

Guia de Boas Práticas – Hotelaria Offshore

1 OBJETIVO

O objetivo desse Guia de Boas Práticas é definir as melhores práticas de Segurança Ocupacional relacionadas a atividades de Hotelaria Offshore para as Prestadoras de Serviços nas Unidades Marítimas contratadas da Petrobras.

2 REFERÊNCIAS TÉCNICAS

O guia é baseado em uma proposta de um trabalho conjunto entre a Petrobras e demais empresas de Hotelaria contratadas pelas sondas. O consenso entre essas partes resultou no guia apresentado abaixo.

3 BOAS PRÁTICAS RECOMENDADAS

3.1 Organização e limpeza do salão de refeições

É recomendado adotar um padrão de cores nos materiais a serem utilizados a fim de evitar contaminação cruzada, exemplos abaixo:



VERDE: Enfermaria



AZUL: Salas e corredores



AMARELO: Área de alimentos



LARANJA ou VERMELHO:

Banheiros

ESPONJA LARANJA OU VERMELHA: para banheiros



ESPONJA AZUL: para acomodações, escritórios e corredores.



ESPONJA AMARELA: para cozinhas, bebedouros (área de alimentos).



- No processo de limpeza e higienização, começar sempre de cima para baixo e de dentro para fora (iniciar pelo teto, parede e corrimão e em seguida o piso).
- Utilizar a varredura úmida para evitar a suspensão de partículas de poeira e dispersão de microrganismos.
- EPI's mínimos para a atividade: óculos de segurança, bota com solado SRC e luva de látex/nitrílica.

- Utilizar etiqueta de controle de higienização, exemplo abaixo:

CIS ETIQUETA DE CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO				
LOCAL / EQUIPAMENTO:				
FREQUÊNCIA:				
DATA	RESPONSÁVEL	SUPERVISÃO CIS	SUPERVISÃO CLIENTE	PRÓXIMA DATA

3.2 Uso de produtos de limpeza

EPI's obrigatórios para realização da limpeza e/ou higienização:

- Luva de látex/nitrílica, óculos de segurança, máscara com filtro (modelo respirador reutilizável semifacial elastômetro e cartucho para vapores orgânicos e gases ácidos) para os produtos que exigem o uso de acordo com a FISPQ (ex. desincrustante, removedor de cera e desengordurante), bota de segurança (solado com propriedades antiderrapantes do tipo SRC), macacão RF e touca descartável para uso nas áreas de manipulação de alimentos.



Exemplo de respirador e cartucho

- Para a correta diluição dos produtos químicos, utilizar utensílios copo medidor, borrifador, balde graduado;
- Ao realizar a limpeza e higienização deve-se preparar a solução clorada para sanitização dos ambientes e equipamentos da cozinha e refeitório.
- Nunca permitir a mistura de produtos químicos. Todos os empregados devem conhecer a FISPQ antes de manusear qualquer produto.

3.3 Segurança no preparo de alimentos

3.3.1 Cuidados no uso e manuseio de facas

- O primeiro cuidado é manter a faca afastada do corpo.
- EPIs mínimos obrigatórios: luva de malha de aço para corte de carne e luva tipo spectra para corte de frutas e demais uso de facas.
- Mantenha sempre o foco no trabalho. Cuidado com distrações, pois podem gerar acidentes.
- Ao transportar facas, sempre use a bainha. Ao transportá-la junto ao corpo, cuide para que esteja sempre de um dos lados. Nunca na frente ou nas costas, pois aumenta o risco de ferimento em caso de queda, por exemplo.
- Nunca deixa facas sobre balcões, mesas e outros ambientes que possam cortar pessoas. Ao guardá-las, mantenha o fio para baixo, em local apropriado e sinalizado.
- Assim como qualquer outro equipamento, as facas precisam estar com a manutenção em dia. Devem estar afiadas e em boas condições de uso, com cabo firme, sem defeitos na lâmina, sem rachaduras ou partes quebradas.
- Facas cegas, além de exigirem mais força do trabalhador, podem provocar acidentes graves devido à força necessária para o corte. A mão do trabalhador pode escapar e correr sobre a lâmina, causando ferimento grave.
- Fique atento à indicação de corte da faca. Cada modelo é desenvolvido para uma função específica, para um tipo de corte.
- Evite facas com marcas de ferrugem e lave-as sempre que ficarem escorregadias.

3.4 Limpeza de Coifas

Geralmente se trata de um local alto, de difícil acesso, e de é extrema importância ser mantido limpo, sem excesso de gordura, devido ao risco de incêndio.

Obrigatório a adoção de medidas mitigatórias para o risco de queimaduras nos olhos por produtos químicos como uso de óculos de proteção e protetor facial (sugerido). Os cuidados mencionados na FISPQ devem ser conhecidos e seguidos e o documento disponível no local de trabalho.

risco de queda tanto por diferença de nível quanto quedas de mesmo nível. O uso de escada de 3 degraus é recomendado para acesso ao equipamento e deve ser feito em dupla para que a escada seja apoiada pelo segundo colaborador.

Os colaboradores deverão ser orientados em reunião pré-turno, sendo informados das etapas seguras do trabalho. Inicialmente a área deve ser isolada. Deve ser garantido que as chapas do fogão estejam frias e o equipamento desenergizado antes de iniciar a atividade. A limpeza deve ser restringida a área externa da coifa, grade e filtro, sendo proibido a limpeza dos dutos. Esta atividade deve ser feita por equipe especializada, contratada para esse fim.

É recomendado que a atividade seja acompanhada por alguma liderança ou SMS, mesmo no turno da noite. A atividade deve ser precedida de análise preliminar de risco,

mencionando além dos cuidados recomendados anteriormente, o risco de corte de mãos e dedos devido ao possíveis arestas e quinas vivas. Deve ser usado luvas de PVC/Nitrílica com nível de proteção para corte no mínimo 2 para essa atividade.

3.5 Limpeza, arrumação e higienização de camarotes e áreas comuns.

- Iniciar a atividade com a utilização dos EPIs (bota com solado SRC, óculos de segurança e luva de nitrílica) e para higienização utilizar máscara (modelo respirador reutilizável semifacial elastômetro e cartucho para vapores orgânicos e gases ácidos), caso seja recomendado na FISPQ.
- A retirada de mobiliário para liberação da área para limpeza deve ser feita em dupla e com o uso de luvas anti impacto.
- Retirar as sujidades do teto e antepara com auxílio de pano umedecido em solução clorada enrolado na vassoura, fazendo movimentos em um único sentido.
- Higienização da academia: os pontos de pinçamento devem ser bem conhecidos pelo executante encarregado da higienização dos aparelhos da academia. Qualquer movimentação de equipamentos deve ser feita em dupla e com uso de luvas anti impacto.

3.6 Descarregamento de Rancho

A área de circulação deverá estar organizada, limpa e livre de obstáculos antes do início da atividade. Deve ser garantido um posicionamento adequado e seguro do container para realização da atividade.

Solicitar a equipe de manutenção de bordo a desenergização do equipamento (aplicável para container refrigerado) com a retirada do plug da tomada. É PROIBIDA a execução desta etapa da atividade por parte dos colaboradores de Hotelaria. Para o corte do lacre deve ser utilizado utensílio correto (ex. alicate ou tesoura). É recomendado uma reunião pré tarefa para avaliação dos riscos antes do início da atividade.

Fazer a abertura da porta em dois estágios: primeiro abrir e verificar o arranjo físico dos materiais e só depois abrir a porta completamente. Sempre se posicionando atrás da porta, utilizando a mesma como proteção, devido ao risco de deslocamento da carga.

Manter as portas abertas no mínimo em 90 graus e preferencialmente em 270 graus. Após abertas as portas devem ser mantidas amarradas ou presas para impedir o fechamento acidental. Inspeccionar visualmente a carga a fim de encontrar pontas, dobras mal-acabadas ou rebarbas, que possam causar ferimentos ou cortes.

A movimentação manual de cargas deverá ser feita ao mínimo possível e o uso de meios apropriados como: carrinhos manuais para o transporte, paleteiras, esteiras, equipamentos de elevação mecânica (empilhadeira, talha, ponte rolante, entre outros)

deverá ser empregado, sempre que possível. Somente os colaboradores capacitados, qualificados e autorizados poderão operar os equipamentos de elevação mecânica (empilhadeira, talha, ponte rolante, entre outros).

Ao entrar e sair do container faça SEMPRE de frente. É PROIBIDO arremessar qualquer tipo de mercadoria, principalmente de um colaborador para o outro.

Para retirada do rancho do container é obrigatório o uso dos seguintes EPIs:

- Capacete com jugular,
- óculos de segurança,
- Luva anti impacto,
- protetor auditivo,
- botina de segurança com solado SRC e biqueira de aço ou composite,
- macacão RF,
- Luva térmica e japona térmica (aplicável para câmara fria)

Nota: NÃO é permitido o uso de acessórios, tipo: relógios, pulseiras, anéis, brincos e fones de ouvido.

Observação: São permitidos relógios com pulseiras de borracha.

ANTES de fechar as portas do container CERTIFIQUE-SE de que ninguém esteja dentro do container e posicione as mãos nos locais designados (alças e puxadores) longe dos pontos de pinçamento.

3.7 Desníveis e ressaltos

O deslocamento e trânsito de pessoas fazem parte das atividades de hotelaria, tanto na cozinha, quanto na lavanderia, limpeza e outras atividades pertinentes, os funcionários se movimentam frequentemente com o objetivo de cumprir suas tarefas. Por mais que o processo de movimentação possa parecer algo banal, existem alguns cuidados a serem tomados, principalmente quando falamos dos obstáculos que podemos encontrar nas Unidades offshore, neste item iremos trazer alguns aspectos relacionados à desníveis e ressaltos que requerem atenção:

- No checklist de hotelaria o qual abrange aspectos de segurança, incluir item de verificação visando conferir a existência de desníveis e ressaltos, se os mesmos estão sinalizados e se a sinalização está íntegra;
- Para realizar a sinalização e aplicação de fita antiderrapante em desníveis e ressaltos utilizar material compatível com ambientes úmidos, buscando garantir maior durabilidade e integridade;
- Os funcionários da hotelaria devem ser instruídos a como proceder caso encontrem desníveis e ressaltos não sinalizados e/ou degradados dentro de seu ambiente de

trabalho, deve ser criado um fluxo de ação que possibilite a resolução do problema o mais rápido possível;

- Caso haja mudança de layout nos ambientes da hotelaria, se atentar no processo de gestão de mudanças quanto à possibilidade do surgimento de novos desníveis e ressalto, novos obstáculos devem ser devidamente registrados, sinalizados e os trabalhadores devem ser atualizados e instruídos acerca do novo cenário;
- Nos treinamentos relativos à segurança, abordar os cuidados e comportamentos necessários ao se movimentar nos ambientes de hotelaria, destacando atenção especial para movimentações em ambientes com desníveis e ressalto;
- Atenção especial com os novos funcionários, principalmente aqueles os quais não possuem experiência offshore, realizar instrução mais aprofundada com esses trabalhadores, apresentado a eles os espaços da hotelaria e em quais pontos é necessário maior cuidado ao se movimentar.

