

## NOTA

Até à data de entrega deste projeto final, no âmbito da 20ª Pós-graduação Segurança e Higiene no Trabalho, não me foi facultado a autorização por escrito da empresa onde este trabalho foi elaborado. A autorização verbal foi-me dada no mês de Setembro pelo Diretor de Operações e mais tarde reforçada pela Técnica de Segurança e Higiene no trabalho. Como tal, foram omitidos todo e qualquer dado que referencie a empresa em questão, mesmo as fontes bibliográficas.

## **AGRADECIMENTOS**

Em primeiro, e como não podia deixar de ser, á minha família por me apoiar sempre e em qualquer circunstância.

Por me passarem o seu conhecimento e sabedoria, quero ainda, deixar uma palavra especial a todos os professores, especialmente ao Professor Doutor Paulo Lima pela orientação em relação a este trabalho bem como o tempo que despendeu.

Por fim, um agradecimento especial a toda a equipa da Loja pela ajuda e disponibilidade facultada.

## RESUMO

No âmbito da 20<sup>a</sup> edição da Pós-graduação em Segurança e Higiene no Trabalho, este trabalho tem como objetivo avaliar os riscos identificados nas diversas secções da Loja.

Através da identificação e posterior avaliação, pretende-se sugerir melhorias para as eventuais não conformidades encontradas.

## ÍNDICE

1 – Introdução	1
2 – Objetivo	3
2.1 – Definições	4
3 – Caracterização da Empresa:	
3.1 – Grupo	7
3.2 – Cultura e Valores	8
3.3 – Missão e Estratégia	9
3.4 – Desenvolvimento sustentável	10
3.5 – Loja	10
3.6 – Organograma da Loja	12
4 – Avaliação de Riscos	13
5 – Controlo do Risco	16
6 – Avaliação de Risco por Seção	20
6.1 – Administração	21
6.2 – Charcutaria	23
6.3 – Frente de loja	26
6.4 – Frutaria	28
6.5 – Padaria	30
6.6 – Peixaria	33
6.7 – Reposição	35
6.8 – Talho	37

7 – Principais Perigos	39
7.1 – Movimentação Manual de Cargas	40
7.2 – Diferenças Térmicas	43
7.3 – Movimentação Mecânica de Cargas	44
7.4 – Máquinas e Utensílios de Trabalho	47
7.5 – Produtos Químicos e Higienização	49
8 – Outras Medidas Preventivas	51
9 – Conclusão	53
10 – Bibliografia	54

## ÍNDICE DE TABELAS

1 – Consequências Esperadas	14
2 – Exposição	14
3 – Probabilidade	15
4 – Grau de Perigosidade	15
5 – Número de Trabalhadores por Secção	20
6 – Matriz de Risco – Administração	21
7 - Matriz de Risco – Charcutaria	23
8 - Matriz de Risco – Frente de Loja	26
9 - Matriz de Risco – Frutaria	28
10 - Matriz de Risco – Padaria	30
11 - Matriz de Risco – Peixaria	33

12 - Matriz de Risco – Reposição	35
13 - Matriz de Risco – Talho	37

## ÍNDICE DE FIGURAS

1 – Loja	11
2 – Sinalização em Caso de Emergência	16
3 – Sinalização de Perigo (elétrico e inflamável)	17
4 – Sinalização de Obrigação de Calçado de Segurança	17
5 – Luvas	18
6 – Calçado de Segurança	19
7 – Luva Malha de Aço	19
8 – Movimentação Manual de Cargas	42
9 – Porta-paletes	45
10 – Embaladora	48
11 – Produtos Químicos	50

## ÍNDICE DE ESQUEMAS

1 – Organograma	12
-----------------	----

