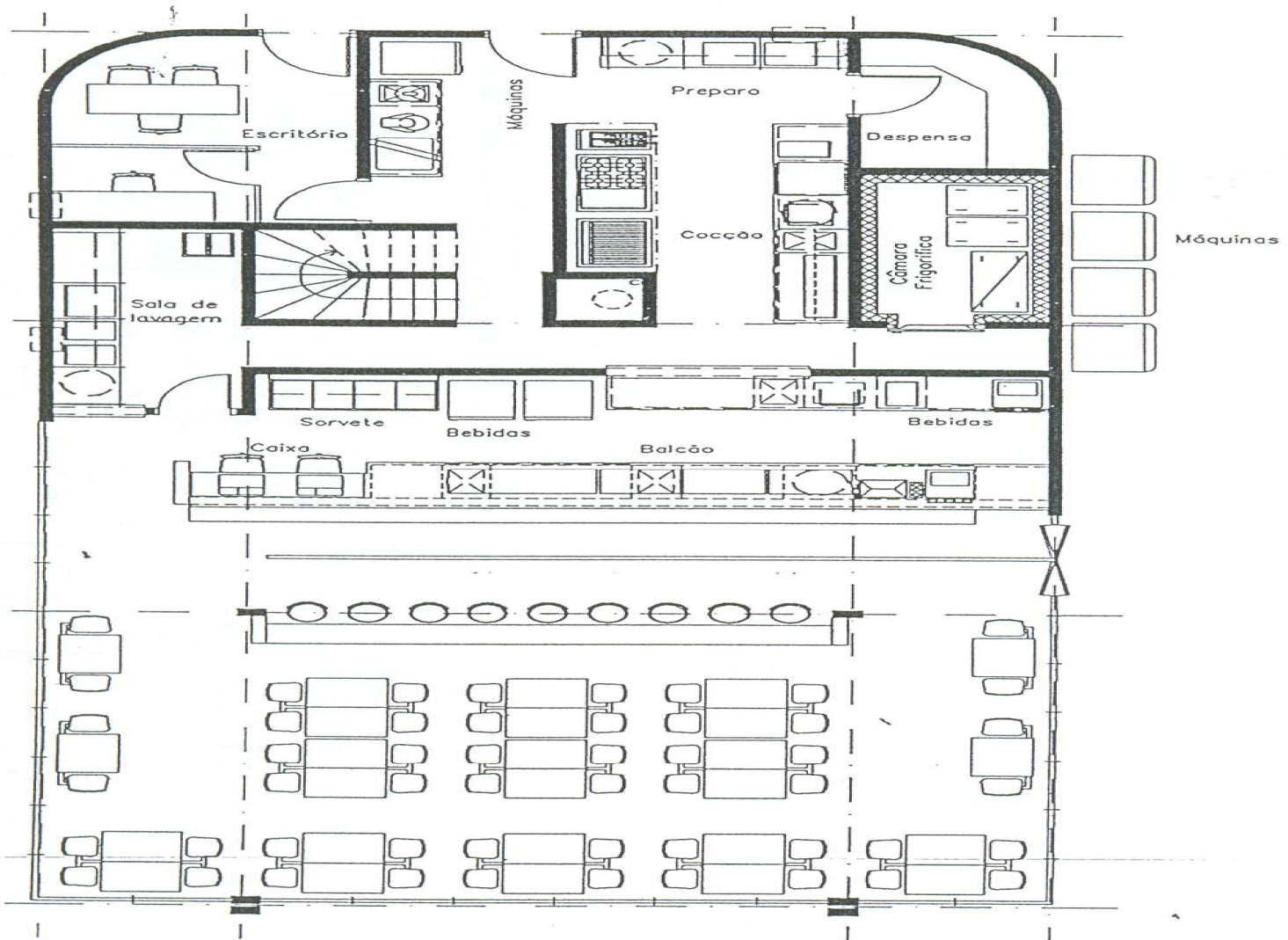


# **AMBIENTE DE COZINHA INDUSTRIAL E EQUIPAMENTOS**



# Ambiente de Cozinha Industrial



LAYOUT SNACKING RODOVIÁRIA – ESCA

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



# CORTADOR MANUAL DE LEGUMES



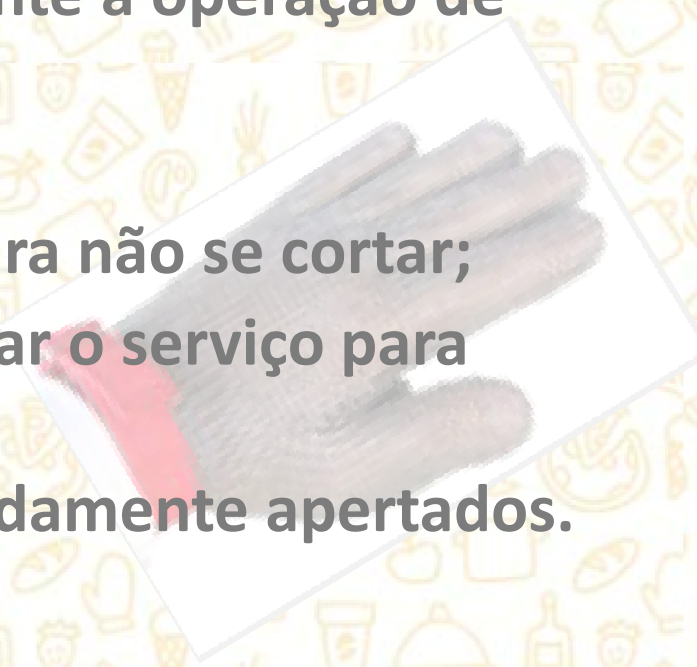
- **RISCOS:**

- 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;
- Sempre que houver falhas comunicar a manutenção.

# 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.

**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
5. BATER SEM ESTAR CERTO DO FECHAMENTO DA TAMPA



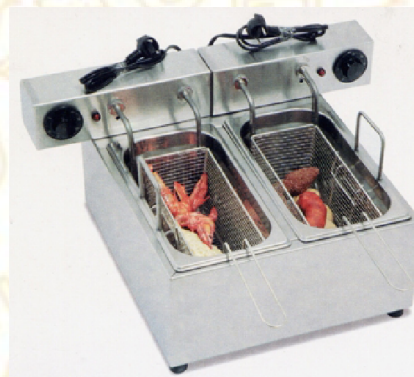
# PREVENÇÃO:

- **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
- Testar a temperatura com o uso de um termômetro para a verificação correta do termostato.



# PANELÕES / CALDEIRÕES

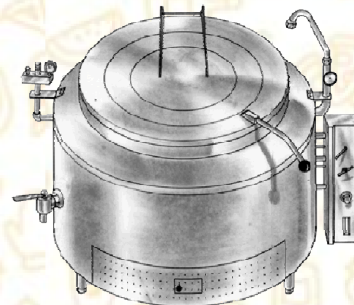


## RISCOS:

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



CALDEIRÃO GÁS / VAPOR AMERICANO



