



# SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

## PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



### Preparação de alimentos: MIXER VERTICAL (VCM)

#### Propósito

Misturar, cortar, picar, bater, ralar e moer.

#### Precauções sobre Segurança de Equipamentos

Sempre tome cuidado com qualquer equipamento elétrico.

- Não use roupas largas ou jóias/bijuterias, pois podem ficar presas nas máquinas.
- Antes de montar, limpar ou desmontar equipamentos elétricos.
  1. Desligue o aparelho.
  2. Desligue o *disjuntor\**, o interruptor da parede ou desconecte da tomada.
- Cuidado com a *lâmina\*\**.
  - ✓ Mantenha a lâmina afiada.
  - ✓ Mantenha suas mãos longe da lâmina enquanto estiver fixada.
  - ✓ Somente guarde a lâmina na *montagem da faca.\*\**
- Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

#### Precauções para Segurança dos Alimentos

Para evitar contaminação cruzada

- Limpe e desinfete o equipamento antes do uso.
- Limpe e desinfete o VCM por completo entre utilizações e quando você usar o ~~misturador por mais de uma vez.~~

#### Passos para uma operação segura

1. Verifique se as fontes de alimentação da tomada elétrica e da máquina estão DESLIGADAS.
2. Mova o cabo de *inclinar a cuba\*\** para a posição HOLD (~~sustentar~~) na posição vertical.
3. Prenda a lâmina ao **eixo de transmissão.\*\***
4. Retire qualquer osso de carnes ou aves.
5. Coloque o alimento a ser processado na cuba.
6. Feche a tampa e puxe a *chave de travamento\*\** sobre a barra que se projeta da tampa.
7. Ligue o disjuntor ou interruptor na parede na posição ON ou conecte a máquina a uma tomada elétrica.
8. LIGUE o interruptor da máquina.

(continuação)

**OBS.:**

## MIXER VERTICAL (VCM) (continuação)

9. Ao misturar alimentos quentes
  - Abra o visor levemente para que o vapor saia.
  - Use uma toalha para cobrir a portinhola e evitar que o alimento espirre para fora.
10. Quando o alimento estiver processado, DESLIGUE a máquina.
11. DESLIGUE o disjuntor ou interruptor na parede ou desconecte a máquina da tomada elétrica.
12. Abra a tampa depois da máquina ter parado.
13. Cuidado para não se cortar com a lâmina. Certifique-se de usar os utensílios apropriados.
14. Transfira o alimento para um contêiner limpo e desinfetado.

**OBS.:**

### Passos para limpeza segura

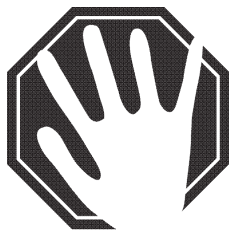
1. Lave o VCM antes do uso.
  - Encha  $\frac{2}{3}$  da cuba com água morna.
  - Acrescente 2 colheres de detergente suave para cada galão de água.
  - Ligue o disjuntor ou interruptor na parede na posição ON ou conecte a máquina a uma tomada elétrica.
  - LIGUE a máquina.
  - Feche a tampa e aperte 3 vezes o mixer por 3 segundos cada vez.
  - Deixe a água com sabão na cuba para maior limpeza depois que a eletricidade tenha sido desligada.
2. DESLIGUE a máquina.
3. DESLIGUE o disjuntor, o interruptor da parede ou desconecte da tomada.
4. Com cuidado, retire a lâmina do eixo de transmissão.
5. Lave, enxágüe e desinfete a lâmina na pia de panelas e tachos ou lava-louça. Não deixe a lâmina de molho na pia.
6. Lave a parte de dentro da cuba e tampa com água morna, detergente suave e um pano macio.
7. Use espátula de plástico para remover alimentos presos na cuba ou tampa.
8. Incline a unidade para frente e esvazie a cuba.
9. Enxágüe com água limpa e esvazie a cuba novamente.
10. Desinfete e depois deixe a cuba secar no ambiente.
11. Remonte a máquina depois de limpa. Não prenda a lâmina ao eixo de transmissão.

### DEFINIÇÃO

- \* **Disjuntor** – Um disjuntor automaticamente interrompe o fluxo de eletricidade quando um circuito elétrico fica sobrecarregado. Você pode também desligar o disjuntor manualmente a qualquer momento.

Para mais informações sobre segurança dos alimentos e equipamentos, visite [www.mafoodsafeteducation.info](http://www.mafoodsafeteducation.info)

\*\*As folhas de dados sobre Segurança de Equipamentos representam diretrizes gerais. Os procedimentos finais para a operação segura de equipamentos e limpeza devem seguir as especificações do fabricante. Verifique o manual do fabricante em seu local de trabalho ou pergunte a seu supervisor sobre detalhes de equipamentos.



## EQUIPAMENTOS DE ALIMENTAÇÃO E TREINAMENTO DE SEGURANÇA (FEAST)

### Perguntas de inspeção: MIXER VERTICAL (VCM)

---

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados ao uso e limpeza de um mixer vertical (VCM).

#### 1. Como segurar a lâmina de forma segura?

- Segure o lado afiado da lâmina.
- Segure a parte mais alta da lâmina, oposta ao lado afiado.
- Segure no meio da lâmina.
- Use pinças e luvas de segurança.

#### 2. Quando estiver pronto para processar o alimento, o que precisa ser feito primeiramente?

- Inclinar a cuba.
- Fechar a tampa.
- Fechar a tampa e travá-la.
- Ligar o VCM.

#### 3. Para operar um VCM de forma segura...

- Certifique-se que a cuba esteja travada na posição vertical.
- Use luvas descartáveis para remover alimento da cuba quando tiver acabado.
- Nunca processe alimentos quentes.
- Guarde a lâmina na haste de transmissão.

#### 4. Para limpar o VCM quando tiver acabado...

- Lave o VCM com água morna e detergente neutro, enxágüe e desinfete. Esvazie a cuba e deixe secar no ambiente.
- Pré-lave o VCM. Ligue o equipamento, depois remova a lâmina com cuidado, lave, enxágüe e desinfete numa pia de panelas. Lave, enxágüe e desinfete a cuba e deixe secar no ambiente.
- Pré-lave o VCM. Lave o VCM com água morna e detergente neutro, enxágüe e desinfete. Deixe a lâmina de molho numa pia de panelas; depois desinfete e deixe secar no ambiente.
- Desligue o equipamento. Raspe a cuba do VCM, depois lave a cuba e lâmina com água morna e detergente neutro, enxágüe e desinfete.