

	T.C NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ	DOKÜMAN KODU	IT.94
		YAYIN TARİHİ	07.10.2019
	REVİZYON NO	01	
	MUTFAK SEBZE YIKAMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI	REVİZYON TARİHİ	01.06.2021
	SAYFA NO	1/1	

1.AMAÇ: Bu talimat mutfak çalışanlarının kullanmış olduğu sebze yıkama makinesinin, bakım ve kullanımının sağlıklı ve güvenli bir şekilde yapılmasını amaçlamaktadır.

2.KAPSAM: : Sebze yıkama makinesi bulunduğu tüm tesisler bu talimatı kapsamaktadır.

3.FAALİYET AKIŞI

3.1.KULLANIM

- Makinenin güç anahtarı açılarak elektriklenmesi sağlanır.
- Kazan suyunun doldurulması için “su alma anahtarı” açık konuma getirilir.
- Su alma işlemi manüel olarak sağlanacaktır. Bu sebeple su seviyesi kazan içerisindeki ızgaralara ulaştığında su alma işlemi sonlandırılmalıdır.
- Su alma işlemi sonrasında cihazın “Yıkama Anahtarı” açık konuma alınarak motorların devreye girmesi sağlanır.
- Motorlar devreye girdikten sonra “Konveyör Bant Anahtarı” açık konuma alınarak bantın hareketi sağlanır.
- Bu işlemler sonunda yıkanacak gıda maddeleri kazan içerisinde atılarak yıkama işlemi gerçekleştirilir.
- Yıkama işlemi tamamlandıktan sonra cihaz kapatılır.
- Herhangi bir acil durumda “Acil Stop” anahtarına basılarak makinenin çalışması tamamen durdurulabilir.
- Yıkama randımanının sağlanması için makine içerisine aşırı yükleme yapılmamalıdır.
- Her gün sonunda ise konveyör bant çıkartılarak filtre temizlenmelidir.

3.2.BAKIM

- Ürünün her işlem sonunda motor emiş süzgeçlerinin temizlenmesi gerekmektedir.
- Mutlaka her yoğun çalıştırma periyodunun akabinde hareketli konveyör bandın kızaklarında sökülüp emiş filtresinin temizlenmesi gerekmektedir.
- Makine ile işin bitince ayrılabilir parçaları ayır.
- Mutfak temizlik ve dezenfektan kullanım talimatına uygun şekilde temizlik yapılır.