



ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



Моющее и дезинфицирующее оборудование: ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Назначение

Мойка и обработка посуды.

Виды оборудования

Виды машин включают в себя:

Подстольные – промышленные посудомоечные машины с быстрым циклом, похожие по стилю на домашние посудомоечные машины.

Дверные/полочные конвейерного типа – полки, используемые в этом виде машин, предназначены для конкретных видов посуды, стаканов, фарфора, подносов и столовых приборов. Посуда помещается на полку и промывается и обрабатывается с помощью струй воды с моющим и дезинфицирующим средством.

- С одной дверью. Чтобы привести машину в действие, нужно открыть дверцу, установить полку с посудой, закрыть дверцу и включить машину.
- Дверные конвейерного типа. Чтобы привести машину в действие, полка с посудой вставляется в машину до контакта с конвейером, который проводит полку через разные циклы.

Непрерывный конвейерный стиль: посуда проходит через машину на непрерывном конвейере, выполненном как вешалка. Специальные полки используются для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, которые затем проходят через машину на пеггированном конвейере.

Температурные режимы оборудования: важно знать, на какую температуру рассчитана ваша машина, высокую или низкую.

- Если машина работает при **высокой температуре**, мытье и обработка происходит за счет температуры воды. Встроенный термометр осуществляет мониторинг температуры воды.
- Если машина работает на **низких температурах**, мытье и дезинфекция посуды происходит за счет химической обработки. Различные дезинфицирующие средства требуют различные температурные режимы. **Всегда важно четко следовать инструкциям изготовителей оборудования и моющих средств.**

Правила по технике безопасности

Эти инструкции носят общий характер. Надлежащие полки, температура и процедуры для вашего типа оборудования указаны в пособии по эксплуатации и рекомендациях фирмы-производителя моющих средств.

Всегда осторожно обращайтесь с любым электрооборудованием.

- Не надевайте свободную одежду и ювелирные украшения, которые могут попасть в оборудование.
- Чтобы избежать падения на скользкой поверхности, постелите перед посудомоечной машиной резиновые коврики и надевайте соответствующую нескользящую обувь.
- Прежде чем разбирать, производить чистку или сборку электрооборудования, всегда выключайте эти приборы.
- Никогда не открывайте дверцы посудомоечной машины и не засовывайте в нее руки во время работы машины. Всегда ждите остановки машины.

Всегда следуйте инструкциям по остановке и маркировке оборудования, принятым на вашем предприятии.
(продолжение)

ПРИМЕЧАНИЯ:

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА (продолжение)

Правила техники безопасности: (дверной или конвейерный тип)

1. Убедитесь в том, что посудомоечная машина стоит на ВЫКЛ (OFF).
2. Залейте в бак нужное количество соответствующего вида моющего средства в соответствии с рекомендациями фирмы-производителя моющих средств. Если у вас есть автоматический дозатор для моющего средства или споласкивания, убедитесь в том, что они заполнены.
3. Закройте все дверцы машины.
4. Поставьте подогреватель в положение ВКЛ (ON).
5. Поставьте выключатель в положение ВКЛ (ON).
6. Если машина не начала автоматически заполняться водой, поставьте переключатель циклов в положение AUTOMATIC, при этом переключатель WASH/RINSE должен стоять на ВЫКЛ (OFF), и нажмите переключатель FILL.
7. Удалите с посуды резиновым скребком остатки еды и прополощите ее.
8. Загрузите посуду в полки посудомоечной машины.
 - Не перегружайте машину, не кладите предметы друг на друга и старайтесь, чтобы они не касались друг друга. Это будет мешать качественному мытью и дезинфекции посуды.
9. После того как машина наполнится водой, загружайте в нее полки с посудой. Закройте дверцу машины, если она есть.
10. Если машина автоматически не переключилась в моечный цикл, поставьте переключатель на WASH. После того, как моечный цикл закончен, переведите его в положение RINSE.
11. После того как закончен цикл споласкивания, посуда или полки с посудой выйдут из машины. Если ваша модель имеет дверцу, откройте дверцу и осторожно достаньте полку. Дайте посуде высохнуть.
12. Поставьте выключатель на ВЫКЛ (OFF).
13. В случае использования высокотемпературных машин, переведите подогреватель в положение ВЫКЛ (OFF).

ПРИМЕЧАНИЯ:

Правила техники безопасности: чистка

1. Убедитесь в том, что посудомоечная машина стоит на ВЫКЛ (OFF).
2. Нажав рычаг дренажа, слейте воду из бака.
3. Промойте все фильтры и протрите их жесткой щеткой, водой и моющим средством.
4. Снимите шторы и все движущиеся части, следуя рекомендациям пособия изготовителя по эксплуатации. Промойте и обработайте эти части в большой раковине.
5. Прополощите машину внутри с помощью шланга и прочистите ее снаружи мягкой тряпкой или губкой и разбавленным неабразивным чистящим средством. Ополосните и дайте высохнуть.
6. Соберите посудомоечную машину.

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте 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: ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки посудомоечной машины.

1. Чтобы как следует продезинфицировать посудомоечную машину, работающую при высокой температуре, убедитесь в том, что
 - a. Химические средства находятся в нужной вам концентрации.
 - b. Подогреватель стоит на ВКЛ.
 - c. Вы сразу загрузили посуду на полки.
 - d. Дозатор с моющим средством заполнен доверху.

2. Чтобы как следует продезинфицировать посудомоечную машину, работающую при низких температурах, убедитесь в том, что
 - a. Химические средства находятся в нужной вам концентрации.
 - b. Подогреватель стоит на ВКЛ.
 - c. Вы сразу загрузили посуду на полки.
 - d. Дозатор с моющим средством заполнен доверху.

3. Чтобы как следует провести чистку и дезинфекцию посудомоечной машины, важно
 - a. Перегружать полки машины.
 - b. Укладывая посуду и столовые приборы друг на друга.
 - c. Чтобы посуда касалась друг друга.
 - d. Равномерно устанавливать посуду.

4. Для чистки и дезинфекции посудомоечной машины
 - a. Запустите моечный и споласкивающий циклы посудомоечной машины. Слейте воду.
 - b. Промойте машину внутри с помощью шланга и протрите поверхность снаружи мягкой тряпкой.
 - c. Слейте воду из машины. Снимите шторы и все подвижные части, такие как дуршлаг, смойте с дуршлага различные остатки, промойте и продезинфицируйте в большой раковине. Прополощите машину внутри и протрите снаружи тряпкой с мягким моющим средством.
 - d. Ничего из вышеперечисленного, посудомоечная машина не нуждается в чистке или дезинфекции.