



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

Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho



09 de Fevereiro de 2022





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

Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho à Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes Avaliação de risco

Local e Data de elaboração:

Funchal, 09 de Fevereiro de 2022

Sumário

Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho

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

33

Elaborado por:

Marina Aveiro - CAP: 16201008EC5
TSST

Verificado por:

Sónia Gonçalves - CAP 437/12
DIRTRA



*Veja mais além... Escolha a QualRAM
como seu parceiro de negócios*

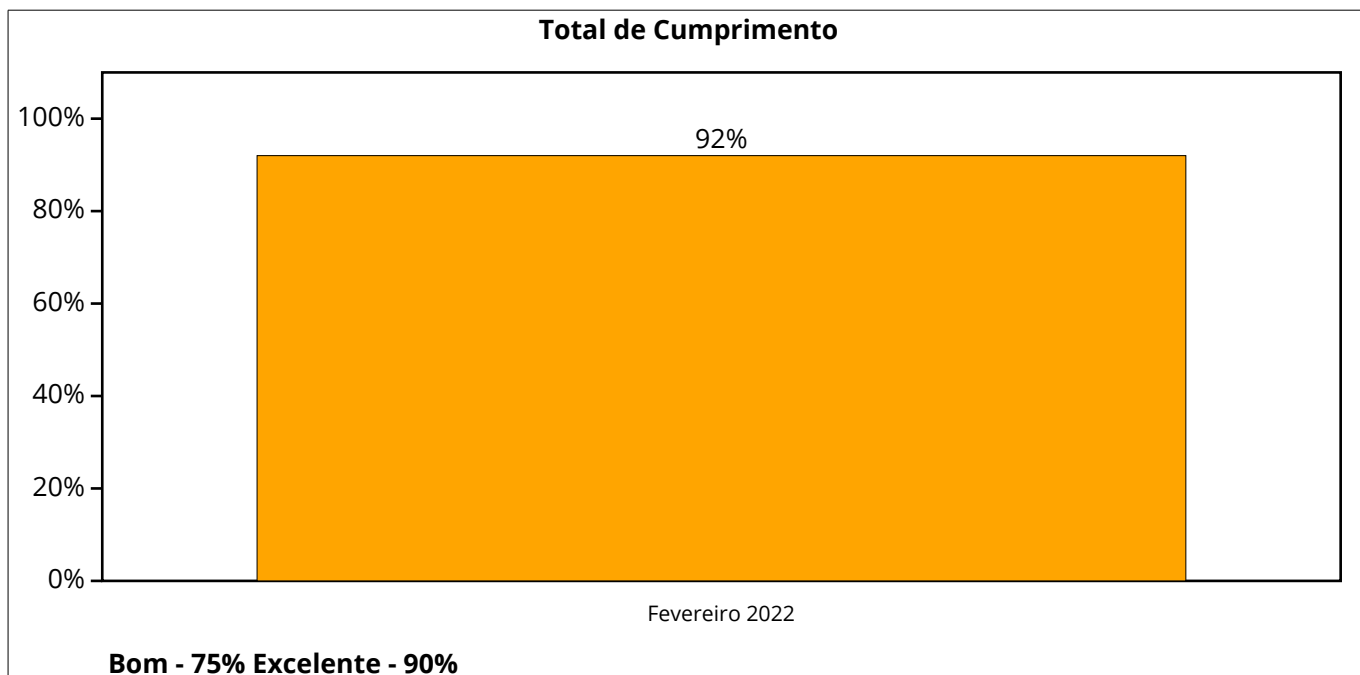
Auditoria de Higiene e Segurança no Trabalho Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Relatório nº 5069/2022

Data da Visita: 09 de Fevereiro de 2022

Principais Melhorias a Introduzir

- 1 - Recomenda-se a formalização junto da contabilidade apoio para afixação de mapa de férias e registo de tempos de trabalho.
- 2 - Deve ser formalizado o levantamento de equipamentos de trabalho com manutenção e verificação periódica planeadas.
- 3 - Verificar a possibilidade de sinalizar com fita antiderrapante alguns desníveis.



