

INSTRUÇÃO NPSO 01/2022

EPIs DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA

Sumário

1. OBJETIVO	2
2. APLICAÇÃO	2
3. REFERÊNCIAS NORMATIVAS	2
4. DEFINIÇÕES	2
5. DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):	2
6. DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE HIGIENE:	4
7. PROCEDIMENTOS	4
I. COMPRA DE EPIs E EQUIPAMENTO DE HIGIENE INFORMAR NO SIAF:	4
II. ENTREGA DE EPIs E EQUIPAMENTO DE HIGIENE:	5
III. TREINAMENTO:	5
IV. FICHA DE EPIs E SUA ATUALIZAÇÃO:	5
V. REPOSIÇÃO DE EPIs:	6
VI. DESCARTE DE EPIs E EQUIPAMENTOS DE HIGIENE:	6
8. RESPONSABILIDADES:	7
9. COMPONENTES CURRICULARES	9

1. OBJETIVO

Esta Instrução fundamenta-se na necessidade de padronização de procedimentos para orientar os servidores do Centro Paula Souza, que atribuíram aulas práticas em laboratórios, sobre a compra, o uso, a guarda e a conservação dos Equipamentos de Proteção Individuais - EPIs e equipamento de higiene, bem como informar sobre o treinamento e registro destes processos, conforme as determinações da Norma Regulamentadora nº 06 do Ministério do Trabalho e Previdência.

2. APLICAÇÃO

Esta Instrução foi criada para os docentes e coordenadores do curso Técnico em Gastronomia que atribuem e/ou ministram aulas práticas presenciais em laboratório, bem como para a Gestão dos Diretores de Serviços das Unidades.

3. REFERÊNCIAS NORMATIVAS

Portaria 3.214 do M.T.E., de 08/06/1978 - Aprovação das Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

Norma Regulamentadora 01 (NR 01): Disposições Gerais e Gerenciamento de Riscos Ocupacionais.

Norma Regulamentadora 06 (NR 06): Equipamento de Proteção Individual - EPI.

Norma Regulamentadora 28 (NR28): Fiscalização e Penalidades.

4. DEFINIÇÕES

C.A. – Certificado de Aprovação.

EPI – Equipamento de Proteção Individual.

MTP – Ministério do Trabalho e Previdência.

5. DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):

I. LUVA PARA PROTEÇÃO CONTRA AGENTES TÉRMICOS:

Luva de segurança, confeccionada em fibra de poliéster e grafatex de algodão quatro fios com tratamento retardante a chamas e repelente a água. Costuras em para-aramida nos comprimentos podendo ser de 35cm, 45cm ou 60cm. Modelos podendo variar de 2 ou 5 dedos.

II. LUVA DE LIMPEZA:

Luvas fabricadas em látex natural ou nitrílica, forradas internamente com flocos de algodão e acabamento anti-derrapante na palma, face palmar dos dedos e pontas dos dedos para manuseio seguro de objetos, formato anatômico, com punho com virola.

III. SAPATO DE SEGURANÇA PARA COZINHA:

Calçado ocupacional de uso profissional tipo sapato, inteiro impermeável, confeccionado em EVA, fechado na parte do calcanhar e na parte superior, resistente ao frio, solado em EVA com borracha antiderrapante, resistente ao escorregamento em piso cerâmico com solução de detergente e em piso de aço com solução de glicerol, absorção de energia na região do salto, resistente ao óleo combustível, com palmilha interna.

IV. VESTIMENTA TIPO AVENTAL IMPERMEÁVEL:

Avental de segurança confeccionado em PVC com forro de poliéster ou em trevira, com tiras soldadas eletronicamente sendo uma no pescoço e duas na cintura com fivela plástica para fechamento. Avental impermeável.

V. VESTIMENTA TIPO AVENTAL TÉRMICO:

Avental de segurança confeccionado em tecido de algodão com tratamento em silicone, ajustável através de tiras do mesmo material, costurado com linha de aramida.

