

M İLLÎ E T M BAKANLI INA BA LI (RESM -ÖZEL) OKUL/KURUMLARIN BÜNYES NDE FAAL YET GÖSTEREN YEMEKHANE, KANT N, KAFETERYA, BÜFE, ÇAY OCA I G B GIDA LETMELER NE A T KONTROL VE DENET M FORMU		
<p>YER HAKKINDA B LG LER</p> <p>Yemekhane ( ) Kantin ( ) Kafeterya ( )</p> <p>Büfe ( ) Çay oca , ( )</p> <p>YER N N UNVANI:</p> <p>LETME SAH B N N ADI SOYADI:</p> <p>ADRES :</p> <p>TELEFON NO :</p> <p>KAYIT NO :</p>	<p>KONTROL VE DENET M N AMACI</p> <p><input type="checkbox"/> RUT N KONTROL VE DENET M</p> <p><input type="checkbox"/> KÂYET</p>	
<b>A- GIDA GÜVEN L RL</b>	<b>Uygun</b>	<b>Uygun De il</b>
1.Mevzuat gere ince g,da i letmesi kay,t belgesi almal,,		
2.G,da mevzuat,na uygun olmayan hammadde, g,da bile enleri veya g,da ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullan,lmamal, ve sat, a sunulmamal,,		
3.G,da ve g,da ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanmas,, haz,rılanmas,, sergilenmesi ve ta ,nmas, s,ras,nda tekni ine uygun olarak korunmal,,		
4.Kirlenmi , koku mu , ek imi , nitelikleri ve görünümü bozulmu , bombaj yapm, , kurtlu, küflü olmas, gibi özellikleri ile kolayl,kla ay,rt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya u ram, , ambalaj, y,rt,lm, , k,r,lm, , paslanm, ve son tüketim tarihi geçmi g,da maddeleri sat, a sunulmamal,		
5.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü g,da maddesinin üzerinde, niteli ini ve varsa özel saklama ko ullar,n, belirten g,da mevzuat,na uygun etiket bulunmal,,		
6.G,da maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yap,larak ayr, yerlerde muhafaza edilmeli,		
7.G,da at, , ve di er at,klar,n birikmelerini engelleyecek ekilde, g,dan,n bulundu u mekanlardan uzakla t,r,lmal,, do rudan veya dolayl, bula ma kayna ,olu turmayacak ekilde at,lmal,,		
8.Ambalajlama ve paketleme i lemleri g,dalar,n bula mas,n, önleyecek ekilde yap,lmal,, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir olmas, ve temiz tutulmas, sa lanmal,,		
9.So uk zincir bozulmadan ta ,nmas, gereken hammaddelerin kabulü s,ras,nda mutlaka s,cakl,k kontrolü yap,lmal, ve so uk zincir kesintiye u rat,lmaks,z,n hammaddelerin depolanmas, sa lanmal,,		
<b>B-PERSONEL H JYEN</b>		
1. letmelerde çal, an ki iler temizlik ve hijyen kurallar,na uymal,,		
2.G,da haz,r,l,k ve üretim alan,nda çal, an personel, özel k,yafet giymeli,		
3.G,da haz,r,l,k ve üretim alan, içinde saç, sakal ve b,y, ,n kapat,lmaz, amac,yla kep/bone/ apka/maske kullan,lmal,, haz,r,l,k ve üretim alan, içinde tak, takmamal,,		
4.Haz,r,l,k ve üretim alan,nda çal, an personelin t,rnaklar, k,sa ve temiz olmal,, oje, cila ve makyaj malzemesi kullan,lmamal,,		
5.Haz,r,l,k ve üretim alan, içinde çal, an personel, uzun kollu i elbisesi giymeli ya da tek kullan,ml,k kolluk takmal,,		
