

# KIYMA MAKİNASI KULLANMA TALİMATI

## 1. AMAÇ

Kıyma yapımı sırasında ortaya çıkabilecek tehlikeleri engellemektir.

## 2. SORUMLULAR

Aşçıbaşı  
Mutfak Personeli

## 3. UYGULAMA

- 3.1. KULLANIM ÖNCESİ İÇİNDE YABANCI MADDE OLUP, OLMADIĞI VE TEMİZLİĞİ KONTROL EDİLİR. GEREKİYORSA TEMİZLENİR.
- 3.2. FİŞİ PRİZE TAKILIR.
- 3.3. ÖNCEDEN HAZIRLANMIŞ PARÇA ETLER KIYMA HAZIRLIK İŞLEMİNDEN ÖNCE MAKSİMUM +6 °C OLMALIDIR.
- 3.4. MAKİNANIN AÇMA - KAPAMA DÜĞMESİ AÇIK KONUMA GETİRİLİR.
- 3.5. ETLER MAKİNANIN İÇİNE SIRAYLA ATILIR.
- 3.6. ETLER MAKİNANIN İÇİNE EL İLE İTİLMEMELİDİR, TOKMAK KULLANILMALIDIR.
- 3.7. ETİN TAMAMI MAKİNADAN GEÇİRİLDİKTEN SONRA MAKİNANIN AÇMA - KAPAMA DÜĞMESİ KAPALI KONUMA GETİRİLİR.
- 3.8. FİŞİ PİRİZDEN ÇEKİLİR.
- 3.9. KULLANIMDAN HEMEN SONRA MUTFAK TEMİZLİK/HİJYEN TALİMATI'NDA BELİRTİLDİĞİ ŞEKİLDE TEMİZLENİR.

**HAZIRLAYAN**

**KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ**

**ONAY**

**YÖN.KUR.BŞK.**