

# **GLOBAL**

**PERSONNEL CERTIFICATION SCHEME**

**GESTÃO DO RESTAURANTE**

**HOTEL FAZENDA E SPA GLOBAL**

**Revisão 04**



## CONTEÚDO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>02</b>
<b>2. GESTÃO DA QUALIDADE</b>	<b>06</b>
<b>3. GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR</b>	<b>08</b>
<b>4. GESTÃO DO MEIO AMBIENTE</b>	<b>11</b>
<b>5. GESTÃO DA SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL</b>	<b>14</b>
<b>6. ASPECTOS E IMPACTOS PARA O MEIO AMBIENTE E PERIGOS E RISCOS PARA A SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL</b>	<b>19</b>
<b>6.1 ASPECTOS AMBIENTAIS SIGNIFICATIVOS</b>	<b>21</b>
<b>6.2 RISCOS SIGNIFICATIVOS A SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL</b>	<b>23</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.

O consumo consciente, a redução dos desperdícios e a promoção da alimentação saudável são práticas do dia a dia, que foram considerados desde o projeto das instalações.

A preocupação com a responsabilidade social, envolvendo o equilíbrio ecológico, a saúde e segurança dos colaboradores e dos usuários, bem como as condições socioeconômicas nas quais opera, fundamentam a decisão de utilizar as normas ISO 14001, ISO 45001 e SA8000 como referências para a gestão das atividades do Hotel Fazenda e Spa GLOBAL em geral e as do Restaurante, em particular. Adicionalmente, a gestão do uso da energia é baseada na ISO 50001 e é feito o inventário das emissões de carbono visando sua redução.

O Restaurante conta com o apoio de diversas instalações da infraestrutura do Hotel tais como a Estação de Tratamento de Efluentes (ETE), Estação de Captação e Tratamento de Água (ETA), Sistema de Proteção e Combate a Incêndios e Emergências, Sistema de Estacionamento e Segurança Física, Sistema Informático.

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.

**COZINHA DO RESTAURANTE**



**SALÃO DE REFEIÇÕES**



## CÂMARA FRIA



SETOR DE RESÍDUOS

DO

HOTEL FAZENDA E SPA



RESÍDUOS  
DO  
RESTAURANTE

Este Manual inclui todos os aspectos da Gestão do Restaurante relacionados a

- Gestão da Qualidade
- Gestão da Segurança Alimentar
- Gestão do Meio Ambiente
- Gestão da Saúde e Segurança Ocupacional

## 2. Gestão da Qualidade

O projeto do restaurante foi desenvolvido para garantir uma operação segura, levando em conta os riscos inerentes a operação do Restaurante. A manutenção permanente das instalações garante que as condições operacionais são mantidas.

A Gestão do Restaurante atendem os critérios da ISO 9001:2015.

O projeto do restaurante levou em conta diversas facilidades que permitem uma operação adequada:

- Pedais mecânicos nos lavatórios que dispensam o uso de volantes nas torneiras de forma a reduzir a possibilidade de contaminação.
- Torneiras com bicas articuladas cujo jato d'água pode ser dirigido para qualquer posição da cuba.
- Materiais de revestimento não reflexivos e não aderentes, sem frestas e juntas, facilitando a limpeza e a desinfecção.
- Pisos não aderentes e antiderrapantes.
- Copas de lavagem, sistemas de exaustão, de refrigeração e compressores com reduzida produção de ruído e que permitem fácil limpeza e desinfecção.
- Materiais do teto com boa isolamento térmica, baixa reflexão e propagação de ruídos.
- Áreas planejadas, adotando recipientes de uso múltiplo para a preparação, armazenamento, transporte, uso e descarte dos alimentos.
- Climatização dos ambientes de estocagem dos resíduos orgânicos.
- Ambientes controlados e segregados, com proteção contra a entrada de vetores alados e de outros animais.
- Uso de energia solar para auxiliar no aquecimento da água
- Caixa de gordura para a retenção de óleos e gorduras transportados nas águas de lavagem.

A Gestão da Qualidade do Restaurante é feita pela gestão dos processos, pela implantação e manutenção adequada dos equipamentos e pelo treinamento contínuo do pessoal.

O Restaurante planejou a qualidade dos processos. As Instruções de Trabalho correspondente ao controle do processo estão indicadas a seguir:

- IT03 Restaurante - Organização e atendimento de pedidos
- IT04 Restaurante – Preparação do Menu
- IT05 Cozinha - Armazenamento
- IT06 Cozinha – Controle de acesso e higiene
- IT07 Limpeza e higienização
- IT08 Limpeza da Caixa de Retenção de Gordura

A qualidade do processo de alimentação é fortemente dependente da qualificação e conscientização do pessoal. Uma dimensão importante do sistema de qualidade do restaurante é assegurar que a informação sobre os objetivos de qualidade seja conhecida e regularmente seguida por todos. Todo o pessoal participa de uma reunião mensal liderada pelo Gerente do Restaurante, onde todos os índices de qualidade são apresentados e ações corretivas, se necessário, são iniciadas. Reclamações de clientes e não-conformidades são discutidas nesta reunião.

