



SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS

PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



Equipamento de Cozimento: CAÇAROLA; FRITADEIRA INDUSTRIAL

Propósito

Fritar, saltear, assar, e aquecer grandes quantidades de alimentos.

Precauções sobre Segurança de Equipamentos

Sempre tome cuidado com qualquer equipamento elétrico ou a gás.

- 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 queimaduras sérias.**
- Não aqueça uma caçarola vazia por mais que 5 minutos a uma temperatura maior que 300° F. Isso pode danificar a panela.
- Sempre observe os procedimentos de bloqueio/etiquetagem em sua instalação.

OBS.:

Precauções para Segurança dos Alimentos

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

Passos para uma operação segura

1. Verifique se a tomada elétrica e a máquina estão DESLIGADAS.
2. Coloque o produto a ser cozido na fritadeira industrial.
3. LIGUE o equipamento e gire o termostato para a temperatura desejada.
4. Coloque a tampa (*para manter a umidade e evitar que o alimento seque quando assim determinado na receita*).
5. Certifique-se que a tampa se encaixa firmemente na panela e que as dobradiças estejam funcionando, para que a tampa não caia em seus dedos.
6. Quando o alimento estiver processado, DESLIGUE o termostato.
7. DESLIGUE o disjuntor.
8. Levante a tampa da panela se estiver baixada.
9. Fique ao lado da caçarola e abra a tampa utilizando o cabo lateral.

(continuação)

CAÇAROLA; FRITADEIRA INDUSTRIAL (continuação)

OBS.:

10. Incline a panela para frente.
 - a. Gire a *roda manual*** e puxe o *cabo de inclinação* para baixo, ou ligue o *automático (ON)* **.
 - b. Certifique-se de que a panela esteja firme quando você a inclinar.
11. Transfira o alimento para um recipiente de armazenagem ou de servir que esteja limpo e desinfetado.
12. Retorne a panela para sua posição original.

Passos para limpeza segura

Depois de remover todo o alimento preparado da panela, limpe-a o mais rápido possível enquanto estiver quente. *(Isso evita que o alimento endureça dificultando a limpeza.)*

1. Certifique-se de que tanto o termostato quanto o interruptor estejam DESLIGADOS.
2. Enxágüe as superfícies da panela com água morna.
3. Esfregue o alimento grudado com uma escova dura ou pano.
 - Não use esponja de aço ou sapólio para limpar a panela. *(Isso vai arranhar a superfície e tornar a limpeza mais difícil).*
 - Se o alimento grudado não sair, encha a panela com uma solução de água e detergente e deixe por 30 minutos.
 - Utilize removedor de depósitos minerais.
4. Enxágüe por completo com água quente e remova toda a água da panela.
5. Deixe secar no ambiente.
6. Limpe o *painel de controle***.
 - Seque com um pano úmido e limpo.
 - Não derrame água e detergente no *painel de controle* e componentes elétricos.

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: CAÇAROLA; FRITADEIRA INDUSTRIAL

Faça um círculo na resposta que melhor descreve os procedimentos de operação segura relacionados uma fritadeira industrial.

1. Quando utilizar uma fritadeira industrial, é importante...

- Encher a fritadeira com ingredientes e depois ligar o equipamento.
- Ficar ao lado da fritadeira ao abrir a tampa.
- Levantar a tampa na lateral para permitir que o vapor escape durante o cozimento.
- Colocar o produto acabado diretamente nas bandejas de servir e deixar a fritadeira escoar.

2. Para limpar uma fritadeira industrial, certifique-se que esteja DESLIGADA e então...

- Lave a panela com água morna, raspe para remover restos de comida, enxágüe com água quente e drene a panela. Enxágüe todas as superfícies e deixe secar no ambiente.
- Use água fria para lavar por dentro da fritadeira, enxágüe e deixe secar no ambiente.
- Borrife uma solução desinfetante dentro e fora da fritadeira ~~forno~~, depois limpe com um pano úmido.
- Aqueça a fritadeira vazia por 10 minutos, lave por dentro e fora, enxágüe e deixe secar no ambiente.

3. É melhor limpar a fritadeira industrial...

- Enquanto a máquina estiver morna
- Depois que esfriou.
- Esfregando a máquina com uma esponja de aço ou escova de cerdas duras.
- Usando sapólio para remover qualquer alimento grudado.

4. Limpe o painel de controle...

- Uma vez por semana.
- Uma vez por mês.
- Depois de usar a fritadeira.
- Quando os ~~controle~~ ficarem grudados.