

HACCP ÖN KOŞUL LİSTESİ

DENETİM TARİH VE SAATİ :

UYGUN	0
UYGUN DEĞİL	1

	CEVAP	PUAN
İşletme çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı.		
Tuvaletler gıdaların işlendiği yerlerden ayrı olmalı ve üretim alanına direk açılmamalı.		
İşletme giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiş olmalı		
Duvarlar düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve üretime uygun olmalı		
Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olmalı		
Zemin su geçirmez, kırık, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış, sıvıların giderlere kolayca akabileceği bir eğimde olmalı		
Duvar ve zeminin birleşim yerleri yuvarlatılmış veya hijyeni sağlayacak benzeri yapıda ve toz birikmesini önleyecek tarzda yapılmış olmalı		
Drenaj sistemi istenilen amaca uygun, bulaşma sistemini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanmış, drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde, atıkların bulaşık alandan temiz alana akmasını sağlayacak şekilde olmalı.		
Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek şekilde yapılmalı, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalı, üretim alanındaki cam pencereler kırılma sonucu oluşacak bulaşmalara karşı korumalı olmalı.		
Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalı		
Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı		
Kapılar düzgün yüzeyli, sıvı emmeyen malzemeden, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir olmalı		
Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan şekilde yerleşik ve mevzuatına uygun olmalı		
Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalı		
İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalı		
Sıcaklık kontrolüne dair güncel kayıtlar tutulmalı		
İşletme de laboratuvar var ise, hijyenik koşullara uygun ve diğer ünitelerden tam bölme ile ayrılmış olmalı, üretim bölümlerine doğrudan açılmamalı		
Mikrobiyolojik olarak hassas üretim bölgelerinde gerektiği hallerde pozitif hava basıncı sağlanmış olmalı		
İşyeri yemekhanesi üretim ortamından ayrı ve hijyenik koşullara uygun olmalı		
Tuvalet, duş odaları ve soyunma odaları üretim ortamından ayrı, temiz ve yeterli sayıda olmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı		
Lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı		
İşyerinde ilk yardım malzemeleri ve dolabı bulunmalı		
Makine, ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalı		
Temizlik ve dezenfeksiyon program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, hijyen kontrol programları asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmeli		
Kuruluş içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalı		
Gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal, ve dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalı		
Su deterjan dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletme, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalı		
Malzeme alet ekipman ve yerler temizlikten sonra çabuk şekilde kurutulmalı temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalı		
Üretim alanı giriş ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas bulunmalı veya galoş terlik özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmeli		
Üretim alanı ve gıda ile temasta bulunan tüm alet makine ekipman için temizlik talimatları olmalı bu talimatlarda deterjan tipi konsantrasyonu sıcaklık süre sıklık ayrı olarak belirtilmeli temizliğin etkinliği belirli periyotlarda ölçülmeli ve kayıt tutulmalı		
Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalı		
Sıvı ve katı artıklar tekniğine uygun olarak uzaklaştırılmalı		
Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı çöp poşeti kullanılmalı		
Zararlı mücadelesi program dahilinde yapılmalı işletme içi yerleşim planı olmalı sürekli kontrol altında tutulmalı faaliyetler kayıt altına alınmalı		
Zararlı mücadele ilaçları ve diğer kimyasallar üzerlerinde uygun etiketler taşınmalı kilitlenebilir oda veya dolaplarda saklanmalı eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalı		
Zararlılarla mücadelede ilgili bakanlıklarca izin verilen ilaçlar kullanılmalı zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı		
İşyerinde gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı		

