**Revizyon Takip Tablosu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REV.NO** | **TARİH** | **AÇIKLAMA** |
| 00 |  | İlk Yayın. |
| 01 | 16.03.2018 | Revizyon |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

#

# 1. AMAÇ

Bu kılavuzun amacı üniversite bünyesinde sosyal tesis işletmesi yapan firmaların denetim usulünü mevzuat ve ilgili standartlar çerçevesinde yönetmektir.

# 2. KAPSAM

Bu kılavuz, Yıldız Teknik Üniversitesi’nde faaliyet gösteren sosyal tesis işletmelerini kapsar.

# 3. TANIMLAR

**Sosyal Tesis İşletmesi:** YTÜ tarafından ihale yöntemiyle kiraya verilen kafeterya ve sosyal alanlardır.

# 4. SORUMLULUKLAR

Bu kılavuzun hazırlanmasından ve uygulanmasından Rektörlük, Kalite Koordinatörlüğü ve SKS sorumludur.

# 5. UYGULAMA

5.1.SKS ve Kalite Koordinatörlüğü tarafından Yıldız ve Davutpaşa yerleşkesinde bulunan yemekhanelere ve cafe/restaurantlara her sene münferit zamanlarda plansız olarak hijyen ve sanitasyon denetimleri gerçekleştirilir.

5.2.Denetim sırasında,

* FR -1116-Cafe-Restaurant Kontrol Listesi Formu,
* FR -1059-Yemekhane Denetim Kontrol Listesi,
* FR -1362- Gıda işletmeleri İş güvenliği Denetimi Kontrol Listesinden faydalanılır.

**5.3.Cafe & Restaurant Denetimleri**

5.3.1.Bu Kontrol listesi toplam 6 bölümden oluşur.

5.3.2.Kontrol Listende verilebilir 3 kriter mevcuttur. Bunlar ; Uygun-Uygun Değil ve Değerlendirme Dışı olarak belirlenmiştir. Denetlenen kriter olumlu ise uygun kısmına  işareti konulur ve yeşil renge boyanır. Denetlenen kriter olumsuz ise uygun değil kısmına işareti konulur ve kırmızı renge boyanır. O kriter denetlemeye tabi tutulmayacak ise ; değerlendirme dışı kısmına  işareti konulur ve mavi renge boyanır.

5.3.3.Kontrol listede ilk bölüm **girdi kontrol** kısmıdır. Bu bölümde sırası ile denetlenenler;

a-Gelen ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrol edilerek içeriye alındığının teyidi yapılır.

*Bu aşamada çabuk tüketilecek olan ve son kullanma tarihi yaklaşmış olan ürünlerin üretim bölümüne öncelikli girişi esastır.*

b-Satın alınan ürünlerin istenilen özelliklere uygun olduğunun giriş aşamasında kontrol edildiğine dair kanıtlar ve kayıtlara bakılır.

*SKT si geçmiş olan ürün denetçi tarafından açtırılarak bir kaba döktürülür ve üzerine bulaşık deterjanı dökülerek bu şekilde imha edilmesi sağlanır.*

c-Satın alınan ürünlerde meydana gelebilecek olası uygunsuzluk durumunda iade edilinceye kadar belli bir karantina alanında tutulduğu ve orada bekleyen ürünlere kimsenin dokunamadığı bir sistemin varlığı kontrol edilir. *Karantina alanındaki ürünleri kapalı ortamda ayırıcı bir etiketle işaretlenmesi esastır.*

5.3.4.İkinci bölümde **depolama şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Depo bölgelerinin nemden etkilenmediği ve istenen depolama sıcaklığında olup olmadığı kontrol edilir. Ayrıca yer ile temas eden hiçbir depolamanın olmaması ve yerdeki ürünlerin palet üzerlerine alınmış olduğunun da kontrolü yapılır.

*Tüm depolar %100 kontrol edilmelidir.*

b-Soğuk hava deposu gerektiren işletmelerde (et işleyen) ilgili deponun mevcut olup olmadığı ve bu depolarda yiyecek maddelerinin ayrılarak depolandığının kontrolü yapılır.

*Birbiri içine işlemiş kokular uygunsuzluktur.*

c-Soğuk depoların sıcaklık kayıtlarının olması gereken değer ile kıyaslandığı kontrol listelerinin mevcudiyeti doğrulanır.

*Kontroller gün içinde periyodik yapılmalıdır.*

d-Soğuk hava depolarının göstergelerinin kalibrasyonlarının yapılıp yapılmadığı,yapılmış ise TÜRKAK tan onaylanmış bir laboratuvar tarafından gerçekleştirildiği doğrulanır. Kalibratör firma tarafından verilen kalibrasyon etiketinin cihaz üzerine yapıştırılmış olduğu ve de kalibrasyon sertifikasında sapma değerleri ile cihaz ölçüm belirsizliğinin yazılı olduğu teyit edilir.

e-Ömürlü olan malzemelerin giriş ve çıkışlarında FIFO (İlk Giren İlk Çıkar) kuralının işletildiğine dair kanıt ve kayıtlar izlenir.

