

Denetim Tarihi : __ / __ / ____

Denetim Günü : _____

Denetim Saati : __ : ____

A. DEPOLAMA ALANLARI	HEDEF PUAN	EVET	HAYIR	KAPSAM DIŞI
1. GENEL				
1.1. ZEMİN BAKIMLI (KIRIKSIZ, ÇATLAKSIZ VB.) VE TEMİZ.	1			
1.1. ŞAHİT NUMUNELER TALİMATLARA UYGUN ALINIYOR.	1			
1.2. DONUK ÜRÜNLER TALİMATLARA UYGUN ÇÖZDÜRÜLÜYOR.	1			
1.3. DEPODA İSTENMEYEN YABANCI MADDELER MEVCUT DEĞİL	1			
1.4. DEPOLAMA ALANLARININ TAVAN VE DUVARLARI BAKIMLI (GİRİNTİSİZ ÇIKINTISIZ VB.) VE TEMİZ.	1			
1.5. AYDINLATMA YETERLİ, AMPULLER KIRILMALARA KARŞI KORUNAKLI	1			
1.6. HAVALANDIRMA YETERLİ	1			
1.7. DEPOLARIN, KAPI, PENCERE VE DİĞER KISIMLARI HER TÜRLÜ ZARARLARININ (KEMİRGEN VE HAŞERELER) GİRİŞİNİ ÖNLEYECEK UYGUN DONANIMLI	1			
1.8. DEPO VEYA KİLERDE ETKİN BİR ŞEKİLDE PERİYODİK KEMİRGEN VE HAŞERE KONTROLÜ VE İLAÇLAMASI YAPILIYOR.	1			
1.9. DEPOLARIN TEMİZLİK VE BAKIMI DÜZENLİ OLARAK SAĞLANIYOR VE TEMİZLİK ÇİZELGESİNE İŞLENİYOR.	1			
1.10. DEPOLARDA VE TAŞIMA ARAÇ VE GEREÇLERİNDE KULLANILAN ALET EKİPMAN VE MALZEMELER, TEMİZ, SAĞLAM, HİJYENİK VE AMACINA UYGUN.	1			
1.11. İŞLETMEDE KULLANILAN SU, BUZ VE BUHAR MEVZUATA UYGUN, İÇİLEBİLİR NİTELİKTE, SÜREKLİ VE YETERLİ OLMALIDIR.	1			
2. SOĞUTUCU VE DERİN DONDURUCULARDA DEPOLAMA				
2.1. SOĞUK DEPO VE/VEYA BUZDOLAPLARININ İÇ SICAKLIĞI 0-4 C'DE DERİN DONDURUCULARIN -MAKSİMUM -18 C'DE TUTULUYOR. BUZDOLABI, SOĞUTUCU VE DERİN DONDURUCULARIN DERECELERİNİ GÖSTEREN KAYIT LİSTELERİ DOLDURULMUŞ OLMALIDIR VE GEÇMİŞ 3 AYLIK FORMLAR DOŞYADADIR.	1			
2.2. SOĞUK DEPO VE/VEYA BUZDOLAPLARINDA SAKLANAN YEMEKLERİN ÜZERLERİ KAPAK, FİLM, FOLYO GİBİ GEREÇLERLE KAPATILIYOR	1			
2.3. PİŞMİŞ YİYECEKLERLE ÇİĞ YİYECEKLER AYRI MUHFAZA EDİLİYOR. ET VE TAVUK GİBİ YİYECEKLER DİĞERLERİNDEN AYRI TUTULUYOR. TAVUKLAR VE ETLER DE AYRI RAFLARDA BULUNDURULUYOR.	1			

Doküman No	DH.FR.03
Yayın Tarihi	09.08.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa Sayısı	08

