



BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ

DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Mycie i dezynfekcja urządzeń: ZMYWARKA

Cel

Mycie i zdezynfekowanie.

Rodzaje urządzeń

Rodzaje maszyn to:

Podblatowe – komercyjne zmywarki do naczyń z szybkim cyklem, podobne do rodzaju zmywarek domowych.

Rodzaj przenośnika z drzwiczkami/stojakiem – Stojaki stosowane w takiej maszynie zaprojektowane są do specjalnych rodzajów naczyń kuchennych, naczyń szklanych, porcelany, tac i sztućców. Naczynia ułożone są na stojaku, po czym są myte i dezynfekowane strumieniami wody ze środkiem myjącym i płynem do dezynfekcji.

- Rodzaj z pojedynczymi drzwiczkami: Takie maszyny zazwyczaj obsługiwane są przez otwarcie drzwiczek, włożenie stojaka z naczyniami, zamknięcie drzwiczek i włączenie maszyny.
- Rodzaj z przenośnikiem z drzwiczkami: Takie maszyny obsługiwane są przez wepchnięcie stojaka do maszyny aż zaczepi się do przenośnika, który przesunie stojak przez poszczególne cykle.

Rodzaj szybkiego ciągłego przenośnika - naczynia są prowadzone przez maszynę na ciągłym przenośniku zaprojektowanym podobnie do mocowania stojaka. Specjalne stojaki stosowane są do naczyń szklanych i do sztućców, które przeprowadzane są przez maszynę na przymocowanym przenośniku.

Rodzaje temperatur maszyn: Należy wiedzieć czy obsługiwana maszyna jest maszyną o wysokiej temperaturze czy maszyną o niskiej temperaturze.

- Jeżeli jest to **maszyna o wysokiej temperaturze**, polega ona na temperaturze wody do dezynfekcji. Wbudowany termometr sprawdza właściwą temperaturę wody.
- Jeżeli jest to **maszyna o niskiej temperaturze**, naczynia są myte i dezynfekowane przy pomocy środków chemicznych. Różne chemiczne środki dezynfekujące wymagają różnych temperatur. **Jest ważne, aby zawsze stosować się do instrukcji producenta maszyny i do instrukcji producenta środka myjącego.**

UWAGI:

Środki ostrożności przy używaniu urządzenia

Instrukcje te są zaledwie ogólnymi zasadami. Należy zapoznać się z instrukcjami obsługi maszyny i z zaleceniami producenta środka do mycia, w celu uzyskania informacji dotyczących odpowiednich stojaków, temperatur i procesów obsługi dla rodzaju obsługiwanej maszyny.

Zawsze należy być ostrożnym przy obsłudze wszelkiego sprzętu elektrycznego.

- Nie należy nosić luźnego ubrania ani biżuterii, które mogą być wciągnięte przez maszynę.
- Aby zapobiec poślizgnięciom i upadkom, należy położyć gumowe maty przed zmywarką i nosić odpowiednie nieślizgające się obuwie.
- **Zawsze** przed złożeniem, czyszczeniem lub rozmontowaniem urządzeń elektrycznych, należy je wyłączyć.
- Nigdy nie należy otwierać drzwiczek zmywarki ani wkładać rąk do zmywarki w trakcie trwania cyklu. Zawsze należy poczekać aż cykl się zakończy.

Należy zawsze stosować się do zasad zamykania/wychodzenia dla swojej placówki.

(ciąg dalszy)

ZMYWARKA (ciąg dalszy)

Wskazówki bezpiecznej obsługi: (Rodzaj z drzwiczkami lub z przenośnikiem)

