



Prefeitura do Município de Piracicaba  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Administração  
Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho  
**SESMT**



## **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

### **LAUDO TÉCNICO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS DE TRABALHO – LTCAT –**

### **COORDENADORIA EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (CPAN)**



## 1 IDENTIFICAÇÃO DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA E DA COORDENADORIA EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (CPAN)

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA	
Razão Social: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA	
CNPJ: 46.341.038/0001-29	
Atividade: Administração Pública em Geral	Nº de servidores: 7.308
Grau de Risco: 01	CNAE: 84.11-6
Endereço: Rua Capitão Antônio Corrêa Barbosa,	Bairro: Chácara Nazareth
CEP: 13400-900	Telefone: 3403-1000
Município: Piracicaba	Estado: São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE	
Atividade: Saúde Humana e Serviços Sociais	
Grau de Risco considerado na SEMS: 03	
COORDENADORIA EM PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (CPAN)	
Atividade: Atividades de profissionais da área de saúde, exceto médicos e odontólogos	
Grau de Risco considerado: 02	
Endereço: Rua Santa Cruz, nº 1014	Bairro: Centro
CEP: 13419-030	Telefone: 3434-4566 / 3422-3154
Município: Piracicaba	Estado: São Paulo
Empreendimento: Coordenadoria em Programas de Alimentação e Nutrição	
Nº de servidores no local: 5	
Horário de Funcionamento da Unidade	Segunda a sexta-feira (das 08h00min às 17h00min)
Intervalo de refeição	1 (uma) hora

## 2 DATA E LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS LEVANTAMENTOS AMBIENTAIS

O Levantamento ambiental foi realizado nas dependências físicas da unidade, localizada em Piracicaba/SP, conforme detalhado no item 1, no ano de 2020, pelos Técnicos de Segurança do Trabalho lotados na SEMS.

## 3 MÉTODO DE TRABALHO

O método de trabalho adotado nesta avaliação consistiu em:

- Visita e inspeção nos ambientes de trabalho onde os servidores desenvolvem suas atividades;
- Caracterização do ambiente de trabalho;
- Descrição das funções exercidas, atividades, identificação dos possíveis riscos existentes, fontes geradoras, meios de propagação e tipo de exposição;
- Descrição das medidas de controle existentes;
- Avaliação qualitativa e quantitativa dos riscos ambientais;
- Utilização dos anexos da NR-15 (Atividades e Operações Insalubres) e NR-16 (Atividades e Operações Perigosas), assim como das Normas de Higiene Ocupacional (NHO) como base para as avaliações e possíveis enquadramentos;
- Consulta de dados de registros ambientais existentes no PPRA e Laudos Técnicos disponíveis.

## 4 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977 - que altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo à Segurança e Medicina do Trabalho, em sua seção XIII (Das Atividades Insalubres e Perigosas);



- Normas Regulamentadoras (NR) da Portaria 3.214/78: NR-15 (Atividades e Operações Insalubres); NR-9 (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais); NR-6 (Equipamento de Proteção Individual); NR-16 (Atividades e Operações Perigosas);
- Normas de Higiene Ocupacional - NHO da FUNDACENTRO;
- Legislação Previdenciária:-Decreto 3048 de 06/05/1999;
- Instrução Normativa Nº 77 INSS/PRES, de 21 de Janeiro de 2015: Anexo IV (Classificação dos Agentes Nocivos) do RPS.

## 5 DESCRIÇÃO DO LOCAL E IDENTIFICAÇÃO DOS SETORES

A descrição do local, assim como a identificação dos setores estão apresentadas em detalhes no **ANEXO I**.

### Observação:

Os dados relativos a edificação levantados e estimados pelo SESMT não substituem a correta análise técnica da planta do local por profissional habilitado desta Secretaria, para fins de obtenção dos parâmetros exatos.

## 6 FUNÇÕES E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES (POR FUNÇÃO)

A identificação das funções existentes na unidade, assim como as descrições das atividades estão apresentadas em detalhes no **ANEXO II**.

