

# Padrões Mínimos de Segurança

---



■ Serviço de  
Alimentação

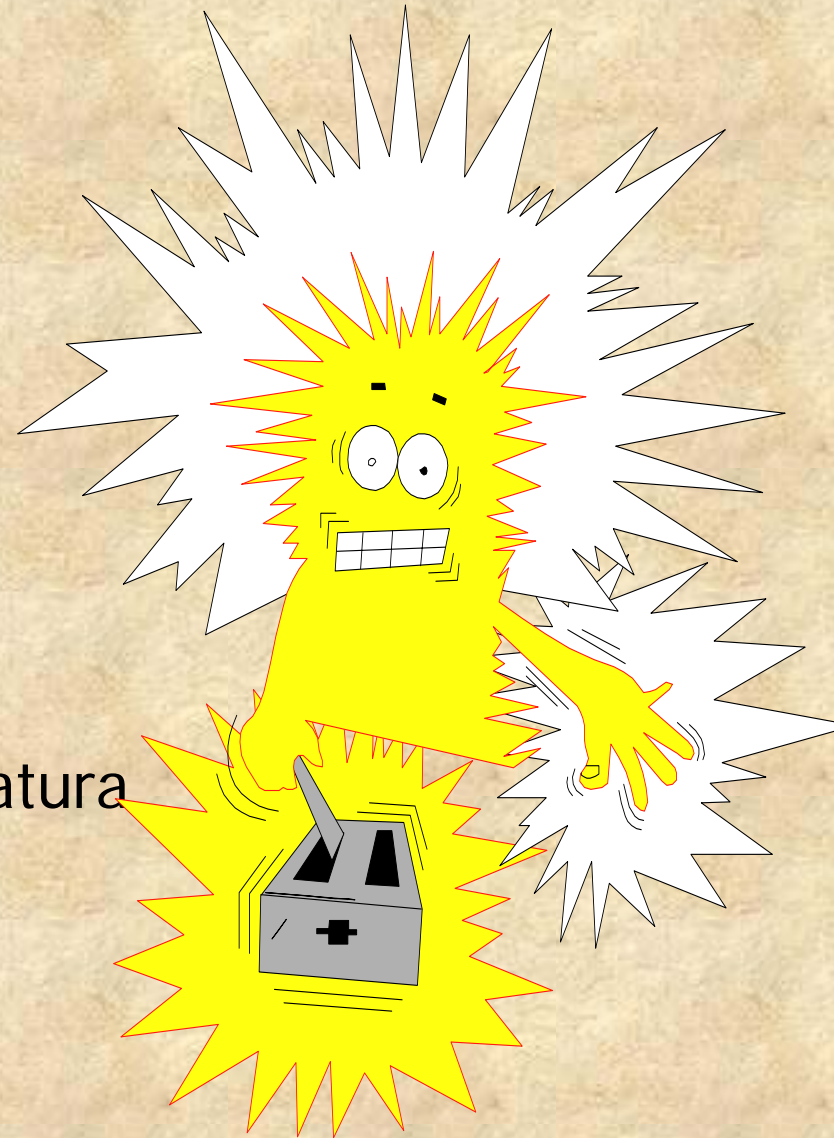
# Geral

## -Riscos

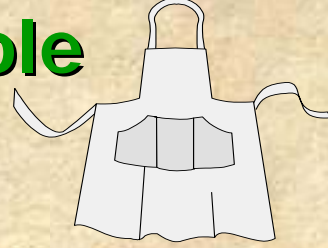
- Lesão Pessoal
- Choque Físico
- Lombalgia

## -Impactos

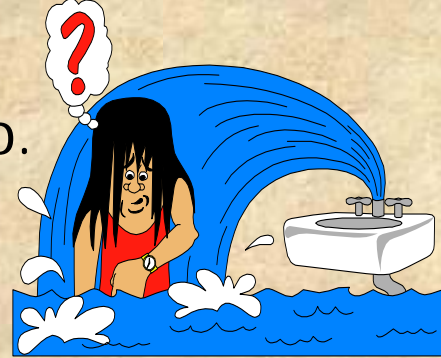
- Cortes
- Choque elétrico
- Queimaduras por alta temperatura
- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Levantamento de peso



