## 1. AMAÇ

Bu talimat, hastane mutfağında kullanılan patates soyma makinesinin güvenli bir şekilde kullanımını sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

## 2. KAPSAM

Bu talimat, patates soyma makinesi kullanan tüm mutfak çalışanları ile sorumlu ve yöneticileri kapsar.

## 3. GENEL GÜVENLİK KURALLARI

• Makineyi sadece eğitim almış ve yetkilendirilmiş personel kullanabilir.

• Makinenin bakım ve temizlik işlemleri yalnızca cihaz kapalı ve fişi prizden çekilmişken yapılmalıdır.

• Makinenin etiketleri ve uyarı işaretleri sökülmemeli, silinmemelidir.

• Makinede eldiven, bileklik, saat gibi aksesuarlarla çalışılmamalıdır.

Elleriyle makinenin iç kısmına müdahale edilmemelidir.

•

## 4. KULLANIM TALİMATI

1. **Hazırlık:**

- Cihazın elektrik bağlantısının sağlam olduğundan emin olun.
- Cihazın tamburu temiz ve kuru olmalıdır.
- Süzgeç veya atık çıkış kanalı tıkanmamış olmalıdır.

2. **Kullanım:**

- Makineye kapasitesinden fazla patates koymayın.
- Kapağı tam kapalı olmadan cihazı çalıştırmayın.
- Makine çalışırken kapağını açmaya çalışmayın.
- Soyma işlemi tamamlandıktan sonra cihaz otomatik durmazsa kapat düğmesine basarak durdurun.

3. **Temizlik:**

- Temizlik işlemi için cihazın fişini prizden çekin.
- Hareketli parçalar çıkarılabilir ise üretici talimatına göre çıkarılıp temizlenmelidir. o Su ile temizlik yapılacaksa, elektrikli aksamın ıslanmamasına dikkat edilmelidir.

## 5. OLUŞABİLECEK RİSKLER

• Elektrik çarpması

El, kol yaralanmaları

•

• Gürültüden kaynaklı rahatsızlık

• Kayma/düşme riski (ıslak zemin nedeniyle)

## 6. KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR (KKD)

• Kaymaz tabanlı mutfak ayakkabısı

• Gerekiyorsa gürültüye karşı kulak tıkacı

• Su geçirmez eldiven (temizlik sırasında)

## 7. ACİL DURUMLARDA YAPILACAKLAR

• Elektrik kaynaklı arızalarda cihaz derhal kapatılmalı ve teknik servis bilgilendirilmelidir. • Yaralanmalarda ilk yardım yapılmalı ve sağlık birimine haber verilmelidir.

• Yangın durumunda elektrik panosu kapatılmalı, yangın tüpü ile müdahale edilmelidir.

## 8. EĞİTİM

• Makineyi kullanacak personele yılda en az bir kez eğitim verilmelidir.

• Yeni başlayan personel işe başlamadan önce eğitime tabi tutulmalıdır.

## 9. BAKIM

• Günlük: Kullanıcı tarafından temizlik sonrası genel kontrol

• Haftalık: Mutfak sorumlusu tarafından gözle muayene

Aylık: Teknik servis tarafından detaylı bakım

•

Bu talimatın uygulanmasından ve cihazın uygun kullanılmasından mutfak şefi ve kullanıcı personel sorumludur. Bu talimatname 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikler esas alınarak hazırlanmıştır.