

Curso de Qualificação

TAIFEIRO OFFSHORE



NOVO
CONCEITO
EM
QUALIFICAÇÃO



Conceito Cursos de Qualificação

Você acaba de ingressar no curso de Taifeiro Offshore.

Com este método você será capaz de atuar em qualquer unidade offshore em todo o território nacional atendendo a todas as exigências e certificações requeridas pelas empresas de hotelaria nacional ou internacional que prestam serviços para a Petrobras na exploração de petróleo.

Saiba que este método foi desenvolvido, atualizado e adequado às necessidades de excelência e qualidade cada vez mais exigidos pelo mercado offshore.

Métodos e Rotinas desenvolvidas por profissional com vasta experiência offshore e conhecedor das diretrizes de gestão do SMS para todos os profissionais embarcados e todas as estruturas que compõem os projetos de produção pelas empresas offshore e suas metas, qualificando e investindo na formação de profissionais com conteúdo intelectual e emocional.

Obrigado e parabéns pela escolha!

Walbert Davi

Walbertdf@yahoo.com.br



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

✚	PERFIL DO TAIFEIRO OFFSHORE	
✚	TIPOS DE UNIDADES ONDE O TAIFEIRO PODE ATUAR.....	
✚	HIERARQUIA NA HOTELARIA OFFSHORE	
✚	Dentro das unidades	
✚	Em navios OIM (<i>Offshore Installaton Managing</i>):.....	
✚	Em plataformas GEPLAT (Gerente de Plataforma)	
✚	APRESENTAÇÃO PESSOAL	
✚	Apresentação Pessoal e higiene	
✚	Uniformes.....	
✚	SAÚDE E APARÊNCIA	
✚	POSTURA CORPORAL	
✚	HORÁRIOS DE TRABALHO	
✚	EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO	
✚	ATITUDE E COMPORTAMENTO.....	
✚	TRABALHO EM EQUIPE.....	
✚	ÉTICA PROFISSIONAL.....	
✚	DIFERENÇAS CULTURAIS.....	
✚	COMUNICAÇÃO	
✚	Comunicação Verbal.....	
✚	Escuta ativa	
✚	Empatia	
✚	Comunicação Não Verbal	
✚	NOÇÕES DE BIOSSEGURANÇA	
✚	ACIDENTES DE TRABALHO	
✚	Riscos no ambiente laboral	
✚	PRECAUÇÕES PADRÃO	
✚	Lavagem das Mãos.....	
✚	Manipulação de Materiais Cortantes e de Punção	

✚	Ambiente e Equipamenbtos	
✚	Equipamentos de Proteção Individual.....	
✚	NOÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS	
✚	SEGURANÇA ALIMENTAR.....	
✚	CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS	
✚	BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE	
✚	SMS	
✚	NORMAS INTERNACIONAIS QUE INTEGRAM O SMS.....	
✚	ISO 14001	
✚	OHSAS 18001.....	
✚	SEGURANÇA	
✚	Acidentes, Incidentes e Desvios.....	
✚	Práticas Seguras de Trabalho	
✚	Tipos de Emergência:.....	
✚	Incêndio.....	
✚	Alguns riscos e a utilização de EPIs :	
✚	MEIO AMBIENTE	
✚	SAÚDE	
✚	COMO CONTRIBUIR COM O SMS.....	
✚	ROTINAS DE TRABALHO DO TAIFEIRO	
✚	COMO SE PREPARA PARA O DIA DE TRABALHO	
✚	NOÇÕES DE LIMPEZA	
✚	Definições e Siglas.....	
✚	Produtos Químicos:.....	
✚	ROTINA DO TAIFEIRO DE PISO	
✚	Limpeza diária de camarotes.....	
✚	ROTINAS DO TAIFEIRO DE PAIOL	
✚	ROTINAS DO TAIFEIRO DE PIA	
✚	ROTINAS DO TAIFEIRO DE LAVANDERIA.....	

HOTELARIA OFFSHORE

Navios mercantes frequentemente carregam Catering Officers, especialmente ferries, navios de cruzeiro e grandes navios de carga. Na verdade, o termo catering era usado no mundo da marinha mercante muito antes de se estabelecer como um negócio realizado em terra.

O Careers Scotland website dá a seguinte definição: **Oficiais da Marinha Mercante** realizam catering, supervisionam a aquisição, preparação e serviço de alimentos e bebidas aos tripulantes e passageiros. Eles também são responsáveis por serviços de alojamento, incluindo o fornecimento de roupas de cama e de lavanderia. Eles podem estar no comando geral da administração, organização de manutenção de registros, o pagamento dos salários, e a interpretação dos costumes e registros de imigração que se aplicam quando o navio estiver no porto.

Segundo citação do site Wikipédia, Catering é o serviço de promover serviços alimentares em lugares remotos ou de difícil alcance, assim como prestar serviços alimentares em eventos, hotéis, casas públicas e várias outras localidades.

Todos os serviços de catering são terceirizados e são vendidos frequentemente por pessoa, o que significa que há um preço fixo para cada pessoa adicional. Os alimentos podem ser preparados no local, ou seja, feito totalmente no evento ou hotel. A empresa prestadora de serviço pode optar por trazer o alimento preparado e dar os últimos retoques após a chegada dele. Os clientes podem ter necessidades alimentares específicas ou religiosas a considerar. Entre os diferenciais podem ser inclusos alimentos kosher, vegetariano ou para quem tem alergia alimentar.

Observa-se cada vez mais o interesse dos clientes no tema da sustentabilidade e segurança alimentar.

Se for levada em consideração a quantidade de pessoas que embarcam em unidades marítimas, dá para imaginar o montante de recursos que este segmento movimenta. A Petrobras, por exemplo, tem mais de 100 pontos de consumo, entre plataformas e navios de produção e exploração, com lotação média diária de 200 pessoas por unidade. Segundo dados da estatal, uma plataforma gasta em torno de R\$ 2 milhões por ano com catering, o que pode representar uma despesa de aproximadamente R\$ 78 milhões/ano com o setor.

Ao contrário do que muitos pensam, os serviços de catering não estão relacionados apenas com alimentação, ele é sinônimo de hotelaria, e em áreas de exploração offshore, significa hotelaria flutuante. O full catering abrange tudo que diz respeito à alimentação, acomodação, entretenimento, manutenção e limpeza.

A logística é um aspecto fundamental neste negócio e a falta de um simples produto pode paralisar uma plataforma. A falha no fornecimento de água, algum alimento ou de papel higiênico, por exemplo, podem afetar a rotina de produção de uma unidade. Por isso, os embarques de suprimentos são realizados semanalmente e muito bem planejados.

As distâncias superiores a 150 km da costa exigem um batalhão de cozinheiros, arrumadeiras e comissários, estes ficam confinados para oferecer serviços de hotelaria em plataformas de petróleo e barcos de apoio. Os colaboradores do hotel flutuante trabalham normalmente com escala de 14 dias a bordo (12 horas de jornada) e 14 dias de folga.

Com o pré-sal, espera-se grande crescimento desse mercado, que vai demandar mais 25 plataformas até 2020, para a Petrobras. Na hotelaria marítima, os serviços não param, os restaurantes funcionam 24 horas por dia, com sete refeições, são feitos todos serviços de um hotel em terra, do check in, ao uso da piscina, academia e restaurante.



1- PERFIL DO TAIFEIRO

O trabalho embarcado (offshore) tem atraído muito interesse das pessoas por ser um setor de trabalho cada vez mais crescente e com possibilidade de melhores salários devido às suas características, ou seja, permanecer 14 dias em alto mar em um ambiente que oferece condições de fazer carreira em vários seguimentos. Porém precisamos conhecer em detalhes o que um profissional offshore precisa para conviver neste ambiente com outros profissionais e também o que as empresas esperam encontrar como características de perfil diferenciadas nesses candidatos.

Nesse contexto, entra a hotelaria *offshore*, ou melhor, o hoteleiro *offshore* – profissional hoteleiro capaz de entender e antecipar as necessidades e desejos dos seus clientes, os trabalhadores em plataforma.

O Taifeiro deve sempre manter atitudes positivas, desempenhar as funções com qualidade e precisão, além de ser amável e cortês com os clientes.

Para melhor desempenhar suas funções é primordial que este profissional esteja sempre atualizado com as novidades da área de hotelaria *offshore* e principalmente com as novas legislações vigentes.

O Taifeiro é o profissional responsável pela manutenção de áreas de apoios das plataformas marítimas, incluindo arrumação, organização, limpeza em geral, higienização a fim de garantir o bem-estar dos embarcados.

Ele pode atuar na área dos camarotes, áreas sociais, lavanderia, paiol entre outras.

O Taifeiro deve ter postura séria e profissional, ter um bom relacionamento com o cliente, demonstrar confiabilidade, flexibilidade e conhecimento das atividades que executa.

As rotinas que serão desenvolvidas:

- Efetuar a arrumação, limpeza e higienização dos enxovais, camarotes e áreas comuns utilizando técnicas e produtos adequados, tomando cuidados necessários com a segurança no trabalho.
- Exercer a hospitalidade com os tripulantes e com seus colegas de trabalho, agindo com ética, cortesia, clareza, objetividade e profissionalismo, a fim de satisfazer suas necessidades, superando suas expectativas.
- Aplicar as normas de Segurança, Meio Ambiente, e Saúde (SMS) rotineiramente, para garantir a sua integridade física, de seus colegas e tripulantes, bem como a segurança da plataforma.

É preciso lembrar que o trabalho embarcado, não é apenas um emprego comum, mas um estilo de vida diferente da maioria e que requer grande responsabilidade, disciplina, autocontrole, comprometimento, facilidade de relacionamento e outras características para que uma pessoa possa manter-se em evolução estando confinada e compartilhando sua vida com outras pessoas.

A disciplina é fundamental, para que se possa prosperar, tanto na vida profissional quanto na pessoal. O comprometimento e responsabilidade, com o trabalho a ser desenvolvido, os treinamentos constantes que são requisitados, algumas vezes em seus períodos de folga, e a presença em todos os embarques, devem ser entendidas como rotina de trabalho e de vida, para manutenção de seu emprego. O autocontrole na administração de problemas e a facilidade de relacionamento, também são características fundamentais, para permanência a bordo.

UNIDADES MARÍTIMAS ONDE O TAIFEIRO PODE ATUAR

Atualmente há diversos tipos de unidades marítimas no Brasil. Algumas são de propriedade da Petrobras e outras, terceirizadas ou de empresas autorizadas.

Alguns tipos são:

- PA - plataformas auto elevatórias
- PP - plataforma de produção
- NS - navios sondas de perfuração
- FPSO - navios de produção, armazenamento e *rebombeamento*
- P - plataformas de Perfuração



- PRA - plataformas de *rebombeamento*
- SS - Sondas semisubmersivas
- Rebocadores
- Navios de sísmicas e lançamentos de linha

Estas Unidades Marítimas trabalham com finalidades diferentes e possuem características diferentes, inclusive no perfil de clientes.

HIERARQUIA NA HOTELARIA *OFFSHORE*

A hierarquia dentro de uma plataforma marítima é assim dividida:

Diretor - Gerente Geral - Supervisores - Comissários

Os **ajudantes de cozinha, cozinheiros, padeiros e saloneiros** estão subordinados ao **comissário**.

Dentro das unidades

Normalmente os enfermeiros são os fiscais de contrato das hotelarias. Portanto o **comissário** se reporta ao **enfermeiro**. Se forem navios, os enfermeiros se reportam aos comandantes e, se forem plataformas, ao **GEPLAT (Gerente da Plataforma)**.

Os cargos máximos em unidades marítimas são:

Em navios OIM (*Offshore Installaton Managing*):

Comandante - Supervisor de manutenção - Supervisor de elétrica, Supervisor de mecânica

Em plataformas GEPLAT (Gerente de Plataforma)

Coordenador de Produção (Coprod) - Coordenador de manutenção (Coeman) - Coordenador de embarcação (Coeme) - Coordenador de Facilidade (Cofac).

Os colaboradores da hotelaria não se reportam a estes, e sim, ao seu comissário.



APRESENTAÇÃO PESSOAL

Apresentar-se de forma adequada, mais do que um hábito, é uma atitude de um profissional bem sucedido, que deve vestir-se corretamente, sem extravagâncias. O profissional deve ser notado pela sua competência, gentileza e profissionalismo.

A sua aparência é o seu cartão de visita, reflete orgulho próprio, pelo trabalho e pela profissão.

Apresentação Pessoal e higiene

- Cuide de sua **higiene** diariamente
- Um **banho bem tomado** demonstra respeito consigo e com os demais, além de trazer disposição.
- O **desodorante** deve ser inodoro e não se deve usar perfume.
- Faça **manutenção periódica dos seus dentes**. Atenção ao bom hálito, principalmente os fumantes.
- **Escovar os dentes** é indispensável. Devem ser escovados após as refeições, o que ajudará a manter o hálito agradável.
- As **mãos** devem ser **bem lavadas e higienizadas** especialmente após usar o banheiro.
- As **unhas** devem ser **bem cuidadas**. Ao utilizar esmalte, escolha os claros, de apenas uma cor, sem flores ou desenhos. Ao primeiro sinal de dano ou manchas no esmalte, retire-o por completo de todas as unhas.
- Mantenha os **cabelos sempre limpos e penteados**. Se tingi-los, prefira cores discretas e observe o tempo todo o retoque da tinta, para não deixar as raízes à mostra. As colaboradoras com cabelo abaixo dos ombros deverão mantê-los presos, conforme padrão definido pela empresa. Não prenda os cabelos com canetas ou afins.
- Os homens deverão evitar penteados extravagantes e estar **sempre barbeados**.
- **Não utilize** no ambiente de trabalho, **pulseiras, brincos e colares indiscretos**, anéis grandes e coloridos (Relógios com pulseiras de aço são proibidos). Os brincos devem ser pequenos e colados na orelha; as pulseiras devem ser finas e sem pingentes e os colares, curtos e discretos.
- Utilize sempre **maquiagem leve** e batom discreto.
- É proibida a utilização de celulares e os mesmos são entregues desligados para serem lacrados com suas baterias desconectadas no momento do embarque no “check in”.

