

Restoran Hijyen Denetim Formu

Hijyen ve gıda güvenliği · Haftalık

Denetim bilgisi

İşletme adı

Tarih

Denetleyen

Vardiya

Mutfak ve gıda

Soru	Evet	Hayır	Paraf	Düşünceler
Soğuk oda ve dolap sıcaklığı kayıtlı mı?	☐	☐		
Çiğ ve pişmiş ürün ayrımı uygulanıyor mu?	☐	☐		
Kesme tahtası ve bıçaklar renk koduna göre mi?	☐	☐		
Tezgah, ızgara ve eviye temiz mi?	☐	☐		
Gıda üstü kapalı ve yerden yüksekte mi?	☐	☐		
SKT geçmiş ürün rafta yok mu?	☐	☐		
Yağ ve sos kapları kapalı ve etiketli mi?	☐	☐		
El yıkama noktasında sabun, kâğıt havlu ve sıcak su var mı?	☐	☐		
Çöp kovası kapaklı ve aşırı dolu değil mi?	☐	☐		
Haşere belirtisi yok mu ve tuzaklar yerinde mi?	☐	☐		

Salon, tuvalet ve personel

Soru	Evet	Hayır	Paraf	Düşünceler
Masalar, sandalyeler ve menüler temiz mi?	☐	☐		
Zemin kaygan değil mi ve kuru mu?	☐	☐		
Tuvalette kâğıt, sabun ve temiz zemin mevcut mu?	☐	☐		
Havalandırma ve koku kontrolü yeterli mi?	☐	☐		
Personel bone veya şapka ve temiz önlükle mi çalışıyor?	☐	☐		
Yara bandı ve eldiven gereken yerde kullanılıyor mu?	☐	☐		
Personel hijyen belgesi dosyada mı?	☐	☐		
Kimyasal maddeler gıdadan ayrı kilitli mi?	☐	☐		
Acil çıkış ve yangın tüpü erişilebilir mi?	☐	☐		

Sapma ve kapatılacak iş

İmza

Denetleyen imza

Şef imza

Tarih

Bu form eğitim amaçlı bir kontrol listesidir. Belediye, gıda sicili veya iş sağlığı yükümlülüğünüzü değiştirmez. Yerel şartı yazılı teyit edin.