

まんがでわかる



Português  
ポルトガル語

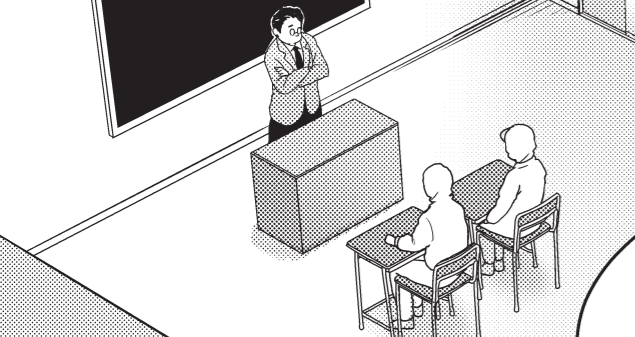
# 食品加工の安全衛生

Aprendendo com mangá

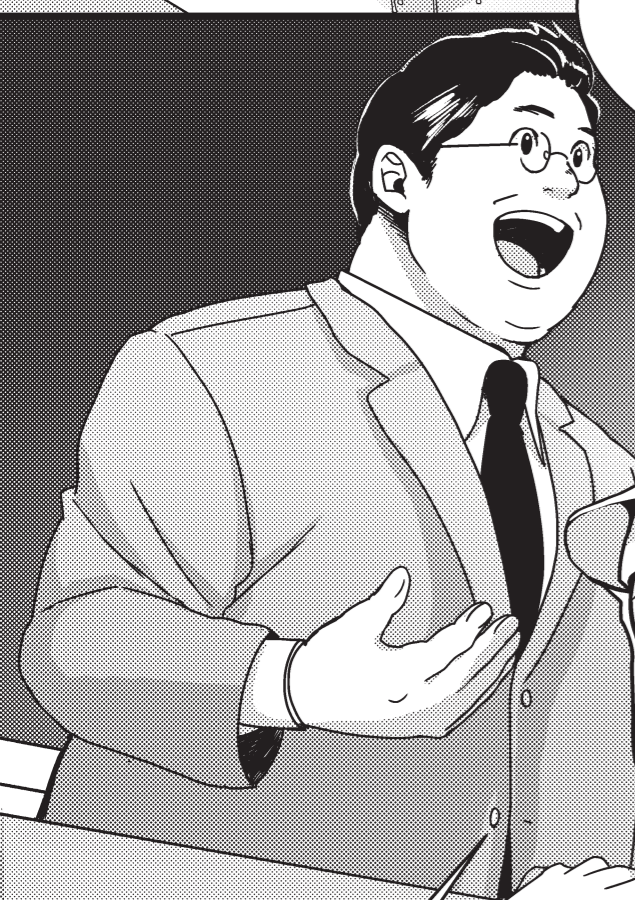
Saúde e segurança no processamento de alimentos



Este material de treinamento visual foi preparado com o objetivo de aprendizagem sobre os fundamentos de segurança e saúde em locais de trabalho que utilizam maquinários de processamento de alimentos como fatiadoras e batedeiras.



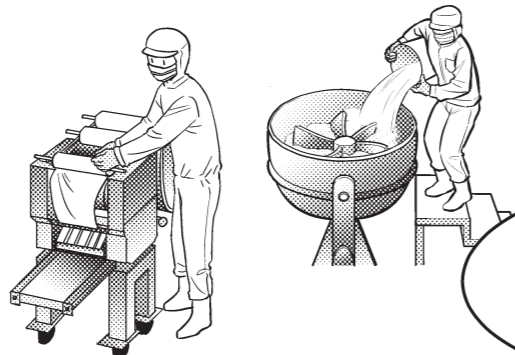
Hoje vamos aprender sobre saúde e segurança nas operações com maquinários de processamento de alimentos.



Que tipo de maquinários de processamento de alimentos será que existem?

Fatiadoras que cortam verduras e carnes também são considerados maquinários de processamentos de alimentos.

Além destas, sei que há agitadores para misturar farinhas e massas, cilindros extrusores de massas e cortadores.



Tem um monte de tipos.

Primeiro vejamos as incidências de acidentes de trabalho!

Sim!

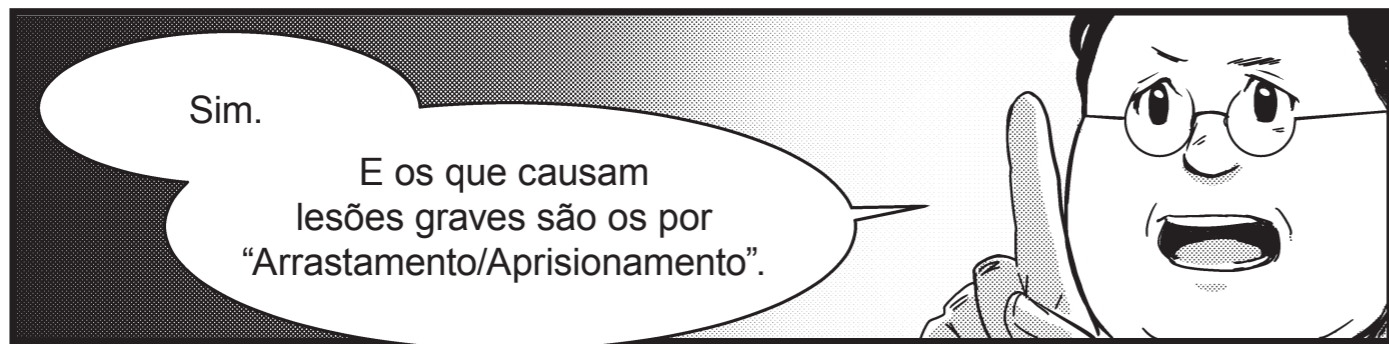
Então vejamos as principais causas dos acidentes de trabalho

### Incidências de acidentes de trabalho (maquinários de processamento de alimentos)

1	Cortes e arranhões	758 pess.
2	Agarramento / prensamento	721 pess.
3	Contato com objetos de alta ou baixa temperatura	70 pess.
4	Colisão	27 pess.
5	Por dispersão / queda de objetos	23 pess.

Referência: "Causas de acidentes de trabalhos e incidências" (2019) do Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-estar  
Considerado os casos com 4 dias ou mais de licença por lesão ou morte.

Os casos de "corte e arranhões" são os mais frequentes...



Pensa-se que os “cortes e arranhões” ocorrem quando se utiliza facas, mas tem havido ocorrências durante o uso de máquinas como as fatiadoras.

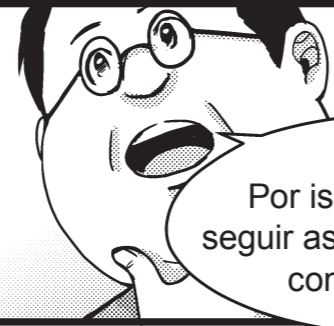


Por exemplo, mesmo que não esteja em movimento, tocar nas lâminas de fatiadoras com as mãos nuas podem levar a lesões graves como perder os dedos.

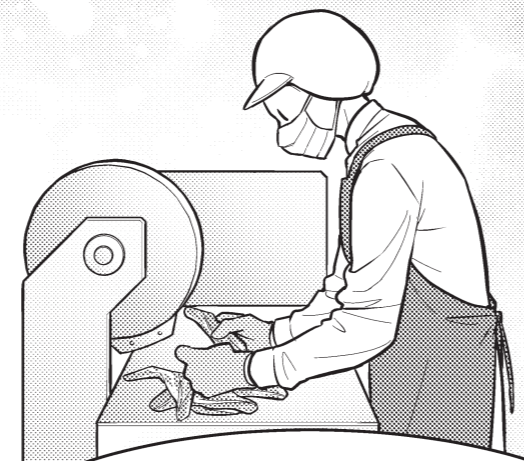
E se ferir gravemente e não puder trabalhar nossas famílias ficariam preocupadas e afetaria também a nossa renda.



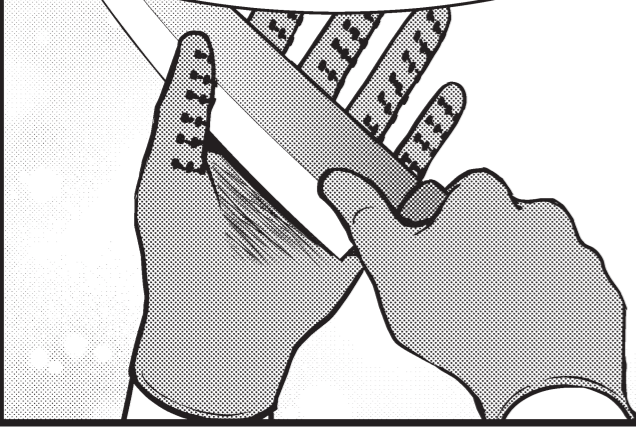
Verdade. Por isso é importante seguir as regras e trabalhar com segurança.



Por exemplo, lavar a fatiadora usando luvas de proteção específicas é uma medida válida.



Ao lidar com as lâminas vamos trabalhar cuidadosamente conforme as regras.



Há também o “contato com objetos de alta ou baixa temperatura”. Isto se refere a queimaduras?

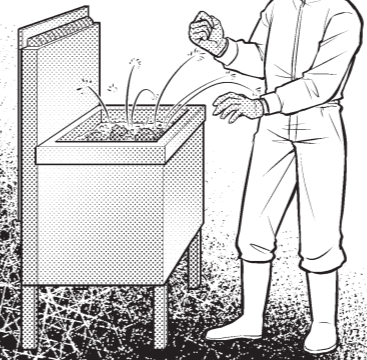


Isso mesmo.

O contato com gelo seco ou produtos congelados pode causar queimaduras térmicas.



**HOT**



**COLD**



Entendo...

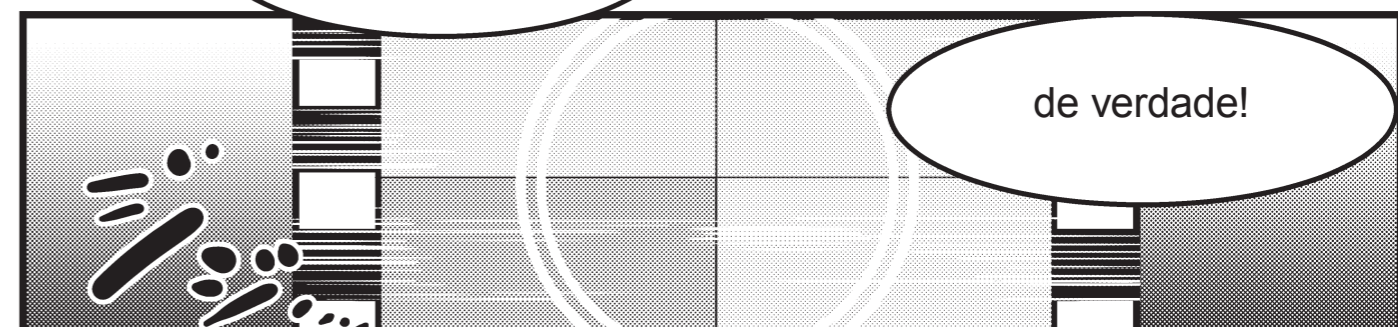


Então,



Vamos ver um local

de verdade!



# CASO 1



Aff...  
Até que enfim  
acabou.



Hoje é dia  
de sair para  
beber,  
então quero  
embora logo.

Não acabou não.



Você é  
responsável  
pela lavagem  
hoje, não é?

Chefe!



Já estou  
fazendo!

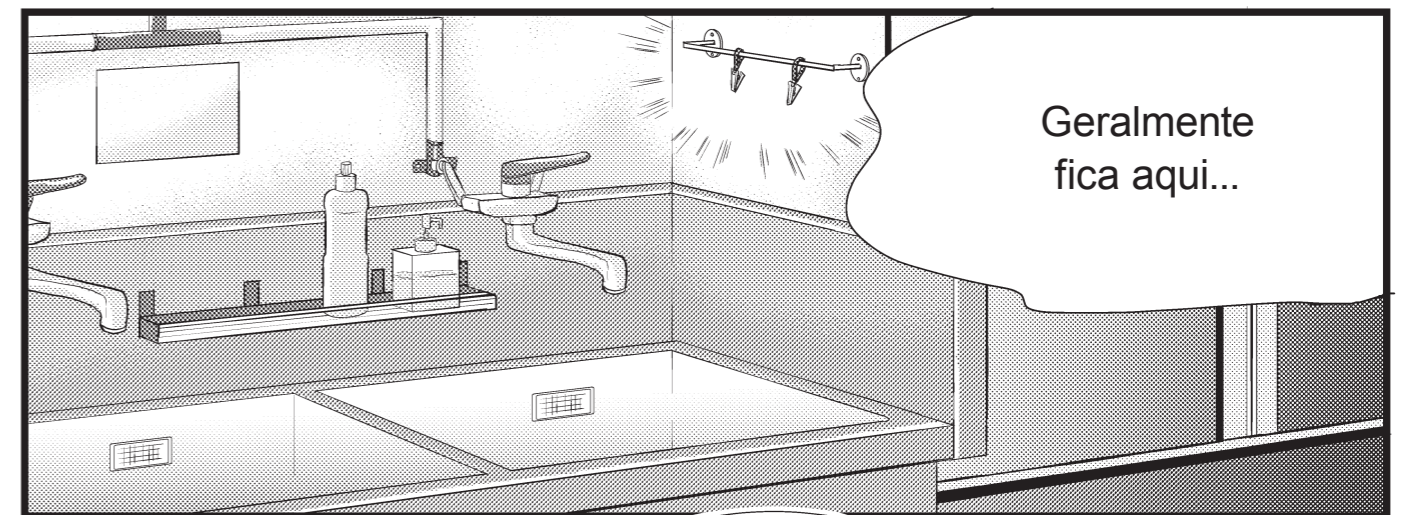
Não é para fazer  
corpo mole só porque  
tem compromisso!



Bem, primeiro  
tem que lavar a  
lâmina da fatiadora...



Ué?  
Onde está a luva  
de proteção?



Geralmente  
fica aqui...



Bem...  
Não tem luva,  
mas é algo que  
sempre faço.

Não vai ter  
problema  
porque estou  
acostumada!



Ai, esta sujeira não sai...

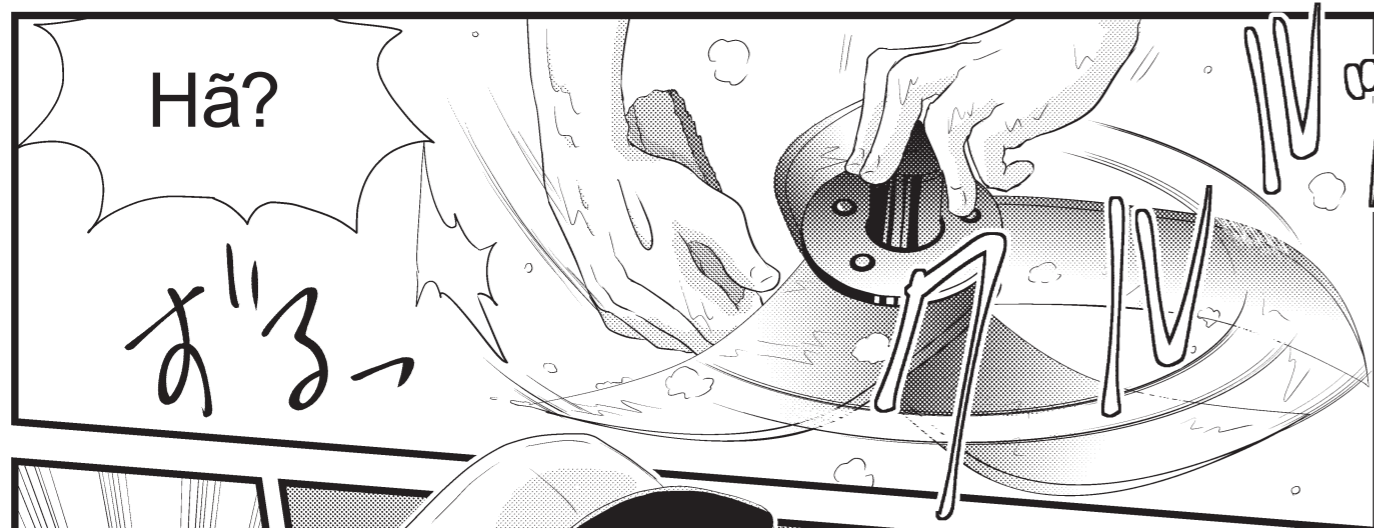


Queria tanto ir embora logo...



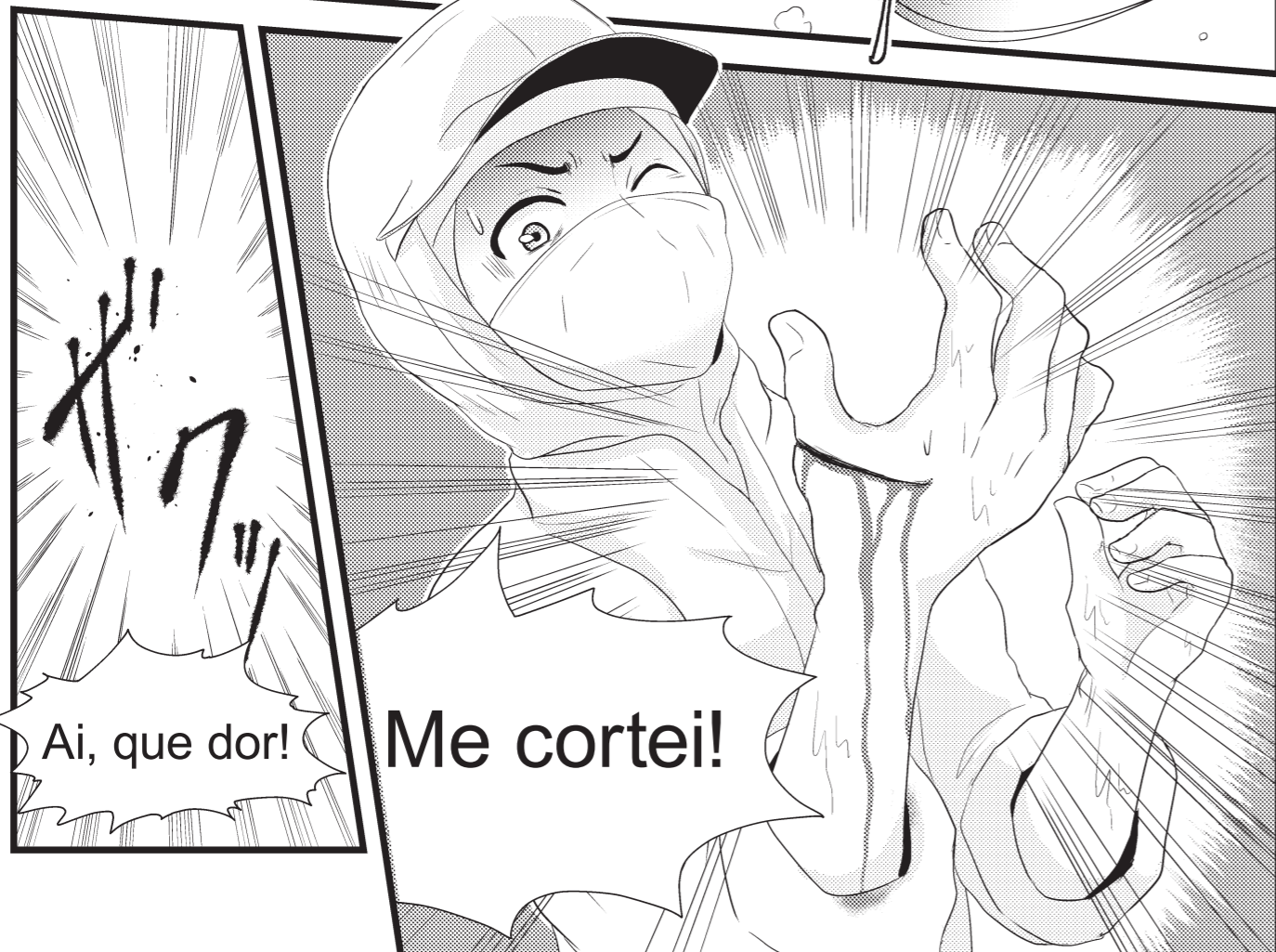
O que aconteceu?