O Auditor
Marina Aveiro - CAP:
16201008EC5 TSST

Pontuação:

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

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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			Montagem de um sistema de extracção/ventilação adequado ao local e sua respetiva manutenção. Utilizar métodos húmidos (panos húmidos) ou a aspiração para a limpeza das superfícies de trabalho, pavimentos e paredes. Limpeza regular do local de trabalho, por forma a prevenir a existência de fungos e humidades. Sensibilizar os profissionais que devem lavar as mãos e braços com regularidade para prevenir problemas de pele, provenientes da exposição de poeiras. Em dias particularmente quentes, os trabalhadores devem ingerir uma maior quantidade de líquidos e fazer pausas frequentes, de preferência em locais mais frescos.
1.1.2.	Os profissionais utilizam luvas adequadas ao manuseio de produtos congelados.				Não Auditado Instruir os trabalhadores que devem transportar alimentos congelados em recipiente de plástico de forma a evitar o enregelamento das mãos. O contacto com objectos frios podem conduzir a perturbações do sistema circulatório (arroseamento das mãos), problemas de pele (frieiras) e enregelamento dos tecidos.
1.2.	Iluminação				
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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.2.2.	As lâmpadas e armaduras encontram-se em bom estado de conservação e higienização.	1			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 janelas estão protegidas com estores e/ou cortinas.	1			De acordo com o ponto 4 do artigo 7º da Portaria 987/93, de 6 de Outubro, as janelas devem ser dotadas de estores e/ou cortinas de forma a proteger do trabalhador de radiações solares e fontes de calor.
1.2.4.	O estabelecimento, sempre que possível, utiliza a iluminação natural invés da artificial.	1			De acordo com o artigo 8º, da Portaria 987/93, de 6 de Outubro, o estabelecimento deve dispor, na medida do possível, iluminação natural adequada. O uso de iluminação artificial pode causar efeitos de encadeamento.
1.2.5.	As luminárias têm blindagem/lamelas difusoras para iluminação indirecta.	1			Devem ser instaladas lamelas difusoras, por forma a diminuir o encadeamento resultante da iluminação artificial direta.
1.3.	Riscos Eléctricos				

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022


Relatório nº 5069/2022

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.		X		<p><u>Considerar a melhoria do acesso ao quadro eléctrico em caso de emergência.</u></p> <p>De acordo com o ponto 1, do artigo de 3.º, da Portaria 987/93, de 6 de Outubro, as instalações eléctricas não devem constituir um risco para os trabalhadores. As identificações devem seguir as prescrições descritas na Portaria nº 1456-A/95, de 11 de Dezembro de 1995, alterada pela Portaria nº 178/2015, de 15 de junho. 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 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. 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			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. Através de uma correta identificação dos disjuntores, em caso de emergência o tempo de reação e resposta é diminuído.
1.3.3.	Os diferenciais estão devidamente protegidos.	1			Segundo a Portaria nº 949-A/2006 (que estabelece as Regras Técnicas das Instalações Eléctricas de Baixa Tensão), as partes em tensão do quadro devem estar devidamente protegidas e inacessíveis para evitar uma eletrocussão acidental.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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. Todas as intervenções devem ser realizadas por um electricista qualificado. 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 eletrocussão e com grandes probabilidades do risco de incêndio. 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. Assegurar projeto/instalação regulamentar e inspeção/manutenção periódica preventiva/corretiva da rede e equipamentos eléctricos por técnico competente - Portaria n.º 949-A/2006 de 11 de Setembro.</p> <p>•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.</p>
1.3.5.	<p>A área de trabalho encontra-se dotada de um número adequado de tomadas.</p> 		X		<p>Evitar o uso de fichas triplas e extensões pois podem causar o sobreaquecimento da instalação e provocar um incêndio. 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.	1			Os fios e cabos eléctricos devem estar devidamente acondicionados, por forma a não originar o sobreaquecimento da instalação.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.3.7.	A limpeza e manutenção dos equipamentos é efectuada apenas após o corte da energia eléctrica.				Não Auditado Aquando da limpeza de componentes eléctricos desligar primeiro a corrente eléctrica e garantir a sua eficaz sinalização e sistema de bloqueio(lock-out/tag-out).
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 eléctricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
1.3.9.	As tomadas da cozinha e copa são estanques com tampa.	1			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. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas eléctricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
1.4.	Ruído				
1.4.1.	O ruído no local de trabalho provoca habitualmente ou ocasionalmente incómodo?	1			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 acúfenos, que podem ser o primeiro sinal de que a audição está a ser afectada. Realização de uma avaliação aos níveis de ruído. Consulta dos manuais dos equipamentos.
SubTotal		12		0	
Resultado(em %)				100	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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 Protecção Individual (EPI's) apropriados durante o manuseio de produtos químicos.				Não Auditado Verificar nas Fichas de Dados de Segurança a necessidade de utilizar Equipamentos de Protecção Individual. Sensibilizar os profissionais que devem usar estes equipamentos sempre que necessário.
2.2.	Os rótulos encontram-se em bom estado de conservação e correspondem ao produto contido no recipiente.	1			Os rótulos devem estar em bom estado de conservação e devem corresponder ao produto contido no recipiente.
2.3.	Estado de conservação dos EPI's.	1			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.
2.4.	Os produtos químicos encontram-se correctamente armazenados, em local próprio, devidamente identificado e ventilado.	1			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.
2.5.	As Fichas de Dados de Segurança estão em português e encontram-se no local.			1	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. 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.
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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022


Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.7.	Os profissionais estão informados sobre os riscos que incorrem ao manusear estes produtos.		X		Segundo a Lei n.º 3/2014, os trabalhadores deverão ser informados dos riscos que incorrem no local de trabalho.
2.8.	Os produtos inflamáveis estão devidamente armazenados e são corretamente utilizados.				Não Auditado 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.
2.9.	As embalagens de produtos são novamente fechadas logo após o seu uso.		X		Sensibilizar os colaboradores para a importância de fechar as embalagens, por forma a prevenir a contaminação do ambiente.
2.10.	Os produtos químicos são armazenados de acordo com a sua compatibilidade.		X		Consultar as Fichas de Dados de Segurança para verificar eventuais incompatibilidades químicas. Os produtos devem ser armazenados de acordo com a sua família de compatibilidade química. Os produtos inflamáveis devem de estar longe de fontes de calor. Colocar os produtos corrosivos em prateleiras inferiores. Caso que haja uma perfuração, não danificará os restantes materiais.
2.11.	Os resíduos perigosos são convenientemente recolhidos e eliminados.				Não Auditado Estabelecer contrato com empresa certificada para a recolha de resíduos e encaminhamento para eliminação.
2.12.	As embalagens dos produtos químicos encontram-se em bom estado de conservação.	1			O mau estado de conservação aumenta a probabilidade de fuga de produto e risco de queda do objeto. Ter atenção ao armazenar o produto. Reportar ao fornecedor sobre o estado de conservação do material, caso que seja entregue num mau estado.
SubTotal		4		1	
Resultado(em %)				80	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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 controle 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. 		X		Elaborar e cumprir os planos de higienização.
3.3.	Existe manutenção/conservação do edifício.		X		<u>Responsabilidade do museu.</u> 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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
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/extração 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.
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. Após a limpeza de filtros garantir que os mesmos encontram-se completamente secos antes da sua colocação. As intervenções ao sistema AVAC, devem ser realizadas por uma empresa/técnico certificado.
3.6.	Existe vigilância médica apropriada.		X		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.		X		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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.8.	No uso de termocumulador(es) é realizado desinfecção/choque térmico da instalação de água quente de forma periódica (ex.: anualmente) ou antes da utilização caso este(s) esteja(m) parado(s) há mais de um mês.		X		É boa prática efetuar a desinfecção térmica ou choque térmico em redes com utilização de água quente. A temperatura da água quente é elevada pelo menos a 70 °C, a qual se deve garantir nos pontos mais críticos do sistema, ou seja, aqueles que estão mais distantes e que normalmente coincidem com os pontos terminais das redes, nomeadamente torneiras e chuveiros. Assim, faz-se escoar a água àquela temperatura nos chuveiros e torneiras durante 5 minutos.
SubTotal		3		0	
Resultado(em %)				100	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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 materiais cortantes (ex: 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.
4.1.2.	Após o seu uso os materiais cortantes (ex.: 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.
4.1.3.	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.
4.1.4.	Os profissionais utilizam luvas de protecção contra cortes ao utilizar facas em operações de maior risco				Não Auditado Os profissionais devem utilizar luvas anti-corte e perfuração como as luvas de malha de aço durante as operações de corte.
4.1.5.	Em caso de objectos partidos, os profissionais utilizam meios mecânicos na recolha e limpeza dos mesmos.				Não Auditado Os profissionais devem evitar a manipulação direta dos objetos partidos e com arestas vivas, recorrendo por exemplo a pá e vassoura, para minimizar risco de corte.
4.1.6.	Os profissionais receberam formação sobre os riscos associados às tarefas que desempenham durante a jornada de trabalho.		X		Segundo a Lei N.º 3/2014, os trabalhadores deverão ser informados dos riscos que incorrem no local de trabalho.
4.1.7.	Manutenção e conservação de objectos cortantes.	1			Garantir a reparação/substituição/protecção de qualquer objecto danificado que apresente risco de corte ou perfuração.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.1.8.	A loiça é lavada de forma adequada.				Não Auditado Evitar colocar a loiça dentro da pia com água pois pode ocorrer cortes em algum objecto partido. Utilizar um "cesto" para colocar a loiça e depois retira-se da água. A lavagem das facas deve ser realizada separadamente dos restantes utensílios. Deve ser garantido o ciclo de utilização, desinfeção e arrumação.
4.2.	Postura e Transporte Manual de Carga				
4.2.1.	Os profissionais adoptam posturas estáticas e ou de pé durante longos períodos de tempo.	1			Os funcionários trabalham uma média de 8 horas diárias. Estabelecer pausas frequentes durante o dia de trabalho para permitir a recuperação fisiológica do trabalhador. Utilizar calçado confortável de preferência com palmilhas anti-fadiga. Promover rotação de postos de trabalho.
4.2.2.	Os profissionais adoptam posturas correctas de trabalho durante as tarefas desempenhadas.				Não Auditado Uma má postura contribui para o aparecimento/desenvolvimento de lesões músculo-esqueléticas. Realização de exercícios de alongamento/relaxamento musculares antes, durante e após à execução das tarefas. Promover estilo de vida saudável (alimentação e exercício físico regular).
4.2.3.	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.
4.2.4.	Os profissionais levantam e transportam carga de forma adequada.				Não Auditado 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. Contrair os abdominais durante a elevação, a carga deve ser elevada e deslocada com os braços estendidos e próximos do corpo.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022


Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.2.5.	O peso da carga transportada não é excessiva para o trabalhador.	1			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).
4.2.6.	Existem meios adequados para alcançar objectos colocados acima do nível dos ombros (escadas fixas, móveis, escadotes...)				Não Auditado Sempre que necessário, devem ser disponibilizados equipamentos certificados, conservados e adequados para o alcance de mercadoria acima do nível dos ombros.
4.2.7.	Os baldes do lixo têm rodas e pega.				Não Auditado De modo a facilitar o transporte dos resíduos, os caixotes devem ser munidos de pegas ergonómicas e rodas em bom estado de conservação, com sistema de bloqueio.
4.3.	Riscos de Queda/Entalamento/Choque contra Objectos				
4.3.1.	Existe um tapete antiderrapante à entrada.	1			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.
4.3.2.	Existe um tapete antiderrapante na área de trabalho.		X		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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.3.3.	O pavimento encontra-se nivelado, em bom estado de conservação e devidamente sinalizado. 		X		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. Deve também ser aplicada nas saídas de emergência para sinalizar os desníveis. Manter o pavimento em bom estado de conservação, livre de perigos que possam originar acidentes.
4.3.4.	O pavimento encontra-se limpo e seco.	1			Respeitar os planos de higienização dos pavimentos. Equipar e manter os ralos de drenagem em bom estado de conservação. Limpeza regular do pavimento durante a jornada de trabalho.
4.3.5.	O pavimento da copa e cozinha apresenta ralos de drenagem de águas residuais.				Não Auditado 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			<u>Aberta.</u> 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.		X		Colocação de faixa de sinalização com características antiderrapantes nos degraus.
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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.3.11.	As zonas de passagem encontram-se livres de obstáculos que possam originar quedas ou embates.	1			As zonas de passagem devem ser mantidas desimpedidas, por forma a prevenir o risco de queda ou embate contra objetos. Caso existam objetos / estruturas inamovíveis com risco de embate, deve assegurar-se a sua sinalização e/ou proteção.
4.3.12.	O edifício apresenta um pé-direito adequado às atividades desenvolvidas.	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.				Não Auditado 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.
4.3.15.	Os escadotes apresentam-se em bom estado de conservação e são utilizados de forma correcta.	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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
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,
4.3.19.	O local de trabalho encontra-se livre de arestas vivas.	1			As arestas devem estar protegidas para minimizar os efeitos de eventuais choques contra objetos.
4.3.20.	Identifica-se risco de queda em altura.(Operações/Zonas de passagem)				Não Auditado Assegurar planeamento adequado dos trabalhos de modo a definir as medidas de proteção adequadas ao risco.Instalar proteção coletiva nomeadamente, guarda-corpos ou redes sólidos ou outro dispositivo adequado. Na impossibilidade, utilizar arnês de segurança. As escadas verticais devem possuir guarda-corpos adequados ou utilização de sistema ant queda de retorno automática certificado, verificado e devidamente instalado. Os colaboradores devem possuir formação específica para trabalho em altura, Verificação periódica obrigatória dos equipamentos de trabalho e proteções gerais instaladas,
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.
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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
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.
4.5.	Risco de Queimadura				
4.5.1.	Foram estabelecidos procedimentos de trabalho que previnam a ocorrência de queimaduras.	1			Estabelecer em todas atividades, onde se identifiquem riscos de queimadura, condições mínimas de segurança, nomeadamente, proteção e/ou sinalização de superfícies quentes, adequado acondicionamento dos materiais / ferramentas em utilização. Quando necessário garantir o uso de EPI.
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.				Não Auditado 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 proteção 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.				Não Auditado Nunca utilizar panos para retirar panelas do fogão. Todos os trabalhadores devem utilizar luvas de protecção/manguitos de modo a prevenirem possíveis queimaduras.
4.6.	Utilização de Máquinas/Equipamentos de Trabalho				
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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.6.2.	As máquinas encontram-se em conformidade com os requisitos legais relativamente à documentação.				Não Auditado Qualquer tipo de máquina e equipamentos devem estar em conformidade com os requisitos legais, mais precisamente com a Directiva máquinas. As máquina 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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.6.5.	<p>São realizadas verificações periódicas aos equipamentos de trabalho.</p> 			3	<p>Devem ser realizadas verificações periódicas aos equipamentos de acordo com o DL 50/2005.</p>

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
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.				Não Auditado Sempre que não se verifica proteção coletiva, devem ser utilizados EPI's, adequados aos riscos identificados.
4.6.8.	Os Equipamentos de Protecção Individual (EPI's) encontra-se devidamente arrumados.				Não Auditado Os EPI's devem ser armazenados em armário individual longe de poeiras e outras sujidades. No final de uma jornada de trabalho o EPI deve ser limpo e guardado em local próprio. Cada trabalhador deve ser responsável pela conservação do seu EPI.
4.6.9.	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.	As prateleiras do armazém são de material incombustível.	1			As prateleiras devem ser metálicas para minimizar a propagação de um eventual incêndio.
4.7.2.	Os produtos inflamáveis estão armazenados em armário dotado de portas, devidamente sinalizado e longe de fontes de ignição.				Não Auditado 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.
4.7.3.	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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.7.4.	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.
4.7.5.	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.
4.7.6.	É respeitada a proibição de não fumar no interior das instalações.	1			A prática de fumar no interior das instalações deve ser banida.
SubTotal		36		1	
Resultado(em %)				90	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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 1ª 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 noutros 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.	Existem meios adequados para detecção e alerta de incêndios.		X		Pelo artigo 128.º da mesma Portaria, devem ser instalados detetores 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.
5.7.	As botoneiras estão sinalizadas e são facilmente acessíveis.		X		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 128.º da mesma Portaria, devem ser instalados detetores 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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.8.	A central de incêndios encontra-se devidamente sinalizada.				Não Auditado A central de detecção de incêndio, deve ser devidamente sinalizada com sinalização fotoluminescente. Esta deve permanecer desobstruída. Regularizar as anomalias identificadas pela central em tempo útil.
5.9.	Limpeza regular dos filtros de exaustores e manter demais equipamentos em rigoroso estado de limpeza.	1			Cumprir com os planos de higienização previamente estabelecidos.
5.10.	As saídas e vias de emergência são de fácil acesso e estão desobstruídas.	1			As vias e saídas de emergência devem estar sempre desimpedidas de qualquer obstáculo. Manter a operacionalidade das vias de evacuação.
5.11.	As saídas de emergência e vias de evacuação estão devidamente sinalizadas.	1			As placas de sinalização devem ser material rígido fotoluminescente e devem distar 2m - 2,5m do pavimento.
5.12.	A sinalização é claramente visível.		X		A sinalização deve permanecer desobstruída e em bom estado de conservação, e de tamanho adequado à distância de visibilidade pretendida.
5.13.	Iluminação de emergência.		X		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.
5.14.	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.
5.15.	Os profissionais receberam formação sobre meios de extinção e procedimentos a adoptar em caso de emergência.				Não Auditado Segundo a Portaria 1532/2008, os colaboradores devem possuir formação no domínio da segurança contra incêndio.
5.16.	Estão implementadas as medidas de autoproteção de acordo com Portaria 1532/2008 e o DL 220/2008.				Não Auditado <u>Responsabilidade do Museu.</u> Devem estar implementadas as medidas de autoproteção de acordo com Portaria 1532/2008 e o DL 220/2008.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.17.	Os profissionais receberam formação sobre primeiros socorros.				Não Auditado Segundo o Art. 20, alínea n.º 3, da Lei 3/2014, os colaboradores devem possuir formação de primeiros socorros.
5.18.	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.
5.19.	A caixa de primeiros socorros está completa e os produtos estão dentro do prazo de validade.	1			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		11		0	
Resultado(em %)				100	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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 desinfecção 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 cacifos são duplos.		X		Os cacifos são duplos de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho. Colocar a roupa sempre dentro dos cacifos.
6.6.	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.
6.7.	As instalações sanitárias encontram-se devidamente sinalizadas.		X		Devem ser sinalizadas todas as instalações sanitárias.
6.8.	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.
6.9.	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.