- **Não fume.** Fumar é prejudicial ao fumante e a quem está próximo. Se for fumante, não fume no lugar de trabalho. Após fumar na área de fumantes, lave bem as mãos antes de retornar ao local de trabalho.

Todo profissional representa a empresa em que trabalha e a função que ocupa. Assim, é preciso manter alguns cuidados adequados no local de trabalho.

Uniformes

- É importante manter os uniformes limpos.
- Uniformes desbotados, descosturados ou rasgados devem ser trocados.
- Sapatos e meias devem ser limpos e em boas condições de uso.

SAÚDE E APARÊNCIA

Para cuidar dos outros é preciso antes cuidar de si mesmo. Além de manter boa saúde, é preciso zelar pela aparência. Através de nossa aparência, linguagem corporal e expressões faciais, causamos impressões boas ou ruins, queiramos ou não. Uma aparência descuidada pode passar uma impressão de que não temos valor.

- **Não trate o ferimento quando se machucar. Mantenha-o coberto para evitar contaminação e se encaminhe a enfermaria para que sejam tomados os procedimentos adequados pelo profissional preparado.**
- Para sua segurança, não use anéis, pulseiras e colares enquanto estiver trabalhando.
- Seu corpo é sua ferramenta principal de trabalho: cuide bem dele.

POSTURA CORPORAL

O corpo fala. Sendo assim, é preciso passar uma imagem que represente comprometimento, atenção ao trabalho e respeito aos demais.

- Mantenha a coluna ereta, a cabeça alinhada e o peso do corpo apoiado nas duas pernas de forma adequada.
- Evite ficar de braços cruzados ou com o corpo encolhido.
- Ao estenderem a mão para cumprimentá-lo, corresponda com um aperto de mão firme.
- **Tocar as pessoas pode ser comum na cultura brasileira. Mas em outras culturas, o toque pode ser considerado desrespeitoso ou invasivo.**



HORÁRIOS DE TRABALHO

Na maior parte das plataformas marítimas os turnos de trabalho são de 12 horas. As unidades tem a maioria dos tripulantes trabalhando de 06:00 às 18:00 e de 12:00 a 00:00 horas, mas em algumas unidades podemos ter uma variação de 7:00 as 19:00.

Os horários dos colaboradores da hotelaria são determinados pelo seu supervisor que, normalmente, entra em concordância com a da maioria da tripulação, para que se torne viável o cumprimento das atividades.

A equipe da hotelaria corresponde a 10% do POB (*Personal On Board*), e a distribuição das atividades cabe ao comissário *offshore*. Esta é feita por um estudo, buscando uma coerência, entre horários e área física a fim de viabilizar todas as atividades a serem desenvolvidas.





EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO

Para ser um bom Taifeiro, não basta realizar bem as técnicas profissionais de acordo com o regulamento interno da embarcação, é preciso também prestar atendimento hospitaleiro.

Atender bem significa prestar hospitalidade a pessoas, tendo em vista principalmente o fato de que cada indivíduo é único e se relaciona com o mundo de forma singular. Tais diferenças individuais podem dificultar o bom atendimento. Sendo assim, é preciso ter em mente que há aspectos essenciais desse atendimento que são quase invariáveis, independentemente das características de cada pessoa ou organização.

Atender bem significa doar seu tempo e atenção, fazer com que as pessoas se sintam acolhidas e incluídas, antecipando necessidades e criando cumplicidade.

O trabalho em uma Plataforma Offshore faz com que os usuários tenham uma expectativa de algo pessoal que resgate o acolhimento doméstico, propiciando a realização de um bom trabalho longe do ambiente familiar.

ATITUDE E COMPORTAMENTO

Atitude - modo de proceder ou agir.

Comportamento - Conjunto de atitudes.

As pessoas embarcadas estão cansadas, longe de suas famílias e, muitas vezes, emocionalmente abaladas, em virtude do tempo e da distância. Portanto, é importante que cada profissional demonstre empenho na resolução das necessidades dos embarcados.

Assim, em suas atitudes, tenha em mente os seguintes pontos:

1. Seja simpático e cortês, mas mantenha-se formal, sem intimidades.
2. Trate a todos por *Senhor* e *Senhora*, se assim for conveniente e usual.

3. Seja rápido e eficiente, sempre considerando os limites de segurança.
4. Não use expressões que sugiram intimidade como *querida, anjo, meu bem, jovem, amigo*, entre outras.
5. Cumprimente a todos utilizando *bom dia, boa tarde, boa noite*.
6. Mantenha o bom humor com respeito: sorria sem gargalhar.
7. Para lidar com reclamações:
 - a. Ouça atentamente.
 - b. Não interrompa.
 - c. Permita que terminem de falar.
 - d. Procure mostrar-se disposto a resolver o problema.
 - e. Seja acolhedor e não demonstre impaciência.
 - f. Caso não possa resolver o problema, procure auxílio e dê retorno ao embarcado no menor tempo possível.
8. Cultive uma atitude pró-ativa ao invés de reativa,
 - a. Esteja atento aos detalhes.
 - b. Seja observador e tenha iniciativa para agir instantaneamente.
 - c. Tenha bom senso para discernir seu limite.
 - d. Tenha compromisso com o bem estar dos demais.

TRABALHO EM EQUIPE

Em uma equipe de trabalho, todos nós trabalhamos por interdependência, ou seja, o bom desempenho de nossas tarefas individuais depende do bom desempenho de cada indivíduo no grupo. Em uma plataforma, de certa forma, todos os tripulantes são uma equipe de trabalho. Sendo assim, estão aqui algumas dicas de como trabalhar bem em equipe:

Seja Paciente

Para agir com paciência, é bom ter em mente que cada indivíduo vê o mundo de uma forma única e nem sempre é possível conciliar pontos de vista. Escute com atenção e emita sua opinião com calma.

Não Critique

Mesmo em situações de conflito, saiba *separar* as opiniões das pessoas de seu conceito pessoal a respeito dela. Saiba avaliar a ideia ao invés da pessoa.

Aceite opiniões

Nem sempre é possível ter razão. Aceite as ideias dos outros; afinal, muitas vezes, uma ideia melhor que a nossa funcionará para o bom desempenho da equipe.



Faça sua parte

Mesmo em grupo, sejamos nós mais antigos ou mais inexperientes, tenhamos maior experiência na função ou não, é importante não delegar nosso trabalho aos demais, mas saber dividir as tarefas.

Seja participativo e solidário

Sempre procure ajudar a quem precisa. Colabore para que o trabalho fique bem feito. Assim, quando precisar de ajuda, não ficará constrangido em pedir ajuda.

Dialogue

Se algo incomoda ou causa insatisfação, procure expressar sua opinião a respeito calmamente. Procure ouvir atentamente à outra parte para que cheguem a um consenso.

Evite a resistência

Quando uma equipe se torna coesa, muitas vezes torna-se resistente a mudanças e opiniões discordantes. É importante aceitar ideias fora do grupo e aceitar a ideia de que pode errar.

ÉTICA E PROFISSIONAL

A Ética é um tema muito amplo e subjetivo e apresenta-se em diversos campos da vida. De maneira muito genérica e simples, é possível dizer que a ética trata do que é considerado certo ou errado do ponto de vista social, da maneira como as pessoas devem se relacionar umas com as outras. A ética é o que norteia o comportamento das pessoas. No campo profissional, espera-se que cada indivíduo seja discreto, leal, honesto, cumpra o combinado com seus colegas e empregadores. Agindo dessa forma, criará um ambiente de respeito mútuo. *Respeite para ser respeitado.*

Agir com ética é muito simples: Basta fazer o exercício de colocar-se no lugar do outro: “Como me sentiria no lugar dele? Qual seria minha reação?”

Dicas de ética na Prática

- Assuma responsabilidade pelo que disse ou fez.
- Seja discreto: Não exponha as pessoas com as quais trabalha.
- Seja sigiloso: Nunca leve adiante uma história que ouviu.
- Seja flexível: não é possível estar certo sempre.
- Não faça intrigas para tirar proveito das situações.
- Demonstre disposição para o trabalho: surpreenda de forma positiva.



DIFERENÇAS CULTURAIS

Hoje em dia, não só os brasileiros estão atuando profissionalmente em outros países, como é muito comum encontrar estrangeiros trabalhando em empresas brasileiras, em função do seu conhecimento técnico específico, seu *knowhow*. (conhecimento)

Isto é muito comum no caso de Plataformas Offshore. É necessário, portanto, que alguns cuidados sejam tomados no contato com pessoas de outras nacionalidades:

- **Gestos, palavras ou atitudes** consideradas normais para um brasileiro, podem soar como uma ofensa a um estrangeiro. Da mesma forma atitudes corriqueiras de um estrangeiro podem parecer esquisitas aos brasileiros e é preciso saber como agir para que esta pessoa não se sinta discriminada.
- A **espontaneidade e simpatia** são a marca registrada dos brasileiros. É comum o contato físico com um aperto de mão, com um abraço, com os famosos tapinhas nas costas já no primeiro encontro com uma pessoa, mesmo no plano profissional. A apresentação é feita de maneira informal e até mesmo altos executivos se tratam pelo primeiro nome. Para um europeu, por exemplo, isso é inadmissível. Profissionalmente, muitos europeus preferem ser chamados pelo sobrenome, mesmo que por um colega de trabalho. O primeiro nome fica restrito ao núcleo familiar.
- A **pontualidade** é outro aspecto importante, principalmente em relação aos europeus. Os horários são respeitados e a não pontualidade é considerada uma falta de educação e de respeito. Os italianos e espanhóis, por sua descendência latina, são mais afáveis, mas o mesmo não acontece com os alemães, ou povos nórdicos.
- O **contato visual** tem significados diferentes entre os povos também. Enquanto para alguns, o olhar não deve ser sustentado, para outros, conversar sem o contato visual pode ser considerado como falta de interesse pela conversa ou até mesmo um insulto.
- **Alimentação** - algumas pessoas possuem restrições em relação a alguns alimentos por motivos religiosos, culturais ou de convicção. O tipo de alimento, de corte ou até mesmo o horário de preparação são fatores que influenciam na alimentação de determinadas pessoas e isto deve ser respeitado.
- **Outras Diferenças** - É importante levar em conta que, mesmo dentro de nossa cultura, a brasileira, algumas diferenças podem ser empecilhos na comunicação. Simples diferenças entre homens e mulheres ou entre religiões podem trazer traços de preconceito e resistência. Para todos os casos, é bom sempre lembrar que, sejamos nós mais jovens, mais velhos, mais pobres ou mais ricos, mais cultos ou menos, sejamos originários do norte ou do sul, em um ambiente de trabalho, somos todos iguais. Respeitar as diferenças não significa entendê-las, mas aceitá-las. Para isso, não é preciso concordar com elas.

Lembretes importantes:

- Demonstre interesse quando os outros falam, ouvindo com atenção; preste atenção no que é dito e não na maneira como é dito;
- Evite bocejar ou espreguiçar-se quando estiver conversando; isto pode sugerir distração;
- “Com licença”, “Por favor” e “Obrigada” são palavras mágicas que abrem portas e deixam todos felizes;
- Seja sempre positivo, diplomático e flexível;
- Evite sempre discutir política e religião em ambientes de trabalho;
- Um sorriso sincero rompe qualquer barreira de idioma;
- Não considere um sotaque como indício de pouco conhecimento ou falta de inteligência;
- Nem sempre um balançar de cabeça significa compreensão;

COMUNICAÇÃO

Comunicar-se bem significa expor de maneira clara o que se quer dizer ou passar. A forma como nos expressamos pode causar uma impressão positiva ou negativa no receptor.

Comunicação Verbal

Para uma boa comunicação verbal é preciso:

- Clareza do que se tem em mente antes de verbalizar.
- Ser direto, gentil e objetivo.
- Ter certeza de que se fez entender.
- Falar pausadamente e em volume agradável.
- Evitar o uso de gírias.
- Respeitar as diferenças de cultura e comportamento, pois podem interferir no entendimento da mensagem gerando barreiras na comunicação.

Escuta ativa

Para comunicar-se bem é preciso saber ouvir a fim de que a mensagem seja bem compreendida.

Para isso é preciso:

- Total atenção a quem fala, não o interrompendo até que termine.
- Tomar nota do que está sendo dito, se for necessário lembrar no futuro.
- Saber que a simples emissão da mensagem não significa comunicação. É preciso que seja entendida de fato.



Empatia

Para realizar boa comunicação é preciso aprender a se colocar no lugar do outro. Isto é empatia.

É preciso, para isso, compreender cada pessoa e demonstrar isso.

Comunicação Não Verbal

Quase sempre a comunicação não verbal é inconsciente. Trata-se de mensagens enviadas e recebidas através de postura física, gestos e expressões faciais. Às vezes transmitem mais que as mensagens faladas.

Dicas

- Procure manter uma expressão tranquila e contente.
- Seja discreto em sua gesticulação.
- Braços cruzados podem demonstrar resistência. Deixe os braços ao longo do corpo.
- *Brincar* com as unhas, cabelos, roupa, etc. além de sugerir desatenção, também passa uma imagem de nervosismo ou desconforto. Evite fazê-lo.
- Procure não encarar, mas olhe a todos diretamente nos olhos. Isso inspira confiança.





BIOSSEGURANÇA

O conceito de biossegurança começou a ser discutido na década de 70 e vem se atualizando desde então. Segundo Teixeira & Valle *"a biossegurança é o conjunto de ações voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem, dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados"*.¹

Essa definição é bem centrada no ambiente ocupacional, principalmente segurança no manejo de produtos e técnicas biológicas.

ACIDENTES DE TRABALHO

Conceito Legal: É o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause morte, perda ou redução da capacidade para o trabalho permanente ou temporária.

Conceito Prevencionista: É todo fato inesperado, não planejado, que interrompe ou interfere num processo normal de trabalho, resultando ou não em lesão e/ou danos materiais e/ou perda de tempo.

São considerados acidente do trabalho:

Doença Profissional

Produzida ou desencadeada pelo exercício do trabalho (forma/execução) peculiar a determinada atividade.

¹Teixeira, P. & Valle, S. *Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 1996.

Doença do Trabalho

Adquirida ou desencadeada em função de condições especiais (espaço/ambiente) em que o trabalho é realizado e com ele se relacione diretamente.

Riscos no ambiente laboral

Os riscos no ambiente laboral podem ser classificados em cinco tipos, de acordo com a Portaria nº. 3.214, do Ministério do Trabalho do Brasil, de 1978. Esta Portaria contém uma série de normas regulamentadoras que consolidam a legislação trabalhista, relativas à segurança e medicina do trabalho. Encontramos a classificação dos riscos na sua Norma Regulamentadora nº. 5 (NR-5):

Riscos de acidentes

Qualquer fator que coloque o trabalhador em situação vulnerável e possa afetar sua integridade, e seu bem estar físico e psíquico. São exemplos de risco de acidente: as máquinas e equipamentos sem proteção, probabilidade de incêndio e explosão, arranjo físico inadequado, armazenamento inadequado, etc.

Riscos ergonômicos

Qualquer fator que possa interferir nas características psicofisiológicas do trabalhador, causando desconforto ou afetando sua saúde. São exemplos de risco ergonômico: o levantamento de peso, ritmo excessivo de trabalho, monotonia, repetitividade, postura inadequada de trabalho, etc.

Riscos químicos

Consideram-se agentes de risco químico as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo do trabalhador pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos gases, neblinas, névoas ou vapores, ou que seja, pela natureza da atividade, de exposição, possam ter contato ou ser absorvido pelo organismo através da pele ou por ingestão.

Riscos Físicos

Consideram-se agentes de risco físico as diversas formas de energia a que possam estar expostos os trabalhadores, tais como: ruído, calor, frio, pressão, umidade, radiações ionizantes e não ionizantes, vibração, etc.

Riscos Biológicos

Consideram-se como agentes de risco biológico as bactérias, vírus, fungos, parasitos, entre outros.

Acidentes com Material Biológico

Ao desenvolver suas atividades o Taifeiro, lida com material biológico, isto é, sangue, secreções e excreções corporais. Estes fluidos contendo ou não sangue, podem estar albergando microrganismos responsáveis por doenças graves virais e bacterianas. Por isso é necessário utilizar as *Precauções Padrão* para proteção no trabalho.

Mesmo assim os riscos de acidentes sempre estão presentes, pois há situações em que fatores gerais como *stress*, sobrecarga de trabalho, agitação psicomotora de um colaborador e a transgressão das normas de prevenção podem ter sua participação na ocorrência de acidentes com exposição a materiais biológicos. Doenças virais como a AIDS e a Hepatite B podem ser inibidas na sua transmissão através de ações profiláticas com a vacina e imunoglobulina, no caso da Hepatite B, e antiretrovirais, com diferentes composições e indicações, no caso da AIDS.

Hepatite pelo vírus B

- 6-30 %

Hepatite pelo vírus C

- 1,8 % (0-7%)

HIV

- 0,3% percutânea
- 0,09% mucosa

Os germes são seres vivos infinitamente pequenos, não sendo possível vê-los a olho nu. Para serem visualizados, é necessária a ajuda de um microscópio. Por isso são chamados de microrganismos ou micróbios = *micro* (pequeno) *bio* (vida).

Estes micróbios são classificados em:

- protozoários
- fungos
- vírus
- bactérias

O contato de uma pessoa com microrganismos não significa, obrigatoriamente, que esta pessoa possa desenvolver doenças. Muito pelo contrário, o homem, os animais e as plantas, não apenas convivem com os germes, mas dependem direta ou indiretamente deles. Todas as áreas da Terra, que reúnem condições de vida, são habitadas por microrganismos e as pessoas sempre convivem com eles; inclusive no próprio corpo, onde eles auxiliam na proteção da pele e mucosas contra a invasão de outros germes mais nocivos. Estes seres vivos

minúsculos decompõem matéria orgânica transformando-a em sais minerais prontos para serem novamente sintetizados em substratos nutritivos que formarão os vegetais do qual homem e animais se alimentam. O homem (hospedeiro) e os germes (parasitas) convivem em pleno equilíbrio. Somente a quebra desta relação harmoniosa poderá causar a doença infecção.

Como explicado anteriormente, durante o desenvolvimento do trabalho de Taifeiro offshore, muitas vezes entra-se em contato com material biológico. Estes materiais biológicos podem estar alojando microrganismos, por isso os fluidos de tripulantes ou de equipamentos e ambiente que tiveram contato com eles, podem ser considerados como potencialmente contaminados por germes transmissíveis de doenças. Por não se saber se os germes estão ou não presentes nestes equipamentos é melhor sempre considerá-los como contaminados. Desta forma, na rotina de trabalho é necessário sempre estar consciente da importância da proteção na manipulação de materiais, artigos, resíduos e ambiente sujos de sangue e/ou secreções.

O uso das *Precauções Padrão*, que são cuidados e equipamentos, irão bloquear a transmissão de microrganismos evitando a nossa contaminação, a dos pacientes e do ambiente de trabalho é essencial e obrigatório.

PRECAUÇÕES PADRÃO



Lavagem das Mãos

A lavagem rotineira das mãos com água e sabão, elimina além da sujeira (sujeira) visível ou não, todos os microrganismos que se aderem à pele durante o desenvolvimento das atividades, mesmo estando a mão enluvada. A lavagem das mãos é a principal medida de bloqueio da transmissão de germes.

Deve-se lavar as mãos sempre, antes do início de uma atividade e logo após seu término, assim como fazemos em nosso dia a dia antes das refeições, antes e após a ida ao banheiro. Mantenha suas unhas curtas e as mãos sem anéis para diminuir a retenção de germes.

Manipulação de Materiais Cortantes e de Punção



Ao manusear, limpar, transportar ou descartar agulhas, lâminas de barbear, tesouras e outros instrumentos de corte tenham cuidado para não se acidentar. A estes materiais chamamos de instrumentos perfuro cortantes. Eles devem ser descartados em caixas apropriadas, rígidas e impermeáveis que devem ser colocadas próximo à área em que os materiais são usados. Agulhas usadas das seringas descartáveis não devem ser removidas com as mãos, nem quebradas nem o inox ou a bandeja entortados.

Ambiente e Equipamentos

Toda a unidade de saúde (enfermaria) deve ter rotinas de limpeza e desinfecção de superfícies do ambiente e de equipamentos. Todos devem colaborar na supervisão para conferir se estas medidas estão sendo seguidas.

Equipamentos de Proteção Individual



EPI é todo o meio ou dispositivo de uso pessoal,destinado a preservar e proteger a incolumidade física do empregado, durante o exercício de trabalho, contra as consequências resultantes de acidentes do trabalho.

Uso

O uso do EPI, pelo empregado, independe de outras medidas de ordem geral ou modificações de processo, a que se obriga a empresa a tomar contra condições ambientais de insegurança.

Luvas

As luvas protegem de sujidade grosseira. Elas devem ser usadas em procedimentos que envolvam sangue, fluidos corporais, secreções, excreções (exceto suor), membranas mucosas, pele não íntegra e durante a manipulação de artigos contaminados. As luvas devem ser trocadas após contato com material biológico. Devem ser removidas logo após o seu uso, antes de tocar em artigos e superfícies sem material biológico e antes de realizar outras tarefas, evitando a dispersão de microrganismos ou material biológico aderido nas luvas.

As mãos devem ser lavadas imediatamente após a retirada das luvas para evitar a transferência de microrganismos a outras pessoas e materiais, pois há repasse de germes para as mãos mesmo com o uso de luvas. Luvas grossas de borracha estão indicadas para limpeza de materiais e de ambiente.

Protetor respiratório (respiradores)

Usado para proteger as vias respiratórias contra poeiras tóxicas e vapores orgânicos ou químicos. É indicado para entrar em quarto de isolamento de pacientes com tuberculose pulmonar, sarampo ou varicela, doenças que são transmitidas via aérea quando inalamos os núcleos de gotículas ressecadas suspensas no ar contendo os germes. Outra indicação para o uso do protetor respiratório, de um tipo específico, é no manuseio prolongado de glutaraldeído 2% usado para desinfecção de artigos em ambiente pouco arejado, desde que este protetor tenha uma camada de carvão ativado (máscara escura). Este protetor com carvão ativado filtra gases tóxicos e odores. Seu uso também está indicado para ambientes ou atividades com odor fétido e desagradável.

É de uso individual, intransferível e reutilizável. Tem vida útil variável dependendo do tipo de contaminante, sua concentração, da frequência respiratória do usuário e da umidade do ambiente. Deve ser trocado sempre que se encontrar saturado (entupido), perfurado, rasgado ou com elástico solto, ou quando o usuário perceber o cheiro ou gosto do contaminante. Não deve ser feito nenhum tipo de reparo. Manusear com as mãos limpas e guardar em local limpo.

Avental

O avental (limpo, não estéril) serve para proteger a pele e prevenir sujidade na roupa durante procedimentos que tenham probabilidade de gerar respingos ou contato de sangue, fluidos corporais, secreções ou excreções. O avental será selecionado de acordo com a atividade e quantidade de fluido encontrado (plástico ou tecido). O avental de plástico está indicado para lavagem de materiais em áreas de expurgo. O avental sujo será removido após o descarte das luvas e as mãos devem ser lavadas para evitar transferência de microrganismos para outros ou ambiente.



SEGURANÇA ALIMENTAR E BOAS PRÁTICAS

Noções do MBP (Manual de Boas Práticas)

Os alimentos são elementos promotores de saúde. Entretanto se produzidos, manipulados ou servidos inadequadamente, poderão ao contrário, produzir doenças. Todas as pessoas que trabalham com alimentação são consideradas “Manipuladores de Alimentos”, ou seja, qualquer pessoa que tenha contato com alimento, tanto na recepção, armazenamento ou em sua preparação, como também, ocasionalmente.

SEGURANÇA ALIMENTAR



Significa garantir o acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequadas, de forma permanente. Aproveitar ao máximo os nutrientes e preparar os alimentos de forma que não ofereçam perigo à saúde.

Agentes de contaminação

Agentes contaminantes e tudo aquilo que pode contaminar os alimentos, representando risco à saúde do profissional. Eles podem ser de natureza

- **Biológica:** bactérias, vírus, parasitas e fungos.
- **Química:** Venenos, detergentes, solventes e metais tóxicos extraídos de utensílios de cozinha.
- **Física:** Pedras, cacos de vidro, pregos, pedaços de embalagem, cabelos e outros.

CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS



Um alimento está contaminado quando contém substâncias prejudiciais, partículas perigosas, que estavam ausentes no alimento original e que são impróprias para o consumo humano.

Existem três tipos de contaminação:

- a) Contaminação biológica:** Presença de bactérias, vírus, parasitas, rickésias e príons nos alimentos.
- b) Contaminação física:** Presença nos alimentos de fragmentos de vidros, metais, madeiras e pedras, espinhas de peixe, cabelos, dentes ou objetos que possam causar danos ao consumidor (ferimentos de boca, quebra de dente e outros)
- c) Contaminação química:** Presença de toxinas de origem biológica (micotoxinas), pesticidas, tintas, antibióticos, produtos de limpeza, lubrificantes, aditivos.

Existe ainda a contaminação cruzada, que pode ser biológica ou química.

Contaminação cruzada: Contaminação de determinada matéria-prima, produto intermediário ou produto terminado com outra matéria-prima, produto intermediário ou produto terminado, durante o processo de produção.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA	
LIMPO	SUJO
MATERIA PRIMA 1	MATERIA PRIMA 2
PRONTO	SEMI PRONTO OU CRU

Existem medidas de controle para cada tipo de perigo acima e são estas medidas que aprenderemos agora.

Os microorganismos são seres vivos que só podem ser vistos com auxílio de um aparelho chamado microscópio ou quando estão agregados aos milhões, formando colônias. Isso pode acontecer após algumas horas do início da concentração.

Para se alimentar os microorganismos precisam de alimento em condições ideais:

Nutrientes – Preferencialmente proteínas e carboidratos

Atividade água – A quantidade de água livre no alimento (quanto mais úmido melhor)

pH ideal – de 4,6 a 7,5 => próximo da neutralidade

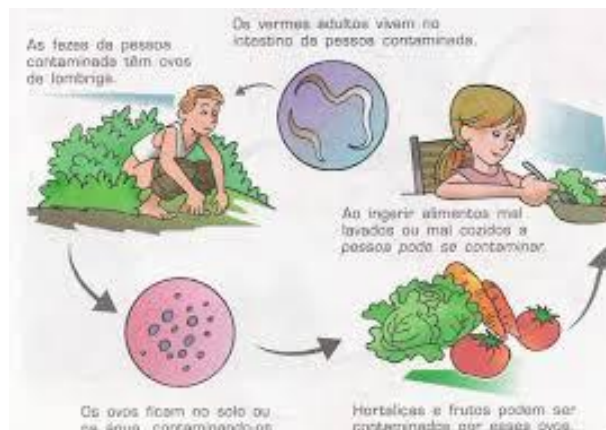
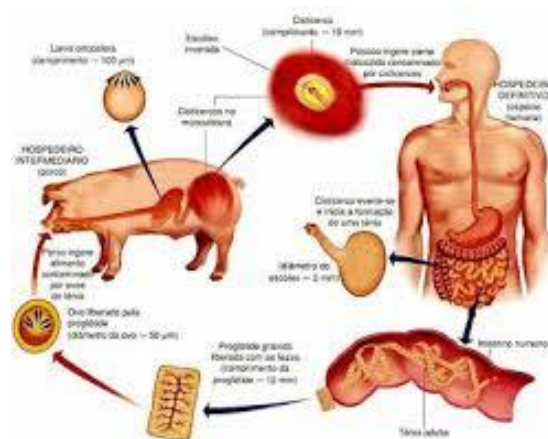
Temperatura ideal - chamada de ZTP, zona de temperatura perigosa compreendida entre 5°C e 60°C

A deficiência no controle de tempo e temperatura propicia **MULTIPLICAÇÃO** dos microorganismos. A deficiência na higiene pessoal, na higienização das instalações e equipamentos propicia a **CONTAMINAÇÃO** dos alimentos.

