|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DENETİM KONULARI** | | | | **Denetim Tarihi** | |  | | | |  |
| **Denetim No** | | **20..-20.. / K-** | | | |
| **A. FİZİKİ KOŞULLAR, ARAÇ VE GEREÇLER** | | | | | | | **Uygun** | | **Uygun**  **Değil** |
|  |
| 1. Madde ve malzeme teslim alımlarının hijyenik şekilde olmasını sağlayıcı tedbirlerin alınmış olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Zemin, tavan, duvar-duvar diplerinin, makine-cihaz ve dolapların alt kısımlarının temiz ve bakımlı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Tezgâh altında veya zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan gider bulunması ve bakımlı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Havalandırma ve baca düzeninin her türlü koku, duman, is, küf ve buharlaşmayı önleyecek şekilde olması ve havalandırma yapılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Ortamın aydınlanması (gün ışığı veya eşdeğer aydınlanma) ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Duvar dipleri, pencere ve pencere kenarları ile kapı ve kapı kenarlarının temiz ve bakımlı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Masa, sandalye ve oturma alanlarının temiz, düzenli ve bakımlı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzemeden yapılmış olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç gereçlerin (bıçak, maşa, çatal, kepçe, tabak, tencere, spatula vb. gibi gıdalar ile temas eden araç ve diğer malzemeler) düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Ocak, Tost makinesi, kızartma makinesi vb. ısıtıcı-pişirici makinelerin düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. El yıkama yerlerinde sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulundurulması ve bakımının yapılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Ambalajsız gıda satışı varsa (tost, sandviç, poğaça, simit vb.) bunların satışına uygun fiziksel satış araç ve gereçlerinin olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Tezgâh ve lavaboların üzerlerinin temiz ve düzenli bulundurulması, bulaşık-atılacak çöp vb. malzemelerin tezgah ve lavabolar üzerinde bulundurulmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. 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, çöp kutusunun içinde çöp torbasının olması, dış yüzeylerin temiz olması ve çöplerin düzenli olarak boşaltılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Sinek, böcek, örümcek, haşere, kemirgen vb. zararlı canlıların kantine girişine karşı gerekli önlemlerin alınmış olması, bu canlıların yerleşmesine yol açacak ortamların olmaması, bunlar ile ilgili temizlik ve bakımların yapılıyor olması ve belirli zamanlarda gerekli ilaçlamaların yapılıyor olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Temizlik amaçlı kullanılan bez, eldiven, fırça, paspas vb. araçların temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonunun sağlanması, kirli ve yıpranmış olmaması ve yenilerinin temin edilmesi, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kantin malzeme dolap, raf, cam, çekmece vb. nesnelerin temiz, düzenli ve bakımlı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Madde ve malzemelerin depolanabileceği kiler mahiyetine sahip bir yerin olması, madde ve malzemelerin zemin ile temas etmeden (en az 10 cm yüksekte) rutubetsiz bir şekilde depolanması ve bu yerin temiz ve düzenli olması, | | | | | | |  | |  |
| **B. GIDA HİJYENİ** | | | | | | | **Uygun** | | **U. Değil** |
| 1. Gıda ile temas eden tezgâh ve/veya doğrama tahtaları ile kullanılan araç ve gereçlerin belirli zamanlarda uygun dezenfektanlı malzemeler ile dezenfekte edilmesi, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kullanılan deterjanlar ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığından izinli/ruhsatlı olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kullanılan ve satışa sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım Bakanlığından üretim veya ithalat izinli olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, ambalajı yırtılmış-kırılmış-paslanmış olan, kurtlu ve küflü ürünlerin olmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında uygun satış ve servis malzemesi kullanılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Soğuk ortamda muhafaza edilecek ürün (süt, ayran, yoğurt, sucuk, peynir, köfte, tavuk vb.) ve malzemeler için gerekli soğutucu dolapların bulundurulması, çalışıyor olması, temizlik ve bakımlarının yapılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Hazır ve yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin (kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nugget, şnitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk vb.) Tarım Bakanlığından üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi, | | | | | | |  | |  |