*Buna ait bir kontrol listesinin varlığı sorgulanabilir.*

5.3.5.Üçüncü bölümde **üretim şartları** kontrol edilir. Burada sırası ile;

a-Hijyen paspaslarının mevcudiyeti kontrol edilir. Hijyen paspas kimyasalının sürekli güncellendiği ve paspasın gün sonunda yıkanıp tekrar işletmeye alındığına dair sorgulamalar yapılır.

b-Mutfak ve servislerdeki çöp kutuları kontrol edilir. Bu kutuların saat başı boşaltılmış olması beklenir.

*Çöp kovaları kapaklı ve pedallı olmalı ve pedalları çalışmalıdır.*

c-Temizlik amaçlı kullanılan bezler kontrol edilir ve bezlerin temiz olması beklenir.

d-Kesme makinaları kullanılıyor ise (şarküteri malzemesi,et vb…) bu makinaların her ürün değişiminde dezenfekte edilip edilmediğine bakılır.

e-Üretimde kullanılan sebze ve meyvelerin dezenfekte edilip edilmediği kontrol edilir. Yıkama ünitelerinin hijyen şartları gözden geçirilir.

*Kirli ve paslı olmaması gerekmektedir.*

f-Genel olarak üretim ve servis alanının temizliği kontrol edilir.

*Etrafta kir, pas ve gereksiz dağınıklık olmaması beklenir*.

g-Tezgah altı dolapları ve çekmeceler açılarak içlerinde ağzı açık bir gıda maddesi olup olmadığı sorgulanır.

*Beklenti üretimin hiçbir bölgesinde ağzı açık gıda maddesi olmamasıdır.*

h-Gün içinde işlenecek olan etlerin soğuk hava deposunun ilgili bölgelerinde çözdürüldüğünün ve daha sonra işleme alındığının kontrolü yapılır.

i-Risk teşkil edebilecek nitelikteki yiyeceklerden (çabuk bozulup bakteri üretecek tarzda olan) gün sonunda şahit numunelerin alındığı ve derin dondurucuda 72 saat saklandığının kontrolü yapılır.

j-Gün içinde büfelerden tüketilmeyen yiyeceklerin streçlenerek üzerlerine tarih etiketi yapıştırılması hususu kontrol edilir.

*Bu etiketlerin üzerinde ayrıca en son tüketim tarihlerinin de yazılması şarttır.*

k-Bulaşıkhane bölümünden ya da makinadan çıkan malzemelerin kontrolü yapılır ve üzerlerinde herhangi bir şekilde yağ ya da kimyasal malzeme kalmadığı gözlemlenir.

l-Mutfak ekipmanlarının tek tek kontrolü yapılarak herhangi bir malzemede paslanma olup olmadığı kontrol edilir.

*(Özellikle bıçakların kontrolü önemlidir.),*

m-Üretimde kullanılan makinaların temizlik kontrolü yapılır ve bu makinaların periyodik olarak temizlendiğine dair kanıtlar sorgulanır.

n-Davlumbaz üstleri kontrol edilerek kirli olup olmadığına bakılır.

o-Kızartma yapan yerler için kızartma yağının kontrolü yapılır ve yağın periyodik değişimi ile ilgili kanıt aranır.

5.3.6.Dördüncü bölümde **altyapı ve haşare kontrol şartları** kontrol edilir.Bunlar sırası ile;

a-Tesisin bulunduğu lokasyon kontrol edilir.

*Çevresinde kirlilik ve haşare saldırısı yoğun risk taşıyan işletmeler için bu durum rapora olumsuz veri olarak kaydedilir.*

b-Tesis içinde kullanılan servis masa ve sandalyelerinin temizlik şartları kontrol edilir.

c-Havalandırma sistemimin varlığı ve yeterliliği kontrol edilir.

d-Aydınlatma sistemlerin varlığı ve yeterliliği kontrol edilir.

*Özellikle üretim alanlarındaki aydınlatma kontaminasyonların (dağılma/saçılma) ve gıda maddelerine bulaşan yabancı maddelerin görünürlüğü açısından ciddi önem taşımaktadır.*

e-Haşareler ile ilgili olarak yapılan ilaçlama kayıtları kontrol edilir.

*İlaçlamanın her ay düzenli olarak yaptırılması gerekmektedir. Ayrıca işletmenin mevcutta sahip olduğu alan m2 sinin tamamının ilaçlandığına ait kayıtların görülmesi gerekir.Yine bu aşamada uçan,sürünen ve kanatlı haşerelere karşı ilaçlama yaptırılması hususu önemlidir.*

f-İlaçlamaya ait kanıtların aylık olarak klase edilmiş olduğunu kontrolü yapılır.

g-Tesis içi genel bir bakım planı mevcut olmalıdır.

