

NSW PERAKENDE ET

GIDA GÜVENLİĞİ PROGRAMI VE PERAKENDE GÜNLÜĞÜ



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

NSW PERAKENDE ET GIDA GÜVENLİĞİ PROGRAMI

NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı ve Perakende Günlüğü'nün çevirisi yapılmış bu versiyonu içindeki bilgiler yalnızca bilgi vermek amacıyla güder. Denetim/kontrol amaçları için, veya farklılık olduğu durumlarda İngilizce orijinal geçerli olacaktır.



Department of
Primary Industries
Food Authority



İçindekiler

Giriş.....	4
Belgeleme	5
1. Gıda Güvenliği Programları	5
Temiz tutun.....	6
2. Temizleme ve sterilizasyon.....	6
3. Sağlık ve hijyen için aranılan koşullar	7
İşlem kontrolü / gıdayı korumak.....	9
4. Sıcaklık kontrolü	9
5. Gıdayı işleme	12
Teslim alma	12
Depolama	12
Paketleme.....	12
Teşhir.....	12
Genel işleme.....	12
Küçük et ürünlerinin ve kurutulmuş et ürünlerinin işlenmesi	12
Riskli maddeler	12
Pişmemiş Ufalanmış Fermente Etler (UCFM)	12
6. Katkılar ve koruyucular	14
Sülfür Dioksit'in (SO ₂) katılması	14
Nitrat ve Nitritin katılması	14
6.8.1 Çiğ et, kümes hayvanları ve av eti	15
6.8.2 Bütün et veya parçalar halindeki işlenmiş et, kümes hayvanları ve av eti	16
6.8.3 İşlenmiş ufalanmış et, kümes hayvanları ve av eti ürünleri	17
6.8.3.2 Çiğ, işlenmemiş et içeren sosis ve sosis eti	17
7. Etiketleme	18
Sığır etini etiketleme	19
Bina	20
8. Perakende et binasının tasarımı ve inşası	20
Tasarım ve inşa.....	20
Döşemeler	20
Duvarlar, tavanlar, demirbaşlar, donanım ve ekipmanlar	20
El yıkama olanakları.....	20
Nakil araçları	20



Bakım	20
Duvarlar, tavanlar, demirbaşlar, donanım ve ekipmanlar	21
El yıkama olanakları.....	22
Havalandırma	22
Işıklandırma	22
Fırınlr ve tütüleme evleri (smokehouses).....	23
Su şebekesi	23
Depolama olanakları	23
Tuvalet olanakları.....	23
Katı ve sıvı atıkların yok edilmesi	24
Güvenli işleme destekleme.....	25
9. Çalışanların becerileri ve bilgisi	25
10. Gıdanın geri çağırılması	26
11. Haşere kontrolü.....	29
12. Kalibrasyon	30
Donma noktası (ice point) kalibrasyonu (0°C)	30
Kaynar su (boiling water) noktası (100°C).....	30
13. Alerjenlerin kontrolü.....	31
14. Teste tabi tutma	32
Tanımlar	35
Kaynaklar	38
Ekler	39
EK 1: Pişirme ve Soğutma İzleme İşlemleri.....	39
EK 2: Gıda Güvenliği Programı Eğitim Sicili	41
EK 3: Onaylı Tedarikçi Sicili.....	43
EK 4: Ürün Tanımlamaları ve Kullanım Amacı	44
Temel Gıda Grupları.....	44
Pişmiş Etler ve Domuz Pastırması	46
Vakum Paketlenmiş RTE (tüketime hazır)	47
Pişmemiş Ufalanmış Fermente Etler (UCFM).....	47
Kurutulmuş Et / Yavaşça Kürlenmiş Kurutulmuş Et	48
Diğer Gıdalar.....	49
EK 5: Menajer Sorumluluğu Beyanı	50

Giriş

NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı, NSW Gıda Kurumu tarafından, perakende et işletmelerine, mevzuatla ilgili aranılan koşulları nasıl yerine getirebilecekleri hakkında bilgi vermek ve yönlendirmek için hazırlanmıştır.

Perakende et işletmesinin yaptığı tipik etkinlikler bu dokümanın içine dahil edilmiş ve gıda işletmenizin yüzyüze kaldığı günlük işletimsel sorunların çoğunu belirleme ve çözümlemenin temeli olmak ve denetim veya kontrol süreci sırasında yardımcı olmak için düzenlenmiştir.

Bu dokümanın formatı, aşağıdakileri de içeren ana bölümlere ayrılmıştır:

- Belgeleme
- Temiz tut
- İşlem kontrolü / gıdayı korumak
- Bina; ve
- Güvenli işlemeyi destekleme

Her ana bölüm ve etkinlikler için, şunları da içeren belirli 'Sonuçlar' vardır:

- Temizleme ve sterilize etme
- Sıcaklık kontrolü
- Gıdayı işleme
- Perakende et binasının tasarım ve inşası
- Çalışanların beceri ve bilgileri
- Haşere kontrolü

'Sonuçlar' işletmenizin hangi sonucun gerekli olduğunu belirlemeye ve bu gerekli sonuca ulaşmaya olanak verecek biçimde bir formatta düzenlenmiştir ve belirli sonuçla ilgili ek yol gösterici bilgiler sağlar.

Bu dokümandaki bilgiler genel bir özettir ve tüm durumları kapsayamazlar. Tüm Perakende Et Gıda işletmelerinin Gıda Standartlar Kodu'nun (Food Standards Code), Perakende Et Binalarının İnşası ve Hijyenik Faaliyeti Hakkındaki NSW Standardı'nın (NSW Standard for Construction and Hygienic Operation of Retail Meat Premises) ve 2003 Gıda Yasası (NSW)'in (Food Act 2003 (NSW)) bütün maddelerine uymaları gerekmektedir.

Yasal koşullara uymaya devam etmek için **Gıda Güvenliği Programı**'nın sürdürülmesinin ve istenildiği gibi güncelleştirilmesinin sağlanması lisans sahibinin sorumluluğudur.



Department of
Primary Industries
Food Authority



Belgeleme

1. Gıda Güvenliği Programları

İSTENEN SONUÇ

İşletme uygun bir Gıda Güvenliği Programı'na sahiptir, onu kullanmaktadır ve her zaman işyerinde tutulan izleme kayıtları bulundurmaktadır

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

- İşyerinin faaliyette olduğu zamanlarda Gıda Güvenliği Programı'nın (FSP) ve izleme kayıtlarının her zaman işyerinde bulundurulması gerekir.
- FSP işletmenin yaptığı tüm işlemleri ve uygulamaları yansıtır ve işletmenin ürettiği ve sattığı ürünleri doğru olarak aksettirir. Bu sonuca, bu FSP'ye değişiklik yapmakla veya kendi FSP'nizi yazmakla ulaşılabilir.
- **Ürün Tanımlamaları ve Kullanım Amacı Cetvelleri EK 4 içeriğindedir.**
- **Menajer Sorumluluğu beyanı EK 5'tedir ve imzalanması gerekir.**
- İzleme Formları, Perakende Günlüğü içindedir ve bunların işletmenin faaliyette bulunduğu her takvim günü doldurulması gerekmektedir. (hafta sonları ve yarım, veya kısmi günler dahil).

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

- Gıda Güvenliği Programı (FSP), işletmenizdeki gıda ile ilgili riskleri nasıl kontrol edeceğinizi belirleyeceğiniz bir dokümandır. Bu doküman şu konularda bilgi ve işlemler içerir:
 - temizleme ve sanitasyon
 - tasarım ve inşaa
 - sağlık ve hijyen koşulları
 - sıcaklık kontrolü
 - işleme
 - gıda katkı ve koruyucu maddeleri
 - etiketleme
 - beceriler ve bilgi
 - gıdanın geri çağırılması
 - haşere kontrolü
 - kalibrasyon
 - alerjen kontrolü
 - doğrulama testi
 - izleme kayıtları
- NSW Gıda Kurumu'nun birleşik Perakende Et FSP ve Günlüğü (Retail Meat FSP and Diary) web sitemiz <http://www.foodauthority.nsw.gov.au>'dan indirilebilir veya Gıda Kurumu'nu 1300 552 406 numaradan arayarak satın alınabilir.
- Tamamlanmış izleme kayıtları elektronik olarak da saklanabilir, ancak her zaman Yetlili bir görevli tarafından incelenmeye hazır tutulmaları gerekir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



Temiz tutun

2. Temizleme ve sterilizasyon

İSTENEN SONUÇ
Perakende et tesisi temiz tutulacaktır
BU SONUCA NASIL ULAŞILIR
<ul style="list-style-type: none"> Demirbaşlar, donanım ve ekipmanlar içeren perakende et binasının temiz tutulması gerekir. Olası bulaşmayı kontrol için gıda ile temasta olan yüzeylerin temizlendikten sonra sanitasyonu gerekebilir.
YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER
<ul style="list-style-type: none"> 'Temiz', dokunulmak için temiz ve görülebilecek maddeden ve hoş olmayan kokudan arınmış demektir. Bir perakende et binasını temiz tutmak, tüm döşemelerin, duvarların, tavanın, demirbaşlar, donanım ve ekipmanların aşağıdakilerden arınmış olması demektir: <ul style="list-style-type: none"> çöp, çöp konteyneri içindikiler hariç geri dönüşümlü madde, konteyner içindikiler hariç gıda artığı kir gresyağı; ve diğer görülebilecek madde. Temizlerken, sıcak su veya kimyasal maddeler, ya da her ikisini birlikte kullanmalısınız. Gıdayı veya gıda ile temasta olan yüzeyleri kirletmediğinizden (kimyasal maddelerle veya su sıçratma vb. yoluyla) emin olunuz. 'Sanitasyon' bir düzeye sıcaklık ve/veya diğer kimyasallar ya da başka işlemler uygulayarak o yüzey üzerindeki mikroorganizmaların sayısının öyle bir düzeye indirilmesidir ki o düzeyde: <ul style="list-style-type: none"> temasa geçebileceği gıdanın güvenliğinden ödün vermez, ve bulaşıcı bir hastalığın bulaşmasına yol açmaz. Sanitasyon veya gıda ile temasta olan yüzeyleri sterilize etme şu yollarla gerçekleştirilebilir: <ul style="list-style-type: none"> sıcak su içinde çalkalama veya su içine daldırmakla (örneğin 82°C) kimyasal saniterler kullanarak (örneğin QUAT, İnceltilmiş hipoklorit) ısıtma (fırınlarda vb.) RTE (tüketime hazır) gıda maddelerini işlemede kullanılan ekipmanlar (örneğin et dilimleyicileri ve tahtalar) gün boyunca muntazaman temizlenmeli ve sanite edilmelidir. Aynı eylem, işlemenin değişmesi veya işlemeye ara verilmesi durumunda da yapılmalıdır. Temizleme ve sanitasyonda kullanılan kimyasalların onaylı tedarikçilerden sağlanması ve bir gıda işletmesinde kullanılmaya elverişli olmaları gerekir. Ek bilgiler web sitemizdeki 'gıda işletmelerinde temizleme ve sanitasyon' ('cleaning and sanitising in food businesses') bilgi formunda bulunabilir. Kimyasalların inceltilmesi ve kullanılması hakkındaki Üretici'nin direktiflerinin izlenmesi gerekir. Onaylı kimyasal tedarikçiniz sizin işletme uygulamalarınıza uygun olan kimyasal çeşitleri hakkında bilgi vermelidir. <p>Fırınlarda ve Tütsüleme Evleri (Smokehouse)</p> <ul style="list-style-type: none"> Tütsüleme fırınlarının her pişirme sonunda temizlenerek bakımlarının sağlanması ve temizlemenin yapılması için birkaç gün beklenmemesi gerekir. Birikimin ve olası kontaminasyonun önlenmesi için pişirme/tütsüleme odasının duvar ve tavanlarında oluşmuş duman artığının muntazaman temizlenmesi gerekmektedir.



3. Sağlık ve hijyen için aranan koşullar

İSTENEN SONUÇ

Gıdanın kişilerden ve hayvanlardan kontamine olması önlenecektir

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

- Bir gıda işletmesinin, kasaplar, servis yapanlar, kap yıkayıcılar ve müşteriler dahil binadaki tüm kişilerin gıdayı kontamine etmemesini sağlamak için her pratik önlemi uygulaması gerekir.
- Gıdanın kontamine olma riskini azaltmak için, gıda ile uğraşanlar şu durumlara uymak zorundadır:
 - bulaşıcı hastalıkları veya cilt rahatsızlıkları olmamak
 - açık yarası veya çıbanı olmaması, ve sarılı herhangi bir sargının veya bandajın temiz, su geçirmez, algılanabilir ve güvenceye alınmış olması
 - açıkta olan gıda veya gıda ile temasta olan yüzeylerin yanında öksürmemek veya aksırmamak
 - yalnızca tüm giysilerin ve vücudun açıkta olan kısımlarının temiz olduğu zaman işbaşı yapmak
 - işbaşı yapmadan hemen önce ve kontamine olabilecekleri herhangi bir zamanda elleri etraflıca yıkamak
 - gerektiğinde, temiz koruyucu giysiler giyerek gıda veya gıda ile temasta olan yüzeylerin, normal giysileri, vücut veya saçları ile temas etmesini önlemek
 - şu durumlarda, gıda ile uğraşılan bölgelerde kullanılan koruyucu giysileri, başlıkları, ekipmanları ve eldivenleri çıkarınız:
 - binanın dışında (teslim sırasında giyilen koruyucu giysiler hariç).
 - tuvalet olanaklarını kullanırken.
 - işleme bölgelerinde, tükürmek, sigara içmek, yemek yemek veya içmek gibi gıdayı kontamine edecek hiçbir eylemi yapmamak; ve
 - tüketime hazır gıdayı gereksiz ellemekten kaçınmak ve yalnızca, sadece o ürün için kullanılan ekipman veya eldivenlerle ellemek
 - makyaj malzemelerini, kişisel eşyaları, kimyasalları ve telekomünikasyon aygıtlarını gıdadan uzakta muhafaza ederek gıdanın ve gıda ile temasta olan yüzeylerin kontamine olmasını önlemek
- Binanın gıdayı işlemek için kullanılan bölümüne yönetim tarafından yetki verilmiş şahıs dışında hiç kimse giremez.
- Yalnızca müşteri alanlarında bulunmalarına izin verilen rehber köpekler dışındaki hayvanlar perakende et işletmesinin içine giremez.



Department of
Primary Industries
Food Authority



YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

- Kontaminasyonu azaltmak için koruyucu giysiler ve kişisel ekipmanlar şu özellikleri taşımalıdır:
 - dayanıklı (yani, yıpranmaya, basınca veya hasara direnebilen)
 - toksik olmayan
 - aşınmaya dayanıklı (yani, paslanmayan)
 - kolaylıkla temizlenen
 - pullanmaya veya yıpranmaya karşı dayanıklı; ve
 - herhangi bir kontaminasyonun açıkça görülebileceği biçimde tasarlanmış
- Bir gıda çalışanında bulaşıcı hastalık belirtileri veya semptomları görülürse, ya da bir bulaşıcı hastalık veya cilt rahatsızlığından muzdarip olduğu şüphesi varsa, o gıda çalışanın işe dönmeden önce bir tıbbi temiz kağıdı alması gerekmektedir. Tıbbi temiz kağıdı tıbbi belge veya doktorun verdiği bir mektup şeklinde olabilir.
- Kişisel eşyalar (örneğin mücevherat, cüzdanlar, çantalar, anahtarlar, çakmaklar), kimyasallar (örneğin tütün veya benzeri maddeler), telekomünikasyon aygıtları (örneğin cep telefonları, yükleyiciler) gıda işleme bölümlerinde muhafaza edilmemeli veya kullanılmamalıdır. Kilitli dolaplar, çekmeceler, diğer dolaplar vb. gibi olanaklar bu eşyaların muhafazası için sağlanmalıdır.
- Müşteriler, arkadaşlar ve/veya aile, kendilerine yönetim tarafından yetki verilmedikçe ve yukarıdaki sağlık ve hijyen uygulamalarını (yani, el yıkamayı ve koruyucu giysiler giymeyi) yerine getirmeden onların gıda işleme alanlarında bulunmalarına izin verilmemelidir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



İşlem kontrolü / gıdayı korumak

4. Sıcaklık kontrolü

İSTENEN SONUÇ

Gıdayı sıcaklık kontrolü altında teslim al, sakla, işle, teşhir et ve naklet

BU SONUÇA NASIL ULAŞILIR

- Gıdanın sıcaklık derecesini doğru bir termometre veya sıcaklık ölçme cihazı kullanarak kontrol edebilmeniz gerekmektedir.
- Karkaslar ve çeyrekler yüzeyde 7°C'den fazla olmamalıdır.
- Kümes hayvanları karkasları, etin daha küçük porsiyonları ve diğer soğutulmuş gıdalar 5°C'den fazla olmamalıdır.
- Dondurulmuş gıdalar kaskatı dondurulmuştur.
- Sıcak gıdalar 60°C'de veya daha yüksek derecede tutulur.
- RTE (tüketime hazır) gıda, çekirdek sıcaklığı 65°C'de en az 10 dakika pişirilecek ve doğru zaman ve sıcaklık kullanılarak veya AS 4696 madde 13.5 gereğince onaylanmış alternatif zaman ve sıcaklık kullanılarak soğutulmalıdır.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Bir gıda işletmesinin gıdanın güvenli olmasını sağlamak için yapabileceği en önemli şeylerden biri gıdayı doğru ısıda tutmaktır. Isıyı kontrol için en önemli zamanlar şunlardır:

1. Teslim alırken, depolama ve teşhir sırasında; Kritik ısılar şunlardır:

- karkaslar ve çeyrekler yüzeyde 7°C'den fazla olmamalıdır
- kümes hayvanları karkasları, etin daha küçük porsiyonları ve diğer soğutulmuş gıdalar 5°C'den fazla olmamalıdır
- dondurulmuş gıdalar kaskatı dondurulmuş olmalıdır (raf ömrüne erişmek için bazı gıdaların dondurulması gerekir)
- sıcak gıdalar 60°C'den yüksek olmalıdır
- Gıdayı teslim alırken sıcaklık kritik sınırdan 2°C'ye kadar yüksekse, ürünün hemen bir soğuk odaya veya buzdolabına transfer edilmesi ve dört saat içinde kritik sınır düzeyine yeniden soğutulması gerekir. Gıda kritik sıcaklığın 2°C'den fazla üzerinde ise, o gıda işletme tarafından kabul edilmemelidir.
- Perakende satış için teşhir edilen etin ısısı 5°C'yi aşmamalıdır (raf ömrü durağan olan kurutulmuş etler gibi et ürünleri buna dahil değildir). Bunun anlamı, teşhir edilen etin sıcaklığının 5°C'nin altında olması gerektiğidir, dolaba giren havanın veya ekrandaki sıcaklığın değil.

2. İşlem sırasında

Uygulanan değişik türdeki işlemler sırasında değişik sıcaklıklar önem kazanmaktadır.

İşlem	Sıcaklık
Kesme Dilimleme Marine etme Paneleme Paketleme	Bu işlemlerin tümü için et: <ul style="list-style-type: none"> kesinlikle 7°C'yi aşmayan sıcaklık düzeyinde tutulmalıdır, veya hava sıcaklık derecesi 10°C'den yüksek olmayan bir odada işleme tabi tutulmalıdır



Department of
Primary Industries
Food Authority



Kürleme	<ul style="list-style-type: none"> Kürleme sıcaklık kontrolü altında yapılmalı ve sıcaklık 5°C'yi kesinlikle aşmamalıdır. Kür sıvısı yapılıncaya, 5°C'yi kesinlikle aşmayan ısıda muhafaza edilmelidir. 																		
Çözme	<ul style="list-style-type: none"> Donmuş gıdalar bir soğuk odada, buzdolabında veya teşhir vitrininde, gıdanın 5°C sıcaklığı aşmaması koşuluyla veya AS 4696:2007 kısım 12'ye uyan alternatif bir işlemle çözülebilir. Çözölmüş etleri yeniden dondurmuyunuz. 																		
Piştirme ve Soğutma	<ul style="list-style-type: none"> Tüm RTE (tüetime hazır) gıdalarının çekirdek sıcaklığı 65°C'de en az 10 dakika (veya aşağıdaki cetvelde gösterildiği gibi) pişirilmesi gerekir: <table border="1" data-bbox="528 483 1235 1070"> <thead> <tr> <th>Sıcaklık (Dereceler °C)</th> <th>En az işleme zamanı (Dakikalar)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>65</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>66</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>67</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>68</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>69</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>70-72</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>73-75</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>76+</td> <td>Bir dakikadan az</td> </tr> </tbody> </table> Et aşağıdaki şekilde soğutulmalıdır: <ul style="list-style-type: none"> Kürlenmiş etler (jambon, vb.) <ul style="list-style-type: none"> 7.5 saat içinde 52°C'den 12°C'ye düşürülür, ve pişirmenin bitmesini izleyen 24 saat içinde 5°C'ye düşürülür Kürlenmemiş etler (biftek/kuzu/domuz) <ul style="list-style-type: none"> 6 saat içinde 52°C'den 12°C'ye düşürülür, ve pişirmenin bitmesini izleyen 24 saat içinde 5°C'ye düşürülür Diğer gıdalar aşağıdaki şekilde soğutulmalıdır: <ul style="list-style-type: none"> iki saat içinde 60°C'den 21°C'ye düşürülür; ve ilave dört saat içinde 21°C'den 5°C'ye düşürülür VEYA Gıda Kurumu'nun yazılı olarak onayladığı alternatif zaman ve sıcaklıktas pişirilir ve soğutulur. Daha fazla bilgi için EK 1'e bakınız. 	Sıcaklık (Dereceler °C)	En az işleme zamanı (Dakikalar)	65	10	66	7	67	6	68	4	69	3	70-72	2	73-75	1	76+	Bir dakikadan az
Sıcaklık (Dereceler °C)	En az işleme zamanı (Dakikalar)																		
65	10																		
66	7																		
67	6																		
68	4																		
69	3																		
70-72	2																		
73-75	1																		
76+	Bir dakikadan az																		
Kurutma	<ul style="list-style-type: none"> Kürlenmemiş kurutulmuş et ürünleri mikrobik büyümeyi asgariye indirecek bir sıcaklıkta kurutulmalıdır (çekirdek sıcaklığın 50-70°C arasında olması önerilir) Kurutulmuş et ürünlerinin, başka biçimde onaylanmamışla, bitmiş üründe 0.85'i aşmayan bir su aktivitesine ulaşması gerekir. Et ürünlerinin kurutulmasıyla ilgili daha fazla bilgi için Küçük et ürünlerinin güvenli üretimi için MLA yönergeleri'nin ikinci baskısına bakınız. 																		

