## الرقم:

***اسم /لشعار   
الشركة***

**تعليمات التشغيل**

**للمقالي العميقة والمقالي وأجهزة خبز الدهون**

الرقم: يُرجى الإدخال

التاريخ: يُرجى الإدخال

المسؤول: الاسم ورقم الهاتف

مكان العمل/مجال النشاط: *قم هنا بإدخال نطاق الاستخدام (مثل القسم، مكان العمل، المكان)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1. مجال الاستخدام** | |  | | |
|  | تشغيل أجهزة خبز الدهون والمقالي والمقالي العميقة | | | | |
|  | **2. مخاطر على الإنسان والبيئة** | |  | | |
|  | * الحروق أو الاكتواء الناجم عن: * الدهون الساخنة، أبخرة الدهون، * الأسطح الساخنة، * الحرائق الناجمة عن الشحوم والزيوت، * مواضع الانحشار والقص الموجودة بأجهزة الرفع الميكانيكية، * خطر نشوب حريق بسبب ارتفاع درجة حرارة الدهون | | | | |
| **3. إجراءات السلامة وقواعد السلوك** | | | | | |
|  | * لا يجوز تشغيل أجهزة خبز الدهون والمقالي العميقة إلا من قبل الأشخاص المناسبين الذين تم تدريبهم جيدًا على كيفية استخدام الأجهزة * في كل يوم عمل بعد التشغيل الأولي، عليك أن تتحقق من وظائف أجهزة الأمان، مثل جهاز التحكم في درجة الحرارة، جهاز الشفط * **التعبئة** * قبل ملء القلاية، تأكد من جفاف الحوض ومن إغلاق جهاز تصريف الدهون/الزيوت وإيقاف تشغيل جهاز التسخين وأن تكون هذه التجهيزات خالية من الرواسب. * لا تقم بتشغيل جهاز التسخين فقط إلا عندما يكون حوض الدهون/الزيت ممتلئًا حتى علامة الملء السُفلية، وبشرط أن يكون سطح التسخين لجهاز التسخين محاطًا على الأقل بالكامل بالدهون/الزيت. * وعند ملئها بالقضبان الدهون أو قوالب الدهون، يجب أولاً تسييلها في وعاء مناسب (قدر) ثم سكبها بعناية في الحوض. * املأ الحوض بحد أقصى حتى الحد الأدنى من علامة التعبئة أو بحد أقصى حتى الجزء العلوي من علامة المليء. * **التشغيل** * اغمر السلال ونزعها ببطء في الدهن/الزيت الساخن. * لا تضيف طعامًا مبللًا للغاية في الدهون/الزيت الساخن. * لا تحرك أدوات خبز الدهون والمقالي العميقة إلا بعد أن يبرد الدهن/الزيت أو عندما يكون الحوض مغلقًا بشكل آمن بغطاء مُحكم. * قم على الفور بتنظيف أي شحم/زيت مسكوب أو متساقط. * إذا انتهى العمل أو توقف وكان لا يزال هناك دهون/زيت ساخن في جهاز القلي، فيجب إغلاقه بإحكام بغطاء مناسب * **تصريف ونقل الدهون/الزيت** * عند تصريف وتصفية الشحوم/الزيت (عندما يكون ساخنًا)، يجب استخدام قفازات عازلة للحرارة مزودة بأصفاد طويلة. * لا تقم بتصريف الدهون/الزيوت الساخنة إلا في أوعية مقاومة للحرارة وقابلة للإغلاق. * لا تقم بنقل الدهون/الزيوت الساخنة إلا في أوعية مغلقة أو بعد أن تبرد بدرجة كافية. * **التنظيف** * تأكد من عدم وجود دهون/زيت ساخن في الحوض. * قم قبل ذلك بإزالة الدهون/الزيت الساخن المصفى من منطقة العمل. * تأكد من عدم إمكانية تشغيل جهاز التسخين أثناء القيام بالتنظيف. * لا تستخدم قدر الإمكان المنظفات الأكالة. اتبع تعليمات التشغيل الخاصة بالشركة المصنعة وتعليمات التشغيل المحددة. * قم بتنظيف جهاز الشفط بانتظام وفقًا لظروف التشغيل. | | | | |
| **4. التصرف عند الأعطال** | | | | | |
|  | * في حالة حدوث أعطال متعلقة بالسلامة، مثل تعطل منظم الحرارة، عليك بالتوقف عن تشغيل الجهاز وإبلاغ مشرفك * في حالات الحريق الناجمة عن الدهون: استخدم طفاية حريق الشحوم - لا تقم بإطفائها بالماء تحت أي ظرف من الظروف! | | | | |
| **5. للإسعافات الأولية** | | | | | |
|  | * التزم الهدوء * استقدم مختص الإسعافات الأولية * **رقم الطوارئ: 112** * أبلغ عن الحادث | | | | |
| **6. الصيانة؛ التخلص** | | | | | |
|  | * لا يتم إجراء الصيانة التصحيحية إلا من قبل الأشخاص المختصين أو شركات متخصصة مفوضة لهذا الغرض * تخلص من الدهون/الزيوت المستخدمة طبقًا لجدول التخلص المحدد داخل الشركة | | | | |
|  | | | | |
| تاريخ الإصدار:  الموعد القادم لمراجعة تعليمات التشغيل: | | | التوقيع: إدارة الشركة/المدير | | |

***يجب موائمة تعليمات التشغيل النموذجية هذه مع الظروف المتوفرة في الشركة المعنية!***