



# AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



## Chuẩn bị thực phẩm: MÁY CẮT TRỘN THẲNG ĐỨNG (VERTICAL CUTTER MIXER - VCM)

### Mục đích

Trộn, cắt, chặt, pha trộn, làm sữa, nạo, xay.

### Khuyến cáo về an toàn thiết bị

**Luôn luôn cẩn thận khi sử dụng các thiết bị điện hoặc gas. 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 tắt tường hoặc rút dây ra khỏi ổ cắm điện.
- Cẩn thận với **lưỡi dao\*\***.
  - ✓ Giữ lưỡi dao sắc bén.
  - ✓ Giữ tay tránh xa lưỡi dao khi lưỡi dao đang trong vị trí cắt.
  - ✓ Chỉ cắt lưỡi dao trong **đồ cắt dao\*\*** mà thôi.
- Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

### GHI CHÚ:

### Những khuyến cáo an toàn thực phẩm

#### Để ngăn ngừa nhiễm bẩn qua lại

- Lau chùi và làm vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng.
- Lau chùi và làm vệ sinh VCM thật kỹ giữa các lần sử dụng và khi bạn sử dụng thiết bị cho nhiều hơn một loại thực phẩm.

### Những hướng dẫn thao tác an toàn

1. Kiểm tra để bảo đảm rằng ổ điện và nguồn điện của máy đã được **TẮT**.
2. Di chuyển **quai nghiêng\*\*** của cối để **KÈM GIỮ** và khóa cối theo vị trí thẳng đứng.
3. Gắn lưỡi dao vào **ổ trục\*\***.
4. Lấy hết xương ra khỏi thịt.
5. Cho thực phẩm cần xử lý vào trong cối.
6. Đóng nắp lại và kéo **chốt khóa (locking bracket)\*\*** lên trên cái thanh chia ra từ nắp.
7. **BẬT** bộ ngắt dòng điện hoặc công tắt tường lên hoặc cắm dây điện của máy vào ổ điện.
8. **BẬT** công tắt máy lên.
9. Khi trộn những thực phẩm nóng
  - Mở cửa nhìn (viewing port) he hé để hơi bốc ra ngoài.

(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

## MÁY CẮT TRỘN THĂNG ĐỨNG (VCM) (tiếp tục)

- Dùng một cái khăn để đậy cửa và ngăn ngừa thực phẩm văng ra
10. Khi thực phẩm đã được xử lý, TẮT máy đi.
  11. TẮT bộ ngắt dòng điện hoặc công tắc tường hoặc rút dây điện của máy ra khỏi ổ điện.
  12. Mở nắp sau khi máy đã ngưng chạy.
  13. Cẩn thận đừng để bị lưỡi dao cắt. Bảo đảm rằng bạn đang sử dụng đúng dụng cụ.
  14. Lấy thực phẩm ra và cho vào đồ đựng sạch đã làm vệ sinh.

## GHI CHÚ:

### Những hướng dẫn lau chùi an toàn

1. Rửa trước máy VCM.
  - Cho nước ấm vào cối đầy 2/3.
  - Dùng 2 muỗng canh xà phòng rửa chén nhẹ cho mỗi một gallon nước.
  - BẬT bộ ngắt dòng điện hoặc công tắc tường lên, hoặc cắm dây điện của máy vào ổ điện.
  - BẬT công tắc của máy lên.
  - Đậy nắp lại và cho máy chạy 3 lượt, mỗi lượt 3 giây.
  - Để nước xà phòng trong cối để rửa thêm sau khi đã tắt điện máy.
2. TẮT công tắc của máy.
3. TẮT bộ ngắt dòng điện hoặc công tắc tường hoặc rút dây điện của máy ra khỏi ổ điện.
4. Cẩn thận lấy lưỡi dao ra khỏi ổ trục.
5. Rửa, xả, và làm vệ sinh lưỡi dao trong bồn rửa nồi hoặc trong máy rửa chén. Không ngâm lưỡi dao trong bồn rửa.
6. Rửa bên trong của cối và nắp bằng nước ấm, xà phòng nhẹ và một khăn chùi mềm.
7. Dùng một xẻng bằng nhựa để cạo thức ăn đóng dính trong cối hoặc trên nắp.
8. Nghiêng máy lên phía trước để lấy hết thức ăn ra khỏi cối.
9. Rửa bằng nước sạch, và làm sạch cối một lần nữa.
10. Làm vệ sinh và để cối khô ráo trong không khí.
11. Lắp ráp máy trở lại sau khi rửa. Không gắn lưỡi dao vào ổ trục.

### 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)

## MÁY CẮT TRỘN THẲNG ĐỨNG

### Câu hỏi ôn tập: (VERTICAL CUTTER MIXER - VCM)

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 cắt trộn thẳng đứng (VCM).

#### 1. Giữ lưỡi dao an toàn như thế nào?

- Giữ cạnh bén của lưỡi dao.
- Giữ phần nâng cao lên của lưỡi dao đối diện với cạnh bén.
- Nắm giữa thân dao.
- Sử dụng kèm kẹp hoặc bao tay an toàn.

#### 2. Khi bạn đã sẵn sàng chế biến thức ăn, cần phải làm điều gì trước?

- Nghiêng cối.
- Đóng nắp.
- Đóng nắp và khóa lại.
- Bật máy lên.

#### 3. Để vận hành VCM một cách an toàn

- Bảo đảm rằng cối được khóa ở vị trí thẳng đứng.
- Sử dụng găng tay tự hủy sử dụng một lần để lấy thực phẩm ra khỏi cối khi làm xong.
- Không bao giờ trộn những thứ nóng.
- Cắt lưỡi dao bên trong thân ổ trục.

#### 4. Để lau chùi VCM khi bạn làm xong

- Rửa VCM bằng nước nóng với xà phòng nhẹ, xả và làm vệ sinh. Đổ sạch cối và để khô trong không khí.
- Rửa sơ VCM. Tắt điện, sau đó cẩn thận tháo lưỡi dao, rửa, xả, làm vệ sinh trong bồn rửa. Rửa, xả, sau đó làm vệ sinh và để khô trong không khí.
- Rửa sơ VCM. sau đó rửa cối của VCM bằng nước ấm với xà phòng nhẹ, xả và làm vệ sinh. Ngâm lưỡi dao trong bồn rửa; sau đó làm vệ sinh và để khô trong không khí.
- Tắt điện. Cọ cối VCM, sau đó rửa cối và dao bằng nước ấm với xà phòng nhẹ, xả và làm vệ sinh.

