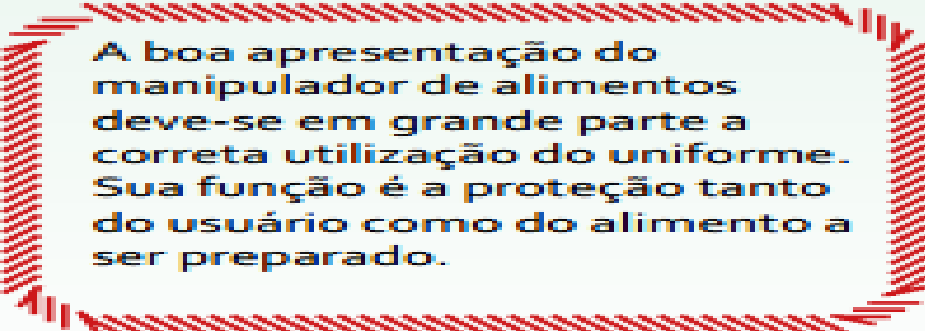


# EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL



Considera-se EPI todo o dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Todo EPI deve ter o certificado de aprovação (CA) pelo Ministério do Trabalho e Emprego para ser comprovada a sua eficiência de acordo com a finalidade a que se destina. Sem esse registro, o equipamento não deve ser utilizado na cozinha da Unidade Escolar.

Na área do Serviço de Alimentação Escolar (cozinha, despensa, refeitório) é necessário usar o uniforme, as roupas devem ser ajustadas ao corpo, evitando que se prendam em algum equipamento ou que queimem. As toucas contribuem para que os cabelos não se enrosquem nos equipamentos ou caiam na comida.

Áreas do Serviço de Alimentação	EPI recomendados	Função do EPI
Pré-preparo	Luva de malha de aço	Proteção contra cortes
	Avental de PVC	Contra umidade
	Luvras vinil, látex ou polietileno	Preparo de saladas
Cocção	Luvras de malha de aço	Para cortes
	Luvras térmicas	Para forno e fogão
	Avental antichama	Para forno e fogão
Distribuição	Luvras vinil, látex ou polietileno	Para servir bolo, pão, bolacha
Higienização e Retirada de Lixo	Óculos de proteção	Para higienização de coifas
	Luvras de PVC 52 cm	Para manipulação de produtos químicos
	Botas de borracha	Para atividades com grande quantidade de água.
	Avental de PVC	Proteção contra umidades e produto químico
	Luva de PVC	Para manipulação de produtos químicos
	Luva de malha de aço	Para cortar embalagens
Em todas as áreas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calça; Camiseta de manga curta; Avental de algodão;</li> <li>• Todas as peças do uniforme devem ser de cor branca e em tecido de algodão, conservadas e limpas.</li> <li>• Sapato fechado antiderrapante em boas condições de conservação e limpeza, com certificado de autorização do Ministério do Trabalho e Emprego.</li> <li>• Touca de algodão ou descartável para proteção dos cabelos.</li> </ul>	 <p>A boa apresentação do manipulador de alimentos deve-se em grande parte a correta utilização do uniforme. Sua função é a proteção tanto do usuário como do alimento a ser preparado.</p>

# REGRAS PARA VISITANTES

São considerados visitantes os técnicos e nutricionistas da GEMES/ SEDUCE, conselheiros do Conselho Estadual de Alimentação Escolar, assessores pedagógicos, fornecedores, fiscais e todas as pessoas que necessitem entrar nas dependências da cozinha escolar. Devem usar no mínimo protetor de cabelos. Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos e utensílios ou qualquer outro material da cozinha, exceto os técnicos e nutricionistas que verificam as condições de higiene de móveis, equipamentos, utensílios e o armazenamento dos alimentos, sendo necessário para a realização desta atividade, fazer a correta higienização das mãos. Não deverão entrar na área de manipulação de alimentos pessoas que estiverem com ferimentos expostos, gripe, doenças transmissíveis, gastroenterites ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

**SEDUCE**  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO,  
CULTURA E ESPORTE

**GOIÁS**  
ESTADO INOVADOR



**POR QUE VOCÊ  
NÃO QUER  
USAR?**

**SE ATÉ ELES  
USAVAM EPI...**

**SEDUCE**  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO,  
CULTURA E ESPORTE

**GOIÁS**  
ESTADO INOVADOR

**Merenda  
Escolar**