos	Prazo de execução – Ano / Ano											
	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul
Treinamento sobre Segurança e Saúde no Trabalho			X				X				X	
Implantação de programa de manutenção preventiva das máquinas e equipamentos						X						
Manutenção do Controle Integrado de Pragas				X						X		
Instalar portas com fechamento automático por mola ou similar					X							
Instalação de proteção em partes móveis de máquinas	X	X										
Instalar aterramento elétrico nos equipamentos			X									
Instalação de sistemas de captação de poeira de farinha								X				
Implantação de programa de manutenção predial									X			
Instalar sistemas de coifas ou aberturas no teto, para circulação de ar		X										
Compra de EPI	X						X					
Implementar o uso de protetor auditivo	X											

■ 7.1.6. Registro e divulgação dos dados

O registro dos dados deste programa deve ser mantido pela empresa por um período mínimo de 20 anos, e disponibilizado aos trabalhadores interessados ou seus representantes e às autoridades competentes.

■ 7.1.7. Responsabilidades

Anualmente, ou sempre que houver mudanças no ambiente de trabalho, deve ser feita uma análise global do PPRA para avaliação do desenvolvimento e ajustes.

Este documento deve ser apresentado e discutido na CIPA, e sua cópia anexada ao livro de atas desta Comissão.

Cabe ao empregador informar aos trabalhadores sobre os agentes ambientais existentes no local de trabalho e sobre as medidas de controle necessárias.

7.2. Considerações Finais

Os benefícios na implementação deste programa podem ser compreendidos quando fazemos uma análise geral considerando: o bem-estar dos trabalhadores, a produtividade e qualidade em função da redução dos riscos ambientais, identificação e correção dos problemas internos e a conscientização dos trabalhadores quanto à importância de sua participação.

8 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)

O PCMSO é um instrumento que visa a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores e de seu ambiente de trabalho, estabelecendo a obrigatoriedade da promoção e prevenção da saúde dos mesmos.

Este programa está articulado com as demais Normas Regulamentadoras, principalmente com o PPRA (NR-9). Sua validade é de 1 ano e está sob a responsabilidade do médico do trabalho (coordenador), empregado da empresa ou terceirizado, registrado no Conselho Regional de Medicina do Estado.

O cumprimento das medidas contidas neste documento é de responsabilidade do empregador, competindo-lhe as seguintes atribuições:

1. Garantir a elaboração e efetiva implementação do PCMSO, zelando pela sua eficácia.
2. Custear, sem ônus para o trabalhador, todos os procedimentos relacionados ao PCMSO.
3. De acordo com a NR-4, a Panificadora Pão Saudável é desobrigada a manter um médico do trabalho em seu quadro de trabalhadores. No entanto, o empregador indica um médico do trabalho para coordenar o PCMSO.
4. Encaminhar os trabalhadores para a realização do exame clínico – ocupacional e exames complementares solicitados conforme estabelecido na NR-7.
5. Manter os dados deste programa e os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) arquivados na empresa por um período de 20 anos após o desligamento do trabalhador.

O não cumprimento dos itens relacionados às responsabilidades do empregador terão penalidades aplicadas conforme estabelecido na NR-28 (anexo I e II).

Sua estrutura deve conter:

- **Identificação da empresa**
- **Avaliação dos riscos ambientais**
- **Exames médicos/complementares e periodicidade**
- **Exames alterados**
- **Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)**
- **Prontuário médico**
- **Relatório do PCMSO**

- **Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT)**
- **Primeiros socorros**
- **Planos de ações preventivas de doenças ocupacionais e não ocupacionais**

Os exemplos demonstrados neste PCMSO referem-se à área industrial da Panificadora Pão Saudável.

8.1. Identificação da empresa

A identificação da empresa deve conter as informações do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), grau de risco de acordo com o Quadro I da NR-4, número de trabalhadores e a sua distribuição por sexo, número de menores (se houver) e horários de trabalho e turnos.

8.2. Avaliação dos riscos ambientais

O levantamento dos riscos ambientais é realizado a partir de visitas aos postos de trabalho, análise do PPRA e das demais Normas Regulamentadoras.

8.3. Exames médicos e periodicidade

Os exames ocupacionais compreendem a avaliação clínica (abrangendo a anamnese ocupacional, exame físico e mental) e exames complementares (solicitados de acordo com os termos especificados na NR-7 e seus anexos). É obrigatória a realização dos exames: admissional, periódico, retorno ao trabalho, mudança de função e demissional. As características de cada tipo de exame estão resumidamente descritas no Quadro 28.

Quadro 28 – Exames médicos ocupacionais

Tipo de exame	Característica	
Admissional	Realizado antes de iniciar suas atividades na empresa.	
Periódico	Anual	Para menores de 18 anos e para maiores de 45 anos não expostos a riscos específicos.
	Bienal	Para trabalhadores entre 18 e 45 anos não expostos a riscos específicos.
	Determinado pelo médico coordenador	Para trabalhadores expostos a riscos específicos.
Retorno ao Trabalho	Os trabalhadores que se ausentarem do serviço por motivo de saúde ou parto num período igual ou superior a trinta dias devem realizar exame médico antes de retornar ao trabalho.	
Mudança de Função	Quando ocorrer exposição a risco diferente da exposição atual de trabalho, conhecido como mudança de posto de trabalho.	
Demissional	Realizado até a data da homologação desde que o último exame médico ocupacional tenha sido realizado há mais noventa dias.	

Em conformidade com a NR-9 (PPRA), que avaliou a área industrial da Panificadora Pão Saudável, e as demais Normas Regulamentadoras pertinentes a este programa, foi utilizado o seguinte critério para exames ocupacionais (Quadro 29):

Quadro 29 – Parâmetro mínimo adotado para exame de acordo com os riscos ocupacionais identificados

Setor	Funções	Riscos Ocupacionais	Exames	Periodicidade
Administração de produção	Sócio / Responsável pela produção (1)	Químico – poeira de farinha de trigo	Exame clínico com atenção para pele e anexos, aparelho respiratório, cardiovascular e osteomuscular.	Anual
	Técnico de alimentos (1)	Acidentes – quedas	Exames complementares – raio x de tórax e espirometria	Bienal
Panificação	Padeiro (2)	Físico – calor e ruído	Exame clínico com atenção para pele e anexos, aparelho respiratório cardiovascular e osteomuscular Exames complementares – hemograma, protoparasitológico, coprocultura, VDRL, micológico de unhas	Anual
		Químico – poeira de farinha de trigo		
	Ajudante de padeiro (1)	Biológico – microrganismos e parasitas	Exames complementares – Audíometria	Admissional, após 6 meses e anual
		Ergonômico – exigência de postura inadequada e levantamento e transporte manual de carga		
		Acidentes – quedas	Exames complementares – raio x de tórax e espirometria	Bienal

Quadro 29 – Parâmetro mínimo adotado para exame de acordo com os riscos ocupacionais identificados (continuação)

Setor	Funções	Riscos Ocupacionais	Exames	Periodicidade
Confeitaria	Confeiteiro (1) Ajudante de confeiteiro (1)	Físico – calor e ruído Químico – poeira de farinha de trigo Biológico – microrganismos, ácaros e parasitas	Exame clínico com atenção para pele e anexos, aparelho respiratório, cardiovascular e osteomuscular Exames complementares – hemograma, protoparasitológico, coprocultura, VDRL, micológico de unhas	Anual
		Ergonômico – exigência de postura inadequada e levantamento e transporte manual de carga	Exames complementares – Audiometria	Admissional, após 6 meses e anual
		Acidentes – quedas	Exames complementares – raio x de tórax e espirometria	Bienal
Salgados	Salgadeiro (1)	Físico – calor e ruído Químico – poeira Biológico – microrganismos, ácaros e parasitas	Exame clínico com atenção para pele e anexos, aparelho respiratório, cardiovascular e osteomuscular Exames complementares – hemograma, protoparasitológico, coprocultura, VDRL, micológico de unhas	Anual
		Ergonômico – exigência de postura inadequada e levantamento e transporte manual de carga	Exames complementares – Audiometria	Admissional, após 6 meses e anual
		Acidente – quedas	Exames complementares – raio x de tórax e espirometria	Bienal

Os exames acima citados deverão ser realizados segundo a determinação legal existente na NR-7. Outros procedimentos poderão ser adotados caso seja identificado algum outro fator de risco.

Os intervalos dos exames clínicos e complementares poderão ser reduzidos a critério do médico coordenador, por notificação do médico auditor fiscal do trabalho e mediante negociação coletiva.

8.4. Exames alterados

As alterações encontradas nos exames, casos suspeitos ou diagnosticados como doença ocupacional deverão ser encaminhados ao médico coordenador, para as devidas providências em favor da saúde do trabalhador, estando ou não assistidos e periciados fora da empresa pelo INSS.

8.5. Atestado de saúde ocupacional (ASO)

Para cada exame médico ocupacional, o atestado deve ser emitido em duas vias, sendo a 1ª via arquivada na empresa e a 2ª via entregue ao trabalhador mediante comprovação de recebimento do mesmo, ficando a critério do médico a emissão de outras vias de acordo com a necessidade. Um exemplo preenchido do ASO é apresentado a seguir.

