 **...…/….. / 20..**

**KANTİN-KAFETERYA**

**AYLIK DENETİM FORMU**

**Denetlenen Denetleyen**

**İsim-Soyisim: İsim-Soyisim: Simge B. OZANER**

**İmza: İmza:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL (P)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Personel, hijyen konusunda ne yapacaklarını bilecek şekilde iyi eğitimli. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel tuvalet sonrası ellerini sanitize ürünlerle, uygun şekilde yıkıyor (en az 30 saniye). | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, kişisel temizliğini (banyo vb.) uygun şekilde yapıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, hijyen konusunun neden önemli olduğu konusunda bilgilendiriliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Her personel, eğitimin yeterli olup olmadığı konusunda ön test-son test yardımıyla değerlendiriliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personelin, 6 ayda bir portör (gaitada parazit, solucan vb.) ve yılda bir kez akciğer filmleri çektirilerek sağlık durumları gözden geçiriliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, yiyecek-içecek alanlarında kullanılan kimyasal deterjan ve dezenfektanlar konusunda eğitimli. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | İşletmeye ziyaret amaçlı gelen kişiler, beyaz önlük ve galoş giymek koşuluyla üretim alanlarına giriyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | El yıkama istasyonlarında akan su sıcaklığı en az 30 0C olacak şekilde. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BİNA, ZEMİN ve ÇEVRE (B)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Üretim alanlarının zemin, duvar, tavan ve pencereleri temiz. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Üretim alanlarında bulunan pencerelerde sineklik mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personele ait dinlenme odaları belirli aralıklarla temizleniyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kuruluşta kullanılan su, belediye tarafından kontrolü yapılan şebeke suyu. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Evye ve zemin giderlerinde herhangi bir tıkanıklık mevcut değil. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **EKİPMANLAR VE ARAÇ-GEREÇLER (E)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Ekipmanlar ve araç-gereçlerin yapımında kullanılan malzemeler yiyecek güvenliğini bozmayacak yapıda. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Araç-gereç ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini takip eden bir kontrol elemanı bulunuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ekipmanların yüzeyleri dezenfekte edilebilir malzemelerden yapılmış. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm ekipmanların yiyeceklerle temas eden yüzeyleri kros-kontaminasyonu önleyecek şekilde temiz tutuluyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm temizlik işlemlerinde içilebilir, kontrollü şebeke suyu kullanılıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Temizlik sırasında kullanılan malzemeler (bez, kova, mop vb.) her alan için ayrılmış durumda (tuvaletler, dinlenme odaları, yiyecek-içecek alanları, yiyecek-içecek alanları dışı vb). | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ahşap malzeme kullanımı minimum düzeyde. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÜRÜN VE İŞLEM KONTROLÜ (Ü)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Kuruluşa alınan tüm ürünler, üretim tarihlerine göre ve rotasyonu sağlayacak şekilde depolanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kabul sırasında soğuk ürünlerin 4 0C’ nin altında olup olmadığı termometre ile kontrol ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kabul sırasında dondurulmuş ürünlerin -18 0C’ nin altında olup olmadığı termometre ile kontrol ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda bozulma ve kontaminasyonu arttıracak, stok fazlası ürünler bulunmuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kuruluşa yiyecek malzemelerini getiren taşıtlar her alım öncesinde temizlik ve sıcaklık yönünden denetleniyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda bulunan saklama kapları; aşınma, tozlanma ve renk değişiklikleri açısından düzenli olarak kontrol ediliyor., | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Hasarlı, böceklenme belirtisi olan veya bozulmuş ürünler derhal depodan uzaklaştırılıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Gelen tüm ürünler fiziksel hasar ve kontaminasyon yönünden değerlendiriliyor ve gerekiyorsa red ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kullanılmayan yiyecek malzemeleri, kontaminasyonu önlemek açısından düzenli olarak kontrol ediliyor ve kullanılabilirliği onaylanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda son kullanma tarihi geçmiş ürünler mevcut değil. Mevcut ürünlerin üzerine ***”kullanılamaz”*** etiketi yapıştırılmış. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kabul edilen yiyecek malzemeleri, uygun depolara yerleştirilmek üzere derhal depolama alanlarına taşınıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda karton kutu, teneke ve tahta kasa gibi malzemelerle depolama yapılmıyor. Teneke ve tahta kasalar kullanılıyorsa naylon poşetler içerisinde muhafaza ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depo sıcaklıkları günde en az iki kez ölçülerek kayıt formlarına işleniyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolara ait sıcaklıklar standart saklama derecelerine uygun. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda bulunan ürünler etiketlenmiş (geliş tarihi ve zamanı, son kullanma tarihi vb.). | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda bulunan pişmiş ve/veya hazırlanmış ürünlerin üzerleri kapalı. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depo kapılarında ürünlerin maksimum depolama sürelerini ve olması gereken depo sıcaklığını gösterir çizelgeler mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda bulunan lambalar, koruyucu kafeslerin arkasında bulunuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depoda bombaj yapmış ve/veya sızıntı yapmış ve/veya kutusu paslanmış konserve ürün bulunmuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depolarda kuru malzemelerin (kuru fasulye, şeker, un, pirinç, nohut gibi) bulunduğu konteynerlara (saklama kutuları) poşet geçirilmiş vaziyette. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | İşletmede devamlı sıcak su bulunuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Hazırlık aşamasında, potansiyel tehlikeli besinler en fazla 30 dakika oda sıcaklığında bekliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Sıcak servis edilecek yemekler servis için beklerken 63 0C üzerinde bekletiliyor ve bu bekleme en fazla 3 saat oluyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Soğuk servis edilecek yemekler servis için beklerken soğuk depoda muhafaza ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Yeniden ısıtma işlemine tabi tutulan yemeklerin iç sıcaklığı 15 saniye süreyle 74 0C olacak şekilde yapılıyor ve termometre ile ölçülüyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Servis süresince sıcak servis edilecek yemeklerin sıcaklığının 63 0C’ nin üzerinde olduğu termometre yardımıyla kontrol ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Servis süresince soğuk servis edilecek yemeklerin sıcaklığının 4 0C’ nin altında olduğu termometre yardımıyla kontrol ediliyor.. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Benmari su sıcaklığının en az 85 0C olduğu termometre ile ölçülüyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Servis sırasında personel maske kullanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm depolarda ilk giren mal ilk çıkar stok rotasyonu uygulanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GENEL SANİTASYON (G)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | İşlem basamaklarında, personel çalışmalarında, araç-gereç ve ekipman kullanımlarında, işlenmiş ürünlerin çiğ ürünler ile kontaminasyonuna izin verilmiyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Mutfaktaki tüm alanlar, kros-kontaminasyona izin vermeyecek şekilde trafiği sağlanmış durumda. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Çiğ bir ürün (etler, sebze-meyve vb.), kesinlikle pişirme alanları dışında hazırlık aşamasından geçiyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Çiğ ürünler kullanılmadan önce; hasar, bozulma, böceklenme, kemirgen varlığı ve sıcaklık vb. yönünden incelemeden geçiriliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm ürünler uygun şekilde etiketleniyor (kuruma geliş tarihi, saati, son kullanma tarihi vb.). | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ürünlerde görsel, detektör vb. yollarla yabancı cisim varlığı denetleniyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Kullanılan sanitizerlerin konsantrasyonları test kitleri ile kontrol ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Dinlenme molaları sonrası, kıyafet değişimi sonrası, işlemlere başlamadan önce, tuvalet sonrası vb. durumlarda personel uygun şekilde ellerini yıkıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tuvalet duvar ve tabanı kolay temizlenebilir, su geçirmez fayans-kalebodur ile kaplı. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm el yıkama istasyonlarında en az 30 0C sıcaklığında su mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depo alanlarında sebze-meyvelerin yerleştirilmesi için plastik sandıklar mevcut ve bu sandıklar düzenli olarak temizlenip, sanitize ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm termometre, pH ölçer vb. ölçüm aletleri fonksiyonel olarak kullanılıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm termometre ve pH ölçüm aletleri her kullanım öncesi ve sonrasında sanitize ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Et bölümünde kullanılan bıçaklar her kullanım sonrası dezenfekte ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |