



BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Przygotowywanie jedzenia: PRZEMYSŁOWY OTWIERACZ KONSERW

Cel

Otwieranie konserwowanego jedzenia.

Środki ostrożności przy używaniu urządzenia

Zawsze należy zachować ostrożność przy obsłudze wszelkiego sprzętu elektrycznego.

- Nie należy nosić luźnego ubrania ani biżuterii, które mogą być wciągnięte przez maszynę.
- Należy wymienić tępe ostrza. *(Jeżeli nie zostaną one wymienione, skrawki metalu mogą dostać się do jedzenia, zanieczyszczając je.)*
- Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzem, wieczkiem puszki i z innymi ostrymi przedmiotami.

Środki ostrożności przy przygotowywaniu jedzenia

Aby zapobiec zanieczyszczeniu, należy umyć i zdezynfekować urządzenia przed i po użyciu.

Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Wymyć otwieracz konserw.
2. Podnieść uchwyt do góry do wysokości, gdzie puszka wchodzi pod ostrze.**
3. Umieścić puszkę pod ostrzem.
4. Nacisnąć na uchwyt aż ostrze przebije wieczko puszki.
5. Obniżyć uchwyt do samego dołu.
6. Przekręcać uchwyt (co obróci puszkę) aż ostrze całkowicie otworzy wieczko puszki.

Wskazówki do bezpiecznego mycia

1. Wyjąć (lub podnieść) trzon i ostrze.
2. Wymyć, wypłukać i zdezynfekować w zmywarce automatycznej lub ręcznie w umywalce z trzema przedziałami.

(ciąg dalszy)

UWAGI:

PRZEMYSŁOWY OTWIERACZ KONSERW (ciąg dalszy)

3. Pozwolić, aby wyschły.
4. Sprawdzić, aby upewnić się, że nie zostały resztki jedzenia pomiędzy ostrzem lub uchwytem
5. Sprawdzić zużycie ostrza. Jeżeli na ostrzu tworzy się rowek, należy natychmiast ostrze wymienić.

WYMIANA OSTRZA

- Usunąć stare ostrze poprzez wyciągnięcie zaczepu lub śruby od strony tnącej.
 - Złożyć z powrotem poprzez umieszczenie ostrza za *zaczepem lub śrubą***, które go utrzymują i upewnić się, że jest ono zabezpieczone.
6. Odłożyć otwieracz konserw.

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: PRZEMYSŁOWY OTWIERACZ KONSERW

Proszę zakreślić odpowiedź, która najlepiej opisuje zasady bezpiecznej obsługi w odniesieniu do używania i mycia przemysłowego otwieracza puszek.

1. Jaki jest właściwy sposób wymiany ostrza przemysłowego otwieracza puszek?

- Na siłę wyciągnąć ostrze obciążkami.
- Ostrza nie można usunąć, należy więc poinformować o tym, aby można było zamówić nowe.
- Nie trzeba wymieniać ostrza.
- Usunąć stare ostrze poprzez wyciągnięcie zaczepu lub śruby znajdującej się od strony tnącej otwieracza puszek. Włożyć nowe ostrze za śrubą, która je utrzymuje, następnie przykręcić śrubokrętem.

2. Kiedy zobaczy się skrawki metalu w produkcie znajdującym się w otwieranej puszcze, należy:

- Jeszcze raz przekręcić uchwyt otwieracza puszek, aby przykrywka łatwo zeszała.
- Zebrać skrawki i przygotować produkt.
- Gotować produkt w wysokiej temperaturze.
- Wyrzucić jedzenie i wymienić ostrze.

3. Jak często należy myć i dezynfekować przemysłowy otwieracz puszek?

- Raz w miesiącu.
- Raz w tygodniu.
- Po każdym użyciu.
- Kiedy ostrze jest tępe.

4. Aby wymyć i zdezynfekować przemysłowy otwieracz puszek należy

- Wymyć oś w zmywarce automatycznej lub wymyć, wypłukać i zdezynfekować w umywalce na garnki i naczynia.
- Wymoczyć oś i ostrze w umywalce przygotowawczej.
- Przytrzymać otwieracz puszek w miejscu i wytrzeć go wilgotną szmatką.
- Wyjąć ostrze i spryskać otwieracz puszek środkiem dezynfekującym