

# **GLOBAL**

**PERSONNEL CERTIFICATION SCHEME**

**PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DA  
SAÚDE OCUPACIONAL  
RESTAURANTE DO HOTEL FAZENDA E SPA**

**Revisão 00**



## CONTEÚDO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>02</b>
<b>2. DIRETRIZES, OBJETIVOS E METAS</b>	<b>04</b>
<b>3. CARACTERÍSTICAS DO TRABALHO NO RESTAURANTE</b>	<b>05</b>
<b>4. PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO</b>	<b>06</b>
<b>5. EXAMES ADMISSIONAL, PERIÓDICO E DEMISSIONAL</b>	<b>08</b>
<b>6. PROGRAMAS ESPECIAIS E IMUNIZAÇÕES</b>	<b>09</b>

## **1. Introdução**

O Restaurante do Hotel Fazenda e Spa GLOBAL opera de forma a minimizar o impacto ambiental de suas atividades e garantir aos clientes e colaboradores espaços confortáveis e seguros, promovendo ações que aumentam a Segurança Alimentar, a Saúde e a Segurança Ocupacional.

A Saúde Ocupacional tem por objetivo fundamental a preservação do bem estar e integridade física e mental dos trabalhadores. Para tal, devem atuar médicos, engenheiros e técnicos de segurança, enfermagem, psicólogos e odontólogos, todos contribuindo para a manutenção de uma boa saúde do trabalhador.

O presente programa tem por finalidade atender as determinações legais emanadas do Ministério do Trabalho, deixando claro como são atendidos todos os requisitos quanto a preservação e manutenção da saúde e segurança do trabalhador. O foco é centrado nos controles médicos que comprovam que a saúde e segurança tem sido preservado no ambiente laboral.

O Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional é um programa de assistência médica elaborado por médico do trabalho e implantado no Restaurante em benefício dos trabalhadores, prevenindo os danos causados à saúde por condições de trabalho ou agentes nocivos existentes no ambiente laboral.

A base fundamental deste documento é programar, para um período de 12 meses, ações no local de trabalho no que se refere aos princípios da Medicina Preventiva para todos os seus trabalhadores. Sendo assim, são analisadas, sob o ponto de vista da saúde ocupacional, as atividades realizadas pelos trabalhadores, assim como os riscos ambientais, para então estabelecer uma programação de atos médicos que culminará com o relatório anual, que sintetizará as atividades do exercício e disporá de elementos para o ano seguinte.

O Restaurante é composto pelas seguintes instalações:

- Área de recepção e de bar
- Salão de refeições
- Cozinha
- Câmara fria e estoque de produtos
- Adegas
- Sanitários
- Área de resíduos

Além das áreas sob controle direto do Restaurante, diversas áreas e atividades do Hotel Fazenda e Spa mantêm insumos ou atividades que dizem respeito ao Restaurante, tais como:

- Áreas da Infraestrutura com estocagem de gás, torre de refrigeração, caldeira para aquecimento da água, etc.

- Áreas da Gestão Ambiental responsáveis pelos resíduos, abastecimento de água, compostagem, etc.
- Áreas da Segurança Física relativas a Portaria, Estacionamento e Combate a Incêndios e Emergências.
- Áreas da Administração: TI, RH, etc.

As condições gerais de operação do restaurante, incluindo um discussão sobre os perigos e riscos a saúde e segurança ocupacional, bem como a identificação dos perigos específicos e a classificação dos riscos ocupacionais foi feita no documento Gestão do Restaurante. Esse Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional descreve o controle médico e o monitoramento dos danos potenciais a saúde dos colaboradores, visando comprovar que o ambiente de trabalho é saudável.

## 2. Diretrizes, Objetivos e Metas

As seguintes **Diretrizes** são aplicáveis ao PCMSO:

- 1) O presente PCMSO é parte integrante do conjunto mais amplo de iniciativas da empresa no campo da saúde dos trabalhadores e tem um caráter de prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho;
- 2) Os dados obtidos na avaliação da saúde dos trabalhadores serão registrados em prontuário clínico individual sob responsabilidade do médico-coordenador do PCMSO ou do médico encarregado do exame;
- 3) As ações de saúde executadas durante o ano serão objeto de relatório anual que discriminará, por setores da empresa, o número e a natureza dos exames médicos, incluindo avaliações clínicas e exames complementares, estatísticas de resultados considerados anormais, assim como o planejamento para o próximo ano;
- 4) Será emitido um relatório anual, que será apresentado e discutido na Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, quando existente na empresa, e ficará arquivado à disposição para avaliações pelos fiscais e pelo Sindicato dos Trabalhadores.