Panificadora Pão Saudável

Rua Farinha nº 999 CNPJ 99.999.999/0001-99

ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONALEM CUMPRIMENTO ÀS PORTARIAS Nº 3214/78, 3164/82, 12/83, 24/94 E 8/96 NR7 DO
MINISTÉRIO DO TRABALHO PARA FINS DE EXAME:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> ADMISSIONAL | <input checked="" type="checkbox"/> PERIÓDICO | <input type="checkbox"/> RETORNO AO TRABALHO |
| <input type="checkbox"/> MUDANÇA DE FUNÇÃO | <input type="checkbox"/> OUTROS | <input type="checkbox"/> DEMISSIONAL |

ATESTO QUE O(A) SR.(A) Pronto Pão de TrigoPORTADOR DO R.G. Nº 9.999.999IDADE: 22 anos

FOI CLINICAMENTE EXAMINADO, ESTANDO EXPOSTO AOS RISCOS OCUPACIONAIS:


- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> RISCOS FÍSICOS | <u>Ruído - Calor</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> RISCOS QUÍMICOS | <u>Poeira de farinha de trigo</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> RISCOS BIOLÓGICOS | <u>Microorganismo - Parasitas</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> AGENTES ERGONÔMICOS | <u>Exigência de postura inadequada e levantamento e transporte manual de cargas</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> RISCOS de ACIDENTES | <u>Quedas</u> |
| <input type="checkbox"/> AUSÊNCIAS DE RISCOS OCUPACIONAIS ESPECÍFICOS | |

REALIZOU OS SEGUINTES EXAMES COMPLEMENTARES:

- | | |
|--|-------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> <u>Audiometria</u> | <u>00/00/2004</u> |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |

SENDO CONSIDERADO: ☒ APTO ☐ INAPTOPARA EXERCER A FUNÇÃO DE: Padeiro

OBS.:

LOCAL E DATA: <u>00/00/2004</u>		
RECEBI A 2ª VIA. ASSINATURA DO TRABALHADOR	Recheado de Saúde MÉDICO COORDENADOR (CARIMBO)	 Ciabatta Integral MÉDICO EXAMINADOR (CARIMBO) E ASSINATURA

8.6. Prontuário Médico

O prontuário médico deve ser individual, conter os exames ocupacionais (a avaliação clínica e os exames complementares) e estar sob a responsabilidade do médico coordenador arquivado por um período de 20 anos após o desligamento do trabalhador.

8.7. Relatório do PCMSO

O médico coordenador deverá elaborar o relatório anual e discriminar por setores: o número e a natureza dos exames médicos, incluindo avaliações clínicas e exames complementares, estatísticas de resultados considerados anormais, assim como o planejamento para o próximo ano.

A data do início e o fim do mesmo pode ou não ser coincidente com o ano corrente (NR-7, anexo I, quadro III).

Este relatório deverá ser apresentado e discutido com os membros da CIPA, sendo anexada sua cópia ao livro de atas da Comissão.

O exemplo do modelo de relatório anual da área produtiva da Panificadora Pão Saudável será descrito conforme NR-7 anexo III.

**Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
Relatório Anual (NR-7 – Quadro III) – Panificadora Pão Saudável**

Responsável: Médico Coordenador

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura:

Dia Mês Ano

Setor	Função	Natureza do Exame	Nº Anual de Exames Realizados	Nº de Resultados Anormais	(Nº de resultados Anormais×100) ÷ (Nº Anual de Exames)	Nº de Exames Para o Ano Seguinte
Administração de Produção	Sócio/ Responsável pela produção	Periódico - Clínico	1	0	0,00%	1
		Raio X Tórax	1	0	0,00%	0
		Espirometria	1	0	0,00%	0
	Técnico de alimentos	Periódico - Clínico	1	0	0,00%	1
		Raio X Tórax	1	0	0,00%	0
		Espirometria	1	0	0,00%	0
Panificação	Padeiro	Periódico – Clínico	2	0	0,00%	2
		Hemograma	2	0	0,00%	2
		VDRL	2	0	0,00%	2
		Protoparasitológico	2	0	0,00%	2
		Coprocultura	2	0	0,00%	2
		Micológico de unhas	2	0	0,00%	2
		Audiometria	2	0	0,00%	2
		Raio X Tórax	2	0	0,00%	0
		Espirometria	2	0	0,00%	0
	Ajudante de padeiro	Periódico – Clínico	1	0	0,00%	1
		Hemograma	1	0	0,00%	1
		VDRL	1	0	0,00%	1
		Protoparasitológico	1	0	0,00%	1
		Coprocultura	1	0	0,00%	1
		Micológico de unhas	1	0	0,00%	1
		Audiometria	1	1	1,69%	1
		Raio X Tórax	1	0	0,00%	0
		Espirometria	1	0	0,00%	0
Confeitaria	Confeiteiro	Periódico – Clínico	1	0	0,00%	1
		Hemograma	1	0	0,00%	1
		VDRL	1	0	0,00%	1
		Protoparasitológico	1	0	0,00%	1
		Coprocultura	1	0	0,00%	1
		Micológico de unhas	1	0	0,00%	1
		Audiometria	1	0	0,00%	1
		Raio X Tórax	1	0	0,00%	0
		Espirometria	1	0	0,00%	0
	Ajudante de confeiteiro	Periódico – Clínico	1	0	0,00%	1
		Hemograma	1	0	0,00%	1
		VDRL	1	0	0,00%	1
		Protoparasitológico	1	0	0,00%	1
		Coprocultura	1	0	0,00%	1
		Micológico de unhas	1	0	0,00%	1
		Audiometria	1	0	0,00%	1
		Raio X Tórax	1	0	0,00%	0
		Espirometria	1	0	0,00%	0
Salgados	Salgadeiro	Periódico - clínico	1	0	0,00%	1
		Hemograma	1	0	0,00%	1
		VDRL	1	0	0,00%	1
		Protoparasitológico	1	0	0,00%	1
		Coprocultura	1	0	0,00%	1
		Micológico de unhas	1	0	0,00%	1
		Raio X Tórax	1	0	0,00%	0
		Espirometria	1	0	0,00%	0
TOTAL			59	1	1,69%	43

PCMSO

Foram realizados 59 exames ocupacionais neste ano, sendo que 1 apresentou resultado alterado. A previsão para os próximos 12 meses serão 43 exames ocupacionais.

8.8. Comunicação de acidente do trabalho (CAT)

Sempre que ocorrer um acidente de trabalho, tipo ou de trajeto, uma doença profissional ou uma doença do trabalho, o médico coordenador deve ser comunicado imediatamente, e solicitar à empresa a emissão da CAT. (Modelo do documento apresentado na página 174).

Quando necessário, o trabalhador deve ser afastado da exposição ao risco ou até mesmo da atividade laboral, sendo encaminhado à Previdência Social para estabelecimento de nexos causal, avaliação de incapacidade e definição da conduta previdenciária em relação ao trabalho.

8.9. Primeiros socorros

O material de primeiros socorros deve estar disponível de acordo com as características da atividade desenvolvida na empresa, armazenado em local adequado e aos cuidados de pessoa treinada. Para a Panificadora Pão Saudável sugere-se o conteúdo descrito no Quadro 30.

Quadro 30 – Sugestão de caixa de primeiros socorros

03 pares de luvas	01 máscara de ar para parada cardio-respiratória
01 colar cervical	01 tala para dedo
01 tala para punho	01 tala para perna
01 rolo de algodão	05 pacotes de compressa de gaze
01 rolo de esparadrapo	05 unidades de compressas cirúrgicas
10 rolos de atadura de crepe	01 caixa de curativo adesivo
01 frasco de soro fisiológico 0,9% 500 ml	01 frasco de anti-séptico
01 bandagem para imobilização	01 tesoura
01 ressuscitador (AMBU)	01 frasco de sabão neutro líquido



8.10. Planos de ações preventivas de doenças ocupacionais e não ocupacionais

A boa prática médica recomenda a atenção à saúde do trabalhador como um todo, apesar de a NR 7 não tratar especificamente deste item.

A saúde do trabalhador deve ser acompanhada através de atividades de atenção primária, secundária e terciária.

■ Atividades de atenção primária

Essas atividades envolvem medidas de prevenção, promoção e educação em saúde, tais como:

- Ambiente seguro e sadio no trabalho;
- Melhoria dos hábitos de nutrição e higiene pessoal;
- Programa de acuidade visual;
- Programa de assistência odontológica preventiva;
- Programa de ginástica laboral;
- Programa de imunização (vacinas);
- Programa de prevenção de doenças respiratórias;
- Programa de prevenção de doenças sexualmente transmissíveis (DST/AIDS);
- Programa de qualidade de vida;
- Programas antidrogas, incluindo o tabagismo;
- Programas de prevenção de hipertensão, diabetes e saúde da mulher.

Para a Panificadora Pão Saudável, exemplificamos uma das atividades a ser desenvolvida: Programa de Imunização (vacinas), conforme Quadro 31.

Quadro 31 – Recomendação de vacinas

População	Vacina								
	Antitetânica ou dT	Influenza	Pneumonia	Sarampo	Caxumba	Rubéola	Hepatite B	Febre Tifóide	Febre Amarela
Adultos com idade até 65 anos	X	X				X	X		
Indivíduos imuno-deprimidos (SIDA/ AIDS, Diabetes, Insuficiência Renal, Câncer, Alcoolismo)	X	X	X				X		
Pacientes com doença cardiopulmonar crônica	X	X	X						
Viajantes (diretor, gerente de produção, comprador, outros)	X	X		X	X	X	X	X	X

Observações:

1. Procure informações adicionais na Sociedade Brasileira de Imunização (SBIm) no endereço www.sbim.org.br.
2. Algumas das vacinas, bem como orientações sobre sua aplicação, poderão ser obtidas nas unidades sanitárias.
3. Para as viagens internacionais, devem ser seguidas as instruções dos serviços de saúde dos viajantes dos aeroportos, ou de serviços especializados existentes em alguns hospitais, que atendem às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

■ Atividades de atenção secundária

Consiste na utilização de recursos visando o diagnóstico precoce das doenças ou alterações de sistemas biológicos já instalados, obtido através de investigação clínica e/ou exames complementares.

