

Segurança para Padarias

Fazer uma cuidadosa gestão da segurança em padarias é um passo muito importante que garante tranquilidade ao empreendedor e rentabilidade ao negócio. Medidas simples, aplicadas no dia a dia de trabalho, contribuem para a redução de riscos e de acidentes para todos os públicos. Para auxiliar os gestores de padarias nesta tarefa, elaboramos um completo check-list que cobre todas as etapas do processo.

5 Dicas para a prosperidade de seu negócio

1 Estabeleça uma rotina de limpeza do seu sistema de exaustão e/ou coifas para eliminar o acúmulo de gorduras, evitando incêndios;

2 Caso tenha tomadas em pias e áreas molhadas, certifique-se de que as mesmas possuem disjuntores diferenciais (protegidos);

3 Mantenha livre o acesso para as saídas de emergência, de acordo com o requerido pelo corpo de bombeiros local;


4 Caso possua equipamentos que geram vapores de gordura - grelhas e fritadeiras - sugere-se que eles sejam protegidos por um sistema de extinção de incêndio automático;


5 Os extintores de incêndio devem ser devidamente dimensionados e distribuídos de acordo com a classe do risco.


Cuidando do time: garanta a segurança de seus colaboradores.


Cortes por facas ou outros equipamentos, queimaduras causadas por chaleiras sem tampas protetoras ou mesmo incidentes com eletricidade são exemplos de situações que podem ser facilmente evitadas.


X Reserve um espaço para o armazenamento das facas e não as deixe em locais com risco de queda;


 Proíba a fixação de itens de decoração em luminárias ou sistemas fixos de proteção contra incêndio (sprinklers);


 Caso possua misturadores de massa, mantenha os cintos, correias e engranagens ou outras peças móveis completamente fechadas;


 Realize teste de estanqueidade da linha de gás, este teste tem como objetivo examinar o sistema de forma a garantir que não haja nenhum vazamento de gás;


 Realize a limpeza da fornalha semanalmente, retirando as cinzas e limpando a gaveta de coleta destas impurezas. É necessário verificar o funcionamento do turbo diariamente, bem como se a borracha de vedação se encontra em bom estado e se o fusível e a lâmpada interna do forno não se encontram queimados;

 Equipamentos como lâminas móveis, braços misturadores, rolos e divisores colocam os trabalhadores em riscos de corte / captura / esmagamento, desta forma é importante proteger partes em movimento e cortantes;

 Utilize procedimentos de bloqueio para garantir que todas as fontes de energia sejam neutralizadas antes de reparos ou da limpeza dos equipamentos;

 Informe seus colaboradores e deixe as rotas de evacuação de emergência sinalizadas, indicando o trajeto e ponto de encontro em áreas externas;

 Caso tenha tomadas em pias e áreas molhadas, certifique-se de que as mesmas possuem disjuntores diferenciais (protegidos);

 Revise periodicamente as instalações elétricas e certifique-se de que os cabos não apresentam cortes, fendas ou fios expostos. É fundamental que as instalações estejam aterradas e sejam compatíveis com a capacidade elétrica requerida, isto é, o dimensionamento dos cabos deve estar de acordo com a capacidade da tomada de uso específico. Ex: Seção de um fio de 1,5 mm não resiste a uma corrente de 20 A.

Zelando pelo patrimônio: cuidados com a infraestrutura

Cuidados com a infraestrutura, com a manutenção dos equipamentos e a verificação de itens de segurança como extintores de incêndio, por exemplo, também devem estar na lista de prioridades dos gestores de padaria.



Infraestrutura



• Conduza inspeções de rotina usando relatórios de inspeção por escrito para garantir a manutenção regular das condições de segurança;



• Máquinas para fabricação de pães e fritadeiras devem possuir sistemas de exaustão independentes para direcionar os vapores gerados na produção dos alimentos. Os captadores do sistema de exaustão devem ter uma distância entre 72 e 80 centímetros de qualquer tipo de chama ou fonte de calor;



• Caso possua equipamentos que geram vapores de gordura - grelhas e fritadeiras - sugere-se que eles sejam protegidos por um sistema de extinção de incêndio automático;



• Os extintores de incêndio devem ser devidamente dimensionados e distribuídos de acordo com a classe do risco, levando-se em conta os líquidos inflamáveis, equipamentos elétricos e materiais combustíveis (tecidos, caixa de papelão e móveis). Para proteção manual em todos os tipos de classe de risco deve ser utilizado o extintor do tipo ABC;



• Utilize extintores de dióxido de carbono (Classe C) ou multifuncionais (BC) em proximidade de equipamentos eletrônicos;



• Contrate pessoal qualificado para inspecionar os extintores anualmente;



• Mantenha os extintores em ganchos, prateleiras ou suportes devidamente sinalizados e não diretamente no chão;



• Certifique-se de que os cabos elétricos não atravessem portas, janelas ou corredores;



• Utilize placas de alerta quando os pisos estiverem molhados ou escorregadios;



• Procure ter um Programa de Manutenção Preventiva documentado para equipamentos de refrigeração, evitando assim deterioração de alimentos.

Foco na clientela: dicas para a segurança de seus clientes

Para o sucesso do estabelecimento é fundamental oferecer aos clientes um ambiente seguro e confortável: bem sinalizado, com o correto armazenamento dos produtos e que obedeça a todas as normas de segurança.

Clientes



• Mantenha os corredores livres, com pelo menos 1 metro de largura e as saídas de emergência de acordo com o requerido pelo corpo de bombeiros local;



• Mantenha todas as portas de acesso destrancadas durante o horário comercial e verifique se a sinalização das saídas está devidamente iluminadas;



• Tenha portas que se abram na direção da saída;



• Garanta que toda a edificação tenha iluminação de emergência;



• Armazene os produtos cuidadosamente empilhados e com altura compatível.

Excelência no atendimento

A soma de todos os cuidados mencionados acima é percebida por todos, colaboradores e clientes, e reflete em fidelização e na reputação do estabelecimento.

A Travelers te deseja bons negócios e se coloca à disposição.

Caso queira conhecer mais profundamente sobre as coberturas adequadas para o seu negócio, fale com o seu corretor de seguros.

Para mais informações sobre como gerenciar melhor os seus riscos, visite o site da Travelers.

TRAVELERS 

travelers.com.br

Travelers Seguros Brasil S/A. Rua Hungria, 1240, 1º andar, Jardim Europa, São Paulo, S.P.

Este material destina-se a fins meramente informativos, e todo o seu conteúdo sujeita-se às, e não substitui e tampouco altera as, disposições, exclusões e condições da apólice de seguros do produto. Para uma descrição precisa de todas as coberturas, termos e condições aplicáveis, referir-se à apólice de seguros completa. O conteúdo deste material não implica, nem deve ser interpretado como, garantia ou promessa de cobertura com relação a qualquer sinistro ou perda. Qualquer cobertura securitária estará sujeita à confirmação pela seguradora, às circunstâncias de cada sinistro, aos termos e condições da apólice e ao atendimento, pelo segurado, dos requisitos mínimos para a subscrição do risco. Produto registrado na SUSEP sob o nº 15414.005874/2011-20. O registro deste plano na SUSEP não implica, por parte da Autarquia, incentivo ou recomendação a sua comercialização. Contate nossa Ouvidoria pelo telefone 0800 9413460 ou através do email ouvidoria@travelers.com.

© 2018 The Travelers Indemnity Company. Todos os direitos reservados. O nome Travelers e o logo do guarda-chuva da Travelers ("Travelers Umbrella") são marcas registradas, nos Estados Unidos e em outros países, da The Travelers Indemnity Company.