O monitoramento e a mensuração da qualidade são realizados por Objetivos de Qualidade controlados por índices seguidos regularmente pela Administração como:

- Tempo médio de entrega dos alimentos pela cozinha
- Tempo médio de entrega de bebidas pelo bar
- Tempo médio de entrega de sobremesas pela cozinha
- Tempo médio de faturamento após solicitação do cliente
- Tempo médio de pagamento após o cliente verificar a conta
- Número de reclamações dos clientes
- Limpeza da sala de jantar – Auditoria Diária “Walk-Through”
- Ordem aleatória secreta da qualidade - uma vez por semana: decoração do prato, temperatura do alimento, gosto, tempos de entrega, emissão da conta e pagamento.

Os controles da Segurança Alimentar fazem parte da gestão da qualidade do restaurante e são analisados no item a seguir.

### 3. Gestão da Segurança Alimentar

A gestão da segurança alimentar envolve o alimento, sua manipulação, armazenamento e consumo.

A **contaminação dos alimentos** se dá quando ocorre a presença de qualquer material nos alimentos. Ela poderá ocorrer de três maneiras, ou seja, a **física**, a **química** e a **biológica**.

a) **Contaminação física** decorre da presença de corpos estranhos aos alimentos. São considerados corpos estranhos: pedras, madeira, cabelo, pregos, giletes, fragmentos de insetos, etc.

b) **Contaminação química** é proveniente da presença de compostos químicos estranhos ou de toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos. São considerados compostos químicos estranhos os inseticidas, os detergentes, os metais pesados, os medicamentos, os corantes e os aditivos (não-autorizados) entre outros.

c) **Contaminação biológica** é causada pela presença de microrganismos patogênicos nos alimentos, como por exemplo, bactérias, parasitas, vírus (hepatite), animais venenosos (moluscos, peixes, mexilhões) etc.

Para a contaminação dos alimentos acontecer, é necessária a existência de uma fonte, que representa o veículo transportador do material estranho até o alimento limpo. Esta fonte é denominada "fonte contaminante". Basicamente, as principais fontes contaminantes dos alimentos são as seguintes:

a) **Ar:** a contaminação dos alimentos via ar ocorre porque os esporos de microrganismos são transportados facilmente pelas correntes de ar e chegam até os alimentos quando estes estão desprotegidos.

b) **Animais e pragas:** a presença de animais e pragas domésticas nos locais onde os alimentos são acondicionados e preparados se constituem fontes perigosas de contaminação, sendo estes indesejáveis nas áreas de manipulação e armazenamento dos alimentos.

c) **Instalações físicas:** as instalações físicas devem seguir recomendações adequadas, quanto ao revestimento e pintura das paredes, quantidade de iluminação, escoamento de águas de dejetos, espaçamento entre os lugares de trabalho, fluxo de produção, etc. Sem essas recomendações básicas, a instalação física pode se tornar fonte de contaminação dos alimentos e dificultar o trabalho dos cozinheiros ou pessoas que manipulam os alimentos.

d) **Higienização** nas instalações, equipamentos e utensílios: as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados na manipulação

dos alimentos podem se tornar fontes de contaminação dos alimentos, quando:

- não houver a correta higienização;
- material utilizado inadequado, como por exemplo tábuas de madeira ou outro material poroso;
- não possibilitar a completa limpeza, ou construídos de forma inadequada, dificultando a desinfecção.

e) **Água:** a água é uma matéria-prima essencial para os diversos processos de manipulação dos alimentos. Mas, ela poderá se tornar uma fonte de contaminação muito intensa, se a sua qualidade não for adequada à elaboração de alimentos seguros.

Para garantir a segurança alimentar o Restaurante identificou os Pontos Críticos de Controle, para os quais toma ações específicas.

São especialmente considerados os itens seguintes:

- Higienização dos utensílios que serão utilizados pelos usuários
- Equipamentos e procedimentos adequados na copa de lavagem,
- Água na lavadora com temperatura de 40° C a 50° C, perfeita para a higienização da louça.
- Temperaturas de 85°C a 90°C para esterilizar os utensílios.
- Lavagem manual com sabão líquido, de preferência com a água de enxágue com temperatura em torno de 45°C.
- Desinfecção de verduras, legumes e frutas com água clorada entre 100 e 250 ppm, preparada com uma colher de água sanitária para um litro de água, aguardando 15 minutos antes de utilizar, não havendo necessidade de enxágue final, apenas deixando escorrer.
- Armazenamento durante tempo controlado e em condições ambientais adequadas.
- Controle de pontos críticos para a segurança alimentar.
- Controle da presença de vetores alados
- Controle da presença de roedores e outros animais
- Controle da contaminação do ar interno

- Controle da contaminação de áreas internas, da cozinha, salão de refeições e sanitários.

#### 4. Gestão Ambiental do Restaurante

O Sistema de Gestão Ambiental do Restaurante cumpre os critérios da ISO 14001:2015.

