|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DEPOLAR** | | Onay işaretiKapat |
| **1.** | **Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının sıcaklığı ve nem oranı kontrol formu tutuluyor.** |  |
| **2.** | **Soğuk depo ve/veya buzdolaplarının iç kısımları bakımlı ve temiz.** |  |
| **3.** | **Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında saklanan yiyecekler kapalı kaplar veya ambalajlar içinde tutuluyor.** |  |
| **4.** | **Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor.** |  |
| **5.** | **Soğuk depo ve/veya buzdolaplarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor.** |  |
| **6.** | **Soğuk hava depolarında klimaların altında ürün depolanıyor.** **Depolarda istifleme yapılırken depo kapasitesi ve soğuk hava sirkülasyonu göz önüne alınıyor.** |  |
| **7.** | **Bir kez çözdürülen gıda hemen kullanılıyor, tekrar dondurulmuyor. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde buzdolabında yapılıyor.** |  |
| **8.** | **Kuru deponun havalandırması yeterli.** |  |
| **9.** | **Kuru deponun kapısının nemli bir ortama veya pişirme bölümüne açılmaması sağlanıyor.** |  |
| **10.** | **Kuru deponun rafları, zeminleri ve duvarları bakımlı ve temiz.** |  |
| **11.** | **Kuru depoda sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler (kuru gıdalar, konserve, baharat vb.) saklanıyor.** |  |
| **12.** | **Kuru depoda saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanıyor.** |  |
| **13.** | **Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi “İlk-giren ürün ilk-çıkar.” Kuralına göre yapılıyor.** |  |
| **YİYECEK HAZIRLAMA ve PİŞİRME ALANLARI** | | Onay işaretiKapat |
| **14.** | **Zemin, tavan ve duvarlar bakımlı ve temiz.** |  |
| **15.** | **Aydınlatma ve havalandırma yeterli.** |  |
| **16.** | **Büyük araç ve gereçlerin (fırın, tezgâh, kuzine vb.) arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı.** |  |
| **17.** | **Etlerin ve sebzelerin hazırlandığı tezgahlar ayrı.** |  |
| **18.** | **Etlerin hazırlanması için kullanılan doğrama aracı etlerin cinsine göre (et, balık, tavuk gibi) ayrı ayrı var ve bu araçlarda sadece cinsine uygun etler hazırlanıyor.** |  |
| **19.** | **Et kütükleri ise dezenfekte ediliyor.** |  |
| **20.** | **Et kıyma makinesi her gün sıcak sabunlu suyla yıkanıp durulanıyor ve dezenfekte ediliyor.** |  |
| **21.** | **Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz.** |  |
| **BULAŞIKHANE ve ÇÖP** | | Onay işareti |
| **22.** | **Kazan ve büyük kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra akar su altında durulanıyor.** |  |
| **23.** | **Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor.** |  |
| **24.** | **Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatılması ve havalandırması yeterli.** |  |
| **25.** | **Servis sonrası bulaşık tepsi, tabak, bardak, çatal, kaşık ve bıçaklar makinede yıkanıyor. Su sıcaklığı yıkamada en az 60˚C, durulamada 70˚C ila 80˚C aralığında. Bulaşık makinesinin içi, borular dâhil, düzenli olarak temizleniyor.** |  |
| **26.** | **Çöp toplamada paslanmaz metal veya plastikten yapılmış kapaklı çöp bidonları kullanılıyor.** **Çöp bidonlarının içine çöp poşetleri yerleştiriliyor.** |  |
| **27.** | **Çöpler ayrıştırılıyor.** |  |
| **28.** | **Atık yağlar, toplama lisanslı geri kazanım tesisleri ile geçici depolama izni almış toplayıcılara teslim ediliyor.** |  |
| **PERSONEL ve PERSONEL HİJYENİ** | | Onay işareti |
| **29.** | **Yüklenici firma şartnamede belirtilen sayıda personel çalıştırıyor.** |  |
| **30.** | **Personellerin portör muayeneleri ve hijyen eğitimleri tam.** |  |
| **31.** | **Mutfak personeli çiğ yiyecekleri elledikten sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.** |  |
| **32.** | **Mutfak personeli her işin başında, öksürüp-hapşırdıktan ve/veya sigara içtikten ve her tuvaletten çıkışında sonra ellerini el yıkama talimatına göre yıkıyor.** |  |
| **33.** | **Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz.** |  |
| **34.** | **Mutfak personeli temiz, ütülü veya disposable kep veya bone, eldiven kullanıyor.** |  |
| **35.** | **Mutfak personelinin iş giysileri temiz ve ütülü. Dışarıda giyilen giysi ve ayakkabılarla mutfağa girilmiyor.** |  |
| **36.** | **Personellerin yaka kartı mevcut.** |  |
| **DİĞER** | | Onay işareti |
| **37.** | **Mutfakta kullanılan el bezleri gibi gereçler temiz.** |  |
| **38.** | **Yemek servisi kepçe, kevgir, maşa ve tek kullanımlık eldiven kullanılarak yapılıyor.** |  |
| **39.** | **Servis sırasında personeller güler yüzlü davranıyor ve maske, bone, eldivenleri ve kolluklarıyla servis yapıyor.** |  |
| **40.** | **Pişmiş veya servise hazır yiyeceklere çıplak elle dokunulmuyor.** |  |
| **41.** | **Servis edilene kadar sıcak yemeklerin 60 C ve üzerinde tutulması sağlanıyor.** |  |
| **42.** | **Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınıyor ve bu numuneler soğutucularda 72 saat muhafaza ediliyor.** |  |
| **43.** | **İçinde yemek bulunan kaplar kapalı tutuluyor.** |  |
| **44.** | **Benmari sıcaklıkları kontrol ediliyor. Benmari suyu en az 80 C olacak şekilde ısıtılıyor.** |  |
|  | | |
| **ÜRÜN NİTELİKLERİ** | | Onay işareti |
| **45.** | **Taze sebze ve meyveler akar su altında iyice yıkanıyor, dezenfekte ediliyor. Buruşuk, çürük ve bereli olmamasına dikkat ediliyor.** |  |
| **46.** | **Gelen karkas etlerin her parçasında mühür buluyor.** |  |
| **47.** | **Karkas etin yağ kalınlığı, lif yapısı, rengi, kokusu vb. özellikleri istenilen şartlara uygun.** |  |
| **48.** | **Et, tavuk ve hindi etleri teslim edilirken kesim belgeleri ve tipi, sınıfı, kesim tarihi, son kullanma tarihi, teslim tarihi, firma adı, adresi, veteriner hekim onayını gösterir raporu var.** |  |
| **49.** | **Et, tavuk, hindi, balık gibi yiyecekler soğuk zincir bozulmadan frigorifik araçlarla soğuk depoya ulaşıyor. Araca yükleme yapılmadan önce arabaların sterilizasyonunun yapıldığının raporu bulunuyor.** |  |
| **50.** | **Satın alınan balıklar tazeliğini koruyor. (Gözler parlak ve bombeli, pullar deriye yapışık, solungaçlar kapalı, solungaç rengi koyu pembe/kırmızı, eti esnek, kokusu normal gibi) Satın alınan balıkların içi temizlenmiş.** |  |
| **51.** | **Yumurtaların şekli düzgün. Yumurtaların dış yüzeyi yıkanmamış, çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmayan şekilde paketlenmiş.** |  |
| **52.** | **Kuru baklagillerin tane büyüklükleri yaklaşık olarak aynı ve homojen şekilde pişiyor.** |  |
| **53.** | **Paketli ürünlerin üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi, gramajı, firma adı, adresi yazılı ve kontrol ediliyor.** |  |
| **54.** | **Mutfakta laboratuvar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| (Varsa) Uygunsuzluklar için açıklama, Uyarı ve Öneriler | Adı Soyadı / İmza |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KONTROL TEŞKİLATI** | | |
| Adı Soyadı | Unvan | İmza |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |