

ORIENTAÇÕES SOBRE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

Microempreendedores Individuais – MEI

ATIVIDADES DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

FICHA MEI n° 34

● Acidentes ● Exposição a fatores ergonômicos ● Exposição a agentes físicos ● Exposição a agentes químicos ● Exposição a agentes biológicos

Introdução

Esta ficha tem o objetivo de relacionar os principais perigos e riscos comumente presentes nas atividades do microempreendedor individual-MEI, bem como as medidas de prevenção e proteção a serem adotadas para resguardar sua saúde e integridade física e de seu empregado, quando houver. Trata-se de uma lista exemplificativa, devendo cada profissional avaliar riscos adicionais e/ou relacionados à sua situação específica. **No caso de trabalho em estabelecimentos de terceiros, a contratante deverá fornecer as informações sobre os riscos que possam afetar o MEI e incluí-lo nas suas ações de prevenção.** A observância desta ficha não dispensa o cumprimento das disposições legais e regulamentares aplicáveis, especialmente as Normas Regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho (NR), conforme o caso.

Abrangência

Esta ficha abrange as atividades de fabricação de produtos de panificação, biscoitos; produção de pães e bolos; confeitarias; docerias e fábricas de doces.

Possíveis consequências do trabalho e medidas de prevenção e proteção

Acidentes	Medidas de prevenção / proteção
Cortes, aprisionamento de partes do corpo, amputações causadas por máquinas com partes móveis expostas (lâminas, misturadores, esteiras, masseiras, rolos de massa, amassadeiras, extrusoras, cilindros, fornos, moinhos, fatiadoras, centrífugas, embaladores, chapas, modeladores e fritadores).	<ul style="list-style-type: none"> Proteção das partes móveis de máquinas e equipamentos; Instalação de dispositivos de parada das partes móveis quando houver abertura das proteções; Uso de botoeiras duplas para acionamento de máquinas e equipamentos; Manter partes elétricas isoladas e em ordem, incluindo botão de emergência em bom funcionamento; Realizar operações de manutenção e de limpeza apenas com as máquinas desligadas seguramente.
Escorregões e quedas causados por pisos escorregadios e obstáculos à movimentação, especialmente de cargas.	<ul style="list-style-type: none"> Manter vias de acesso e movimentação livres; Limpar e secar os pisos, garantindo que não estejam escorregadios; Armazenamento correto dos materiais; Uso de calçados antiderrapantes; Sinalização de pisos escorregadios até que sejam corrigidos.
Incêndios causados por instalações elétricas defeituosas e uso de gás de cozinha em fornos.	<ul style="list-style-type: none"> Inspeção e manutenção periódicas das instalações elétricas, por pessoa qualificada; Inspeção e manutenção das instalações de gás e equipamentos que usem chamas, por pessoa qualificada; Manter extintores de incêndio de classe adequada ao risco, dentro do prazo de validade, e próximos dos locais de trabalho;



INSPEÇÃO
DO TRABALHO

Acidentes	Medidas de prevenção / proteção
	<ul style="list-style-type: none">▪ Treinar os trabalhadores para o uso correto de extintores de incêndio.
Queimaduras causadas por chapas e recipientes aquecidos, água fervente, vapores, gordura, ingredientes e óleos aquecidos.	<ul style="list-style-type: none">▪ Uso de luvas e mangas de proteção nos casos de manuseio de objetos quentes;▪ Reduzir os procedimentos que causem respingos de material quente;▪ Não movimentar vasilhas destampadas com líquidos quentes.
Incêndio ou explosão causada por pó seco de farinha em suspensão no ar.	<ul style="list-style-type: none">▪ Ventilação adequada dos locais de trabalho e depósitos;▪ Limpeza dos locais de trabalho usando métodos úmidos ou com aspiradores, sem o uso de vassouras secas;▪ Manter fechados sacos e locais de armazenamento de farinhas;▪ Usar métodos enclausurados para mistura de ingredientes;▪ Usar preferencialmente métodos úmidos de fabricação.

Exposição a agentes físicos	Medidas de prevenção / proteção
Sobrecarga térmica por calor ambiente.	<ul style="list-style-type: none">▪ Ventilação adequada dos locais de trabalho;▪ Isolar as partes aquecidas de fornos, chapas quentes e superfícies radiantes;▪ Adoção de pausas periódicas nos trabalhos com elevado esforço muscular e sob calor intenso.
Catarata por exposição à radiação infravermelha oriunda de fornos, chapas quentes e superfícies radiantes.	<ul style="list-style-type: none">▪ Isolar as partes aquecidas de fornos, chapas quentes e superfícies radiantes;▪ Usar óculos de proteção contra radiações de chamas e fornos.

Exposição a agentes químicos	Medidas de prevenção / proteção
Problemas respiratórios, asma, irritações de nariz, garganta e olhos causados por farinha de trigo e outras poeiras em suspensão;	<ul style="list-style-type: none">▪ Ventilação adequada dos locais de trabalho;▪ Limpar os locais de trabalho usando métodos úmidos ou com aspiradores, sem o uso de vassouras secas;▪ Manter fechados sacos e locais de armazenamento de farinhas;▪ Usar métodos enclausurados para mistura de ingredientes;▪ Usar preferencialmente métodos úmidos de fabricação;▪ Manter boa higiene pessoal;▪ Tomar banho e trocar as roupas após o término do trabalho;▪ Proibir o uso de roupas sujas de trabalho no trajeto e em domicílio;
Irritações e doenças de pele causadas por contato com fermentos e farinhas.	



Exposição a agentes químicos	Medidas de prevenção / proteção
	<ul style="list-style-type: none">▪ Higienizar frequentemente as mãos;▪ Uso de proteção respiratória para poeiras incômodas (por exemplo, peça semifacial tipo PFF1) se a geração de poeira não puder ser controlada.
Intoxicação grave por gás monóxido de carbono, incluindo risco de morte causada por monóxido de carbono liberado por fornos a lenha ou a óleo.	<ul style="list-style-type: none">▪ Ajustar queimadores para queima limpa de combustíveis, para reduzir a formação de gases tóxicos;▪ Instalar monitores sonoros para níveis excessivos de gases tóxicos, como o monóxido de carbono;▪ Instalar fornos em locais com boa ventilação.

Exposição a agentes biológicos	Medidas de prevenção / proteção
Irritações na pele causadas por leveduras e fermentos.	<ul style="list-style-type: none">▪ Higienizar frequentemente as mãos;▪ Usar métodos enclausurados para mistura de ingredientes;▪ Usar preferencialmente métodos úmidos de fabricação;▪ Manter boa higiene pessoal;▪ Tomar banho e trocar as roupas após o término do trabalho;▪ Proibir o uso de roupas sujas de trabalho no trajeto e em domicílio.

Exposição a fatores ergonômicos	Medidas de prevenção / proteção
Lombalgias (dores nas costas) e dores musculares causadas por manuseio de sacos pesados e grandes embalagens, tabuleiros, vasilhas de misturas, vasilhame e utensílios pesados.	<ul style="list-style-type: none">▪ Usar carrinhos para movimentação de objetos pesados;▪ Transportar objetos pesados instáveis (por exemplo, contendo líquidos quentes) ou irregulares sempre com a ajuda de outra pessoa;▪ Utilizar plataformas e bancadas em alturas adequadas para o trabalho.
Problemas nas articulações e nos músculos (LER/DORT), nos ombros, cotovelos, punhos e dedos (tendinites) causados por repetição contínua de movimentos das mãos e braços.	<ul style="list-style-type: none">▪ Fazer pausas periódicas em trabalhos repetitivos;▪ Mecanizar processos de fabricação.
Estresse, distúrbios de sono, distúrbios na vida social causados por horários não usuais de trabalho e refeição (incluindo trabalho noturno).	<ul style="list-style-type: none">▪ Adoção de rodízios de funções;▪ Tornar mais flexíveis os horários, turnos e escalas.

Observações

1. A asma é de duas a três vezes mais comum entre os padeiros do que na população em geral, e os resfriados ocorrem nesses profissionais com o dobro da taxa normal.
2. Buscar cuidados médicos quando da apresentação de sintomas respiratórios ou na pele ou dores nas articulações, na coluna vertebral ou nos músculos. Descrever para o médico as condições de trabalho, produtos e equipamentos utilizados.
3. Recomenda-se a realização de exames periódicos de saúde, efetuados por médico conhecedor do trabalho realizado, sendo que tais exames são obrigatórios para o empregado do MEI, quando houver.
4. As Normas Regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho apresentam uma série de medidas de prevenção para saúde e segurança dos trabalhadores e podem ser consultadas no sítio eletrônico <<https://www.gov.br/trabalho/pt-br/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/normas-regulamentadoras-nrs>>.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Organização Pan-Americana da Saúde no Brasil. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Disponível em <<http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/doencas-relacionadas-ao-trabalho-manual-ms-2001-2/?wpdmdl=4215>>. Acesso em 25 nov 2020;
2. OIT – Organização Internacional do Trabalho - International Hazard Datasheets. Disponíveis em <https://www.ilo.org/safework/info/publications/WCMS_113135/lang--en/index.htm>. Acesso em 25 nov 2020;
3. OIT – Organização Internacional do Trabalho - Encyclopaedia of Occupational Health and Safety, 4th Ed., ILO, Geneva, 1998. Disponível (em espanhol) no site <<https://www.insst.es/tomo-i>>. Acesso em 25 nov 2020;
4. OIT – Organização Internacional do Trabalho – Pontos de Verificação Ergonômica – Disponível em <https://www.gov.br/trabalho/pt-br/inspecao/manuais-e-publicacoes/pontos_de_verificacao_ergonomia_livro_da_fundacentro.pdf/view>. Acesso em 25 nov 2020.

Relação de MEI/CNAE alcançados por esta ficha

PADEIRO(A) INDEPENDENTE

1091-1/01