



BOX DE MATANZA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

1.- Presentación:

El presente manual de instrucciones corresponde a la máquina denominada “BOX DE MATANZA”.

2.- Advertencias:

El equipo deberá llevar de forma legible e indeleble durante su vida útil como mínimo las siguientes indicaciones:

- Metalcontrol Norte, S.L.L.
- C. / Agricultores 15, Colmenar Viejo.
- Marca «CE».
- Modelo: BOX DE MATANZA.
- El número de serie:
- El año de fabricación:

3.- Condiciones previstas de utilización:

El “BOX DE MATANZA” tiene como finalidad el confinamiento de un vacuno para su inmovilización y sacrificio.

La zona interior del Box es una zona no permitida para los operarios.

El accionamiento de las puertas neumáticas será realizado por un solo operador, que accionará el mando situado en el Box, en una zona segura.

Las operaciones de regulación, mantenimiento, reparación, limpieza y conservación de la máquina deberán ser efectuadas con la máquina parada.

Toda el área de equipamiento se considera área de salpicadura, sin que el alimento vuelva al área alimentaria. De cualquier forma, sólo podrá ser usado el equipo cuando la superficie de cada uno de sus elementos mantenga íntegra su protección contra la corrosión y la rugosidad existente permita la limpieza y desinfección correcta.

4.- Instrucciones de funcionamiento:

4.1. Puesta en servicio.

El espacio necesario para el uso y el mantenimiento deberá ser suficiente, con el objeto de tener acceso para realizar un adecuado mantenimiento y limpieza correcta.

Las condiciones ambientales en las que se encuentra expuesto el equipo deberán ser tales que no alteren negativamente sus características.

4.2. Utilización.

La operación posible y la acción necesaria a realizar por el operador es la siguiente:

- Puesta en marcha mediante mandos de accionamiento en zona segura, para la apertura de las distintas puertas.
- Para matanza según el rito “Halal” se abrirá la guillotina de chapa de la zona de la cabeza. Posteriormente se abre la puerta de entrada para que entre el animal en el box. Una vez que saque la cabeza por delante se le bloqueará con la guillotina de nylon y se accionará la compuerta lateral para sujetar al animal una vez que se sacrifique. Se acciona la válvula para levantar la cabeza y se procede al sacrificio. Se libera la cabeza del animal y se abre la puerta de salida.

4.3. Limpieza.

Las operaciones de limpieza y conservación se efectuarán con la máquina parada.

Todos los elementos que se encuentren en el área de salpicadura deberán permanecer en condiciones higiénicas mediante la limpieza periódica de sus superficies y en especial las juntas, con elementos de fijación y cualquier irregularidad.

La limpieza deberá ser realizada con agentes de limpieza y desinfección que no perjudiquen la protección contra la corrosión de las superficies metálicas ni deterioren la rugosidad superficial.



4.4. Mantenimiento.

Las operaciones de regulación, mantenimiento, reparación y conservación de la máquina se efectuarán con la máquina parada.

4.5. Instalación.

La instalación definitiva del equipo deberá realizarse con el fin de que en las condiciones previstas de funcionamiento, tenga la suficiente estabilidad para que pueda utilizarse sin peligro de que vuelque, se caiga o se desplace de forma intempestiva.

Se deberá incluir en la instalación los medios necesarios para poder acceder de forma segura a todos los puntos del equipo.

En el lugar de emplazamiento del aparato se proporcionará un alumbrado ambiental suficiente, velando por que no se produzcan zonas de sombras molestas, ni deslumbramientos molestos, ni efectos estroboscópicos peligrosos.