3.7 Movimentação Manual de Cargas

A movimentação manual de cargas somente deve ser utilizada nos casos em que a utilização de automação ou mecanização possa criar riscos maiores à segurança;

O transporte manual de cargas deve ser realizado por meio de condições apropriadas ao trabalhador conforme NR-17.

O trabalhador deve receber treinamento específico para o levantamento e movimentação manual de cargas realizado em suas atividades.

O planejamento da movimentação deve levar em consideração:

- a. as dimensões e o peso da carga;
- b. o formato da carga quanto a características da pega;
- c. o tipo e as características da carga a ser transportada, tais como cargas dinâmicas ou estáticas, carga perigosa, perecível etc.;
- d. a necessidade equipamentos de apoio e suas capacidades;
- e. integridade, condição e a forma de utilização dos acessórios de apoio para auxiliar na movimentação (carrinhos com rodas maiores que 15 cm de diâmetro são ideais para transporte em pisos irregulares. As rodas devem ser limpas, lubrificadas ou substituídas);
- f. trajeto a ser percorrido, a presença de obstáculos e o estado do piso (verificar se o piso se encontra escorregadio, com desnível etc.);
- g. a preparação da carga e outros cuidados específicos;
- h. condição do EPI (solado antiderrapante, luvas no tamanho adequado etc.).

Quando se tratar de produto químico, antes da movimentação a equipe deve conhecer a FISPQ (Ficha de Informação de Segurança de Produto Químico) e suas respectivas medidas de emergência.

Não subir ou descer de obstáculos (escadas, estruturas etc.) com as mãos ocupadas.
PLANEJAR O TRAJETO E FORMA DE MOVIMENTAÇÃO EM CADA LOCAL.

Neste caso, as unidades nas quais que o paiol ou câmaras fiquem em pisos diferentes da cozinha é recomendado a instalação do montador de cargas.



Não transportar manualmente cargas ou objetos por longas distâncias (usar carrinhos apropriados).

3.7.1 Peso da Carga

Para qualquer movimentação manual, as dimensões e o peso da carga devem ser previamente conhecidos.

Nota: Recomenda-se estampar em local visível o peso da carga, de forma clara, legível.

Para a movimentação manual de carga, **deve ser considerada a carga máxima de 23 kg por trabalhador ou inferior considerando sua capacidade física.** Quando mulheres forem designadas para o transporte manual de cargas, o peso máximo destas cargas deverá ser de no máximo 15 Kg.

Evitar manusear cargas e objetos com apenas uma das mãos.

Cargas com peso acima de 23 kg devem ser transportadas por no mínimo duas pessoas ou com auxílio de equipamentos de carga específicos.

Nota: No caso de levantamento e/ou transporte manual por duas pessoas sem o uso de recursos mecânicos, recomenda-se que a carga seja de no máximo 30 Kg.

Os limites de peso descritos nos itens anteriores devem ser reavaliados a cada situação quando:

- a. a tarefa for repetitiva;
- b. a pega da carga ou objeto for ruim (ver item 3.3).

Nota: Quando possível, recomenda-se dividir, desembalar ou desmontar a carga para reduzir os esforços de cada trabalhador. Ao movimentar manualmente as mercadorias **limite o peso a 23 kg,**

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1		Data: 09/04/2024

mantenha a postura correta (coluna ereta), use os músculos das pernas e dos braços e tenha uma visão ampla de toda a carga.

3.7.2 Manuseio de cargas por mais de uma pessoa

Quando da movimentação de cargas por mais de uma pessoa, quando necessário em função do trajeto, deve ser prevista uma pessoa adicional para assumir a condição de comando.

Quando a condição de visibilidade for prejudicada pela carga ou objeto transportado, uma terceira pessoa com visão panorâmica deverá orientar a movimentação.

Não balançar e atirar cargas ou objetos para outras pessoas.

3.7.3 Avaliação do local da movimentação e armazenamento

Antes da movimentação e armazenamento das cargas, devem ser observados os riscos que o ambiente oferece e providenciar medidas de correção a eventuais desvios, tais como:

- a. piso molhado ou com óleos e graxas: realizar limpeza e secagem;
- b. desníveis e obstáculos no piso: sinalizar o local, remover o obstáculo ou verificar rota alternativa;
- c. tampas de caixas abertas: fechar as mesmas;

O empilhamento de cargas deve ser feito de modo que os itens mais volumosos e pesados fiquem na base da pilha e nas prateleiras inferiores, devendo-se respeitar os limites da borda da prateleira.

Cargas empilhadas devem ser inspecionadas periodicamente observando-se a integridade dos volumes e a estabilidade das pilhas, devendo ser rearrumadas quando necessário, com vistas à prevenção de eventuais tombamentos.

As cargas ou objetos com possibilidade de manuseio devem ser depositados em paletes ou em outro acessório que os mantenham em condições favoráveis de pega.

