 **...…/….. / 20..**

**KANTİN-KAFETERYA**

**GÜNLÜK DENETİM FORMU**

**Denetlenen Denetleyen**

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

**İmza: İmza:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERSONEL (P)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında saç bonesi kullanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında maske kullanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında tek kullanımlık (disposable) eldiven kullanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında temiz üniforma giyiyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, mücevher, yüzük ve saat kullanmıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Bayan personel, tırnak cilası veya oje kullanmıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ellerinde kesik, yara, bere vb. bulunan personel belirgin renklerde bandaj kullanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel iş terliği (sabo vb.) kullanıyor ve terlikleri temiz. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | İshal, kusma veya herhangi bir enfeksiyon durumu söz konusu olan personel yiyecekleri kontamine edecek alanların dışında, geri planda çalışıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Erkek personel sakal ve/veya bıyık bırakmıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personelin ellerini yıkayabilmesi için, yiyecek-içecek alanları dışında uygun evyeler mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, yiyecek-içecekle ilgili hiçbir alanda yemek yemiyor ve sakız çiğnemiyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel, yiyecek-içecekle ilgili alanlarda sigara içmiyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ellerinde bandaj olan personel, her işlem basamağında eldiven kullanılıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Personel hiçbir şekilde üzerinde / cebinde; kalem, toka vb. taşımıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Soyunma odaları düzenli, temiz ve ayakkabılar poşet içerisinde. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **BİNA, ZEMİN ve ÇEVRE (B)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | El yıkama alanlarında sabun, tırnak fırçası, kağıt havlu veya kurutma makinası mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Binanın içinde ve dışında; çöpler, döküntüler vb. haşere ve kemirgenlere gizlenme olanağı vermeyecek şekilde toplanıyor ve uzaklaştırılıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Yenmeyen veya dökülen yemekler, mümkün olduğunca hızlı olarak haşere-kemirgen çekmeyecek ve bakteri çoğalmasına izin vermeyecek şekilde temizleniyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Çöp varillerinde biriken çöpler hızlı bir şekilde ağızları bağlandıktan sonra, çöp odalarına taşınıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Çöp varillerinde poşet bulunuyor, ağzı kapalı ve herhangi bir şekilde sızıntı ve koku mevcut değil. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **EKİPMANLAR VE ARAÇ-GEREÇLER (E)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Üretimde kullanılan tüm araç-gereç ve ekipmanlar her kullanımdan sonra temizlenip, dezenfekte ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Her ekipmana ait, görünür bir şekilde temizlik-dezenfeksiyon prosedürleri mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ekipmanların üzerinde herhangi bir yiyecek malzemesi veya diğer araç-gereçler bulunmuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ekipmanlarda yiyecekleri kontamine edecek herhangi bir sızıntı, yağ ve temizleyicilere ait kalıntılar mevcut değil. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ekipmanların üzerinde, etrafında, altında vb. yerlerinde bakteri üremesine neden olabilecek yiyecek kalıntıları mevcut değil. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm ekipmanlar ve araç-gereçler düzenli bir şekilde bulunuyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm araç-gereçler (bıçak ve doğrama tahtaları dahil) her kullanımdan sonra temizlenip, sanitize ediliyor ve hava akımında kurumaya bırakılıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm büyük ekipmanların çıkarılabilir parçaları yıkanıp, durulanıp, sanitize edildikten sonra hava ile kurutuluyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Ekipman parçaları yerine takıldıktan sonra sanitize edici solüsyonlar ile yeniden siliniyor ve gerekliyse durulanıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm üretim alanları kullanım aralarında yıkanıyor ve sanitize ediliyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÜRÜN VE İŞLEM KONTROLÜ (Ü)** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Yiyecek malzemelerinin depolandığı alanlarda, kimyasal malzemeler vb. depolanmıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Depo kapıları sürekli kapalı olarak tutuluyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GENEL SANİTASYON** | | **EVET** | **HAYIR** | **BELİRLENEMEDİ** |
|  | Her birimde kullanılan doğrama tahraları ayrı ve diğer birimlerce kullanılmıyor. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | El yıkama istasyonları temiz ve fonksiyonel. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tuvaletler bakımlı, temiz, iyi havalandırmalı ve aydınlık. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | Tüm el yıkama istasyonlarında yeterli miktarda ve sayıda anti-bakteriyal sabun, kağıt havlu mevcut. | ⭘ | ⭘ | ⭘ |
|  | **TOPLAM** |  |  |  |