



SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Preparação de alimentos: FATIADOR

Propósito

Cortar fatias da mesma espessura.

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 lâmina quando em operação.
 - ✓ Use as manivelas para movimentar o alimento pra frente e para trás e aplique pressão sobre o alimento.
 - ✓ NUNCA use suas mãos.
- NUNCA deixa uma máquina no modo AUTOMÁTICO sem supervisão.
- Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

OBS.:

Precauções para Segurança dos Alimentos

Para evitar a contaminação cruzada, limpe e desinfete as panelas e equipamentos antes do uso.

Passos para uma operação segura

1. Ajuste o *botão indicador da espessura*** para ZERO quando não estiver fatiando alimentos. (*Isso irá proteger os trabalhadores da lâmina.*)
2. Verifique que a tomada elétrica e a máquina estejam DESLIGADAS.
3. Verifique se o botão indicador de espessura está na posição ZERO.
4. Conecte a máquina.
5. Certifique-se de que a *bandeja*** onde o alimento será colocado esteja o mais próximo possível de você.
6. Coloque o produto a ser fatiado na bandeja. Coloque a *guarra de fixação*** para segurar o alimento no lugar.
7. Use o botão indicador para escolher a espessura desejada.

(continuação)

FATIADOR (continuação)

8. PARA FATIAR MANUALMENTE

- Ajuste a máquina no modo MANUAL.
- LIGUE a máquina.
- Use a manivela para empurrar a bandeja para frente e para trás para fatiar os alimentos. **Nunca use suas mãos.**
- Quando tiver terminado, DESLIGUE a máquina.

9. PARA FATIAR AUTOMATICAMENTE

- Ajuste a máquina no modo AUTOMATIC.
- Selecione a velocidade que quiser.
- LIGUE a máquina. A máquina começará a fatiar.
- Quando acabar de fatiar o alimento, ajuste a máquina de volta para o modo MANUAL e DESLIGUE-A.

OBS.:

Passos para limpeza segura

1. Ajuste o botão indicador de espessura para ZERO.
2. Certifique-se que a máquina foi DESLIGADA.
3. Desconecte a máquina da tomada elétrica.
4. Remova a bandeja.
 - Desparafuse-a da base.
 - Levante-a.
5. Solte o botão do centro da lâmina para remover a proteção superior da lâmina.
6. Lave essas peças removíveis na pia de panelas e tachos com água quente e detergente suave.
7. Enxágüe, desinfete e deixe secar no ambiente. Não lave essas peças na lava-louças.
8. Com cuidado, limpe todas as superfícies do fatiador, inclusive a lâmina, usando um pano embebido em água morna e detergente suave.
9. Enxágüe com um pano diferente umedecido em água limpa; desinfete e deixe secar no ambiente.
 - Nunca mergulhe o fatiador em água.
 - Nunca use esponja de aço para limpar o fatiador.
10. Com cuidado, remonte o fatiador.

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

**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: FATIADOR

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados ao uso e limpeza de um fatiador de alimentos.

1. Ao usar um fatiador de alimentos...

- Segure o alimento firmemente com ambas as mãos, usando luvas descartáveis.
- Use as alças do fatiador para exercer pressão no alimento enquanto fatia.
- Coloque a máquina em automático e lave suas mãos.
- Todas as opções acima.

2. Para operar um fatiador de forma segura, primeiramente...

- Ajuste o indicador de espessura para a medida que você deseja.
- Coloque o alimento na bandeja
- Ligue o fatiador.
- Coloque o botão indicador de espessura em zero.

3. Antes de começar a limpar o fatiador, certifique-se que...

- A máquina esteja desligada da tomada.
- O indicador de espessura esteja na posição zero.
- A máquina esteja desligada.
- Todas as opções acima.

4. Para limpar o fatiador...

- Use detergente neutro para limpar e desinfetar todas as peças sem removê-las. Deixe secar no ambiente.
- Remova bandeja e proteção da lâmina, lave, enxágüe e desinfete numa pia de panelas; lave com cuidado, enxágüe e desinfete a lâmina e outras superfícies do fatiador. Deixe todas as peças secarem no ambiente, depois remonte.
- Deixe de molho todas as peças na pia de panelas, enxágüe, desinfete e deixe secar no ambiente.
- Remova a bandeja e proteção da lâmina, esfregue a bandeja e lâmina com uma esponja de aço.