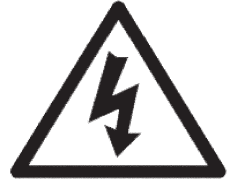




## AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



### Chuẩn bị thực phẩm: MÁY TRỘN THỰC PHẨM

#### Mục đích

Đánh, trộn hoặc nhào sản phẩm.

#### 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 tắc trên tường hoặc rút dây điện ra khỏi ổ điện.
- Giữ tay và các vật dụng các xa cối của máy trộn và lưỡi dao đang hoạt động.
- 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 trộn cho nhiều hơn một loại thực phẩm.

#### Hướng dẫn thao tác an toàn

1. Kiểm tra lại xem ổ cắm điện và nguồn điện của thiết bị có đã TẮT hay chưa.
2. Đặt cối sao cho các lỗ ở trên giá đỡ và cối ngay hàng, sau đó xiết chặt các ốc vặn.
3. Đặt cán trộn vào trong cối và khóa lại đúng vị trí *trên trục\*\**.
4. Sử dụng *cán nâng cối\*\** để nâng cối lên vị trí trộn. Bảo đảm rằng cối trộn không bị va chạm vào cán trộn và gây hư hỏng cho thiết bị. *(Điều này có thể gây làm cho kim loại bào mòn và gây ô nhiễm thực phẩm.)*
5. Cho thực phẩm cần trộn vào cối. (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 TRỘN THỰC PHẨM (tiếp tục)

6. BẬT ổ cắm điện và nguồn điện của máy lên.
7. Để bắt đầu, chọn tốc độ trộn THẤP NHẤT.
8. TẮT máy khi bạn cho thêm thực phẩm và hoặc khi bạn chuyển sang tốc độ trộn cao hơn.
9. Khi thực phẩm được xử lý, TẮT công tắc của máy.
10. TẮT bộ ngắt dòng điện hoặc công tắc tường hoặc rút dây điện của máy ra khỏi ổ cắm điện.
11. Dùng cán nâng hạ cối xuống.
12. Lấy cán trộn ra, và tháo cối ra.
13. Lấy thực phẩm ra cho vào một đồ đựng sạch đã làm vệ sinh.

## GHI CHÚ:

### Hướng dẫn lau chùi an toàn

1. Rửa và làm vệ sinh cán trộn và cối.
  - Cọ rửa cán trộn và cối bằng nước nóng và nước xà phòng nhẹ.
  - Xả lại bằng nước nóng thật kỹ.
  - Làm vệ sinh.
  - Để ráo nước trong không khí.
2. Làm sạch máy trộn.
  - Bảo đảm rằng máy được tắt.
  - Rút dây điện máy ra khỏi ổ cắm điện.
  - Nhúng một khăn sạch vào trong nước nóng có xà phòng nhẹ, và vắt ráo nước.
  - Lau chùi và làm vệ sinh máy.
  - Để ráo nước trong không khí.

### 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 TRỘN THỰC PHẨM

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 trộn thực phẩm.

### 1. Bước đầu tiên khi sử dụng máy trộn thực phẩm là gì?

- Cho thực phẩm vào cối.
- Đặt cán trộn vào thân.
- Mở máy lên.
- Kiểm tra xem tất cả các nguồn điện của máy đã tắt chưa.

### 2. Khi bạn gắn cối, bảo đảm rằng

- Thực phẩm đã cho vào cối.
- Cán trộn chạm vào cối.
- Cối trộn ngay hàng và được xiết vào đúng vị trí.
- Tất cả những câu trên.

### 3. Khi sử dụng máy trộn, bắt đầu chế biến

- Ở tốc độ được quy định cụ thể theo hướng dẫn của công thức chế biến.
- Ở tốc độ trung bình.
- Ở tốc độ thấp nhất.
- Ở tốc độ cao nhất.

### 4. Để lau chùi và làm vệ sinh cho máy trộn thực phẩm, bảo đảm rằng máy đã TẮT, sau đó

- Lau chùi và làm vệ sinh cối và cán trộn trong nước nóng và xà phòng nhẹ.
- Lau chùi và làm vệ sinh cối và cán trộn trong nước nóng và xà phòng nhẹ; xả nước và làm vệ sinh. Lau máy bằng một dẻ nhúng trong nước nóng và xà phòng; xả và làm vệ sinh.
- Lau chùi cối và cán trộn trong nước nóng và xà phòng nhẹ; xả và làm vệ sinh. Lau máy bằng dẻ ướt.
- Không câu nào ở trên.