A gestão ambiental das diversas áreas da cozinha envolve os temas:

- Administração dos insumos e uso dos recursos;
- Gestão dos resíduos;
- Controle de emissões atmosféricas;
- Controle de efluentes;
- Emissão de ruído.
- Impactos cultural, social e estético;

Os controles operacionais dos aspectos ambientais relevantes diretamente relacionados ao restaurante estão incluídos nas Instruções da Gestão de Restaurantes, conforme indicado abaixo:

- IT08            Limpeza da caixa de gordura.
- IT09            Coleta seletiva e segregação de resíduos

A preparação para emergências e a resposta a potenciais aspectos ambientais estão incluídas no Plano de Emergência, que está descrito no procedimento P20 e indicado na Gestão de Segurança e Saúde Ocupacional abordada abaixo.

A medição e monitoramento de impactos ambientais é feita por várias variáveis incluídas na avaliação do desempenho ambiental. Os Objetivos e Indicadores Ambientais para o Restaurante estão listados abaixo.

São Objetivos da **Gestão dos resíduos**:

- Diminuir o descarte do lixo evitando produtos embalados ou que possuam embalagens recicláveis ou recarregáveis.
- Promover a coleta seletiva.
- Promover a compostagem dos resíduos orgânicos e o uso do adubo nas hortas de produtos orgânicos da Fazenda.

São Objetivos da **Gestão do uso da água**:

- Adotar medidas de economia por meio de avaliação do consumo hídrico per capita e por processo.

- Instalar redutores de fluxos em duchas e metais, possibilitando um melhor serviço e uma substancial economia hídrica.
- Efetuar a lavagem mecanizada de louças com equipamentos com baixo consumo de água.

São Objetivos da **Gestão de efluentes líquidos**:

- Utilizar detergentes biodegradáveis.
- Separar e reter a gordura proveniente da limpeza da cozinha

São Objetivos da **Gestão de emissões atmosféricas**:

- Controlar e reduzir as emissões de gases de efeito estufa;
- Não utilizar gases que afetam a camada de ozônio;
- Evitar o uso de solventes orgânicos

São Objetivos **Gestão do uso da energia**:

- Adotar medidas de controle pela avaliação do consumo per capita e por processo;
- Promover a redução do uso da energia, escolhendo equipamentos de baixa potência;
- Pré-aquecer a água com o uso da energia solar;
- Instalar lâmpadas de LED;
- Usar gás para a cocção e aquecimento da água.

**Indicadores para a Gestão Ambiental:**

- Consumo de energia elétrica (kwh) por refeição;
- Consumo de gás para cocção (volume) por refeição;
- Lixo descartado (peso) por refeição;
- Material orgânico enviado para compostagem (peso) por refeição;
- Consumo de água (volume) por refeição;
- Reciclagem de água (volume) por refeição;
- Reciclagem de óleo de fritura (volume) por refeição;

- Uso de desinfetante (volume) por refeição;
- Uso de detergentes (volume) por refeição;
- Emissão de gases de efeito estufa (tCO<sub>2</sub>e) por refeição;
- Percentual dos empregados provenientes da comunidade local;
- Horas de treinamento em temas ambientais (horas) por colaborador.

## 5. Gestão da Saúde e Segurança Ocupacional no Restaurante

O Sistema de Gestão da Saúde e Segurança Ocupacional atende aos critérios da ISO 45001:2018 e é complementado pelo Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional.

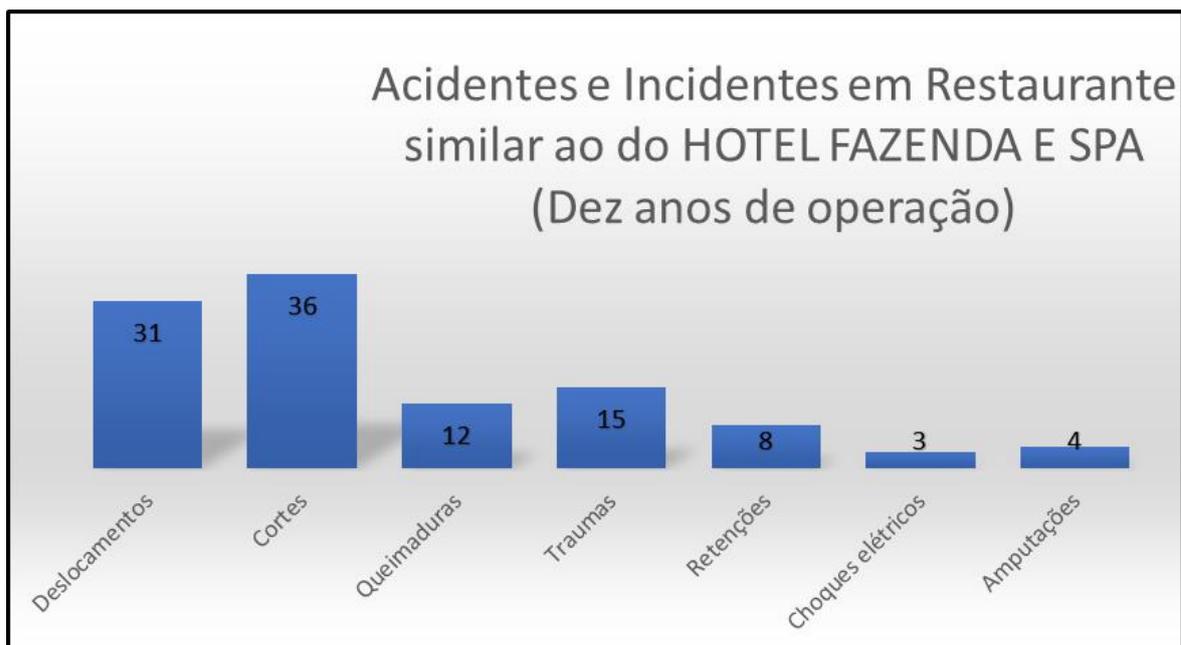
A segurança ocupacional é promovida por um conjunto de medidas que visam evitar os acidentes de trabalho, doenças ocupacionais, bem como proteger a integridade e a capacidade de trabalho do colaborador.

