|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi**  **Öğrenci Kantin Kafeteryaları**  **Denetim Formu** | | | | | |
| **İşletmenin Yeri** | | **:** |  | **TARİH** | |
| **Taşınmaz** | | **:** |  | **Birinci Denetim ….../….../20.…** | **Değişiklik Gerekçesi** |
| **Kiracı** | | **:** |  |
| ***AĞIR KUSUR GEREKTİREN HALLER*** | | | | |  |
| **1** | İşletme mesai saatlerinde ve idarece belirlenen saatlerde çalışır durumdadır. | | | |  |
| **2** | Çalışan personel hijyen ve gıda güvenilirliği eğitimi almış ve personelin Hijyen Eğitimi Kurs Bitirme Belgesi bulunmaktadır. | | | |  |
| **3** | İşe başlayan personelin “bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan sağlık raporu” bulunmaktadır. | | | | “İşe başlayan” kelimeleri eklendi. |
| **4** | Çalışan personelin her 6 ayda bir “bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan sağlık raporu” bulunmaktadır. | | | |  |
| **5** | Zararlı ve kemirgenlerle mücadele kapsamında ilgili bakanlıktan gerekli izni almış işletmelerce periyodik olarak yapılmaktadır. İşletmede çalışan personelce yapılması durumunda gerekli eğitimi aldığına dair belgesi bulunmaktadır. | | | |  |
| **6** | Üniversitece belirlenen ürünlerin dışında ürün satışa **sunulmamaktadır.** | | | |  |
| **7** | Üniversitece belirlenen fiyat listesi işletme içerisinde herkesin rahatça okuyabileceği şekilde görünür bir yere asılmıştır. | | | |  |
| **8** | Satışa sunulan ürünler üniversitece belirlenen fiyatlardan satılmaktadır. | | | |  |
| **9** | İşletmenin herhangi bir alanında sigara **içilmemektedir.** | | | |  |
| **10** | İşletmede bilardo, langırt, playstation vb. oyun ekipmanları bulunmaktadır. | | | | Bu madde çıkarılmıştır.11. madde ile birleştirilmiştir. |
| **11** | Bilardo, langırt, playstation vb. ekipmanların işletmede oynatılması ile ilgili üniversitemizden gerekli izin alınmıştır.  *(işletme çerisinde oyun makineleri yoksa bu madde boş bırakılmalıdır.)* | | | | Cümlenin sonunda açıklama yapılmıştır. |
| **12** | Biyosidal Ürünler Yönetmeliği kapsamında ruhsat verilen dezenfektanlar ve Sağlık Bakanlığı bildirimi bulunan temizlik kiayasalları kullanılmaktadır. | | | |  |
| **13** | Kızartma ve atık yağları depolamak için “atık yağ depolama tankı” bulunmaktadır. | | | |  |
| **14** | Son kullanma tarihi geçmiş ürün **bulunmamaktadır.** | | | |  |
| **15** | İşletmede üretim yeri belli olmayan açık ve ambalajsız ürünler **satılmamaktadır.** | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***HAFİF KUSUR GEREKTİREN HALLER*** | | **Değişikliğin Gerekçesi** |
| **1** | 4207 sayılı Tütün Ürünlerinin Zararlarının Önlenmesi ve Kontrolü Hakkında Kanunda belirtilen “SİGARA İÇİLMEZ” uyarı levhası asılmıştır. |  |
| **2** | İşletmede yangın tüpü bulunmakta, sabotaj ve yangın tedbirleri alınmıştır. |  |
| **3** | İşletmede ecza dolabı ve içinde bulunması gereken  pamuk, sargı bezi, spanç, antiseptik solüsyon (batikon) flaster, yara bandı, yanık kremi, makas,vb. bulunmaktadır. |  |
| **4** | Çalışan personelin kimlik bilgileri idareye verilmiştir. |  |
| **5** | Çalışanların resim ve bilgilerinin olduğu pano işletme içerisinde rahatça görülebilen bir yere asılmıştır. |  |
| **6** | Çalışan personel tek tip kıyafet giyiyor ve personel tanıtım kartı takmıştır. |  |
| **7** | Çalışan personel kep/bone/şapka/maske kullanıyor ve uzun kollu iş elbisesi giyiyor veya tek kullanımlık kolluk takıyor. |  |
| **8** | Çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz aynı zamanda oje, cila (krem) ve makyaj malzemesi **kullanmamaktadır.** |  |
| **9** | Gıda üretim alanında çalışan personel takı **takmamaktadır.** |  |
| **10** | Gıdaya temas eden bütün personel eldiven kullanmaktadır. |  |
| **11** | Gıda hazırlık alanı ve satış alanları farklı bölümlerdedir. |  |
| **12** | Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda muhafaza edilmektedir. |  |
| **13** | Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılmaktadır. Bu alan ayrıca depolama alanı olarak **kullanılmamaktadır.** |  |
| **14** | Gıda paketleri doğrudan yere temas etmeyecek şekilde paletler üzerine konulmuştur. (Yerden yüksekliği ve duvara uzaklığı 15 cm) |  |