Como **Objetivos** do Programa, podem ser destacados os seguintes:

- 1) Assegurar a proteção dos trabalhadores contra todos os riscos que prejudique a sua saúde e que possa ser resultante de seu trabalho ou das condições em que este se efetue;
- 2) Contribuir para a adaptação física e mental dos trabalhadores, em particular pela adequação dos trabalhos aos trabalhadores e pela sua condição em lugares de trabalho correspondentes às suas aptidões;

- 3) Contribuir para o desenvolvimento e manutenção do nível mais elevado possível do bem-estar físico e mental dos trabalhadores;
- 4) Cumprir a legislação no que se relaciona a saúde e segurança no trabalho.

As **Metas** que orientam o Programa estão indicadas a seguir:

- 1) Estabelecimento de diretrizes para rotinas de exames clínicos ocupacionais e de protocolos de exames complementares adequados aos dados obtidos das avaliações dos locais de trabalho, posto por posto de trabalho, com vistas ao rastreamento diagnóstico dos trabalhadores expostos a eventuais riscos ambientais existentes;
- 2) Identificar os eventuais agravos à saúde dos trabalhadores decorrentes dos fatores de riscos ambientais e dos fatores humanos que os agravam, inclusive os decorrentes da organização do trabalho;
- 3) Estabelecer parâmetros objetivos para as avaliações médicas com perfis clínicos e complementares para controles de exposição aos eventuais riscos, especialmente os químicos, físicos, biológicos e ergonômicos;
- 4) Estabelecer a periodicidade dos exames clínicos ocupacionais, bem como dos exames complementares a serem efetuados em cada posto de trabalho;
- 5) Oferecer subsídios e orientações aos setores responsáveis nas atividades educativas e preventivas, para participação mais eficaz na prevenção da integridade e saúde do trabalhador.

### **3. Características do Trabalho no Restaurante**

Entender as características das funções, responsabilidades e locais de atuação dos trabalhadores é fundamental para perceber as atividades desenvolvidas por cada trabalhador de forma precisa, permitindo que o Programa seja consistente com os riscos a saúde e segurança, permitindo que possam ser propostas alternativas visando melhorar as condições de trabalho e de produtividade.

Trabalham atualmente no Restaurante 13 pessoas, incluindo o pessoal da cozinha. Não estão aí incluídas as áreas de apoio, conforme indicado acima.

A Tabela a seguir indica a distribuição nos setores do Restaurante, explicitando as funções que realizam as atividades naquele setor.

**TABELA 1 – DISTRIBUIÇÃO FUNCIONAL NO(S) SETOR(ES)**

<b>SETOR</b>	<b>FUNÇÕES QUE ATUAM NO SETOR</b>
<b>RECEPÇÃO</b>	Recepcionista Nutricionista
<b>SALÃO DE REFEIÇÃO</b>	Maitre Garçom Ajudante de Garçom Auxiliar de Limpeza
<b>COZINHA</b>	Chef Cozinheiro Ajudante de Cozinha Auxiliar de Limpeza
<b>CÂMARA FRIA</b>	Ajudante de Cozinha Auxiliar de Limpeza
<b>ESTOQUE DE PRODUTOS</b>	Ajudante de Cozinha Auxiliar de Limpeza
<b>ADEGA</b>	Maitre Auxiliar de Limpeza
<b>SANITÁRIOS</b>	Auxiliar de Limpeza
<b>ÁREA DE RESÍDUOS</b>	Ajudante de Cozinha Auxiliar de Limpeza
<b>CAIXA DE RETENÇÃO DE GORDURA</b>	Ajudante de Cozinha Auxiliar de Limpeza

#### **4. Programa de Controle Médico**

Os riscos existentes nos setores onde o trabalho é desempenhado encontram-se avaliados e classificados no levantamento de perigos e riscos, descrito no documento de Gestão do Restaurante.

O Programa de Controle Médico, é um abordagem preventiva, desenvolvida através de realização de exames de acordo com que determina a boa prática médica e a legislação.

O ASO (atestado de saúde ocupacional) é o documento administrativo, preenchido pelo médico, que sintetiza a realização dos exames médicos (clínicos e complementares) e deverá ser assinado pelo trabalhador ao final do exame clínico, ficando com uma cópia comprova tória da sua condição de saúde perante os riscos ocupacionais, sendo mantida uma cópia para fins legais.