VI. ÓCULOS DE PROTEÇÃO:

Óculos de segurança com armação e hastes (reguláveis) em plástico, visor transparente confeccionado em uma única peça de policarbonato com proteção lateral e maior visão periférica, oferecendo maior visibilidade e proteção contra impactos de partículas volantes frontais, podendo ser de sobrepor (para servidores que usam óculos de grau);

VII. LUVA DE LÁTEX:

Luva para procedimento não cirúrgico confeccionada em látex, texturizada e antiderrapante, ambidestra, não estéril, com ou sem pó. Podendo ser de outro material, caso servidor tenha alergia a látex.

VIII. LUVA DE MALHA DE AÇO:

Luva de segurança confeccionada em malha de aço inoxidável, fios, anéis e pulseira em malha aço inox para fechamento e ajuste no punho, cinco dedos. Tamanhos EPP, EP, P, M, G e GG.

IX. MANGOTE ALTA TEMPERATURA:

Mangote de segurança tricotado em grafatex de fibra de aramida e algodão, podendo ser também de fios de Kevlar, fechamento em elástico e/ou velcro. Comprimento - 30 cm, 35 cm, 40 cm, 45 cm, 50 cm, 55 cm e 60 cm.

Atenção: A validade do C.A. dos EPIs descritos acima poderão ser verificados no site <http://caepi.mte.gov.br/internet/ConsultaCAInternet.aspx>.

6. DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE HIGIENE:

I. MÁSCARA DESCARTÁVEL:

Máscara descartável de uso único com elástico de uso individual, confeccionada em 100% polipropileno. Possui tripla camada com filtro que proporciona uma BFE (eficiência de filtração bacteriana) maior que 95% e clips nasal, composta de 2 camadas de não tecido (TNT) mais o SMS (elemento filtrante) de 40 g/m² (BFE95).

II. TOUCA DESCARTÁVEL:

Touca descartável de uso único com elástico, desenvolvida para a inibição de queda de cabelo em áreas onde há necessidade como: hospitais. Fabricada em 100 % Polipropileno, possui elástico revestido com solda por ultrassom. Disponível na cor branca. Tamanho único, não estéril, atóxica e apirogênica.

7. PROCEDIMENTOS

Na atribuição de aulas para os docentes seguindo as orientações do catálogo de requisitos do CPS, efetuando o lançamento das aulas no SIG, o mesmo estará programado para identificar os componentes com práticas em laboratório.

Para que possam realizar suas atividades com segurança nos locais, deverá ser implementado a utilização do Equipamento de Proteção Individual - EPI e equipamento de higiene, seguindo os procedimentos desta Instrução:

I. COMPRA DE EPIs E EQUIPAMENTO DE HIGIENE INFORMAR NO SIAF:

A compra será efetuada em lote pela Unidade de Gestão Administrativa e Financeira-UGAF através de licitação.

A Unidade de Ensino ficará responsável por inserir a quantidade mensal utilizada de cada EPI específico, acima citado, no Sistema SIAF, que ficará disponível para preenchimento

em período previamente determinado. Deverá ser informada quantidade contando com a troca e reposição imediata, considerando a quebra, perda, ou desgaste natural.

Após a totalização das informações contidas no SIAF, e procedimentos administrativos quanto ao Termo de Referência justificando a solicitação de compra, iniciará o processo de licitação e posteriormente a entrega dos EPIs nas Unidades.

II. ENTREGA DE EPIs E EQUIPAMENTO DE HIGIENE:

O Diretor da Unidade de Ensino definirá, em conjunto com o Diretor de Serviços e o Coordenador do Curso, quem ficará responsável para efetuar a entrega dos EPIs e equipamentos de higiene recomendados nesta Instrução, no item 5, aos docentes envolvidos, mesmo que em substituição, e ao Coordenador de Curso, se este realizar as mesmas atividades dos docentes, para que todos, após treinamento, executem suas atividades com a devida proteção.

