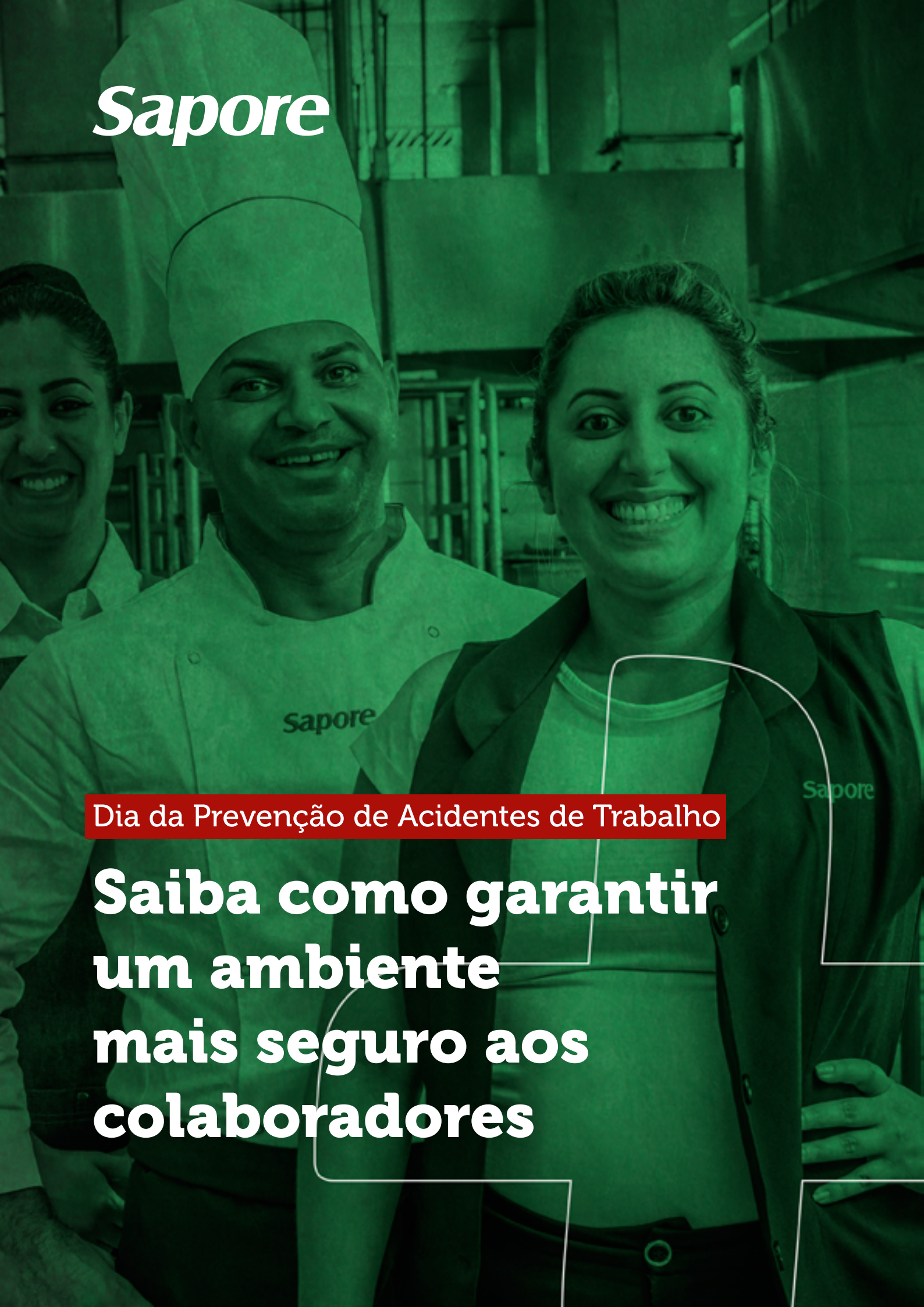
Sapore



Dia da Prevenção de Acidentes de Trabalho

Saiba como garantir um ambiente mais seguro aos colaboradores

O dia 27 de julho é considerado o Dia Nacional da Prevenção de Acidentes do Trabalho. A data foi instituída em 1972 com o intuito de estabelecer melhorias nas condições de saúde e segurança no trabalho para todas as categorias profissionais.