O Sistema de Gestão da Saúde e Segurança Ocupacional congrega as diversas ações tomadas pelo Hotel

Como o restaurante do Hotel Fazenda e Spa GLOBAL opera como menos de 50 funcionários, não é necessária a presença permanente de um técnico de segurança no trabalho.

Em restaurantes vários utensílios são usados na cozinha e muitas atividades apresentam riscos de provocar acidentes. Por exemplo, a faca normalmente é bem afiada, sendo importante que esse utensílio tenha proteção durante e após o uso, sendo guardado de modo a não causar acidentes. Outros perigos são fogo, água quente, utensílios pontiagudos, vazamento de gás, quedas, pisos gordurosos, superfícies aquecidas, acidentes de trajeto devido ao movimento interno, câmaras frias, etc.

Cortes e acidentes de deslocamento interno são os que ocorrem com maior frequência. A figura abaixo mostra a distribuição dos acidentes e incidentes compilados durante dez anos de operação de um restaurante do mesmo porte do Restaurante do Hotel Fazenda e Spa GLOBAL.



Os acidentes de trabalho estão normalmente relacionados com:

- Desenvolvimento da tarefa em si, como cortes e queimaduras;
- Falta de manutenção adequada dos equipamentos, como choques elétricos, prensões e amputações.
- Condições ambientais inadequadas, como, excesso de água no chão, sistema de drenagem ineficiente e piso com material inadequado
- Layout inadequado, como os acidentes de trajeto interno

Cerca de 8% dos pacientes atendidos em centros de queimaduras são trabalhadores de cozinhas, e grande parte por escaldamento dos pés ou tornozelos.

Os procedimentos internos do Hotel Fazenda e Spa global focam os perigos e riscos indicados acima e estabelecem os cuidados específicos quanto a segurança ocupacional, implementando as ações seguintes:

- O funcionário está qualificado e, se for aprendiz, é necessário o acompanhamento constante do mesmo;
- Em horário de pico é tomado cuidado especial com a movimentação de pessoas e objetos, pois o horário de maior movimento de clientes é também, de movimentação acelerada na cozinha e no trajeto cozinha-salão de refeições-estoque de alimentos;
- Cabos das panelas estão em bom estado de conservação, nunca frouxo e são utilizados sempre para dentro do fogão;
- Armários são fechados imediatamente após a retirada dos produtos e utensílios;
- Frituras têm atenção redobrada, pois além de poder causar queimadura através de um derramamento, há frituras que espirram muito, podendo causar queimadura de até terceiro grau;
- Panos ou toalhas não são pendurados perto do fogão, pois isso pode se tornar um foco para incêndio;
- Panelas de pressão estão em boas condições e são abertas somente quando a pressão interior se encontra igual a pressão atmosférica. A válvula presente nestas panelas indica o momento a partir do qual elas podem ser abertas.

Os acidentes de trajeto ocorrem principalmente devido ao fluxo desordenado dentro da cozinha, causando trombadas e ou escorregões. Layout inadequado e falta de limpeza frequente do piso são as causas principais.

O grande risco de quedas está relacionado, principalmente, à atividade que é executada no momento do acidente. Muitas vezes os funcionários estão carregando panelas ou pratos quentes, ou portando facas durante o trajeto.

Para tratar esse risco, o layout da cozinha foi otimizado, reduzindo as distâncias e evitando o movimento de panelas e facas. O piso da cozinha é limpo a cada 30 minutos, evitando o acúmulo de líquidos e gorduras.

Para minimizar os acidentes dentro da cozinha é fundamental que toda a equipe esteja treinada e conscientizada sobre os riscos, para que possam realizar suas atividades sempre visando a segurança individual e coletiva durante as tarefas. Para isso:

- É feita a conscientização de que a utilização de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) é fundamental para sua própria segurança.
- É realizada a verificação "walkthrough" pelo menos duas vezes ao dia, confirmando o uso de luvas de aço durante o corte de carnes, a presença de aventais e luvas durante o cozimento e frituras e utilização de calçados adequados e compatíveis com as atividades.
- É realizado o DDS (Diálogo Diário de Segurança) no início de cada turno, com o objetivo de informar a eventual ocorrência de acidentes ou incidentes nos turnos anteriores e tratar os temas seguintes:
  - Os principais riscos de acidentes e medidas preventivas adotadas na cozinha e os cuidados durante a manipulação e preparação dos alimentos;
  - Acidentes e incidentes já ocorridos na cozinha e as ações tomadas

Acidentes em cozinhas industriais infelizmente são bem comuns devido aos diversos riscos existentes como queimadura, corte e risco de quedas. A ocorrência não desejada desses acidentes traz consequências graves.