*Bu plan yapılacak olan tüm bakımların tipini, içeriğini be planlanan zamanını göstermelidir.*

h-Planlanan bakımların gerçekleştirildiğine ait kayıtların varlığı sorgulanmalıdır.

i-Elektrik kesintilerine karşı tüm soğutucuları besleyen jeneratörün varlığı kontrol edilir.

j-Genel olarak tesisteki yerleşimin uygunluğuna ve insanların geçişlerine imkan verecek ölçüde konumlandırıldığına bakılır.

5.3.7.Beşinci bölümde **temizlik kontrol sistemi şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Temizlik için yeterli seviyede personel olup olmadığına bakılır.

b-Temizlik ekipmanlarının varlığı ve yeterliliği kontrol edilir.

*Bu arada ilgili temizlik malzemelerin görünür bir yerde olmamasına dikkat edilir.*

c-Temizlik planlarının hazırlanıp kayıtlandığı kontrol edilir. Her bölgede temizlik kayıtlarının asılı olup olmadığının kontrolü yapılır.

d-Üretimde çalışan personelin periyodik portör muayene kontrol kayıtlarına bakılır.

*Bu noktada alınan hijyen eğitimi yeterli olmamakta detaylı portör muayene kayıtları talep edilmelidir*.

e-Temizlikte kullanılan kimyasalların yeterlilik kontrolleri yapılır.

f-Tuvalet içeren işletmelerde tuvaletin temiz ve hijyenik olup olmadığının kontrolü yapılır.

g-Tuvaletlerde sarf malzemelerin varlığı kontrol edilir.(sabun,tuvalet kağıdı,kağıt havlu vb…)

5.3.8.Altıncı bölümde ise **diğer şartlar** denetlenir. Bunlar;

a-İçme ve kullanma sularının bağımsız bir laboratuvardan direkt ya da üretici tarafından yine bağımsız olan bir laboratuvara yaptırılan analiz raporlarının varlığı kontrol edilir.Kontrol sonuçlarının standartta yazılı olan aralıklarda olup olmadığına da bakılır.

b-Tesisten çıkan atıkların bu konuda yetkili bir kuruma satıldığı ve buna dair kayıtlara bakılır.En son satışın hangi tarihte olduğu ve ortalama ne kadar satış yapıldığı incelenir.

5.3.9.Tüm veriler tamamlandıktan sonra aşağıdaki formül uygulanır.

Toplam Kriter Sayısı-Değerlendirme Dışı Kriter Sayısı=A

Uygun Çıkan Kriter Sayısı (yeşil alan)=B

Başarı Yüzdesi=B/A

5.3.10.Denetimde tespit edilen bulgular rapor formatına aktarılır. Denetim tarihi ve denetime katılan kişilerin imzaları da atılmak sureti ile Üst Yönetime incelenmek üzere iletilir.

5.3.11.Üst Yönetim tarafından incelenen raporda eksik bir kısım tespit edilmiş ise; gerekli düzenlemeler yapılır. Onaylanmış olan rapor SKS tarafından ilgili işletme sahibine iletilir ve acil düzeltmeler talep edilir. Düzeltme için mevzuata uygun süre verilir. Bu süre sonunda ekip ani denetimle takip faaliyetini gerçekleştirir.

**5.4.Yemekhane Denetimleri**

5.4.1.Bu Kontrol listesi 14 bölümden oluşur.

54.2.Bu Kontrol listesinde verilebilir 3 puan kategorisi mevcuttur. Her şeyin tam ve uygun olduğu durumlarda sonuç Evet (5 puan),iyileştirilmesi gereken durumların mevcudiyetinde sonuç Kısmen (2,5 Puan) ve uygulama yok ise Hayır (0 Puan) kısımlarına 1 yazılır. Sistem yazılan bu 1’leri ilgili kategoriye göre formülize eder ve sonuç puanı çıkarır. Bu arada denetim kapsamında çıkan durumlar söz konusu olur ise; bu durumda değerlendirme dışı olarak nitelendirilir.

5.4.2.Birinci bölümde **malzeme kabul ve giriş kontrol şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Gelen ürünlerin kontrollerinin sipariş edilen ürünle olan uyumunun kıyaslandığına ait kanıt ve kayıtlara bakılır.

*Bu aşamada bir kontrol planı ile kıyaslama ya da direkt tüm özellikleri açıklanmış olan detaylı bir sipariş formu üzerinden kıyaslama kabul edilebilir.*

b-Kontrol edilen ürünlerin kontrol sonuçlarının kayıtlandığı formların varlığı denetlenir.

*Bu durum sipariş formu üzerinden yapılan  işareti şeklinde de olabilir.*

c-Ürünlerin giriş esnasında son kullanma tarihlerinin kontrol edildiğine dair kanıt ve kayıtlar denetlenir.

d-Giriş kabul bölgesinin temizlik ve düzeni kontrol edilir.

5.4.3.İkinci bölümde **depolama (kuru gıda ve soğuk hava depoları dahil) şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Hammadde, yarı mamul ve et depolarının birbirinden ayrı yerlerde konumlandırıldığı denetlenir.

b-Depolarda periyodik olarak sıcaklık ve nem kontrollerin yapan kalibrasyonlu bir termometre olduğu kontrol edilir. Yapılan kontrollerin ilgili depolama şartlarını karşılayıp karşılamadığı denetlenir.(*Örneğin; kuru gıda deposunda 100+- 2 C olan bir sıcaklık değerine reelde uyulup uyulmadığnın kontrolü)*Ayrıca depolarda duvarların ve tavanların nemden etkilenmemiş olduğunun kontrolü de yapılır.

c-Yer ile temas eden hiçbir gıda malzemesi olmadığının ve her birinin ızgara ya da paletler üzerine alındığının denetlenmesi sağlanır.

d-Kullanılacak olan kimyasal malzemelerin (temizlik amaçlı) ambalajlı ve etiketli olarak muhafaza edildiğinin, yanlarında hiçbir gıda malzemesi bulunmadığının teyidi sağlanır.Bu malzemelere ait olmak üzere üreticilerinden temin edilen MGBF(Malzeme Güvenlik Bilgi Formlarının) lerin temin edildiği kontrol edilir. Bu malzemelerin kullanımı esnasında yüze, göze, cilde temas etmesi, yutulması ya da solunması durumlarında oluşabilecek riskler hakkında çalışanların bilgilendirildiğine ait kanıt ve kayıtlar görülür.

e-Herhangi bir uygunsuzluk sebebi ile iade edilmesi gereken ürünlerin karantina alanlarına alındığının ve bu ürünler iade olana kadar herhangi bir işleme maruz kalmayıp kimse tarafından dokunulmadığına dair kanıt ve kayıtlar izlenir.

f-Depo zemininin betondan yapılmış ve tahrip olmamış bir şekilde bulunduğu teyit edilir.

g-Depodaki tüm malzemelerin periyodik olarak kontrol edildiğine dair kanıt ve kayıtlara bakılır.

h-Depodaki malzemelerin üzerinde yazılı olan tavsiye edilen ya da zorunlu depolama şartlarının sağlandığı kontrol edilir.

i-Depoda bulunan ürünlerin son kullanma tarihlerinin kontrol edilerek kayıtlandığı teyit edilir.

j-Depoda bulunan ürünlerin kontrolleri elle,gözle ya da koklayarak yapılır ve varsa mevcut bozulan ürünlerin varlığı tespit edilir.

k-Depolarda ağzı açık herhangi bir malzeme olmadığı kontrol edilir.

l-Depoda bulunan ürünlerin stok çevrimlerinin takip edildiği ,ürünlere ait stok kartlarının tutulduğu denetlenir.Ayrıca kartlardan fiili stoklara,fiili stoklardan da kart bilgilerine geri dönülerek stokların doğruluğu teyit edilir.

m-Stok yönetiminde FIFO (İlk giren ilk çıkar) kuralının işletildiği en az 5 örnek alınarak teyitlenir.

n-Stoklamaya ait talimatların hazırlanıp ilgili stok bölgelerindeki uygun yerlere asılmış olduğu teyit edilir.

o-Depolar içinde stoklanacak ürün hariç yabancı başka bir malzeme olmadığı teyit edilir.(tahta, kasa, ofis ekipmanları, çalışan kıyafetleri vb…)

ö-Soğutucu niteliğindeki depoların kalibrasyonlarının yaptırıldığı tespit edilir.

5.4.4. Üçüncü bölümde **üretim alanları şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Üretim alanındaki çevre düzeni, iş akışı ve makinaların yerleşimleri kontrol edilir.

 *İnsanların geçişlerini engellemeyecek ve de iş sağlığını tehdit etmeyecek durumda konumlanma yapılması esastır.*

b-Üretim alanında iş konusu malzemelerin dışında gereksiz materyallerin olmamasına dikkat edilir.

c-Mutfak havalandırmasının yeterli çekim gücüne sahip ve bulunulan ortam için yeterli olup olmadığı denetlenir.

d-Tüm alanlar için yangın önlemlerinin alınmış olduğu kontrol edilir. Yangın tüplerinin son kullanma tarihlerinin geçmemiş olduğu ve yangın söndürme deneyimine sahip personelin çalıştırıldığı teyit edilir.

e-Binanın boya ve badana işlemleri ile diğer bakım ve tadilatlarının belirli bir plana göre yapıldığının kontrolü gerçekleştirilir. Bunlara ait kanıt ve kayıtlar görülür.

f-Tüm cihaz göstergelerinin çalışır durumda olduğu kontrol edilir.

g-Tüm cihaz göstergelerinin kalibrasyonlarının TÜRKAK onaylı akredite bir kuruluş tarafından yapıldığının kontrolü gerçekleştirilir.

h-Mutfak ekipmanlarının bakımlarının yapıldığına dair yetkili servis fişlerinin incelemesi yapılır.

i-Dışarıdan yaptırılan ya da içeride yapılan tüm bakımların kayıtları gözlemlenir.

j-Tuvalet kapılarının üretim alanlarına açılmadığının teyidi yapılır.

