



SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Equipamento de vapor: ~~PANELA~~ À VAPOR

Propósito:

Cozinhar alimentos rapidamente em calor úmido.

Precauções de Segurança

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.
- Evite qualquer contato com o vapor que sai da unidade. *Isso pode causar sérias queimaduras.*
- 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.

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. Verifique se a tomada elétrica e a máquina estão DESLIGADAS.
2. Verifique se o medidor de pressão mostra entre 20 e 30 abaixo de zero.
3. Coloque o alimento a ser assado ~~na panela~~. Não a sobrecarregue.
4. Feche a tampa e LIGUE a máquina.
5. Ajuste a temperatura desejada da máquina.
6. Quando o cozimento estiver terminado, desligue a máquina.
 - Primeiro, DESLIGUE a temperatura, depois DESLIGUE a máquina.
 - Desconecte a máquina da tomada elétrica ou desligue o disjuntor.
7. Deixe a área em volta ~~da máquina~~ livre antes de ~~abrir a chaleira~~.
8. Fique ao lado ~~da máquina~~ e abra a tampa, mantendo-a entre você e ~~a panela~~ aberta.
9. Remova o alimento ~~da panela~~ conforme seu ~~u~~.

(continuação)

PANELA À VAPOR (continuação)

PARA PANELA ESTACIONÁRIA

- Abra a válvula de drenagem para eliminar a água.
- Remova o alimento com uma concha.
- Se utilizar uma cesta, remova-a.

PARA UMA PANELA INCLINÁVEL

- Coloque o contêiner numa superfície plana e resistente.
- Fique ao lado da chaleira.
- Puxe a alavanca para frente devagar e com cuidado para o alimento não sair e causar queimaduras.

Quando tiver removido todo o alimento

- Coloque água morna e detergente suave na panela para a linha acima da marca onde o alimento foi cozido.
- Deixe de molho enquanto a máquina esfria

OBS.:

Passos para limpeza segura

1. Remova todos os alimentos preparados da máquina de cozimento à vapor quando tiver acabado de utilizá-la para o dia.
2. Certifique-se de que esteja DESLIGADA e que a máquina esteja desconectada da tomada elétrica, ou que o disjuntor esteja DESLIGADO.
3. Enquanto a máquina estiver morna
 - Jogue fora ou drene a água usada para limpar.
 - Reencha a panela com água limpa morna e detergente suave.
4. Esfregue a panela por dentro e por fora com uma escova ou pano. NÃO use esponja de aço ou de metal.
5. Lave, enxágüe, desinfete e deixe secar 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

**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: ~~PANELA~~ À VAPOR

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

1. Depois de checar se a máquina está DESLIGADA, quais são os passos necessários para ligar o equipamento?

- Coloque o alimento no caldeirão, ligue ~~a máquina~~, verifique o indicador do nível de água e o medidor de pressão e ~~ligue o caldeirão~~ na temperatura desejada.
- Ligue o caldeirão, escolha a temperatura desejada, coloque o alimento ~~no equipamento~~, e depois verifique o nível de água e o medidor de pressão.
- Verifique o indicador de nível de água e medidor de pressão, coloque o alimento no caldeirão, ligue ~~o equipamento~~, e escolha a temperatura desejada.
- Verifique o indicador de nível de água, ~~ligue o caldeirão~~, coloque o alimento ~~no equipamento~~, e escolha a temperatura desejada.

2. A qualquer momento que abrir o caldeirão, proteja-se do vapor...

- Usando luvas para forno.
- Pedindo aos colegas de trabalho para ajudá-lo a levantar a tampa.
- Ficando ao lado do caldeirão para abrir a tampa.
- Desligando a máquina.

3. Se seu caldeirão ~~de cozimento~~ a vapor estiver funcionando adequadamente e você vir água no chão...

- Ligue para seu supervisor e peça ajuda imediatamente.
- Enxugue.
- Desligue a máquina.
- Conserte a máquina.

4. Quando limpar o caldeirão de cozimento a vapor, remova o alimento do equipamento, e sempre remova e lave...

- A peneira.
- A válvula de drenagem.
- A peneira e a válvula de drenagem.
- Nenhuma das opções acima.