

# 銘傳大學餐旅管理學系設備安全作業標準表

作業種類：烤箱作業 作業名稱：烤箱作業 作業方式：單人作業  使用器具：烤箱 防護器具：防熱手套	編號：01 號 訂定日期：111 年 4 月 7 日 修訂日期：     年     月     日 修訂次數：     次 標準製作人：高馥君
---	--

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
一、操作前	1. 穿戴正確工作衣服、帽子。 2. 查看烤箱是否正常，內部是否有異物。 3. 開啟電源。 4. 設定溫度、時間。	1. 未穿戴正確工作衣服、帽子。	1. 電源加裝接地線。 2. 電線破損應修包或更換。	
二、操作中	1. 產品入爐時，應放在大烤盤以方便拿取。 2. 物料放入烤箱時，需小心以免燙傷。 3. 視需要可開燈查看。 4. 查看物料是否熟透，應戴隔熱手套。	1. 未戴隔熱手套，就伸手拿取烤盤。 2. 未控制適當溫度、時間，致使產品燒焦。		1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 人員觸電後，施救者務必先切斷電源，用乾的木棒（或其他絕緣體）將觸電者與電源分開，必要時實施 CPR。
三、操作後	1. 停機，關電源。 2. 清潔烤箱機具。 3. 器具歸回定位。 4. 整理工作場地。		1. 剛取出的烤盤溫度很高，易燙傷。需告知同學並放置於安全地方。	1. 受傷人員立即沖水、冰敷急救並送醫。 2. 人員觸電後，施救者務必先切斷電源，用乾的木棒（或其他絕緣體）將觸電者與電源分開，必要時實施 CPR。



# 銘傳大學餐旅管理學系設備安全作業標準表

作業種類：攪拌作業 作業名稱：攪拌機作業 作業方式：單人作業  使用器具：攪拌機 防護器具：防護網與自動停止裝置	編號：02 號 訂定日期：111 年 4 月 7 日 修訂日期： 年 月 日 修訂次數： 次 標準製作人：高馥君
---	--

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
一、 操作前	1. 穿戴正確工作衣服、帽子。 2. 查看攪拌器具是否正常。 3. 開啟 110V 或 220V 電源。	1. 未穿戴正確工作衣服、帽子。	1. 電源加裝接地線。 2. 電線破損應修包或更換。	
二、 操作中	1. 確認攪拌缸及攪拌槳、球、鉤之器具有扣入卡榫並無鬆脫現象。 2. 先以慢速攪拌，視調整。 3. 中途欲再加入物料攪拌時，需停機。以免手受傷及物料濺出發生危險。	1. 未關機，就伸手試探或加入物料而濺出。		1. 受傷人員立即急救並送醫。 2. 人員觸電後，施救者務必先切斷電源，用乾的木棒（或其他絕緣體）將觸電者與電源分開，必要時實施 CPR。
三、 操作後	1. 停機，關電源。 2. 清潔烤箱機具。 3. 器具歸回定位。 4. 整理工作場地。			1. 受傷人員立即急救並送醫。 2. 人員觸電後，施救者務必先切斷電源，用乾的木棒（或其他絕緣體）將觸電者與電源分開，必要時實施 CPR。





# 銘傳大學餐旅管理學系設備安全作業標準表

作業種類：壓麵作業 作業名稱：壓麵機作業 作業方式：單人作業  使用器具：(丹麥)壓麵機 防護器具：防護網與自動停止裝置	編號：03號 訂定日期：111年 4月 7日 修訂日期： 年 月 日 修訂次數： 次 標準製作人：高馥君
---	--

工作步驟	工作方法	不安全因素	安全措施	事故處理
一、操作前	1. 穿戴正確工作服 (衣袖需捲起至手臂、長髮者需將頭髮紮捆好，並全部放入網帽中)。 2. 測試壓麵機空轉是否正常。 3. 觀察壓麵機是否放置於平穩檯面上 4. 確認柵欄與左右護蓋網是否並無鬆脫現象。	1. 穿未戴正確工作衣服、帽子。 2. 衣袖過於寬鬆，長髮未綁束且露出。	1. 電源加裝接地線。 2. 電線破損應修包或更換。	
二、操作中	1. 麵糰不得太硬，需完全解凍，厚度如在10mm或以上之麵糰，每次約遞減5mm厚度；在5~10mm時，則遞減2mm左右厚度，在5mm以內時，則遞減1mm左右厚度。 2. 操作中若出現異常，應馬上停機，禁止再強行使用。	1. 操作中，伸手進入輸送帶內。 2. 將麵糰以外物件進入輸送帶內。		1. 受傷人員立即急救並送醫。 2. 人員觸電後，施救者務必先切斷電源，用乾的木棒 (或其他絕緣體) 將觸電者與電源分開，必要時實施CPR。
三、操作後	1. 停機，關電源且拔去插頭。 2. 用抹布擦式輸送帶與機體，但不得用水管沖洗。 3. 器具歸回定位。 4. 整理工作場地。			1. 受傷人員立即急救並送醫。 2. 人員觸電後，施救者務必先切斷電源，用乾的木棒 (或其他絕緣體) 將觸電者與電源分開，必要時實施CPR。

