

A Importância Do Uso De EPI'S Em Uma Unidade De Alimentação E Nutrição

Autor(res)

Danielle Fernandes Alves
Samara Dias Reis

Categoria do Trabalho

TCC

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE UBERLÂNDIA

Resumo

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são famosas pela produção em larga escala de refeições. A maioria dessas empresas são terceirizadas, exigindo um número maior de trabalhadores para a produção dessas refeições. Além disso, esse ambiente é propício a acidentes de grande impacto tanto para a saúde do funcionário quanto para a reputação da empresa. Em meio à produção, há riscos de natureza química, física, biológica e ergonômica. Os equipamentos de proteção individual, chamados de EPIs, são muito importantes para proteger a saúde dos trabalhadores na cozinha. Eles ajudam a garantir que a comida oferecida aos clientes seja saudável, equilibrada e de boa qualidade. Normas regulamentadoras criadas pelo Ministério do Trabalho e Emprego com o intuito de garantir que a saúde e o bem-estar dos colaboradores seja prioridade e, com isso, minimizando acidentes no ambiente de trabalho. Outras estratégias eficazes na prevenção de acidentes operacionais incluem a capacitação contínua dos trabalhadores, por meio de treinamentos e avaliações, o mapeamento de riscos, a implementação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), o Manual de Boas Práticas que é essencial e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).