5.4.5. Dördüncü bölümde **genel temizlik ve sanitasyon şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Ziyaretçilere (denetçiler dahil) mutfağa girerken bone,galoş ya da eldiven verildiği kontrol edilir.

b-Temizlik planları ve talimatlarının hazırlanıp görülebilen bir bölgeye asıldığının teyidi sağlanır.

c-Temizliğe ait yapılan tüm işlemlerin kayıtlamaları kontrol edilir.

d-Temizlik malzemelerinin amaca uygun olarak temin edildiği denetlenir.

e-Her hafta sonu detaylı temizlik yapıldığına dair kanıt ve kayıtlar görülür.

f- Hijyen paspaslarının mevcudiyeti kontrol edilir. Hijyen paspas kimyasalının sürekli güncellendiği ve paspasın gün sonunda yıkanıp tekrar işletmeye alındığına dair sorgulamalar yapılır.

g-Zemin,tavan ve duvarların temizliği kontrol edilir.

*Çatlak,nem ve kirlilik olmamalıdır.*

h-Mutfak çevresinin temiz ve düzenli olduğu kontrol edilir.

i-Zemin malzemesinin su geçirmez,kaygan olmayan.çatlak barındırmayan,yıkanabilir,sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğime sahip ve temizlik&dezenfektasyona uygun olup olmadığı kontrol edilir.

j-Duvarların su geçirmeyen, yıkanabilir ,nemden etkilenmeyen,zararlı canlıların yetişmesine olanak vermeyecek nitelikte, açık renkte, çatlak olmayan ve kolay temizlenip dezenfekte edilebilir bir malzemeden yapıldığı kontrol edilir.

k-Pencerelerin ince gözenekli,kolay sökülüp takılabilen,yıkanıp temizlenebilen ve yırtık olmayan bir malzemeden tel ile kaplanmış olduğu kontrol edilir.

l-Pencere eşikleri açılarak raf olarak kullanılmadığı kontrol edilir.

m-Kapıların alt kısımlarında toz ve haşereyi engelleyici kıl paspasların mevcut olduğu ve bu paspasların deforme olmadığı kontrol edilmelidir.

*Kıl paspasların yedekleri olmalı ve depoda muhafaza edilmelidir.*

m-Tavanların buharlaşma ve yapısal hatalardan ötürü damlatmayan ,kolay temizlenebilir bir maddeden yapıldığı kontrol edilir.

n-Fırın ve ocaklar tek tek kontrol edilir ve temiz olduğu teyit edilir.

o-Davlumbazların iç ve üst kısımları kontrol edilerek temiz olduğu teyit edilir.

ö-Mazgal içleri kontrol edilerek gün içinde sürekli olarak temizlendiği teyit edilir.

p-Tezgah ve raflar kontrol edilerek içlerinin temiz olduğu teyit edilir.

r-Et kesim bölümü mevcut ise;tabla ve bıçakların yeterli şekilde dezenfekte edildiği ve özellikle tablaların içinde et kırıntıları kalmadığı teyit edilir.

s-Kıyma makinası mevcut ise içinin dezenfekte edildiği ve içi dahil hiçbir parçasında paslanma olmadığı teyit edilir.

ş-Sebze doğrama ve diğer bıçakların dezenfekte edilmiş olduğu teyitlenir.

t-Ekipmanların dezenfekte edilmesi için hazırlanan klorlu suların periyodik olarak değiştirildiği ya da bunun bir firma tarafından yapılması öngörülmüş ise yaptırıldığı teyit edilir.

u-Diğer tüm ekipmanların periyodik olarak dezenfekte edildiği teyit edilir.

ü-Çiğ tüketilecek olan sebze ya da meyvelerin uygun bir şekilde dezenfekte edildiği kontrol edilir.

v-Tüm ekipmanların paslanmamış olduğu tespit edilir.

*Paslananların ise eğer kamu malı ise imha kararı çıkana kadar kapalı bir bölgede bekletilmelidir.*

y-Temizlik yapılırken gıdaların üzerlerinin örtülerek koruma altına alınmış olduğu ve bu örtülerin gıdaları koruyacak nitelikte olduğu kontrol edilmelidir.

z-Tuvaletlerde giyilen terlikler ile üretimde kullanılan terliklerin ayrı olduğunun kontrolü yapılır.

*(Bu durum her ne kadar hijyen paspası da olsa gereklidir.)*

5.4.5. Beşinci bölümde **haşere kontrol ve mücadele şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Depolarda ve üretim alanlarında haşereler için gereken önlemlerin alındığı kontrol edilir.(uv cihazlar ,kapanlar ya da sineklikler vb..)

b-İç ve dış ortam ilaçlaması yapıldığı teyit edilir.

c-İlaçlamaların periyodik yapıldığını gösterir kayıtlamalar kontrol edilir.

5.4.6. Altıncı bölümde **çöp ve atık yönetimi şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Bina içinde yeterli sayıda ağzı kapalı ve pedallı çöp kovaları olduğu teyit edilir.Çöp kovalarının pedallarının çalışırlık kontrolü yapılır.

b-Çöp kovalarının kapaklarının mevcut olduğu ve sürekli kapalı tutulduğu kontrol edilir.

c-Çöp kovalarının içlerinde çöp poşetlerinin mevcut olduğu kontrol edilir.

d-Çöp kovalarının genel itibari ile dış kaplarının temiz olduğu kontrol edilir.

e-Atıkların bu konuda akredite olmuş kuruluşlara verildiği teyit edilir.

f-Atıkların verildiğine dair kayıtların mevcudiyeti kontrol edilir.

5.4.7. Yedinci bölümde **bulaşık bölümü şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-El ile ya da makinadan çıkan bulaşıkların temizliğinin kontrolü birkaç numune üzerinden yapılır.

b-Yıkanan ekipmanların dizildiği rafların toz, pas ya da kirli olmadığı kontrol edilir.

c-Yıkanmış ve yıkanmamış ekipmanların birbirinden ayrılması sağlayıcı düzeneklerin mevcut olduğu tespit edilir.

d-Bulaşık makinası var ise içinden çıkan yıkanmışların çizilmemiş,tortu kalmamış olduğu kontrol edilir.

5.4.8. Sekizinci bölümde **personel şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Personelin saç,sakal ya da bıyığının uzun olmadığı (mümkünse hiç olmadığı) kontrol ve teyit edilir.

b-Personelin iş kıyafetlerinin mevcut olduğu ve bu kıyafetlerin temizlik durumları kontrol edilir. Özellikle erkek personelin kol kılının yemek içine düşmemesi için kolluk mevcudiyetine bakılır.

c-Personelin el ve tırnakları kontrol edilerek uzun ya da kirli olmadığı teyit edilir.

d-Personelin küpe, bilezik, yüzük vb… hiçbir takı kullanmadığı tespit edilir.

e-Personelin üzerinde kalem yada sigara gibi maddeler taşımadığı ve ilgili alanda sigara içilmediği kontrol edilir.

f-Personelin eldiven, maske, bone, galoş vb… koruyucular kullandığı teyit edilir.

g-Personelin her işlem öncesi ellerini yıkayıp hijyen solüsyonu ile temizlediği teyit edilir.

h-Personelin portör muayene kayıtlarının mevcut olduğu ve kayıtların kontrol edilerek olası sapmaların değerlendirildiği tespit edilir.

i-Personele hijyen eğitimi verildiği ve sertifikaların temin edildiği kontrol edilir.

5.4.9.Dokuzuncu bölümde **servis bölgesi şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Servis masa ve sandalyelerinin teniz ve hasarsız olduğu kontrol edilir.

*En az 10 masa ve sandalyede kontrol yapılmalıdır.*

b-Servis saatinde denetim yapılıyor ise;masa üstlerinin her kalkan kullanıcı sonrası temizlendiği teyit edilir.

c-Masa üstlerinde baharatlıklar,peçetelikler,tuzluk vs.. olup olmadığı kontrol edilir.

*En az 5 masada kontrol yapılmalıdır.*

d-Benmarilerin içi ve eğer yemek teknesi var ise kaldırılarak temiz olduğu kontrol edilir.

e-Salonda servis elemanı çalıştırılıyor ise; yeterli derecede ve kalifiye oldukları gözlenir.

f-Servis salonunun gelen temizliği ve düzeni kontrol edilir. Haşere vb.. dış kirlilik etkenleri olup olmadığı teyitlenir.

g-Servis salonu camlarının temizliği kontrol edilir.

5.4.10.Onuncu bölümde **içme suları şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Kullanma sularının analiz raporlarının mevcut olduğu ve rapora göre herhangi bir uygunsuzluk olmadığı teyit edilir.

b-İçme sularının analiz raporlarının mevcut olduğu ve rapora göre herhangi bir uygunsuzluk olmadığı teyit edilir.

5.4.11.Onbirinci bölümde **mönü şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Aylık mönünün varlığı ve denetim günü çıkan reel mönü ile uyumu kontrol edilir.

b-Mönünün gıda mühendisi kontrolü ve onayında hazırlandığının teyidi yapılır.

5.4.12.Onikinci bölümde **kalite yönetim sistemi şartları** denetlenir. Bunlar sırası ile;

a-Taşeronun bir KYS kurup bunu da bu konuda TÜRKAK’tan akredite edilmiş bir denetim firmasının kontrolü ile belgelendirmiş olduğunun kontrolü yapılır.

*Belge no ,belgenin geçerlilik süresi ve belgelendiren kurum bilgileri kayıt alınır.*

5.4.12.Onüçüncü bölümde **varda diğer ilave şartlar** denetlenir. Bunlar için ekstra sorular yazılır.

5.4.13.Her bölüm için ;

Verilebilir Maksimum Puan-Değerlendirme Dışı Puan=A

Alınan Puan=B

Başarı Yüzdesi =B/A

Her bölümün başarı yüzdesi puanının toplamı /12 (eğer diğer kısmında ilave soru varsa bu değer 13’e bölünür.)