Deverá ser entregue e mantida em estoque, para reposição imediata, quantidades suficientes de EPIs e equipamentos de higiene, para docentes e coordenadores a fim de desenvolverem suas atividades com segurança. Fica a Unidade de Ensino responsável por esta quantificação atendendo-se às características singulares de cada uma.

III. TREINAMENTO:

Após a entrega dos equipamentos aos docentes e ao Coordenador de Curso, se este realizar as atividades, a Unidade de Ensino deverá efetuar os procedimentos recebidos do NPSO para realização do treinamento, a fim de que seja realizado por todos os servidores que se encaixam nesta Instrução.

O treinamento não será avaliativo, e não será gerado certificado, e sim uma declaração de participação, a fim de cumprir a Norma Regulamentadora nº 06. Deverá ser realizado semestral, e/ou quando acontecer novas atribuições de aula para estes componentes curriculares.

Para os docentes que atribuam aula em qualquer outra data durante o semestre, ou até mesmo em uma eventual substituição, o treinamento deverá ocorrer **OBRIGATORIAMENTE**, antes dos mesmos iniciarem as aulas, sendo este um pré-requisito estabelecido pela Secretaria de Inspeção do Trabalho.

IV. FICHA DE EPIs E SUA ATUALIZAÇÃO:

Os equipamentos entregues aos trabalhadores deverão ser registrados imediatamente, pelo Diretor de Serviços ou pelo Coordenador de Curso, definido previamente pelo Diretor da Unidade de Ensino, na Ficha de Entrega de EPIs, de cada servidor, com a assinatura

e arquivo no prontuário individual, para consulta nas vistorias de órgãos fiscalizadores. A cada entrega, reposição ou devolução, será necessária a realização dos registros, a fim de mantê-los atualizados, nas seguintes situações:

- afastamento definitivo das aulas (devolução);
- rescisão de contrato (devolução);
- reposição decorrente de deterioração;
- reposição devido a vencimento da validade dado pelo fabricante do EPI, registrada no equipamento ou em sua embalagem.

No verso do documento existe um campo de assinatura do trabalhador, quanto ao treinamento que recebeu abordando o USO, GUARDA e CONSERVAÇÃO dos equipamentos, bem como a descrição de suas responsabilidades e deveres.

V. REPOSIÇÃO DE EPIs:

O Diretor da Unidade de Ensino definirá em conjunto com o Diretor de Serviço ou o Coordenador do Curso, quem se responsabilizará pela entrega/reposição dos EPIs e equipamentos de higiene solicitados pelo servidor em caso de mau uso, perda, depreciação natural, conforme uso regular, ou ainda quando o equipamento perder a sua validade, desde que cabível, com a vida útil destes.

Em caso de perdas consecutivas por mau uso, guarda ou conservação, a Unidade de Ensino poderá aplicar as penalizações previstas no REDEPS, a fim de que o servidor possa seguir corretamente os procedimentos recebidos em treinamento.

O responsável pela entrega deverá registrar o motivo pelo qual o servidor está repondo o equipamento, no campo OBSERVAÇÕES / DEVOLUÇÃO / REPOSIÇÃO na Ficha de EPIs, desde que seja algo relevante, incomum ou frequente.

VI. DESCARTE DE EPIs E EQUIPAMENTOS DE HIGIENE:

Após o uso pelo tempo de vida útil de cada equipamento, o servidor deverá apresentar foto ou o equipamento na Unidade de Ensino, para comprovação do desgaste.

Dessa forma temos os procedimentos de descarte escritos abaixo:

- LUYA PARA PROTEÇÃO CONTRA AGENTES TÉRMICOS;
- LUYA DE LIMPEZA;
- SAPATO DE SEGURANÇA PARA COZINHA;
- VESTIMENTA TIPO AVENTAL IMPERMEÁVEL;
- VESTIMENTA TIPO AVENTAL TÉRMICO;
- ÓCULOS DE PROTEÇÃO;

- LUVA DE MALHA DE AÇO;
- MANGOTE ALTA TEMPERATURA;

Todos os EPIs acima descritos não são descartáveis, assim após a vida útil do mesmo o servidor deverá realizar a higienização e só assim devolver para a Unidade de Ensino, que deverá realizar o procedimento de descarte correto no lixo comum.

- LUVA DE LÁTEX;
- MÁSCARA DESCARTÁVEL;
- TOUCA DESCARTÁVEL;

Todos os EPIs acima descritos são descartáveis, assim após a vida útil do mesmo o servidor deverá o procedimento de descarte correto no lixo comum.

8. RESPONSABILIDADES:

I. Do Diretor da Unidade de Ensino:

Ficará responsável pela:

- Escolha entre o Diretor de Serviço e/ou o Coordenador de Curso, que ficará responsável pela entrega e registro dos equipamentos desta instrução aos servidores;
- Acompanhamento de todo o processo descrito nesta instrução, junto a seus servidores da Unidade de Ensino;
- Definir as responsabilidades do Diretor de Serviço ou Coordenador do Curso sobre o assunto;

II. Do Diretor de Serviço:

Ficará responsável, se definido pelo Diretor da Unidade, por:

- Entrega de EPIs;
- Troca e devolução dos EPIs;
- Compra dos EPIs com C.A., dentro da validade do próprio equipamento e do fabricante, seguindo as orientações da UGAF;
- Orientação quanto ao descarte correto dos EPIs;
- Coleta da assinatura e arquivo da Ficha de EPIs no processo do servidor;
- Verificação junto ao Coordenador de Curso, quanto ao cumprimento da utilização dos EPIs, por todos os servidores expostos.

III. Do Coordenador de Curso:

Ficará responsável, se definido pelo Diretor da Unidade, pela:

- Fiscalização e garantia da utilização dos EPIs de forma correta, por todos os servidores expostos.
- Entrega de EPIs;
- Troca e devolução dos EPIs;
- Orientação quanto ao descarte correto dos EPIs;
- Ministrar treinamento, o mesmo recebido pelo NPSO, e emitir Declaração de participação, aos docentes que atribuírem aulas durante o semestre ou venham a ministrar aulas em substituição.

Deverá também, como Docente, se realizar as atividades de risco:

- Realizar o Treinamento de EPIs;
- Assinar a Ficha de EPIs (frente e verso) dos equipamentos recebidos e do recebimento do treinamento;
- Utilizar obrigatoriamente os EPIs da forma correta.
- Guardar corretamente os EPIs seguindo o treinamento e as recomendações do fabricante;
- Conservar os equipamentos entregues, para evitar perda e prolongar a vida útil deste;
- Solicitar a troca imediata dos EPIs quando necessário.

IV. Do Docente:

- Realizar o Treinamento de EPIs;
- Assinar a Ficha de EPIs (frente e verso) dos equipamentos recebidos e do recebimento do treinamento;
- Utilizar obrigatoriamente os EPIs da forma correta;
- Guardar corretamente os EPIs seguindo o treinamento e as recomendações do fabricante;
- Conservar os equipamentos entregues, para evitar perda e prolongar a vida útil deste;
- Solicitar a troca imediata dos EPIs quando necessário.

9. COMPONENTES CURRICULARES

Abaixo segue a relação por módulo, dos componentes curriculares do curso, onde o professor, atribuindo aulas a estes, deverá receber os EPIs e seguir com todos os procedimentos descritos nesta instrução.

MÓDULO I

Aulas:

I.5 - Nutrição e Higiene dos Alimentos

I.6 - Panificação e Confeitaria

I.7 - Técnicas Gastronômicas I

MÓDULO II

Aulas:

II. 1 - Eventos Gastronômicos

II. 5 - Produções Gastronômicas

II. 6 - Técnicas Gastronômicas II

Núcleo da Promoção de Saúde Ocupacional



Rodolfo Luigi Poletto Luvizutto
Coordenador de Projeto - SST



Elsa dos Anjos Simões
Diretora de Serviços