



Veja mais além... Escolha a QualiRAM como seu parceiro de negócio!

Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho



15 de Janeiro de 2019



Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho Avaliação de risco à Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Local e Data de elaboração:

Funchal, 15 de Janeiro de 2019

Sumário

Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho / Avaliação de Riscos

1. Agentes Físicos
2. Agentes Químicos
3. Agentes Biológicos
4. Riscos Associados à Actividade
5. Organização da Emergência/Risco de Incêndio e Explosão
6. Instalações Sanitárias/Balneários
7. Documentos/Avisos Obrigatórios
8. Riscos Psicossociais

Número de Páginas
32

Elaborado por:

Nuno Gonçalves

Nuno Gonçalves – CAP 315/10
DIRTRA

Verificado por:

Sónia Gonçalves

Eng. Sónia Gonçalves – CAP 437/12
DIRTRA



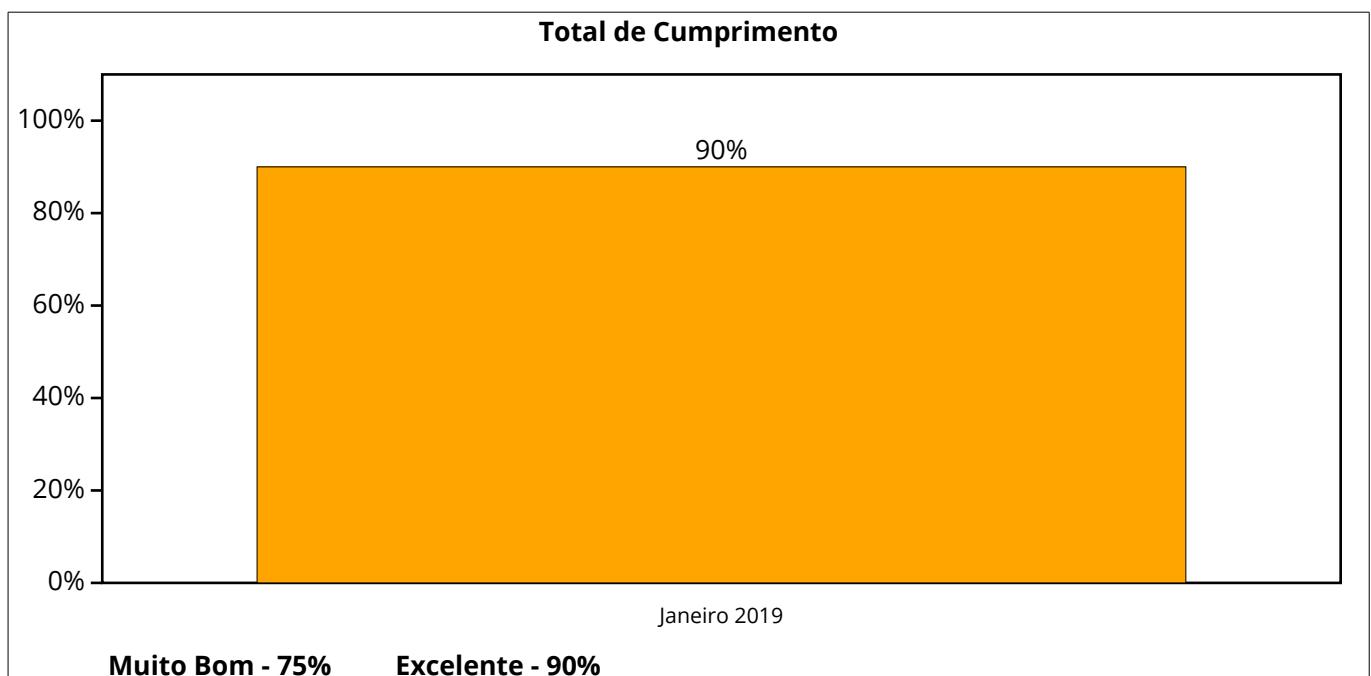
Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho Avaliação de risco à Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Relatório nº 15/2019

Data da Visita: 15 de Janeiro de 2019

Principais Melhorias a Introduzir

- 1 - Desenvolver o plano de medidas de autoproteção que define os procedimentos a adotar em caso de incêndio – artigo 193º da portaria n.º 1532/2008.
- 2 - Garantir manutenção periódica dos equipamentos e respetivos registos, nomeadamente, rede de gás, sistema AVAC, detetores de incêndio, iluminação e botoneiras.
- 3 - Assegurar instalação de sistema deteção de incêndio na área da churrascaria - portaria 1532/2008.



Nuno Gonçalves

O Auditor
Nuno Gonçalves - CAP
315/10 DIRT

Pontuação:

- 1 - Menor/Leve
- 2 - Médio/Frequente
- 3 - Elevado/Grave

I - Metodologia

A metodologia utilizada baseia-se no Método Simplificado de Avaliação de Riscos, que permite quantificar a amplitude dos riscos e hierarquizar as prioridades de intervenção através do cálculo de diversos parâmetros como o nível de risco, o nível de probabilidade, o nível de consequência, o nível de exposição e nível de deficiência.

O NP é função do nível de deficiência e do nível de exposição segundo a equação:

$$\mathbf{NP = ND \times NE}$$

O nível de deficiência (ND), consiste na amplitude da articulação prevista entre o conjunto de factores de riscos considerados e a sua relação causal com o possível acidente e pode ser analisado qualitativamente segundo o quadro abaixo:

Nível de Deficiência	ND
Muito deficiente	10
Deficiente	6
Melhorável	2
Aceitável	1

O nível de exposição é a medida da frequência com que ocorre a exposição a determinado risco:

Nível de exposição	NE
Continuada	4
Frequente	3
Ocasional	2
Esporádica	1

Para a determinação do nível de consequência (NC) são considerados quatro níveis diferentes correspondentes a diferentes tipos de lesões, consoante a sua gravidade:

Nível de consequência	NC
Mortal	100
Muito grave	60
Grave	25
Leve	10

Por fim, é calculado o nível de risco (NR), resultante da multiplicação do nível de probabilidade (NP) com o nível de consequência (NC):

$$\mathbf{NR = NP \times NC}$$

Através do cálculo do nível de risco é possível definir os níveis de intervenção segundo o quadro abaixo indicado:

Nível de Intervenção	NR	Significado
I	4000-600	Situação crítica. Correcção urgente.
II	500-150	Corrigir e adoptar medidas de controlo.
III	120-40	Pode ser melhorado, sendo possível.
IV	20	Não é necessário intervir, salvo se outra análise mais exigente o justificar

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.	Agentes Físicos				
1.1.	Conforto Térmico				
1.1.1.	O local apresenta ventilação e exaustão adequadas.	1			<p>Montagem de um sistema de extração/ventilação adequado ao local e sua respetiva manutenção.</p> <p>Utilizar métodos húmidos (panos húmidos) ou a aspiração para a limpeza das superfícies de trabalho, pavimentos e paredes.</p> <p>Limpeza regular do local de trabalho, por forma a prevenir a existência de fungos e humidades.</p> <p>Sensibilizar os profissionais que devem lavar as mãos e braços com regularidade para prevenir problemas de pele, provenientes da exposição de poeiras.</p> <p>Em dias particularmente quentes, os trabalhadores devem ingerir uma maior quantidade de líquidos e fazer pausas frequentes, de preferência em locais mais frescos.</p>
1.1.2.	Os profissionais utilizam luvas adequadas ao manuseio de produtos congelados.		X		<p>Instruir os trabalhadores que devem transportar alimentos congelados em recipiente de plástico de forma a evitar o enregelamento das mãos.</p> <p>O contacto com objectos frios podem conduzir a perturbações do sistema circulatório (arroxamento das mãos), problemas de pele (frieiras) e enregelamento dos tecidos.</p>
1.1.3.	Está presente vestuário adequado para a execução de tarefas nos ambientes frios das câmaras frigoríficas e congelandoras.	1			<p>Deve estar disponível vestuário térmico apropriado para evitar o stress térmico.</p> <p>Os profissionais que trabalham nas zonas mais quentes (fogão, forno) devem abster-se de entrar nas câmaras.</p> <p>Programar as tarefas com maior exposição neste local após uma pausa do profissional, (como depois da refeição) para prevenção de um choque térmico.</p>
1.1.4.	As câmaras frigoríficas abrem por dentro.	1			Garantir a manutenção e monotorização dos equipamentos de frio, de modo a assegurar o seu bom funcionamento e requisitos de segurança.
1.2.	Iluminação				

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.2.1.	O local de trabalho tem um nível de iluminação adequado às tarefas desempenhadas.	1			De acordo com o ponto 2, do artigo 8 , da Portaria 987/93, de 6 de Outubro, os locais de trabalho devem dispor de uma iluminação que garanta boas condições de segurança e saúde aos trabalhadores. Uma iluminação correta num local de trabalho evita tensões psíquicas e fisiológicas aos trabalhadores, proporcionando dessa forma um aumento da produtividade, motivação, desempenho geral, etc. Garantir uma instalação devidamente dimensionada, de acordo com a atividade desenvolvida e sua manutenção/monotorização(luxímetro) periódica.
1.2.2.	As lâmpadas e armaduras encontram-se em bom estado de conservação e higienização.				Não Auditado A acumulação de poeiras, gorduras e resíduos diminui consideravelmente o rendimento das fontes de iluminação. Criar um plano de limpeza periódica de lâmpadas e respectivas armaduras. Ter em atenção que os disjuntores destes circuitos devem ser desligados antes de se proceder à limpeza da iluminação. Não utilizar panos molhados para limpar as lâmpadas nem os fios eléctricos.
1.2.3.	As luminárias possuem protecção adequada, estão em bom estado de conservação e limpeza.	1			A iluminação deve estar protegida por material resistente para evitar danos devido a choques causados pela elevação de mercadoria. Acumulação de poeira nas lâmpadas aumenta probabilidade de incêndio, pois em caso de falha elétrica das mesmas poderá ocorrer descarga de fragmentos ou material quente, constituindo assim uma causa provável de ignição.
1.3.	Riscos Elétricos				

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.3.1.	O quadro eléctrico está devidamente sinalizado e é facilmente acessível em caso de emergência.	1			<p>De acordo com o ponto 1, do artigo de 3.º, da Portaria 987/93, de 6 de Outubro, as instalações elétricas não devem constituir um risco para os trabalhadores. As identificações devem seguir as preescrições descritas na Portaria nº 1456-A/95, de 11 de Dezembro de 1995, alterada pela Portaria nº 178/2015, de 15 de junho.</p> <p>Os quadros eléctricos devem ser dotados de porta, esta deve estar sempre fechada, com a chave facilmente acessível.</p> <p>Em caso de emergência o retardamento do desligamento de um disjuntor, pode provocar um acidente de risco grave. Ter atenção que os de quadros eléctricos, em zonas de acesso aos clientes, as chaves não devem permanecer no local devido ao vandalismo, neste caso as chaves devem ser colocadas em zonas próximas dos quadros eléctricos, onde qualquer funcionário pode ter acesso em caso de acidente.</p> <p>O quadro eléctrico deve estar visível e sinalizado no seu exterior com a sinalização de perigo de eletrocussão, corte de energia e quadro eléctrico.</p> <p>Os quadros eléctricos devem estar sempre desobstruídos.</p>
1.3.2.	Os disjuntores estão devidamente identificados, indicando os diferentes circuitos a que se referem os mesmos.	1			<p>Os disjuntores devem ser identificados utilizando etiquetas autocolantes (estas devem estar colocadas por baixo de cada disjuntor) indicando as diferentes zonas a que se referem os mesmos.</p> <p>Através de uma correta identificação dos disjuntores, em caso de emergência o tempo de reação e resposta é diminuto.</p>
1.3.3.	Os diferenciais estão devidamente protegidos.	1			<p>Segundo a Portaria nº 949-A/2006 (que estabelece as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão), as partes em tensão do quadro devem estar devidamente protegidas e inacessíveis para evitar uma eletrocussão accidental.</p>

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.3.4.	As fichas, cabos e outros componentes elétricos encontram-se em bom estado de conservação.	1			<p>Não efectuar reparações ou alterações rápidas às instalações elétricas.</p> <p>Todas as intervenções devem ser realizadas por um eletricista qualificado.</p> <p>Sempre que necessário fazer a manutenção dos cabos e tomadas, desligar no quadro eléctrico o disjuntor correspondente.</p> <p>A falta de manutenção e conservação da cablagem eléctrica, é uma das causas para o risco de electrocussão e com grandes probabilidades do risco de incêndio.</p> <p>Não utilizar cabos descarnados e fichas em mau estado de conservação. Os fios e cabos nas zonas de passagem devem ser protegidos mecanicamente para evitar a degradação.</p> <p>Assegurar projeto/installação regulamentar e inspeção/manutenção periódica preventiva/corretiva da rede e equipamentos elétricos por técnico competente - Portaria n.º 949-A/2006 de 11 de Setembro.</p> <ul style="list-style-type: none"> Segundo o disposto na alínea d), do ponto 2.2.13, do Despacho 11187/2014, ""a instalação eléctrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.
1.3.5.	A área de trabalho encontra-se dotada de um número adequado de tomadas.		X		<p>Evitar o uso de fichas triplas e extensões pois podem causar o sobreaquecimento da instalação e provocar um incêndio.</p> <p>Dotar o local de trabalho de uma calha técnica com um número suficiente de tomadas.</p>
1.3.6.	Os fios e cabos estão convenientemente acondicionados.		X		Os fios e cabos elétricos devem estar devidamente acondicionados, por forma a não originar o sobreaquecimento da instalação.
1.3.7.	A limpeza e manutenção dos equipamentos é efectuada apenas após o corte da energia eléctrica.		X		Aquando da limpeza de componentes elétricos desligar primeiro a corrente eléctrica e garantir a sua eficaz sinalização e sistema de bloqueio(lock-out/tag-out).

