

İDARİ ŞARTNAME
EK-1 DENETİM FORMU

PERSONEL				
		EVET	HAYIR	BELİRLENEMEDİ
P1.	Personel, hijyen konusunda ne yapacaklarını bilecek şekilde iyi eğitilmiş.	☐	☐	☐
P2.	Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında saç bonesi kullanıyor.	☐	☐	☐
P3.	Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında maske kullanıyor.	☐	☐	☐
P4.	Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında tek kullanımlık (disposable) eldiven kullanıyor.	☐	☐	☐
P5.	Personel, yiyeceklerin işlenmesi sırasında temiz üniforma giyiyor.	☐	☐	☐
P6.	Personel, mücevher, yüzük ve saat kullanmıyor.	☐	☐	☐
P7.	Bayan personel, tırnak cilası veya oje kullanmıyor.	☐	☐	☐
P8.	Ellerinde kesik, yara, bere vb. bulunan personel belirgin renklerde bandaj kullanıyor.	☐	☐	☐
P9.	Personel iş terliği (sabo vb.) kullanıyor ve terlikleri temiz.	☐	☐	☐
P10.	İshal, kusma veya herhangi bir enfeksiyon durumu söz konusu olan personel yiyecekleri kontamine edecek alanların dışında, geri planda çalışıyor.	☐	☐	☐
P11.	Erkek personel sakal ve/veya bıyık bırakmıyor.	☐	☐	☐
P12.	Personel tuvalet sonrası ellerini sanitize ürünlerle, uygun şekilde yıkıyor (en az 30 saniye).	☐	☐	☐
P13.	Personelin ellerini yıkayabilmesi için, yiyecek-içecek alanları dışında uygun evyeler mevcut.	☐	☐	☐
P14.	Personel, kişisel temizliğini (banyo vb.) uygun şekilde yapıyor.	☐	☐	☐
P15.	Personel, hijyen konusunun neden önemli olduğu konusunda bilgilendiriliyor.	☐	☐	☐
P16.	Her personel, eğitimin yeterli olup olmadığı konusunda ön test-son test yardımıyla değerlendiriliyor.	☐	☐	☐
P17.	Personelin, 6 ayda bir portör (gaitada parazit, solucan vb.) ve yılda bir kez akciğer filmleri çektilerle sağlık durumları gözden geçiriliyor.	☐	☐	☐
P18.	Personel, yiyecek-içecek alanlarında kullanılan kimyasal deterjan ve dezenfektanlar konusunda eğitilmiş.	☐	☐	☐
P19.	Personel, yiyecek-içecek ile ilgili hiçbir alanda yemek yemiyor ve sakız çiğnemiyor.	☐	☐	☐
P20.	Personel, yiyecek-içecek ile ilgili alanlarda sigara içmiyor.	☐	☐	☐
P21.	Ellerinde bandaj olan personel, her işlem basamağında eldiven kullanılıyor.	☐	☐	☐
P22.	Personel hiçbir şekilde üzerinde / cebinde; kalem, toka vb. taşımıyor.	☐	☐	☐
P23.	İşletmeye ziyaret amaçlı gelen kişiler, beyaz önlük ve galoş giymek koşuluyla üretim alanlarına giriyor.	☐	☐	☐
P24.	El yıkama istasyonlarında akan su sıcaklığı en az 30 °C olacak şekilde.	☐	☐	☐
P25.	Soyunma odaları düzenli, temiz ve ayakkabılar poşet içerisinde.	☐	☐	☐
T1.	TOPLAM			

