|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A. FİZİKİ KOŞULLAR, ARAÇ GEREÇLER** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması |  |   |
| 2- | Ortamın aydınlanmasının yeterli olması |  |   |
| 3- | Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik ve benzeri malzemeden yapılmış olması |  |   |
| 4- | Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç gerecin temiz olması |  |   |
| 5- | Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten ve temiz olması |  |   |
| 6- | Tost makinesi, fritöz ve ısıtıcı gibi cihazların temiz olması |  |   |
| 7- | Servis tepsisi olarak kullanılan tepsilerin sağlam ve temiz olması |  |   |
| 8- | Kullanılan çaydanlık, su ısıtıcısı, semaver vb. araçların iç yüzlerinde kireç ve pas olmaması |  |   |
| 9- | Lavaboların gıda hazırlanan alandan mümkün olduğunca uzak olması |  |   |
| 10- | Lavabonun temiz olması (tıkanma, paslanma ve lekelerin bulunamaması) |  |   |
| **11-** | Lavaboda el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kâğıt havlunun bulunması |  |  |
| 12- | Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz, metal veya plastik malzemeden yapılmış, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması |  |   |
| 13- | Çöplerin ambalaj malzemelerinin ve karton kutuların biriktirilmemesi, kantin içinde birikmiş çöp bulunmaması |  |  |
| 14- | Haşere ve kemirgenlere karşı Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğünün uygun gördüğü kişi ve kurumlar tarafından Kemirgen İstasyonunun konulması ve 3 ayda bir kontrol edildiğine dair belgenin bulunması |  |  |
| 15- | Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması |  |  |
| 16- | Kantin alanının ( masa ve sandalyeler dahil) genel temizliğinin uygun olması |  |  |
|  | **Elektrik süzme sayaç son endeks kwh** | **T1:** | **T3** |
|  | **Su süzme sayaç son endeks m3** |  |  |
| 17- | Yiyeceklerin muhafaza edildiği depoların temiz, düzenli ve bakımlı olması |  |  |
|  | **B.GIDA HİJYENİ** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1 | Gıda ile temas eden tezgâh ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temizliğinin uygun olması |  |   |
| 2 | Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerin bulunmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu ve küflü olmaması |  |   |
| 3 | Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (ayran,yoğurt,puding v.b) uygun sıcaklıkta muhafazası için buzdolabının bulunması ve sıcaklığının uygun olması |  |   |
| 4 | Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması (Kantinler için) |  |   |
| 5 | Hazır ve yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin (kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nugget, şnitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk ve benzeri) Tarım ve Orman Bakanlığından üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda, sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması |  |   |
| 6 | Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve v.b) streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi |   |  |
| 7 | Sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası) ayrı olması |  |  |
| 8 | El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması |  |  |
| 9 | Üretim ve hazırlık aşamasında çalışan personel tek kullanımlık kolluk kullanması (Kafeterya ve Restoran için Kantinler hariç) |  |  |
| 10 | Gıdalar ve gıdalara temas eden madde ve malzemelerin temizlik maddeleriyle aynı yerde bulundurulmaması |  |  |
| 11 | Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (sıcaklık, nem v.b) saklanması; sıcak servis yapılacak gıdaların 65 C' üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi  |  |  |
| 12 | Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması |  |  |
| 13 | Dondurulmuş ürünler mevcut ise -18 C' de saklanması |  |  |
| **C. PERSONEL HİJYENİ** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olması, ellerde açıkta yara ve kesi bulunmaması |   |  |
| 2- | İhaleyi alan ve/veya çalışacak personelin iş başlangıcında sağlık raporunun alınması, nüfus cüzdanı fotokopisi, adli sicil kaydının olması |  |   |
| 3- | İş kıyafetlerinin bulunması |   |  |
| 4- | İş kıyafetlerinin temiz olması |  |   |
| 5- | Personelin eldiven, maske ve bone kullanması |  |   |
| 6- | Personelin soyunma dolabının olması, gıda hazırlama, pişirme ve servis alanlarında personele ait kıyafet, ayakkabı, terlik vb. bulunmaması |  |   |
| 7- | Kantin personelinin yaka kartının bulunması |  |  |
| **D. İŞ GÜVENLİĞİ** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1 | 1-TSE 6075'e Uygun ve yeterli içeriğe sahip İlk Yardım Malzeme Dolabının olması. |  |   |
| 2 | 2-Yangın söndürücünün bulunması |  |   |
| **E. DİĞER KURALLAR** | **EVET** | **HAYIR** |
| 1- | 1-Kantinin görünür en az iki yerinde Üniversitemizce belirlenen Tavan Fiyat Tarifesine uygun Fiyat Listesi bulunması ve belirtilen fiyatlara uyulması |  |  |
| 2- | 2-Satışa sunulan ürünlerin görünür şekilde fiyat etiketlerinin olması |  |   |
| **GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER VE DÜŞÜNCELER:** |
|  |

BİRİM KONTROL TEŞKİLATI