Antes de soltar a carga, deve-se assegurar que ela esteja firmemente apoiada, evitando seu deslocamento ou tombamento acidental. Se necessário, manter a carga amarrada.

Em embarcações, Navios Sonda ou plataformas semissubmersíveis, as condições de mar, movimentos da embarcação e vento devem ser levados em conta na movimentação de cargas, pois podem gerar acidentes.

As áreas e espaços permanentes de armazenamento de cargas devem ser devidamente projetados e identificados para este fim.

O armazenamento de cargas em locais temporários deve ser feito de modo a não obstruir equipamentos de combate a incêndio, saídas de emergência, portas e rotas de fuga.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

3.7.4 Orientações Ergonômicas

Deve ser considerado para cada atividade de movimentação manual de cargas:

- a. o quantitativo necessário de pessoas na equipe de movimentação;
- b. o equilíbrio e a distribuição de esforços entre os membros da equipe;
- c. a necessidade de pausas para descanso em função do tempo de trabalho, o peso das cargas e a repetição de movimentos dos membros da equipe;
- d. integridade de acessórios e equipamentos de apoio para auxiliar na movimentação.

Imediatamente antes e durante a movimentação e armazenamento manual de cargas, a equipe deve adotar as seguintes orientações ergonômicas:

- a. fazer exercícios de alongamento muscular antes de iniciar ou reiniciar suas atividades;
- b. evitar movimentos bruscos;
- c. evitar flexionar a coluna vertebral, para isso, remover os obstáculos ao redor e aproximar-se da carga.
- d. não contorcer o corpo enquanto estiver levantando, movendo, puxando ou empurrando uma carga (virar o corpo movimentando os pés).
- e. não pegar nenhum objeto no nível do solo que necessite abrir mais os braços que a abertura das pernas (o objeto deverá passar por entre os joelhos).
- f. manusear cargas e objetos sempre o mais próximo do corpo possível.
- g. não manusear cargas e objetos lateralmente ao corpo (assimetria do corpo).
- h. evitar segurar a carga por períodos longos. Fazer pausas periódicas e planejar apoios em função do tipo de carga e movimentação

A organização das atividades na instalação deve prever o acondicionamento das cargas ou objetos com possibilidade de manuseio, em paletes ou outro acessório que os mantenham em condições favoráveis de pega.

É recomendado dividir o processo em duas etapas, caso o levantamento iniciar abaixo de 40 (quarenta) centímetros do piso:

- a. Levantar até uma plataforma intermediária em um primeiro momento, (se a carga não apresentar risco, o joelho pode ser utilizado).
- b. Levantar definitivamente em uma segunda etapa.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

É proibido arrastar qualquer carga no piso (gradeado, de chapa metálica ou outro tipo de piso), seja em movimentações manuais ou mecânicas.

Ao puxar ou empurrar cargas:

- a. não elevar as mãos acima do nível do peito;
- b. manter os braços estendidos para frente e a perna de apoio estendida para trás;
- c. nunca posicionar as mãos ou dedos das mãos em parte da carga que tenha risco de aprisionamento ou prensamento;
- d. nunca posicionar os pés ou dedos dos pés embaixo da carga;
- e. é proibido à mesma pessoa operar rádio e/ou manusear cabos-guia enquanto posicionar manualmente cargas suspensas. Para estas operações, são necessários dois ou três auxiliares de movimentação de cargas, de forma que cada qual realize uma dessas tarefas;
- f. limpar as cargas ou objetos gordurosos, molhados, escorregadios ou sujos, antes do manuseio.

Independente do peso, formato ou a existência de pega na carga, quando existir no trajeto algum obstáculo, como escadas, corredores ou mudança de nível, a movimentação da carga deve ser precedida de planejamento prevendo a participação de duas ou mais pessoas.

3.8 Uso do Triturador de Alimentos

Todas as empresas de hotelaria devem realizar inspeções rotineiras para a atividade de utilização do triturador de alimentos realizada através de lista de verificação – LV antes do início da atividade, contendo no mínimo os seguintes itens:

- Condição do equipamento: (Fiação elétrica, proteção de partes móveis, instalação adequada, botão de liga e desliga e botoeira de emergência);
- Condições ambientais: iluminação, piso seco.

Os operadores deverão receber treinamento antes da operação do equipamento, com foco nos riscos de operação do triturador, em especial mãos e dedos. Utilizar somente os produtos indicados para a operação e na diluição indicada pelo fabricante e consultar sempre a FISPQ dos produtos. Manter disponível a FISPQ do produto químico. Não limpar ou lubrificar o equipamento quando este estiver em funcionamento, pois pode provocar acidentes.

É proibido introduzir qualquer tipo de dispositivo que auxilie na atividade de trituração dos alimentos. O equipamento não deverá ser utilizado caso apresente qualquer tipo de mau funcionamento ou partes danificadas.

Uso obrigatório dos seguintes EPIs:

- Capacete,
- Protetor Auricular,
- luva de látex ou nitrílica
- avental PVC,
- Óculos de Segurança,
- protetor facial e
- botina de segurança com solado SRC.

Nota: Em caso de níveis elevados de ruído, adotar o uso de dupla proteção auditiva.

3.9 Risco na operação de equipamentos

Os colaboradores das equipes de hotelaria devem receber treinamento formal antes operar qualquer equipamento. É proibida a operação de qualquer equipamento sem o devido treinamento e pleno funcionamento dos dispositivos de segurança. Os colaboradores devem saber operar os dispositivos de segurança. Deverá ser elaborado um procedimento seguro de operação para cada equipamento bem como treinar os seus colaboradores nesses procedimentos.

Os equipamentos da hotelaria devem ser submetidos a lista de verificação com periodicidade semestral ou menor, conforme ANEXO 2.

3.9.1 Principais Equipamentos elétricos

o Fritadeira Elétrica

Na utilização, nunca ligar/desligar a máquina com as mãos molhadas, verifique o manual do equipamento sobre a necessidade de uso ou não de óleo para aquecimento, mantenha uma distância segura do equipamento quando estiver em processo de fritura, nunca jogar os alimentos, colocar com cuidado dentro do cesto de fritura ou panela, utilizar utensílios com cabos longos para evitar o contato próximo ao equipamento, não retirar dispositivos ou proteções de segurança existentes nas máquinas sempre que o equipamento estiver ligado o mesmo deve permanecer sob supervisão de um responsável, evitar a reutilização de óleos usados e armazenar adequadamente os óleos e gorduras a usar (devem ser armazenados em locais secos ao abrigo da luz e afastados de fontes de calor, o descarte do óleo usado deve seguir procedimentos conforme definido pelo cliente, a destinação final deve ser ambientalmente adequada).

Antes de iniciar a higienização da máquina, verificar se ela está totalmente desligada e fria, remover totalmente os resíduos de alimentos de modo a mantê-la sem incrustações, para evitar o escurecimento dos alimentos, fazer a reposição do óleo após a higienização.

Uso obrigatório dos seguintes EPIs:

- o Macacão ou uniforme com tecido RF,
- o Óculos de Segurança (na higienização e na utilização do equipamento),
- o Botina de segurança com solado SRC,
- o Avental térmico (na utilização da fritadeira),
- o Luva térmica (na utilização da fritadeira),
- o Luva de PVC (na higienização)
- o Respirador Semi facial com filtro (na higienização, caso recomendado na FISPQ);

o Forno Elétrico

Nunca manusear o equipamento com as mãos molhadas, verifique se o termostato está marcando a variação de temperatura, caso observe anormalidade, comunique ao comissário/nutricionista, não utilizar o forno para armazenamento de utensílios ou alimentos, nunca utilize panos molhados para auxiliar na retirada de alimentos do forno, usar todo o EPI necessário, não coloque objetos sobre a porta do forno quando ela estiver aberta, enquanto o forno estiver em funcionamento deve haver pelo menos um colaborador no local, garantindo a segurança na sua utilização, mantenha a postura adequada ao colocar e retirar os alimentos do forno, caso necessário, solicite ajuda, comunicar ao comissário/ nutricionista qualquer irregularidade, não retire dispositivos ou proteções de segurança existentes nas máquinas.

Na higienização, não execute com o forno aquecido, esteja seguro de que o equipamento está desligado, utilizar todo o EPI necessário, não se deve lavar com água em abundância, realizar lavagem a seco, não use limpadores abrasivos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo, tenha cuidado ao usar produtos de limpeza do tipo aerossol e nunca dirija o jato sobre o grill ou os botões do painel de controle.

- Uso obrigatório dos seguintes EPIs:
- Macacão ou uniforme com tecido RF,
- Óculos de Segurança (na higienização),
- Botina de segurança com solado SRC,
- Avental térmico (na utilização do equipamento),
- Luva térmica (na utilização do equipamento),
- Luva de PVC (na higienização),
- Respirador Semi facial com filtro (na higienização, caso indicado na FISPQ);

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

- **Chapa Elétrica**

Nunca ligar/desligar o equipamento com as mãos molhadas, verifique se não há gordura em excesso, previna princípios de incêndios eles podem ocorrer no caso de movimentações da unidade ou derramamento, comunique qualquer irregularidade a nutricionista/comissário se o cabo ou um fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos, antes de usar o equipamento verifique suas condições.

Nunca manusear o equipamento com as mãos molhadas, comunicar ao comissário/ nutricionista qualquer irregularidade, não utilizar o equipamento se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento, não retire dispositivos ou proteções de segurança existentes nas máquinas, não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcão, nunca retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, cuidado com superfícies quentes.

Não execute a higienização com a chapa aquecida, esteja seguro de que o equipamento está desligado e com a tomada desconectada.

Uso obrigatório dos seguintes EPIs:

- Macacão ou uniforme com tecido RF,
- Óculos de Segurança (na higienização),
- Botina de segurança com solado SRC,
- Avental térmico (na utilização do equipamento),
- Luva térmica (na utilização do equipamento),
- Luva de PVC (na higienização),
- Respirador Semi facial com filtro (na higienização, caso indicado pela FISPQ);

- **Fatiador de frios**

- Nenhum equipamento elétrico deve ser manuseado com as mãos ou calçados molhados.
- Sempre desligue e retire da tomada o aparelho antes de limpá-lo.
- A máquina tem que ser posicionada e nivelada em uma superfície seca e firme, de preferência com altura de 850mm.
- Nunca coloque a mão na lâmina enquanto o aparelho estiver ligado e/ou em uso.
- Sempre utilize o manípulo para empurrar o carrinho no sentido da lâmina para fatiar o produto.
- Não utilize o fatiador com roupas com mangas frouxas.

