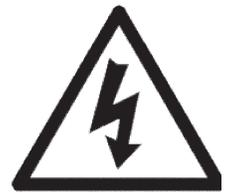




# SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

## PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



## Preparação de alimentos: BATEDEIRA

### Propósito

Bater, misturar ou amassar alimentos.

### 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.
- Mantenha suas mãos e utensílios longe da cuba da batedeira e lâminas quando em operação.
- 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 a cuba e a pá entre utilizações e quando ~~voce usar a batedeira 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. Coloque a cuba de tal forma que os orifícios nos suportes e a cuba se alinhem, depois aperte as braçadeiras.
3. Coloque a pá na cuba e prenda-a no lugar sobre o *pino do eixo\*\**.
4. Utilize a *manivela de levantar a cuba\*\** para colocar a cuba na posição de bater. Certifique-se de que a cuba não toque na pá e danifique o equipamento. (*Isso pode fazer com que partículas de metal contaminem fisicamente o alimento.*)
5. Coloque o alimento a ser batido na cuba.
6. LIGUE a tomada elétrica e máquina.
7. Para começar, escolha a velocidade MAIS BAIXA da batedeira.

(continuação)

**OBS.:**

## BATEDEIRA (continuação)

8. DESLIGUE a máquina quando acrescentar mais ingredientes ou trocar de velocidade.
9. Quando o alimento estiver processado, DESLIGUE a máquina.
10. ~~LIGUE~~ o disjuntor ou interruptor na parede ou desconecte a máquina da tomada elétrica.
11. Abaixee a cuba com a manivela de levantar.
12. Remova a pá, e desprenda a cuba.
13. Transfira o alimento para um contêiner limpo e desinfetado.

**OBS.:**

### Passos para limpeza segura

1. Limpe e desinfete a pá e cuba.
  - Enxágüe e lave a pá e a cuba com água quente e detergente suave.
  - Enxágüe bem com água quente.
  - Desinfete.
  - Deixe secar no ambiente.
2. Limpe a batedeira.
  - Certifique-se que a máquina esteja desligada.
  - Desconecte a máquina da tomada elétrica.
  - Umedeça um pano limpo em água quente e detergente suave, e torça para retirar excesso de água.
  - Limpe e desinfete a máquina.
  - Deixe secar por completo no ambiente.

### 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: BATEDEIRA

---

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados uma bateadeira industrial de alimentos.

**1. Qual o primeiro passo na utilização de uma bateadeira?**

- a. Coloque o alimento na tigela.
- b. Coloque a pá na haste.
- c. Ligue a máquina.
- d. Verifique se a tomada elétrica e a máquina estão desligadas.

**2. Quando colocar a jarra, certifique-se que...**

- a. O alimento esteja na tigela.
- b. A pá esteja tocando a tigela.
- c. A tigela esteja alinhada e bem presa.
- d. Todas as opções acima.

**3. Ao utilizar uma bateadeira, comece o processamento...**

- a. Na velocidade especificada nas instruções da receita.
- b. Na velocidade média.
- c. Na velocidade mais baixa.
- d. Na velocidade mais alta.

**4. Para limpar e desinfetar uma bateadeira certifique-se que a máquina esteja desligada, e então...**

- a. Limpe e desinfete a tigela e pá em água quente e detergente neutro.
- b. Limpe a tigela e pá em água quente e detergente neutro; enxágüe e desinfete. Limpe a máquina com pano umedecido com água quente e detergente; enxágüe e desinfete.
- c. Limpe a tigela e pá em água quente e detergente neutro; enxágüe e desinfete. Limpe a máquina com pano úmido.
- d. Nenhuma das opções acima.