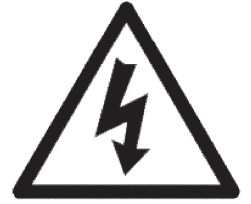




AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Thiết bị nấu: BẾP LÒ ĐIỆN VÀ GAS

Mục đích

Nấu bề mặt thực phẩm trong nồi và chảo Surface.

Khuyến cáo về an toàn thiết bị

Luôn cẩn thận khi sử dụng bất kỳ thiết bị điện hay gas nào. Tắt cả các bếp lò đều nóng.

- Sử dụng quai để cầm nồi và chảo.
- Xoay quai của nồi và chảo hướng vào bên trong để tránh qua lại va chạm và làm rớt xuống khỏi bếp lò.
- KHÔNG sử dụng bề mặt nóng hoặc bề mặt phẳng của lò để làm vỉ nướng; làm như thế sẽ gây nguy hiểm cháy.

ĐỐI VỚI BẾP LÒ DÙNG GAS

- Khi thấy ngọn lửa lớn, vàng, không đều, đây có thể là những dấu hiệu hoạt động không tốt của lò. Hãy báo cáo lại với kiểm sát viên của bạn ngay tức khắc.
- Không bao giờ chỉnh ngọn lửa cao hơn đáy của nồi hoặc chảo; lửa quá lớn có thể nguy hiểm gây hỏa hoạn và phung phí nhiên liệu.
- Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

Những hướng dẫn thao tác an toàn

1. Chọn nồi hoặc chảo thích hợp (loại có đáy phẳng và cạnh thẳng đứng).
2. Cho thực phẩm cần nấu vào trong chảo.
3. Bật bếp lò lên.

ĐỐI VỚI BỀ MẶT NÓNG CỦA LÒ ĐIỆN

- Vận nút điều chỉnh nhiệt độ đến độ nóng cần thiết.
- Chờ cho lò đạt đến độ nóng đúng rồi mới đặt chảo hoặc nồi lên mặt lò.

ĐỐI VỚI LÒ GAS

- Vận nút bật sang vị trí HIGH (CAO) cho đến khi ngọn lửa xuất hiện.
 - Từ từ vận nút ngược trở lại vị trí thấp hơn để điều chỉnh ngọn lửa ở mức độ bạn muốn.
4. Đặt nồi hoặc chảo lên lò và theo dõi thực phẩm cẩn thận cho đến khi nấu chín.
 5. Khi nấu xong, lập tức tắt lò và lấy chảo ra. (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

BẾP LÒ ĐIỆN VÀ GAS (tiếp tục)

Những hướng dẫn lau chùi an toàn

ĐỐI VỚI BẾP LÒ ĐIỆN

- Rút dây bếp lò. **TẮT** Unplug the range. **TẮT** *bộ ngắt dòng điện**.
- Bảo đảm rằng tất cả các mặt lò nóng đều đã được **TẮT**.
- Dùng nước làm nguội mặt lò nóng và nhẹ nhàng cọ thực phẩm dính.
- Rửa bằng xà phòng *tẩy mòn (abrasive* detergent)* và nước nóng.
- Nếu thực phẩm dính, làm ướt bề mặt bằng nước xà phòng.
- Xả nước lại tất cả các bề mặt và lau khô.

ĐỐI VỚI BẾP LÒ SỬ DỤNG GAS

- Bảo đảm rằng tất cả các bếp đều được **TẮT**.
- Chờ cho bếp nguội xuống.
- Lấy các vỉ và khay ở bên dưới lò ra.
- Chà vỉ và khay bằng một bàn chải có sợi vải và dây kẽm. Nhúng vào nước nếu cần thiết.
- Rửa bằng nước nóng và lau khô bằng một khăn lau.
- Dùng bàn chải kẽm chà bếp.
- Hãy bảo đảm rằng không có những lỗ bị nghẹt trong các bộ phận kích nổ (igniter units)**. Nếu có, làm sạch bằng một sợi dây kẽm.
- Để tẩy chất dầu mỡ, làm ướt bếp trong dung dịch tan dầu mỡ và nước nóng.
- Cho vỉ và khay trở lại.
- Làm sạch khay dầu (grease pan), khay kéo ra kéo vào bên dưới bếp.

ĐỐI VỚI TẤT CẢ NHỮNG BỀ MẶT KHÁC

- Rửa bằng xà phòng *không tẩy mòn** với nước.
- Lau khô bằng một khăn sạch và khô.
- **KHÔNG** sử dụng đồ chùi bằng thép hoặc kim loại để lau chùi bên ngoài của bếp lò.

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.
- * **Tẩy mòn (Abrasive)** – Xà phòng tẩy mòn sử dụng những chất khoáng xay nhuyễn để làm mềm chất dính trên một bề mặt.
- * **Không tẩy mòn (Nonabrasive)** – Xà phòng không tẩy mòn là một loại xà phòng nhẹ mà sẽ không cào bề mặt bạn đang rửa. Thường được sử dụng cho các chất bám dính mà chưa bị cứng lại.

GHI CHÚ:

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: BẾP LÒ ĐIỆN VÀ GAS

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 bếp lò điện hoặc gas.

1. Ở lò gas, chỉnh ngọn lửa sao cho nó

- Lớn hơn đáy nồi hoặc chảo mà bạn đang sử dụng.
- Nhỏ hơn đáy nồi hoặc chảo mà bạn đang sử dụng.
- Vừa đủ lớn để vừa với nồi hoặc chảo mà bạn đang sử dụng.
- Không câu nào ở trên.

2. Để lau chùi bếp lò điện, bảo đảm rằng các bề mặt đun đều TẮT và sau đó

- Lau mặt đun khi chúng còn ấm bằng nước pha xà phòng nóng, sau đó xả bằng dẻ ướt.
- Phun mặt đun bằng hỗn hợp vệ sinh, sau đó lau bằng dẻ ẩm.
- Chờ cho mặt đun nguội xuống, rửa và cọ nhẹ nhàng để lấy thực phẩm khỏi mặt lò, sau đó rửa, xả, và cho khô trong không khí.
- Mở lò lên để thực phẩm rút cháy hết, sau đó rửa bằng hỗn hợp xà phòng và cho khô trong không khí.

3. Để lau chùi bếp lò gas, bảo đảm rằng mặt đun đã TẮT và sau đó

- Lau mặt đun khi chúng còn ấm bằng nước nóng pha xà phòng, sau đó xả bằng dẻ ướt.
- Phun mặt đun bằng hỗn hợp vệ sinh, sau đó lau bằng dẻ ẩm.
- Chờ cho mặt đun nguội xuống, rửa và cọ nhẹ nhàng để lấy thực phẩm khỏi vỉ đun, sau đó rửa, xả, và cho khô trong không khí.
- lò lên để thực phẩm rút cháy hết, sau đó rửa bằng hỗn hợp xà phòng và cho khô trong không khí; lau sạch khay và cho khô trong không khí.

4. Khi nấu trên lò điện hoặc lò gas, điều quan trọng là

- Xoay quai cầm nồi hoặc chảo ra ngoài.
- Xoay quai cầm nồi hoặc chảo vào trong.
- Đặt chảo lên bề mặt nóng, và sau đó cho thực phẩm bạn cần nấu vào.
- Cho chảo thực phẩm nguội trên bếp.