- Durante a utilização do aparelho, nunca utilize as mãos para pressionar o alimento a ser cortado. Utilize apenas o pressionador de alimentos para empurrar o alimento que está sendo fatiado.
- Nunca ajuste o aparelho enquanto estiver em uso. Sempre interrompa a utilização antes de efetuar qualquer ajuste ou acerto.
 - **Moedor de Carne**
- Embora existam dispositivos de segurança instalados no aparelho, evite tocar nas partes móveis e no aparelho com as mãos.
- Quando o moedor estiver em funcionamento, não se posicione de modo que alguma parte do seu corpo fique em contato direto com o equipamento.
- Não moa a carne sem usar o pilão.

- **Masseira/batedeira**

Ao em torno do equipamento deverá haver no mínimo 0,5m sem obstruções, a fim de facilitar a operação e manutenção do equipamento. O equipamento não deve funcionar caso a proteção frontal estiver aberta ou não estiver fechada corretamente.

3.10 Segurança na lavanderia

Limpe os derramamentos imediatamente, prestando especial atenção à causa ou fonte para identificar oportunidades para eliminar o problema. Use os sinais de placa piso molhados conforme necessidade.

A maioria das lavanderias tem alarmes nos equipamentos. Estes podem indicar problemas com a máquinas. Os alarmes devem ser respondidos em tempo hábil; alarmes não devem ser substituídos sem antes identificar e eliminar a causa do problema.

Notas:

- Não toque nos interruptores com as mãos molhadas.
- Tenha cuidado com os perigos invisíveis que podem estar presentes na roupa suja.
- Nunca coloque as mãos em uma máquina até que a unidade tenha terminado completamente todo o movimento e não esteja realizando um ciclo.
- Tanto no abastecimento como na retirada de carga, aguardar o resfriamento total do equipamento.

NOTA: Manter as FISPQ dos produtos químicos utilizados disponíveis aos colaboradores.

EPIs Obrigatórios:

- Óculos de proteção.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

- Luva nitrílica.
- Calçado de segurança com solado SRC.
- Máscara descartável.
- Avental impermeável (Napa ou PVC).

3.11 Segurança na Câmara Fria

O limite da capacidade que o equipamento pode suportar deve ser respeitado. Em regra, o limite é de até 70% do espaço útil da câmara. Na hora de armazenar os produtos não obstruir as saídas de ar dos evaporadores. Ao colocar ou retirar produto da câmara, deve-se evitar deixar a porta aberta por muito tempo. Os ambientes com temperatura abaixo de menos 18 graus devem contar com placas, informando o tempo máximo de trabalho no local.

Outra conduta importante refere-se ao alinhamento dos produtos nas prateleiras, que devem estar bem organizados. Em caso de emergência, o alarme ou o sistema de comunicação da sala deve ser acionado. Todo trabalhador deve conhecer o funcionamento dos dispositivos de abertura das câmaras frias. A circulação no interior dessas câmaras é restrita, e somente trabalhadores qualificados e com autorização para o trabalho devem circular no dia a dia.

EPIs Obrigatórios:

- Óculos de proteção.
- blusa e calça, ambos fabricados em material térmico e impermeável.
- Luva térmica.
- Capuz térmico.
- Calçado de segurança com solado SRC.

3.12 Atuação e treinamento da equipe de hotelaria em situações de emergências

Os colaboradores da cozinha devem se certificar que todos os equipamentos elétricos foram desligados e depois devem encaminhar-se ao ponto de encontro.

Todos os colaboradores devem estar familiarizados com os alertas sonoros da unidade, que podem indicar vazamento de gás, incêndio, abandono e emergência geral.

Ao chegar na unidade, o colaborador deverá guardar o número e local da sua baleeira;

Em caso de abandono, todos deverão estar utilizando EPI completo e colete salva-vidas.

Todos os colaboradores devem receber treinamento anual com procedimentos gerais descritos no Plano de Atendimento a Emergência da Hotelaria e treinamento complementar na unidade com orientações específicas dos dispositivos de emergência disponíveis, tais como extintores, manta de incêndio, baleeiras etc.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

3.13 Higienização em caso de COVID ou outras doenças

Na ocorrência de suspeita ou de casos confirmados de COVID-19 ou outras doenças infectocontagiosas, o camarote deve ficar isolado e as arrumações diárias devem ser suspensas, enquanto o caso suspeito ou confirmado estiver a bordo. Somente os resíduos são recolhidos diariamente por profissional devidamente treinado, incluindo as formas de contágio e o uso de EPI para prevenir o contágio.

Na enfermaria e nas áreas comuns do casario (sala de briefing, vestiários, corredores, escadas, academia, restaurante, sala de tv, salas de reuniões, sala de jogos, cabines telefônicas, elevador, dentre outros locais) devem ser realizadas desinfecções com álcool em gel ou produto de ação similar no mínimo 2 vezes ao dia.

Também devem ser realizadas desinfecções (com álcool em gel ou produto com ação similar) nos bebedouros e nos pontos de pega (corrimãos, maçanetas, telefones, botões de elevador, descargas, dentre outros), na frequência de 3 vezes ao dia enquanto o(s) enfermo(s) permanecer(em) à bordo.

Após o desembarque do(s) enfermo(s), deve ser continuado este procedimento por mais 3 dias. Na ocorrência de contaminação dos locais com fluidos corporais do enfermo (vômito, sangramento, urina ou fezes) deve ser realizada uma higienização imediata da área onde ocorreu a contaminação.

Nas enfermarias, especial atenção na limpeza e desinfecção dos locais próximos ao paciente como grades da cama, cadeiras, mesas de cabeceira e de refeição, demais superfícies frequentemente tocadas no ambiente de atendimento ao paciente. Sempre que houver a troca dos ocupantes dos camarotes, ao realizar a troca de roupa de cama, deve ser realizada uma higienização da cama, utilizando álcool em gel. Também devem ser higienizados com álcool em gel os seguintes pontos: mesa de trabalho, telefone, puxadores dos armários e maçanetas das portas.

3.14 Gestão de mudanças de pessoas

As mudanças, temporárias ou permanentes, devem ser analisadas e avaliadas visando à eliminação e/ou minimização de riscos decorrentes de sua implantação. Devem ser estabelecidas ações que permitam avaliar e controlar riscos inerentes às mudanças, desde a fase de planejamento até sua efetiva incorporação aos processos.

Gestão de Mudança de Pessoas é aplicável nos seguintes casos: **Alteração advinda de admissão, transferência (quando ocorrer entre unidades ou setores diferentes), substituição temporária ou permanente (para funções diferentes), redução ou aumento de contingente, mudança de função ou retorno às atividades após afastamentos superiores a 90 dias**, que possam caracterizar alteração no risco, ou no modo de operação, ou na forma de intervenção no processo, inclusive em emergências.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

A liderança responsável pela área deverá dar início ao processo de gestão de mudança por meio de registro em formulário próprio. Na solicitação devem ser descritos, no mínimo: a finalidade e justificativa para a mudança; o local, área ou processo que sofrerá a mudança; e a duração (caso seja temporária).

Na análise das mudanças devem ser considerados, no mínimo, os seguintes itens:

- a) Propósito da mudança: Devem ser descritos quais os ganhos que a mudança deverá trazer e como serão verificados;
- b) Potenciais consequências: Devem ser analisados os riscos e as oportunidades; os perigos e riscos para as pessoas; os aspectos e impactos ambientais; e o atendimento aos requisitos legais e outros requisitos.
- c) Recursos Necessários: Deve ser verificada a disponibilidade de recursos para a mudança solicitada;
- d) Responsabilidades e Autoridades: Deve ser analisado se a mudança irá implicar em alocação ou realocação de responsabilidades e autoridades, bem como se a mudança requer que novas competências devem ser adquiridas pelo pessoal envolvido;
- e) Envolvimento do Cliente: Deve ser analisado se a mudança requer a autorização do cliente ou, ainda, se é necessário comunicar previamente ao mesmo.

Após a conclusão da etapa de análise da mudança, esta deverá ser encaminhada para aprovação pelo superior imediato.

Deve ser realizado um planejamento contemplando as ações que irão garantir a efetiva implementação da mudança, bem como as medidas de controle que deverão ser adotadas para assegurar que os impactos e os riscos potenciais associados à mudança sejam controlados.

As ações propostas devem ser registradas e podem incluir (mas não se limitando a): revisão de procedimentos e planos de emergência; programas de capacitação, educação e conscientização das pessoas envolvidas; realização de um plano de comunicação com as partes interessadas (inclusive os clientes, quando aplicável); dentre outras.

ANEXO 01 – Guia de luvas de segurança para execução de atividades em hotelaria

Este guia traz informações sobre luvas de segurança/proteção utilizadas como EPIs – equipamentos de proteção individual, apresentando:

- suas características principais;
- os riscos que as luvas podem proteger;
- Pictogramas que indicam a proteção de cada uma das luvas;
- Luvas utilizadas nos serviços de Hotelaria

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1	Data: 09/04/2024	

1.1. Características principais

Luva de proteção é um equipamento de proteção individual (EPI) destinado a proteger as mãos – palma, dorso e punho, contra as lesões de acidentes a que os trabalhadores podem vir a se expor.

Os acidentes que ocorrem envolvendo as mãos dos trabalhadores são frequentes, o que torna as luvas necessárias para a proteção. As mãos ficam constantemente expostas e vulneráveis aos riscos do trabalho. O risco provém de diversas origens, do manuseio de peças quentes, do contato com produtos químicos ou objetos afiados.

Cada luva apresenta características próprias de superfícies externas, podendo ser lisa, texturizada, corrugada, microporosa, pigmentada ou com gomos. A superfície interna também pode apresentar variações de acordo com as características da luva. No mercado existem luvas flocadas, cloradas, talcadas, polimerizadas, entre outras. O punho também pode possuir diferentes acabamentos como de virola, reto, elástico, picotado, malha, lona ou ainda com fechamento em velcro.

Há uma grande variedade de luvas, sendo elas com maior ou menor destreza, de diferentes gramaturas, de comprimentos variados, mais maleáveis ou mais rígidas. A construção pode ainda ser ambidestra (mão direita igual a esquerda) ou anatômica (peças distintas para mãos direita e esquerda). A variedade vem dos diferentes materiais com os quais a luva é construída. O material base adequado é escolhido de acordo com a utilização para a qual a luva será destinada.

1.2. Riscos que as luvas podem proteger

A fim de evitar tais acidentes, a Secretaria do Trabalho/ME elege, através da Norma Regulamentadora N° 06, 9 riscos dos quais as luvas devem ser desenvolvidas para proteção, no item F, anexo I:

- a) luvas para proteção das mãos contra agentes abrasivos e escoriantes;
- b) luvas para proteção das mãos contra agentes cortantes e perfurantes;
- c) luvas para proteção das mãos contra choques elétricos;
- d) luvas para proteção das mãos contra agentes térmicos;
- e) luvas para proteção das mãos contra agentes biológicos;
- f) luvas para proteção das mãos contra agentes químicos;
- g) luvas para proteção das mãos contra vibrações;
- h) luvas para proteção contra umidade proveniente de operações com uso de água;
- i) luvas para proteção das mãos contra radiações ionizantes.