2.4.	GIDA VE İÇECEKLER FIFO PRENSİBİNE UYGUN OLARAK DEPOLANMAKTA VE YENİ ALINAN ÜRÜNLERE ALINDIĞI GÜNÜNÜN TARİHİ BELİRTİLMEKTEDİR.	1			
3.					
2.5.	STOK BÖLGELERİNDE FIFO YÖNTEMİNİN SAĞLIKLI VE DOĞRU UYGULANMASI İÇİN GELEN HER YİYECEK VE İÇECEK ÜRÜNÜ, GELDİKLERİ TARİH İLE TARİHLENİR. UYGUN OLANLAR KABUL EDİLİR, UYGUN OLMAYANLAR REDDEDİLİR.				
2.6.	YERDE GIDA MADDESİ TUTULMUYOR, GIDA MADDELERİ ZEMİN VE YERE TEMAS ETMİYOR, UYGUN BİR ŞEKİLDE RAF VEYA PALETLERDE MUHAFAZA EDİLİYOR	1			
2.7.	ÜRÜNLERİN ÜZERLERİNDE ETİKET BİLGİSİ VAR	1			
2.8.	SON KULLANIM TARİHİ GEÇMİŞ ÜRÜN YOK.	1			
3. KURU DEPOLAMA					
3.1.	KİLER VE DEPO SICAKLIĞI GÜNLÜK KONTROL LİSTESİ İLE TAKİP EDİLİYOR. İÇ VE DIŞ TERMOMETRE MEVCUT.	1			
3.2.	RAFLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR BİR ŞEKİLDE TEMİZ	1			
3.3.	DEPO VEYA KİLERİN ZEMİNLERİ BAKIMLI VE GOZLE GORULUR ŞEKİLDE TEMİZ	1			
3.4.	DUVAR VE TAVANLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR ŞEKİLDE TEMİZ	1			
3.5.	DEPO VE KİLERDE SADECE BU TÜR DEPOLAMAYA UYGUN YİYECEKLER (KURU GIDALAR, KONSERVELER, BAHARATLAR)SAKLANIYOR.	1			
3.6.	DEPO VE KİLERDE TEMİZLİK MALZEMESİ VE ARAÇLARI AYRI TUTULUYOR.	1			
3.7.	YERDE GIDA MADDESİ TUTULMUYOR, GIDA MADDELERİ ZEMİN VE YERE TEMAS ETMİYOR, UYGUN BİR ŞEKİLDE RAF VEYA PALETLERDE MUHAFAZA EDİLİYOR	1			
3.8.	GIDA VE İÇECEKLER FIFO PRENSİBİNE UYGUN OLARAK DEPOLANMAKTA VE YENİ ALINAN ÜRÜNLERE ALINDIĞI GÜNÜNÜN TARİHİ BELİRTİLMEKTEDİR	1			
3.9.	YEMEK ÜRETİM VE STOK BÖLGELERİNDE FIFO YÖNTEMİNİN SAĞLIKLI VE DOĞRU UYGULANMASI İÇİN GELEN HER YİYECEK VE İÇECEK ÜRÜNÜ, GELDİKLERİ TARİH İLE TARİHLENİR. UYGUN OLANLAR KABUL EDİLİR, UYGUN OLMAYANLAR REDDEDİLİR.	1			
3.10.	ÜRÜNLERİN ÜZERLERİNDE ETİKET BİLGİSİ VAR	1			
3.11.	SON KULLANIM TARİHİ GEÇMİŞ ÜRÜN YOK.	1			
B. YİYECEK ÜRETİM ALANLARI					
1. GENEL					
1.1.	ZEMİN BAKIMLI, GÖRÜNÜR ŞEKİLDE TEMİZ	1			
1.2.	TAVAN VE DUVARLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR ŞEKİLDE TEMİZ.	1			
1.3.	BÜYÜK ARAÇ GEREÇLERİN ARKA VE ALT KISIMLARI TEMİZ VE BAKIMLI	1			
1.4.	EL YIKAMA VE ÜRÜNLERİN YIKANDIĞI LAVOBOLAR BİRİBİRLERİNDEN AYRI VE YIKAMA TALİMATLARI MEVCUT	1			
1.5.	KÂĞIT HAVLU KULLANILYOR.	1			
1.6.	SICAK SU TESİSATI MEVCUT	1			

Doküman No	DH.FR.03
Yayın Tarihi	09.08.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa Sayısı	08

