



KANTİN DENETLEME FORMU

A. Fiziki 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 tezgâhlarının mermer, paslanmaz çelik ve benzeri malzemeden yapılmış olması		
6.Gıdaların hazırlandığı çalışma tezgâhlarının, 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.Soğuk 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 kâğıt havlunun bulunması		
12.Tuvaletlerin kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıkta bulunması		
13.Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağız 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		
17.Kantin önü temizliği (masa ve çöp bidonları) nin uygun olması		
B.Gıda Hijyeni	Uygun	Uygun Değil
18.Gıda ile temas eden tezgâh 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		
19.Kullanılan ve satışa sunulan tüm gıda maddelerinin ilgili mevzuat uyarınca Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izinli olması		
20.Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması, kirlenmiş, kokuşmuş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu ve küflü olmaması		
21.Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışının yapılmaması, satış ve servis sırasında gazete kâğıdının kullanılmaması, uygun gıda ambalajı kullanılması, ambalajlı gıda maddesinin ambalajının yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmaması		
22.Ambalajlı ve soğuk ortamda saklanması gereken gıdaların (süt, ayran, yoğurt v.b) muhafazası için bir buzdolabı bulunması		
23.Çiğ et ve ürünlerinin hiçbir şekilde bulundurulmaması		
24.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		



KANTİN DENETLEME FORMU

izni almış, etiketinde üretim ve son kullanım tarihi bulunmuş olması ve uygun koşullarda ve sıcaklıkta muhafaza ediliyor olması		
25.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 *Bu hükümler sadece ambalajlı gıda (bisküvi, UHT süt, kraker v.b) satışı yapan yerler için geçerli değildir.		
26.Satış yapılıyor ise sebzeler ile et ürünlerinin hazırlanacağı ekipmanların (bıçak, tezgah, doğrama tahtası) ayrı olması		
27.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 afiş, poster, broşür v.b 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 temas eden madde ve malzemelerin temizlik maddeleriyle aynı yerde bulundurulmaması		
31.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 v.b gıdaların 5 C' ve altındaki sıcaklıklarda uygun koşullarda bekletilmesi, kullanılıyor ise dondurulmuş ürünlerin -18C 'de iken teslim alınması ve son kullanma tarihine kadar -18 C' de saklanması		
32.Servise sunulan gıdaların tüketimi için tek kullanımlık araç-gereçlerin(bardak, çatal, tabak, kaşık vs) kullanılması, bu araç ve gereçlerin tekrar kullanılmaması		
C. Personel Hijyeni		
33.Kantinde çalışan personellerin Hijyen Belgelerinin 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 Güvenliği		
41.İlk Yardım malzeme dolabının olması, ilk yardım malzemelerinin eksiksiz bulunması		
42.Tüpgaz kullanılıyor ise emniyetinin bulunması		
43.Yangın söndürücünün bulunması		
E.Diğer Kurallar		
44.Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesinin bulunması		
45.İlgili mevzuat ile çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (enerji içecekleri, alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin satışının olmaması		
F.Görülen Diğer Eksiklikler, Düşünceler		



KANTİN DENETLEME FORMU

.....
KANTİN DENETLEME TARİHİ:/...../201..
KANTİN DENETLEME KOMİSYONU ÜYELERİ