|  |
| --- |
| **MEHMET ŞAM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ****KANTİN DENETİMFORMU** |
| İŞLETME HAKKINDA BİLGİLER: | YEMEKHANE (..) | KANTİN (..) | KAFETERYA (..) | Büfe (..) | ÇAY OCAĞI (..) | KONTROL VEDENETİMİN AMACI | ŞİKAYET (..) |
| İŞLETME SAHİBİ ADI SOYADI |  | TELEFONU: |  | KAYIT NO: | ……………. | RUTİN KONTROL (..) |
| İŞYERİ ADRESİ: Paşa Mah. Poyraz Sok. No.29 Feriköy ŞİŞLİ / İSTANBUL |
|  |
| **A- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| 1.Mevzuat gereğince gıda işletmesi kayıt belgesi almalı, |  |  |
| 2.Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı, |  |  |
| 3.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı, |  |  |
| 4.Kirlenmiş,kokuşmuş,ekşimiş,niteliklerivegörünümübozulmuş,bombajyapmış,kurtlu,küflüolmasıgibiözellikleriilekolaylıklaayırtedilebilen,fiziksel,kimyasalyada mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı |  |  |
| 5.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiketbulunmalı, |  |  |
| 6.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli, |  |  |
| 7.Gıdaatığıvediğeratıklarınbirikmeleriniengelleyecekşekilde,gıdanınbulunduğumekanlardanuzaklaştırılmalı,doğrudanveyadolaylıbulaşmakaynağıoluşturmayacakşekilde atılmalı, |  |  |
| 8.Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaların bulaşmasını önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulmasısağlanmalı, |  |  |
| 9.Soğukzincirbozulmadantaşınmasıgerekenhammaddelerinkabulüsırasındamutlakasıcaklıkkontrolüyapılmalıvesoğukzincirkesintiyeuğratılmaksızınhammaddelerindepolanması sağlanmalı. |  |  |
| **B-PERSONEL HİJYENİ** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| Lİşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı, |  |  |
| 2.Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giymeli, |  |  |
| 3.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanılmalı, hazırlık ve üretim alanı içinde takı takmamalı, |  |  |
| 4.Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılmamalı, |  |  |
| 5.Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takmalı, |  |  |
| 6.Ellerindeaçıkyara,çıban,derihastalığıolankişilergıdayatemasettirilmemeli,koruyucubantveeldivenileçalışmalı,çalışanlarınelkesiklerindemavirenkliyarabandıkullanmalı, |  |  |
| 7.Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izinverilmemeli ve belirtilen durumlar dışında eldiven kullanılmalı, |  |  |
| 8.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanmalı, |  |  |
| 9.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulmalı, |  |  |
| 10.05Temmuz2013tarihlive28698sayılıResmîGazete’deyayımlananHijyenEğitimiYönetmeliğikapsamında;yemekhane,kantin,kafeterya,büfe,çayocağıgibigıda işletmelerindegörevyapankişilerden,doğrudanhizmetiniçindeolançalışanlarilebizzatçalışmalarıdurumundaişyerisahiplerininveişletenlerininMillîEğitimBakanlığı HayatBoyuÖğrenmeGenelMüdürlüğünebağlıhalkeğitimimerkezlerinden,meslekieğitimmerkezlerinden,turizmeğitimmerkezlerindenveolgunlaşmaenstitülerindenhijyen eğitimi belgesi almış olmalıdır. |  |  |
| **C- ALET EKİPMAN HİJYENİ** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| l.Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılmalı, |  |  |
| 2.Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinintaşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar, başka amaçlar için kullanılmamalı, |  |  |
| 3.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli, |  |  |
| 4.Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalı, |  |  |
| 5.İşyerlerindekullanılanbıçaklık,bıçaklarınsaplarıtahtamalzemedenolmalı,bıçaklarkullanılmadıklarızaman,bıçaklıklardabekletilmeli,bıçaklığakesinliklekirlibıçakkonulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmamak, |  |  |
| 6.Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalı, |  |  |
| 7.Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalı, |  |  |
| 8.Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı, |  |  |
| 9. Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli, |  |  |
| 10.Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı, |  |  |
| ll.Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı. |  |  |
| **D- İŞYERİ HİJYENİ** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| l.Tuvaletler, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı, |  |  |
| 2.Yeterlibakım,temizlikve/veyadezenfeksiyonaizinveren,çevredenveişletmedenkaynaklananbulaşmayıengelleyenveyaenazaindirenvebütünişlemleriçinhijyenikçalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmalı, |  |  |
| 3.Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulmalı ve bu paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılmalı, |  |  |
| 4.Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanmalı ve sıcaklık değerleri |  |  |
| 5.İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemeli ve oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılmalı, |  |  |
| 6.İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalı, |  |  |
| 7.Camınmevcutolduğuyerlerde,camınkırılarakgıdayabulaşmariskinikontrolaltınaalmakiçin;depo,üretim,hazırlıkalanlarındabulunan,sinektutuculambalarıdadâhiltüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalı, |  |  |
| 8.Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı, |  |  |
| 9.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı, |  |  |
| 10.Depovesatışyerlerindehammadde,gıdabileşenleri,gıdavegıdailetemastabulunanmaddevemalzemeler,bozulmalarını,zarargörmelerinivekirlenmeleriniönleyecek ve yerle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafazaedilmeli, |  |  |
| ll.Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **E- TAŞIMA** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| 1.Gıdanıntaşınmasıiçinkullanılanaraçve/veyakaplar,gıdayıbulaşmadankorumak,iyişartlardamuhafazaedilmesinisağlamak,temizliğevegerektiğindedezenfeksiyonaizin verecek şekilde olmalı, |  |  |
| 2.Taşımada kullanılan kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde “yalnız gıdanın taşınmasındakullanılmalıdır” ifadesi belirtilerek işaretlenmeli, |  |  |
| 3.Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalı, |  |  |
| 4.Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalı, |  |  |
| 5.Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli. |  |  |
| **F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| 1.Gıdalar gruplanna göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilmeli, |  |  |
| 2.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli, |  |  |
| 3.Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmeli, |  |  |
| 4.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalı, |  |  |
| 5.İşletmenindepolarındakiilgilimevzuatauygunolmayangıdalarayrıbiralanda,diğergıdamaddelerinebulaşmasınaizinvermeyecekşekilde,şeffafpoşetiçindevetanımlıetiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli, |  |  |
| 6.Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalı, |  |  |
| 7.Depolardagıdataşınmasınauygunplastikmalzemedenyapılmışvekolaycatemizlenebilir,dezenfekteedilebilirniteliktevezeminintemizliğineengelolmayacakuygunbiryükseklikte paletler kullanılmalı, |  |  |
| 8.Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmamalı, |  |  |
| 9.Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşması engellenmeli ve bu amaçla, soğutucu klimaların altında gıda maddesi depolanmamalı, |  |  |
| 10.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı, |  |  |
| 11.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılmamalı, |  |  |
| 12.Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıt edilmeli, |  |  |
| 13. Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli, |  |  |
| 14.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalı, |  |  |
| 15.Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı. |  |  |
| **G.GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| LGıdaların hazırlamasında çalışan personelin mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde kişisel hijyen kurallarına uymalı, |  |  |
| 2.Çaprazbulaşmayıönleyiciişakışlarıhazırlanmalıveuygulanmalıdır.Çiğvetüketimehazırhalegetirilmişgıdamaddelerininayrıalanlardaveayrıekipmanlarlaişlenmesisağlanmalı, |  |  |
| 3.Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmeli, |  |  |
| 4.Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C’de 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalı, |  |  |
| 5.Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmeli, |  |  |
| 6. Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalı, |  |  |
| 7.Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmeli, |  |  |
| 8.Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmeli, |  |  |
| 9.Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalı, |  |  |
| 10.Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdan uzaklaştırılmalı, |  |  |
| 11.Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmeli. |  |  |
| **Ğ-SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİR** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| LGıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilmeli ve gıdanın sıcaklığı 60°C’den 37°C’ye en çok iki saatte, 37°C’den 4°C’ye en çok dört saatte düşürülmeli, |  |  |
| 2.Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C’nin üzerinde olmalı, |  |  |
| 3. Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C’nin altındaki ortamlarda bekletilmeli. |  |  |
| **H.GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| 1.Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşıyı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı, |  |  |
| 2.Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı, |  |  |
| 3.Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve tüketime sunulmalı, |  |  |
| 4.Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalı, |  |  |
| 5.Sıcak servis edilen gıdalar 63°C’nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C’nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekliyapılmasına dikkat edilmeli, |  |  |
| 6. Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli, |  |  |
| 7.Ambalajsızgıdalarbirpersonelgözetimvedenetimindesatışvetüketimesunulmalıdır.Herhangibulaşmaveyatehlikenintespitedilmesidurumundabugıdalarınsatışınave tüketimine izin verilmemeli, |  |  |
| 8.Gıdalarınsergilenmesi,satışıvetüketimisırasındakullanılanmasa,tezgahveservisekipmanlarınıngıdanınyapısınauygunvegüvenilirmalzemedenyapılmışolmalıvebu malzemeler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonusağlanmalı. |  |  |
| 9.Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitimli olmalı, |  |  |
| 10.Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı, |  |  |
| l1Aleıjikreaksiyonasebepolabilecekgıdalardiğergıdalardanayrıyerdetutulmalıdır.Hazırlama,sunumvesatışındaayrıekipmanlarkullanılmalıveekipmanlarıntemizliği uygun olarakyapılmalıdır. |  |  |
| **I.İZLENEBİLİRLİK** | **Uygun** | **Uygun Değil** |
| l.Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli. |  |  |
| **İ.GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER** |  |  |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….. |
| Kontrol ve Denetim Tarihi: | Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası | Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası | Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası | Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası |
| ...../…./…… | MÜDÜR YARDIMCISI | ÖĞRETMEN | ÖĞRETMEN |  |

Uygun değil kısmı işaretli olan formlar bir hafta içerisinde bağlı bulunulan İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine gönderilmelidir.