



AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Thiết bị hấp: NỒI HẤP ÁP SUẤT

Mục đích

Nấu bằng hơi nước nóng bất kỳ loại thực phẩm nào không cần chín vàng hoặc giòn.

Những khuyến cáo về an toàn

Luôn luôn cẩn thận khi sử dụng những thiết bị điện hoặc gas.

- 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.
- Đặt chảo nóng trên xe đẩy để di chuyển. Không mang chảo cầm trên tay. *Chảo có thể nhỏ nước xuống sàn nhà và có thể sẽ gây trơn trượt.*
- Nếu có nước trên sàn nhà xung quanh nồi hấp, cần phải lau khô.
- Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

Những khuyến cáo về an toàn thực phẩm

Để ngăn ngừa nhiễm bẩn qua lại, lau chùi và làm vệ sinh chảo và thiết bị trước khi sử dụng.

Những hướng dẫn thao tác an toàn

1. Kiểm tra xem các nguồn điện của máy và trên tường đã TẮT chưa.
2. BẬT thiết bị lên và làm nóng trước trong khoảng 10 phút để bảo đảo nấu đều. *(Trong khoảng thời gian này, máy phát hơi nước sẽ đầy nước và hơi nóng.)*
3. Cho thực phẩm cần nấu vào trong chảo.
4. Khi máy cho thấy đã được làm nóng trước, đặt chảo thực phẩm vào trong buồng nấu.
5. Đóng cửa và chốt buồng nấu lại.
6. Đặt đồng hồ canh giờ đúng với thời gian thực phẩm cần nấu.
7. Không mở cửa khi thiết bị hấp *đang nấu bằng áp suất**.
8. Chờ vài phút để áp suất thoát ra ngoài trước khi bạn mở cửa buồng nấu.
9. Giải tỏa khu vực xung quanh thiết bị hấp trước khi mở cửa.
10. Đứng qua một bên của máy hấp và mở cửa buồng. (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

NỒI HẤP ÁP SUẤT (tiếp tục)

11. Sử dụng đũa lót tay để lấy chảo nóng ra khỏi máy hấp một cách cẩn thận.
12. Luôn luôn lấy chảo trên cùng của máy hấp trước, sau đó là những chảo bên dưới.
(Điều này sẽ giúp bạn tránh bị phỏng.)

GHI CHÚ:

Những hướng dẫn lau chùi an toàn

1. Lấy tất cả những thực phẩm đã nấu ra khỏi máy hấp khi bạn sử dụng xong máy trong ngày hoặc nếu thực phẩm đã làm bẩn buồng nấu.
2. Để cửa máy hấp mở và chờ cho máy nguội hoàn toàn. Chờ ít nhất là 5 phút.
3. Kiểm tra lại xem quạt đã ngưng chạy và máy hấp đã được TẮT điện và rút dây khỏi ổ cắm điện hay chưa.
4. Lấy tất cả các ngăn ra.
 - Rửa các ngăn bằng một bàn chải trong bồn, sử dụng nước sạch và xà phòng nhẹ, hoặc sử dụng máy rửa chén.
 - Xả nước kỹ.
5. Bên trong buồng nấu của máy hấp:
 - Rửa lại nước kỹ và làm vệ sinh.
 - Xả nước kỹ.
 - Kiểm tra lại các lỗ thoát nước ở phía sau buồng nấu để bảo đảm sạch và trống trải.
 - Đóng cửa lại, cắm điện thiết bị, và bật máy hấp lên trong vài phút.
 - Mở cửa ra để cho không khí làm khô.
6. Rút dây điện của thiết bị ra trở lại.
7. Cho các ngăn trở lại vào trong buồng nấu.
8. Lau chùi bên ngoài máy hấp.
 - Sử dụng một khăn lau sạch, xà phòng nhẹ và nước ấm.
 - Giữ nước và xà phòng cách xa bảng điều khiển và các bộ phận điện.
 - Không sử dụng vòi nước hoặc những phương pháp lau chùi bằng hơi nước.
 - Để cửa hé mở để hơi ẩm không bị đọng lại trong buồng nấu.

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.
- * **Nấu bằng áp suất** – Là một phương pháp nấu mà thực phẩm được nấu bằng hơi nước ở những mức độ áp suất nhất định. Áp suất càng cao, nhiệt độ sôi của nước cũng càng cao, hơi nước đóng kín bên trong sẽ làm chín thực phẩm trong thời gian ngắn hơn so với các phương pháp nấu truyền thống khác.

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: NỒI HẤP ÁP SUẤT

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 nồi hấp áp suất.

1. Quy trình đúng để lấy thực phẩm đã nấu xong ra khỏi nồi hấp là gì?

- Mở cửa nồi hấp và lấy chảo ra ngay sau đó.
- Đợi cho áp suất giảm, đứng sang một bên nồi, mở cửa nồi, sau đó sử dụng găng tay bếp lò để lấy chảo ra khỏi nồi hấp.
- Kiểm tra thời gian và chờ vài phút, sau đó mở cửa nồi và lấy chảo ra.
- Kiểm tra thời gian và lấy chảo ra bằng găng tay bếp lò.

2. Khi thực phẩm đã xong, tại sao bạn nên lấy chảo ở trên cùng ra trước?

- Nó luôn xong trước nhất.
- Vì chất lỏng bốc hơi, nó sẽ không nặng như những chảo khác.
- Điều này sẽ giúp bạn tránh bị phỏng.
- Để bạn có thể kiểm tra xem các chảo khác có xong chưa.

3. Nếu nồi áp suất làm việc tốt và bạn thấy nước trên sàn nhà khu vực xung quanh nồi

- Gọi điện cho giám sát viên để được giúp đỡ ngay.
- Lau chùi.
- Tắt máy.
- Sửa máy.

4. Cách tốt nhất để làm sạch nồi hấp là kiểm tra xem nồi đã TẮT chưa và sau đó

- Lau chùi bên trong nồi bằng nước có xà phòng, xả và lau bằng khăn ẩm.
- Chờ cho nồi nguội xuống, lau bên trong, kiểm tra các lỗ tháo nước, mở hé cửa để khô trong không khí.
- Mở nồi lên trong vài phút, sau đó lau chùi bằng khăn ẩm.
- Chờ cho nồi nguội xuống và mở cửa hờ để khô trong không khí.