A Tabela a seguir indica o controle médico para as funções expostas em cada setor, considerando os riscos existentes.

SETOR	FUNÇÃO	AGENTE DE RISCO	RISCO	EXAME
RECEPÇÃO	Recepcionista	Físico	Ruído	Clínico
	Nutricionista	Ergonômico	Nível de responsabilidade	Audiometria

SETOR	FUNÇÃO	AGENTE DE RISCO	RISCO	EXAME
SALÃO DE REFEIÇÕES	Maitre	Físico	Ruído	Clínico
	Garçom	Ergonômico	Nível de responsabilidade	Audiometria
	Ajudante de Garçom			Hemograma
	Auxiliar de Limpeza			Fezes
	Coprocultura			
				Gama GT
				Urina
				Rx Tórax (na admissão)

SETOR	FUNÇÃO	AGENTE DE RISCO	RISCO	EXAME
BANHEIROS	Auxiliar de Limpeza	Físico Biológico	Ruído Contaminação	Clínico Audiometria Coprocultura Fezes Urina

SETOR	FUNÇÃO	AGENTE DE RISCO	RISCO	EXAME
<b>COZINHA</b>	Chef	Físico	Ruído	Clínico Audiometria Hemograma
	Cozinheiro	Ergonômico	Nível de responsabilidade	Fezes Coprocultura
	Ajudante de Cozinha			Gama GT Urina
	Auxiliar de Limpeza			Rx Tórax (na admissão) Sorologia para Hepatite A

SETOR	FUNÇÃO	AGENTE DE RISCO	RISCO	EXAME
<b>CÂMARA FRIA ADEGA</b>	Maitre	Físico	Ruído contínuo e intermitente	Clínico Audiometria Hemograma
	Ajudante de Cozinha	Ergonômico	Frio	Fezes
	Auxiliar de Limpeza		Levantamento de peso Nível de responsabilidade	Coprocultura Gama GT Urina Rx Tórax (na admissão)



SETOR	FUNÇÃO	AGENTE DE RISCO	RISCO	EXAME
ESTOQUE DE PRODUTOS	Ajudante de Cozinha	Físico	Ruído	Clínico
		Biológicos	Contaminação	Audiometria
ÁREA DE RESÍDUOS	Auxiliar de Limpeza	Ergonômico	Levantamento de peso	Fezes
				Coprocultura
				Fezes

### 5. Exames Admissional, Periódico e Demissional

O Exame Admissional deve ser realizado antes da admissão do candidato. Recomenda-se, mesmo que não exigido em lei, avaliação psicológica e ficando a critério do médico coordenador requisitar outros exames que achar necessário. O Exame Demissional deve ser realizado antes do encerramento do contrato de trabalho. Todo trabalhador que por motivo de acidente, por doença de qualquer natureza, relacionada ou não com o trabalho, permanecer por trinta dias ou mais afastado de suas atividade de trabalho deverá, no retorno, ser submetido a exame médico para avaliar sua capacidade laborativa.

Os critérios para a realização dos diferentes exames ao longo da vida profissional dos empregados estão descritos a seguir.

Admissional	Periódico	Retorno ao trabalho	Mudança de função	Demissional
Todos os trabalhadores antes do ingresso ao trabalho	Bianual, para todos os trabalhadores entre 18 e 45 anos.  Anual, para os maiores de 45 e menores de 18 anos.  Semestral, para os expostos a Radiação Ionizante	Todos os trabalhadores com mais de 30 dias de afastamento por motivos que não o de férias.	Quando a nova função implica em riscos ambientais diferentes (não aplicável)	15 dias antes do desligamento (rescisão de contrato).

## **6. Programas Especiais e de Imunizações**

O bom acompanhamento da saúde dos trabalhadores é fator fundamental para a produtividade da empresa. Os programas especiais e de imunizações atendem a esses objetivos.

Como programas especiais estão implantados o acompanhamento da hipertensão, do diabetes e do tabagismo em todo o corpo laboral.

Os programas de imunizações constituem uma atividade obrigatória, merecendo destaque especial a vacinação antitetânica, pela universalidade do seu agente causador e pela frequência com que os trabalhadores apresentam interrupções da integralidade cutânea. Adicionalmente, são promovidas vacinações contra Hepatite A, contra gripe e contra difteria, tétano e coqueluche.