A data evidencia a necessidade da adoção de medidas preventivas para promover a **integridade do trabalhador** e **garantir** um **ambiente salubre, ético** e **adequado** para execução das tarefas.

O tema de prevenção aos acidentes de trabalho é levado a sério dentro da **Sapore** e, através do nosso SESMT (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho), cumprimos a legislação e, vamos além, realizando ações pelo **bem-estar e a segurança de cada colaborador**.

Pautada pela transparência, a Sapore desenvolveu este e-book com intuito de informar o que fazemos para proteger o nosso time, além de dar dicas sobre a prevenção de acidentes de trabalho nas instituições.

O que é considerado acidente de trabalho?

Segundo o art. 19 da Lei n° 8.213/91, "acidente de trabalho é o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho dos segurados referidos no inciso VII do art. 11 desta lei, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho".

Na Sapore, todo acidente de trabalho deve ser comunicado de forma imediata e o time de SESMT conduz a investigação da ocorrência junto com a gestão do contrato para aplicação de plano de ação e abrangência.

Quais são os acidentes de trabalho mais comuns no segmento de restaurante corporativo?

A Sapore tem forte atuação no segmento de alimentação, mas também opera no varejo, segmentos de Saúde, Educação, Eventos, além de outras soluções de mercado.

No entanto, como a maioria das nossas operações consistem em atividades dentro das cozinhas, os acidentes mais comuns são configurados em corte, queimadura e queda.

Como é a atuação da Sapore na prevenção de acidentes de trabalho?

A Sapore leva a sério a responsabilidade com cada colaborador e, por isso, promove campanhas de comunicação para orientar e informar sobre os riscos e prevenção de acidentes de trabalho, além de promover integração, treinamento e aplicar formulários detalhados sobre cada função.

São várias ações pensadas na proteção de cada colaborador e o constante acompanhamento de ocorrências para viabilizar a solução dos problemas.

Entenda a diferença entre acidente e incidente:

Incidente

Ocorrência decorrente, ou no decorrer de um trabalho que pode resultar em danos. Incidentes são episódios inesperados ou situações que alteram a ordem normal de determinada situação, mais conhecido como quase acidente.

Acidente

Trata-se de um acontecimento casual, sendo um incidente em que ocorrem danos, por exemplo: alguém cai da escada e rala o cotovelo.

Conheça mais ações da Sapore para evitar incidentes e acidentes no ambiente de trabalho:

Campanha Acidente zero - É POSSÍVEL!

O intuito é estimular cada colaborador a seguirem todos os protocolos de segurança em suas competências para evitar acidentes de trabalho. O título da campanha é uma maneira de desafiar cada colaborador a atingir o mesmo objetivo: Acidente Zero, afirmando que é possível não ter nenhuma ocorrência.

Campanha Cuidado ativo

O movimento promove o cuidado coletivo, orientando a segurança uns com os outros. A campanha do cuidado ativo traz três importantes tópicos: “Eu cuido na minha segurança”; “Eu deixo ser cuidado pela outra pessoa” e “Eu cuido da segurança do outro”.

