

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	BAKIM ONARIM VE KALİBRASYON TALİMATI	DÖKÜMAN NO	MFK_T_07
		YAYIN TARİHİ	
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı; kaliteyle ve gıda güvenliği ile ilgili her türlü muayene, deney ve ölçü cihazlarının, makinelerin, teçhizatın bakımı, onarımı ve kalibrasyon işlemleri ile ilgili bir yöntem oluşturmaktır.

2. KAPSAM

Bu talimat kaliteyle ve gıda güvenliği ile ilgili her türlü muayene, deney ve ölçü cihazlarının, makinelerin, teçhizatın kalibrasyon, bakım ve onarım işlemlerini kapsar.

3. SORUMLULUK

3.1. Kalibrasyonla ilgili işlemlerin yerine getirilmesinden Satın alma Sorumlusu ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri, doğrulamasından Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

3.2. Bakım Onarım ile ilgili işlemlerin yerine getirilmesinden, bakım planlarının oluşturulmasından, ilgili kayıtların tutulmasından, listelerin oluşturulmasından Üretim Sorumlusu ve Gıda Güvenliği Ekip Lideri sorumludur.

4. TANIMLAR

KALİBRASYON: Ölçümleme.

5. UYGULAMA

Her türlü muayene, deney ve ölçü cihazlarının, makinelerin, teçhizatın bakımı, onarımı ve kalibrasyon işlemleri ile ilgili olarak aşağıdaki işlemler gerçekleştirilmektedir.

Makine ve aletler, Üretim Sorumlusu tarafından hazırlanan ve Yönetim Kurulu Başkanı tarafından onaylanan **Makine ve Alet Ekipman Referans Listesi Formu (MFK_F_60)**'nde belirtilmiştir. Listelenen makine ve aletlerin bakım periyotları ve hangi talimata göre bakım yapılacağı da bu listede belirtilmiştir. Listede belirtilen makine; alet ve ekipmana verilen kodlar makinelerin görünen yüzeylerine yapıştırılarak tanımlama sağlanılmaktadır.

Listeye makine eklenmesi ya da çıkartılması durumunda veya bakım periyotlarında bir değişiklik olması durumunda gerekli değişiklikler yapılarak liste revize edilir.

Makinelerin detaylı teknik özellikleri, kullanımı, bakımı ve temizliğinin nasıl yapılacağı **Makine Kullanım-Bakım-Temizlik Talimatı (MFK_T_06)** 'nda belirtilmiştir. **Makine Kullanım-Bakım-Temizlik Talimatı (MFK_T_06)** Gıda güvenliği ekip lideri tarafından hazırlanır, Baş diyetisyen tarafından onaylanır.

Kullanım dışı olan makineler **Kullanım Dışı Etiket (MFK_F_63)** ile tanımlanır, Kullanılmayan alet ekipman depo alanında muhafaza ederek, kullanımının önüne geçilir.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	BAKIM ONARIM VE KALİBRASYON TALİMATI	DÖKÜMAN NO	MFK_T_07
		YAYIN TARİHİ	
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00

Bu talimat baz alınarak yine Üretim Sorumlusu tarafından **Yıllık Bakım Planı (MFK_PL_07)** oluşturulur.

Plan dahilinde bakım zamanı gelen makine /alete gerekli bakım işlemleri Üretim Sorumlusu veya yetkili servis elemanları tarafından yapılır ve **Arıza Bakım/Onarım Formu (MFK_F_61)** 'na ve **Bakım Onarım Takip Formu (MFK_F_62)** 'na kayıt edilir.

Planlananın dışında bir bakım söz konusu olduğunda Üretim personeli tarafından gerçekleştirilir ve **Arıza Bakım/Onarım Formu(MFK_F_61)**'na kayıt edilir.

Planlı plansız bakımlar dışında makinelerde/aletlerde meydana gelen arızalarda Üretim Sorumlusu haberdar edilir ve üretim sırasında hasar görmüş, bozulmuş makine, alet ekipman, ölçü aleti ya da deney cihazının yanlışlıkla kullanımını önlemek amacıyla üzerine **Kullanım Dışı Etiket(MFK_F_63)** yapıştırılır. Arıza değerlendirilir. Firma içinde yapılmasına karar verilirse arıza üretim personeli veya üretim sorumlusu tarafından giderilir ve **Arıza Bakım/Onarım Formu(MFK_F_61)**'na kayıt edilir. Arızanın firma dışında giderilmesi gerektiğine karar verildi ise **Satın alma Prosedürü(MFK_P_03)**'ne göre işlem yapılarak uygun firma belirlenir ve arızanın giderilmesi sağlanır, gerekli kayıtlar tutulur.

Kalibrasyon gereken cihazlar için **Yıllık Kalibrasyon Planı(MFK_PL_06)** Üretim Sorumlusu tarafından hazırlanır.

Planlanan kalibrasyon tarihinden önce, kalibrasyonu gerçekleştirecek olan firma seçimi için **Satın alma Prosedürü(MFK_P_03)** 'ne göre hareket edilir, kalibrasyon hizmetinin satın alınacağı firma belirlenir.

Planlanan kalibrasyon tarihinde kalibrasyonunun gerçekleşmesi sağlanır ve plana işlenir.

Kalibrasyonu gerçekleştiren cihazlara tedarikçi firma tarafından Kalibrasyon Etiketleri yapıştırılır, kalibrasyonu gerçekleştiren firma tarafından **Kalibrasyon Sertifikaları** hazırlanır; hard copy ve dijitali firmaya iletilir. **Kalibrasyon Takip Formu (MFK_F_64)** ise Üretim Sorumlusu tarafından doldurulur.

Doğrulama gereken durumlarda Gıda Güvenliği Ekip Lideri tarafından doğrulamalar yapılır ve **Kalibrasyon Doğrulama Formu (MFK_F_65)** na kayıt edilir.

6. DOKÜMANLAR

İlgili Dokümanlar:

Makine Kullanım-Bakım-Temizlik Talimatı (MFK_T_06)

Kalibrasyon Takip Formu(MFK_F_64)

Yıllık Kalibrasyon Planı(MFK_PL_06)

Kalibrasyon Doğrulama Formu (MFK_F_65)

Arıza Bakım/Onarım Formu(MFK_F_61)

Kullanım Dışı Etiket(MFK_F_63)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	BAKIM ONARIM VE KALİBRASYON TALİMATI	DÖKÜMAN NO	MFK_T_07
		YAYIN TARİHİ	
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00

Yıllık Bakım Planı (MFK_PL_07)

Bakım Onarım Takip Formu(MFK_F_62)

Makine ve Alet Ekipman Referans Listesi Formu (MFK_F_60)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		