



设备安全规程

对象为食品工作人员



食品加工:切片器

用途

将食物切成相同厚度的薄片

设备安全预防措施

使用任何电器设备都应当小心谨慎。

- 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。
- 不要用手和用具接近正在工作的刀片
 - ✓ 用手柄来拨动食物和施加压力。
 - ✓ 严禁直接用手操作
- 严禁将机器置于自动状态而无人照看。
- 任何时候都应遵循设备的锁定/标记程序。

食物安全预防措施

为了防止交叉污染、应在使用前对机器进行清洗和消毒。

安全操作说明

1. 当你没有进行食物切片时、请将食物厚度指示旋钮**设置为 “零”
(这样会避免工作人员被刀片划伤)。
2. 检查电源开关和机器动力是否已经被关闭。
3. 检查厚度指示旋钮设置为 “零”。
4. 将机器的电源接通。
5. 务必将要盛放食物的托盘**放在离你最近的位置。
6. 将要切片的食物放在托盘上。用夹子**固定好食物。
7. 用指示器旋钮选择好你所需要的厚度。

(继续)

注意:

切片器（继续）

8. 如果要进行手动切片

- 将机器设置为“手动”模式
- 启动机器
- 用手柄将托盘推前推后进行切片。**严禁用手。**
- 完成后、将机器关闭。

9. 如果要进行自动切片

- 将机器设置为“自动”模式。
- 选择你需要的速度。
- 启动机器。机器将开始切片。
- 食物切片完成后、将机器设回为“手动”模式并关闭机器。

注意：

安全清洁措施

1. 将厚度指示旋钮设置为“零”。
2. 确保机器已经被关闭。
3. 将机器的电源插头拔下。
4. 取出托盘
 - 卸下底部的固定螺丝。
 - 将其垂直抬起取出。
5. 松开刀片中央的旋钮将最上面的刀片护套取下。
6. 将可拆卸的零部件放在清洗水槽中用热水和温和的洗涤剂清洗。
7. 冲洗、消毒并且让其自然晾干。不要用洗碗机来清洗。
8. 用沾有温水和温和洗涤剂的布来仔细擦拭切片器的所有表面。
9. 用另一块的布沾清洁水来清洗、消毒并且自然晾干
 - 严禁将切片器浸泡在水中。
 - 严禁使用钢丝棉来清洁切片器。
10. 将切片器小心地组装起来。

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：切片器

请在下列关于使用和清洁切片器的安全操作程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 在使用切片器切割食物时，应

- a. 带一次性手套，用手固定食物。
- b. 在切片时，用切片器的手柄压住食物。
- c. 将切片器设定为自动，然后洗手。
- d. 以上三项都是。

2. 要安全操作切片器，首先要

- a. 用厚度指示旋钮设定所需的厚度。
- b. 将食物放在托盘内。
- c. 启动切片器。
- d. 将厚度指示旋钮设定为零。

3. 在你开始清洗切片器前，确保

- a. 机器的电源插头已经拔下。
- b. 厚度指示旋钮已设定为零。
- c. 机器已经被关闭。
- d. 以上三项都是。

4. 要清洗切片器，应

- a. 不拆卸机器，使用温和的洗涤剂来清洗和消毒所有部件，然后自然晾干。
- b. 将托盘，刀片护套取下，然后在锅盆槽内清洗、冲净和消毒；小心清洗、冲净和消毒刀片和切片器的其它表面。等所有部件晾干后，将切片器重新安装起来。
- c. 将切片器的所有部件都泡在锅盆清洁槽内，进行冲洗、消毒和晾干。
- d. 取出托盘，刀片护套，用钢丝球刷洗托盘和刀片。