

Gıda Tehlike Analizi

Günlük Kontroller (Daily Checks)

Her türlü sorunu ayrı bir formda veya bir günlükte kayda geçiriniz

<p>Teslim (tüm gıdalar) Ambalaj ve gıda iyi durumda mı? Yüksek riskli gıdaların ısı 8°C altında mı? Tarihler ve kodlar yeterli raf ömrü veriyor mu? Dondurulmuş gıdaların ısı -18°C altında mı? Sürücünün ve aracın hijyen standartları kabul edilebilir düzeyde mi? Gıdalar teslimden 15 dakika içinde gerekli yere konuyor mu?</p>	<p>Gıdaların Soğuk Tutulması (pizza malzemeleri, salatalar, 'coleslaw'/mayonezli lahana ve havuç salatası) Tüm gıdalar hazırlanır hazırlanmaz kaldırılıyor mu? Yüksek riskli pizza malzemeleri her kullanımdan sonra kaldırılıyor mu?</p>
<p>Kişisel Hijyen (tüm personel) Kişisel hijyen standartlarına uyuluyor mu? (Ayrı listeye bakınız) Tüm lavabolarda sıcak su, sabun ve havlu var mı? Ziyaretçiler standartlara uyuyorlar mı? İş önlükleri ve şapkalar giyiliyor mu?</p>	<p>Soğutma (yalnız kısmen kullanılmış dönerler) Dönerler en hızlı bir şekilde soğutuluyor mu? Döner soğutulduğu sırada örtülüp bulaşmaya karşı korunuyor mu? Döner soğutmanın son aşamasında dondurucuya aktarılıyor mu?</p>
<p>Pişirme (döner, diğer kebaplar, burger, kızarmış piliç, 'rib'/kaburga) İç ısı en az 75°C mi? Tüm etlerde aşağıdaki kontroller yapılıyor mu: Akan suları berrak mı? Hiç kan kalmış mı? Dönerin yalnızca pişmiş kısımları ince dilimler halinde kesiliyor mu? Üretici firmanın talimatlarına uyuluyor mu? Piliç kızartma makinesi (süre ve ısı yönünden) doğru kullanılıyor mu? Sonda termometresi dezenfekte ediliyor mu? Temiz araç-gereçler kullanılıyor mu?</p>	<p>Çapraz Bulaşma (yüksek riskli tüm gıdalar) Çiğ ve yenmeye hazır gıdalar için kullanılan doğrama tahtaları, bıçaklar ve diğer aletler ayrı mı? Çiğ ve yüksek riskli gıdalar için farklı tezgahlar ayrılıp kullanılıyor mu? Kirli aletler temiz aletlerden uzak tutuluyor mu? Yüksek riskli gıdalar için kullanılan yüzeyler kullanılmadan önce dezenfekte ediliyor mu? Dondurulmuş çiğ etler yüksek riskli gıdalardan uzakta çözülüyor mu? Çiğ gıdalar için kullanılan yüzeyler kullanılmadan önce dezenfekte ediliyor mu?</p>
<p>Soğutucular (saklama ve teşhir amaçlı) (yüksek riskli gıdalar; mayonez, salata, pizza malzemeleri, soğuk soslar, 'coleslaw'/mayonezli lahana ve havuç salatası, tatlılar) Yüksek riskli gıdaların ısı 8°C altında mı? İçi temiz mi? Tüm gıdalar örtülü mü? Çiğ gıdalar yüksek riskli gıdaların altında mı saklanıyor? Tüm yüksek riskli gıdaların üzerinde tarih var mı ve son kullanım tarihleri geçmemiş halde mi? Yüksek riskli ve çiğ gıdalar doğru buzdolabında mı?</p>	<p>Temizlik (tüm gıda mekanları) Tüm yüzeyler temiz gözüküyor mu? Gıdaların temas ettiği yüzeyler her gün dezenfekte ediliyor mu? Tüm aletler yerden yüksekte tutuluyor mu? Bezler kullanıldıktan sonra yıkanıp dezenfekte ediliyor mu?</p>

Gıda Tehlike Analizi

Günlük Kontroller (Daily Checks)

Her türlü sorunu ayrı bir formda veya bir günlükte kayda geçiriniz

Yeniden Isıtma (pizza malzemeleri, 'pie'/tart) Gıdalar en hızlı bir şekilde yeniden 75°C ısıtılıyor mu? Üretici firmanın talimatları veya standart işlemler uygulanıyor mu? Pizzalar iyice pişiriliyor mu?	Sıcak Tutma (döner et, soslar, 'pie'/tart) Sıcak gıdalar 63°C üzerinde tutuluyor mu? Gıdalar ve aletler önceden ısıtılıyor mu? Gıdalar aletlerin içine pişirildikten/yeniden ısıtıldıktan hemen sonra konuyor mu? Kullanılmayan tüm etler 2 saat geçtikten sonra atılıyor mu?
--	--

Gıda Tehlike Analizi

Haftalık Kontroller (Weekly Checks)

Haşereye Karşı Önlemler (tüm işyeri) Sinek öldürücü çalışıyor mu? Pencere ve kapılarda sineklik kullanılıyor mu? Aşağıdaki haşerattan herhangi birinin var olduğunu gösteren bir belirti var mı: Fare? Sinek? Hamam böceği? Haşereyle Mücadele (Pest Control) sözleşmesi uygulanıyor mu?	Temizlik Bakım (tüm işyeri) Kullanılmaya hazır yeterli miktarda temizlik malzemesi/aleti var mı? Temizlik için kullanılan kimyasal maddeler doğru biçimde saklanıyor ve kullanılıyor mu? Temizlik aletleri iyi durumda mı? Yapının tüm kısımları temiz mi? (ayrı listeye bakınız) Gıda işletmeciliğiyle ilgisi olmayan her şey ortadan kaldırılmış durumda mı? Yapının tüm kısımları iyi durumda mı? (ayrı listeye bakınız)
Kuru Depo Hasarlı paket ve kap var mı? Tüm gıdaların raf ömrü geçmemiş durumda mı? Dökülen her şey hemen temizleniyor mu?	Genel (tüm işyeri) Çöp torbaları ve etrafı temiz tutuluyor mu? Atıklar dışarı atılmadan önce torbalanıyor mu? Gıda mekanlarında hiç evcil hayvan veya evcil hayvan donanımı var mı? Çöp kutusu kapakları doğru biçimde takılı mı? Tüm lambalar doğru biçimde çalışıyor mu?

Fark edilen sorunlar tutanađı (Record of problems found)

Tarih	Sorun	Alınan önlem	İsim