

GIDA İŞLETMELERİ İLE UMUMA AÇIK İSTİRAHAT VE EĞLENCE YERLERİ  
İLK DENETİM TUTANAĞI

<b>İŞLETME SAHİBİ:</b>		<b>DENETİM TARİHİ:</b>	
<b>ADRESİ:</b>		<b>DENETİM SAATİ:</b>	
<b>ÜNVANI:</b>	<b>BAĞIMSIZ BİRİM NO:</b>	<b>DENETİM AMACI:</b>	
<b>FAALİYETİ:</b>	<b>TALİ FAALİYETİ:</b>	RUTİN KONTROL <input type="checkbox"/>	
<b>TESPİT EDİLEN FAALİYETİ:</b>		RUHSAT BAŞVURUSU <input type="checkbox"/>	
<b>İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT TARİH VE NUMARASI:</b>		İHBAR, ŞİKÂYET <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> SIHHİ <input type="checkbox"/> G.SIHHİ <input type="checkbox"/> UMUMA AÇIK		NUMUNE ALMA <input type="checkbox"/>	
<b>TEL:</b>	<b>ÇALIŞAN SAYISI:</b>	BEYAZ BAYRAK <input type="checkbox"/>	
		İŞLETME KAYIT BELGE <input type="checkbox"/>	
		RUHSATLI FAALİYET <input type="checkbox"/>	
		VERGİ LEVHASI <input type="checkbox"/>	

S.NO	İŞLETME HİJYENİ	
1	İşletmede yapılan işin veya üretimi/satışı yapılan gıda maddesinin özelliğine uygun bölümlendirme yapıldığı (Depo, soğuk hava deposu, hazırlama, pişirme, bulaşık yıkama yeri (vb.))	
2	On kişiden fazla çalışanı bulunan işletmeler için; personel dinlenme yeri, soyunma odası ve bay/bayan ayrı tuvalet bulunduğu	
3	Tuvaletler, işletme giriş kapısı, yakıt depoları, soyunma ve duş odaları gibi bölümlerin, üretim alanına doğrudan açılmayacak şekilde tasarlandığı	
4	Duvarların sağlam, kolay temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve haşere yerleşmesine izin vermeyecek yapıda olduğu	
5	Tavanların yoğunlaşma, damlama, kir birikimine ve küf oluşmasına izin vermeyecek yapıda olduğu	
6	Zeminin sağlam olduğu, kırık, çatlak, kaygan yapıda olmadığı, kolay temizlenebilir, yıkanabilir yapıda ve sıvıların giderlerden kolayca akabileceği bir eğimde olduğu (Zemine kurutma amaçlı talaş atılmamalı)	
7	Kapı ve pencerelerin kolay temizlenebilir nitelikte olduğu, haşere kemirgen ve diğer zararlıların girişini engelleyecek önlemlerin alındığı (Kolayca çıkarılıp takılabilen sinek teli, süpürgelik vb.)	
8	Merdiven, asansör gibi yapıların, gıdaların kirlenmesine yol açacak konum ve yapıda olmadığı	
9	Yeterli sayıda sifonlu tuvalet ve lavabo bulunduğu	
10	Lavabolarda, şehir şebekesine bağlı sıcak ve/veya soğuk akarsu, sıvı el sabunu ve kağıt havlu bulunduğu	
11	Havalandırmanın yeterli olduğu	
12	Gıda hazırlama ve pişirme bölümünde oluşan buhar, koku ve dumanı tahliye edecek baca sisteminin bulunduğu	
13	Yeterli aydınlatmanın sağlandığı, üretim alanındaki ışıklandırmanın muhafazalı olduğu ve aydınlatmanın gıdaların rengini değiştirmediği	
14	Çöp kovalarının kapaklı olduğu ve içerisinde sızdırmaz çöp poşeti bulunduğu	
15	İmalathane ve tuvalet girişlerinde temizlik ve dezenfeksiyon sağlayıcı tedbirlerin alındığı	
16	Yangına karşı önlem alındığı (Tahliye çıkışı, ışıklı tabela, yangın söndürme cihazı vb.)	
17	Haşere mücadelesinin, program dahilinde ve ilgili Bakanlıklarca izin verilen firmalar tarafından yapıldığı	
18	Evcil hayvan girişine izin verilmediği	
19	İlkyardım malzemelerinin olduğu (Sargı bezi, yara bandı, yanık merhemi, antiseptik vb.)	
20	İşletme içerisinde, uygun yerlere asılmış uyarıcı yazıların bulunduğu	

