DENETLENEN ALAN:............................................................................................. TARİH:…/…./...../20

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.NU** | **DENETİM KONUSU** | | | | **UYGUN** | **UYGUN DEĞİL** |
| **1** | Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması | | | |  |  |
| **2** | Havalandırma ve Baca düzeyinin her türlü kokuyu önleyecek düzeyde olması | | | |  |  |
| **3** | Ortamın aydınlanması ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması | | | |  |  |
| **4** | Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının mermer, paslanmaz çelik ve benzeri malzemeden yapılmış olması | | | |  |  |
| **5** | Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç gerecin temiz olması | | | |  |  |
| **6** | Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması | | | |  |  |
| **7** | İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması | | | |  |  |
| **8** | Bulaşık yıkama lavabosunun olması | | | |  |  |
| **9** | Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın kolay temizlenebilir malzeme ile kaplı olması | | | |  |  |
| **10** | Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması | | | |  |  |
| **11** | Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz, metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması | | | |  |  |
| **12** | İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması | | | |  |  |
| **13** | Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonun sağlanması (Mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercihi önerilmektedir.) | | | |  |  |
| **14** | Satışı yapılan gıdaların tüketimi için uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanının olması, | | | |  |  |
| **15** | Gıda ile temas eden tezgâh ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temizliğinde uygun dezenfektanlı maddelerin kullanılması, kullanılan deterjan ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığı' ndan izinli, ruhsatlı olması | | | |  |  |
| **16** | Kullanılan ve satışa sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı' ndan üretim veya ithalat izinli olması | | | |  |  |
| **17** | Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu ve küflü olmaması | | | |  |  |
| **18** | Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıdının kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması, ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması | | | |  |  |
| **19** | Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt v.b) muhafazası için bir buzdolabı bulunması, uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması | | | |  |  |
| **20** | Hazır ve yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin (kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nugget, şnitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk ve benzeri) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı' ndan üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması | | | |  |  |
| **21** | Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve v.b) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması | | | |  |  |
| **22** | Satış yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgâh, doğrama tahtası) ayrı olması | | | |  |  |
| **23** | El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet-donanım ile yapılması, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması | | | |  |  |
| **S.NU** | **DENETİM KONUSU** | | | | **UYGUN** | **UYGUN DEĞİL** |
| **24** | Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin temizlik maddeleriyle aynı yerde bulundurulmaması | | | |  |  |
| **25** | Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (sıcaklık, nem v.b) saklanması; döner, pizza v.b sıcak servis yapılacak gıdaların 65 C' üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding v.b gıdaların 5 C' ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor ise dondurulmuş ürünlerin -18 C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar -18 C' de saklanması | | | |  |  |
| **26** | Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (kağıt bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması | | | |  |  |
| **27** | İşletmede çalışan personelin hijyen eğitimi alması | | | |  |  |
| **28** | Personelin kantinde çalışmasını engelleyecek hastalığının olmaması | | | |  |  |
| **29** | Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olması, ellerde açıkta yara ve kesi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması | | | |  |  |
| **30** | İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması | | | |  |  |
| **31** | Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması | | | |  |  |
| **32** | İşletme personelinin yaka kartı bulunması | | | |  |  |
| **33** | İlk Yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması | | | |  |  |
| **34** | Tüp gaz kullanılıyor ise emniyetinin bulunması | | | |  |  |
| **35** | Yangın söndürücünün bulunması | | | |  |  |
| **36** | Kantinin görünür bir yerinde ya da satışı yapılan ürün üzerinde uygulanan fiyat tarifesinin bulunması | | | |  |  |
| **37** | İlgili mevzuat ile çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması | | | |  |  |
|  | **Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler** | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………… | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… | | | | | | |
| ………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………… | | | | | | |
| **Denetleyenin Adı/Soyadı/Unvanı/İmzası** | | **Denetleyenin Adı/Soyadı/Unvanı/İmzası** | **Denetleyenin Adı/Soyadı/Unvanı/İmzası** | İşletme Görevlisinin Adı/Soyadı/İmzası | | |
|  |
|  |
|  |
|  |