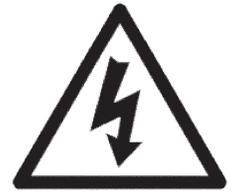




# SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

## PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



## Equipamento de Cozimento: FOGÕES ELÉTRICOS & GÁS

### Propósito

Aquecimento de superfície para panelas e tachos.

### Precauções sobre Segurança de Equipamentos

Sempre tome cuidado com qualquer equipamento elétrico ou a gás. Todos os fogões são quentes.

- Use luvas quando manusear panelas e tachos.
- Vire os cabos das panelas para dentro para evitar que alguém se esbarre neles e derrubem as panelas de cima do fogão.
- NÃO use a superfície quente do fogão como uma chapa; isso pode causar um incêndio.

#### PARA FOGÕES A GÁS

- Chamas grandes, amarelas e oscilantes podem ser sinal de mal funcionamento. **Informe a seu supervisor imediatamente.**
- Nunca escolha uma chama maior que a parte inferior da panela ou tacho; chamas grandes demais representam um perigo de incêndio e um desperdício de energia.
- Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

### Passos para uma operação segura

1. Escolha a panela ou tacho adequado (uma com a parte inferior chata e laterais retas).
2. Coloque o alimento que vai cozinhar na panela.
3. Ligue o fogão.

#### PARA FOGÃO ELÉTRICO

- Ajuste a temperatura para o calor desejado.
- Espere fogão chegar à temperatura correta antes de colocar a panela ou tacho sobre a superfície.

#### PARA FOGÃO A GÁS

- Ajuste o botão da temperatura na posição ALTA (HIGH) até que a chama apareça.
  - Gire devagar o botão de volta para a posição mais baixa para ajustar a chama para o nível que desejar.
4. Coloque a panela ou tacho sobre a boca do fogão, e preste atenção na comida até estar cozida.

(continuação)

**OBS.:**

## FOGÕES ELÉTRICOS & GÁS (continuação)

5. Quando terminado, imediatamente desligue o fogão e remova a panela.

### Passos para limpeza segura



#### PARA FOGÕES ELÉTRICOS

- Desconecte o fogão. DESLIGUE o *disjuntor*\*.
- Certifique-se de que todas as chapas estejam DESLIGADAS.
- Umedeça a chapa e delicadamente esfregue e remova qualquer alimento.
- Limpe com um detergente *abrasivo*\* e água quente.
- Se grudar alimento, encharque a superfície com a solução com detergente.
- Enxágüe todas as superfícies e seque.

#### PARA FOGÕES A GÁS

- Certifique-se que todas as bocas estejam DESLIGADAS.
- Deixe esfriar.
- Remova as grades e bandejas debaixo das bocas.
- Esfregue as grades e bandejas com uma escova de fibra e metal. Deixe de molho se necessário.
- Enxágüe em água quente e seque com um pano.
- Esfregue as bocas com uma escova de metal.
- Certifique-se que não haja orifícios entupidos nas **unidades de** *acendimento*\*\*<sup>†</sup>. Se houver, limpe-os com um fio.
- Para remover gordura, deixe as bocas de molho numa solução de água quente e solvente de gordura.
- Coloque as grades e bandejas de volta.
- Esvazie o coletor de gordura (a bandeja que desliza para fora embaixo da boca).



#### PARA TODAS AS OUTRAS SUPERFÍCIES

- Limpe com um detergente *não-abrasivo*\* e água.
- Seque com um pano seco e limpo.
- NÃO utilize uma esponja de metal ou lã de aço para limpar parte externa do fogão.

### 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.
- \* **Abrasivo** – Um detergente abrasivo utiliza minerais finos para soltar sujeira de uma superfície.
- \* **Não-abrasivo** – Um detergente não-abrasivo é um detergente suave que não arranha a superfície que você está limpando. É normalmente usado para sujeira endurecida.

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

**OBS.:**

\*\*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: FOGÕES ELÉTRICOS & GÁS

---

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados ao uso e limpeza de fogões elétricos ou a gás.

### 1. Num fogão a gás, ajuste as chamas para que fiquem...

- Maiores que o fundo da panela que você está usando.
- Menores que o fundo da panela que você está usando.
- Grandes o suficiente para o fundo da panela que você está usando.
- Nenhuma das opções acima.

### 2. Para limpar um fogão elétrico, verifique que as chapas quentes estejam DESLIGADAS, e então...

- Limpe as bocas enquanto estiverem mornas com água e sabão, depois limpe com pano úmido.
- Borrife uma solução desinfetante nas bocas e depois limpe com um pano úmido.
- Espere as bocas ou chapas esfriarem, lave e esfregue-as para remover restos de alimentos, depois enxágüe e deixe secarem.
- Aqueça as bocas para permitir que os alimentos queimem e desintegrem-se, depois lave com detergente e deixe secarem.

### 3. Para limpar um fogão a gás, verifique que todas as bocas estejam DESLIGADAS, e então...

- Limpe as bocas enquanto estiverem mornas com água e sabão, depois limpe com pano úmido.
- Borrife uma solução desinfetante nas bocas e depois limpe com um pano úmido.
- Espere as bocas ou chapas esfriarem, lave e esfregue-as para remover restos de alimentos, depois enxágüe e deixe secarem.
- Aqueça as bocas para permitir que os alimentos queimem e desintegrem-se, depois lave com detergente e deixe secarem; limpe as bandejas e deixe-as secarem no ambiente.

### 4. Ao cozinhar num fogão elétrico ou a gás, é importante...

- Virar as alças das panelas para fora.
- Virar as alças das panelas para dentro.
- Colocar a panela sobre a superfície aquecida, e então acrescentar o alimento a ser preparado.
- Deixar as panelas com alimentos esfriarem em cima do fogão.