



YDÜ ENFEKSİYON KONTROL KURULU MUTFAK DENETİM FORMU

TARİH :

KONTROL PARAMETRESİ	E	H	AÇIKLAMA
Mutfak temizliği için alınan malzemeler TSE standartlarını karşılıyor mu ?			
Soğuk hava depolarının ısısı düzenli olarak kontrol ediliyor mu kayıtları tutuluyor mu ?			
ALAN			
DERECE			
SEBZE 1			+4
SEBZE 2			+4
SÜT ÜRÜNLERİ			+4
TAVUK ÜRÜNLERİ			+4
TAVUK ÜRÜNLERİ			+4
TAVUK ÜRÜNLERİ			+4
TAVUK ÜRÜNLERİ			-18
ET ÜRÜNLERİ			+4
ET ÜRÜNLERİ			+4
ET ÜRÜNLERİ			+4
ET ÜRÜNLERİ			-18
TAVUK ÜRÜNLERİ			-18
YUMURTA			+4
MUHALLEBİ-SÜTLAÇ			+4
GÜNLÜK SOĞUK			+4
GÜNLÜK SOĞUK			+4
TATLI ÜRÜNLERİ			+4
Personel eldiven , maske, bone kullanıyor mu ?			
Çöp kutuları ağız kapaklı ayakla açılabilir mi ?			
Etiket bilgisi olmayan , kullanım tarihleri belirlenmemiş ürün kullanılıyor mu ?			
Mutfak içinde yıkanmamış kirli yiyecek malzemesi bulunduruluyor mu ?			
Personelin iş giysileri temiz mi ? Personelin saç sakal ve tırnak temizliği uygun mu ?			
Bölüm temizliği ile ilgili hijyen talimatına uyuluyor mu ?			
Portör muayenesi sonuçları personel dosyasında saklanıyor mu ?			
Tabak yıkama bölümünde temiz kirli bölümü ayrılmış mı ?			

Tabak yıkama makinelerinin ısısı uygun mu ?			
Tabak yıkama makineleri düzenli olarak boşaltılıp dezenfekte ediliyor mu ?			
El hijyeni için gerekli şartlar sağlanmış mı ? Antiseptikli sıvı el sabunu kullanılıyor mu ?			
Et ve sebze hazırlama bölümü ile kazan yıkama bölümü ayrılmış mı ?			
Riskli birimlerde çalışan ve yeni başlamış personele eğitim veriliyor mu kayıtları tutuluyor mu ?			
Mutfak personeli dışındaki kişilerin mutfağa girebilmeleri için mutfak girişinde bone ve maske var mı ?			
Mutfak içi ısı +18 ile +20 derece arasında mı ?			
Kullanılan paspas bezleri ve el bezleri 2 saatte bir değiştirilmeli her bölüm için ayrı renk bez kullanılmalı kirli temiz bez ayrımı yapılmalıdır . bu kurallara uyuluyor mu ?			
Hasır ve tahta sepetler hijyen bölgesi olan mutfakta kullanılmamalıdır . Bu kurala uyuluyor mu ?			
Depo alanında tehlikeli madde bilgi çizelgesi mevcut mu ?			
Kimyasal maddelerin üzerinde etiketler mevcut mu ?			
Göz yıkama bölümü var mı ?			
Pişirme alanında ki filtreler temizleniyor mu ?			
Et kızartma vb bölümler ayrı mı ?			
Tezgahlar belirlenen kurallara göre temizleniyor mu ?			
Sebzeler tahtada mı kesiliyor ?			

Bulaşık makinesi ısı test edilmiş mi ?			
Bıçakların sınıflandırmasına uyuluyor mu ?			
Kesme tahtalarının sınıflandırmasına uyuluyor mu ?			
Mutfak içinde kullanılan alüminyum rulo streç rulo peçeteler duvara sabitlenmesi gerekmektedir uyuluyor mu ?			