

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	SOĞUK HAVA DEPOSU KULLANMA VE BAKIM TALİMATI	Form No: TL/SKS/02 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: İşlenmiş veya işlenecek ürünlerin tazeliğini korumasını ve belirli ısı değerinde kalarak bozulmadan muhafaza edilmesini 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

Soğuk Hava Deposu Kullanımı:

- Depolanacak olan ürünler kendi alanında bulunan soğuk depolara hava sirkülasyonu sağlanacak şekilde yerleştirilir
- Temizlenmiş ve işlenmeye hazır ürünlerle et ve sebzeler aynı depoda bulundurulmaz.
- İşlenmiş ve et ürünleri ağız kapalı olacak şekilde raflara dizilerek muhafaza edilir.
- Soğuk depolara önce giren ürünler ilk önce tüketilir.
- Cihaz çalışır durumdayken kapağı açık tutulmamalıdır.
- Soğuk depoda oluşabilecek sıcaklık dalgalanmalarının önüne geçilmelidir.
- Soğuk depolarda gıdaların yer ile direk temasından kaçınılmalıdır.
- Soğuk depolarda tahta palet kullanılmaz.

Soğuk Hava Deposu Emniyet Talimatı:

- Cihaz basınçlı su ile temizlenmez.
- Soğuk hava depolarının ışığı kapalı tutulur.
- Depoların kapağı açılmadan önce cihaz kapalı duruma getirilir.

Soğuk Hava Deposu Bakım Talimatı:

- Nemli paspas yardımıyla zemini siliniz.
- Soğutucularda ki buzları kırmayınız.
- Soğuk odanın iç kısmı ılık sabunlu deterjanlı suya batırılmış bir bez ile siliniz ve deterjan kalıntısı kalmayacak şekilde ıslak bir bezle durulayınız ve kurulayınız.
- Gıda ile teması uygun olan temizlik malzemeleri seçiniz ve kalıntı kalmamasına özen gösteriniz.
- Aşındırıcı kimyasal temizlik malzemeleri kullanmayınız.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu çerçevesinde, bu DEB elektronik imza ile imzalanarak yayımlanmış olup, güncelliği elektronik ortamda "İKÇÜ Kalite Doküman Yönetim Sistemi (KDYS)" üzerinden takip edilmelidir.