



AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Chuẩn bị thực phẩm: MÁY CẮT LÁT

Mục đích

Cắt lát có cùng độ dày.

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.
- Giữ tay và các vật dụng tránh xa khỏi lưỡi dao khi đang sử dụng máy.
 - ✓ Sử dụng quai để di chuyển thực phẩm tới lui và đè thực phẩm xuống.
 - ✓ **KHÔNG BAO GIỜ** được sử dụng tay.
- **KHÔNG BAO GIỜ** để máy ở chế độ TỰ ĐỘNG (AUTOMATIC) mà không có người theo dõi.
- Luôn luôn tuân theo các bước lockout/tagout cho thiết bị.

GHI CHÚ:

Những khuyến cáo về 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. Điều chỉnh nút vặn để chọn độ dày của lát cắt đến mức ZERO nếu không đang sử dụng máy. *(Như vậy sẽ bảo vệ công nhân không bị lưỡi dao cắt.)*
2. Kiểm tra và bảo đảm rằng ổ cắm điện và nguồn điện của máy đã TẮT.
3. Kiểm tra để bảo đảm nút vặn chỉ độ dày đã được chỉnh ở chế độ ZERO.
4. Cắm điện vào.
5. Bảo đảm rằng cái khay** mà giữ thực phẩm lại nằm ở vị trí gần bạn nhất.
6. Cho thực phẩm cần cắt lát vào trong khay. Đặt đồ kẹp thịt vào để nó giữ thực phẩm yên một chỗ.
7. Sử dụng nút chỉnh độ dày để điều chỉnh độ dày cần thiết. (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 LÁT (tiếp tục)

8. ĐỂ CẮT BẰNG TAY

- Chỉnh máy sang chế độ TAY (MANUAL).
- BẬT máy lên.
- Sử dụng quai để đẩy khay tới lui để cắt lát thực phẩm.
Không bao giờ được sử dụng tay.
- Sau khi làm xong, TẮT máy đi.

9. ĐỂ CẮT TỰ ĐỘNG

- Điều chỉnh máy sang chế độ TỰ ĐỘNG (AUTOMATIC).
- Điều chỉnh tốc độ bạn muốn.
- BẬT máy lên. Máy sẽ bắt đầu cắt lát.
- Khi thực phẩm đã được cắt lát xong, chuyển máy trở lại chế độ TAY và TẮT máy đi.

Những hướng dẫn lau chùi an toàn

1. Vặn nút chỉ độ dày sang chế độ ZERO.
2. Bảo đảm rằng máy đã được TẮT.
3. Rút dây điện của máy ra khỏi ổ cắm điện.
4. Lấy khay ra.
 - Vặn vít nó ra khỏi đáy nâng.
 - Nâng nó thẳng lên.
5. Tháo lỏng nút vặn ở giữa lưỡi dao để tháo đồ bảo vệ lưỡi dao ở bên trên ra.
6. Rửa sạch những bộ phận tháo rời này trong bồn rửa nôi, dùng nước nóng và xà phòng nhẹ.
7. Xả nước, làm vệ sinh và để ráo trong không khí. Không rửa những bộ phận này trong máy rửa chén.
8. Lau khô tất cả các bề mặt của máy cắt lát thật cẩn thận, bao gồm lưỡi dao, sử dụng một miếng vải chùi nhúng trong nước nóng và xà phòng nhẹ.
9. Chùi lại bằng một miếng vải chùi khác nhúng trong nước sạch, làm vệ sinh và để ráo trong không khí.
 - Không bao giờ nhúng máy cắt lát trong nước.
 - Không bao giờ sử dụng tấm chùi bằng thép để lau máy cắt lát.
10. Lắp ráp máy cắt lát trở lại thật cẩn thận.

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.

GHI CHÚ:

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: MÁY CẮT LÁT

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 lát.

1. Khi bạn sử dụng máy cắt lát để cắt thực phẩm

- Giữ chặt thực phẩm bằng tay, sử dụng băng tay phân hủy.
- Dùng quai cầm của máy cắt lát để đề lên thực phẩm khi máy cắt.
- Chỉnh máy sang chế độ tự động và rửa tay.
- Tất cả những câu trên.

2. Để vận hành máy cắt lát an toàn, trước tiên phải

- Chỉnh độ dày như bạn muốn.
- Đặt thực phẩm vào khay.
- Mở máy cắt lát lên.
- Chỉnh độ dày sang chế độ zero.

3. Khi bạn bắt đầu lau chùi máy cắt lát, phải bảo đảm rằng

- Máy đã được rút điện.
- Đồng hồ chỉnh độ dày đã được chỉnh sang chế độ zero.
- Máy đã tắt.
- Tất cả những câu trên.

4. Để lau chùi máy cắt lát

- Sử dụng xà phòng nhẹ để lau chùi và làm vệ sinh tất cả các bộ phận ở nguyên vị trí. Cho không trong không khí.
- Tháo khay và đồ bảo vệ lưỡi dao ra và rửa, xả và làm vệ sinh trong bồn rửa; một cách cẩn thận, rửa, xả, và vệ sinh lưỡi dao và các bề mặt khác của máy cắt. Để không trong không khí tất cả các bộ phận và lắp ráp lại.
- Ngâm nước tất cả các bộ phận cắt trong bồn rửa, xả nước, làm vệ sinh, và để khô trong không khí.
- Tháo khay và bộ phận bảo vệ lưỡi dao, cọ khay và lưỡi dao bằng len thép.