

A segurança de uma cozinha profissional

Quando questionamos se as cozinhas profissionais são seguras e inofensivas à saúde dos colaboradores, a resposta, aos olhos dos consumidores, é que grande parte das cozinhas profissionais parece impecável. Os seus equipamentos brilham com eficiência e alta tecnologia, mas isso não é sinónimo nem garantia de segurança. A forma como se trabalha com os equipamentos de confeitaria é determinante. Cozinhar numa cozinha profissional é muito complexo, requer rigor, ordem e conhecimento. É, muitas vezes, fonte de stress e, num contexto de grande dinâmica e azáfama, este espaço está, efetivamente, cheio de dispositivos potencialmente prejudiciais.

Os equipamentos devem ser manuseados com perícia e cuidado. Fatores de risco eminentes determinam esta necessidade. Falamos, por exemplo, de gás e chamas, líquidos em ebulição, equipamentos com extremidades afiadas, pisos escorregadios, equipamentos e máquinas com partes móveis automatizadas, uso constante de eletricidade.

Os cuidados que se tem ao utilizar os equipamentos propriamente ditos refletem-se também na existência ou não de queixas de postura, como dores de costas, joelhos e pés. Há, sem dúvida, uma preocupação para com a saúde dos colaboradores que não deve ser descurada. Os proprietários e gestores de cozinhas devem ter programas de segurança apropriados e garantir que estes sejam seguidos, mas os fabricantes de equipamentos também podem fazer a sua parte. Há duas medidas que podem e devem ser seguidas: fomentar sistemas de confeitaria simplificados para canalizar a interação de pessoas, em rotinas



PAULO ALVES/
Diretor Comercial
Comeca

nas mais eficientes e menos stressantes e melhorar a interação entre pessoas, projetando e desenvolvendo equipamentos centrados no ser humano. Basicamente, fabricar interfaces operacionais e rotinas automatizadas mais funcionais e fáceis de usar.

Como é do conhecimento geral, o empregador deve ser responsável por estipular medidas de precaução, garantindo a proteção, saúde e integridade física dos seus colaboradores. Uma das medidas a tomar é, sem dúvida, respeitar as regras de instalação para cada equipamento, os espaços entre máquinas têm de ser os estabelecidos, de acordo com os modelos e tipo de funcionamento. Com apenas esta medida, acidentes podem ser evitados! Por outro lado, há que fazer as manutenções preventivas e curativas, dentro dos limites estipulados por normas técnicas e oficiais vigentes. Ainda, neste seguimento, a sinalização de segurança é um dos pontos-chave no percurso de uma cozinha profissional eficiente e segura. A sinalização de segurança deve advertir os colaboradores e terceiros sobre os riscos a que podem ser expostos, bem como instruções de funcionamento e manutenção.

Todas estas iniciativas, a par de uma limpeza adequada, vão fazer da cozinha profissional um ótimo local de trabalho, garantindo segurança e rentabilidade.

Porque uma cozinha eficiente é, acima de tudo, uma cozinha segura, com trabalhadores satisfeitos... E tudo se reflete na satisfação do seu cliente! **h**

**A Publituris Hotelaria manteve a grafia original do artigo*