As contaminações podem se dar de forma direta ou indireta:

- **Transmissão direta:** O homem transmite diretamente através de seu corpo ou do que é de si expelido.
- **Transmissão indireta:** Também é feita através do material humano (fezes, urina, escarro, etc.), só que, quem os leva até os alimentos, são os chamados “vetores” como moscas, baratas, ratos, etc., que pousam ou passam sobre esses materiais, contaminando suas patas e levando microorganismos até o alimento, ou até mesmo, depositando nos equipamentos, utensílios, pisos, paredes e tetos da cozinha que, por sua vez, ficarão contaminados.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAS)



As doenças provocadas pelo consumo de alimentos ou Doenças Transmitidas por Alimentos ocorrem quando microorganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas são transmitidos ao homem por meio do alimento.

Os sintomas mais frequentes das DTAs são diarreia, vômito, cólica, náusea e febre.

Para adultos saudáveis, a maioria das DTAs dura poucos dias e não deixa sequelas; já para as crianças, as grávidas, os idosos, estrangeiros e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

As DTAs podem ser classificadas de três maneiras:



Infecção alimentar: Infecção resultante do crescimento de microorganismos nocivos à saúde nos intestinos, após a ingestão de alimento contaminado por eles.

Ex: Salmonelose.

- **Toxinfecção alimentar:** Doença que ocorre a partir da ingestão de alimentos que contém microorganismos nocivos à saúde, formadores de toxinas. Estes microorganismos crescem nos intestinos e produzem toxinas que podem fazer uma pessoa adoecer.

Ex: Clostridium perfringens.

- **Toxinose:** Intoxicação causada pela ingestão de alimentos que contém toxinas produzidas por microorganismos nocivos à saúde. Ex: Botulismo.

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

As Boas Práticas de Higiene são normas e procedimentos técnico-sanitários que garantem a produção de alimentos seguros. Nos estabelecimentos comerciais ou industriais de alimentos, as boas práticas devem ser aplicadas a todo o fluxo de produção alimentar, desde a aquisição da matéria prima até o consumo.

Higiene Pessoal

- Banhos diários;
- Escovação dentária após cada refeição;
- Cabelos limpos, aparados e cobertos com touca
- Manutenção do barbear;
- Unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Não utilização de joias e acessórios;
- Higienização correta das mãos mesmo quando estiver utilizando luvas;
- Informar ao supervisor sempre que apresentar alterações de saúde ou estado físico;
- Utilizar uniforme completo, limpo e em bom estado de conservação;



As mãos devem ser lavadas **antes de:**

- Manipular alimentos;
- Iniciar um novo serviço;
- Tocar em utensílios higienizados.
- Antes de utilizar o banheiro.

As mãos devem ser lavadas **depois de:**

- Utilizar o banheiro;
- Tossir, espirrar, tocar o nariz, cabelo e outras partes do corpo;
- Usar esfregões, vassouras, panos, materiais de limpeza;
- Pegar em dinheiro, cigarro;
- Recolher o lixo e outros resíduos (exemplo: restos de alimentos sobremesa);
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Qualquer interrupção do serviço;
- Tocar em alimentos deteriorados (exemplo: alimentos estragados).

- Troca de função ou atividade.

Como lavar as mãos corretamente



- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Lavar com sabão bactericida, deixando fazer efeito por 15 segundos, massageando bem as mãos e antebraços;
- Lavar a torneira; (se não houver acionamento automático)
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Enxaguar a torneira;
- Secar as mãos naturalmente ou com papel toalha descartável
- Utilizar álcool gel a 70% (se o sabonete não for bactericida)

Uso de Luvas descartáveis



Quando não for possível a utilização de utensílios, o uso de luvas descartáveis deverá ser feito especialmente nos seguintes casos:

- Na manipulação de alimentos prontos para o consumo, que já sofreram algum tratamento térmico (exemplo: alimentos cozidos, assados ou fritos);
- No preparo e manipulação de alimentos prontos para o consumo, que não sofrerão tratamento térmico;

- Na manipulação de folhas e legumes usados em salada, que já foram adequadamente higienizados;
- A luva descartável não deve ser usada no manuseio de fornos, fogões, etc.

ATENÇÃO: O uso de luvas descartáveis não substitui a lavagem das mãos.

Uso de Luvas de borracha

A higienização das instalações de cozinha deve ser realizada por um Taifeiro de pia (sempre há a participação da equipe de cozinha nesta atividade). As luvas de borracha de cano longo com garrote devem ser usadas para proteção do colaborador. Devem ser utilizadas no desempenho das seguintes tarefas:

- Lavagem de utensílios;
- Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- Higienização dos tambores e contentores de lixo;
- Manipulação de produtos químicos.

ATENÇÃO: A luva utilizada para lavagem de louças NÃO pode ser a mesma utilizada nos demais casos acima.

a) Procedimentos de higienização:

- Equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes e após o uso;
- Equipamentos e utensílios higienizados não devem ser colocados diretamente sobre o piso;
- A varredura não deve ser feita a seco, a poeira pode contaminar;
- A higienização de utensílios e equipamentos deve ser feita seguindo o plano de higienização instituído por cada empresa no Manual de Boas Práticas.

b) Métodos de Higienização:

- Devem ser utilizados produtos para higienização com registro no Ministério da Saúde.
- Todos os equipamentos devem ser retirados da tomada antes de sua higienização,
- Deve ser utilizado detergente Neutro para a limpeza:
 - Nos equipamentos, retira-se a parte móvel para limpeza e as partes fixas são limpas com bucha e detergente, por um processo úmido



- O restante das superfícies lava-se e enxágua-se normalmente, tomando os devido cuidado com tomadas.
- Após a limpeza, deve ser feita uma higienização com solução clorada ou álcool gel
- Os produtos utilizados para desinfecção devem permanecer em contato com as superfícies, durante o tempo estabelecido pelo fabricante. O enxágue é obrigatório nas superfícies que entram em contato com os alimentos.
- Todos os utensílios e materiais para limpeza devem ser armazenados em local próprio, afastados dos alimentos e separados por tipo de utilização.

Conservação dos Alimentos durante a Distribuição

Os alimentos devem ser servidos imediatamente após o cozimento. Caso não seja possível, mantenha-os conservados nas seguintes temperaturas:

Alimentos quentes:

- A 60°C por no máximo 6 horas. (RDC 216). Utilize para isso banho-maria, estufa, *réchaud* e outros.

Alimentos frios:

- Tolerável até 10°C por no máximo 4 horas. (CVS 06/ Port. 1210 – Anvisa)
- Abaixo de 5°C (RDC 216)

Devem ser utilizados geladeira, balcão refrigerado e outros.

Sobras: As sobras são descartadas. Em plataformas de petróleo é terminantemente proibido o reaproveitamento, por esta razão, o processo de produção deve ser mais que eficiente, levando-se em conta os *per capita*s. (cálculo estimativa por pessoa)

Mantenha todo e qualquer alimento protegido, dentro ou fora de equipamentos de conservação.

Etapas de Armazenamento

- Caixas de papelão e madeira utilizadas no transporte de alimentos não devem entrar nas áreas de armazenamento e preparo.
- A maior parte deste material é retirado antes do abastecimento do rancho pelas bases, os produtos são normalmente transportados em Monoblocos.



- Os produtos devem ser dispostos de acordo com a data de vencimento, para que sejam utilizados primeiro. Deve também ser utilizado o sistema PVPS: primeiro que vence é o primeiro que sai.
- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos as bases de apoio, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Estes produtos devem estar bem acondicionados para não contaminar os demais alimentos.
- Produtos de limpeza, higiene, perfumaria e material químico devem ser armazenados separadamente dos alimentos e de embalagens.



Manual de Boas Práticas

O conceito de Boas Práticas pode ser compreendido, em sentido amplo, como o conjunto de ações que permitem materializar no dia a dia o sistema de qualidade das empresas.

A participação, a liderança, a criatividade são também boas práticas a serem disseminadas, pois não basta ter apenas o conhecimento ou a informação sobre a existência dos riscos para que as pessoas ponham em prática as medidas de segurança.

Os Manuais apresentam os procedimentos e rotinas referentes ao serviço a ser prestado, em conformidade a legislação:

Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004, Portaria 1.428- MS de 26 de novembro de 1993. Portaria 326 SVS-MS de 30 de julho de 1997, Portaria Nº. 15 de 23-08-1988, Ministério da saúde Portaria N 16º. 518 de 25 de março de 2004, Resolução – RDC Nº. 275, de 21 de outubro de 2002.



SMS

O SMS é um Sistema de Gestão de **Segurança, Meio Ambiente e Saúde**, que tem por finalidade educar, capacitar e comprometer os trabalhadores, atuando assim na promoção de saúde, na proteção do ser humano e do ambiente, mediante identificação, monitoramento e controle de riscos.

A política do SMS diz que a segurança, o meio ambiente e saúde devem ser cuidadas por todos, buscando adotar padrões de trabalho adequados, através do sistema de melhoria continua

Um sistema de gestão da segurança e saúde ocupacional promove um ambiente de trabalho mais saudável e seguro porque é uma ferramenta que permite às organizações identificar de forma consistente e controlar os riscos para a saúde e segurança, reduzindo o potencial de acidentes, melhorando a conformidade legal e o desempenho da organização como um todo.

As normas que integram o SMS são:

- Identificação de Perigos, Riscos e Controles
- Requisitos legais e outros
- Objetivos e Programa OHS
- Recursos, Cargos, responsabilidades, disponibilidade e autoridade
- Competências, treinamentos e conscientização
- Comunicação, participação e consulta às partes interessadas
- Controle operacional

- Prontidão e respostas para emergência
- Medição, monitoramento e melhoria contínua

O que levou à implantação de um sistema de gestão de SMS pelas organizações?

Acidentes x Opinião Pública

Acidentes marcos:

Piper Alpha - Reino Unido - 1988

Exxon Valdez - EUA - 1991

Theomana - Brasil – 1991

NORMAS INTERNACIONAIS

As normas que integram o SMS são:

ISO 14001– Trata do Sistema de Gestão Ambiental.

OHSAS 18001 – Trata dos Sistemas de Gerenciamento de Segurança e Saúde no Trabalho.

ISO 14001

Trata de uma norma sobre o Sistema de Gestão Ambiental, editada em 1996 pelo *International Organization for Standards* e concebida para se tornar um padrão internacional para o desenvolvimento de Sistema de Gestão Ambiental (SGA), aplicáveis a todos os seguimentos econômicos e, em particular, aos seguimentos industriais.

OHSAS 18001

A OHSAS 18001, que significa *Occupational Health and Safety Assessment Series*, é uma especificação que fornece às organizações os elementos de um Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho (SST).

Ela foi desenvolvida para ser compatível com a ISO 9001 (Gestão da Qualidade) e com a ISO 14001 (Gestão Ambiental).

Um sistema de gestão da segurança e saúde ocupacional promove um ambiente de trabalho mais saudável e seguro porque é uma ferramenta que permite às organizações identificar de forma consistente e controlar os riscos para a saúde e segurança, reduzindo o potencial de acidentes, melhorando a conformidade legal e o desempenho da organização como um todo. OHSAS 18001 é uma auditoria reconhecida internacionalmente para a gestão de sistemas de segurança e saúde ocupacional. As principais áreas focadas pela OHSAS 18001 são:

- Identificação de Perigos, Riscos e Controles

- Requisitos legais e outros
- Objetivos e Programa OHS
- Recursos, Cargos, responsabilidades, disponibilidade e autoridade
- Competências, treinamentos e conscientização
- Comunicação, participação e consulta às partes interessadas
- Controle operacional
- Prontidão e respostas para emergência
- Medição, monitoramento e melhoria contínua

SEGURANÇA

Nomenclatura

- **Perigo:** é a qualidade daquilo que pode causar dano
- **Risco:** possibilidade de um perigo se materializar causando dano
- **Incidente:** evento não planejado e não desejado, em que não há perda de qualquer natureza
- **Acidente:** é o evento não planejado e não desejado em que há perda de qualquer natureza
- **Segurança:** tudo que se pode fazer para prevenir perdas.
- **Atos inseguros:** são as atitudes, conscientes ou inconscientes, que contrariam os conceitos de segurança e favorecem a ocorrência de acidentes
- **Condições inseguras:** são as condições do meio que causaram o acidente ou contribuíram para a sua ocorrência e que podem ser eliminadas ou corrigidas
- **Percepção de risco** é o planejamento e estudo prévio da atividade a ser desenvolvida e as observação de qualquer perigo existente na mesma.

O treinamento, cumprimento dos procedimentos, planejamento, atenção e organização do trabalho, assim como a utilização dos recursos de monitoramento e controle, constroem um comportamento seguro minimizando riscos e a probabilidade da ocorrência de acidentes.

Nas atividades desenvolvidas pelos Taifeiros, encontram-se inúmeras situações de riscos, de natureza física, química e biológica.

É necessário observar que nenhum acidente acontece apenas como obra do acaso; suas causas podem e devem ser identificadas, analisadas e eliminadas.

Tais acidentes podem acontecer em função de uma combinação de fatores decorrentes de 4 elementos que atuam em conjunto, que são:



- Recursos Humanos
- Recursos Materiais
- Bens de consumo
- Instalações

A deficiência e falha em qualquer um desses elementos podem gerar o acidente por esta razão deve haver um monitoramento contínuo de todos esses aspectos.

Os fatores de trabalho influenciam diretamente no desempenho individual e no controle de riscos – como as condições para a execução do trabalho, planejamento, capacitação dos trabalhadores, garantia de execução de acordo com as normas.

Os fatores pessoais, como atributos físicos e psicológicos. Devem estar em acordo com as tarefas a serem realizadas.

As causas dos acidentes podem ainda ser classificadas como causas imediatas e causas básicas.

- **Causas Imediatas:** são as causas que levam diretamente à ocorrência do acidente, incidente ou desvio e por isso mais fáceis de ser identificadas. Podem acontecer em relação a pessoas, equipamentos, materiais e ambiente de trabalho.
- **Causas Básicas:** são falhas ou sucessão de falhas no sistema de gestão que levam a ocorrência de causas imediatas e que, quando identificadas, permitem seu controle. Podem acontecer em relação a pessoas – falta de treinamento e ou falha de supervisão ou quando programas de SMS não são seguidos ou não há controle de sua execução.

Para elucidar o acidente, e gerir o SMS eficientemente, é realizada a investigação do acidente, identificando os desvios, irregularidades, anomalias, adotando se novas medidas para a prevenção de acidentes futuros.

