Mutfak Adı: ……………………………… Kontrol Tarihi: ….………………………….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Konu** | **Evet** | **Hayır** |
| El yıkama lavaboları kullanılabilir durumda, sıvı sabun/dezenfektan, sıcak su ve kağıt havlu bulunuyor mu? | … |  |
| Depolar/dolaplar, üretim/çalışma/sunum tezgâhları/alanları, ekipmanlar ve el aletleri temiz, düzenli ve bakımlı mı? | … |  |
| Çiğ gıdalar; tüketime hazır gıdalardan depolama, hazırlık ve sunum işlemleri sırasında her zaman ayrı tutuluyor mu? | … |  |
| Tüm depo ve dolapların sıcaklık gösterge değerleri kaydediliyor mu? | … |  |
| Fırın/Izgarada pişen büyük parça et yemeklerinin pişirme sıcaklıkları ölçülüp kaydediliyor mu? (Merkez sıcaklığı en az 850C’de 1 sn pişirme) | … |  |
| Sebze ve meyveler; yıkama, ön yıkama, dezenfeksiyon ve durulama aşamalarını içerip kayıtları tutuluyor mu? | … |  |
| Çözündürme; çiğ et dolabında, tüketime hazır gıdalarla aynı dolapta olmayacak şekilde yapılıyor, çözündürülen gıda 48 saat içinde tüketime sunuluyor ve kullanılamayanlar atık yapılıyor mu? | … |  |
| İzin alınan soğuk/donuk ürünler, mal kabul ve üretim sırasında soğuk zincir dışında 20 dakikadan fazla tutulmuyor ve işlenmiyor mu? | … |  |
| Çalışanlar; bone ve önlük kullanıyor, doğru ve temiz kıyafet giyiyor mu? | … |  |
| Doğru renkte kodlanmış bıçak ve kesme tablaları bulunuyor ve çalışanlar doğru rengi kullanıyor mu? (*Örn: Sarı renk bıçak kesme tablası: Tüketime hazır ürünler, Kırmızı renk bıçak kesme tablası: çiğ ürünler)* | … |  |
| Hazırlık ve çalışma yüzeylerinin temizliği için kullanılan temizlik bezlerinde renk kodlaması kurallarına uyuluyor mu? *(Örn: Beyaz renk temizlik bezleri: Tüketime hazır ürünler, Kırmızı renk temizlik bezleri: çiğ ürünler)* | … |  |
| Çalışır durumda bir el termometresi bulunuyor ve el termometre probu kullanım öncesi dezenfekte ediliyor mu? | … |  |
| Depolama alanları temiz ve düzenli olup girdiler yerle temas etmeyecek şekilde istifleniyor, ambalajı açılmış girdilerin ağızları kapatılıyor ve SKT işaretlemesi yapılıyor mu? | … |  |
| Depoda kalitesi düşük veya hasarlı ürünler belirlenip kullanılmaması için işaretleniyor mu? | … |  |
| Dolaplar fazla doldurulup hava ızgaralarının önünde iyi bir hava akışını önleyecek herhangi bir engel bulunuyor mu? |  | … |
| Mutfaktaki bütün ara ürünlerde izlenebilirlik etiketi bulunuyor ve dökme ürünlerin mutfakta kalış süresi ve son kullanma tarihi takip ediliyor mu? | … |  |
| Pişen yemekler uygun koşullarda dinlendiriliyor mu? | ... |  |
| Dinlendirilen yemeklerin uygun şekilde paketlenip uygun sıcaklıkta sevkiyatı yapılıyor mu? (Sıcak ürünlerde 65 0C ve üzerinde, soğuk ürünlerde 4 0C ve daha düşük) | … |  |
| Bütün çalışanlar; temiz, kısa saçlı veya saçlarını arkadan bağlamış ve takı kurallarına uyuyor mu? | … |  |
| Çalışanlar, tüketime hazır gıdalarla uğraşırken gıdalara dokunmama yöntemlerini kullanıyor mu? | … |  |
| Tüm çalışanlarda KKD'ler mevcut ve doğru şekilde/zamanda kullanılıyor mu? | … |  |
| El termometreleri, (15 günde bir) doğrulanıp kaydediliyor mu? | … |  |

Mutfak Adı: ……………………………… Kontrol Tarihi: ….………………………….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Konu** | **Evet** | **Hayır** |
| Ekipmanlar çalışır durumda, güvenli ve doğru bir şekilde, koruma ve güvenlik donanımlarıyla birlikte ve dönen aksamları açıkta olmayacak şekilde kullanılıyor mu? | … |  |
| Üretilen yemeklerden mevzuata uygun şekilde numune alınıp uygun koşullarda saklanıyor mu? | … |  |
| Taklit veya tahşiş amacıyla herhangi bir ürün kullanılıyor mu? |  | … |
| Çalışanlar görgü kuralları çerçevesinde davranıyor mu? | … |  |
| Yemek hazırlık aşamasında kullanılan bıçaklar sterilize ediliyor mu? | … |  |
| **Diğer Konular:** |

**NOTLAR:**

Kontrolü Yapan Firma Temsilcisi