| 1. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılması, servis sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin, temizlik malzemeleri ile aynı yerde bulundurulmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (sıcaklık, nem vb.) saklanmış olması; döner, pizza vb. sıcak servis yapılacak gıdaların 65 C üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding vb. 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 saklanması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık, vs.) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Beklemiş, kalmış, bayatlamış vb. yiyecek-içecek malzemelerinin bulundurulmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kızartma yağları gibi belirli bir kullanım sonrasında değiştirilmesi gereken madde ve malzemelerin yenisi ile değiştirilmesi, | | | | | | |  | |  |
| **C. PERSONEL HİJYENİ** | | | | | | | **Uygun** | | **U. Değil** |
| 1. Kantin personelinin yılda en az 1 kez genel muayene olması ve sağlık muayenelerinin bulunması ve sağlık kartlarının güncel olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Portör muayenelerinin ilgili mevzuat çerçevesinde zamanında yapılıyor olması (portör muayenesi 3 ayda bir yapılır), | | | | | | |  | |  |
| 1. Personelin kantinde çalışmayı engelleyecek hastalığının olmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıda üretimi ile ilgili çalışanın görev başında iken; kişisel temizliğinin olması, tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, ellerde açıkta yara ve kesik bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması, erkeklerde sakalsız olunması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıda hazırlayan ve servis eden personelin üzerinde (el-bilek, boyun, baş ve kulak vb.) her hangi bir takı-aksesuar bulunmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıda hazırlayan ve servis eden personelin üretim esnasında her hangi bir şey yememesi, sakız çiğnememesi, gıda ürünlerine doğru hapşırmaması-öksürmemesi, kişisel eşyalarının gıda maddelerinin işlendiği alanda bulundurulmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. İş kıyafetlerinin bulunması ve kullanılması (tek tip iş önlüğü, bone, eldiven, yaka kartı, maske), | | | | | | |  | |  |
| 1. İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Gıda hazırlayan ve gıda servisi yapan personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Genel temizlik işlerinden sorumlu personel bulundurulması, bu personelin gıda üretim işlemleri ile ilgilenmemesi, | | | | | | |  | |  |
| 1. Ayrı bir yerde personelin soyunma-giyinme dolaplarının olması, temiz ve düzenli olması, | | | | | | |  | |  |
| **D. İŞ GÜVENLİĞİ** | | | | | | | **Uygun** | | **U. Değil** |
| 1. İlk yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Tüp gaz-LPG-Doğalgaz vb. gaz kullanımına karşı emniyet tedbirlerinin alınmış olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Yangın söndürücünün bulunması ve son kullanma tarihinin güncel olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Elektrikli aletler ile ilgili emniyet tedbirlerinin alınmış olması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kantin elektriğinin ayrı sigortalı ve kaçak akıma karşı emniyet düzenekli olması, | | | | | | |  | |  |
| **E. DİĞER KURALLAR** | | | | | | | **Uygun** | | **U. Değil** |
| 1. Satış ve gıda hazırlanan kantin bölümüne görevlilerden başkasının alınmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. İşletmeci tarafından kantin hijyen kontrol programı oluşturulması ve kantinin görünen bir yerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin periyodik olarak işaretlenmesi. | | | | | | |  | |  |
| 1. Akvaryum canlıları dışında evcil-yabani hayvan bulundurulmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kantinin görünür bir yerinde müdürlükçe onaylı fiyat tarifesi bulunması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kaliteli ve uygun kırtasiye malzemelerinin bulundurulması, | | | | | | |  | |  |
| 1. İlgili mevzuat gereğince satışı yasak olan ürünlerin (alkollü içecek, tütün mamulleri vd.) satılmaması, | | | | | | |  | |  |
| 1. Kantin görevlilerinin öğrenci ve diğer personele karşı nezaket dahilinde söz ve davranışlarda bulunması, | | | | | | |  | |  |
| 1. İşletmeci tarafından hizmet kalitesini ve faydalanıcı memnuniyetini artırıcı tedbirlerin alınıyor olması. | | | | | | |  | |  |
| **F. DİĞER EKSİKLİKLER, AÇIKLAMALAR VE DÜŞÜNCELER** | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | |  |
| **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | | **Denetleyenin Adı/Soyadı**  **Unvanı/İmzası** | | | **Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Unvanı/İmzası** | |  |
| **Denetim Komisyonu Bşk.** | **Üye** | **Üye** | **Üye** | | **Öğrenci Temsilcisi** | | |  | |  |

***Bu form Sağlık Bakanlığı’nın “Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik” hükümlerine uygun olarak düzenlenmiştir.***