A organização é responsável pelo estabelecimento da cultura de segurança, bem como a valorização deste conceito por seus empregados.

Os fatores de trabalho influenciam diretamente no desempenho individual e no controle de riscos – como o planejamento do trabalho, capacitação dos trabalhadores, garantia de execução de acordo com as normas.

Os fatores pessoais, como atributos físicos e psicológicos devem estar em acordo com as tarefas a serem realizadas. Caso um colaborador não se sinta apto ao desenvolvimento da tarefa, por qualquer razão, deve informar seu supervisor.

A omissão, descuido ou não utilização dos mecanismos preventivos de acidentes, podem ser consideradas como imprudência, imperícia ou negligência e ainda podem ser vistas como irresponsabilidade.



- **Imprudência:** ocorre quando uma ação é praticada sem as necessárias precauções.
- **Imperícia:** ocorre por falta de aptidão, habilidade ou experiência para o exercício de determinada função ou profissão.
- **Negligência:** ocorre na prática de uma tarefa sem os devidos cuidados ou prevenção de um dano, ou seja, o não cumprimento dos procedimentos de SMS.

Acidentes, Incidentes e Desvios

Para que uma ação, tarefa ou trabalho sejam executados de maneira segura, deve ser feita uma análise dos seus riscos assim como o estabelecimento de medidas adequadas de prevenção.

Ferramentas como cartão de desvio, PT, formulários de planejamentos, auditorias comportamentais, *checklist* de atividades, são utilizados como apoio a esta análise. A avaliação dessas ferramentas fomenta o sistema de melhoria.

Ambas as partes, empresa e colaborador, possuem obrigações legais. Os colaboradores devem aplicar todas as normas e conhecimentos fornecidos pelas empresas, e as empresas devem manter os treinamentos atualizados, e fornecer condições seguras de trabalho, como EPI – Equipamento de Proteção Individual e criar condições ergonomicamente confortáveis.

Práticas Seguras de Trabalho

Briefing

Nas unidades marítimas é obrigatório o comparecimento aos *briefings* de chegada e de partida. Nesta reunião são dadas todas as instruções de como se comportar adequadamente durante sua estadia, assim como as normais de segurança e a localização de pontos importantes como as baleeiras, rotas de fuga e etc.

Procedimentos de Embarque, *Briefing* de chegada

- Todos os novos funcionários, visitantes e pessoal terceirizado, devem receber uma preleção sobre segurança antes de começar seu primeiro dia de trabalho ou visita a uma embarcação, sem considerar o tempo de estadia a bordo;
- Identificação das zonas de perigo das instalações/embarcações;
- Conhecimento das políticas da Companhia para uso de drogas, álcool, armas, fumo e contrabando;
- Locais adequados para a prática do tabagismo
- Alarmes sonoros em uso na embarcação e sistema de comunicação pública, suas instruções e informações;



- Orientação quanto à base dos botes salva-vidas, baleeiras onde estão alocados, bem como as vias de escape para os botes desde seu camarote ou local de trabalho;
- Áreas restritas somente para pessoal autorizado;
- Apresentação aos supervisores a bordo;
- Apresentação ao seu supervisor;
- Apresentação do representante de segurança designado;
- Instruções sobre o sistema de Permissão de Trabalho da companhia deverão ser fornecidas ao iniciante, bem como quem está habilitado para originar estas permissões.

DDSMS – Diálogo Diário De Segurança, Meio Ambiente e Saúde

As reuniões DDSMS, de presença obrigatória, devem ser realizadas diariamente, antes do início do turno ou quando houver alteração significativa na rotina do trabalho ou no pessoal.

O objetivo é orientar os colaboradores a cerca das atividades a serem desenvolvidas, seus riscos e forma correta de proceder. Como o nome já diz, trata se de um diálogo e é neste momento que o colaborador deve expor suas observações, sempre que sentir uma situação de perigo.

Permissão para Trabalho

PT é a Permissão para Trabalho. Ela é uma autorização para trabalho cujas condições para emissão estão descritas no Manual Geral de Segurança. Somente pessoas autorizadas podem fazer a solicitação ou aprovação de PT, elas obtêm o certificado em cursos internos.

O objetivo do sistema de Permissão de Trabalho é assegurar que as atividades sejam autorizadas, o trabalho seja controlado e coordenado, bem como os perigos sejam identificados e administradas as medidas de controle.

Na hotelaria Marítima normalmente os responsáveis pelas emissões de PT, são o comissário e o técnico de Manutenção.

As emissões mais comuns são: Nos trabalhos realizados pelo técnico de manutenção, no churrasco e descarregamento de rancho.

Uma PT pode ser emitida para os seguintes casos:

- PT para trabalho à quente;
- PT para trabalho à frio;
- PT para trabalho em equipamento elétrico;
- PT para trabalho com equipamentos radioativos;



- PT para trabalho em locais confinados; e
- PT para trabalho em equipamentos submarinos.

EPI – Equipamento de Proteção Individual – NR 6



O EPI é todo dispositivo ou meio de uso pessoal destinado a preservar e proteger a integridade física do empregado durante o exercício do trabalho minimizando possíveis lesões do acidente de trabalho.

De acordo com a NR6 os EPI's devem ser obrigatoriamente fornecidos pelas empresas, quando as condições de trabalho assim exigirem.

As roupas usadas em cozinhas de bordo ou áreas de maquinários, onde exista risco de queimaduras e escaldos, devem cobrir adequadamente o corpo para minimizar os riscos e ser confeccionada com material RF, retardante de fogo.

Além de dois jogos de uniforme que devem ser trocados a cada seis meses, as máscaras com filtros químicos, luvas de borracha, óculos de proteção, calçados de proteção, proteção facial, protetores auriculares, cinta de proteção de coluna (cinta ergométrica), fazem parte da lista de EPI's a serem fornecidos pela empresa no momento da contratação para os profissionais Taifeiros.

Obrigação dos empregados:

- Usar o EPI indicado apenas para sua finalidade
- Responsabilizar-se pela guarda e conservação do seu EPI;
- Comunicar alterações no EPI que o torne parcial ou totalmente danificado;
- Responsabilizar-se por danos ou uso inadequado do EPI bem como seu extravio

Regras de segurança são:

- Use o EPI adequado à tarefa que será executada;

- Antes de iniciar qualquer trabalho, certifique-se dos detalhes e das precauções necessárias;
- Conheça e mantenha desobstruídas as rotas de fugas e os acessos aos equipamentos de segurança;
- Se o seu trabalho for perigoso para transeuntes, não execute na presença deles e sinalize quando necessário;
- Só utilize ferramentas manuais que estejam em boas condições;
- Desligue todos os equipamentos antes de iniciar limpeza
- Não permaneça sob carga suspensa e evite ficar na trajetória de cargas
- Não use para a limpeza de pele ou roupas: ar comprimido, querosene, solvente ou outros inflamáveis;
- É importante que a sua localização durante o trabalho seja conhecida pelo seu supervisor;
- Em caso de dúvida, consulte o seu supervisor.

Tipos de Emergência:

As emergências que podem ser apresentadas durante a jornada de trabalho consistem em:

- Incêndio
- Vazamento de gás
- Colisão
- Naufrágio
- Homem ao Mar
- Vazamento de óleo

Para emergência de homem ao Mar, o colaborador deve ficar com os olhos fixos no náufrago e apontar o dedo na direção do mesmo, ate que alguém passe e possa soar o alarme.

Ao avistar um vazamento deve-se entrar em contato com a ponte de comando imediatamente.

Nos demais casos:

Na identificação de qualquer destas emergências, soar o alarme mais próximo e se possível contatar a ponte de comando pelo telefone de emergência

- Ouvir o alarme e o informe que será fornecido no intercom
- Desligar todos os equipamentos



- Caso em horário de descanso colocar o EPI, pegar o colete salva vidas
- Dirigir se ao ponto de reunião e retirar ou inverter o cartão T de acordo com a unidade.
- Aguardar as instruções do coordenador de baleeira.

Em caso de abandono.

Alternativa primária baleeira, secundária bote inflável, e por último salto no mar.

Semanalmente são realizados treinamentos para que todos estejam familiarizados com os procedimentos, minimizando situações de pânico por condicionamento.

Incêndio

Durante o incêndio o colaborador deve proceder como a forma descrita acima. Jamais deve combater o incêndio sem supervisão, podendo colocar em risco não somente sua vida, como de todos os tripulantes.

Classe de Fogo é uma classificação do tipo de fogo, de acordo com o tipo de material combustível onde ocorre. As classes de fogo são as seguintes:

O fogo é classificado em A, B, C e D. Para cada classe de fogo existe um agente extintor específico a ser utilizado

Classes e seus métodos de extinção:

Classe A

Denomina-se Fogo Classe A quando ele ocorre em materiais de fácil combustão com a propriedade de queimarem em sua superfície e profundidade, e que deixam resíduos, como: tecidos, madeira, papel, fibras, etc.

Classe B

Denomina-se Fogo Classe B quando o fogo ocorre em produtos inflamáveis que queimem somente em sua superfície, não deixando resíduos, como óleo, graxas, vernizes, tintas, gasolina, etc.

Classe C

Denomina-se Fogo Classe C quando o fogo ocorre em equipamentos elétricos energizados como motores, transformadores, quadros de distribuição, fios, etc.

Classe D

Denomina-se Fogo Classe D quando o fogo ocorre em elementos pirofóricos como magnésio, zircônio, titânio, entre outros.



Agentes Extintores

A aplicação dos agentes extintores esta apresentada na tabela abaixo

CLASSES	PÓ QUÍMICO	ÁGUA	DIÓXIDO DE CARBONO (CO ₂)
	BC - Somente no estágio inicial .	Satura o material e não permite a reignição. Eficiente.	Somente no estágio inicial .
	O pó abafa o fogo e interrompe a cadeia de combustão. A cortina criada protege o operador. Eficiente.	Não recomendável porque espalha o fogo.	Não deixa resíduos. Eficiente.
	Não é condutor de eletricidade e protege o operador do calor. Eficiente.	"Proibido" por ser condutor de eletricidade.	Não é condutor, não deixa resíduos e não danifica equipamentos. Eficiente.
OBSERVAÇÕES SOBRE CADA TIPO DE EXTINTOR	Pode danificar aparelhos elétricos e eletrônicos sensíveis, pois deixa resíduo.	Proibido utilizar em equipamentos energizados. Quando utilizado em fogo de líquidos inflamáveis, há risco de ocorrer transbordamento e propagar ainda mais o incêndio.	Não é eficiente quando operado em ambientes abertos e ventilados, devido a sua dispersão e constante renovação de ar.

O êxito no emprego dos extintores depende dos seguintes fatores:

- De uma distribuição adequada dos aparelhos pela área a proteger;
- De manutenção adequada e eficiente;
- De pessoal habilitado a manejar aparelhos na extinção de incêndio.

EXTINTOR DE GÁS CARBÔNICO (CO₂)



- Retirar o pino de segurança quebrando o lacre.
- Acionar a válvula dirigindo o jato para a base do fogo.
- Pode ser usado em qualquer tipo de incêndio.

EXTINTOR DE PÓ QUÍMICO SECO (PQS)



- Retirar o pino de segurança.
 - Empunhar a pistola difusora.
 - Atacar o fogo acionando o gatilho.
 - Pode ser usado em qualquer tipo de incêndio.
- *Utilizar o pó químico em materiais eletrônicos, somente em último caso.

O plano de contingência deve ser usado toda vez que acontecer uma situação de emergência.

Alguns riscos e a utilização de EPIs :

Para limpeza diária do camarote:

O Taifeiro deverá utilizar o seguinte EPI:

- Macacão
- Calçados de proteção – Botas
- Luvas de borracha



O material de apoio:

- Escada de alumínio de três degraus
- Vassoura com cabo estendido para pessoas altas
- Pá com cabo

Durante a limpeza diária o Taifeiro está sujeito a diversos riscos, físicos, químicos e biológicos. Como queda, escorregão, contaminação por material contaminado por sangue, fezes e sêmen, a manipulação de produtos de limpeza, o EPI vem protegê-los reduzindo os perigos.

O material de apoio torna ergonomicamente viável o trabalho, preservando a saúde do colaborador.

Para a Higienização inclui se:

- Óculos de proteção
- Máscara de proteção produtos químicos quando aplicável



Material de apoio quando em área publica:

- Placas de identificação de piso molhado e escorregadio,
- Faixas sinalizadoras de proibido a passagem



A obrigatoriedade dos óculos e devido à limpeza de superfícies altas, e a Máscara e para a proteção do removedor e cera, que são altamente voláteis e tóxicos.

Para o Taifeiro de lavanderia

- Macacão RF de manga comprida
- Protetores auriculares
- Luvas de borracha
- Calçados de proteção- Botas
- Luvas pigmentadas



A adição do Protetor auricular ao uniforme padrão faz se necessária devido ao alto índice de ruídos desse local, a luva pigmentada e para a retirada da roupa de secagem das máquinas de secar evitando assim queimaduras.

Para o Taifeiro de Pia:

- Macacão RF de manga comprida
- Luvas de borracha compridas e com garrote
- Calçados de proteção de borracha branca
- Óculos de proteção
- Máscara de proteção facial
- Avental de napa



- O Macacão para o Taifeiro de pia possui cor idêntica ao dos manipuladores de alimento, sendo diferenciado dos demais

As luvas de borracha com garrote e para evitar a entrada de água, o protetor facial deve ser utilizado no momento em que são triturados os resíduos.

Todos os Taifeiros deverão utilizar cinta protetora da coluna no momento de descarregamento do rancho.

Sempre que transitarem na área externa:

- Macacão
- Calçados de proteção – Botas
- Protetores auriculares
- Óculos
- Luva pigmentada
- Capacete com jugular.



Medidas de Prevenção Básicas

- Lave as mãos: essa é a melhor forma de evitar infecções. O uso de luvas não dispensa a lavagem das mãos após o contato com matéria orgânica;
- Utilize equipamentos de proteção individual para reduzir a exposição do profissional a materiais orgânicos contaminados e descarte pérfuro-cortantes;
- Respeite normas de biossegurança;
- Utilize técnicas de assepsia;
- Nunca substituir escadas por cadeiras ou banco;
- Utilizar escadas apenas em superfícies planas;
- Nunca manusear equipamentos elétricos com mãos molhadas;
- Não misturar produtos de limpeza;
- Proteger tomadas que serão molhadas;
- Não levantar ou carregar objetos muito pesados sem ajuda.



Equipamentos de proteção individual

MEIO AMBIENTE

A maioria das atividades que desenvolvemos no dia-a-dia tem um efeito direto no meio ambiente. Para melhorarmos o ambiente onde vivemos cada um deve contribuir com sua parte, porque a sociedade é a soma do que cada um de nós faz individualmente. Qualquer poluição liberada em qualquer parte vai nos atingir, de algum modo, em algum tempo e lugar.

Alguns acidentes de grandes proporções podem, em pouco tempo, contribuir para a degradação de reservas inteiras de biodiversidade, espécies ameaçadas e ainda causar um prejuízo incalculável às populações que dependem, por exemplo, da pesca. Entretanto, há que se salientar que o que mais degrada o ambiente e a qualidade de vida é a chamada operação do dia-a-dia das instalações realizada de forma ambientalmente incorreta.

Os navios da Petrobras são considerados um exemplo de segurança, atendendo aos modernos requisitos de proteção ambiental.

Prevenção da Poluição

Poluição é toda forma de agressão feita ao meio ambiente pelo homem. A agressão pode ocorrer de várias formas, como descarga de gases de veículos com motores mal regulados, lixo plástico, ou não, jogado nas estradas, rios, lagos, lagoas, baías e mares, lixo residencial, hospitalar e industrial depositados em lugares inadequados, vazamentos de óleos.

A natureza é toda interligada, e quando alteramos o ambiente natural de qualquer forma, toda uma interminável cadeia de acontecimentos se desenrola, e eventualmente algumas das consequências podem ser bastante ruins para todos nós. Por isso estudos e avaliações de impacto ambiental são fundamentais.

A poluição é sempre alguma coisa que sobra, que se acumula ou se manifesta como um agente perturbador do equilíbrio natural do ambiente.

Os 3Rs da Educação Ambiental são:

- **REDUZIR:** o uso de recursos naturais, diminuindo os enormes desperdícios que existem em toda parte
- **REUTILIZAR** os materiais, fazendo com que um mesmo recurso natural tenha tanto uso quanto possível
- **RECICLAR,** retornando ao sistema produtivo humano os materiais já utilizados e descartados, evitando-se, ao mesmo tempo, que eles se tornem lixo e que novos recursos naturais sejam necessários para suprir as necessidades da sociedade.

É compromisso da hotelaria reduzir a quantidade de resíduos químicos que são lançados ao Mar através de diluições corretas e utilização de borrifadores. Além disso, na limpeza de vasos sanitários é utilizada uma enzima digestiva que auxilia na degradação dando tratamento prévio aos dejetos humanos.

Algumas plataformas realizam reuniões de preservação ambiental onde representantes, de diversos setores, estão presentes e sugerem melhorias para a redução de resíduos.

Os Taifeiros são os colaboradores que mais circulam na unidade e por esta razão podem colaborar em demasia com estas reuniões. Sugestões como o aumento do número de bebedouros, que reduz o volume de garrafas *pet*, utilização de copos de vidro no refeitório, manutenção de torneiras que gotejam, são exemplos de sugestões feitas por Taifeiros que hoje são empregadas em quase todas as unidades.

Gerenciamento de Resíduos – Coleta Seletiva

Todos os resíduos gerados a bordo das plataformas são tratados e controlados, como papéis, papelão, vidro, plásticos, alumínio, metais, cartuchos de impressoras, lâmpadas fluorescentes etc.

O descarte correto dos materiais deve **ser realizado por todos**, estando os Taifeiros **PROIBIDOS** de segregar manualmente o lixo depois de sua coleta, pois essa prática o coloca sob risco de acidente e contaminações.

Os coletores recicláveis estão dispostos em área adequada e demarcada. São tambores plásticos, nas cores:

- **verde** para vidro;
- **Vermelho** para plástico;
- **Azul** para papéis e papelão;
- **Laranja** para contaminados com óleos;
- **Cinza** para lixo não reciclável;
- **Preto** para madeira;
- **Branco** para resíduos hospitalares;



- **Marrom** para lixo orgânico;
- **Roxo** para resíduos radioativos e
- **Amarelo** para metais.

A reciclagem permite:

- Gerar novos empregos;
- Economizar energia;
- Poupar matéria prima da natureza;
- Aumentar a conscientização ambiental;
- Aumentar a vida útil dos aterros sanitários; e
- Melhorar a qualidade de vida.



Nas plataformas o lixo hospitalar e lâminas – perfuro cortante, são descartados em caixas coletoras resistentes e rígidas apropriadas para esse fim chamados *descarpack*. O Taifeiro deve direcionar essas caixas ao hospital da unidade para que o responsável dê o tratamento especial.

Apesar de todas as recomendações para a equipe de limpeza quanto à prevenção dos acidentes com pérfuro-cortantes e biológicos, ainda se observam inúmeros acidentes desta natureza com esses profissionais.

Devem-se ficar atentos aos riscos de contaminação por hepatite B, hepatite C, HIV.

As baterias e pilhas, cartuchos de impressoras têm são encaminhadas ao almoxarifado para que o responsável de o tratamento especial.

SAÚDE

Os exames Médicos e laboratoriais são realizados de acordo com a exigência da NR-7 Portaria n 3.214-78 D.O.U. 30-12-94, por empresa de saúde terceirizada, de acordo com as necessidades de cada função:

Para os Taifeiros são realizados exames admissionais e os periódicos devem ser anuais, o Taifeiro de pia por trabalhar na área de preparo dos alimentos, terá seus exames periódicos sendo realizados semestralmente.



Prevenção de Doenças Causadas por Agentes Químicos

As principais vias de absorção de agentes químicos são a respiratória, a cutânea (pele) e a digestiva.

Se usarmos sem os cuidados necessários, os agentes químicos podem causar intoxicações nos trabalhadores. Dentre as medidas preventivas das intoxicações ocupacionais, podemos citar: o armazenamento; a utilização e o descarte de produtos químicos de forma correta; a manutenção de ordem e limpeza rigorosas nos locais de trabalho e de permanência dos trabalhadores; higiene pessoal rigorosa; e o uso dos EPI's.

Prevenção de doenças causadas por agentes físicos

a) Ruído

- A exposição breve a ruído muito intenso pode provocar surdez temporária, chamada de fadiga auditiva, que desaparece em 24 horas.
- A exposição prolongada a ruídos com intensidade superior ao limite previsto na legislação (85 decibéis) pode causar surdez permanente. Os danos à audição geralmente afetam os dois ouvidos.
- Nas áreas de muito ruído é fundamental usar o equipamento de proteção auditiva.

b) Radiações

Altas doses de radiações ionizantes podem provocar sérios danos agudos no organismo. Pode produzir diversos tipos de câncer.

- Aumento da distância entre a fonte e a pessoa exposta – a intensidade da radiação diminui com o aumento da distância;
- Diminuição do tempo de exposição – quanto menor o tempo gasto na operação, menor será a dose recebida;
- Blindagem – consiste na utilização de material absorvente de radiação, como o chumbo, interposto entre a fonte e a pessoa a ser protegida.

As radiações ionizantes e ultravioletas são invisíveis e frias. Não alertam a pessoa mesmo durante exposições perigosas. Os raios solares contêm radiação ultravioleta, radiação visível e radiação infravermelha. Assim, os trabalhos realizados a céu aberto podem acarretar efeitos agudos resultantes da insolação excessiva.

c) Temperaturas Anormais

Em locais quentes, a temperatura corporal tende a aumentar porque o calor recebido do ambiente e produzido pelo corpo é maior que o calor cedido pelo corpo ao ambiente. Para evitar aumento de temperatura (hipertermia), o corpo começa a suar e dilata os vasos sanguíneos da pele. A hipertermia pode provocar desidratação, câibras, cansaço acentuado e delírio febril.



Em locais frios, o organismo tende a esfriar-se porque o calor cedido ao ambiente é maior do que o calor recebido e o produzido por seu corpo. A hipotermia pode causar mal estar, congelamento das extremidades e até a morte.

A temperatura do núcleo do corpo é 37°C. Quando a temperatura do corpo chega a baixar de 35°C a pessoa estará com hipotermia. Nesse estágio haverá grande desconforto, cansaço, coordenação fraca, dormência, dificuldade para falar, desorientação e confusão mental.

Quando a temperatura interna baixar de 31°C pode ocorrer a inconsciência, os tremores são substituídos pela rigidez dos músculos e as pupilas podem se tornar dilatadas. As batidas do coração tornam-se irregulares e fracas e o pulso quase imperceptível.

A morte pode ocorrer em qualquer estágio da hipotermia, mas é então definida com a incapacidade de reaquecimento.

Prevenção de doenças causadas por Agentes Biológicos.

Os agentes biológicos podem atingir o organismo do trabalhador por intermédio da água (diarreia, disenteria, hepatite A, amebíase e parasitoses intestinais), do ar (agentes biológicos em suspensão no ar) e do piso de banheiros quentes e mal ventilados (micoses cutâneas).

A preparação de alimentos pode representar risco para o pessoal da cozinha, que manipula produtos de origem animal e vegetal, bem como para os trabalhadores em geral pela possibilidade de contaminação dos alimentos durante seu preparo.

As pessoas que trabalham na limpeza de banheiros e na coleta de lixo estão expostas a agentes biológicos.

As medidas de prevenção das doenças causadas por agentes consistem em rigorosa limpeza e sanitização dos locais de trabalho; controle de qualidade da água; controle de sistemas de ar condicionado; higiene no preparo e distribuição dos alimentos para os trabalhadores; higiene pessoal rigorosa; uso de equipamentos de proteção individual para evitar contato direto com os microrganismos; controle dos resíduos contaminados; exame médico periódico e vacinação.

Prevenção de doenças causadas por Agentes Ergonômicos



Para levantar e carregar objetos corretamente, o trabalhador deve proceder de seguinte maneira:

- Aproximar-se do objeto que vai ser levantado;
- Manter os pés separados na largura dos ombros para melhor sustentação;
- Dobrar os joelhos, mantendo a coluna reta e a musculatura do abdome contraída;
- Levantar o objeto e mantê-lo junto ao tronco, apoiando-se nos músculos das pernas com joelho levemente dobrados;
- Evitar torcer o corpo durante o deslocamento do objeto;

Em todos os locais de trabalho deve haver iluminação adequada, natural ou artificial, apropriada à natureza da atividade.

As lesões por Esforço Repetitivo (LER) são doenças relacionadas ao trabalho provocadas por esforços e postura inadequadas motivados pelo ritmo de trabalho, falta de pausas e deficiências de posto de trabalho. São também chamadas Doenças Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho (DORT) e atingem principalmente as mãos, punhos, braços, antebraços, ombros e coluna cervical.

Aspecto e Impacto no SMS

Aspecto (Risco): O aspecto é um evento inesperado e indesejado que acontece durante as operações; por exemplos: queda de pessoa na plataforma, ruído, derrame de óleo no mar, má postura, etc.

Impacto (Efeito): É toda alteração que possa ocorrer às condições físicas de uma pessoa, nas características do mar ou do ar e que tenha sido causada por um aspecto da tarefa que está sendo desenvolvida, por exemplo: contusão, perda auditiva, poluição do mar e contusão lombar.

Como prevenir as doenças não relacionadas ao trabalho.

A saúde do trabalhador é uma resultante das ações preventivas adotadas no trabalho e fora do trabalho.

a) Alimentação

A alimentação correta é a base de uma vida saudável. É bom seguir alguns hábitos:

- Consumir frutas, legumes e verduras diariamente, por serem ricos em vitaminas, minerais e fibras;
- Consumir feijão, uma boa fonte de ferro, mineral essencial para a saúde;
- Reduzir o consumo de alimentos gordurosos, tais como carnes com gordura aparente, salsicha, mortadela e salgadinhos;
- Preferir os alimentos cozidos em água ou assados e evitar as frituras em geral;
- Reduzir o consumo de sal;
- Reduzir o consumo de álcool e refrigerantes. A melhor bebida é a água;
- Reduzir o consumo de doces, bolos, biscoito e outros alimentos ricos em açúcar;
- Comer devagar, mastigar bem os alimentos e apreciando a refeição;
- Fazer das refeições um momento de encontro da família;
- Não se alimentar assistindo TV.

b) Atividade Física

As pessoas que praticam algum tipo de atividade física regularmente apresentam maior produtividade, sofrem menos acidentes, faltam menos ao trabalho por causa de doença e permanecem menos tempo internados quando necessitam de hospitalização.

c) Tabagismo

Estudos desenvolvidos até o momento confirmam que o hábito de fumar (tabagismo) pode causar cerca de 50 doenças, principalmente doenças cardiovasculares (infarto, angina), câncer e doenças respiratórias (como enfisema e bronquite).

d) Saúde Oral

A saúde começa pelo cuidado com a boca, com medidas simples e de baixo custo. Escovar os dentes pelo menos três vezes por dia. Com isso, seu sorriso e sua saúde estarão mais bem protegidos.

e) Álcool e Drogas: perigos a evitar



O álcool e as demais **drogas** sociais são substâncias químicas que causam alterações na **percepção** e no **comportamento** das pessoas e cujo uso continuado pode levar à dependência.

O abuso do álcool pode levar à dependência física e psicológica, com danos irreversíveis no cérebro, fígado e outros órgãos.

f) Verminoses

Como evitar as verminoses:

- Beber somente água filtrada ou fervida;
- Lavar cuidadosamente as verduras, legumes e frutas;
- Consumir apenas carne bem passada;
- Andar sempre com os pés calçados;
- Lavar as mãos antes das refeições e após usar o sanitário;
- Manter as unhas limpas e curtas;
- Conservar as instalações sanitárias limpas.



g) Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST)

São doenças transmitidas por meio da relação sexual, quando a pessoa infectada transmite a doença para seu parceiro. Algumas DSTs podem ser transmitidas, ainda, através de transfusões de sangue não controlado e do uso compartilhado de seringas.