6.Ellerinde aç,k yara, ç,ban, deri hastal, , olan ki iler g,daya temas ettirilmemeli, koruyucu bant ve eldiven ile çal, mal,, çal, anlar,n el kesiklerinde mavi renkli yara band, kullanmal,,		
7.G,dalarla ta ,nmas, ihtimali olan bir hastal, , olan veya bula ,c, yara, deri enfeksiyonlar, ve ishal gibi hastal, , olan ki iler g,da i letmesinde çal, mas,na izin verilmemeli ve belirtilen durumlar d, ,nda eldiven kullan,lmal,,		
8.Depolama, üretim ve haz,r,l,k alanlar,na yetkili personel d, ,nda girebilecek tüm ki iler g,da i letmesinde hijyen kurallar,na uymas, sa lanmal,,		
9.G,da üretim ve haz,r,l,k alanlar,na giri te el dezenfektanlar, bulundurulmal,,		
10. 05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 say,l, Resmî Gazete'de yay,mılanan Hijyen E itimi Yönetmeli i kapsam,nda; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay oca , gibi g,da i letmelerinde görev yapan ki ilerden, do rudan hizmetin içinde olan çal, anlar ile bizzat çal, malar, durumunda i yeri sahiplerinin ve i letenlerinin Millî E itim Bakanl, , Hayat Boyu Ö renme Genel Müdürlü üne ba l, halk e itimi merkezlerinden, mesleki e itim merkezlerinden, turizm e itim merkezlerinden ve olgunla ma enstitülerinden hijyen e itimi belgesi alm, olmal,d,r.		

<b>C- ALET EK PMAN H JYEN</b>		
1.Kullan,lan tüm ekipman,n, bak,m planlar, do rultusunda bak,m, yap,lmal,,		
2.Kirli, k,r,k, pasl,, çatlak, lekeli, kötü kokulu, y,rt,k, s,rr, dökülmü ve uygun olmayan madde ve malzemelerle g,da sat, ve servisi yap,lmamal, ve g,da maddesinin ta ,nmas,nda, muhafazas,nda kullan,lan kaplar, ba ka amaçlar için kullan,lmamal,,		
3.Kullan,lan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlar,nda belirtildi i ekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,		
4.Kullan,lan her türlü ekipman,n kalibrasyonu düzenli olarak yapt,r,lmal, ve belgeler istenildi inde gösterilebilecek ekilde haz,r bulundurulmal,,		
5. yerlerinde kullan,lan b,çakl,k, b,çaklar,n saplar, tahta malzemeden olmal,, b,çaklar kullan,lmad,klar, zaman, b,çakl,klarda bekletilmeli, b,çakl, a kesinlikle kirli b,çak konulmamal, ve b,çaklar kesinlikle duvar ile tezgâh aras,na s,k, t,r,lmamal,,		
6.G,dalar,n do ranmas,nda ve haz,rılanmas,nda kullan,lan do rama tezgahlar, tahta malzeme d, ,nda kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmal,,		
7.Tost makinesi, ,zgara gibi ekipman,n temizli i ve dezenfeksiyonu günlük olarak yap,lmal,,		
8.Bula ma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmi , çal, ,r durumda, bak,ml, ve iyi artlarda olmal,,		
9. Kendisinin ve çevresindeki alan,n, yeterli temizli ine imkân verecek ekilde yerle tirilmeli,		
10.Gerekti inde uygun bir kontrol cihaz, yerle tirilmi olmal,,		
11.Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullan,lmas, gerekti inde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullan,lmal,.		