## 7 RESULTADOS OBTIDOS – AVALIAÇÕES QUALITATIVAS DOS AGENTES AMBIENTAIS

Os resultados das avaliações qualitativas estão apresentados no **ANEXO III**.

## 8 CONSIDERAÇÕES E CONCLUSÕES EM RELAÇÃO À INSALUBRIDADE <sup>1</sup>

A **insalubridade** é tratada pelos Anexos da Norma Regulamentadora nº 15 (NR 15) da Portaria 3.214 do Ministério do Trabalho e Emprego, tendo sido identificadas as seguintes situações:

### 8.1 AVALIAÇÃO DA EXPOSIÇÃO AOS AGENTES QUÍMICOS

#### - ANEXO 13: AGENTES QUÍMICOS

De pronto, é importante esclarecer que não consta na unidade as bases para sustentar enquadramento para insalubridade com base na relação das atividades e operações envolvendo agentes químicos, consideradas insalubres em decorrência de inspeção realizada no local de trabalho, estabelecidos no Anexo 13 da NR-15 da Portaria 3.214 do M.T.E, uma vez que através do levantamento realizado, foi constatado que se tratam de produtos voltados para antissepsia, sequer relacionados no anexo (Ex.: Álcool 70%), assim como produtos utilizados na limpeza da unidade por profissionais terceirizados (água sanitária – solução de hipoclorito de sódio), esses últimos, não se tratando de produtos puros, ou seja, em sua composição plena.

- Assim **não ficou caracterizada a condição insalubre pelo Anexo nº13 da NR 15**.

Piracicaba, 07 de agosto de 2020.

<b>Felipe Fischer Igreja</b>	<b>Dra. Graziela Maluf Orlandi</b>
Eng. Segurança do Trabalho Coordenador do PPRA	Médica do Trabalho Coordenadora do PCMSO

<sup>1</sup> [https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos\\_SST/SST\\_NR/NR-15.pdf](https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos_SST/SST_NR/NR-15.pdf)



Prefeitura do Município de Piracicaba  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Administração  
Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho  
**SESMT**



--	--

<b>Dr. Rubens Cenci Motta</b>
Coordenador Geral do SESMT



Prefeitura do Município de Piracicaba  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Administração  
Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho  
**SESMT**



**ANEXOS**

- ANEXO I – DESCRIÇÃO DO LOCAL E IDENTIFICAÇÃO DOS SETORES
- ANEXO II – FUNÇÕES E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES (POR FUNÇÃO)
- ANEXO III – RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES AMBIENTAIS QUALITATIVAS
- ANEXO IV - MEDIDAS DE CONTROLE IDENTIFICADAS NOS AMBIENTES DE TRABALHO



## **ANEXO I – DESCRIÇÃO DO LOCAL E IDENTIFICAÇÃO DOS SETORES**

### **1 DADOS GERAIS DA EDIFICAÇÃO**

Estrutura construída em concreto e laterais predominantes em alvenaria, piso cerâmico e madeira, cobertura em laje e telhado com telhas de barro, iluminação natural (sol) e artificial (lâmpadas fluorescentes), ventilação natural (portas e janelas) e artificial (ventilador).

#### **Dados complementares:**

- Nº de pavimentos: Térreo
- Área construída aproximada (m<sup>2</sup>): 242,5;
- Área total aproximada (m<sup>2</sup>): 242,5;
- Altura do pé direito (m): 3,0
- Altura da edificação (m): 4,0

#### **Observação:**

Os dados complementares relativos a edificação levantados e estimados pelo SESMT não substituem a correta análise técnica da planta do local por profissional habilitado desta Secretaria, para fins de obtenção dos parâmetros exatos.

### **2 IDENTIFICAÇÃO DOS SETORES**

A edificação possui os seguintes setores, construídas de acordo com a descrição oferecida no item 1 anteriormente:

- Almojarifado (Sala de estoque);
- Banheiros;
- Cozinha;
- Recepção / sala de espera;
- Sala de atendimento;
- Sala administrativa (02);
- Sala de reuniões.