■ Atividades de atenção terciária

O nível terciário tem como objetivo minimizar as possíveis seqüelas, evitar a incapacidade laborativa e desenvolver o trabalhador para as suas atividades diárias, por meio de tratamentos adequados e dos meios de reabilitação para doenças ou acidentes.

8.11. Considerações finais

A elaboração deste documento para toda a empresa é fundamental na prevenção, promoção e assistência à saúde, fazendo-se necessária a colaboração de todos os envolvidos.

As atividades de atenção à saúde podem ser desenvolvidas em qualquer época do ano e especialistas podem ser convocados para abordar os temas propostos.

9 Programa 5S

Este programa foi criado no Japão na década de 50 com a finalidade de alcançar de uma maneira simples a qualidade total e aperfeiçoar as rotinas que compõem o dia-a-dia de trabalho. A origem do 5S vem de cinco letras iniciais de palavras japonesas, Seiri (utilização), Seiton (ordenação), Seiso (limpeza), Seiketsu (asseio) e Shitsuke (autodisciplina).



No Brasil, o 5S foi adotado como senso, não só para manter o nome original do programa, como também para refletir melhores idéias de mudança comportamental.

- **Senso de utilização** – Classificar, mantendo somente o necessário na área de trabalho, colocar em um local distante os itens com uso menos freqüente e descartar em definitivo os desnecessários. Este senso ajuda a manter a área de trabalho arrumada, ampliando seus espaços e melhorando a busca e eficiência no retorno de informações.
- **Senso de ordenação** – Determinar um local para se achar com facilidade algum material, desenhando mapas de localização e facilitando o acesso e sua devolução, ou seja, para que todos os trabalhadores tenham seu material de trabalho em mãos. Um lugar para cada objeto e cada objeto no seu devido lugar.
- **Senso de limpeza** – É importante manter o ambiente e os instrumentos de trabalho em perfeitas condições de uso. Isso inclui a limpeza e a inspeção de possíveis irregularidades no ambiente, objetos e equipamentos de trabalho.

Programa 5S

■ **Senso de asseio** – Com a implantação dos primeiros sensores, este é o momento da padronização, ou seja, manter as boas práticas de trabalho na área, para que o Programa não seja abandonado e os velhos hábitos retornem. Na padronização, é importante a participação de todos para que entendam e aceitem o Programa. Neste momento, são adotadas atividades que aprimorem aspectos de saúde e qualidade de vida para os trabalhadores. Este senso auxilia a transformar os sensores implantados em algo fácil e natural de se aplicar.

■ **Senso de autodisciplina** – Este senso serve para manter os quatro apresentados anteriormente. Deve-se fazer um levantamento de todas as melhorias conseguidas com a aplicação do Programa e apresentá-las a todos os trabalhadores da empresa. Através desta apresentação, levantar novas idéias para que o Programa seja contínuo e extensivo à vida de todos. A manutenção constante do programa proporcionará menos desperdício, melhor qualidade e ganhos expressivos na administração do tempo.

9.1. Aplicação do programa

O primeiro passo para a implantação do Programa 5S é orientar e treinar a equipe gerencial, pois se o Programa iniciar com a credibilidade destes, já terá um grande caminho percorrido. Neste primeiro momento, é essencial o registro de todas informações coletadas. Esse registro, através de fotos da situação inicial e de todas as etapas do programa, possibilitará verificar as melhorias obtidas.

O segundo passo acontece quando os dirigentes já treinados passam suas informações e conhecimentos para a área de sua responsabilidade. Novas idéias surgirão nesse treinamento, promovendo o enriquecimento e fortalecimento do programa e, conseqüentemente, maior participação dos trabalhadores.

O planejamento de ações é iniciado com as divisões de equipes e tarefas para que a organização seja a mais fácil e ágil possível. Também nesta fase é necessária a escolha de alguns líderes de equipe, para que o Programa seja acompanhado e disseminado para todos os trabalhadores. Após todas estas definições, faz-se necessário colocar as idéias em prática, para que o Programa se torne uma realidade dentro da empresa. O acompanhamento das atividades pode ser realizado por meio de uma lista das idéias definidas anteriormente e agora se tornaram metas propostas.

O terceiro e último passo é que o Programa 5S seja uma atividade diária, dando continuidade a novas idéias, metas a ser traçadas e objetivos a ser alcançados.

Quadro 32 – Implantação do “Programa 5S”

SENSOS	APLICAÇÃO	BENEFÍCIOS
UTILIZAÇÃO (SEIRI)	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o que é necessário para execução das tarefas. • Separar e retirar os objetos obsoletos e equipamentos em desuso, verificando se há utilidade em outros postos de trabalho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Liberação de espaço para os mais variados objetos. • Descarte de objetos e equipamentos fora de uso. • Redução do tempo de procura de materiais e utensílios.
ORDENAÇÃO (SEITON)	<ul style="list-style-type: none"> • Guardar, acondicionar e sinalizar os objetos e equipamentos com etiquetas, de acordo com as definições feitas no senso anterior. • Utilizar etiquetas de cores vivas que facilitam a identificação e a reposição de objetos em seus devidos lugares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapidez e facilidade na busca de objetos. • Diminuição do risco de acidentes e incêndios, em função da melhor organização. • Melhoria da imagem da empresa. • Simplificação do trabalho de limpeza. • Controle sobre o que cada empregado usa.
LIMPEZA (SEISO)	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as fontes de sujeira nos pisos, paredes, tetos, janelas, armários, posto de trabalho e eliminá-las. Nunca esquecer de olhar para cima e nos cantos, onde geralmente a sujeira se acumula. • Estabelecer responsáveis pela inspeção e limpeza nos postos de trabalho, criando, se necessário, tabela de rodízio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Higienização dos postos de trabalho. • Satisfação de trabalhar em ambientes limpos. • Manutenção de objetos e equipamentos.
ASSEIO (SEIKETSU)	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as práticas de higiene executadas de forma incorreta nos locais de trabalho, eliminando ou atenuando seus efeitos. • Orientar os trabalhadores para manter as práticas de higiene, segurança e qualidade de vida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equilíbrio físico, mental e emocional dos trabalhadores. • Melhoria do ambiente de trabalho e da produtividade. • Segurança e saúde no trabalho.
AUTODISCIPLINA (SHITSUKE)	<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer uma frequência de avaliação da aplicação dos quatro sentidos já aplicados. • Definir um critério para formação dos grupos de avaliação. • Alterar os padrões e os procedimentos tão logo tenham sido identificadas as causas fundamentais dos problemas. • Promover o treinamento das pessoas envolvidas na utilização dos padrões modificados e atualizados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumprimento dos procedimentos operacionais. • Auto-análise e busca de aperfeiçoamento dos trabalhadores. • Incentivo à capacidade criativa dos trabalhadores.

Programa 5S

Na Panificadora Pão Saudável, a aplicação do Programa 5S conduziu à elaboração de padrões operacionais ideais, para que as pessoas exerçam suas funções de forma confortável e segura. A definição de áreas para trânsito de pessoas, cargas e materiais foi sinalizada, promovendo a prevenção de acidentes.

Avisos de orientações foram fundamentais para que cada trabalhador visualize as ações seguras nos locais de trabalho. As saídas de emergência e extintores de incêndio permaneceram desobstruídos, permitindo ações rápidas em caso de emergência.

A aplicação do programa também colaborou para a adoção de medidas corretivas dos riscos ambientais identificados, como, por exemplo, a redução de poeira de farinha de trigo.

Para facilitar a implantação do Programa 5S é aconselhável a elaboração de um fluxograma contendo os problemas identificados, as medidas a ser adotadas e os objetivos a ser alcançados. Para exemplificar, a seguir é apresentada parte do fluxograma do Programa 5S implantado na Panificadora Pão Saudável. Esse exemplo refere-se à adoção de medidas que tiveram como objetivo padronizar o sistema de armazenamento de matéria-prima.

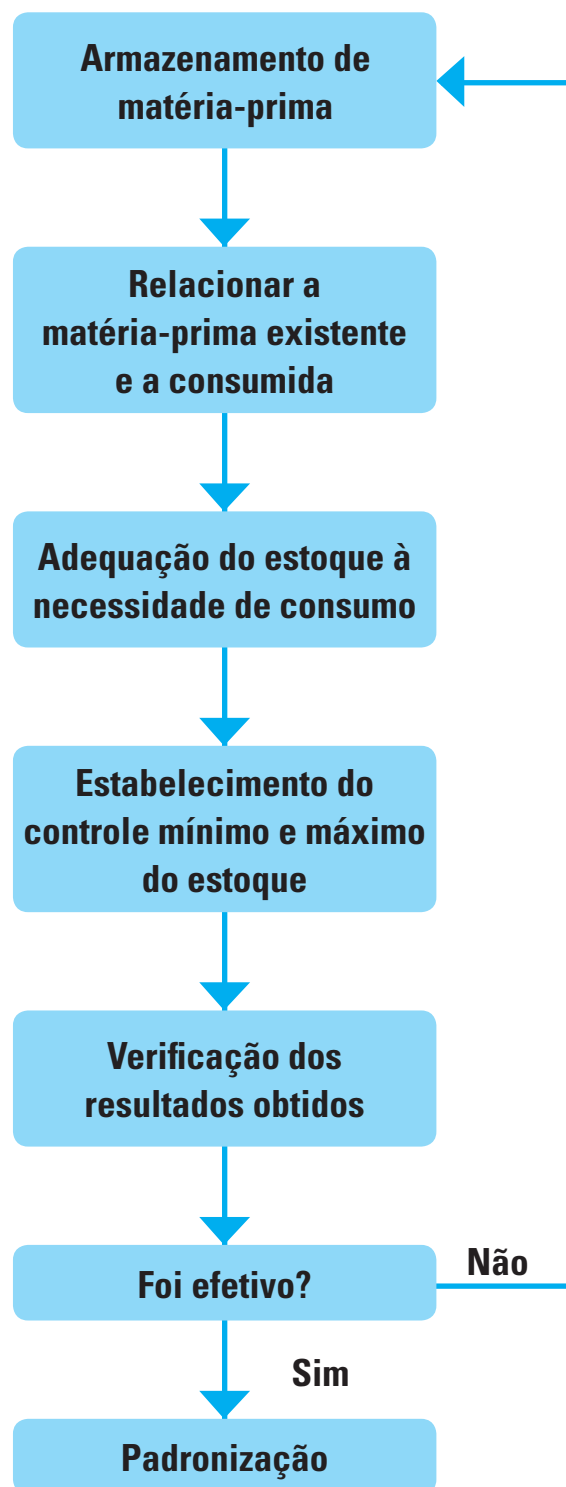


Figura 8 – Fluxograma 5S

Programa 5S



Identificando o tempo para consumo de cada produto, estabelecer quantidades de estoque mínimo e máximo para que não haja falta de matéria-prima ou excesso de estoque.

