

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 1	Setor: Produção	Função(ões): Padeiro
Descrição: - Preparar massas doces e salgadas para pães, bolos e similares - Operar equipamentos como cilindros, masseiras e fornos - Modelar, assar, confeitar e embalar produtos panificados - Controlar temperatura, tempo e qualidade dos ingredientes - Aplicar boas práticas de fabricação e normas sanitárias - Higienizar utensílios, máquinas e área de produção - Elaborar relatórios de produção e requisição de materiais		Observação: O padeiro desloca-se de seu posto de trabalho para buscar gelo necessário à sua produção, visto que não há auxiliar designado nessa linha. O processo conta com maquinário mais automatizado, voltado à fabricação de pão francês.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes - O profissional é responsável por inserir manualmente sacos de farinha na máquina misturadora diversas vezes ao longo do dia. Cada saco possui peso aproximado de 25 kg, frequentemente necessitando ser retirado do chão, o que exige esforço físico repetitivo e postura inclinada. Na Linha 1, o padeiro atua sem assistente, sendo também responsável por buscar caixas de gelo e despejá-las diretamente na máquina, acrescentando carga física adicional à rotina. Na Linha 2, o padeiro conta com apoio de um assistente e não realiza o transporte de gelo. Contudo, a retirada da massa da máquina é feita de forma conjunta e demanda força física significativa, sendo executada em uma posição ergonomicamente desfavorável, o que pode gerar desconforto ou riscos posturais.	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Cintas ergonômicas	Treinamento ergonômico
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Iluminação baixa para realizar as operações.	Alto	Médio	Alto	Substancial	Trocar a iluminação.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Alto	Substancial	Banco semi-sentado para o tempo ocioso.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 1	Setor: Produção	Função(ões): Auxiliar de produção
Descrição: - Preparar materiais para alimentação de linhas de produção - Organizar a área de serviço - Abastecer linhas de produção - Alimentar máquinas - Separar materiais para reaproveitamento		Observação: fabricação de pão francês.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Repetitividade	Movimentos repetitivos para realizar a produção. Na produção de pão francês a repetitividade é maior do que os outros auxiliares de produção.	Alto	Médio	Médio	Substancial	Rodízio de funções e pausas que já são realizadas.	Não se aplica.
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Baixa iluminação no setor para relização das funções.	Alto	Médio	Alto	Substancial	Trocar a iluminação do setor para uma mais forte.	Não se aplica.
Psicossocial	NR17	Conflitos interpessoais	Alguns ermpregadas relatam que tem conflitos com outros empregados e com liderança.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Promover programas de fortalecimento de relações entre empregados e também entre líderes.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Alto	Substancial	Colocar descanso de pé em bancadas.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 2	Setor: Produção	Função(ões): Cilindreiro
Descrição: - Preparar massas frescas, secas e recheadas - Operar cilindros e equipamentos de modelagem - Controlar temperatura, textura e viscoelasticidade da massa - Confeccionar pães, biscoitos, macarrão e salgados - Aplicar boas práticas de fabricação (BPF) e normas sanitárias - Higienizar máquinas, utensílios e área de trabalho - Embalar e etiquetar produtos conforme normas		Observação: fabricação de pão francês.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Manuseio de Peso	Manuseio de massas para colocar no cilindro.	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Treinamento ergonômico.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Alto	Substancial	Colocar descanso de pé em bancadas.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Repetitividade	Frequente execução de movimentos repetitivos	Alto	Médio	Baixo	Moderado	Pausas já realizadas.	Não se aplica.
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Médio	Alto	Substancial	Substituir a iluminação atual por sistemas de maior potência luminosa, com o objetivo de reduzir esforços visuais, prevenir acidentes e atender às exigências ergonômicas do posto de trabalho.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 2	Sector: Produção	Função(ões): Padeiro
Descrição: - Preparar massas doces e salgadas para pães, bolos e similares - Operar equipamentos como cilindros, masseiras e fornos - Modelar, assar, confeitar e embalar produtos panificados - Controlar temperatura, tempo e qualidade dos ingredientes - Aplicar boas práticas de fabricação e normas sanitárias - Higienizar utensílios, máquinas e área de produção - Elaborar relatórios de produção e requisição de materiais		Observação: fabricação de pão francês.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes - O profissional é responsável por inserir manualmente sacos de farinha na máquina misturadora diversas vezes ao longo do dia. Cada saco possui peso aproximado de 25 kg, frequentemente necessitando ser retirado do chão, o que exige esforço físico repetitivo e postura inclinada. O padeiro conta com apoio de um assistente e não realiza o transporte de gelo. Contudo, a retirada da massa da máquina é feita de forma conjunta e demanda força física significativa, sendo executada em uma posição ergonomicamente desfavorável, o que pode gerar desconforto ou riscos posturais.	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Cintas ergonômicas.	Treinamento ergonômico.
Ambientais	NHO11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Trocar a iluminação do setor.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Alto	Substancial	Banco semi-sentado para o tempo ocioso.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 2	Setor: Produção	Função(ões): Auxiliar de padeiro