Observação: Os estabelecimentos assistenciais de saúde devem seguir as orientações da RDC 50/02.



## **ANEXO II – FUNÇÕES E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES (POR FUNÇÃO)**

Nutricionista: Planeja, coordena e supervisiona serviços ou programas de nutrição nos campos hospitalares, de saúde pública, educação e de outros similares, analisando carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos, e controlando a estocagem, preparação, conservação e distribuição dos alimentos, a fim de contribuir para a melhoria protéica, racionalidade e economicidade dos regimes alimentares da população. Planejar e elaborar o cardápio semanalmente, baseando-se na aceitação dos alimentos pelos comensais, para oferecer refeições balanceadas e evitar desperdícios; orientar e supervisionar o preparo, a distribuição e o armazenamento das refeições, para possibilitar um melhor rendimento do serviço; programar e desenvolver treinamento com os servidores, realizando reuniões e observando o nível de rendimento, de habilidade, de higiene e de alimento, para racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços; elaborar relatórios mensais, baseando-se nas informações recebidas para estimar o custo médio da alimentação; zelar pela ordem e manutenção, para assegurar a confecção de alimentos; executar educação em saúde para compreensão das enfermidades e melhorar a qualidade de vida; executar outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.

Orientador de Serviço de Alimentação Escolar: Planeja, coordena e supervisiona serviços ou programas de nutrição nos campos hospitalares, de saúde pública, educação e de outros similares, analisando carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos, e controlando a estocagem, preparação, conservação e distribuição dos alimentos, a fim de contribuir para a melhoria protéica, racionalidade e economicidade dos regimes alimentares da população. Planejar e elaborar o cardápio semanalmente, baseando-se na aceitação dos alimentos pelos comensais, para oferecer refeições balanceadas e evitar desperdícios; orientar e supervisionar o preparo, a distribuição e o armazenamento das refeições, para possibilitar um melhor rendimento do serviço; programar e desenvolver treinamento com os servidores, realizando reuniões e observando o nível de rendimento, de habilidade, de higiene e de alimento, para racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços; elaborar relatórios mensais, baseando-se nas informações recebidas para estimar o custo médio da alimentação; zelar pela ordem e manutenção, para assegurar a confecção de alimentos; executar educação em saúde para compreensão das enfermidades e melhorar a qualidade de vida; executar outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato. Acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas elaborado pelo Nutricionista Responsável Técnico, atendendo às normas de segurança alimentar; acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes; conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido; acompanhar e coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Colaborar no treinamento de pessoal operacional; observar a aplicação das normas de segurança ocupacional; colaborar no controle periódico dos trabalhos executados; colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e ou sanitária; participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação; executar outras atividades correlatas, determinadas pelo superior imediato.

Auxiliar Administrativo: Atender ao público, fornecendo informações gerais, pessoalmente ou por telefone, visando esclarecer as solicitações do contribuinte; efetuar e conferir cálculos simples, utilizando-se de calculadoras, tabelas e outros meios; realizar cobranças e parcelamentos de valores, tarifas e taxas; examinar a exatidão de documentos apresentados por contribuintes; controlar o recebimento de documentos em geral, com a finalidade de cadastrar e formar processos a serem enviados para as demais áreas; redigir e digitar documentos, correspondências e relatórios que se fizerem necessários; cadastrar informações pertinentes à sua área de trabalho; organizar e manter atualizados os arquivos; atender ao expediente normal dos postos externos de atendimento ao público; zelar pela manutenção de máquinas e equipamentos sob sua responsabilidade; executar outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.



