

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINA BAĞLI (RESMÎ-ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYESİNDE FAALİYET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCAĞI GİBİ GIDA İŞLETMELERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU		
İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER Yemekhane () Kantin () Kafeterya () Büfe () Çay ocağı () İŞYERİNİN UNVANI: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: ADRESİ : TELEFON NO : KAYIT NO :	KONTROL VE DENETİMİN AMACI <input type="checkbox"/> RUTİN KONTROL VE DENETİM <input type="checkbox"/> ŞİKÂYET	
A- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ	Uygun	Uygun Değil
1.Mevzuat gereğince gıda işletmesi kayıt belgesi almalı,		
2.Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı,		
3.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı,		
4.Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı		
5.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı,		
6.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli,		
7.Gıda atığı ve diğer atıkların birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmayacak şekilde atılmalı,		
8.Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaların bulaşmasını önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir olması ve temiz tutulması sağlanmalı,		
9.Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılmalı ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın hammaddelerin depolanması sağlanmalı.		
B-PERSONEL HİJYENİ		
1.İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı,		
2.Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giymeli,		
3.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanılmalı, hazırlık ve üretim alanı içinde takı takmamalı,		
4.Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılmamalı,		
5.Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takmalı,		
6.Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmemeli, koruyucu bant ve eldiven ile çalışmalı, çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanmalı,		
7.Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmemeli ve belirtilen durumlar dışında eldiven kullanılmalı,		
8.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanmalı,		
9.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulmalı,		
10. 05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan kişilerden, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahiplerinin ve işletenlerinin Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı halk eğitimi merkezlerinden, mesleki eğitim merkezlerinden, turizm eğitim merkezlerinden ve olgunlaşma enstitülerinden hijyen eğitimi belgesi almış olmalıdır.		

C- ALET EKİPMAN HİJYENİ		
1.Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılmalı,		
2.Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar, başka amaçlar için kullanılmamalı,		
3.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,		
4.Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalı,		
5.İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemeden olmalı, bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilmeli, bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmamalı,		
6.Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalı,		
7.Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalı,		
8.Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı,		
9. Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli,		
10.Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı,		
11.Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
D- İŞYERİ HİJYENİ		
1.Tuvaletler, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı,		
2.Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmalı,		
3.Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulmalı ve bu paspasların temizliği düzenli aralıklarla yapılmalı,		
4.Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanmalı ve sıcaklık değerleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalı,		
5.İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemeli ve oluşan atıklar en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılmalı,		
6.İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalı,		
7.Camin mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalı,		
8.Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı,		
9.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı,		
10.Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli,		
11.Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı.		
E- TAŞIMA		
1.Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlamak, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalı,		
2.Taşımada kullanılan kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde “yalnız gıdanın taşınmasında kullanılmalıdır” ifadesi belirtilerek işaretlenmeli,		
3.Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalı,		
4.Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalı,		
5.Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli.		

F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA		
1.Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilmeli,		
2.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli,		
3.Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmeli,		
4.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalı,		
5.İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli,		
6.Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalı,		
7.Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılmalı,		
8.Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmamalı,		
9.Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşması engellenmeli ve bu amaçla, soğutucu klimaların altında gıda maddesi depolanmamalı,		
10.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı,		
11.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılmamalı,		
12.Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıt edilmeli,		
13.Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,		
14.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalı,		
15.Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı.		
G.GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ		
1.Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde kişisel hijyen kurallarına uymalı,		
2.Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalı,		
3.Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmeli,		
4.Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C'de 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalı,		
5.Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmeli,		
6. Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalı,		
7.Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmeli,		
8.Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmeli,		
9.Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalı,		
10.Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdan uzaklaştırılmalı,		
11.Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmeli.		
Ğ-SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİR		
1.Gıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilmeli ve gıdanın sıcaklığı 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmeli,		
2.Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olmalı,		
3. Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmeli.		
H.GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ		
1.Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı,		
2.Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı,		

3.Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve tüketime sunulmalı,			
4.Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalı,			
5.Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmeli,			
6. Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,			
7. Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemeli,			
8.Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalı ve bu malzemeler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sağlanmalı.			
9.Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olmalı,			
10.Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı,			
11.Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır.			
İ.ZLENEBİLİRLİK			
1.Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli.			
İ.GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER			
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
Kontrol ve Denetim Tarihi:	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Kantin Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası

* Uygun değil kısmı işaretli olan formlar bir hafta içerisinde bağlı bulunulan İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine gönderilmelidir.