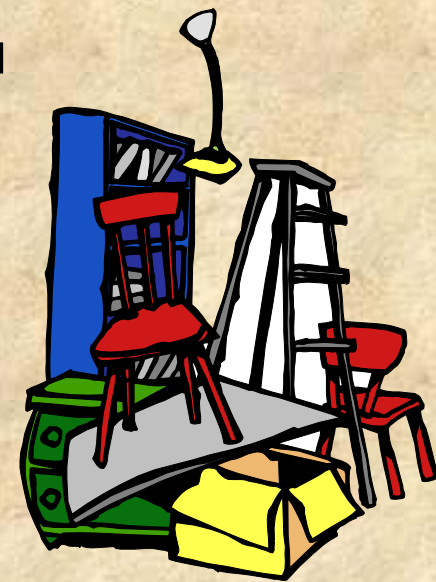
# Medidas de Segurança e Controle



- 1-Usar equipamento completo: avental trevira, bota de borracha, luva de Pvc.
- 2-Empilhar materiais de forma correta (empilhar um sobre o outro) para evitar quedas dos mesmos.
- 3-Não abandone uma pilha instável ou mal arrumada, sem antes corrigi-lá.
- 4-Faça a pilha de forma que os itens no topo possam ser retirados sem ter que puxar os itens que estão embaixo.
- 5-Nunca empilhe materiais pesados sobre os mais leves e não deixe uma pilha mal feita.
- 6-Empilhe materiais no local certo e não deixe amontoados em corredores e em locais de trabalho.
- 7-Encaixar vasilhas de forma correta sobre os carrinhos.
- 8-Não empilhar mais de duas cubas na primeira grade da prateleira.
- 9-Após usar a torneira de água quente abrir imediatamente a de água fria .

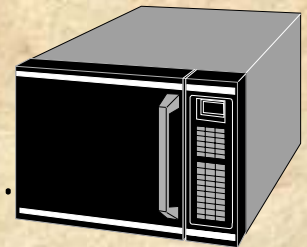


- 10-Desligar os equipamentos após sua utilização.
- 11-Não fume em ambiente proibido. Descarte restos de cigarros após apagados em locais apropriados.
- 12-Em caso de vazamento de água comunique ao seu supervisor.
- 13-Siga as orientações da coleta seletiva de lixo.
- 16- Não improvise escada com caixas, mesas ou cadeiras.
- 17-Não faça brincadeiras com objetos cortantes dentro da cozinha.
- 18-Observar se existem fios desencapados nas instalações elétricas.
- 19-Após a higienização , limpar o ambiente removendo utensílios, afim de evitar acidentes.
- 20-Desloque os carrinhos numa velocidade segura e mantendo-o sobre controle.





- 21-Nunca jogar água nos pontos elétricos.
- 22-Desligar o equipamento no painel elétrico antes de realizar a limpeza do mesmo.
- 23-Manusear com cuidado materiais cortantes.
- 24-Ao quebrar material que possa gerar risco de corte colocá-los no recipiente de vidro; localizado no pátio.
- 25-Manter seu local de trabalho organizado.
- 26-Manter o piso seco e limpo, para evitar escorregões.
- 27-Evitar correr dentro do seu local de trabalho.
- 28-Evitar que restos de resíduos caiam nas canaletas.
- 29-Ao usar torneira com água quente manusear com cuidado .
- 30-Efetuar higienização do equipamento, observando as áreas que possam produzir cortes.
- 31-Verificar se os equipamentos estão em boas condições de funcionamento antes de utilizá-los.



# Higienização de pratos/ bandejas/talheres - Paneleiro

## -Riscos

Lesão Pessoal  
Choque Físico  
Irritação na pele  
Lombalgia

## -Impactos

Queimaduras por alta temperatura  
Quedas  
Escorregões  
Postura inadequada  
Levantamento de peso





# Medidas de Segurança e Controle

- 1-Observar se os pratos estão com as bordas quebradas.
- 2-Desligar a máquina de lavar materiais quando não estiver utilizando. E ao realizar a limpeza da mesma desliga-la no painel elétrico.
- 3-Ao ligar a máquina de lavar observar a temperatura indicada no manômetro que é de 80-90°C para enxaguar e 55-65°C para lavar.
- 4-Só levantar a tampa da máquina de lavar quando a mesma estiver desligada.
- 5-Não retirar da máquina de lavar os materiais, esperar que os mesmos sejam retirados automaticamente.
- 6-Só retirar os materiais das bandejas quando os mesmos estiverem frios.
- 7-Empilhar no máximo 30 pratos.
- 8-Não bater os pratos na superfície para retirar restos de alimentos.

