



Secretaria-Geral de
Segurança Institucional
SGSEI



COPAS

Soluções para mantê-las seguras

SGSEI

Secretaria-Geral de Segurança Institucional

"Acreditamos na união de esforços por um Judiciário mais seguro."

Imagine um cenário: uma pessoa distraída esquece um pão aquecendo na chapa, o alimento esquentando além da temperatura ideal e inicia um incêndio. As chamas se alastram rapidamente, consumindo equipamentos, documentos e a estrutura do local. A fumaça tóxica invade o ambiente, colocando em risco a vida dos demais. **A BRIGADA DE INCÊNDIO** é acionada, mas os danos já estão causados.

Nesta cartilha, vamos explorar os principais perigos de incêndio em copas na área de trabalho e apresentar soluções eficazes para mantê-las seguras.

INSTALAÇÕES DEFEITUOSAS

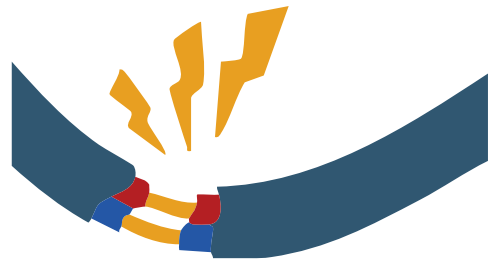
- As instalações elétricas defeituosas representam um sério risco de incêndio. Fiação danificada, conexões soltas ou mal dimensionadas podem gerar calor excessivo, aumentando o risco de ignição.
- O uso de extensões e benjamins é uma prática comum, mas pode representar um sério risco de incêndio se não for feito com cuidado. Extensões danificadas, mal dimensionadas ou sobrecarregadas podem superaquecer e causar ignição. Optar por soluções permanentes de distribuição sempre que possível é a melhor abordagem para reduzir o risco de incêndio.

- Utilize tomada **EXCLUSIVA**, em perfeito estado, com tensão compatível, **NÃO** use adaptadores T's ou extensões (se preciso, solicite uma visita da equipe da elétrica deste Poder Judiciário).

ELETRODOMÉSTICOS

- Eletrodomésticos usados diariamente em uma copa podem aumentar o risco de incêndio. Cabos elétricos desgastados ou danificados são especialmente perigosos.

- **Medida Preventiva:** Realize inspeções regulares nos cabos e conexões elétricas para identificar sinais de desgaste ou danos.



- Substitua imediatamente qualquer equipamento ou cabo danificado.

- Mantenha os cabos organizados e longe de áreas de alto calor e umidade.



As copas são destinadas ao empratamento, lavagem de louças e utensílios, e não devem ser utilizadas para produção de refeições coletivas, através da cocção de alimentos.

A segurança contra incêndios em copas é uma responsabilidade que não pode ser negligenciada.

O ambiente de uma copa pode tornar-se perigoso e, por sua vez, têm um potencial risco para início de incêndios.

MICRO-ONDAS

O micro-ondas, equipamento de cocção leve, se tornou um item essencial, conhecido por sua praticidade e rapidez no preparo de alimentos. No entanto, apesar de suas vantagens, é importante tomar algumas precauções.

Perigo na copa: evite esses erros com micro-ondas:



- **Metais** – O uso de metais está entre os maiores riscos. Quando são aquecidos, estes materiais podem provocar faíscas e, em casos extremos, causar incêndios. Assim, utensílios como talheres, panelas e embalagens metálicas devem ser mantidos longe do micro-ondas.
- **Bandejas de Poliestireno de Supermercado** – As bandejas comumente utilizadas em supermercados, feitas de poliestireno expandido, são uma fonte de risco quando aquecidas. Elas não suportam o calor e podem derreter ou até pegar fogo dentro do micro-ondas. A transferência dos alimentos para recipientes adequados antes de aquecê-los é uma prática recomendada.
- **Sacos de Papel Comuns** – Sacos de papel, como os encontrados em padarias, são sucessíveis a pegar fogo quando usados no micro-ondas. Somente sacos específicos para este uso, que geralmente são tratados para suportar o calor, devem ser utilizados. Seguir essa recomendação ajuda a evitar o perigo de incêndio e danos ao aparelho.
- **Recipientes Hermeticamente fechados** – Aquecimento de recipientes bem vedados no micro-ondas pode levar a um aumento de pressão interna, causando uma possível explosão. Para evitar acidentes, é aconselhável soltar a tampa ou transferir o conteúdo para vasilhas ventiladas antes de proceder com o aquecimento.

