Amaç: Hamur yoğurma makinesinin doğru ve güvenli kullanımı sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

Kapsam: Hastane mutfaklarında yapılan tüm unlu mamül hazırlık süreçlerini kapsar.

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

1. Genel Güvenlik Kuralları

• Makine yalnızca eğitim almış ve yetkilendirilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.

• Kullanıcı, makineyi kullanmadan önce kişisel koruyucu donanımlarını takmalıdır.

• Makine kullanımı öncesi arızalı parçalar kontrol edilmeli, herhangi bir sorun varsa kullanım durdurulmalı ve yetkiliye bildirilmelidir.

2. Kullanım Talimatları

• Makine çalıştırılmadan önce karıştırma kazanı doğru şekilde yerleştirilmelidir.

• Karıştırma koluna ve döner parçalara el ile müdahale kesinlikle yasaktır.

• Malzeme ekleme sırasında makine kapalı olmalı veya güvenlik kapakları aktif hale getirilmelidir.

• Makine çalışırken temizlik veya müdahale yapılmamalıdır.

3. Temizlik ve Bakım

• Temizlik işlemi makine tamamen kapatıldıktan ve fişi prizden çekildikten sonra yapılmalıdır.

• Bıçak, karıştırıcı kol ve diğer metal yüzeyler uygun ekipmanla temizlenmeli, kesici uçlara dikkat edilmelidir.

• Günlük temizlik sonrası makine kontrol edilmeli, olağandışı ses veya arıza fark edilirse teknik servise bildirilmelidir.

4. Acil Durumlar

• Herhangi bir kazada acil durum butonuna basılmalı ve ilk yardım görevlilerine haber verilmelidir.

• Elektrik arızalarında makine kullanılmamalı ve enerji kaynağı derhal kapatılmalıdır.

• Yangın durumunda mutfak için belirlenmiş yangın söndürücü ekipmanlar kullanılmalı, yangın talimatına uygun hareket edilmelidir.

5. Yasaklar

• Makine çalışırken koruyucu kapağın açılması yasaktır.

• El, kol, saç gibi vücut uzuvlarının döner mekanizmalara yaklaşması tehlikelidir ve kesinlikle engellenmelidir.

• Makine üzerine veya yakınına su dökülmemelidir.

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