Está sangrando!! Ambulatório! Ambulatório!!



Hã?

あゝ



Ai, que dor!

Me cortei!



Ai, que dor!

医務室

Você está bem?

No ambulatório

O ferimento da mão não é grave mas como você bateu a cabeça, por via das dúvidas, vá para um hospital realizar exames.

Desculpe...

Ainda bem que não foi nada grave. Mesmo na limpeza, se não tomar cuidado, pode se machucar.

Ao lavar as lâminas manualmente é para usar equipamento de proteção para não cortar as mãos e dedos.

Relate se o equipamento de proteção não estiver no lugar de sempre. Imediatamente providenciarei um novo.

É perigoso esfregar a lâmina com esponja sem imobilizá-la pois pode causar cortes nas mãos.

NG

E mais, não é para correr no piso molhado de jeito nenhum mesmo que esteja com pressa, porque tem o risco de escorregar!

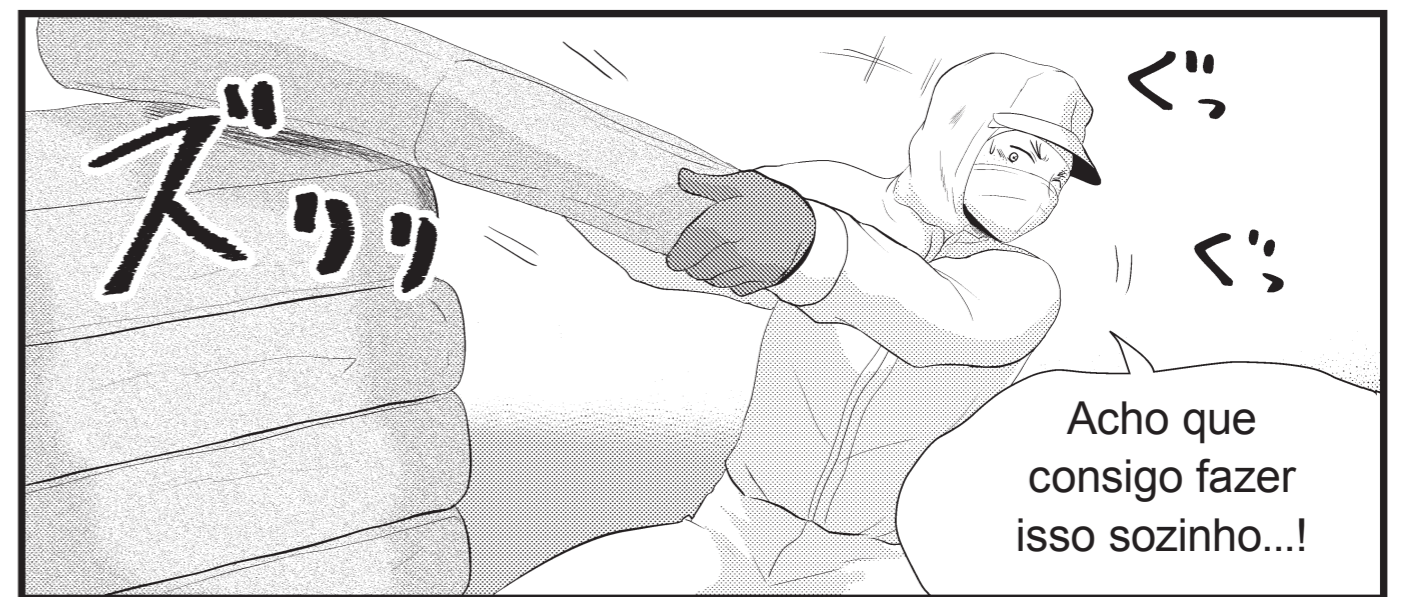
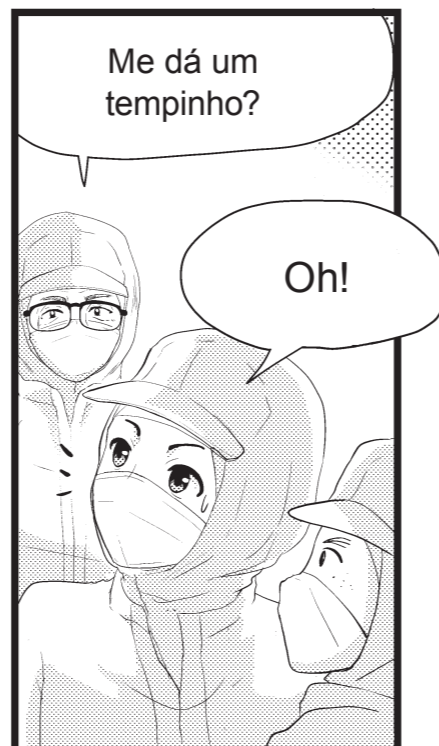
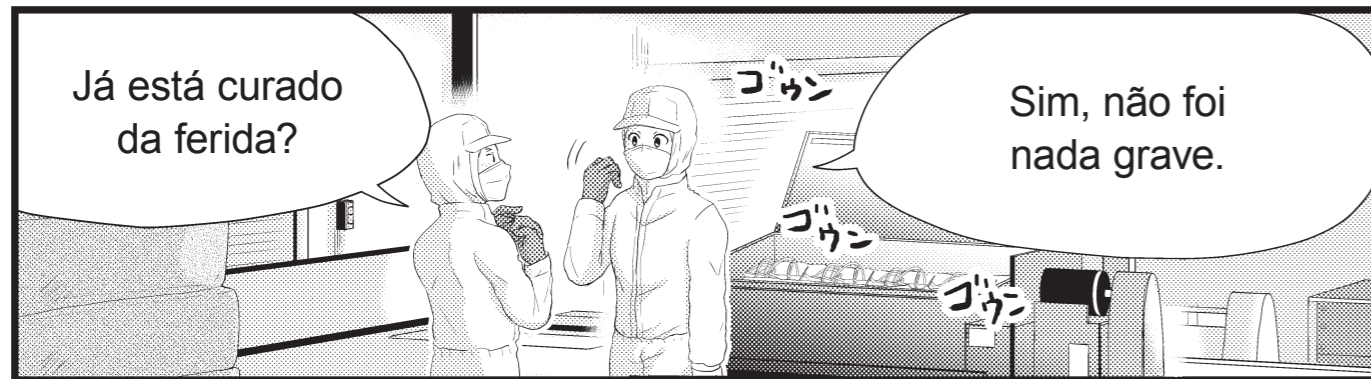
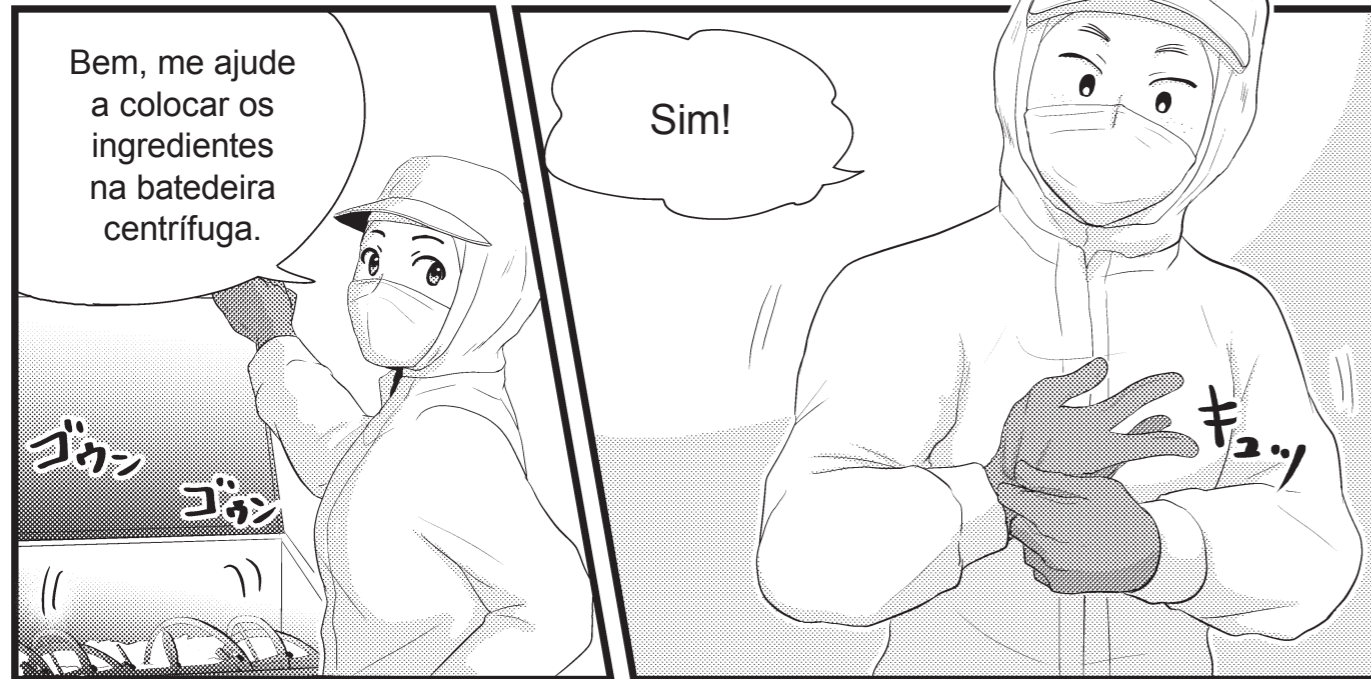
Não é para agir por conta própria, principalmente em situações de emergência.

