1. **AMAÇ :**

Et kıyma makinesinin kullanımı esnasında, herhangi bir çalışanın veya ekipmanın zarar görmeden işin yapılmasını sağlamak.

1. **UYGULAMA:**

* Kullanım öncesi içinde yabancı madde olup, olmadığı ve temizliği kontrol edilmelidir.
* Gerekiyorsa temizlenmelidir.
* Fiş prize takılmalıdır.
* Önceden hazırlanmış parça etler kıyma hazırlık işleminden önce maksimum +60 C olmalıdır.
* Makinenin açma - kapama düğmesi açık konuma getirilmelidir.
* Etler makinenin içine sırayla atılmalıdır. Makine haznesine, yeterli boyutta küçültülerek hazırlanmış etler koyulmalıdır.
* Etler makinenin içine el ile itilmemelidir, **tokmak** (et itici) kullanılmalıdır.
* Makine içerisine, kesinlikle el sokulmamalıdır. Hareketli parçalara asla dokunulmamalıdır.
* Kıyma haznesine direkt bakılmamalıdır.
* Etin tamamı makineden geçirildikten sonra makinenin açma - kapama düğmesi kapalı konuma getirilmelidir.
* Buton ve şalterlere asla ıslak el ile dokunulmamalıdır. Mevcut ise emniyet sensörleri ve acil stop butonları iptal edilmemelidir.
* Fiş prizden çekilmelidir.
* Kullanımdan hemen sonra et kıyma makinesi ve tezgah üzerinde bulunan aletler iş sağlığı ve güvenliği kuralları göz önünde bulundurularak temizlenmelidir.

**3.0 SORUMLULUK :**

Çalışan tüm personel ilgili Çalışma, İSG ve Çevre talimatlarından sorumludur. İşin bütününden ve organizasyonundan ise ünite sorumluları üst amirlerine karşı sorumludur.