



设备安全规程

对象为食品工作人员



食品加工：商用开罐器

用途

开启罐头食品。

设备安全预防措施

使用任何电气设备都应小心谨慎。

- 不要穿戴可能卷入机器中的宽大衣物和首饰。
- 更换磨钝的刀片。（如果你不更换、金属屑有可能会落在食物中而污染食物）
- 在处理刀片、罐头盖和其它锋利物件时应注意安全。

食品安全预防措施

为了防止交叉污染、在使用机器设备的前后都应对其进行清洗和消毒。

安全操作说明

1. 清洗开罐器。
2. 将开罐器手柄垂直拉起至一定高度，使罐头正好能放在刀片**下。
3. 将罐头放在刀片下。
4. 将手柄压下直至刀片穿透罐头盖。
5. 将手柄一直压到底。
6. 转动手柄（罐头也会随之转动）直到刀片将罐头盖完全打开。

安全清洗程序

1. 卸下(或拔出)转轴和刀片。
2. 将其放入洗碗机进行洗涤，冲净和消毒或在三格洗涤槽中用手清洗。
3. 自然晾干。
4. 检查在刀片或手柄间是否嵌有食物残渣。
5. 检查刀片的磨损状况。如果刀口出现裂缝、请马上进行更换。（继续）

注意：

商用开罐器（继续）

更换刀片

- 将切割面上的插针或螺丝拔出就可以取下旧刀片。
- 将新的刀片放在卡住它的插针或螺丝**后并拧紧就可重新组装好开罐器、注意要上紧刀片。

6. 将开罐器放回原处。

注意：

要了解关于食品、设备安全的详情，请访问：www.mafoodsafetyeducation.info

本设备安全事项手册只是总的指导方针。最终设备安全操作和清洁规程应遵照设备制造商的要求。有关特别的设备细节，请查询工作场所内由制造商提供的使用手册，或向你的上级主管咨询。



食品设备与安全培训 (FEAST)

复习问题：商用开罐器

请在下列关于使用和清洁商用开罐器安全操作程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 在下列关于更换商用开罐器的刀片的说法中，哪一项是正确的？
 - a. 用钳子将旧刀片钳出。
 - b. 你无法将刀片取出。因此，你应该将此情况报告，以便订购新的开罐器。
 - c. 你不需要更换刀片。
 - d. 将开罐器切割面上的插针或螺丝拔出，取下旧刀片。把新刀片放在卡住它的螺丝后，并用螺丝刀拧紧。
2. 当你发现正在开启的罐头食品中有金属屑时，你应该
 - a. 再次转动开罐器的手柄以确定罐头盖能轻松的打开。
 - b. 将金属屑舀出，然后继续使用该食品。
 - c. 将该食品进行高温加工。
 - d. 丢弃该食品并且更换刀片。
3. 清洁和消毒一个商用开罐器的频率应该是
 - a. 每月一次。
 - b. 每周一次。
 - c. 每次使用后。
 - d. 刀片钝了的时候。
4. 要清洗和消毒一个商用开罐器，应该
 - a. 将转轴放入洗碗机中清洗，或者将其放在锅盆清洗槽内进行洗涤、冲洗和消毒。
 - b. 将转轴和刀片泡在准备槽中。
 - c. 不拆卸开罐器，只用湿布擦拭。
 - d. 将刀片卸下，用消毒剂喷洒开罐器。