



**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	26246-000.760/2019	Data da Avaliação	01/02/2019	Situação	Ativa
Origem da demanda	PRÓPRIO SERVIDOR				
Motivo	PEDIDO DO PRÓPRIO SERVIDOR				

Endereço dos Locais Avaliado			
<b>MÉRCIA MARIA ALVES DE QUEIROZ - RU Cozinha</b> <i>SD 4678/2018</i>			
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 cozinha 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 quantitativo.

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

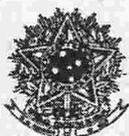
*f*

FISICO	CALOR		Quantitativo	TERMÔMETRO DE GLOBO	IBUTG 27,8 trab. contínuo moderado	Medidor de stress térmico QUEST Q10	
Outras Informações	Exposição ao calor em painéis 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(ês) 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 N° 58/GR/2015 ou sua substituta.
A exposição é indenizável?	Sim
Adicionais relacionados aos riscos incluídos	INSALUBRIDADE - MEDIO

Data da avaliação: 06 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: MÉRCIA MARIA ALVES DE QUEIROZ	SIAPE: 1169723
Cargo: Nutricionista	Jornada de trabalho: 40h

*Este campo deve ser preenchido:*

1- *Descrição básica das atividades por local de trabalho:*  
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.

2- *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.*

Data: 02 / 01 / 2019.

Assinatura do servidor: \_\_\_\_\_

Assinatura da chefia imediata: \_\_\_\_\_

Assinatura e carimbo do diretor da unidade: \_\_\_\_\_

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

*Maria das Graças Martins*  
Diretora  
Restaurante Universitário/PRAE/UFSC  
Portaria nº 996/2016/GR

SD 4678/2018

