**食堂设备安全操作规程**

1、绞肉切片机安全操作规程

2、和面机安全操作规程

3、压面机安全操作规程

4、电烤箱安全操作规程

5、电饼铛安全操作规程

6、消毒柜安全操作规程

7、冰箱、冰柜、冷柜安全操作规程

8、煤气灶安全操作规程

**绞肉切片机安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂绞肉切片机操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉绞肉切片机的性能、规格及各部件的作用，确保操作安全。

2、本设备需专人专管，操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内，衣袖不得过长并带好套袖，操作时精神要集中，不能麻痹大意。

3、使用前，应全面检查设备有无异常，料斗中有无异物，安全防护装置是否完好；刀具是否安装到位，有无松动；绞肉机是否清洁干净。

4、电源插头必须插入带有接地线的插座内。启动开关时手上不能有水。先开空机运转，观察有无异常现象，空机时间不能过长，防止损坏刀片。禁止带手套操作。

5、进肉的肉块不能过大，应切成细长状，肉不能带骨头和肉皮，以防绞肉机卡死，发现机器卡死应立即停机，不得强行运转。

6、机器在运行中严禁用手接触螺杆刀及切割刀具，更不能在旋转时未切断电源的情况下清理肉块，以免造成人身伤害。

7、操作人员应密切注意设备的运行情况，如发现有漏电或其它异常情况应立即切断电源停机，并找专业维修人员维修，严禁私自拆卸机械和电气部分。

8、使用完毕后断开电源，将绞笼清理干净，确保饮食卫生。清洗时严禁用水直接冲洗电器部分，以免发生触电事故或烧坏电机。

9、做好设备的维护保养工作，保持设备的清洁卫生。

**和面机安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂和面机操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉和面机的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2、本设备需专人专管，操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内，衣袖不得过长并带好套袖，操作时精神要集中，不能麻痹大意。

3、使用前检查电源接地保护设施及机器各部分是否完好，一切正常后方可操作。

4、使用前先将和面机清洗干净，放入面粉和水，不要过量以免损坏机器，如需要和的面较多，需分2次或多次搅拌。面、水放好后，关上档板后，再通电。

5、和面时，要取正反两个方向来搅拌，以便使面和得均匀。

6、操作人员在机器运转过程中，不得将手放入箱斗内，如搅拌不均或掉入脏物时，需要用手调整或取面时，必须先关闭电源停机。

7、搅拌完毕后，关掉电源，停机后取面。每次要把残渣清理干净。

8、取面团时，不要使用金属刮板、铲子之类的器具，防止划伤搅拌缸。

9、不可在和面机内发稀面，以防腐蚀和面机。

10、如发现漏电等故障，应马上切断电源停机，找专业电工修理，不得私自开机修理。

11、使用完毕后应及时切断电源，严禁用水冲洗带电设备。

12、做好设备的维护保养工作，保持设备的清洁卫生。

**压面机安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂压面机操作人员

二、安全操作规程

1、操作者必须熟悉压面机的性能、结构和使用说明书要求，确保操作安全。

2、本设备需专人专管，操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内，衣袖不得过长，并带好套袖；操作时精神要集中，不能麻痹大意。

3、使用前检查电源接地保护设施及机器各部分是否完好，一切正常后方可操作。

4、[压面机](http://www.sdyinying.net/" \t "https://wenku.baidu.com/view/_blank)在使用前，应对滚压轮及各种附件按需要在断电情况下进行安装调正，确认正确牢固时，方可进行运行。

5、使用方法

5.1 轧片工序

5.1.1 先将准备好的水和面按混合均匀，再将两轧辊调成较小间隙。

5.1.2 轧辊运转中将湿面粉由面斗装入两辊夹缝内，使混合不均匀的颗粒碾平。

5.1.3适当增大间隙，将湿面粉轧成面片，切条前的面片应在3-5毫米，用卷面辊卷好，放在面棍支架上。

5.2 切条工序

5.2.1 将所要切制面条规格的切面丝刀推入丝刀口，使丝刀传动齿轮与内齿轮接触，用手转动带轮或由扳手转动轴头，顺时针旋转时向里推进丝刀，轧辊可转动时证明齿轮咬合好。

5.2.2 将轧面棍调至无间隙，然后旋钮送回约0.7-1圈，即为出条片厚1-0.5毫米，这时可进行切条工作。

5.2.3 将放在面斗支架上的面片端用手领入转动的两辊间隙，经再次轧制后自动进入丝刀，切出面条垂入托盘。见到出片端头弯曲不能入丝刀时，可立即将弯头去掉（弯头一般由于面硬或过厚造成），操作者应及时将切出的面条领出、断开，放入其它器皿。

5.2.4 更换丝刀时，先断开主机电源，用扳手按逆时针转动带轮轴头，丝刀即可拉出，使用完毕后，将扳手取下。

6、压面操作时，严禁手指接近滚轮，不得在运转时用手送压面条及扣压轴轮。

7、压杆、滚轮等严禁放在托盘上，以防掉下砸伤脚面或其他。

8、使用完毕后切断电源，要对压面轮及其他可卸部件进行单独清洗，严禁用水冲洗带电设备。

9、如发现漏电等故障，应马上切断电源停机，找专业电工修理，不得私自开机修理。

10、做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

**电烤箱安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂电烤箱操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉电烤箱的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2、烤箱应有专人使用管理，定期清洁、维护、管理，确保正常使用。操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内。

3、通电前必须检查漏电保护器、接地线、电缆、开关是否完好；检查箱门是否合上，合上开关通电，调节适当温度，进行预加热。

4、电烤箱的预加热应根据季节、食品种类及待烤食品所需要预加工成熟成型时间的长短合理使用、使用调节。

5、烤箱的使用应经常保持内、外烤盘的整洁，在烘烤食品结束后，应及时清扫烤盘内残留物，摆放整齐，待下次备用。使用烤箱在开关门时或放进、拿出烤盘时，要做到轻、缓。

6、当烤箱烘烤结束后，应立即切断开关电源，不允许出现人下班烘箱仍处于通电工作状态。烘箱周围应清除易燃物品，在烘箱处于通电状态下，一旦出现电缆过热以及插座呈含焦糊味时，应立即切断空气开关电源，停止烘烤并及时修理。

7、烤箱的烘烤过程：首先检查电源开关，烤箱整理完好；然后调到适当预热温度进行预加热；其次调到烤箱温度进行食品烘烤，烘烤到色、味、香最佳情况；最后切断电源，取出食品，打扫烤箱、烤盘。8、当采用加热手动加热时，加热中人员不得离开 。加热至适合温度时，根据烘烤需要，断开电源。

9、烤箱在工作时，严禁将无关的东西放入烤箱，严禁直接用手接触烤箱内部、加热管、烤盘。食品出烤箱后不得直接用手接触食品，防止烫伤。

10、烤箱在工作时开箱门，应将脸部远离箱口，避免热气灼伤脸部。

烤箱停用时，不得将除烤盘外的其他杂物放入箱内。

11、烤箱使用完毕清扫时不可用水冲洗，可用布或刷子清扫。

12、如发现漏电等故障，应马上切断电源停机，找专业维修人员修理，不得私自拆卸修理。

12、做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

**电饼铛安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂电饼铛操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉电饼铛的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2、电饼铛应有专人使用管理，定期清洁、维护、管理，确保正常使用。操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内。

3、使用前应检查机器的安全保护装置是否完好，在确认正常状态后方可使用。

4、操作步骤：

4.1 合上供电线路中的开关，“电源”指示灯（黄色）亮起，表示电源接通。

4.2 将温控旋钮向右调整到所需温度值，“升温”指示灯（绿色）亮起，表示电热管正在通电加热。

4.3 当温度达到设定温度后，“恒温”指示灯亮起，“升温”指示灯（绿色）熄灭，进入恒温状态，并按设定温度进行自动调节。

4.4 “上铛开关”接通时，上下铛可同时加热，“上下铛开关”断开时仅下铛加热。

4.5 操作员可根据烙制不同食品的选择要求设定适当温度，以烙制食品表面焦黄、色泽均匀为宜。

4.6 使用完毕，将温控器旋转钮向左调整至关闭位置。

5、在使用过程中发现温度失控、漏电或其他故障，应立即切断电源停用，并安排专业维修人员检查修理，禁止私自拆卸修理，修好后方可恢复使用。

6、 使用过程中应小心，注意手不要触及温度过高的上铛盖等金属部位，防止烫伤。

7、开启上铛要轻起轻落，防止撞击。

8、清洁铛面时，不要用坚硬的金属铲铲剔或敲击。

9、工作完毕后应及时关闭总电源开关，并及时将内外污物清理干净，但切勿用水直接清洗。

10、做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

**消毒柜安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂消毒柜操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉消毒柜的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2、消毒柜应有专人使用管理，定期清洁、维护、管理，确保正常使用。操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内。

3、使用前应检查机器的安全保护装置是否完好，在确认正常状态后方可使用。

4、操作步骤：

4.1 把待清毒餐具立插在栏架上，关好柜门。关门时应先将门拉手拉起后轻轻将门推严，再松开门把手，严禁一次性推卡门。

4.2 设定温控器温度，然后把“工作／停止”开关推至“工作”位置上，绿灯亮，柜内开始加温消毒，当柜内温度达到设定温度时便自动断电，工作灯灭此时消毒工作完毕。

5、安全规定：

5.1操作设备电器开关时，手不能潮湿。

5.2保养和清洁设备时应先关断电源且不能用水冲刷。

5.3耐热温度≤150℃物品不能用该设备消毒，以免造成损坏。

5.4消毒完毕须停机20分钟后方可取用餐具，以免烫伤。

5.5消毒设定温度严禁超过130℃。

5.6 如发现漏电等故障，应马上切断电源，找专业电工维修，不得私自开机修理。

5.7下班前应将控制该设备总开关拉闸断电。

5.8做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

**冰箱、冰柜、冷柜安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂冰箱、冰柜、冷柜操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉冰箱、冰柜、冷柜的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2、冰箱、冰柜、冷柜应有专人使用管理，定期清洁、维护、管理，确保正常使用。

3、使用前先检查电源是否符合，插头、插座、地线、电缆是否完好，在确认正常后方可使用。

4、冰箱、冰柜、冷柜应放置在平整、牢固的平面上。保持通风良好，远离热源、湿气、油烟。两侧以及背面与墙壁距离不得少于10cm，顶部不得放置其他发热物品和杂物。

5、对生热区进行标识，生熟分档，类别分档，防止交叉污染。存入区必须专用，如需改用，须要换标识。清洁卫生并消毒才可以使用。任何人员不得私自存放食品。

6、存放食品要按注明标志存放。不重叠、不积水，要定期清理除霜、除杂质。当蒸发器表面结霜达5mm以上，需要进行除霜。箱内必须无残渣、无油污、无异味。

7、遇停电时，必须等5分钟以上再通电启动，以免损坏压缩机。

8、严禁将热的食物放入箱内；不得一次将过多的食物放入箱内，摆放物品时应留有一定的间距或空隙，以利箱内空气流通，达到快速降温。

8、必须指定专人负责保管、清洁。经常检查机器功能、箱内温度、食品卫生，发现问题要及时报告处理；如发现有漏电或其它设备故障，必须立即切断电源停机，并安排专业人员维修，禁止私自拆卸修理。

9、做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

**煤气灶安全操作规程**

一、适用范围

本操作规程适用于食堂使用煤气灶具操作人员

二、安全操作规程

1、操作工必须熟悉煤气灶具的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2、煤气灶具应有专人使用管理，定期清洁、维护、管理，确保正常使用。灶具出现故障，应找专业人员维修好后才能继续使用，禁止私自拆卸修理。操作人员要衣帽整齐，发辫纳入帽内。

3、作业前安全检查

3.1 作业前要先通过看、嗅、听来检查煤气管道是否有泄漏；发现有漏气，严禁点火和开关电器，并应立即关好煤气阀门，开启风机和炉灶风机排除残气，并通知厂调度室安排专业人员维修好后才能继续使用。

3.2 开启抽气风机和炉灶风机，检查是否正常运转。

4、作业中的安全操作要求

4.1 点火前，先打开门、窗保持室内通风。

4.2 开启排烟机，使排烟机处于正常工作状态；未启动抽气系统严禁点火。

4.3 点火前先确保所有燃气阀处于安全关闭状态。

4.4 在点火前应先打开灶膛风机对灶膛进行吹扫，吹扫干净后，再关闭灶膛风门。

4.5 开总气阀及点火棒气阀，点燃点火棒，把点火棒放到炉头位置点燃火种时，操作人员切勿正对炉门，以防火苗喷出伤人，然后调节风阀门、气阀门至所需火力即可使用。

4.6 暂停炉灶操作顺序：关闭气阀门、待火灭后、关闭风阀门、关闭风机；

4.7 停炉时的操作顺序：关闭炉灶煤气阀门→关闭煤气管道总阀门→关闭风机→关风机电源。

4.8 如遇火种或炉火意外熄灭，严禁直接点燃炉火，必须按“4.1-4.5”顺序重新开始操作。

4.9 在使用炉灶时，操作者不得离开工作场地。

4.10 使用油量得当，不得超出锅的3/5，并不得加温至油冒青烟。

4.11 在高油温里投料时要适当且沥干水份，动作要稳，不得让油溢出锅边。

4.12 揭开带盖加热的容器要戴上布手套，并在蒸气散发后方可察看里面的原料，防止烫伤。

4.13 炉灶使用完毕，应及时关闭火种、气阀、风机开关。

4.14 打扫炉面卫生，清理干净炉头积炭和其他杂物。

4.15 做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。