



AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Thiết bị hấp: THIẾT BỊ HẤP

Mục đích

Nấu đồ ăn nhanh chóng trong hơi nóng.

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, lau chùi hoặc tháo rời các thiết bị điện ra.
 1. Tắt thiết bị đi.
 2. **Tắt bộ ngắt dòng điện***, công tắc tường hoặc rút dây ra khỏi ổ cắm điện.
- Tránh tiếp xúc với hơi nước bốc ra từ bộ phận hấp.
Tiếp xúc này có thể gây ra phỏng nặng.
- Nếu có nước trên sàn nhà xung quanh khu vực hấp, phải lau chùi ngay.
- Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

GHI CHÚ:

Những khuyến cáo an toàn thực phẩm

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

Những hướng dẫn thao tác an toàn

1. Kiểm tra để bảo đảm rằng những nguồn điện trên tường và của máy đã được TẮT.
2. Kiểm tra bảo đảm rằng đồng hồ áp suất chỉ ở mức giữa 20 và 30 dưới zero.
3. Cho thực phẩm cần nấu vào trong nồi hấp. Không để nồi hấp quá tải.
4. Đậy nắp lại và BẬT nồi hấp lên.
5. Chỉnh nồi hấp đến nhiệt độ cần thiết.
6. Khi nấu xong, tắt nồi hấp.
 - Trước nhất, chỉnh nhiệt độ sang TẮT (OFF), sau đó TẮT điện.
 - Rút dây điện của nồi ra khỏi ổ cắm điện hoặc tắt bộ ngắt dòng điện.
7. Giải tỏa khu vực xung quanh nồi hấp trước khi mở nồi.
8. Đứng sang một bên của nồi và mở nắp, giữ nắp nồi ở giữa bạn và nồi.
9. Lấy thực phẩm trong nồi ra tùy theo loại nồi. (tiếp tục)



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

THIẾT BỊ HẤP (tiếp tục)

ĐỐI VỚI NỒI HẤP CỐ ĐỊNH

- Làm ráo thực phẩm thông qua một cái van.
- Mức thực phẩm ra.
- Nếu bạn sử dụng một cái rá, nâng rá lên theo chiều thẳng đứng.

ĐỐI VỚI NỒI HẤP NGHIÊNG

- Đặt đồ đựng trên một mặt phẳng, chắc chắn.
 - Đứng sang một bên.
 - Kéo quai về phía trước từ từ để cho thực phẩm không bị văng ra gây phỏng.
10. Khi đã lấy hết thực phẩm ra
- Chế nước nóng và xả phòng nhẹ vào trong nồi đầy đến trên mức mà thực phẩm đã được nấu trong nồi.
 - Ngâm trong nước và chờ cho nồi nguội.

GHI CHÚ:

Những hướng dẫn lau chùi an toàn

1. Lấy tất cả các thực phẩm đã nấu ra khỏi nồi hấp khi bạn đã sử dụng nồi xong trong ngày.
2. Bảo đảm rằng nguồn điện đã được TẮT và nồi đã được rút dây ra khỏi ổ điện hoặc bộ ngắt dòng điện đã được TẮT.
3. Trong khi nồi còn đang nóng
 - Chế nước ngâm trong nồi ra khỏi nồi.
 - Cho nước sạch, ấm và xả phòng nhẹ vào nồi.
4. Cọ nồi bên trong và bên ngoài bằng bàn chải hoặc vải chùi. KHÔNG sử dụng len thép hoặc đồ chùi bằng kim loại.
5. Rửa, xả và làm vệ sinh và để ráo 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

**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: THIẾT BỊ HẤP

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.

1. Sau khi kiểm tra điện đã TẮT, những bước đúng để bắt đầu sử dụng nồi là gì?

- Cho thực phẩm vào nồi, bật nồi lên, kiểm tra đồng hồ chỉ mức nước và đồng hồ đo áp suất, và chỉnh nồi sang nhiệt độ mong muốn.
- Bật nồi lên, chỉnh nồi sang nhiệt độ mong muốn, cho thực phẩm vào nồi, và sau đó kiểm tra đồng hồ chỉ mức nước và đồng hồ áp suất.
- Kiểm tra đồng hồ chỉ mức nước và đồng hồ áp suất, cho thực phẩm vào nồi, bật nồi lên, và chỉnh nồi sang nhiệt độ mong muốn.
- Kiểm tra đồng hồ chỉ mức nước và đồng hồ áp suất, bật nồi lên, cho thực phẩm vào nồi, và chỉnh nồi sang nhiệt độ mong muốn.

2. Bất kỳ lúc nào mở nồi, tự bảo vệ mình khỏi hơi nóng bằng cách

- Sử dụng găng tay bếp lò.
- Yêu cầu người làm chung giúp mở nắp lên.
- Đứng qua một bên nồi khi mở nắp.
- Rút điện máy.

3. Nếu nồi hấp của bạn đang hoạt động tốt và bạn thấy nước trên sàn

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

4. Khi bạn lau chùi nồi hấp, lấy hết thực phẩm trong nồi ra, luôn luôn tháo và rửa

- Đồ lọc.
- Van tháo nước.
- Đồ lọc và van tháo nước.
- Không câu nào ở trên.