Além da higiene na cozinha, que é fundamental, a organização e limpeza são itens que contribuem para evitar a ocorrência dos acidentes. A manutenção e a disciplina são também fundamentais.

Os Perigos e Riscos a serem considerados são os seguintes:

- **Riscos de queimaduras:** As queimaduras são muito perigosas, provenientes de óleo quente que quando em contato com equipamento quente podem derramar ou salpicar queimando e causando lesões sérias.
  - **Procedimento de controle:**
    - Utilizar corretamente os equipamentos tais como fritadeiras para evitar as queimaduras;
    - Ao manusear objetos quentes e em temperaturas extremas que podem causar grandes queimaduras, faça uso das luvas de proteção de segurança;
    - Promover campanha de conscientização no DDS

- **Cortes e equipamentos perigosos:** Em uma cozinha industrial o potencial de acidentes é grande devido a presença de máquinas, equipamentos e utensílios. Lesões e cortes nas mãos e dedos são frequentes devido ao grande uso de lâminas, facas, processadores e outros objetos pontiagudos e cortantes.
  - **Procedimento de controle:**
    - Usar luvas de malha de aço que são as mais indicadas para atividades de corte, luvas resistentes que cubram pulsos e que se encaixem perfeitamente;
    - Participar dos treinamentos e campanhas de conscientização;
    - Promover campanha de conscientização no DDS.
  
- **Quedas:** Outro potencial de acidentes muito comum na cozinha são as quedas e tropeções devido aos pisos escorregadios ou irregulares. Óleo e gordura usados em áreas de cozimento, fritura ou recipientes utilizados no transporte desses alimentos podem respingar ou serem derramados no chão causando graves acidentes. Água proveniente de pratos e pias de lavar louça também são causadores das quedas.
  - **Procedimento de controle:**
    - Derrames de óleo no chão deve ser limpo imediatamente
    - As passagens devem estar livres de caixas e recipientes vazios.
    - A ordem e a organização do ambiente devem ser mantidas permanentemente.
    - Os pisos devem ser com revestimentos antiderrapantes para evitar escorregões e devem ser regulares evitando risco de queda e tropeço;
    - Os pisos devem ser constantemente limpos e secados.
    - Treinamento deve ser permanente nas rotas e na limpeza;
    - Promover campanha de conscientização no DDS.
  
- **Deslocamento interno:** Muitos acidentes ocorrem devido a movimentação de pessoas, produtos e alimentos entre as diversas localizações onde são processadas e utilizadas.
  - **Procedimento de controle:**
    - Trilhas devem ser previamente indicadas para cada deslocamento feito, realizando o deslocamento de forma organizada e no tempo adequado;
    - Pessoal deve ser permanente treinado no uso das trilhas e na forma correta de manusear e transportar os produtos e alimentos;
    - Promover campanha de conscientização no DDS.

- **Ambiente frio:** Um risco a saúde é proveniente do uso das câmaras frias, onde temperaturas baixas são mantidas, expondo o pessoal a mudança bruscas de temperatura.
  - **Procedimento de controle:**
    - O acesso a câmaras frias deve ser controlado e somente pessoal autorizado, utilizando avental protetor, deve ter acesso;
    - A câmara deve ter fechadura acionada de dentro, de forma a garantir a saída de quem estiver utilizando a câmara;
    - Todos os processamentos devem ser feitos externamente a câmara, sendo o tempo dentro da câmara dedicado somente a colocação e retirada de itens;
    - Treinamento deve ser permanente;
    - Promover conscientização no DDS.
- **Contaminação biológica:** A proteção contra contaminação biológica está centrada no controle de contaminação do ar, na prevenção da presença de vetores alados, roedores e outros animais.
  - **Procedimento de controle:**
    - Contaminação do ar é evitada pela medição periódica da qualidade do ar interno e pela descontaminação anual dos dutos e troca de filtros do sistema de ar condicionado;
    - Na cozinha e na armazenagem de produtos todas as entradas são controladas pela introdução de telas e acesso controlado de forma a evitar vetores alados;
    - Armadilhas para pequenos animais e roedores são colocadas em áreas específicas, externas ao Restaurante;
    - É proibida a presença de animais no Restaurante, inclusive os animais dos clientes;
    - Treinamento deve ser permanente;
    - Promover conscientização no DDS.
- **Acidentes e incidentes potenciais:** O Restaurante apresenta algumas situações de risco de acidentes que devem ser considerados no Plano de Prevenção e Resposta a Emergências. O Plano de Emergências está descrito no procedimento P20 e cobre os seguintes acidentes potenciais:
  - **Fogo** proveniente do uso dos fogões, equipamentos elétricos, etc...
  - **Explosão** devido ao uso de gás;
  - **Derrames** de óleo de cocção, detergentes ou outros líquidos.

Além dos cenários de acidentes acima, o Plano de Emergência indica como deve ser efetuado o socorro a pessoas acidentadas ou pessoas que passem mal e requeiram cuidados médicos.

Os seguintes documentos, também implementados, apoiam o processo da saúde e segurança ocupacional:

- IT10 – Manutenção e desinfecção de ar condicionado
- P21 – Incidentes no trabalho

## 6. Aspectos e Impactos no Meio Ambiente e Perigos e Riscos para a Saúde e Segurança Ocupacional

Os aspectos e impactos ambientais e os Perigo e Riscos a Saúde e Segurança Ocupacional do Restaurante estão identificados nas Tabelas indicadas a seguir.

A partir dos eventos identificados, os aspectos ambientais e os riscos a saúde e segurança ocupacional podem ser classificados, visando identificar os Aspectos Ambientais e os Riscos a Saúde e Segurança Ocupacional Significativos. Para os eventos significativos devem existir controles operacionais ou controles para situação anormal ou de emergência, dependendo da natureza do evento, de forma a evitar sua ocorrência ou minimizar as consequências caso ocorram.

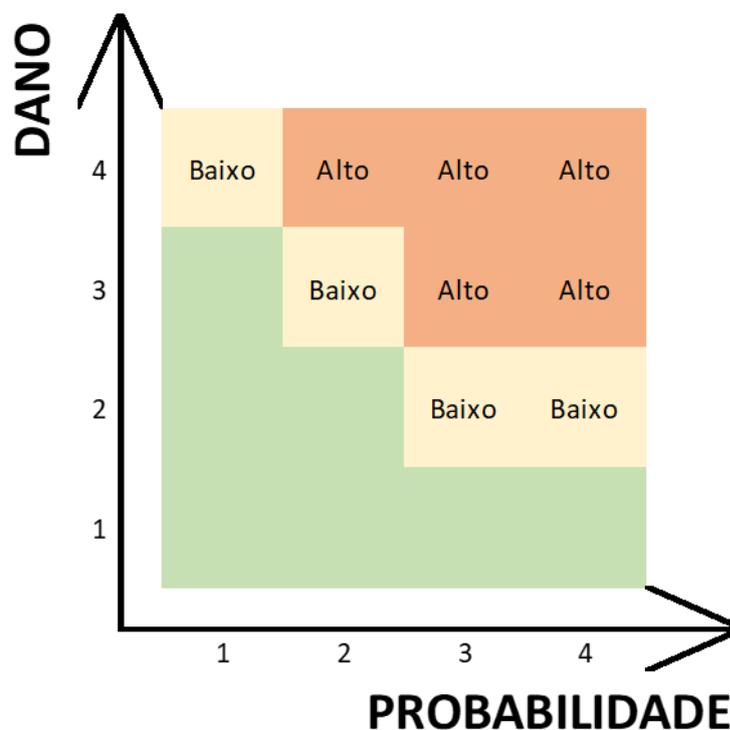
Para a análise e classificação dos Aspectos Ambientais e dos Riscos a Saúde e Segurança serão considerados a probabilidade que o evento ocorra e a consequência (dano) resultante da sua ocorrência. Será também levado em conta se o evento tem associado a ele algum requisito legal.

A classificação dos eventos considera quatro níveis, tanto para a probabilidade de ocorrência como para o dano potencial resultante. Para a probabilidade foi considerada a frequência esperada para a ocorrência do evento. No caso do dano, foi considerado o impacto que sua ocorrência tem quanto ao meio ambiente ou a saúde e segurança ocupacional, conforme se indica a seguir:

<b>Probabilidade</b>	<b>Dano ao Meio Ambiente ou a Saúde e Segurança Ocupacional</b>
Muito Baixa: pode ocorrer uma vez em 10 anos (peso 1)	Não afeta o meio ambiente ou a saúde e segurança ocupacional ou está controlado sem necessidade de ações adicionais (peso 1)
Baixa: pode ocorrer uma vez por ano (peso 2)	Afeta pouco o meio ambiente ou a saúde e segurança ocupacional ou está controlado por atividade adicional que é regularmente realizada (peso 2)
Média: pode ocorrer todo mês (peso 3)	Afeta o meio ambiente ou a saúde e segurança ocupacional (peso 3)
Alta: pode ocorrer todos os dias (peso 4)	Afeta muito o meio ambiente ou a saúde e segurança ocupacional (peso 4)

Com as escalas para a probabilidade e o dano, conforme indicado acima, podemos montar o Filtro de Significância para a classificação dos Aspectos Ambientais e dos Riscos a Saúde e Segurança, de forma a identificar os Significativos, lembrando que o filtro da legislação é muito relevante para a seleção desses eventos significativos e tem de ser adicionado ao Filtro de Significância.

No que se relaciona a Probabilidade de Ocorrência e ao Dano, o gráfico abaixo indica que serão considerados Significativos os eventos que apresentarem riscos classificados como baixo ou alto no gráfico seguinte:



Estabelecida a regra de classificação, incluindo o filtro de legislação, cada evento identificado é analisado, conforme mostrado nas Tabelas de Aspectos Ambientais e de Risco a Saúde e Segurança. As Tabelas indicam os pesos considerados para cada evento e a classificação final obtida.

