



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**Laudo Técnico para Concessão de Adicionais Ocupacionais**

ÓRGÃO	
Órgão	26246 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
UF	SC

UORGs
000101 - Restaurante Universitario

Responsáveis Técnicos		
Nome	CPF	Especialização
MARCELO FONTANELLA WEBSTER	520.455.529-34	ENGENHARIA DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Responsáveis do Órgão/UORG	
Responsável de RH do Órgão	
Nome	NADIA CRISTINA ZUNINO SIMONE
CPF	601.238.859-49
Responsável pelo local avaliado	
Nome	MARIA DAS GRACAS MARTINS
CPF	461.883.639-34

Avaliação					
Número	26246-000.763/2019	Data da Avaliação	02/01/2019	Situação	Ativa
Origem da demanda	PRÓPRIO SERVIDOR				
Motivo	PEDIDO DO PRÓPRIO SERVIDOR				

Endereço dos Locais Avaliado			
<b>ELZA DE OLIVEIRA - RU Cozinha - SD 4666/2019</b>			
Logradouro	UNIV. FEDERAL DE SANTA CATARINA		
Número	SN	Complemento	CAMPUS UNIVERSITARIO
CEP	88040-900	UF	SC
Cidade	Florianópolis		
Descrição local	Construção em alvenaria típica de restaurante industrial.		

Laudo	
Base Legal	03 - DECRETO nº 97458 de 11/01/1989
	03 - DECRETO nº 81384 de 22/02/1978
	01 - LEI nº 8112 de 11/12/1990
	01 - LEI nº 8270 de 17/12/1991
	47 - ORIENTACAO NORMATIVA nº 4 de 14/02/2017
	04 - PORTARIA nº 3214 de 08/06/1978
	48 - NORMA REGULAMENTAR nº 15 de 08/06/1978
Tipo de laudo	Ambiente
Descrição técnica	Laudo Técnico Individual

Avaliação Ambiental							
Risco	Motivos de risco		Método(s)	Instrumento de medição			Tempo de exposição
	Descrição	Tolerâncias		Descrição	Valores	Especific.	

FISICO	CALOR		Quantitativo	TERMÔMETRO DE GLOBO	IBUTG 27,8 trab contínuo moderado	Medidor stres térmico QUEST Q10	Habitual
Observações:	Inciso II do Art. 9º da ON SEGRT nº 4 de 14 de fevereiro 2017.						
Outras Informações:	Exposição ao acalor em panelões e fritadeiras em cozinha industrial, com IBUTG acima do limite de tolerância (INSALUBRIDADE MÉDIA 10%).						

<b>Medidas Corretivas</b>	
Medidas Corretivas	Para realização das atividades da Cozinha deverão ser fornecidos, orientados e exigidos o uso dos seguintes Equipamentos de Proteção Individual - EPIs: ?Protetor auditivo com NRRsf mínimo de 10 dB; ?Luva térmica; ?Avental térmico; ?Óculos de segurança; ?Calçado de segurança impermeável.
<b>Resultado</b>	
Existe exposição a fatores de risco?	Sim
Observação	A exposição aos riscos, bem como a habitualidade foram firmadas conforme declaração anexa assinada pelo servidor, sua chefia imediata e pela direção da unidade. Compete ao gestor de Unidade Administrativa, Acadêmica, ou de Órgãos Suplementares verificar a exposição e habitualidade ao(s) fator(es) de risco(s) supramencionado(s) antes da emissão de portaria de concessão dos adicionais. A portaria de concessão deverá obedecer ao anexo I da Portaria Normativa Nº 58/GR/2015 ou sua substituta.
A exposição é indenizável?	Sim
Adicionais relacionados aos riscos incluídos	INSALUBRIDADE - MEDIO

Data da avaliação: 07 de Fevereiro de 2019

  
 MARCELO FONTANELLA WEBSTER  
 ENGENHARIA DE SEGURANÇA DO TRABALHO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**  
**SECRETARIA DE GESTÃO DE PESSOAS**  
**DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO À SAÚDE/ UNIDADE SIASS-UFSC**  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO REITOR JOÃO DAVID FERREIRA LIMA - TRINDADE  
CEP: 88.040-900 - FLORIANÓPOLIS - SC  
TELEFONE: (048) 3721-4260  
E-MAIL: das@contato.ufsc.br

**DECLARAÇÃO**  
**PARA FINS DE EMISSÃO DE LAUDO INDIVIDUAL DE INSALUBRIDADE/PERICULOSIDADE**

Unidade: Restaurante Universitário	
Departamento: Divisão de Nutrição	
Setor/laboratório: Cozinha	
Função Gratificada ou Cargo de Direção: FG-4	
Nome: Elza de Oliveira	SIAPE: 1169558
Cargo: Cozinheiro	Jornada de trabalho: 40h
<p><i>Este campo deve ser preenchido:</i></p> <p>1- <i>Descrição básica das atividades por local de trabalho:</i> Supervisão da higienização dos equipamentos e dos locais de trabalho, estando exposta ao calor e umidade;  Coordenação do preparo dos alimentos e controle da qualidade das preparações, estando exposta ao calor e umidade;  Designar, atividades de acordo com o cardápio planejado para o dia, estando exposta ao calor e umidade;  Acompanhamento da distribuição das refeições, procedendo o controle das quantidades, estando exposta ao calor.</p> <p>2- <i>A Servidora realiza atividades insalubres (com exposição habitual aos riscos físicos/químicos e/ou biológicos) por tempo igual ou superior a metade da jornada de trabalho mensal.</i></p>	

Data: 02/01/2019.

Assinatura do servidor: Elza de Oliveira

Assinatura da chefia imediata: Marcia Mafra

Assinatura e carimbo do diretor da unidade: [Assinatura]

**Marcia Mafra da Silva**  
Coordenadora Administrativa  
Restaurante Universitário/PRAE/UFSC  
Portaria nº 2276/2016/GR

**Maria das Graças Martins**  
Diretora  
Restaurante Universitário/PRAE/UFSC  
Portaria nº 996/2015/GR

SD 4666/2019