5.4.14.Denetimde tespit edilen bulgular rapor formatına aktarılır. Denetim tarihi ve denetime katılan kişilerin imzaları da atılmak sureti ile Üst Yönetime incelenmek üzere iletilir.

5.4.15.Üst Yönetim tarafından incelenen raporda eksik bir kısım tespit edilmiş ise;gerekli düzenlemeler yapılır. Onaylanmış olan rapor SKS tarafından ilgili taşerona iletilir ve acil düzeltmeler talep edilir. Düzeltme için mevzuata uygun süre verilir. Bu süre sonunda ekip ani denetimle takip faaliyetini gerçekleştirir.

**5.5. İş Güvenliği Denetimleri**

5.5.1. Bu Kontrol listesi toplam 5 bölümden oluşur.

5.5.2. Kontrol Listende verilebilir 3 kriter mevcuttur. Bunlar ; Uygun-Uygun Değil ve Değerlendirme Dışı olarak belirlenmiştir. Denetlenen kriter olumlu ise E yazan sütuna işareti konulur ve yeşil renge boyanır. Denetlenen kriter olumsuz ise H sütununa kısmına işareti konulur ve kırmızı renge boyanır. O kriter denetlemeye tabi tutulmayacak ise; değerlendirme dışı kısmına  işareti konulur ve mavi renge boyanır. Denetlenen madde ile ilgili açıklanması gereken bir husus var ise açıklama kısmına yazılır.

5.5.3.Kontrol listede ilk bölüm **genel kontrol** kısmıdır. Bu bölümde iş güvenliği ile ilgili temel kurallar kontrol edilir. Sırası ile,

1. Termal kontrol şartları kontrol edilir.
2. Zemin kayma, düşme tehlikesi konusunda yapılan çalışmalar kontrol edilir.
3. Zeminde çökme, erime vb. deformasyon var mı kontrol edilir.
4. Merdiven trabzan yükseklikleri kontrol edilir.

 *100 ± 10 cm olmalıdır, merdivenlerde en az 15 cm topuklu olmalı, en az 47 cm’de bir de korkuluk yapılmalıdır.*

1. Çalışmalar sırasında kullanılan kablolu aletler takılma veya düşmeyi önleyecek şekilde kullanılıp kullanılmadığına bakılır.
2. Islanan alanlar için hemen önlem alınıp alınmadığı kontrol edilir.
3. Temizlik yapılan alanda kaymayı önlemek için gerekli tedbirler alınıp alınmadığına bakılır.

*Temizlik yapılırken kaygan yüzey levhası görünür bir yere asılmalıdır.*

1. Dolaplara malzeme istiflenmesi, dolapların sabitlenmesi kontrol edilir

*Dolapların duvara sabit olup olmadığı kontrol edilir, göz hizasının üzerinde ve ağır malzeme istiflenmesi yapılıp yapılmadığına bakılır.*

5.5.4. İkinci bölümde Elektrik konusunda aşağıdaki sorular sorularak alınan önlemler kontrol edilir.

1. Tüm sigortaların korunaklı yerlerde olması sağlanmış mı?

*Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği, Elektrik İç Tesisleri Yönetmeliği, Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği kapsamlarınca alınması gereken önlemler madde madde kontrol listesine yazılmıştır.*

1. Elektrik/sigorta kutuları kilitlenmiş, yetkisiz kişilerin erişimleri önlenmiş mi?
2. Pano önlerinde yalıtkan paspas bulunuyor mu?
3. Açıkta kablo bulunuyor mu ve prizlerin sağlamlığı düzenli olarak kontrol ediliyor mu?
4. Islak hacimlerde bulunan prizler kapaklı mı?
5. Kaçak akım rölesi ana elektrik hattına bağlı mı? (tali panolarda 30 MA olmalı)
6. Kaçak akım rölesi aylık test ediliyor mu?
7. Jeneratör var mı?
8. Jenaratör dış ortam güvenliği sağlanmış mı?
9. Jenaratör bakım ve muayenesi yapılıyor mu?

 *“İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği” uyarınca jeneratörün yıllık periyodik muayenesinin yapılıp yapılmadığına, patlamaya karşı korunaklı bir bölmede bulunup bulunmadığına bakılır*

5.5.5 Üçüncü bölüm acil durumlarla ilgili önlemleri sorgulayan kısımdır.

1. Doğalgaz kullanılıyor mu?
2. Doğalgaz kesme vanası işaretlenmiş mi?

*“Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik” uyarınca doğalgaz kesme vanalarının olduğu yerlerin işaretlenmiş olması gerekmektedir.*

1. Doğalgaz igdaş onaylı projesi var mı?
2. Gaz kesici tertibat var mı? (deprem ve kaçak anında)
3. Kimyasal içerikleri nedeniyle alevlenebilir ürünler ya da basınçlı kaplar (gaz tüpleri, basınçlı pişirme kapları gibi); ısı, ışık ve diğer malzemelerden uzakta ve malzeme güvenlik formuna/ talimatlara uygun şekilde muhafaza ediliyor ve kullanılıyor mu?
4. Kantin veya yemekhane alanında yangın söndürücü mevcut mu?
5. Kantin veya yemekhane alanında yangın dolabı mevcut mu?
6. Yangın söndürücünün/dolabının periyodik kontrolü yapılıyor mu?
7. ı) Davlumbaz içi söndürme tertibatı var mı?
8. Tutuşma ya da dumanın geri tepmesi tehlikesi barındıran aspiratör, bacalar ve yağlı kanallar (is, kurum vb. birikmeler için) düzenli olarak temizleniyor mu?
9. Havlu, peçete, elbezi gibi tutuşma tehlikesi olan eşyalar ocak ve fırınlardan uzak yerlerde tutuluyor mu?
10. Yeterli acil çıkış kapısı var mı?

*Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelik” hükümlerine göre kaçış yolu kapılarının en az temiz genişliği 80 cm’den ve yüksekliği 200 cm’den az olamaz.* *Kaçış yolu kapıları kanatlarının, kullanıcıların hareketini engellememesi gerekir. Kullanıcı yükü 50 kişiyi aşan mekânlardaki çıkış kapılarının kaçış yönüne doğru açılması şarttır. Kaçış yolu kapılarının el ile açılması ve kilitli tutulmaması gerekir.*

1. Acil çıkış kapısının önünde malzeme bulunması engelleniyor mu?
2. Kapı ve kaçış yollarını gösteren acil durum levhaları uygun yerlere yerleştiriliyor mu?
3. Acil aydınlatma mevcut mu?

*Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelik” hükümlerine göre Bütün kaçış yollarının ve kaçış merdivenlerinin aydınlatılması gerekir.*

1. Acil duruma neden olan olaya ilişkin (yangın, gaz kaçağı, deprem vb.) telefon numaraları görünür yer(ler)e asıldı mı?
2. Tüm çalışanlar yangın güvenliği ve acil durum planı hakkında bilgilendirildi mi?

*Çalışanların acil durumlar hakkında bilgisi kontrol edilir. İlkyardım, yangın, arama-kurtarma eğitimi alan çalışan sayısı sorulur.*

*“İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik” gereği işe yeni alınan çalışana, iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerine ilave olarak acil durum planları ile ilgili bilgilendirme yapılır.*

5.5.6. Dördüncü bölümde makine ve ekipman kontrolü yapılır.

1. Makinaların hareketli parçaları koruma altına alınmış mı?
2. Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunuyor mu?
3. Her makinanın kullanma talimatı görünür bir yerde asılmış mı?
4. Makinalar kazara/istemeden çalışmamakta ve acil durdurma mekanizmaları bulunmakta mı?
5. Makina ve ekipmanların elektrik aksamına su veya diğer sıvıların temas ettirilmesi önlendi mi? *“İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği” hükümlerine göre makine güvenlik tertibatı, kullanılan makinaların acil durdurma mekanizmasının çalışması, makinelerin kullanma talimatı vb. konuları kontrol edilir.*
6. Havalandırma tesisatı var mı?
7. Havalandırma tesisatı muayenesi yapılıyor mu?

5.5.7. Beşinci bölümde çalışan iş güvenliği konusunda aldığı tedbirler kontrol edilir. Bunlar sırasıyla,

1. Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler önleniyor mu?
2. Sıcak mutfak malzemelerinin taşınmasında ısıya dayanıklı eldivenler kullanılıyor mu? *Sıcak yüzeyle temasta eldiven, temizlik malzemeleri kullanımında maske ve eldiven kullanımı kontrol edilir.*
3. Çalışanların işe giriş raporları ve periyodik muayeneleri yaptırılıyor mu?
4. Çamaşır suyu vb. kimyasal kullanımı sırasında gerekli iş güvenliği önlemleri (kkd kullanımı, ortam havalandırılması vb.) alınıyor mu?
5. Çalışanlar iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitilmiş ve gerekli talimatlar verildi mi? *Çalışanların İş Sağlığı Ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik hükümleri dikkate alınır.*
6. Çalışanlar yaptıkları işle ilgili olarak yeterli bilgiye sahip mi?
7. İlgili tüm çalışanlar mutfak araçları ve makinalarının doğru kullanılması konusunda eğitildi ve bilgilendirildi mi?
8. Eğitim ve bilgilendirme ile ilgili belgeler kayıt altına alınıyor ve kayıtlar uygun şekilde muhafaza ediliyor mu?
9. Tüm personelin SGK girişleri yapılıyor, sigortasız personel çalışması önleniyor mu?

5.5.8.Tüm veriler tamamlandıktan sonra aşağıdaki formül uygulanır.

$$Başarı Oranı=\frac{Uygun Çıkan Kriter Sayısı \left(yeşil alan\right)}{(Toplam Kriter Sayısı-Değerlendirme Dışı Kriter Sayısı)}$$

# 6. İLGİLİ DOKÜMANLAR

* FR-1059-Yemekhane Denetim Kontrol Listesi
* FR-1116-Cafe-Restaurant Kontrol Listesi Formu
* FR -1362 Gıda İşletmeleri İş Güvenliği Kontrol Listesi