

# TEZGAH TEMİZLİK TALİMATI

**Sorumlu** : Üretim Operatörleri

**Uygulama** :

1. Dozaj ünitesi mandalı “durulama” pozisyonuna getir
2. Dozaj ünitesi püskürtme tetiğine basıp **Deionize su** ile durula
3. Dozaj ünitesi mandalı ve ürün seçme butonu “1” konumuna getirilir
4. Dozaj ünitesi püskürtme tetiğine basarak **pergal** ile tezgahı yıka
5. Çözülmemiş kirler varsa sarı temizlik bezi kullanarak temizle
6. Dozaj ünitesi mandalını “durulama” pozisyonuna getir
7. Dozaj ünitesinin püskürtme tetiğine basıp tezgahı Deionize su ile durula
8. Dezenfeksiyon işlemine başla

**Dezenfeksiyon:**

1. Dozaj ünitesinin mandalı ve ürün seçme butonu “2” konumuna getirilir
2. Dozaj ünitesi püskürtme tetiğine bas, tezgahı Sırfan çözeltisi ile yıka. 15 dk. beklet.
3. Süre sonunda ünitenin mandalını “durulama” pozisyonuna getir.
4. Dozaj ünitesi püskürtme tetiğine bas, tezgahı Deionize su ile durula
5. Kurumaya bırak
6. Temizlik sonrası Ekipman Temizlik Kartını ekipman üzerine as.

**Yardımcı Temizlik Ekipmanları:**

- Koruyucu eldiven
- Sarı Temizlik Bezi
- Otomatik Dozaj Ünitesi Mikro Sprey

**Dikkat Edilecek Konular:**

- Dezenfeksiyon işlemine başlamadan önce tezgahın üzerinde önceki temizlik işleminden kalan su birikimi olmamasına dikkat et
- Dezenfeksiyon işleminde önerilen bekleme süresine riayet et
- Dozaj sistemini ürünsüz kullanma, ürün azaldığında hazneye yeni ürün yerleştir

**Revizyon Açıklama :**

Revizyon 0 ; Yeni Yayın

HAZIRLAYAN	ONAYLAYAN	REVİZYON TARİHİ	REVİZYON NO
Üretim Yöneticisi	Mesul Müdür		