Cuidado com as mãos

A maior parte do trabalho dos colaboradores da Sapore envolve as mãos, por isso, através do SESMT orientamos e reforçamos os cuidados durante as atividades, incluindo:

Sempre faça uso do EPI

Não explore buracos, passagens ou interior de equipamentos com as mãos

Nunca utiliza acessórios ao realizar as atividades do trabalho

Não opere equipamentos sem conhecê-los bem

Ao manipular materiais, identifique se são agressivos e faça uso de luva adequada

Use luva anti corte e substitua-a no caso de danificá-la

Ao empilhar objetos pesados tome cuidado para não esmagar as mãos

Use utensílios adequados. Tenha atenção com objetos pontiagudos

Cuidado com facas e estilietes. Eles representam risco para as mãos e dedos

Uma lâmina bem afiada requer menos esforço, diminuindo a possibilidade de perder o controle

Nunca manuseie um objeto cortante na direção do seu corpo

Se encontral algum utensílio ou equipamento com problema não espere acontecer algum acidente, comunique seu gestor

Tenha atenção com a sua postura e com movimentos repetitivos. Faça intervalos de descansos

Na ocorrência de algum corte ou lesão, faça pressão sob a parte afetada com um pano limpo até a realização do atendimento médico

Segurança nas Câmaras Frias

Muitos colaboradores Sapore têm contato diário com as câmaras frias, entendemos o quão importante é instruí-los a fim de prevenir acidentes envolvendo as condições do ambiente. Dessa forma, é obrigatório o uso de luva térmica, japona, calça térmica, meia térmica, balaclava (touca de face). Outras instruções são dadas, como: acesso somente aos colaboradores autorizados e com uso dos EPI'S indicados; registro dos horários que entram e saem da câmara fria; permanência máxima de 30 minutos dentro da câmara e 15 minutos, fora. Tudo isso registrado em procedimento I-MASST 01 disponível no Sharepoint corporativo.

Método "OPA"

A Sapore criou uma metodologia dinâmica e prática para antecipar os riscos e promover hábitos de segurança, o "OPA", um acrônimo que significa:

O OLHAR **P** PENSAR **A** AGIR

Olhar: Avaliar o local e a tarefa a ser executada; identificar os equipamentos e condições; verificar os EPI's necessários; separar produtos ou utensílios necessários para a tarefa.

Pensar: Avaliar os riscos de cada tarefa; definir a forma correta para executar as atividades; avaliar a quantidade de produto a ser utilizado; identificar as oportunidades e os possíveis problemas.

Agir: Executar a tarefa corretamente; usar os EPI'S necessários e sinalizar o local se aplicável; comunicar os colegas sobre os riscos envolvidos nas tarefas; paralisar as atividades no caso de anormalidades ou riscos de acidentes.

Campanhas de prevenção a queimaduras

Um dos acidentes de trabalho mais comuns nas cozinhas são as queimaduras, por isso, a Sapore informa todos os colaboradores sobre as maneiras de prevenção.

Como evitar queimaduras?

Não use suas mãos nos utensílios como termômetro

Utiliza os EPI's adequados no manuseio de superfícies quentes

Nunca use a calça dentro da bota

Sempre avalie o risco antes de utilizar equipamentos

Ao final do uso, verifique se desligou o equipamento

Qualquer dúvida no manuseio de equipamentos, pergunte

Comunicação para prevenção de quedas:

- ☑ Observe locais que ofereçam risco
- ☑ Ao usar escadas, utilize o corrimão e nunca pule degraus. Suba e desça um degrau de cada vez, mantenha as mãos livres.
- ☑ Verifique as condições do piso (molhado, escorregadio ou com sujidade). Providencie a limpeza imediatamente e até que o piso esteja completamente seco, use a placa de sinalização "Piso molhado".
- ☑ Fique atento com buracos, pedras e desníveis. Cuidado para não tropeçar.
- ☑ Ande, não corra.
- ☑ Cuide bem dos sapatos de segurança, a indicação de troca é semestral ou quando necessário.

Os números de acidentes de trabalho na Sapore foram reduzidos em 1/3 desde 2016

Há 5 anos a Sapore vem reduzindo significativamente o número de acidentes de trabalho e esse resultado só é possível devido ao fortalecimento nas ações do SESMT, a responsabilidade da gestão de cada unidade Sapore e do cumprimento das orientações por parte de cada colaborador.

