

PREVENÇÃO NA

COZINHA INDUSTRIAL

Com a missão de servir uma grande quantidade de refeições por dia, os colaboradores que trabalham na cozinha industrial são expostos a um ritmo intenso e diversos riscos durante a prática laboral, que podem ocasionar acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Ainda assim, ações preventivas podem garantir um ambiente de trabalho mais seguro e saudável.

A REPRODUÇÃO DESTA PÁGINA DA REVISTA PROTEÇÃO ESTÁ AUTORIZADA PARA USO INTERNO DAS EMPRESAS

QUEIMADURAS, CORTES E LESÕES

- Sempre equipados com luvas de malha de aço no uso de utensílios cortantes, os colaboradores devem utilizar a faca em sentido oposto à sua mão e corpo durante o corte de alimentos;
- O trabalhador não deve circular pela empresa com facas nas mãos, guardando-as nos locais indicados;
- Para a retirada de objetos quentes do forno ou fogão, é necessário o uso de luvas térmicas. Também é importante evitar exposição a longos períodos de calor e circulação de pessoas próximas ao forno ligado;
- Equipamentos que travem e/ou parem de funcionar devem ser imediatamente desligados da tomada, sendo que nunca se deve utilizar dispositivos que estejam com o plug/fiação danificados. Checar a voltagem dos equipamentos antes do uso também pode evitar acidentes;
- Em caso de algo ficar preso no moedor de carnes, utilizar somente o bastão de segurança para fazer a verificação, nunca a própria mão ou outro objeto;
- Durante a limpeza das coifas é necessário a utilização de luvas e óculos de proteção, sem esquecer de cobrir as bocas do fogão. Também deve-se utilizar escadas ou plataformas adequadas;
- Ao perceber qualquer vazamento de gás, o colaborador precisa abrir portas e janelas, não acender fósforos e/ou utilizar chamas, avisando imediatamente o setor de segurança da empresa.



QUEDAS E TROPEÇÕES

- Os pisos das cozinhas devem ser regulares, de preferência antiderrapantes;
- O espaço não deve ser obstruído com caixas e recipientes;
- O piso deve ser mantido seco e limpo;
- Um ambiente amplo, organizado e arejado pode evitar as trombadas causadas pelo fluxo desordenado comum nas cozinhas, de trabalhadores que carregam panelas quentes e objetos cortantes. Lembrando que grandes recipientes devem ser carregados em carrinhos próprios.

LEGISLAÇÃO

- Boas práticas no serviço com alimentação, como a correta higiene das mãos, a retirada de objetos de adorno pessoal e maquiagem, assim como o corte das unhas e remoção de esmaltes, estão estipuladas na Resolução RDC nº 216/2004.

ATENÇÃO!

- A organização e manutenção do ambiente de trabalho, assim como treinamentos individuais e coletivos e utilização de EPIs podem evitar doenças ocupacionais ocasionadas pelo excesso de movimentos repetitivos, permanência em pé durante muito tempo, facas mal afiadas e levantamento excessivo de pesos, entre outros.

Fontes: Blog Segurança do Trabalho ; Falando de Proteção
Revisão: Mário Fantazzini

Arte: Beto Soares/Estúdio Boom