

Na restauração, o risco de cortes e golpes está, maioritariamente, associado ao manuseamento de equipamentos de cozinha, como facas, cortadores e outros utensílios afiados. A falta de atenção, a utilização inadequada de equipamentos e a falta de formação são fatores que contribuem para a ocorrência de acidentes com estes equipamentos.

### Equipamentos Afiados

Na restauração é comum a existência de utensílios/ equipamentos com partes afiadas, nomeadamente, **facas, cortadores, fiambreiras, serras, etc.** A falta de atenção e o uso inadequado destes utensílios/ materiais, durante o manuseamento, utilização ou limpeza podem levar a cortes e golpes acidentais.

### Como podemos prevenir:

- **Formação adequada:** Todos os trabalhadores têm que ter formação sobre o uso correto e seguro dos equipamentos de cozinha, incluindo as técnicas de manuseamento de facas e outros utensílios afiados. Em trabalho temporário esta formação é da responsabilidade da empresa utilizadora (cliente CLAN), por isso é importante que participes nas ações desenvolvidas pelos nossos clientes.
- **Manutenção de equipamentos:** Os equipamentos de cozinha devem estar em bom estado de conservação, com lâminas afiadas e bem protegidas (utilizar sempre os mecanismos de proteção). Caso identifiques alguma deficiência ou avaria deves comunicar de imediato à tua chefia no local.
- **Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs):** A utilização de EPIs adequados (ex: luvas de proteção), é fundamental para reduzir o risco de acidentes.
- **Atenção e concentração:** Manter sempre a atenção e a concentração durante o trabalho, evitando a distração e o uso inadequado de equipamentos.
- **Ambiente de trabalho seguro:** Garantir sempre a organização e ausência de obstáculos, evitando que os funcionários tropecem ou caiam.

### Fatores de Risco

- **Falta de formação:** Trabalhadores que não são devidamente formados sobre o uso correto e seguro de equipamentos de cozinha.
- **Falta de atenção:** A distração e a falta de concentração podem levar a movimentos errados e acidentes com utensílios/ equipamentos afiados.
- **Uso inadequado de EPIs:** A utilização inadequada de equipamentos de proteção individual (EPIs) ou a ausência de utilização, pode aumentar o risco de acidentes.



**Mantém-te seguro e protege a tua saúde. A nossa prevenção é a tua segurança!**

No teu local de trabalho tens diversos utensílios ou materiais, que podem originar cortes e golpes quando estão presentes os fatores de risco. Além das medidas preventivas já referidas, podem existir outras dependendo do utensílio/ equipamento com que trabalhas, vê abaixo alguns exemplos.

### Utensílios de Corte

- Corta sempre os alimentos em cima de tábuas e de cima para baixo para evitares que a faca escape;
- Ao cortar, faz de forma a virar o lado do corte para o exterior de forma a que em caso de perda de controlo ou que os utensílios se liberem, não te afetem;
- Na preparação (corte) de carnes e peixes deves utilizar luva de malha de aço (quando disponível no local);
- No manuseamento de utensílios pontiagudos, deves evitar o contacto com as zonas pontiagudas.

### Fiambreira

- Garante que os mecanismos de segurança estão a funcionar corretamente e que são acionados de acordo com a sua função (ex: pega para prender alimento);
- Auxiliar/aparar a fatia com a ajuda de uma espátula, para evitar contacto dos dedos com lâmina em movimento;
- Caso detetes alguma anomalia/avaria comunica junto do responsável do local.



### Picadora e Misturadora

- Após utilização desliga de imediato o equipamento da corrente elétrica;
- Aciona o equipamento apenas quando está em contacto com alimentos (ex: dentro da panela da sopa, alimentos na misturadora);
- No processo de higienização tem muita atenção às lâminas;
- Caso detetes alguma anomalia/avaria comunica junto do responsável do local.



### Serra ossos

- Utilização apenas por trabalhadores com formação;
- Utiliza sempre a luva de malha de aço (quando disponível no local);
- Garante que os mecanismos de segurança estão a funcionar corretamente e que são acionados de acordo com a sua função (ex: botão de paragem, proteção de lâmina);
- Caso detetes alguma anomalia/avaria comunica junto do responsável do local.

Mantém-te seguro e protege a tua saúde. **A nossa prevenção é a tua segurança!**