



设备安全规程

对象为食品工作人员



蒸气设备：压力蒸汽锅

用途

利用湿热的蒸汽来烹饪不需要加黄加脆的食物。

安全预防措施

使用任何电气或煤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电源插头。
- 将热蒸盘放在推车上进行运送。不要用手拿这些蒸盘。
盘子可能滴水到地板上从而使人滑倒。
- 如果蒸汽锅周围的地板上有水、务必要用拖把擦干。
- 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

为了避免交叉污染、在使用前应对蒸盘和机器进行清洁和消毒。

安全操作说明

1. 检查墙上电源开关和机器的动力开关是否为关闭。
2. 将机器启动并预热10分钟以保证受热均匀。
(在此期间，蒸气制造器将注满水和集中热能)
3. 将要烹饪的食物放入蒸盘中。
4. 当机器显示已经预热好后、将装好食物的蒸盘放入蒸间。
5. 关闭蒸汽锅门、并插上蒸间的门闩。
6. 用计时器为要蒸的食物设定好适当的蒸煮时间。
7. 当蒸汽锅在进行压力蒸煮*时、不要打开蒸汽锅的门。
8. 等几分钟再打开蒸间的门、以便让压力释放。
9. 打开门前将蒸汽锅周围的区域清空。
10. 站在蒸汽锅的侧面打开蒸间。

注意：

(继续)

压力蒸汽锅（继续）

11. 用烤箱手套将热蒸盘小心地从蒸汽锅中取出。
12. 取出蒸盘时一定要按由上到下的顺序、从最上层拿起、然后到较低层。
(这可以防止你被烫伤)

注意：

安全清洁说明

1. 当你已经结束当天蒸汽锅的使用或者食物污染了蒸间时、将所有蒸好的食物移出蒸汽锅。
2. 把门打开让机器完全冷却。至少应等待5分钟。
3. 检查风扇是否已经停止转动、蒸汽锅已被关闭而且电源插头已被拔下。
4. 取下所有的蒸架。
 - 用清洁的水和温和的洗涤剂在水池中用刷子清洗；或者放入洗碗机中清洗。
 - 冲洗干净。
5. 蒸汽间内部：
 - 用硬毛刷或者塑料刮刀以及混有温和洗涤剂的热热水擦除嵌入的食物。
 - 冲洗干净并且消毒。
 - 检查蒸间后部的下水孔是否清洁和通畅。
 - 关闭蒸汽锅门、插上电源然后启动蒸汽锅运转几分钟。
 - 打开蒸汽锅门让其自然晾干。
6. 再次拔下机器的电源插头。
7. 将蒸架放回蒸汽间。
8. 清洗蒸汽锅外部
 - 用干净的布、温和的洗涤剂和温水清洗。
 - 避免水和洗涤剂直接接触控制板和电子元件。
 - 不要用水管或蒸汽来冲洗的方法。
 - 将蒸汽锅门稍稍敞开以避免蒸汽间积累大量水汽。

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。
- * **压力烹饪** — 一种利用蒸汽在特定压力下烹制食物的方法。压力越高、水的沸点越高、滞留的蒸汽则能在比传统蒸煮方法所需的更短时间内将食物烹制好。

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：压力蒸汽锅

请在下列关于使用和清洁压力蒸汽锅安全操作程序的描述中，圈出正确的答案。

1. 将蒸制好的成品从蒸汽锅中取出的正确程序是什么？
 - a. 打开蒸汽锅门，立即将蒸盘取出。
 - b. 等待压力释放后，站在蒸汽锅的侧面，打开蒸汽间的门，然后用烤箱手套将蒸盘从蒸汽锅中取出。
 - c. 查看定时器并等待几分钟后，打开蒸汽锅门，取出蒸盘。
 - d. 检查定时器后用烤箱手套将蒸盘取出。
2. 食品蒸制好后，为什么你应该首先将最上面的蒸盘取出？
 - a. 因为最上面的最先蒸好。
 - b. 因为液体蒸发后，最上面的烤盘比其它烤盘要轻。
 - c. 这样有助于防止你被烫伤。
 - d. 这样便于你检查是否其它蒸盘中的食物已经蒸好。
3. 如果蒸汽锅工作正常，但是你在蒸汽锅周围的地板上发现有水，你应该
 - a. 立即向上级主管报告，寻求帮助。
 - b. 用拖把把水擦干。
 - c. 将蒸汽锅关闭。
 - d. 修理蒸汽锅。
4. 清洗蒸汽锅最好的方法就是在检查蒸汽锅是关闭 (OFF) 状态后，
 - a. 用肥皂水擦拭蒸汽间内部，用水冲洗后再用湿布擦拭。
 - b. 等蒸汽锅冷却后，清洗蒸汽间内部，检查下水孔，敞开蒸汽锅门让其内部自然晾干。
 - c. 将蒸汽锅关闭几分钟后，用湿布擦拭。
 - d. 等蒸汽锅冷却后，敞开蒸汽锅门，让其自然晾干。