



2016 YILI

DENETİM FORMU

A) FİZİKİ KOŞULLAR, ARAÇ - GEREÇLER		Uygun	Uygun Değil
1	Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması		
2	Havalandırma ve baca düzeninin, her türlü kokuyu önleyecek şekilde olması		
3	Ortamin aydınlanmasının ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması		
4	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzemeden yapılmış olması		
5	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç-gerecin temiz olması		
6	Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması		
7	Ambalajsız gıda satışı varsa (tost, sandviç, simit vb) ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlunun bulunması		
8	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 ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması		
9	İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması		
10	Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonunun sağlanması (mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercihi önerilmektedir)		

B) Gıda Hijyeni		Uygun	Uygun Değil
11	Gıda ile temas eden tezgah ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temizliğinde uygun dezenfektanlı maddelerin kullanılması, kullanılan deterjan ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığından izinli/ruhsatlı olması		
12	Kullanılan ve satışa sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izinli olması,		
13	Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bomba) yapmış, kurtlu ve küflü olmaması		
14	Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıdı kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması		
15	Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb) muhafazası için bir buzdolabı bulunması		
16	Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması,		
17	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) Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması,		
18	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		
19	Satışı yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası vb) ayrı olması		



20	El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılması, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması		
21	Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmaması		
22	Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (Sıcaklık, nem vb.) saklanması; 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 İse dondurulmuş ürünlerin — 18 C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar - 18 C de saklanması		
23	Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması , bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması		
24	Çay kazanlarının işe uygun olması ve içerisinde kireçten arındırılmış olması		

C) PERSONEL HİLYENİ		Uygun	Uygun Değil
25	Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olunması, ellerde açıkta yara ve keşi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması		
26	İş kıyafetlerinin temiz olması		
27	Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması		
28	Kantin personelinin yaka kartı bulunması		

D) İŞ GÜVENLİĞİ		Uygun	Uygun Değil
29	İlk yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması		
30	Tüp gaz kullanıyor ise emniyetinin bulunması		
31	Yangın söndürücünün bulunması		

E) DİĞER KURALLAR		Uygun	Uygun Değil
32	Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi bulunması		
33	İlgili mevzuat ile çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (enerji içecekleri, alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması		
34	Alicılara yazarkasa fişinin verilmesi		
35	Kantinde çalışanların en son SGK pirim listelerinin asılı olması		

**F) GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER***

--	--	--	--	--

Denetleme Tarihi		Denetleyen	Denetleyen	Kantin Sorumlusu
	Adı ve Soyadı			
	Unvanı			
	İmzası			

*Not: 5 Şubat 2013 tarih ve 28550 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine” uygun olmayan durumların tespit edilmesi halinde (F) bölümünde de ayrıca bu tespitler belirtilecektir.