

	BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Doküman No	FR/SKS/32
		İlk yayın tarihi	11.09.2025
	MARKET DENETİM FORMU	Rev. No / Tarih	00/...
		Sayfa sayısı	1/3

BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ BÜNYESİNDE FAALİYET GÖSTEREN KANTİN, KAFETERYA, BÜFE, MARKET GİBİ GIDA İŞLETMELERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU		
İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER Kantin () Kafeterya () Büfe () Market () İŞYERİNİN UNVANI: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: ADRESİ : Tarih : TELEFON NO : KAYIT NO :	KONTROL VE DENETİMİN AMACI ☐ RUTİN KONTROL ☐ DENETİM ☐ ŞİKÂYET	
A- GIDA GÜVENİLİRLİĞİ	Uygun	Uygun Değil
1.Mevzuat gereğince gıda İşletmesi Kayıt Belgesi almalı,		
2. Sözleşme gereğince İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı almalı,		
3.Gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler satışa sunulmamalı,		
4.Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin depolanması, sergilenmesi ve taşınması sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı,		
5.Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı		
6.Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı,		
7.Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli,		
8.Gıda atığı ve diğer atıkların birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmayacak şekilde atılmalı,		
B-PERSONEL HİJYENİ		
1.İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymalı,		
2. 05 Temmuz 2013 tarihli ve 28698 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği kapsamında; yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde görev yapan kişilerden, doğrudan hizmetin içinde olan çalışanlar ile bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahiplerinin ve işletenlerinin Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı halk eğitimi merkezlerinden, mesleki eğitim merkezlerinden, turizm eğitim merkezlerinden ve olgunlaşma enstitülerinden hijyen eğitimi belgesi almış olmalıdır.		
C- ALET EKİPMAN HİJYENİ		
1.Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılmalı,		
2.Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalı,		
3. Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli,		
D- İŞYERİ HİJYENİ		
1.Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanmalı ve sıcaklık değerleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalı,		

HAZIRLAYAN Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	KONTROL EDEN Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	ONAYLAYAN Mehmet Karatepe Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı
--	--	---

Mevcut Elektronik İmza

Emmar Sifil - (Şube Müdürü) - 10.09.2025
Mehmet Karatepe - (Daire Başkanı) - 11.09.2025



	BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Doküman No	FR/SKS/32
		İlk yayın tarihi	11.09.2025
	MARKET DENETİM FORMU	Rev. No / Tarih	00/...
		Sayfa sayısı	2/3

3.Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalı,		
4.Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıının girmesini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı,		
5.Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı,		
6.Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek ve yerle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli,		

F-DEPOLAMA VE MUHAFAZA

1.Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmeli,		
2.Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun dolaplara alınmalı,		
3.İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilmeli,		
4.Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılmalı,		
5.Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalı,		
6.Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracığı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınarak aşırı yığılma yapılmamalı,		
7.Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalı.		

Ğ-SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİR

1.Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılmalı ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın hammaddelerin depolanması sağlanmalı.		
--	--	--

H.GIDA SERVİSİ, SATIŞI VE TÜKETİMİ

1.Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı,		
2. Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeli,		
3. Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemeli,		
4.Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalı ve bu malzemeler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sağlanmalı.		
5.Gıda satışının yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olmalı,		
6.Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar üzerinde alerjen tanımı bulunmalıdır.		
7.Markette sigara, alkollü içkiler ve alkolsüz bira satışı yapılmamalı.		

İİZLENEBİLİRLİK

1.Gıdanın geriye dönük izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli.		
---	--	--

İ.GÖRÜLEN DİĞER EKSİKLİKLER, DÜŞÜNCELER

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Mehmet Karatepe Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Mevcut Elektronik İmza

Emmar Sifil - (Şube Müdürü) - 10.09.2025
Mehmet Karatepe - (Daire Başkanı) - 11.09.2025

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: E9MTCH9 Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/bandirma-onyedi-eylul-universitesi-ebys>

	BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	Doküman No	FR/SKS/32
		İlk yayın tarihi	11.09.2025
	MARKET DENETİM FORMU	Rev. No / Tarih	00/...
		Sayfa sayısı	3/3

Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Denetleyenin Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası	Market Sorumlusunun Adı/Soyadı Ünvanı/İmzası
--	--	--	--

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN
Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Emmar Sifil Sağlık Şube Müdürü	Mehmet Karatepe Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Mevcut Elektronik İmzalar

Emmar Sifil - (Şube Müdürü) - 10.09.2025
Mehmet Karatepe - (Daire Başkanı) - 11.09.2025

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: E9MTCH9 Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/bandirma-onyedi-eylul-universitesi-ebys>