Descrição: - Auxiliar outros profissionais da área nas atividades de pré-preparo, preparo e processamento de alimentos - Montar pratos - Verificar a qualidade dos alimentos para minimizar riscos de contaminação - Trabalhar conforme normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde		Observação: fabricação de pão francês.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Troca de iluminação do setor.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Baixo	Baixo	Tolerável	Pausas de descanso já aplicadas.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Manuseio de Peso	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes - pega os sacos de farinha no estoque, faz "amarração" na paleta e leva para o setor. Posteriormente tira os sacos de paleta e coloca proximo as maquinas do padeiro.	Médio	Médio	Alto	Substancial	cintas ergonômicas.	Treinamento ergonômico.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 3	Setor: Produção	Função(ões): Auxiliar de produção
Descrição: - Preparar materiais para alimentação de linhas de produção - Organizar a área de serviço - Abastecer linhas de produção - Alimentar máquinas - Separar materiais para reaproveitamento		Observação: Linha conhecida como Boleados.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Trocar a iluminação do setor para uma mais forte.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Repetitividade	Frequente execução de movimentos repetitivos	Alto	Baixo	Baixo	Tolerável	Rodízio de funções e pausas que já são realizadas.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Alto	Substancial	Colocar descanso de pé em bancadas.	Não se aplica.
Psicossocial	NR17	Conflitos interpessoais	Alguns empregadas relatam que tem conflitos com outros empregados e com liderança.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Promover programas de fortalecimento de relações entre empregados e também entre líderes.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 3	Setor: Produção	Função(ões): Cilindreiro
Descrição: - Preparar massas frescas, secas e recheadas - Operar cilindros e equipamentos de modelagem - Controlar temperatura, textura e viscoelasticidade da massa - Confeccionar pães, biscoitos, macarrão e salgados - Aplicar boas práticas de fabricação (BPF) e normas sanitárias - Higienizar máquinas, utensílios e área de trabalho - Embalar e etiquetar produtos conforme normas		Observação: Linha conhecida como Boleados.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Manuseio de massas para colocar no cilindro.	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Treinamento ergonômico.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Baixo	Baixo	Tolerável	Colocar descanso de pé em bancadas.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Repetitividade	Frequente execução de movimentos repetitivos	Alto	Médio	Baixo	Moderado	Pausas já realizadas.	Não se aplica.
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Médio	Alto	Substancial	Substituir a iluminação atual por sistemas de maior potência luminosa, com o objetivo de reduzir esforços visuais, prevenir acidentes e atender às exigências ergonômicas do posto de trabalho.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 4	Setor: Produção	Função(ões): Padeiro
Descrição: - Preparar massas doces e salgadas para pães, bolos e similares - Operar equipamentos como cilindros, masseiras e fornos - Modelar, assar, confeitaria e embalar produtos panificados - Controlar temperatura, tempo e qualidade dos ingredientes - Aplicar boas práticas de fabricação e normas sanitárias - Higienizar utensílios, máquinas e área de produção - Elaborar relatórios de produção e requisição de materiais		Observação: Essa linha é do Pão de queijo.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Médio	Alto	Substancial	Substituir a iluminação atual por sistemas de maior potência luminosa, com o objetivo de reduzir esforços visuais, prevenir acidentes e atender às exigências ergonômicas do posto de trabalho.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes - O profissional é responsável por inserir manualmente sacos de farinha na máquina misturadora diversas vezes ao longo do dia. Cada saco possui peso aproximado de 25 kg, frequentemente necessitando ser retirado da altura chão, o que exige esforço físico repetitivo e postura inclinada.	Alto	Médio	Alto	Substancial	Cintas ergonômicas.	Treinamento ergonômico.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Alto	Substancial	Banco semi-sentado para o tempo ocioso.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 5	Setor: Produção	Função(ões): Padeiro
Descrição: - Preparar massas doces e salgadas para pães, bolos e similares - Operar equipamentos como cilindros, masseiras e fornos - Modelar, assar, confeitar e embalar produtos panificados - Controlar temperatura, tempo e qualidade dos ingredientes - Aplicar boas práticas de fabricação e normas sanitárias - Higienizar utensílios, máquinas e área de produção - Elaborar relatórios de produção e requisição de materiais		Observação: Linha de Salgados.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Médio	Alto	Substan cial	Substituir a iluminação atual por sistemas de maior potência luminosa, com o objetivo de reduzir esforços visuais, prevenir acidentes e atender às exigências ergonômicas do posto de trabalho.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Baixo	Moderado	Pausas de descanso.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: linha 5	Setor: Produção	Função(ões): Auxiliar de produção
Descrição: - Preparar materiais para alimentação de linhas de produção - Organizar a área de serviço - Abastecer linhas de produção - Alimentar máquinas - Separar materiais para reaproveitamento		Observação: Linha de Salgados.

