Mutfak Yemekhane Girişi Genel Hijyen Denetimi

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
1	Ortalıkta kötü koku var mı?			
2	Duvarlar kolay temizlenebilir malzemeden yapılmış mı?			
3	Duvarlar temiz mi?			
4	Duvarlarda örümcek ağları var mı?			
5	Yemekhane çevresi bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine uygun ortamlar içeriyor mu?			
6	Yemekhane personeli “Yemekhane Kişisel Hijyen Talimatı” ‘’Yemekhane El Yıkama Talimatı“ ve ‘’Yemekhane İyi Kişisel Hijyen Uygulama Talimatı“na göre kişisel temizliğe uyuluyor mu?			
7	Yerlerin ve yüzeylerin temizliği “Yüzeylerin Temizliği Talimatı”na göre yapılıyor mu?			
8	Yemekhanede böcek, kemirgenler ve diğer zararlılar için mücadele periyodik olarak yapılıyor mu?			
9	Mutfakta bulunan alet ve makinalar bakımlı, temiz ve çalışır durumda mı?			
10	Mutfakta bulunan temizlik malzemelerinin gıda maddelerinden ayrı olarak muhafaza ediliyor mu?			
11	Mutfaktaki tabelada yemek listesi asılıyor mu?			
12	Mutfaktaki genel tertip, düzen ve temizlik yeterli mi?			

Personel Hijyeni

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
13	Personelin hijyen belgeleri var mı?			
14	En az 6 ayda 1 gatanın mikroskobik incelemesi yapılıyor mu (parazit yumurtası)			
15	En az yılda 1 boğaz, burun ve gaita kültürü yaptırılıyor mu?			
16	En az yılda 1 akciğer grafisi çektiriliyor mu?			
17	Personelin tırnakları kesilmiş ve araları temizlenmiş mi?			
18	Personelin saç ve sakalları kesilmiş, taranmış mı?			
19	Üst solunum enfeksiyonu olanlar geri hizmete çekiliyor mu?			
20	Her gün işe başlamadan, eller hijyenik şekilde (aldığı el yıkama eğitimine uygun sıcak sabunlu su ile bilek hizasından başlayarak parmak araları iyice ovularak yıkanarak, tırnak araları fırçalanarak) yıkanıyor mu?			
21	Çiğ yiyecek ellendikten sonra eller hijyenik şekilde yıkanıyor mu?			
22	Her tuvalet çıkışında, eller hijyenik şekilde yıkanıyor mu?			
23	Ellerinde küçük kesik ve yaralar su geçirmez bantlarla kapatılmış mı?			
24	Ellerinde enfekte yara, bere, yanık bulunanlar geri hizmete çekiliyor mu?			
	Mutfak personeli temiz ütülü ya da disposable kep veya bone kullanıyor mu?			
	Personelin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü mü?			
	Personelin yedek iş giysisi var mı?			
	Dışarıda giyilen giysiler ve ayakkabılarla mutfağa giriş engelleniyor mu?			
29	Mutfakta sigara içiliyor mu?			

Soğuk Depolamada Hijyen

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
30	Soğuk depo ya da buzdolabı var mı, gözle görülür şekilde temiz mi?			

31	Bunların iç sıcaklığı 4-5 °C'nin altında tutuluyor mu? (Termometre var mı?)			
32	Saklanan yemeklerin, kıyma, doğranmış et vb.nin üzeri kapak, folyo ya da filmle kaplanmış mı?			
33	Et tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?			
34	Dolapta pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?			

Kuru Depolama - Kilerde Hijyen

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
35	Kuru depo ve ya kiler var mı?			
36	Kilerde çalışır termometre var mı?			
37	Bu alanın sıcaklığı 15-20°C arasında tutuluyor mu?			
38	Kilerin havalandırması yeterli mi?			
39	Depo ve ya kilerde su ve ya kalorifer borusunun geçmemesi sağlanmış mı, geçiyorsa yalıtılmış mı?			
40	Kiler kapısının pişirme bölümü dışında nemden etkilenmeyecek bir yere açılması sağlanmış mı?			
41	Kilerin güneşten etkilenmesi önlenmiş mi?			
42	Kilerdeki raflar bakımlı ve gözle görülebilir şekilde temiz mi?			
43	Zemini temizlenmesi kolay bir malzemeden yapılmış mı, temiz mi?			
44	Duvar ve tavanlar bakımlı ve temiz mi(boyası, fayansları sağlam mı?)			
45	Kilerde kuru gıda, konserve, tuz, şeker, baharat dışında gıda maddesi var mı?			
46	Kilere deterjan, sabun çamaşır suyu vb. temizlik maddelerinin konulması önlenmiş mi?			
47	Kilerde saklanan yiyeceklerin zeminle ve duvarla teması önlenmiş mi?			
48	Kilerden gıda maddesi çıkışında son kullanım tarihlerine bakılıyor mu, (kilere ilk giren ilk çıkar ilkesine uyuluyor mu?)			

Yiyecek Hazırlama Bölümünde Hijyen

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
49	Yalnız etlerin hazırlanmasına ayrılmış tezgah var mı?			
	Yalnız sebzelerin hazırlandığı ayrı tezgah va rmı?			
	Yalnız hamur işi gıdaların hazırlandığı tezgah var mı?			
	Bütün tezgahlar bakımlı ve temiz mi?			
	Tezgazhların duvarla birleşme yerleri aralıksız ve düzgün yapıda mı?			
	Et doğrama tablası(tahta-poliyamid)var mı? Yüzeyi düzgün mü?			
55	Et doğrama tablası ahşapsa yıkanıp durulandıktan sonra tuzlanıyor mu? Poliyamidse dezenfekte ediliyor mu?			
56	Et kıyma makinesi her gün sabunlu sıcak suyla yıkanıp, dezenfekte ediliyor mu?			
57	Sebze doğrama tablası var mı, sadece sebze doğrama amacıyla mı kullanıyor, yüzeyi düzgün mü ?			
58	Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz mi?			

Yemek Pişirme Alanında Hijyen

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
59	Ocak başlarında yeterli emiş yapan davlumbaz var mı?			
60	Kullanılan tencereler paslanmaz çelikten yapılmış mı?			
61	Pişirme kapları düzgün yapıda ve temiz mi?			

Bulaşıklar ve Çöpler

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
62	Kazan ve büyük kapların yıkanması için ayrı bir bölme veya bulaşıkhane var mı?			
63	Büyük kapların yıkandığı havuzun yıkama ve durulama bölmeleri var mı?			
64	Kazanlar ve kaplar sabunlu sıcak suyla yıkandıktan sonra akarsu altında durulanıyor mu?			
65	Bulaşık alanında suyun kolay akmasını sağlayacak yeterli eğim verilmiş mi?			
66	Bu alandaki mazgallar yeterli mi?			
67	Çöp toplamada plastik ya da paslanmaz çelikten kapaklı çöp bidonları kullanılıyor mu?			
68	Çöp bidonlarının içine çöp poşeti yerleştiriliyor mu?			
69	Genel çöplerin toplandığı alan izole edilmiş mi, kapasitesi yeterli mi, sızıntılar önlenmiş mi?			

Diğer

NO	Denetim Sorusu	E	H	Açıklama
70	Personel için mutfak, tuvalet ve depolama alanlarının dışında ve uzağında temiz ve tüm çalışanlara yetecek kadar soyunma yerleri var mı?			
71	İş giysilerinin yıkanıp ütülenmesi için gerekli koşullar sağlanmış mı?			
72	Genel olarak tüm zemin sağlam mı, temiz mi?			
73	Duvarlar en azından 2 m. (ya da tavana kadar)açık renk fayansla kaplanmış mı, gözle görülür şekilde temiz mi?			
74	Aydınlatma yeterli mi?			
75	Ortamın sıcaklığı çalışma koşullarına (yaz aylarında 18 °C, kış aylarında 22 °C) uygun mu?			
	Yeterli havalandırma var mı?			
	Büyük fırın, tezgah, ocak vb. arkaları ve alt kısımları temiz ve bakımlı mı?			
	Üretim alanlarında yalnız el yıkama amaçlı lavabo var mı?			
	Laboratuvar kontrolü için her yemekten örnek alınıp, soğutucuda 72 saat saklanıyor mu?			
80	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor mu?			
81	Taze sebze ve meyveler akarsu altında iyice yıkanıyor mu?			
82	Satın alma aşamasında; etlerin damgalı olmasına, sebze ve meyvelerin taze ve berelenmemiş olmasına, yumurta alırken, kırık-çatlak olmamasına, konserve alırken, kutuların bombeli, paslı ve deforme olmamasına dikkat ediliyor mu?			
83	Her 10-12 çalışan için 1 tuvalet düşecek şekilde, yiyecek üretim ve depolama alanlarından uzak tuvalet(*)var mı?(*)Tuvalet denetimiyle ilgili form bir sonraki ekte verilmiştir.			
84	Personel için temiz ve yeterli kapasitede duş, banyo var mı?			
85	Tüm alanlarda soğuk ve sıcak akarsu var mı?			
86	Tüketilen suyun miktarıyla orantılı sıklıkta laboratuvar kontrolü yapılan temiz ve sağlıklı su kullanılıyor mu?			