



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO
NUMA EMPRESA ALIMENTAR**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Susana Lourenço Ramos Silva

—◆—
CASTELO BRANCO

2004

ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

ÍNDICE DE FIGURAS, TABELAS E ANEXOS

I - INTRODUÇÃO	pág. 1
I.1. Caracterização da Empresa	pág. 1
I.2. Objectivos	pág. 2
II - METODOLOGIA	pág. 3
II.1. Riscos da Empresa	pág. 4
II.1.1. Identificação de Riscos	pág. 4
II.1.2. Descrição de Riscos	pág. 5
II.1.2.1. Mecânico	pág. 5
II.1.2.2. Iluminação	pág. 6
II.1.2.3. Ambiente Térmico	pág. 9
II.1.2.4. Ventilação e Qualidade do Ar	pág. 12
II.1.2.5. Poeiras	pág. 17
II.1.2.6. Agentes Químicos	pág. 19
II.1.2.7. Agentes Biológicos	pág. 22
II.1.2.8. Electricidade	pág. 24
II.1.2.9. Incêndio	pág. 27
II.1.2.9.1. Extintor	pág. 32
II.1.2.9.2. Plano de Emergência	pág. 32
II.1.2.10. Lesões Músculo-Esqueléticas	pág. 33
II.1.2.11. Psicossociais	pág. 40
II.1.3. Análise de Perigos	pág. 40
II.2. Medidas de Prevenção de Riscos	pág. 41
II.2.1. Serviço de Prevenção na Empresa	pág. 41
II.2.2. Formação e Informação dos Trabalhadores	pág. 42
II.2.3. Equipamentos	pág. 42
II.2.3.1. Equipamentos de Trabalho	pág. 42

II.2.3.2. Equipamentos de Protecção Individual	pág. 43
II.2.4. Limpeza e Organização do Local de Trabalho	pág. 45
II.2.5. Sinalização de Segurança	pág. 46
II.2.6. Primeiros Socorros	pág. 47
III - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS	pág. 48
III.1. Avaliação e Controlo de Riscos	pág. 48
III.1.1. Estimativa Qualitativa do Risco	pág. 48
III.1.2. Valoração do Risco	pág. 49
III.1.3. Aplicação / Resultado	pág. 50
III.1.4. Prevenção e/ou Controlo de Riscos	pág. 50
IV - CONSIDERAÇÕES FINAIS	pág. 51
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
AGRADECIMENTOS	
ANEXOS	

RESUMO

O presente trabalho tem como finalidade contribuir para a organização e implementação do serviço de higiene e segurança do trabalho na empresa “Teresa Pereira Companhia, Lda.”, que tem como actividade o fabrico de semi-frios, sobremesas e gelados.

O trabalho encontra-se estruturado em duas partes. Uma primeira em que identifica os principais riscos da actividade, aborda a metodologia utilizada para a sua avaliação e, por último, descreve algumas medidas de prevenção consideradas essenciais para a diminuição dos riscos profissionais, introduzindo um procedimento sobre ambiente de trabalho. E uma segunda parte, que resulta da aplicação prática da metodologia de avaliação de riscos, inserindo em complemento uma instrução de trabalho, simples e elucidativa, que visa transmitir aos colaboradores da empresa as regras profissionais básicas identificadas.

Ao verificar os resultados deste trabalho pode-se dizer que os objectivos propostos foram atingidos, servindo assim, num contexto de melhoria contínua, de uma ferramenta importante para a qualidade global da organização.

Palavras-chave: Trabalhador; Qualidade; Prevenção; Segurança; Melhoria.