

Doküman No	Yayınlanma Tarihi	Revizyon Tarihi/No	Tarih	Sayfa
ÜİSGB.TL.18	01.01.2020	00	-	1 / 1

1. Hamur yoğurma makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanılmaktadır.
2. Makine amacı dışında kullanılmamalıdır. Yanlış kullanımlar durumunda yaralanma riski teşkil eder.
3. Makineye kapasitesinden daha fazla yaş hamur konulmamalıdır. Kapasitesinin aşıldığı durumlarda makine asla çalıştırılmamalıdır.
4. Makinenin kullanımı esnasında içine asla donmuş hamur atılmamalıdır.
5. Makinenin çalışma esnasında düz bir zeminde olmasına yere tam oturmuş olmasına dikkat edilmelidir.
6. Makinenin hareketli parçaları olan kazan ve karıştırıcı çatala, makine çalışıyor iken kesinlikle dokunulmamalıdır. Elinizi koruyucu kapağın içine sokmaya çalışmayın.
7. Makine çalışır durumdayken arka kapağı asla açılmamalıdır.
8. Makinenin kullanımı esnasında üst koruma siperliğinin kapalı olması gerekmektedir.
9. Makinenin kullanımı esnasında makinenin hareketli mekanik parçaları üzerine sıçrayan hamur ve benzeri malzemeler kesinlikle iş bitiminde temizlenmelidir.
10. Makine içine giren elektrik besleme hattının; ısı yayan cihazlar veya diğer ısı kaynaklarından uzakta makineye giriş yapması gerekmektedir.
11. Herhangi bir nedenle makine üzerindeki emniyet donanımı asla devre dışı bırakılmamalıdır.
12. Makine orijinal elektrik fişinden başka fişlerle çalıştırılmamalıdır.
13. Makinenin, tüm tamir ve bakımlarda elektrik bağlantısı mutlaka kesilmelidir.
14. Makinenin temizliğine başlarken elektrik bağlantısı kesilmeli ve makinenin soğuması beklenmelidir.
15. Makinede elektrik yükü mevcut iken el veya başka bir uzuv sokulmamalı, bakım ve temizliği yapılmamalıdır.
16. Spiral çatalın üzerinde olabilecek delik, pürüz, çıkıntı veya benzeri yüzeyler, karıştırma sonrası tam olarak temizlenmez ise bu durum yüzeylerde hamur ve/veya toz birikintisine yol açacağından hijyenik değildir. Her kullanımdan sonra spiral çatal suyla iyice temizlenmeli ve yüzeyinde hiçbir atık bırakılmamalıdır.
17. Temizlik sırasında asla basınçlı su kullanılmamalıdır. Önce kaba kirler alınmalıdır. Sıcak su ile hazırlanan genel amaçlı dezenfektan solüsyonu ile makinenin iç ve dış yüzeyi silinmelidir.
18. Temizlik esnasında tuz ruhu, çamaşır suyu, cif, toz temizleme malzemesi, metal aşındırıcı kimyasallar (kimyasal temizlik malzemeleri) gibi temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır.
19. 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