



设备安全规程

对象为食品工作人员



蒸汽设备: 夹层蒸汽锅

用途

将食物用热湿气快速烹制熟。

安全预防措施

使用任何电气设备都应该小心谨慎。

- 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。
那会导致严重的烫伤。
- 如果蒸汽锅周围的地板上有水、一定要用拖把擦干。
- 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、在使用前请对蒸盘和机器进行清洗和消毒。

安全操作说明

1. 检查墙上的电源开关和机器的电源开关是否已经关闭。
2. 检查压力计读数为零下20-30之间。
3. 将要烹制食物放入蒸汽锅中。不要在蒸汽锅内放入过量的食物而超负载运行。
4. 盖上盖子、启动机器。
5. 将机器设定到所需的温度。
6. 如果烹饪已经完成、关掉机器
 - 首先，将温度器关闭、然后将电源切断。
 - 拔掉机器的电源插头或者关闭断路器。
7. 开启蒸汽锅前请清空机器附近的区域。
8. 站到蒸汽锅的侧面打开锅盖、并且手持盖子在你和打开的蒸汽锅之间。
9. 根据蒸汽锅的不同类型、用不同的方式将食物从锅内取出。

(继续)

注意:

夹层蒸汽锅（继续）

如果是固定式蒸锅

- 利用排水阀将食物沥干。
- 将食物盛出。
- 如果你之前放了内置的网篮、将网篮直接垂直提出。

如果是可倾蒸锅

- 将容器放在平坦和结实的表面。
- 站在侧面。
- 用手柄将容器慢慢前倾，避免食物飞溅烫伤人。

10. 当你倒出所有食物时

- 将温水和温和的洗涤剂注入蒸锅内、略微超出食物曾经蒸煮的水平线。
- 当机器冷却下来时浸泡上水。

注意：

安全清洗说明

1. 如果当天不会再用到蒸汽锅、则可将以烹制好的食物从蒸锅中取出。
2. 确保机器的电源已经切断、并且电源插头已经被拔出或者断路器已经被关闭。
3. 当机器有热度时
 - 倒出或排干用来浸泡的水。
 - 将蒸锅重新注入清洁的温水和温和的洗涤剂。
4. 用刷子或布擦拭蒸锅的内外。禁止使用钢丝球或金属棉。
5. 清洁、冲洗并消毒、然后让其自然晾干。

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：夹层蒸汽锅

请在下列有关使用和清洁夹层蒸汽锅程序的安全程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 在检查电源开关是关闭 (OFF) 后，下面那一项是启动蒸汽锅的正确步骤？
 - a. 将食物放入蒸汽锅内，启动蒸汽锅，检查水位指示器和压力计，然后将蒸汽锅设定为所需温度。
 - b. 启动蒸汽锅，将其设定到所需温度后，将食物放入，并检查水位指示器和压力计。
 - c. 检查水位指示器和压力计，将食物放入，启动蒸汽锅，设定好所需的温度。
 - d. 检查水位指示器和压力计，启动蒸汽锅，将食物放入，设定好所需温度。
2. 在任何时候开启蒸汽锅，要保护自己不受蒸汽烫伤都应当
 - a. 使用烤箱手套。
 - b. 请求同事帮忙提起锅盖。
 - c. 站在蒸汽锅的侧面来开启锅盖。
 - d. 将蒸汽锅电源插头拔下。
3. 如果夹层蒸汽锅工作正常，但你发现蒸汽锅周围的地板上有水，你应该
 - a. 马上报告你的上级主管，寻求帮助。
 - b. 用拖把把水擦干。
 - c. 将机器关闭。
 - d. 修理机器。
4. 在清洗夹层蒸汽锅时，将锅中的食物倒出后，务必要取出并且清洗
 - a. 滤网。
 - b. 排水阀。
 - c. 滤网和排水阀。
 - d. 以上三项都不是。