| **15** | Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilip, sergilenip sunulmaktadır. |  |
| **16** | Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmaktadır. |  |
| **17** | Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar (gazete-dergi yaprağı gibi) ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında **kullanılmamaktadır.** |  |
| **18** | Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulunmamaktadır. |  |
| **19** | İşletmede hazırlık aşaması biten gıdalar ve gıda bileşenleri, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmektedir. |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***HAFİF KUSUR GEREKTİREN HALLER*** | | **EVET** | **HAYIR** | **Değişikliğin Gerekçesi** |
| **20** | Kızartma yağlarının günlük değişimi yapılmaktadır. | | |  |
| **21** | Dökme mayonez ve ketçap **kullanılmamaktadır.** | | |  |
| **22** | Ambalajı açılmış granül ve toz halindeki dökme gıdalar (tuz, baharat vb), gıdalara uygun kapaklı kaplarda bulundurulmaktadır. | | |  |
| **23** | Soğuk içecek içiminde kullanılan tek kullanımlık pipetlerin her biri ambalajlıdır. | | |  |
| **24** | Çay şekerlerinin her biri tek kullanımlık ambalajlıdır. | | |  |
| **25** | Tost makineleri, ızgara, fritözler, gözleme sacları ile bıçaklar günlük düzenli temizlenip dezenfekte edilmektedir. | | |  |
| **26** | Tahta malzemeden yapılmış bıçaklık ve bıçak sapları **kullanılmamaktadır.** | | |  |
| **27** | Bıçaklar kullanılmadıkları zaman bıçaklıkta bekletilmektedir. | | |  |
| **28** | Gıdanın hazırlandığı, doğrandığı alandaki malzeme tahtadan olmayıp alanlardaki yüzeyler pürüzsüz, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış ve yüzeyler kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilirdir. | | |  |
| **29** | Kullanılan malzemeler paslanmaz niteliktedir.  (teflon gibi tencere-tava kullanılmamalıdır.) | | |  |
| **30** | Tezgâh altı ve üstü dolaplarda, bankolarda yağ ve kir kalıntısı **bulunmamaktadır.** | | |  |
| **31** | Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanların muhafaza edildiği alanlarda gıda maddesi **bulundurulmamaktadır.** | | |  |
| **32** | Temizlikte kullanılan malzemeler (fırça, temizlik süngeri gibi) vasıflarını **kaybetmemiştir.** | | |  |
| **33** | İşletmede birden fazla evye varsa; yağlı bulaşıkların yıkandığı evye ile sebzelerin ve ellerin yıkandığı evyeler ayrı ayrı kullanılmaktadır. | | |  |
| **34** | Kiralanan alanın dışına (giriş, merdiven, koridor vb. yerlerde) ambalaj sandığı, çuval vb. eşya **konulmamıştır.** | | |  |
| **35** | İşletme çevresinde (koridor, merdiven ve işletme ile sınırı olan dış çevre ve idarenin belirleyeceği ortak kullanım alanlarında) sigara izmariti, pet bardak vb. işletme ürünlerine ait atıklar **bulunmamaktadır.** | | |  |
| **36** | Atıklar üzerleri kapaklarla örtülebilen kaplarda, bu amaçla üretilmiş çöp poşeti gibi maddelerin içinde toplanıp, çöp kovaları aşırı çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmaktadır. | | |  |
| **37** | İşletmede evcil hayvan (akvaryum hariç) bulundurulmamaktadır. | | |  |
| **38** | İşletme içerisinde soyunma-giyinme kabini bulunmaktadır.  *(3 ve altında personel çalıştırılıyorsa bu madde boş bırakılmalıdır.)* | | | Bu madde yeni eklenmiştir. |

|  |
| --- |
| **BİRİNCİ DENETİM** |
| Düşünceler ve Öneriler: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| Müstecirin Öneri ve İstekleri:  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Müstecir / Sorumlu İşletme Personeli |
|  |  |  |  |
|  | Denetleme Kurulu Başkanı | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
| Üye | Üye | Üye | Üye |
|  |  |  | Öğr. Kons. |

|  |
| --- |
| **İKİNCİ DENETİM** |
| Düşünceler ve Öneriler: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| Müstecirin Öneri ve İstekleri:  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Müstecir / Sorumlu İşletme Personeli |
|  |  |  |  |
|  | Denetleme Kurulu Başkanı | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
| Üye | Üye | Üye | Üye |
|  |  |  | Öğr. Kons. |