
	T.C KDZ.EREĞLİ KAYMAKLIĞI Ereğli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü	Doküman No	EMTAL-FR22
		Yürürlük Tarihi	02/09/2018
		Revizyon Tarihi	
		Yayın No	01
		Revizyon No	
		Sayfa Sayısı	1 / 3

EK-1

A. FİZİKİ KOŞULLAR, ARAÇ GEREÇLER	Uygun	Uygun Değil
1. Zemin, tavan ve duvarların temiz ve bakımlı olması		
2. Zeminde kirli, suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan gider bulunması		
3. Havalandırma ve Baca düzeyinin her türlü kokuyu önleyecek düzeyde olması		
4. Ortamın aydınlanması ve ısınmasının yeterli ve sağlıklı olması		
5. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının mermer, paslanmaz çelik ve benzeri malzemeden yapılmış olması		
6. Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgahlarının, doğrama tahtalarının ve diğer araç gerecin temiz olması		
7. Tost makinesi, bıçak, spatula gibi araçların ve gıdalar ile temas eden diğer malzemelerin paslanmaz çelikten yapılmış olması, düzenli olarak temizlenmesi ve bakımlarının yapılması		
8. İçilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatının bulunması		
9. *Bulaşık yıkama lavabosunun olması		
10. *Ambalajsız gıda satışı varsa(tost, sandviç, simit ve benzeri) ayrı bir el yıkama lavabosunun bulunması ve burada el yıkama amaçlı dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlunun bulunması		
11. Tezgah ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvarın en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile kaplı olması		
12. Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması		
13. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz, metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu olması ve çöp kutusunun içerisinde çöp torbası bulunması		
14. İlgili mevzuat gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemlerin alınmış olması		
15. Temizlik amaçlı kullanılan bezlerin temiz olması ve rutin aralıklarla dezenfeksiyonun sağlanması(Mümkünse tek kullanımlık temizlik bezlerinin tercihi önerilmektedir.)		
16. *Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanının olması		
B. GIDA HİJYENİ	Uygun	Uygun Değil
17. 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		
18. Kullanılan ve satışı sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izinli olması		
19. Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombe yapmış, kurtlu ve küflü olmaması		
20. Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kağıdının kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması, ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması		
21. Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt v.b) muhafazası için bir buzdolabı bulunması		
22. Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması		
23. Hazır ve yarı hazır işlenmiş et ve et ürünlerinin(kırmızı ve beyaz etten imal edilmiş döner, köfte, nugget, şnitzel, hamburger köftesi, tavuk burger, sucuk ve benzeri) Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni almış, etiketinde üretim tarihi mevcut		

	T.C KDZ.EREĞLİ KAYMAKLIĞI Ereğli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü	Doküman No	EMTAL-FR22
		Yürürlük Tarihi	02/09/2018
		Revizyon Tarihi	
		Yayın No	01
		Revizyon No	
		Sayfa Sayısı	2 / 3
OKUL KANTİNİ DENETİM FORMU			

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

B. GIDA HİJYENİ	Uygun	Uygun Değil
24. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdaların (salata, meyve v.b) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanması, hazırlandıktan sonra üzeri streç-film ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmesi		
25. Satış yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası) ayrı olması		
26. Enerji içecekleri, kızartmalar(Patates kızartması v.b), 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 satışı		
27. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklam, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür v.b bulunmaması		
28. 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		
29. Gıdalar ile temas eden madde ve malzemelerin temizlik maddeleriyle aynı yerde bulundurulmaması		
30. Satışa sunulan gıda maddelerinin uygun koşullarda (sıcaklık, nem v.b) saklanması; döner, pizza v.b sıcak servis yapılacak gıdaların 65 C' üzerindeki sıcaklıklarda bekletilmesi; oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletilmemesi, süt, yoğurt, ayran, puding vb. gıdaların 5' ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor ise dondurulmuş ürünlerin -18 C' de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar -18 C' de saklanması		
31. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin(bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması		
C. PERSONEL HİJYENİ		
32. Kantinde çalışan personelin sağlık karneleri ve portör muayenelerinin olması		
33. Portör muayenelerinin ilgili mevzuat çerçevesinde zamanında yapılıyor olması		
34. Personelin kantinde çalışmasını engelleyecek hastalığının olmaması		
35. Çalışanların tırnaklarının kısa kesilmiş ve temiz olması, sakalsız olması, ellerde açıkta yara ve kesi bulunmaması, eğer var ise su geçirmez bandaj ile iyice kapatılmış olması		
36. İş kıyafetlerinin bulunması		
37. İş kıyafetlerinin temiz ve yedekli bulunması		
38. Personelin tüm hizmet aşamalarında eldiven, maske ve bone kullanması		
39. Personelin soyunma dolabının olması		
40. Kantin personelinin yaka kartı bulunması		
D. İŞ GÜVENLİĞİ		
41. İlk Yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması		
42. Tüpgaz kullanılıyor ise emniyetinin bulunması		
43. Yangın söndürücünün bulunması		