As principais manifestações das DSTs são:

- Feridas ou úlceras localizadas no órgão genital ou em qualquer parte do corpo, que podem doer ou não;
- Corrimento de aspecto esbranquiçado, esverdeado ou amarelado como pus, às vezes com cheiro forte e desagradável, que pode aparecer no homem e na mulher;
- Verrugas, pequenos caroços, que podem apresentar o aspecto de couve-flor em fase adiantada;
- Ardência ou coceira, principalmente ao urinar ou durante o ato sexual;
- Dores, na parte baixa da barriga, ao urinar, ao evacuar ou nas relações sexuais.

Quem pode pegar DSTs?

- Pessoas que não usam preservativos nas relações sexuais;
- Pessoas que usam drogas injetáveis e compartilham seringas;
- Pessoas que têm parceiros que praticam o sexo inseguro com terceiros;
- Pessoas que recebem transfusão de sangue não testado.
-

COMO CONTRIBUIR COM O SMS



- Trabalhar de acordo com os procedimentos estabelecidos e atualizados nas áreas;
- Identificar as anomalias, comunicando-as e participar do tratamento das mesmas;
- Participar do gerenciamento de resíduos e da coleta seletiva
- Planejar as atividades para que não ocorra derramamento de óleo no mar ou acidentes;
- Participar dos treinamentos realizados nas unidades;
- Respeitar as orientações dos Técnicos de Segurança e Enfermagem e Mestres de cabotagem quanto ao comportamento nas instalações de cada unidade;
- Manter e zelar pela arrumação dos locais de trabalho, a limpeza necessária antes, durante e depois da realização dos serviços;
- Cuidar da higiene pessoal e das instalações, observando se os ambientes estejam sempre arrumados, limpos e saudáveis.

O princípio da precaução diz que prevenir é sempre melhor e mais barato do que remediar.

Algumas observações importantes:

- O trabalhador que relata tudo o que vê de anormal é muitas vezes um profissional atento mostrando um problema potencial, e no mínimo um criador de oportunidades de aprimoramento do aprendizado de SMS;
- Todo recurso natural desperdiçado é uma redução dos recursos naturais de nossos filhos e netos

- Assumir nossos erros tem se mostrado ser muito mais eficiente do que não assumir. Isso significa que reconhecer erros de administração, falas de segurança, bem como aprender com os erros do passado são oportunidades únicas de não repetir esses erros;
- Os acidentes devem ser usados no aprendizado de forma positiva, pois num processo de conscientização, representam fontes relevantes de aprendizado, não devendo, por isso serem descartados. É importante destacar que esses acidentes devem oferecer oportunidades de revisão de procedimentos e projetos.





ROTINAS DO TAIFEIRO

COMO SE PREPARAR PARA O DIA DE TRABALHO

A higiene e boa apresentação são pontos fundamentais para o profissional Taifeiro.

Respeitando estes dois pontos é apresentado um cronograma de bem estar para a *miseenplace* pessoal deste profissional.

1. Acordar no horário adequado às necessidades próprias;
2. Tomar banho todos os dias;
3. Fazer uma boa higiene bucal;
4. Fazer a barba todos os dias para aqueles que tenham muita barba, dia sim outro não para aqueles com pouca barba;
5. Manter os cabelos penteados e presos em rede de maneira adequada;
6. Unhas sempre limpas. Curtas, sem base ou qualquer outro tipo de esmalte (se for manipulador);
7. Não usar perfumes fortes. Somente os neutros;

8. Manter seu uniforme limpo e bem arrumado;
9. Não sentar ou deitar no chão uniformizado;
10. Não utilizar maquiagem (se for manipulador);
11. As botas devem estar sempre limpas;
12. Quando estiver em um pique de trabalho muito grande, procurar no momento de pausa limpar o rosto para que este não esteja sujo ou suado;
13. Manter as mãos sempre limpas durante o expediente;
14. Atenção especial para durante o expediente de trabalho para não comer ou beber em sua área de trabalho. Somente em seu horário de almoço e respeitando as regras do setor. Beber água durante o expediente somente na área de apoio. (bebedouros)

NOÇÕES DE LIMPEZA

Todos os ambientes albergam microrganismos, sendo que as paredes e tetos são menos contaminados de certa forma que as superfícies horizontais.

A limpeza do ambiente visa proporcionar não apenas conforto, bem estar físico e psicológico aos residentes, como também se apresenta como uma ferramenta eficaz e importante às barreiras de controle de infecção.

Detergentes são substâncias tensoativas que possuem como finalidade a limpeza, através da redução da tensão superficial da água, facilitando sua penetração na superfície, dispersando e emulsificando a sujidade.

Desinfetantes são agentes químicos capazes de destruir microrganismos na forma vegetativa em artigo ou superfícies, sendo divididos segundo seu nível de atividade em alto nível, médio nível ou nível intermediário (baixo nível).

Todo processo de higienização deve ser realizado em duas etapas, limpeza e desinfecção.

Definições e Siglas

Produtos químicos: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou higienização.

Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos – FISPQ: fornece informações sobre metodologias seguras da manipulação de produtos químicos em questão, suas características e as providências em caso de emergência

- Deve-se ter cópia de todas as FISPQ na unidade, ficando uma cópia na enfermaria, uma no paiol geral de produtos químicos e o restante nos paióis de apoio, estando sempre de fácil acesso aos colaboradores.

Contaminação Cruzada: É o processo que ocorre quando os microorganismos são transferidos de um local para outro, através de utensílios, equipamentos, mãos, panos, etc. Uma superfície limpa ou um alimento podem ser contaminados por um microorganismo trazido de outro local.

Limpeza: Operação de remoção de substâncias indesejáveis, tais como terra, gordura e ou outras sujidades.

Desinfecção: Operação de redução por método e ou agentes químicos do número de microorganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênica sanitária.

Higienização: operação que compreende duas partes, limpeza e desinfecção

Produtos Químicos:

Todo produto químico utilizado nas unidades marítimas deve possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente.

A aplicação de cada produto deve atentar às recomendações do fabricante, para evitar erros de utilização, desperdícios, inativação de princípios ativos e acidentes de manuseio.

A FISPQ e o rótulo de segurança são os mais eficientes meios de informação para garantir a segurança no uso, armazenagem, transporte e disposição final de produtos químicos.

Os produtos químicos devem ser conservados em suas embalagens originais armazenados em *pallets* ou prateleiras, com empilhamento que mantenha equilíbrio estável. **Não armazenar produtos químicos juntamente com alimentos.**

Não inalar e não ingerir produtos químicos.

Não realizar diluições ou acondicionar produtos químicos, em recipientes que possam ser confundidos com outros usados para alimentos, medicamentos ou cosméticos



Realizar as diluições de acordo com o fabricante. Acondicioná-los em borrifadores, identificado com etiqueta de diluição de produtos químicos.

Produtos químicos utilizados na hotelaria

Álcool gel	70%	Desinfecção
Amaciante de roupa	De acordo com o fabricante	Lavagem de roupas
Cera	De acordo com o fabricante	Encerar o piso
Desengraxante	De acordo com o fabricante	Lavagem de roupas
Desencrostrante	De acordo com o fabricante	Equipamentos de cozinha
Desengordurante	De acordo com o fabricante	Limpeza da cozinha
Desinfetante	De acordo com o fabricante	Desinfecção
Detergente neutro	De acordo com o fabricante	Limpeza em geral
Lustra Moveis	Sem diluição	Limpeza de moveis de madeira
Multi uso	De acordo com o fabricante	Remoção de sujidades pesadas
Removedor	De acordo com o fabricante	Remoção de cera
Sabão em pó	De acordo com o fabricante	Lavagem de roupas
Sanitizante	De acordo com o fabricante	Higienização
Solução clorada	2,0 a 2,5%	Desinfecção

ROTINA DO TAIFEIRO DE PISO

A rotina diária do Taifeiro é definida sempre pelo Comissário e pode variar de unidade marítima para unidade marítima, normalmente orientada por um *checklist* de cada empresa, elaborado para cada unidade marítima. Nos itens abaixo, descreveremos rotinas padrão que podem ser utilizadas em diversas unidades marítimas.

Limpeza diária de camarotes

Em média o Taifeiro possui 15 minutos para limpeza diária de cada camarote.



Material Utilizado:

Balde, rodo ou lambaio, vassoura de nylon, buchas, borrifadores, luvas de borracha, pá de lixo com cabo estendido, sacos de lixo, detergente, álcool gel, solução clorada, lustra móveis, quatro panos, uma flanela,

1. Separar o Material para a realização da atividade,
2. Lavar as mãos
3. Esticar os lençóis e afofar os travesseiros de todas as camas, dobrando as cobertas de acordo com os padrões adotados pela hotelaria
4. Retirar o pó do mobiliário com flanela umedecida com lustra móveis
5. A limpeza do piso deve feita sempre com o auxílio de um balde com solução de detergente. Cada empresa de hotelaria estabelece um padrão de cores para o material a ser utilizado, evitando a contaminação cruzada.
6. Umedecer a área a ser limpa com auxílio de um rodo coberto com pano úmido, limpo e alvejado, com água e detergente
7. Com auxílio de rodo e pá de lixo recolher todo o resíduo e inserir no saco de lixo na lixeira
8. Recolher o saco de lixo das lixeiras, colocar novo saco,
9. Acondicionar os sacos de lixo para posterior tratamento, conforme estabelecido pela unidade.
10. Utilizar o outro pano com solução clorada e passar no chão do camarote
11. Lavar o banheiro utilizando vassoura de nylon e solução de detergente, começando pela pia com uma bucha e anteparas,
12. Limpar o vaso sanitário internamente com vassoura própria e tampa do vaso (com esponja somente para esta finalidade e em algumas unidades só é permitido utilizar um único produto para limpar os vasos sanitários)
13. Enxaguar todo o banheiro
14. Borrifar solução clorada nos azulejos e louças
15. Utilizar álcool gel nos metais e espelho
16. Ao terminar a tarefa todo material utilizado deve ser limpo
17. Guardar o material no paiol de apoio
18. Fim da atividade

OBS: Para que se preserve a higiene e o taifeiro não contamine as camas depois da limpeza dos banheiros, é indicado que se faça a arrumação em todas as camas de todas as cabines do piso primeiramente, e em seguida executar a limpeza de todos os banheiros.

As roupas de cama devem ser trocadas a cada sete dias, ou quando houver desembarque do residente.

As toalhas de banho são trocadas a cada três dias nas unidades Petrobras, segundo o MBP (Manual de Boas Práticas) e nas estrangeiras todos os dias na maioria delas (quando assim convencionado pela supervisão), sendo que em algumas é fixado um cartaz nos sanitários solicitando que o residente deposite a toalha em algum lugar específico sempre que desejar a troca de toalhas.

Na maioria das unidades, em cada piso a roupa de cama recebe uma cor, a fim de facilitar o controle das mesmas.

Higienização de camarote

A higienização é um procedimento realizado em todas as unidades Marítimas. Ela tem por finalidade a redução do número de microorganismos existentes no ambiente e manutenção da saúde dos residentes.

A periodicidade é determinada pelo fluxo de utilização das áreas e existe um mapa de controle que deve ser preenchido pelo supervisor e mantido no arquivo local, para posteriores auditorias.

Nos camarotes foi determinada uma frequência mensal, ficando uma equipe com números pares e outras com números ímpares.

É fixado uma etiqueta de controle local, que deve ser preenchida após a inspeção do supervisor, onde consta, a data da higienização, a assinatura do colaborador que realizou a higienização, ou dos supervisores e a data da próxima higienização.

Material utilizado

Balde, rodo, vassoura de nylon, esfregão próprio, buchas, borrifadores, luvas de borracha, pá de lixo com cabo estendido, Sacos de lixo, detergente, álcool gel, solução clorada ou sanitizante, cera, removedor, lustra moveis, quatro panos de chão alvejados, uma flanela,

1. Separar o material para a realização da atividade
2. (No quarto) Retirar do camarote, todos os objetos que possam ser removidos, inclusive os colchões
3. Com auxílio de rodo e pá de lixo recolher todo o resíduo e inserir os em saco de lixo na lixeira
4. Recolher o saco de lixo das lixeiras, colocar novo saco,
5. Acondicionar os sacos de lixo para posterior tratamento, conforme estabelecido pela unidade



6. (No banheiro) Lavar o banheiro utilizando vassoura de nylon e solução de detergente, começando pela pia com uma bucha e anteparas,
7. Limpar o vaso sanitário internamente com vassoura própria e tampa do vaso (com esponja somente para esta finalidade e em algumas unidades só é permitido utilizar um único produto para limpar os vasos sanitários)
8. Enxaguar todo o banheiro
9. Borrifar solução clorada nos azulejos e louças
10. Utilizar álcool gel nos metais e espelho
11. (No quarto) Com borrifador e solução clorada a 2,5% ou solução de sanitizante começar a desinfecção, pelo teto, anteparas, móveis, camas e chão
12. Realizar a diluição do removedor e água morna, remover a cera, com pouca água e esfregão próprio
13. Retirar o resíduo de água e cera, com o auxílio de rodo
14. Limpar a área com pano limpo e água morna
15. Encerar o piso com pano limpo e cera, sempre em movimentos verticais e uniformes
16. Esperar secar a cera
17. Trocar a roupa de cama
18. Arrumar as camas no padrão adotado pela hotelaria
19. Chamar o supervisor para inspecionar
20. Ao terminar a tarefa todo material utilizado deve ser limpo
21. Guardar o material no paiol de apoio

Após cada higienização, o comissário é chamado para conferir o serviço realizado e em seguida o enfermeiro(a) inspeciona a higienização avaliando, aprovando ou reprovando a higienização.

Após a conferência, as etiquetas localizadas nas áreas são assinadas, indicando que aquela área foi higienizada e aprovada.

OBS: Na higienização de áreas públicas o procedimento é o mesmo, porém essas áreas deverão ser lacradas e o informe deverá ser transmitido pelo sistema de *intercom* (sistema de comunicação interna) da unidade.

Para a limpeza diária de áreas públicas procuramos realizar uma manutenção do horário, para que todos se adaptem a esta rotina facilitando o trabalho de nosso colaborador



Higienização de bebedouro

O procedimento é semanal e deve ser feito, antes de inserir o galão no bebedouro para o consumo de água mineral.