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Médio	Alto	Substancial	Substituir a iluminação atual por sistemas de maior potência luminosa, com o objetivo de reduzir esforços visuais, prevenir acidentes e atender às exigências ergonômicas do posto de trabalho.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Baixo	Moderado	Pausas de descanso.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 24/07/2025
Área: Limpeza	Setor: Produção	Função(ões): Auxiliar de limpeza
Descrição: - Limpeza de pisos, paredes, janelas, móveis e equipamentos - Higienização de banheiros e áreas comuns - Remoção de resíduos e descarte de lixo - Organização e conservação de ambientes internos e externos - Uso de produtos químicos e equipamentos de limpeza - Cumprimento de normas de segurança e higiene		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NHO 11	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com iluminação diurna inadequada	Alto	Médio	Alto	Substancial	Substituir a iluminação atual por sistemas de maior potência luminosa, com o objetivo de reduzir esforços visuais, prevenir acidentes e atender às exigências ergonômicas do posto de trabalho.	Não se aplica.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura de pé por longos períodos	Alto	Médio	Baixo	Moderado	Pausas de descanso.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Manutenção	Setor: Manutenção	Função(ões): Técnico em manutenção
Descrição: - Planejar e executar manutenção preventiva, corretiva e preditiva - Calibrar instrumentos e equipamentos - Elaborar procedimentos técnicos e administrativos - Propor melhorias em máquinas e sistemas - Aplicar normas de segurança e ambientais - Realizar testes e ensaios técnicos - Prestar assessoria técnica e ministrar treinamentos		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Ambientais	NR17	Exposição a Agentes Ambientais	Condições de trabalho com índice de temperatura efetiva fora dos parâmetros de conforto	Alto	Médio	Alto	Substancial	Colocar sistema de ventilação no local	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Titular ou Sócio
Descrição: - Assegurar o cumprimento da missão da empresa - Estabelecer estratégias operacionais - Determinar políticas de recursos humanos - Coordenar diretorias e supervisionar os negócios da empresa - Negociar transferência de tecnologia - Representar e preservar a imagem da empresa - Comunicar-se por meio de reuniões com os demais diretores - Conceder entrevistas - Participar de negociações		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Administrador
Descrição: - Planejar, organizar, controlar e assessorar nas áreas de recursos humanos, patrimônio, materiais, informações, financeira, tecnológica, entre outras - Implementar programas e projetos - Elaborar planejamento organizacional - Promover estudos de racionalização - Controlar o desempenho organizacional - Prestar consultoria administrativa a organizações e pessoas		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Gerente administrativo
Descrição: - Planejar processos administrativos, financeiros, de compliance, de riscos e de proteção de dados e privacidade - Gerenciar pessoas, rotinas administrativas e financeiras - Administrar riscos, recursos materiais, serviços terceirizados e canal de denúncia - Participar da implementação de programas de compliance e governança em privacidade - Monitorar políticas, normativas, código de ética, procedimentos internos e parceiros - Identificar riscos e propor ações de mitigação - Prestar atendimento a cliente, cooperado ou titular de dados pessoais	Observação:	

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Mobiliários e Equipamentos	NR17	Mobiliário	Mobiliário usado de forma incorreta.	Médio	Baixo	Alto	Moderado	Treinamento ergonômico.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Auxiliar administrativo
Descrição: - Atendimento ao público e fornecedores (presencial e telefônico) - Organização e arquivamento de documentos - Controle de correspondências e malotes - Apoio nas rotinas financeiras (notas fiscais, boletos, contas a pagar/receber) - Suporte às áreas de RH, compras e logística - Digitação de textos, planilhas e relatórios - Cumprimento de normas de segurança e organização		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Mobiliários e Equipamentos	NR17	Mobiliário	Identifica-se o uso inadequado do mobiliário, em desacordo com as normas ergonômicas e operacionais previstas para o ambiente.	Alto	Médio	Alto	Substancial	Treinamento ergonômico.	Não se aplica.
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Assistente administrativo
Descrição: - Executar serviços de apoio nas áreas de RH, administração, finanças e logística - Atender fornecedores e clientes, fornecendo e recebendo informações - Tratar documentos variados, seguindo procedimentos internos - Elaborar relatórios administrativos e financeiros - Controlar contratos e acompanhar processos internos - Apoiar gestores em tarefas organizacionais e operacionais - Cumprir normas internas e regulamentos de segurança e saúde		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Mobiliários e Equipamentos	NR17	Mobiliário	Identifica-se o uso inadequado do mobiliário, em desacordo com as normas ergonômicas e operacionais previstas para o ambiente.	Alto	Médio	Alto	Substancial	Treinamento ergonômico.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Expedição	Setor: Produção	Função(ões): Encarregado de Expedição
Descrição: - Receber, conferir e armazenar produtos e materiais em depósitos, armazéns e silos - Registrar movimentações de entrada e saída e controlar estoques - Distribuir produtos e materiais a serem expedidos - Organizar o depósito para facilitar a movimentação e o armazenamento de itens, mantendo o estoque limpo e organizado - Embalar ou desembalar produtos, realizar expedição e auxiliar na logística - Examinar materiais e produtos e providenciar seu despacho		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes	Alto	Médio	Alto	Substancia 1	Cintas ergonômicas.	Treinamento ergonômico.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Expedição	Setor: Produção	Função(ões): Auxiliar de Expedição
Descrição: - Recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos - Registrar movimentações de entrada e saída e controlar estoques - Distribuir produtos e materiais a serem expedidos - Organizar o almoxarifado, mantendo o estoque limpo e acessível - Empacotar ou desempacotar produtos - Realizar expedição e providenciar os despachos - Auxiliar nos processos logísticos		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes	Alto	Médio	Alto	Substancia 1	Cintas ergonômicas.	Treinamento ergonômico.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Transporte	Setor: Logística	Função(ões): Motorista
Descrição: - Transportar, coletar e entregar diversos tipos de cargas - Rebocar, remover e prestar assistência mecânica a veículos danificados - Manipular cargas volumosas e pesadas - Operar equipamentos e realizar inspeções e reparos nos veículos - Conferir documentação da carga e do veículo - Definir rotas e zelar pela regularidade do transporte - Executar as atividades conforme normas técnicas e procedimentos de segurança	Observação:	

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Postura	Postura sentada por longos períodos	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Parar com frequência para mudar a posição.	Treinamento ergonômico.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Transporte	Setor: Logística	Função(ões): Ajudante de motorista
Descrição: - Preparar carga e descarregar mercadorias - Movimentar e amarrar cargas em navios, aeronaves, caminhões, vagões e portos - Realizar entregas e coletas de pedidos - Manipular cargas especiais - Reparar embalagens danificadas e controlar a qualidade dos serviços prestados - Operar equipamentos de carga e descarga - Conectar tubulações a instalações de carregamento e descarregamento - Realizar atividades de limpeza e manutenção em armazéns portuários e embarcações - Comunicar-se, emitir e conferir mensagens, solicitar informações e autorizações para transporte de cargas	Observação:	

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Biomecânico	NR17	Exigência Física	Levantamento e transporte manual de cargas ou volumes	Médio	Médio	Alto	Substancia 1	Cinta ergonômica.	Treinamento ergonômico.
Biomecânico	NR17	Postura	Postura sentada por longos períodos	Alto	Baixo	Alto	Moderado	Parar com frequência para mudar a posição.	Treinamento ergonômico.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Assistente de pessoal
Descrição: - Inserir dados de admissão, demissão, folha de pagamento e benefícios - Controlar documentação funcional e arquivos de RH - Apoiar na organização de treinamentos e eventos internos - Elaborar crachás, cartões de ponto e formulários - Acompanhar processos administrativos e protocolos internos - Prestar informações a colaboradores e setores internos - Cumprir normas de sigilo, segurança e legislação trabalhista		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizacional	NR17	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.
Ambientais	NR17	Exposição a Agentes Ambientais	Presença de reflexos em telas, painéis, vidros, monitores ou qualquer superfície, que causem desconforto ou prejudiquem a visualização - A claridade da porta de vidro incomoda a empregada gerando desconforto.	Alto	Médio	Alto	Substancial	Verificar se alterar a disposição das mesas se melhora a condição.	Não se aplica.

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Assistente comercial
Descrição: - Apoiar vendedores e gestores comerciais - Realizar pesquisas de clientes potenciais e cadastrar no CRM - Consultar disponibilidade de produtos e auxiliar na venda - Acompanhar clientes no pós-venda e esclarecer dúvidas - Elaborar relatórios e estatísticas de vendas - Participar de eventos e feiras comerciais - Sugerir políticas de vendas e melhorias nos processos		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizacional	NR17	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Assistente de RH
Descrição: - Apoiar processos de recrutamento e seleção - Controlar folha de pagamento, benefícios e ponto eletrônico - Organizar treinamentos e eventos internos - Gerenciar documentação de colaboradores (admissão, demissão, férias) - Prestar suporte aos gestores e colaboradores em temas de RH - Cumprir normas trabalhistas e de segurança		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizaci onal	NR1 7	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Modera do	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizaci onal	NR1 7	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substan cial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Assistente comercial e marketing
Descrição: - Apoiar vendedores e gestores comerciais - Realizar pesquisas de clientes potenciais e cadastrar no CRM - Consultar disponibilidade de produtos e auxiliar na venda - Acompanhar clientes no pós-venda e esclarecer dúvidas - Elaborar relatórios e estatísticas de vendas - Participar de eventos e feiras comerciais - Sugerir políticas de vendas e melhorias nos processos		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizacional	NR17	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Auxiliar de RH
Descrição: - Apoiar processos de admissão, demissão e folha de pagamento - Controlar ponto eletrônico, benefícios e documentação funcional - Organizar treinamentos e eventos internos - Prestar suporte aos gestores e colaboradores em temas de RH - Cumprir normas trabalhistas e de segurança - Atualizar cadastros e arquivos de colaboradores		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizaci onal	NR1 7	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Modera do	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizaci onal	NR1 7	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substan cial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 25/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Administrativo	Função(ões): Auxiliar de compras
Descrição: - Realizar cotações com fornecedores - Emitir pedidos de compra e acompanhar entregas - Atualizar cadastros de produtos e fornecedores - Controlar estoque e necessidades de reposição - Lançar notas fiscais e documentos no sistema - Apoiar o setor financeiro na programação de pagamentos - Elaborar relatórios de compras e indicadores		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizacional	NR17	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 28/07/2025
Área: Transporte	Setor: Logística	Função(ões): Assistente de logística
Descrição: - Apoiar o planejamento e execução de operações logísticas - Controlar entrada e saída de mercadorias - Emitir documentos de transporte e expedição - Acompanhar entregas e rastrear pedidos - Organizar estoque e movimentação de materiais - Atualizar sistemas de gestão logística (ERP, WMS) - Prestar suporte à equipe de transporte e armazenagem		Observação:

Ergonômicos

Requisitos		Antecipação		Priorização				Conduta	
Variável	Ref.	Situação Encontrada	Cauza Raiz do Problema	Probabilidade	Gravidade	Controles	Risco	Eliminação	Prevenção
Organizacional	NR17	Horas Extras	Frequência de horas extras.	Baixo	Médio	Alto	Moderado	Verificar planejamento para redução de horas extras.	Não se aplica.
Organizacional	NR17	Outros Organizacional	Comunicação - Constata-se que a comunicação que chega para o empregado apresenta falhas ou ausência de dados essenciais gerando retrabalho, atrasos e até falhas operacionais.	Médio	Médio	Alto	Substancial	Estabelecer Padrões de Comunicação. Treinar e Sensibilizar os Colaboradores. Criar um Fluxo de Verificação ou Validação. Usar Ferramentas de Comunicação Inteligente. Estimular uma Cultura de Responsabilidade na Comunicação.	Não se aplica.

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 30/07/2025
Área: Administrativo	Sector: Produção	Função(ões): Assistente de qualidade
Descrição: - Inspeccionar recebimento de insumos e produtos - Verificar conformidade de processos e serviços - Organizar armazenamento e movimentação de materiais - Controlar certificados de qualidade e aferição de instrumentos - Elaborar relatórios e registros da qualidade - Ministras treinamentos internos sobre normas e procedimentos - Aplicar ferramentas da qualidade e metodologias estatísticas - Atuar conforme normas técnicas, ambientais e de segurança		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 30/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Produção	Função(ões): Assistente de PCP
Descrição: - Apoiar no planejamento e programação da produção - Controlar ordens de fabricação e recursos produtivos - Monitorar indicadores de desempenho e produtividade - Atualizar planilhas e sistemas ERP (como SAP, Totvs etc.) - Realizar controle de estoque e solicitação de compras - Acompanhar etapas de produção e cumprimento de prazos - Criar fichas técnicas e mapas de produção - Participar de reuniões com operadores e supervisores		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 30/07/2025
Área: Administrativo	Setor: Produção	Função(ões): Supervisor de produção
Descrição: - Planejar e coordenar rotinas de produção - Supervisionar equipes de chão de fábrica - Elaborar cronogramas e metas de produção - Controlar qualidade, segurança e higiene dos processos - Promover melhorias e ações corretivas na linha de produção - Elaborar relatórios técnicos e manuais operacionais - Supervisionar manutenção de máquinas e equipamentos - Garantir conformidade com normas ambientais e de segurança		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 30/07/2025
Área: Câmara Fria	Setor: Produção	Função(ões): Líder de produção
Descrição: - Liderar equipes na linha de produção de alimentos - Controlar processos produtivos e garantir cumprimento de metas - Monitorar qualidade, higiene e segurança alimentar - Elaborar relatórios e indicadores de desempenho - Treinar operadores e aplicar boas práticas de fabricação (BPF) - Atuar na resolução de problemas operacionais e ajustes de máquinas - Participar de auditorias internas e externas		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 30/07/2025
Área: Estoque	Setor: Produção	Função(ões): Estoquista
Descrição: - Receber, conferir e armazenar produtos e materiais - Organizar estoque físico e digital (sistemas ERP) - Controlar entradas, saídas e inventário de mercadorias - Etiquetar, embalar e distribuir itens conforme demanda - Verificar validade, qualidade e condições de armazenamento - Registrar perdas, avarias e devoluções - Cumprir normas de segurança, higiene e preservação ambiental		Observação:

PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda

Data de geração: 11/08/2025

INVENTÁRIO DE RISCOS ERGONÔMICOS.		
Empresa: Bread & Life Alimentos Ltda	Nº de funcionários:	Data: 30/07/2025
Área: Administrativo	Sector: Administrativo	Função(ões): Auxiliar de almoxarife
Descrição: - Receber, conferir e armazenar produtos e materiais - Lançar movimentações de entrada e saída no sistema - Controlar estoques físicos e digitais (ERP, planilhas) - Separar e distribuir produtos conforme pedidos internos - Organizar o almoxarifado para facilitar movimentação - Realizar inventários e controlar validade dos itens - Cumprir normas de segurança, higiene e preservação ambiental		Observação: