

**MUTFAK VE DEPOLAMA YAPILAN BİRİMLERDE YAPILACAK ANA
KONTROL FORMU (AYLIK RUTİN KONTROLLERDE KULLANILACAKTIR)**

A.DEPOLAMA ALANLARI

TARİH:

I.SOĞUK DEPOLAMA		EVET	HAYIR
1-	Soğuk depo ve / veya buzdolabı var.		
2-	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının iç sıcaklığı 4-5 °C'nin altında tutuluyor.		
3-	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve gözle görülür şekilde temiz.		
4-	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında saklanan yemeklerin, kıyma veya doğranmış etlerin üzerileri kapak, film,folyo gibi geçlerle kapatılıyor.		
5-	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		
6-	Soğuk depo ve/ veya buzdolaplarında et,tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor.		

II.KURU DEPOLAMA		EVET	HAYIR
1-	Kuru depo/depolar veya kiler var.		
2-	Depo veya kilerin havalandırılması yeterli.		
3-	Depo veya kiler kapısının nemli bir ortama veya pişirme bölümüne açılmaması sağlanmış.		
4-	Depo veya kiler güneş ışıklarına karşı korunaklı.		
5-	Raflar bakımlı ve göle görülebilir şekilde temiz.		
6-	Depo veya kilerin zeminleri ve duvarları bakımlı(kırıksız,çatlaksız) ve gözle görülebilir şekilde temiz.		
7-	Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler(kuru gıdalar,konserve,baharat vb.)saklanıyor.		
8-	Depo veya kilerde saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış.		
9-	Depo veya kilerde etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü ve ilaçlaması yapılıyor.(Rapor görülecek)		

B.YİYECEK VE ÜRETİM ALANLARI (HAZIRLAMA VE PİŞİRME)

I. GENEL BİLGİLER		EVET	HAYIR
1-	Zemin bakımlı(kıraksız,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-	Aydınlanma yeterli.		
5-	Havalandırma yeterli.		
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.		

II. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI		EVET	HAYIR
1-	Sadece etlerin hazırlandığı ayrı tezgah/ tezgahlar var.		
2-	Sadece sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgah/ tezgahlar var.		
3-	Çalışma tezgahları bakımlı ve temiz.		
4-	Etlerin hazırlanması için kullanılan yekpare ahşap veya polyemit doğrama aracı var ve bu araçlarda sade etler hazırlanıyor.		
5-	Ahşap et kütüğü yıkanıp durulandıktan sonra tuzlanıyor, polyemit et kütüğü ise dezenfekte ediliyor.		
6-	Et kıyma makinesi her gün sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor.		
7-	Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz.		

III. PİŞİRME ALANI		EVET	HAYIR
1-	Ocak başlarında çalışır davlumbazlar var.		
2-	Kullanılan tencerelerin malzemesi,paslanmaz çelikten yapılmış.		
3-	Pişirme kapları düzgün yapıda ve temiz.		

C.BULAŞIKHANE VE ÇÖP

BULAŞIKHANE VE ÇÖP		EVET	HAYIR
1-	Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşikhane 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.		

D.TUVALET VE DİĞER ALANLAR

TUVALET VE DİĞER ALANLAR		EVET	HAYIR
1-	Her 10-12 kişiye 1 tuvalet düşecek şekilde, 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-	Personel için mutfak,tuvalet ve depolama alanlarından uzak bir yerde temiz ve yeterli kapasitede soyunma yerleri var.		
8-	Personel için temiz ve yeterli kapasitede duş veya banyolar var.		
9-	Duş ve tuvaletlerde sıcak ve soğuk su muslukları var.		

PERSONEL HİJYENİ

PERSONEL HİJYENİ		EVET	HAYIR
1-	Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor mu ?		
2-	Mutfak personelinin yılda iki kez sağlık kontrolleri yapılıyor.		
3-	Grip,nezle.ishal vb. durumlarda personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor.		
4-	Ellerinde cerahatlı yara,bere,yanık vb. bulunan personel geri hizmete çekiliyor veya çalıştırılmıyor.		
5-	Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.		
6-	Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırıktan ve sigara içtikten ve her tuvalet çıkışından sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.		
7-	Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz.		
8-	Mutfak personeli temiz,ütülü veya disposable(kullandıktan sonra atılan) kep veya bone, eldiven kullanıyor.		

9-	Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü.		
10-	Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor.		
11-	Mutfakta sigara içilmiyor.		
12-	Mutfakta kullanılan elbezleri ve tutaç gibi gereçlerde gözle görülebilir şekilde temiz.		
13-	Yemek servisi kepçe,kevgir,maşa veya tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor.		
14-	Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.		
15-	Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 °C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.		
16-	Laboratuar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor.		
17-	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor.		
18-	Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkanıyor. Buruşuk,çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor.		
19-	Etler satın alınırken damgalı olmasına dikkat ediliyor.		
20-	Yumurta satın alınırken kırık,çatlak ve kirli olmamasına dikkat ediliyor.		
21-	Mutfakta laboratuar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor.		
22-	Kapalı,ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi geçmemiş.(Ayran,yoğurt vs.)		
23-	Çalışan personel,yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş.		

KONTROL TEŞKİLATI/ MUAYENE KOMİSYONU

BAŞKAN

ÜYE

ÜYE

