1. **DEPOLAMA ALANLARI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I. SOĞUK DEPOLAMA** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Soğuk depoların günlük sıcaklık formu tutuluyor. |  |  |
| **2-** | Soğuk depoların iç sıcaklığı 4-5 0C nin altında tutuluyor. |  |  |
| **3-** | Soğuk depoların içi bakımlı ve temiz. |  |  |
| **4-** | Soğuk depolarda saklanan ürünlerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzeri kapalı (kapak, streç film gibi.) olarak muhafaza ediliyor. |  |  |
| **5-** | Soğuk depolarda çiğ yiyecekler ile pişmiş yiyecekler ayrı tutuluyor. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. KURU DEPOLAMA** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Kuru gıda depolarının günlük sıcaklık ve nem değeri formu tutuluyor. |  |  |
| **2-** | Raflar bakımlı ve temiz. |  |  |
| **3-** | Kuru gıda deposunun zemin ve duvarı bakımlı (kırıksız, çatlaksız) ve temiz. |  |  |
| **4-** | Saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış. |  |  |
| **5-** | Etkin bir haşere ve kemirgen kontörlü ve ilaçlaması yapılıyor. (Rapor görülecek) |  |  |

1. **HAZIRLAMA VE PİŞİRME**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I.GENEL KONTROL** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Mutfak girişlerinde görevli personeller ve dışarıdan gelen yabancı kişiler için uygun tedbirler (bone, hijyen paspası vb.) alınmış mı? |  |  |
| **2-** | Zemin bakımlı (kırıksız, çatlaksız, vb.) , gözle görülür şekilde temiz mi? |  |  |
| **3-** | Zeminde ki mazgallar temizlenmiş, ızgaraları temizlenip yerine yerleştirilmiş mi? |  |  |
| **4-** | Tavan ve duvarlar bakımlı ve gözle görünür şekilde temiz mi? |  |  |
| **5-** | Aydınlanma yeterli. |  |  |
| **6-** | Havalandırma yeterli. |  |  |
| **7-** | Sıcak su tesisatı var. |  |  |
| **8-** | Büyük araç ve gereçlerin (fırın, tezgâh, ızgara, ocak vb.) arka ve alt kısımları temiz, bakımlı. |  |  |
| **9-** | Üretim alanın da sadece el yıkanması için kullanılan lavaboların temizliği yapılmış, sıvı sabunları doldurulmuş. |  |  |
| **10-** | Üretim mutfağında bulunan sinek kovucular çalışır ve bakımı yapılmış halde kullanılmaktadır. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **II. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI** | | | | **EVET** | **HAYIR** | |
| **1-** | Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgâhlar var. | | |  |  | |
| **2-** | Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgâhlar var. | | |  |  | |
| **3-** | Çalışma tezgâhları bakımlı ve temiz. | | |  |  | |
| **4-** | Et kıyma makinesi, mikser, blender vb. gibi ekipmanlar her kullanımdan sonra yıkanıp, durulanıyor ve dezenfekte ediliyor. | | |  |  | |
| **5-** | | Sebze yıkama evyesi bakımlı ve temiz. |  | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **III. PİŞİRME ALANI** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Kullanılan tencereler paslanmaz çelik malzemeden yapılmış. |  |  |
| **2-** | Pişirme kapları düzgün yapıda ve temiz. |  |  |
| **3-** | Çalışma tezgâhları bakımlı ve temiz. |  |  |
| **4-** | Et kıyma makinesi her kullanımdan sonra yıkanıp, durulanıyor ve dezenfekte ediliyor. |  |  |
| **5-** | Sebze yıkama evyesi bakımlı ve temiz. |  |  |
| **6-** | Kullanılan temizlik malzemeleri TSE veya ISO standartlarını taşıyor ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte. |  |  |

1. **BULAŞIKHANE VE ÇÖP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I.BULAŞIKHANE** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Kazan ve büyük kaplar deterjanlı sıcak suyla yıkandıktan sonra akan su altında durulanıyor. |  |  |
| **2-** | Yıkanan, temizlenmiş büyük kaplar ve tencereler sağlık kurallarına uygun. |  |  |
| **3-** | Bu alandaki mazgal ve ızgaralar gıda artıklarından uzaklaştırılmış şekilde temizlenmiş ve yerine yerleştirilmiş. |  |  |
| **4-** | Yemek servis kaplarının (tabak, çatal, tepsi gibi) yıkandığı bulaşıkhaneler sağlık kurallarına uygun. |  |  |
| **5-** | Bulaşık makinelerinin sıcak su bağlantıları var ve kullanılır halde. |  |  |
| **6-** | Bulaşık makinelerinin içi temizlenmiş. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. ÇÖP** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Çöp ve atık malzemelerin sızdırmazlığı sağlandıktan sonra çöp toplama alanlarına götürülüyor. |  |  |
| **2-** | Üretim mutfağı ve yemekhanelerde çöp kutularının içi temizlenmiş ve naylon poşet geçirilmiş. |  |  |
| **3-** | Atık ve çöp depo alanı temizlenmiş ve sağlık koşullarına uygun şekilde düzenlenmiş. |  |  |

**D) TUVALET VE DİĞER ALANLAR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I.TUVALET** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Tuvaletler bakımlı ve gözle görülür şekilde temiz. |  |  |
| **2-** | Tuvaletlerde el kurutma aleti ve/veya havlu kâğıt var. |  |  |
| **3-** | Tuvaletlerde sabun var. |  |  |
| **4-** | Personelin kullandığı tuvalet ve soyunma odası temiz ve hijyen kurallarına uygun. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. DİĞER ALANLAR** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Üretim mutfağı giriş ve çıkış alanlarının etrafı temizlenmiş, cam ve kapılar silinmiş. |  |  |
| **2-** | Üretim mutfağı asansörleri temizlenmiş. |  |  |
| **3-** | Yemekhane zemin temizliği yapılmış, masalar sandalyeler temizlenmiş |  |  |
| **4-** | Yemekhane masa örtüleri temiz ve düzenli |  |  |
| **5-** | Yemekhane camlar kapılar temizlenmiş. |  |  |
| **5-** | Benmariler temiz ve kullanıma uygun. |  |  |

**E) HİJYEN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I. PERSONEL HİJYENİ** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Mutfak personelinin yılda iki kez sağlık kontrolleri yapılıyor. |  |  |
| **2-** | Grip, nezle ishal vb. durumlarda personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |  |
| **3-** | Ellerinde irin, yara, bere, yanık vb. bulunan personel personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor. |  |  |
| **4-** | Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  |
| **5-** | Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırdıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  |
| **4-** | Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz. |  |  |
| **5-** | Mutfak personeli temiz, ütülü veya tek kullanımlık kep veya bone, eldiven kullanıyor. |  |  |
| **6-** | Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü. |  |  |
| **7-** | Mutfakta kullanılan el bezleri ve tutmaç gibi gereçler gözle görülebilir şekilde temiz. |  |  |
| **8-** | Dışarda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor. |  |  |
| **9-** | Mutfakta sigara içilmiyor. |  |  |
| **10-** | Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor. |  |  |
| **11-** | Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **II. BESİN HİJYENİ** | | **EVET** | **HAYIR** |
| **1-** | Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 0C ve üzerinde tutulması sağlanıyor. |  |  |
| **2-** | Yemek servisi kepçe, kevgir, maşa ve tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor. |  |  |
| **2-** | İçinde yemek bulunan tencereler kaplı tutuluyor. |  |  |
| **2-** | Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor. |  |  |
| **3-** | Taze sebze ve meyveler akan su altında iyice yıkanıyor. Buruşuk, çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor. |  |  |
| **4-** | Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor. |  |  |
| **5-** | Yumurta satın alınırken kırık, çatlak ve kirli olmamasına dikkat ediliyor. |  |  |
| **6-** | Mutfakta laboratuvar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor. |  |  |
| **7-** | Kapalı, ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş. (Ayran, yoğurt vs.) |  |  |
| **8-** | Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  |
| **9-** | Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırdıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor. |  |  |
| **10-** | Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz. |  |  |
| **11-** | Mutfak personeli temiz, ütülü veya tek kullanımlık kep veya bone, eldiven kullanıyor. |  |  |
| **12-** | Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü. |  |  |
| **13-** | Dışarda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor. |  |  |
| **14-** | Mutfakta sigara içilmiyor. |  |  |
| **15-** | Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor |  |  |