



ŞEHİTKAMİL BELEDİYESİ
ZABITA MÜDÜRLÜĞÜ
OKUL KANTİNLERİ
DENETİM FORMU



İşyeri Ünvanı		Vergi No.	
Yektili Adı-Soyadı		T.C. No.	
Adres		Telefon	

KONTROL LİSTESİ	UYGUN	UYGUN DEĞİL
1. "İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatı" var mı?		
2. "Vergi Ruhsatı" ve "İşyeri Açma ve Çalıştırma Ruhsatı"nın aynı şahsa ait olması.		
3. "Esnaf Kontrol Defteri" alması.		
4. Zemin, tavan duvarlarının temiz ve bakımlı olması.		
5. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan gider bulunması.		
6. Havalandırma ve baca düzeyinin her türlü kokuyu önleyecek kapasitede olması.		
7. Ortamın aydınlanması ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması.		
8. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının mermer, paslanmaz çelik ve benzeri malzemeden yapılmış olması.		
9. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç gerecin temiz olması.		
10. Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması.		
11. İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması.		
12. Bulaşık yıkama lavabosunun bulunması.*		
13. Ambalajsız gıda (tost, sandviç, simit vb.) satışı var ise; ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlunun bulunması.*		
14. Tezgah ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın en az 2 mt. yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir bir malzeme ile kaplı olması.		
15. Tuvaletlerin gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması.		
16. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilen, ayak pedallı çöp kutularının bulunması ve çöp kutularının içerisinde çöp torbasının bulunması.		
17. İlgili mevzuat gereğince, haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması.		
18. Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonunun sağlanması. (Mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercih edilmesi önerilmektedir.)		
19. Satış yapılan gıdaların tüketimi için; uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanının bulunması.*		
20. Gıda ile temas eden tezgah ve/veya doğrama tahtaları, araç ve gereçlerin temizliğinde uygun dezenfektanlı maddelerin kullanılması, kullanılan deterjan ve dezenfektanların ilgili mevzuat uyarınca Sağlık Bakanlığı'ndan izinli, ruhsatlı olması.		
21. Kullanılan ve satışa sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Takım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izinli olması.		
22. Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş; bombaj yapmış, kurtlu ve küflü olmaması.		
23. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıtının kullanılmaması, uygun gıda ambalajının kullanılması, ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması.		
24. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt vb.) muhafazası için bir buzdolabı bulunması.		

* Bu hükümler sadece ambalajlı gıda (bisküvi, UHT süt, kraker vb.) satışı yapan yerler için geçerli değildir.

KONTROL LİSTESİ	UYGUN	UYGUN DEĞİL
25. Çiğ et ve et ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması.		
26. Hazır ve yarı hazırlanmış et ve et ürünlerinin (kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nugget, snitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk vb.) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni almış, etiketlerinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olası, uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması.		
27. 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 muhafaza edilmesi.		
28. Satış yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası vb.) ayrı olması.		
29. Enerji içecekleri, kızartmalar (patates kızartması vb.) cipsler, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içeceklerin satışının yapılmaması; süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze suyu, taze sıkılmış meyve ve sebze suyu, tane ile meyve sebze satışının yapılması.		
28. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı poster, broşür vb. bulunmaması.		
29. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet-donanım ile yapılması, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılması.		
30. Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin temizlik maddeleriyle aynı yerde bulundurulmaması.		
31. Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (sıcaklık, nem vb.) saklanması; döner, pizza vb. sıcak servis yapılacak gıdaların 65° C üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletilmemesi; süt, ayran, yoğurt, puding vb. gıdaların 5° C ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor ise dondurulmuş ürünlerin -18° C'de iken teslim alınması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması.		
32. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç gereçlerin (bardak, çatal, tabak, kaşık vb.) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması.		
33. Personelin çalışmasını engelleyecek hastalığının olmaması.		
34. Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olması, ellerde açıkta yara ve kesik bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması.		
35. İş kıyafetlerinin bulunması; kıyafetlerin temiz ve yedekli olması.		
36. Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması.		
37. Personelin soyunma dolabının olması.		
38. Personelin tanıtıcı yaka kartlarının olması.		
39. "İlk Yardım" malzeme dolabının bulunması ve malzemelerinin eksiksiz olması.		
40. Tüp gaz kullanılıyor ise emniyetinin bulunması.		
41. Yangın söndürücünün bulunması.		
42. Görünür bir yerde, uygulanan fiyat tarifesinin bulunması.		
43. İlgili mevzuat ile çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (enerji içecekleri, alkol, tütün ve tütün mamülleri) ürünlerin satışının olmaması.		

Görülen Diğer Eksiklikler ve Görüşler:

Denetleme Tarihi

..... / / 20.....

Denetleyenin

Adı-Soyadı-İmza

Denetleyenin

Adı-Soyadı-İmza

Yetkili Kişi

Adı-Soyadı-Ünvanı-İmza