Antes de iniciar o procedimento, o responsável pela atividade deve higienizar as mãos e antebraço com sabonete bactericida

1. Desligar o Equipamento

Parte interna do bebedouro:

1. Com esponja separada para esta finalidade aplicar detergente líquido, esfregando por toda parte interna do equipamento
2. Enxaguar com água limpa
3. Quando aplicável, retirar as torneiras e colocar de molho em solução clorada por 15 minutos
4. Aplicar solução colorada na diluição de 2%, abrir a bica e deixar passar um pouco, lacrar e identificar o bebedouro em higienização, deixar agir por 15 minutos
5. Após, abrir as torneiras e enxaguar o bebedouro até terminar todo o resíduo de cloro com água limpa deixando escoar até o fim

Parte externa do bebedouro

1. Com esponja separada para esta finalidade aplicar detergente líquido, esfregando por toda a parte externa do equipamento
2. Enxaguar com água limpa e auxílio de pano alvejado
3. Aplicar solução clorada com auxílio de borrifador a 2%, deixando agir por 15 minutos, ou Álcool gel a 70%, caso seja de inox.
4. Passar *crosshatch* (espécie de perfex ou pano multiuso descartável) para secar a parte externa, iniciando pela parte superior externa até a parte inferior

Galão de água

Antes de iniciar este procedimento, o responsável pela atividade deve higienizar as mãos e o antebraço com sabonete bactericida.

1. Retirar somente o plástico do galão, mantendo o lacre (não retirar o rótulo)
2. Lavar o galão externamente com esponja e detergente
3. Enxaguar com água limpa



4. Aplicar solução clorada com auxílio de borrifador e solução a 2%, deixando agir por 15 minutos
5. Enxaguar em água limpa
6. Retirar o lacre
7. Inserir saco atóxico no galão antes de transportá-lo
8. Utilizar luvas descartáveis ao colocar o galão no bebedouro

ROTINAS DO TAIFEIRO DE PAIOL

1. Ter conhecimento dos procedimentos do manual de boas práticas
2. Ao iniciar as tarefas o Taifeiro do paiol deverá certificar-se de que todo o ambiente está em condições seguras e limpas
3. Preencher as planilhas de controle de temperatura de validade dos produtos, de acordo com o manual de boas práticas de cada empresa
4. Fazer assepsia das mãos sempre que necessário
5. Consultar o chefe de cozinha para a retirada de produtos necessários as preparações a serem feitas no dia
6. Manter atualizado o controle de temperatura das câmaras frigoríficas e quando houver qualquer anormalidade, comunicar de imediato ao seu Supervisor
7. Fazer seleção e organização de todos os legumes e frutas diariamente
8. Fazer limpeza das câmaras, mantendo-as sempre organizadas
9. A limpeza das geladeiras, freezers e paiol deve ser realizada com solução higienizante que não contenha perfume (água sanitária diluída a 2%) panos limpos
10. A higienização das geladeiras, freezers e paiol deve ser realizada com solução higienizante que não contenha perfume (água sanitária diluída a 2%) panos limpos
11. Higienizar semanalmente as câmaras frigoríficas procedendo da seguinte forma:
 - Desliga-se o equipamento para o completo degelo e transfere-se todas as mercadorias para outra câmara frigorífica.
 - Retira-se todos os estrados, lava-se com solução detergente neutro e depois higieniza se em solução clorada por 15 minutos
 - Limpa-se todas as paredes e prateleiras com solução de detergente neutro e depois higieniza se com solução clorada



- Atenção especial para as borrachas de geladeira, que devem ser limpas com escova própria para remoção de toda a sujeira
12. Fazer controle de arrumação do paiol, mantendo as prateleiras limas e organizadas
 13. Manter controle de data de validade de todos os gêneros, sempre utilizando o método PVPS (primeiro que vence primeiro que sai)
 14. Nos dias que antecedem a chegada do rancho, deverá ser feita uma organização do paiol e câmara de forma que facilite a entrada de novos itens que estarão chegando
 15. No recebimento do rancho não deverá permitir que entre para a câmara monoblocos sujos, ou seja, os legumes e frutas deverão ser armazenados em monoblocos limpos.
 - Todo material recebido é transferido para monoblocos brancos e higienizados previamente na unidade
 16. Todos os produtos deverão ser retirados das caixas e ou embalagem de papel e arrumados nas prateleiras
 17. No fim do dia fazer a retirada de carnes de acordo com as orientações do cozinheiro chefe e comissário
 18. Junto com Comissário deverá ser feito balanço semanal de todos os gêneros e material de limpeza

ROTINAS DO TAIFEIRO DE PIA

- Higienização de equipamentos
- Higienização de utensílios
- Higienização das áreas de cozinha
- Retirada dos resíduos de cozinha

Higienização de utensílios e cubas

1. Os utensílios e louças devem ser higienizados ao final de cada utilização
2. As louças deverão ser lavadas com solução de detergente neutro e bucha destinada a esta finalidade
 - O Taifeiro deverá utilizar óculos de proteção, máscara de proteção facial (quando for triturar resíduos alimentares) luvas de cano longo, macacão e botas de borracha branca para realização deste procedimento
 - O detergente deverá ter um recipiente específico para diluição onde a esponja não fique submersa na mesma.
3. A higienização será realizada a alta temperatura em Máquina de lavar



- Existem diversos tipos de equipamento. O Taifeiro deve estar apto a operar tais equipamentos
- 4. As louças devem secar naturalmente, sem o auxílio de pano de limpeza
- 5. Os talheres devem ser guardados em porta talheres em formato de cone para que o contato manual seja apenas no cabo.
 - Não há necessidade de ensacar talheres, pois além de aumentar a geração de resíduos, este passa por mais um procedimento, onde há manuseio e possibilidade de contaminação
- 6. Os pratos devem ser mantidos em suporte de pratos térmico, quando na existência deste equipamento, a fim de manter sua esterilização
- 7. As panelas e cubas passam pelo processo de lavagem e são guardadas emborcadas em prateleiras próprias
- 8. Elas são higienizadas no momento de seu uso pelo profissional que irá utilizá-las

Higienização de equipamentos

1. O equipamento deve ser desligado e retirado da tomada
2. Remover as partes móveis para limpeza com solução de detergente neutro e água
3. Limpar as partes fixas com detergente e o auxílio de uma bucha úmida
4. Higienizar todas as partes com solução clorada ou álcool 70%, enxaguar ou retirar o produto com o auxílio de *crosshatch* (perfex ou pano multiuso descartável) descartável úmido com água
5. Embalar o equipamento em sacos de plásticos atóxicos e esterilizados

Higienização de cozinha

1. As bancadas são higienizadas após cada procedimento, pelos que nelas trabalham.
2. O chão é lavado e higienizado sempre antes de cada refeição
3. Jamais deve varrer a seco as instalações de cozinha, pois partículas de poeira podem levantar e depositar-se nos alimentos e bancadas.
4. Assim como nos camarotes uma vez por semana é realizada uma higienização mais detalhada nas instalações de cozinha

Material utilizado:

Balde, rodo, vassoura de nylon, esfregão próprio, borrifadores, luvas de borracha, pá de lixo com cabo estendido ou mop, sacos de lixo, detergente, solução clorada, panos de chão



1. Separar o material para a realização da atividade
2. A limpeza do piso é feita sempre com solução de detergente. Cada hotelaria estabelece um padrão de cores para o material a ser utilizado, evitando a contaminação cruzada.
3. Borrifar solução clorada a 2,0% no chão
4. Com auxílio de rodo e pá de lixo recolher todo o resíduo e inserir os em saco de lixo na lixeira
5. Enxaguar a área a ser limpa, com água e detergente
6. Recolher o saco de lixo das lixeiras, colocar novo saco,
7. Acondicionar os sacos de lixo para posterior tratamento, conforme estabelecido pela unidade
8. Ao terminar a tarefa todo material utilizado deve ser limpo
9. Guardar o material no paiol de apoio

Recolhimento de resíduos:

- Todo resíduo contaminado com sangue de carnes, ou qualquer outro material deve ser depositado nas lixeiras de cor cinza, o taifeiro antes de cada refeição retira este material e deposita em containeres próprios, na área externa (sempre com a autorização da segurança já que o taifeiro irá acessar uma área externa e precisa conhecer os riscos) para posterior tratamento conforme a unidade
- Os vidros e Garrafas pet são lavados antes de ser descartados e armazenados em lixeiras de cor verde e vermelha respectivamente antes de cada refeição retira este material e deposita em containeres próprios, na área externa (sempre com a autorização da segurança já que o taifeiro irá acessar uma área externa e precisa conhecer os riscos) para posterior tratamento conforme a unidade
- Os resíduos orgânicos são triturados sempre que gerados.
 - Para triturar o lixo, além do EPI necessário a todas as atividades já descrito, o taifeiro deve utilizar máscara de proteção facial
- As lixeiras devem ser lavadas com solução de detergente neutro e o auxílio de uma vassoura, e higienizadas com solução de clorada ao menos duas vezes por dia.

ROTINAS DO TAIFEIRO DE LAVANDERIA

- Controle do enxoval
- Manutenção, Organização e Higienização de toda roupa
- Manutenção da limpeza e higienização da lavanderia
- Estamparia do nome em uniformes e números em roupa de cama (quando necessário)



Controle de enxoval

1. Quinzenalmente o taifeiro deve contar todo o enxoval da unidade e na verificação de falta deve informar ao comissário para que o mesmo providencie a reposição
2. Na maioria das unidades, a roupa de cama de cada piso, possui uma cor diferenciada, isso facilita o controle
3. Os lençóis são numerados e deve haver dois jogos de cama para cada leito, e uma margem de 10% em estoque para reposição em caso de necessidade
4. E feito o preenchimento da planilha de acordo com o procedimento de cada empresa e entregue ao comissário.

Manutenção, organização e higienização da rouparia

Uniformes:

1. Cada unidade marítima possui um modelo de lavanderia, mas é fundamental que esteja dimensionada corretamente para atender a demanda de lavagem.
2. As máquinas de lavar são identificadas, ficando uma para cada finalidade. Macacão com graxa, roupas de escritório e roupas de cama, estes materiais não devem ser misturados.
3. Elas também devem possuir uma marcação que indique a capacidade de cada equipamento, evitando sobrecarga.
4. As roupas sujas são depositadas em sacos de roupa própria e recolhidas pelo Taifeiro da lavanderia, respeitando o sistema de turnos.
5. Os sacos são levados para lavanderia.
6. Os bolsos devem ser vistoriados, pois pode haver objetos, esquecidos pelos residentes, em seu interior
 - Todo procedimento deve ser realizado com a utilização de luvas de borracha e a devida atenção, evitando acidente e contaminações.
7. As roupas são postas dentro das máquinas juntamente com os sacos para lavagem
8. Os macacões recebem sabão em pó e desengraxante na concentração recomendada pelo fabricante
9. Em quase todas as lavanderias os macacões já saem centrifugados, mas há unidades em que existem centrifugas, estas devem ser utilizadas somente por profissionais treinados
10. O tempo de lavagem é de aproximadamente 40 minutos, após o termino do ciclo de lavagem as roupas são postas em secadoras que tem seu tempo ajustado de acordo com a temperatura
11. Após secagem, estas são dobradas, devolvidas em seus respectivos sacos e seus camarotes.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- Não é permitida a secagem de materiais plásticos, como cortinas de banheiro e capas de chuva, na lavanderia
- Muitos incêndios em unidades marítimas têm seu início na lavanderia, por esta razão nunca abandone seu posto de trabalho deixando equipamentos ligados e realize, registre a limpeza dos filtros das máquinas de secar a cada 6 horas.
- Caso seja encontrado algum objeto, que não seja possível identificar o dono, este deve ser entregue ao supervisor para que ele possa realizar a devolução.
- Nas unidades da Petrobras é proibida a lavagem de roupas de passeio.
- Em algumas unidades há utilização de lama sintética em fases da perfuração, quando este material estiver sendo utilizado, todos os tripulantes deverão ser informados e será elaborado um esquema diferenciado para lavagem e recolhimento dos uniformes contaminados

Roupa de cama e toalhas

- O recolhimento é feito pelo taifeiro de piso e encaminhado a lavanderia
- O procedimento é semelhante a lavagem de uniformes, porém não é utilizado desengraxante, mas, sim, amaciante em todas as roupas de cama e toalhas
- Ao final da secagem, o taifeiro deve dobrar todas as roupas, separando por cor e numeração, e armazená-las em local próprio
- Os taifeiros de piso devem buscar este material na lavanderia

Limpeza e higienização da lavanderia

- A lavanderia deve ser limpa diariamente, ao final de cada turno
- A lavanderia deve ser higienizada quinzenalmente

Estamparia de uniformes e roupas de cama

Na maioria das vezes as roupas de cama já são enviadas as unidades com numeração, mas eventualmente faz se necessário a numeração a bordo ex: Quando para reposição de roupa de cama.

Todos os uniformes nas unidades marítimas devem receber o nome dos respectivos proprietários, esta tarefa e responsabilidade do taifeiro da lavanderia

As empresas mandam gabaritos escolares e tinta de tecido para que ele possa desenvolver esta atividade.



REFERÊNCIAS

- HIRATA, Mario Hiroyuki, MANCINI FILHO, Jorge. Manual de Biossegurança. São Paulo: Manole, 2002.
- MOURA, Ana Rita de Macedo - Trabalho em equipe, Série biblioteca de competências. S729m SOUZA, Carlos Roberto Coutinho de et al.
- NASCIMENTO NETO, Fênelon do. (coordenador) - Roteiro para elaboração de manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes – revista 2ª edição.
- Manual do Aluno: Engenharia - Construção e Montagem de Navios e Plataformas: Projeto Corporativo de Qualificação em SMS para empregados (de empresas prestadoras de serviço) Carlos Roberto Coutinho de Souza. - Rio de Janeiro: Petrobras, 2007 62p.; 28 cm.
- BRASIL. Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 NR - 5. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. In: SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. 29. ed. São Paulo: Atlas, 1995. 489 p. (Manuais de legislação, 16).
- TEIXEIRA, P. & VALLE, S. Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 1996.