# Serviço de Higienização

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico
- Lombalgia

## -Impactos

- 1-Cortes
- 2-Choque elétrico
- 3-Queimaduras por alta temperatura
- 4-Quedas
- 5-Escorregões
- 6-Postura inadequada
- 7-Dermatite





# Medidas de Segurança e Controle

- 1-Ao quebrar material que possa gerar risco de corte, colocar no recipiente de vidro localizado no pátio.
- 2-Ao acabar a limpeza recolher os materiais, não deixar materiais como vassouras, baldes espalhados nos corredores, para evitar possíveis acidentes.
- 4-Quando manusear produto químico havendo dúvidas da utilização do mesmo, procurar a segurança do trabalho.
- 5-Ao abaixar procure flexionar os joelhos sem curvar excessivamente a coluna.
- 6-Usar produtos de limpeza/higienização dentro dos padrões recomendados.
- 7-Não faça mistura de produtos químicos, pois pode ser muito perigoso.
- 8- Antes de começar a higienização colocar placa de advertência(piso molhado)



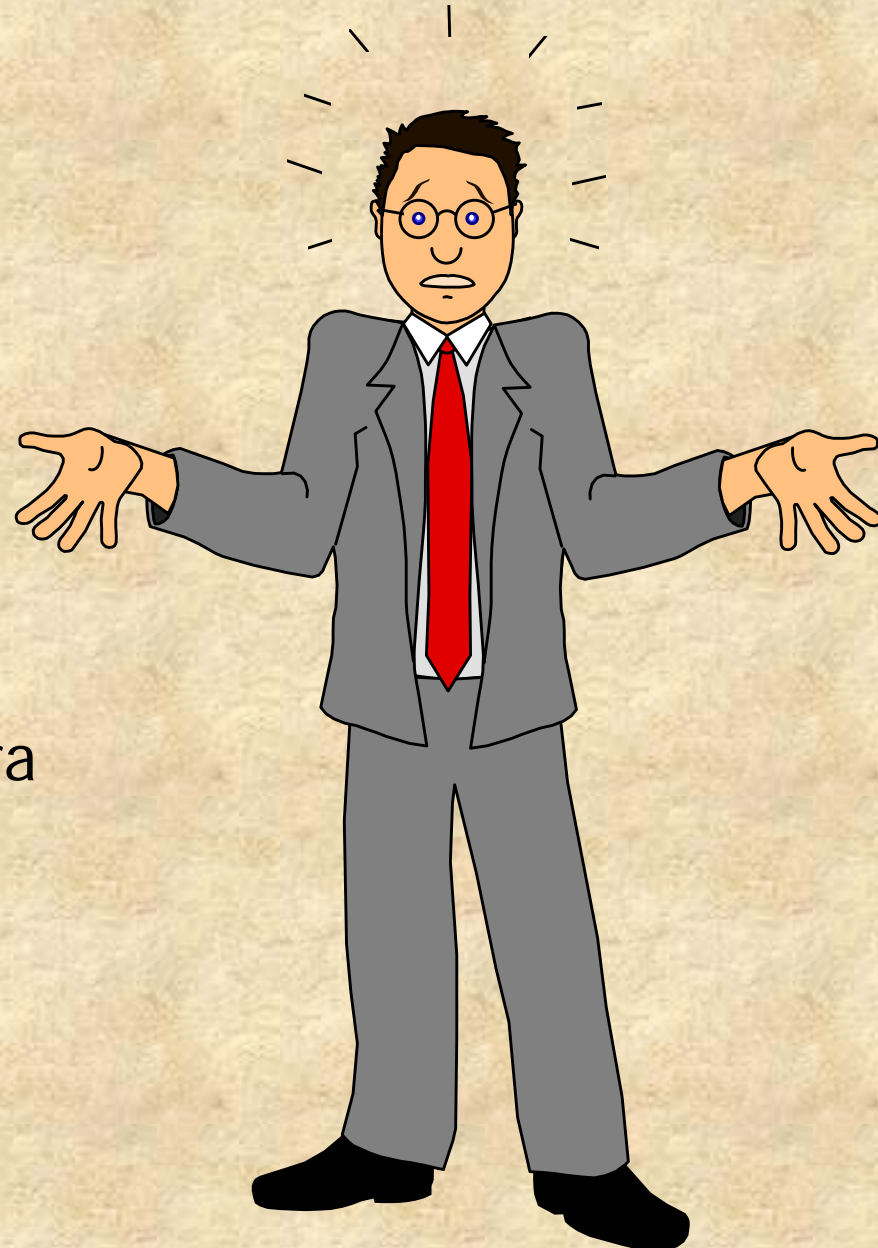
# Higienização de Caixas

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico
- Irritação na pele
- Lombalgia

## -Impactos

- Cortes
- Queimaduras por alta temperatura
- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Levantamento de peso



# Medidas de Segurança e Controle

---

- 1-Só transportar lixo no carrinho apropriado de lixo.
- 2-Fazer pilha de no máximo 4 caixas sobre o carrinho.
- 3-Verificar os estrados e palhetes com os quais você trabalha, quanto a pregos e outro defeitos .
- 4-Empilhe com cuidado de forma que as pilhas sejam estáveis, devendo ter altura máxima de 1,20 (um metro e vinte )Verificar os estrados e palhetes com os quais você trabalha, quanto a pregos e outro defeitos .

# Salada e Preparo de Sobremesas

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico
- Irritação na pele
- Lombalgia

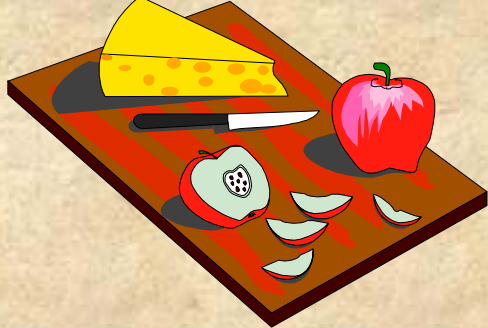
## -Impactos

- Cortes
- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Levantamento de peso





# Medidas de Segurança e Controle



- 1- Ao manusear facas, utilizar as luvas de aço.
- 2- Verificar se os equipamentos estão em boas condições de funcionamento antes de utilizá-los.
- 3- Não transite com faca nas mãos.
- 4- Nunca use uma faca defeituosa.



# Açougue

## **-Riscos**

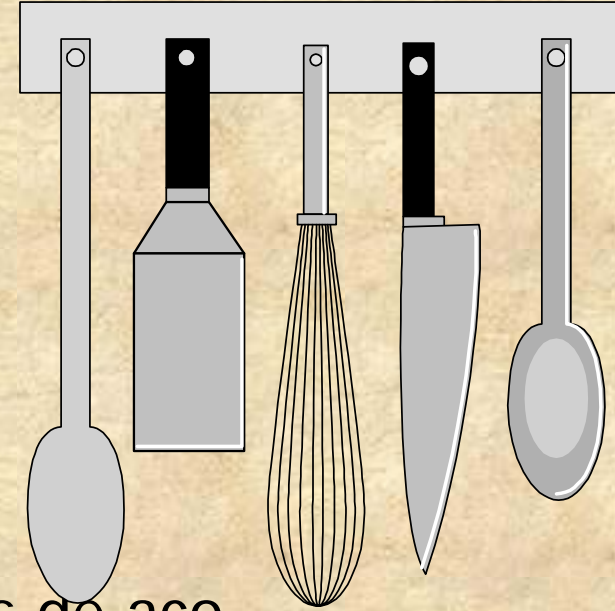
- Lesão Pessoal
- Choque Físico
- Irritação na pele
- Lombalgia

## **-Impactos**

- Cortes
- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Levantamento de peso
- Frio



# Medidas de Segurança e Controle



- 1- Ao manusear facas, utilizar as luvas de aço.
- 2- Não retirar proteção das máquinas.
- 3- Só utilizar e as máquinas que contenham a proteção das partes móveis.
- 4- Ao entrar na câmara frigorífica usar equipamento de proteção individual (capote térmico).