O pior de tudo é achar que sabe!

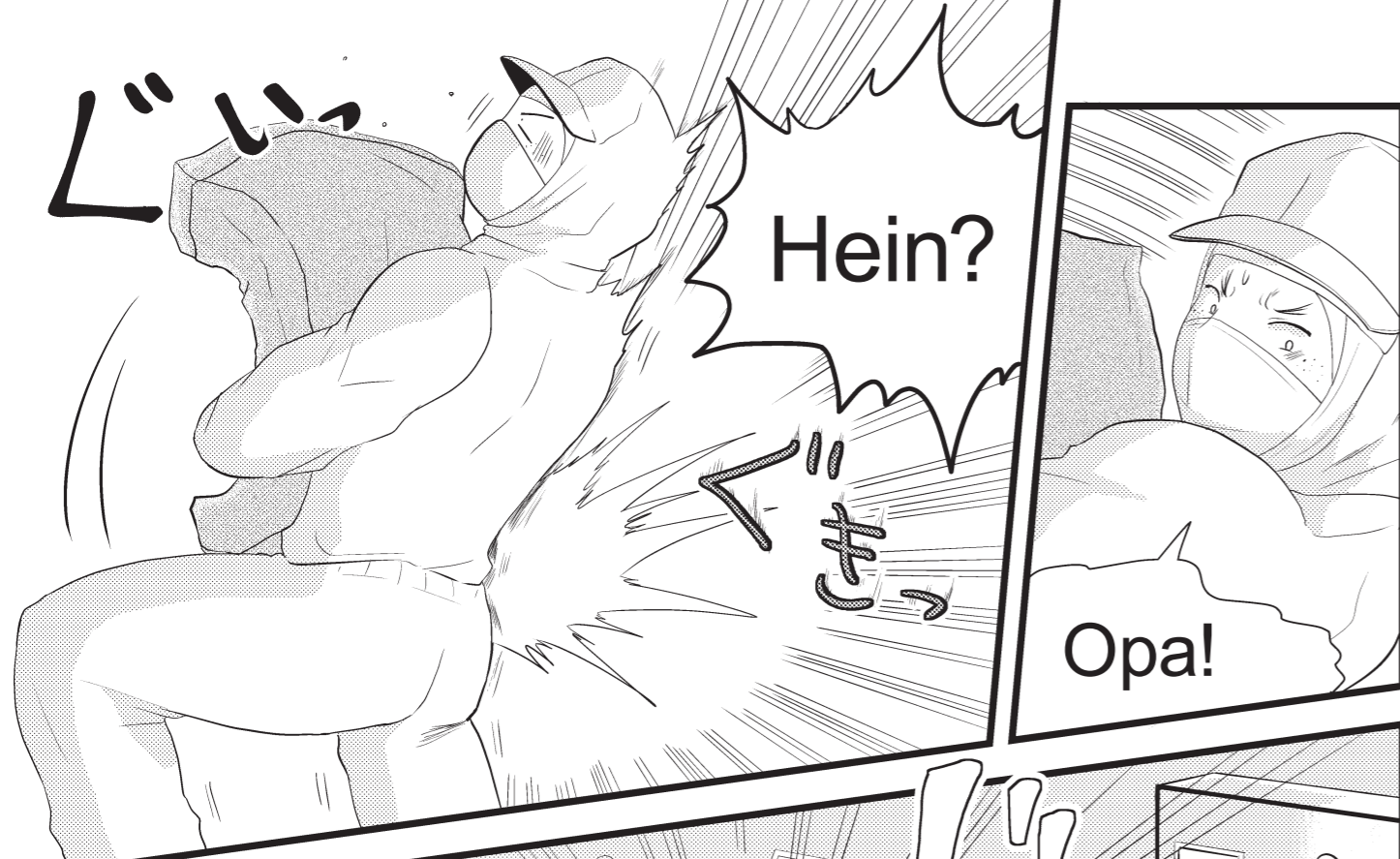
Para zelar pela integridade física, é para seguir as regras sem falta.

Sim...!  
Tomarei cuidado!!

# CASO 2







Hein?

Opa!

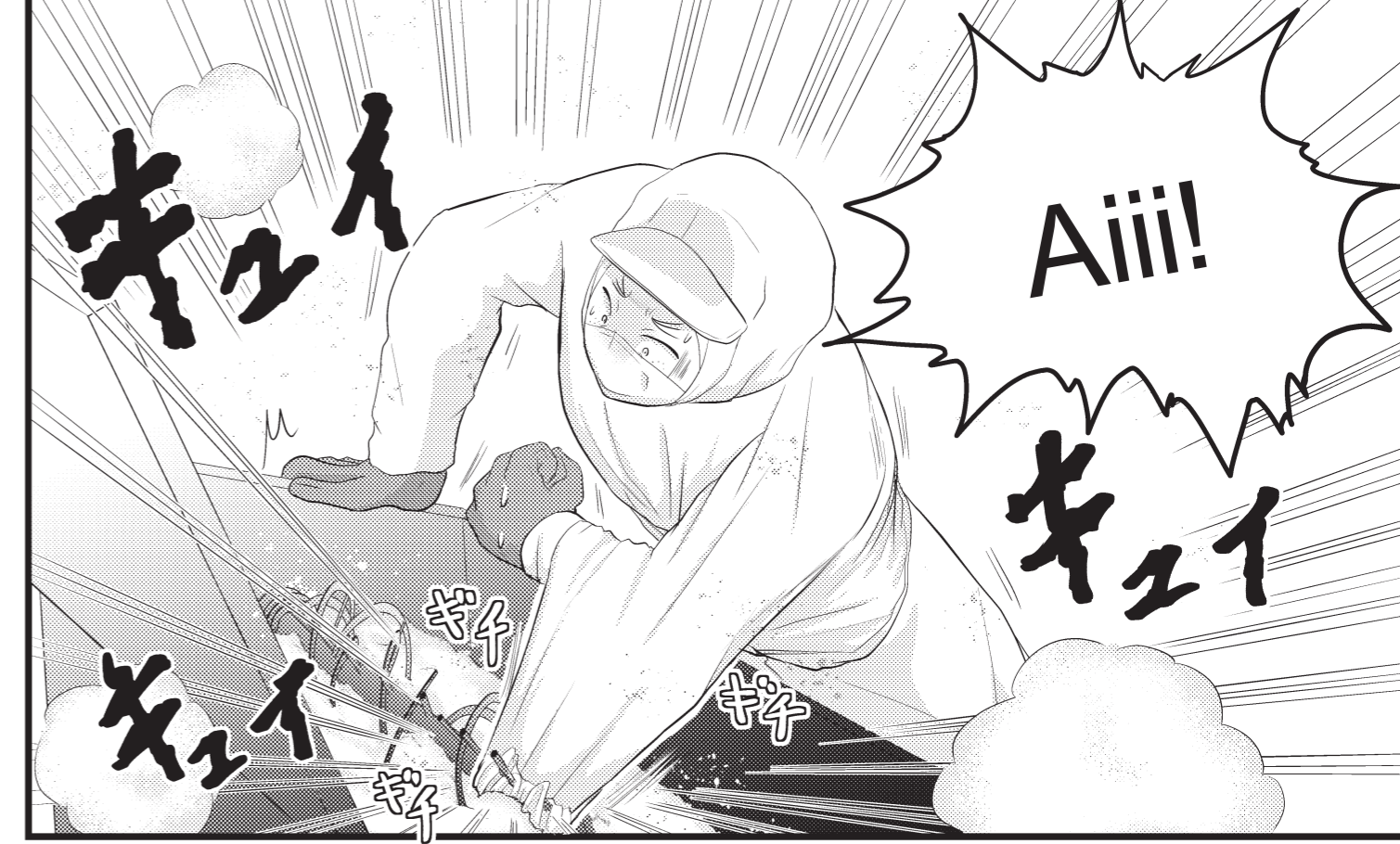


Conseguí colocar...

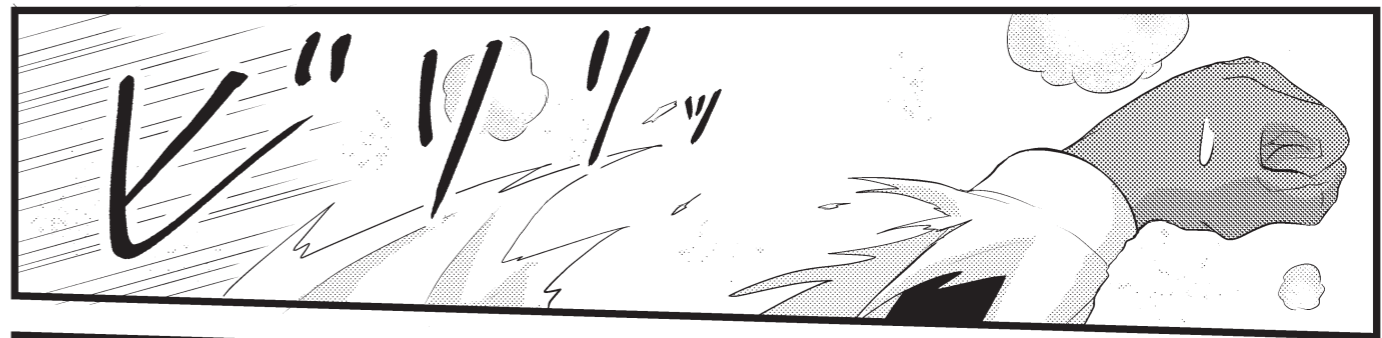
Mas deixei cair um montão...



Hã?



Aiii!

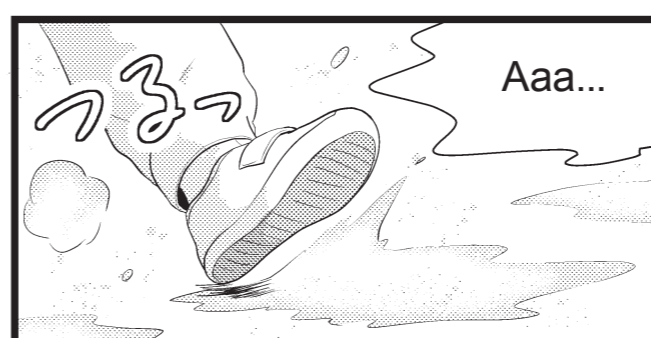


Ei!  
O que aconteceu?



Aaai!

Ei? Você?



Aaa...

# 医務室

No ambulatório

O que vocês estão fazendo?

De-  
desculpe...

Ainda bem que foi só uma pancada...  
Você podia ter perdido sua mão!

Não é para avaliar por conta própria. É para seguir as instruções e as regras sem falta.

É importante ter a postura correta para erguer cargas pesadas.

Porque se a cintura estiver posicionada em lugar alto, aumenta o risco de se ferir.

Por via de regra, sacos de farinha pesados não devem ser empilhados no alto, mas se tiver que tirar de locais altos, deve ser feito por 2 pessoas.

OK

NG

Mesmo que desligue a bateadeira, a unidade rotatória pode continuar girando por inércia,

Por isso, deve verificar visualmente se a unidade rotatória está totalmente parada.

STOP!

Alguns modelos de bateadeiras mais novas possuem cercado para prevenir contra agarramento.

E não corra se o piso estiver com farinha de trigo porque fica tão escorregadio como se estivesse molhado.

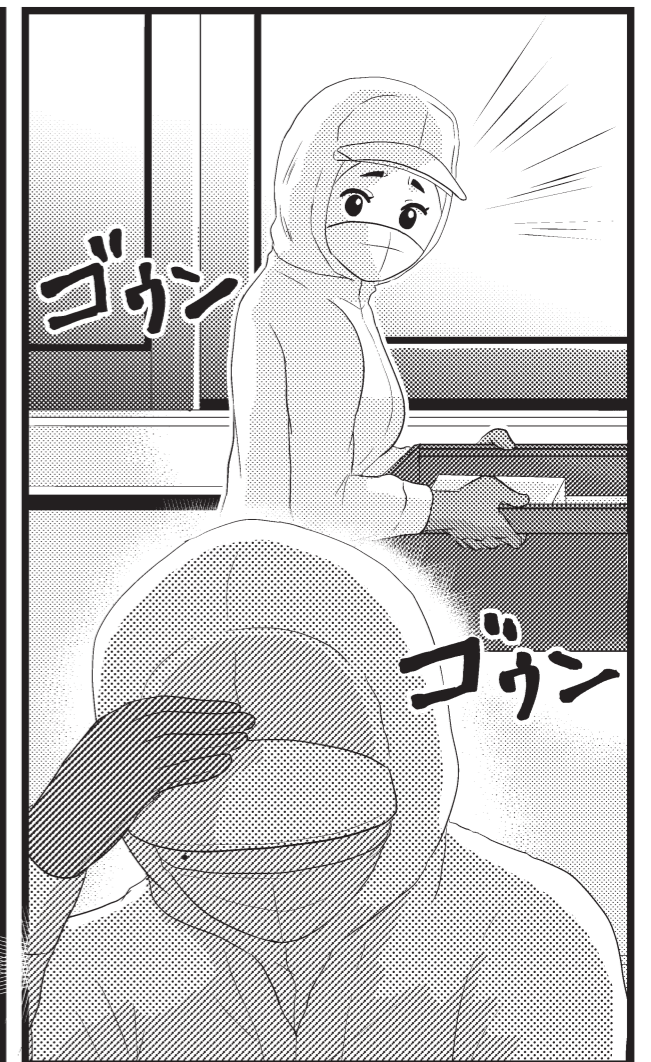
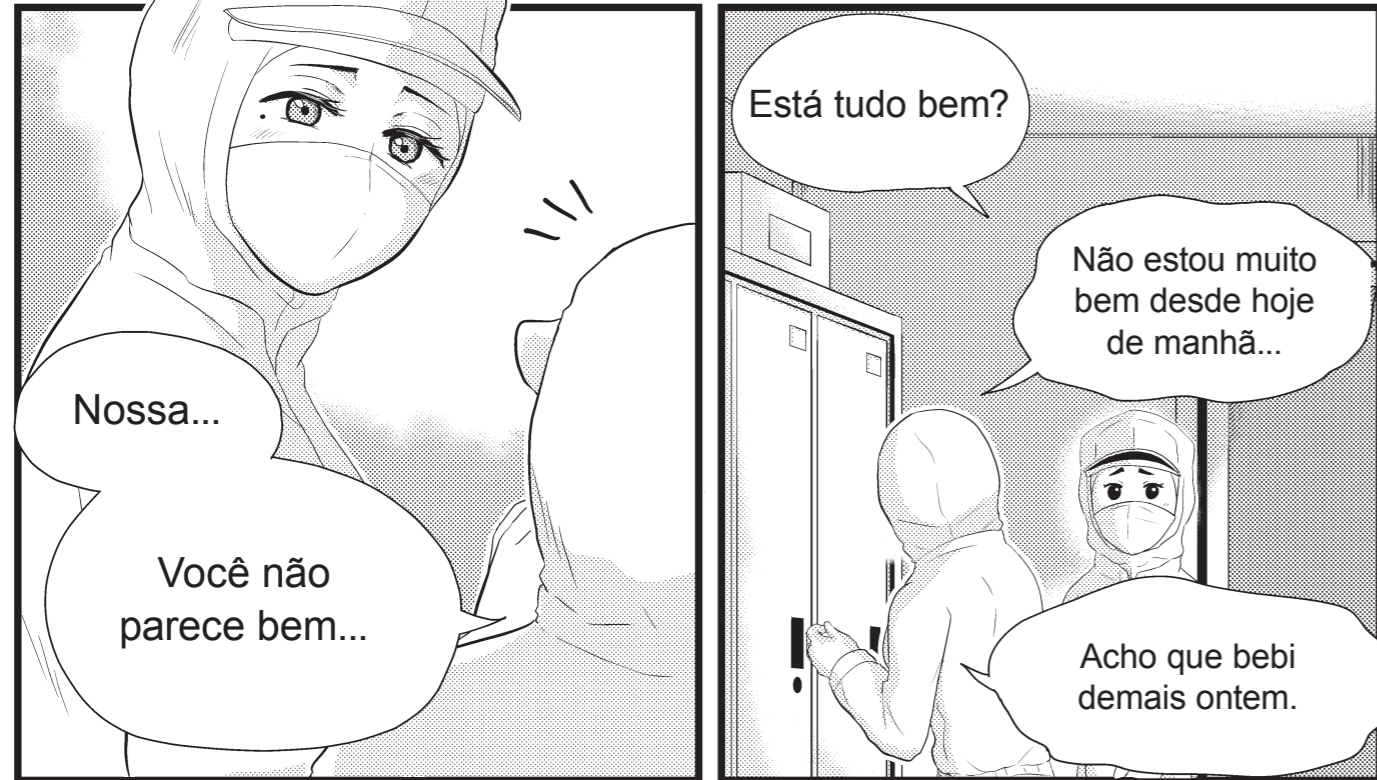
E é para usar os calçados antiderrapantes sem falta!