1.7.	ÇÖP VE ATIKLARIN KONULACAĞI YETERLİ SAYI VE BÜYÜKLÜKTE, AĞZI KAPALI, SIZDIRMAZ, GEREKTİĞİNDE PEDALLI, YIKANABİLİR VE ÇÖP TORBASINI İÇEREN ÇÖP KOVALARI BULUNUYOR	1			
1.8.	AYDINLATMA YETERLİ, AMPULLER KIRILMALARA KARŞI KORUNAKLI	1			
1.9.	HAVALANDIRMA YETERLİ	1			
1.10.	TUVALETLER GIDA MADDESİNİN SATILDIĞI, SERGİLENDİĞİ VEYA DEPOLANDIĞI ALANLARA DOĞRUDAN AÇILMIYOR	1			
C. YİYECEK HAZIRLAMA ALANI					
1.	ORTAMDA ÜZERİ AÇIK GIDA MADDESİ YOK.	1			
2.	ÇALIŞMA TEZGAHLARI BAKIMLI VE TEMİZ	1			
3.	EKİPMAN VE YÜZEYLER KULLANIMDAN ÖNCE VE SONRA TEMİZLENİP DEZENFETE EDİLİYOR.	1			
4.	ETLERİN HAZIRLANMASI İÇİN KULLANILAN POLYETİLEN DOĞRAMA ARACI TEMİZ VE DÜZGÜN YAPIDA VE DİĞERLERİNDEN FARKLI RENKTE.	1			
5.	SEBZELERİN HAZIRLANMASI İÇİN KULLANILAN POLİETİLEN DOĞRAMA ARACI TEMİZ VE DÜZGÜN YAPIDA VE DİĞERLERİNDEN FARKLI RENKTE.	1			
6.	TÜKETİME HAZIR YİYECEKLERE ÇIPLAK ELLE DOKUNULMUYOR.	1			
7.	SEBZE VE MEYVE DEZENFEKSİYONU BİLİNİYOR, TALİMATLARA UYGUN UYGULLANIYOR.	1			
D. PİŞİRME ALANI					
1.	OCAK BAŞLARINDA ÇALIŞIR DAVLUMBAZLAR VAR, TEMİZ VE BAKIMLI. PERİYODİK TEMİZLEME KAYITLARI MEVCUT.	1			
2.	KULLANILAN TENCERELERİN MALZEMESİ, PASLANMAZ ÇELİKTEN YAPILMIŞ, DÜZGÜN YAPIDA VE TEMİZ.	1			
3.	PİŞMİŞ YİYECEKLERİN ÜSTÜ AÇIK BEKLETİLMİYOR.	1			
4.	KIZARTMA YAĞI TEMİZ VE BERRAKTIR. KIZARTMADA KULLANILAN YAĞLAR ATILACAĞI ZAMAN IŞIK GEÇİRMİYEN TEMİZ KAPLARDAN DEPOLANARAK, ÇEVRE VE ORMAN BAKANLIĞINDAN LİSANSLI GERİ KAZANIM TESİSLERİNE VE TOPLAYICILARA TESLİM EDİLİYOR	1			
5.	TÜM GIDALAR GEREKEN İÇ SICAKLIKTA PİŞİRİLİR. MUTFAK ÇALIŞANLARI HERBİR YEMEĞİN KENDİNE AİT ÖZEL DERECESİNİ BİLİR VE ANLAR.	1			
6.	KABUKLU YUMURTALAR SADECE TEK KİŞİLİK SERVİS UYGULAMALARINDA VE 63 C ÜSTÜNDE PİŞEN YEMEKLERDE KULLANILIR.	1			
7.	DONDURULMUŞ ET VE ET ÜRÜNLERİ 4 C'DE ÇÖZÜNDÜRÜLMELİ VE ÇÖZÜNDÜRÜLEN GIDA BEKLETİLMEYEN PİŞİRİLMELİDİR. DONUK GIDALAR İKİNCİ KEZ ÇÖZÜNDÜRÜLMEMELİDİR.	1			
8.	SICAK TUTULACAK GIDALARIN SICAKLIĞI BENMARİ VB. EKİPMANLAR İÇERİSİNDE 65 C'NİN ALTINA DÜŞMÜYOR.	1			
E. BULAŞIKHANE VE ÇÖP ATIMI					
1.	YIKAMA VE DURULAMA BÖLMELERİ VAR, TEMİZ, BAKIMLI VE DÜZGÜN ÇALIŞIYOR	1			
2.	TEMİZ KAZAN VE BÜYÜK KAPLAR SAĞLIK KURALLARINA UYGUN ŞEKİLDE MUHAFAZA EDİLİYOR	1			
3.	ÇÖP TOPLAMADA PASLANMAZ METAL VEYA PLASTİKTEN YAPILMIŞ KAPAKLI ÇÖP BİDONLARI KULLANILIYOR.	1			
4.	ÇÖP BİDONLARININ İÇİNE ÇİFT ÇÖP POŞETLERİ YERLEŞTİRİLİYOR.	1			
5.	ÇÖP POŞETLERİ MUTFAKTAN ÇIKARILMADAN ÖNCE ETİKETLENİYOR.	1			

Doküman No	DH.FR.03
Yayın Tarihi	09.08.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa Sayısı	08

