

# Kapıdaki Puanlar Yüksek derecelendirme nasıl elde edilir

Kapıdaki Puanlar'a katılmayı düşünüyor ve müşterilerinize tanıtım yapmak için Mükemmel (5 yıldızlı) bir puan almayı istiyor musunuz?

Hâlihazırda Kapıdaki Puanlar'a kayıtlı mısınız ve daha iyi bir puan istiyor musunuz?

Tüm işletmeler en üst puana ulaşabilmelidirler. Kendi en yüksek puanınızı şöyle kazanabilirsiniz.

## Genel İpuçları

Mümkün olan en iyi derecelendirmeyi elde etmek için:

- Yerinizin belediyede veya [www.foodnotfy.nsw.gov.au](http://www.foodnotfy.nsw.gov.au) adresindeki ücretsiz çevrimiçi bildirim sitesinde güncel bir bildirim bulunmasını sağlayın
- Yerinizin şu anda, atanmış bir Gıda Güvenliği Denetçisi (YGD) olmasını ve kendisinin, istenen eğitim birimleri için bir YGD belgesine sahip olmasını sağlayın
- Yasal koşulları yerine getirmek

için gerekli olan tüm işlemleri yapıp yapmadığınızı kontrol etmek üzere son temizlik ve gıda güvenliği raporunuza bakın. Son raporunuzu bulamıyorsanız, belediyenizle ilişkiye geçin, size bir kopyasını verebileceklerdir.

- Temizlik standartlarının korunduğundan ve görevlilerin kurallara uyduğundan emin olmak için düzenli, rutin kontrolleri sürdürün
- Güvenlikli işlemler fiziksel koşullar kadar önemlidir. Görevliler, yaptıkları yiyecek elden geçirme işi ile ilgili gıda güvenliği sorularına yanıt verebilmelidir
- Onarımları acilen ayarlayın ve yerinizin ve araç gereçlerinizin düzenli olarak bakımını yürütün.

## Öz-denetim yapın

Denetim formunun bir kopyasını indirerek kendiniz bir öz-denetim yapın.

## En yaygın beş konu

Şunların yapıldığından emin olun. Belediye denetleme görevlileri tarafından saptanan en yaygın beş

konu, yiyecek işletmelerinin başarısız olduğu şu konulardır:

1. Yiyecek yerlerinin ve araç gereçlerinin temizlenmesi: araç gereçlerin ve aygıtların altının, arkasının, içinin temizlenmesi; yağ süzgeçleri; yerler; depolama alanları
2. Her an kullanılabilir, el yıkamaya ayrılmış ve ılık, akar içme suyuna, sabuna ve bir defa kullanılan kâğıt havlulara sahip bir el yıkama tesisatına sahip olunması
3. Kara böcekler ve fareler gibi haşere konularının kontrolü: böcek istilası kanıtı; çöp kutuları kapalı olmalıdır; alanların haşereden tellerle korunması, vb
4. Yüksek riskli yiyeceklerin, hem sergilendikleri hem de depolandıkları zaman (yeterli sıcaklıkta veya yeterli soğuklukta) doğru ısıda saklanması; yiyecek sıcaklığını ölçen bir araca sahip olunması (yiyeceğin güvenli ısıda olduğunu nasıl bileceksiniz?)
5. Yiyeceklerin üzerinin depolama sırasında kapatılıp kirlenmekten korunması.

## Kapıdaki Puanlar hakkında daha fazla bilgi için

Belediyenizle veya NSW Gıda Dairesi ile ilişkiye geçin: 1300 552 406 veya [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

[www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors)