

DENETİM KOMİTESİ	ADI - SOYADI	İMZA
BAŞHEKİM		
HASTANE MÜDÜRÜ		
KALİTE YÖNETİM DİREKTÖRÜ		
ENFEKSİYON HEMŞİRESİ		
DİĞER		
DİĞER		
DENETİM TARİHİ		

1.GENEL BİLGİLER		EVET /HAYIR	AÇIKLAMA
1	Temizlik Planı güncel olarak hazırlanıyor ve uygulanıyor mu?		
2	Gerekli uyarı, ikaz ve talimatları mevcut mu?		
3	İşletmede yeterli miktarda temizlik, dezenfektan ve sarf malzemesi (Eldiven, kağıt havlu, maske) bulunuyor mu?		
4	Haşere ve kemirgenlere karşı mutfak düzenli olarak ilaçlanıyor mu?		
5	Mutfak girişinde bone, maske mevcut mu?		
6	Üstü açık gıdaya yakın temizlik yapılıyor mu?		
7	Yere temas eden direkt tüketime sunulan gıda ve/ veya hammadde var mı?		
8	Mutfak içinde fiziksel risk teşkil eden maddeler (raptiye, toplu iğne, kırık cam) bulunuyor mu?		
9	Paslı, ahşap ve kırık ekipmanlar kullanılıyor mu?		
10	Şahit numuneler talimatlara uygun şekilde alınıyor mu?		

2. PERSONEL		EVET /HAYIR	AÇIKLAMA
11	Çalışan sayısı yeterli mi?		
12	İşyeri hekimi var mı?		
13	Personelin iş kıyafeti ve terliği temiz mi?		
14	Personelin elleri ve tırnakları temiz, kısa ve ojesiz mi?		
15	Personel üzerinde üretim ortamına uygun olmayan nesnelere (kalem, sigara, takı vb.) taşıyor mu?		
16	Personel mücevherat kullanılıyor mu?		
17	Personel talimata uygun şekilde eldiven ve bone takıyor mu?		
18	Mutfak personelinin kişisel temizliği (Saç, Sakal) uygun mu?		
19	Personel ellerini el yıkama talimatına uygun şekilde yıkıyor mu?		
20	Akut infeksiyon hastalığı olanlar çalışıyor mu?(grip, AGE,açık yara)		
21	HİKK kararları doğrultusunda, personele yapılan gaita kültür ve GPY muayenesi sonuçlarının gereği yapılıyor mu?		
22	Personelin portör ve akciğer film sonuçları alınıyor mu ve kayıtları mevcut mu?		
23	Personelin işe giriş muayeneleri yapılmış mı?		
24	Personel mutfak ortamında yemek yiyor mu?		

