



Springfield Department of Health & Human Services: Environmental Health Division

311 State Street, Springfield, MA 01105

Telefon: (413) 787-6740 Faks: (413) 787-6458

İşletme Öncesi Denetim Kontrol Listesi: Gıda Hizmeti Veren İşletmeler

Lavabolar/Bulaşık Yıkama Düzeni

- El yıkama lavaboları uygun yerlere konumlandırılmış ve kullanıma hazır
- Tüm el yıkama lavabolarında “Çalışanlar ellerini yıkamalıdır” yazılı tabela mevcut
- Tüm el yıkama lavabolarının yanında sıvı sabun, kağıt havlu ve çöp kutusu mevcut
- El yıkama lavabosundaki su sıcaklığı minimum: 100°F (37,8°C)
- 3 bölmeli lavabo mevcut ve her bir bölme, en büyük ekipman ve gereçlerin tamamen daldırılarak hijyenik bir şekilde temizlenmesine olanak sağlayacak boyutta
- Çalışma saatleri boyunca birikebilecek kirli ve temiz eşyaların düzenli bir şekilde yerleştirilebileceği genişlikte damlalık, araç-gereç rafları veya masalar mevcut
- Bulaşık makinesi gerekli son durulama sıcaklığına ulaşıyor ____ Geçerli Değil
 - Kullanılan dezenfektan çözeltisi: Minimum 120°F (48,9°C)
 - Sabit raflı, tek sıcaklık ayarlı makineler: Minimum 165°F (73,9°C)
 - Diğer tüm makineler: Minimum 180°F (82,2°C)
- Paspas lavabosu mevcut
- Dezenfektan (klor bazlı çamaşır suyu veya kuaterner amonyum bileşikleri) mevcut
- Dezenfektan test şeritleri mevcut
- Endüstriyel bulaşık makinelerinde kalıcı kayıtlı sıcaklık göstergesi mevcut

Fiziksel Tesis Gereklilikleri

- İç mekan zemin, duvar ve tavan yüzeyleri:
 - Pürüzsüz, dayanıklı ve kolay temizlenebilir

- Neme maruz kalması muhtemel alanlardaki yüzeyler (örn. gıda hazırlama alanları, soğutucu odalar, bulaşık yıkama alanları, tuvaletler ve sprey temizleme ya da durulama yöntemlerinin uygulandığı alanlar) su geçirmez özellikte
- İyi durumda (örn. çatlak, kalkmış döşeme, lekeli tavan döşemeleri, eksik döşeme vs. yok)
- Ampuller korumalı, kaplamalı veya kırılmaya dayanıklı
- Tüm buzdolabı ve dondurucularda termometre mevcut
- Kuru depolama alanları temiz, kuru ve sıçramalara, tozlara veya diğer kirleticilere karşı korumalı
- Gıdalar zeminden en az 6 inç (15 cm) yüksekte saklanıyor
- Zehirli/toksik maddeler etiketlenmiş ve gıda, ekipman, araç-gereçler ve tekstil ürünlerini kirletmeyecek şekilde saklanıyor
- Atık bertaraf alanı temiz ve iyi durumda; uygun atık kutusu veya konteyneri mevcut
- Geçerli ise: yağ bertaraf alanı temiz ve iyi durumda; uygun atık kutusu veya konteyneri mevcut

Tuvaletler

- Tuvalet kağıdı mevcut
- El yıkama tabelası mevcut
- Tüm el yıkama lavabolarının yanında sıvı sabun, kağıt havlu ve çöp kutusu mevcut
- Her tuvalet kabininde kadın hijyen ürünleri için uygun atık kutusu mevcut
- Havalandırma sistemi düzgün çalışıyor, temiz ve tıkanıklıklardan arındırılmış

Gerekli Sertifikalar/Belgeler

- Gıda Güvenliği Yöneticisi ve Alerjen Farkındalık sertifikaları herkesin görebileceği bir yerde asılı
- Boğulma eğitimi sertifikası herkesin görebileceği bir yerde asılı (25 ve üzeri oturma kapasitesine sahip işletmelerde) _____ Geçerli Değil
- Menü ve/veya menü panosunda şu ifade herkesin görebileceği şekilde açıkça yer alıyor: “Siparişinizi vermeden önce, masanızdaki/grubunuzdaki herhangi bir kişinin gıda alerjisi varsa lütfen garsona bildirin.”
- Geçerli ise: Menü ve/veya menü panosunda şu ifade herkesin görebileceği şekilde açıkça yer alıyor: “Yeterince pişmemiş veya çiğ et, kümes hayvanları, deniz ürünleri, kabuklu deniz ürünleri veya yumurta tüketimi, gıda kaynaklı hastalık riskinizi artırabilir.”

Kusma/ishal olaylarına yönelik prosedür planının bir kopyası işletmede çalışanların erişimine hazır bulunduruluyor

Her aktif gıda çalışanına ait imzalanmış Çalışan Sağlık Politikası belgeleri, işletmede erişilebilir şekilde hazır bulunduruluyor