1.3 Pictogramas que indicam a proteção de cada uma das luvas

Mas como entender se a luva que estou usando está adequada ao uso?

A norma de riscos gerais de luvas EN 420, apresenta um conceito chamado PICTOGRAMA, que se trata de uma ilustração que representa o risco para o qual a luva está aprovada. Este pictograma é um brasão que deve estar marcado nas luvas que protegem a categoria dos riscos apontados na tabela abaixo, e serve como ferramenta para o usuário identificar para qual proteção está coberto com este EPI.

Pictograma	Significado (por exemplo, categoria de risco)	Pictograma	Significado (por exemplo, categoria de risco)
	Riscos mecânicos		Risco de frio
	Corte por impacto		Calor e chama
	Motosserras seguradas à mão		Riscos químicos
	Calor e riscos de fogo para bombeiros	EN ISO 10819 	Riscos de vibração

Alguns destes pictogramas necessitam ser explicados para que se entenda de qual nível de proteção se trata. Abaixo explicações detalhadas:

Risco Mecânico

Pictograma	Característica	Níveis de Proteção
EN 388  ABCDEF	A – Resistência a abrasão B – Resistência ao corte (Coupê) C – Resistência ao rasgo D – Resistência ao perfuro E – Resistência ao corte (TDM 100) F – Resistência ao impacto	0 - 4 0 - 5 0 - 4 0 - 4 A - F P

Risco Térmico

Pictograma	Característica	Níveis de Proteção
EN 407  ABCDEF	A – Resistência à inflamabilidade B – Resistência ao calor de contato C – Resistência ao calor de convecção D – Resistência ao calor radiante E – Resistência a pequenos respingos de metal fundido F – Resistência a grandes quantidades de metal fundido	0 - 4 0 - 4 0 - 4 0 - 4 0 - 4 0 - 4

Nos pictogramas acima apresentados, quando ao invés do nível que representa o resultado em teste, for apresentado o algarismo X, indica que o teste não foi realizado, ou não cobre a proteção indicada.

Risco Térmico – Frio

Pictograma	Característica	Níveis de Proteção
EN 511  ABC	A – Resistência ao frio convectivo B – Resistência ao frio de contato C – Permeabilidade à água	0 – 4 0 – 4 0/1

Risco Químico

Pictograma	Característica	Níveis de Proteção
ISO 374-1:2016 (Tipo A)  ABCDEF	Tipo A – Aprovação em no mínimo 6 produtos químicos da tabela da pág. 26	Nível 2
ISO 374-1:2016 (Tipo B)  ABC	Tipo B - Aprovação em no mínimo 3 produtos químicos da tabela da pág. 26	Nível 2
ISO 374-1:2016 (Tipo C) 	Tipo C - Aprovação em no mínimo 1 produto químico da tabela da pág. 26	Nível 1

Os níveis de permeação (que, de forma bastante simplificada, é a passagem do produto químico através da luva, a nível molecular) são de acordo com os tempos em que ocorreu a permeação, e são classificados da seguinte forma:

Tempo de passagem medido (min)	Nível de desempenho de permeação
> 10	1
> 30	2
> 60	3
> 120	4
> 240	5
> 480	6

Os produtos químicos indicados pela norma são os listados abaixo. Os produtos que tiverem aprovação devem ser marcados através de seu código ao lado do pictograma na luva.

Código Alfabético	Produto Químico	Classe
A	Metanol	Álcool primário
B	Acetona	Cetona
C	Acetonitrila	Composto nitrílico
D	Diclorometano	Hidrocarboneto clorado
E	Dissulfeto de carbono	Enxofre contendo compostos orgânicos
F	Tolueno	Hidrocarboneto aromático
G	Dietilamina	Amina
H	Tetrahidrofurano	Heterocíclico e composto de éter
I	Acetato etílico	Éster
J	n-Heptano	Hidrocarboneto saturado
K	Hidróxido de sódio 40%	Base inorgânica
L	Ácido sulfúrico 96%	Ácido mineral inorgânico, oxidante
M	Ácido nítrico 65%	Ácido mineral inorgânico, oxidante
N	Ácido acético 99%	Ácido orgânico
O	Hidróxido de amônio 25%	Base orgânica
P	Peróxido de hidrogênio 30%	Peróxido
S	Ácido fluorídrico 40%	Ácido mineral inorgânico
T	Formaldeído 37%	Aldeído

1.4 Luvas utilizadas nos serviços de Hotelaria

Arquivo para leitura em PDF.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – HOTELARIA OFFSHORE	Classificação 
Revisão 1		Data: 09/04/2024

Controle de Versões

Revisão	Data	Descrição	Elaborado por:	Aprovador por:
0	25/07/2022	Versão inicial	-Representantes das empresas de hotelaria: MARFOOD, CIS e SODEXO -Gabriela Meirelles Brites	Fabrício Manhães Pinheiro
1	09/04/2024	Inclusão do item 3.7	Arthur Gomes Rosmaninho Filho	Fabrício Manhães Pinheiro