As Tabelas indicam, também, o controle operacional ou o controle em situação anormal ou de emergência, conforme seja o caso. Nas Tabelas são considerados todos os eventos, incluindo aqueles que não obtiveram classificação de "Significativo".

**6.1 ASPECTOS AMBIENTAIS SIGNIFICATIVOS**

Setor/área	ISO 14001		Condição			Classificação				Controle Operacional ou de Emergência	
	Aspecto	Impacto	Normal	Anormal	Emergência	Probabilidade	Consequência	Risco	Legislação		Significante?
Recepção	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X			4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X			4	2	8	N	S	Coleta seletiva
Sala de Refeições	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X			4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X			4	2	8	N	S	Coleta Seletiva
	Consumo de produtos de limpeza	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X			4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Emissões atm	Contaminação do ar	X			2	2	4	N	N	Sem controle
	Consumo de água	Redução de recurso naturais	X			4	1	4	N	S	Controle do consumo de água
	Condicionamento do ar	Camada de Ozônio	X			4	2	8	S	S	Controle de vazamentos de GEE
	Derramamento de Líquidos	Contaminação do solo e água		X		3	1	3	N	N	Coleta e descarte de produto derramado
Cozinha	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X			4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X			4	2	8	N	S	Coleta seletiva
	Consumo de produtos de limpeza	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X			4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Emissões atmosféricas	Contaminação do ar		X		2	2	4	N	N	Controle de vazamentos de gás Manutenção das instalações
	Consumo de água	Redução de recurso naturais	X			4	1	4	N	S	Controle do consumo de água
	Consumo de produtos químicos para desinfecção	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X			4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Geração de efluentes	Contaminação do solo e água	X			4	2	8	S	S	Monitoramento e limpeza da caixa de gordura
	Geração de óleo usado	Contaminação do solo e água		X		4	2	8	S	S	Controle de descarte de material controlado
Camara fria	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X			4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Consumo de produtos químicos para desinfecção	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X			4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água		X		4	2	8	N	S	Coleta seletiva

Estoque de produtos	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X		4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Consumo de produtos químicos para desinfecção	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X		4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X		4	2	8	N	S	Coleta seletiva
	Derrame	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	N	N	Coleta e descarte de produtos derramados
Adega	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X		4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Refrigeração	Contaminação do ar		X	2	2	4	S	S	Controle de gases de refrigeração Controle de vazamentos - Manutenção
	Consumo de produtos químicos para desinfecção	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X		4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X		4	2	8	N	S	Coleta seletiva
Sanitários	Consumo de água	Redução de recurso naturais	X		4	1	4	N	S	Controle do consumo de água
	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X		4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X		4	2	8	N	S	Coleta seletiva
	Consumo de produtos de limpeza	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X		4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Geração de efluentes	Contaminação do solo e água	X		3	3	9	S	S	Monitoramento e limpeza das fossas assépticas
Área de Resíduos	Consumo de Energia	Redução de recurso naturais	X		4	1	4	N	S	Otimização do uso de energia
	Geração de resíduos	Contaminação do solo e água	X		4	2	8	N	S	Coleta seletiva
	Geração de efluentes	Contaminação do solo e água	X		4	3	12	S	S	Monitoramento e limpeza das caixas de contenção
	Consumo de produtos químicos para tratamento	Redução de recurso naturais, contaminação de solo, ar e água	X		4	1	4	N	S	Inventário e controle de uso de produtos
	Emissões atmosféricas	Contaminação do ar	X		2	2	4	N	N	Manutenção das instalações
Manutenção	Cozinha - Geração de Resíduos	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	N	S	Descarte de resíduos controlados Coleta seletiva
	Câmara fria - Geração de Resíduos	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	N	S	
	Adega - Geração de Resíduos	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	N	S	
	Limpeza fossas assépticas	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	S	S	
	Limpeza caixas gordura	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	N	S	
	Controle e distribuição de EPIs	Contaminação do solo e água		X	3	2	6	S	S	
Geral - Acidentes	Fogo nas instalações	Contaminação do solo, água e ar, com grande geração de resíduos e efluentes		X	2	4	8	S	S	Plano de Emergência
	Vazamento de gás			X	2	4	8	N	S	
	Explosao			X	2	4	8	N	S	
	Inundação			X	1	3	3	N	N	
	Vento forte			X	1	3	3	N	N	