<b>D- YER H JYEN</b>		
1.Tuvaletler, g,dalar,n haz,rlandı, , odalara do rudan aç,k olmamal, ve hijyen kurallar,n, hat,rlat,c, uyar, levhalar, bulundurulmal,,		
2.Yeterli bak,m, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve i letmeden kaynaklanan bula ma, engelleyen veya en aza indiren ve bütün i lemler için hijyenik çal, maya uygun yeterli çal, ma alan, sa lanmal,,		
3.G,da i letmesinde üretim ve haz,rıl,k alanlar,n,n giri lerinde hijyen paspas, bulundurulmal, ve bu paspaslar,n temizli i düzenli aral,klarla yap,lmal,,		
4.G,dalar,n uygun s,cakl,klarda muhafazas, için yeterli kapasitede, uygun s,cakl,k kontrollü haz,rılama, depolama ve sunum ko ullar, sa lanmal, ve s,cakl,k de rleri izlenmeli ve s,cakl,k kay,tlar, tutulmal,,		
5. letme ve i letme çevresinde zararlı, bar,nmas,n, engellemek amac,yla, at,k birikimine izin verilmemeli ve olu an at,klar en k,sa sürede ortamdaki uzakla t,r,lmal,,		
6. letme içerisinde, mal kabul alan,, haz,rıl,k alan, ve kimyasal malzeme depolar, bula malar, engelleyecek ekilde birbirinden ayr, yerlerde olmal,,		
7.Cam,n mevcut oldu u yerlerde, cam,n k,r,larak g,daya bula ma riskini kontrol alt,na almak için; depo, üretim, haz,rıl,k alanlar,nda bulunan, sinek tutucu lambalar, da dâhil tüm , ,k kaynaklar,nda bulunan camlar, k,r,lmaya kar , koruma alt,na al,nmal,,		
8.Deponun kap,, pencere ve di er k,s,mlar, her türlü zararlı,n,n girmesini önleyecek uygun donan,ma sahip olmal,,		
9.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, s,vas, dökülmemi , ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmal,,		
10.Depo ve sat, yerlerinde ham madde, g,da bile enleri, g,da ve g,da ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalar,n,, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek ekilde palet yüksekli inde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli,		
11.G,da servisi ve toplu tüketim yap,lan yerlerde bula ,k y,kama düzeni sa lanmal,,		
<b>E- TA İMA</b>		
1.G,dan,n ta ,nmas, için kullan,lan araç ve/veya kaplar, g,day, bula madan korumak, iyi artlarda muhafaza edilmesini sa lamak, temizli e ve gerekti inde dezenfeksiyona izin verecek ekilde olmal,,		
2.Ta ,mada kullan,lan kaplar,n g,dan,n ta ,nmas, için kullan,ld, ,n, göstermek amac,yla, aç,kça görülebilecek ve silinmeyecek ekilde öyaln,z g,dan,n ta ,nmas,nda kullan,lmal,d,rö ifadesi belirtilerek i aretlenmeli,		
3.Çapraz bula ma neden olabilecek g,dalar bir arada ayn, kap içinde ta ,nmamal,,		
4.S,v,, granüle ve toz halindeki dökme g,dalar, g,dalara uygun kaplarda ta ,nmal,,		
5.Kullan,lan kaplar i bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli.		

<b>F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA</b>		
1.G,dalar gruplar,na göre s,n,fland,r,larak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerle tirilmeli,		
2.G,dalar, grup baz,nda ilgili mevzuatta belirtilen s,cakl,k derecelerinde muhafaza edilmeli,		
3.G,dalar temiz ve hijyen kurallar,na uygun ortamlarda ve zararlı,lara kar , gerekli koruma tedbirleri al,narak muhafaza edilmeli,		
4.Dondurulmu olarak muhafaza edilecek g,dalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara al,nmal,,		
5. letmenin depolar,ndaki ilgili mevzuata uygun olmayan g,dalar ayr, bir alanda, di er g,da maddelerine bula mas,na izin vermeyecek ekilde, effaf po et içinde ve tan,ml, etiketler ile etiketlenmi olarak muhafaza edilmeli,		
