

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi/No	Tarih	Sayfa
ÜİSGB.TL.15	01.01.2020	00	-	1 / 1

1. Et kıyma makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki kasap, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların et işleme ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullanılır.
2. Makine amacı dışında kullanılmamalıdır. Yanlış kullanımlar durumunda yaralanma riski teşkil eder.
3. Temiz ve dezenfekte edilmiş makine parçaları sırasıyla takılmalıdır. Orta mil, bıçak, ayna ve makine başlığı iyice sıkılmalıdır. Makinenin şalteri açılmalı ve enerji gelmesi sağlanmalıdır.
4. Makinenin start düğmesi sağa doğru çevirilerek makine çalıştırılır.
5. Önceden hazırlanmış küçük et parçaları azar azar makinenin boğazına atılır ve bir tokmak yardımıyla aşağıya bastırılır. Bu işlem kesinlikle el ile yapılmamalıdır.
6. Makinenin hareketli parçası olan helezona, makine çalışırken kesinlikle dokunulmamalıdır. Elinizi etin atıldığı yuva içine sokmaya çalışmayın. Et sadece, makine ile birlikte verilen polyamid tokmakla itilmelidir. Bu işlem kesinlikle el ile yapılmamalıdır.
7. Makinenin kullanımı sırasında içine donmuş et atılmamalıdır.
8. Uygun olmayan ürünler asla kıyma makinesinden geçirilmemelidir.
9. Çalışma sırasında parçaların atıldığı bölüme yüzünüzü yaklaştırmayın, yakından içine bakılmamalıdır.
10. Makineye giren elektrik besleme hattının; ısıya dayanıklı cihazlar veya diğer ısı kaynaklarından uzakta makineye giriş yapmasına dikkat edilmelidir.
11. Makine çalışırken anormal bir durumla karşılaşıldığında (sıkışma, değişik sesler v.s) makine derhal durdurulmalı ve teknik personele haber verilmelidir.
12. Makinede çalışırken başka şeylerle meşgul olmayın. Makinenin yanından ayrılmayın. Makinenin başından ayrılmamız gerektiğinde fişi çekilmelidir.
13. Makine ile çalışma esnasında yırtık, saçık, uzun kollu kıyafetler giyilmemelidir.
14. Makine ile çalışma bitince start düğmesi sola çevirilerek "0" konumuna getirilip şalter kapatılmalıdır.
15. Makine parçalarının sökümü ve temizliği takılı işleminin tersi yapılarak olmalıdır.
16. Hasarlı veya yıpranmış elektrik kabloları var ise derhal teknik personele haber verilmelidir.
17. Makine çalışır durumdayken gövde açılmaya çalışılmamalıdır.
18. Kullanılmadığı zamanlarda ve parça değişikliklerinde cihaz kapatılmalı veya kablosu prizden çekilmelidir.
19. Makine kablosundan tutularak ve yerden sürüklenerek taşınmamalıdır.
20. Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayın. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu nokta dikkate alınmalıdır.
21. Temizliğe başlamadan önce makinenin şalteri kapatılmalı ve makinenin fişi prizden çekilmelidir.
22. Makine çalışır durumdayken asla temizlik yapılmamalıdır. Makinenin elektrik bağlantısı kesilmelidir.
23. Makineyi kesinlikle suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Temizlik esnasında su dökmeyin ve basınçlı su kullanmayın, nemli bir bez ile silin.
24. Temizlik sırasında makine ve parçaları kaba kirinden arındırılmalı, parçalar ayrı olarak dezenfekte edilmelidir.
25. Makine ve parçaları ekipman temizleyici kullanılarak sünger veya fırça yardımıyla iyice yıkanmalıdır.
26. Temiz su ile durulama yapılmalıdır. Böylece makine hem temizlenmiş hem de dezenfekte edilmiş olur.
27. Parçaların kurulanabilir yüzeyleri kağıt havlu ile kurulanmalı ve diğer yüzeyleri kurumaya bırakılmalıdır.
28. Makinede herhangi bir arıza meydana gelmesi durumunda asla müdahale edilmemeli, derhal teknik personele veya yetkili servise haber verilmelidir.

Hazırlayan
Çağla ÖZÜNÖZÜ
İş Güvenliği Uzmanı

Sistem Onayı
Suat ÇALMAZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Şefi

Sistem Onayı
Özcan TÜRKOĞLU
Genel Müdür

Yürürlük Onayı
Zekeriya ŞANLIER
Yönetim Kurulu Başkanı