



NORMAS DE SEGURIDAD

PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO



Preparación de alimentos: ABRELATAS INDUSTRIAL

Se utiliza para:

Abrir alimentos enlatados.

Precauciones para el uso del aparato

Sea siempre cuidadoso con cualquier aparato eléctrico.

- No use ropa suelta ni joyas que pudieran quedar atrapadas en el aparato.
- Cambie las cuchillas desafiladas. *(Si no lo hace, pueden depositarse virutas de metal en los alimentos y contaminarlos).*
- Tenga cuidado cuando manipule la cuchilla, la tapa de la lata y otros elementos filosos.

Precauciones para los alimentos

Para evitar que el aparato contamine otras cosas, límpielo y desinfectelo antes y después de usarlo.

Instrucciones para usar el aparato de manera segura

1. Limpie el abrelatas.
2. Levante la manivela hasta una altura que permita encajar la lata debajo de *la cuchilla*.**
3. Coloque la lata debajo de la cuchilla.
4. Presione la manivela hacia abajo hasta que la cuchilla se introduzca en la tapa de la lata.
5. Baje la manivela hasta el final.
6. Gire la manivela (lo cual hará girar la lata) hasta que la cuchilla abra completamente la tapa de la lata.

Instrucciones para limpiar el aparato de manera segura

1. Quite (o levante) el eje y la cuchilla.
2. Lave, enjuague y desinfecte en un lavavajillas o a mano en un fregadero de tres bachas.
3. Deje secar al aire.

(continúa)

NOTAS:

ABRELATAS INDUSTRIAL (continúa)

4. Verifique que no hayan quedado restos de alimentos entre la cuchilla o la manivela.
5. Verifique si la cuchilla está deteriorada. Si se está formando algún surco en la cuchilla, cámbiela inmediatamente.

CÓMO CAMBIAR LA CUCHILLA

- Quite la cuchilla vieja tirando del perno o del tornillo que se encuentra en el lado que corta.
- Coloque la cuchilla nueva detrás del *perno o tornillo*** que la sujeta y ajústelo

6. Guarde el abrelatas.

NOTAS:

Para obtener más información sobre cómo manipular aparatos y alimentos de manera segura, ingrese en: www.mafoodsafetyeducation.info

**Las fichas técnicas contienen pautas generales para usar los aparatos de manera segura. Los procedimientos definitivos para el uso y la limpieza segura de los aparatos deben estar basados en las especificaciones del fabricante. Consulte el manual del fabricante que haya en su lugar de trabajo o pídale a su supervisor información específica sobre el aparato.



CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO (FEAST, por sus siglas en inglés)

Preguntas de revisión: ABRELATAS INDUSTRIAL

Encierre con un círculo la respuesta que mejor describa los procedimientos para usar y limpiar un abrelatas industrial de manera segura.

1. ¿Cuál es la forma adecuada de cambiar la cuchilla de un abrelatas industrial?

- a. Quitar la cuchilla vieja con pinzas.
- b. Usted no puede quitar la cuchilla y debe avisar para que compren una nueva.
- c. No es necesario que cambie la cuchilla.
- d. Quitar la cuchilla vieja tirando del perno o del tornillo que se encuentra en el lado cortante del abrelatas.
Colocar la cuchilla nueva detrás del tornillo que la sujeta y ajustarla con un destornillador.

2. Cuando usted observa virutas de metal en el producto enlatado que está abriendo, usted debe:

- a. Girar la manivela del abrelatas otra vez para asegurarse de que la tapa salga fácilmente.
- b. Sacar las virutas con una cuchara y preparar el producto.
- c. Cocinar el producto a temperatura alta.
- d. Desechar el alimento y cambiar la cuchilla.

3. ¿Con qué frecuencia debe limpiar y desinfectar un abrelatas industrial?

- a. Una vez por mes.
- b. Una vez por semana.
- c. Después de cada uso.
- d. Cuando la cuchilla está desafilada.

4. Para limpiar y desinfectar un abrelatas industrial, usted debe:

- a. Lavar el eje en el lavavajillas o lavarlo, enjuagarlo y desinfectarlo en un fregadero para ollas.
- b. Remojar el eje y la cuchilla en un fregadero con mesada.
- c. Dejar armado el abrelatas y limpiarlo con un paño húmedo.
- d. Quitar la cuchilla y rociar el abrelatas con desinfectante.

