



SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Equipamento de cozimento a vapor: MÁQUINA DE COZIMENTO A VAPOR POR PRESSÃO

Propósito

Cozinhar à vapor qualquer coisa que não precise douramento ou formar uma casca.

Precauções de Segurança

Sempre tome cuidado com qualquer equipamento elétrico ou a gás.

- 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.
- Coloque as bandejas quentes num carrinho para transporte. Não carregue as bandejas com as mãos. *Podem derramar água no chão e fazer alguém escorregar.*
- Se houver água no chão próximo da máquina de cozimento a vapor, certifique-se de enxugar o local.
- Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

Precauções para Segurança dos Alimentos

Para evitar a contaminação cruzada, limpe e desinfete os equipamentos antes e depois do uso.

Passos para uma operação segura

1. Verifique que a tomada elétrica e a máquina estejam DESLIGADAS.
2. LIGUE a unidade e pré-aqueça por 10 minutos para garantir cozimento uniforme. *(Durante esse tempo, o gerador de vapor se encherá de água e calor).*
3. Coloque o alimento a ser cozido nas bandejas.
4. Quando a máquina mostrar que está pré-aquecida, coloque as bandejas com alimento ~~de~~ no compartimento de cozimento.
5. Feche a porta e tranque o compartimento.
6. Ajuste o cronômetro para o tempo adequado para o alimento que estiver cozinhando.
7. Não abra a porta enquanto a máquina de cozimento a vapor estiver sob *pressão*.*
8. Espere alguns minutos antes de abrir o compartimento para soltar a pressão.
9. Deixe a área em volta da máquina livre antes de abrir.
10. Fique ao lado da máquina e abra o compartimento.
11. Utilize luvas de forno para remover com cuidado as bandejas quentes da máquina de cozimento a vapor.
12. Sempre remova a bandeja da parte de cima da máquina primeiro, e depois as que estão embaixo. **(Isso vai evitar que você se queime.)**

(continuação)

OBS.:

MÁQUINA DE COZIMENTO A VAPOR POR PRESSÃO (continuação)

Passos para limpeza segura

1. Remova todos os alimentos preparados da máquina de cozimento a vapor quando tiver terminado de usá-la no dia, ou se o alimento tiver contaminado o compartimento.
2. Deixe a porta aberta e permita que a unidade esfrie por completo. Espere pelo menos 5 minutos.
3. Verifique se o ventilador parou de funcionar e que máquina de cozimento esteja DESLIGADA (*OFF*) e desconectada.
4. Remova qualquer prateleira.
 - Lave as prateleiras com uma escova na pia usando água limpa e detergente suave, ou use a lava-louça.
 - Enxágüe bem.
5. Dentro do compartimento da máquina de cozimento a vapor:
 - Remova alimentos grudados com um raspador de plástico e uma mistura de água quente e detergente suave.
 - Enxágüe bem.
 - Verifique que os orifícios de drenagem na parte de trás do compartimento estejam limpos e livres de resíduos.
 - Feche a porta, conecte a máquina de cozimento à vapor e deixe ligada por vários minutos.
 - Abra a porta para deixar secar no ambiente.
6. Desconecte a unidade novamente.
7. Coloque as prateleiras de volta no compartimento da máquina de cozimento a vapor.
8. Limpe a parte externa da máquina de cozimento a vapor.
 - Utilize um pano limpo, detergente suave e água morna.
 - Não derrame água e detergente no painel de controle e componentes elétricos.
 - Não use uma mangueira ou métodos de limpeza a vapor.
 - Deixe a porta levemente aberta para que não haja acúmulo de umidade no compartimento.

OBS.:

DEFINIÇÕES

- * **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.
- * **Cozimento à pressão** – Um método de cozimento onde o alimento é cozido no vapor em níveis específicos de pressão. Quanto maior a pressão, maior a temperatura em que a água ferve. O vapor cozinha o alimento em menos tempo do que métodos convencionais de cozimento à vapor.

Para mais informações sobre segurança dos alimentos e equipamentos, visite 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: MÁQUINA DE COZIMENTO A VAPOR POR PRESSÃO

Faça um círculo na resposta que melhor descreve procedimentos de operação segura relacionados ao uso e limpeza de uma máquina de cozimento a vapor.

1. Qual o procedimento adequado para remover um produto acabado da máquina de cozimento a vapor?
 - a. Abra a porta da máquina de cozimento a vapor e remova as assadeiras imediatamente.
 - b. Espere a pressão ser liberada, fique ao lado da máquina de cozimento a vapor, abra a porta de compartimentos, depois use luvas para remover as assadeiras da máquina.
 - c. Cheque o cronômetro e espere alguns minutos, depois abra a porta da máquina de cozimento a vapor e remova as assadeiras.
 - d. Cheque o cronômetro e remova as assadeiras com luvas de forno.

2. Porque devo remover a assadeira de cima em primeiro lugar quando o produto estiver acabado?
 - a. É sempre a primeira coisa a fazer.
 - b. Já que o líquido evapora, não vai estar tão pesada quanto as outras assadeiras.
 - c. Isso vai evitar que você se queime.
 - d. Para que possa checar se as outras assadeiras estão prontas.

3. Se sua máquina de cozimento a vapor estiver funcionando adequadamente e você vir água no chão em volta dela...
 - a. Ligue para seu supervisor e peça ajuda imediatamente.
 - b. Enxugue.
 - c. Desligue a máquina.
 - d. Conserte a máquina.

4. A melhor forma de limpar a máquina de cozimento a vapor é verificar se está DESLIGADA, e então...
 - a. Esfregar dentro da máquina de cozimento a vapor com água e sabão, enxaguar e limpar com um pano úmido.
 - b. Esperar que a máquina de cozimento esfrie, limpar dentro dela, verificar os orifícios de drenagem, deixar a porta aberta para permitir que seque por dentro.
 - c. Ligar a máquina de cozimento a vapor por alguns minutos e depois limpar com um pano úmido.
 - d. Esperar que a máquina de cozimento a vapor esfrie e deixar a porta aberta para permitir que seque por dentro.