



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria da Educação

***PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE
TRABALHO***

PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

A conscientização e a formação dos manipuladores de alimentos no local de trabalho são a melhor forma de prevenir acidentes.

Além disso, devemos acrescentar a aplicação das medidas de segurança coletivas e individuais inerentes à atividade desenvolvida.



ACIDENTES DE TRABALHO

- Os acidentes, na maioria das vezes, são previsíveis. Geralmente, são resultantes das condições ambientais, de trabalho e atitudes do profissional no desempenho de sua funções.



MEDIDAS PREVENTIVAS NA COZINHA

Os acidentes mais frequentes na cozinha:

- Queda;
- Corte;
- Queimadura;
- Choque elétrico;
- Lesão na coluna;
- Lesão na pele.



CONCLUSÃO

A segurança no trabalho de uma equipe depende da atitude de cada indivíduo que participa, direta ou indiretamente, das atividades desenvolvidas.

As ações e medidas de prevenção de acidentes de trabalho devem, portanto, ser efetivamente aplicadas por todos.



Equipe do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Assessor Técnico

Marcus Ernani Martins Bastos

marcus.ernani@seduc.ce.gov.br_Telefone (85)3488-2552

www.seduc.ce.gov.br

Técnicos

Ademilde Alves de Oliveira

Francisca Honorina de Albuquerque Pires

Cloves Leonel de Alencar Neto

Nutricionistas:

Rivaneide Nunes Bezerra Costa - Responsável técnica

Chyntia Raquel Borges Fabrício

Ivanária Luiza Dantas Neres

Priscilla Maria Sales Siqueira

Rochele da Silva Pereira

Talita Freitas Ximenes Lustosa

