



**Özel EKOL HASTANESİ**  
**YEMEKHANE ÜNİTESİ ENFEKSİYON KONTROL**  
**DENETİM FORMU**



TARİH: .../.../20....

Sıra	Kriterler	Evet	Hayır	Açıklamalar
<b>GENEL KURALLAR</b>				
1	Giriş çıkışlar kontrollü mü, kapılar kapalı tutuluyor mu?			
2	Sadece yetkili kişilerin gireceği alanlar ve kuralları belirlenmiş mi / Bu kurallara uyuluyor mu?			
3	Mutfağa hammadde kabul saatleri belirlenmiş mi?(Yemek dağıtım ve/veya pişirme saatleri içinde olmamalı)			
4	Hammaddeler, hijyenik koşullarda depolanıyor mu? Depolarda ilk giren ilk çıkar ilkesine uyuluyor mu? Gıdalar etiketleniyor mu?			
5	Personeller hijyen eğitimi almış mı?El ve tırnak kontrolleri yapıyor mu?			
6	El hijyenine uyuluyor mu? Likit sabun, kağıt havlu, alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu?			
7	Depo sıcaklık kontrolleri yapılıyor ve kayıt ediliyor mu?			
8	Soğuk dolapların iç sıcaklıkları kontrol edilerek forma işleniyor mu?Dolapların iç kısımları bakımlı ve temiz mi?			
9	Pişirme kapları temiz ve kullanılacak şekilde mi?Temiz kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde mi muhafaza ediliyor?			
10	Giriş, çıkış protokollerine uygun hareket ediyor mu?Çalışırken; bone,işçi kıyafeti, eldiven vs. giyiliyor mu?			
11	Ellerinde yara olan kişiler gıdalla temas ediyor mu? Elinde yara olan personelin yarası renkli bantla kapatılmış mı?			
12	Personele ait kişisel eşyalar ve giysilerin gıdaların işlendiği alana konulmaması sağlanmış mı?			
13	Dışarıda giyilen kıyafetlerle mutfağa giriliyor mu?			
14	Mutfak içinde belirlenen yerlerde sıvı el sabunu ve dezenfektan yeteri kadar var mı? Tuvalet çıkışı el hijyeni sağlanıyor mu?			
15	İçme suyu analizleri ve kontrolü belirlenen zaman aralıkları ile yapılıyor ve kayıtları Enfeksiyon Kontrol komitesine bildiriliyor mu?			
16	Kuru depoda termometre kontrol edilerek forma işleniyor mu?Kuru gıda konserve) saklanıyor mu?Saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış mı?			
17	Soğuk dolaplarda saklanan pişmiş yiyecekler,kıyma vb. üzerleri kapak folya,film gibi gereçlerle kapatılıyor mu?Saklanan pişmiş yiyecekler ciğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?			
18	Soğuk dolaplarda et tavuk gibi yiyecekler ayrı tutuluyor mu?Yiyecekler +4-+5			
19	Kuru depolara temizlik malzemesi ve araç-gereç konuluyor mu?			
20	Depoda etkin bir şekilde kemirgen ve haşere kontrolü yapılıyor mu?			
21	Etlerin doğranması için ayrılan polyemir et kesim tahtası sıcak suyla temizleniyor mu?Sebzelerde ayrı doğrama tahtasında mı kullanılıyor?			
22	Mutfak personelin düzenli sağlık kontrolleri yapılıyor mu?Tırnakları kısa ve temiz mi?			
23	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor mu?			
24	Servis edilene kadar yemeklerin sıcaklıkları 60c olmalarını sağlanıyor mu? Laboratuvar kontrolü için her yemekten numune alınarak 72 saat saklanıyor mu?			
25	Personel temiz ve ütülü kıyafet,eldiven bone,maske takıyor mu?			
26	İçinde yemek bulunan tencereler kapalı tutuluyor mu?			

<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
EN.FR.17	01.04.2020	01	01.02.2025	1 / 2



**Özel EKOL HASTANESİ**  
**YEMEKHANE ÜNİTESİ ENFEKSİYON KONTROL**  
**DENETİM FORMU**



**GENEL TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON**

27	Temizlik planına uygun temizlik yapılıyor mu? Kayıt altına alınıyor mu?			
28	Havalandırma; duman, koku, is ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini engelleyecek şekilde mi düzenlenmiş? Davlumbaz yemek pişirme esnasında açılıyor ve temizlik planında belirlenen zaman aralıklarında temizleniyor mu?			
29	Enfeksiyon kontrol komitesinin tanımladığı atık yönetimine uyuluyor ve çöp toplama için belirlenen kaplar temizlik planında belirlenen zaman aralıklarında temizleniyor mu?			
30	Lavaboların temizliği temizlik planında belirlenen kriterlere uygun düzenli yapılıyor mu?			
31	Mutfak tezgah temizliği temizlik planında belirlendiği şekilde yapılıyor mu?			
32	Hasta servis tepsileri ve gastronomların belirlenen zaman aralıklarıyla ve uygun deterjan ile temizliği yapılıyor mu?			
33	Kullanılan alet-ekipmanlar kolay temizlenebilir özellikte mi? (Bıçaklar ahşap saplı olmayacak) Temizlik planında belirlenen malzeme ve yöntem ile temizleniyor mu ?			
34	Zemin bakımlı ve gözle görülebilecek şekilde temiz mi?			
35	Büyük araç-gereçlerin (fırın,tezgah,)arka ve alt kısımları temiz ve bakımlı mı?			
36	Çöp kovalarının içine çöp poşeti yerleştiriliyor mu?Çöp kovaları kapaklı ve büyük mi?			
37	Masa örtüleri temiz mi düzenli siliniyor mu? Bardak, sürahi,tabak,kaşıklar kullanıma uygun temiz mi?			
38	Mutfak içinde belirlenen yerlerde sıvı el sabunu ve dezenfektan yeteri kadar var mı? Tuvalet çıkışı el hijyeni sağlıyor mu?			

Kontrol Eden:

<b>Doküman No</b>	<b>Yayın Tarihi</b>	<b>Revizyon No</b>	<b>Revizyon Tarihi</b>	<b>Sayfa No</b>
EN.FR.17	01.04.2020	01	01.02.2025	2 / 2