

Padrão Global de EHS

Housekeeping

Título do documento: Padrão Global de Segurança - Housekeeping	Identificador do documento: Conforme atribuído pelo Content Server	Revisão #: Rev. 00
Aplicável a: Global - Todas as unidades da Mosaic	Proprietário do documento: VP EHS	Aprovador do documento: VP EHS
Data de implementação: 14 de agosto de 2025	Data da última alteração/revisão: 14 de agosto de 2025 - Lançamento inicial	Data do ciclo de revisão formal: 14 de agosto de 2032

1. Objetivo:

A finalidade deste Padrão é estabelecer requisitos e expectativas mínimas de *Housekeeping* dos sites da Mosaic, para reduzir o risco de incidentes e promover um ambiente de trabalho acolhedor e seguro, do qual os colaboradores possam se orgulhar e que incentive uma cultura de organização e limpeza. Este padrão estabelece requisitos consistentes para inspeção nas instalações (incluindo o acompanhamento de ações e reporte de status) para limpeza, remoção de resíduos, acesso e armazenamento.

2. Escopo:

Esta norma aplica-se a todas as instalações operacionais, escritórios, unidades inativas e joint ventures nas quais a Mosaic tem gestão de controle.

As novas aquisições deverão estar em conformidade com este Padrão dentro do prazo de um ano a contar da data de aquisição.

3. Fora do escopo:

Este Padrão não inclui a avaliação da Integridade Mecânica (IM); no entanto, se forem detectados problemas de IM durante as inspeções de *housekeeping*, estes devem ser devidamente relatados.

4. Anexos

Anexo 1	Formulário de Reporte e Pontuação para o aplicativo digital
Anexo 2	Exemplos Visuais de Padrão de <i>Housekeeping</i>

Anexo 3	Guia de Padrões de <i>Housekeeping</i>
Anexo 4	Exemplo de Mapa de Rota de Inspeção

5. Resultados esperados:

O Padrão de Housekeeping procura eliminar ou minimizar os seguintes tipos gerais de riscos:

- Tropeço em objetos soltos em pisos, escadas e plataformas.
- Ser atingido por queda de objetos.
- Escorregões em superfícies sujas ou molhadas.
- Colisões contra itens/materiais fora do lugar, mal empilhados ou mal posicionados.
- Cortes, perfurações ou escoriações da pele das mãos, ou outras partes do corpo, por objetos pontiagudos.
- Acesso bloqueado à equipamentos de emergência e segurança ou às rotas de fuga.
- Colapso / falha de equipamentos e estruturas (não projetadas para suportar tal peso) devido ao excesso de peso do acúmulo de material.
- Colapso / falha de equipamentos e estruturas devido aos efeitos corrosivos de vazamentos autônomos.
- Queimaduras químicas ou térmicas devido a vazamentos.
- Insatisfação e desmotivação resultantes de condições de trabalho inadequadas.
- Evitar o desperdício.

5. Principais definições:

- A. Limpeza – Ausência de detritos, resíduos, sujeira e acúmulo de material. As expectativas de limpeza são algo variáveis, com base na função de uma área.
- B. *Housekeeping* - O processo de manter o local de trabalho em uma condição limpa, ordenada e visualmente atraente.
- C. Inspeção de *Housekeeping* - Para efeitos do presente Padrão, as inspeções de *Housekeeping* consistem em visitas às instalações conduzidas por membros da equipe de gestão do local, com a finalidade de identificar e documentar questões de *Housekeeping*.

