

## **Módulo: Elaboração de Planos para a Manutenção da Higiene e Segurança de Eventos**

Carga Horária: 25 horas

### Objetivos

- Conceber um plano de saúde e segurança alimentar.
- Reconhecer as várias autoridades envolvidas no planeamento da saúde e segurança.
- Avaliar riscos e elaborar planos detalhados para gerir os riscos envolvidos.

### Conteúdos

- Enquadramento da saúde e segurança em eventos;
- Enquadramento legal em termos de saúde e segurança:
  - Organizador de eventos;
  - Local onde se realiza o evento.
- Implicações da legislação na organização interna:
  - Dos colegas e membros da equipa;
  - Do pessoal externo à organização;
- Motivos não legais para a importância da saúde e segurança;
- Planeamento das questões de saúde e segurança;
- Importância do planeamento na organização de eventos;
- Papel das autoridades:
  - Serviços de emergência;
  - Departamentos ou serviços públicos.
- Avaliação dos riscos em eventos;
- Definição da avaliação dos riscos;
- Processo de avaliação:
  - Potenciais perigos;
  - Das pessoas que estão expostas aos riscos e forma como podem ser afectados;
  - Identificar as precauções existentes;
  - Avaliar a probabilidade da extensão dos riscos;
  - Definir medidas para eliminar ou minimizar o risco;
- Aplicação da avaliação dos riscos em eventos:
  - Preparação;
  - Implementação do evento;
  - Desmontagem;

- Papel das organizações e serviços especializados e as suas funções:
  - Trabalho dos assistentes (hospedeiras);
  - Barreiras de controlo de multidões;
  - Fornecimento de serviços sociais;
  - Fornecimento de serviços médicos e de primeiros socorros.
- Saúde e segurança no trabalho;
- Definição do ambiente de trabalho para a organização de eventos:
  - Ambiente físico (instalações, dispositivos e aplicações);
  - Equipamento;
  - Materiais;
  - Práticas de trabalho.
- Requisitos de saúde e segurança no trabalho
  - Requisitos organizacionais;
  - Requisitos legais (regulamentos e legislação).
- Exemplos de regulamentos e códigos de conduta:
  - Fornecimento de equipamento de segurança e vestuário de protecção;
  - Fornecimento de segurança contra incêndios;
  - Utilização segura do equipamento;
  - Manuseamento de artigos manualmente;
  - Código de conduta organizacional.
- Enquadramento dos requisitos da saúde e segurança no trabalho aplicáveis no trabalho:
  - Formação;
  - Supervisão;
  - Sistemas e procedimentos;
  - Equipamento;
  - Materiais;
  - Instalações;
  - Fornecimento de recursos;
- Tipos de apoio para o cumprimento dos requisitos de saúde e segurança no trabalho:
  - Monitorização do ambiente de trabalho;
  - Reportar defeitos;
  - Implementação dos sistemas e procedimentos para a saúde e segurança;
  - Dar instruções aos funcionários;
  - Dar instruções a outras pessoas envolvidas.
- Violações das normas da saúde e segurança;
- Consequências da violação das normas de saúde e segurança;
- Tratar das questões de violação das normas da saúde e segurança caso ocorram;

- Tratar das violações e procedimentos de saúde e segurança de acordo com os requisitos organizacionais e legais;
- Arquivo dos registos da saúde e segurança;
- Importância dos registos de saúde e segurança;
- Tipo de registos e relatórios:
  - Inspeção do equipamento e arquivo de registos;
  - Certificados de segurança emitidos;
  - Relatórios de avaliação de riscos;
  - Planos de saúde e segurança;
  - Políticas e procedimentos de saúde na organização;
  - Registos de acidente;
  - Relatórios de incidentes;
  - Certificados de formação.
- Requisitos de arquivamento dos registos de saúde e segurança:
  - Organizacionais;
  - Legais.
- Melhoramentos dos planos;
- Monitorização da situação constantemente para garantir que os actuais procedimentos de saúde e segurança estão a ser implementados:
  - Identificação de novos perigos;
  - Promover uma cultura de melhoramento constante;
  - Comunicar perigos potenciais (bem como reais);
  - Fazer recomendações para melhorar o ambiente de trabalho e as práticas de trabalho.
- Procedimentos claros e perceptíveis para elaborar estes relatórios e recomendações.