

油炸锅使用 注意事项

N4

NZI Risk Solutions™

“通过降低风险,帮助客户保障
业务长久发展”



NZI风险解决方案简介

NZI拥有丰富的风险管理专业经验,可为商业客户提供专业建议,帮助他们持续经营。基于多年积累的行业知识,我们编制了一套介绍风险管理问题的实用资料,帮助您有效管控业务风险。

油炸锅使用注意事项

油炸锅常用于餐厅、快餐店、员工食堂及其他商业烹饪场所。若使用不当或维护不佳,油炸锅会造成重大火灾风险,因此我们特别整理了一些关键的防火措施,帮助您防范此类火灾,守护场所安全。

自动断电开关

安装自动温控断电开关对于防止油炸锅过热至关重要。以下是使用设备时的一些注意事项:

- ▶ 油炸锅必须单独配备不可调节的外部断电开关以及可手动复位的装置,以防止过热。
- ▶ 当食用油或油脂达到设定的最高温度时,断电开关必须能够切断油炸锅的能源供应,方能确保安全有效。
- ▶ 所有油炸锅设备、断电装置、恒温器、加热元件及控制装置均应符合相关的新西兰标准和操作规范。
- ▶ 油炸锅必须保持安全的工作状态,并至少每年检查一次,此项工作必须由授权的维修技术人员执行。



隔离能源供应

油炸锅的供能来自电力或燃气元件,因此营业结束后,务必关闭所有能源供应。最好在供电或供气线路上安装一个单独的隔离开关,并同时关闭油炸锅本身的开关。

抽油烟机与过滤装置

油炸锅的正上方应安装一个金属抽油烟机,并配有带油脂过滤装置的金属排气管,将油烟排至室外。安装此类设备时,应考虑以下事项:

- ▶ 应检查厨房排烟管道内部的油脂沉积情况——至少每年检查一次,并根据需要清洁。
- ▶ 建议清洁频率如下:
 - 重度使用(每天超过12小时)=每4个月清洁一次
 - 中度使用(每天6至12小时)=每6个月清洁一次
 - 轻度使用(每天不超过6小时)=每年清洁一次
- ▶ 金属油脂过滤装置应便于清洁维护。
- ▶ 建议在金属过滤装置外层加装一次性预过滤膜。这样可以在很大程度上阻挡油脂进入金属过滤装置和排烟管道,从而减少清洁频率。

灭火器保护

为保护场所安全，您应至少配备一个符合AS/NZS 1850《便携式灭火器——分类、评级与性能测试》标准的F类灭火器。F类灭火器专门用于扑灭食用油或油脂过热引发的火灾。我们建议在安装F类灭火器时采取以下步骤，以确保安装程序符合要求：

- ▶ 给灭火器贴上正确的标签，并在其上方设置标牌，以展示其分类和类型。
- ▶ 灭火器应放置在距离油炸锅约 2 米的位置。
- ▶ 按照NZS 4503:2005《手动消防设备》标准进行定期检查和维护。
- ▶ 由经过充分培训的员工操作。



“对于许多商业厨房而言，火灾风险是切实存在的安全隐患，也是企业必须重视并积极解决的重要问题。”

灭火毯

如果配备了灭火毯，只可作为F类灭火器的辅助工具使用。灭火毯必须按照NZS 4503:2005标准的要求放置、检查与维护，且所有员工都应接受培训，掌握正确的使用方法。

良好的后勤管理

您可以制定一份后勤管理规则计划表，以掌控清洁维护的情况，比如，规定在每次烹饪间隙定期清除油炸锅内的残渣。这些残渣应始终存放在密闭的金属容器内，因为它们在数天内都存在自燃的风险。每天正常营业活动结束后，务必妥善清理这些残渣，带出建筑物。

金属锅盖保护

建议为所有油炸锅配备金属锅盖，万一着火可防止火势蔓延。在油炸锅不使用的時候以及非营业时间，应始终盖好金属锅盖。

食用油或油脂

建议您在油炸锅中仅使用优质食用油或油脂，并采取以下措施：

- ▶ 保持清洁，并根据制造商的建议定期更换食用油或油脂。
- ▶ 将油温严格控制在制造商建议的温度范围内。
- ▶ 保持适当的油位，确保温度计探针始终接触食用油或油脂。

湿式化学灭火系统

对于许多商业厨房而言，油炸锅引发的火灾风险是切实存在的安全隐患，也是企业必须重视并积极解决的重要问题。NFI建议安装自动“湿式化学灭火系统”，以降低此类火灾风险。这种灭火系统旨在自动扑灭油温过高引发的火灾，还能保护抽油烟机、排烟管道以及过滤装置。

积极防控

我们希望这些信息对您有所帮助，并鼓励您通过实施这些风险控制措施以管控业务风险。

如需进一步了解如何保护企业经营，可咨询新西兰工作安全局 (WorkSafe NZ)，获取免费信息、工具和资源。此外，企业也可订阅新西兰标准协会 (Standards NZ) 的资讯，以获取更详细的资料。

www.nzi.co.nz

本指南仅提供一般性建议作为参考，并不旨在列举所有可用于降低高温加工火灾相关损失与财务风险的措施，也不构成法律意见。NFI是IAG新西兰有限公司旗下的一个业务部门。NFI风险解决方案 (NFI Risk Solutions™) 是IAG新西兰有限公司的注册商标。