

	MUTFAK DENETİM FORMU	Doküman No	FR 0138
		İlk Yayın Tarihi	04.04.2022
		Revizyon Tarihi	07.03.2024
		Revizyon No	01
		Sayfa No	1/2

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/ızgarada pişen büyük parça et yemeklerinin pişirme sıcaklıkları ölçülüp kaydediliyor mu? (Merkez sıcaklığı en az 85°C'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 kullanılmayanlar 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 istifleiliyor, 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 °C ve üzerinde, soğuk ürünlerde 4 °C 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?	...	

