

GUÍA DE ACTUACIÓN MOLINO

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

Operación: botas de caucho o calzado antideslizante, tapabocas, cofia, peto.

Limpieza: guante de nitrilo, guante malla gafas de seguridad.



CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta máquina podría causar amputación y heridas.

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

● **Eléctrica:** cable y tomacorriente de alimentación del molino.

● **Mecánica:** tornillo sin fin.

PUNTOS DE PELIGRO

● Tornillo sin fin.



OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Conecte el molino a la fuente de alimentación eléctrica. Para hacerlo, tome la clavija y enchúfela en la tomacorriente ubicada en la pared.



Verifique que en el área se encuentre el empujador.
Valide la instalación de la guarda de seguridad.
Ubique la bandeja metálica que recibirá la carne bajo la boca de salida del molino. Ésta debe quedar debidamente soportada en la superficie.



Prenda el equipo e introdúzcale pequeñas cantidades de carne. Cuando pase la carne por segunda vez, el equipo alcanzará más velocidad.



Introduzca la carne con el empujador, nunca con sus manos u otro objeto no diseñado para ese fin (varillas, cuchillos).



En caso de atasco utilice el empujador, de no ser posible, apague y desconecte el equipo.

Si está capacitado, proceda a desarmarlo y limpiarlo, usando guantes de seguridad. Notifique a su jefe inmediato.



No retire las cubiertas o afloje alguna unión mientras el equipo esté funcionando.



Apague el equipo cuando deje de utilizarlo. Desconecte de la fuente eléctrica, hágalo tomándolo del enchufe nunca del cable.



Al realizar la limpieza general utilice guante de malla metálico para limpiar las piezas corto punzantes, remítase a la hoja de seguridad de los productos químicos a utilizar para el proceso de limpieza y siga la indicaciones de seguridad y los elementos de protección que le indique.

TENGA EN CUENTA



1. Ubique el equipo en una superficie totalmente lisa y plana.
2. Retírese los accesorios como aretes, reloj, pulseras, para evitar contaminación del alimento y accidentes.
3. Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por técnicos de mantenimiento autorizados.
4. Recuerde el uso del empujador para introducir la carne al molino.
5. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