BİNA, ZEMİN ve ÇEVRE				
		EVET	HAYIR	BELİRLENEMEDİ
B1.	Üretim alanlarının zemin, duvar, tavan ve pencereleri temiz.	☐	☐	☐
B2.	Üretim alanlarında bulunan pencerelerde sineklik mevcut.	☐	☐	☐
B3.	Personele ait dinlenme odaları belirli aralıklarla temizleniyor.	☐	☐	☐
B4.	El yıkama alanlarında sabun, tırnak fırçası, kağıt havlu veya kurutma makinası mevcut.	☐	☐	☐
B5.	Binanın içinde ve dışında; çöpler, döküntüler vb. haşere ve kemirgenlere gizlenme olanağı vermeyecek şekilde toplanıyor ve uzaklaştırılıyor.	☐	☐	☐
B6.	Yenmeyen veya dökülen yemekler, mümkün olduğunca hızlı olarak haşere-kemirgen çekmeyecek ve bakteri çoğalmasına izin vermeyecek şekilde temizleniyor.	☐	☐	☐
B7.	Çöp varillerinde biriken çöpler hızlı bir şekilde ağızları bağlandıktan sonra, çöp odalarına taşınıyor.	☐	☐	☐
B8.	Çöp varillerinde poşet bulunuyor, ağzı kapalı ve herhangi bir şekilde sızıntı ve koku mevcut değil.	☐	☐	☐
B9.	Kuruluştaki kullanılan su, belediye tarafından kontrolü yapılan şebeke suyu.	☐	☐	☐
B10.	Evye ve zemin giderlerinde herhangi bir tıkanıklık mevcut değil.	☐	☐	☐
T2.	TOPLAM			

EKİPMANLAR VE ARAÇ-GEREÇLER				
		EVET	HAYIR	BELİRLENMEDİ
E1.	Üretimde kullanılan tüm araç-gereç ve ekipmanlar her kullanımdan sonra temizlenip, dezenfekte ediliyor.	☐	☐	☐
E2.	Her ekipmana ait, görünür bir şekilde temizlik-dezenfeksiyon prosedürleri mevcut.	☐	☐	☐
E3.	Ekipmanlar ve araç-gereçlerin yapımında kullanılan malzemeler yiyecek güvenliğini bozmayacak yapıda.	☐	☐	☐
E4.	Ekipmanların üzerinde herhangi bir yiyecek malzemesi veya diğer araç-gereçler bulunmuyor.	☐	☐	☐
E5.	Ekipmanlarda yiyecekleri kontamine edecek herhangi bir sızıntı, yağ ve temizleyicilere ait kalıntılar mevcut değil.	☐	☐	☐
E6.	Araç-gereç ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini takip eden bir kontrol elemanı bulunuyor.	☐	☐	☐
E7.	Ekipmanların üzerinde, etrafında, altında vb. yerlerinde bakteri üremesine neden olabilecek yiyecek kalıntıları mevcut değil.	☐	☐	☐
E8.	Ekipmanların yüzeyleri dezenfekte edilebilir malzemelerden yapılmış.	☐	☐	☐
E9.	Tüm ekipmanlar ve araç-gereçler düzenli bir şekilde bulunuyor.	☐	☐	☐
E10.	Tüm ekipmanların yiyeceklerle temas eden yüzeyleri kros-kontaminasyonu önleyecek şekilde temiz tutuluyor.	☐	☐	☐
E11.	Tüm araç-gereçler (bıçak ve doğrama tahtaları dahil) her kullanımdan sonra temizlenip, sanitize ediliyor ve hava akımında kurumaya bırakılıyor.	☐	☐	☐
E12.	Tüm büyük ekipmanların çıkarılabilir parçaları yıkanıp, durulanıp, sanitize edildikten sonra hava ile kurutuluyor.	☐	☐	☐
E13.	Ekipman parçaları yerine takıldıktan sonra sanitize edici solüsyonlar ile yeniden siliniyor ve gerekliyse durulanıyor.	☐	☐	☐
E14.	Tüm temizlik işlemlerinde içilebilir, kontrollü şebeke suyu kullanılıyor.	☐	☐	☐
E15.	Temizlik sırasında kullanılan malzemeler (bez, kova, mop vb.) her alan için ayrılmış durumda (tuvaletler, dinlenme odaları, yiyecek-içecek alanları, yiyecek-içecek alanları dışı vb).	☐	☐	☐
E16.	Tüm alanlardan toplanan ve varillere yerleştirilen çöpler ve döküntüler sık sık çöp odalarına veya bina dışındaki çöp toplama alanlarına taşınıyor.	☐	☐	☐
E17.	Tüm üretim alanları kullanım aralarında yıkanıyor ve sanitize ediliyor.	☐	☐	☐
E18.	Ahşap malzeme kullanımı minimum düzeyde.	☐	☐	☐
T3.	TOPLAM			