## 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.
- Racionalizar o trabalho.

# ESPRESSOR DE FRUTAS

- **RISCOS:**

- 1. ACIDENTES COM AS MÃOS DURANTE A OPERAÇÃO;**
- 2. ESPRESSOR SER LANÇADO PRA 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/SALAMANDRA



## Riscos

1. QUEIMADURAS NAS MÃOS E BRAÇOS AO RETIRAR FORMAS DO FORNO;
2. QUEIMADURAS NA FACE E BRAÇOS AO ABRIR O FORNO;
3. QUEIMADURAS PELO CORPO AO ENCOSTAR NO FORNO;
4. 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.
- Abrir e não ficar exposto ao calor.

# COIFAS

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



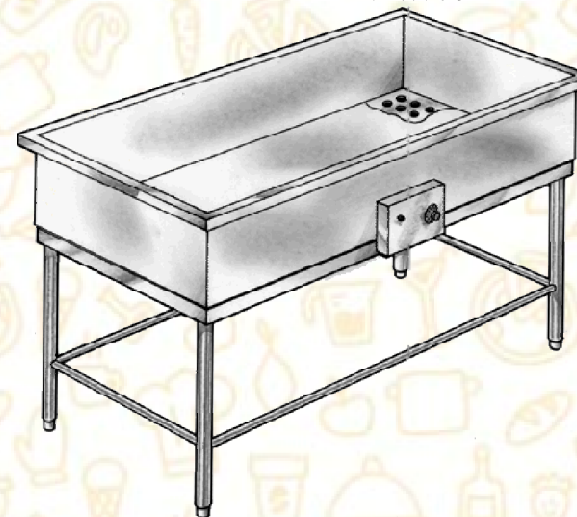
# PREVENÇÃO

- **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

1. QUEIMADURAS NAS MÃOS /BRAÇOS DURANTE A OPERAÇÃO;
2. QUEIMADURAS NAS PERNAS AO COLOCAR AS CUBAS DENTRO DO EQUIPAMENTO;
3. QUEIMA DA RESISTÊNCIA DEVIDO LIGAR O EQUIPAMENTO SEM ÁGUA
4. QUEIMA DO EQUIPAMENTO AO RETIRAR A ÁGUA SEM DESLIGAR O EQUIPAMENTO.

