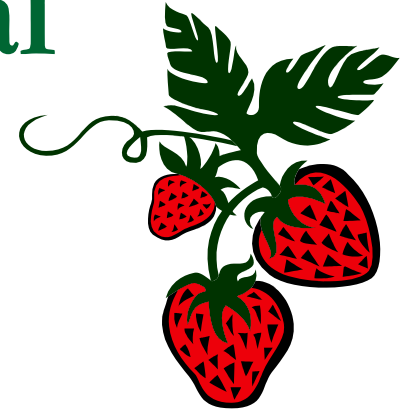


---

# Cozinha Industrial



---

**Juarez Sabino da Silva Junior**  
**Técnico de Segurança do Trabalho**



# Serviços de alimentação

Este tipo de trabalho aparenta não ter riscos, mas não é bem assim, veja alguns exemplos:

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



# Serviços de alimentação

**Vamos ver agora uma série de procedimentos de segurança, que vai ajudar a entendermos como o trabalho em uma cozinha industrial pode oferecer riscos.**





# Medidas de Controle

- **Desligar os equipamentos após utilização e também na higienização.**
- **Não fume em ambiente proibido, principalmente nas proximidades de GLP, descartes restos de cigarro após apagados em locais apropriados.**
- **Não improvise escadas com mesa , cadeiras e tampa de freezer, pois as mesmas não são apropriadas para isso.**
- **Não faça brincadeiras com objetos cortantes**



# Medidas de Controle

- Após a higienização, limpar o ambiente removendo utensílios, afim de evitar acidentes.
- Desloque o carrinho numa velocidade segura e mantendo o sobre o controle.
- Nunca jogue água em equipamentos elétrico, pois eles são ótimos condutores.
- Ao quebrar material que possa gerar risco de corte coloca lo no recipiente de vidro.



# Medidas de Controle

- Manter o piso seco e limpo, para evitar escorregões.
- Verificar se os equipamentos estão em boas condições antes de utiliza lo.
- Ao utilizar torneira quente manusear com cuidado.



Torneira aberta:  
34 mil litros por dia



---

# Higienização de pratos, talheres, bandejas, etc.

## Impactos:

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



# Medidas de segurança



- Observar se os pratos estão com as bordas quebradas
- Desligar a máquina de lavar materiais quando não estiver utilizando. E ao realizar a limpeza da mesma desliga la.
- Ao ligar a máquina de lavar observar a temperatura indicada no manômetro.
- Só levantar a tampa da máquina de lavar os materiais quando a mesma estiver desligada



---

# Medidas de Controle

- Não retirar da máquina de lavar os materiais, esperar que os mesmos sejam retirados automaticamente.
- Não bater os pratos na superfície para retirar alimentos.



---

# Serviços de Higienização

## Impactos:

- Cortes
  - Choque elétrico
  - Queimaduras por alta temperatura
  - Quedas
  - Escorregões
  - Postura inadequada
  - Dermatite
-

# Medidas de Controle

- Ao acabar a limpeza recolher os materiais, não deixar materiais como vassouras, baldes espalhados nos corredores, para evitar possíveis acidentes.
- Quando manusear produto químico havendo dúvidas da utilização do mesmo, procurar ajuda de pessoa qualificada (Segurança do Trabalho, Supervisor, etc.)
- Ao abaixar flexione os joelhos sem curvar excessivamente a coluna.
- Antes de começar a higienização colocar placa de advertência (piso molhado)



---

# Utilização de caixas

## Impactos

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

---

# Medidas de Controle

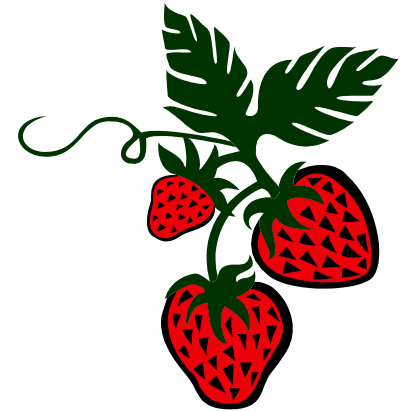
- **Só transportar lixo no carrinho apropriado de lixo.**
- **Fazer pilha de no máximo 4 caixas sobre o carrinho.**
- **Verificar os estrados e paletes com os quais você trabalha, quanto a pregos e outros defeitos.**



# Salada e Preparo de Sobremesas

## Impactos:

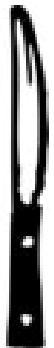
- Cortes
- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Levantamento de peso



# Medidas de Controle



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



# Açougue

## Impactos:

- Cortes
- Quedas
- Escorregões
- Postura inadequada
- Frio



# Medidas de Controle

- **Ao manusear facas, utilizar as luvas de aço**
- **Não retirar proteção das máquinas**
- **Só utilizar máquinas que contenham a proteção das partes móveis.**
- **Ao entrar na câmara frigorífica usar equipamento de proteção individual (Capote Térmico).**



# Forno Eléctrico

## Impactos:

- Choque eléctrico
- Queimaduras por alta temperatura



# Medidas de Controle

- **Empilhar bandejas ou tabuleiros de forma correta dentro dos fornos.**
- **Não puxar a tomada pelo fio.**
- **Ao abrir a porta do forno esperar o vapor sair para retirar os alimentos.**
- **Retirar as grades ou tabuleiros somente se estiver usando a luva adequada.**



# Medidas de Controle

- Não encostar ou ficar muito próximo do forno quando estiver ligado.
- Em caso de defeito informar o superior imediato ou SESMT, e afixar etiqueta de proibição da utilização do mesmo.
- Verificar se o equipamento esta em boas condições de funcionamento antes de utilizá-lo.
- Desligar o equipamento após sua utilização.
- Não deixar a porta aberta quando não estiver retirando materiais do mesmo.



