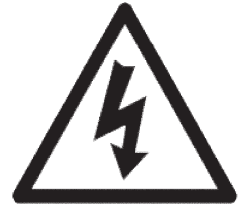




# 设备安全规程

对象为食品工作人员



## 烹饪设备：传统烤箱

### 用途

烘制或烧烤食物

### 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。

- 不要在烤箱内放置塑料物品或其它用具。这些物品可能会溶化或燃烧。
- 应该使用足够大的烤盘以防止食物沸腾而溅出。
- 如果食物洒出或沸出、请立刻将其擦除干净、不要让溅出的食物被烘烤。
- 除非设备操作手册推荐、请不要将铝箔片放在烤箱架上或地板上。（放在烤箱内的铝箔可能会增加烹饪时间并且降低食物的焦脆度）
- 不要放入过多食物让烤箱超负载工作。
- 不要使用已经变形的烤盘。
- 任何时候都应遵循设备的锁定/标记\*程序

### 安全操作说明

1. 预热烤箱
  - 设置好你需要的温度。
  - 将烤箱开关转至“开”。
2. 当烤箱显示已经预热好时，
  - 将要烘烤的食物放入烤箱。
  - 尽可能安全和迅速地将食物放入、减少烤炉热能的丧失。
  - 按由下往上的顺序放置食物、并将烤盘放在烤架的中央。
3. 把烤箱的门关上。
4. 设置好你需要的时间。
5. 当定时器关闭、食物也已经烹制好了时：
  - 戴手套将烤盘小心取出。
  - 将温度设回为零。
  - 将烤箱开关关闭。

(继续)

注意：

## 传统烤箱（继续）

### 安全清洁指南

1. 检查烤箱开关是否为关闭、并且将烤箱门打开一部分来降温。
2. 取出可拆卸的部件、比如说烤架。
  - 在混有温和洗涤剂的水槽内进行清洗
  - 将烤架和其它部件浸在水槽内。
  - 清洁和冲洗。
3. 用温水和洗涤剂清洗烤箱的内部。
  - 不要把水滴在烤箱内部。
  - 冲洗。
4. 用刷子清除烤箱加热部分的废渣。
5. 用温水和温和的洗涤剂清洗烤箱门的内部和外部。再冲洗。

### 注意：

### 定义：

- \* 锁定/标记 — 涵盖了机器和设备在出现可能对雇员造成伤害的情况下检修和维护的标准，比如说意外送电，机器或设备的启动，或储存能源的释放。

要了解关于食品、设备安全的详情，请访问：[www.mafoodsafetyeducation.info](http://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：传统烤箱

---

请在下列关于使用和清洁传统烤箱安全操作程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 在使用传统烤箱时，应注意
  - a. 将所有的烤盘都盛满到顶。
  - b. 将烤箱的烤架和底部用铝箔纸贴上。
  - c. 尽快擦除洒出或沸出的食物，不要让溅在烤架上或烤炉底部的食物被烘烤。
  - d. 在烤炉内放入尽可能多的烤盘。
2. 使用传统烤箱烘烤食物时，等烤箱显示预热好后，将烤盘放入烤箱的中央，放入的顺序应为
  - a. 由下至上。
  - b. 从右到左。
  - c. 从左到右。
  - d. 由上至下。
3. 将烤制好的成品移出传统烤箱时，应使用
  - a. 你围裙的下摆。
  - b. 卷起的洗碗布。
  - c. 烤炉用手套。
  - d. 高强度塑料手套。
4. 要清洁传统烤箱，先检查烤箱是否已经被关闭，然后
  - a. 用肥皂水擦拭烤架和烤炉内部，然后用水进行冲洗；再用湿抹布擦拭。
  - b. 等待烤炉冷却后，将烤架拆下进行清洁。用温水和洗涤剂清洗烤炉的内部和外部。用水冲洗后自然晾干。
  - c. 用消毒液喷洒烤炉内部和外部，然后用湿布擦拭。
  - d. 将烤炉加热后，用洗涤剂喷洒烤箱内外部，然后自然晾干。