

Doküman No: MUT.FR.09

Yayın Tarihi: 01.05.209

Rev.No:00

Rev.Tarihi:

Sayfa No: 1/ 1

KRİTERLER / KARŞILANMA DURUMU	Uygun	Uygun Değil	Açıklama
<b>GİRDİ KONTROLÜ</b>			
Satın alınan ürünün son kullanma tarihi kontrol ediliyor mu?			
Satın alınan ürünlerin kalitesi kontrol ediliyor mu?			
Kontrol kayıtları tutuluyor mu?			
Uygunsuz ürünlerin iade edilinceye kadar karantinada tutulması sağlanıyor mu?			
<b>DEPOLAMA</b>			
Depolama koşulları uygun mu?			
Soğuk hava deposu/ buzdolabı/ derin dondurucu gerektiren ürün bulunuyor mu?			
Buzdolabı/derindondurucu sıcaklık takipleri yapılıyor ve kayıtları tutuluyor mu?			
Cihaz kalibrasyonları yapılıyor mu?			
Ömürlü malzemeler için FİFO kuralı işletiliyor mu?			
<b>ÜRETİM</b>			
Üretim ve servis alanlardaki çöp kutuları sık boşaltılıyor mu?			
Kullanılan temizlik bezleri uygun ve hijyenik mi?			
Kesme tahtası ve makinesi her farklı ürün kesiminden önce dezenfekte ediliyor mu?			
Üretim bölümünde dezenfekte edilmiş sebze ve meyve kullanılıyor mu?			
Etrafta kirlilik mevcut mu?			
Tezgah altlarında ağız açık gıda maddesi var mı?			
Et ürünü kullanılıyor mu? Kullanımı uygun mu?			
Riskli yiyeceklerden her gün sonunda şahit numune alınıyor mu?			
Büfelere tüketilmeyen yiyecekler streçlenip tarih etiketi yapıştırılıyor mu?			
Kafeterya içinde herhangi bir araç gereçte paslanma mevcut mu?			
Üretim makineleri periyodik olarak temizleniyor mu?			
Davlumbaz üstleri temizleniyor mu?			
Kızartma yapılıyor mu? Yapılıyorsa yağ değişimi sıklığı belirlenmiş mi?			
İçinde gıda ulunan kaplar kapalı mı?			
<b>ALT YAPI VE HAŞERE KONTROLÜ</b>			
Kafeterya içi masa ve sandalyeler temiz ve kullanılabilir durumda mı?			
Havalandırma mevcut mu?			
Aydınlatma yeterli mi?			
Haşere kontrol ile ilgili çalışmalar yapılıyor mu?			
İlaçlama kayıtlarına ulaşıyor mu?			
<b>TEMİZLİK KONTROLÜ</b>			
Temizlik için yeterli sayıda personel mevcut mu?			
Temizlik ekipmanı yeterli seviyede mevcut mu?			
Temizlik kimyasalları uygun ve yeterli mi?			
Temizlik planı oluşturulmuş ve uygulanıyor mu?			
Üretim personeli maske, bone ve eldiven kullanıyor mu?			
Üretim personelinin sağlık kontrolleri yaptırılmış mı?			
Personelin sağlık kayıtlarına ulaşıyor mu?			
<b>DİĞER</b>			
Personel hijyen eğitimi almış mı?			
Hijyen sertifikası görüldü mü?			
Personelin tırnakları kısa ve temiz mi?			
Personelin kıyafeti temiz ve düzenli mi?			
İçme ve kullanma suyu analizleri yapılıyor mu?			
Atıklar kaynağında ayrıştırılıyor mu?			
Atıklar yetkili kuruluş tarafından alınıyor mu?			
<b>Kafeterya Çalışan isim soyisim /imza</b>	<b>Denetim yapan Diyetisyen isim soyisim/imza</b>		