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.3.8.	A instalação eléctrica está afastada das tubagens de água.		X		Segundo o disposto na alínea c), do ponto 2.2.12, do Despacho n.º 11187/2014, "Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
1.3.9.	As tomadas da cozinha e copa são estanques com tampa.				<p>Não Auditado</p> <p>De acordo com o disposto na alínea c), do ponto 2.2.12, do Despacho n.º 11187/2014, "as tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois de inserção da tomada.</p> <p>Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.</p>
1.4.	Ruído				
1.4.1.	O ruído no local de trabalho provoca habitualmente ou ocasionalmente incómodo?	1			<p>A exposição ao ruído pode causar diversas perturbações da audição. A exposição de curta duração e pressão sonora extremamente elevada pode causar lesões auditivas imediatas. A exposição a níveis sonoros elevados pode provocar zumbidos constantes nos ouvidos, também designados por acufenos, que podem ser o primeiro sinal de que a audição está a ser afectada.</p> <p>Realização de uma avaliação aos níveis de ruído.</p> <p>Consulta dos manuais dos equipamentos.</p>
SubTotal Resultado(em %)		10	0	100%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.	Agentes Químicos				
2.1.	Os profissionais utilizam os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) apropriados durante o manuseio de produtos químicos. 			1	<p><u>Constatou-se utilização de luvas sem proteção química.</u> Verificar nas Fichas de Dados de Segurança a necessidade de utilizar Equipamentos de Proteção Individual. Sensibilizar os profissionais que devem usar estes equipamentos sempre que necessário.</p>
2.2.	Os rótulos encontram-se em bom estado de conservação e correspondem ao produto contido no recipiente. 			1	<p><u>Observou-se falta de identificação/rotulagem de um produto químico.</u> Os rótulos devem estar em bom estado de conservação e devem corresponder ao produto contido no recipiente.</p>
2.3.	Estado de conservação dos EPI's.	1			<p>Ter o cuidado de preservar o tempo de vida útil dos EPI's, garantindo uma regular manutenção. Os EPI's devem ser homologados e guardados em local próprio, por forma a prevenir a exposição a eventuais agentes agressores. Solicitar fichas técnicas dos EPI's ao fornecedor.</p>
2.4.	Os produtos químicos encontram-se correctamente armazenados, em local próprio, devidamente identificado e ventilado. 		X		<p><u>O armário deve ser identificado com sinal de produtos químicos.</u> Os produtos químicos não devem estar no mesmo espaço físico dos produtos alimentares e nas zonas de confeção. Quando estes não estão a ser utilizados, devem ser armazenados em prateleiras baixas, sobre tinas de retenção em local dotado de portas, devidamente ventilado e sinalizado. Colocar os produtos químicos com a compatibilidade certa, de acordo com as fichas de dados de segurança.</p>

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.5.	As Fichas de Dados de Segurança estão em português e encontram-se no local.		X		<p><u>Devem estar disponíveis as fichas de dados de segurança de todos os produtos químicos certificados utilizados.</u></p> <p>A entidade empregadora deverá assegurar a informação, a consulta das fichas de dados de segurança e a formação dos seus trabalhadores sobre os riscos químicos - artigo 16.º, ponto 1 do DL 24/2012. Solicitar ao fornecedor, as fichas de dados de segurança.</p> <p>No local dos produtos de limpeza deve-se colocar ou afixar uma cópia das Fichas de Dados de Segurança numa mica (folha plastificada) para que todos os trabalhadores as possam consultar.</p>
2.6.	O armazenamento dos produtos químicos é efectuado sobre tinas de retenção.		X		Os produtos químicos líquidos devem ser armazenados em prateleiras baixas, sobre tinas de retenção, por forma a conter um eventual derrame.
2.7.	Os profissionais estão informados sobre os riscos que incorrem ao manusear estes produtos.			1	<p><u>Deve ser proporcionada maior sensibilização junto do colaborador responsável pela tarefa de limpeza.</u></p> <p>Segundo a Lei n.º 3/2014, os trabalhadores deverão ser informados dos riscos que incorrem no local de trabalho.</p>
2.8.	As embalagens de produtos são novamente fechadas logo após o seu uso.	1			Sensibilizar os colaboradores para a importância de fechar as embalagens, por forma a prevenir a contaminação do ambiente.
2.9.	Os produtos químicos são armazenados de acordo com a sua compatibilidade.		X		<p>Consultar as Fichas de Dados de Segurança para verificar eventuais incompatibilidades químicas.</p> <p>Os produtos devem ser armazenados de acordo com a sua família de compatibilidade química.</p> <p>Os produtos inflamáveis devem de estar longe de fontes de calor.</p> <p>Colocar os produtos corrosivos em prateleiras inferiores. Caso que haja uma perfuração, não danificará os restantes materiais.</p>
2.10.	As embalagens dos produtos químicos encontram-se em bom estado de conservação.	1			<p>O mau estado de conservação aumenta a probabilidade de fuga de produto e risco de queda do objeto. Ter atenção ao armazenar o produto.</p> <p>Reportar ao fornecedor sobre o estado de conservação do material, caso que seja entregue num mau estado.</p>



Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
		SubTotal	3	3	
	Resultado(em %)			50%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.	Agentes Biológicos				
3.1.	Existe um plano de desinfestação periódico de todas as dependências do estabelecimento.	1			Solicitar à empresa que faz o controlo de pragas: - As fichas técnicas e de segurança; - Autorizações de venda em Portugal dos produtos; - Planta das instalações com iscos sinalizados; - Planos e relatórios de visitas; O Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 – estabelece que em todas as fases da produção, transformação, armazenamento e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesses estados. Assim devem ser instituídos procedimentos adequados para controlar os parasitas/pragas (ver nº3 e nº4 do Capítulo IX do Anexo II).
3.2.	As instalações são higienizadas frequentemente.	1			Elaborar e cumprir os planos de higienização.
3.3.	Existe manutenção/conservação do edifício.	1			A falta de manutenção do edifício é uma das causas para acumular sujidade, criação de bolor e de alguns fungos prejudiciais para a saúde, como a entrada de algumas pragas por essas aberturas. Elaborar e cumprir os planos de manutenção/conservação do edifício.
3.4.	As diversas áreas de trabalho apresentam ventilação adequada que permite a renovação do ar (janelas, extractores de fumo, ar condicionado).	1			A exposição a fungos e fermento pode provocar uma reacção de hipersensibilização a nível da pele e do sistema respiratório (patologias com sintomas asmáticos). Deve ser assegurada a instalação de ventilação/extracção adequada do local de modo a salvaguardar a qualidade do ar. Limpar o local regularmente. Sensibilizar as profissionais que devem lavar as mãos e braços com regularidade para prevenir problemas de pele.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.5.	Os filtros do ar condicionado e as condutas de ventilação são limpos periodicamente.	1			Deverá ser cumprida manutenção periódica, evidenciada em registo, do sistema AVAC, sendo a periodicidade definida pelas instruções do fabricante/fornecedor e regulamentação em vigor - artigo 36.º DL 79/2006. As intervenções ao sistema AVAC, devem ser realizadas por uma empresa/técnico certificado.
3.6.	Existe vigilância médica apropriada.	1			Devem ser realizados os exames médicos legalmente estabelecidos - Artigo 108º, Decreto Lei 102/2009: Exames de admissão: que deverão ser realizados antes do início da actividade de um profissional (ou nos dias seguintes) Exames periódicos: anuais para menores de 18 e maiores de 50 e de 2 em 2 anos para os restantes trabalhadores. Exames ocasionais: a realizar depois de um acidente de trabalho ou baixa clínica prolongada superior a 30 dias, a pedido da entidade patronal ou do trabalhador.
3.7.	Os equipamentos contra vectores (mosquitos, entre outros) encontram-se em bom estado de conservação.	1			Os equipamentos devem estar em bom estado de conservação, já que ajudam no combate às pragas. Devem assegurar a substituição das telas, de acordo com as instruções do fabricante/fornecedor. Devem solicitar a ficha técnica do equipamento.
SubTotal		7		0	
Resultado(em %)				100%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.	Riscos Associados à Actividade				
4.1.	Risco de Corte				
4.1.1.	Os equipamentos de corte utilizados são homologados (marcação CE).	1			Devem ser adquiridos equipamentos homologados pelas normas e regulamentos Europeus. - Decreto Lei 103/2008. Os equipamentos com data de fabrico anterior ao ano de 1995, devem ser submetidas a uma certificação de conformidade, por parte de uma entidade acreditada.
4.1.2.	As máquinas e equipamentos de corte apresentam dispositivos de protecção adequados.	1			As partes cortantes das máquinas devem apresentar dispositivos de protecção para evitar o contacto acidental com o trabalhador. Após a limpeza, os dispositivos de protecção devem ser imediatamente colocados novamente na máquina. Verificar junto à empresa que presta serviços de manutenção a possibilidade de adaptar uma protecção na fiambreira. Em alternativa, os profissionais que utilizam esta máquina devem usar luva de malha de aço.
4.1.3.	As máquinas são utilizadas de acordo com as instruções do fabricante e para os fins para os quais foram concebidos.	1			Consultar o manual de instruções antes da 1ª utilização da máquina. Cumprir as instruções fornecidas pelo manual de instruções/utilização e/ou fornecedor/fabricante. Reportar à entidade competente, qualquer avaria na máquina, por forma a não potenciar acidente de trabalho.
4.1.4.	As facas, tesouras e cutelos estão bem afiados e possuem cabos anti-derrapantes.	1			As lâminas dos utensílios de corte devem estar devidamente afiadas. Quando as lâminas estão rombas, o profissional têm a tendência a fazer demasiada força, o que pode levar ao escorregamento da lâmina.
4.1.5.	Após o seu uso, as facas, tesouras e cutelos são guardados em local próprio.	1			Após o seu uso, as facas são guardadas numa gaveta com outros utensílios. As facas devem ser guardadas em separado para minimizar o risco de corte.
4.1.6.	Durante o corte dos alimentos, são utilizadas tábuas de corte.	1			Utilizar tábuas de corte com bases antiderrapantes, de modo a garantir a estabilidade das mesmas. As tarefas de corte devem ser realizadas sobre as tábuas de corte adequadas e em bom estado de conservação.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.1.7.	Os profissionais utilizam luvas de proteção contra cortes ao utilizar facas e objectos partidos.			1	<p>Deve ser disponibilizado luva de proteção de malha de aço.</p> <p>Os profissionais devem utilizar luvas anti-corte e perfuração como as luvas de malha de aço durante as operações de corte.</p>
4.1.8.	Os profissionais receberam formação sobre os riscos associados às tarefas que desempenham durante a jornada de trabalho.	1			Segundo a Lei N.º 3/2014, os trabalhadores deverão ser informados dos riscos que incorrem no local de trabalho.
4.1.9.	Manutenção e conservação de objectos cortantes.	1			Garantir a reparação/substituição/proteção de qualquer objecto danificado que apresente risco de corte ou perfuração.
4.1.10.	A loiça é lavada de forma adequada.	1			<p>Evitar colocar a loiça dentro da pia com água pois pode ocorrer cortes em algum objecto partido.</p> <p>Utilizar um "cesto" para colocar a loiça e depois retirar-se da água.</p> <p>A lavagem das facas deve ser realizada separadamente dos restantes utensílios.</p> <p>Deve ser garantido o ciclo de utilização, desinfeção e arrumação.</p>
4.2.	Postura e Transporte Manual de Carga				
4.2.1.	Os profissionais adoptam posturas correctas de trabalho durante as tarefas desempenhadas.		X		<p>Uma má postura contribui para o aparecimento/desenvolvimento de lesões músculo-esqueléticas.</p> <p>Realização de exercícios de alongamento/relaxamento musculares antes, durante e após à execução das tarefas.</p> <p>Promover estilo de vida saudável (alimentação e exercício físico regular).</p>
4.2.2.	A altura dos planos de trabalho são adequadas às tarefas e aos profissionais.	1			Deve ser assegurada a ergonomia dos postos de trabalho de modo a salvaguardar o conforto e a segurança do colaborador.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

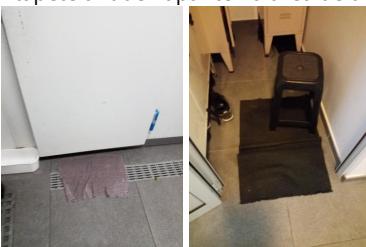
Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.2.3.	Os profissionais levantam e transportam carga de forma adequada.		X		<p>O levantamento da carga deve ser feito da seguinte forma: Posicionar-se junto à carga, com os pés afastados e ligeiramente desfasados; agachar-se dobrando os joelhos, mantendo as costas direitas, de forma a colocar o corpo o mais próximo possível da carga; elevar a carga mantendo as costas direitas e a carga junto ao corpo; utilizar os músculos das pernas para se erguer.</p> <p>Contrair os abdominais durante a elevação; a carga deve ser elevada e deslocada com os braços estendidos e próximos do corpo.</p>
4.2.4.	O peso da carga transportada não é excessiva para o trabalhador.		X		<p>Considera-se peso excessivo se este for superior a 30 kg em operações ocasionais e 20 Kg em operações frequentes para os trabalhadores do sexo masculino (Decreto-Lei 330/93 de 25 de Setembro). No caso de se tratar de trabalhadores do sexo feminino, a carga não deve exceder os 27 Kg se realizado de forma esporádica e 15 Kg se for frequente, (Portaria 186/73 de 13 de Março). As grávidas e puérperas não devem transportar cargas superiores a 10 Kg, (Portaria 229/96 de 26 de Junho).</p>
4.2.5.	Existem meios adequados para alcançar objectos colocados acima do nível dos ombros (escadas fixas, móveis, escadotes...)	1			<p>Sempre que necessário, devem ser disponibilizados equipamentos certificados, conservados e adequados para o alcance de mercadoria acima do nível dos ombros.</p>
4.2.6.	Os baldes do lixo têm rodas e pega.	1			<p>De modo a facilitar o transporte dos resíduos, os caixotes devem ser munidos de peças ergonómicas e rodas em bom estado de conservação, com sistema de bloqueio.</p>
4.3.	Riscos de Queda/Entalamento/Choque contra Objectos				
4.3.1.	Existe um tapete antiderrapante à entrada.	1			<p>Providenciar à entrada do estabelecimento um tapete com característica antiderrapante e de pontas rígidas, por forma a prevenir o risco de queda e sujidade no interior da instalação.</p>