GIDA HİJYENİ	
21	Gıda ile temas eden tüm yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olduğu
22	Gıdaların depolanma, hazırlanma, sergilenme ve taşınması sırasında tekniğine göre, uygun sıcaklıkta ve bulaşmaya engel olacak şekilde muhafaza edildiği, ambalaj materyalinin temiz tutulduğu, korunduğu
23	Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış gıda maddelerinin üretiminde kullanılmadığı veya satışa sunulmadığı
24	Son kullanma tarihi geçmiş gıdaların satışa sunulmadığı
25	Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda ve ambalaj materyali üzerinde Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunduğu
26	Gıda maddeleri, temizlik malzemeleri ve iade ürünlerin uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edildiği
27	Gıda maddelerinin, özelliklerine göre ayırt edilerek depolandığı ve/veya satışa sunulduğu (Et, sebze, kuru gıda, ambalajlı ürünler vb.)
28	Gıda maddelerinin, yerden en az 15 cm yükseklikte raf veya plastik palet üzerinde depolandığı ve/veya satışa sunulduğu
29	Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gazete vb. baskılı kağıtlar ile temas etmediği
30	İşletme kullanılan suyun, sürekli ve içilebilir nitelikte olduğu, kullanılan buzun içilebilir nitelikte sudan üretildiği ve uygun koşullarda depolandığı
ALET VE EKİPMAN HİJYENİ	
31	Kullanılan alet ve ekipmanların sağlığa uygun malzemeden olduğu (Paslanmaz çelik, cam, porselen vb.)
32	Kullanılan alet ve ekipmanların kırık, paslı, kirlı, çatlak vb. olmadığı
33	Alet ve Ekipmanların çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde kullanılmadığı
34	Arızalı ve atıl ekipmanların üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlandığı, tamir edildiği ve üretim ortamından uzaklaştırıldığı
PERSONEL HİJYENİ	
35	İşyerinde çalışan personelin hijyen eğitim sertifikasının olduğu
36	Kişisel temizlik kurallarına uyulduğu (Saç, sakal, tırnak vb.)
37	Üretim alanında ve depolarda sigara içilmediği, yiyecek ve içecek tüketilmediği
38	Sarılık, ishal, kusma, ateş, burunda, gözde veya kulakta akıntı gibi hastalık belirtileri gösteren personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmediği, yara-çıban gibi cilt problemlerinde yaranın uygun şekilde kapatıldığı
39	Personelin kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri giydiği, görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetleri (Başlık, çizme, bone, galoş vb.) kullandığı
40	Dışarıdan üretim alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (Galoş, bone, önlük vb.) bulunduğu
41	Personele ait kişisel eşya ve giysilerin, gıdaların üretildiği alanlara konulmadığı
DİĞER HUSUSLAR	
42	Ruhsat faaliyet alanına aykırı işlemler yapılmadığı
43	İşyerinde sorumlu yönetici bulunduğu
44	Genel temizlik kurallarına riayet edildiği
45	Atık yağların toplandığı ve atık yağ toplama anlaşması olduğu
46	Geri kazanımı mümkün olan ambalaj atıklarının (kâğıt, karton, plastik, metal ve cam) diğer çöplerden ayrı olarak biriktirildiği

İşletmenizde tespit edilen eksikliklerin ..... (.....) gün içinde giderilmesi, aksi takdirde 3572 sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına dair KHK'nın Değiştirilerek kabulüne dair Kanun ve 2005/9207 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile kabul edilen İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik hükümlerine göre yasal işlem uygulanacağı tebliğ olunur.

DENETİM ELEMANI	DENETİM ELEMANI	İŞLETME SAHİBİ VE YETKİLİSİ