

 İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ TS EN ISO 9001:2015	T.C. İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
	BIÇAK STERİLİZATÖRÜ KULLANMA VE BAKIM TALİMATI	Form No: TL/SKS/12
		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: Yemek üretim alanında kullanılan bıçakların steril hale gelmesini 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

Bıçak Sterilizatörü Kullanımı:

- Cihaz fişi prize takılır.
- Sterilize edilecek bıçaklar, tutucu yuvasına yerleştirilir.
- Cihazın kapağı kapatılarak kilitlenir.
- Zamanla steril edilecek süreye göre ayarlanır.
- Cihazı çalıştırıp, istenilen sürenin sonuna gelindiğinde UV lamba otomatik olarak kapanır.
- Cihazın fişi prizden çekilir.

Bıçak Sterilizatörü Emniyet Talimatı:

- Cihaz çalıştırılmadan önce kapağının kapalı olduğundan emin olunur.
- Cihazın her kullanımdan sonra fişi çekilir.
- Cihazın şalterine su kaçmasına izin verilmez ve ıslak elle temas edilmez.

Bıçak Sterilizatörü Bakım Talimatı:

- Makinenin fişini çekiniz.
- Ilık sulu bez ile temizleyip durulayınız.
- Makine temizliğinde yüzey çizici malzemeler 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.