

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

TARİH	DENETİM YAPILAN YER	DENETİM SÜRESİ	DENETİMİ YAPAN	SONUÇLAR					

No	KONU BAŞLIKLARI	PUAN	ALDIĞI PUAN	AÇIKLAMA
1	Hammadde girişleri üretim alanından ayrı yerde	1,4		
2	Üretim alanına girişteki kapının dış ortamla izolasyonu sağlanmış	1,4		
3	Çatı , havalandırmalarda sızıntı ve rutubetlenme yok	1,4		
4	Tüm kapılar tamamen ve çabuk kapanıyor kapı ve pencereler toz ve pest girişini engelleyecek durumda	1,4		
5	İşlem alanları hijyen seviyesine göre ayrılmış	1,4		
6	Ortalıkta kullanılmayan ekipman , boş kutu vb. tanımsız malzeme yok	1,4		
7	Üretim alanında tahta palet ve cam malzeme kullanılmıyor	1,4		
8	Yaş alanlardaki giderler temiz ve suyun giderilmesi için yeterli eğime sahip	1,4		
9	Duvarlar , kapılar yıkanabilir , haşere yerleşmesine izin vermeyen pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmış	1,4		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

10	Zemin su geçirmez çatlak ve kaygan olmayan yıkanabilir temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemenen yapılmış	1,4		
11	Zemin temiz ve bakımlı	1,4		
12	Tavanda yoğunlaşma , damlama ve kir birikmesi yok.Temizlenebilir malzemenen yapılmış	1,4		
13	Tavan arası temizleme ve ilaçlamaya uygun	1,4		
14	Aydınlatma gün ışığına eşdeğer ve aydınlatma sistemleri koruyuculu.Koruyucuların içleri temiz.Koruyucular kırık ve çatlak değil	1,4		
15	Kanalizasyon sisteminden gelen herhangi bir koku yok.	1,4		
16	Bina dış görüntüsü bakımlı ve temiz.	1,4		
17	İşletme içindeki el yıkama yerlerinde su , dezenfektanlı sabun ve kağıt havlu bulunuyor	1,4		
18	Elektrik kabloları ve borular toz birikimi ve pest girişini engeller nitelikte	1,4		
19	Açıkta kalan ve yerinden çıkan elektrik kablosu yok	1,4		
20	Elektrik pano içleri temiz ve düzenli içlerinde malzeme yok	1,4		
21	Üretim ortamında doğal havalandırma var. Duman , koku , is oluşumuna engel olacak ısıyı muhafaza edecek toz , kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş	1,4		
22	Ekipman ve makine bakım işlemi sırasında yabancı madde veya iş güvenliği riski oluşturacak uygulama yapılmıyor	1,4		
23	Bakım aletlerinin işleri biter bitmez ortamdan uzaklaştırılıyor	1,4		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

24	Makinelerde ürünle teması olası yerlerde food grade yağ kullanılıyor.	1,4		
25	Havalandırma filtreleri düzenli olarak temizleniyor ve bakımı yapılıyor	1,4		
26	Girdilerin dış ambalajında yabancı madde bulunmuyor	1,4		
27	İade olacak girdiler için ayrı bir alan tanımlanmış	1,4		
28	Gelen hammadde ve girdiler tozlanma , bozulma ve kirlenmeye karşı önlem alınarak depolanıyor.	1,4		
29	Üretim alanında cam malzeme yok.Var olan camların tamamı film ile kaplanmış	1,4		
30	Yeniden değerlendirilen ürünlerin kapları tanımlı ve bunlar diğer ürünlerle ayrı yerde depolanıyor.	1,4		
31	Üretim alanındaki makine ve ekipmanlarda geçici tamir amacıyla ip , bant , karton gibi malzemeler bulunmuyor	1,4		
32	Ürün kapları (gastronom) ve taşıma arabaları amacının dışında kullanılmıyor	1,4		
33	Üretimde kullanılan bıçak ve diğer kesici aletler numaralandırılmış ve kullanım yerleri tanımlı	1,4		
34	Sökülmüş ve temizlenmiş makine parçaları iyi koşullarda bekletiliyor.	1,4		
35	Üretim sonrası etkin temizlik ve temizliğin kontrolü yapılıyor.	1,4		
36	Üretim sonrası makine altları gibi kör noktalar iyice temizleniyor	1,4		
37	Üretim süresince makine üstleri ve yanlarında makine ayarı için malzeme vb. bulunmuyor	1,4		
38	Ürünle temas eden yüzeyler pürüzsüz ve gıdaya uygun.Asit alkali gibi maddelere dayanıklı.Kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilir	1,4		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

39	Ekipman , ortam ve personel için temizlik planları mevcut	1,4		
40	Ekipman , yüzey ve zemin temizliğinde kullanılan malzemeler ayrı yerde ve bir birine değmeyecek şekilde depolanıyor	1,4		
41	Temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi için ayrı bir alan oluşturulmuş	1,4		
42	Rogarlar günlük olarak temizleniyor	1,4		
43	Bez , sünger vb kopan parçacık içeren ve çapraz kontaminasyona neden olan malzemeler kullanılmıyor	1,4		
44	Çöp biriktirme alanları ve istasyonları üretim alanının dışında ve kapaklı	1,4		
45	Çöpler günlük olarak atılıyor	1,4		
46	Çöp ve atıklar için yeterli , kapalı ve kolay temizlenebilir istasyon bulunuyor	1,4		
47	Çöp istasyonlarının içinde plastik poşet bulunuyor	1,4		
48	Depolama ve üretim alanlarının sıcaklık , nem ölçümleri düzenli olarak yapılıyor ve kayıt altına alınıyor	1,4		
49	Depolardaki bitmiş ürünler fiziksel hasar görmemiş	1,4		
50	Soğuk depolar temiz ve düzenli.Yabancı koku yok	1,4		
51	Soğuk depo düzeni ve doluluğu hava sirkülasyonunu önlemiyor.	1,4		
52	Tüm bitmiş ürünler etiketli ve ilk giren ilk çıkar ilkesi uygulanıyor	1,4		
53	Araçlara yükleme işlemi kapalı alanda yapılıyor	1		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

54	Yükleme öncesi araç temizlik dezenfeksiyon formu ile işlem yapılıyor	1,4		
55	Araçlar bakımlı , temiz ve kokusuz	1,4		
56	Yükleme alanı temiz , düzenli yüklemeler uygun sıcaklıkta yapılıyor	1,4		
57	Üretim alanına girişte bone ve galoş kullanılıyor	1,4		
58	Üretim alanı içinde saat , kolye , yüzük , küpe vb eşyalar kullanılmıyor	1,4		
59	Personel dolapları temiz ve düzenli dolap üstlerinde tozlanma yok	1,4		
60	Personel hijyen , kalite , gıda güvenliği konularında bilinçli	1,4		
61	Üretim alanına giriş ve çıkışlarda eller düzenli olarak yıkanıyor	1		
62	İş kıyafetleri cepsiz , temiz ve günlük olarak değiştiriliyor.	1,4		
63	Kirli sakallı personel mevcut değil saçlar ve tınaklar bakımlı	1,4		
64	Tüm tuvaletler bakımlı ve temiz	1,4		
65	Personel için yeterli sayıdaki duş , tuvalet , el yıkama lavaboları temiz ve bakımlı	1,4		
66	Çevreden gelen haşere için önlem alınmış	1,4		
67	Kapalı alandaki haşere aktiviteleri için form kullanılıyor	1,4		
68	Kapan kurulan yerlerin liste ve haritası mevcut	1,4		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

69	Sinek tutucuların yerleri uygun ve bakımı yapılıyor.Kapanlar yapışkanlı.	1,4		
70	Girdi malzemeleri pest açısından kontrol ediliyor.	1,4		
71	Dış ortamdan üretim alanına pest girişine olanak verecek açıklıklar yok	1,4		
72	Açılır pencereler için sineklik takılmış	1,4		
TOPLAM		100		

ÖN GEREKSİNİM PROGRAMI KONTROL FORMU

DOKÜMAN NO: MFK_F_81

YAYIN TARİHİ: 03.04.2023

REVİZYON NO: 00

REVİZYON TARİHİ:

DEĞERLENDİRME

60'dan DÜŞÜK	60 – 70	70 – 80	80 – 90	90 'dan BÜYÜK
KÖTÜ ACİL AKSİYON GEREKLİ	GELİŞTİRME GEREKLİ	İYİ DAHA FAZLA GELİŞMEYE AÇIK	ÇOK İYİ	MÜKEMMEL

No	DÜŞÜK PUAN ALAN KONU BAŞLIĞI	SORUMLU	HEDEF TARİH	GERÇEKLEŞME TARİHİ
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				