



POLÍTICA DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO (SST)

B Hotel Brasília

1) Introdução:

No **B Hotel**, temos o compromisso de garantir um ambiente seguro e saudável tanto para todas as pessoas: hóspedes, parceiros, visitantes e especialmente para os nossos colaboradores. Reconhecemos que proporcionar segurança e bem-estar não é apenas uma obrigação legal: é um pilar essencial da nossa cultura organizacional, alinhado ao Propósito da empresa, que busca impactos positivos para as pessoas e o planeta.

Nossa política considera os riscos e particularidades do setor de **hospitalidade**, adotando práticas de ponta na prevenção de acidentes, doenças ocupacionais e na promoção de um ambiente acolhedor, salubre e sustentável.

2) Objetivos Gerais da Política

1. Garantir um ambiente de trabalho saudável e seguro para todos os colaboradores do B Hotel, prevenindo acidentes, doenças ocupacionais e danos à saúde.

2. Promover a melhoria contínua do Sistema de Gestão de Saúde e Segurança do Trabalho (SGSST) por meio da identificação e mitigação de riscos e oportunidades.
3. Proteger a integridade física e emocional dos hóspedes, oferecendo um espaço seguro, confortável e alinhado aos mais altos padrões de segurança.
4. Incorporar uma gestão estruturada de identificação de perigos e mitigação de riscos, considerando as peculiaridades da indústria hoteleira (cozinhas, lavanderias, limpeza, relacionamento humano, etc.).

3) Abrangência da Política

- Esta política aplica-se a todas as operações do **B Hotel**, incluindo:
 - Colaboradores, terceirizados, visitantes e parceiros de negócios.
 - Todas as instalações físicas, como áreas administrativas, operacionais (cozinha, lavanderia, manutenção, governança) e espaços de convivência de hóspedes.
 - Qualquer serviço terceirizado ou externo comprometido em atuar em nome do **B Hotel**, independentemente do local ou tempo de execução do trabalho.

4) Diretrizes e Princípios:

4.1 Liderança e Compromisso da Alta Gestão

- A direção do **B Hotel** lidera com exemplo, garantindo o suporte necessário para implementar, manter e melhorar continuamente o **Sistema de Gestão de Saúde e Segurança do Trabalho (SGSST)**.

- O tema de saúde e segurança faz parte das discussões estratégicas do hotel, sendo elemento central na gestão de riscos e governança.

4.2. Envolvimento Ativo de Colaboradores e Partes Interessadas

- Promover a consulta e participação ativa dos trabalhadores, incluindo áreas operacionais como:
 - AeB (Cozinhas e restaurantes).
 - Governança (Serviço Gerais, Lavanderia, Serviços de quarto)
 - Manutenção Predial.
 - Recepção (Atendimento aos hóspedes, front desk, concierge, b service manobristas).
 - Segurança (Agentes patrimoniais)
 - RH e Serviços Administrativos (Departamento pessoal, financeiro, TI, vendas/reservas, marketing).
- Garantir treinamento contínuo sobre saúde e segurança para colaboradores, gestores e fornecedores, criando uma **cultura de prevenção** em todos os níveis e áreas da empresa.

5) Identificação de Perigos e Avaliação de Riscos no Setor de Hotelaria

Para os diferentes contextos da operação do **B Hotel**, os riscos específicos incluem, mas não se limitam a:

Cozinha e Áreas de Alimentos e Bebidas

- **Riscos Identificados:**
 - Queimaduras e cortes durante a manipulação de alimentos.
 - Incêndios ou explosões decorrentes do uso de fogões industriais.
 - Deslizamentos em pisos molhados ou oleosos.
- **Ações específicas:**

- Uso obrigatório de EPIs (luvas de proteção contra calor, calçados antiderrapantes, aventais).
- Treinamentos regulares sobre manipulação segura de alimentos e combate a incêndios.
- Inspeção rigorosa e periódica de extintores, sistemas de gás e ventilação.

Governança

- **Riscos Identificados:**

- Exposição a produtos químicos de limpeza.
- Sobrecarga física e problemas ergonômicos (por exemplo: levantar colchões, dobrar-se intensamente para limpar banheiros).
- Risco de quedas ao alcançar áreas elevadas (limpeza de janelas ou em altura).
- Risco de quedas ao mesmo nível, decorrente de atividades de limpeza nas unidades habitacionais, banheiros e áreas comuns, especialmente em pisos molhados e escorregadios.

- **Ações específicas:**

- Priorizar o uso de produtos de limpeza com menor impacto à saúde e ao meio ambiente, dando preferência aos certificados sustentáveis.
- Disponibilização e treinamento no uso de ferramentas ergonômicas (vassouras ajustáveis, carrinhos para transporte de material, etc.).

Lavanderia

- **Riscos Identificados:**

- Acidentes com máquinas de lavar industriais (prensadoras, secadoras, etc.).

- Contato frequente com fontes de calor no uso de prensas e ferros.
- Riscos de contaminação ao manusear roupas de cama e banho.
- **Ações Específicas:**
 - Treinamento sobre o manuseio seguro de equipamentos e prevenção de contaminação cruzada.
 - Inspeções técnicas regulares dos maquinários para evitar falhas ou acidentes.
 - Fornecimento de luvas de proteção, aventais e calçados fechados antidesslizantes.