3. SOĞUK HAVA DEPOLARI		EVET /HAYIR	AÇIKLAMA
25	Depo sıcaklıkları sabah, akşam ölçülerek kayıtları tutuluyor mu?		

26	Farklı ürün grupları farklı raf veya soğutucularda muhafaza ediliyor mu?		
27	Depoda bulunan tüm ürünlerin üstü kapalı mı?		
28	Üretimden artan çözünmüş gıdalar tekrar donduruluyor mu?		
29	Depoda imha veya iade edilecek ürünlerde "KULLANMAYINIZ" etiketi var mı?		
30	Depoda bozulmuş, küflenmiş, son kullanma tarihi geçmiş ürün var mı?		
31	Depolar ve raflar temiz mi?		
32	Soğutucularda karlanma veya buzlanma var mı?		
4. KURU GIDA DEPOSU			
33	Temizlik malzemeleri ve gıdalar birbirinden uzakta muhafaza ediliyor mu?		
34	Depoda orijinal ambalajından boşaltılmış ürünlerde imal tarihi ve son kullanma tarihi mevcut mu?		
35	Depoda bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş ürün bulunmuyor mu?		
36	Gıdalar sınıflandırılarak depolanıyor mu?		
37	Depodaki ürünlerin ağızları uygun şekilde kapatılmış mı?		
38	Depoda bombaj yapmış konserve ürün var mı?		
39	Depoda ezik veya darbeli konserveelerde "ACILKULLAN" etiketi var mı?		
40	Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürün mevcut mu?		
41	Depo yerleri ve rafları temiz mi?		
5. DEZENFEKSİYON			
42	Birimde kullanılan bıçaklar, tablalar ayırt edilmiş ve diğer birimler tarafından kullanılıyor mu?		
43	Salata ve Süsleme malzemeleri talimata uygun şekilde dezenfekte ediliyor mu?		
44	Bölmelere ait tablalar talimata uygun şekilde dezenfekte ediliyor mu?		
45	Bölmelere ait bıçaklar ve küçük araçlar talimata uygun şekilde dezenfekte ediliyor mu?		
46	Büyük makineler (Hamur Yoğurma,Kıyma Mak., Sebze Doğrama Mak. vb.) talimata uygun şekilde dezenfekte ediliyor mu?		
47	Su sebilinin içi periyodik olarak temizlenip dezenfekte ediliyor mu?		
48	Kullanılan ekipmanlar zamanında dezenfekte ediliyor mu?		
6. HAZIRLIK ve PİŞİRME			
49	Yemek hazırlığı işlemlerinde gıdalar maksimum yarım saatten fazla ortam sıcaklığında bekletiliyor mu?		
50	Yemek üretimi sırasında çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde hareket ediliyor mu?		
51	Sıcak yemekler yemek servisine kadar 65 °C 'nin üstünde 2 saatten fazla tutuluyor mu?		
52	Soğuk olarak servise sunulan yemekler soğuk hava deposunda tutuluyor mu? (Ortamda yarım saatten fazla bekletilmiyor.)		
7. ÜRETİM ALANI			
53	Pişirme Bölümü genel temizliği uygun mu?		

54	Et, sebze, tatlı hazırlık bölümlerinin genel temizliği uygun mu?		
55	El yıkama lavaboları temiz mi?		
56	El yıkama lavabosunda dezenfektanlı sıvı sabun, kağıt havlu ve çöp kovası mevcut mu?		
57	Çöp kovaları sağlam ve poşetli mi?		
58	Çöp kovalarının içi ve dışı temiz mi?		
59	Çöp kovaları kullanılmadığı zaman kapakları kapalı tutuluyor mu?		
60	Temiz ürün kovaları ile Kirli ürün kovaları birbirinde karıştırılıyor mu?		
61	Üretim alanında maske takılıyor mu?		
62	Günlük Kalite Servis Temizlik Kontrol Formu düzenli olarak işleniyor mu?		

8. DAĞITIM VE SEVKİYAT

63	Sevk edilecek ürünler sevkiyata kadar uygun şekilde muhafaza ediliyor mu?		
64	Thermo boxlar temiz ve günlük temizliği yapılıyor mu?		
65	Taşınacak yemeklerin sıcaklıkları uygun mu?		

9. YEMEK SERVİSİ

66	Yemek servisi süresince sıcak olarak servise sunulan yemeklerin sıcaklığı minimum 65 °C' tutuluyor mu?		
67	Yemek servisi süresince soğuk olarak servise sunulan yemeklerin sıcaklığı maksimum 10 °C' de tutuluyor mu?		
68	Benmari su sıcaklığının minimum değeri 85 °C' midir? Ölçülerek kaydediliyor mu?		
69	Benmari su seviyesi uygun ve suyu temiz mi?		
70	Servisten arta kalan yemekler imha ediliyor mu?		
71	Serviste maske takılıyor mu?		

10. BULAŞIKHANE

72	Yıkanan ekipmanlar temiz mi?		
73	Bulaşık makinesinin içi temiz mi?		
74	Yıkamış ve yıkamamış ekipmanlar birbirinden ayrı tutuluyor mu?		

11. SOYUNMA ODALARI ve TUVALETLER

75	Tuvalet ve lavabolar düzenli olarak temizleniyor ve kaydı tutuluyor mu?		
76	Dezenfektanlı sıvı sabun ve kağıt havlu mevcut mu?		

DİĞER: