

# Mapeamento dos Riscos

**Prof. Thainá de Castro Rodrigues**

**Segurança no trabalho em serviço de  
alimentação**

# O MAPA DE RISCO

**FOI CRIADO ATRAVÉS DA PORTARIA Nº 05 EM 17/08/92 TRANTANDO DA OBRIGATORIDADE, POR PARTE DE TODAS AS EMPRESAS, DA “REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DOS RISCOS EXISTENTE NOS DIVERSOS LOCAIS DE TRABALHO”, E FAZ PARTE DA NR-9.**

“Representação gráfica do mapeamento de riscos ambientais”.

# O Mapa de Riscos

O Mapa de Riscos é uma das modalidades mais simples de avaliação qualitativa dos riscos existentes nos locais de trabalho. É a representação gráfica dos riscos por meio de círculos de diferentes cores e tamanhos, permitindo fácil elaboração e visualização.

É um instrumento participativo, elaborado pelos próprios trabalhadores e de conformidade com as suas sensibilidades.

Serve como um instrumento de levantamento preliminar de riscos, de informação para os demais empregados e visitantes, e de planejamento para as ações preventivas que serão adotadas pela empresa.

# Objetivo do Mapa de Riscos

Reunir as informações básicas necessárias para estabelecer o diagnóstico da situação da segurança e saúde no trabalho na empresa, e possibilitar, durante a sua elaboração, a troca e a divulgação de informações entre os trabalhadores, bem como estimular sua participação nas atividades de prevenção.

# Benefícios da adoção do Mapa de Riscos





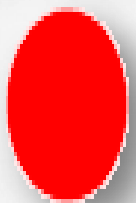
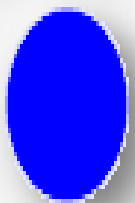



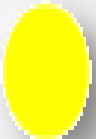
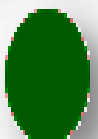
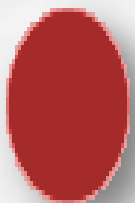
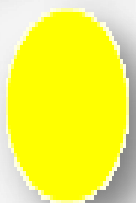
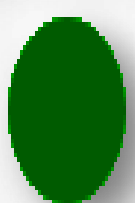
- ⦿ Identificação prévia dos riscos existentes nos locais de trabalho aos quais os trabalhadores poderão estar expostos;
- ⦿ Conscientização quanto ao uso adequado das medidas e dos equipamentos de proteção coletiva e individual;
- ⦿ Redução de gastos com acidentes e doenças, medicação, indenização, substituição de trabalhadores e danos patrimoniais;
- ⦿ Facilitação da gestão de saúde e segurança no trabalho com aumento da segurança interna e externa; e
- ⦿ Melhoria do clima organizacional, maior produtividade, competitividade e lucratividade.

# Elaboração do Mapa de Riscos

São utilizadas cores para identificar o tipo de risco, conforme a tabela de classificação dos riscos ambientais. A gravidade é representada pelo tamanho dos círculos.

