



## AN TOÀN THIẾT BỊ

CHO CÔNG NHÂN THỰC PHẨM



Thiết bị nấu: CHẢO CHIÊN (BRAISING PAN);  
NỒI NGHIÊNG (TILT SKILLET)

### Mục đích

Làm phòng, chiên, xào (sauté), nướng, quay, và làm nóng thức ăn khối lượng lớn.

### Khuyến cáo về an toàn thiết bị

Luôn luôn cẩn thận khi sử dụng các thiết bị điện hoặc gas.

- 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.
- Tránh tiếp xúc với hơi nước bốc ra từ bộ phận hấp.  
**Tiếp xúc này có thể gây ra phỏng nặng.**
- Không nung nóng chảo không hơn 5 phút ở nhiệt độ hơn 300 độ Fahrenheit. Điều này có thể gây hư hỏng đối với nồi nghiêng.
- 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. Kiểm tra lại để bảo đảm các nguồn điện ở tường và của máy đã được TẮT.
2. Đặt thực phẩm cần nấu vào trong nồi nghiêng.
3. BẬT nồi lên và chuyển đồng hồ nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết.
4. Hạ nắp xuống (*để giữ hơi nước bên trong để thực phẩm không bị khô*).
5. Bảo đảm rằng nắp được hạ xuống và vừa khớp thật chặt với nồi nghiêng và mấu vào thành nồi để nó không bị rút xuống tay bạn.
6. Khi đồ ăn đã được nấu xong, vặn đồng hồ nhiệt độ sang TẮT (OFF).
7. Chuyển nguồn điện sang TẮT (OFF).
8. Nâng nắp lên khỏi nồi nếu nắp đang đậy.

(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

## CHẢO CHIÊN; NỒI NGHIÊNG (tiếp tục)

9. Đứng sang một bên của nồi và mở nắp, sử dụng quai ở phía bên của nồi.
10. Nghiêng nồi lên phía trước.
  - a. Xoay bánh xe tay (hand wheel)\*\* và kéo quai nghiêng xuống (tilting handle)\*\*, hoặc BẬT bộ phận tự động nghiêng LÊN (automatic tilting device)\*\*.
  - b. Bảo đảm rằng nồi ở đúng vị trí khi bạn nghiêng nó xuống.
11. Lấy thực phẩm ra cho vào một đồ đựng sạch đã làm vệ sinh.
12. Trả nồi trở lại vị trí ban đầu.

## GHI CHÚ:

### Những hướng dẫn lau chùi an toàn

Sau khi bạn đã lấy hết những thức ăn đã nấu ra khỏi nồi, chùi rửa nồi càng sớm càng tốt khi nồi còn nóng. (Điều này sẽ giúp đồ ăn không bị đóng cứng là khó chùi rửa).

1. Bảo đảm rằng cả đồng hồ nhiệt độ và nguồn điện đều đã được TẮT.
2. Rửa bề mặt nồi bằng nước ấm.
3. Cạo thức ăn dính bằng một bàn chải cứng hoặc khăn lau.
  - Không sử dụng len thép hoặc bột tẩy để rửa nồi. (Điều này sẽ làm trầy nồi và càng khó chùi rửa)
  - Nếu vẫn còn dính, ngâm nồi trong dung dịch nước và xà phòng trong vòng 30 phút.
  - Sử dụng nước rửa tẩy chất vôi cho các loại chất khoáng đóng dính.
4. Rửa thật kỹ bằng nước nóng và để nồi khô hoàn toàn..
5. Để cho khô ráo trong không khí.
6. Lau chùi bằng điều chỉnh\*\*.
  - Lau bằng một miếng vải ẩm sạch.
  - Giữ nước và các loại chất rửa tránh xa khỏi bảng điều chỉnh, bộ phận nung nóng, và các kết nối điện.

### 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)

## CHẢO CHIÊN (BRAISING PAN); Câu hỏi ôn tập: NỒI NGHIÊNG (TILT SKILLET)

---

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 nồi nghiêng.

### 1. Khi sử dụng nồi nghiêng, điều quan trọng là

- Cho đầy thực phẩm vào nồi, sau đó bật nồi lên.
- Đứng sang một bên của nồi khi mở nắp nồi.
- Nâng nắp nồi sang một bên để hơi nước thoát ra khi nấu.
- Đổ đồ đã nấu xong thẳng vào chảo phục vụ và cho nồi khô ráo.

### 2. Để lau chùi nồi nghiêng, cần bảo đảm rằng nồi và công tắc được được TẮT và sau đó

- Xả nồi bằng nước ấm, cọ để tẩy thức ăn đóng dính ra, xả bằng nước nóng và lau khô nồi. Rửa tất cả các bề mặt và cho khô trong không khí.
- Sử dụng nước lạnh để rửa bên trong nồi, xả và để khô trong không khí.
- Phun bên trong và bên ngoài nồi bằng hỗn hợp vệ sinh, sau đó chùi bằng khăn ẩm.
- Làm nóng nồi trống không trong 10 phút, rửa bên trong và bên ngoài nồi, xả và để khô.

### 3. Tốt nhất là lau chùi nồi nghiêng

- Khi nồi còn ấm.
- Sau khi nồi đã được để nguội xuống.
- Bằng cách cọ nồi bằng len kim loại hoặc bàn chải cứng.
- Bằng cách sử dụng bột tẩy để tẩy thức ăn bị kẹt lại.

### 4. Lau chùi bảng điều khiển

- Mỗi tuần một lần.
- Mỗi tháng một lần.
- Sau khi sử dụng nồi.
- Khi bảng điều khiển dính bẩn.

