



AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Thiết bị lau chùi và vệ sinh: MÁY RỬA CHÉN

Mục đích

Rửa và làm vệ sinh.

Kiểu thiết bị

Các kiểu máy bao gồm:

Dưới quầy (Undercounter) – thương mại, vòng rửa nhanh giống nhưng các loại máy rửa chén gia dụng.

Cửa/khay (Door/rack conveyor) – Các khay sử dụng trong máy này được thiết kế đặc biệt cho các loại vật dụng nhà bếp, thủy tinh, sành sứ, khay và các loại vật dụng dẹt. Chén bát được đặt vào khay và được rửa và làm vệ sinh bằng các vòi phun nước có trộn xà phòng và nước vệ sinh.

- Cửa đơn: Các máy này thường được vận hành bằng cách mở cửa ra, cho khay vào, đóng cửa lại và khởi động máy.
- Cửa vòng tua: Các máy này vận hành bằng cách cho khay vào máy cho đến khi nó gắn vào một vòng tua chạy đưa các khay qua các vòng tua rửa khác nhau.

Vòng tua tiếp nối (Fleet Continuous Conveyor): chén bát được đưa qua máy trên một vòng tua nối tiếp được thiết kế giống như các khay. Các khay đặc biệt được sử dụng cho vật dụng thủy tinh và vật dụng dẹt và được đưa qua máy bằng vòng tua.

Các loại nhiệt độ máy: tìm hiểu xem máy của bạn là máy nhiệt độ cao hay máy nhiệt độ thấp.

- Nếu đây là **máy nhiệt độ cao**, nó dựa vào nhiệt độ của nước để làm sạch. Một bộ phận theo dõi nhiệt độ được lắp sẵn bên trong sẽ theo dõi nhiệt độ thích hợp của nước.
- Nếu đây là **máy nhiệt độ thấp**, các vật dụng được làm sạch và vệ sinh bằng hóa chất. Các hóa chất vệ sinh khác nhau đòi hỏi nhiệt độ khác nhau. **Cần phải luôn theo chỉ dẫn của nhà sản xuất máy và công ty sản xuất xà phòng.**

GHI CHÚ:

Những khuyến cáo an toàn thiết bị

Những chỉ dẫn sau đây là chỉ dẫn chung. Kiểm tra lại hướng dẫn sử dụng của máy của bạn và các yêu cầu của nhà sản xuất xà phòng để dùng đúng cho các khay, đúng nhiệt độ, và đúng các quy trình sử dụng cho loại máy của bạn.

Luôn cẩn thận khi sử dụng các thiết bị điện.

- Không mặc quần áo rộng hay mang nữ trang mà có thể bị mắc kẹt trong máy.
- Để phòng ngừa trơn trượt té ngã, sử dụng các tấm lót sàn cao su trước máy rửa chén và mang giày đúng loại chống trơn trượt.
- Trước khi ráp máy, lau chùi hoặc tháo gỡ thiết bị điện, **luôn luôn tắt thiết bị.**
- Không bao giờ được mở cửa máy rửa chén hoặc đưa tay vào trong máy khi máy đang vận hành. Chờ đến khi máy ngừng hẳn.

Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

(tiếp tục)



Massachusetts Department of
**ELEMENTARY & SECONDARY
EDUCATION**

Được phát triển bởi Trường Quản Lý Isenberg của UMass, Khoa Quản Lý Khách Sạn Nhà Hàng & Du Lịch, Chương Trình Giáo Dục Dinh Dưỡng UMass Mở Rộng (UMass Extension), và Sở Giáo Dục Tiểu Học tiểu bang Massachusetts, Phòng Dinh dưỡng, Sức khỏe và An toàn. UMass Mở Rộng là nơi cung cấp cơ hội việc làm công bằng, với sự hợp tác của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ. Hãy liên hệ với văn phòng Mở Rộng tại địa phương của bạn để biết thêm thông tin về các phương tiện hỗ trợ người khuyết tật hoặc liên hệ Giám đốc UMass Mở Rộng nếu bạn có khiếu nại gì liên quan đến phân biệt đối xử, số điện thoại là 413-545-4800. Rev.4/08



UMassAmherst Outreach **UMass
Extension**

MÁY RỬA CHÉN (tiếp tục)

Hướng dẫn vận hành an toàn: (Loại cửa và vòng tua)

1. Kiểm tra xem máy đã TẮT chưa.
2. Cho vừa đủ và đúng loại xà phòng vào bình rửa theo đề nghị của nhà sản xuất. Nếu có bộ phận phun xà phòng và/hoặc máy phun nước rửa tự động, bảo đảm rằng bộ phận được làm đầy.
3. Đóng tất cả các cửa của máy rửa.
4. BẬT bộ phận tăng cường nóng lên.
5. BẬT công tắt máy lên.
6. Nếu máy không tự động cho nước vào, chuyển công tắt vòng xoay sang chế độ TỰ ĐỘNG, bảo đảm rằng công tắt RỬA/XẢ (WASH/RINSE) ở chế độ TẮT, và nhấn nút LÀM ĐẦY (FILL).
7. Cạo sạch chén bát bằng đồ cạo cao su và xả qua để rửa đồ ăn còn sót lại.
8. Cho chén bát vào khay rửa.
 - Không quá tải máy rửa chén, chồng chén lên nhau, hoặc để chén sát quá vì sẽ không rửa sạch được.
9. Khi máy rửa chén chỉ báo rằng máy đã đầy nước, cho khay vào máy. Nếu là loại máy cửa, đóng cửa lại.
10. Nếu máy không tự động vận hành, chuyển nút bật vòng xoay sang chế độ RỬA (WASH). Khi vòng rửa kết thúc, chuyển nút sang chế độ XẢ (RINSE).
11. Khi vòng xả kết thúc, chén bát hoặc các khay sẽ được đưa ra khỏi máy. Nếu kiểu máy cửa, mở cửa máy ra và lấy khay ra cẩn thận. Để cho chén bát khô trong không khí.
12. Khi bạn làm xong, TẮT máy.
13. Khi sử dụng máy nhiệt độ cao, phải nhớ TẮT bộ phận tăng cường nhiệt.

GHI CHÚ:

Hướng dẫn lau chùi an toàn

1. Kiểm tra xem máy đã TẮT chưa.
2. Tháo khô nước trong khoan rửa bằng cách kéo cần tháo nước.
3. Xả tất cả mảnh vụn và cọ chùi bằng bàn chải cứng, xà phòng, và nước.
4. Tháo màn và các phụ tùng rời khác như chỉ dẫn. Lau chùi và làm vệ sinh các bộ phận này trong bồn rửa nổi chảo.
5. Phun bên trong máy bằng một vòi phun, sau đó lau chùi bên ngoài bằng khăn lau mềm hoặc miếng mút lau và nước chùi không mòn pha loãng. Xả lại và để khô trong không khí.
6. Lắp máy lại.

Để biết thêm thông tin về an toàn thiết bị và thực phẩm, vào trang web www.mafoodsafetyeducation.info

**Những trang thông tin về An toàn Thiết bị là những hướng dẫn chung. Những quy trình cuối cùng cho việc vận hành và vệ sinh thiết bị an toàn nên bám theo những chi tiết cụ thể của nhà sản xuất thiết bị. Hãy xem lại hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất thiết bị hoặc hỏi giám sát của bạn để biết thêm chi tiết cụ thể về thiết bị.



THIẾT BỊ THỰC PHẨM VÀ TẬP HUẤN AN TOÀN (FEAST)

Câu hỏi ôn tập: MÁY RỬA CHÉN

Hãy khoanh tròn câu trả lời mà miêu tả tốt nhất quy trình vận hành an toàn có liên quan đến việc sử dụng và lau chùi máy rửa chén.

1. Để máy rửa chén nhiệt độ cao có thể rửa sạch đúng cách, bảo đảm rằng

- a. Chất hóa học ở nồng độ thích hợp.
- b. Bộ phận trợ nhiệt được bật lên.
- c. Chất chén lên ngay tức khắc.
- d. Bộ phận phun xà phòng được nạp đầy.

2. Để máy rửa chén nhiệt độ thấp rửa sạch, bảo đảm rằng

- a. Chất hóa học ở nồng độ thích hợp.
- b. Bộ phận trợ nhiệt được bật lên.
- c. Chồng chén lên ngay tức khắc.
- d. Bộ phận phun xà phòng được nạp đầy.

3. Để máy rửa chén được rửa sạch đúng cách, điều quan trọng là

- a. Làm quá tải vỉ trong máy rửa chén.
- b. Chồng chén đĩa và muỗng nĩa lên nhau.
- c. Bảo đảm rằng các đĩa chạm vào nhau.
- d. Cho chén đĩa vào đồng đều.

4. Để rửa và làm vệ sinh máy rửa chén

- a. Cho chạy chế độ rửa và xả của máy rửa chén. Tháo nước ra khỏi máy.
- b. Phun bên trong máy rửa chén bằng bình tưới và chùi cửa bên ngoài bằng dẻ mềm.
- c. Tháo nước ra khỏi máy. Tháo màn và những bộ phận tháo lắp được như đồ lọc, lau chùi và vệ sinh trong bồn rửa. Phun bên trong máy và lau chùi bên ngoài bằng xà phòng nhẹ.
- d. Không câu nào ở trên, Máy rửa chén không cần phải được lau chùi hay làm vệ sinh.