# Almoxarifado

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico
- Lombalgia

## -Impactos

- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Levantamento de peso





# Medidas de Segurança e Controle

1-Usar equipamento completo: avental trevira, bota de couro, luva de vaqueta.

- 2-Manusear com cuidado materiais com rebarbas.
- 3- Empilhar materiais no carrinho de forma a não dificultar a visão.
- 4-Aproxime os objetos em direção ao corpo de modo a não precisar curvar-se ou afastar-se para poder manuseá-lo.
- 5-Ao erguer um peso abaixe flexionando os joelhos sem curvar excessivamente a coluna.
- 6-Usar agasalho quando for entrar câmara frigorífica.
- 7- Fazer pilha de no máximo 4 caixas sobre o carrinho.
- 8-Verificar os estrados e palhetes com os quais você trabalha, quanto a pregos e outro defeitos .

- 9-Empilhe com cuidado de forma que as pilhas sejam estáveis, devendo ter altura máxima de 1,20 (um metro e 20 centímetros)
- 10-Retire material empilhado corretamente, sempre de cima para baixa.

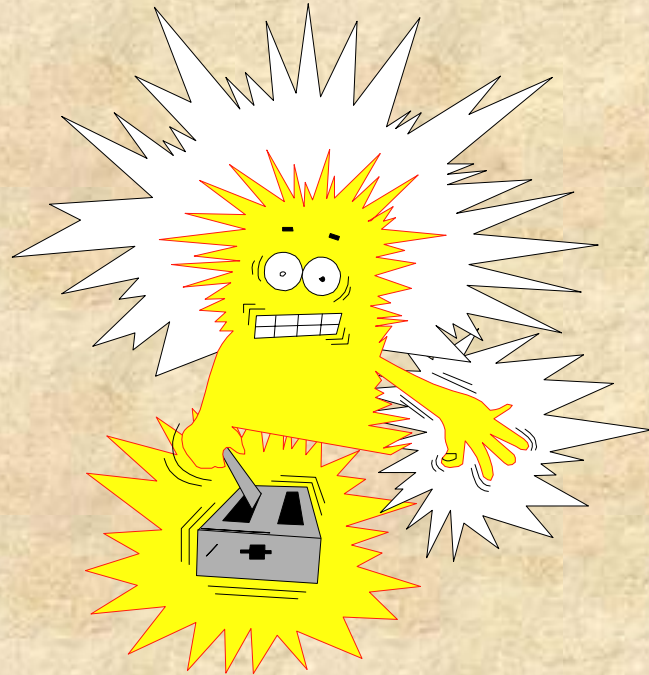
# Forno

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico

## - Impactos

- 1-Choque elétrico
- 2-Queimaduras por alta temperatura



# Medidas de Segurança e Controle

- 1-Empilhar bandejas ou tabuleiros de forma correta dentro dos fornos.
- 2- Desliga-lo do painel elétrico, quando não estiver utilizando.
- 3-Não puxar a tomada pelo fio.
- 4-Ao abrir a porta do forno esperar o vapor sair para retirar os alimentos.
- 5-Retirar as grades ou tabuleiros somente se estiver usando a luva adequada .
- 6-Não encostar ou ficar muito próximo do forno quando estiver ligado.
- 7-Em caso de defeito informar a segurança do trabalho, e afixar etiqueta de proibição da utilização do mesmo.
- 8-Verificar se o equipamento está em boas condições de funcionamento antes de utiliza-lo.
- 9-Desligar o equipamento após sua utilização.
- 10-Não deixar a porta aberta quando não estiver retirando materiais do mesmo.



# Fritadeira

---

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico

## -Impactos

- 1-Choque elétrico
- 2-Queimaduras por alta temperatura



# ■ Medidas de Segurança e Controle

- 1-Colocar os alimentos dentro da fritadeira com cuidado evitando que a gordura seja projetada sobre você.
- 3-Colocar os cesto correto para a fritadeira.
- 4-Encaixa-lo de forma correta evitando possíveis acidentes
- 5-Mexer a gordura ou retirar alimentos com a colher adequada (cabo longo).
- 6-Não ficar muito próximo da fritadeira, manter uma certa distância quando estiver retirando alimentos .
- 7-Quando cair óleo no chão procurar limpar, para evitar quedas.
- 8-Só limpar o equipamento com o mesmo desligado no painel elétrico.
- 9-Colocar óleo quente na quantidade adequada na fritadeira, evitando que o mesmo fique transbordando.

