Amaç: Kıyma makinesi kullanımında çalışanların sağlığını korumak, kazaları önlemek ve hijyenik üretimi sağlamak. **Kapsam:** Hastane mutfaklarında kullanılan kıyma makinelerinin güvenli kullanımını kapsar.

Sorumlular: Cihazın uygun kullanılmasından mutfak şefi ve tüm kullanan personeller sorumludur.

1. Genel Güvenlik Kuralları

• Kıyma makinesi sadece bu konuda eğitim almış ve yetkilendirilmiş personel tarafından kullanılmalıdır. • Makinenin kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalı, üretici talimatlarına uyulmalıdır.

• Makine çalışır durumdayken temizlik veya bakım yapılmamalıdır.

• Elektrik bağlantısı topraklı prizden sağlanmalı, priz ve kablolar düzenli kontrol edilmelidir.

2. Kullanım Öncesi Hazırlık

• Kıyma makinesinin hijyen kontrolleri yapılmalı, bıçak ve helezon temiz olmalıdır.

• Elektrik bağlantısı kontrol edilmeli; kaçak, yanık kokusu veya anormal sesler varsa makine çalıştırılmamalıdır. • Kıyılacak etin donmuş olmamasına dikkat edilmelidir. Donmuş et makineye zarar verebilir.

3. Kullanım Esnasında Uyulması Gereken Kurallar

• Eldiven, yüzük, kolye, bileklik gibi takılar çıkarılmalı, varsa uzun saçlar toplanmalıdır.

• Etin kıyma makinesine itme işlemi elle değil, itici aparatla yapılmalıdır. Elle bastırmak kesinlikle yasaktır. • Operatör elini makinenin ağzına yaklaştırmamalıdır.

• Acil durumlar için makinenin acil durdurma (emergency stop) düğmesi kontrol edilmelidir. • Kıyma makinesi çalışırken personelin dikkatini dağıtacak konuşmalar veya işlemler yapılmamalıdır.

4. Kullanım Sonrası

• Makine kapatıldıktan sonra prizden çekilmelidir.

• Parçalar ayrılarak temizlik işlemi hijyen kurallarına uygun yapılmalıdır.

• Temizlikte su girişi motor bölümüne gelmeyecek şekilde dikkat edilmelidir.

• Tüm parçalar kurutulup tekrar monte edilmeden önce kontrol edilmelidir.

5. Bakım ve Arıza Durumları

• Makinede oluşan her türlü arıza derhal amir veya teknik servise bildirilmelidir.

• Yetkisiz kişilerce makineye müdahale edilmesi yasaktır.

• Periyodik bakım kayıtları tutulmalı ve görünür yerde bulundurulmalıdır.

Bu talimatname, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikler esas alınarak hazırlanmıştır.