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.3.2.	Existe um tapete antiderrapante na área de trabalho. 			1	<p><u>Devem ser proibidos tapetes que formam dobras dado que aumentam a probabilidade de queca.</u></p> <p>Colocação de tapete antiderrapante nas zonas onde se localizam os pontos de águas, visto que o pavimento nestas zonas é mais propício a se encontrar húmido ou molhado.</p>
4.3.3.	O pavimento encontra-se nivelado, em bom estado de conservação e devidamente sinalizado.		1		<p>Segundo a Portaria 987/93, os pavimentos dos locais de trabalho devem ser fixos, estáveis, antiderrapantes sem inclinações perigosas, saliências ou cavidades. De forma a reduzir o risco de queda, os desníveis devem possuir fita com características antiderrapantes (e de preferência de material foto-luminescente) ou sinalização horizontal (pintura) antiderrapante. Esta fita ou pintura melhora também a visibilidade dos degraus em caso de corte de energia.</p> <p>Deve também ser aplicada nas saídas de emergência para sinalizar os desníveis.</p> <p>Manter o pavimento em bom estado de conservação, livre de perigos que possam originar acidentes.</p>
4.3.4.	O pavimento encontra-se limpo e seco.		X		<p>Respeitar os planos de higienização dos pavimentos.</p> <p>Equipar e manter os ralos de drenagem em bom estado de conservação.</p> <p>Limpeza regular do pavimento durante a jornada de trabalho.</p>
4.3.5.	O pavimento da copa e cozinha apresenta ralos de drenagem de águas residuais.	1			Equipar e manter os ralos de drenagem em bom estado de conservação. Estes devem ser em quantidade adequada à dimensão da cozinha.
4.3.6.	Os profissionais utilizam calçado apropriado e antiderrapante.	1			Recomenda-se o uso de calçado com protecção na biqueira e que seja antiderrapante.
4.3.7.	A porta da cozinha apresenta óculo (ou zona transparente) e batente.	1			Colocação de óculo e batente na porta de cozinha, por forma a garantir visibilidade na circulação dos trabalhadores e assim prevenir o risco de choque/embate/queimadura.
4.3.8.	Os degraus apresentam características antiderrapantes.	1			Colocação de faixa de sinalização com características antiderrapantes nos degraus.

N.A. - Não Auditado

N.I. - Nível de Intervenção

Pag. 18 de 32

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.3.9.	As escadas apresentam corrimão correctamente posicionado.	1			Artigo 65.º do portaria 1532 - As escadas devem ser dotadas de, pelo menos, um corrimão contínuo.
4.3.10.	As zonas de passagem muito frequente apresentam 1,20 m de largura (segundo a Portaria 987/93).	1			Assegurar a largura de 1,2m, no sentido de promover uma circulação e evacuação segura de todos os trabalhadores e clientes.
4.3.11.	As zonas de passagem encontram-se livres de obstáculos que possam originar quedas ou embates.		X		<u>Devem ser retirados os objetos depositados nos degraus localizados entre as instalações sociais e a churrascaria, de modo a garantir uma maior unidade passagem, e assim minimizar o risco de queda em situação de desnível.</u> As zonas de passagem devem ser mantidas desimpedidas, por forma a prevenir o risco de queda ou embate contra objetos.
4.3.12.	O edifício apresenta um pé-direito mínimo de 3 m.	1			Segundo a Portaria 987/93, o edifício onde existam locais de trabalho deve ter um pé-direito mínimo de 3m. Sempre que não se verifique, as zonas de risco devem ser devidamente sinalizadas e protegidas.
4.3.13.	Todos os espaços de trabalho e vias de circulação estão devidamente iluminados.	1			A pobre iluminação do local de trabalho pode ser responsável por embates ou quedas dos trabalhadores. Dar especial atenção em zonas onde se verifiquem desníveis, (escadarias e rampas), assegurando intensidade de luminância adequada.
4.3.14.	O piso quando molhado é sinalizado de forma correcta.	1			Deve ser adquirido uma placa de "sinalização de piso molhado", para alertar os profissionais e clientes do risco de queda. Limpar/secar o pavimento, com a maior brevidade possível.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.3.15.	Os escadotes apresentam-se em bom estado de conservação e são utilizados de forma correta.	1			Os escadotes devem ser certificados pela EN 131. As escadas/escadotes a utilizar deverão ser de dimensão adequada à tarefa que se pretende efetuar. As extremidades superiores e inferiores das escadas devem estar equipadas com proteções antiderrapantes. Nunca utilizar outros objetos como substitutos, nomeadamente cadeira, bancos, caixas, barris, etc. Subir e descer o escadote utilizando a regra dos 3 apoios.
4.3.16.	Os escadotes encontram-se limpos e secos e são de altura adequada.		X		Sensibilizar os profissionais que o escadote deve ser limpo sempre que se justifique com detergente, de forma a prevenir o risco de queda e aumentar a longevidade deste equipamento. Adquirir escadotes em função dos planos de trabalho a alcançar.
4.3.17.	Quando não estão em uso, os escadotes são arrumados de forma apropriada.	1			Os escadotes não devem ser armazenados atrás de portas ou em zonas de circulação. Não os deixar tombados no solo.
4.3.18.	O local de trabalho encontra-se bem organizado.		1		Uma boa organização do local de trabalho previne diversos acidentes. Organizar e delimitar uma zona para os caixotes e outra zona para as paletes. As paletes não devem ser armazenadas na vertical. Organizar/delimitar uma zona para o armazenamento dos utensílios e produtos de limpeza. O espaço deve ser organizado de forma a reduzir os riscos de acidentes. Manter as vias de circulação livres para evitar embates na mercadoria. Organizar/delimitar uma zona para o armazenamento de material. Organizar o material por categorias de utilização: ferramentas manuais; máquinas; produtos químicos;
4.4.	Riscos de Queda de Objectos				
4.4.1.	As prateleiras estão bem fixas e apresentam a identificação dos produtos.	1			Assegurar a estabilidade das prateleiras e conformidade na organização das mesmas.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progressar	Comentários/Recomendações
4.4.2.	A armazenagem das embalagens e dos produtos nas prateleiras é feita a uma altura adequada.	1			Armazenar mercadoria a uma altura correcta: Os mais pesados ou volumosos colocam-se nas prateleiras inferiores; Os de uso comum em prateleiras intermédias; Os mais leves e de utilização esporádica em prateleiras superiores.
4.4.3.	Os materiais e caixas estão acondicionados nas prateleiras de forma segura e equilibrada.	1			Os produtos mais pesados devem ser devidamente distribuídos por várias prateleiras e não concentrados numa só. Todos os materiais e objectos devem estar dentro do limite das prateleiras e nunca nas extremidades e distribuir o peso dos materiais uniformemente na prateleira.
4.4.4.	As prateleiras são de material incombustível.		X		<u>Verificaram se prateleiras de características combustíveis.</u> As prateleiras devem ser metálicas para minimizar a propagação de um eventual incêndio.
4.5.	Risco de Queimadura				
4.5.1.	Foram estabelecidos procedimentos de trabalho que previnam a ocorrência de queimaduras.	1			Nunca utilizar panos para retirar panelas do fogão.
4.5.2.	A profundidade da superfície de trabalho é adequada para as panelas e tabuleiros.	1			Uma adequada profundidade da superfície de trabalho previne o eventual risco de queda e choque contra objetos.
4.5.3.	As panelas e tabuleiros de grandes dimensões são retirados do forno ou fogão com o auxílio de um colega.	1			Todos os tabuleiros e panelas de grande dimensão devem ser retirados sempre com auxílio de um colega.
4.5.4.	A fritadeira possui anteparos de protecção.	1			Os anteparos das fritadeiras têm como função a protecção da projeção de materiais quentes. Estes devem ser utilizados sempre que decorrem as ações de fritura.
4.5.5.	Os profissionais utilizam luvas térmicas apropriadas quando manuseiam utensílios quentes.		X		Todos os trabalhadores devem utilizar luvas de protecção/manguitos de modo a prevenirem possíveis queimaduras.
4.6.	Utilização de Máquinas/Equipamentos de Trabalho				

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.6.1.	As máquinas existentes são homologadas (Marcação CE).	1			Devem ser adquiridos equipamentos homologados pelas normas e regulamentos Europeus. - Decreto Lei 103/2008. Os equipamentos com data de fabrico anterior ao ano de 1995, devem ser submetidos a uma certificação de conformidade, por parte de uma entidade acreditada.
4.6.2.	As máquinas encontram-se em conformidade com os requisitos legais relativamente à documentação.	1			Qualquer tipo de máquina e equipamentos devem estar em conformidade com os requisitos legais, mais precisamente com a Directiva máquinas. As máquinas devem ter: declaração CE de conformidade, manual de instruções em português, registos da verificação de segurança, e registos das manutenções efectuadas. Os manuais de instruções devem estar em português.
4.6.3.	As máquinas são utilizadas de acordo com as instruções do fabricante e para os fins para os quais foram concebidos.	1			Consultar o manual de instruções antes da 1ª utilização da máquina. Cumprir as instruções fornecidas pelo manual de instruções/utilização e/ou fornecedor/fabricante. Reportar à entidade competente, qualquer avaria na máquina, por forma a não potenciar acidente de trabalho.
4.6.4.	Os trabalhadores utilizam as protecções de segurança da máquina.	1			As máquinas e equipamentos devem apresentar dispositivos de proteção para prevenir o acidente de trabalho. Após a limpeza, os dispositivos de proteção devem ser imediatamente colocados novamente na máquina ou equipamento. Sensibilização/formação aos colaboradores na correta utilização das máquinas e equipamentos.
4.6.5.	São realizadas verificações periódicas aos equipamentos de trabalho.		X		Devem ser realizadas verificações periódicas aos equipamentos de acordo com o DL 50/2005.
4.6.6.	Os equipamentos encontram-se em bom estado de conservação.	1			Para cada equipamento deve ser definido um plano de manutenção preventiva, de acordo com as instruções do fabricante e disposições descritas no manual.
4.6.7.	Os trabalhadores utilizam os EPI's.		X		<u>Devem ser disponibilizadas luvas de malha de aço e térmicas.</u> Sempre que não se verifica proteção coletiva, devem ser utilizados EPI's, adequados aos riscos identificados.

