Gıda İşletmesi Değerlendirme Raporu

Ticari ad		E-posta adresi	
Görüşülen kişi		Tarih/zaman	
Mal sahibi/şirket		Telefon numarası	
Adres		Referans No.	
		Denetim tipi	
Gıda Güvenliği Denetçisi		Sertifika No.	

Genel Şartlar	
1.	☐ Gıda işletmesi, gereken bilgileri NSW Gıda Kurumu'na bildirmiş www.foodnotify.nsw.gov.au
2.	☐ Gıda Güvenliği Denetçisi bilgilendirildi ve işletmenin Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) sertifikası var
3.	☐ Mutfak çalışanları, gıdaları güvenli bir şekilde hazırlamak için gereken bilgi ve beceriye sahip
4.	☐ Zarar görmüş, bozulmuş veya çok kötü durumda olan gıdalar satılmıyor; çatlak veya kirli yumurta veya kullanım tarihi geçmiş yiyecekler kullanılmıyor
Yiyeceklerin Hazırlanmasıyla İlgili Kontroller Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.2 madde 5-12	
5.	☐ Yiyecekler, *yiyeceklerin alınması, depolanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında*, bakteri bulaşma riskine karşı korunuyor
6.	☐ Gıda üreticisinin, sağlayıcısının veya ithalatçısının adı ve adresi mevcut
7.	☐ Tehlike ortaya çıkarabilecek yiyeceklerin (PHF) ısısı *yiyeceklerin alınması, depolanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında* kontrol altında tutuluyor *(5 derecenin altında 60 C derecenin üzerinde) Donmuş yiyecekler tam olarak donmuş*
8.	☐ Yiyeceklerin hazırlanması; *ürünlerin buzu doğru şekilde eritiliyor, yiyecekler hızlı bir şekilde hazırlanıyor; bakteri bulaşma riski yok*
9.	☐ Pişirilmiş olan ve tehlike ortaya çıkarabilecek yiyecekler hızlı bir şekilde soğutuluyor
10.	☐ Tehlike ortaya çıkarabilecek yiyecekler hızlı bir şekilde, ben mari usulüyle değil fırında, ocakta veya mikrodalgada ısıtılıyor
11.	☐ Self servis yiyecek barı kontrol altında tutuluyor, yiyecekleri almak için farklı aletler kullanılıyor ve camekan bulunuyor
12.	☐ Yiyecekleri örtmek için kullanılan ambalaj malzemeleri bakterilerin bulaşmasına neden olmuyor
13.	☐ Atılacak olan yiyecekler belirlenmiş ve normal yiyecek stokundan ayrı tutuluyor
Sağlık ve Temizlik –Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.2 madde 13-18	
14.	☐ Mutfak çalışanları ellerini el yıkama yerlerinde iyice yıkayıp kuruluyorlar
15.	☐ Mutfak çalışanları; mutfak aletleri, eldiven, özel yiyecek ambalaj malzemeleri kullanarak, hazır yiyeceklerle veya yiyeceklerin temas ettiği yüzeylerle gereksiz temastan kaçınıyor
16.	☐ Mutfak çalışanları yiyeceklerin hazırlandığı alanlara tükürmüyor veya bu alanlarda sigara içmiyor ve üzeri açık yiyeceklerin yakınında veya yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler üzerinde yemek yemiyor
17.	☐Mutfak çalışanlarının giysileri temiz ve bandajları üzerinde suya dayanıklı koruyucu var
18.	☐ Mutfak çalışanları *tuvaleti kullanma, öksürme, hapşırma, sigara içme, çiğ ete dokunma, temizlik yapma vb. işlemlerden sonra işe başlamadan/devam etmeden* önce ellerini yıkıyor
19.	☐ Mutfak çalışanları hasta oldukları zamanlarda (örn. kusma, mide-bağırsak rahatsızlıklarında) yiyecek hazırlamıyor
20.	☐ El yıkama yerlerine kolaylıkla erişilebiliyor ve bu yerler yalnızca el, kol ve yüz yıkama amacıyla kullanılıyor
21.	☐ El yıkama yerlerinde (tuvalettekiler dahil) tek bir musluktan ılık akan su, tek kullanımlık havlu (veya el kurutma makinesi) ve sabun var
Temizlik ve Dezenfeksiyon – Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.2 madde 19-20	
22.	☐ Yiyeceklerin hazırlandığı yerlerin, sabit eşyaların, teçhizatın ve aletlerin bakımı ilgili temizlik standardına uygun şekilde yapılıyor
23.	☐ Yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler, yeme ve içmede kullanılan aletler temiz ve koşullarda tutuluyor/uygun dezenfeksiyon yöntemi (örn. kimyasal maddeler veya bulaşık makinesi) kullanılıyor
Diğer – Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.2 madde 22-23	
24.	☐ Isıyı doğru şekilde ölçen bir cihaza (örn. dijital çubuk termometre) kolaylıkla ulaşılabiliyor. Doğruluğu +/- 1 C derece.
25.	☐ Tek kullanımlık malzemeler (örn. pipetler, tek kullanımlık aletler) bakteri bulaşma riskine karşı korunuyor ve yeniden kullanılmıyor