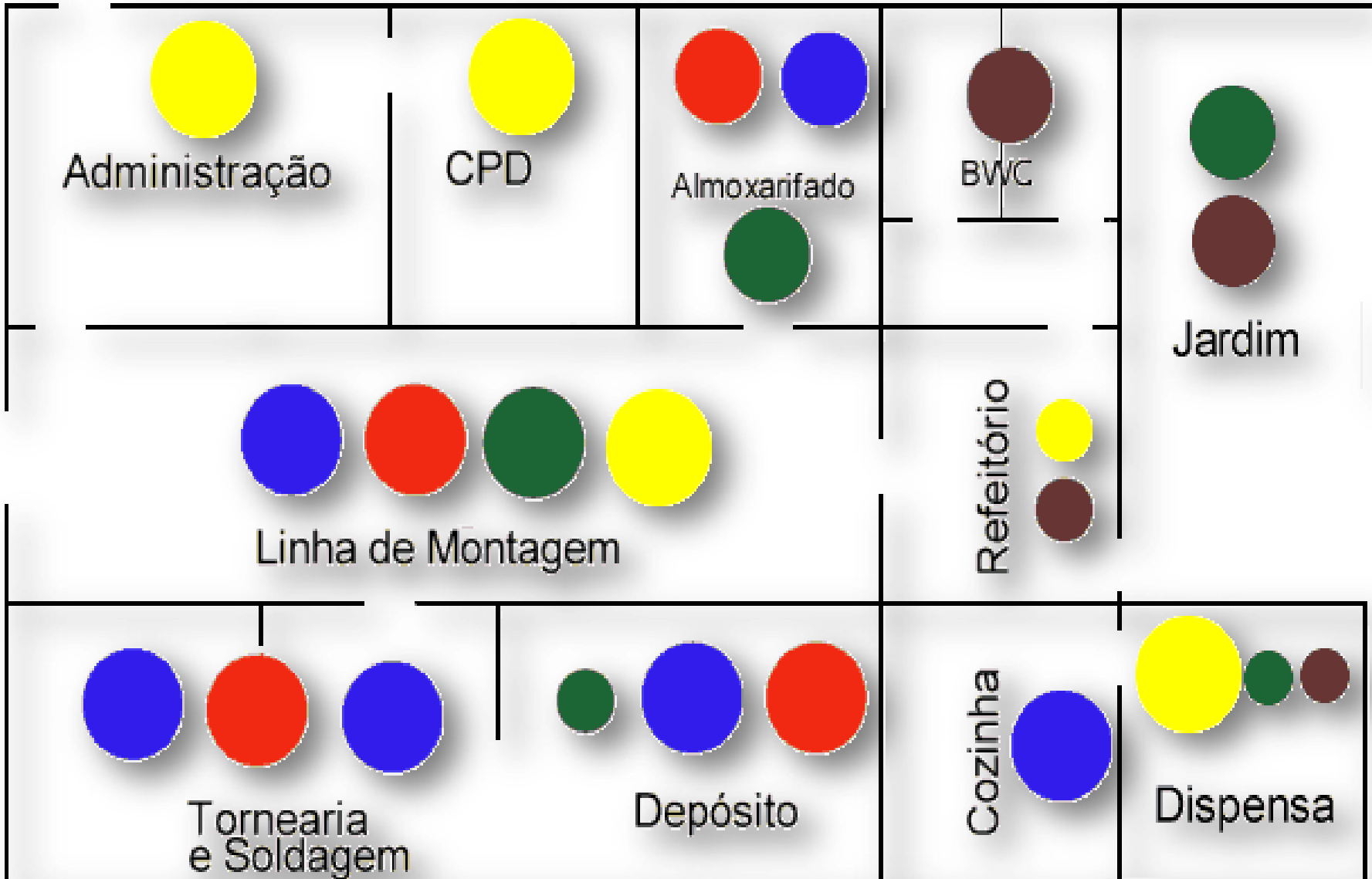
- **Círculo Pequeno:** risco pequeno por sua essência ou por ser risco médio já protegido;
- **Círculo Médio:** risco que gera relativo incômodo mas que pode ser controlado;
- **Círculo Grande:** risco que pode matar, mutilar, gerar doenças e que não dispõe de mecanismo para redução, neutralização ou controle.

<b>GRUPO I: VERDE</b> Riscos Físicos	<b>GRUPO II: VERMELHO</b> Riscos Químicos	<b>GRUPO III: MARROM</b> Riscos Biológicos	<b>GRUPO IV: AMARELO</b> Riscos Ergonômicos	<b>GRUPO V: Azul</b> Riscos de Acidentes
Ruídos	Poéiras	Virus	Esforço físico intenso	Arranjo físico inadequado
Vibrações	Fumos	Bactérias	Levantamento e transporte manual de peso	Máquinas e equipamentos sem proteção
Radiações ionizantes	Neblinas	Protozoários	Exigência de postura inadequada	Ferramentas inadequadas ou defeituosas
Radiações não-ionizantes	Neblinas	Fungos	Controle rígido de produtividade	Iluminação inadequada
Frio	Gases	Parasitas	Imposição de ritmos excessivos	Eletricidade
Calor	Vapores	Bacilos	Trabalhos em turnos diurno e noturno	Probabilidade de incêndio ou exposição
Pressões anormais	Substâncias, compostos ou produtos químicos em geral	-	Jornada de trabalho prolongada	Armazenamento inadequado
Umidade	-	-	Monotonia e repetitividade	Animais peçonhentos
-	-	-	Outras situações causadoras de estresse físico e/ou psíquico	Outras situações de risco que poderão contribuir para a ocorrência de acidentes

<b>Simbologia das Cores</b>  No mapa de risco, os riscos são representados e indicados por círculos coloridos de três tamanhos diferentes, a saber:			Risco Químico Leve		Risco Mecânico Leve
			Risco Químico Médio		Risco Mecânico Médio
			Risco Químico Elevado		Risco Mecânico Elevado
			Risco Biológico Leve		Risco Ergonômico Leve
	Risco Biológico Médio		Risco Ergonômico Médio		Risco Físico Médio
	Risco Biológico Elevado		Risco Ergonômico Elevado		Risco Físico Elevado



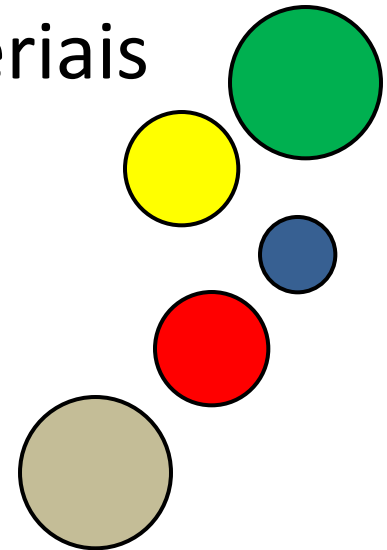
# Mapa de Risco Simplificado de uma Instalação Industrial



# Etapas de elaboração

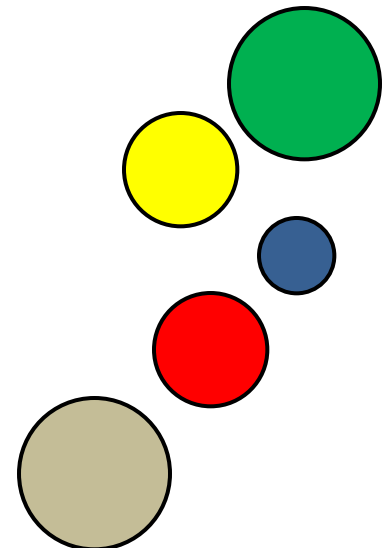
## 1. Conhecer o processo de trabalho do local avaliado;

- ⦿ os trabalhadores - número, sexo, idade, queixas de saúde, jornada, treinamento recebido;
- ⦿ os equipamentos, instrumentos e materiais de trabalho;
- ⦿ as atividades exercidas; e
- ⦿ o ambiente.



# Etapas de elaboração

- 2. Identificar os agentes de riscos existentes no local avaliado, conforme a tabela de classificação dos riscos ambientais.**



# Etapas de elaboração

## 3. Identificar as medidas preventivas existentes e sua eficácia referente a:

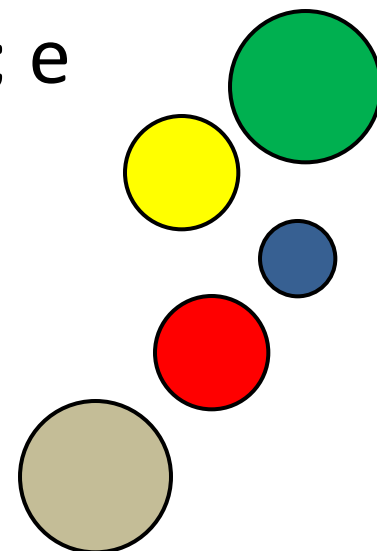
- ⦿ proteção coletiva;
- ⦿ organização do trabalho;
- ⦿ proteção individual; e
- ⦿ higiene e conforto: banheiro, lavatórios, vestiários, armários, bebedouros, refeitórios, área de lazer.



# Etapas de elaboração

## 4. Identificar os indicadores de saúde:

- ⦿ queixas mais freqüentes e comuns entre os trabalhadores expostos aos mesmos riscos;
- ⦿ acidentes de trabalho ocorridos;
- ⦿ doenças profissionais diagnosticadas; e
- ⦿ causas mais freqüentes de ausência ao trabalho.

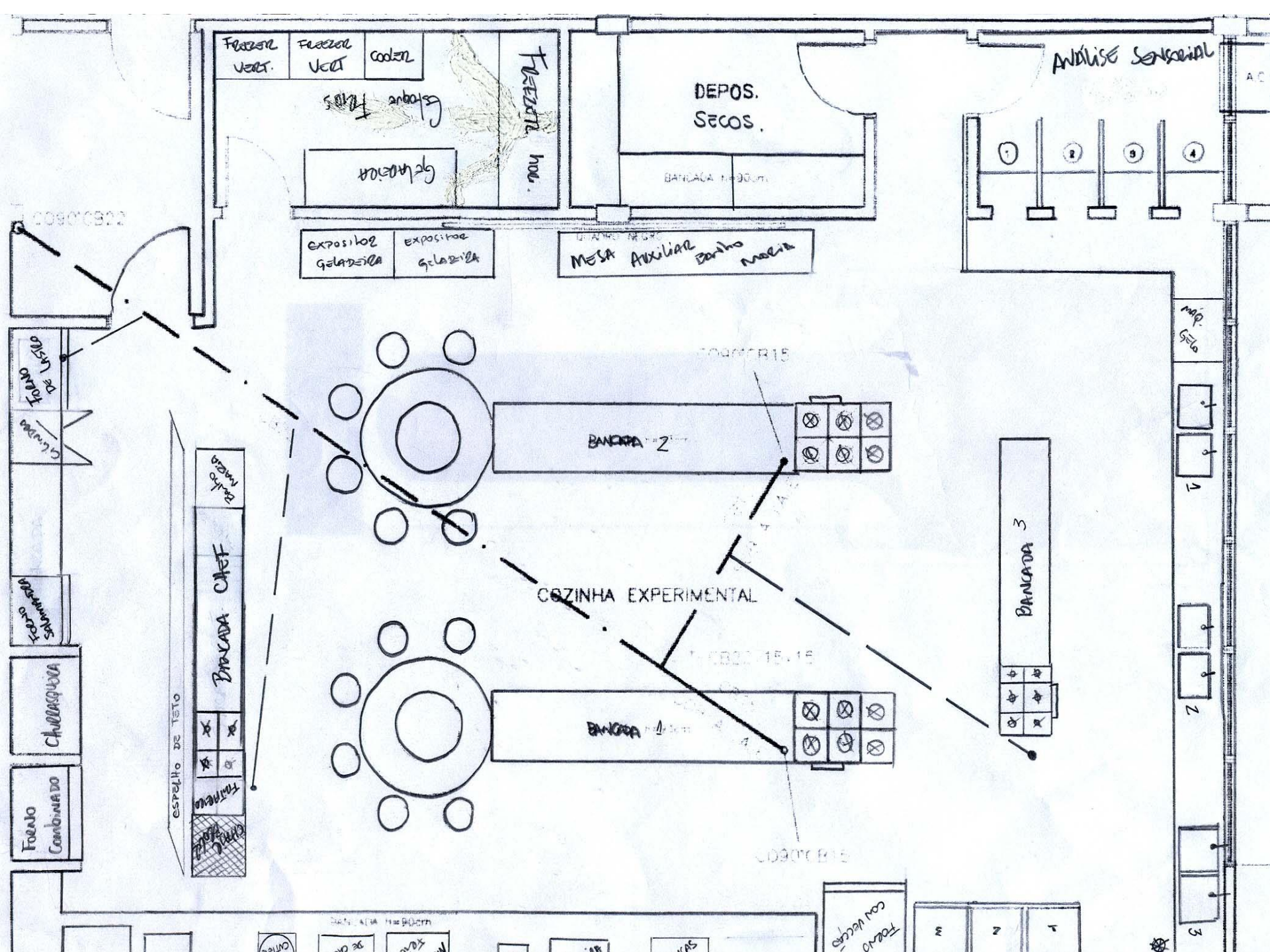


# Etapas de elaboração

## 5. Elaborar o Mapa de Riscos, sobre uma planta ou desenho do local de trabalho, indicando através do círculo:

- ⦿ o grupo a que pertence o risco, conforme as cores classificadas;
- ⦿ o número de trabalhadores expostos ao risco, o qual deve ser anotado dentro do círculo;
- ⦿ a especificação do agente (por exemplo: amônia, ácido clorídico; ou ergonômico - repetitividade, ritmo excessivo) que deve ser anotado também dentro do círculo; e
- ⦿ a intensidade do risco, de acordo com a percepção dos trabalhadores, que deve ser representada por tamanho proporcionalmente diferentes dos círculos.





Frigorífico Veget.    Frigorífico Veget.    Congelados

Frigorífico hor.

DEPOS. SECOS.

ANÁLISE SENSORIAL

exposições geladeira    exposições geladeira

MESA Auxiliar Banho Maria

BANDEJA 2

COZINHA EXPERIMENTAL

BANDEJA 1

BANDEJA 3

Torrão de Castanha    Caramelo

Torrão Salgado

Chocolatina

Torrão Combinado

BANDEJA CHEF

ESPELHO DE TETO

Mód. Gelo

1

2

3

1    2    3

Torrão com Vodka

CONTROLO





Se houver na empresa uma Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, esta deverá auxiliar os trabalhadores na elaboração do Mapa de Riscos.

**DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, - portaria nº 26, de 06 de maio de 1998, A FALTA DO MAPA DE RISCO OCASIONA MULTAS PESADAS, POR EXEMPLO:**

Uma empresa com 01 a 250 empregados pode pagar uma multa variando de 630 a 1.241 ufir.

# Referências Bibliograficas:

CORDELLA, B. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística.** São Paulo: Atlas, 1999.

OLIVEIRA, C. D. A. **Passo a Passo da Segurança do Trabalho.** São Paulo: LTR, 2000.

SALIBA, T. M. e SALIBA, S. C. R. **Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador.** 2. ed. São Paulo: LTR, 2003.

**Dicas de Prevenção de Acidentes e Doenças no Trabalho: SESI - SEBRAE**

**Saúde e Segurança no Trabalho : Micro e Pequenas Empresas / Luiz Augusto Damasceno Brasil (org.). - Brasília:SESI-DN,2005.**

**IMAGENS DA CARTILHA DE SEGURANÇA NO TRABALHO : SEBRAE.**