

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	SEBZE SOYMA MAKİNESİ KULLANMA VE BAKIM TALİMATI	Form No: TL/SKS/03
		Yayın Tarihi: 29.08.2023
		Rev. No/Tarih: 01/19.02.2024
		Sayfa 1 / 1

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu doküman, ilgili ekipman için uygulama adımlarını, kullanım, güvenlik ve bakım talimatlarını içerir.

Özelliği: Uygun olan sert kabuklu sebzelerin kabuklarının hızlı ve ince bir şekilde soyulmasını sağlar.

2. DAYANAK

Bu talimat 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliğine dayanılarak oluşturulmuştur.

3. SORUMLULUK

Bu Talimatın hazırlanması, revize edilmesi ve yenilenmesi sorumluluğu Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına ait olup uygulanmasından; Yemek Hizmetinin ifasını gerçekleştiren firma sorumludur.

4. TANIMLAR VE KISALTMALAR

5. TALİMAT DETAYI

Sebze Soyma Makinesinin Kullanımı:

- Cihaz fişi prize takılır.
- Makinenin içerisine sebzeler konulur.
- Makinenin start düğmesine basılarak makine çalıştırılır.
- Soyulan sebzelerin makinenin çıkış kısmında temiz bir kaptan toplanması sağlanır.
- Soyma işlemi bittikten sonra düğmesine basılarak makine durdurulur.
- Soyma işlemi bittikten sonra makine şalteri kapatılır.

Sebze Soyma Makinesi Emniyet Talimatı:

- Acil durumlar için acil stop butonuna basılarak makine durdurulur.
- Makine içerisine kesinlikle el ile müdahale edilmez ve hareketli parçalara asla dokunulmaz.
- Sebze soyma makinesine fazla ürün girişi yapılamaz ve amacı dışında kullanılmaz.

Sebze Soyma Makinesi Bakım Talimatı:

- Makinenin fişini çekiniz.
- Deterjan ve sıcak su kullanarak makinenin gövdesini temizleyiniz.
- Makinenin içini elle temizlemeye çalışmayınız.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR