

PREVENÇÃO DE ACIDENTES EM UMA COZINHA PROFISSIONAL

"De modo geral, passamos a maior parte do dia no ambiente de trabalho e nos locomovendo entre a casa e o mesmo. Por isso, as condições de trabalho oferecidas e as condutas individuais são de grande importância para garantir a saúde do trabalhador" (Manual do preparador e manipulador de alimentos - PCRJ 2002)

A FALTA DE CUIDADO E DE ATENÇÃO DO PROFISSIONAL COLOCA A PRÓPRIA VIDA E A DOS OUTROS EM RISCO.

A melhor maneira de evitar acidentes é a PREVENÇÃO.

❖ QUEDAS:

- * Deixar a passagem livre, sem volumes ou fios cruzando;
- * Manter o piso limpo e seco;
- * Utilizar escadas, não improvisar com caixas, cadeiras e outros;
- * Andar na área do serviço (não correr);
- * Usar calçado antiderrapante.



❖ FERIMENTOS E QUEIMADURAS

- * Usar luvas para proteção das mãos contra objetos cortantes, queimaduras e produtos químicos;



- * Manusear, especialmente as facas, com atenção, fazendo uso de luva em aço, sempre que a tiver disponível. Não competir com o colega em rapidez, não gesticular com a faca na mão, evitar conversas para não se distrair, ...;

- * Objetos cortantes/perfurantes devem ser utilizados em direção oposta a do próprio corpo ou dos colegas;



- * Utilizar os utensílios adequados a cada tipo de operação:
 - placas de polipropileno=>cortes com faca
 - soquete=>picador de carne/multiprocessador



PREVENÇÃO DE ACIDENTES EM UMA COZINHA PROFISSIONAL

- * Operar o cortador de legumes manual com atenção para não prensar os dedos;
- * Fazer uso do cortador somente quando apresentar todas as lâminas íntegras;
- * Em caso de quebras de lâminas durante a operação de corte, parar imediatamente e procurar os pedaços quebrados;
- * Higienizar o conjunto de lâminas com cuidado para não se cortar.
- * Colocar água ou óleo em panela fria para evitar que, pelo contato com a parte metálica aquecida, haja projeção do líquido ou chama, sobre o manipulador.

CUIDADOS GERAIS COM EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS



- * Retirar as tomadas do circuito elétrico puxando exclusivamente pelo plugue;
- * Ao acionar um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) ter certeza de estar com as mãos, sapatos e roupas secas;



- * Utilizar os equipamentos sobre superfície seca para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento;
- * Para executar a higienização de equipamentos, retirar antes a tomada da rede elétrica.

Não jogar água nos motores dos equipamentos e nas tomadas.

❖ LIQUIDIFICADOR

- * Ligar somente com alimento no copo;
- * Colocar sempre a tampa no liquidificador antes de ligar;
- * Utilizar, quando necessário, utensílio para mexer, com o equipamento desligado;



- * Ao lavar o interior do copo, tomar cuidado com as lâminas, pois as mesmas possuem arestas afiadas.

❖ PICADOR DE CARNES E MULTIPROCESSADOR

- * Colocar o alimento na bandeja ou bocal e empurrá-lo com o auxílio do soquete, **NUNCA A MÃO!**
- * Fazer uso de soquete em polipropileno;
- * Ao higienizar as peças removíveis ter especial atenção às lâminas de corte.



PREVENÇÃO DE ACIDENTES EM UMA COZINHA PROFISSIONAL

❖ FOGÃO

- * Utilizar sempre luvas térmicas ao segurar alças das panelas;
- * Usar avental de tecido não inflamável;
- * Manter cabos de frigideiras e panelas virados para trás;
- * Verificar se há vazamento de gás antes de acender o equipamento;
- * Utilizar acendedor específico, tendo o cuidado de não deixar o gás aberto antes de acionar o acendedor;
- * Fazer a limpeza periódica do piso para retirar água ou resíduos de gordura que possam ter caído ao redor do fogão.



❖ COIFA

- * O uso deste equipamento como suporte para utensílios pode causar acidentes (queda, choques, etc.);
- * Proceder à higienização com o equipamento desligado;
- * Utilizar escada para a higienização.



❖ FORNO

- * Utilizar sempre luvas térmicas ao retirar assadeiras de dentro do forno;
- * Ao abrir o forno, ter cuidado com a tampa para não queimar o antebraço e não ficar exposto ao calor;
- * Manter distância do equipamento para evitar queimaduras.



**SEGURANÇA É SAÚDE.
PRATIQUE ESTA IDÉIA!**