ÜRÜN VE İŞLEM KONTROLÜ				
		EVET	HAYIR	BELİRLENEMEDİ
Ü1.	Kuruluşa alınan tüm ürünler, üretim tarihlerine göre ve rotasyonu sağlayacak şekilde depolanıyor.	☐	☐	☐
Ü2.	Kabul sırasında soğuk ürünlerin 4 °C' nin altında olup olmadığı termometre ile kontrol ediliyor.	☐	☐	☐
Ü3.	Kabul sırasında dondurulmuş ürünlerin -18 °C' nin altında olup olmadığı termometre ile kontrol ediliyor.	☐	☐	☐
Ü4.	Depolarda bozulma ve kontaminasyonu arttıracak, stok fazlası ürünler bulunmuyor.	☐	☐	☐
Ü5.	Kuruluşa yiyecek malzemelerini getiren taşıtlar her alım öncesinde temizlik ve sıcaklık yönünden denetleniyor.	☐	☐	☐
Ü6.	Depolarda bulunan saklama kapları; aşınma, tozlanma ve renk değişiklikleri açısından düzenli olarak kontrol ediliyor.,	☐	☐	☐
Ü7.	Hasarlı, böceklenme belirtisi olan veya bozulmuş ürünler derhal depodan uzaklaştırılıyor.	☐	☐	☐
Ü8.	Gelen tüm ürünler fiziksel hasar ve kontaminasyon yönünden değerlendiriliyor ve gerekiyorsa red ediliyor.	☐	☐	☐
Ü9.	Kullanılmayan yiyecek malzemeleri, kontaminasyonu önlemek açısından düzenli olarak kontrol ediliyor ve kullanılabilirliği onaylanıyor.	☐	☐	☐
Ü10.	Yiyecek malzemelerinin depolandığı alanlarda, kimyasal malzemeler vb. depolanmıyor.	☐	☐	☐
Ü11.	Depolarda son kullanma tarihi geçmiş ürünler mevcut değil. Mevcut ürünlerin üzerine "kullanılamaz" etiketi yapıştırılmış.	☐	☐	☐
Ü12.	Kabul edilen yiyecek malzemeleri, uygun depolara yerleştirilmek üzere derhal depolama alanlarına taşınıyor.	☐	☐	☐
Ü13.	Depolarda karton kutu, teneke ve tahta kasa gibi malzemelerle depolama yapılmıyor. Teneke ve tahta kasalar kullanılıyorsa naylon poşetler içerisinde muhafaza ediliyor.	☐	☐	☐
Ü14.	Depo sıcaklıkları günde en az iki kez ölçülerek kayıt formlarına işleniyor.	☐	☐	☐
Ü15.	Depolara ait sıcaklıklar standart saklama derecelerine uygun.	☐	☐	☐
Ü16.	Depolarda bulunan ürünler etiketlenmiş (geliş tarihi ve zamanı, son kullanma tarihi vb.).	☐	☐	☐
Ü17.	Depolarda bulunan pişmiş ve/veya hazırlanmış ürünlerin üzerleri kapalı.	☐	☐	☐
Ü18.	Depo kapılarında ürünlerin maksimum depolama sürelerini ve olması gereken depo sıcaklığını gösterir çizelgeler mevcut.	☐	☐	☐
Ü19.	Depo kapıları sürekli kapalı olarak tutuluyor.	☐	☐	☐
Ü20.	Depolarda bulunan lambalar, koruyucu kafeslerin arkasında bulunuyor.	☐	☐	☐
Ü21.	Depoda bombaj yapmış ve/veya sızıntı yapmış ve/veya kutusu paslanmış konserve ürün bulunmuyor.	☐	☐	☐
Ü22.	Depolarda kuru malzemelerin (kuru fasulye, şeker, un, pirinç, nohut gibi) bulunduğu konteynerlere (saklama kutuları) poşet geçirilmiş vaziyette.	☐	☐	☐

