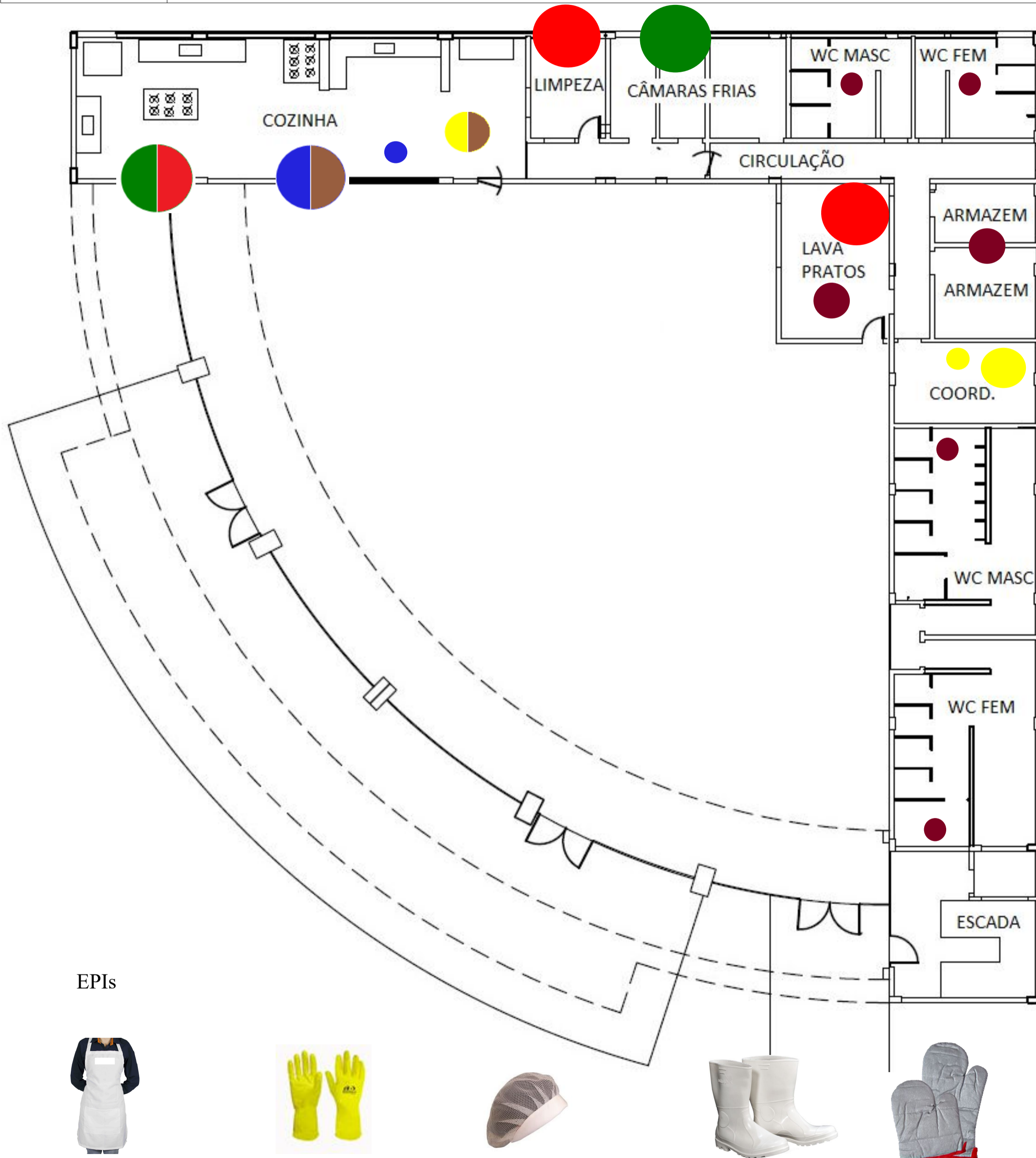


LOCAL/AMBIENTE

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - TÉRREO

Nº DE SERVIDORES EXPOSTOS

5



RISCOS	AGENTES/FONTES	GRAU de RISCO	RECOMENDAÇÕES para PREVENIR ACIDENTES
FÍSICO	Calor do fogão / forno / cafeteira		Usar avental e luvas para calor
FÍSICO	Frio na câmara fria		Usar roupas quentes. Permanecer menor tempo possível
QUÍMICO	Uso de produtos químicos para limpeza		Usar Equipamentos de Proteção Individual tipo luvas de látex
BIOLÓGICO	Água (caixa d`água - limpeza periódica)		Limpeza e desinfecção anual da caixa d`água
BIOLÓGICO	Insetos, baratas e outros		Dedetização anual
BIOLÓGICO	Bactérias, vírus, fungos.		Manter local limpo, higienizado.
ERGONÔMICO	Trabalho predominantemente em pé		Alternar postura em pé e sentada
ERGONÔMICO	Vícios posturais durante a digitação e uso do computador		Manter postura correta com coluna ereta, braços e pernas com um ângulo de 90º
ERGONÔMICO	Mobílias e cadeiras inergonômicas		Instalar mobílias/cadeiras com características ergonômicas
ERGONÔMICO	Estacionamento lotado		Reservar vaga para carga/descarga para facilitar descarregamento de alimentos
ACIDENTE	Piso escorregadio		Sinalizar durante a limpeza/lavação
ACIDENTE	Botijão de gás GLP		Sempre ficar atento a possíveis vazamentos
ACIDENTE	Volumes grandes de líquidos quentes (água / café / comidas). Panelas grandes		Cuidado para não causar contato com a pele evitando queimaduras
ACIDENTE	Cortes no manuseio de alimentos		Cuidar ao utilizar ferramentas cortantes

EPIs



LEGENDA

Grupos de Risco	Grau de Risco de Acidentes e Doenças do Trabalho		
Risco Físico	Pequeno	Médio	Grande ou Grave
Risco Químico			
Risco Biológico			
Risco Ergonômico			
Risco de Acidente			