De acordo com a produção, separar as quantidades diárias necessárias, evitando aberturas constantes das embalagens dos produtos armazenados no estoque central. As matérias-primas transferidas para outras embalagens devem ser identificadas, principalmente com a data de validade.

Para facilitar o controle visual do estoque de farinha de trigo, utilizar faixas coloridas de identificação do nível mínimo e máximo de armazenamento.



10 Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT)

O LTCAT, estabelecido pela Legislação Previdenciária, é uma declaração pericial que tem como finalidade apresentar tecnicamente a existência ou não de riscos ambientais em níveis ou concentrações que prejudiquem a saúde ou a integridade física do trabalhador, caracterizando tanto a nocividade do agente quanto o tempo de exposição do trabalhador, sendo obrigatório para a emissão do Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP) ou para a instrução do pedido de aposentadoria especial. O Instituto Nacional de Seguridade Social tem aceito, em substituição ao LTCAT, outro documento de demonstrações ambientais, como o PPRA, desde que emitido por Engenheiro de Segurança do Trabalho ou Médico do Trabalho.

As condições de trabalho apresentadas no LTCAT devem estar comprovadas pelas demonstrações ambientais e monitoração biológica para a Indústria da Panificação, através dos seguintes documentos:

- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA (NR-9),
- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO (NR-7),
- Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT).

Através do LTCAT a empresa deverá demonstrar que gerencia adequadamente o ambiente de trabalho, eliminando e controlando os agentes ambientais (físicos, químicos e biológicos) nocivos à saúde e à integridade física dos trabalhadores.

A obrigatoriedade de elaboração desse Laudo se aplica a todas as empresas regidas pela CLT, incluindo terceirizadas e cooperativas, independente do tipo de atividade, risco ou número de trabalhadores.

Este documento, emitido exclusivamente por engenheiro de segurança ou por médico do trabalho, habilitado pelo respectivo órgão de registro profissional, deve ser atualizado a cada 12 meses e sempre que ocorrerem modificações no ambiente de trabalho, como: mudança no arranjo físico, substituição de máquinas ou de equipamentos, alteração de proteção coletiva e extinção do pagamento de adicional de insalubridade.

10.1. Estrutura

O LTCAT, conforme o art. 178 da IN nº 99 INSS/DC de 5 de dezembro de 2003, deve respeitar a seguinte estrutura mínima:

- reconhecimento dos fatores de riscos ambientais;
- estabelecimento de prioridades e metas de avaliação e controle;
- avaliação dos riscos e da exposição dos trabalhadores;
- especificação das medidas de controle e avaliação da sua eficácia;
- monitoramento da exposição aos riscos;
- registro e divulgação dos dados.

10.2. Elaboração

É de fundamental importância que um Laudo Pericial, como o LTCAT, seja elaborado de forma clara, objetiva, com fundamentação legal e dados conclusivos.

A organização deste laudo está baseada na Portaria nº 3.311, de 29 de novembro de 1989, do MTE, que estabelece padrões para elaboração de laudos, como segue:

1º. Identificação

2º. Descrição do ambiente de trabalho

3º. Análises – qualitativa e quantitativa

4º. Medidas de controle

5º. Quadro descritivo

6º. Conclusão

Recomenda-se que o LTCAT apresente o instrumental utilizado, a metodologia de avaliação e informações que fundamentem as conclusões.

■ Identificação

A identificação da empresa deve conter as informações do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), grau de risco de acordo com o Quadro I da NR-4, número de trabalhadores e a sua distribuição por sexo, número de menores (se houver) e horários de trabalho e turnos.



■ Descrição do ambiente de trabalho

Caracterização do ambiente de trabalho, arranjo físico, dimensões, condições gerais de higiene, ventilação, iluminação, tipo de construção, mobiliário e demais descrições como consta no PPRA.

■ Análises qualitativas

Descrever as atividades do trabalhador, incluindo todos os tipos de tarefas da função, considerando as etapas do processo de trabalho de acordo com o desenvolvimento das atividades.

Analisar os riscos a que se submete o trabalhador durante a jornada de trabalho e determinar o tempo em que fica exposto a cada risco, considerando o tempo exposto sem proteção.

■ Análises quantitativas

Realizar medição de cada risco, após as análises qualitativas e quando houver a convicção de que os tempos de exposição configuram uma situação intermitente ou contínua. As medições são desnecessárias quando constatada a exposição eventual, tendo em vista que a mesma não ampara a concessão e o pagamento de adicional.

■ Medidas de controle

Descreve as medidas preventivas que estão sendo utilizadas no intuito de eliminar, neutralizar ou minimizar a exposição do trabalhador a cada risco, tais como EPC, EPI, treinamentos e rodízio de tarefas.

■ Quadro descritivo

Sendo o LTCAT o documento que subsidia as informações ambientais do PPP (pág. 131), é importante a confecção de uma tabela analítica que resuma todas as informações.

No Quadro 33, são apresentadas como exemplo prático as condições ambientais do trabalho referente apenas aos trabalhadores da área industrial da Panificadora Pão Saudável.

■ Conclusão

A conclusão caracteriza o laudo, apresentando a fundamentação científica e, reconhecendo a obrigatoriedade, ou não, do pagamento de adicionais pela empresa.



LTCAT

■ Quadro 33: Laudo técnico das condições ambientais de trabalho (LTCAT)

Quadro 33 – Laudo técnico das condições ambientais de trabalho (LTCAT)

Área	Sector	Função	Nº	CBO	Atividades	Riscos	Fontes geradoras
PRODUÇÃO	ADMINISTRAÇÃO DE PRODUÇÃO	Sócio	1	1415-15	Planeja a produção, controla estoques de matéria-prima, efetua compras e administra todas as atividades relacionadas com a produção.	Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Acidente: quedas	Piso escorregadio.
		Técnico de Alimentos	1	3252-05	Auxilia no planejamento geral da produção, elabora instruções de trabalho, orienta e supervisiona os trabalhadores, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, saúde, higiene e preservação ambiental.	Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Acidente: quedas	Piso escorregadio.
	PANIFICAÇÃO	Padeiro	2	8483-05	Efetua a separação dos ingredientes necessários e prepara a massa, com uso de amassadeira. Cilindra, corta e modela de acordo com a técnica requerida para obter a forma desejada. Leva a massa ao forno pré-aquecido e controla o tempo de cocção para obter os pães assados.	Físico: calor	Calor radiante durante a utilização do forno, quando assa os pães.
						Físico: ruído	Operação de máquinas e equipamentos.
						Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Biológico: microrganismos e parasitas.	Contaminação de embalagens e/ou produtos. Vetores (ratos, baratas,...).
						Ergonômico: exigência de postura inadequada, levantamento e transporte manual de carga.	Retirada de parte da massa da cuba da amassadeira, no processo de cilindrar e modelar a massa.
						Acidente: quedas, máquinas sem proteção, contatos, eletricidade.	Piso escorregadio. Amassadeira, modeladora e cilindro, fatiadora, facas e lâminas. Forno e bandejas quentes. Falta de aterramento elétrico.
		Ajudante de Padeiro	2	8483-05	Auxilia o padeiro em algumas fases do processo. Abastece o armário, a geladeira e cuida da limpeza dos equipamentos e da higienização do local.	Físico: calor	Calor radiante durante a utilização do forno, quando assa os pães.
						Físico: ruído	Operação de máquinas e equipamentos.
						Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Biológico: microrganismos e parasitas.	Contaminação de embalagens e/ou produtos. Vetores (ratos, baratas,...).
						Ergonômico: exigência de postura inadequada, levantamento e transporte manual de carga.	Retirada de parte da massa da cuba da amassadeira, no processo de cilindrar e modelar a massa.
						Acidente: quedas, máquinas sem proteção, contatos, eletricidade.	Piso escorregadio. Amassadeira, modeladora e cilindro, fatiadora, facas e lâminas. Forno e bandejas quentes. Falta de aterramento elétrico.

LTCAT

Possíveis consequências	Medidas de controle			SAT*	GFIP**
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias	Conforme os setores acessados (vide abaixo)	Conforme os setores acessados (vide abaixo)	Utilização de sapato com solado antiderrapante	1	0
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura, ...					
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias	Conforme os setores acessados (vide abaixo)	Conforme os setores acessados (vide abaixo)	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos..	1	0
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura, ...					
Cansaço, irritação, taquicardia, choque, fadiga e prostração térmicos, alterações digestivas, hipertensão.	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Alterações auditivas, com desencadeamento ou agravamento de PAIR					
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias					
Dermatomicoses, infecções diversas, processos alérgicos cutâneos e respiratórios					
Leptospirose					
Cansaço, dores musculares e em articulações, alterações de coluna, fadiga					
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura	Instalação de aterramento elétrico nas máquinas e equipamentos	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Traumatismos diversos, prensagem e corte de mãos e dedos					
Queimaduras					
Choque elétrico					
Cansaço, irritação, taquicardia, choque, fadiga e prostração térmicos, alterações digestivas, hipertensão.					
Alterações auditivas, com desencadeamento ou agravamento de PAIR					
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Dermatomicoses, infecções diversas, processos alérgicos cutâneos e respiratórios					
Leptospirose					
Cansaço, dores musculares e em articulações, alterações de coluna, fadiga					
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura					
Traumatismos diversos, prensagem e corte de mãos e dedos					
Queimaduras	Instalação de aterramento elétrico nas máquinas e equipamentos	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Choque elétrico					

Área	Sector	Função	Nº	CBO	Atividades	Riscos	Fontes geradoras
PRODUÇÃO	CONFEITARIA	Confeiteiro	2	8483-10	Efetua a separação dos ingredientes necessários e prepara a massa com o uso de bateadeira. Corta e modela a massa, de acordo com a técnica requerida para obter a forma desejada. Leva a massa ao forno pré-aquecido e controla o tempo de cocção. Prepara a calda, o creme e recheios diversos para confeito e decoração de bolos e doces.	Físico: calor	Calor radiante durante a utilização do forno e fogão quando assa os bolos.
						Físico: ruído	Operação de máquinas e equipamentos.
						Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Biológico: microrganismos e parasitas	Contaminação de embalagens e/ou produtos. Vetores (ratos, baratas,...).
						Ergonômico: exigência de postura inadequada, levantamento e transporte manual de carga	Retirada de parte da massa da cuba da amassadeira, no processo de cilindrar e modelar a massa. Na colocação e retirada das formas no forno e no levantamento transporte e descarga de sacaria.
						Acidente: quedas, máquinas sem proteção, contatos, eletricidade	Piso escorregadio. Amassadeira, modeladora e cilindro, fatiadora, facas e lâminas. Forno e bandejas quentes. Falta de aterramento elétrico.
		Ajudante de Confeiteiro	1	8483-10	Auxilia o confeiteiro em algumas fases do processo. Cuida da limpeza dos equipamentos e da higienização do local.	Físico: calor	Calor radiante durante a utilização do forno e fogão.
						Físico: ruído	Operação de máquinas e equipamentos.
						Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Biológico: microrganismos e parasitas	Contaminação de embalagens e/ou produtos. Vetores (ratos, baratas,...).
	SALGADOS	Salgadeiro	1	8483-10	Efetua a separação dos ingredientes necessários para a produção da massa e recheio. Prepara salgados assados e fritos, bem como as tortas e os bolos salgados.	Ergonômico: exigência de postura inadequada, levantamento e transporte manual de carga	Retirada de parte da massa da cuba da amassadeira, no processo de cilindrar e modelar a massa. Na colocação e retirada das formas no forno e no levantamento transporte e descarga de sacaria.
						Acidente: quedas, máquinas sem proteção, contatos, eletricidade	Piso escorregadio. Amassadeira, modeladora e cilindro, fatiadora, facas e lâminas. Forno e bandejas quentes. Falta de aterramento elétrico.
						Físico: calor	Calor radiante durante a utilização do forno e fogão quando assa os bolos.
						Físico: ruído	Operação de máquinas e equipamentos.
						Químico: poeira	Poeira de farinha, gerada durante o processo de preparação da massa.
						Biológico: microrganismos e parasitas	Contaminação de embalagens e/ou produtos. Vetores (ratos, baratas,...).
						Ergonômico: exigência de postura inadequada, levantamento e transporte manual de carga	Na colocação e retirada das formas no forno e no levantamento transporte e descarga de sacaria.
						Acidente: quedas, máquinas sem proteção, contatos, eletricidade	Piso escorregadio. Amassadeira, modeladora e cilindro, fatiadora, facas e lâminas. Forno e bandejas quentes. Falta de aterramento elétrico.

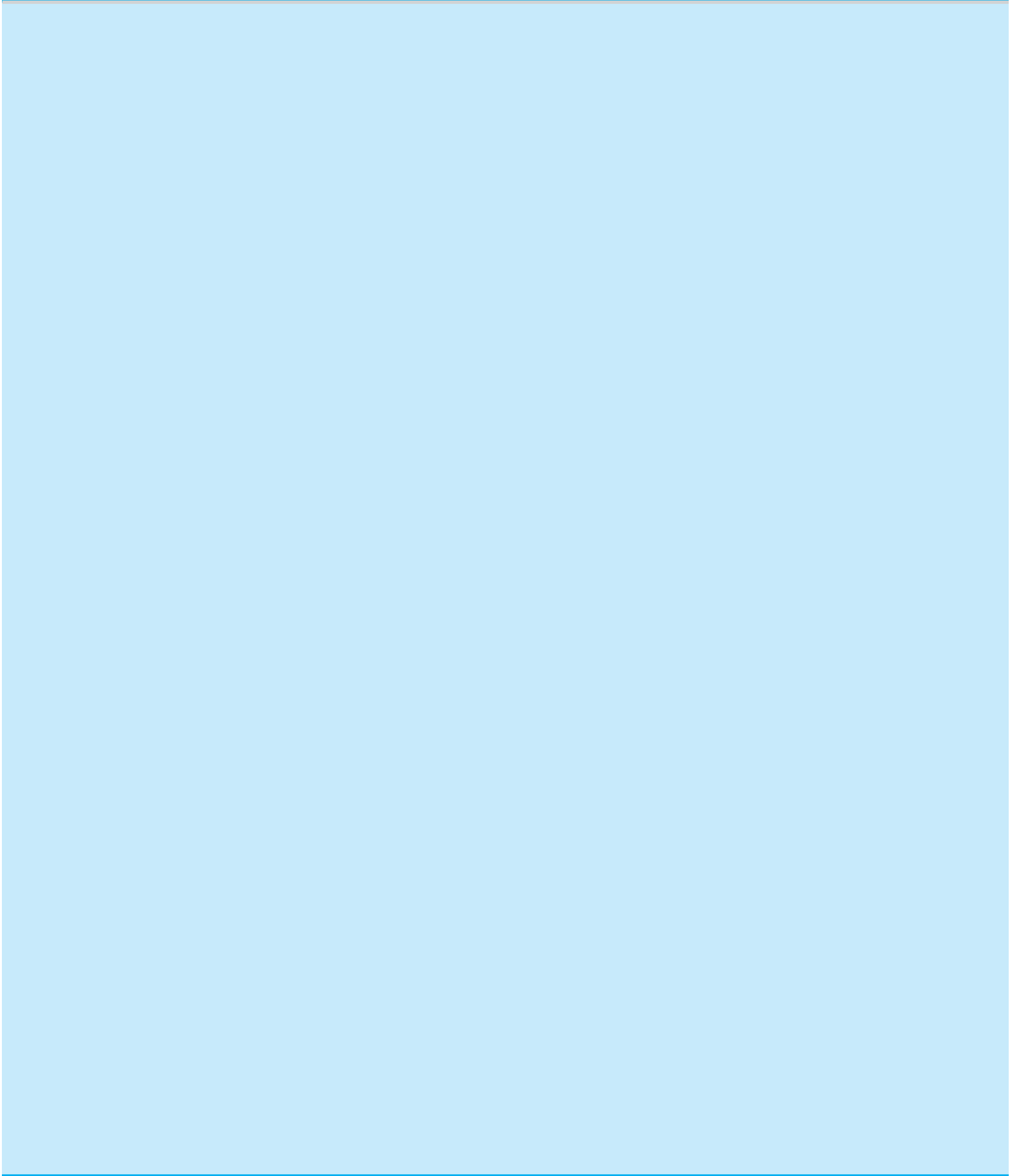
Quadro 33 – Laudo técnico das condições ambientais de trabalho (LTCAT)

Possíveis consequências	Medidas de controle			SAT*	GFIP**
Cansaço, irritação, taquicardia, choque, fadiga e prostração térmicos, alterações digestivas, hipertensão	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Alterações auditivas, com desencadeamento ou agravamento de PAIR					
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias					
Dermatomicoses, infecções diversas, processos alérgicos cutâneos e respiratórios leptospirose					
Cansaço, dores musculares e em articulações, alterações de coluna, fadiga	Instalação de aterramento elétrico nas máquinas e equipamentos				
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Traumatismos diversos, prensagem e corte de mãos e dedos					
Queimaduras					
Choque elétrico					
Cansaço, irritação, taquicardia, choque, fadiga e prostração térmicos, alterações digestivas, hipertensão.	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Alterações auditivas, com desencadeamento ou agravamento de PAIR					
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias					
Dermatomicoses, infecções diversas, processos alérgicos cutâneos e respiratórios Leptospirose					
Cansaço, dores musculares e em articulações, alterações de coluna, fadiga	Instalação de aterramento elétrico nas máquinas e equipamentos				
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Traumatismos diversos, prensagem e corte de mãos e dedos					
Queimaduras					
Choque elétrico					
Cansaço, irritação, taquicardia, choque, fadiga e prostração térmicos, alterações digestivas, hipertensão	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Alterações auditivas, com desencadeamento ou agravamento de PAIR					
Alergias oculares, cutâneas e respiratórias					
Dermatomicoses, infecções diversas, processos alérgicos cutâneos e respiratórios Leptospirose					
Cansaço, dores musculares e em articulações, alterações de coluna, fadiga	Instalação de aterramento elétrico nas máquinas e equipamentos				
Traumatismos, como contusão, entorse, luxação, fratura	Instalação de coifa e de sistema de exaustão sobre o forno e fogão	Respirador para poeira, sapato com solado antiderrapante	Efetuar limpeza diária do piso e dos equipamentos	1	0
Traumatismos diversos, prensagem e corte de mãos e dedos					
Queimaduras					
Choque elétrico					



LTCAT





11 Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP)

O PPP foi criado pela Legislação Previdenciária, através da Instrução Normativa - IN INSS/DC nº 78/2002, sendo modificado pela IN 99/03, que estabelece sua vigência a partir de 1º de janeiro de 2004, e seu modelo, conforme Anexo XV (Quadro 28).