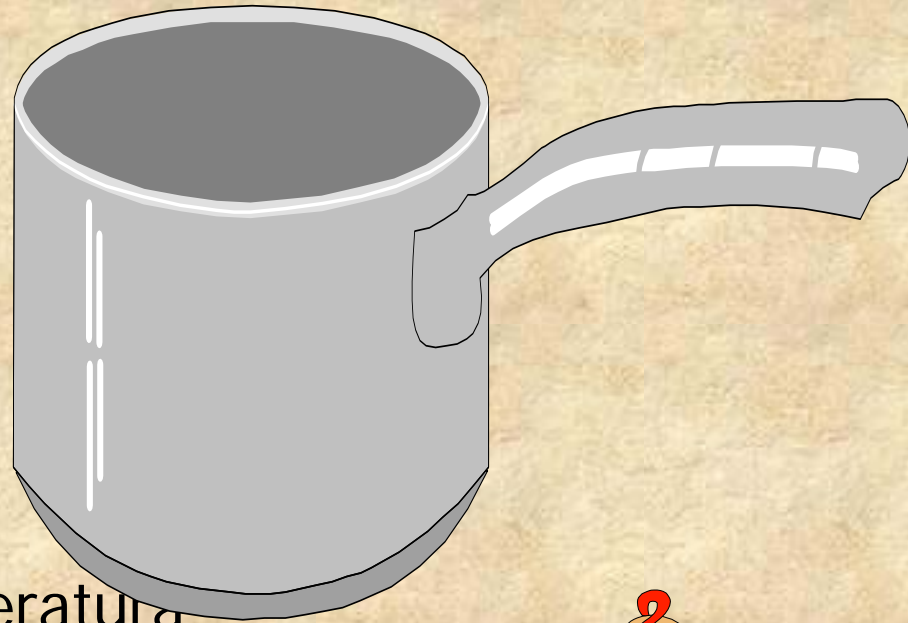
# Fogão

## – Risco

- Lesão Pessoal

## -Impactos

- Queimaduras por alta temperatura



# Medidas de Segurança e Controle



- 1-Deixar os cabos das panelas voltadas para dentro do fogão.
- 2-Evite retirar do fogão panelas que estejam transbordando.
- 3-Ao retirar as panelas use pano e certifique que as alças estejam seguras.
- 4-Colocar os alimentos dentro da gordura com cuidado, evitando que os mesmos sejam jogados,provocando acidentes.
- 6-Mexer nas panelas com colheres adequadas (cabo longo).
- 7-Não ficar muito próximo ao fogão,manter uma distância de segurança quando estiver retirando alimentos.
- 8-Quando cair óleo no chão procurar limpar, para evitar quedas.





- 
- 9-Só limpar o equipamento com o mesmo desligado.
  - 10-Em caso de vazamento de gás não ligar o fogão.
  - 11-Não jogar água ou óleo sobre as panelas superaquecidas, pois o líquido pode ser projetado sobre você.
  - 12-Não acione o gás do fogão antes de ter o fogo, o acúmulo de gás na câmara do fogão poderá gerar uma explosão quando em contato como o fogo.

