DENETLENEN YEMEKHANE ADI: ............................................................................ TARİH:..... /...../2020

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |  |  |