## 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！***