



Özel EKOL HASTANESİ
KAFETERYA ENFEKSİYON KONTROL DENETİM
FORMU



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
EN.FR.23	21.02.2026	00	-	1 / 2

TARİH: .../.../20....

Sıra	Kriterler	Evet	Hayır	Açıklamalar
GENEL KURALLAR				
1	Giriş çıkışlar kontrollü mü, kapılar kapalı tutuluyor mu?			
2	Sadece yetkili kişilerin gireceği alanlar ve kuralları belirlenmiş mi / Bu kurallara uyuluyor mu?			
3	Kafeteryaya ürün kabul saatleri, servis yoğunluğunun olmadığı saatlere göre belirlenmiş mi?			
4	Hammaddeler (süt, kahve çekirdeği, paketli gıdalar) hijyenik koşullarda depolanıyor mu			
5	Personeller hijyen eğitimi almış mı?El ve tırnak kontrolleri yapıyor mu?			
6	Personel; temiz üniforma, önlük ve saçların gıdaya dökülmesini engelleyecek bone/kep kullanıyor mu?			
7	Ellerinde yara olan kişiler gıdayla temas ediyor mu? Elinde yara olan personelin yarası renkli bantla kapatılmış mı?			
8	Personele ait kişisel eşyalar ve giysilerin gıdaların işlendiği alana konulmaması sağlanmış mı?			
9	Düzenli sağlık (portör taramaları 6 ayda bir) kontrolleri yapıyor mu?			
10	Sandviç, pasta ve içecek dolaplarının iç sıcaklıkları (+4°C / +5°C) kontrol edilip forma işleniyor mu?			
11	Soğuk dolapların iç kısımları bakımlı ve temiz mi?			
12	Hazırlanan sandviç ve benzeri ürünlerin üzerleri streç film veya kapakla kapalı mı?			
13	Espresso makinesi grupları ve süt çubukları her kullanım sonrası ve gün sonunda temizleniyor mu?			
14	Alanda yoğun koku, duman veya buhar oluşumu engelleniyor mu? Davlumbaz ve filtreler temiz mi?			
15	Kullanılan içme suyunun analizleri yapılıyor ve kayıtları saklanıyor mu?			
16	Kemirgen ve haşere kontrolü yapılıyor mu			
17	İlk giren ilk çıkar ilkesine uyuluyor mu?			
18	Temizlik malzemeleri ile gıda maddeleri ayrı yerlerde mi tutuluyor?			
GENEL TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON				
19	Temizlik planına uygun temizlik yapılıyor mu? Kayıt altına alınıyor mu?			
20	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?			
21	Enfeksiyon kontrol komitesinin tanımladığı atık yönetimine uyuluyor ve çöp toplama için belirlenen kaplar temizlik planında belirlenen zaman aralıklarında temizleniyor mu?			
22	Lavaboların temizliği temizlik planında belirlenen kriterlere uygun düzenli yapılıyor mu?			
23	Tezgah temizliği temizlik planında belirlendiği şekilde yapılıyor mu?			
24	Servis tepsileri temizliği yapılıyor mu?			



Özel EKOL HASTANESİ
KAFETERYA ENFEKSİYON KONTROL DENETİM
FORMU



<i>Doküman No</i>	<i>Yayın Tarihi</i>	<i>Revizyon No</i>	<i>Revizyon Tarihi</i>	<i>Sayfa No</i>
<i>EN.FR.23</i>	<i>21.02.2026</i>	<i>00</i>	<i>-</i>	<i>2 / 2</i>
25	Masa ve Sandalyeler müşteri kalktıktan sonra temizleniyor mu?			
26	Kullanılan alet-ekipmanlar kolay temizlenebilir özellikte mi? (Bıçaklar ahşap saplı olmayacak) Temizlik planında belirlenen malzeme ve yöntem ile temizleniyor mu ?			
27	Zemin bakımlı ve gözle görülebilecek şekilde temiz mi?			
28	Tost/Izgara Makineleri gün içinde biriken yağ ve kırıntılar temizleniyor mu			
29	Çöp kovalarının içine çöp poşeti yerleştiriliyor mu?Çöp kovaları kapaklı ve büyük mi?			
30	Bardak, kaşık, fincan ve tabaklar lekесiz, çatlaksız ve hijyenik şekilde muhafaza ediliyor mu?			
31	Buzdolabı, soğuk dolapların genel temizliği yapılıyor mu?			
	Tost makinası, mikrodalga, kahve makinası, çay ocağı ve bulaşık makinesinin genel temizliği yapılıyor mu?			
32	El hijyenine uyuluyor mu? Likit sabun, kağıt havlu, alkol bazlı el antiseptiği mevcut mu?			

Kontrol Eden: