## 编号：

***公司名称 / 标识***

**工作指导书**

**油炸锅、炒锅和油炸设备**

编号：请填写

日期：请填写

责任人：姓名和电话号码

工作岗位/工作范围：*此处填写适用范围（例如部门、工位、房间）*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **1.应用范围** |  |
|  |  操作油炸锅、炒锅和油炸设备 |
|  | **2.对人员和环境的危险** |  |
|  | * 以下原因导致的烧伤或烫伤：
* 高热油脂、油脂蒸气，
* 高温表面，
* 油/脂起火，
* 机械提升设备上的挤压和剪切位置，
* 油脂过热可能导致火灾
 |
| **3.预防措施和行为准则** |
|  | * 只有接受过设备使用指导的合适人员才能操作油炸设备和油炸锅
* 首次启用后 ，每个工作日检查安全装置的功能，例如控制节温器，抽气装置
* **加注**
* 在向油炸设备中加入油/脂之前，请注意炸锅干燥，油/脂排放口关闭，加热器关闭且没有沉积的残渣。
* 油炸锅加注到下限标记后，但是至少加热设备的加热表面完全被油/脂覆盖后，才能启动加热设备。
* 当添加棒状或块状油脂时，应先用合适的容器（锅）进行液化，然后小心地倒入炸锅中。
* 炸锅至少添加到下限标记或最多加注至上限标记。
* **操作**
* 缓慢地将炸篮放入热油/脂或从中取出。
* 请勿将水份过多的食物放入热油/脂中。
* 只有在油/脂冷却或炸锅事先用紧密的盖子封闭的情况下，才能移动油炸设备和油炸锅。
* 立即清除溢出或滴落的油/脂。
* 如果工作已完成或中断，且油炸装置中仍有热油/脂，则必须用合适的盖子牢固地封闭油炸装置
* **排放和运输油/脂**
* 在排放和（高温状态下）过滤油/脂时，必须穿戴长袖的隔热手套。
* 高温油/脂只允许排放到耐热、可密封的容器中。
* 高温油/脂仅允许在密闭容器中或充分冷却后运输。
* **清洁**
* 检查炸锅中是否存在高温油/脂。
* 首先将排放出的高温油/脂移出工作区。
* 确保在清洁过程中加热器无法被开启。
* 尽可能避免使用腐蚀性清洁剂。遵守制造商的操作说明和相应的使用说明。
* 根据工作条件定期清洁排气装置。
 |
| **4.故障处理** |
|  | * 如果出现与安全相关的故障，例如恒温器故障，请停止操作设备并通知主管
* 油脂起火时：使用油脂灭火器 - 切勿用水灭火！
 |
| **5.急救措施** |
|  | * 保持冷静
* 呼叫急救人员
* **紧急呼叫号码：112**
* 报告事故
 |
| **6.维护；处置** |
|  | * 维修只能由经授权的专业人员或公司进行
* 根据公司内部废弃处置计划处置用过的油/脂
 |
| 发布日期：本操作说明的下一次审查日期： | 签名：公司经理/上级主管 |

***此样本操作说明必须根据各个公司的实际情况进行调整！***