

T.C.
NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
YEMEKHANE, KANTİN, KAFE, KAFETERYA, RESTAURANT KAFE, ÇAY OCAĞI
VB. İŞYERLERİNE AİT DENETİM VE KONTROL FORMU

İşyerinin bulunduğu bina/yer: **ÇINAR KAFE**

İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER Yemekhane () Kantin () Kafeterya (X) Restaurant Kafe () Çay ocağı () İŞLETME SAHİBİNİN/YETKİLİSİNİN ADI SOYADI: ADRESİ: TELEFON NO :	DENETİM VE KONTROL TARİHİ: 26.02.2020 DENETİM VE KONTROLÜN AMACI X RUTİN DENETİM VE KONTROL İHBAR VE ŞİKAYET	
	EVET	HAYIR
1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunuyor mu?	X	
2. Yemek yapımında kullanılan malzemeler hijyen kurallarına uygun mu?*		X
3. Pişirme alanı ve ekipmanları temizlik kurallarına uygun mu?*		X
4. Mutfakta kullanılan malzemeler uygun depolarda muhafaza ediliyor mu?*		X
5. Depolar temiz ve düzenli mi?*	X	
6. Depolama sıcaklığı uygun mu?*	X	
7. Yemek dağıtımını yapan araçlar hijyen kurallarına uygun mu?*	-	-
8. Depolarda ürünlerin üstü hijyen kurallarına uygun kapatılmış mı?*	X	
9. Atıklar ortamda bekletilmeden uzaklaştırılıyor mu?*	X	
10. Mutfakta bulunan çöp kovaları temiz mi?*	X	
11. Tuvalet ve lavabolar temiz mi?*		X
12. Lavabolarda bulunan sıvı sabunluklar dolu mu?*	X	
13. Yemek servisi için gerekli olan ekipman (kaşık, çatal, bıçak, peçete vb.) mevcut mu?*	X	
14. Yemekhane alanı (masa, zemin...) temiz mi?*		X
15. Servis ekipmanları temiz mi?*	X	
16. Bain mariler temiz mi?*	X	
17. Servis elemanları temizlik kurallarına uyuyor mu?*	X	
18. Servis elemanlarının kıyafetleri temiz mi?*	X	
19. Servis elemanlarının eldiven, bone, maskesi var mı?*		X
20. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon düzenli olarak yapılıyor mu?*		X
21. Temizlik kontrolünden sorumlu personel var mı?*	X	
22. Gıda işletmesinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılıyor mu?*	X	

7 2-95 K hf A

	EVET	HAYIR
23. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunuyor mu?***		X
24. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler üretimde kullanılıyor mu?*	X	
25. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunuyor mu?	X	
26. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunuluyor mu?		X
27. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunuyor mu?		X
28. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza ediliyor mu?		X
29. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekânlardan uzaklaştırılmış mı?	X	
30. Ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanıyor mu?	X	
31. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları var mı?	-	-
32. Periyodik muayeneleri yapılıyor mu?	-	-
33. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli koruyucu kıyafetleri, gerektiğinde başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven kullanıyor mu?		X
34. İlk yardım malzemesi var mı?		X
35. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılıyor mu?		X
36. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, temiz mi?	X	
37. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman eldiven kullanılarak yapılıyor mu?	X	
38. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulunduruluyor mu?	X	
39. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılıyor mu?		X
40. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılıyor mu?	X	

7 95 X 4 A.

	EVET	HAYIR
41. Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı mı?	X	
42. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunuyor mu?*		X
43. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulunuyor mu?		X
44. Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmış mı?		X
45. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo var mı? Lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı	X	
46. Lavabolarda temizlik sağlanıyor mu?	X	
47. Ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanıyor mu?		X
48. Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmış mı?	X	
49. Çalışan personelin, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmesi ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanıyor mu?		X

(*) Bu hükümler yemekhane ve mutfaklar da uygulanacaktır.

(**) bakkal, market, kuruyemişiçi, gibi iş yerlerinde zorunlu değildir.

Not: Bu form işletmeler için iki nüsha doldurulacak bir nüshası iş yeri sahibine/sorumlusuna verilecektir.

GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER

1. Tüketime hazır halde bekletilen salatalar, ketçap, mayonez veya soslar uzun süre bekletilecekse mutlaka buzdolabında bulundurulmalı ve üzeri uygun bir şekilde kapatılmış olmalı,
2. Üretim alanında çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları kullanılmalı, bulaşmaya yol açmayacak şekilde yerleştirilmeli,
3. Dondurucu içerisinde bulunan paketlerin ağzı kısıkaç vb. ile kapatılmalı,
4. Servis elemanlarının kıyafetleri tekdüze, temiz ve tercihen açık renkli olmalı,
5. Personel üretimde maske kullanılmalı,
6. Personelin gıda hijyeni konularında eğitimleri tamamlanmalı,
7. Ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için düzenleme yapılmalı, bu amaçla üretim yapılan kısımlarda lavaboda sıcak su bağlantısı sağlanmalı, sıvı sabunluk ve tek kullanımlık kağıt havlu konulmalı,
8. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyondan sorumlu bir personel olması ve temizlik ve dezenfeksiyonun düzenli yapıldığına dair; gün, saat ve temizliği yapan personelin adı ve imzasını içeren bir temizlik planı (EK'te sunulmuştur) üretim alanı için doldurulmalı,
9. İşyerinde kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı ve elektrikli haşere öldürücü cihaz konulmalı,

(Handwritten signatures and marks in blue ink)

10. Alüminyum tencere, tahta kaşık, ahşap kesme tahtası, kaplaması çizilmiş tava vb. gibi uygun olmayan madde ve malzemelerle üretim ve satış yapılmamalı, gıda üretimine uygun malzeme kullanılmalı,
11. Depolama alanında bulunan gıda maddelerinin altında palet bulunmalı,
12. Depolama alanında bulunan lambalara herhangi bir çarpma anında kırılmasını önleyici muhafaza yapılmalı,
13. Tuvaletlerde su gideri mazgalları kapatılmalı,
14. Günlük tüketime sunulan menü (ev yemekleri) ağzı açık şekilde bekletilmemeli, içerisindeki yemeği gösterecek kapaklarla kapalı tutulmalı,
15. Son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri (ekmek, bisküvi, çikolata vb.) satışa sunulmamalı, uygun şekilde imha edilmeli,
16. Çınar kafe gıda üretim alanı ve öğrenci masaları sürekli temiz olmalı,
17. Temizlikte kullanılan bezler, fırçalar ve süpürgeler temiz olmalı,
18. Buzdolabı veya diğer kısımlarda pişmiş ve çiğ ürünler birlikte bulundurulmalı, çapraz kontaminasyona olanak verilmemeli,
19. Buzdolaplarının sıcaklığı kontrol edilmeli, bozuk olanlar tamir edilmeli, bozuk olan içinde ürün bekletilmemeli,
20. Servis elemanları eldiven, bone ve maske kullanılmalı,
21. Alüminyum tencere, kaplaması sıyrılmış teflon tava, tahta kaşık, ahşap kesme tahtası vb. gibi uygun olmayan madde ve malzemelerle üretim ve satış yapılmaması, gıda üretimine uygun malzeme kullanılmalı,
22. Tek kullanımlık kapların (yoğurt kabı vb.) üretimde tekrar kullanılmaması, bunların yerine paslanmaz çelik kaplar kullanılmalı,
23. İşyerinde gerek personel, gerekse alet ekipman temizlik ve hijyen kurallarına azami ölçüde dikkat gösterilmesi, satış raflarının temiz ve düzenli tutulmalıdır.

İşyerinde gerekli incelemeler yapılmış ve yukarıda belirtilen hususlarda eksilikler tespit edilmiştir.

Denetim ve Kontrol Tarihi:
26.02.2020

Doç. Dr. Çağdaş GÖNEN

Başkan

Dr. Öğretim Üyesi Hande
BALTACIOĞLU

Üye

Doç Dr. Hasan TANGÜLER

Üye

Doç Dr. Ece Ümmü DEVECİ

Üye

Emin ÖZKAN
(SKS Daire Başkanı)

Üye

Ercan KÖK
(SGDB Daire Başkanı)

Üye

Kürşat KILIÇ
(İMİD Daire Başkanı Y.)

Üye

İşyeri Sorumlusunun

Adı/Soyadı İmzası



Teslim Alan

Adı/Soyadı İmzası



Teslim Eden

Adı/Soyadı İmzası

Abdulaziz BEREN



