**T.C.**

**……………………….. MÜDÜRLÜĞÜ**

**(İşyeri Sağlık ve Güvenlik Birimi)**

|  |
| --- |
| **YEMEKHANALER KONTROL LİSTESİ** |
| **KURUMUN ADI:** |  |  |
| **KONTROLÜ YAPAN** | **ADI-SOYADI: GÖREVİ:**  |  |
| **İLETİŞİM BİLGİLERİ** | **TEL : FAX : GSM:** |  |
| **Bölüm**  | **No** | **Kontrol Edilecek Hususlar** | **Açıklama** |
| **İzinler** | **1** | Çalışma izni ve gıda sicili alınmış mıdır ? |  |
| **2** | Ürünler ile ilgili üretim izni alınmış mıdır ? |  |
| **Üretim** | **3** | Servise sunulan yiyeceklerin üzeri kapalı mı ? |  |
| **4** | İmalatta bulunan fanlar temiz mi ? |  |
| **5** | Sıcak fırınlarda çalışanlara Isıya dayanıklı CE belgeli eldiven verilmiş mi ? |  |
| **6** | Hamur makinesi vb. makinelerin döner aksamlarının koruyucuları mevcut mu ? |  |
| **7** | Çalışanlar ve ziyaretçiler üretim alanında galoş, bone ve önlük giymekte midir ? |  |
| **8** | Çalışanların sadece işyerinde giyebilmeleri için iş elbiseleri bulunmakta mıdır ? |  |
| **9** | Aspiratörlerin önünde el girmeyecek şekilde korkuluk bulunmakta mıdır ? |  |
| **10** | LPG tüpleri işyeri ortamı dışarısında dolu-boş olarak ayrılmış ve düşmeye karşı korunmuş mudur ? |  |
| **11** | İşyerinde gerekli uyarı ve ikaz işaretlemeleri “güvenlik ve sağlık işaretleri yönetmeliği”ne uygun şekilde yapılmış mıdır ? |  |
| **12** | İşyerinde yapılan çalışmalar ile ilgili çalışma talimatları hazırlanmış mıdır ?(kıyma mak. kullanma talimatı vb) |  |
| **13** | Tüm camlarda sineklik bulunmakta mıdır ? |  |
| **14** | Tüm baharatların kapakları kapalı tutulmakta mıdır ? |  |
| **15** | Çöplerin kapakları kapalı tutulmakta mıdır ? |  |
| **16** | İçme ve kullanma suları için arıtma sistemi bulunmakta mıdır ? |  |
| **17** | Temizlik yapıldığı dönemlerde “kaygan zemin” uyarı levhası asılmakta mıdır ? |  |
| **18** | Sebiller için “bakım kartı” oluşturulmuş mudur ? |  |
| **19** | Elektrik prizleri sağlam ve temiz midir ? |  |
| **20** | Elektrik topraklama tesisatları her yıl kontrol edilmekte ve kayıtları tutulmakta mıdır ? |  |
| **21** | Elektrik pano ve trafolarının önleri boş mudur ? |  |
| **22** | Aydınlatma lambaları kırılmalara karşı korunaklı mıdır ? |  |
| **23** | Üretim alanına giriş ve çıkışlarda dezenfektanlı paspas bulunmakta mıdır ? |  |
| **24** | İşyeri tavan ve duvarları pürüzsüz, açık renkte boyanmış ve temiz midir ? |  |
| **25** | İşyeri zemini kolayca yıkanabilir şekilde midir ? |  |
| **26** | İşyeri zemininde çatlak bulunmakta mıdır ? |  |
| **27** | İşyeri zemininde veya çevresinde su birikintileri bulunmakta mıdır ? |  |
| **28** | İşyeri duvar-zemin bağlantısı yuvarlatılmış biçimde tasarlanmış mıdır ? |  |
| **29** | Pencere eşiklerinde malzeme bulunmakta mıdır ? |  |
| **30** | Yemek numuneleri 72 saat saklanmakta mı ? |  |
| **31** | En az iki hazneli yağ tutucular var mı ? |  |
| **32** | Kullanılan bıçak vb. dezenfekte edilmekte mi ? |  |
| **33** | Çalışanlar için tırnak fırçası bulunmakta mı ? |  |
| **34** | Çalışanların ellerini dezenfekte edebilecekleri sistemler mevcut mu ? |  |
| **35** | Yemekhane giriş-çıkış kapılarına “itiniz-çekiniz” yazıları yazılmış mıdır ? |  |
| **36** | Sorumlu Yönetici bulunmakta mıdır ? |  |
| **37** | Sorumlu yönetici tarafından hijyen kontrol planı hazırlanmış mıdır ? |  |
| **38** | Yapılan temizlik ve dezenfeksiyon kontrol planına işlenmekte midir ? |  |
| **39** | İşyeri temizliğinden sorumlu ayrı bir personel bulunmakta mıdır ? |  |
| **40** | Çalışanlar üretim esnasında herhangi bir takı kullanmakta mıdır ? |  |
| **Soğuk Oda** | **41** | Soğuk odalarda içinde zil bulunmakta mı ? |  |
| **42** | Soğuk odalarda içeriden açılabilmekte mi ? |  |
| **43** | Soğutucu dolaplar üzerlerindeki fanların koruyucuları mevcut mu ? |  |
| **44** | Kullanım ömrü dolmuş malzemeler ayrı bir yerde tutulmakta mıdır ? |  |
| **45** | Soğuk odalarda bulunan etler pasa karşı korunmuş mudur ? |  |
| **46** | Soğuk odalarda ahşap ve karton kasa vb. bulunmakta mıdır ? |  |
| **Depolar** | **47** | Depoda bulunan malzemeler kolayca ulaşılabilecek şekilde tanımlanmış mıdır ? |  |
| **48** | Depodaki raflar ağır malzemeler alt raflarda hafif malzemeler üst raflarda olacak şekilde düzenlenmiş midir ? |  |
| **49** | Bakliyatlar çelik kaplarda saklanmakta mıdır ? |  |
| **50** | Depolarda bulunan raflar depreme karşı duvara, tavana veya zemine sabitlenmiş midir ? |  |
| **Sağlık** | **51** | Çalışanlara işe girişlerde sağlık muayenesi yapılmakta mıdır ? |  |
| **52** | Akciğer filmleri 35\*35 olarak çekilmekte midir ? |  |
| **53** | Çalışanların portör muayeneleri yapılmakta mı ? |  |
| **54** | Çalışanlar bulaşıcı hastalıklara karşı korunmuş mudur ? |  |
| **55** | Ecza dolabı mevcut mu ? |  |
| **56** | Ecza dolabının içinde bulunması gereken malzemeler tamam mı ? |  |
| **57** | Ecza dolabındaki ilaçların son kullanma tarihleri kontrol edilmiş mi  |  |
| **58** | Kullanılan kimyasallar (temizlik deterjanı, boya vb.) ile ilgili MSDS’ler (malzeme güvenlik bilgi formu) mevcut mu ? |  |
| **59** | MSDS’ler çalışanların anlayacağı dilden özetlenmiş mi ? |  |
| **60** | İşyerinde ilaçlama yapılmakta mıdır ? |  |
| **61** | Çalışanların %5’i oranında sertifikalı ilkyardım eğitimi almış personel bulunmakta mıdır ? |  |
| **62** | Çalışanların günlük tırnak, sakal kontrolleri yapılmakta mıdır ? |  |
| **Soyunma Odası** | **63** | Soyunma odaları erkek ve bayanlar için ayrılmış ve üzerlerinde tanımlamaları bulunmakta mıdır ? |  |
| **64** | Soyunma odalarında tabure bulunmakta mıdır ? |  |
| **65** | Çalışanların duş almaları için gerekli tesis mevcut mu ? |  |
| **66** | Soyunma odasında sıcak su bulunmakta mıdır ? |  |
| **67** | Soyunma odalarında yeteri kadar tuvalet bulunmakta mıdır ? |  |
| **68** | Tuvaletler günde en az 3 kez temizlenmekte midir ? |  |
| **69** | Tuvaletlerin temizliği için temizlik takip formu oluşturulmuş mudur ? |  |
| **Acil Durumlar** | **70** | Acil durum yerleşim planları hazırlanmış mıdır ? |  |
| **71** | Her 6 ayda bir Yangın tatbikatı gerçekleştirilmekte ve kayıtları tutulmakta mı ? |  |
| **72** | Çalışanlara Yangın eğitimi verilmekte mi ? |  |
| **73** | Acil durum ekipleri belirlenmiş midir ? |  |
| **74** | Acil çıkış yerleri “güvenlik ve sağlık işaretleri yönetmeliği”ne uygun işaretlenmiş midir ? |  |
| **75** | Acil çıkış yerlerinin önünde kaçışı engelleyecek malzemeler bulunmakta mıdır ? |  |
| **76** | Acil durum planları hazırlanmış mıdır ? |  |
| **77** | Yangın tüplerinin yerleri “güvenlik ve sağlık işaretleri yönetmeliği”ne uygun işaretlenmiş midir ? |  |
| **78** | Yangın tüpleri ~90 cm yüksekliğe asılmış mıdır ? |  |
| **79** | Yangın hortumları en az ayda bir kez kontrol edilmekte midir ? |  |
| **80** | Yangın hidrantı motorları (motopomp) en az haftada bir kontrol edilmekte midir ? |  |
| **81** | Motopomplar için yedek enerji kaynağı bulunmakta mıdır ? |  |
| **Eğitim** | **82** | Çalışanlara aşağıda belirtilen konularda iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri verilmiş midir ? |  |
| ·        İSG Genel Bilgilendirme Eğitimi |
| ·        Çalışanların Yasal Hak ve Sorumlulukları |
| ·        Kişisel Koruyucu Kullanımı |
| ·        Tehlike ve Riskler |
| ·        Acil Durumlar |
| ·        Termal Konfor  |
| ·        Güvenlik ve Sağlık İşaretleri |
| **83** | Çalışanlara hijyenik konularda eğitim verilmekte midir ? |  |
| **Risk Analizi** | **84** | Risk analizleri yapılmış mıdır ? |  |