



SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
KANTİN-KAFETERYA-ÇAY OCAĞI DENETLEME FORMU

DENETLENEN YER:

Denetleme Sebebi	Rutin	Şikayet	Kontrol	Diğer	UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMA
A. FİZİKİ KOŞULLAR, ARAÇ GEREÇLER								
1	Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması, ortamın aydınlatma ve ısınmasının yeterli olması.							
2	Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan giderin bulunması veya zemin temizliği için gerekli tedbirlerin alınmış olması.							
3	Havalandırma ve baca düzeneğinin (davlumbaz gibi) her türlü kokuyu önleyecek kapasitede olması.							
4	Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının ilgili standartlar gereği mermer, paslanmaz çelik ve benzeri malzemeden yapılmış olması ve bunların kullanılabilir durumda olması.							
5	Üniversitemizin İnternet hattı, elektrik, su gibi altyapı imkanlarının kaçak olarak kullanılmaması.							
6	Sözleşmede belirtilen alan dışında işletmeci tarafından kullanılan yer olup olmadığı, varsa yüzölçümünün tespit işlemi yapılması.							
7	İçilebilir kalitede devamlı sıcak su bulunan ayrı bir bulaşık yıkama lavabosunun bulunması.							
8	Tezgah ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın en az 2 metre yüksekliğinde ve açık renkli fayansla, mermer benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile kaplı ve kullanılabilir durumda olması.							
9	Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek biçimde olmaması.							
10	Tuvaletlerin gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uzakta bulunması.							
11	Gerekli durumlarda depoda sıcaklığın izlenebileceği termometre bulunması.							
12	Gaz kaçak sensörü bulunması.							
13	Güncel tarihli Yangın Söndürücünün bulunması.							

PARAF

PARAF

PARAF

PARAF

İŞLETMECİ PARAFI

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
KANTİN-KAFETERYA-ÇAY OCAĞI DENETLEME FORMU

B. GIDA HİJYENİ		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMA
1	Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması.			
2	Ambalajsız gıda satışı varsa (tost, sandviç, simit ve benzeri) ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlunun bulundurulması.			
3	Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm ve uygun donanım hazır bulundurulması.			
4	Temizlik, dezenfeksiyon ve kimyasal maddelerin gıda maddelerini tehdit etmeyecek şekilde depolanması.			
5	Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz, metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması.			
6	Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonun sağlanması.			
7	TS 6075'e Uygun ve yeterli içeriğe sahip İlk Yardım Malzeme Dolabının olması.			
8	Gıda ile temas eden tezgah ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temiz olması ve temizliğinde uygun dezenfektanlı maddelerin kullanılması, kullanılan deterjan ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığı'ndan ruhsatlı olması.			
9	Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanması, gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartları korunması ve izlenmesi.			
10	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması.			
11	Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşmanın engellenmesi.			
12	Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddelerle ilgili sürecin; bozulma, kokuşma ve bulaşmaya engel olunacak şekilde tasarlanması ve tüm ürünlerin uygun şartlarda muhafaza edilmesi.			
13	Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılması ve ortaya çıkan sıvıların drene edilmesi.			
14	Son kullanma tarihi geçmiş, kirli, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu ve küflü gıda maddelerinin satılmaması.			
15	Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıdının kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması, ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması.			
16	Ambalajlı ve soğuk zincir gereken gıdalar için (süt, ayran, yoğurt vb.) buzdolabı bulunmalı.			
17	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 Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihinin bulunması.			
18	Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında ve et, yumurta vb. bulaşı tehlikesi oluşturan gıdalardan ayrı bir yerde muhafaza edilmesi.			
19	Satış yapıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası) ayrı olması.			
20	Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (sıcaklık, nem vb. faktörlerden etkilenmeyecek şekilde) saklanması; döner, pizza vb. sıcak servis yapılacak gıdaların 65°C üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding vb. gıdaların 5 °C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor ise dondurulmuş ürünlerin -18°C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar -18 °C de saklanması.			
21	Servise sunulan gıdaların tüketimi için kantinlerde gıda ile temasında sakınca bulunmayan tek kullanımlık araç-gereçlerin (kağıt bardak; koku içermeyen kaliteli sağlıklı plastik tabak ve çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması, kafeteryalarda ise tek kullanımlık malzemeler veya çelik-porselen-cam malzemeler kullanılmalıdır. Bu malzemeler tercih edilecek işlemede bulaşık makinesi bulundurulması.			

PARAF

PARAF

PARAF

PARAF

İŞLETMECİ PARAFI

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
KANTİN-KAFETERYA-ÇAY OCAĞI DENETLEME FORMU

C. PERSONEL HİJYENİ		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMA
1	Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, ellerde açıkta yara ve kesi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması.			
2	İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması.			
3	Personelin gıda hazırlama aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması.			
4	Personelin kantinde çalışmasını engelleyecek hastalığının olmadığına dair Sağlık Raporu'nun bulunması.			
5	Çalışanların Hijyen Eğitim Belgelerinin olması. (Her çalışan için ayrı ayrı ibraz edilmesi istenilecektir.)			

D. İŞ GÜVENLİĞİ VE DİĞER KURALLAR		UYGUN	UYGUN DEĞİL	AÇIKLAMA
1	Kantinin görünür en az iki yerinde Üniversitemizce belirlenen Tavan Fiyat Tarifesine uygun Fiyat Listesi bulunması. (en az A3 ebatında)			
2	Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve afiş, broşür vb bulunmaması.			
3	Kantin - kafeteryalarda alkollü içecek ve enerji içecekleri bulundurulamaz ve satılamaz, çalışanlar alkollü vaziyette bulunamazlar. Tütün ve tütün mamülleri, uyuşturucu veya keyif verici maddeler bulundurulamaz, satılamaz ve kullanılamaz kumar oynanamaz ve oynatılamaz, öğrencilerin genel ahlak vb. konularında zarar görebilecekleri ortam sağlanamaz ve buna benzer uygun olmayan durumların olmaması.			
4	Çevre temizliğinin (açık alan kullanan işletmelerin çevresinde sigara izmariti, ambalaj atıkları, gazel gibi çevreyi kirleten olumsuz unsurların) sağlanması.			
5	İşletmede 3. şahıs ve firmalara yönelik basılı ve görsel afiş, ilan, broşür gibi reklama yönelik materyaller bulunmaması.			
6	Kiracının yapmış olduğu şartname ile bağdaşmayan ürün ve hizmet (langırt, telefon şok şarj cihazı, fotokopi, kırtasiye malzemesi vb.) satışı yapılmaması.			
7	Kantin personelinin fotoğraflı Yaka Kartının bulunması.			
8	Çalışanların Sabıkasızlık Belgesinin olması.			
9	İş yerinde çalışanların İşe Giriş Belgeleri ve Sigorta Kayıtlarının olması.			
10	Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü İşletme Kayıt Belgesinin olması.			
11	Haşareyle Mücadele Belgesi olması.			
12	Müstecirin iş başında bulunması, vekil tayin etmişse idareden alınmış izin belgesi ve noter onaylı vekaletnamenin bulunması.			

E. GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER

			Denetleme Tarihi/...../2016
--	--	--	-----------------------------------

DENETLEME KOMİSYONU ÜYELERİ (İsim Soyisim, Unvan, İmza)	OKUL YÖNETİMİ	İŞLETMECİ (İsim Soyisim, Kaşe, İmza)
İşletmeci, tespit edilen aksaklık veya eksikliklerin 30 gün içerisinde giderilmesi konusunda uyarılmıştır. Bu Raporun 1 sureti işletmeciye ihtaren elden tebliğ edilmiştir.	Gereği için Rapor sureti teslim alındı.	