**EK – 3 ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU**

**ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO:  ONAY/KAYIT NO: İŞLETME FAALİYETİ: İŞLETMENİN UNVANI:  ADRESİ:  TELEFON NO:  İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: | | RESMİ KONTROL RAPOR NO:  RESMİ KONTROL TARİHİ:  BİR ÖNCEKİ RESMİ KONTROL TARİH, NO VE  AMACI:  RESMİ KONTROLÜN AMACI:  RUTİN DENETİM  HIZLI UYARI BİLDİRİMİ  İHBAR VE ŞİKÂYET  İZLEME  İZLENEBİLİRLİK  NUMUNE ALMA  TAKİP DENETİMİ  DİĞER | | |
| **A.** | **Genel Hijyen** | | **UYGUN** | **UYGUN**  **DEĞİL** |
| 1. | İşletme; temiz, iyi durumda olmalı, bakım ve onarımı düzenli olarak yapılmalı. | |  |  |
| 2. | Çalışma alanı ve havalandırma, hijyen uygulamalarına izin verecek şekilde yeterli olmalı. | |  |  |
| 3. | Depo yeterli kapasitede olmalı, gerekli durumlarda sıcaklıkların izlenmesini ve kayıt edilmesini  sağlamalı. | |  |  |
| 4. | Yeterli sayıda ve uygun yerleştirilmiş etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet ve lavabo  bulunmalı. | |  |  |
| 5. | Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı. | |  |  |
| 6. | Lavabolarda, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama ekipmanları bulunmalı. | |  |  |
| 7. | Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalı. | |  |  |
| 8. | Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalı. | |  |  |
| 9. | Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde olmalı. | |  |  |
| 10. | Gerekli durumlarda, kıyafet değiştirme bölümü ve yeterli sayıda duş bulunmalı. | |  |  |
| 11. | Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlarda depolanmamalı. | |  |  |
| **B.** | **Özel Hijyen Gereklilikleri** | |  |  |
| 1. | Zemin ve duvar yüzeyleri; sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir,  su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. Duvarlar, işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalı. | |  |  |
| 2. | Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek  biçimde olmalı. | |  |  |
| 3. | Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde olmalı. Haşere ve kemirgenlerin  girişini engelleyecek rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalı. | |  |  |
| 4. | Kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyona uygun, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş  olmalı. | |  |  |
| 5. | Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir dezenfekte edilebilir, pürüzsüz,  yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olmalı. | |  |  |
| 6. | Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm  ve uygun donanım bulunmalı. | |  |  |
| 7. | Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kilitli bir yerde ve sorumlusu belirlenmiş olmalı. | |  |  |
| 8. | Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanmalı. | |  |  |
| **B.1.** | **Çadır, Büfe ve Seyyar Satış Araçları gibi Taşınabilir ve/veya Geçici Gıda İşletmeleri, Öncelikli Yerleşim Amacı Özel Konut Olan Ancak İçinde Gıdanın Düzenli Olarak Piyasaya Arzı için Hazırlandığı Bina ve Satış Makineleri için Gereklilikler** | |  |  |
| 1. | Hayvan ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde olmalı, yerleştirilmeli  ve temiz tutulmalı. | |  |  |
| 2. | Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik kurallara uyulmalı. | |  | |
| 3. | Gerekli durumlarda; | |  |  |