- D. Checklist de *Relatório de Condição e Pontuação de Housekeeping* – Checklist de Inspeções do Intalex utilizado para pontuar e reportar cada subárea.
- E. Mapa de Rota de Inspeção - Uma representação da rota de inspeção para aquela subárea específica. Essa representação pode ser usada para seguir o percurso planejado durante a inspeção da subárea.
- F. Ordem – A condição em que uma área está organizada com materiais mantidos em áreas determinadas e livres de desordem. Em uma área ordenada, há acesso seguro e fácil a todas as áreas destinadas à ocupação humana, especialmente às áreas onde o equipamento de emergência está armazenado.
- G. Subárea – divisão da instalação em partes determinadas.
- H. Responsável da subárea - A pessoa responsável pela condição, pela conformidade das ações corretivas até a conclusão, e pelo relatório dessa subárea.
- I. Inspetor de subárea - A pessoa designada responsável por realizar a inspeção de subárea quanto ao *Housekeeping*.

6. Aplicação Global

6.1 Implementação do processo

6.1.1 Cada instalação deve estabelecer um processo, em conformidade com este Padrão, através do qual 100 % da instalação seja avaliada trimestralmente quanto à limpeza e às condições gerais de segurança de todas as áreas de circulação e trabalho abordadas no presente documento.

Nota: Um processo estabelecido pode ser: conformidade com o Padrão Global, Programa Global, Programa de Unidade de Negócios ou Procedimento do site, desde que atenda ou exceda todos os requisitos listados neste Padrão de Segurança.

6.2 Condição de *Housekeeping* (Reporte, pontuação e controle):

- 6.2.1 A Condição de *Housekeeping* é o termo geral usado para descrever, pontuar, reportar e rastrear a limpeza geral, a ordem e a aparência das instalações da Mosaic.
- 6.2.2 A Condição de *Housekeeping* é um KPI reportável que será armazenado e rastreado no Centro de Informações da Mosaic (MIC). Um painel de controle (dashboard) de *Housekeeping* será estabelecido para exibir esses dados que serão revisados pela liderança de Operações e EHS.

6.2.3 São cinco (5) Condições de *Housekeeping* definidas: Vermelho, Amarelo, Azul, Verde e Ouro com pontuações numéricas equivalentes, critérios e ações associadas conforme ilustrado abaixo:

Condição	Pontuação	Critério para pontuação	Ação necessária ao receber esta pontuação
Ouro	5	100% da subárea atende aos requisitos	<ul style="list-style-type: none"> O responsável pela subárea solicita a verificação da pontuação total igual a 5 pelo GM / Líder do Site antes do envio da pontuação. Aplica-se quando toda a pontuação da subárea for 5. Submeter relatório com verificação
Verde	4	Se 80% da subárea atende aos requisitos	<ul style="list-style-type: none"> O responsável da subárea solicita uma verificação da pontuação total igual a 4 ou de uma combinação de 4s e 5s por um Gerente de EHS/Membro sênior do EHS do site ou por um Gerente de Operações (nível superior ao do inspetor) antes do envio da pontuação. Aplica-se quando toda a pontuação da subárea for composta por 4s ou por uma combinação de 4s e 5s. Submeter relatório com verificação
Azul	3	Se 60% da subárea atende aos requisitos	<ul style="list-style-type: none"> Submeter relatório
Amarelo	2	Se 40% da subárea atende aos requisitos	<ul style="list-style-type: none"> Submeter relatório
Vermelho	1	Se 20% da subárea atende os requisitos	<ul style="list-style-type: none"> Solucionar imediatamente falhas de segurança Informar o GM / Líder do site sobre a condição de vermelho (1) da subárea Submeter relatório

6.2.4 A pontuação da Condição de *Housekeeping* é determinada pelo uso do Relatório de Condição e Pontuação Global de *Housekeeping*.

6.2.5 Cada site é obrigado a submeter seu Relatório de Condição e Pontuação de *Housekeeping* no mínimo uma vez por trimestre, usando o aplicativo Intalex.

6.3 Processo de Inspeções e Reporte da Condição de Housekeeping

- 6.3.1 As inspeções de *Housekeeping* devem ser realizadas de modo a avaliar a limpeza, a ordem e o aspecto geral das instalações da Mosaic.
- 6.3.2 A Equipe da Gestão do Site, GG-Global Grade nove (9) e superior, é responsável por garantir que toda a instalação seja visualmente inspecionada e os resultados documentados a cada trimestre.
- 6.3.3 O site deve ser dividido em um número adequado de subáreas claramente definidas, conforme determinado pelo próprio site, a fim de facilitar a programar e gerir a inspeção de toda a instalação trimestralmente.
- 6.3.4 A cada subárea definida deve ser atribuído um responsável pelo Relatório de Condição e Pontuação de *Housekeeping* daquela subárea.
- 6.3.5 Os responsáveis pela subárea devem possuir 'Global Grade' nove (GG-9) ou superior.
- 6.3.6 As inspeções na subárea devem ser realizadas por alguém com 'global grade' nove (GG-9) ou superior.

Nota: Um substituto ou designado é aceitável na ausência do GG-9.

- 6.3.7 Não há exigência de treinamento específico para a realização de inspeções de *Housekeeping*. Não deve haver confusão com o requisito de inspetores de Grades e Pisos (conforme Padrão Global de Superfície de Trabalho e Passagem – WWS / Meios de Acesso).
- 6.3.8 As pontuações da inspeção devem refletir a condição "conforme encontrado", independentemente de o problema ser ou não corrigido imediatamente.
- 6.3.9 Todas as condições deficientes e não conformes (desvios) identificadas durante as inspeções de *Housekeeping* devem:
 - Ser corrigidas imediatamente (ou seja, qualquer risco de EHS deve ser mitigado imediatamente) ou
 - Gerar uma Ação Corretiva e ser documentada usando o sistema de gestão de Ação Corretiva de *Housekeeping* do site (isto é, Intellex, Teams, um Sistema de Gestão à Vista, etc.) e
 - Acompanhamento das ações corretivas até a sua conclusão pela gestão do site para garantir a finalização em tempo hábil.

6.4 Requisitos gerais de Limpeza, Organização e Aparência

- 6.4.1 Condição - Todas as superfícies de trabalho e caminhada, incluindo plataformas, escadas, corrimãos e patamares, devem ser mantidas em bom estado de conservação e livres de óleo, graxa e qualquer outro material escorregadio ou estranho.
- 6.4.2 Vazamentos - É essencial que a fonte de vazamentos e derramamentos de bombas, unidades de processo ou qualquer outro equipamento seja identificada e controlada / reparada. Vazamentos e derramamentos não monitorados geram riscos elevados de corrosão ou carga excessiva. Os reparos devem ser programados com base em prioridade.
- 6.4.3 Acúmulo de material - É essencial que a fonte de poeira, produto ou qualquer outro acúmulo de material seco seja identificada e controlada / reparada. O acúmulo de material não monitorado cria riscos elevados de corrosão ou sobrecarga excessiva. Os reparos devem ser programados com base em prioridade. As áreas comuns a serem verificadas incluem calhas de descarga, sistemas de vácuo, coletores de pó.
- 6.4.4 Resíduos- Todo o resíduo deve ser removido do chão, superfícies, equipamentos, etc. e colocado em recipientes apropriados para proporcionar um ambiente seguro e limpo dentro das instalações.

7. Categorias Padrão de Housekeeping

7.1 SUPERFÍCIES

- 7.1.1 Todos os pavimentos, áreas de trabalho e passagens devem ser mantidos livres de:
 - objetos pontiagudos salientes, como pregos, rebarbas e farpas
 - orifícios e aberturas desnecessários
 - grades soltas
- 7.1.2 Os pisos ou grades soltas, curvados, desgastados ou quebrados que forem identificados devem ser devidamente reportados para reparo.
- 7.1.3 Derramamentos que geram um perigo de escorregamento ou queda (como óleo ou graxa) devem ser limpos imediatamente ou, se não for possível, isolados imediatamente e limpos o mais rápido possível.
- 7.1.4 Bancadas de trabalho devem ser mantidas em condições limpas e seguras. Todas as ferramentas devem ser armazenadas nos locais apropriados.
- 7.1.5 Áreas de processo úmido devem manter sistemas de drenagem adequados ao local. Quando necessário, devem ser fornecidas grades, tapetes e/ou plataformas elevadas para evitar que os trabalhadores caminhem sobre o material úmido.

- 7.1.6 Qualquer área susceptível ao crescimento de algas deve ser limpa com a frequência necessária para evitar o risco de escorregamento e assegurar uma pisada segura.

7.2 ACESSO

- 7.2.1 Equipamento de emergência - O acesso aos chuveiros de segurança, estações de lavagem ocular e qualquer outro equipamento de emergência deve permanecer livre e desobstruído em todos os momentos. Todas as sinalizações devem estar legíveis e a iluminação associada deve estar funcionando. Materiais não devem ser colocados ou armazenados sob ou ao redor de qualquer equipamento de emergência, de forma a não impedir o acesso rápido ao seu uso.
- 7.2.2 Equipamento de segurança - O acesso aos extintores de incêndio, hidrantes, botões de alarme, caixas de disjuntores elétricos ou qualquer outro equipamento de segurança deve permanecer livre e desobstruído em todos os momentos.
- 7.2.3 Não é permitido colocar ou armazenar materiais sob ou ao redor desses equipamentos, de forma que impeça o acesso rápido em caso de uso. Materiais não devem ser colocados ou armazenados sob ou ao redor de qualquer equipamento de segurança, de forma a não impedir o acesso rápido ao seu uso.
- 7.2.4 Rota de fuga/Saídas - Todas as rotas de fuga devem permanecer limpas, identificadas, desobstruídas e livre de qualquer material ou armazenamento que possa inibir a saída. Todas as sinalizações legíveis e iluminação associada deve estar funcionando.

7.3 VEGETAÇÃO e NEVE

- 7.3.1 Capim e grama altas (ou neve) devem ser removidos de dentro e ao redor de subestações, disjuntores e bombas. Deve ser mantido um perímetro limpo de terra ou pedra com 25 pés (aproximadamente 7,6 metros).
- 7.3.2 Todas as áreas de armazenamento externo devem ser mantidas livres de capim, ervas daninhas (ou neve), a fim de minimizar as condições perigosas.
- 7.3.3 Deve ser mantido um perímetro de 25 pés (aproximadamente 7,6 metros) livre de vegetação seca (ou neve) ao redor de todas as áreas de armazenamento de reagentes, combustíveis e produtos químicos.

7.4 ARMAZENAMENTO

- 7.4.1 As áreas de armazenamento, tanto internas quanto externas, devem ser mantidas limpas e organizadas, sem itens obstruindo passagens ou vias de circulação.
- 7.4.2 Materiais em sacos, contêineres, fardos ou outras embalagens devem ser armazenados de forma a não criar risco de tombamento ou queda.

- 7.4.3 As áreas de armazenamento de reagentes, combustíveis e produtos químicos devem ser mantidas em condições limpas, organizadas e em conformidade com toda a legislação e requisitos regulatórios aplicáveis.
- 7.4.4 Todas as áreas de contenção secundária devem ser inspecionadas quanto a rachaduras no material de contenção, válvulas na posição correta (aberta ou fechada) e em bom funcionamento, além da condição geral.

7.5 RESÍDUOS

- 7.5.1 Todos os resíduos devem ser descartados no coletor apropriado para sua categoria.
- 7.5.2 Os locais de trabalho devem ser mantidos limpos e organizados durante toda a execução da tarefa. Peças, materiais antigos, sucata e resíduos devem ser removidos diariamente dos locais de trabalho e descartados nos recipientes/contêineres designados corretamente.
- 7.5.3 Exemplo: Panos com óleo devem ser descartados adequadamente em coletores específicos.
- 7.5.4 Os tambores vazios (óleo, graxa, solventes) devem ser rotulados e armazenados de forma adequada em áreas determinadas.
- 7.5.5 Os coletores de resíduos devem ser construídos com materiais lisos, resistentes à corrosão, de fácil limpeza e com tampa sólida que se encaixe firmemente.

7.6 ESTRADAS E ESTACIONAMENTO

- 7.6.1 As vias internas dos sites devem ser mantidas livres de resíduos e de produtos ou materiais derramados.
- 7.6.2 Todos os cruzamentos devem ser mantidos livres de obstruções que possam prejudicar a linha de visão dos operadores de veículos e pedestres.
- 7.6.3 Todas as faixas de pedestres devem estar claramente marcadas e em condições legíveis.

7.7 SINALIZAÇÃO

- 7.7.1 A sinalização das vias e das instalações devem ser devidamente mantidas, de modo a que permaneçam nos locais previstos, sejam afixadas de forma adequada e estejam legíveis. Quando aplicável, as sinalizações devem estar em conformidade com a legislação.
- 7.7.2 Quando exigido por legislação/regulamentação, todas as rotas internas devem conter sinalização direcional e rotas de fuga identificadas.

7.8 EDIFÍCIOS ADMINISTRATIVOS/GERAIS

Nota: Esta seção inclui edifícios do site destinados ao uso como: academia, vestiário, sala de controle, áreas administrativas, enfermaria, guarita e depósito.

- 7.8.1 Os banheiros devem possuir encanamento funcionando corretamente, água corrente e itens adequados de higiene (sabão, toalhas de papel, secador de mãos, etc.)
- 7.8.2 Cozinhas - qualquer área determinada para armazenamento, preparação e cozimento/reaquecimento de alimentos é considerada uma cozinha para os fins deste padrão. Essas áreas devem possuir encanamento e água corrente em bom estado de funcionamento, eletrodomésticos limpos e em boas condições de uso, além de itens adequados para higiene e limpeza de utensílios.

Nota: Este item não se aplica a locais designados como cafeteria/áreas de serviço de alimentação.

- 7.8.3 Os sistemas de aquecimento, ventilação e ar-condicionado (HVAC) devem estar em bom estado de funcionamento. Deve haver um cronograma ou data visível indicando a troca dos filtros.

8 Processo de auditoria

- 8.1 Este padrão e os requisitos nele contido estão sujeitos ao processo de Auditoria de EHS da Mosaic.

9 Reconhecimento

- 9.1 A Unidade de Negócios desenvolverá um processo destinado a reconhecer os sites que apresentarem grandes avanços em melhorias ou que mantiverem, por períodos prolongados, um alto padrão de *Housekeeping*.
- 9.2 Cada site deve desenvolver um processo para reconhecer os responsáveis de subáreas que alcançarem grandes avanços em melhorias ou que mantiverem, por períodos prolongados, um alto padrão de *Housekeeping*.

10 Requisitos de treinamento

- 10.1 Todos os colaboradores da Mosaic receberão treinamento inicial de conscientização sobre o conceito e os detalhes da *Housekeeping*.
- 10.2 Treinamentos adicionais ou de reciclagem poderão ser oferecidos caso a Unidade de Negócios ou o Vice-Presidente de EHS julguem necessário.
- 10.3 São aceitáveis os formatos de treinamento presencial (ILT – Instructor Led Training) ou online (CBT – Computer Based Training) para o tema de *Housekeeping*.

10.4 Os registros da formação devem ser arquivados pelo Sistema de Gestão da Aprendizagem da Mosaic.

11 Expectativas de housekeeping

7.1 O Anexo 2 fornece um conjunto de representações visuais do nível de expectativa em torno de diferentes áreas/condições consideradas aceitáveis; ou conhecido como "o que é bom".

12 Registro de revisões

Rev. nº	Data Rev.	Revisado por	Motivo da revisão
00	N/D	N/D	Versão inicial