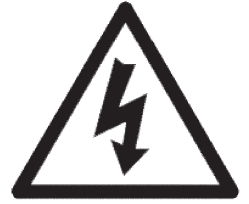




AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Thiết Bị Nấu: LÒ TRUYỀN THÔNG

Mục đích

Nướng hoặc quay thức ăn.

Khuyến cáo về an toàn thiết bị

Luôn luôn cẩn thận khi sử dụng bất kỳ thiết bị điện hoặc gas nào.

- Không lưu giữ các vật bằng plastic hoặc những vật dụng khác trong lò nướng. *Những vật này có thể bị chảy hoặc cháy.*
- Sử dụng chảo nướng đủ lớn để giữ thức ăn không bị sôi trào ra ngoài.
- Nếu thức ăn bị đổ ra ngoài hoặc bị sôi trào, lau sạch ngay tức khắc để thức ăn đổ không bị nướng tiếp.
- Không đặt những mảnh giấy bạc trên các tấm vỉ trong lò hoặc đáy lò trừ phi hướng dẫn sử dụng của thiết bị yêu cầu làm như vậy. *(Giấy bạc trong lò có thể làm nấu nướng bị chậm lại và thức ăn không vàng được.)*
- Không bao giờ được sử dụng lò quá tải.
- Không bao giờ được sử dụng chảo bị móp méo.
- Luôn luôn tuân theo các bước *lockout/tagout** cho thiết bị.

Các hướng dẫn thao tác an toàn

1. Làm nóng lò trước.
 - Để lò ở nhiệt độ cần thiết.
 - BẬT lò lên (ON).
2. Khi lò cho thấy là đã được làm nóng,
 - Cho thức ăn cần nướng vào trong lò.
 - Làm nhanh và an toàn nhất để hơi nóng không bị thoát ra ngoài.
 - Cho thức ăn vào từ bên dưới lên, đặt chảo ngay giữa vỉ nướng trong lò.
3. Đóng cửa lò.
4. Đặt đồng hồ canh giờ theo thời gian nấu cần thiết.
5. Khi hết thời gian và thức ăn đã nấu xong,
 - Sử dụng bao tay lót để lấy chảo ra một cách cẩn thận.
 - Chỉnh nhiệt độ sang 0 độ.
 - Vặn TẮT (OFF) lò.

(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

LÒ TRUYỀN THÔNG (tiếp tục)

Hướng Dẫn lau chùi an toàn

1. Kiểm tra xem lò đã TẮT chưa, và để cửa lò hé mở cho lò nguội lại.
2. Lấy tất cả những bộ phận có thể tách rời được ra khỏi lò, ví dụ như các vỉ nướng.
 - Trộn một hỗn hợp xà bông nhẹ trong bồn rửa nồi và chảo.
 - Nhúng vỉ nướng của lò và các bộ phận khác vào trong bồn rửa.
 - Lui chùi và xả nước.
3. Rửa bên trong của lò bằng nước ấm và xà phòng.
 - Không để nước nhỏ xuống bên trong lò.
 - Xả nước.
4. Quét sạch buồng nướng
5. Chùi cả mặt trong lẫn mặt ngoài của cửa lò bằng nước và xà bông nhẹ. Sau đó xả nước.

GHI CHÚ:

ĐỊNH NGHĨA

- * **Lockout/Tagout** – Là tiêu chuẩn bao gồm việc chăm sóc và bảo trì máy móc và trang thiết bị mà trong đó việc nạp năng lượng hoặc việc vận hành máy hoặc thiết bị một cách bất ngờ, hoặc việc giải phóng năng lượng tích trữ bất ngờ có thể gây tổn thương cho người lao động.

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: LÒ TRUYỀN THỐNG

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 lò truyền thống.

1. Khi sử dụng lò truyền thống, điều quan trọng là

- Làm đầy tất cả các chảo đến miệng.
- Lót vỉ và đáy lò bằng giấy bạc.
- Lau hết đồ đổ ra thật nhanh chóng để thực phẩm không bị đun trên vỉ hoặc đáy lò.
- Chất chảo vào lò nhiều nhất có thể được.

2. Khi bạn nướng bằng lò truyền thống, chờ đến khi lò cho thấy nó đã được làm nóng trước, sau đó cho chảo vào giữa vỉ và từ

- Trên xuống.
- Phải sang trái.
- Trái sang phải.
- Dưới lên.

3. Khi lấy thực phẩm đã nướng xong ra khỏi lò truyền thống, luôn sử dụng

- phần dưới tạp dề của bạn.
- khăn chèn cuộn lại.
- găng tay lò nướng.
- găng tay nhựa công năng lớn.

4. Để lau chùi lò truyền thống, kiểm tra bảo đảm là lò đã tắt và sau đó

- Chùi vỉ và bên trong lò bằng nước có xà phòng, xả; sau đó chùi bằng dẻ ẩm.
- Chờ đến khi lò nguội xuống, tháo và lau chùi vỉ, rửa bên trong lò bằng nước ấm và xà phòng và lau bên ngoài bằng nước ấm và xà phòng. Xả và cho khô trong không khí.
- Phun bên trong và ngoài lò bằng hỗn hợp vệ sinh, sau đó chùi bằng dẻ ẩm.
- Cho lò nóng lên và sau đó phun bên trong và bên ngoài lò bằng hỗn hợp xà phòng; cho khô trong không khí.