BANHO MARIA ELÉTRICO



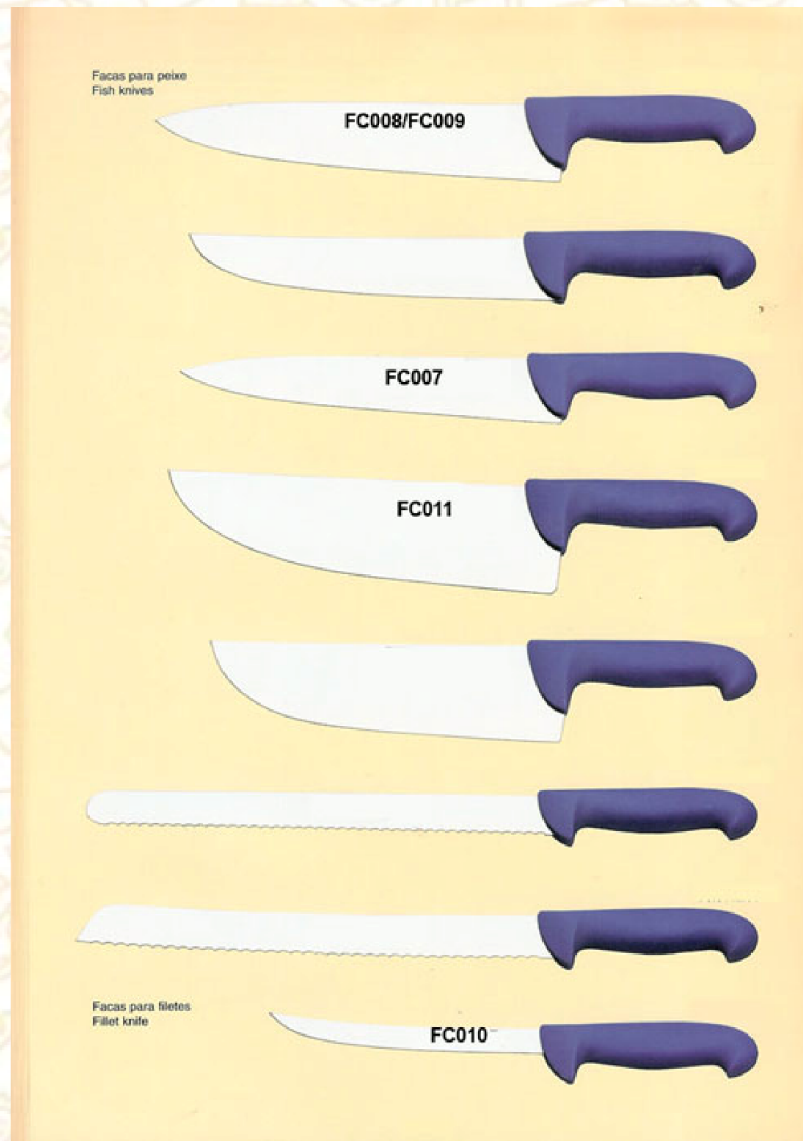
# PREVENÇÃO

- 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

- 1. CORTES AO ABRIR LATAS , GARRAFAS OU CAIXAS TETRA PAK;**
- 2. ACIDENTES POR CIRCULAR COM A FACA NAS MÃOS PELA COZINHA;**
- 3. ARMAZENAMENTO INCORRETO DE FACAS NA COZINHA;**
- 4. COLOCAR FACAS EM CUBAS CONTENDO ÁGUA E SABÃO;**
- 5. USAR FACAS CEGAS;**
- 6. CONVERSAR COM FACAS NAS MÃOS;**
- 7. UTILIZAR CADA TIPO DE FACA PARA SUA FUNÇÃO.**

# TIPOS DE FACAS



# 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

1. QUEIMADURAS POR CONTATO NA OPERAÇÃO;
2. EXPLOSÕES DURANTE ACENDIMENTOS DO FOGÃO POR VAZAMENTOS DE GÁS...;
3. QUEIMADURAS DEVIDO BATER EM CABOS DE PANEAS DERRUBANDO O VASILHAME;
4. 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.**