Hayvan ve haşereler – Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.2 madde 24	
1.	☐ Yiyeceklerin hazırlandığı alanlara hayvanların girmesine izin verilmiyor
2.	☐ Haşerelere karşı pratik önlemler alınıyor (örn, camekan, kapı fitili)
3.	☐ Haşereleri ortadan kaldırmak ve haşerelerin sığınmasını önlemek için pratik önlemler alınıyor (örn. bakım ve temizlik, stok rotasyonu, haşere kontrol görevlisi)
4.	☐ İşletmede böcek veya kemirgen hayvan barındığını gösteren herhangi bir şey yok

Tasarım ve Yapı – Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.3	
30.	☐ Mekanın genel tasarımı ve yapısı uygun
31.	☐ Yeterli miktarda içme suyu var
32.	☐ Yiyecek tesisinde uygun kanalizasyon ve atık su boşaltım sistemi var
33.	☐ Tesiste çöp ve geri dönüştürülebilir malzemeler için yeterli depolama olanakları var
34.	☐ Tesiste yeterli oranda ışıklandırma var
35.	☐ Yerler tam olarak temizlenebiliyor
36.	☐ Duvarlar ve tavanlar su geçirmiyor ve tam olarak temizlenebiliyor
37.	☐ Sabit eşyalar, donanım ve teçhizat tam olarak temizlenebiliyor ve gerekirse dezenfekte edilebiliyor
38.	☐Tesis içindeki havalandırma yeterli
39.	☐ Tesiste yeterli depolama olanakları (örn. kimyasallar) bulunuyor
Bakım – Gıda Güvenliği Denetçisi (FSS) 3.2.2 madde 21	
40.	☐ Tesis, sabit eşyalar, donanım ve teçhizatın bakımı iyi ve sorunsuz şekilde kullanılıyor
41.	☐ Yeme veya içme aletlerinde ufalanma, kırık veya çatlak görülmedi
Etiketleme –Gıda Standartları Yönetmeliği (FSC) Bölüm 1	
42.	☐ Yiyeceklerin etiketleri Gıda Standartları Yönetmeliğine uygun

Diğer notlar

Kurallara uyulduğunu ☑ işaretiyle belirtin. Kurallara uyulmadığını ☒ işaretiyle belirtin. veya bu konuda gözlem yapılmadığını ⊟ işaretiyle belirtin.

Gölgelenmiş olan kontrol listesi maddelerinin gıda güvenliğini doğrudan etkileme olasılığı vardır ve bunlar öncelikli olarak değerlendirilmelidir.

Başka bir işlem yapılması gerekiyor mu? EVET/HAYIR _____

Bu raporu okudum ve içeriğini anladım.

İşletme Sahibi/Çalışan imzası: _____

Görevlinin adı: _____

Belediye: _____

Görevlinin imzası: _____ Telefon:: _____

Not: Değerlendirme raporunda yalnızca denetim tarihindeki/zamanındaki bulgular bulunmaktadır.