

ANEXO 3

Guia de Padrão de Housekeeping



Área foco	Observe os requisitos do padrão
Superfícies (Grade e Pisos)	Não há objetos pontiagudos salientes, como pregos, rebarbas, lascas
	Sem furos ou aberturas desprotegidas
	Sem grade soltas
	Sem sujeira, poeira ou material solto na superfície de caminhada
	Sem ferramentas, equipamentos, mangueiras, cabos, fios ou extensão elétricas espalhados no caminho de circulação
	Sem derramamentos de líquidos
	As superfícies do corrimão não apresentam saliências pontiagudas/cortantes nem acúmulo de material úmido ou seco
Áreas de trabalho	Sem resíduo e outros detritos
	Bancadas e mesas de trabalho livres de ferramentas e equipamentos desnecessários
	Mangueiras e cabos não utilizados devidamente armazenados
	Portas de armário e gavetas fechadas
	Sem danos visíveis em ferramentas, cabos elétricos, tomadas, mangueiras e outros equipamentos
	Sem gotejamento ou vazamentos
	Ferramentas armazenadas no local apropriado
	Aerossóis e materiais inflamáveis devidamente armazenados ou descartados em recipientes apropriados
	Estruturas suspensas firmemente fixadas e livres de acúmulo de sujeira ou resíduos
Superfícies úmidas	O sistema de drenagem está funcionando conforme o projetado
	Quando necessário, grelhas, tapetes ou plataformas elevadas são fornecidos para evitar que os trabalhadores caminhem sobre material úmido
	O crescimento de algas é removida e as superfícies verificadas quanto ao risco de escorregamento
Acesso - Equipamentos de emergência e segurança	Nenhum material está bloqueando o acesso imediato a equipamentos de emergência e segurança, incluindo chuveiros de segurança, chuveiros lava-olhos, extintores de incêndio/hidrantes, botões de alarme de emergência, quadros de energia elétrica e qualquer outro equipamento de segurança.
	Todoas as sinalizações e marcações de equipamentos de segurança e emergência estão presentes e são legíveis
	A iluminação funciona conforme o previsto
	As rotas de saída de emergência são identificadas e desobstruídas.
Vegetação / Neve	Removido para garantir acesso livre
	Removido para não obstruir a inspeção visual de riscos como vazamentos, buracos e presença de animais silvestres
	É mantido um perímetro livre de 25 pés/7,62 metros ao redor de todas as áreas de armazenamento de reagentes, combustíveis e produtos químicos.
	As calçadas, os caminhos de pedestres, as estradas e os cruzamentos estão desobstruídos
	O material que está sendo armazenado NÃO representa risco de tombamento ou queda.

ANEXO 3

Guia de Padrão de Housekeeping

Armazenamento	Nenhum material está armazenado em locais elevados ou de difícil alcance onde possa cair.
	Qualquer contenção secundária está limpa e em boas condições para conter vazamentos, conforme sua finalidade (ou seja, sem rachaduras, furos ou válvulas/portas abertas).

ANEXO 3
Guia de Padrão de Housekeeping

Resíduo	Sem resíduo no chão/piso, equipamentos, etc.
	Todo resíduo descartado na lixeira correta, conforme a categoria
	Canteiros de obras ativos estão limpos e organizados
	Canteiros de obras inativos: peças, materiais antigos, sucata e resíduos removidos; nenhuma ferramenta deixada fora do lugar
	Tambores vazios (óleo, graxa, solventes) devidamente identificados e armazenados de forma organizada nas áreas determinadas
	Apenas recipientes de descarte apropriados em uso, com tampa quando necessário
	Todos os recipientes de resíduos não estão excedendo a capacidade ou transbordando
Estradas e estacionamentos	As vias estão livres de resíduos de produtos ou materiais acumulados.
	As interseções ou cruzamentos estão livres de obstruções que bloqueiam a linha de visão dos condutores ou pedestres.
	Há sinalizações das vias e estão legíveis.
Sinalização	Placas, avisos e rótulos estão em boas condições e legíveis.
	Sinalizações de trânsito estão adequadas e instaladas onde necessário.
	Toda a sinalização está firmemente fixada e não apresenta risco de queda.
Edifícios gerais/administrativos	Os banheiro estão limpos, possuem encanamento e fornecimento de água funcionando, e contam com itens os de higiene necessários (sabão, toalhas de papel, secador de mãos, etc.).
	As áreas de cozinha estão limpas, possuem encanamento de trabalho de água funcionando corretamente; os eletrodomésticos estão limpos e em bom estado de conservação; e há itens adequados para higiene e limpeza de utensílios.
	As unidades de Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado (HVAC) estão em boas condições de funcionamento. Os filtros são limpos e com manutenção em dia.