

GUÍA DE ACTUACIÓN LIMPIEZA DE CAMPANA DE EXTRACCIÓN

DOTACIÓN BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS.....

Limpieza: botas de caucho, guantes de nitrilo, tapabocas, cofia, peto impermeable, gafas de seguridad, protección respiratoria.



CONSECUENCIAS DEL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

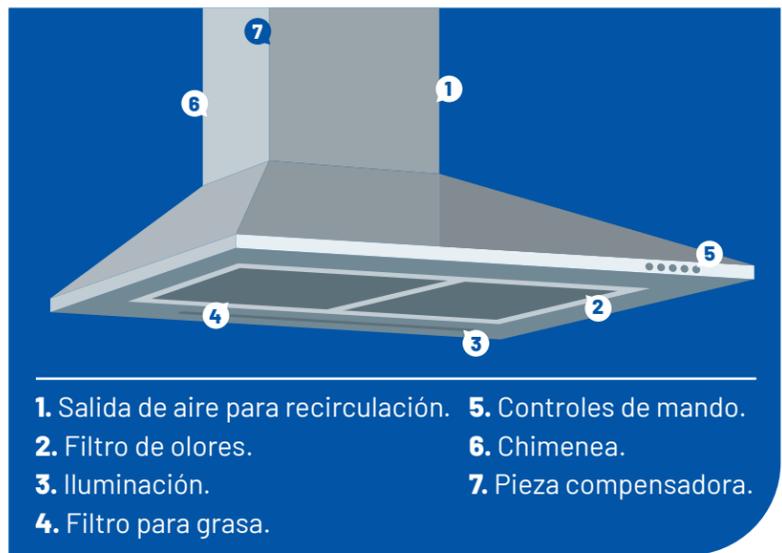
El uso incorrecto de esta máquina podría causarte caídas, heridas, golpes, contacto e inhalación de sustancias químicas y quemaduras.

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

- **Eléctrica:** Cable y tomacorriente de alimentación.
- **Energía mecánica.**

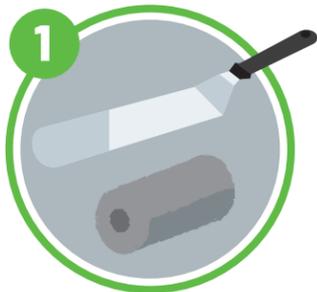
PUNTOS DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO

- Sustancias químicas, superficies calientes, bordes con filo.



- 1. Salida de aire para recirculación.
- 2. Filtro de olores.
- 3. Iluminación.
- 4. Filtro para grasa.
- 5. Controles de mando.
- 6. Chimenea.
- 7. Pieza compensadora.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Realice el alistamiento de las herramientas y productos a usar: desengrasante, esponjillas, espátula.
Solicite a mantenimiento la activación del sistema de seguridad y desconecte la campana.
Confirme la operación.



Saque los filtros de la campana y trasládelos hasta la poceta para el lavado con agua caliente. Enjabónelos y enjuáguelos para su posterior instalación.



Verifique que los equipos (estufas) estén con paso de llave de gas cerradas, apagadas y frías.



Aplique un producto para quitar la grasa en la zona de colocación de los filtros y dejarlo actuar unos minutos o bien el tiempo que se especifique en las instrucciones del quita grasa (5 a 10 minutos).
Retire el quita grasa con ayuda de una espátula, esponjilla y agua.



Seque la campana con la ayuda de un limpión.



Una vez todo está libre de grasa, deje que se seque y valide que no queden residuos de producto (desengrasante).



Realice la instalación de los filtros de campana.



Conecte la campana y verifique su buen funcionamiento.

TENGA EN CUENTA

1. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos o pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
2. Defina la periodicidad del mantenimiento y la limpieza de la campana de acuerdo con el uso.
3. Recuerde que el lavado de los ductos internos debe ser realizado por personal especializado.
4. Utilice escaleras para acceder el equipo (cuando aplique).
5. Verifique que los equipos no estén calientes y estén desenergizados antes de iniciar la operación.
6. Si el equipo presenta fallas, reporte de inmediato a mantenimiento y al jefe de área.
7. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.
8. Aplique el producto industrial para quitar la grasa autorizado por la empresa, para este proceso, antes de realizar la limpieza del equipo leer la hoja de seguridad del producto industrial que va a utilizar.

