



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 Mobil Araçlar ve Üniteler (Gıda Kamyonları ve Seyyar Arabalar)

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
- Su tankı kapasitesi: _____
- Atık su tankı kapasitesi: _____ (su tankından %15 daha büyük olması gerekmektedir)
- Dezenfektan (klor bazlı çamaşır suyu veya kuaterner amonyum bileşikleri) mevcut
- Dezenfektan test şeritleri mevcut
- Atık suyun boşaltılacağı yer: _____

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, bulaşık yıkama alanları 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

Genel Gereklilikler

Probu termometre mevcut

Eldivenler mevcut

Ünite gözle görülür ve elle hissedilir şekilde temiz; yağ, toz ve/veya kir birikintisi yok

Buzdolapları, yiyecekleri 41°F (5°C) altında tutabilecek kapasitede

Dondurucular, yiyecekleri 0°F (-18°C) veya altında tutabilecek kapasitede

Geçerli ise: sıcak yiyecekleri muhafaza etmek için uygun ekipman mevcut

İşletme adı ve telefon numarası, ünitenin dış yanlarında belirtilmiş

Ünite, yiyeceklerin, içeceklerin ve araç-gereçlerin böcek, toz veya diğer kirleticilere maruz kalmayacağı şekilde tasarlanmış ve düzenlenmiş

Gerekli Sertifikalar/Posterler/Belgeler

Gıda Güvenliği Yöneticisi ve Alerjen Farkındalık sertifikaları herkesin görebileceği bir yerde asılı

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.”

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

Geçerli ise: Springfield İtfaiye Departmanı İzin Numarası ve Son Geçerlilik Tarihi (propan ve yangın söndürme sistemleri için):

Massachusetts Gezici ve Seyyar Satıcı (Hawker & Peddler) Lisans Numarası ve Son Geçerlilik Tarihi (**ayrıca** dondurma satıcıları için: Springfield Polis Departmanı'ndan alınmış resmi izin tabelası): _____