Fermente etme

- Pişmemiş Ufalanmış Fermente Et (UCFM) ürünleri yalnızca özel bir lisans ve onaylı proforma kullanılarak işleme tabi tutulabilir.
Daha fazla bilgi için Gıda Kurumu (Food Authority) ile temasa geçiniz.

3. Nakil sırasında

Nakil sırasında, ürünün/ürünlerin kritik sıcaklıkları şunlardır:

- karkaslar ve çeyrekler yüzeyde 7°C'den fazla olmamalıdır.
- kümes hayvanları karkasları, etin daha küçük porsiyonları ve diğer soğutulmuş gıdalar 5°C'den fazla olmamalıdır.
- dondurulmuş gıdalar kaskatı dondurulmuş olmalıdır (raf ömrünü sağlamak ve sürdürmek için bazı gıdalar için belirli dondurucu sıcaklıklara gerek vardır)
- sıcak gıdalar 60°C'den yüksek olmalıdır

Gıda dağıtımı için kullanılıyorsa, lisanslı tüm gıda nakil araçlarının (30 dakikadan fazla süren yolculuklar için) soğutulmuş olması gerekir. Bu zaman, ilk ürünün yüklendiği zamanla son ürünün boşaltıldığı zaman kullanılarak hesaplanır.

Soğutulmamış bir araç kullanılıyorsa, gıda yine de yukarıda belirtilen kritik sıcaklıklarda tutulmalıdır.

Gıdanın doğru sıcaklıkta tutulduğunu sağlamak için, gıdanın sıcaklığını kontrol edecek durumda olmanız gerekecektir. Bunu yapmak için, **doğru** bir termometreye veya sıcaklık ölçme cihazına (örneğin veri kaydedici) sahip olmanız ve bu cihazın:

- işyerinde bulunması
- kullanıma hazır olması, ve
- faaliyette bulunduğunuz her gün çalışır halde olması gerekir.

Bir dijital inceleme termometresinin (yani, gıdanın içine sokulabilecek olan) hazır olması ve $\pm 1^\circ\text{C}$ 'ye kadar doğru olması şarttır.

- Gıda ürünlerinin sıcaklığının muntazaman izlenmesi ve kayıt edilmesi şarttır. Bu, gıda ürünlerinin sıcaklığının teslim noktasında kaydedilmesi ile gerçekleştirilebilir (örneğin, teslim defteri içinde, vergi faturasının sureti üzerinde, sizin Perakende Günlüğünüzde vb.)
- Bu kayıtların, bir Yetkili Memur'un isteği üzerine hazır bulundurulmaları gerekir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



5. Gıdayı İşleme

İSTENEN SONUÇ İşletme gıdayı güvenli olarak işleyecektir

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

Gıdanın, işlemenin her aşamasında güvenli ve elverişli olmasını sağlayınız.

Teslim alma

İşletmenin teslim aldığı tüm gıdaların kontrol edilmesi gerekir. Gıdayı kontrol ederken şunları sağlayın:

- doğru sıcaklıktadır. **Ek bilgi için Sonuç 4'e bakınız**
- iyi durumdadır, pakette hasar yok, ve kontaminasyon belirtisi yok.
- **işletmenin teslim aldığı tüm gıdaların EK 3 içindeki Onaylı Tedarikçi Sicili'inde yazılı tedarikçilerden gelmesi gerekir.**
- etin yalnızca lisanslı işletmelerden kaynaklanması ve nereden geldiğinin izlenebilir olması gerekir.
- gerekli olduğu durumlarda, lisanslı bir araçtan teslim alınmış olmalıdır (araç üzerinde güncel NSW Gıda Kurumu etiketi görülmektedir).

Depolama

- tüm gıdalar doğru sıcaklıkta tutulur. **Ek bilgi için Sonuç 4'e bakınız.**
- biyolojik, kimyasal veya fiziksel riskler nedeni ile kontamine olmaması için gıdanın saklanması şarttır.

Paketleme

- gıdayı paketlerken, paket amaca uygun olmalı ve kontaminasyona neden olmamalıdır.

Teşhir

- teşhirdeki tüm gıdalar doğru sıcaklıkta olmalıdır. **Ek bilgi için Sonuç 4'e bakınız.**
- teşhirdeki gıda, biyolojik, kimyasal veya fiziksel riskler nedeni ile kontamine olmayacak şekilde hazırlanır.

Genel işleme

- tüm gıdalar doğru sıcaklıkta işleme tabi tutulur. **Ek bilgi için Sonuç 4'e bakınız.**
- biyolojik, kimyasal veya fiziksel riskler nedeni ile kontamine olmaması için gıdanın işlenmesi şarttır.

Küçük et ürünlerinin ve kurutulmuş et ürünlerinin işlenmesi

- istenmeyen mikrobiyal büyümeyi önlemek için kurutulmuş et ürünlerinin (örneğin kurutulmuş et jerky ve biltong) doğru koşullar altında (sıcaklık, nemlilik, vb.) ve doğru bir zaman süresi içinde kurutulması gerekmektedir.
- kurutma işleminin, bitmiş ürünün 0.85'i aşmayan bir su aktivitesine (Aw) ulaşması veya onaylanmış bir alternatif yolla sonuçlanması şarttır.
- bitmiş ürünün güvenli olduğunu sağlamak için ürün üzerinde geçerlik testi yapınız.
- yavaşça kurutulmuş et ürünleri için **ürün tanımlaması ve kullanım amacı izleme formları EK 4 içinde bulunabilir.**

Riskli maddeler

- Riskli maddeler gıdanın kontamine olmasını önleyecek şekilde kullanılır ve depolanır.

Pişmemiş Ufalanmış Fermente Etler (UCFM)

UCFM ürünleri yalnızca özel bir lisans ve onaylı proforma kullanılarak işleme tabi tutulabilir.

Daha fazla bilgi için Gıda Kurumu (Food Authority) ile temasa geçiniz.



Department of
Primary Industries
Food Authority



YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Gıdanın teslim alınması

- kuru mallar, kimyasallar, paketler oda sıcaklığında olmalıdır.
- NSW dışı kaynaklı tüm etlerin yalnızca oradaki yetki alanından eşdeğer bir lisans veya akrediteye sahip bir işletmeden kaynaklanması gerekmektedir.

Gıdanın ve bileşenlerin depolanması

- tüketime hazır gıdaları (RTE) çiğ gıdalardan ve sanite edilmemiş yüzeylerle temas etmekten uzak tutunuz. RTE gıdalarını çiğ gıdaların üstünde depolamak kan damlaması gibi şeylerden kontamine olmalarını önleyebilir.
- hiçbir gıdanın veya leğenin döşeme ile doğrudan temas halinde olmasına fırsat vermeyiniz (örneğin, tekerlekli leğen kullanınız, etin uygun olarak asılmasını sağlayınız).
- tüm gıdaları kimyasallardan, hasar görmüş ekipmandan veya binanın bakım gerektiren bölümlerinden uzak tutunuz.
- dökülmüş veya kırılmış olan şeyleri (örneğin cam) en erken zamanda temizleyiniz.
- diğer gıdaları (alerjen gibi) kontamine etmelerini önlemek ve toz veya haşere ile kontamine olmalarını önlemek için, gıdaların, özellikle kuru malların, açılmış paketlerini kapatınız.

Gıdanın paketlenmesi

Paket:

- gıdayı güvenilmez veya işe yaramaz hale getirebilecek maddelerden arınmış olmalıdır
- temiz ve herhangi bir yabancı maddeden arınmış olmalıdır; ve
- daha önce kullanılmamış olmalıdır (yıkılabilir, yeniden mühürlenebilen paketse, veya hayvan gıdası olarak kullanılacağı durumlar hariç)
- hasar görmüşse ve gıdanın olası kontamine olmuş olması halinde, gıda atılmalıdır.

Gıdanın teşhiri

- teşhir ekipmanları halkın sarılmamış etle temasa geçmesini önlemelidir. Halkın elledebileceği yerde teşhir edilen etlerin önceden paketlenmiş et biçiminde olmaları gerekmektedir.
- pişmiş et, pişmiş deniz ürünü ve diğer herhangi RTE (tüketime hazır) ürünleri çiğ etten ayrı bir vitrinde teşhir edilir. Ayrı bir olanağın mevcut olmaması durumunda, teşhir biriminde çapraz kontaminasyonu önlemek için, bu gıdalar çiğ etten yeterince uzak tutulacaktır.

Genel işleme

Gıdanın nasıl güvenli tutulacağına örnekleri şunları içerir:

- gıdayı sıçrantıdan, damlamadan, diğer gıdalardan, alerjenlerden, buhardan, duman veya kokulardan kontamine olmaktan korumak.
- ekme kırıntıları, bulamaçlar ve marineler:
 - tekrar kullanılmaz veya elekten geçirilmez ve günün sonunda atılırlar
 - gün sırasında kullanılmadıkları zaman buzdolabında tutulurlar.
- turşuluk sıvılar her parti için taze olarak yapılır.
- hayvan eti etiketlenir ve insan tüketimi için olan gıdadan ayrı depolanır.
- yağ, kemik ve yenmez gıda belirlenir ve insan tüketimi için olan gıdadan ayrı depolanır.
- güvensiz veya elverişli olmadığı için geri çağırılmış ya da tedarikçiye geri gönderilmesi gereken herhangi bir gıda etiketlenmeli ve diğer gıdalardan ayrı depolanmalıdır.

Küçük et ürünlerini ve kurutulmuş et ürünlerini işleme

- özel yol gösterici bilgiler Et ve Canlı Hayvan Avustralya (Meat and Livestock Australia) tarafından çıkarılan 'Küçük Et ürünlerinin üretilmesiyle ilgili yönergeler (ikinci baskısında)' bulunabilir.

Riskli maddeler

- temizleme ve haşere kontrolü kimyasalları gibi riskli maddeler tamamıyla etiketlenmelidir.
- Riskli maddeler kalıntı, koku veya tad bırakmamalıdır.



Department of
Primary Industries
Food Authority



6. Katkılar ve koruyucular

İSTENEN SONUÇ

Gıda ürünlerinde katkılar ve koruyucuların kullanımı
Gıda Standartlar Kodu'na (FSC) uygundur

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

- Katkı ve koruyucunun üründe kullanılmasına izin verildiğini garantiye alınız.
- Katkı ve koruyucunun miktar/düzy/dozunun FSC'deki izin verilen sınırlara uygun olduğunu garantiye alınız.
- Paket üzerinde veya istenildiğinde doğru beyanın verildiğinden emin olunuz.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Koruyucu içermesine izin verilen ürünlerde yalnızca belirlenmiş miktarlar, Gıda Standartlar Kodu'nda izin verilen sınırlara kadar kullanılabilir.

İçeriğinde koruyucuların kullanılıp kullanılmayacak yaygın ürünlerin listesi aşağıdadır. Ürünlerin ve izin verilmiş katkı ve koruyucuların tam listesi için [FSC 1.3.1, schedule 14 ve 15'e bakınız](#). Daha fazla bilgi ayrıca NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) web sitesindeki İşlenmiş etler içinde koruyucu kullanımı: Lisans Sahibi Rehberi'nde ([Preservative use in processed meats: Licensee Guidance](#)) de bulunabilir.

Sülfür Dioksit'in (SO₂) katılması

SASO (sülfür dioksit) gibi koruyucu duyarlı müşterilerde alerjik reaksiyonlara (örneğin astım) neden olabilir. Reaksiyonlar hafiften, anafilaktik şok gibi yaşamı tehdit edenlere kadar çeşitlilik gösterir. Koruyucunun güvenli kullanımı bileşenlerin dikkatle ölçülmesini gerektirir.

