



设备安全规程

对象为食品工作人员



烹饪设备：焖锅；可倾式长柄锅

用途

焖制、煎炸、干煸、烘烤、并且加热大量的食物。

设备安全预防措施

在使用任何电气或煤气设备时都应小心谨慎。

- 不要穿戴可能卷入机器中的宽大衣物和首饰。
- 在你组装、清洗或拆卸任何电气设备前
 1. 关闭该电器。
 2. 关闭断路器*、墙上的电源开关或拔下机器的电源插头。
- 避免与机器中散发出的蒸汽有任何的接触。
否则会导致严重的烫伤。
- 不要把空锅在300华氏摄氏度以上的温度下加热超过多于5分钟。
这样会损坏长柄锅。
- 任何时候都应遵循设备的锁定/标记程序。

食品安全预防措施

为了防止交叉污染、在每次使用前都应对机器进行清洗和消毒。

安全操作说明

1. 检查墙上和机器的电源开关是否已经被关闭。
2. 将要烹制食物放入可倾式长柄锅内。
3. 将电源开关打开并将恒温器设置到所需要的温度。
4. 盖上锅盖（以便在按食谱烹饪时保持食物的湿气防止变干）
5. 确保锅盖与长柄锅边缘严密重合并扣紧、防止其砸在手指上。
6. 完成食物的烹饪后、将恒温器关闭。
7. 将电源开关关闭。
8. 如果锅盖是盖着的、将其拿开。

(继续)

注意：

焖锅;可倾式长柄锅 (继续)

9. 站在锅的侧面、用侧面的手柄揭开锅盖。
10. 将锅向前倾。
 - a. 转动手轮**，将倾倒用手柄**放下，或者开启自动倾倒装置**。
 - b. 确保锅在倾倒食物时保持不动。
11. 将食物倒入清洁和消过毒的储存或食用器皿中。
12. 将锅归还原处。

注意:

安全清洁说明

在你从锅中取出所有烹制好的食物后、应尽快趁热清洗锅。(这会避免食物硬化, 而让清洁工作更加容易。)

1. 确保恒温器和电源开关都已经关闭。
2. 用温水冲洗锅的表面。
3. 用硬刷或布擦除嵌入的食物
 - 不要使用钢丝球或去污粉来清洗平底锅 (那样会刮坏锅表面让清洁工作更加困难)。
 - 如果还沾有顽固污渍、用水和洗涤剂的混合溶液浸泡大约30分钟。
 - 可以使用石灰除尘器来清理矿物质沉积污渍。
4. 用热水充分冲洗并且完全晾干。
5. 让所有的表面自然晾干。
6. 清洁控制面板**
 - 用一块干净湿润的布进行擦拭。
 - 不要让控制板、加热头和电子接头接触水和清洁剂。

定义

- * 断路器 — 断路器是在电流超过负载时自动切断电流的仪器。你也可以在任何时候手动关闭断路器。

要了解关于食品、设备安全的详情, 请访问 : www.mafoodsafetyeducation.info

本设备安全事项手册只是总的指导方针。最终设备安全操作和清洁规程应遵照设备制造商的要求。有关特别的设备细节, 请查询工作场所内由制造商提供的使用手册, 或向你的上级主管咨询。



食品设备与安全培训 (FEAST)

复习问题： 焖锅;可倾式长柄锅

请在下列关于使用和清洗可倾式长柄锅的安全操作程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 在使用可倾式长柄锅时，要注意

- 将要烹制食物放入锅内，然后打开长柄锅开关。
- 在打开锅盖时，应站到长柄锅的侧面。
- 在烹饪时，从长柄锅的侧面打开锅盖以便让湿气逸出。
- 将烹制好的食品直接倒入餐具中，将长柄锅排干。

2. 要清洗可倾式长柄锅，应先将长柄锅的开关和电源开关都关闭 (OFF)，然后

- 用温水洗锅，轻轻刮去沾在锅上的食物，用热水冲洗然后排干锅内积水。冲净所有表面后，自然晾干。
- 用凉水清洗锅的内部，冲净后自然晾干。
- 用消毒液喷洒锅的内部和外部，然后用湿布擦拭。
- 将空锅加热10分钟后，清洗锅的内外部，然后冲净并自然晾干。

3. 清洗可倾式长柄锅的最好方法是

- 在锅还是温热的时候。
- 在锅已经冷却后。
- 用钢丝球或硬刷刷。
- 用去污粉去除粘在锅上的食物残渣。

4. 清洁操作板的频率应为

- 每周一次。
- 每月一次。
- 每次使用完长柄锅后。
- 当操作板变得油腻黏糊时。