



## AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



### Chuẩn bị thức ăn: MÁY CẮT VÀ CHẶT THỨC ĂN

#### Mục đích

Cắt thức ăn, như là cần tây, củ hành, bắp cải, khoai tây, thịt, và các loại bánh mì.

#### Khuyến cáo về an toàn thiết bị

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

- Không mặc quần áo rộng hoặc đeo trang sức mà có thể bị kẹt vào trong máy.
- Trước khi lắp ráp lại, phải lau chùi hoặc tách riêng thiết bị điện ra.
  1. Tắt điện thiết bị.
  2. *Tắt bộ ngắt dòng điện\**, công tắt trên tường hoặc rút dây điện ra khỏi ổ điện.
- Sử dụng bộ phận bảo vệ *máy\*\** để tránh tiếp xúc với các lưỡi dao *cắt\*\**.
- Không mở máy cắt ra hoặc cho tay vào bất kỳ máy nào đang hoạt động để trộn hoặc điều chỉnh thức ăn.
  - ✓ Giữ tay xa cái cối và nắp.
  - ✓ Sử dụng xẻng, không sử dụng tay, để lấy thức ăn ra khỏi thùng.
- Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

#### Khuyến cáo về an toàn thực phẩm

Để tránh nhiễm bẩn qua lại

- Lau chùi và làm vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng.
- Lau chùi và làm vệ sinh máy cắt thật sạch sẽ giữa các lần sử dụng và khi sử dụng máy cắt cho nhiều hơn một loại thực phẩm.

#### Hướng dẫn thao tác an toàn

1. Cho thức ăn cần cắt đến gần máy cắt và chuẩn bị chế biến.
2. Khóa nắp đậy ngay ngắn vào. (*Máy cắt sẽ không hoạt động cho đến khi nắp đậy được khóa vào đúng khớp.*)

(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

## MÁY CẮT VÀ CHẶT THỨC ĂN (tiếp tục)

3. BẬT bộ ngắt dòng điện hoặc công tắc điện trên tường hoặc cắm dây điện của máy vào ổ điện.
4. Để bắt đầu khởi động máy cắt, KÉO công tắc START/STOP (BẬT/TẮT) ra.
5. Cho thực phẩm vào trong cối thật cẩn thận. Khi thực phẩm xoay quanh thùng, nó sẽ được xử lý.
6. Khi bạn thấy thực phẩm đã được xử lý đến mức cần thiết, ĐẨY công tắc START/STOP vào.
7. TẮT bộ ngắt dòng điện hoặc công tắc trên tường hoặc rút dây điện của máy cắt ra khỏi ổ điện.
8. Khi máy cắt ngừng hẳn, sử dụng một cái xẻng nhựa để lấy thực phẩm ra khỏi cối cắt.

## GHI CHÚ:

### Hướng dẫn vệ sinh ăn toàn

1. Lấy thức ăn đã được xử lý ra khỏi máy cắt.
2. Mở khóa và nâng nắp đậy cối cắt lên.
3. Tháo cái lược ra\*\*, đây là một miếng nằm giữa các lưỡi dao để giữ cho lưỡi dao sạch sẽ.
4. Xoay thân dao\*\*, di chuyển lưỡi dao sang vị trí nằm ngang.
5. Thật cẩn thận, lấy lưỡi dao ra khỏi thân dao bằng cách mở lỏng cái trái tay giữ lưỡi dao, và trượt lưỡi dao ra khỏi thân dao.
6. Rửa và vệ sinh các lưỡi dao.
7. Để tháo cối cắt ra, xoay cối theo chiều kim đồng hồ và nâng nó lên khỏi giá đỡ.
8. Rửa và vệ sinh cối cắt, lược, trái tay và phía bên ngoài của máy cắt.
9. Lắp ráp máy cắt lại và khóa chặt trái tay.

### ĐỊNH NGHĨA

- \* **Thiết bị ngắt nguồn điện** – Thiết bị ngắt nguồn điện sẽ tự động cắt dòng điện khi dòng điện bị quá tải. Bạn có thể tắt thiết bị ngắt điện bằng tay vào bất cứ lúc nào.

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: MÁY CẮT VÀ CHẶT THỰC ĂN

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 máy cắt và chặt thực ăn.

### 1. Để sử dụng máy cắt/chặt thực phẩm một cách an toàn khi máy đang chế độ mở

- Mở nắp máy cắt để quậy thực phẩm.
- Giữ tay xa khỏi cối và nắp đậy.
- Sử dụng một dụng cụ như xẻng chẳng hạn.
- Không câu nào ở trên.

### 2. Mục đích của bộ phận bảo vệ máy là

- Giữ lưỡi dao sạch trong suốt quá trình chế biến.
- Giữ cối đúng vị trí.
- Giữ lưỡi dao đúng vị trí.
- Giữ không cho bạn chạm vào lưỡi dao cắt.

### 3. Máy cắt/chặt sẽ không vận hành nếu \_\_\_\_\_.

- Không có thực phẩm trong cối.
- Không có đủ thực phẩm trong cối.
- Nắp đậy không được khóa vào đúng vị trí.
- Trái tay cầm không được xiết chặt.

### 4. Để lau chùi và làm vệ sinh những phần tháo lắp được của máy cắt/chặt, cần bảo đảm rằng máy đang TẮT và rút điện, sau đó

- Tháo thân dao và cho nó chạy qua máy rửa chén.
- Tháo cối, lược và thân dao ra; sau đó trượt dao ra khỏi thân. Một cách cẩn thận, rửa, xả, làm vệ sinh và để khô trong không khí.
- Lau máy cắt/chặt nguyên vị trí của nó, xả và phun hỗn hợp vệ sinh.
- Ngâm cối, lược và thân dao trong nước trong bồn rửa với xà phòng, xả, làm vệ sinh và để khô trong không khí.