

PROCEDIMENTOS E ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA NAS TAREFAS EXECUTADAS NA COZINHA INDUSTRIAL.



OBJETIVO:

- **DIVULGAR OS RISCOS EXISTENTES NOS EQUIPAMENTOS PARA CONHECIMENTO E PARA EVITAR ACIDENTES INDESEJADOS.**

CORTADOR MANUAL DE LEGUMES

RISCOS:

1. CORTES NOS DEDOS AO MANUSEAR A LÂMINA DO EQUIPAMENTO.
2. PRENSAR OS DEDOS NA LÂMINA DURANTE A OPERAÇÃO
3. QUEBRA DA LÂMINA OU SOLTAR PARAFUSOS E ESTES IREM JUNTOS COM OS ALIMENTOS



PREVENÇÃO:

- Montar e desmontar o equipamento segurando nas bordas da lâmina.
- Operar o equipamento com calma ficando atento para não prensar os dedos
- Utilizar luvas de malha de aço durante a operação de corte
- Não utilizar lâminas quebradas
- Higienizar a lâmina com cuidado para não se cortar
- Em caso de quebras de lâminas parar o serviço para procurar os pedaços.
- Verificar se os parafusos estão devidamente apertados.

EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

RISCOS:

1. CHOQUES AO LIGAR OS EQUIPAMENTOS COM AS MÃOS /PÉS MOLHADOS.
2. CHOQUES DEVIDO A FIAÇÃO / PLUG ESTAREM DANIFICADOS.
3. CHOQUES /CURTO-CIRCÚITO AO LIGAR O EQUIPAMENTO COM MOTOR MOLHADO.
4. CHOQUES POR HIGIENIZAR O EQUIPAMENTO COM O MESMO LIGADO À TOMADA

PREVENÇÃO:

- Não ligar os equipamentos com as mãos /pés molhados.
- Não utilizar equipamentos com plug /fiação danificados.
- Todos os equipamentos devem estar aterrados.
- Higienizar sempre o equipamento com a tomada desligada da parede.
- Não jogar água nos motores dos equipamentos e nas tomadas.

MÁQUINA DE CORTAR FRIOS

RISCOS:

1. CORTES NOS DEDOS AO AJUSTAR A PEÇA DE FRIOS NA MÁQUINA.
2. CORTES AO SEGURAR A PEÇA DE FRIOS COM AS MÃOS
3. QUEBRA DA LÂMINA AO AJUSTAR A MESMA COM A MÁQUINA FUNCIONANDO.
4. CORTES /CHOQUES AO LIMPAR O EQUIPAMENTO COM O MESMO LIGADO.



PREVENÇÃO:

- Não ajustar a peça de frios com a máquina em funcionamento.
- Não operar o equipamento sem proteção
- Só fazer a higienização com o mesmo desligado da tomada.
- Ajustar a lâmina com o equipamento desligado.
- Prender a peça com o suporte de apoio.
- Verificar sempre as condições de segurança do equipamento.

OBS: VERIFICAR SE HÁ ADERÊNCIA DA MÁQUINA NA BANCADA POIS É COMUM ELA “ANDAR” E ISTO PODE GERAR ACIDENTES

LIQUIDIFICADOR

RISCOS:

1. CORTES NAS MÃOS AO MANUSEAR AS LÂMINAS.
2. CORTES AO LIMPAR O EQUIPAMENTO COM O MESMO LIGADO À TOMADA.
3. QUEIMA DO EQUIPAMENTO AO LIGÁ-LO SEM ALIMENTO NO COPO
4. QUEIMADURAS POR BATER LÍQUIDOS FERVENTES NO COPO.



PREVENÇÃO:

- **Manusear as lâminas com muito cuidado.**
- **Não operar o equipamento se o mesmo não estiver em condições de segurança.**
- **Só fazer a higienização com o mesmo desligado da tomada.**
- **Somente ligar o equipamento com alimento no copo.**
- **Nunca utilizar utensílios na operação com o equipamento em operação.**
- **Seguir todas as prevenções de segurança dos equipamentos elétricos.**

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

RISCOS:

1. QUEIMADURAS NAS MÃOS / BRAÇOS NAS OPERAÇÕES DE FRITURAS.
2. DERRAMAMENTO DE ÓLEO DURANTE A OPERAÇÃO.
3. QUEDA DE PESSOAS AO REDOR DA FRITADEIRA.
4. PRINCÍPIO DE INCÊNDIO NO EQUIPAMENTO DEVIDO A FALTA DE TERMOSTATO, DEFEITO NO EQUIPAMENTO OU USO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO.



