# 烤箱、烤炉使用安全管理制度

为确保王府井购物中心在生产工作中的安全与健康，加强电烤箱、烤炉作业的安全管理，特制定本制度。

1. 电烤箱、烤炉使用应设置在加工间、后厨等独立区域，不得靠近电箱，插线板等，距离墙面不小于0.5M，烤箱、烤炉半径0.5M内不得堆放材料及杂物，使用区域应设置通风系统；
2. 电烤箱、烤炉电器线路敷设需设置单独用电回路，电线需固定要穿套具有良好隔热性保护管，并安装漏电保护开关；
3. 操作人员需要接受操作规范使用培训，知晓相关的安全使用注意事项，操作过程中开关要轻，摆放烤盘时不要用力碰撞，以免电阻丝受震后与金属外壳接触烧断电阻丝或外壳带电伤人；
4. 电器设备严禁用水刷洗，更不得用含酒精的易燃清洁剂擦拭，清理时断开电源开关，发生故障或有漏电现象时，应断电及时向主管领导报备并找专业人员修理，不得私自拆卸；
5. 电烤箱、烤炉要求专人使用、专人保管、操作人员要保持其内外干净，每日清理烤箱、烤炉内残渣；
6. 使用烤箱、烤炉的温度要随食品的要求灵活控制温度，切勿太高，经过酒精等易燃液浸泡过得物品，应在室温下放置15-30分钟，待绝大部分易燃液体挥发后，才能放入烤箱、烤炉内烘烤，加工期间操作人员不得离开操作区域；
7. 严禁电烤箱、烤炉空运行，使用前要检查自控装置，指示信号（温度表、电流、电压表等）是否灵敏有效，电气线路绝缘是否完好可靠；
8. 未经使用人员同意，电烤箱、烤炉不得烤私人食品或其它食品，不得在烤箱、烤炉内存放物品，如工具、器材等；
9. 使用单位应建立设备卡、使用台账（包括设备名称、功率大小，安全责任人等信息）使用人员每日检查烤箱外观及运行情况，发现外观损坏，运行异常应立即停止使用；
10. 操作人员应配备专用防护用具，针对危险部位（如高温部位、漏电部位）应张贴安全警示标识；
11. 使用单位应建立烤箱、烤炉管理使用制度，定期组织人员进行点检（包括卫生、线路、安全距离等），管理责任人每月对使用情况进行覆盖检查；
12. 电烤箱、烤炉使用商户每日闭店时需会同运营管理人员、内保员、操作员共同检查，确保烤箱全部关闭，烤箱内温度低于35℃后方可离店；