



## AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



### Chuẩn bị thực phẩm: ĐỒ KHUI THƯƠNG NGHIỆP

#### Mục đích

Mở các hộp thức ăn.

#### Khuyến cáo về an toàn thiết bị

Luôn luôn cẩn thận khi sử dụng các thiết bị điện.

- Không mặc quần áo rộng hoặc đeo nữ trang mà có thể bị vướng vào máy.
- Thay các lưỡi dao đã cùn. *(Nếu không thay, các dâm bào kim loại sẽ tích đọng vào thức ăn, làm nhiễm độc thức ăn).*
- Phải cẩn thận khi cầm lưỡi dao, nắp hộp và những vật bên khác.

#### Khuyến cáo về an toàn thực phẩm

Để tránh nhiễm bẩn qua lại, lau chùi và làm vệ sinh các thiết bị trước và sau khi sử dụng.

#### Các hướng dẫn thao tác an toàn

1. Lau chùi đồ khui hộp.
2. Nâng quai cầm lên đến một độ cao đủ để đưa hộp vừa vào bên dưới *lưỡi dao\*\**.
3. Đặt hộp vào dưới lưỡi dao.
4. Đẩy quai cầm xuống cho đến khi lưỡi dao đâm xuyên qua nắp hộp.
5. Hạ quai cầm xuống hết mức.
6. Xoay quai cầm (và hộp sẽ xoay theo) cho đến khi lưỡi dao mở hết nắp hộp ra.

#### Những hướng dẫn vệ sinh an toàn

1. Tháo (hoặc nâng lên) thân và lưỡi dao.
2. Rửa, xả nước, và làm vệ sinh trong một máy rửa chén hoặc bằng tay trong bồn rửa có ba ngăn.
3. Để khô trong không khí.
4. Kiểm tra lại xem có thực phẩm bị kẹt lại giữa lưỡi dao và cán cầm hay không
5. Kiểm tra xem lưỡi dao có bị mòn không. Nếu thấy có bị sứt mẻ trên lưỡi dao thì phải thay ngay. (tiếp tục)

#### GHI CHÚ:



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

## ĐỒ KHUI THƯƠNG NGHIỆP (tiếp tục)

### ĐỂ THAY LƯỠI DAO

- Tháo lưỡi dao cũ ra bằng cách kéo cái chốt hoặc vít vặn ra từ phía mặt cắt.
  - Ráp lại bằng cách đặt lưỡi dao phía sau chốt *hoặc vít vặn*\*\* giữ lưỡi dao, nhớ bảo đảm rằng mọi thứ được xiết chặt.
6. Cất đồ khai vào.

### GHI CHÚ:

Để biết thêm thông tin về an toàn thiết bị và thực phẩm, vào trang web [www.mafoodsafetyeducation.info](http://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: ĐỒ KHUI THƯƠNG NGHIỆP

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 đồ khai thương nghiệp.

### 1. Cách đúng để thay lưỡi dao cho đồ khai thương nghiệp là gì?

- Dùng kèm giật lưỡi dao ra.
- Bạn không thể lưỡi dao ra được, do vậy cần báo cáo lại để đặt mua cái mới.
- Bạn không cần phải thay thế lưỡi dao.
- Thay lưỡi dao cũ bằng cách kéo chốt hoặc vặn ốc ra khỏi mặt cắt của đồ khai. Đặt lưỡi dao mới vào phía sau ốc vặn để giữ lưỡi dao, sau đó xiết lại bằng tua-nơ-vít.

### 2. Khi bạn thấy dăm vụn kim loại trong sản phẩm đóng hộp mà bạn đang khai, bạn nên

- Quay quai cầm của đồ khai lại để bảo đảm rằng nắp hộp được khai ra dễ dàng.
- Vét dăm kim loại ra và nấu thực phẩm.
- Nấu thực phẩm ở nhiệt độ cao.
- Bỏ thực phẩm và thay lưỡi dao.

### 3. Bạn nên lau chùi và làm vệ sinh đồ khai thương nghiệp?

- Một tháng một lần.
- Một tuần một lần.
- Sau mỗi lần sử dụng.
- Khi lưỡi dao bị mòn.

### 4. Để lau chùi và làm vệ sinh đồ khai thương nghiệp

- Cho thân đồ khai qua một máy rửa chén hoặc rửa, xả nước nước, và làm vệ sinh trong bồn rửa.
- Ngâm thân và lưỡi dao đồ khai trong bồn chuẩn bị thực phẩm.
- Giữ đồ khai lại và lau từ trên xuống bằng khăn ẩm.
- Tháo lưỡi dao ra và xịt nước vệ sinh lên đồ khai.