Ü23.	İşletmede devamlı sıcak su bulunuyor.	☐	☐	☐
Ü24.	Hazırlık aşamasında, potansiyel tehlikeli besinler en fazla 30 dakika oda sıcaklığında bekliyor.	☐	☐	☐
Ü25.	Sıcak servis edilecek yemekler servis için beklerken 63 °C üzerinde bekletiliyor ve bu bekleme en fazla 3 saat oluyor.	☐	☐	☐
Ü26.	Soğuk servis edilecek yemekler servis için beklerken soğuk depoda muhafaza ediliyor.	☐	☐	☐
Ü27.	Yeniden ısıtma işlemine tabi tutulan yemeklerin iç sıcaklığı 15 saniye süreyle 74 °C olacak şekilde yapılıyor ve termometre ile ölçülüyor.	☐	☐	☐
Ü28.	Etlerin çözdürülmesi işlemi 4 °C lik depolarda yapılıyor.	☐	☐	☐
Ü29.	Servis süresince sıcak servis edilecek yemeklerin sıcaklığının 63 °C' nin üzerinde olduğu termometre yardımıyla kontrol ediliyor.	☐	☐	☐
Ü30.	Servis süresince soğuk servis edilecek yemeklerin sıcaklığının 4 °C' nin altında olduğu termometre yardımıyla kontrol ediliyor..	☐	☐	☐
Ü31.	Benmari su sıcaklığının en az 85 °C olduğu termometre ile ölçülüyor.	☐	☐	☐
Ü32.	Servis sırasında personel maske kullanıyor.	☐	☐	☐
Ü33.	Tüm depolarda ilk giren mal ilk çıkar stok rotasyonu uygulanıyor.	☐	☐	☐
T4.	TOPLAM			

GENEL SANİTASYON				
		EVET	HAYIR	BELİRLENEMEDİ
G1.	İşlem basamaklarında, personel çalışmalarında, araç-gereç ve ekipman kullanımlarında, işlenmiş ürünlerin çiğ ürünler ile kontaminasyonuna izin verilmiyor.	☐	☐	☐
G2.	Mutfaktaki tüm alanlar, kros-kontaminasyona izin vermeyecek şekilde trafiği sağlanmış durumda.	☐	☐	☐
G3.	Çiğ bir ürün (etler, sebze-meyve vb.), kesinlikle pişirme alanları dışında hazırlık aşamasından geçiyor.	☐	☐	☐
G4.	Çiğ ürünler kullanılmadan önce; hasar, bozulma, böceklenme, kemirgen varlığı ve sıcaklık vb. yönünden incelemeden geçiriliyor.	☐	☐	☐
G5.	Tüm ürünler uygun şekilde etiketleniyor (kuruma geliş tarihi, saati, son kullanma tarihi vb.).	☐	☐	☐
G6.	Ürünlerde görsel, detektör vb. yollarla yabancı cisim varlığı denetleniyor.	☐	☐	☐
G7.	Kullanılan sanitizerlerin konsantrasyonları test kitleri ile kontrol ediliyor.	☐	☐	☐
G8.	Dinlenme molaları sonrası, kıyafet değişimi sonrası, işlemlere başlamadan önce, tuvalet sonrası vb. durumlarda personel uygun şekilde ellerini yıkıyor.	☐	☐	☐
G9.	Her birimde kullanılan doğrama tahraları ayrı ve diğer birimlerce kullanılmıyor.	☐	☐	☐
G10.	El yıkama istasyonları temiz ve fonksiyonel.	☐	☐	☐
G11.	Tuvaletler bakımlı, temiz, iyi havalandırılmalı ve aydınlık.	☐	☐	☐
G12.	Tuvalet duvar ve tabanı kolay temizlenebilir, su geçirmez fayans-kalebodur ile kaplı.	☐	☐	☐
G13.	Tüm el yıkama istasyonlarında en az 30 °C sıcaklığında su mevcut.	☐	☐	☐
G14.	Tüm el yıkama istasyonlarında yeterli miktarda ve sayıda anti-bakteriyal sabun, kağıt havlu mevcut.	☐	☐	☐
G15.	Depo alanlarında sebze-meyvelerin yerleştirilmesi için plastik sandıklar mevcut ve bu sandıklar düzenli olarak temizlenip, sanitize ediliyor.	☐	☐	☐
G16.	Tüm termometre, pH ölçer vb. ölçüm aletleri fonksiyonel olarak kullanılıyor.	☐	☐	☐
G17.	Tüm termometre ve pH ölçüm aletleri her kullanım öncesi ve sonrasında sanitize ediliyor.	☐	☐	☐
G18.	Et bölümünde kullanılan bıçaklar her kullanım sonrası dezenfekte ediliyor.	☐	☐	☐
T5.	TOPLAM			