HACCP ÖN KOŞUL LİSTESİ

Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden malzemeler kullanılmamalı ve satılmamalı		
Hammaddenin tozlanmaya kirlenmeye ve bozulmaya çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalı		
Katkı maddeleri ve aromalar orijinal ambalajlarında muhafaza edilmeli		
Üretilen ürünle ilgisi olmayan (Taklit ve tağşiş amacıyla) kullanılacak maddeler bulunmamalı		
Kabul edilen hammaddeler ve yardımcı maddeler parti seri no su ile tanımlanmalı, izlenebilirliği sağlanmalı		
Üretim alanı depo olarak kullanılmamalı üretimin gerektirdiğinden fazlası ayrı bir yerde muhafaza edilmeli		
Kullanılan su içilebilir nitelikte gıda mevzuatına uygun sürekli ve yeterli olmalı		
İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve teknolojisine göre ilgili bölümlerde basınç sıcaklık göstergeleri bulunmalı gerektiğinde kaydedilerek kayıtlar saklanmalı		
Tüm alet ekipman ve teknik donanımlar dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı düzenli bakımları yaptırılarak kayıtları tutulmalı		
Alet ekipmanın tasarım ve yerleşimi işleme uygun olmalı		
Ölçüm ekipmanlarının kalibrasyonu yapılıyor ve kayıtları tutuluyor olmalı		
Alet ve ekipmanlar uygun malzemeden yapılmış temizlik ve dezenfeksiyonu uygun bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalı kaynak yerleri parlatılmış olmalı		
Tahta ve benzeri gibi yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyaller kullanılmamalı		
Kablo ve borular kir birikmesi yoğunlaşma ve sızdırma gibi bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde ürün girişlerinin ve son ürünün üzerinden geçmemelidir		
Sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen temizlik ve bakımı kolay yapılan kapaklı ve uygun kapasitede olmalı		
Katı ve sıvı atıklar bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve uzaklaştırılmalı depolama ve naklinde kullanılan alet ve ekipmanlar kolay temizlenebilir olmalı ve gıda ile ilgili işlerden ayrılmalıdır		
Personelin sağlık raporları olmalı periyodik kontroller yapılmalı		
Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara sahip personel üretim alanına girmemeli yara çıban gibi cilt problemleri uygun şekilde kapatılmalı gıda ile direkt temas etmemelidirler		
Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı		
Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemeli		
Personel kolay temizlenebilir kıyafet giyerek temizliğini sürekli olarak sağlamalı		
Personel saat ve takı takmamalı		
Ürünle direkt temas halinde olanların saç bıyık sakal ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı		
Üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmeli		
Üretim alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet bulundurulmalı		
Personele ait kişisel eşya ve giysi üretim alanına koyulmamalı		
Ambalajlama ve paketlemede kullanılacak malzemeler gıda mevzuatına uygun olmalı, yeniden işlenmiş plastikler gıda ambalajı olarak kullanılmamalı		
Bir defadan fazla kullanılacak ambalaj malzemeleri temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalı		
Aydınlatma yeterli miktarda gün ışığına eşdeğer olmalı		
Ampüller kırılmadan kaynaklanacak bulaşmalar karşı korunaklı olmalı		
Uygun havalandırma sistemi filtreli veya korumalı olmalı		
Deponun kapı pencere ve diğer kısımları zararlıların girişini önleyecek biçimde olmalı		
Hammaddeler işlenmiş gıdalar alet ekipmanlar temizlik ve dezenfektan maddeler ayrı yerlerde depolanmalı		
Malzemeler duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde ve palet üzerinde muhafaza edilmeli		
Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalı		
Depo sıcaklıkları ölçülüyor ve belirtilen şartlara uymama durumunda kayıt ediliyor.		
Depoların temizliği uygun .		
Son kullanım tarihleri kontrol ediliyor.		
Kalitesi kötü ürünler (kötü ambalajlı, etiketsiz v.b) depoda mevcut değil.		
Ürünler sınıflarına göre yerleştirilmiş		
Ürünler üzerinde etiket bilgisi var.		
Depoda istenmeyen yabancı maddeler mevcut değil.(tahta malzemeler, kirlı malzemeler, personel kıyafeti v.b)		
Şahit numuneler düzenli olarak alınıyor.		
Dezenfektan içeren lavabolar mevcut ve temiz.		
Personel kıyafeti , eli ve davranışları hijyen kurallarına uygun.		
Personel gerekli durumlarda ellerini yıkıyor.		
İlk yardım çantası var ve personel gerekli durumlarda kullanıyor.		
Bütün birimlerdeki tezgahlar temiz ve dezenfekte edilmiş.		
Zemin, Duvar ve tavan temiz mi?		
Temizlik programı var ve uygulanıyor.		
Sıcaklık kontrolü için termometre ve ağırlık kontrolü için terazi var ve temizlenip dezenfekte ediliyor.		

HACCP ÖN KOŞUL LİSTESİ

Sıcaklığı uygun olmayan ürünler red ediliyor.		
Gıdaların geldiği araçların ve taşıyıcıların temizliği kontrol ediliyor.		
Kapı ve Pencerelerde sinek, böcek gibi zararlıların girişini engelleyecek tedbirler alınmış mı?		
Üretimin dışarıya açılan kapılarında dezenfektan paspaslar var mı?		
İşletmede böcek ,sinek gibi zararlı haşere mevcut değil		
İş yerinde böcek, kemirgen ile mücadele uygun şekilde yapılıyor mu?		
Düzenli ilaçlama yapılıyor ve kayıtları saklanıyor.		
Çöp kovaları düzenli temizleniyor ve dezenfekte ediliyor.		
Mazgal temizlikleri uygun.		
Direk yere bırakılmış ürün yok.		
Ortamda atık yok.		
Çöp kovalarının kapakları var.		
Bütün çöp kovaları temiz ekipmanlardan uzak tutuluyor.		
Personel için soyunma odası ve tuvalet mevcut		
Tuvaletler temiz ve kokusuz.		
Bıçakların ve diğer ekipmanların temizliği uygun.		
Tahtadan yapılmış malzemeler mevcut değil		
Soyunma dolapları düzenli		
Personel tuvalete girişinde galoş veya dezenfektanlı paspas kullanıyor.		
Personel portör muayeneleri düzenli yapılıyor		
Kullanılan makine, alet ve ekipmanlar temizlik ve dezenfeksiyona uygun mu?		
Üretim alanında çalışan personelin takıları çıkarılmış mı?		
Üretim yapan personelin uygun başlık ve eldiveni var mı?		
Çalışan personel kişisel bakım kurallarına uyuyor mu?		
Çalışan personelin başlık, temiz iş elbisesi, eldiveni ve ayakkabısı var mı?		
Tuvalet ve el yıkama yerlerinde devamlı sıcak ve soğuk su,dezenfektanlı sıvı sabun, tırnak fırçası ve el kurutma cihazı veya kağıt havlu, çöp kutusu var mı?		
Malzemeler kontaminasyona yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak muhafaza ediliyor mu?		
Dezenfektan ve temizlik malzemeleri ayrı bir bölümde tutuluyor mu?		
Sinek öldürücü var mı? Çalışıyor mu ?		

DENETİMİ YAPAN :