



Memorando – 003.2016 – DGP / QVS/ EST

Pousa Alegre– MG, 14 de janeiro de 2016.

Ao Coordenador Geral de Produção – **Machado**
Tales Lacerda Machado

Assunto: Avaliação, laudo de Insalubridade e Periculosidade – processo de contratação de terceiros – Campus Machado, para o Cargo de Auxiliar de Conservação de Alimentos.

Processo: Processo de licitação em andamento – Machado.

Interessado: Tales Lacerda Machado

1. Trata-se de solicitação de laudos para concessão de adicional de insalubridade / periculosidade para licitação de contratação de mão de obra terceirizada, como segue abaixo:
2. Prestação de serviço de:
 - **Auxiliar de Conservação de alimentos 2015.12/33.1, nos ambientes possíveis de trabalho: Abate, Laticínio, Torrefação, Cozinha / refeitório;**
3. De acordo com o processo de licitação em andamento seguem abaixo Laudo de Insalubridade / Periculosidade para providências cabíveis;
4. Levantamento dos ambientes de trabalho e entrevistas com os trabalhadores foram realizadas no período de 16/12/2015;
5. Estes Laudos poderão e deverão ser revisados a qualquer tempo com o objetivo de adequações em função de alterações das atividades realizadas pelos trabalhadores, alterações de normas vigentes, dos locais de trabalho, assim como por outros motivos aqui não relacionados com a devida justificativa.

Valdir Morales

Mat. SIAPE 1969706

Eng. Seg. Do Trabalho – DGP/QVS/EST

IFSULDEMINAS Reitoria



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnologia
Inst. Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Dep. de Gestão de Pessoas
Av. Vicente Simões, 1111, Bairro Nova Pouso Alegre, CEP 37550-000 – Pouso Alegre - MG
Fone 35-3449-6180

Em Branco

Em Branco

Em Branco

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Inconfidentes / MG	
LAUDO TÉCNICO PERICIAL DE AVALIAÇÃO AMBIENTAL DO TRABALHO – Nº 2016.01/003 PROCESSO – Licitação em andamento - 2015/2016	
Informações relacionadas à Solicitação de Laudo	
Nome da solicitante:	IFSULDEMINAS – Campus Machado Interessado: Coordenação de Infraestrutura
CNPJ ATIVIDADES	NA
Objeto:	Levantamento de Insalubridade / Periculosidade da prestação de serviços terceirizados.
Cargo: Função:	Auxiliar de Conservação de alimentos Locais: Abate Laticínio Torrefação Cozinha / Refeitório
Solicitação:	Coordenação de Infraestrutura - Machado
Pessoal envolvido:	Nomes não definidos para este laudo; porém deverão ser discriminados os trabalhadores envolvidos.
1 – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO:	
<p><i>Qualitativa - foram verificados:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – As instalações físicas e ambiente de trabalho; – A organização do trabalho; – Forma de trabalho; – Equipamentos de proteção coletiva a serem utilizados e instalações; – Equipamentos de proteção individual a serem usados; – Riscos físicos, químicos e biológicos com possíveis exposições – NR 15 e anexos; – Avaliação de riscos de acidentes; – Verificações no local de trabalho. <p><i>Quantitativa: quando se fizer necessário.</i></p>	
2-DESCRIÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO:	
<p>Campus Machado</p> <p>Descrições resumida:</p> <p>Abate: Edifício em alvenaria, composto por recepção - curral, condução e lavagem de entrada – corredor de entrada, sala de atordoamento, tanque de esquentar, sala de cortes, nora para transportes, salas de refrigeração, sala de tratamento das vísceras;</p> <p>Agroindústria Laticínio, hortaliças, frutas e carnes: Paredes e pisos em cerâmica, ventilação natural, iluminação artificial e natural.</p> <p>Torrefação: Paredes em alvenaria, telhado metálico. Iluminação artificial e natural. Ventilação artificial e natural</p> <p>Cozinha: Paredes e pisos em cerâmica, impermeáveis. Iluminação artificial e natural. Ventilação artificial e natural.</p>	
3 – TIPO OU NATUREZA E FORMA DE REALIZAÇÃO DO TRABALHO REALIZADO:	
<p>Abate: As atividades realizadas diárias e permanentemente, são:</p> <p>Abatem animais (bovinos, suínos, aves caprinas e outros); Lavagem – entrada – corredor; Atordoamento; Sangria; Esquentar, depilar e salpicar; Transporte em nora e carros manuais; Esfolagem; Evisceração; Cortes da carcaça; Transporte para a sala de refrigeração, 10 a 12°C; Cortes e desossas; Tratamento e separação das vísceras, cascos e outras;</p>	

Agroindústria – fábrica de laticínios, frutas, hortaliças e carnes:

Serviços auxiliares de processamento, industrialização e conservação de alimentos, manipulação de leite, frutas, carnes e outros produtos a serem transformados na unidade de produção de agroindústria, bem como dar assistência ao professor na apresentação de atividades aos alunos.

Torrefação de café:

Serviços auxiliares de processamento, industrialização e conservação de alimentos, manipulação café e outro produtos a serem transformados na unidade de produção de agroindústria, bem como das assistência ao professor na apresentação de atividade aos alunos.

Cozinha:

Realizar os serviços de preparo de refeições, utilizando técnicas adequadas atendendo orientações e especificações de cardápio elaborado pelo setor de alimentação e nutrição. Ser responsável pelo serviço executado, pelo material de consumo, equipamentos e material permanente à sua disposição.

4 – IDENTIFICAÇÃO DE AGENTE INSALUBRES / ENQUADRAMENTO LEGAL

4.1 – RISCO FÍSICO RUÍDO CONTÍNUO OU INTERMITENTE / ANEXO 1 DA NR 15 DO MTE:

– **ABATE: Ruído: Serra para cortes acima de 80 dB(A);**

Medidas existentes: Protetor auricular com NRRsf de 14dB(A); **Medidas recomendadas:** Uso de EPI; / **Grau de risco:** 02;

- **Outros setores – Não evidenciado**

4.2 – RISCO FÍSICO RUÍDO DE IMPACTO / ANEXO 2 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado em todos os ambientes; Medidas Existentes:** Sempre que o ruído ultrapassar 80 dB(A) – usar protetor auricular / **Medidas Recomendadas:** Disponibilidade de protetor auricular / **Grau de risco:** 0

4.3 – RISCO FÍSICO CALOR / ANEXO 3 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado em todos os ambientes;**

Medidas existentes: NA / **Medidas recomendadas:** NA / **Grau de risco:** 0

4.4 – RADIAÇÃO IONIZANTES / ANEXO 5 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado em todos os ambientes; Medidas existentes:** NA / **Medidas recomendadas:** NA / **Grau de risco:** 0

4.5 – RADIAÇÕES NÃO IONIZANTES / ANEXO 7 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado em todos os ambientes; Medidas existentes:** NA / **Medidas recomendadas:** uso de protetor para pele – filtro solar; / **Grau de risco:** 01

4.6 – TRABALHO SOB CONDIÇÕES HIPERBÁRICAS / ANEXO 6 DA NR 15 DO MTE:

– **Não Evidenciado em todos os ambientes; Medidas Existentes:** NA / **Medidas Recomendadas:** NA / **Grau de risco:** 0

4.7 – VIBRAÇÕES / ANEXO 8 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado em todos os ambientes; Medidas Existentes:** NA / **Medidas recomendadas:** NA / **Grau de risco:** 0

4.8 – FRIO / ANEXO 9 DA NR 15 DO MTE:

– **Câmara frigorífica – 10 a 12° C;** Medidas existentes: Uso de roupa térmica para entrada, tempo de permanência abaixo de 10 minutos, desenvolvimento de atividades fora da câmara frigorífica; / **Medidas Recomendadas:** ver medidas acima / **Grau de risco:** 0

4.9 – UMIDADE / ANEXO 10 DA NR 15 DO MTE:

– **Uso de água em abundância em todos os ambientes; porém não evidenciado insalubridade por este agente em todas os ambientes.** NA / **Medidas recomendadas:** uso de avental impermeável, luvas de látex, bota de PVC branca; / **Grau de risco:** 1

4.10 – AGENTES QUÍMICOS COM LIMITE DE TOLERÂNCIA E INSPEÇÃO NO LOCAL DE TRABALHO / ANEXO 11 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado; em todos os setores / Medidas existentes:** NA. / **Medidas recomendadas:** NA / **Grau de risco:** 0

4.11 – POEIRAS MINERAIS / ANEXO 12 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado; em todos os setores / Medidas existentes:** NA. / **Medidas recomendadas:** NA / **Grau de risco:** 0

4.12 – AGENTES QUÍMICOS DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA ANEXOS 12 e 13 DA NR 15 DO MTE:

– **Não evidenciado; em todos os setores / Medidas existentes:** NA. / **Medidas recomendadas:**

NA/ Grau de risco: 0.