---

# Fritadeira

## Impactos:

- Choque elétrico
  - Queimaduras por alta temperatura
-

---

# Medidas de Controle

- Colocar os alimentos dentro da fritadeira com cuidado evitando que a gordura seja projetada sobre você.
- Colocar o cesto correto na fritadeira.
- Encaixá-lo de forma correta evitando possíveis acidentes.
- Mexer a gordura ou retirar alimentos com a colher adequada (cabo longo)



---

# Medidas de Controle

- Não ficar muito próximo da fritadeira, manter uma certa distância quando estiver retirando os alimentos.
  - Quando cair óleo no chão procurar limpar, para evitar quedas.
  - Colocar óleo quente na quantidade adequada na fritadeira, evitando que o mesmo fique transbordando.
-

---

# Fogão

## Impactos:

- **Queimaduras por alta temperatura**



# Medidas de Controle

- **Deixar os cabos das panelas voltadas para dentro do fogão.**
- **Evite retirar do fogão panelas que estejam transbordando**
- **Ao retirar panelas use pano e certifique que as alças estejam seguras**
- **Colocar alimentos dentro da gordura com cuidado, evitando que os mesmos sejam jogados, provocando acidentes.**



# Medidas de Controle



- **Mexer nas panelas com colheres adequadas (cabo longo).**
- **Não ficar muito próximo do fogão, manter uma distancia de segurança quando estiver retirando os alimentos.**
- **Quando cair óleo no chão procura limpar, para evitar quedas.**
- **Só limpar equipamento com o mesmo ligado.**



---

# Medidas de Controle

- **Em caso de vazamento de gás não ligar o fogão.**
- **Não jogar água ou óleo sobre panelas, superaquecidas, pois o liquido pode ser projetado sobre você.**
- **Não acione o gás do fogão antes de ter fogo, o acumulo de gás na câmara do fogão poderá gerar uma explosão quando em contato com o fogo.**



---

# Panela de Pressão

## Impactos:

- Lesão pessoal
- Choque físico



# Medidas de Controle



- Não encher demais a panela de pressão
- Observar se há água suficiente, caso contrário a pressão causada pelos gases do alimento causará uma explosão do mesmo.
- Ao abrir a panela de pressão deixe primeiro o vapor sair para depois mexer o alimento.
- Retirar os alimentos com a colher própria (cabo longo).
- Verificar se o equipamento está em condições de funcionamento antes de utilizá-lo.



# Balcões Térmicos

## Impactos

- Queimaduras por alta temperatura
- Choque elétrico



# Medidas de Controle

- Colocar água nos balcões até o final recomendado.
- Só ligar os termostatos ou chave do balcão após encher os balcões de água.
- Não colocar a mão direto na água para apanhar objeto.
- Encaixar cubas ou tabuleiros de forma correta sobre os balcões.



# Medidas de Controle

- Efetuar higienização dos equipamentos observando as partes que poderão produzir cortes.
- Verificar se os equipamentos está em boas condições de funcionamento antes de usa lo.



---

# Sanitários

## Impactos

- **Quedas**
- **Riscos Biológicos( Fungos e Bactérias)**



# Medidas de Controle

- **Observar e relatar a existência de vazamento de água.**
- **Não deixar material fora do armário**
- **Não fumar**
- **Não realizar refeições dentro do local de trabalho**



# Medidas de Controle

- Não jogar papel higiênico utilizado dentro do vaso sanitário
- Sempre que utilizar o vaso sanitário dar descarga.
- Não deixar roupas ou pertences fora do armário



# Coifa

- **A Coifa deve ser limpa uma vez por semana para não haver acúmulo de gordura gerando incêndios e queima do motor.**
- **Quando limpar a coifa devemos cobrir as bocas do fogão e se tiver forno também, pois as bocas com água perderão a regulagem e o forno irá enferrujar.**



# Cortador e descascador de legumes

- O cortador de legumes não deve ser usado com batidas e pancadas, deve ser pressionado, pois é de ferro fundido e quebra.
- O descascador de legumes só deve trabalhar com água corrente, sem água ele irá quebrar.



# Geladeiras

- **As divisórias da geladeira deve ficar livres para que o ar frio possa circular livremente. Portanto, é proibido colocar papel, plásticos entre as divisões internas.**
- **Não podemos colocar materiais aquecidos na geladeira o freezer, pois isto ira danificá los.**
- **Devemos deixar a geladeira e freezer regulados conforme a temperatura do ambiente, não devemos forçar o termostato que o compressor ira queimar**



---

# Cilindro de gás

- Os cilindros de gás deverão ficar com suas válvulas fechadas e capa protetora, enquanto são armazenados e/ou sendo transportados.
  - Os cilindros armazenados deverão ficar afastados do calor.
  - Os cilindros armazenado deverão ficar na vertical e amarrados.
  - Os cilindros deve estar identificado conforme seu conteúdo.
-

---

**Obrigado pela atenção**

**Juarez Sabino da Silva Junior**  
**Técnico de Segurança do Trabalho**  
**(12) 9163 5163**  
**juarezsabino@hotmail.com**

---