


	KOÇ ÜNİVERSİTESİ	Belge No:
		Revizyon No:
	YEMEKHANE KONTROL FORMU	Revizyon Tarihi:
		Yayın Tarihi:

Firma Adı:		Alan Adı:		Tarih:			Başlangıç saati:	
NO	SAHA KONTROLÜ	E	H	K	AÇIKLAMA			
1.	Yeterli derecede havalandırma sağlanıyor mu?							
2.	Yeterli derecede aydınlatma var mı?							
3.	Düzenli aralıklarda ilaçlama yapılıyor mu?							
4.	Yemekhane içinde elektrikli sinek öldürücü kullanılıyor mu?							
5.	Servise sunulan yiyeceklerin üzeri kapalı mı?							
6.	İş kıyafetleri mevcut ve temiz mi?							
7.	Yemekhane personeli galoş, bone, maske, eldiven ve önlük kullanıyor mu?							
8.	Sadece yemekhane bölümünde kullanmak için ayakkabı veya terlik var mı?							
9.	Mutfak temizliği günlük yeterli olarak yapılıyor mu?							
10.	Mutfakta gerekli hijyen koşulları sağlanıyor mu?							
11.	Mutfak zemininde su, yağ vb. gibi birikinti var mı?							
12.	Mutfak araç ve gereçleri temiz yerde muhafaza ediliyor mu?							
13.	Yemekhane içerisindeki masa, sandalye, servis tepsileri temiz mi?							
14.	Kişisel temizlik ve hijyen için gerekli uyarı levhaları asılı mı?							
15.	Mikrop barındıracak bakımsız ve kırık malzeme kullanılıyor mu?							
16.	Çalışanların el temizliğine dikkat ediliyor mu? Gün içinde eller sık sık yıkanıyor mu?							
17.	Personelin tırnak kontrolü yapılıyor mu?							
18.	Çalışanların (Bay) sakal tıraşları uygun mu?							
19.	Çalışanlar bakteri ve hijyen konusunda bilgili mi?							
20.	Çalışanlara işe girişlerde sağlık muayenesi yapılmakta mıdır?							
21.	Muayene periyodu belirlenmiş mi?							
22.	Çalışanların portör muayeneleri yapılmakta mı?							
23.	Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz, metal veya plastik malzemedan yapılmış, silindirik kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu var mı?							

 KOÇ ÜNİVERSİTESİ	KOÇ ÜNİVERSİTESİ	Belge No:
		Revizyon No:
	YEMEKHANE KONTROL FORMU	Revizyon Tarihi:
		Yayın Tarihi:

24.	Çöp kutuları düzenli olarak boşaltılıp yıkılıyor mu?				
25.	Her bölüm için ayrı renk bez kullanılıyor ve kirli bez ayrımı yapılıyor mu?				
26.	Yemek taşıma araçları her servis öncesi dezenfekte ediliyor mu?				
27.	Taşıma kapları uygun mu?				
28.	Taşınan yiyecekler yer ile temas ediyor mu?				
29.	Yemekhane girişinde dezenfektan var mı?				
30.	Yemekhane içerisinde sosyal mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurularak sıra ve masa düzeni uygun şekilde ayarlandı mı?				
31.	Baharat, tuz tek kullanımlık olacak şekilde sunuluyor mu?				
32.	Yemekhane içerisinde oluşturulan düzen ve kurala uyulup uyulmadığı denetim ve kontrol altında tutuluyor mu?				
33.	Yemekhane girişlerine ve içerisine çalışanların sosyal mesafe ve hijyen kurallarına uymalarını sağlamak amacıyla broşürler asıldı mı?				
34.	Besin, kimyasal vb. mutfak malzemeleri ana kap dışında farklı kaplara konulduğunda malzemenin cinsine göre işaretleniyor mu?				
35.	Makinelerin hareketli parçaları koruma altına alındı mı? Acil durdurma butonları var mı?				
36.	Dilimleme ve doğrama araçları üzerinde güvenlik korumaları bulunuyor mu?				
37.	Servis alanı ile mutfak arasındaki geçiş yolları çalışanların kapılara ya da diğer meslektaşlarına çarpma riski oluşturmayacak şekilde düzenlendi mi?				
38.	Çalışanların sıcak yüzeyle ya da püsküren buharla temas edip yanması gibi tehlikeler önleniyor mu?				
39.	Yemekhanede elektrik teması engellenmiş mi?				
40.	Prizler, fişler ve bağlantı yerleri iyi durumda mı?				
41.	Elektrikli malzemeler kontrol ediliyor mu, uygun olmayanlar kullanımdan alınıyor mu? Elektrikli aletler topraklı mı?				
42.	Elektrik kaçak akım rölesi kullanılıyor mu?				
43.	Acil çıkış ve kaçış yollarını gösteren işaretlemeler yapıldı mı?				
44.	Yemekhane içerisinde olası bir yangın tehlikesine karşı gerekli güvenlik tedbirleri alınmış mı?				
45.	Acil durum uyarı sistemleri (gaz/ısı/duman dedektörleri, alarm sistemi) var mı? Çalışır durumda mı?				

KONTROL EDEN

İŞ GÜVENLİĞİ UZMANI

Ad Soyad

E: Evet H: Hayır K: Kapsam Dışı