

Diretoria:	Gerente Rumo Responsável:	Data:
Polo:	Coordenador Responsável:	Status: PREENCHA TODOS OS CAMPOS
Empresa:	Responsável pela empresa:	
Unidade auditada:	Representante da empresa durante auditoria:	
Área Responsável:	Responsável pela auditoria:	

Nº	O quê?	Subíte m	Descrição	Classificaçã	C/NC/NA	Observações
1	Estrutura Geral	1.1	A estrutura está em boas condições. (As paredes estão sem rachaduras ou com pontos críticos que coloquem em risco a segurança da estrutura e sem infiltrações acentuadas.	10		
		1.2	Os pisos estão em boas condições são impermeáveis, laváveis, alinhados e de acabamento aderente.	10		
		1.3	As diferenças de níveis estão sinalizadas na cor amarela, o acabamento deve ser isento de canto vivo ou parte cortante.	5		
		1.4	As paredes estão em boas condições, são laváveis e alinhadas e com a pintura em boas condições, sem mofo ou bolor.	5		
		1.5	As partes baixas ou avançadas que ofereçam risco de batidas de pessoas estão sinalizadas na cor zebra.	5		
		1.6	As janelas e portas estão alinhadas, integras, funcionando corretamente, não estão enroscando na estrutura, sem vidros quebrados soltos ou faltando.	5		
		1.7	As fechaduras estão funcionando corretamente.	5		
2	Iluminação natural e artificial Geral (NR 24 - 24.9.7)	2.1	A iluminação natural ou artificial atendem as condições de segurança para um deslocamento seguro e estão coerentes com o ambiente. Iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
3	Instalações Sanitárias (NR 24 - 24.2.1)	3.1	A instalação sanitária é separada por sexo.	I		
		3.3	Com portas independentes, providas de fechadura interna, pintura lavável. Quando a porta estiver fechada deverá ficar afastada 60 (sessenta) centímetros da borda do vaso.	I		
		3.4	Possuem janelas ou sistema de exaustão.	I		
		3.5	Portas independentes com sistema de fechamento interno que impeça o devassamento.	I		
		3.6	Divisórias com altura mínima que não permitam o devassamento.	10		
		3.7	Constituída por bacia sanitária sifonada, dotada de assento com tampo, sistema de descarga funcionando.	I		
		3.8	Há sanitários na proporção de uma unidade para cada 20 (vinte) trabalhadores.	I		
		3.9	Os lavatórios e sanitários não possuem avarias.	10		
		3.10	Os sanitários estão sendo limpos diariamente.	I		
		3.11	O papel higiênico está no suporte, o descarte está em recipiente com tampa.	I		
		3.12	Há iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
		4	Lavatórios (NR 24 - 24.2.2.1)	4.1	O local está dotado de uma unidade de lavatório para proporção de 10 (dez) trabalhadores.	I
4.2	Todas as torneiras são de metal ou plástico e estão funcionando corretamente.			I		
4.3	Há sabonete líquido disponível nos lavatórios.			I		
4.4	Para enxugar as mãos há papel toalha no suporte ou sistema semelhante.			I		
4.5	Há espelho na área de lavatório. Os espelhos estão em boas condições, sem manchas ou quebrados.			5		
4.6	Há iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.			5		
5	Banheiros (NR 24 - 24.3.5)			5.1	A instalação do chuveiro é separada por sexo.	I
		5.2	Chuveiro possui função água quente e fria na proporção de uma unidade para cada 10 (dez) trabalhadores.	I		
		5.3	Chuveiro elétrico está funcionando e é dotado de circuito TUE (tomada de uso específico).	I		
		5.4	O circuito dos chuveiros elétricos possuem aterramento.	I		
		5.5	Não há exposição de cabos elétricos do chuveiro (cabo derretido) ou tomada TUE.	I		
		5.6	Possui dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, no mínimo 0,80m (oitenta centímetros) por 0,80m (oitenta centímetros).	I		
		5.7	A pintura e paredes laváveis, box plástico ou vidro, providas de fechadura interna.	I		
		5.8	Há janelas ou sistema de exaustão.	5		
		5.9	Divisórias que impeçam o devassamento.	I		
		5.10	Ralo funcionando e provido de sifão que impeça o retorno de odor.	5		
		5.11	Registro de água funcionando corretamente.	I		
		5.12	Iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
6	Vestiários NR 24 - 24.4	6.1	Há vestiário separado por sexo.	I		
		6.2	O vestiário possui área mínima por trabalhador de 1,5m ² - (nº de trabalhadores / 1000). Exemplo: vestiário com 20 trabalhadores. Área mínima do vestiário por trabalhador (A) = 1,5 - (Nº de trabalhadores / 1000) => A = 1,5 - (20 / 1000) => 1,48m ² por trabalhador; Área total do vestiário dimensionada para 20 trabalhadores = 1,48m ² X 20 = 29,6m ² ou uma área de 6 m x 5 m.	I		
		6.3	O vestiário está sendo mantido em condição de conservação, limpeza e higiene.	I		
		6.4	Piso e parede revestidos por material impermeável e lavável.	I		
		6.5	Há sistema ventilados para o exterior ou com sistema de exaustão forçada.	I		
		6.6	Há assentos em material lavável e impermeável em número compatível com o de trabalhadores.	5		
7	Armários dos para guardar pertences (NR 24 - 24.7.3.2)	7.1	Há armários individuais simples não sendo admitidas dimensões inferiores a: 0,40m (quarenta centímetros) de altura, 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade.	I		
		7.2	Há armários de compartimentos duplos, não são admitidas dimensões inferiores a: a) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com separação ou prateleira, de modo que um compartimento, com a altura de 0,40m (quarenta centímetros), se destine a abrigar a roupa de uso comum e o outro compartimento, com altura de 0,40m (quarenta centímetros) a guardar a roupa de trabalho. Ou 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,50m (cinquenta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com divisão no sentido vertical, de forma que os compartimentos, com largura de 0,25m (vinte e cinco centímetros), estabeleçam, rigorosamente, o isolamento das roupas de uso comum e de trabalho.	I		
		7.3	Não há rotatividade de armários simples entre usuários nos casos em que estes sejam utilizados para a guarda de Equipamentos de Proteção Individual - EPI e de vestimentas expostas a material infectante, substâncias tóxicas, irritantes ou que provoquem sujidade.	I		
8	Local para refeição (NR 24 - 24.5.3)	8.1	Há disponível em local visível escala de controle com as regras de horários para refeições. O local de refeição é arejado, apresenta boas condições de conservação, limpeza e higiene, possui assentos, balcões ou similares suficientes para todos os trabalhadores.	I		
		8.2	Há em área coberta, mesa e boas condições com cobertura impermeável, lavável, limpas, com capacidade suficiente para atender os trabalhadores durante o horário de refeição.	I		
9	Cozinhas (NR 24 - 24.6)	9.1	A cozinha esta conectada ao local de refeição.	I		
		9.2	Possui pia de material impermeável, lavável em boas condições.	I		
		9.3	Dispõe de recipientes identificados para descarte de resíduos.	I		
		9.4	Há material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas	I		

10	Fornecimento de água (NR 24 - 24.9.1.1)	10.1	Há fornecimento de água por meio de bebedouros na proporção de, no mínimo, 1 (um) para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração, ou outro sistema semelhante.	I		
		10.2	Os locais de armazenamento de água, os poços e as fontes de água potável estão protegidos contra a contaminação.	I		
		10.3	Há evidencias da troca do elemento filtrante a cada 6 (seis) meses.	I		
		10.4	O bebedouro esta limpo e conservado.	I		
		10.5	Há água potável suficiente para consumo geral (banho, higiene pessoal).	I		
		10.6	Há copos descartáveis no dispenser porta copos.	I		
		10.7	Há placa de aviso "água não potável!" próximo a torneira com fornecimento de água não potável.	I		
11	Limpeza caixa de água	11.1	Há cópia do laudo de limpeza (não superior a 6 meses) . Anexar laudos e Fotos datadas da Limpeza e vedação da caixa d'água. Requisitos da ANVISA Nº 52 (22/10/2009) Requisitos da Portaria 2914 de 14/12/2011 Ministério da Saúde.	I		
12	Análise de potabilidade da água (NR 24 - 24.9.3)	12.1	Está disponível laudo de potabilidade realizada a cada a 6 (seis) meses.	I		
13	Controle de vetores (NR 24 - 24.7.9)	13.1	O comprovante de dedetização está anexado em local visível. A data deve ser inferior a 1 ano. Requisitos da ANVISA Nº 52 (22/10/2009).	5		
		13.2	Não há pontos com água parada ou possíveis focos de mosquitos da dengue.	5		
		13.3	Não há restos de alimentos que possam alimentar ou que sejam atrativos para ratos e outros insetos como moscas. (Local das iscas são inspecionadas a cada três meses).	5		
14	Geladeira	14.1	A geladeira para preservação dos alimentos e água fresca esta em boas condições. (Congelador, prateleiras, gavetas, porta objetos, pintura).	5		
15	Eletrodomésticos	15.1	Fogão e Micro ondas estão limpos, funcionando e em bom estado de conservação.	I		
		15.2	Cafeteira, freezer, liquidificador e sanduicheira se existentes no local devem estar funcionando e bem conservados.	5		
16	Botijão de Gás (NR 24 - 24.6.3)	16.1	O botijão do gás de cozinha está acondicionado em área externa, com ventilação natural. NBR. 13419	I		
		16.2	Está sem vazamento de gás no botijão ou no fogão.	I		
		16.3	A mangueira é específica para a utilização de gás e esta dentro da data de validade.	I		
17	Canalização de esgoto	17.1	As canalizações estão interligadas às fossas sépticas ou rede de esgoto, não há esgoto a céu aberto.	I		
18	Fossa	18.1	A fossa e caixa de cordura estão em boas condições, limpas no mínimo anualmente.	5		
		18.2	A evidência de realização do serviço está disponível. Considerar N/A quando for rede de esgoto, apresentar fatura de água que conste cobrança de esgoto.	I		
19	Instalações Elétricas	19.1	Há circuito TUE (tomada de uso específico) ou TUG (tomada de uso geral) em boas condições.	10		
		19.2	Há sinalização de advertência no painel elétrico com a informação do perigo identificado.	5		
		19.3	Há barramento de aterramento no quadro elétrico , derivando para as instalações elétricas	I		
		19.4	Local com carga instalada igual ou superior a 75KW, há SPDA (Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas) (Realizar levantamento dos equipamentos instalados).	I		
		19.5	A documentação (laudos) das instalações elétricas estão disponíveis	I		
		19.6	As instalações elétricas estão protegidas para evitar choques elétricos. (Cabos elétricos internos estão revestidos por eletro dutos, eletro calhas, canaletas.	I		
		19.7	Há diagrama unifilar da instalação elétrica.	I		
		19.8	As tomadas, painéis, disjuntores, elétricos (as tomadas deverão conter a informação de voltagem, os painéis devem conter a informação de risco de choque e os disjuntores a identificação dos respectivos sistemas)	5		
		19.9	Todo o sistema de iluminação pertencente a área está com as lâmpadas em funcionamento.	5		
20	Sistema de Emergência Contra Incêndio	20.1	O sistema de prevenção e combate a incêndio está em conformidade com a Instrução Normativa do Corpo de Bombeiros do Estado.	5		
		20.2	As saídas de emergência estão em conformidade com a NBR 9077 Saídas de Emergencias em Edifícios e estão desobstruídas.	I		
		20.3	Há alvará de funcionamento emitido pela prefeitura.	5		
		20.4	A sinalização da rota de fuga está adequada.	5		
		20.5	Há Iluminação de emergência adequada conforme AVCB.	I		
		20.6	Há disponível local Alvará de Vistoria do Corpo de Bombeiros ou Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros .	5		
		20.7	O plano de emergência disponível na unidade contemplando as medidas de segurança para resgate de trabalhadores envolvidos em atividades elétricas.	5		
		20.8	A unidade possui brigada contra incêndio conforme Instrução Normativa do Corpo de Bombeiros do Estado.	5		
		20.9	Há evidencias da realização de no mínimo um simulado de emergência durante o ano (ver evidencias)	5		
		20.10	Há kit de emergência disponível, com produtos dentro da validade para atendimento de acidentes pessoais. KIT: Pacote de compressas de gazes esterilizadas; Rolo de esparadrapo ou micropore; Faixa de crepe em três tamanhos; Soro fisiológico; Pares de luvas de látex ambidestra; Frasco de antisséptico; Termômetro; Caixa de Bandidaid; Tesoura sem ponta; Estojo para acondicionar o material. Prancha de resgate com 4 cintos reguladores; Colar cervical de tamanho P;M;G; Coxim Imobilizador de cabeça; Talas para mobilização.	5		
		20.11	Está disponível em local visível rotograma de hospitais, bombeiros, delegacias, mapas de risco e quadro de informações.	5		
21	Organizacional	21.1	Todas as áreas estão identificadas. (Na parte superior da porta deverá conter a descrição do ambiente).	5		
		21.2	Onde há: muros, calçadas, portões, canaletas, grades, toldos, britas soltas, escadas, calçadas, postes de iluminação, canteiros, quia meio fio, estacionamento, estão conservados com boa aparência.	5		
		21.3	Os produto químico classificado como perigoso à segurança e à saúde estão com: rotulação; identificação e composição do produto químico; pictograma(s) de perigo; palavra de advertência; frase(s) de perigo; frase(s) de	10		
		21.4	Ficha de informação de segurança de produtos químicos (FISPQ) em local de fácil acesso	10		
		21.5	Máquinas, equipamentos possuem sinalizações de segurança mínimas recomendadas.	10		
		21.6	As ferramentas estão inspecionadas com a fita cor do mês, em boas condições, sem improvisações.	10		
		21.7	As ferramentas estão adequadas para realização das atividades.	I		
		21.8	As ferramentas estão a disposição no ambiente para utilização e em locais adequados.	5		
		21.9	As ferramentas estão sendo utilizadas corretamente.	5		
		21.10	Ferramentas e materiais estão dispostos de maneira organizada.	5		
		21.11	O local realiza atividades com manipulação de produtos químicos. Há lava olhos.	5		
		21.12	As ferramentas estão conservadas e em boas condições de uso.	5		
		21.13	Os coletores de resíduos são adequados para a destinação das sobras de materiais e possuem tampas.	5		
		21.14	O resíduo é retirado diariamente e está depositado em local adequado.	I		
21.15	Os resíduos industriais líquidos e sólidos foram adequadamente coletados, acondicionados, armazenados, transportados, tratados e encaminhados à adequada disposição final. (ver certificado destinação final).	5				
21.16	Os coletores de resíduos estão identificados por classe de resíduos.	5				
21.17	O armazenamento de resíduos está correto, com bacias de contenção.	5				
21.18	Há kit de emergência para atendimento a vazamentos de produtos.	5				
21.19	Os trabalhadores envolvidos em atividades de coleta, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, tratamento e disposição de resíduos estão capacitados de forma continuada, sobre os riscos envolvidos e as medidas de controle e eliminação adequadas. (ver treinamento).	I				
21.20	A cópia da Licença de Operação está disponível no Local.	5				

		21.21	A NR 5 está sendo atendida.	I		
		21.22	Há no local mapa de risco ocupacional. (CIPA+A)	5		
22	Calhas	22.1	Local que contenha calhas para água de chuva, as mesmas estão adequadas limpas, alinhadas, completas e funcionando.	5		
23	Tapetes e capachos	23.1	Tapetes e/ou capachos existentes estão conservados, limpos e são discretos. Não pode ser usado panos como tapete.	5		
24	Rede hidráulica	24.1	A rede hidráulica está em boas condições, sem vazamentos ou "gambiarrias".	I		
25	Limpeza e organização	25.1	Toda a área pertencente está limpa, organizada, com a grama ou vegetação aparada.	5		
26	Internet	26.1	Há ponto de internet no local com wi-fi funcionando.	5		
27	Ar Condicionado	27.1	O ar condicionado está funcionando corretamente? O vão do ar está vedado adequadamente. A água é canalizada para o exterior e destinada corretamente. N/A quando não houver	5		
		27.2	Local que possui ar condicionado o elementos filtrantes do ar condicionado são limpos a cada 6 meses. Há etiqueta em cada aparelho com a data da última limpeza.	5		
		27.3	Anualmente os filtros devem ser substituídos. A evidência de realização do serviço deve estar disponível N/A quando não houver	5		
28	Cortinas	28.1	As cortinas estão limpas, sem furos, com cores discretas.	5		
29	Acessibilidade	29.1	Há guarda-corpo e/ou corrimão e está com altura 1,10m a partir da linha do piso está fechado na sua base evitando o risco de queda de pessoas ou equipamentos (NBR 14.718, 2019).	I		
		29.2	Escadas, rampas ou passarelas estão de acordo com o item 18.8 da NR 18.	5		
		29.3	O local necessita de rampa ou elevador de acessibilidade, está conforme.	10		
30	Ergonomia	30.1	os locais de trabalho onde são executadas atividades que exijam solicitação intelectual e atenção constantes o nível de ruído está abaixo de 65 dBa.	10		
31	Administrativo	31.1	Há água para beber refrigerada, filtrada, fresca ou mineral. (Para água mineral manter nota fiscal de compra impressa no local)	24		
		31.2	O local não recebeu item de interdição.	71		

135

TOTAL DE PONTOS DO CHECKLIST

475

0

NOTA DA AUDITORIA

0,00%

REGRA DE AVALIAÇÃO:

Os itens de **INTERDIÇÃO (PESO "I")** quando não atendidos ou quando um único item for não conforme, a nota da auditoria será zerada (0,00%).

A pontuação dos dois últimos itens do Check list é considerada ação administrativa, fixada respectivamente em 5% e 15% da nota, quando atingidos somam 20% do total da nota. Em hipótese alguma a estes itens será atribuído N/A.

Para os demais itens, será atribuído peso de 5 e 10 pontos, sendo o peso 10 de maior relevância e 5 de menor. Itens não aplicados serão tratados como N/A e os valores dos pontos serão redistribuídos aos demais itens de pontuação, que quando somados terão a pontuação máxima de 80% do total da nota.

OBS: Item não conforme com peso 10 (dez) terá prazo de regularização de até 15 (quinze) dias. Item não conforme com peso 5 (cinco) o prazo de regularização de até 30 (trinta) dias.

DA PORCENTAGEM OBTIDA:

STATUS "LIBERADO" – local com nota igual ou superior a 80%, para efeitos de ocupação será considerado liberado.

REAÇÃO PRÓPRIO E FORNECEDOR: elaborar plano de ação com as iniciativas de melhorias/correção que precisam ser adotadas, considerando o nível de criticidade identificado e adequações necessárias para regularização das não conformidades, considerando os prazos constantes, observando-se os prazos estipulados no Check list.

STATUS "INTERDIÇÃO" - Nota menor que 80,00% caracteriza interdição do local.

AÇÃO AUDITOR: interdição com paralização total do local ou da frente de serviço, concessão de prazo de 24 horas para correção das não conformidades encontradas.

REAÇÃO FORNECEDOR: Apresentar imediatamente a área de ST, Suprimentos e Gerência de contrato, plano de ação das medidas administrativas a serem adotadas.

AÇÃO DO GESTOR DA AREA RUMO: para fornecedor, conforme determina o manual do fornecedor, realizar abertura de Registro de Não Conformidade (RNC).

DESCUMPRIMENTO: o descumprimento das ordens acima implicará em medidas administrativas previstas em contrato.

REAÇÃO PRÓPRIO: apresentar imediatamente a área de ST, plano de ação das medidas administrativas a serem adotadas.

DESCUMPRIMENTO: o descumprimento das ordens acima implicará na comunicação a área de Facilites e Jurídico.

DO RETORNO AO LOCAL INTERDITADO: As localidades em que os resultados das vistorias in loco forem classificados como "Item de interdição", não poderá haver circulação de trabalhadores ou utilização do estabelecimento até que a situação seja regularizada, mediante apresentação de evidências e liberação pela área de Segurança do Trabalho, quando verificada a implementação dos itens faltantes indicados pela área de fiscalização. Se no processo de análise das novas evidências do espaço interditado o resultado da avaliação for insatisfatório/não atender as correções necessárias para adequação, a avaliação será registrada como "Reprovado" e a área e pessoas responsáveis receberão um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas para atender às adequações solicitadas, sob pena de serem tomadas as medidas cabíveis junto as áreas responsáveis ou fornecedores prestadores de serviços, nos termos do Programa de Monitoramento Continuado aplicável a Malha Paulista.

Nome e Assinatura Auditor

Nome e Assinatura do Auditado