(Logonuz Burada)

Demo Sağlık Tesisi (Prokalite.Com)
ENFEKSİYON KONTROL KOMİTESİ GIDA GÜVENLİĞİ
DENETİM FORMU

Doküman Kodu: EÖK.FR.040	Yayın Tarihi: 28.11.2026	Revizyon Tarihi: -	Revizyon No: 0	Sayfa: 1 / 3

DENETLENEN ÜNİTE : MUTFAK-YEMEKHANE-GIDA DEPOSU DENETLEME TARİH VE SAATİ :

UYGUN

	EVET	HAYIR
1-Mutfağın genel temizliği uygun mu?		
2-Mutfakta çalışan personel maske, bone kullanıyor mu, el yıkamaya uyuyor mu?		
3-Mutfakta yeterince el yıkama lavabosu var mı? Varsa yanında sıvı sabun ve el kurutma kağıt havlusu bulunuyor mu?		
4-Mutfakta yıkama, durulama ve el yıkama lavaboları farklı mı?		
5-Mutfakta çalışan personelin (diyetisyen, aşçı, garson ve hizmetlilerin) altı ayda bir portör muayeneleri yapılıyor mu?		
6-Mutfakta çalışan personel ishal olduğunda iyileşene kadar (belirtiler geçtikten 24-48 saat sonra işe dönebilir) hekim denetiminde işten uzak tutuluyor mu ?		
7-Bakliyat deposunun ısısı 15-21 derece arasında mı?		
8-Bakliyat ve diğer gıda madde çuvalları ızgaralar üzerinde mi?		
9-Tüm kuru gıdalar nem almayacak, tozlanmayacak, haşere ve kemiricilerden korunacak şekilde saklanıyor mu?		
10-Buzdolaplarının ısı ayarları 0-4 derece arasında mı?		
11-Çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı yerlerde saklanıyor mu?		
12-Et ve sebzelerin yemek için hazırlandığı bankolar ayrı mı?		
13-Aynı soğutucunun kullanılması gereken hallerde pişmiş gıdalar çiğ gıdaların üstündeki raflarda saklanıyor mu?		
14-Buzdolabına kaldırılan tüm pişmiş gıdaların üzerine kaldırılma zamanı tarih ve saat olarak yazılıyor mu?		
15-Buzdolabına konan tüm pişmiş gıdalar 24 saatten fazla mı tutuluyor?		
16-Pişirilmiş gıdalar: a-60 derecenin üstündeki ısılarda mı tutuluyor?		
b-2 saatten fazla buzdolabı dışında tutuluyor mu?		
c-Bekletilmeden buzdolabına konuyor mu?		
17-Soğukta beklemesi gereken gıdaların taşınması sırasında soğuk zincirin bozulmamasına dikkat ediliyor mu?		
18-Tüm çatal, kaşık, bıçak, tabak ve tepsiler: a-Bulaşık makinasında 65 derecede yıkanıyor mu?		
b- Durulama 85-90 derecede mi yapılıyor?		
19-Açık yarası olan personel besinler, çatal, bıçak gibi mutfak gereçleri ile temas ediyor mu?		
20-Beslenme ve diyet ünite çalışanları yemek gereçlerini eldiven giyerek mi tutuyor?		
21-İzolasyondaki hastaların yiyecek tepsisindeki gıdalarını izolasyon kurallarına uyan hemşire mi veriyor?		
22-Personel ellerini ne zaman ve ne şekilde yıkayacağını biliyor mu?		
23-Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tepsi hazırlanması ve dağıtımında sorumlu tüm personel ellerini doğru biçimde ve sık sık yıkıyor mu?		
24-Besin ile temas eden tüm personel; a-Temiz giysiler giyiyor mu?		
b-Uygulama esnasında saç ve yüzüne dokunuyor mu?		
c-Ellerindeki kesikleri su geçirmeyen malzeme ile kapatarak eldiven giyiyor mu?		
d-Ellerini sık sık yıkıyor mu?		

e-Besin hazırlama esnasında hapşırıp öksürüyor mu?		
f-Besin hazırlanan bölümlerde yemek yeniyor mu? Su içiliyor mu, sigara içiliyor mu?		
g-Ellere yüzük, suni tırnak takılıyor mu?		
h-Erkek personel traşlı mı?		
25-Yiyecekler servislere kapalı taşıma araçlarında taşınıyor mu? Taşıma esnasında kontaminasyonu önlemek için üzerlerine örtü konuyor mu?		
26-Tüm sıcak yemekler hasta odalarına girdikten itibaren 30dk içinde tüketiliyor mu?		
27-Sıcak tüketilen gıdalar kat mutfaklarında saklanıyor mu?		
28-Oda ısısında 1 saatten fazla kalan yemekler dökülüyor mu?		
29-Kat mutfaklarında (varsa) yemek ısıtılıyor mu?		
30-Yemekler birden çok ısıtılıyor mu?		
31-Isıtılan gıda tüketilmez ise atılıyor mu?		
32-Beslenme ve mutfak elemanları servis buzdolabına bırakılmış her türlü yiyeceği 24 saatte bir temizliyor mu?		
33-Hasta yemeklerinin uygun koşullarda saklanmasından ve hastalara dağıtımından: baş diyetisyen, hemşireler, çalışan sağlığı merkezi sorumluları ve enfeksiyon kontrol personelinin sorumlu olduğunu biliyor musunuz?		
34-Depolarda gıdalar kuru veya soğukta saklanmaktadır. Soğukta saklanan gıdalar 5 derecenin altında, donmuş gıdalar -18 derecenin altında saklanıyor mu?		
35-Depodaki dijital termometre deponun en sıcak yerinde mi tutuluyor?		
36-Satın alınan gıdalar: depolama ısısı ve raf ömürlerine dikkat edilerek mi depoya yerleştiriliyor?		
37-Depoya ilk giren ilk çıkar kuralına uyuluyor mu?		
38-Gıdalar diyetisyen tarafında hazırlanan talimatlara (çiğ sebze ve meyveler bol su ile yıkanacak gibi) göre ön hazırlık yapılıyor mu?		
39-Kırmızı et, tavuk eti ve sebzelerin ön hazırlık sırasında ayrı banko, kesim tahtaları ve ayrı bıçaklar kullanılıyor mu?		
40-İşlenmiş etler işlendikten sonra ayrı bir soğuk odada 24 saatten fazla saklanıyor mu?		
41-İşlenmiş sebze ve meyveler; sebze ve meyve deposunda işlenmiş sebze rafında en fazla 24 saat mı tutuluyor?		
42-Hazırlanan salatalar mutfakta, sebze ve meyve deposunda en fazla 5 saat mı saklanıyor?		
43-Yemeklerden her gün alınan numuneler nerede ve ne kadar süre ile saklanıyor? (numune buzdolabında 4 derecede 72 h)		
44-Gıda zehirlenmesi durumunda mutfak diyetisyeni tarafından gıda numuneleri laboratuara tahlile gönderiliyor mu?		
45-Teslim alınan gıdalardan birer numune alınarak her ay bölge hıfzısıhha laboratuarına gönderiliyor mu? Gelen test sonuçları saklanıyor mu?		
46-Üretim esnasında rahatsızlanan personel iyileşene kadar üretim alanından uzaklaştırılıyor mu?		
47- Çiğ ürünlerden pişmiş ürünlere geçişte ve her iş değişikliğinde eller el yıkama yönergesine göre yıkanıyor mu?		
48-Mutfak fayanslarında kırık, çatlak ve kazık var mı?		
49-Günlük mutfak temizliği yapılıyor mu?		
50-Haftalık depo temizliği yapılıyor mu?		

51-Mutfakta haşere ve kemirici hayvanların barınmasını önlemek için ilaçlama yaptırılıyor mu? a-İlaçlama kışın 15 günde 1 yazın haftada 1 mi yapılıyor?		
b-İlaçlama sırasında tüm gıdaların üzeri örtülüyor mu?		
52-Çöplerin uzaklaştırılmasında atık yönetmeliğine uyuluyor mu?		

DENETLENEN:

DENETLEYEN:

KANAAT :