|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER  Yemekhane ( ) Kantin ( ) Kafeterya ( )  İŞYERİNİN UNVANI:  İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: TELEFON NO :  KAYIT NO : | | | KONTROL VE DENETİMİN AMACI  RUTİN KONTROL VE DENETİM ŞİKÂYET | | | |
| **A. GIDA GÜVENİLİRLİĞİ** | | | | | **Uygun** | **Uygun**  **Değil** |
| **1.**Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve  taşınması sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı, | | | | |  |  |
| **2**.Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması  gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı | | | | |  |  |
| **3**.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel  saklama koşullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı, | | | | |  |  |
| **4**.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı  yerlerde muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **5**.Gıda atığı ve diğer atıkların birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan  uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmayacak şekilde atılmalı, | | | | |  |  |
| **6**.Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaların bulaşmasını önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve  paketleme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulması sağlanmalı, | | | | |  |  |
| **B. PERSONEL HİJYENİ** | | | | |  |  |
| **1**.İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı, | | | | |  |  |
| **2**.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske  kullanılmalı, hazırlık ve üretim alanı içinde takı takmamalı, | | | | |  |  |
| **3**.Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk  takmalı, | | | | |  |  |
| **4.**Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmemeli, koruyucu bant ve eldiven  ile çalışmalı, çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanmalı, | | | | |  |  |
| **5**.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına  uyması sağlanmalı, | | | | |  |  |
| **6**.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el hijyeni sağlanmalı, | | | | |  |  |
| **7.**Çalışan personelin tek tip kıyafetinin temiz ve kişisel hijyeninin (saç, tırnak, sakal vb.) uygun olması  ve yaka isimlerinin belirtilmesi | | | | |  |  |
| **8.** İşletmelerde çalışanlar müşterilerine (öğrenci, akademik ve idari personel) karşı davranışlarında önyargılı değil, saygılı davranmalı, müşteriye yardımcı olup yönlendirebilmeli, gereken kaliteli hizmeti verebilmeli, nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde davranmalı | | | | |  |  |
| **C. ALET EKİPMAN HİJYENİ** | | | | |  |  |
| **1.**Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan  kaplar, başka amaçlar için kullanılmamalı, | | | | |  |  |
| **2**.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde  temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli, | | | | |  |  |
| **3**.Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay  temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalı, | | | | |  |  |
| **4.**Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalı, | | | | |  |  |
| **5.**Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda  olmalı, | | | | |  |  |
| **6.** Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli, | | | | |  |  |
| **7.**Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama  ilkelerine göre kullanılmalı. | | | | |  |  |
| **Ç. İŞYERİ HİJYENİ** | | | | |  |  |
| **1.**Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan  bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmalı, | | | | |  |  |
| **2.**İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemeli  ve oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılmalı, | | | | |  |  |
| **3**.İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek  şekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalı, | | | | |  |  |
| **4**.Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo,  üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalı, | | | | |  |  |
| **5**.Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip  olmalı, | | | | |  |  |
| **6.**Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere  olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı, | | | | |  |  |
| **7**.Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek şekilde  palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **8.**Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı. | | | | |  |  |
| **9.**İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması ve belli aralıklarla yapılması ( ilaçlama tutanakları ve ödeme belgesi vb.) | | | | |  |  |
| **D. TAŞIMA** | | | | |  |  |
| **1**.Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak, iyi şartlarda muhafaza  edilmesini sağlamak, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalı, | | | | |  |  |
| **2**.Taşımada kullanılan kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça  görülebilecek ve silinmeyecek şekilde “yalnız gıdanın taşınmasında kullanılmalıdır” ifadesi belirtilerek  işaretlenmeli, | | | | |  |  |
| **3**.Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalı, | | | | |  |  |
| **4**.Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalı, | | | | |  |  |
| **5**.Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli. | | | | |  |  |
| **E. DEPOLAMA VE MUHAFAZA** | | | | |  |  |
| **1.**Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilmeli, | | | | |  |  |
| **2**.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **3.**Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak  muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **4**.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalı, | | | | |  |  |
| **5**.İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine  bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **6**.Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda  maddesi depolanmamalı, | | | | |  |  |
| **7**.Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte  edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılmalı, | | | | |  |  |
| **8.**Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmamalı, | | | | |  |  |
| **9**.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı, | | | | |  |  |
| **10**.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için  depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılmamalı, | | | | |  |  |
| **11**.Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıt edilmeli, | | | | |  |  |
| **12.**Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda  muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **13.**Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza  edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalı, | | | | |  |  |
| **14.**Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı. | | | | |  |  |
| **F. GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ** | | | | |  |  |
| **1.**Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmeli, | | | | |  |  |
| **2**.Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmeli, | | | | |  |  |
| **3.**Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile muhafaza sıcaklığı  belirtilmeli, | | | | |  |  |
| **4.**Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmeli. | | | | |  |  |
| **G. GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ** | | | | |  |  |
| **1.**İdarenin belirleyeceği fiyat listesinin herkesin rahatça okuyabileceği şekilde görünür bir yere asılması ve fiyat tarifesine uyulması | | | | |  |  |
| **2.**İlgili resmi kurumlardan alınması gereken izin ve belgelerin tam olması (Vergi Levhası, İşletme Ruhsatı vb.) | | | | |  |  |
| **3.**Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşığı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak  sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı, | | | | |  |  |
| **4.**El ile temas etme zorunluluğu olan (tost, hamburger vb.) gıda maddelerinin satış ve servisi sırasında tek kullanımlık eldiven ve bone kullanılması | | | | |  |  |
| **5.**Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık  koşulları sağlanmalı, | | | | |  |  |
| **6.**Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve  tüketime sunulmalı, | | | | |  |  |
| **7**.Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma  sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalı, | | | | |  |  |
| **8.** Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| **9**. Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma  veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemeli, | | | | |  |  |
| **10**.Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgâh ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalı ve bu malzemeler sağlam durumda  korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sağlanmalı. | | | | |  |  |
| **11**.Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitimli olmalı, | | | | |  |  |
| **12**.Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı, | | | | |  |  |
| **13**.Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum  ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır. | | | | |  |  |
| **Ğ. GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER** | | | | |  |  |
|  | | | | | | |
| Kontrol ve Denetim Tarihi: | Denetleyenin  Adı/Soyadı Unvanı/İmza | Denetleyenin  Adı/Soyadı Unvanı/İmzası | Denetleyenin  Adı/Soyadı Unvanı/İmzası | İşletme Sorumlusunun Adı/Soyadı Unvanı/İmzası | | |

\* Uygun değil kısmı işaretli olan formlar 1 hafta içerisinde Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına gönderilmelidir.