PREVENÇÃO:

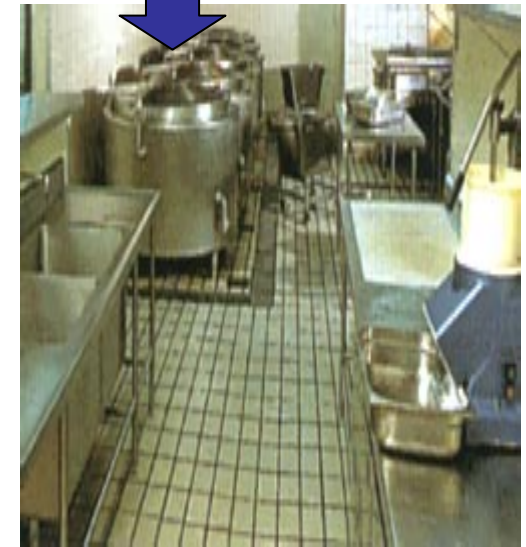
- Utilizar mangotes de kevlar ou tecido não inflamável ao trabalhar com frituras .
- Colocar o óleo somente até o nível recomendado .
- Fazer a limpeza periódica do piso durante a operação.
- Todos equipamentos de fritura devem ter termostato.
- Desligar o equipamento após o término da operação.
- Utilizar cestos de frituras seguros.

PANELÕES / CALDEIRÕES

RISCOS:

1. QUEIMADURAS NA FACE / BRAÇOS AO LEVANTAR A TAMPA DO EQUIPAMENTO.
2. QUEIMADURAS NO CORPO AO VERTER DE UMA SÓ VEZ ALIMENTOS DENTRO DO EQUIPAMENTO CONTENDO ÁGUA QUENTE
3. QUEIMADURAS AO FAZER A DESCARGA DE VAPOR.
4. QUEIMADURAS NOS PÉS / PERNAS AO SOLTAR ÁGUA QUENTE

PANELÕES



PREVENÇÃO:

- Fazer a descarga do vapor antes de abrir a tampa do equipamento.
- Colocar os alimentos dentro do equipamento devagar.
- Ficar longe do ponto da descarga do vapor.
- Ficar longe da saída de água quente.
- Nunca fazer a higienização do equipamento com ele funcionando.

ESPRESSO DE FRUTAS

RISCOS:

1. ACIDENTES COM AS MÃOS DURANTE A OPERAÇÃO.
2. ESPRESSO DE FRUTAS SER LANÇADO PARA FORA DO EIXO DURANTE A OPERAÇÃO.



PREVENÇÃO:

- **Lavar as mãos durante a operação para evitar que a mesma fique escorregadia.**
- **Encaixar o espremedor de forma correta no eixo.**

AMACIADOR DE BIFES

RISCOS:

1. PRENSAR OS DEDOS DURANTE A OPERAÇÃO/ MONTAGEM DO EQUIPAMENTO



PREVENÇÃO:

- **PROIBIDO UTILIZAR O EQUIPAMENTO SEM A PROTEÇÃO .**
- **MONTAR AS LÂMINAS COM O EQUIPAMENTO DESLIGADO DA TOMADA.**

MOEDOR DE CARNES

- ACIDENTES NAS MÃOS DURANTE A OPERAÇÃO.



PREVENÇÃO

- Utilizar o bastão de segurança para empurrar a carne.
- Não introduzir utensílios que não seja o bastão de segurança

FORNO

- **QUEIMADURAS NAS MÃOS E BRAÇOS AO RETIRAR FORMAS DO FORNO.**
- **QUEIMADURAS NA FACE E BRAÇOS AO ABRIR O FORNO.**
- **QUEIMADURAS PELO CORPO AO ENCOSTAR NO FORNO**
- **PEQUENAS EXPLOSÕES AO ACENDER O FORNO A GÁS.**



PREVENÇÃO

- **Utilizar sempre luvas térmicas ao retirar formas dentro do forno.**
- **Travar a tampa do forno evitando que a mesma caia sobre antebraço queimando - o.**
- **Evitar circulação de pessoas próximo ao forno ligado.**
- **Acender a chama depois abrir o gás.**

COIFAS

- ACIDENTES PROVOCADOS POR QUEDAS DE UTENSÍLIOS COLOCADOS NAS LATERAIS
- PRINCÍPIOS DE INCÊNDIOS PELO ACÚMULO DE GORDURAS.
- ACIDENTES NOS OLHOS E NAS MÃOS DURANTE A LIMPEZA
- QUEDAS DE PESSOAS AO SUBIR NO FOGÃO PARA LIMPAR A COIFA..



PREVENÇÃO

- **Acidentes provocados por quedas de utensílios depositados nas bordas da coifa.**
- **Realizar limpeza semanalmente na coifa .**
- **Utilizar óculos de segurança e luvas.**
- **Utilizar escadas ou plataformas adequadas de acesso.**

BANHO MARIA

- **QUEIMADURAS NAS MÃOS /BRAÇOS DURANTE A OPERAÇÃO.**
- **QUEIMADURAS NAS PERNAS AO COLOCAR AS CUBAS DENTRO DO EQUIPAMENTO.**
- **QUEIMA DA RESISTÊNCIA DEVIDO LIGAR O EQUIPAMENTO SEM ÁGUA.**
- **QUEIMA DO EQUIPAMENTO AO RETIRAR A ÁGUA SEM DESLIGAR O EQUIPAMENTO.**

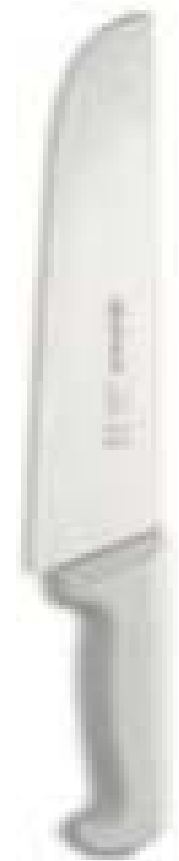


PREVENÇÃO

- Colocar / retirar as cubas de dentro do equipamento devagar para evitar que a água espirre.
- Colocar a água somente até o nível recomendado pelo fabricante.
- Ligar o equipamento somente contendo água.
- Desligar o equipamento e depois soltar a água.

FACAS

- **CORTES AO ABRIR LATAS ,
GARRAFAS OU CAIXAS TETRA PAK.**
- **ACIDENTES POR CIRCULAR COM A
FACA NAS MÃOS PELA COZINHA.**
- **ARMAZENAMENTO INCORRETO DE
FACAS NA COZINHA.**
- **COLOCAR FACAS EM CUBAS
CONTENDO ÁGUA E SABÃO.**
- **USAR FACAS CEGAS**
- **CONVERSAR COM FACAS NAS MÃOS**



PREVENÇÃO

- **Uso obrigatório de luvas de malha de aço em qualquer serviço de corte.**
- **Não circular com facas nas mãos.**
- **Guardar as facas em local específico.**
- **Não conversar com facas nas mãos.**
- **Afiar sempre as facas.**
- **Não colocar facas dentro de cubas com água e sabão.**
- **Facas foram feitas somente para cortar e não para abrir coisas.**
- **Guardar as facas com a lâmina protegida.**

FOGÕES

- **QUEIMADURAS POR CONTATO NA OPERAÇÃO.**
- **EXPLOSÕES DURANTE ACENDIMENTOS DO FOGÃO POR VAZAMENTOS DE GÁS..**
- **QUEIMADURAS DEVIDO BATER EM CABOS DE PANEAS DERRUBANDO O VASILHAME.**
- **QUEIMADURAS /INCÊNDIOS DEVIDO UTILIZAÇÃO DE MEIOS IMPRÓPIOS PARA ACENDER O FOGÃO.
(Palitos embebidos em álcool)**



PREVENÇÃO

- **Use sempre avental anti chamas durante as operações.**
- **Verifique sempre se há vazamentos no fogão antes de acendê-lo.**
- **Manter os cabos das frigideiras e de outras panelas viradas para trás.**
- **Usar sempre acendedores específicos e seguros tipo magi-click**
- **Secar periodicamente a área ao redor do fogão.**

FINAL DA APRESENTAÇÃO

**Técnico Responsável pela
apresentação:**

Edison Carlos Ferreira

SSST nº 13/ 0039-4 DF

Coordenador de SMS/Dall

