



OBRIGATORIEDADE DE CEDÊNCIA DE INFORMAÇÃO DAS ENTIDADES EMPREGADORAS AOS PRESTADORES DE SERVIÇO NO AMBITO DA SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

A Lei 102/2009, de 10 de setembro, alterada pela Lei 42/2012, de 28 de agosto e pela Lei 3/2014, de 28 de janeiro, obriga todos os empregadores a organizarem os serviços da segurança e da saúde no trabalho (n.º 1, do artigo 73.º, da presente Lei), com o objetivo de salvaguardar a segurança e saúde física e mental dos trabalhadores, cumprir as suas obrigações enquanto empregador (artigo 15.º, da presente Lei), informar, formar e consultar os trabalhadores.

Organização dos serviços

Para cumprir estes requisitos legais, pode o empregador optar pela organização de serviços de forma interna, comum ou externa (alíneas a), b) e c), do n.º 1, do artigo 74.º, da presente Lei). A relação que a Fermabe tem com os seus clientes enquadra-se nesta última forma de organização dos serviços que é o recurso a serviços externos.

Co-responsabilização

Neste tipo de relação fica a entidade prestadora do serviço comprometida pelo cumprimento por parte do cliente das disposições dos números 1 a 3 do artigo 73.º-B da presente Lei, o que implica que a empresa prestadora de serviço tenha uma responsabilidade contraordenacional pelo não cumprimento por parte do cliente em relação às referidas disposições, ou seja, existindo um incumprimento por parte do cliente, a coima será para este e para a empresa prestadora do serviço.

Cedência de informação

Esta co-responsabilização vem obrigar à cedência, por parte do empregador em relação à empresa prestadora de serviços, de toda a informação necessária à realização das tarefas a que esta se encontra obrigada nos termos da Lei (artigo 102.º, da presente Lei).

Síntese da informação

Assim, de forma a agilizar este processo, de troca de informação, foi elaborada uma tabela, que se apresenta na página seguinte, e que procura sintetizar toda a informação e os momentos em que esta é necessária.



	Informação a comunicar	Quando	O quê
Saúde no Trabalho	Comunicação da entrada de novos trabalhadores	Com antecedência suficiente que permita a realização do exame médico até 15 dias antes do início da prestação de trabalho, ou se a urgência o justificar até 15 dias depois.	Toda a informação que consta da folha de dados fornecida pela Fermabe para atualização de quadro de pessoal.
	Comunicação da saída de funcionários, baixas	Assim que o funcionário sair ou iniciar a baixa.	O nome do(s) funcionário(s) e no caso das baixas o tempo de baixa.
	Alterações de dados de funcionários	Assim que tiver conhecimento da alteração destes dados.	A informação que consta da folha de dados para atualização do quadro de pessoal (ex.: categoria profissional, morada, contactos, documentos, etc.)
	Alterações dos dados da empresa	Assim que tiver conhecimento da alteração destes dados.	A informação que consta da folha de dados para atualização do quadro de pessoal, (ex.: morada do estabelecimento, telefones, e-mail, nome da pessoa de contacto, etc.)
	Alterações no quadro de pessoal que levem à existência de condicionantes na prestação do trabalho; trabalhadores em situações vulneráveis	Assim que tiver conhecimento da alteração destes dados.	Existência de trabalhadores menores; trabalhadores com capacidade de trabalho reduzida, deficiência ou doença crónica; trabalhadoras grávidas, puérperas ou lactantes.
	Vacinação e ações de promoção da saúde promovidas pela empresa	Até ao final do ano em que ocorrem.	- Data, nome e tipo de vacina; - Data, nome dos participantes, conteúdo programático com carga horária das ações de promoção da saúde.

Segurança no Trabalho	Ocorrência de acidentes de trabalho	Logo que for possível.	Enviando por e-mail a cópia da participação feita à seguradora, quando há comunicação à mesma; Por telefone ou e-mail quando não é preciso fazer participação à seguradora.
	Alterações no processo produtivo ou estabelecimento, de instalações	Antes de ser feita a alteração, para estudo prévio dos riscos e medidas de prevenção associadas a essas alterações.	Descrição das alterações que irão ser efetuadas.
	Aquisições de novos equipamentos	Antes da aquisição, para estudo prévio dos riscos e medidas de prevenção associadas à instalação, utilização e manutenção desses equipamentos.	Tipo de equipamento e função.
	Existência de auditorias ou inspeções internas	Se possível, antes de ocorrerem ou no momento em que se vão iniciar.	Informar que irá/está a decorrer e sobre que pontos irá/vai incidir.
	Cálculo de índices de sinistralidade	No início do ano civil e com referência ao ano civil anterior.	N.º médio de trabalhadores N.º de acidentes de trabalho N.º de horas/homem trabalhadas por mês Dias de trabalho perdidos com acidentes de trabalho
	Ações de consulta, informação ou formação no âmbito da segurança no trabalho	Até ao final do ano em que ocorrem.	Data; Nome dos participantes; Conteúdo programático com carga horária.
	Identificação dos responsáveis em caso de primeiros socorros, evacuação, incêndio ou acidente	No início da prestação de serviços ou no caso de não existirem, assim que forem nomeados.	Nome das pessoas nomeadas.

Segurança Alimentar	Alterações no processo produtivo, no estabelecimento, ou de instalações	Antes de ser feita a alteração, para análise dos riscos e medidas de prevenção associadas a essas alterações.	Descrição das alterações que irão ser efetuadas.
	Aquisições de novos equipamentos	Antes da aquisição, para análise da adequabilidade do equipamento ao processo produtivo (requisitos do circuito de marcha em frente).	Descrição dos equipamentos e da sua disposição no estabelecimento.
	Existência de vistorias/inspeções	Se possível, antes de ocorrerem ou no momento em que se vão iniciar.	Informar que irá/está a decorrer e sobre que pontos irá/vai incidir.
	Alterações de produtos ou serviços (ex.: receitas)	No momento em que a alteração for considerada.	Tipos de alterações previstas.
	Entrada de novos trabalhadores para formação	No momento em que estes entram ao serviço.	O nome e o tipo de função que vão desempenhar.
	Quando algum dístico se "estragar"	Quando tomar conhecimento do facto.	O tipo de dístico e quantidade que precisa.
	Sempre que houver desconfiância da existência de alguma não conformidade no sistema de segurança alimentar (ex.: um possível surto alimentar; queixa de cliente; dúvidas sobre o processo)	No momento em que toma conhecimento da não conformidade.	O tipo de não conformidade identificada, os factos que lhe deram origem e à quanto tempo esta se mantém.