



MANUTENÇÃO DA HIGIENE E ORGANIZAÇÃO NA INDÚSTRIA

Podemos entender que higiene é a manutenção da limpeza. Significa cuidado com a mente, asseio para com o corpo e zelo para com o ambiente de trabalho.

Dessa forma, em uma empresa de Panificação o objetivo de se manter a higiene é fazer com que os funcionários entendam a finalidade e importância da higiene, praticando estes hábitos necessários à saúde física, mental e ambiental.

A higiene é importante para a própria imagem da empresa, já que é um "cartão de visitas" mostrado ao cliente. Quando um consumidor entra numa loja e a encontra limpa, assim como os funcionários e seus uniformes, sente-se muito mais motivado a retornar. O que com certeza não ocorreria se encontrasse o ambiente sujo, mal conservado e vendo os uniformes imundos.

Quando se pensa em higiene, invariavelmente imaginamos atitudes. Não adianta deixar o ambiente de trabalho limpo no final do expediente, se durante o horário de trabalho os produtos são manuseados com as mãos sujas, colocados no chão para esfriar, entre outras coisas. Agindo assim, o funcionário pode até colocar em risco a saúde dos clientes. O cuidado com a higiene deve ser tomado durante todo o dia, em todas as situações.

Regras básicas de higiene em panificação

A limpeza do ambiente de trabalho e higiene dos funcionários é essencial para que os produtos sejam de primeira qualidade e conquistem os clientes. Por isso, algumas medidas devem ser tomadas antes e durante o processo de fabricação dos produtos:

- Lavar as mãos antes de começar o trabalho. Especialmente depois de usar o banheiro.
- Manter as unhas cortadas e limpas.
- Usar aventais e gorros limpos.
- Utilizar roupas adequadas para o clima, evitando tanto a sudorese demasiada como o mau cheiro no local de trabalho.
- Usar calçado fechado.
- Manter cabelo e barba aparados.
- Evitar queda de resíduos no chão.
- Não fumar no local de trabalho.
- Não cuspir na área de produção.
- Não tossir nem espirrar sobre os alimentos.



- Não colocar produtos para esfriar no chão.
- Guardar os ingredientes que não ficam em refrigeração em local fresco, ventilado, sem umidade, limpo e livre de insetos e roedores.
- Antes de começar a fabricar o alimento, verificar se mesas, equipamentos e utensílios estão limpos. Caso não estejam, limpá-los.
- Depois de concluído o dia de trabalho, conservar limpos todos os utensílios e o local onde as atividades foram desenvolvidas.
- Na área de manipulação, não usar pulseira, anel, brincos, adornos de cabelo e outros objetos que possam entrar em contato com o alimento e até mesmo cair dentro destes. Esse procedimento evita a contaminação de alimentos.
- Eliminar toda e qualquer fonte de acidente (chão molhado, evitar usar cera que deixe o piso escorregadio, não deixar objetos pelo chão, entre outros).
- Fazer manutenção periódica de máquinas, equipamentos, móveis, utensílios, extintores de incêndio, etc.
- Criar um ambiente agradável e alegre entre os colegas de trabalho.

Vantagens dessa prática

- Prevenção e redução de gastos com doenças e acidentes.
- Melhoria do clima e condições de trabalho.
- Eleva-se o nível de produtividade.
- As pessoas tomam consciência da importância da higiene e limpeza.
- Os funcionários passam a cuidar mais do asseio pessoal.
- Evitam-se danos à saúde do funcionário e do consumidor.
- Melhora a imagem da empresa perante o cliente.

Exemplos de avaliação da organização e limpeza da Indústria

A seguir apresenta-se um exemplo de tabela de avaliação para a indústria. O responsável (gerente, supervisor) faz sua avaliação se baseando nas especificações de limpeza e organização pré-definidas pela empresa, conforme os quadros afixados próximos à área de atuação dos funcionários ou nos locais onde cada coisa deve ser guardada. Os quadros com as especificações, além de facilitar o trabalho dos funcionários, garantem a ordem e disciplina, já que todos seguem uma só orientação. Ou seja, permitem a padronização e qualidade do serviço.



Nome: _____ 2 _____

Nome: _____

Nome: _____

Nome: _____

4- Muito Satisfeito 3-Satisfeito 2- Pouco Satisfeito 1- Nada Satisfeito

O: Organização L: Limpeza

R. Espírito Santo, 1.204 – 16º Andar – Centro – Belo Horizonte (MG)
Cep: 30.160-031 / Tel: (31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br / itpc@institutoitpc.org.br



Instruções para o preenchimento

Setor Indústria – Avaliação e Limpeza

Objetivo: Conhecer e avaliar a organização e limpeza nos vários pontos da indústria, de modo a facilitar o trabalho dos funcionários, bem como garantir a ordem e a disciplina dentro do setor.

Frequência: Diária

Responsável: O supervisor.

Importante: O formulário deve ficar exposto no setor.

Como preencher

CAMPO	DESTINA-SE A	COMO UTILIZAR
1	Diferenciar as assinaturas dos responsáveis pela supervisão.	Assinatura do supervisor.
2	Informar o nome dos supervisores responsáveis pela inspeção.	Anotar o nome.
3	Informar quem inspecionou o setor.	Anotar o nome.
4	Informar o horário em que foi feita a inspeção.	Anotar o horário.
5	Informar a data da inspeção.	Anotar a data.
6	Informar o grau de limpeza e organização do setor de indústria.	Conforme pontuação descrita acima da tabela, anotar o número correspondente à satisfação com o local.

O que observar ao avaliar cada tópico da tabela:

1. **Cozimento** - ver o forno, armário de fermentação, estante de resfriamento e piso.
2. **Estoque geral** - ver prateleiras e estrados.
3. **Freezer** - ver disposição das matérias-primas e massas velhas.
4. **Padaria** - ver sala de manipulação, máquinas, equipamentos, utensílios e piso.
5. **Embalagem** - ver tanto as que estão sendo usadas, quanto as que estão no estoque ou fechadas.
6. **Vasilhames** - ver se há uma área para as vasilhas cheias e outra para as vazias.
7. **Confeitaria e Salgados** - ver sala de manipulação, máquinas, equipamentos, utensílios e piso.
8. **Escritório** - ver armários, mesas e piso.



9. Matéria-prima - ver prateleiras, estrados, potes (conferir se estão fechados).

Apuração do resultado da tabela de avaliação

Para dar o retorno da avaliação aos funcionários, obter o resultado da seguinte forma:

1. Fazer avaliação diária.
2. Somar as notas de todas as avaliações feitas por quesito. Dividir pelo número de avaliações. O resultado será igual à pontuação média.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Julho 2013