Este documento é uma declaração da empresa, que apresenta o histórico laboral individual, abrangendo informações administrativas, de condições do ambiente de trabalho e de monitoramento biológico.

As informações administrativas são obtidas dos dados cadastrais do trabalhador (Recursos Humanos, Departamento Pessoal ou Contador) enquanto as condições ambientais estão baseadas no LTCAT e este no PPRA. O preenchimento dos dados de monitoramento biológico é subsidiado pelo PCMSO, respeitado o Código de Ética Médica, em especial a Resolução CFM nº 1.715 do Conselho Federal de Medicina.

O representante da empresa é quem assina cada PPP, identificando o profissional responsável pelo documento de demonstrações ambientais (Engenheiro de Segurança do Trabalho ou Médico do Trabalho) e pela monitoração biológica (Médico Coordenador do PCMSO).

O PPP deverá ser emitido, em duas vias, sempre que houver encerramento de contrato de trabalho, solicitação de licença junto ao INSS ou pedido de aposentadoria especial.

Quadro 34 – Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP)

I SEÇÃO DE DADOS ADMINISTRATIVOS							
1. CNPJ do Domicílio Tributário/CEI 99.999.999/0009.99		2. Nome Empresarial PANIFICADORA PÃO SAUDÁVEL LTDA.			3. CNAE 15.81-4		
4. Nome do Trabalhador PRONTO PÃO DE TRIGO			5. BR/PDH NA		6. NIT XXX.XXXXX.XX-X		
7. Data do Nascimento 99/99/9999	8. Sexo (F/M) M	9. CTPS (Nº, Série e UF) XXXXXXX-XXXXX-UB	10. Data de Admissão 13/13/2013	11. Regime Revezamento NA			
12 CAT REGISTRADA							
12.1. Data do Registro 07/07/2017		12.2. Número da CAT XXXXXXXXXX-X/XX		12.1. Data do Registro		12.2. Número da CAT	
13 LOTAÇÃO E ATRIBUIÇÃO							
13.1. Período 13/13/2013 a 13/13/2015	13.2. CNPJ/CEI XXXXXXXXXX/XXXX-XX	13.3. Setor PANIFICAÇÃO	13.4. Cargo AJUDANTE DE PADEIRO	13.5. Função NA	13.6. CBO 84.83-05	13.7. Cód. GFIP 0	
13/13/2015 a ____/____/____	XXXXXXXXXX/XXXX-XX	PANIFICAÇÃO	PADEIRO	NA	84.83-05	0	
____/____/____ a ____/____/____							
14 PROFISSIOGRAFIA							
14.1. Período 13/13/2013 a 13/13/2015		14.2. Descrição das Atividades Auxilia o padeiro em algumas partes do processo, na pesagem das misturas, na pesagem da massa a ser colocada na divisora. Abastece o armário e a geladeira, cuida da limpeza dos equipamentos e da higienização do local.					
13/13/2015 a ____/____/____		Efetua a separação dos ingredientes necessários para confecção da massa. Cilindra, corta e modela a massa, de acordo com a técnica requerida para obter a forma desejada. Assa a massa, levando-a ao forno aquecido a uma temperatura predeterminada e observa o tempo de permanência para obter os pães.					
____/____/____ a ____/____/____							
II SEÇÃO DE REGISTROS AMBIENTAIS							
15 EXPOSIÇÃO A FATORES DE RISCOS							
15.1. Período	15.2. Tipo	15.3. Fator de Risco	15.4. Intens./ Conc.	15.5. Técnica Utilizada	15.6. EPC Eficaz (S/N)	15.7. EPI Eficaz (S/N)	15.8. CA EPI
13/13/2013 a 13/13/2015	F	Calor	> 26,7°C	IBTUG	N	NA	NA
		Ruído	> 80 dB(A)	Dosimetria	N	S	xxx-xx
	Q	Poeira de farinha	NA	NA	N	NA	xxx-xx
13/13/2015 a ____/____/____	B	Microrganismos	NA	NA	S	NA	NA
	F	Calor	> 26,7°C	IBTUG	N	NA	NA
		Ruído	> 80 dB(A)	Dosimetria	N	S	xxx-xx
	Q	Poeira de farinha	NA	NA	N	S	xxx-xx
B	Microrganismos	NA	NA	S	NA	NA	
16 RESPONSÁVEL PELOS REGISTROS AMBIENTAIS							
16.1. Período 13/13/2013 a ____/____/____	16.2. NIT XXX.XXXXX.XX-X	16.3. Registro Conselho de Classe XXXXXX-D/UB			16.4. Nome do Profissional Legalmente Habilitado Eng. Fermento Químico		

(Fonte: Anexo XV da INSS DC nº 99/2003 completo)

Quadro 34 – Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP) (continuação)

III SEÇÃO DE RESULTADOS DE MONITORAÇÃO BIOLÓGICA					
17 EXAMES MÉDICOS CLÍNICOS E COMPLEMENTARES (Quadros I e II, da NR-07)					
17.1. Data	17.2. Tipo	17.3. Natureza	17.4. Exame (R/S)	17.5. Indicação de Resultados	
13/13/2013	A	Clínico ocupacional	R	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
13/13/2013	A	Audiometria	R	<input type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
13/19/2013	P	Audiometria	S	<input type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
13/13/2014	P	Clínico ocupacional	S	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
13/13/2014	P	Audiometria	S	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
00/00/3000	D	Clínico ocupacional	S	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
00/00/3000	D	Audiometria	S	<input type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Alterado <input type="checkbox"/> Estável <input type="checkbox"/> Agravamento <input type="checkbox"/> Ocupacional <input type="checkbox"/> Não Ocupacional
18 RESPONSÁVEL PELA MONITORAÇÃO BIOLÓGICA					
18.1. Período		18.2. NIT	18.3. Registro Conselho de Classe	18.4. Nome do Profissional Legalmente Habilitado	
13/13/2013 a __/__/__		XXX.XXXXX.XX-X	XXXXXX /UB	Dr. Recheado de Saúde	
IV RESPONSÁVEIS PELAS INFORMAÇÕES					
Declaramos, para todos os fins de direito, que as informações prestadas neste documento são verídicas e foram transcritas fielmente dos registros administrativos, das demonstrações ambientais e dos programas médicos de responsabilidade da empresa. É de nosso conhecimento que a prestação de informações falsas neste documento constitui crime de falsificação de documento público, nos termos do artigo 297 do Código Penal e, também, que tais informações são de caráter privativo do trabalhador, constituindo crime, nos termos da Lei nº 9.029/95, práticas discriminatórias decorrentes de sua exigibilidade por outrem, bem como de sua divulgação para terceiros, ressalvado quando exigida pelos órgãos públicos competentes.					
19. Data Emissão PPP		20. REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA			
00/ 00/3000		20.1. NIT XXX.XXXXX.XX-X		20.2. Nome DULCE SALGADINHO	
		(Carimbo)		(Assinatura)	
OBSERVAÇÕES					
Dando cumprimento à Resolução nº 1715 de 8 de janeiro de 2004 do Conselho Federal de Medicina – CFM, os resultados dos exames encontram-se com o responsável pela Monitoração Biológica (Médico Coordenador do PCMSO) a disposição das autoridades competentes – Perícia do INSS.					

Instruções de preenchimento

Campo	Descrição	Instrução de preenchimento
Seção I		Seção de dados administrativos
1	CNPJ do Domicílio Tributário/CEI	CNPJ relativo ao estabelecimento escolhido como domicílio tributário, nos termos do art. 127 do CTN, no formato XXXXXXXX/XXXX-XX; ou Matrícula no Cadastro Específico do INSS (Matrícula CEI) relativa à obra realizada por Contribuinte Individual ou ao estabelecimento escolhido como domicílio tributário que não possua CNPJ, no formato XX.XXX.XXXXX/XX, ambos compostos por caracteres numéricos.
2	Nome Empresarial	Até 40 (quarenta) caracteres alfanuméricos.
3	CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas da empresa, completo, com 7 (sete) caracteres numéricos, no formato XXXXXX-X, instituído pelo IBGE através da Resolução CONCLA nº 07, de 16/12/2002. A tabela de códigos CNAE-Fiscal pode ser consultada na Internet, no site www.cnae.ibge.gov.br
4	Nome do Trabalhador	Até 40 (quarenta) caracteres alfabéticos.
5	BR/PDH	BR – Beneficiário Reabilitado; PDH – Portador de Deficiência Habilitado; NA – Não Aplicável. Preencher com base no art. 93, da Lei nº 8.213, de 1991, que estabelece a obrigatoriedade do preenchimento dos cargos de empresas com 100 (cem) ou mais empregados com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção: I - até 200 empregados 2% II - de 201 a 500 3% III - de 501 a 1.000 4% IV - de 1.001 em diante 5%
6	NIT	Número de Identificação do Trabalhador com 11 (onze) caracteres numéricos, no formato XXX.XXXXX.XX-X. O NIT corresponde ao número do PIS/PASEP/CI sendo que, no caso de Contribuinte Individual (CI), pode ser utilizado o número de inscrição no Sistema Único de Saúde (SUS) ou na Previdência Social.
7	Data do Nascimento	No formato DD/MM/AAAA.
8	Sexo (F/M)	F – Feminino; M – Masculino.
9	CTPS (Nº, Série e UF)	Número, com 7 (sete) caracteres numéricos, Série, com 5 (cinco) caracteres numéricos e UF, com 2 (dois) caracteres alfabéticos, da Carteira de Trabalho e Previdência Social.
10	Data de Admissão	No formato DD/MM/AAAA.
11	Regime de Revezamento	Regime de Revezamento de trabalho, para trabalhos em turnos ou escala, especificando tempo trabalhado e tempo de descanso, com até 15 (quinze) caracteres alfanuméricos. Exemplo: 24 x 72 horas; 14 x 21 dias; 2 x 1 meses. Se inexistente, preencher com NA – Não Aplicável.
12	CAT REGISTRADA	Informações sobre as Comunicações de Acidente do Trabalho registradas pela empresa na Previdência Social, nos termos do art. 22 da Lei nº 8.213, de 1991, do art. 169 da CLT, do art. 336 do RPS, aprovado pelo Dec. nº 3.048, de 1999, do item 7.4.8, alínea “a” da NR-07 do MTE e dos itens 4.3.1 e 6.1.2 do Anexo 13-A da NR-15 do MTE, disciplinado pela Portaria MPAS nº 5.051, de 1999, que aprova o Manual de Instruções para Preenchimento da CAT

Campo	Descrição	Instrução de preenchimento
12		.
12.1	Data do Registro	No formato DD/MM/AAAA.
12.2	Número da CAT	Com 13 caracteres numéricos, com formato XXXXXXXXXX-X/XX. Os 2 últimos caracteres correspondem a um número seqüencial relativo ao mesmo acidente, identificado por NIT, CNPJ e data do acidente.
13	LOTAÇÃO E ATRIBUIÇÃO	Informações sobre o histórico de lotação e atribuições do trabalhador, por período. A alteração de qualquer um dos campos - 13.2 a 13.7 - implica, obrigatoriamente, a criação de nova linha, com discriminação do período, repetindo as informações que não foram alteradas.
13.1	Período	Data de início e data de fim do período, ambas no formato DD/MM/AAAA. No caso de trabalhador ativo, a data de fim do último período não deverá ser preenchida.
13.2	CNPJ/CEI	Local onde efetivamente o trabalhador exerce suas atividades. Deverá ser informado o CNPJ do estabelecimento de lotação do trabalhador ou da empresa tomadora de serviços, no formato XXXXXXXX/XXXX-XX; ou Matrícula CEI da obra ou do estabelecimento que não possua CNPJ, no formato XX.XXX.XXXXX/XX, compostos por caracteres numéricos.
13.3	Setor	Lugar administrativo na estrutura organizacional da empresa, onde o trabalhador exerce suas atividades laborais, com até 15 (quinze) caracteres alfanuméricos.
13.4	Cargo	Cargo do trabalhador, constante na CTPS, se empregado ou trabalhador avulso, ou constante no Recibo de Produção e Livro de Matrícula, se cooperado, com até 30 (trinta) caracteres alfanuméricos.
13.5	Função	Lugar administrativo na estrutura organizacional da empresa, onde o trabalhador tenha atribuição de comando, chefia, coordenação, supervisão ou gerência. Quando inexistente a função, preencher com NA – Não Aplicável, com até 30 (trinta) caracteres alfanuméricos.
13.6	CBO	Classificação Brasileira de Ocupação <u>vigente à época</u> , com 6 (seis) caracteres numéricos: 1- No caso de utilização da tabela CBO relativa a 1994, utilizar a CBO completa com 5 (cinco) caracteres, completando com "0" (zero) a primeira posição; 2- No caso de utilização da tabela CBO relativa a 2002, utilizar a CBO completa com 6 (seis) caracteres. <u>Alternativamente</u> , pode ser utilizada a CBO, com 5 (cinco) caracteres numéricos, conforme Manual da GFIP para usuários do SEFIP, publicado por Instrução Normativa da Diretoria Colegiada do INSS: 1- No caso de utilização da tabela CBO relativa a 1994, utilizar a CBO completa com 5 (cinco) caracteres; 2- No caso de utilização da tabela CBO relativa a 2002, utilizar a família do CBO com 4 (quatro) caracteres, completando com "0" (zero) a primeira posição. A tabela de CBO pode ser consultada na Internet, no site www.mtecbo.gov.br . OBS: Após a alteração da GFIP, somente será aceita a CBO completa, com 6 (seis) caracteres numéricos, conforme a nova tabela CBO relativa a 2002.
13.7	Código Ocorrência da GFIP	Código Ocorrência da GFIP para o trabalhador, com 2 (dois) caracteres numéricos, conforme Manual da GFIP para usuários do SEFIP, publicado por Instrução Normativa da Diretoria Colegiada do INSS.

Campo	Descrição	Instrução de preenchimento
13.7	Código Ocorrência da GFIP	Código Ocorrência da GFIP para o trabalhador, com 2 (dois) caracteres numéricos, conforme Manual da GFIP para usuários do SEFIP, publicado por Instrução Normativa da Diretoria Colegiada do INSS.
14	PROFISSIOGRAFIA	Informações sobre a profissiografia do trabalhador, por período. A alteração do campo 14.2 implica, obrigatoriamente, a criação de nova linha, com discriminação do período.
14.1	Período	Data de início e data de fim do período, ambas no formato DD/MM/AAAA. No caso de trabalhador ativo, a data de fim do último período não deverá ser preenchida.
14.2	Descrição das Atividades	Descrição das atividades, físicas ou mentais, realizadas pelo trabalhador, por força do poder de comando a que se submete, com até 400 (quatrocentos) caracteres alfanuméricos. As atividades deverão ser descritas com exatidão, e de forma sucinta, com a utilização de verbos no infinitivo impessoal.
Seção II		Seção de Registros Ambientais
15	EXPOSIÇÃO A FATORES DE RISCOS	Informações sobre a exposição do trabalhador a fatores de riscos ambientais, por período, ainda que estejam neutralizados, atenuados ou exista proteção eficaz. Facultativamente, também poderão ser indicados os fatores de riscos ergonômicos e mecânicos. A alteração de qualquer um dos campos - 15.2 a 15.8 - implica, obrigatoriamente, a criação de nova linha, com discriminação do período, repetindo as informações que não foram alteradas. OBS.: Após a implantação da migração dos dados do PPP em meio magnético pela Previdência Social, as informações relativas aos fatores de riscos ergonômicos e mecânicos passarão a ser obrigatórias.
15.1	Período	Data de início e data de fim do período, ambas no formato DD/MM/AAAA. No caso de trabalhador ativo, a data de fim do último período não deverá ser preenchida.
15.2	Tipo	F – Físico; Q – Químico; B – Biológico; E – Ergonômico/Psicossocial, M – Mecânico/de Acidente, conforme classificação adotada pelo Ministério da Saúde, em "Doenças Relacionadas ao Trabalho: Manual de Procedimentos para os Serviços de Saúde", de 2001. A indicação do Tipo "E" e "M" é facultativa. O que determina a associação de agentes é a superposição de períodos com fatores de risco diferentes.
15.3	Fator de Risco	Descrição do fator de risco, com até 40 (quarenta) caracteres alfanuméricos. Em se tratando do Tipo "Q", deverá ser informado o nome da substância ativa, não sendo aceitas citações de nomes comerciais.
15.4	Intensidade / Concentração	Intensidade ou Concentração, dependendo do tipo de agente, com até 15 (quinze) caracteres alfanuméricos. Caso o fator de risco não seja passível de mensuração, preencher com NA – Não Aplicável.
15.5	Técnica Utilizada	Técnica utilizada para apuração do item 15.4, com até 40 (quarenta) caracteres alfanuméricos. Caso o fator de risco não seja passível de mensuração, preencher com NA – Não Aplicável.
15.6	EPC Eficaz (S/N)	S – Sim; N – Não, considerando se houve ou não a eliminação ou a neutralização, com base no informado nos itens 15.2 a 15.5, assegurada as condições de funcionamento do EPC ao longo do tempo, conforme especificação técnica do fabricante e respectivo plano de manutenção.