- **Alimentos Embalados com Alumínio** – Certos pratos congelados frequentemente vêm em embalagens de alumínio, que não devem ser colocadas no micro-ondas. O material pode gerar faíscas e é um incitador de incêndios a menos que seja expressamente indicado que são seguras para tal uso. Quando em dúvida, a melhor prática é remover o material e transferir o alimento para recipientes seguros para micro-ondas.

O Conhecimento e a observância dessas diretrizes podem garantir um uso seguro e eficaz deste eletrodoméstico tão presente em nossas vidas, e evitar que ele seja um vilão responsável por iniciar um incêndio.

CAFETEIRA

Se você já saiu do trabalho e no meio do caminho se pegou pensando **“será que desligaram a cafeteira?”**, este conteúdo chegou em boa hora! Afinal, nele, vamos te contar o que pode acontecer se, de fato, **esqueceram este equipamento de cocção leve ligado**.

- **O que pode acontecer ao esquecer a Cafeteira Ligada :**
- **Risco de Incêndio** – Uma das preocupações mais grave ao esquecer a cafeteira ligada é, sem dúvida, o risco de incêndio. As cafeteiras geralmente têm resistências internas que aquecem a

água para preparar o café. Se a cafeteira for deixada ligada por um período prolongado, ela pode superaquecer e causar um incêndio, colocando em perigo seu local de trabalho e, o mais importante sua vida e dos demais.

- Para evitar riscos relacionados a deixar a cafeteira ligada, é essencial adotar medidas preventivas.
- Desenvolver o **hábito de verificar e desligar a cafeteira antes de sair do local de trabalho** é uma prática simples, mas eficaz.
- Se possível, considere utilizar cafeteiras com recursos de **desligamento automático (Timer)**.
- Obviamente, essas são apenas algumas estratégias que podem ser consideradas, porque apenas você conhece sua realidade e sabe o que pode ajudá-lo nessa missão!

TORRADEIRA

A torradeira, equipamento de cocção moderado, se destaca como um dos mais perigosos eletrodomésticos se não for utilizada corretamente. Muitas pessoas não têm o hábito de desconectar seus aparelhos da tomada após o uso, mas no caso da torradeira, isso pode ser uma prática essencial para a segurança. Além de consumir energia desnecessariamente, mantê-la conectada à tomada **pode aumentar o risco de incêndios**.

● Dicas para evitar incêndios com torradeira :

- Desconecte a torradeira após o uso: Isso reduz o risco de superaquecimento e falhas elétricas.
- Limpe regularmente: remova migalhas acumuladas no interior da torradeira para evitar que entrem em contato com as resistências aquecidas.
- Economize energia: Desligar a torradeira na tomada não apenas melhora a segurança, mas também ajuda a economizar energia e a prolongar a vida útil do aparelho.



Ao utilizar os eletrodomésticos apresentados, permaneça monitorando o funcionamento dos mesmos, do início ao término do uso, pois são equipamentos que geram calor, sendo este um dos elementos essenciais para a combustão e, responsável por iniciar, manter e propagar o fogo. O aumento contínuo da temperatura do material ou alimento pode vir a desencadear uma queima, se não monitorada, pode tornar-se um princípio de incêndio (estágio inicial de um incêndio).

Adotar esses cuidados básicos pode fazer toda a diferença na prevenção de acidentes e garantir uma copa mais segura para você e seus colegas de trabalho.



Ato Executivo Nº 5243/2011
Ato Normativo Nº 16/2019
Nota Técnica CBMERJ
NT 3-02:2023

Abastecimento de Gás nas instalações do PJERJ, só é permitida nos restaurantes e lanchonetes, desde que obedecida a legislação vigente, e tenha aprovação do Corpo de Bombeiros.

Ao constatar um princípio de incêndio, ligue imediatamente para o Corpo de Bombeiros.



Fórum Central: 3133-2611 | 3133-2673

Demais Fóruns: 193



Departamento
de Segurança
Patrimonial
DESEP

Divisão
de Prevenção e
Combate a Incêndio
DICIN