|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **1. DEPO ve KİLER** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- |  Depo ve / veya buzdolabı var. |  |   |
| 2- | Depo ve/ veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 oC’nin altında tutuluyor.Et depoları-18 oC'de tutuluyor. |  |   |
| 3- |  Depo ve/ veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şeklinde temiz. |  |   |
| 4- | Depo ve/ veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerileri kapak, film,folyo gibi örteçlerle kapatılıyor. |  |   |
| 5- | Depo ve/ veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor. |  |   |
| 6- | Depo ve/ veya buzdolaplarında et,tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor. |  |   |
| 7- | Depo veya kilerin havalandırılması yeterli. |  |   |
| 8- | Depo veya kiler kapısının nemli bir ortama veya pişirme bölümüne açılmaması sağlanmış. |  |   |
| 9- | Depo veya kiler güneş ışıklarına karşı korunaklı. |  |   |
| 10- | Raflar bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz. |  |   |
| **11-** | **Depo veya kilerin zeminleri ve duvarları bakımlı(kırıksız,çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz.** |  |  |
| 12- | Depo veya kilerde saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış. |  |   |
|  | **2. NUMUNE KABUL** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1 | Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor. Kesim Raporları isteniyor. |  |   |
| 2 | Yumurta satın alınırken kırık,çatlak ve kirli olmamasına dikkat ediliyor. |  |   |
| 3 | Kapalı,ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş olmasına dikkat ediliyor |  |   |
| 4 | Sebze ve meyvelerin buruşuk, çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor. |  |   |
| 5 | Çalışan personel,yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş. |  |   |
| 6 | Ürün ambalajları üzerinde TSE vb. kalite ibareleri var. |   |  |
| **3. ÜRETİM VE SERVİS ALANLARI** | **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(girintisiz,çıkıntısız vb.) ve gözle görülebilir şekilde temiz.** |   |  |
| 4- | Mutfak, depo veya kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü ve ilaçlaması yapılıyor.(Rapor görülecek) |  |   |
| 6- | Sıcak su tesisatı var. |  |   |
| 7- | Büyük araç ve gereçlerin/fırın,tezgah,kuzine vb. arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı. |  |   |
| 8- | Üretim alanında sadece el yıkanması için kullanılan lavabolar var. |  |   |
| 9- | Ziyaretçiler mutfak hijyen kurallarına uymakta |  |   |
| **4. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1 | Mutfakta laboratuar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor. |  |   |
| 2 | Sebzelerin hazırlanması için kullanılan polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sade sebzeler hazırlanıyor. |  |   |
| 3- | Çalışma tezgahları bakımlı ve temiz. |  |   |
| 4- | Etlerin hazırlanması için kullanılan polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sade etler hazırlanıyor. |  |   |
| 5- | Polyemit et ve sebze dograma araçları ise dezenfekte ediliyor. |  |   |
| 6- | Et kıyma makinesi her kullanımdan sonra sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor. |  |   |
| 7- | Sebze ve meyveler talimata uygun dezenfekte ediliyor Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz. |  |   |
| 8- | Laboratuar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor. |  |   |
| **5. PİŞİRME ALANI** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Ocak başlarında çalışır davlumbazlar var. |  |  |
| 2- | Kullanılan tencerelerin malzemesi,paslanmaz çelikten yapılmış. |  |   |
| 3- | Pişirme kapları düzgün yapıda ve temiz. |  |   |
| 4- | İçerisinde yemek bulunan kapların ağzı kapalı tutuluyor. |  |   |
| 5- | Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaç gibi gereçlerde gözle görülebilir şekilde temiz. |  |   |
| 6- | Yemek servisi kepçe,kevgir,maşa kullanılarak yapılıyor. |  |   |
| 7- | Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor. Tek kullanımlık eldiven kullanılıyor. |  |   |
| 8- | Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 0C ve üzerinde tutulması sağlanıyor. |  |   |
| **6. BULAŞIKHANE VE ÇÖP** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşıkhane var. |  |  |
| 2- | Kazan ve büyük kapların yıkandığı havuzun yıkama ve durulama bölmeleri var. |  |  |
| 3- | 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 logarlar yeterli.** |  |  |
| 9- | Bu alanda sıcak su tesisatı var. |  |  |
| 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, sızıntısız,yeterli kapasitede ve sağlık koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş. |  |  |
| **7. TUVALET VE DİĞER ALANLAR** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | 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 kağıt havlu var. |  |  |
| 6- | Tuvaletlerde sabun var. |  |  |
| 7 | Temizlik maddeleri gıda maddelerinin yanında değil bulaşma riski yok |  |   |
| 8- | Personel için mutfak,tuvalet ve depolama alanlarından uzak bir yerde temiz ve yeterli kapasitede soyunma yerleri var. |  |   |
| 12- | Tüm birimlere ait temizlik talimatları var asılı ve uygulanmakta |  |  |
| 13- | Temizlik talimatlarında yer alan temizlik maddeleri talimatlara uygun kullanılmakta |  |   |
| 14- | Mutfak girişlerinde bone ve galoş uygulaması var |  |   |
| 15- | Ziyaretçiler mutfak hijyen kurallarına uymakta |  |   |
|  |   |   |   |
| **8. PERSONEL HİJYENİ** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor. |  |   |
| 2- | Grip, nezle. ellerinde cerahatli yara, bere,vb. durumlarda personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |   |
| 3- | Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |   |
| 4- | Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırdıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.  |  |  |
| 5- | Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz. |  |   |
| 6- | Mutfak personeli temiz,ütülü veya disposable(kullandıktan sonra atılan) kep veya bone, eldiven kullanıyor. |  |   |
| 7- | Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü. |  |  |
| 8- | Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor. |  |   |
| 9- | Mutfakta sigara içilmiyor. |  |   |
| **9. SERVİS BİRİMİ** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Servis personeli hijyen kurallarına uygun |  |   |
| 2- | Servis bölümü ve ekipmanları temiz, tamam |  |   |
| 3- | Benmariler ve içleri temiz |  |   |
| 4- | Yemek Salonu temiz ve düzenli |  |   |
| 5- | Tuzluk biberlik gibi servis ekipmanları temiz |  |   |
|  |
|  |
| Kontrol Formunda tespit edilen olumsuzluklar/eksiklikler ……………………………….. yemek firmasına ve Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığına iletilmiştir. |
| **Kontrol Teşkilatı:** |  |  |