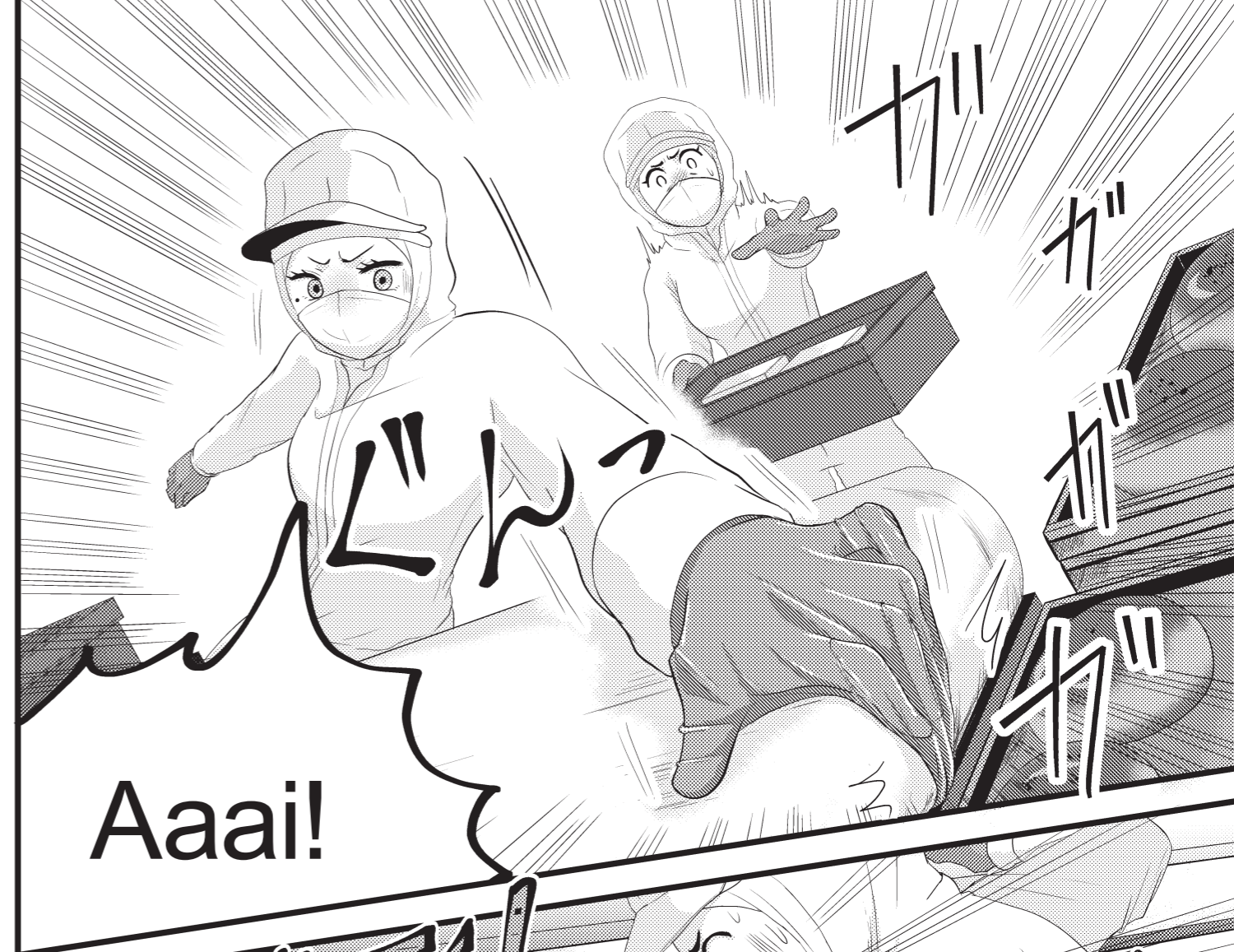
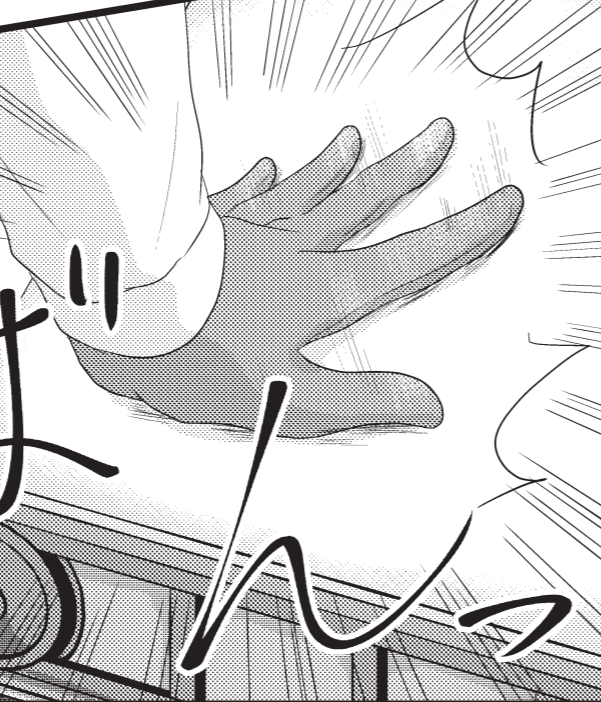
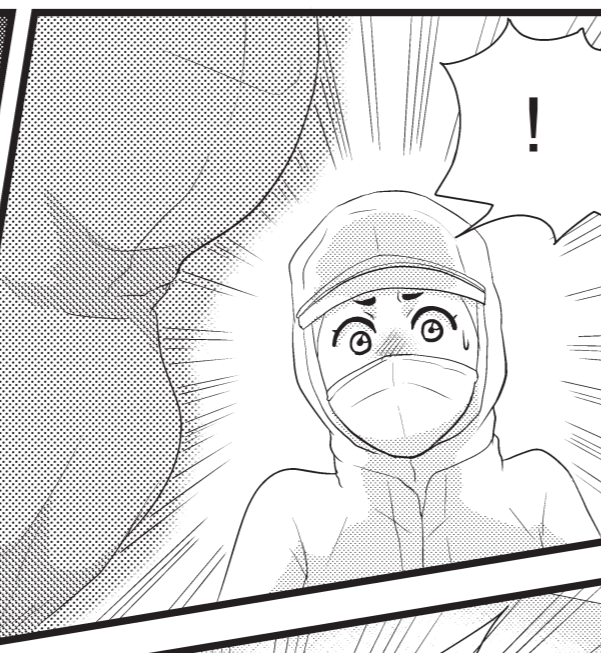
Ora ora, os dois no ambulatório de novo....

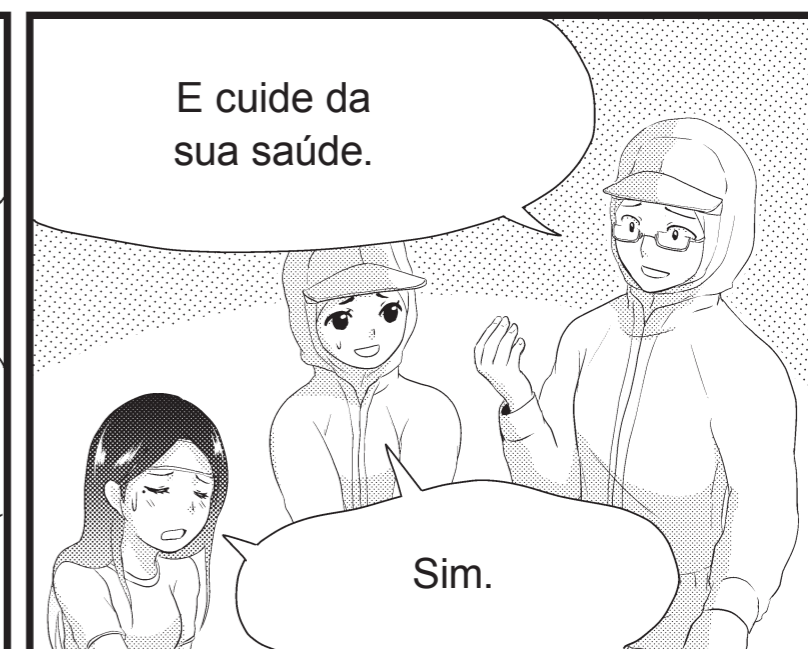
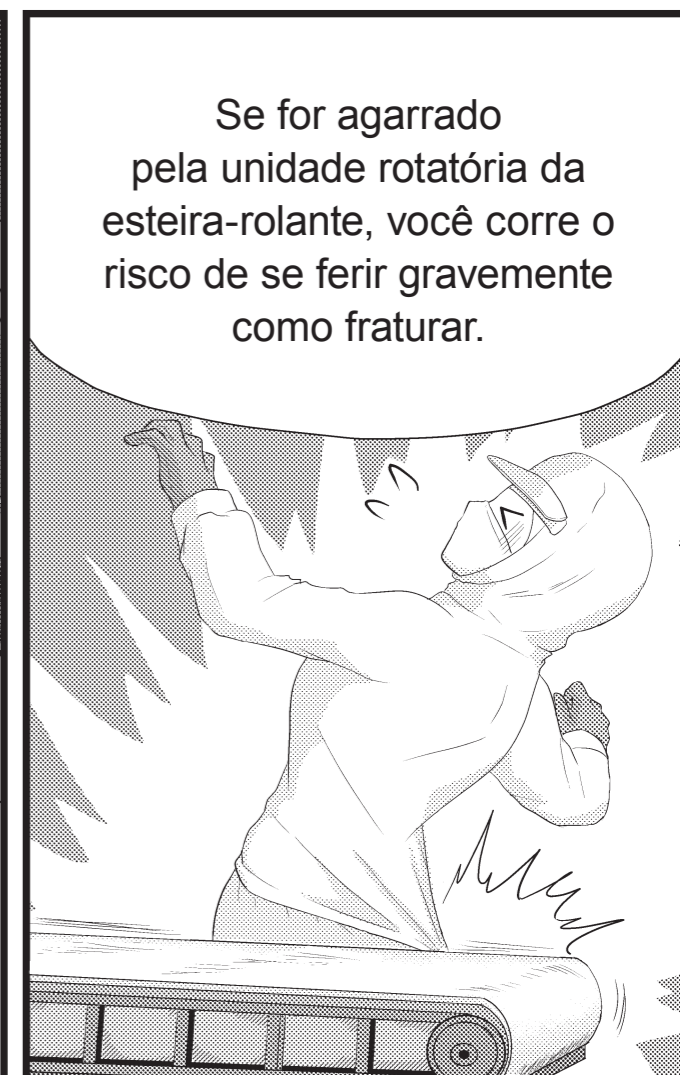
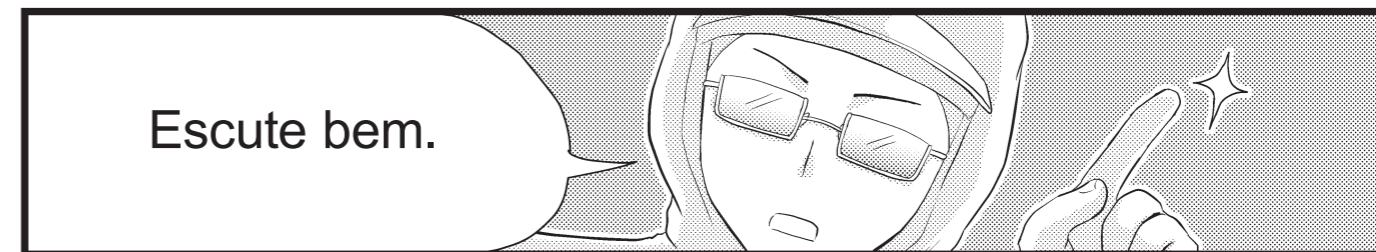
Vocês deveriam fazer uma dupla de comediantes!

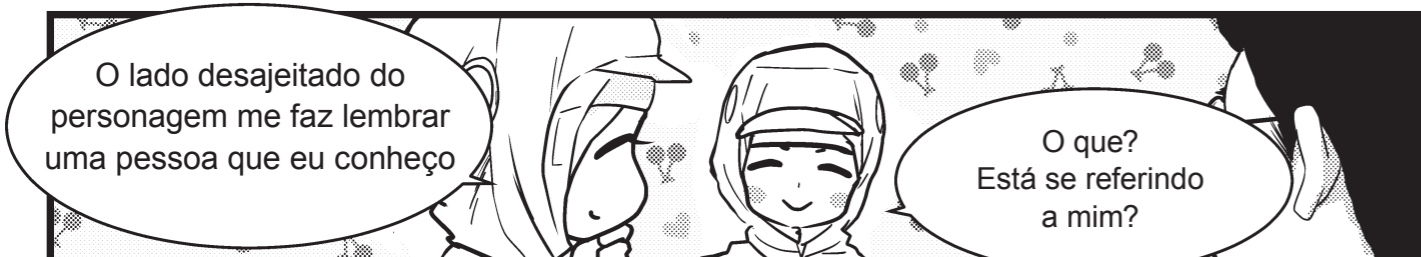
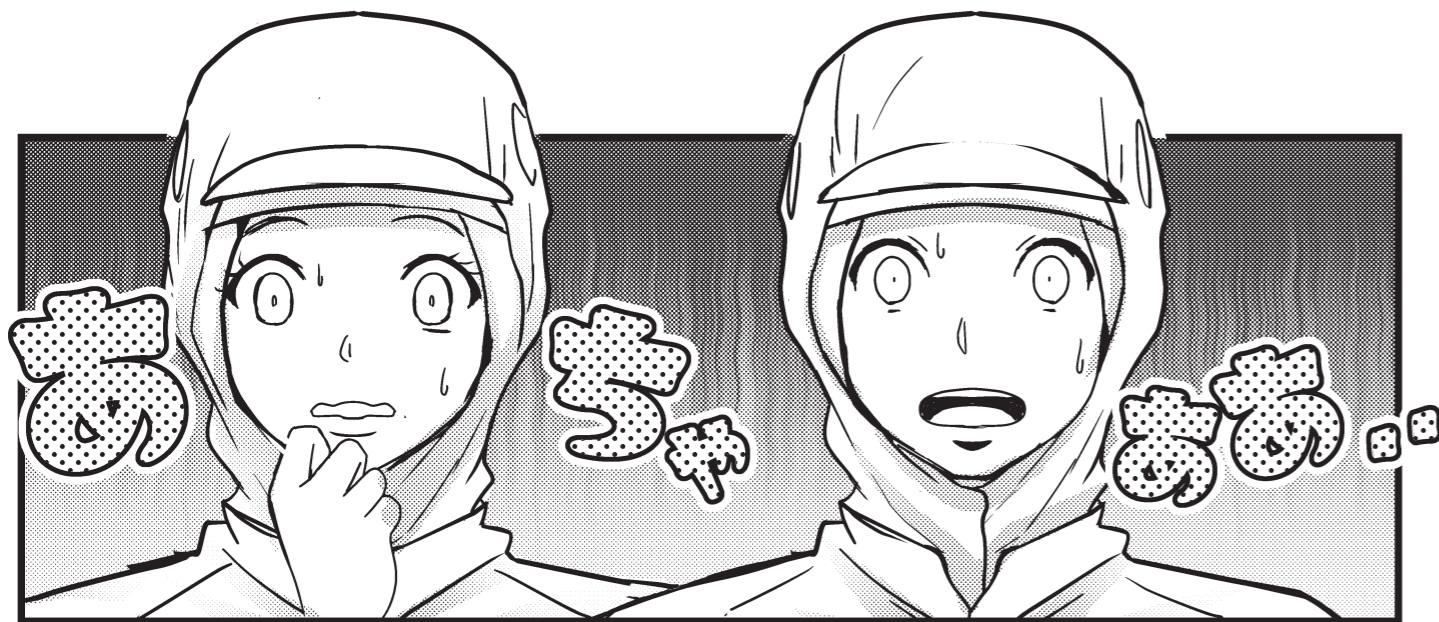
Por que será?

# CASO 3





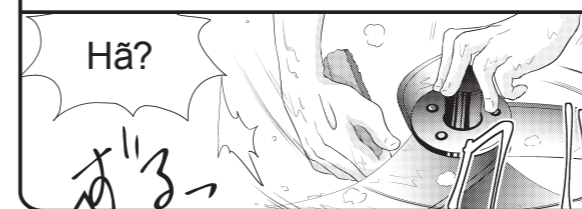




## Pontos a serem considerados no processamento de alimentos



### 1 | Cuidado com objetos cortantes



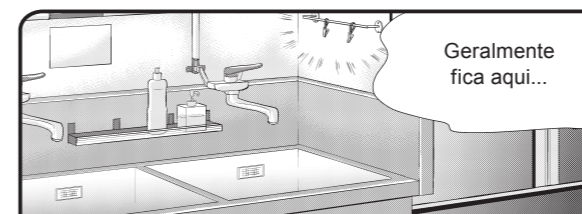
Ao lavar objetos cortantes manualmente, tome cuidado com a posição da lâmina. É perigoso lavar com as mãos nuas. Use equipamentos de proteção como as luvas para realizar o trabalho.

### 2 | Cuidado com as unidades rotatórias



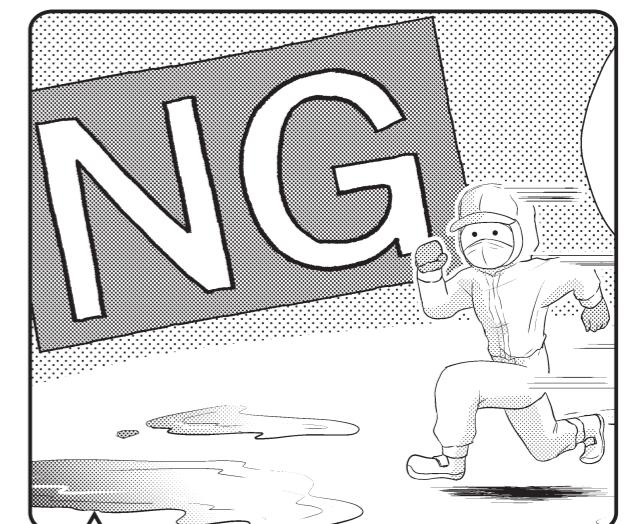
Batedeiras, rolos, esteiras-rolantes, etc são tracionados fortemente mesmo que se movimente lentamente. Tome cuidado pois pode causar acidentes graves.

### 3 | Siga as regras



Além de compreender perfeitamente as regras do local de trabalho, reveja periodicamente. Se acontecer algo diferente do cotidiano, primeiramente relate o supervisor.

### 4 | Aplicar os 4S extensivamente



Tenha os 4S\* como rotina, para não proporcionar causas de acidentes.

\* Detalhes no "Aprendendo com Mangá: Saúde, segurança e prevenção de acidentes no trabalho (material em comum)"

Acidentes de trabalho podem acontecer com qualquer um.



Seguir as regras significa proteger seu corpo, sua família, seu meio de vida. Lembre-se disso.

É importante manter comunicação diária com os colegas de trabalho para eventualidades.



Legal!

Vou seguir as regras e dar o meu melhor todos os dias!



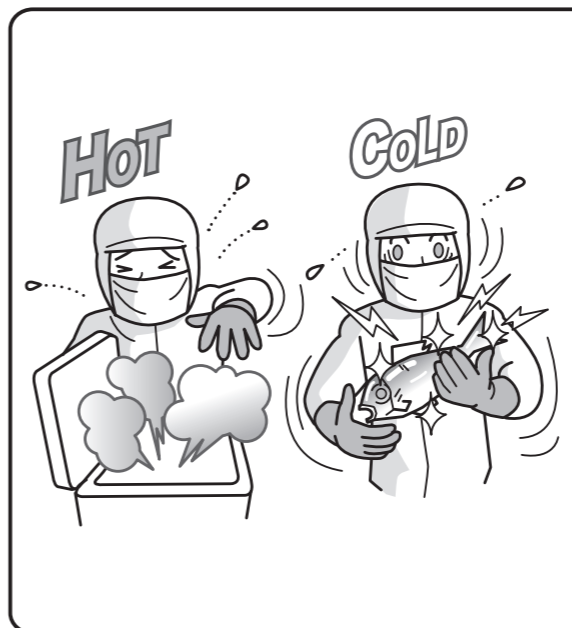
## Processamento de alimentos

Também vamos tomar cuidado com o seguinte!