1. Należy upewnić się, że zmywarka jest WYŁĄCZONA (OFF).
2. Wypełnić pojemnik myjący odpowiednim rodzajem i ilością środka myjącego, jak jest to zalecane przez producenta środka myjącego. Jeżeli maszyna posiada automatyczny dozownik środka myjącego oraz/lub dozownik środka do płukania, należy upewnić się, że dozowniki są wypełnione.
3. Zamknąć drzwiczki zmywarki.
4. WŁĄCZYĆ (ON) wspomaganie grzejnika.
5. WŁĄCZYĆ (ON) przełącznik włączający maszynę.
6. Jeżeli maszyna nie zacznie automatycznie wypełniać się wodą, przestawić przełącznik cyklu na AUTOMATYCZNY (AUTOMATIC), upewnić się, że przełącznik MYCIA/PŁUKANIA (WASH/RINSE) jest WYŁĄCZONY (OFF) i nacisnąć przełącznik WYPEŁNIANIE (FILL).
7. Przy pomocy gumowej skrobaczki usunąć pozostałości jedzenia, a następnie wypłukać.
8. Załadować naczynia na stojak zmywarki.
 - Nie przeładowywać zmywarki, nie ustawiać naczyń jednych na drugich ani nie pozwolić aby naczynia dotykały się. Może to uniemożliwić odpowiednie mycie i dezynfekcję.
9. Kiedy zmywarka pokaże, że jest wypełniona wodą, włożyć stojak do zmywarki. Jeżeli używa się modeli z drzwiczkami, należy je zamknąć.
10. Jeżeli maszyna nie wejdzie automatycznie w cykl mycia, należy przestawić cykl na MYCIE (WASH). Kiedy cykl mycia zakończy się, należy przestawić przełącznik na cykl PŁUKANIA (RINSE).
11. Kiedy cykl płukania zakończy się, naczynia albo stojaki wyjadą z maszyny. Jeżeli obsługuje się model z drzwiczkami, należy otworzyć drzwiczki zmywarki i ostrożnie wyjąć stojak. Pozwolić aby naczynia wyschły.
12. Po zakończeniu WYŁĄCZYĆ zmywarkę (OFF).
13. Przy obsłudze maszyn o wysokich temperaturach, należy upewnić się, że wspomaganie grzejnika jest WYŁĄCZONE (OFF).

Wskazówki bezpiecznego mycia

1. Należy upewnić się, że zmywarka jest WYŁĄCZONA (OFF).
2. Pozwolić, aby woda wyciekła z pojemników maszyny przez pociągnięcie lewarka wyciekania.
3. Wypłukać wszystkie pozostałości z filtrów siatkowych i wyszorować sztywną szczotką, środkiem do mycia i wodą.
4. Wyjąć zasłony i wszystkie inne usuwane części według zaleceń. Wymyć i zdezynfekować te części w garnku i zlewie na naczynia.
5. Spryskać wnętrze maszyny przy pomocy szlaufa, a następnie wymyć z zewnątrz miękką szmatką lub gąbką i rozcieńczonym nieścierającym środkiem czyszczącym. Wylukać i pozwolić aby wyschły.
6. Złożyć zmywarkę z powrotem.

UWAGI:

Aby uzyskać więcej informacji na temat jedzenia i sprzętu, proszę odwiedzić www.mafoodsafetyeducation.info

Arkusze Bezpieczeństwa Obsługi Urządzeń zawierają ogólne wskazówki. Ostateczne zasady bezpiecznej obsługi i mycia sprzętu powinny stosować się do zaleceń producenta. Należy sprawdzić instrukcje producenta znajdujące się w swoim miejscu pracy lub zapytać przełożonego o konkretne szczegóły dotyczące urządzeń.



SZKOLENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU KUCHENNEGO I BEZPIECZEŃSTWA (FEAST)

Pytania Przeglądowe: ZMYWARKA

Proszę zakreślić odpowiedź, która najlepiej opisuje zasady bezpiecznej obsługi w odniesieniu do używania i mycia zmywarki automatycznej.

1. Aby zmywarka automatyczna działająca przy wysokiej temperaturze mogła odpowiednio dezynfekować, należy upewnić się, że
 - a. Środki chemiczne posiadają właściwe stężenie.
 - b. Wspomaganie grzejnika jest włączone.
 - c. Naczynia są wkładane natychmiast.
 - d. Dozownik detergentu jest pełny.

2. Aby zmywarka automatyczna działająca przy niskiej temperaturze mogła odpowiednio dezynfekować, należy upewnić się, że
 - a. Środki chemiczne posiadają właściwe stężenie.
 - b. Wspomaganie grzejnika jest włączone.
 - c. Naczynia są wkładane natychmiast.
 - d. Dozownik detergentu jest pełny.

3. Aby zmywarka automatyczna mogła odpowiednio myć i dezynfekować, jest ważne, aby
 - a. Przeładować stojaki zmywarki.
 - b. Ułożyć naczynia i przybory jedno na drugim.
 - c. Upewnić się, że naczynia dotykają się.
 - d. Równo załadować naczynia.

4. Aby wymyć i zdezynfekować zmywarkę automatyczną
 - a. Przeprowadzić cykl mycia i płukania zmywarki. Spuścić wodę z maszyny.
 - b. Spryskać wnętrze maszyny przy pomocy węża gumowego i wytrzeć zewnętrzne drzwi miękką szmatką.
 - c. Spuścić wodę z maszyny. Wyjąć zasłony i wyjmowane części takie jak sitka, wypłukać wszystkie pozostałości z sitek, wymyć i zdezynfekować w umywalce na naczynia i garnki. Spryskać wnętrze maszyny i wymyć na zewnątrz delikatnym detergentem.
 - d. Żadne z powyższych, zmywarka nie wymaga mycia i dezynfekowania.