Entendemos e aplicamos a responsabilidade corporativa e buscamos garantir cada vez mais segurança a todos que integram o nosso time. Desde 2016, intensificamos os treinamentos, orientações, materiais visuais e montamos indicadores por ranking de regionais. Só assim é possível acompanhar os números de acidentes e criar estratégias para reduzir as ocorrências.

Redução de

79%

no número de encaminhamento ao INSS por motivo de seguro acidente

Outros fatores que contribuem para redução de acidentes de trabalho:

O Sistema de Inteligência Operacional Sapore (IOS)

Formado por três pilares: produtos, pessoas e equipamentos, também contribui para redução dos números de acidentes de trabalho dentro das cozinhas, já que o modelo inteligente da Sapore oferece pessoas capacitadas, produtos de qualidade e tecnologia de ponta, dispensando o uso de alguns elementos que antes ofereciam mais riscos à integridade dos colaboradores (exemplos: chapas quentes, fritadeiras, entre outros).

Tudo registrado!

O SESMT Sapore também faz a gestão e controle de todas as operações por meio de documentos que comprovam a ciência dos colaboradores sobre a execução das atividades e dos protocolos de segurança que devem ser seguidos. A medida também atende as legislações vigentes prevenindo multas e passivos trabalhistas, aumenta a pontuação da unidade no farol de segurança e auditorias de clientes.

Todas as operações da Sapore são supervisionadas e controladas por meio de formulários, documentos e registros online.

I-A MASST - Instrução de atividade

O principal objetivo do documento I-A MASST é proporcionar uma atividade mais segura, levantando os riscos presentes e atuando preventivamente, informando sobre os EPI's necessários e o passo a passo da execução de cada atividade. É importante que todos os colaboradores tenham conhecimento deste documento para conhecimento próprio e desenvolvimento da percepção do risco nas atividades.

Ordem de serviço

Assim que você é contratado pela Sapore, é necessário passar por treinamento e integração. Eles foram designados para ensinar mais sobre a empresa, como é o funcionamento corporativo e para aprender sobre o trabalho que será realizado.

Ao final dos treinamentos, geralmente, alguns papéis são assinados, dentre deles está a OS ou Ordem de Serviço.

Você sabe qual a importância do OS?

Esse documento nada mais é que um relatório que a empresa entrega ao funcionário para atestar os seus deveres, os deveres da empresa e os possíveis riscos encontrados durante a execução de determinada função.

Indicadores de desempenho

O SESMT apresenta indicadores inteligentes que mostram as situações de acidentes de trabalho divididas em categorias específicas: acidentes por regional; incidentes; perfil acidentário por gênero, faixa etária, entre outros; afastamentos; ocorrências por função (qual função se acidenta mais); agente causador da lesão; parte do corpo com mais índice de lesão; tipo de acidente; condição insegura, entre outros mais de 25 indicadores compõe o dashboard.

Treinamentos Sapore

Dentro dos programas de capacitação e integração dos colaboradores é abordado assuntos como:

- ✅ Uso, conservação e guarda de EPI
- ✅ Procedimentos Operacionais
- ✅ Cuidados contra quedas
- ✅ Percepção de riscos
- ✅ Cuidado com o meio ambiente
- ✅ Ergonomia e carregamento manual de cargas
- ✅ Controle de entrada e saída da câmara fria
- ✅ Cuidados com queimaduras
- ✅ Noções básicas de emergências contra incêndios
- ✅ Cuidado com as mãos – contra cortes

Uso de EPI's

Os Equipamentos de Proteção Individual são dispositivos usados para garantir a proteção contra riscos capazes de ameaçar a segurança e saúde de trabalhadores dentro de uma empresa.

