

## ENFEKSİYON KONTROL HEMŞİRELİĞİ MUTFAK DENETİM FORMU

Dokuman No.	ENF.FR.17
Yayın Tarihi:	18.01.2010
Rev.No:	00
Rev.Tarihi.	
Sayfa No:	5/1

### MUTFAK DEPOLARI

	KRİTERLER	Mutfak Tarih.../.../200.		Mutfak Tarih.../.../200.		Mutfak Tarih.../.../200.		Değerlendirme Tarih.../.../200.
		Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
Derin Dondurucu Deposu	Sıcaklığı (-18)C° derece mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Termometre depo kapısında mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Malzemeler yerden yüksekte mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Yer, duvar, tavan ve raflar temiz mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Yer ve yüzey zeminlerin döşemesi ıslak temizliğe uygun mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Pişmiş ve çiğ yiyecekler bir arada mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Bozulabilir yiyecekler tekrar kullanılıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Tüm ürünler ambalajı açıldıktan sonra ürünü dış etkilere karşı koruyabilecek kapaklı kaplarda mı saklanıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Salça ambalajı açıldıktan sonra tenekede bırakılmadan başka bir kaba alınıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Karton ve koli içinde ürün var mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş, ambalajsız veya üzeri açık etiket bilgisi olmayan ürünler var mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Ürünlerin son kullanma tarihine bakılıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Son kullanma tarihi yakın olanlar rafın ön kısmına gelecek şekilde yerleştirilip kullanımı sağlanıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Tahta kasa ve tahta palet var mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Haşere ve kemirgen girişini önleyici tedbirler alınmış mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
Depo güneş ışığı ve dışardan zemin akıntısı alıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )		
Raf sistemi var mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )		
Yiyecekler uygun şekilde raflara yerleştirilmiş mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )		



## ENFEKSİYON KONTROL HEMŞİRELİĞİ MUTFAK DENETİM FORMU

Dokuman No.	ENF.FR.17
Yayın Tarihi:	18.01.2010
Rev.No:	00
Rev.Tarihi.	
Sayfa No:	5/3

	KRİTERLER	Mutfak Tarih.../.../200.		Mutfak Tarih.../.../200.		Mutfak Tarih.../.../200.		Değerlendirme Tarih.../.../200.
		Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
Kiler( Kuru gıda saklama) Deposu	Sıcaklığı +4- +5 C° mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Malzemeler yerden yüksekte mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Yüzey fayansları yerden en az 2 metre yüksek mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Yer ve yüzey zeminlerin döşemesi ıslak temizliğe uygun mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Deponun havalandırması uygun mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Yer, duvar, tavan ve raflar temiz mi?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Küf ve nem kokusu varmı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Raf sistemi var mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Haşere ve kemirgen girişini önleyici tedbirler alınmış mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Ürünlerin son kulamla tarihine bakılıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş, ambalajsız veya üzeri açık etiket bilgisi olmayan ürünler var mı?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
	Tüm ürünler ambalajı açıldıktan sonra ürünü dış etkilerden koruyabilecek kapaklı kaplarda mı saklanıyor mu?	( )	( )	( )	( )	( )	( )	
Şeker, tuz ve baharatlar vb toz gıdalar kapalı kaplarda veya tek paketler halinde uygun ambalajlarda mı saklanıyor?	( )	( )	( )	( )	( )	( )		



## ENFEKSİYON KONTROL HEMŞİRELİĞİ MUTFAK DENETİM FORMU

Dokuman No.	ENF.FR.17
Yayın Tarihi:	18.01.2010
Rev.No:	00
Rev.Tarihi.	
Sayfa No:	5/5

Gıda hazırlama bölümü içinde büyük çöp bidonları var mı?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Aydınlatma sistemi uygun mu?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Yemek Hazırlama Personelinin, önlükleri temiz mi? önlükler açık renkli mi? Tırnaklar kısa kesilmiş mi?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Personel tuvaletleri yiyecek üretim ve depolama alanlarından uzakta mı?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Personel tuvaletleri dezenfekte edilebilir fizik özellikte mi?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Personel giyinme odaları temiz mi?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
İshali, yara ve deri enfeksiyonu olan tüm yiyecek hazırlama elemanları kültür sonuçları uygun oluncaya kadar işten uzaklaştırılıyor mu?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Yemek personeli çalışırken maske, bone, eldiven ve galoş giyiyor mu?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Araç gereçler temizlendikten sonra dezenfekte ediliyor mu?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Araç gereçler parçalara ayrılabilir nitelikte mi?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Sebze ve meyveler içi su dolu kaplarda en az 10-15dk. bekletildikten sonra mı yıkama işlemi yapılıyor?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Hazırlanan yemekler yemek salonlarında sunum esnasında 65-70 C° sunum sıcaklığında sürekli olarak ısıtılıyor mu?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Yemek tepsileri kapalı kaplarda mı taşınıyor?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Yemek arabaları günlük olarak temizlenip dezenfekte ediliyor mu?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Mutfak personelinin portör taraması ve rutin sağlık kontrolleri yapılmış mı?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Çöp kovaları temizlenmiş mi?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
Çöp kovaları uygun yerde mi?	( ) ( )	( ) ( )	( ) ( )	
DİĞER				
AÇIKLAMALAR				