Manutenção e Infraestruturas

- **Riscos Identificados:**
 - Quedas de altura (serviços em coberturas e lajes, escadas ou estruturas elevadas).
 - Choques elétricos ou falhas em sistemas elétricos do prédio.
 - Lesões ao operar equipamentos de manutenção.
- **Ações Específicas:**
 - Capacitação obrigatória em normas e práticas regulamentadoras (NR-10, NR12 e NR-35).
 - Implementação de checklists para revisão e inspeção de segurança de materiais, maquinários e laudos com responsabilidade técnica.
 - Uso de EPIs específicos, como cinto de segurança para trabalho em altura e luvas dielétricas.

Equipes de atendimento ao cliente interno e externo

- **Riscos Identificados:**
 - Exposição a situações de conflito, assédio ou comportamento agressivo por parte de hóspedes, fornecedores, prestadores de serviço e demais parceiros.

- Estresse emocional e sobrecarga mental.
- Riscos de contaminação por contato próximo (ex.: pandemias, doenças transmissíveis).
- **Ações Específicas:**
 - Treinamentos comportamentais e de mediação de conflitos para colaboradores.
 - Oferecimento de suporte psicológico e criação de canais de escuta ativa para todos os funcionários.
 - Implementação de protocolos para emergências sanitárias (distribuição de máscaras, álcool gel e distanciamento quando necessário).
 - Criar programas de suporte ao bem-estar emocional, oferecendo assistência psicológica a colaboradores expostos a situações de alto estresse
 - Monitorar pausas regulares e políticas claras para evitar jornadas de trabalho excessivas.

6) Gestão de Emergências e Prevenção Proativa

- Implementar **planos de evacuação predial** claros e treinamento de equipes em simulações de evacuação de emergência.
- Manter sistemas de combate a incêndio em conformidade com a legislação e operacionais em todas as áreas do hotel.
- Divulgar as rotas de emergência para hóspedes e colaboradores em diversos idiomas (Português, inglês e pictogramas).

7) Registro, Análise e Comunicação de Acidentes

- **Registro de Acidentes:**
 - Qualquer acidente, mesmo que sem afastamento ou sem consequência grave, será formalmente registrado em um **sistema de controle interno** que assegure transparência e rastreabilidade.

- Todos os acidentes e quase-acidentes (situações que poderiam ter causado um acidente) devem ser relatados e analisados para identificar causas-raiz e ações preventivas.
- **Fluxo de Comunicação de Acidentes:**
 - Implantar um protocolo de comunicação imediata de qualquer ocorrência aos gestores responsáveis e ao Comitê de Saúde e Segurança do Trabalho.
 - Criar um canal direto e acessível para que colaboradores possam relatar de forma ágil e segura qualquer incidente ou perigo identificado.
- **Análise e Medidas Pós-Acidente:**
 - Cada acidente será analisado com base em um método estruturado (como a análise de causa-raiz) para a implementação de **medidas corretivas e preventivas**.
 - Garantir que as ações implementadas após um acidente sejam comunicadas amplamente para evitar recorrências e disseminar aprendizado organizacional.
- **Indicadores e Monitoramento:**
 - O registro de acidentes será revisado periodicamente, e estatísticas serão analisadas (ex.: frequência e severidade) para orientar ações corretivas e definir metas de melhoria contínua.

8) Metas Estratégicas (Específicas para o B Hotel)

1. Zero Acidentes

-
- Reduzir incidentes em áreas críticas como a cozinha, manutenção e a lavanderia em 20% nos próximos 12 meses.
-

2. Adesão a Treinamentos das equipes:

- Garantir que os colaboradores recebam capacitação anual em segurança e prevenção de riscos identificados no desempenho de cada atividade, com base em indicação técnica nos programas de saúde e segurança do trabalho.

3. Monitoramento Contínuo de Ambientes:

- Implementar um sistema mensal de checklists para identificar falhas nas práticas de SST.

9) Indicadores de Desempenho (KPIs)

- **Taxa de Frequência de Acidentes** por setor (alimentos e bebidas, manutenção, lavanderia, governança).
- **Índice de Satisfação dos Colaboradores** com as práticas de segurança, levantado em pesquisas de recorrência mínima anual.
- **Conformidade com Normas Regulatórias** e tempo médio de resolução para apontamentos de análise interna.

10) Comunicação da Política

- Garantir que esta política seja comunicada clara e amplamente a todas as partes interessadas, por meio de:
 - Inclusão no treinamento inicial e periódico de todos os colaboradores e terceiros.
 - Disponibilização pública em locais acessíveis no hotel (murais, intranet corporativa e áreas de fácil acesso aos trabalhadores e hóspedes).
 - Comunicação de versões atualizadas da política a fornecedores e parceiros estratégicos, garantindo o alinhamento às diretrizes do **B Hotel**.

12) Atualização e Revisão Periódica

- A política será revisada anualmente ou sempre que houver mudanças significativas no contexto organizacional, em legislações aplicáveis ou em processos internos.
- As revisões levarão em conta:
 - Auditorias internas e externas.
 - Registros de acidentes e incidentes, bem como relatórios de não conformidade identificados.
 - Feedbacks dos colaboradores e dados obtidos nos canais de participação ativa como ouvidoria.

13) Declaração Final

A **Política de Saúde e Segurança do Trabalho do B Hotel** reflete nosso compromisso em manter um ambiente de trabalho seguro, saudável e humanizado, respeitando nossos colaboradores e hóspedes, com uma operação totalmente alinhada as melhores práticas de ESG do mercado. Continuaremos ampliando nossa dedicação para proporcionar experiências positivas, reduzindo riscos e preservando a saúde e segurança em cada detalhe, colocando as pessoas no centro de todas as atividades.

jan/2026	Fernando Kanbara Gerente Geral B Hotel Brasília	
----------	---	--