Campo	Descrição	Instrução de preenchimento
15.7	EPI Eficaz (S/N)	S – Sim; N – Não, considerando se houve ou não a atenuação, com base no informado nos itens 15.2 a 15.5, observado o disposto na NR-06 do MTE, assegurada a observância: 1- da hierarquia estabelecida no item 9.3.5.4 da NR-09 do MTE (medidas de proteção coletiva, medidas de caráter administrativo ou de organização do trabalho e utilização de EPI, nesta ordem, admitindo-se a utilização de EPI somente em situações de inviabilidade técnica, insuficiência ou interinidade à implementação do EPC, ou ainda em caráter complementar ou emergencial); 2- das condições de funcionamento do EPI ao longo do tempo, conforme especificação técnica do fabricante ajustada às condições de campo; 3- do prazo de validade, conforme Certificado de Aprovação do MTE; 4- da periodicidade de troca definida pelos programas ambientais, devendo esta ser comprovada mediante recibo; e 5- dos meios de higienização.
15.8	C.A. EPI	Número do Certificado de Aprovação do MTE para o Equipamento de Proteção Individual referido no campo 15.7, com 5 (cinco) caracteres numéricos. Caso não seja utilizado EPI, preencher com NA – Não Aplicável.
16	RESPONSÁVEL PELOS REGISTROS AMBIENTAIS	Informações sobre os responsáveis pelos registros ambientais, por período.
16.1	Período	Data de início e data de fim do período, ambas no formato DD/MM/AAAA. No caso de trabalhador ativo sem alteração do responsável, a data de fim do último período não deverá ser preenchida.
16.2	NIT	Número de Identificação do Trabalhador com 11 (onze) caracteres numéricos, no formato XXX.XXXXX.XX-X. O NIT corresponde ao número do PIS/PASEP/CI sendo que, no caso de Contribuinte Individual (CI), pode ser utilizado o número de inscrição no Sistema Único de Saúde (SUS) ou na Previdência Social.
16.3	Registro Conselho de Classe	Número do registro profissional no Conselho de Classe, com 9 (nove) caracteres alfanuméricos, no formato XXXXXX-X/XX ou XXXXXXX/XX. A parte "-X" corresponde à D – Definitivo ou P – Provisório. A parte "/XX" deve ser preenchida com a UF, 2 caracteres alfabéticos. A parte numérica deverá ser completada com zeros à esquerda.
16.4	Nome do Profissional Legalmente Habilitado	Até 40 (quarenta) caracteres alfabéticos.
Seção III		Seção de resultados de monitoração biológica
17	EXAMES MÉDICOS CLÍNICOS E COMPLEMENTARES	Informações sobre os exames médicos obrigatórios, clínicos e complementares, realizados para o trabalhador, constantes nos Quadros I e II, da NR-07 do MTE.
17.1	Data	No formato DD/MM/AAAA.
17.2	Tipo	A – Admissional; P – Periódico; R – Retorno ao Trabalho; M – Mudança de Função; D – Demissional.
17.3	Natureza	Natureza do exame realizado, com até 50 caracteres alfanuméricos. No caso dos exames relacionados no Quadro I da NR-07, do MTE, deverá ser especificada a análise realizada, além do material biológico coletado.
17.4	Exame (R/S)	R – Referencial; S – Sequencial.

Campo	Descrição	Instrução de preenchimento
17.5	Indicação de Resultados	Preencher Normal ou Alterado. Só deve ser preenchido Estável ou Agravamento no caso de Alterado em exame Seqüencial. Só deve ser preenchido Ocupacional ou Não Ocupacional no caso de Agravamento. OBS: No caso de Natureza do Exame "Audiometria", a alteração unilateral poderá ser classificada como ocupacional, apesar de a maioria das alterações ocupacionais serem constatadas bilateralmente.
18	RESPONSÁVEL PELA MONITORAÇÃO BIOLÓGICA	Informações sobre os responsáveis pela monitoração biológica, por período.
18.1	Período	Data de início e data de fim do período, ambas no formato DD/MM/AAAA. No caso de trabalhador ativo sem alteração do responsável, a data de fim do último período não deverá ser preenchida.
18.2	NIT	Número de Identificação do Trabalhador com 11 (onze) caracteres numéricos, no formato XXX.XXXXX.XX-X. O NIT corresponde ao número do PIS/PASEP/CI sendo que, no caso de Contribuinte Individual (CI), pode ser utilizado o número de inscrição no Sistema Único de Saúde (SUS) ou na Previdência Social.
18.3	Registro Conselho de Classe	Número do registro profissional no Conselho de Classe, com 9 (nove) caracteres alfanuméricos, no formato XXXXXX-X/XX ou XXXXXXX/XX. A parte "-X" corresponde à D – Definitivo ou P – Provisório. A parte "/XX" deve ser preenchida com a UF, 2 caracteres alfabéticos. A parte numérica deverá ser completada com zeros à esquerda.
18.4	Nome do Profissional Legalmente Habilitado	Até 40 (quarenta) caracteres alfabéticos.
Seção IV Responsáveis pelas informações		
19	Data de Emissão do PPP	Data em que o PPP é impresso e assinado pelos responsáveis, no formato DD/MM/AAAA.
20	REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA	Informações sobre o Representante Legal da empresa, com poderes específicos outorgados por procuração.
20.1	NIT	Número de Identificação do Trabalhador com 11 (onze) caracteres numéricos, no formato XXX.XXXXX.XX-X. O NIT corresponde ao número do PIS/PASEP/CI sendo que, no caso de contribuinte individual (CI), pode ser utilizado o número de inscrição no Sistema Único de Saúde (SUS) ou na Previdência Social.
20.2	Nome	Até 40 caracteres alfabéticos.
	Carimbo e Assinatura	Carimbo da Empresa e Assinatura do Representante Legal.
OBSERVAÇÕES Devem ser incluídas neste campo informações necessárias à análise do PPP, bem como facilitadoras do requerimento do benefício, como, por exemplo, esclarecimento sobre alteração de razão social da empresa, no caso de sucessora ou indicador de empresa pertencente a grupo econômico. OBS: É facultada a inclusão de informações complementares ou adicionais ao PPP.		

12

Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho

A constante evolução de equipamentos e dos processos produtivos vem obrigando as empresas a aperfeiçoar a atuação e implantar novas medidas de proteção à saúde e segurança de seus trabalhadores.

Isto implica cumprir a legislação vigente, desenvolvendo CIPA, PPRA, PCMSO e os demais programas, além da adoção de um sistema adequado de gestão de segurança e saúde no trabalho, que é uma forma de minimizar as condições inadequadas existentes no ambiente laboral da empresa.

O modelo proposto é recomendado pela Organização Internacional do Trabalho – OIT (www.ilo.org), é simples e pode ser adaptado conforme as características da empresa. Este sistema não é certificável, isto é, não conduz a certificações como as Normas “ISO” tais como, 9000 e 14000, mas facilita a obtenção destes certificados, inclusive o certificado de qualidade conferido por associações do próprio ramo da panificação.

Os passos seguidos para estabelecer o sistema de gestão são os seguintes:

Passos para sistema de gestão	
1º passo	Elaboração da política de segurança e saúde no trabalho
2º passo	Estabelecimento de plano de ação
3º passo	Implantação e desenvolvimento
4º passo	Avaliação

12.1. Elaboração da política de segurança e saúde no trabalho

A administração da Panificadora Pão Saudável, consciente da importância da prevenção de acidentes e doenças ocupacionais, em conjunto com um consultor técnico externo irá reunir representantes dos trabalhadores para formação de uma equipe composta por, pelo menos, dois dos trabalhadores (setores da produção e do comércio, por exemplo).

Após finalização do documento, este deve ser distribuído a todos os trabalhadores, solicitando seus comentários e sugestões. Esta política deve garantir, no mínimo, igualdade de proteção aos trabalhadores e o cumprimento dos requisitos legais.

Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho

Aprovada a política, esta deve ser conhecida, aceita e compartilhada pelos trabalhadores, contando com a cooperação e a comunicação permanente de todos.

Para garantir a participação de todos pode ser criado o chamado Diálogo Diário de Segurança (DDS), que destina 10 minutos do tempo no início de cada turno, por setor, para discussão das atividades, riscos e suas medidas de controle.

12.2. Estabelecimento de plano de ação

A equipe faz uma análise inicial dos documentos existentes (PPRA, PCMSO, LTCAT, Mapa de Riscos e outros laudos e programas) levando em conta situações consideradas de maior urgência e exeqüíveis, em face dos prazos e recursos financeiros necessários, relacionando as primeiras medidas a ser tomadas, como, por exemplo:

- Proteção das máquinas: cilindro de massa, amassadeira espiral, modeladora e fatiadora de pão de forma;
- Redução da temperatura ambiente;
- Redução do ruído ambiente;
- Elaboração de instruções de trabalho;
- Elaboração de programas de treinamentos.

Este plano fica em aberto para modificações, de acordo com as necessidades que podem ocorrer devido a novos pedidos ou novos processos e priorizando as urgências.

O resultado desta análise inicial serve de base para a adoção de decisões sobre a implementação e avaliação da melhoria contínua do sistema de gestão da Segurança e Saúde no Trabalho (SST).

12.3. Implantação e desenvolvimento

Elaborar um plano de ação com definições claras sobre a destinação de recursos financeiros e humanos, de responsabilidades, indicando o que se deve fazer, quem deve fazê-lo e quando, para pôr em prática as medidas preventivas.

12.4. Avaliação

Deve-se elaborar, estabelecer e revisar periodicamente critérios para a avaliação e controle do sistema SST, que necessita ser discutido e aberto para sugestões. Para isso foram criados os indicadores de desempenho. Exemplificando:

- Cumprimento da legislação de segurança e saúde,
- Acidentes com perda de tempo,
- Dias sem acidente,
- Incidentes
- Doenças ocupacionais,
- Efetividade das proteções de máquinas,
- Porcentagem de utilização de proteções individuais,
- Porcentagem de execução de proteções coletivas,
- Número de análises de riscos completadas,
- Porcentagem de atendimento das metas e recomendações dos programas de prevenção como CIPA, PPRA, PCMSO e outros.

Esta avaliação pode ser realizada por uma auditoria externa de Gestão de SST.

Adotando o aperfeiçoamento contínuo como lema para o seu sistema de gestão, a empresa deve ir além dos aspectos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes, abrangendo e incluindo as questões ambientais como disposição e tratamento de resíduos sólidos, líquidos e poluentes atmosféricos ao redor da empresa, tornando-se um sistema de gestão integrada de segurança e saúde no trabalho e meio ambiente.

O sistema integrado de gestão de segurança, saúde e meio ambiente é parte integrante de toda a modernização que vem sendo feita, com bom resultado, juntamente com a gestão administrativa que engloba: recursos humanos, estoque e venda de produtos.