- sosis yapmak için kullanılan etlerin doğru olarak tartılması gerekir. Et tartıldıktan sonra, üreticinin direktiflerine uygun olarak, doğru miktardaki et (veya sıvı) hazırlanacak ve eklenecektir.
- ete veya yemeğe alkol katmayınız veya aşırı doz koymayınız.
- çıraklar dahil tüm çalışanlar sosis yapmadan önce doğru gıda miktarını kullanma konusunda eğitilmiş olmalıdırlar.

Denetimler ve kontroller sırasında rasgele bir alan testi yapılacaktır. Yasaklanmış et veya et ürünlerinde koruyucu kullandığı anlaşılan bir işletme şu durumlarla karşılaşabilir:

- para cezası
- fazladan izleme yapmasının istenmesi
- daha sık denetim ve kontrollere tabi olmak
- Gıda Kurumu'nun web sitesinde gösterilen Kurumu'n 'adını ilan et ve utandır' listesine eklenmek
- sürekli lisans kullanabilme ve faaliyette bulunmanın bir koşulu olarak fazladan eğitim görmeyen veya Gıda Kurumu tarafından beceri ve bilgi değerlendirmesi istenmesi.
- Bu suçu birden fazla işlemiş olanlar için olası lisans iptali.

Nitrat ve Nitritin katılması

Nitrat ve nitritler mide içinde veya yüksek ısı pişirme işlemi sırasında kansere yol açan kimyasallara dönüşebileceklerinden ve diğer üretim işlemleri ile bağdaşmayan kullanımın önlenmesi için regüle edildiklerinden et içinde düzeyleri sınırlıdır.



Department of
Primary Industries
Food Authority



Nitritlerin gıda işleminde genellikle iki fonksiyonu vardır:

- UCFM'nin tipik kırmızı rengini geliştirerek ürün kalitesini yükseltmek; ve
- *Klostridium botulinum* sporlarının büyümesini önleyerek ürün güvenliğini arttırmak

Nitritin (örneğin Sodyum Nitrit) UCFM ve yavaşça kurutulmuş kürlenmiş ürünlere katılmasına izin verilmesiyle beraber bu miktarların yalnızca Gıda Standartlar Kodu'nda listelenmiş belirli miktarlara kadar olması gerekir.

- **UCFM ürünleri yalnızca özel bir lisansa sahip olarak ve onaylı bir proforma kullanarak işlenebilir. Daha fazla bilgi için Gıda Kurumu (Food Authority) ile temasa geçiniz.**

Ürün	Sülfatlar Sulfitler	Nitratlar Nitritler	Diğer izin verilmiş katkılar ve prezervatifler	Özel koşullar
6.8.1 Çiğ et, kümes hayvanları ve av eti				
Çiğ kıymalanmış sığır eti, tavuk, kuzu, keçi, domuz vb.	Hayır	Hayır	Hayır	FSC'nin Liste 15'indeki katkılar açıkça izin verilmedikçe katılmamalıdır
Köfte, kafta, kibbie, içli köfte veya bu ürün çeşitlerinin diğer tipleri	Hayır	Hayır	Hayır	
'100% et' hamburger köfteleri	Hayır	Hayır	Hayır	
Taze çiğ etin, av etinin ve kümes hayvanlarının tüm yan tarafları veya parçaları	Hayır	Hayır	Hayır	
Taze kümes hayvanları (kıyma, parçalar veya belirli şekilde kesilmiş parçalar değil)	Hayır	Hayır	# 262 [Sodyum Asetat (5,000 mg/kg)*]	

Ürün	Sülfatlar Sulfitler	Nitratlar Nitritler	Diğer izin verilmiş katkıları ve prezervatifler	Özel koşullar
6.8.2 Bütün et veya parçalar halinde işlenmiş et, kümes hayvanları ve av eti				
İşlenmiş (veya kürlenmiş) et (örneğin domuz omuzu veya budu ve sığır budunun üst kısmı-silverside)	Hayır	# 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Etil lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitritler (potasyum ve sodyum tuzları) (125 mg/kg)*]		Bu ürünler içinde Nitratlara izin VERİLMEZ
Kürlenmiş etler (örneğin domuz, sığır pastırması, füme tavuk veya hindi (somun değil))	Hayır	# 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Etil lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitritler (potasyum ve sodyum tuzları) (125 mg/kg)*]		
Kurutulmuş etler (örn. kurutulmuş sığır eti – beef jerky)	Hayır	# 200, # 201, # 202, # 203 [Sorbik asit ve sodyum, potasyum ve kalsiyum sorbatları (1,500 mg/kg)*] # 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Etil lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitritler (potasyum ve sodyum tuzları) (125 mg/kg)*]		
Yavaşça kurutulmuş kürlenmiş etler (örneğin domuz jambonu, pancetta domuz, parma domuz, domuz budu pastırması-jamon).	Hayır	# 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*] # 243 [Etil lauroyl arginate (200mg/kg)*] # 249, # 250 [Nitritler (potasyum ve sodyum tuzları) (125 mg/kg)*] # 251, # 252 [Nitritler (potasyum ve sodyum tuzları) (500 mg/kg)*]		

Ürün	Sülfatlar Sulfitler	Nitratlar Nitritler	Diğer izin verilmiş katkılar ve prezervatifler	Özel koşullar
6.8.3 İşlenmiş ufalanmış et, kümes hayvanları ve av eti ürünleri				
Mortadella sosisi	Evet *	Hayır	<p>Nitrat izin verilmiş bir katkı DEĞİLDİR. ÖNEMLİ NOT- Yalnızca <u>Nitrit</u> temelli kürler kullanılmalıdır. FSC sınırları uygulanır*</p> <p># 249, # 250 [Nitritler (potasyum ve sodyum tuzları) (125 mg/kg)*]</p> <p># 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [Sülfür diyoksit ve sodyum ve potasyum sülfütler] (500 mg/kg)*]</p> <p># 234 [Nisin (12.5 mg/kg)*]</p> <p># 243 [Etil lauroyl arginate (315 mg/kg)*]</p>	
Tavuk somunu / Hindi somunu	Evet *	Hayır		
Frankfurter (tüketime hazır) sosisleri	Evet *	Hayır		
Dilimlenebilen blok etler (Luncheon meats)	Evet *	Hayır		
Polonya sosisi (Polish salami)	Evet *	Hayır		
Devon sosisi	Evet *	Hayır		
Üretilmiş domuz butları	Evet *	Hayır		
6.8.3.2 Çiğ, işlenmemiş et içeren sosis ve sosis eti				
Çiğ işlenmemiş sosis ve sosis eti sosisleri	Evet *	Hayır	Evet *	Sosis eti olarak etiketlenmelidir (örneğin sosis etinden yapılmış hamburger köfteleri)
Chipolata sosisleri	Evet *	Hayır	<p>FSC sınırları uygulanır*</p> <p># 220, # 221, # 222, # 223, #224, #225, #228 [Sülfür diyoksit ve sodyum ve potasyum sülfütler] (500 mg/kg)*]</p> <p># 243 [Etil lauroyl arginate (315mg/kg)*]</p>	
Barbekü sosisleri	Evet *	Hayır		
Sığır / Domuz / Tavuk sosisleri	Evet *	Hayır		
* MPL – Maksimum İzin Verilmiş Miktar - mg/kg ile ölçülmüş (1 Eylül 2016 itibariyle güncel)				

7. Etiketleme

İSTENEN SONUÇ

Tüm gıdalar doğru olarak etiketlenmeli, tanılabılır olmalı ve nereden geldiklerinin izlenebilmesi gerekir

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

- Tüm gıdalar doğru olarak etiketlenmelidir. Değişik ürünler için belirli koşullar vardır (örneğin paketlenmiş ürün, kaynak ülke, bileşenler, alerjen beyanı)
- Tüm gıda etiketlemesi Gıda Standartlar Kodu'nun aranılan koşullarına uygun olmalıdır
- Tüm gıdalar doğru olarak tanımlanmalıdır (örneğin tür, tanım, sığır eti etiketlenmesi)
- Tüm işaretlerin ve etiketlemenin doğru olması ve müşteriye yanıltmaması gerekir
- Tüm gıdalar, onaylı tedarikçiden sizin tedarik zinciriniz boyunca izlenebilmelidir (örneğin toptancıdan dükkanınıza kadar)

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Paketlenmiş gıdalar (kartonlar, teşhir tepsileri ve sarılmış et gibi) aşağıdaki bilgilerle etiketlenmelidir:

- işletmenin adı
- gıdanın içinde paketlenildiği binanın sokak adresi
- ürünün kaynaklandığı hayvan türü/tipi (örneğin sığır, koyun, keçi, domuz, kümes hayvanı)
- ticaret ünvanı veya paket içindeki gıdanın ya da gıda ürünlerinin tanımı
- ağırlık, ve aşağıdakilerden biri veya birden fazlası:
 - paketin tarihi ve gıdanın raf ömrü beyanı
 - Son kullanma tarihi ((örn. RTE (tüketime hazır) etler için))
 - Son Kullanma (Best Before) tarihi (örn. çiğ etler ve diğer gıdalar)

Gıdanın içinde katılmış bileşenler varsa (örneğin ekmeğin kırıntıları, marineler), etiket üzerine aşağıdakilerin de eklenmesi gerekir:

- Beslenme Bilgi Paneli (NIP)
- katılmış tüm bileşenleri gösteren bileşen listesi
- ürün içinde mevcut her alerjenin tanımlanması gerekir.

Paketsiz gıdaların (teşhir vitrinindeki et ve su ürünü gibi) aşağıdaki bilgilerle etiketlenmesi gerekebilir:

- köken ülkesi
- sığır eti etiketleme tanımları kullanılıyorsa, bunların doğru olması gerekir (örn. genç / yavru / ekonomi gibi)

Karkas et, gövde, yarım veya kısmi-karkaslar dahil, tanımlanabilir şekillerle, veya rulo mühürle, mühürlenmeli (işlemci mühürleri, kontrol mühürleri, işlemci biletleri gibi), ve yeterli delil kullanarak (örneğin tedarikçi vergi faturası) tedarikçiye kadar izlenebilecek olmalıdır.

Hayvanlar için et ürünleri:

İnsan tüketimi amaçlı ürünler yağsız (trim), kalıntılar (off-cuts) veya kemikler olarak etiketlenebilir. Alternatif olarak, hayvan yiyeceği etlerin satılması ve insan tüketimine elverişli olmayıp da nihai kullanımı hayvan yiyeceği et amaçlı ürünlerin *Hayvan Yiyeceği Et İçin Hijyenik Üretim Standardı'na* (AS 4841:2006) uygun olarak hazırlanması/paketlenmesi/etiketlenmesi gerekir. Daha fazla bilgi bu standardın 7'nci, 8'inci ve 9'uncu bölümlerinde bulunabilir ve şu konularla ilgilidir:

- Hazır paketlenmiş hayvan et yiyeceğinin perakende satış için mühürlü pakette '**Hayvan Yiyeceği Et – İnsan Tüketimi İçin Değil**' sözcükleri ile hazırlama ve paketlenme, insan tüketimi amaçlı etten ayrı tutma, ve bozulmasına neden olmayacak şekilde depolama,
- Ürün Tanımlayıcısı (renklendirme) koşulları (Parlak Mavi FCF (CI 42090) ile renklendirme, veya onaylı bir ısıl işlem yöntemi ya da Gıda Kurumu ile yazılı ve onaylı bir düzenleme),
- Çiğ artık, hayvan yiyeceği et ürünleri içinde kullanılmamalıdır.