6. YIKAMA SIRASINDA SAĞLIK KURALLARINA UYGUN DETERJAN KULLANILIYOR.	1			
7. ZEMİN BAKIMLI, GÖRÜNÜR ŞEKİLDE TEMİZ	1			
8. TAVAN VE DUVARLAR BAKIMLI VE GÖZLE GÖRÜLÜR ŞEKİLDE TEMİZ.	1			
9. SICAK SU TESİSATI MEVCUT	1			
10. ÇÖP VE ATIKLARIN KONULACAĞI YETERLİ SAYI VE BÜYÜKLÜKTE, AĞZI KAPALI, SIZDIRMAZ, GEREKTİĞİNDE PEDALLI, YIKANABİLİR VE ÇÖP TORBASI İÇEREN ÇÖP KOVALARI BULUNUYOR	1			
11. AYDINLATMA YETERLİ, AMPULLER KIRILMALARA KARŞI KORUNAKLI	1			
12. HAVALANDIRMA YETERLİ	1			
13. BULAŞIK MAKİNESİ SUYU DEĞİŞİMİ-TEMİZLİĞİ YAPILIYOR	1			
F. PERSONEL HİJYENİ				
1. GIDA İLE TEMAS EDEN PERSONELİN PERİYODİK OLARAK SAĞLIK KONTROLLERİ YAPILIYOR	1			
2. GIDA İLE TEMAS EDEN TÜM PERSONELİN İŞE GİRİŞ ÖNCESİNDE BAKANLIK TARAFINDAN ZORUNLU TUTULAN HİJYEN EĞİTİM SERTİFİKASI BULUNUYOR	1			
3. PERSONELE PERİYODİK OLARAK EĞİTİMLER VERİLİYOR	1			
4. İŞ KİYAFETİ DURUMU/YEDEK SAYISI VE TEMİZLİĞİ UYGUN	1			
5. ELLERİNDE YARA BERE OLAN PERSONEL GERİ HİZMETE ÇEKİLİYOR VEYA ÇALIŞTIRILMIYOR.	1			
6. PERSONEL DİSPOSABLE ELDİVEN VE BONE KULLANIYOR. GEREKLİ DURUMLARDA MASKE KULLANILIYOR. TAKI VE AKSESUAR KULLANILMIYOR.	1			
7. MUTFAK PERSONELİNİN ÜNİFORMASI TEMİZ VE ÜTÜLÜ, DIŞ GÖRÜNÜMÜ DÜZGÜN (SAÇ SAKAL TRAŞI, EL VE TIRNAK BAKIMI, BAYANLARDA SAÇ VE MAKYAJ)	1			
8. YEMEK SERVİSİ KEPÇE, KEVGİR, MAŞA VE DİSPOSABLE ELDİVEN KULLANILARAK YAPILIYOR	1			
9. PERSONEL DÜZENLİ EĞİTİM ALIYOR. (AYDA EN AZ 1 KEZ). YENİ ELEMANLAR ÖN EĞİTİMDEN GEÇİRİLİYOR. EĞİTİM KAYIT FORMLARI DOSYALARDA TUTULUYOR.	1			
10. İLK YARDIM MALZEMESİ BULUNUYOR.	1			
G. SATIN ALMA				
1. ETLER SATIN ALINIRKEN DAMGALI OLMASINA DİKKAT EDİLİYOR.	1			
2. İZİNSİZ-MENŞEİ BELİRSİZ HAMMADDE KABUL EDİLMİYOR. HAMMADDELERİN TAZELİĞİ VE GIDA MEVZUATINA UYGUNLUĞU KONTROL EDİLİYOR.	1			
3. SOĞUK ZİNCİR BOZULMADAN TAŞINMASI GEREKEN HAMMADDELERİN KABULÜ SIRASINDA MUTLAKA SICAKLIK KOTROLÜ YAPILIYOR VE SOĞUK ZİNCİR BOZULMADAN HAMMADDELERİN UYGUN ŞARTLARDA DEPOLANMASI SAĞLANIYOR.	1			
4. ÜRÜN AMBALAJ VE MUHAFAZA MATERYALİNİN UYGUNLUĞU KONTROL EDİLİYOR. AMBALAJLARI HASAR GÖRMÜŞ, RAF ÖMRÜ VE SON TÜKETİM TARİHİ GEÇMİŞ ÜRÜNLER TÜKETİLMİYOR.	1			
5. TÜM MALZEMELER SÖZLEŞME KAPSAMINDAKİ MARKALARDAN ALINIYOR.	1			
6. KONSERVE SATIN ALINIRKEN, KUTULARIN BOMBELİ, PASLI VE DEFORME OLMAMASINA DİKKAT EDİLİYOR.	1			
7. SATIN ALIMLAR SONRASI DEPO ÖNLERİ VE DEPOLAR HEMEN TEMİZLENİYOR.	1			