6.Haz,rl,k ve üretim alanlar, sadece g,da haz,rlama ve üretim amac,yla kullan,l,r ve bu alanlarda g,da maddesi depolanmamal,,		
7.Depolarda g,da ta ,nmas,na uygun plastik malzemeden yap,lm, ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizli ine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullan,lmal,,		
8.Haz,rl,k ve üretim alanlar,ndaki panolarda metal malzeme kullan,lmamal,,		
9.So uk hava depolar,nda, su yo unla mas, veya suyun g,daya bula mas, engellenmeli ve bu amaçla, so utucu klimalar,n alt,nda g,da maddesi depolanmamal,,		
10.Depodaki g,dan,n duvarlardan uzakl, , ve zeminden yüksekli i en az 15 cm olmal,,		
11.Depolarda stok yönetimini ve temizli ini zorla t,raca , ve zararlı, ço almas,na neden olabilece i için depo kapasitesi göz önüne al,narak a ,r, y, ,lma yap,lmamal,,		
12.Depo s,cakl, , günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve s,cakl,k de erleri kay,t edilmeli,		
13.Çi g,dalar, özellikle tüketime haz,r hale getirilmi g,dalardan ayr, bir yerde ve uygun ko ullarda muhafaza edilmeli,		
14.G,da ve g,da ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen artlar,na uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri al,nmal,,		
15.Depolarda ambalaj, aç,k b,rak,lm, g,da maddesi bulundurulmamal,,		
<b>G.GIDA MADDELER N N HAZIRLANMASI VE LENMES</b>		
1.G,dalar,n haz,rlamas,nda çal, an personelin mikrobiyolojik bula may, engelleyecek ekilde ki isel hijyen kurallar,na uymal,,		
2.Çapraz bula may, önleyici i ak, lar, haz,rlanmal, ve uygulanmal,d,r. Çi ve tüketime haz,r hale getirilmi g,da maddelerinin ayr, alanlarda ve ayr, ekipmanlarla i lenmesi sa lanmal,,		
3.Dondurulmu et ve et ürünleri 4°C de çözüldürülmeli ve çözüldürülen g,da do rudan pi irilmeli,		
4.Et ve et ürünlerinden yap,lan g,dalar,n pi irilmesi esnas,nda, g,dan,n merkez s,cakl, , en az 72°C'de 15 saniye bu s,cakl, a maruz kalmal,,		
5.Dondurma i lemi uygulanacak g,dalar,n taze ve temiz olmas,na dikkat edilmeli,		
6. Dondurulacak g,dalar uygun ko ullarda ve üzerleri kapalı, kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullan,lmal,,		
7.Dondurulacak g,dalar kendi ürün gruplar,na göre s,n,fland,r,larak dondurucuya yerle tirilmeli,		
8.Dondurulacak g,dalar,n etiketlerinde g,dan,n son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza s,cakl, , belirtilmeli,		
9.Çözünme i lemi, g,dada patojenik mikroorganizma geli imini, toksin olu umunu, kimyasal ve fiziksel bula malar, engelleyecek biçimde yap,lmal,,		
10.Çözünme i lemi s,ras,nda, insan sa l, , ve güvenilir g,da için risk olu turabilecek s,v, ak,nt,s, uygun bir ekilde ortamdaki uzakla t,r,lmal,,		
11.Dondurulmu g,dalar oda s,cakl, ,nda de il, +4 °C buzdolab, s,cakl, ,nda çözüldürülmeli.		
<b>-SICAKLIK KONTROLÜ VE SO UK Z NC R</b>		
1.G,dan,n so utma i lemi h,zla gerçekte tirilmeli ve g,dan,n s,cakl, , 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte dü ürülmeli,		
2.G,da tüketilinceye kadar s,cak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza s,cakl, , 63°C'nin üzerinde olmal,,		
3. So uk tüketilen veya so ukta muhafaza edilen g,dalar 4°C'nin alt,ndaki ortamlarda bekletilmeli.		
<b>H.GIDA SERV S , SATI I VE TÜKET M</b>		
1.G,dalara çe itli kaynaklardan gelecek bula ,y, engellemek için, g,dalar ambalajlı, veya kapalı, olarak sergilenmeli ve bula ma kaynaklar,ndan korunmal,,		
2.G,dalar,n so uk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o g,da için tavsiye edilen s,cakl,k ko ullar, sa lanmal,,		

