



Instrumento orientador visita Restaurante Universitário

Itens a serem observados

1. Sobre o processo de trabalho no local analisado:

- os trabalhadores: número, sexo, idade, treinamentos profissionais e de segurança e saúde, jornada;
- os instrumentos, ferramentas e materiais de trabalho;
- as atividades exercidas;
- o ambiente: espaço físico, cômodos e repartições, maquinários.

2. Identificação de riscos existentes no local analisado conforme classificação abaixo (no momento da visita você pode guiar seu registro conforme tabela modelo exemplo em anexo)

<i>Classificação dos principais riscos ocupacionais de acordo com a sua natureza</i>				
<i>Riscos Físicos</i>	<i>Riscos Químicos</i>	<i>Riscos Biológicos</i>	<i>Riscos Ergonômicos</i>	<i>Riscos de Acidentes</i>
<i>Ruídos</i>	<i>Poeiras</i>	<i>Vírus</i>	<i>Esforço físico intenso</i>	<i>Arranjo físico inadequado</i>
<i>Vibrações</i>	<i>Fumos</i>	<i>Bactérias</i>	<i>Levantamento e transporte manual de peso</i>	<i>Máquinas e equipamentos sem proteção</i>
<i>Radiações Ionizantes</i>	<i>Névoas</i>	<i>Protozoários</i>	<i>Exigência de postura inadequada</i>	<i>Ferramentas inadequadas ou defeituosas</i>
<i>Radiações não ionizantes</i>	<i>Gases</i>	<i>Fungos</i>	<i>Controle rígido de produtividade</i>	<i>Iluminação inadequada</i>
<i>Frio</i>	<i>Vapores</i>	<i>Parasitas</i>	<i>Imposição de ritmos excessivos</i>	<i>Eletricidade</i>
<i>Calor</i>	<i>Substâncias, compostos ou produtos químicos em geral</i>	<i>Bacilos</i>	<i>Trabalho em turno e noturno</i>	<i>Probabilidade de incêndio ou explosão</i>
<i>Pressões anormais</i>			<i>Jornadas de trabalho prolongadas</i>	<i>Armazenamento inadequado</i>
<i>Umidade</i>			<i>Monotonia e repetitividade</i>	<i>Animais peçonhentos</i>
			<i>Outras situações causadoras de "stress" físico e/ou psíquico</i>	<i>Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes</i>

3. Sobre medidas preventivas existentes e sua eficácia:

- medidas de proteção coletiva;
- medidas de organização do trabalho – relacionado a gestão, como horas de descanso programado, rodízios entre equipes etc.;
- medidas de proteção individual;
- medidas de higiene e conforto: banheiro, lavatórios, vestiários, armários, bebedouro, refeitório, área de lazer.

4. Sobre os indicadores de saúde:

- queixas mais frequentes e comuns entre os trabalhadores expostos aos mesmos riscos;
- acidentes de trabalho ocorridos;
- doenças profissionais diagnosticadas;
- causas mais frequentes de ausência ao trabalho.

5. Existência de levantamentos ambientais já realizados no local;