N.A. - Não Auditado

N.I. - Nível de Intervenção

Pag. 22 de 32

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.6.8.	Os trabalhadores receberam formação e informação adequada sobre as condições de utilização dos equipamentos e os riscos associados à sua utilização.	1			Segundo a Lei n.º 3/2014, os trabalhadores deverão dispor de informação e formação adequada e atualizada. Em legislação específica, de acordo com o Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de Fevereiro, o trabalhador deve dispor de informação atualizada relativa às condições de utilização dos equipamentos, situações anormais previsíveis, conclusões a retirar da experiência eventualmente adquirida com a utilização dos equipamentos e aos riscos associados à utilização dos equipamentos de trabalho existentes no ambiente do mesmo (art. 8.º).
4.7.	Risco de Incêndio/Explosão				
4.7.1.	Os produtos inflamáveis estão armazenados em armário dotado de portas, devidamente sinalizado e longe de fontes de ignição.	1			Os produtos inflamáveis devem ser armazenados em local resistente ao fogo e longe de fontes de ignição. Aplicar os produtos de acordo com as instruções do fabricante e informação contida nas fichas de dados de segurança.
4.7.2.	A mercadoria está afastada de qualquer fonte de calor (luminárias, tubagens de aquecimento.)	1			Respeitar os limites de acondicionamento de mercadoria por forma a garantir a distância de segurança de uma fonte de ignição.
4.7.3.	Existe sinalização de proibido fumar no interior do estabelecimento.	1			A interdição ou o condicionamento de fumar no interior de estabelecimentos devem ser assinalados pelas respectivas entidades competentes, mediante a afixação de dísticos com fundo vermelho, conformes ao modelo A constante do anexo I da lei n.º 37/2007.
4.7.4.	A sinalização de proibido fumar é visível a partir do exterior do estabelecimento.	1			Nos termos do art. 6º da Lei n.º 37/2007 os dísticos devem ser afixados de forma a serem visíveis a partir do exterior dos estabelecimentos.
4.7.5.	É respeitada a proibição de não fumar no interior das instalações.	1			A prática de fumar no interior das instalações deve ser banida.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.7.6.	São realizadas inspeções periódicas as instalações de gás.		X		<p>Foi comunicado que tem sido cumprida esta exigência legal, contudo não evidenciado em registo próprio, pelo que é importante solicitar à empresa responsável pela inspecção o respetivo certificado de conformidade da instalação e equipamentos de gás.</p> <p>As inspeções periódicas às instalações de gás devem ser feitas com a periodicidade de três em três anos, para as instalações de gás afetas à indústria turística e de restauração – artigo 21.º, ponto 1, alínea a) da lei n.º 59/2018.</p> <p>As inspeções às instalações de gás são obrigatorias para habitações, condomínios, indústria, instituições de saúde, sociais, militares, serviços de restauração, hotelaria, educativos e outros serviços públicos ou privados.</p> <p>Assim sendo, cabe aos proprietários a promoção regular das inspeções, para que possa garantir as condições de segurança e de bom funcionamento da sua instalação de gás.</p> <p>O Certificado de Inspeção é um documento imprescindível para que a sua instalação de gás se apresente regularizada perante as autoridades de fiscalização, companhias de seguros e para que a entidade distribuidora inicie, retome ou mantenha o abastecimento de gás.</p>
SubTotal		44		2	
Resultado(em %)				96%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.	Organização da Emergência/Risco de Incêndio e Explosão				
5.1.	Os extintores estão colocados à altura regulamentar.	1			Segundo a Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro, os extintores devem ser instalados de modo a que o seu manípulo fique a cerca de 1,2 m do pavimento.
5.2.	Os meios de extinção são adequados ao tipo de incêndio a combater.	1			Os planos ou fichas de segurança contra incêndio devem ser elaboradas por técnicos competentes de modo a garantir equipamentos de intervenção adequados (quantidade e qualidade) ao tipo de incêndio.
5.3.	Os meios de extinção estão facilmente acessíveis.	1			Os extintores devem permanecer acessíveis sem mínima obstrução. Não devem ser utilizados para armazenar quaisquer tipo de objectos, nem devem ser guardados noutras compartimentos não identificados.
5.4.	A sinalização e o prazo de validade das cargas dos extintores são verificados de forma periódica.	1			Os extintores devem estar sinalizados com o pictograma de extintor e a sinalização de agente extintor. Assegurar manutenção/verificação periódica dos extintores (mínima anual).
5.5.	Os equipamentos de combate a incêndio estão em bom estado de conservação.	1			Realização de manutenção periódica aos equipamentos de combate a incêndio, por parte de uma empresa certificada.
5.6.	Existe dispositivo de corte parcial de gás presente no local, devidamente sinalizados e são facilmente acessíveis.	1			Estes dispositivos devem ser testados de forma periódica. O corte de gás deve estar sinalizado. O corte de gás deve permanecer desobstruído.
5.7.	Deve existir detector de fugas de gás e válvula electromagnética de corte.			1	<u>Existe válvula eletromagnética, recomenda-se a instalação de detetor de fugas de gás.</u> Um detector de fugas de gás com válvula electromagnética de corte permite reduzir o risco de incêndio/explosão.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.8.	Existem meios adequados para detecção e alerta de incêndios. 			1	<p><u>Devem ser instalados detectores de incêndio na área da churrascaria.</u> Pelo artigo 128º da mesma Portaria, devem ser instalados detectores automáticos e um dispositivo de acionamento manual de alarme (botoneira). Deve ser realizado um plano de emergência, de acordo com as especificidades do estabelecimento, por técnico competente.</p>
5.9.	As botoneiras estão sinalizadas e são facilmente acessíveis.			1	<p>Segundo a Portaria 1532/2008, "os edifícios devem ser equipados com instalações que permitam detectar o incêndio e, em caso de Emergência, difundir o alarme para todos os seus ocupantes (...)" Pelo artigo 128º da mesma Portaria, devem ser instalados detectores automáticos e um dispositivo de acionamento manual de alarme (botoneira). A botoneira deve ser instalada à saída do caminho de evacuação a cerca de 1,5 m do chão. Deve estar devidamente sinalizada, claramente visível e sempre acessível.</p>
5.10.	A central de incêndios encontra-se devidamente sinalizada.			1	<p>A central de deteção de incêndio, deve ser devidamente sinalizada com sinalização fotoluminescente. Esta deve permanecer desobstruída. Regularizar as anomalias identificadas pela central em tempo útil.</p>
5.11.	Limpeza regular dos filtros de exaustores e manter demais equipamentos em rigoroso estado de limpeza.			1	<p>Cumprir com os planos de higienização previamente estabelecidos.</p>
5.12.	As saídas e vias de emergência são de fácil acesso e estão desobstruídas.			1	<p>As vias e saídas de emergência devem estar sempre desimpedidas de qualquer obstáculo. Manter a operacionalidade das vias de evacuação.</p>
5.13.	As saídas de emergência e vias de evacuação estão devidamente sinalizadas.			1	<p>As placas de sinalização devem ser material rígido fotoluminescente e devem distar 2m - 2,5m do pavimento.</p>
5.14.	A sinalização é claramente visível.			1	<p>A sinalização deve permanecer desobstruída e em bom estado de conservação, e de tamanho adequado à distância de visibilidade pretendida.</p>

N.A. - Não Auditado

N.I. - Nível de Intervenção

Pag. 26 de 32

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.15.	Iluminação de emergência.	1			Pelo artigo 113.º da Portaria 1532/2008, os espaços de edifícios e recintos, devem ser dotados de um sistema de iluminação de emergência de segurança. Os blocos autónomos devem ser mantidos para iluminação de placas indicadoras de saída.
5.16.	Existe manta ignífuga no local (obrigatório para cozinhas de risco C, segundo a Portaria 1532/2008).	1			Adquirir uma manta ignífuga, instalar a respectiva sinalização e deve ser colocada em local estratégico.
5.17.	Os profissionais receberam formação sobre meios de extinção e procedimentos a adoptar em caso de emergência.			1	Segundo a Portaria 1532/2008, os colaboradores devem possuir formação no domínio da segurança contra incêndio.
5.18.	Estão implementadas as medidas de autoproteção de acordo com Portaria 1532/2008 e o DL 220/2008.			1	Devem estar implementadas as medidas de autoproteção de acordo com Portaria 1532/2008 e o DL 220/2008.
5.19.	Os profissionais receberam formação sobre primeiros socorros.			1	Segundo o Art. 20, alínea n.º 3, da Lei 3/2014, os colaboradores devem possuir formação de primeiros socorros.
5.20.	Existe caixa de primeiros socorros no local e está devidamente sinalizada.	1			Segundo a Portaria 1456-A/95, a sinalização de emergência deve ser branca com fundo verde.
5.21.	A caixa de primeiros socorros está completa e os produtos estão dentro do prazo de validade.		X		<u>Constatou-se que não estava disponibilizado soro fisiológico.</u> A caixa de primeiros socorros deve conter: Par de luvas; Compressas de gaze; Rolo de adesivo; Rolo de gaze não esterilizada; Compressa esterilizada; Toalhetes anti-sépticos; Pinça em plástico; Tesoura; Pensos rápidos; Banda adesiva; Desinfetante; Pomadas anti-histamínicas; Soro fisiológico. No interior da caixa deve existir uma listagem dos produtos, com as respectivas datas de validade e deve ser designado um responsável para a verificação periódica destes.
SubTotal		15		5	
Resultado(em %)				75%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
6.	Instalações Sanitárias/Balneários				
6.1.	As instalações sanitárias, duche e balneário encontram-se limpas e bem organizadas.	1			Garantir o cumprimento do plano de higienização e desinfeção das instalações sociais.
6.2.	As instalações sanitárias, duche e balneário encontram-se em bom estado de conservação.	1			Garantir o cumprimento do plano de manutenção das instalações sociais.
6.3.	O número de cacifos é suficiente para os trabalhadores.	1			Deve existir um cacifo para cada trabalhador.
6.4.	Os cacifos encontram-se bem identificados e é possível fechá-los à chave.	1			Os cacifos devem ser de utilização individual.
6.5.	Os balneários estão bem iluminados e ventilados.	1			Garantir uma iluminação adequada dos balneários, de forma a prevenir risco de queda, choque e assegurar ventilação suficiente à renovação do ar.
6.6.	As instalações sanitárias encontram-se devidamente sinalizadas.	1			Devem ser sinalizadas todas as instalações sanitárias.
6.7.	Dispensador de sabonete.	1			Deve ser disponibilizado dispensador de sabonete. Recomenda-se que o dispositivo seja acionado por sensor de movimento, por forma a prevenir a contaminação cruzada.
6.8.	Dispositivos de secagem higiénica (toalhas de papel ou secador das mãos).	1			Deve ser disponibilizado dispositivo de secagem. Recomenda-se que o dispositivo de secagem de mãos seja acionado por sensor de movimento, por forma a prevenir a contaminação.
6.9.	Instalação sanitária para clientes com mobilidade condicionada.	1			De acordo com o Artigo 2.º, do Decreto-Lei n.º Decreto-Lei nº163/2006, de 8 de Agosto: "Estabelecimentos comerciais cuja superfície de acesso ao público ultrapasse 150 m2 (...) e ainda cafés e bares cuja superfície de acesso ao público ultrapasse 150 m2".
SubTotal		9		0	
Resultado(em %)				100%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progressar	Comentários/Recomendações
7.	Documentos/Avisos Obrigatórios				
7.1.	Existência de Livro de Reclamações.	1			Segundo a alínea f) do n.º 1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro.
7.2.	CAE e licença de utilização adequada ao estabelecimento.	1			Deverá existir licença de utilização e CAE adequados à atividade praticada.
7.3.	Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento.	1			Conforme o disposto no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de Maio, alterado pelo Decretos-Leis n.º 126/96, de 10 de Agosto, 111/2010 de 15 de Outubro e 48/2011 de 1 de Abril.
7.4.	Proibição entrada a animais (exceptuando cães de assistência).	1			Segundo a alínea c) do n.º 1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro.
7.5.	Mapa de horário de trabalho.	1			Segundo o artigo 216, n.º 1 do Código do Trabalho o empregador deve afixar o mapa de horário de trabalho no local de trabalho a que respeita, em lugar bem visível.
7.6.	Registo do tempo de trabalho.			1	<p>Foi facultado o modelo tipo de registo no sentido de dar cumprimento ao respetivo requisito previsto no Código de Trabalho.</p> <p>Segundo o previsto no Artigo 202.º do código do trabalho:</p> <p>1 - O empregador deve manter o registo dos tempos de trabalho, incluindo dos trabalhadores que estão isentos de horário de trabalho, em local acessível e por forma que permita a sua consulta imediata.</p> <p>2 - O registo deve conter a indicação das horas de início e de termo do tempo de trabalho, bem como das interrupções ou intervalos que nele não se compreendam, por forma a permitir apurar o número de horas de trabalho prestadas por trabalhador, por dia e por semana, bem como as prestadas em situação referida na alínea b) do n.º 1 do artigo 257.º</p> <p>3 - O empregador deve assegurar que o trabalhador que preste trabalho no exterior da empresa vise o registo imediatamente após o seu regresso à empresa, ou envie o mesmo devidamente visado, de modo que a empresa disponha do registo devidamente visado no prazo de 15 dias a contar da prestação.</p>

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
7.7.	Mapa de férias.	1			O empregador elabora o mapa de férias, com indicação do início e do termo dos períodos de férias de cada trabalhador, até 15 de abril de cada ano e mantém-no afixado nos locais de trabalho entre esta data e 31 de outubro.
7.8.	Informação sobre o litígio de consumo.	1			De acordo com a Lei n.º 144/2015 de 8 de setembro deve estar afixada informação acerca do litígio de consumo.
7.9.	Estão afixadas nas instalações da empresa informação sobre os direitos e deveres dos trabalhadores.	1			Segundo o código do trabalho, devem estar afixadas nas instalações da empresa informação sobre direito à parentalidade e direitos e deveres de igualdade e não discriminação.
7.10.	Existe seguro de acidentes de trabalho.	1			Segundo o art. 283 da lei 7/2009 (código do trabalho) o trabalhador e os seus familiares têm direito à reparação de danos emergentes de acidente de trabalho ou doença profissional.
7.11.	A empresa tem afixado, nos respectivos estabelecimentos e em lugar bem visível, as disposições do Código do Trabalho e da Lei 98/2009 referentes aos direitos e obrigações do sinistrado e dos responsáveis.	1			A empresa deve afixar, nos respectivos estabelecimentos e em lugar bem visível, as disposições do Código do Trabalho e da presente lei referentes aos direitos e obrigações do sinistrado e dos responsáveis. O trabalhador deve ter conhecimento dos procedimentos a seguir em caso de acidente de trabalho. Por exemplo, número da apólice do seguro e para onde deve ser encaminhado (clínica ou hospital).
7.12.	Existe sinalização, de aviso, de utilização de câmaras de videovigilância.	1			No caso de existirem meios de vigilância deve estar afixado o seguinte aviso: «Este local encontra-se sob vigilância de um circuito fechado de televisão» ou «Este local encontra-se sob vigilância de um circuito fechado de televisão, procedendo-se à gravação de imagem e som», seguido de símbolo identificativo.

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progressar	Comentários/Recomendações
7.13.	Existe sinalização de atendimento prioritário.	1			De acordo com o n.º 1, do art. 3.º, do Decreto-Lei n.º 58/2016, de 29 de agosto, Todas as pessoas, públicas e privadas, singulares e coletivas, no âmbito do atendimento presencial ao público, devem atender com prioridade sobre as demais pessoas: Pessoas com deficiência ou incapacidade; Pessoas idosas (idade igual ou superior a 65 anos); Grávidas; e Pessoas acompanhadas de crianças de colo (aquela que se faça acompanhar de criança até aos dois anos de idade).
SubTotal		12		1	
Resultado(em %)				93%	

Cliente: Maria & Ruel, Lda (Rest. Taberna Ruel)

Data: 15 de Janeiro de 2019

Relatório nº 15/2019

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
8.	Riscos Psicossociais				
8.1.	É respeitada a proibição do consumo de bebidas alcoólicas no local e tempo de trabalho.	1			O consumo de álcool pode estar na origem de acidentes de trabalho.
8.2.	Trabalha habitualmente sob muita pressão (ritmo de trabalho elevado, prazos curtos, ...).	1			O trabalho excessivo pode estar na origem de acidentes de trabalho.
8.3.	Existe dificuldade na comunicação entre trabalhadores e as chefias.	1			Uma má comunicação entre colegas de trabalho aumenta o risco de acidente de trabalho.
8.4.	Os horários de trabalho são planeados com a antecedência desejada e não são frequentemente alterados.	1			Um atempado planeamento dos horários previne a desmotivação dos colaboradores, bem como uma melhor organização no trabalho.
8.5.	Existe formação sobre formas de gerir e evitar conflitos.		X		Devem ser desenvolvidas na empresa, ações de formação sobre a gestão de conflitos.
SubTotal		4		0	
Resultado(em %)				100%	

Total de Cumprimento(em %)

90%

Nota: Acima de 75% está satisfatório