|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEHMET ŞAM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**  **KANTİN DENETİMFORMU** | | | | | | | | |
| İŞLETME HAKKINDA BİLGİLER: | YEMEKHANE (..) | KANTİN (..) | KAFETERYA (..) | Büfe (..) | ÇAY OCAĞI (..) | | KONTROL VE  DENETİMİN 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,kimyasalya  da 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 etiket  bulunmalı, | | | | | | |  |  |
| 6.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli, | | | | | | |  |  |
| 7.Gıdaatığıvediğeratıklarınbirikmeleriniengelleyecekşekilde,gıdanınbulunduğumekanlardanuzaklaştırılmalı,doğrudanveyadolaylıbulaşmakaynağıoluşturmayacak  şekilde atılmalı, | | | | | | |  |  |
| 8.Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaların bulaşmasını önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulması  sağlanmalı, | | | | | | |  |  |
| 9.Soğukzincirbozulmadantaşınmasıgerekenhammaddelerinkabulüsırasındamutlakasıcaklıkkontrolüyapılmalıvesoğukzincirkesintiyeuğratılmaksızınhammaddelerin  depolanması 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,çalışanlarınelkesiklerindemavirenkliyarabandı  kullanmalı, | | | | | | |  |  |
| 7.Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin  verilmemeli 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,turizmeğitimmerkezlerindenveolgunlaşmaenstitülerinden  hijyen 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 maddesinin  taşınmasında, 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,bıçaklığakesinliklekirlibıçak  konulmamalı 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,çevredenveişletmedenkaynaklananbulaşmayıengelleyenveyaenazaindirenvebütünişlemleriçinhijyenik  çalışmaya 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,sinektutuculambalarıdadâhil  tüm 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,temizliğevegerektiğindedezenfeksiyona  izin verecek şekilde olmalı, | | | | |  |  |
| 2.Taşımada kullanılan kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde “yalnız gıdanın taşınmasında  kullanılmalıdır” 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,şeffafpoşetiçindevetanımlı  etiketler 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,dezenfekteedilebilirniteliktevezeminintemizliğineengelolmayacakuygunbir  yükseklikte 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.Çiğvetüketimehazırhalegetirilmişgıdamaddelerininayrıalanlardaveayrıekipmanlarlaişlenmesi  sağlanmalı, | | | | |  |  |
| 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 sürekli  yapılmasına dikkat edilmeli, | | | | |  |  |
| 6. Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli, | | | | |  |  |
| 7.Ambalajsızgıdalarbirpersonelgözetimvedenetimindesatışvetüketimesunulmalıdır.Herhangibulaşmaveyatehlikenintespitedilmesidurumundabugıdalarınsatışına  ve 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.