

## EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

### O que é?



Equipamento de proteção individual (EPI) é todo objeto de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra os riscos à segurança e à saúde. Seu uso é determinado pelas normas de segurança do trabalho para evitar acidentes durante a jornada de trabalho das (os) cozinheiras (os) escolares.

Para regulamentar os EPIs, descrever suas características, os critérios para sua produção, comercialização e as responsabilidades do empregador e do trabalhador quanto aos dispositivos, o Ministério do Trabalho publicou em 1978 a **Norma Regulamentadora (NR) 06**, com última atualização realizada em 2018.

**Importante:** entre outras coisas, a NR6 determina que um EPI só poderá ser comercializado, adquirido e utilizado se possuir o Certificado de Aprovação – CA indicando o fabricante, o número do CA e o lote de fabricação



LABORATORIA AZZURRA  
CA: 17241 TAM: (P)  
LOTE: 15606007  
VALIDADE: 3 ANOS

### Como usar?

As cozinheiras e cozinheiros escolares são orientados quanto ao uso dos EPIs e às normas de segurança do trabalho pela (o) nutricionista responsável técnica (o) da empresa prestadora do serviço de alimentação terceirizado, pelo diretor a escola e pela (o) nutricionista da PMSP quando o serviço de alimentação é direto ou pelo nutricionista assessora (or) na rede parceira.

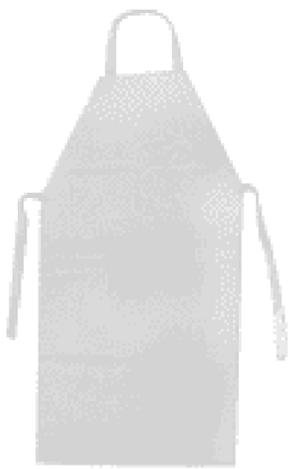


Os EPIs devem ficar disponíveis na cozinha, em local de fácil acesso e devidamente organizados para evitar a contaminação cruzada. Sua higienização deve ser realizada após o uso e sempre que necessário, com todos os cuidados para não contaminar o ambiente e o próprio EPI.

## EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

### Conheça os EPIs que devem ser utilizados na Cozinha da Escola

#### Avental de PVC



Deve ser usado nas atividades com grande quantidade de água como a higienização de áreas, equipamentos, utensílios e vegetais, além da manipulação de alimentos que possam contaminar os uniformes como pescados e carnes cruas. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.



**Atenção:** é vedada sua utilização próxima às fontes de calor

#### Bota de PVC de cano longo



Deve ser usada nas atividades com grande quantidade de água como a higienização de áreas, equipamentos e utensílios.

**Atenção:** a bota não deve ser utilizada durante todo o expediente na cozinha. Para as demais atividades, utilizar o sapato fechado antiderrapante e de uso exclusivo da cozinha.

#### Luvas nitrílicas de cano longo



Devem ser usadas nas etapas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios, no manuseio de lixeira, coleta e transporte de lixo e na manipulação de produtos químicos, conforme especificações do fabricante. Após a utilização, as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio.

**Atenção:** as luvas devem ser exclusivas e identificadas por cor ou outro método para cada atividade

### Luva de malha de aço



Deve ser usada para evitar cortes nas mãos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

### Luva térmica cano longo



Devem ser usadas durante o manuseio de utensílios quentes (assadeiras, panelas, entre outros). Devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos

## Responsabilidades

### Cabe ao empregador:

- a aquisição do EPI adequado ao risco de cada atividade com Certificado de Aprovação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários;
- substituir o EPI sempre que necessário;
- orientar as (os) cozinheiras (os) escolares quanto ao uso adequado, à conservação e à higienização dos EPIs e exigir seu uso;
- registrar o fornecimento do EPI (podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico);
- comunicar ao Ministério do Trabalho qualquer irregularidade observada.



### Cabe às (os) cozinheiras (os):

- o uso adequado, apenas para a finalidade a que se destina;
- a conservação e armazenamento correto dos EPIs;
- comunicar ao empregador qualquer alteração que torne o EPI impróprio para uso.



## Dica Importante:

Cada escola deve ter um Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devidamente adaptados. Nestes materiais estão elencados os EPIs necessários em cada atividade. Assim, pode ser que para realizar as atividades na cozinha de uma determinada escola sejam necessários mais EPIs que os mínimos descritos acima. Alguns exemplos são:

- os óculos de proteção caso algum produto de limpeza que exija este EPI seja utilizado;
- proteção térmica caso sua unidade disponha de câmara fria.

Para conhecer todos os EPIs necessários para as atividades de uma escola, consultar seus POPs e o Manual de Boas Práticas.



O uso dos EPIs merece atenção especial dentre as medidas para prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 em ambientes de trabalho. A Escola Nacional da Inspeção do Trabalho publicou regras especiais para o enfrentamento da pandemia orientando que **os EPI e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades** e que os EPIs e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a higienização.

---

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Coordenadoria de Alimentação Escolar. Manual de Boas Práticas do Programa de Alimentação Escolar no Município de São Paulo. 2020
- SÃO PAULO (Município). Portaria 2619/11 - SMS . Diário Oficial da Cidade de São Paulo, 06/12/2011, página 23.
- SÃO PAULO (Estado). Portaria CVS 5. Diário Oficial da Cidade de São Paulo, 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo - Seção I - pág. 32 - 35
- Brasil. Portaria MTb n.º 3.214 - NR 6 - Equipamento de Proteção Individual , Diário Oficial da União, 08/06/1978
- Escola Nacional da Inspeção do Trabalho. Covid-19 - Orientações Específicas. Disponível em: <https://enit.trabalho.gov.br/portal/index.php/covid-19-coronavirus> . Acesso em 04/08/2020.

