



# SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



## Equipamento de limpeza e desinfecção: LAVA-LOUÇA

### Propósito

Limpar e desinfetar.

### Estilos de equipamento

*Estilos de máquinas incluem:*

*Embutido* – lava-louças comerciais, de ciclos rápidos, semelhantes às lava-louças residenciais.

*Estilo com porta/e esteiras* – as gavetas utilizadas nesta máquina são projetadas para tipos específicos de utensílios de cozinha, copos, louças, bandeijas e pratos. A louça é colocada numa gaveta, lavada e desinfetada por jatos d'água com detergente e desinfetante.

- Estilo com porta única: a operação é feita abrindo-se a porta, inserindo uma gaveta de louça, fechando-se a porta e ligando-se a máquina.
- Estilo com esteria: a operação é feita empurrando-se a gaveta para dentro da máquina até que se prenda à esteira que movimenta a gaveta através dos vários ciclos.

*Estilo esteira contínua* - a louça é enviada através da máquina numa esteira contínua projetada de forma semelhante a um "rack pegging." Gavetas especializadas são utilizadas para copos e pratos e enviadas através da máquina numa esteira "pegged."

**Temperaturas da máquina:** descubra se sua máquina é do tipo alta ou baixa temperatura.

- Se for de **alta temperatura**, ela depende da temperatura da água para desinfetar. Um termômetro embutido monitora as temperaturas apropriadas da água.
- Se for de **baixa temperatura**, a louça é limpa e desinfetada com produtos químicos. Desinfetantes diferentes exigem diferentes temperaturas. **É importante sempre seguir as instruções do fabricante da máquina e dos detergentes.**

### Precauções sobre Segurança de Equipamentos

Estas são intruções gerais. Verifique o manual de operação da máquina e recomendações do fabricante de detergente para saber sobre as gavetas adequadas, temperaturas e procedimentos de operação para o seu tipo de máquina.

Sempre manuseie equipamentos elétricos com cuidado.

- Não use roupas largas ou jóias que possam ficar presas na máquina.
- Para evitar quedas, utilize tapetes de borracha na frente da máquina e vista sapatos anti-derrapantes apropriados.
- Antes da montar, limpe e desmonte o equipamento elétrico, **sempre** desligado
- Nunca abra as portas da lava-louça ou coloque suas mãos na máquina enquanto estiver funcionando. Sempre espere o ciclo terminar.

Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

**OBS.:**

(continuação)

## LAVA-LOUÇA (continuação)

### Passos para uma operação segura: (tipo porta ou esteira)

1. Verifique se a lava-louça está DESLIGADA (OFF).
2. Encha o recipiente de água com o tipo e quantidade adequada de detergente. Se tiver um dosador de detergente automático e/ou dosador de enxágüe, certifique-se de que tenha colocado o produto no dosador.
3. Fechar todas as portas da lava-louça.
4. LIGUE o reforço do aquecedor (ON).
5. LIGUE a máquina (ON).
6. Se a máquina não começar a encher de água automaticamente, **ligue** a chave do ciclo para AUTOMÁTICO (AUTOMATIC). Certifique-se que a chave LAVAR/ENXAGUAR (WASH/RINSE) esteja DESLIGADA (OFF), e aperte o botão ENCHER (FILL).
7. Esfregue todos os pratos com um raspador de borracha e enxague para remover restos de comida.
8. Coloque a louça a ser lavada na gaveta.
  - Não sobrecarregue a lava-louça, empilhe os pratos um em cima do outro ou encoste um prato no outro. Isso vai atrapalhar a correta limpeza e desinfecção.
9. Quando a lava-louça indicar estar cheia de água, coloque a gaveta na máquina. Se tiver um modelo com porta, feche a porta.
10. Se a máquina não entrar automaticamente no ciclo de lavagem, vire a chave para LAVAR (WASH). Quando o ciclo de lavagem estiver completo, vire a chave para o ciclo ENXAGUAR (RINSE).
11. Quando o ciclo de enxágüe estiver concluído, os pratos ou gavetas sairão da máquina. Se tiver o modelo com porta, abra-a e remova a gaveta com cuidado. Deixe os pratos secarem ao ar.
12. Quando tiver terminado, DESLIGUE a lava-louça (OFF).
13. Quando estiver usando máquinas de altas temperaturas, certifique-se que o reforço do aquecedor esteja DESLIGADO (OFF).

**OBS.:**

### Passos para uma limpeza segura

1. Verifique se a lava-louça está DESLIGADA (OFF).
2. Drene a água da máquina puxando a alavanca de drenagem.
3. Enxágüe toda a sujeira que ficou nas peneiras e esfregue com uma escova dura, detergente e água.
4. Remova as cortinas e qualquer peça removível, conforme recomendado. Limpe e desinfete estas peças na pia.
5. Lave o interior da máquina com uma mangueira e depois limpe a parte externa com um pano macio ou esponja e um produto de limpeza não abrasivo. Enxágüe e deixe secar ao ar.
6. Remonte a lava-louça.

Para mais informações sobre segurança dos alimentos e equipamentos, visite [www.mafoodsafetyeducation.info](http://www.mafoodsafetyeducation.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: LAVA-LOUÇA

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados ao uso e limpeza de uma lava-louça.

### 1. Para que uma lava-louça de alta temperatura seja desinfetada adequadamente, certifique-se que...

- Os produtos químicos estejam na concentração correta.
- O aquecedor de reforço esteja ligado.
- A louça esteja disposta imediatamente.
- O dosador de detergente esteja cheio.

### 2. Para que uma lava-louça de baixa temperatura seja desinfetada, certifique-se que...

- Os produtos químicos estejam na concentração correta.
- O aquecedor de reforço esteja ligado.
- A louça esteja disposta imediatamente.
- O dosador de detergente esteja cheio.

### 3. Para limpar e desinfetar a lava-louça adequadamente, é importante...

- Sobrecarregar as prateleiras da lava-louça.
- Disponer os pratos e utensílios um em cima do outro.
- Certificar-se que os pratos estejam tocando uns nos outros.
- Inserir a louça de maneira uniforme.

### 4. Para limpar e desinfetar uma lava-louça

- Execute os ciclos de lavagem e enxágüe da lava-louça. Escoe a máquina.
- Lave dentro da máquina com uma mangueira e limpe as portas externas com um pano macio.
- Escoe a máquina. Remova as cortinas e partes removíveis como filtros; enxágüe todos os resíduos dos filtros; limpe e desinfete numa pia de panelas. Borrife dentro ~~e fora~~ da máquina ~~com um detergente neutro~~.
- Nenhuma das opções acima; a lava-louça não precisa ser limpa ou desinfetada.