

**Sessão OiRA**  
**Ferramenta Interativa de Avaliação de Riscos**  
**RESTAURAÇÃO**  
21 de maio de 2018  
Auditório da CCDR Algarve  
Faro

Oradores:  
**Emídio Maia**  
**Cristina Reis**



## Parte II

### Informação, formação e sensibilização dos colaboradores

Foram desenvolvidos diversos suportes associados a esta ferramenta, parte dos quais se encontra disponibilizada no site das OiRA (<https://oiraproject.eu/pt/promotional-resources>), incidindo sobre 10 mensagens relativas às principais situações críticas identificadas para este setor.



Mantenha tudo  
arrumado... evite  
desperdícios e  
perdas de tempo!



Congele o perigo, não a sua saúde.



Cozinha limpa,  
trabalho  
seguro.  
Cumpra os  
procedimentos  
de limpeza!



Evite os cortes.  
Organização e  
boa manutenção  
das ferramentas  
de corte é a  
resposta!



Não deixe que o fumo afete o seu negócio. Utilize sistemas de extração adequados!



Conheça os riscos e as medidas de prevenção na utilização de produtos químicos. A formação é uma boa opção!





Mantenha a calma!!! ... O stresse prejudica a sua saúde.

# ORA RESTAURAÇÃO - 21 DE MAIO 2018



Não se esqueça das regras para uma movimentação manual de cargas em segurança. Proteja a sua coluna!



Manter uma postura adequada é a atitude certa. Siga as regras de segurança!

# OiRA

# RESTAURAÇÃO - 21 DE MAIO 2018



A avaliação de riscos é uma obrigação legal. Utilize a OiRA como instrumento de melhoria!



# RESTAURAÇÃO - 21 DE MAIO 2018

Entre várias alternativas possíveis as opções selecionadas foram:

- Roll-up;
- Cartazes;
- Desdobráveis;
- Aventais;
- Individuais de mesa.