**13** / **40**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| a) | Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. |  |  |
| b) | Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanmalı. |  |  |
| c) | Gıdanın hijyenik olarak temizlenmesi için yeterli imkânlar sağlanmalı. |  |  |
| ç) | Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı. |  |  |
| d) | Sıvı veya katı atıklar hijyenik bir şekilde depolanmalı ve işletmeden uzaklaştırılmalı. |  |  |
| e) | Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartları korunmalı ve izlenmeli. |  |  |
| f) | Gıda mümkün olabildiğince bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilmeli. |  |  |
| **C.** | **TAŞIMA** |  |  |
| 1. | Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun olmalı ve iyi  muhafaza edilmeli. |  |  |
| 2. | Araç ve/veya konteyner içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında  kullanılmamalı |  |  |
| 3. | Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde  ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmalı. |  |  |
| 4. | Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar  ve/veya konteyner/tankerler kullanılmalı. |  |  |
| 5. | Araçlar ve/veya konteynerler, farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, yüklemeler  arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli. |  |  |
| 6. | Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde  yerleştirilmeli ve korunmalı. |  |  |
| 7. | Taşımada kullanılan araçlar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve sıcaklıklar  izlenebilmeli. |  |  |
| **D.** | **EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER** |  |  |
| 1. | Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman: |  | |
| a) | Etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli ve bu işlemler yeterli  sıklıkta yapılmalı. |  |  |
| b) | Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi  şartlarda olmalı. |  |  |
| c) | Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli. |  |  |
| 2. | Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı. |  |  |
| 3. | Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi  uygulama ilkelerine göre kullanılmalı. |  |  |
| **E.** | **GIDA ATIĞI** |  |  |
| 1. | Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda  birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalı. |  |  |
| 2. | Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya  alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olmalı. |  |  |
| 3. | Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden  korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanmalı. |  |  |
| 4. | Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan  uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli. |  |  |
| **F.** | **SU TEDARİKİ** |  |  |
| 1. | Gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte, sürekli ve yeterli olmalı. |  |  |
| 2. | İşletmede, içilebilir ve içilemeyen suların taşındığı hatlar işaretlenmeli ve karışma durumu  olmamalı. |  |  |
| 3. | Geri kazanılmış su, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte olmalı. |  |  |
| 4. | Gıda ile temas eden buz, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli, uygun  koşullarda depolanmalı ve taşınmalı. |  |  |
| **G.** | **PERSONEL HİJYENİ** |  |  |
| 1. | Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı ve gerekli durumlarda uygun temiz koruyucu kıyafet  giyilmeli. |  |  |
| 2. | Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile  temas etmesine veya gıdaların işlendiği alanlara girmesine izin verilmemeli. |  |  |
| 3. | İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulunmalı. |  |  |
| **H.** | **GIDALARA UYGULANABİLEN HÜKÜMLER** |  |  |
| 1. | Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; ham maddeleri veya  bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmemeli. |  |  |

**14** / **40**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2. | Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan  korunacak şekilde tasarlanmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmeli. |  |  |
| 3. | Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkaracak  tüm bulaşmalara karşı korunmalı. |  |  |
| 4. | Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla için  uygun prosedürler uygulanmalı. |  |  |
| 5. | Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kırılmamalı. |  |  |
| 6. | Hammaddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli büyüklükte uygun  odalara ve soğuk hava depolarına sahip olmalı. |  |  |
| 7. | Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıl işlem aşamasını  takiben veya herhangi bir ısıl işlem uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulmalı. |  |  |
| 8. | Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin  oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalı ve ortaya çıkan sıvılar drene edilmeli. |  |  |
| 9. | Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dâhil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenmeli ve  güvenli kaplarda ayrı depolanmalı. |  |  |
| **I.** | **GIDALARIN AMBALAJLANMASINA VE PAKETLENMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER** |  |  |
| 1. | Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmamalı. |  |  |
| 2. | Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalı. |  |  |
| 3. | Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmeli.  Özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlanmalı. |  |  |
| 4. | Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyalinin temizlenmesi ve gerekli  durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olmalı. |  |  |
| **İ.** | **ISIL İŞLEM** |  |  |
| 1. | Uygulanan ısıl işlem yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde  istenilen sıcaklığa yükseltmeli ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemeli. |  |  |
| 2. | Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, özellikle  sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol  etmeli. |  |  |
| 3. | Isıl işlemde kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi  uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalı. |  |  |
| **J.** | **EĞİTİM** |  |  |
| 1. | Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında belirli aralıklarda  bilgilendirme ve eğitimleri sağlanmalı. |  |  |
| 2. | Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının  uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi almaları sağlanmalı. |  |  |

**NOTLAR:**

1. Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler resmi kontrol raporuna işlenir.

2. Bu form, Hijyen Yönetmeliği hükümleri dikkate alınarak doldurulur.

3. Bu formun B.1. maddesi kapsamındaki işletmelerin resmi kontrolünde, bu formun sadece B.1. bölümü doldurulur.

|  |  |
| --- | --- |
| **UYGUN BULUNMAYAN MADDE** | **UYGUNSUZLUK NEDENİ** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ONAYLI İŞLETMELER İÇİN ÖZEL HİJYEN GEREKLİLİKLERİ (\*)** | |
| **UYGUN BULUNMAYAN MADDE** | **UYGUNSUZLUK NEDENİ** |
|  |  |
|  |  |

***(\*)*** *“Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” kapsamında yapılan resmi kontrollerde,* ***ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL***

***FORMU’****na ilave olarak tespit edilen eksiklikler bu bölümde belirtilir.*

Resmi Kontrol Ekibinin: İşletme ci ve/ve ya ye tki li sini n:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Adı-Soyadı : | Adı-Soyadı : | Adı Soyadı : |
| Unvanı : | Unvanı : | Unvanı : |
| İmza – Tarih : | İmza – Tarih : | İmza – Tarih : |