Doküman No	DH.FR.03
Yayın Tarihi	09.08.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa Sayısı	08

8. ARKA BÖLÜMLER VE GİRİŞ ALANLARI BÖCEK VE HAŞERELERDEN KORUNMUŞTUR..	1			
H. YEMEK SALONU				
1. YEMEK SALONU DÜZENLİ VE TEMİZ	1			
2. SERVİS EKİPMANLARININ TEMİZLİĞİ UYGUN	1			
3. YEMEK SALONUNDA CAM, YER, DUVARLAR VS. TEMİZLİĞİ UYGUN.	1			
4. SALADBAR, SOS MASALARI, EKMEK DOLABI VS. TEMİZ VE DÜZENLİ	1			
I. SANİTASYON				
1. TEMİZLİK KONTROL ÇİZELGELERİ DÜZENLİ TUTULUYOR	1			
2. MUTFAK BÖLÜMLERİNE AİT RAF, DOLAP, PALET VE TEZGAH ALTLARININ TEMİZLİĞİ YETERLİ	1			
3. TEMİZLİK MADDELERİ KURALLARINA UYGUN MUHAFAZA EDİLİYOR.	1			
4. TEMİZLİK MADDELERİ UYGUN KULLANIMI SAĞLANIYOR.	1			
5. TEMİZLİK ARAÇLARININ UYGUNLUĞU VE BAKIMI SAĞLANIYOR, TEMİZLİK ARAÇLARI UYGUN NOKTALARDA MUHAFAZA EDİLİYOR.	1			
6. MUTFAK GİRİŞİNDE VE TUVALET ÇIKIŞLARINDA DEZENFEKTANLI TEMİZ PASPAS, GALOŞ, BONE VE ZİYARETÇİ ÖNLÜĞÜ VAR VE KULLANILIYOR	1			
7. EL YIKAMA AMAÇLI KULLANILAN LAVOBOLARDA KAĞIT HAVLU, DEZENFEKTAN, EL SABUNU VB. EKİPMANLAR MEVCUT.	1			
8. TÜM YİYECEK-İÇECEK ALANLARINDA KULLANILAN TEHLİKELİ KİMYASALLARLA İLGİLİ SDS "MALZEME GÜVENLİK DATA BELGELERİ" DÖKÜMANLARI TÜM BİRİMLERDE MEVCUTTUR.	1			
9. SİNEK, KUŞ, KARAFATMA, DİĞER HAŞERELER, FARE SIÇAN GİBİ HAYVANLAR BULUNMAMAKTADIR.	1			
10. İŞ GÜVENLİĞİ KURULU TARAFINDAN ONAYLANMIŞ TEMİZLEME BEZLERİ KULLANIMDA VE STANDARTLARA UYGUNDUR.	1			
GENEL DEĞERLENDİRME	TOPLAM PUAN			
GENE DEĞERLENDİRME (100 Üzerinden)	TOPLAM PUAN			
GENEL DEĞERLENDİRME (100 Üzerinden)	0 – 54 Puan - KÖTÜ 55 – 69 Puan - ORTA 70 – 84 Puan - İYİ 85 – 100 Puan – ÇOK İYİ			
HİJYEN DERECEŚİ	<input type="checkbox"/> Kötü <input type="checkbox"/> Orta <input type="checkbox"/> İyi <input type="checkbox"/> Çok İyi			

Doküman No	DH.FR.03
Yayın Tarihi	09.08.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa Sayısı	08

İSG Uzmanı

Ad-Soyad : _____
Görevi / Ünvanı : _____
İmza : _____ Tarih : __ / __ / ____

İş Yeri Hekimi

Ad-Soyad : _____
Görevi / Ünvanı : _____
İmza : _____ Tarih : __ / __ / ____

Kalite Koordinatörü / Uzman Yardımcısı

Ad-Soyad : _____
Görevi / Ünvanı : _____
İmza : _____ Tarih : __ / __ / ____

Diğer

Ad-Soyad : _____
Görevi / Ünvanı : _____
İmza : _____ Tarih : __ / __ / ____