



ROTEIRO DE INSPEÇÃO – SAÚDE DO TRABALHADOR

1 – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
Razão Social:				
Nome Fantasia			CNPJ:	
Endereço:				
Bairro:		CEP:		Município:
Fone:	Fax:		E-mail:	
Atividade:				
Responsável Legal:			Nº de Funcionários M___ F___	
Horário de Funcionamento:				
Manhã ___:___h às ___:___h Tarde ___:___h às ___:___h Noite ___:___h às ___:___h				
Classificação do Estabelecimento:				
<input type="checkbox"/> Estabelecimento de Saúde: _____ <input type="checkbox"/> Indústria: _____ <input type="checkbox"/> Outros especificações: _____				
2 – MOTIVO DA INSPEÇÃO:				
<input type="checkbox"/> Programas específicos de Vigilância Sanitária		<input type="checkbox"/> Rotina de Trabalho		
<input type="checkbox"/> Solicitação de Registro Sanitário		<input type="checkbox"/> Atendimento à denúncia		
<input type="checkbox"/> Outros. _____		<input type="checkbox"/> Renovação de Registro Sanitário		
3 - ORGANIZAÇÃO DA EMPRESA E TRABALHADORES				
3.1 PROGRAMAS E SERVIÇOS				
	A EMPRESA POSSUI:	SIM	NÃO	N.A
3.1.1	SESMT -Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (NR - 4) Os trabalhadores são orientados periodicamente em questões de segurança? As saídas de emergência são devidamente sinalizadas?			
3.1.2	PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR - 7) Os trabalhadores são submetidos a exames periódicos? Os trabalhadores são imunizados contra Hepatite b, Tétano e rubéola (mulher em idade fértil) e outros, conforme a necessidade de serviço?			

3.1.3	CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho(NR - 5) No caso de acidente de trabalho existe a emissão da CAT? Existe um encaminhamento adequado para o trabalhador para os serviços de emergência?			
3.1.4	PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais(NR - 9)			
3.1.5	PGRS - Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (RDC da ANVISA Nº 306/2004 e Resolução CONAMA Nº 358/2005)			
OBSERVAÇÕES: _____ _____				
4 – SEGURANÇA:				
4.1	Existem extintores?			
4.2	Os extintores estão dentro do prazo de validade?			
4.3	O uso de EPI's é exigido por parte da empresa?			
4.4	Os trabalhadores são devidamente orientados e treinados quanto ao uso adequado dos EPI's?			
4.5	Os EPI'S são mantidos em bom estado de conservação e manutenção?			
OBSERVAÇÕES: _____ _____				
5 - PROCESSO DE PRODUÇÃO:				
5.1	As máquinas/equipamentos se encontram em bom estado?			
5.2	As partes perigosas das máquinas/equipamentos estão devidamente protegidas?			
5.3	Os operadores são treinados para operá-las?			
OBSERVAÇÕES: _____ _____				
6 - RELAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE:				
6.1	Os resíduos gerados pelo processo são inocivos aos trabalhadores/meio ambiente?			
6.2	É dada destinação ao resíduo?			
6.3	O ambiente de trabalho está livre de poeira (mineral, vegetal, animal etc)?			
6.4	Os vasos sanitários e mictórios são ligados à rede de esgoto ou fossa séptica com interposição de sifões hidráulicos?			
6.5	Existe controle de Pragas e Vetores?			
OBSERVAÇÕES: _____ _____				

7- ÁREAS DE VIVÊNCIA (CONFORTO E SANITÁRIO)			
7.1	A alimentação dos trabalhadores é preparada na empresa?		
O LOCAL PARA AS REFEIÇÕES (REFEITÓRIO)			
7.2	A empresa possui local apropriado para que os trabalhadores possam fazer as refeições (No caso específico de empresas que possuam de 10 a 300 funcionários)?		
7.3	Capacidade para garantir o atendimento de todos os trabalhadores no horário das refeições?		
7.4	Climatização e iluminação natural e/ ou artificial suficiente para desenvolver as atividades?		
7.5	Lavatório instalado em suas proximidades ou no seu interior dotado de sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa e pedal?		
7.6	Mobiliário adequado e em número suficiente?		
O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			
8.1	As instalações físicas são projetadas de acordo com as normas estabelecidas pela RDC da ANVISA nº 216/2004 (piso, paredes e teto são revestidos me material impermeável, liso e lavável) ?		
8.2	As portas e janelas são ajustadas aos batentes?		
8.3	A climatização e a iluminação são suficientes e adequadas para a realização das atividades?		
8.4	Os utensílios e os equipamentos se encontram em bom estado de conservação? São constituídos de material impermeável e de fácil higienização?		
8.5	Os manipuladores utilizam uniforme completo para realizar as atividades?		
8.6	As refeições são preparadas em ambiente limpo e organizado?		
8.7	A empresa fornece água potável conforme portaria SVS/MS nº 2419/2011 e de fácil acesso na proporção de 1 bebedouro para cada 50 trabalhadores?		
8.8	É realizado manutenção com registro dos bebedouros? Os garrafões fornecidos por empresas terceirizadas são certificados pela Vigilância Sanitária?		
8.9	Botijão de gás instalado fora do ambiente de utilização, em área permanente ventilada e coberta?		
VESTIÁRIO			
8.30	A empresa fornece armários individuais?		
8.31	A quantidade de armários é suficiente para atender os trabalhadores?		
8.32	A empresa possui vestiário feminino?		
8.33	A empresa possui vestiário masculino?		

8.37	As instalações sanitárias são mantidas em perfeito estado de conservação e higiene?			
8.44	Os chuveiros têm divisões individuais?			
8.45	Climatização e iluminação adequadas?			
8.49	Dispõe de lavatórios, vaso sanitário e mictório na proporção de um conjunto para cada grupo de 20 trabalhadores?			
8.50	Possui chuveiros na proporção de 1 unidade para cada grupo de 10 trabalhadores ou fração?			

12. Informações complementares

Local e data:

Equipe técnica: