

# GUÍA DE ACTUACIÓN ESCABILADERO

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

Operación: botas de caucho, cofia, peto, quantes para altas temperaturas, manga de kevlar.

Limpieza: guante de caucho, monogafas.















# **CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO** DEL EQUIPO

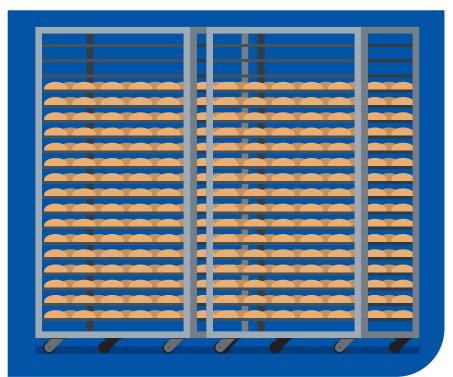
El uso incorrecto de este equipo podría causar quemaduras, golpes, heridas.

#### TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO .....

Térmica: temperatura de materiales.

#### PUNTO DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO .....

Ruedas, bordes laterales.



# OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Verifique que cuenta con los elementos de protección personal adecuados para la labor (área fría área caliente) y que éstos se encuentran en buen estado.



Inspeccione el escabiladero (ruedas, superficies cortantes, soporte de bandejas etc), verifique la temperatura de los escabiladeros y las bandejas.



Asegúrese de que las bandejas estén bien ajustadas o posicionadas, igual que el producto.



Traslade el escabiladero hasta el área requerida, sujetándolo de manera firme por las manijas o bordes que están en los lados.



Al realizar el traslado siempre empuje los escabiladeros de lado, verifique que los productos estén bien asegurados, que las áreas estén libres de obstáculos y garantice visibilidad durante el recorrido.

Para el ingreso y la salida del horno manipule el escabiladero de frente.



Al realizar la ubicación en el área definida, posicióne los escabiladeros de manera alineada. En el horno, se deben asegurar con el gancho.



Al terminar la actividad ubique los escabiladeros de forma ordenada en el sitio definido para ellos.



Retire los escabiladeros y bandejas que estén en mal estado, haciendo el reporte a mantenimiento para su arreglo.

## **TENGA EN CUENTA**



- 1. Cuando los elementos de protección personal y/o herramientas de trabajo estén presentando fallas, repórtelo a su jefe inmediato.
- 2. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos o pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
- 3. Mantenga las condiciones de aseo y limpieza en las áreas. Los pasillos deben estar libres de obstáculos.
- 4. Manipule los escabiladeros de las manijas, nunca de los extremos o bordes.

- 7. Asegúrese de que, durante la manipulación del escabiladero, sus piernas estén separadas a la misma distancia de los hombros y mantenga siempre una pierna delante de la otra.