DENETLENEN YEMEKHANE ADI: ............................................................................ TARİH:…/... /...../20

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I.SOĞUK DEPOLAMA** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Soğuk depo ve /veya buzdolabı var. |  |  |
| **2** | Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 oC’ nin altında tutuluyor. |  |  |
| **3** | Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şeklinde temiz. |  |  |
| **4** | Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerleri kapak, film, folyo gibi geçlerle kapatılıyor. |  |  |
| **5** | Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor. |  |  |
| **6** | Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II.KURU DEPOLAMA** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Kuru depo/depolar veya kiler var. |  |  |
| **2** | Depo veya kilerin havalandırılması yeterli. |  |  |
| **3** | Depo veya kiler güneş ışıklarına karşı korunaklı. |  |  |
| **4** | Raflar bakımlı ve göle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **5** | Depo veya kilerin zeminleri ve duvarları bakımlı (kırıksız, çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **6** | Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler (kuru gıdalar, konserve, baharat vb.) saklanıyor. |  |  |
| **7** | Depo veya kilerde saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış. |  |  |
| **8** | Depo veya kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü ve ilaçlaması yapılıyor. (Rapor görülecek) |  |  |

**B. YİYECEK VE ÜRETİM ALANLARI (HAZIRLAMA VE PİŞİRME)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I. GENEL BİLGİLER** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Zemin bakımlı (kırıksız. çatlaksız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **2** | Zemindeki kirli suların ve yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan mazgal/ mazgallar var. |  |  |
| **3** | Tavan ve duvarlar bakımlı (girinti siz, çıkıntısız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **4** | Aydınlanma yeterli. |  |  |
| **5** | Havalandırma yeterli. |  |  |
| **6** | Büyük araç ve gereçlerin/fırın, tezgâh, kuzine vb. arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgâh/ tezgahlar var. |  |  |
| **2** | Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgâh/ tezgahlar var. |  |  |
| **3** | Çalışma tezgâhları bakımlı ve temiz. |  |  |
| **4** | Etlerin hazırlanması için kullanılan polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sade etler hazırlanıyor. |  |  |
| **5** | Polyemit et kütüğü dezenfekte ediliyor. |  |  |
| **6** | Et kıyma makinesi her gün sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor. |  |  |
| **7** | Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz. |  |  |

**C.BULAŞIKHANE VE ÇÖP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BULAŞIKHANE VE ÇÖP** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşıkhane var. |  |  |
| **2** | Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra akar su altında durulanıyor. |  |  |
| **4** | Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor. |  |  |
| **5** | Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatılması yeterli. |  |  |
| **6** | Bu alanın havalandırılması yeterli. |  |  |
| **7** | Bu alanda suların kolay akmasını sağlayan yeterli eğim var. |  |  |
| **8** | Bu alandaki mazgal ve rögarlar yeterli. |  |  |
| **10** | Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor. |  |  |
| **11** | Çöp bidonlarının içine çöp poşetleri yerleştiriliyor. |  |  |
| **12** | Genel çöplerin toplandığı çöp varilleri veya çöp odaları izole edilmiş, sızıntı sız, yeterli kapasitede ve sağlık koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş. |  |  |

**D.TUVALET VE DİĞER ALANLAR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TUVALET VE DİĞER ALANLAR** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Her 10-12 kişiye 1 tuvalet düşecek şekilde, yiyecek üretim ve depolama alanından uzakta tuvalet/ tuvaletler var. |  |  |
| **2** | Tuvaletler bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **3** | Tuvaletlerde çalışır bas veya sifon var. |  |  |
| **4** | Tuvaletlerde lavabolar var. |  |  |
| **5** | Tuvaletlerde çalışır el kurutma aleti ve/ veya kâğıt havlu var. |  |  |
| **6** | Tuvaletlerde sabun var. |  |  |
| **7** | Personel için mutfak, tuvalet ve depolama alanlarından uzak bir yerde temiz ve yeterli kapasitede soyunma yerleri var. |  |  |

**PERSONEL HİJYENİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL HİJYENİ** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1** | Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor mu? |  |  |
| **2** | Grip, nezle, ishal vb. durumlarda personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |  |
| **4** | Ellerinde cerahatli yara, bere, yanık vb. bulunan personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |  |
| **5** | Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  |
| **6** | Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırdıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  |
| **7** | Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz. |  |  |
| **8** | Mutfak personeli temiz, ütülü veya disposable (kullandıktan sonra atılan) kep veya bone, eldiven kullanıyor. |  |  |
| **9** | Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü. |  |  |
| **10** | Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor. |  |  |
| **11** | Mutfakta sigara içilmiyor. |  |  |
| **12** | Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaç gibi gereçlerde gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **13** | Yemek servisi kepçe, kevgir, maşa veya tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor. |  |  |
| **14** | Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor. |  |  |
| **15** | Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 65 0C ve üzerinde tutulması sağlanıyor. |  |  |
| **16** | Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor. |  |  |
| **17** | İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor. |  |  |
| **18** | Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkanıyor. Buruşuk, çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor. |  |  |
| 19 | Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor. |  |  |
| 20 | Yumurta satın alınırken kırık, çatlak ve kirli olmamasına dikkat ediliyor. |  |  |
| 21 | Kapalı, ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş. (Ayran, yoğurt vs.) |  |  |
| 22 | Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş. |  |  |

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler:** | | |
| **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Firma Yemekhane Sorumlusunun Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** |  |  |