Nas cozinhas Sapore, desde o oficial de cozinha até os auxiliares utilizam equipamentos de segurança. Alguns desses elementos, são: luvas térmicas, luvas anticorte, aventais térmicos, botas de segurança, óculos, sapato de proteção, luva malha de aço, luvas de látex, entre outros.

As 7 regras de ouro da Sapore

O SESMT também criou as 7 regras de ouro para estabelecer as boas práticas das cozinhas, comunicando o que **não deve ser feito**:

- ☑ Realizar atividade sem EPI
- ☑ Realizar atividade ao identificar situação potencial de risco ou eminente
- ☑ Expor a si próprio ou outro colaborador a situação de risco
- ☑ Executar atividades as quais não esteja treinado e capacitado
- ☑ Executar qualquer atividade sem obedecer aos procedimentos e diretrizes do SESMT
- ☑ Improvisar ou fazer adaptações em ferramentas, máquinas e equipamentos e/ou utilizá-los para fins diferentes dos que foram projetados
- ☑ Omitir dados e/ou informações sobre desvios, incidentes e acidentes ocorridos. Sempre preencher o cartão OPA para relatar desvios ou incidentes.

Certificado “Fornecedor Seguro 2020”

No dia 25 de maio de 2021, recebemos do cliente Usiminas o certificado “Fornecedor Seguro 2020”. Através desse reconhecimento, a empresa evidencia os nossos resultados de segurança durante todo o ano de 2020.

FORNECEDOR SEGURO
Zero acidente: uma meta diária.

CERTIFICADO
FORNECEDOR SEGURO 2020
concedido a

Sapore

Em reconhecimento aos resultados de segurança da empresa na prestação de serviço nas empresas Usiminas no ano de 2020.

Belo Horizonte, 25 de maio de 2021

Diretor Corporativo de Suprimentos

Gerente-geral de Segurança do Trabalho

USIMINAS

A Usiminas possui o programa “Fornecedor Seguro” que consiste na avaliação do desempenho de todos os prestadores de serviços dentro da empresa. Para eles, a segurança é um valor que garante o bem-estar de todos os seus colaboradores. Para nós, isso não é diferente. Desempenhamos um excelente trabalho na cozinha do nosso cliente e não tivemos nenhum acidente de trabalho.

Proteger vidas também está em nosso DNA!

Dicas Sapore para fornecer um ambiente seguro e confortável de trabalhar:

Nosso SESMT afirma que uma boa gestão dentro das instituições faz toda diferença no número de casos de acidentes de trabalho. O engajamento da equipe, a estratégia de comunicação e elaboração de documentos para controle de cada operação interna é capaz de fornecer um ambiente mais seguro e adequado a todo time corporativo.

É importante:

- ☑ Promover capacitação e integração instrutiva
- ☑ Mostrar quais são os riscos de cada função;
- ☑ Deixar claro quais são as medidas que devem ser adotadas para evitar os acidentes de trabalho
- ☑ Disponibilizar equipamento de segurança adequado e de acordo com cada função
- ☑ Exercer a metodologia "OPA" para prevenir acidentes
- ☑ Incentivar os colaboradores a se comunicarem com os gestores quando identificarem problemas nos equipamentos ou ambiente de trabalho
- ☑ Desenvolver campanhas de comunicação interna, palestras e outras atividades para abordar o tema de Segurança no Trabalho
- ☑ Acompanhar os números de acidentes dentro da organização e traçar uma estratégia para reduzir os índices
- ☑ Elaborar documentos explicativos sobre como desempenhar as funções e coletar assinatura dos colaboradores que estejam cientes dos riscos que podem correr
- ☑ Existir acolhimento para que possa ter pertencimento no sucesso Sapore + Segura

Cada um fazendo a sua parte e todos fazendo a diferença!

Sapore
/SaporeBrasil
/SaporeBrasil
Sapore S.A.
/SaporeBrasil
www.sapore.com.br