# 餐饮部厨房安全操作规程

1、炉灶上放上油锅或水壶等，操作人员因有人找、接电话、去洗手间等离开时，必须把炉火熄灭。

2、厨房内放置抹布的持架或搁板应远离炉灶，以免抹布掉在炉灶上引起火灾。

3、油炸食品时，锅内食油不得超过满锅容量的 2/3，以防食油溢出，遇明火燃烧。油温不宜过高，以防食油自燃着火。

4、油炸食品时，如油温过高起火，应迅速盖上锅盖，隔绝空气灭火，将油锅平稳地端离火源，待其冷却后再打开锅盖。

5、厨房内的抽油烟罩每日应擦洗一次，烟道每半年应清洗一次。

6、厨房内使用的绞肉机等电动机械设备不得超载运行并防止电气设备和线路受潮。在使用中，发现有烧焦、冒烟等异常现象时，应立即停止运作，及时检查维修。

7、工作结束后，操作人员应及时关闭厨房的所有阀门，切断气源、火源和电源后方能离开。