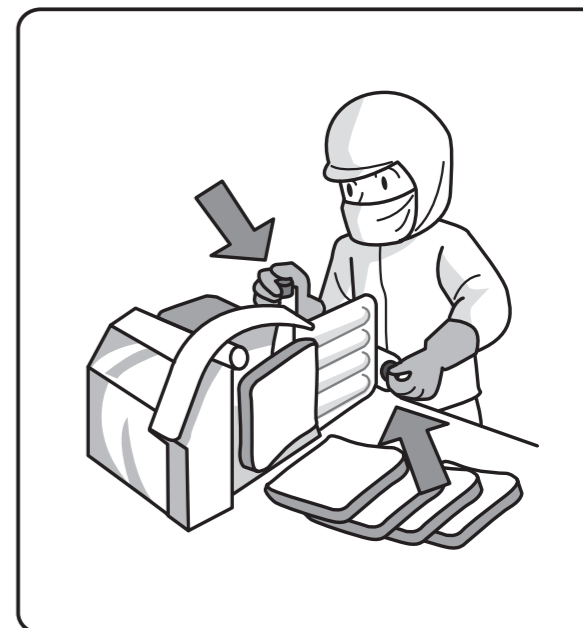
### Dicas de segurança e saúde!



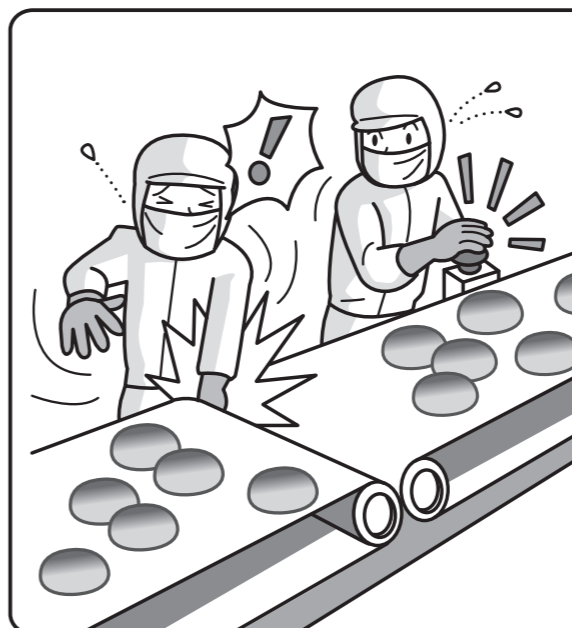
**1** | Atenção com queimaduras a quente e a frio!



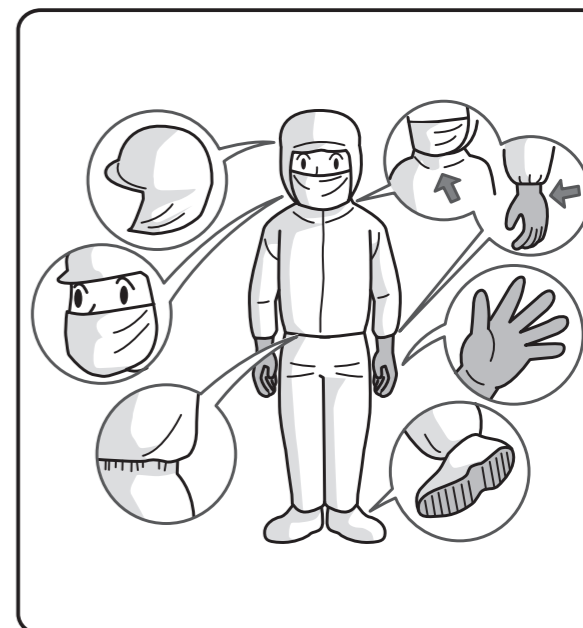
**2** | Verifique se os dispositivos de segurança funcionam regularmente antes de iniciar os trabalhos!



**3** | Se sentir perigo, não hesite em apertar o botão de parada!



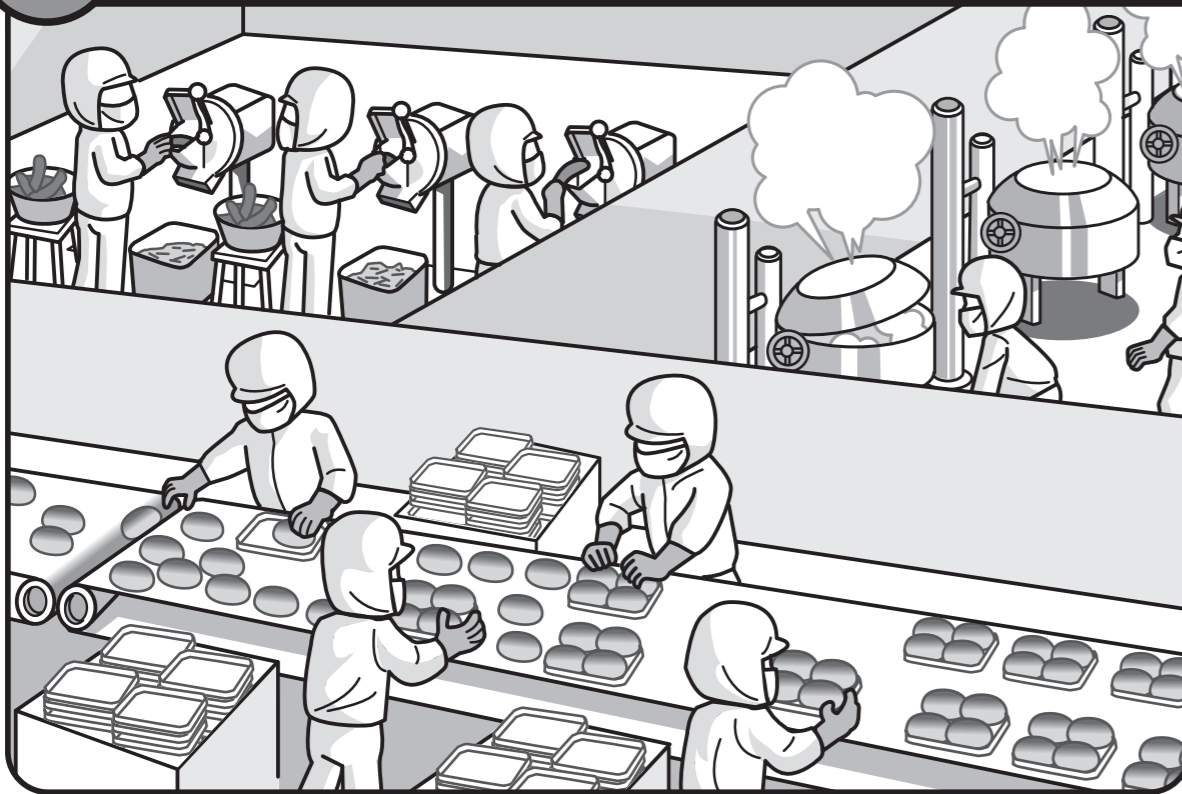
**4** | Vista o uniforme corretamente!



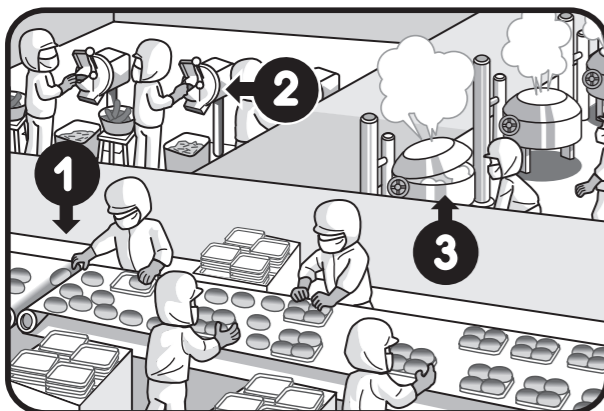
Aprenda sobre os riscos escondidos no local de trabalho!

## Treinamento de Predição de Risco (KYT)

**Q** Vamos pensar onde estão os riscos!

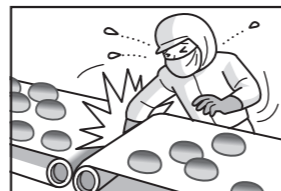


**A** Aqui estão os riscos!



**1**

Retirar os corpos estranhos após parada total da máquina.



**2**

É perigoso desviar o olhar enquanto trabalha.



**3**

Cuidado com o vapor que pode causar queimaduras.



Veja se não há outros pontos de riscos

Aprendendo com mangá

### Saúde e segurança no processamento de alimentos

Publicado em março de 2021

Produção: Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-Estar do Japão

Projeto de: Mizuho Information & Research Institute, Inc.

Colaboração: Grupo de Preparação de Material de Treinamento de

Segurança no processamento de alimentos

Elaboração: Sideranch Inc.





Informações sobre este material

Departamento de Segurança Ocupacional,  
Divisão de Segurança e Higiene,  
Secretaria de Normas Trabalhistas,  
Ministério da Saúde, Trabalho e Bem-estar