



Realização:



Apoio:



XVII CIC  
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

## 5S visando a qualidade total

**Autor(es):** LEITE, Simone da Silva; PALOMINO, Inês Munari Vilchez, SCHMALFUSS, Cristine

**Apresentador:** Simone da Silva Leite

**Orientador:** Maria Aparecida dos Santos Tejada

**Revisor 1:** Tiane Martin de Moura

**Revisor 2:** Lucia Rota Borges

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### Resumo:

O Programa 5S é uma filosofia de trabalho, com um conjunto de cinco conceitos simples que tiveram início no Japão, logo após a 2ª Guerra Mundial, com a finalidade de reorganizar as fábricas, tendo sido formalmente lançado no Brasil em 1991 através da Fundação Christiano Ottoni. O termo 5S é derivado de cinco palavras japonesas, todas iniciadas com a letra S e que sintetizam as cinco etapas do programa. Não havendo palavras na tradução para o português que iniciavam com a letra S foi acrescentado o termo "Senso de" antes de cada palavra que mais se aproximava do significado original. Assim, o termo original 5S ficou mantido na língua portuguesa. O termo 'Senso de' significa "exercitar a capacidade de apreciar, julgar e entender". Como: SEIRI – Senso da Utilização; SEITON – Senso de Organização; SEISO – Senso de Limpeza; SEIKETU – Senso de Saúde; SHITSUKE – Senso de Autodisciplina. O objetivo deste trabalho foi aplicar os conceitos do Programa 5S no Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D) do Hospital Santa Casa de Misericórdia de Pelotas/RS, durante o estágio de coletividade sadia, com a finalidade de promover a disciplina através da consciência de todos os funcionários, evitando desperdícios, facilitando o trabalho em equipe, melhorando o ambiente e mantendo a organização, com foco na qualidade total do S.N.D. A partir dos conceitos do Programa, foram identificados na despensa materiais e equipamentos necessários e desnecessários, foram verificados os prazos de validade dos gêneros estocados, sendo descartados os vencidos. Logo, foram criados critérios e definido os locais apropriados para facilitar a estocagem e identificação dos mesmos. Depois foi realizada a higienização do local de trabalho para manter o ambiente agradável. Por seguinte foi efetuado um treinamento com todos os funcionários do S.N.D para que estes desenvolvessem o hábito de observar e seguir as normas, atendendo as especificações de um local de trabalho mais prático, harmonioso e limpo. Assim, foi possível diminuir os desperdícios e aumentar a economia. NATALI, M. Praticando o 5S: na indústria, comércio e vida pessoal. São Paulo: Editora STS, 1995. 101p. OSADA, Takashi. Housekeeping, 5S's: Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke. São Paulo, SP: Instituto IMAN, 1992. RIBEIRO, H. 5S A Base para a Qualidade Total. Salvador: Casa da Qualidade. 1994. 115p. SILVA, João Martins da. 5S O Ambiente da Qualidade. 3ª Ed. Belo Horizonte, MG: Fundação Christiano Ottoni, 1994.