Prefeitura do Município de Piracicaba  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Administração  
Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho  
**SESMT**



**ANEXO III – RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES AMBIENTAIS QUALITATIVAS**

**TABELA 1 - RESULTADO DAS AVALIAÇÕES QUALITATIVAS DA EXPOSIÇÃO DOS SERVIDORES AOS AGENTES BIOLÓGICOS**

SETOR	RISCO	FONTE GERADORA	MEIO DE PROPAGAÇÃO / VIA DE TRANSMISSÃO	FUNÇÃO	EXPOSIÇÃO	METOD.	CONC. / L.T.	MEDIDA DE CONTROLE ADOTADA PARA NEUTRALIZAÇÃO	CONCLUSÃO
Almoxarifado (Sala de estoque)	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Auxiliar administrativo	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
Copa / Cozinha	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Todos	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
Lavanderia & Depósito de Material de Limpeza	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Profissionais de limpeza	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
Recepção	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Auxiliar Administrativo	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
Sala de espera / Reunião de grupos	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Orientador de Serviço de Alimentação Escolar	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
				Nutricionista					
Sala administrativa	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Auxiliar Administrativo	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
Sala administrativa (Tratamento de dados)	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Orientador de Serviço de Alimentação Escolar	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre
				Nutricionista					
Sala de atendimento	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Nutricionista	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre



Prefeitura do Município de Piracicaba  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Administração  
Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho  
**SESMT**



SETOR	RISCO	FONTE GERADORA	MEIO DE PROPAGAÇÃO / VIA DE TRANSMISSÃO	FUNÇÃO	EXPOSIÇÃO	METOD.	CONC. / L.T.	MEDIDA DE CONTROLE ADOTADA PARA NEUTRALIZAÇÃO	CONCLUSÃO
Sala de reuniões	Não identificado	Não identificado	Não identificado	Todos	Não identificado	Qualitativa	N.A.	N.A.	Não insalubre

- Profissionais de limpeza são terceirizados.
- N.A. – Não se Aplica.
- “Não identificado” - riscos físicos, químicos e biológicos.
- Conc.: Concentração.
- L.T.: Limite e Tolerância



Prefeitura do Município de Piracicaba  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Administração  
Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho  
**SESMT**



**TABELA 2 - RESULTADO DAS AVALIAÇÕES QUALITATIVAS PARA ESTIMATIVA DA EXPOSIÇÃO DOS SERVIDORES AOS AGENTES QUÍMICOS – ANEXO 13**

SETOR	RISCO	FONTE GERADORA	MEIO DE PROPAGAÇÃO / VIA DE TRANSMISSÃO	FUNÇÃO	EXPOSIÇÃO	METOD.	CONC. / L.T.	MEDIDA DE CONTROLE ADOTADA PARA NEUTRALIZAÇÃO	CONCLUSÃO
Lavanderia & Limpeza da unidade	Químico	Materiais de limpeza (água sanitária – solução de hipoclorito de sódio)	Contato	Profissionais de limpeza	Habitual	Qualitativa	N.A.	EPI disponibilizado	O produto não consta na relação de atividades e operações envolvendo agentes químicos, por não se tratar de produto puro, ou seja, em sua composição plena. Grau de exposição neutralizado.

- Profissionais de limpeza são terceirizados.
- N.A. – Não se Aplica.
- “Não identificado” - riscos físicos, químicos e biológicos.
- Conc.: Concentração.
- L.T.: Limite e Tolerância



## **ANEXO IV – PRINCIPAIS MEDIDAS DE CONTROLE IDENTIFICADAS NO AMBIENTE DE TRABALHO**

### **- MEDIDAS DE CONTROLE IDENTIFICADAS NO AMBIENTE DE TRABALHO**

#### **COLETIVAS**

- Extintores de incêndio;
- Ventilação natural;

#### **ADMINISTRATIVAS**

- Capacitação inicial e continuada sobre:
  - Agentes biológicos;
  - Orientação postural;
  - Orientação básica de proteção contra incêndios.

#### **INDIVIDUAIS**

- Máscara cirúrgica.

#### **Observações:**

- a) De acordo com o item 32.2.4.7 da Norma Regulamentadora Nº 32 (NR-32), “Os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, descartáveis ou não, deverão estar à disposição em número suficiente nos postos de trabalho, de forma que seja garantido o imediato fornecimento ou reposição”.
- b) A utilização de EPI's, de acordo ao prescrito no item 15.4 e 15.4.1 da NR-15 da Portaria 3214/78 e art. 191, seção IX da CLT, neutraliza o agente insalubre existente.