

Checklist de Segurança do trabalho na indústria

1. Identificação e análise de riscos específicos

	Realizar análise de riscos voltada para o manuseio de alimentos e uso de equipamentos
	Identificar riscos biológicos, químicos e físicos no processo de produção
	Atualizar o mapa de riscos regularmente com foco em áreas sensíveis, como manipulação de ingredientes e armazenamento

2. Equipamentos de proteção individual (EPIs)

	Fornecer EPIs específicos para a indústria de alimentos (toucas, luvas de látex, aventais impermeáveis, sapatos antiderrapantes)
	Garantir a correta utilização dos EPIs por todos os colaboradores, especialmente em áreas de manipulação de alimentos
	Substituir EPIs danificados ou vencidos e manter estoque suficiente

3. Higiene e segurança dos alimentos

	Estabelecer procedimentos rigorosos de higiene pessoal para colaboradores (lavagem de mãos, uso de uniformes adequados)
	Garantir que áreas de manipulação de alimentos sejam desinfetados regularmente
	Implementar treinamentos periódicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos e segurança alimentar

4. Controle de temperatura e armazenamento

	Monitorar regularmente a temperatura de áreas de armazenamento e equipamentos de refrigeração
	Garantir que áreas de manipulação de alimentos sejam desinfectados regularmente
	Implementar treinamentos periódicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos e segurança alimentar

5. Treinamentos e capacitação específica

	Capacitar colaboradores sobre riscos específicos da indústria alimentícia (contaminação biológica, intoxicação alimentar)
	Oferecer treinamentos sobre uso correto de equipamentos de produção e processamento de alimentos
	Documentar todos os treinamentos e garantir que todos os colaboradores estejam qualificados

6. Sinalização e procedimentos de emergência

	Manter sinalização adequada em áreas de perigo, como locais de alta temperatura e áreas com máquinas de corte
	Garantir que as rotas de emergência sejam acessíveis e bem sinalizadas
	Realizar simulados de evacuação e primeiros socorros específicos para a indústria alimentícia

paripassu

SIGA NAS REDES SOCIAIS

 paripassubr


 /paripassubr

 @paripassubr

 paripassubr

FALE COM A GENTE

 contato@paripassu.com.br

 48 3207 5755

 48 99865 0152

 www.paripassu.com.br