

榆林学院后勤管理处

榆林学院食堂设备安全操作规程

（本规程经 2024 年 9 月 25 日处务会会议讨论通过并实施）

为了加强学校（绥德师范校区除外，下同）食品卫生安全管理工作，预防食物中毒或者其它食源性疾病事故的发生，保障师生员工的身体健康和生命安全，根据《食品安全法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《食品安全操作规范》和《陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价细则（试行）》等法律法规规范要求，结合学校餐饮管理、食品安全工作实际，制定本规程。

一、电饼铛安全操作规程

- 1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。
 - 2、操作人员须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。
 - 3、开机前，先检查供电线路，确认完好无误后方可使用。
 - 4、根据加工食品选择加热的温度，将加热温度旋钮调到正确的位置。
 - 5、操作时精力集中，不得擅自离岗位，特殊情况须有他人监护。
 - 6、发现有异常情况，应立即关闭电源，找修理人员排除故障后再重新工作。
-

- 7、使用完毕，关闭电源，待设备冷却后再将铛内清理干净。
- 8、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

二、和面机安全操作规程

- 1、该设备的操作和日常维护由专人负责。
- 2、操作人员应戴工作帽，须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。
- 3、开机前，先检查设备周围有无障碍物，面桶内有无杂物。
- 4、检查完毕，无异常情况时，开空机试运转，观察有无异常声音和异味，各按钮有无失灵现象，外壳有无漏电现象。
- 5、倒桶时不要使桶过低，以防涡轮扭曲。
- 6、发生故障时，应断电停机，找专业维修人员排除故障后再重新工作。
- 7、严禁在机械运行过程中将手、头等身体任何部位伸入桶内或用刀取面；卸面时应等设备停止运转后方可进行，不得边运转边卸。
- 8、使用完毕，断开电源开关，对设备进行彻底清理，清理过程中严禁用水冲洗电器部分，以防触电和烧损电机。
- 9、严禁用和面机搅拌其它物品，以防设备损坏。
- 10、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

三、绞肉机(切肉机)安全操作规程

- 1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。
- 2、操作人员应戴工作帽，须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长

度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。

3、开机前，观察进肉口有无障碍物，出筒刀片是否完好，有无松动，无异常情况时再开空机运转，观察设备运转是否正常。

4、进肉时肉块不能过大，应切成细条状，肉不得带骨头和肉皮，以防设备卡死，发现设备卡死应立即停机，不得勉强运行。

5、进肉时不得用手往下按，应使用粗制木棒往下按；不得使用金属工具按肉，以防绞笼碰到金属工具，弹出伤人和损坏设备。

6、使用过程中发生故障，应迅速断开电源，找专业维修人员排除故障后再重新工作。

7、使用完毕，关闭电源，对设备进行清理，不得用水冲洗电器部分，以免发生触电事故或烧坏电机。

8、严禁使用绞肉机绞其它食品或私人食品。

9、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

四、筷子、消毒车安全操作规程

1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。

2、操作人员应熟练掌握使用知识（参考使用说明书）。

3、筷子须清洗干净，沥干水后再放入消毒车内，关好门，然后再通电消毒。

4、消毒时间以使用说明书为准。

5、如发现漏电等故障，应马上切断电源，找专业维修人员

排除故障后再重新工作。

6、消毒完毕，关掉电源，取出筷子，对消毒车进行清理。

7、定期清洗水垢。

8、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

五、冷藏柜(冰箱)安全操作规程

1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。

2、冷藏柜（冰箱）内的食品须生熟分开，摆放整齐有序，不要挤压。

3、热食品经完全冷却后才能放入，存放时间不宜过长，以防食品变质。

4、食品不能紧靠蒸发器排管，以防与铜管冻在一起，若发现食品与铜管冻在一起时，不得使用铁棍砸或大力拉。

5、设备发生故障，如漏电、声音不正常、停机、制冷不足等应迅速关闭电源，找专业维修人员排除故障后再重新工作。

6、定期除霜，保持冷藏柜（冰箱）内部整洁干净。

7、除霜或清理冷藏柜时，应先断电，不得用水冲洗电器部分，以防触电或烧坏电机。

8、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

六、切菜机安全操作规程

1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。

2、操作人员应戴工作帽，须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。

3、开机前观察进菜口有无杂物，出筒刀片是否完好，有无松动；确认无误后再开空机运转，观察有无异常现象，空机时间不能过长，防止损坏刀片。

4、按使用说明书具体要求进行规范操作，不可过大或过多，以防设备卡死；发现设备卡死应立即停机，不得勉强运行。

5、操作过程中，注意力要高度集中，严禁将手头等身体任何部位伸进运转的机箱内。

6、操作过程中如发现异常，应及时断开电源开关，找专业维修人员排除故障后再重新工作。

7、使用完毕，关闭电源并进行清理，不得用水冲洗电器部分，以免发生触电事故或烧坏电机。

8、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

七、燃气灶(蒸箱)安全操作规程

1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。

2、操作人员应戴工作帽，须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。

3、开机前须检查蒸箱内的水位和水质状况，保持水位高度和水质符合要求。

4、须用点火棒点火，使火点燃；点火时头身偏离点火口，以防着火、烧伤。

5、使用天然气蒸箱开关应注意：开→先开上阀，后开下阀；关→先关下阀，后关上阀。

6、使用中注意火力是否正常，密封圈是否严密，防止漏气

跑气现象或火力过小现象。

7、使用中发现异常情况，先关闭气闸，再找专业维修人员排除故障后再重新工作。

8、使用完毕，关闭气阀，待水温降到 30 度左右再排水，并对蒸箱进行清理。

9、保持蒸箱卫生干净，定期除碱垢，放水、换水，必须使用净水器供水，检查供水系统是否完好。

10、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

八、压片(面)机安全操作规程

1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。

2、操作人员应戴工作帽，须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。

3、开机前检查各部件是否完好，有无障碍物，确认无误再开空机运转看其运行是否正常。

4、馒头面要按标准和制，不准过硬或太软；添面时不要用手，不要刀下按或用力猛按，更不能用其它铁制工具往下按，以免碰伤人和设备。

5、压片（面）机胚子的大小不得随意调制。

6、使用中出現异常情况，应迅速关闭电源，找专业维修人员排除故障后再重新工作。

7、使用完毕，关闭电源，清理机械各部位并用布擦净（电器部分除外）。

8、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并

封存。

九、洗碗机安全操作规程

- 1、该设备的操作和日常维护须由专人负责。
- 2、操作人员应戴工作帽，须衣帽整洁无破烂吊絮，衣袖长度保持在手腕以上，长发应盘起来塞进工作帽。
- 3、检查洗碗机各部位有无异常，电源、线路、开关、地线等是否完好，确认无误后，方可投入使用。
- 4、洗碗机内水位、水温达到规定要求方可开机洗碗。
- 5、清洁餐具要达到规定时间（参考使用说明书）。
- 6、洗碗机运转时须专人看管，严禁设备在缺水或超负荷状态下运行。
- 7、设备在运转过程中发生停机、漏电、丢转及不能停机等异常现象或异常声音时，应立即拉闸切断电源，找专业维修人员排除故障后再重新工作。
- 8、使用完毕，应及时拉闸断电，对设备进行清理、擦拭，保证设备卫生干净，运转正常。
- 9、每周五对设备进行保养，长时间不用时进行全面维护并封存。

榆林学院后勤管理处

2024年9月25日

后勤管理处