*Veja mais além...Escolha a QualRAM
como seu parceiro de negócios!*

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
6.10.	O refeitório possui condições adequadas.	1			<p><u>Usam o restaurante.</u></p> <p>De acordo com a Portaria 53/71, de 3 de fevereiro, os vestiários devem ser providos de cadeiras, mesas em número suficiente e meios próprios para aquecer a comida. As paredes e pavimentos devem ser lisos, laváveis e pintadas de cor clara. Na vizinhança do refeitório devem existir lavatórios em número suficiente. As janelas devem ser providas, quando necessário, de redes mosquiteiras. O refeitório deve dispor igualmente iluminação e ventilação adequada. O refeitório não pode comunicar diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres. Não deve permitir-se que as refeições sejam tomadas nas oficinas ou outros locais de trabalho.</p>
SubTotal		8		0	
Resultado(em %)				100	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
7.	Documentos/Avisos Obrigatórios				
7.1.	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.
7.2.	Existência de Livro de Reclamações.		X		Segundo a alínea f) do n.1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro.
7.3.	Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento.		X		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.	CAE e licença de utilização adequada ao estabelecimento.				Não Auditado Deverá existir licença de utilização e CAE adequados à atividade praticada.
7.5.	Mapa de horário de trabalho.		X		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	Segundo o previsto no Artigo 202.º do código do trabalho: 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. 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 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.

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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.	Proibição entrada a animais (exceptuando cães de assistência).	1			Segundo a alínea c) do n.1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro.
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 a parentalidade e direitos e deveres de igualdade e não discriminação.
7.10.	Informação sobre o litígio de consumo.				Não Auditado De acordo com a Lei n.º 144/2015 de 8 de setembro deve estar afixada informação acerca do litígio de consumo.
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.				Não Auditado 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: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

Nº/N.I.	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
7.13.	Existe sinalização de atendimento prioritário.				<p><u>Não Auditado</u></p> <p>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).</p>
SubTotal		4		2	
Resultado(em %)				67	

Cliente: Cafeteria - Bistrô - Museu das Cruzes

Data: 09 de Fevereiro de 2022

Relatório nº 5069/2022

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 desejado 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 %)

92%

Nota: Acima de 75% está satisfatório

Salienta-se que caso tenham sido identificadas observações ou medidas corretivas, a empresa deve assegurar resposta adequada e/ou implementação das respetivas ações de melhoria, com especial atenção e prioridade nas de nível de risco mais elevado.