



SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Preparação de alimentos: ABRIDOR DE LATA COMERCIAL

Propósito

Abrir alimentos enlatados.

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.
- Substitua as lâminas cegas. *(Se não o fizer, partículas de metal podem ~~ser~~ se soltar e contaminar os alimentos.)*
- Cuidado ao manusear lâminas, tampas de latas e outros objetos afiados.

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. Limpe o abridor de lata.
2. Levante o cabo a uma altura onde a lata se encaixe embaixo da lâmina.**
3. Coloque a lata embaixo da lâmina.
4. Empurre o cabo para baixo até que a lâmina atravesse a tampa da lata.
5. Abaixar o cabo até o fim.
6. Vire o cabo (o qual vira a lata) até que a lâmina abra a tampa da lata por completo.

Instruções para limpeza segura

1. Remova (ou levante) a haste e lâmina.
2. Lave, enxágüe e desinfete na lava-louças ou ~~na~~ mão em pia com três cubas.
3. Deixe secar no ambiente.
4. Certifique-se que não haja alimento preso entre a lâmina ou manivela.
5. ~~Vire o cabo (o qual vira a lata) até que a lâmina abra a tampa de lata por completo.~~

(continuação)

OBS.:

ABRIDOR DE LATA COMERCIAL (continuação)

Instruções para limpeza segura

- Remova a lâmina velha puxando o pino ou parafuso do lado cortante.
- Coloque a lâmina nova atrás do *pino ou parafuso*** que a segura no lugar e certifique-se de que esteja bem presa.

6. Guarde o abridor de lata.

OBS.:

Para mais informações sobre segurança dos alimentos e equipamentos, visite

**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: ABRIDOR DE LATA COMERCIAL

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados ao uso e limpeza de um abridor de lata comercial.

1. Qual é a forma apropriada de substituir a lâmina de um abridor de lata comercial?

- a. Remova a lâmina à força com um alicate.
- b. Você não pode remover a lâmina, portanto precisa reportar o incidente para que uma nova seja solicitada.
- c. Você não precisa substituir a lâmina.
- d. Remova a lâmina velha puxando o pino ou parafuso do lado cortante do abridor de latas. Coloque uma nova lâmina por trás do parafuso que a segura no lugar, e depois aperte com uma chave de fenda.

2. Quando detectar lascas de metal no produto enlatado que está abrindo, você deve...

- a. Virar a manivela do abridor de latas novamente para certificar-se que a tampa sairá facilmente.
- b. Remover as lascas e prepare o produto.
- c. Cozinhar o produto em alta temperatura.
- d. Jogar fora o alimento e trocar a lâmina. 

3. Com que frequência você deve limpar e desinfetar um abridor de lata comercial?

- a. Uma vez por mês.
- b. Uma vez por semana.
- c. Após cada uso.
- d. Quando a lâmina estiver cega.

4. Para limpar e desinfetar o abridor de lata comercial...

- a. Lave a haste numa lava-louça ou lave, enxágüe e desinfete-a numa pia de panelas.
- b. Deixe a haste e a lâmina de molho numa pia de preparação.
- c. Deixe o abridor de lata no lugar e limpe-o com um pano úmido.
- d. Remova a lâmina e borrife o abridor de lata com desinfetante.