



# ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



## Приготовление еды: КОНСЕРВНЫЕ НОЖИ

### Назначение

Открывать консервированные продукты.

### Правила по технике безопасности

Всегда осторожно обращайтесь с любым электрооборудованием.

- Не надевайте свободную одежду или ювелирные украшения, которые могут зацепиться за оборудование.
- Вовремя меняйте тупые лезвия. *(Если этого не сделать, металлическая стружка может попасть в еду и загрязнить ее.)*
- Осторожно обращайтесь с лезвиями, консервными крышками и другими острыми предметами.

### Меры предосторожности: еда

Во избежание перекрестного загрязнения проводите чистку и обработку оборудования до и после применения.

### Правила техники безопасности

1. Прочистите консервный нож.
2. Поднимите рычаг вверх до уровня, на котором консервная банка попадает под лезвие ножа.\*\*
3. Поместите банку под лезвие ножа.
4. Нажмите на рычаг так, чтобы лезвие прошло через крышку банки.
5. Опустите рычаг вниз до конца.
6. Вращайте рычаг (который будет вращать банку) до тех пор, пока лезвие полностью не откроет крышку консервной банки.

### Инструкции по чистке

1. Удалить (или поднять) штифт и лезвие.
2. Промыть, прополоскать и продезинфицировать в посудомоечной машине или вручную в раковине с тремя отделениями.
3. Дать высохнуть.
4. Проверить, нет ли еды, застрявшей между лезвием или рычагом.
5. Проверьте лезвие на предмет износа. Если на лезвие имеется бороздка, немедленно замените его.

(продолжение)

### ПРИМЕЧАНИЯ:



**КОНСЕРВНЫЕ НОЖИ (продолжение)****ЧТОБЫ ЗАМЕНИТЬ ЛЕЗВИЕ, надо**

- Достать старое лезвие, вынув штифт или болт с режущей стороны.
  - Собрать все снова, поместив лезвие позади штифта или болта, \*\* которые удерживают его и убедиться в том, что оно надежно закреплено.
6. Уберите консервный нож.

**ПРИМЕЧАНИЯ:**

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте [www.mafoodsafetyeducation.info](http://www.mafoodsafetyeducation.info)

Пособие по технике безопасности содержит общие правила. Полные и окончательные инструкции по безопасной эксплуатации и чистке оборудования должны соответствовать спецификациям изготовителя оборудования. О конкретных деталях оборудования можно узнать в пособии изготовителя по эксплуатации оборудования или у вашего руководителя.



# КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (FEAST)

## Вопросы для повторения: КОНСЕРВНЫЕ НОЖИ

---

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки консервного ножа.

### 1. Как правильно заменить лезвие консервного ножа?

- a. С силой вытащить старое лезвие плоскогубцами.
- b. Заменить лезвие нельзя, поэтому вы должны сообщить об этом и заказать новое.
- c. Вам не нужно менять лезвие.
- d. Снять старое лезвие, вынув стержень или болт с режущей стороны консервного ножа. Установить новое лезвие позади болта, который держит его, затем затянуть болт отверткой.

### 2. Если вы заметили металлическую стружку в консервах, которые вы открываете, вы должны

- a. Повернуть рукоять ножа еще раз, чтобы убедиться в том, что крышка снимается легко.
- b. Удалить с поверхности стружки и приготовить еду.
- c. Приготовить еду при высокой температуре.
- d. Выбросить еду и поменять лезвие.

### 3. Как часто надо проводить чистку и дезинфекцию консервного ножа?

- a. Раз в месяц.
- b. Раз в неделю.
- c. После каждого использования.
- d. Когда лезвие затупилось.

### 4. Для чистки и дезинфекции консервного ножа

- a. Промыть штифт в посудомоечной машине или промыть, прополоскать и продезинфицировать в раковине для большой посуды.
- b. Дать штифту и лезвию отмокнуть в раковине.
- c. Не меняя положения ножа, протереть его влажной тряпкой.
- d. Снять лезвие и обработать консервный нож аэрозолем с дезинфицирующим средством.