4.13 – AGENTES BIOLÓGICOS /ANEXO 14 DA NR 15 DO MTE;

• **ABATE:**

- *Evidenciado para estas atividades, conforme regulamentado pelo Anexo 14 da NR 15 do MTE: Contato com vísceras, sangue de animais de grande e médio porte*

Medidas existentes: Luvas de Látex, bota de PVC ou Látex, uso de óculos de proteção, aventais impermeáveis. / Medidas recomendadas: Uso de EPI / Grau de risco: 3

Caracterizado como INSALUBRE EM GRAU MÉDIO POR RISCO BIOLÓGICO;

• **Agroindústria:**

- Não evidenciado

• **Torrefação de café:**

- Não Evidenciado

• **Cozinha:**

- Não evidenciado

5 – AGENTES PERICULOSOS / ENQUADRAMENTO LEGAL

5.1 – PERICULOSIDADE POR OPERAÇÕES COM EXPLOSIVOS:

– *Não evidenciado em todos os serores, conforme regulamentado pelo Anexo 1 da NR 16 do MTE:*

Medidas existentes: NA / Medidas recomendadas: NA / Grau de risco: 0

5.2 – PERICULOSIDADE POR OPERAÇÕES COM INFLAMÁVEIS:

– *Não evidenciado em todos os serores, conforme regulamentado pelo Anexo 2 da NR 16 do MTE: Medidas existentes: NA / Medidas recomendadas: NA / Grau de risco: 0*

5.3 – ATIVIDADES E OPERAÇÕES PERIGOSAS COM RADIAÇÕES IONIZANTES OU SUBSTÂNCIAS RADIOATIVAS / (PORTARIA N.º 3.393, DE 17-12-1987):

– *Não Evidenciado em todos os serores*

Medidas existentes: NA / Medidas recomendadas: NA / Grau de risco: 0

5.4 – ELETRICIDADE

– *Não evidenciado, em todos os serores conforme regulamentado pela NR 10 anexo 3, NR 16 ANEXO 4:*

Medidas existentes: NA / Medidas recomendadas: NA / Grau de risco: 0

5.5 – ROUBOS E SEGURANÇA PESSOAL E PATRIMÔNIO-NR 16, anexo 3 – 02 de dezembro de 2013;

– *Não evidenciado em todos os serores / Medidas existentes: NA / Medidas recomendadas: NA / Grau de risco: 0*

6 – MEDIDAS PREVENTIVAS / CORRETIVAS – A SEREM ADOTADAS

MEDIDAS CORRETIVAS OU PREVENTIVAS A SEREM ADOTADAS:

Equipamentos de proteção Individual necessário:

- Luvas de látex, óculos de segurança, bota de PVC ou Látex adequadas aos trabalhos e Avental Impermeável.
- 1. Em caso de exposição ao ruído: uso de protetor auricular;
- 2. Em caso de exposição a umidade - intempéries: uso de capas e botas de PVC;
- 3. Análise de risco antes de iniciar atividades fora de sua rotina e solicitar recomendações à segurança do trabalho como forma de prevenção;
- 4. Controle de entrega de EPI e outros equipamentos de proteção necessários às atividades – obrigatório;
- 5. Treinamento para uso dos Equipamentos de Proteção individual e todos os equipamentos necessários às realizações das atividades;

7 – CONCLUSÃO / JUSTIFICATIVA DO LAUDO TÉCNICO PERICIAL

CONCLUSÃO E JUSTIFICATIVA:

- Considerando as avaliações item 4 e seguintes;
- Conclui-se que as atividades realizadas por este Trabalhador, de acordo com os ambientes de trabalho são:

- **ABATE: INSALUBRES em GRAU MÉDIO POR RISCO BIOLÓGICO,** devido

atividade permanente conforme NR 15 anexo 14 da Portaria 3214/78, do MTE.

- **Agroindústria:**
 - SALUBRE
- **Torrefação de café:**
 - SALUBRE
- **Cozinha:**
 - SALUBRE

- Qualquer alteração das atividades realizadas, deverá ser reconsiderada esta conclusão, pois cessada a exposição, também cessará a concessão do adicional.

-OBS:

- Portanto deverá ser concedido o adicional de 20% sobre o salário mínimo para a atividade no setor de abate;

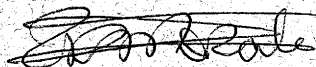
- **IMPORTANTE:** A concessão da insalubridade deverá ocorrer somente enquanto o trabalhador estiver exposto à condição insalubre e cessada imediatamente após cessar a exposição.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

- O presente Laudo encontra-se de conformidade com as Normas Regulamentadoras da Portaria nº 3214/78, e demais legislações pertinentes ao assunto.

8 – Responsável técnico pela emissão do Laudo Técnico Pericial

Data da avaliação das as atividades em análise: 16/12/2015.



Valdir Morales

Mat. SIAPE 1969706

Eng. Seg. Do Trabalho – DGP / QVS / EST
IFSULDEMINAS Reitoria

CIÊNCIA E ENCAMINHAMENTOS:

Tales Lacerda Machado
CG

Contratos
(Assinatura e Carimbo)

DAP – Michele
(Assinatura e Carimbo)