## 6.2 RISCOS SIGNIFICATIVOS A SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL

Setor/área	ISO 45001		Condição			Classificação				Controle Operacional ou de Emergência	
	Perigo	Dano	Normal	Anormal	Emergência	Probabilidade	Consequência	Risco	Legislação Significante ?		
Recepção	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Postura e trabalho repetitivo	Lesão	X			2	3	6	S	S	Plano de Controle Ergonômico
Sala de Refeições	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Contaminação BIO, QUI e FIS	Intoxicação	X			2	2	4	N	N	Limpeza e descontaminação regular das instalações
	Deslocamento, Quedas	Lesões	X			2	2	4	N	N	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
	Superfícies quentes	Queimaduras	X			3	4	12	N	S	Controle dos rechauds e fogareiros nas mesas e bancadas
	Água e pratos quentes	Queimaduras	X			3	2	6	N	S	Controle de bebidas quentes, bules, chás, etc...
	Corte	Lesões	X			2	2	4	N	N	Controle no uso de facas
Cozinha	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Deslocamento, Quedas	Lesões	X			3	3	9	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
	Superfícies quentes	Queimaduras	X			4	4	16	S	S	Controle de movimentação do painéis e de pessoal Controle do acesso aos fogões
	água quente	Queimaduras	X			4	4	16	S	S	Controle de superfícies quentes. Controle de movimentação do painéis e de pessoal Controle do acesso aos fogões
	Corte	Lesões	X			4	3	12	S	S	EPI - Uso de luvas metálicas, botas, avental
	Ruído	Lesões	X			2	2	4	S	S	Controle de ruído por monitoramento e manutenção dos equipamentos
	Contaminação BIO, QUI e FIS	Intoxicação	X			2	3	6	S	S	Limpeza e descontaminação regular das instalações
Camara fria	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Deslocamento, Quedas	lesões	X			2	3	6	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
	Choque térmico	doenças ocupacionais	X			4	3	12	S	S	Uso de roupa térmica, botas, luvas
	Espaço confinado	Morte, lesões	X			2	4	8	S	S	EPIs - Botas, luvas, avental e máscara adequados ao risco do espaço confinado. Controle de posição vertical e comunicador

Estoque de produtos	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Contaminação BIO, QUI e FIS	Intoxicação	X			2	4	8	S	S	EPIs - Botas e luvas de borracha, Avental e máscara. Creme hidratante
	Movimentação de cargas com excesso de peso	Lesões, doenças ocupacionais	X			4	3	12	S	S	EPC - Uso de empilhadeira EPI - Uso de cinta ergonômica, botas, avental, luvas e máscara
	Movimento de cargas em altura	Quedas, lesões	X			4	4	16	S	S	Utilização de empilhadeira
	Deslocamento, Quedas	Lesões	X			2	3	6	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
Adega	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Deslocamento, Quedas	Lesões	X			2	3	6	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
	Corte	Lesões	X			3	3	9	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
Sanitários	Deslocamento, Quedas	Lesões	X			2	3	6	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
	Contaminação BIO, QUI e FIS	Intoxicação	X			2	4	8	S	S	EPIs - Botas e luvas de borracha, Avental e máscara. Creme hidratante
	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
Área de Resíduos	Contaminação BIO, QUI e FIS	Intoxicação	X			2	4	8	S	S	EPIs - Botas e luvas de borracha, Avental e máscara. Creme hidratante
	Choque elétrico	Morte, lesões e queimaduras	X			2	2	4	N	N	Manutenção das instalações elétricas
	Deslocamento	Quedas, lesões	X			3	3	9	N	S	Limpeza permanente das instalações. Controle do fluxo de pessoas
	Movimento de carga com excesso de peso	Lesões, doenças ocupacionais	X			4	3	12	S	S	Uso de empilhadeira EPI - Uso de cinta ergonômica, botas, avental, luvas e máscara
	Movimentação de carga em altura	Quedas, lesões	X			3	4	12	S	S	Uso de empilhadeira

Manutenção	Contaminação BIO, QUI e FIS	Intoxicação		X		4	4	16	S	S	EPIs - Botas e luvas de borracha, Avental e máscara. Creme hidratante
	Baixa temperatura	Choque térmico		X		4	4	16	S	S	EPIs - Uso de roupa térmica
	Choque elétrico	Morte, lesões, queimaduras		X		4	4	16	S	S	EPIs - Bota e luva isolante para alta tensão, Avental e máscara
	Corte	Lesões		X		4	3	12	S	S	EPI - Bota, luvas, avental e máscara
	Ruído	Lesões		X		4	3	12	S	S	EPI - Protetor auricular
	Movimentação de carga com excesso de peso	Lesões		X		3	3	9	S	S	Uso de empilhadeira EPI - Uso de cinta ergonômica, botas, avental, luvas e máscara
	Movimentação de carga em altura	Lesões		X		3	4	12	S	S	Uso de empilhadeira
	Espaço confinado	Morte, lesões		X		2	4	8	S	S	EPIs - Botas, luvas, avental e máscara adequados ao risco do espaço confinado. Controle de posição vertical e comunicador
	Limpeza fossas assépticas	Intoxicação		X		3	3	9	S	S	EPIs - Botas e luvas de borracha, Avental e máscara
	Limpeza caixas gordura	Intoxicação		X		3	2	6	S	S	EPIs - Botas e luvas de borracha, Avental e máscara
Geral - Acidentes	Fogo nas instalações	Morte, intoxicação, queimaduras, quedas, lesões		X		2	4	8	S	S	Plano de Emergência
	Vazamento de gás			X		2	3	6	S	S	
	Explosão			X		2	4	8	S	S	
	Inundação			X		1	3	3	N	N	
	Vento forte			X		2	3	6	N	S	
	Resgate de pessoa acidentada			X		2	3	6	N	S	
	Remoção de pessoa acidentada			X		2	3	6	N	S	
	Atendimento no local de pessoa acidentada ou com mal súbito grave			X		2	3	6	N	S	