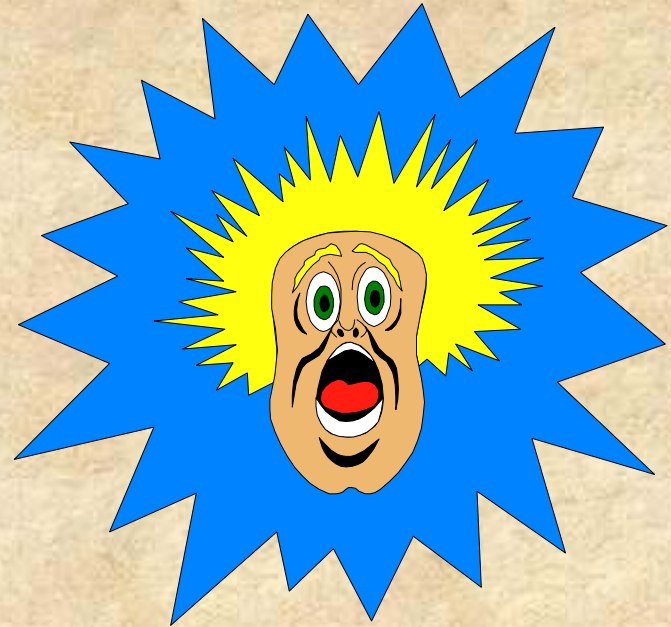
# Panela de Pressão

## – Riscos

- Lesão Pessoal
- Choque Físico

## -Impactos

- Cortes
- Postura inadequada



## Medidas de Segurança e Controle

- 1-Não encha demais a panela de pressão.
- 2-Observar se há água suficiente, caso contrário a pressão causada pelos gases do alimento queimado causará uma explosão do mesmo.
- 3- Ao abrir a panela de pressão deixe primeiro o vapor sair para depois mexer o alimento.
- 4-Não encoste na panela quando a mesma estiver ligada.
- 5-Retirar alimentos com a colher própria.(cabo longo)
- 6-Em caso de defeito informar a segurança do trabalho,que deverá afixar etiqueta de proibição da utilização do mesmo.
- 7-Efetuar higienização do equipamento, observando as áreas que possam produzir cortes.
- 8-Verificar se o equipamento está em boas condições de funcionamento antes de utiliza-lo.

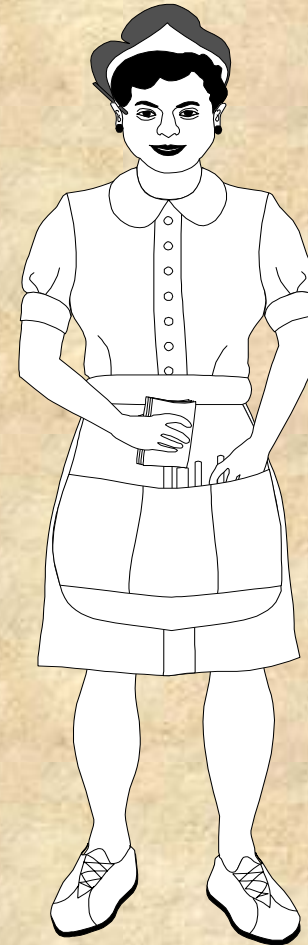
# Balcões térmicos

## – Risco

- Lesão Pessoal
- Choque Físico

## -Impactos

- Queimadura por alta temperatura
- Choque elétrico





## Medidas de Segurança e Controle

- 1-Colocar água nos balcões até o nível recomendado (4 cm acima da resistência)
- 2-Ligar a chave geral ou alimentação elétrica correspondente e desliga-la após sua utilização.
- 3-Só ligar os termostatos ou a chave do balcão após encher os balcões de água.
- 4-Não colocar a mão direto na água para apanhar objetos.
- 5-Encaixar as cubas ou tabuleiros de forma correta sobre os balcões.
- 6-Efetuar higienização dos equipamentos observando as partes que poderão produzir cortes.
- 7-Verificar se o equipamento está em boas condições de funcionamento antes de utiliza-lo.

# Sanitários



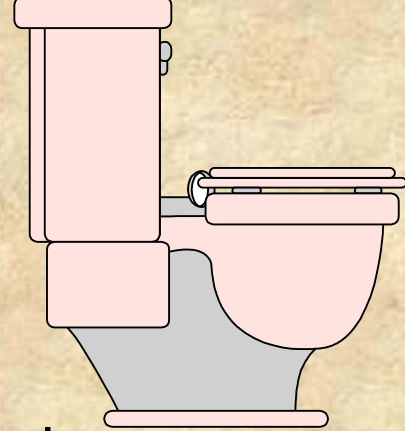
## – Riscos

- Lesão Pessoal

## -Impactos

- Quedas
  - Queimaduras por alta temperatura,

## ■ Medidas de Segurança e Controle



- 1-Observar e relatar a existência de vazamento de água.
- 3-Não deixar materiais fora do armário.
- 4-Não fumar.
- 5-Não realizar refeições dentro do local de trabalho.
- 6-Jogar papel higiênico utilizado dentro do vaso sanitário.
- 7-Sempre que utilizar o vaso sanitário dar descarga.
- 8-Não deixar roupas ou pertences fora do armário.
- 9- Ao tomar banho abrir primeiramente o registro de água fria e depois o de água quente.