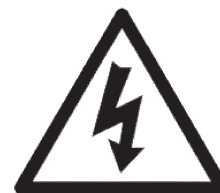




SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Equipamento de Cocção: FORNOS CONVENCIONAIS

Propósito

Assar alimentos.

Precauções sobre Segurança de Equipamentos

Sempre tome cuidado com qualquer equipamento elétrico ou a gás.

- Não armazene itens plásticos ou outros utensílios no forno, pois podem derreter ou queimar.
- Utilize assadeiras grandes o suficiente para evitar que transbordem quando fervendo.
- Se o alimento transbordar, limpe imediatamente para que não grude no forno.
- Não coloque pedaços de papel alumínio nas prateleiras ou fundo do forno a menos que o manual recomende isso. (*Papel alumínio no forno pode diminuir o tempo de cozimento e reduzir o douramento do alimento.*)
- Nunca sobrecarregue o forno.
- Nunca utilize assadeiras deformadas.
- Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

OBS.:

Passos para uma operação segura

1. Pré-aqueça o forno.
 - Defina a temperatura desejada.
 - Ligue o forno.
2. Quando o forno mostrar que está pré-aquecido,
 - Coloque o alimento a ser assado no forno.
 - Abra e feche o forno o mais rápido possível para que o calor não escape.
 - Comece a encher o forno de baixo para cima, colocando as assadeiras no centro das prateleiras.
3. Feche a porta do forno.
4. Ajuste o cronômetro para o tempo necessário.

(continuação)

FORNOS CONVENCIONAIS (continuação)

5. Quando o alarme do cronômetro disparar, o alimento estará assado.
 - Use luvas para remover as assadeiras com cuidado.
 - Ajuste a temperatura para zero.
 - DESLIGUE o forno.

OBS.:

Passos para limpeza segura

1. Certifique-se que o forno está DESLIGADO, e deixe-o esfriar com a porta parcialmente aberta.
2. Retire qualquer peça removível, como as prateleiras.
 - Prepare uma mistura de detergente suave na pia de lavar panelas e assadeiras.
 - Mergulhe as prateleiras e outras peças na pia.
 - Limpe e enxágüe.
3. Lave o interior do forno com água morna e detergente.
 - Não derrame água dentro do forno.
 - Enxágüe.
4. Remova qualquer resíduo do compartimento embaixo dos queimadores.
5. Limpe as partes interna e externa das portas com água e detergente suave. Depois, enxágüe ~~e desinfete. Enxágüe de novo.~~

DEFINIÇÃO

- * **Bloqueio/Etiquetagem:** O padrão que rege o conserto e manutenção das máquinas e equipamentos nos quais a energização ou ligamento inesperado da máquina ou equipamento, ou liberação de energia armazenada, possa causar ferimentos aos funcionários.

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: FORNOS CONVENCIONAIS

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

1. Quando utilizar um forno convencional, é importante...

- a. Encher todas as assadeiras até o topo.
- b. Forrar as prateleiras e parte inferior do forno com papel alumínio.
- c. Limpar derramamentos o mais breve possível para evitar que os alimentos grudem nas prateleiras ou na parte inferior do forno.
- d. Colocar o máximo de assadeiras possível dentro do forno.

2. Quando assar algum alimento num forno convencional, espere até ver a indicação de que o forno está pré-aquecido, depois coloque as assadeiras no centro da prateleira...

- a. De cima para baixo.
- b. Da direita para a esquerda.
- c. Da esquerda para a direita.
- d. De baixo para cima.

3. Quando remover um produto acabado do forno convencional sempre utilize...

- a. A parte inferior de seu avental.
- b. Um pano de prato enrolado.
- c. Luvas para forno.
- d. Luvas de plástico super resistente.

4. Para limpar um forno convencional, verifique se está ligado e depois...

- a. Limpe as prateleiras dentro do forno com água e sabão, enxágüe; depois limpe com um pano úmido.
- b. Espere o forno esfriar, remova e limpe as prateleiras, lave dentro do forno com água morna e detergente e limpe a parte externa com água morna e detergente. Enxágüe, **desinfete** e deixe secar no ambiente.
- c. Borrife uma solução desinfetante dentro e fora do forno, depois limpe com um pano úmido.
- d. Aqueça o forno e então borrife dentro e fora com uma solução detergente; deixe secar.