

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	KIYMA MAKİNESİ KULLANMA VE BAKIM TALİMATI	Form No: TL/SKS/07
		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: Makineye atılan besin maddelerinden kıyma büyüklüğünde parçalar elde edilir.

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

Kıyma Makinesinin Kullanımı:

- Temiz ve dezenfekte edilmiş makine parçaları sırasıyla takılır. Orta mil, bıçak, ayna ve makine başlığı iyice sıkılır.
- Makinenin şalteri açılarak enerji gelmesi sağlanır.
- Makinenin Start düğmesi sağa doğru çevrilerek makine çalıştırılır.
- Önceden hazırlanmış küçük et parçaları azar azar makinenin boğazına atılır ve bir tokmak yardımıyla aşağıya bastırılır. Bu işlem kesinlikle el ile yapılmaz.
- İş bitince Stop düğmesine basılarak makine durdurulur ve şalter kapatılır.
- Makine parçaları takılış işleminin tersi yapılarak sökülür ve temizlenir.

6. İLGİLİ DOKÜMANLAR