Department of
Primary Industries
Food Authority



Sığır etini etiketleme

Etiketleme konusunda sığır etine özel koşullar uygulanır. Kullanılabilecek ve kullanılamayacak özel tanımlar bulunmaktadır. Aşağıdaki cetvelde pişmemiş, taze sığır eti için kullanılabilecek tanımların bir listesi vardır. Standart perakende tanım, karton, karkas etiketi ve çoğu zaman sığır eti mal gönderme notunuzun üzerinde bulunabilir.

Sığır Eti Perakende Sınıflandırma	AUS-MEAT Tanımlayıcı**		Standart Perakende Tanımı
Yavru OR Sığır Eti	*Y*	*YS*	Y= Yavru, YS= Yavru Boğa
Genç OR Sığır Eti	*YGS*	*YG*	YGS= Yavru Boğa, YG= Genç Sığır Eti
	YPS OM≤200	*YP* OM≤200	YPS OM≤200 =Genç En İyi Boğa, YP OM≤200=Genç En İyi Sığır Eti
Olgun OR Sığır Eti	*YPS*	*YP*	YPS = Genç En İyi Boğa, YP= Genç En İyi Sığır Eti
	PRS	*PR*	PRS= En İyi Boğa, PR= En İyi Sığır Eti
	SS	*S*	SS=Boğa, S=Öküz
Ekonomi	Ekonomi OX	Bütçe OX	Ekonomi
	Ekonomi COW	Bütçe COW	
Üretim			Üretim (Yalnızca kıyma için elverişli)

** AUS-MEAT Yurt İçi Perakende Sığır Eti Sicili – Perakende sığır eti kesikleri dili ve terminolojisi (3. Baskı, 2011).

'Sığır Eti' sözcüğü, 'Ekonomi' hariç, herhangi bir perakende tanımı yerine kullanılabilir. Ekonomi sığır eti her zaman tanımlanmalıdır.

Yasaklanmış tanımlar

Perakendeciler, diğerleri arasında, 'A Derecede', 'En İyi' veya 'Açıkta Besi Yerinde Beslenmiş' gibi yasaklanmış herhangi bir tanımı **kullanamaz**.

Perakendeciler AUS-MEAT dilinde 'tahılla beslenmiş sığır eti' gibi ek tanımlar kullanırsa bunların doğru olması ve kanıtlanabilmesi gerekir. Aşağıdaki tanımlar tarif edilmemiştir ve kullanılmalarına izin verilmez:

✘ *A* Sığır Eti	✘ "İhracat Kalitesinde"	✘ "Tahılla Desteklenmiş"
✘ "A Derecede"	✘ "İhracat Derecesinde"	✘ "Açıkta Besi Yerinde Beslenmiş"
✘ "A Sınıfta"	✘ "İhracat Standardında"	✘ "Sütle Beslenmiş"
✘ "En İyi"	✘ "Tahılla Yardım Edilmiş"	✘ "Bütçe"
✘ "Tahılla Bitirilmiş"	✘ "Kalite"	✘ "Kaliteli Derecede"

Aşağıdaki veya benzeri etiketler sığır eti ürünleri üzerinde veya sığır eti ürünlerini tanımlamada kullanılamaz.



Bina

8. Perakende et binasının tasarımı ve inşası

İSTENEN SONUÇ

Bina, ekipmanlar ve nakil araçları gıdanın kontamine olmamasını sağlayacak şekilde inşa edilir ve bakımları yapılır

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

Tasarım ve inşaa

- Binanın ve ekipmanların tasarım ve düzeni şu yollarla gıdanın güvenli işlenmesine olanak sağlamalıdır:
 - gıda üretimi ve kullanılan demirbaşlar, ekipmanlar ve donanım için yeterli alan sağlamakla
 - haşerelerin girmesini ve sığınmasını önlemekle
 - toz, kir, duman ve diğer kontamine edici maddeleri dışarıda tutmakla
- İnşaat:
 - olası kontaminasyon kaynağı haline gelmeyecek malzemeler kullanılmalıdır
 - güvenli işleme (örn. gıda duvarlar ve döşemeler gibi yüzeylerle temasta olmaz) ve etkili temizlemeye (örn. kapanmamış eklemler, pürüzlü yüzeyler, açılı köşeler kullanılmaz) izin vermelidir

Döşemeler

- Döşemeler:
 - su, gıda veya gresyağı emmemeli veya sıvıların birikmesine veya gölleşmesine izin vermemelidir
 - sıvıların doğal olarak drenaj olmasına veya fiziksel olarak kaldırılmasına izin vermelidir (yani paspaslama veya silecekle silme)
 - üğüntüden, kabuk tanelerinden, karton veya benzeri maddelerden arınmış tutulmalıdır
 - yeterli kanalizasyon sistemine sahip olmalı ve kokuların, haşaratın, istenmeyen maddelerin veya yağmur suyunun binaya girmesini önlemelidir

Duvarlar, tavanlar, demirbaşlar, donanım ve ekipmanlar

Binanızda kullanılan tüm yüzeyler ve ekipmanlar:

- pürüzsüz yüzeyli olmalıdır
- su geçirmez olmalıdır (yalnızca doğramak için kullanılan tahta doğrama kütükleri hariç)
- kolaylıkla temizlenebilir, ve gerektiğinde, temizleme için sökülebilecek olması gerekir
- paslanmaya dayanıklı, veya bakımının pastan arınmış olarak yapılabilir olması gerekir

El yıkama olanakları

- perakende et binasının ulaşılabilir yeterli el yıkama olanaklarına sahip olması ve bunların çalışır durumda olması gerekir.

Nakil araçları

- gıda nakli için kullanılan bir aracın temiz, hasar görmemiş, iyice sızdırmaz bir kompartmanı olması ve gıdanın kontamine olmasını önlemelidir.
- et ürünleri dağıtımı için kullanılıyorsa, 30 dakikadan fazla süren yolculuklar için, tüm araçların soğutulmuş olması gerekir. Bu zaman, ilk ürünün yüklendiği zamanla son ürünün boşaltıldığı zaman kullanılarak hesaplanır.

Bakım

- perakende et binasının, tüm demirbaşların, donanımın ve ekipmanların iyi bir durumda tutulması, hasardan ve pas veya pullanmış boya gibi olası kontaminasyondan arınmış olması gerekir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



- bir binanın bölgeleri, demirbaşları, donanımı ve ekipmanları aranan koşullara uymazsa işletmenin şunları yapması gerekir:
 - kusurları belirlemek ve yazılı not etmek
 - kusurlu nesnelere veya bölgeyi tamir etmeyi veya değiştirmeyi planlamak
 - tamir/değiştirme planlarını ve tahmini zaman sürelerini yazılı not etmek

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Döşemeler

- doğru olarak yerleştirilmişlerse, epoksi reçinesi, vinil plakalar/tuğlalar, seramik veya karolar (emici olmayan harç kullanılan) koşullara uyan kaplamalara örnektir. Sızdırmazlığı olmayan betonlu döşemeler, açıkta olan çakıllı kum, çatlaklar ve hasar aranan koşullara uymaz. Aşırı olarak aşınmış döşemeler de gıdayı olası kontamine edebilecek su toplanmasına yol açabilir.
- Döşemeniz aranan koşullara uymuyorsa, döşemenin tamir edilmesi veya değiştirilmesi için planlarınızı belgeleyiniz ve bu planların belirli aralıklarla güncelleştirilmesini ve denetime hazır olmasını sağlayın.

Duvarlar, tavanlar, demirbaşlar, donanım ve ekipmanlar

Binanızdaki tüm yüzeyler ve kullanılan ekipmanlar aşağıda belirtildiği biçimde olmalıdır:

- pürüzsüz yüzeyli, su geçirmez, kolaylıkla temizlenebilir ve pasla dirençli; ayrıca
- dayanıklı
- toksik olmayan
- parçalanmaya, pullanmaya ya da aşınmaya dirençli
- kontaminasyonu açıkça gösteren apre
- eklemlerin etkili olarak kapalı olmasını sağlayan yapım
- kenarlarda, pencere eşiği vb. üzerinde toz, su, çerçöp veya atık maddelerin birikmesini asgariye indirmeyi sağlamak üzere inşa edilmiş; ve
- etkili temizlemeye olanak vermek için duvarla döşeme kavşaklarının girintili olması.

Bu anlatılan koşullara uyan maddeler şunları içerir:

- ✓ boyanmış soğuk oda panoları
- ✓ paslanmaz çelik (raflar, tezgahlar, panolar)
- ✓ plastik (tahtalar, leğenler, panolar, raflar)
- ✓ sızdırmaz kalas (panolar, raflar)
- ✓ sızdırmaz çimento sıva

Bu anlatılan koşullara uymayan maddeler şunları içerir:

- ✗ açıkta olan kalas ve yonga levha
- ✗ köpük
- ✗ kaplanmamış yumuşak çelik
- ✗ kaplanmamış yonga levha
- ✗ 'elmas şeklinde deseni olan' 'checker plate' tipinde madde
- ✗ pazar arabası



Aşağıdakileri de içeren bazı alanlara ve ekipmanlara özellikle dikkat edilmesi gerekir:

Karkas Rayları

Bakımları yemeklik yağla sık sık yapılarak paslanmadan arınmış tutulmaları koşuluyla, karkas rayları yumuşak çelikten yapılabilir.

Kesme Tahtaları

- kesme tahtaları temiz ve iyi durumda tutulmalıdır. Üzerlerinde yarıklar, çatlaklıklar, delikler ve diğer hasar olmamalıdır.
- Kesme tahtaları yalnızca kesme/doğrama amaçları için kullanılmalıdır.



Yukarıdaki kesme tahtası hasar görmüştür ve bunun sonucu olarak aranan koşullara uymamaktadır.

El yıkama olanakları

Yeterli sayılabilmek için el yıkama olanakları şunları içermelidir:

- ılık akan su
- etkili bir temizleyici (sıvın sabun)
- elleri kullanmadan çalışan musluklar
- yıkanmış elleri veya etrafı kontamine etmeyen el kurutma olanakları (kağıt havlular ve çöp kutusu veya kurutucu gibi); ve
- drenaj sistemine doğrudan bağlı olmak.

El yıkama olanakları ayrıca:

- işleme alanlarında rahatlıkla erişilebilecek olmalıdır
- yalnızca elleri, kolları ve yüzü yıkamak için kullanılmalıdır, ve,
- işleme sırasında kullanılabilmek için uygun yerlere konulmalıdır.
- el yıkama lavaboları mutfak takımlarını ve ekipmanları yıkamak için kullanılmamalıdır ve eldivenleri, bıçak takımlarını veya diğer nesnelere depo etmek için kullanılmamalıdır.

Havalandırma

- perakende et binasının, aşırı sıcaklığı, buharı ve buğulaşmayı kontrol etmek ve kokuların, tozun, buharın veya dumanın girmesini önlemek için yeterince havalandırılması gerekir.
- Atık gazların (emisyonların) gıdayı kontamine etmeyecek biçimde binanın dışına yöneltilmesi gerekir.

Işıklandırma

- Işıklandırma, doğal veya suni olsun, hijyenik işlemeye, kontrole ve denetime olanak sağlayacak şekilde yeterli olmalıdır. Yeterli ışıklandırma hakkında yönlendirilmek için Avustalya Standardı 1680.1-2006 İçkesimler ve işyeri ışıklandırılması: Genel prensipler ve öneriler'e bakınız.
- kontaminasyona kaynak olmamalarını garanti etmek için ışıkların parçalanmaz koruyucu kapaklarının/koruyucularının olması gerekir. Böcekler, su, küf veya hasar gibi nesnelere arınmış olmalarını sağlamak için ışıkları ve donanımlarını muntazam aralıklarla kontrol ediniz. Bu tür nesnelere varsa, kusuru gidermek için hemen faaliyete geçiniz veya planlarınızı belgelendiriniz.

Fırınlr ve tütsüleme evleri (smokehouses)

- egzoz davlumbazlarında birikmiş toz, kir, kömür veya kül gibi artıkların olası kontaminasyonu önlemek için muntazam aralıklarla temizlenmesi gerekir.

Su şebekesi

- gıdayı kontamine etmemesi için suyun bir şebekeden gelmesi ve kullanılması gerekir. Suyunuz borulu şebekeden sağlanıyorsa, veya 'town water' (yani su sayıcısından geçen su) ise içilebilirlik koşullarına uyuyorsunuz demektir. Başka bir su şebekesi sistemi (kuyu veya tank suyu gibi) kullanıyorsanız, içilebilirliğini sağlamak için suyu teste tabi tutmanız veya arıtmanız gerekebilecektir.
- Ayrıca binayı, ekipmanları, donanımı ve demirbaşları temizleyebilmek için hem sıcak hem de soğuk yeterli miktarda ve doğru basınçta suyunuzun olması gerekir.

Depolama olanakları

Belirli eşyalar için depolama olanaklarının sağlanması gerekir. Eşyalara ve depolandıkları yere bağlı olarak, bu olanaklar ayrı olarak gruplanabilir ve işlem görebilir:

- **Gıda ile ilgili ve bir kez kullanılan gıda ile temastaki eşyalar** – bileşenler, işleme ve paket maddeleri ve takımları dahil. Bu eşyalar en üst düzeyde bakımı ve kontaminasyondan korumayı gerektirir. Bu eşyaları depolarken onları olası tüm kontaminasyon kaynaklarından korumaya çalışmaktasınız ve bu eşyaların genellikle diğer gruplardan ayrı tutulması gerekir. Çiğ gıdalardan veya bileşenlerden, ayrıca diğer tüm kontaminasyon kaynaklarından (temizleyici kimyasallar ve ekipmanlar, kirli ekipmanlar vb.) korunmaları için RTE (tüketime hazır) ve uzun raf ömürlü gıdalara özel ilgi gösterilmelidir.
- **Temiz ekipmanlar** – ürün kapları, tepsiler, leğenler, sosis çubukları, torpido muhafaza kutuları, presler, kıyma makineleri ve şerit testere bıçakları dahil. Bu eşyalar gıda ile temas halinde kullanıldıklarından üst düzeyde bakımı ve kontaminasyondan korunmayı gerektirir.
- **Koruyucu giysiler** – önlükler, torbalar, çelikler dahil. Bu eşyalar gıda ile doğrudan temas halinde olmayabilir ancak gıda veya gıda ile temasta olan eşyalara yakın kullanıldıkları için kontaminasyonu kaynağından gıdaya transfer edebileceklerinden kontaminasyondan korunmalıdırlar.
- **Temizleyiciler ve kimyasallar** – bezler, paspaslar, kovalar, çekpaslar, sanite ürünleri dahil. Bunlar da gıdanın ve ekipmanların kontamine olma kaynağı olabilir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmalıdırlar.
- **Kişisel eşyalar** – iş saatlerinde giyilmeyen giysiler, cüzdanlar, cep telefonları ve çantalar dahil. Bunlar da gıda ve ekipmanlara kontaminasyon kaynağı olabileceklerinden kontaminasyonu önleyecek şekilde saklanmalıdır.

Tuvalet olanakları

- perakende et binasında çalışanların kullanımına hazır yeterli tuvalet olanaklarının bulunması gerekir.
- tuvalet olanaklarının çalışanlar çalışırken her zaman erişilebilir olması gerekir.
- tuvalet olanaklarının bulunduğu yerler amaç için yeterli olmalı ve hijyenik işlemeyi tehlikeye sokmamalıdır, ve:
 - işleme alanlarına doğrudan açık olmamalıdır
 - herhangi bir işleme için kullanılmamalıdır
 - yukarıda sıralanan paket veya bileşenler gibi yüksek düzeyde bakım isteyen nesnelere saklanması için kullanılmamalıdır. Temizleyici kimyasallar ve gıda ile ilgili olmayan işleme ekipmanları, gıda güvenliğine risk yaratmamak kaydıyla bu alanlarda saklanabilir.
- çalışanlar tuvaletlerde önlük ve takımlar giymemelidir.



- olanaklar temiz ve iyi bir onarım halinde tutulmalıdır.

Katı ve sıvı atıkların yok edilmesi

Sıvı ve katı atık maddelerinin aşağıdakileri sağlayacak şekilde ele alınması, saklanması, işleme tabi tutulması ve yok edilmesi gerekir:

- su ikmalini kontamine etmeyecek
- gıdanın güvenliğini ve elverişliliğini etkilemeyecek
- gıda haline gelmeyecek veya haşerelerin üreme yeri olmayacak; ve,
- kokular yaratmayacak

Bu, katı atığı uygun kutulara (çöp kutusu gibi) koyarak ve bunları muntazam aralıklarla (en az günde bir) boşaltmakla sağlanır. Kutuları boşaltırken, en iyisi atığı bina dışındaki ayrı bir yere (çöp konteynerine - 'skip' gibi) depolamaktır. Atığı veya geri dönüşümlü maddeleri depolarken olanakların şu özelliklerinin olmasını sağlayınız:

- atık ve geri dönüşümlü maddelerin hacim ve tipi için yeterli olmak
- haşerelerin üreme alanı haline gelmemeleri için kapalı olmak
- etkili biçimde temizlenebilmelerine olanak verecek şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiş olmak
- sıvı atık bir atık suyu sisteminde (gresyağı tutucusu gibi uygun ayırma/işleme tabi tutma olanağı bulunan) yok edilebilir. Gresyağı tutucuları kullanılıyorsa bunların boşaltılmasını ve gerektiğinde bakımının yapılmasını sağlayınız. Daha fazla bilgi için belediyenizle veya atık suyu yok etme kurumunuzla temasa geçmeniz ve diğer atık suyu yok etme ile ilgili uygun eyalet mevzuatına uyduğunuzu sağlamanız gerekebilir.

Bakım

Binanızın etkili bakımını sağlamak için:

- kusurları tesbit ediniz ve yazılı not ediniz
- kusurlu nesnelere veya alanları onarmayı ya da değiştirmeyi planlayınız
- onarmak/değiştirmek için planları ve tahmini zaman dilimini yazılı not ediniz.

Bakım sorunlarını ele alırken gıdanın kontamine olmasının önlenmesini sağlayınız. Kusurları öncelerken, bunu, gıdanın güvenliğini/kontaminasyonunu göz önünde tutarak yapınız. Bu, kusuru iki aşamada ele almayı içerebilir:

- acil riski ele alınız
- uzun süreli onarımları/değiştirmeleri planlayınız ve yapınız.

Örneğin, kesim tezgahı üzerindeki tavanda pullanmış boya olduğu tesbit edilmişse, pullanmış boyayı hemen kaldırmakla acil gıda kontaminasyon riski ele alınmış olur. Tavanı birkaç hafta içinde boyamayı planlamak ve yeniden boyamak uzun süreli riskleri ele almış olur ve tavanın standarda uymasını sağlar. Bu işlemi belgelendirme, Gıda Kurumu'na bu bakım sorununa ilişkin riski yönettiğinizi gösterir.

Güvenli işlemeyi destekleme

9. Çalışanların becerileri ve bilgisi

İSTENİLEN SONUÇ

İşletmede gıda ile uğraşan kişilerin uygun becerilere ve bilgiye sahip olması gerekir

BU SONUÇA NASIL ULAŞILIR

- Gıdanın her zaman güvenli olmasının sağlanması için tüm çalışanların işletmedeki uygulamalara göre işlerini nasıl yapacaklarını bilmeleri gerekir.
- Çalışanların gördükleri **tüm eğitimin kanıtı**, ilgili çalışanın imzası ile **EK 2'deki FSP eğitim sicili**'nde **belgelenmiş** olmalıdır.
- Çalışanlardan birinin geçerliliği kabul edilmiş bir gıda ile uğraşma hijyen kursunu tamamlaması ve denetimler sırasında kursu tamamladığını kanıtlayan bir belgeyi gösterebilmesi lisansın aranan bir koşuldur.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

- Gıdanın her zaman güvenli olmasının sağlanması için tüm çalışanların işletmedeki uygulamalara göre işlerini nasıl yapacaklarını bilmeleri gerekir. Bu işler şunları içerir:
 - temizleme ve sanitasyon
 - bileşenlerin ve koruyucuların kontrolleri
 - çiğ etin işlenmesi
- Şu alanlarda görev yapan çalışanların özel eğitime gereksinimi vardır:
 - sosis imalatı
 - RTE (tüketime hazır) etle uğraşma ve eti işleme
 - kalibrasyon
 - kayıtları izleme
 - iç denetim
 - RTE (tüketime hazır) etleri vakumda paketleme
 - kurutulmuş eti işleme.
- **Çalışanların gördükleri tüm eğitimin kanıtı, ilgili çalışanın imzası ile EK 2'deki FSP eğitim sicili'nde belgelenmiş olmalıdır.** Bunlar arasında şu kişiler vardır:
 - kasaplar ve çıraklar
 - servis yapanlar
 - bulaşık yıkayan çalışanlar
 - aile
- Sicili imzalamakla, siz ve çalışmanız yetenekli olduğunuzu, işlerinizi güvenle yapmayı bildiğinizi ve kendinizi gıda güvenliğine adanmış olduğunuzu beyan etmektedir.
- Çalışanlardan birinin geçerli bir gıda ile uğraşma hijyen kursunu tamamlaması ve denetimler sırasında kursu tamamladığını kanıtlayan bir belgeyi gösterebilmesi lisansın aranan bir koşuldur.
 - Sanatkar belgesinin, endüstri niteliğinin veya akademik transkriptin kopyasının işyerinde bulundurulmasını ve denetime hazır olmasını sağlayınız.
 - Geçerli bir gıda güvenliği gözetmeni belgesi (FSS) kabul edilir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



10. Gıdanın geri çağırılması

İSTENİLEN SONUÇ

İşletme güvenli ve elverişli olmayan gıdanın geri çağırılması için bir sisteme sahip olmalıdır

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

Gıda toptancılığıyla, üretimiyle veya ithalatıyla uğraşan bir perakende et binasının şunları yapması gerekir:

- güvenli olmayan gıdayı geri çağırmak için yazılı bir sisteme sahip olmak ve,
- güvenli olmayan gıdayı geri çağırırken bu sisteme uymak

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Müşteriyi korumak için, diğer işletmelere ve/veya müşterilere dağıtılmış güvenli olmayan ürünün satıştan geri çağırılması gerekecektir.

Ürünün şu durumlarda geri çağırılması söz konusu olabilir:

- tam veya doğru olarak etiketlenmemiştir
- zararlı mikroorganizmalarla kontamine olmuştur
- zararlı kimyasallarla kontamine olmuştur
- cam veya odun gibi fiziksel bir madde ile kontamine olmuştur; veya
- kurcalanmıştır.

Aşağıdaki Gıdanın Geri Çağırılması Eylem Planı, bir geri çağırma uygulamanıza gerek olup olmadığını ve geri çağırma işlemini belirlemek için kullanılabilir.

Bir ürünü geri çağırma durumunda, Gıda Standartları Avustralya Yeni Zelanda (FSANZ) (Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)) tarafından hazırlanan Gıda Endüstrisi Geri Çağırma Protokolü (Food Industry Recall Protocol) içinde tanımlanan sistem kullanılacaktır. Bu dokümana FSANZ web sitesi www.foodstandards.gov.au'da erişilebilir.

Bir ürünü geri çağırma durumunda, program, işletmenin yöneticisi veya temsilci olarak atanmış bir çalışanı tarafından kontrol edilecektir. Bir geri çağırma durumunda NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) ile 1300 552 406 üzerinden temas kurulacaktır.



Department of
Primary Industries
Food Authority



Gıdanın Geri Çağırılması Eylem Planı

İşletme adı güvenli olmayan ürünü pazardan kaldırmak için bu geri çağırma planını kullanacaktır.

Geri çağırımlar şu kişi tarafında koordine edilecektir Adı Soyadı, İş tanımı,

1. Adım – Kamu sağlığı ve güvenliğine tehlike olması nedeniyle geri çağırma gerekliliğine karar ver			
↓	Ne:	Adı Soyadı ürünün halkın sağlık ve güvenliğine tehlikeli olup olmadığına karar verecek.	
	Nasıl:	- Üründeki kusuru belirle - Kusurlu ürünün lot kodlarını belirle	- Ürünün halkın sağlık ve güvenliğine tehlike yaratıp yaratmadığını öğren - Geri çağırmanın gerekli olup olmadığına karar ver
	Notlar:	Ürün kamu sağlığı ve güvenliğine tehlike yaratmıyorsa ve gıda güvenliği riski halen doğrulanmamışsa geri çağırma gerekliliği yoktur . Adı Soyadı ürünü önlem olarak geri çağırıp çağırılmama kararı verecektir. Ürün kamu sağlığı ve güvenliğine tehlike yaratıyorsa geri çağırma gerekliliği vardır .	
2. Adım – Ne tür bir geri çağırma gerekliliğine karar ver.			
↓	Ne:	Adı Soyadı geri çekme mi, ticaret düzeyinde geri çağırma mı veya tüketici düzeyinde geri çağırma mı düzenleneceğine karar verecektir. Gerekli durumlarda, Adı Soyadı yardım için NSW Gıda Kurumu veya FSANZ ile temasa geçecektir.	
	Nasıl:	Adı Soyadı gıda güvenliği riski yoksa veya gıda güvenliği riski halen doğrulanmamışsa ürünü önlem olarak geri çekebilir.	Adı Soyadı gıdanın yalnızca toptanlara ve ikram servisi sağlayan kuruluşlara satıldığı ve halka doğrudan sunulmadığı durumlarda, ticaret düzeyinde geri çağırma düzenleyecektir.
	Notlar:	Adı Soyadı ne tür bir geri çağırmanın gerekli olduğunu FSANZ veya the NSW Gıda Kurumu ile görüşecektir.	
3. Adım – Dağıtım listesi oluşturun			
↓	Ne:	Adı Soyadı ürünün kime dağıtılmış olduğunu belirleyecek.	
	Nasıl:	Adı Soyadı müşteri siparişleri, teslim makbuzları ve faturalar gibi kayıtları kullanarak bir müşteri listesi yazar veya çıktısını alır.	
	Notlar:	Listeyi basit tutun. Gerekli olan bilgiler, müşterinin adı, adresi, temas numarası ve o müşteriye ne kadar kusurlu ürünün satılmış olduğudur.	

4. Adım – Geri çağırma düzenle

↓	Ne:	Adı Soyadı geri çağırma düzenleyecektir.
	Nasıl:	Adı Soyadı güvenli olmayan ürünü teslim almış olabilecek tüm müşterilerle temasa geçecek ve onlara şunları söyleyecek: <ul style="list-style-type: none"> – ürünü hemen satıştan kaldır, ve – güvenli olmayan ürünü yok et veya geri gönder. Adı Soyadı FSANZ ile temasa geçecek ve geri çağırmanın detaylarını verecektir. Bir tüketici düzeyinde geri çağırma düzenlenecekse, Adı Soyadı şu detayları sağlayacaktır: <ul style="list-style-type: none"> – tüketicilerin ürünü nereye geri gönderebileceklerini, ve – geri çağırmanın nasıl ilan edileceği.
	Notlar:	FSANZ geri çağırma ilan etmekte yardımcı olabilir.

5. Adım – Değerlendirme ve raporlama

↓	Ne:	Adı Soyadı olası risk nedenlerini (soruna ne yol açtı) belirleyecek ve sorunu ele almak için değişiklikler uygulayacaktır.
	Nasıl:	Adı Soyadı olası nedenlerin listesini yapacak ve sorunun yeniden yaşanmasını önlemek için ne yapılabileceğini araştıracaktır. Adı Soyadı FSANZ ile temasa geçerek bir geri çağırma sonrası raporu verecektir.
	Notlar:	Geri çağırma raporlaması ile ilgili bilgiler şu sitede mevcuttur: http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx

Temas numaraları ve bilgiler

NSW Gıda Kurumu:

Tel – 1300 552 406

Gıda Standartları Avustralya Yeni Zelanda (FSANZ):

Tel – 02 6271 2610

FSANZ geri çağırma bilgileri:

<http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/pages/default.aspx>

NSW Gıda Kurumu geri çağırma bilgileri:

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/recalls>



Department of
Primary Industries
Food Authority

11. Haşere kontrolü

İSTENEN SONUÇ

İşletme böcek ve haşerelerden arınmış tutulacaktır

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

Haşereleri kontrol etme şunları içerir:

- bina ve ekipmanlara iyice bakılmasını sağlamak
- bina ve ekipmanları temiz tutmak
- haşere kontrol aygıtları ve kimyasallar kullanmak
- haşere kontrol önlemlerini belgelemek
- kontrol önlemlerinin çalışıp çalışmadığını belirlemek

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

• Bina ve ekipmanlara iyice bakılmasını sağlamak:

Bu, haşerelerin binaya girmesini ve ekipmanlar içinde barınmalarını önlemede yardımcı olur.

Bunun nasıl başarılılabileceğine örnekler şunları içerir: duvarlardaki çatlak veya delikleri kapamak, kapılar çevresindeki aralıkları kapamak, pencere yoluyla girişi sınırlamak, veya eski ya da kullanılmamış ekipman parçalarını ortadan kaldırmak.

• Bina ve ekipmanları temiz tutmak:

Bunu yapmak da hem haşerelerin barınacakları yerleri ve hem de haşereleri cezbedecek gıda mevcudiyetini azaltır. Manifatura depolama alanlarındaki döküntüleri temizlemek veya kullanılmış karton kutuları atmak örneklerden bazılarıdır.

• Haşere kontrol aygıtları ve kimyasallar kullanmak:

Bunlar binaya girmenin yolunu bulabilmiş haşereleri sığınacak yer bulmadan veya istila haline gelmeden kontrol eder.

Haşereleri işleme tabi tutmak için profesyonel bir haşere kontrol teknisyenini kullanmak örnek olarak gösterilebilir.

Bir profesyonel kullanacaksanız, size, kullanılan aygıtları/kimyasalları, hedef alınan haşereyi/haşereleri ve bu önlemlerin kullanıldığı bölgeleri özetleyen doküman halindeki bir raporu sağlamasını isteyin.

Başka bir seçenek olarak, tuzaklar, yemler, yapışkan plakalar veya kimyasalları içerebilecek bu önlemleri siz kendiniz de uygulayabilirsiniz. Ancak bunu yaparken her zaman üreticinin kullanım ve güvenlikle ilgili direktiflerini izleyin ve kimyasal işlemlerin gıdayı kontamine etmeyecek şekilde kullanılmasını sağlayın.

• Haşere kontrol önlemlerini belgelemek:

Siz veya profesyonel birisi, bu önlemleri kullanırken, önlemleri belgeleyiniz. Bu, binanızın bir döşeme planını/haritasını içerebilir. Bu, bir sayfa üzerine elle çizilmiş plan/harita kadar basit birşey olabilir. Bu planı/haritayı FSP'nizle tutunuz ve/veya herhangi bir haşere kontrol raporunun kopyasını haşere kontrol dosyasına/klasörüne ekleyiniz.

• Kontrol önlemlerinin çalışıp çalışmadığını belirlemek:

Haşerelere, özellikle işletme öncesi kontrollerde göz kulak olunuz ve haşereler tesbit edildiği zaman çalışanlarınızdan bunu size bildirmesini isteyin. Uyguladığınız haşere kontrol önlemlerinin çalışıp çalışmadığına karar veriniz ve çalışmadıklarını düşünüyorsanız harekete geçiniz.



Department of
Primary Industries
Food Authority



12. Kalibrasyon

İSTENEN SONUÇ

Bir işletmenin işletme yerinde kalibre edilmiş ve çalışır bir termometre bulundurması ve kullanması gerekir.

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

Gıdayı doğru sıcaklıkta tutabilmek için sizin ve çalışanlarınızın gıdanın sıcaklığını kontrol edebilmeniz gerekir:

- işletme, işletme yerinde bir termometre bulundurmalıdır
- bu termometre gereğince çalışır halde olmalıdır
- siz ve çalışanlarınız bu termometreyi doğru olarak kullanabilmelisiniz
- bu termometre muntazaman kalibre edilmelidir
- kalibrasyon sonuçları kaydedilmelidir. **Parekende Günlüğünde bunların kaydedileceği belirli sayfalar vardır.**

Gıda pişirmiyor veya sıcak gıda satmıyorsanız, termometrenizi yalnızca 0°C'ye kalibre etmeniz gerekir.

- Donma noktası (ice point) kalibrasyonunu izleyiniz

Gıda pişiriyor veya sıcak gıda satıyorsanız, termometrenizi 0°C'ye VE 100°C'ye kalibre etmeniz gerekir.

- HEM donma noktası (ice point) kalibrasyonunu HEM de kaynama noktası (boiling point) kalibrasyonunu izleyiniz.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Donma noktası (ice point) kalibrasyonu (0°C)

Elde taşınan termometreyi kalibre etmek için:

1. Küçük bir kabı ezilmiş buzla doldurunuz
2. Sulanmış buz yapmak için kaba biraz su katınız
3. Termometreyi kabın ortasına koyunuz ve sulanmış buzlu çubukla karıştırın.
4. Yaklaşık 1-2 dakikadan sonra çubuk üzerindeki sıcaklığı okuyun (örn. çubuğunuz -0.2°C veya +0.5°C arasında bir sayı gösterebilir).

Çubuğunuz -1.0°C veya +1.0°C arasında gösteriyorsa çubuğunuz kalibrasyon içindedir.

5. Çubuk termometrenizde gösterilen sıcaklığı kaydediniz. Kalibrasyonu bitirdiniz.

Çubuğunuz -1.0°C veya +1.0°C arasında göstermiyorsa termometreyi değiştirmeniz gerekebilecektir.

Kalibre edilmiş çubuk, binanızdaki diğer termometreleri, ölçme aletlerini, ekipmanları (örneğin teşhir vitrini, soğutucular, soğuk oda vs.) kontrol etmede kullanılabilir. Bu, çubuğu aygıt çubuğunun yanına koyarak ve sıcaklıkları karşılaştırarak yapılabilir. Karşılaştırılmış sıcaklıklar $\pm 1^\circ\text{C}$ dışında ise aygıtı ayarlayınız, tamir ediniz veya değiştiriniz.

Kaynar su (boiling water) noktası (100°C)

Elde taşınan termometreyi kalibre etmek için:

1. Bir kap içindeki suyu çalkantılı biçimde kaynar hale getiriniz (örneğin ocak üzerinde kap içinde çeşme suyu).
2. Termometreyi, çubuğun ucunun merkezde olacak ve yanlara veya dibe değmeyecek şekilde, kabın merkezine yerleştiriniz.
3. Termometrenin gösterdiği rakamın istikrarlı hale gelmesine olanak veriniz (1-2 dakika kadar).

Çubuğunuz 99.0°C veya +101.0°C arasında gösteriyorsa çubuğunuz kalibrasyon içindedir.

4. Çubuğunuzda okuduğunuz sıcaklığı kaydediniz. Kaynar su noktası kontrolü kalibrasyonunu bitirdiniz.

Çubuğunuz 99.0°C veya +101.0°C arasında göstermiyorsa termometrenizi değiştirmeniz gerekebilecektir.

Kalibre edilmiş çubuk binanızdaki diğer termometreleri, ölçme aletlerini, ekipmanları ((örneğin sıcak vitrin, fırınlar, kurutucular, tütsüleme odaları (smokehouse) vb.)) kontrol etmede kullanılabilir. Benzeri kalibrasyonu yapmak için kullanılacak süreç yukarıda bulunabilir.

Termometreyi su düzeyinin üstünde bir yükseklikte kalibre ediyorsanız, yukarıdaki süreç izlenirse kalibrasyon sonuçları doğru olmayabilir. Daha fazla bilgi için web sitemizdeki '**termometrelerin değişik irtifalarda kalibrasyonu**' ('**calibration of thermometers in varied altitudes**') bilgi formuna bakınız.



Department of
Primary Industries
Food Authority

13. Alerjenlerin kontrolü

İSTENEN SONUÇ

İşletmenin alerjenlerle ilgili riskleri kontrol etmesi gerekir

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

Gıdaya marine veya kırıntı gibi bileşenler katan herhangi bir işletme imal edilmiş üründe olası alerjenleri belirleyebilmeli ve diğer gıdaların kontamine olmasını önlemelidir.

Olası alerjenler şunları içerir:

1. fıstıklar	2. fındıklar (örn. bademler, cevizler)
3. yumurtalar	4. süt
5. balık	6. kabuklular (kabuklu deniz ürünü örn. karides, istakoz)
7. susam	8. soya
9. glüten (örn. buğday, ekmek kırıntısı)	10. sülfidler (>10mg/kg)

İşletmelerin, yukarıdaki olası alerjenlerin ilk sekizini ve ürünlerini katkı listelerinde, veya bir müşteri bunların gıdada mevcut olup olmadığını sorarsa, beyan etmeleri gerekir.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Gıda alerjileri yaşamı tehlikeye sokabilir ve Avustralya'da büyümekte olan bir kaygı konusudur, öyle ki, Avustralya'daki alerji yaygınlık oranları dünyanın en yüksek oranlarından biridir.

İçeriğinde alerjenler bulunan gıdalar alerjensiz gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Alerjensiz gıdalar alerjenli gıdalardan önce işlenmelidir. Tüm tezgahların ve mutfak takımlarının, alerjenli ürünleri üretmekle diğer gıdaları üretme arasında tümüyle temizlenmeleri gerekir.

Teşhir sırasında alerjenli gıdalar alerjensiz gıdalardan ayrı tutulmalıdır (örneğin bal soya tavuk kanadı veya panelenmiş gıdaların diğer alerjensiz gıdalardan ayrı tutulması).

Bir müşteri herhangi bir gıdada alerjen olup olmadığını sorarsa, o gıda içindeki tüm alerjenlerle ilgili bilgileri sağlayabilmeniz gerekir. Bu, şu şekilde gerçekleştirilebilir:

- tedarikçinizden bir Ürün Bilgi Formu veya tanımlamalar elde ederek gıdalar içindeki tüm alerjenlerin listelerini tutarak, veya
- tüm bileşen ve alerjenleri paketler üzerine etiketlemeye devam etmekle.

Depolama sırasında alerjenlerden kontamine olmanın önüne geçilmelidir. Marineler, tutamlar, baharat, sürmeler ve pane karışımları gibi kuru mallar temiz konteynerlerde/torbalarda depolanacaktır. Alerjenli kuru mallar alerjen içermeyen malların altında depolanacaktır.

Gıda paketli ise, gıda, bileşenleri ve alerjen uyarı bildirimini içeren bir etiketi taşımalıdır. En fazla raslanılan gıda alerjenleri (yukarıdakiler) ve sülfidler her zaman bileşenler listesinde veya ayrı bir bilgi verici bildirimde sıralanmalıdır. Arı sütü içeren ürünler de gıda etiketi üzerinde bir uyarı bildirimini sağlamalıdır. **Alerjenler üç yolla belirlenebilir:**

1. Parantezler içinde

buğday unu, şeker, margarin (süt içerir), tuz, tat katkısı (buğday nişastası içerir)

2. Koyu karakterli

buğday unu, şeker, margarin (**süt** içerir), tuz, tat katkısı (**buğday** nişastası içerir)

3. Ayrı bildirim olarak

buğday unu, şeker, margarin (süt içerir), tuz, tat katkısı (buğday nişastası içerir). Buğday ve süt içerir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



14. Teste tabi tutma

İSTENEN SONUÇ Doğrulama testi yapılacaktır

BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

1. RTE (tüketime hazır) eti vakum paketleme veya Modifiye Atmosfer Paketleme yoluyla paketleyen perakende et işletmeleri *Listeria Monocytogenes*'in kontrol edilmesini sağlamak için fazladan işlem ve test yapmalıdır.
2. Aşağıdakileri üretiliyor veya işliyorsanız testin yapılması gerekir:
 - a) Paketleme sonrası pastörize edilen (örneğin vakum paketlenmiş jambonlar gibi) tam porsiyonlar/parçalar VEYA
 - b) Paketleme sonrası pastörize edilmeyen dilimlenmiş veya tam porsiyonlar (örneğin vakum paketlenmiş etler, vakum paketlenmiş etlerin birden fazla porsiyonları)
3. ÇİĞ et ve/veya ÇİĞ et ürünlerini vakum paketleme veya Modifiye Atmosfer Paketleme yoluyla paketleyen perakende et işletmelerinin *Listeria Monocytogenes* testi yapmaları GEREKMEZ.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Lisanslı et işletmelerinin 2015 Gıda Yönetmeliği'nin *Et gıdası güvenliği planı*'nin örnekleme ve analizler hükümlerine uymak zorundadır. Teste tabi tutma koşullarının tümü [NSW Gıda Güvenliği Planları kitapçığı](#)'nda ([NSW Food Safety Schemes manual](#)) özetlenmiştir. **Ürüne ve kullanılan sürece bağlı olarak, üç kategori bulunmaktadır:**

Kategori 1: Paketleme sonrası pastörize edilen vakum/MAP paketlenmiş tam porsiyonlar/parçalar

Kategori 2: Paketleme sonrası pastörize EDİLMEYEN vakum/MAP paketlenmiş dilimlenmiş veya tam porsiyonlar

Kategori 3: Fazladan vakum/modifiye atmosfer paketleme İSTEMEYEN dilimlenmiş veya tam porsiyonlar

Kategori 1	Kategori 2	Kategori 3
Fazladan Teste Tabi Tutmak Gerekir		
Pastorize edilmeli ve örnek testine tabi tutulmalıdır	Çevre ve örnek testine tabi tutulmalıdır	
Tam gövde ve yarım jambonlar	Dilimlenmiş etler	Daha fazla teste gerek yok
Pişmiş sığır budunun dış parçası (silverside)	Gövde füme tavuklar	
Tek porsiyon sığır eti	Cabanossi salamı, tek ve birden fazla porsiyon olarak paketlenmiş	
Füme tavuk göğsü (tek porsiyon)	İleride dilimlenmek/satılmak üzere kesilmiş tam porsiyonlar	
	Füme dilimlenmiş veya yeniden porsiyonlanmış deniz ürünü	

Kategori 1. Paketleme sonrası pastörize edilen vakum/MAP paketlenmiş tam porsiyonlar/parçalar

Bunlar paketlenmiş ve paketlenme sonrası pastörize edilme aşamasından geçmiş tam porsiyonlar veya parçalardır. Pastörize etme, paketlenmiş ürünün dış düzeyini *Listeria*'yı kontrol eden sıcaklıklara kadar ısıtmayı içerir. Bu süreç, genellikle paketlenmiş ürünü zaman ve sıcaklığın belirlenmiş bir kombinasyonunu kullanarak sıcak su içine daldırmakla gerçekleştirilir.



Department of
Primary Industries
Food Authority

Bu süreç yalnızca paketlenmiş, gövdeden başlangıçta tüm olarak ayrılmış parçalar (jambonlar, sığır budu parçası) veya kaygı konusunun yalnızca etin dış yüzeyi olan yarımalar içindir, ve paketlenmiş dilimlenmiş ürün için kullanılamaz.

Et yüzey sıcaklığı (°C)	Daldırma süresi (dakikalar)
60	44
61	33
62	24
63	18
64	13
65	10
66	7
67	6
68	4
69	3
70-72	2
73-75	1
76 veya daha sıcak	Bir dakikadan az

Bu ürünlerdeki *Listeria*'yı kontrol etmek için şunları yapmalısınız:

- etin yüzeyini yukarıdaki cetveldeki ısıya ve zamana göre ısıtmak
- et düzeyinin sıcaklığını şu yollarla kontrol etmek:
 - sıcak sudan çıkardıktan hemen sonra kızılötesi sıcaklık termometresi (Raytek gibi) kullanarak; veya
 - su sıcaklığını Cetveldeki zamana göre ölçmekle.
- bir kez ısıdıktan sonra, ürünün çabukça soğutulması da gerekir (örneğin ısıtıktan hemen sonra buzlu suya daldırmakla veya üfleli dondurmakla). Bu işlem de *Listeria*'yı öldürmede yardımcı olur.
- paketlenme sonrası pastörize zaman ve sıcaklıklarını belgelemek.
- Her 10 mal partisinden (batch) birini örnek olarak teste göndermek.
 - büyümeyi destekleyecek ürünlerin 25g'ı içinde *Listeria Monocytogenes* tesbit edilmemiştir, veya
 - büyümeyi desteklemeyecek ürünlerde *Listeria Monocytogenes* 100 CFU/gramı aşmamıştır

Dikkate alınması gereken önemli noktalar şunları içerir:

- ürün paket içinde pastörize edilmişse, paket yeniden açılmaz, dilimlenemez, veya ürün (yeniden pastörize edilmeden) satılmadan önce yeniden paketlenemez.
- bir mal partisi 24 saat süre içinde pastörize edilen üründür.

Kategori 2. Paketleme sonrası pastörize EDİLMEYEN vakum/MAP paketlenmiş dilimlenmiş veya tam porsiyonlar

Bunlar, paketlenmiş olan ancak tam porsiyon olmayan veya paketlenme sonrası pastörize yoluyla ısıtılamayan bir yüzeye sahip dilimler veya parçalardır. Bu ürünlere örnek olarak dilimlenmiş şarküter etleri, birden fazla cabanossi çubuk sosisi ve gövde tavuklar gösterilebilir.

Bu ürünlerdeki *Listeria*'yı kontrol etmek için şunları yapmalısınız:

- işleme sırasında *Listeria* kontaminasyonu şansını azaltın (geçerliliği kabul edilmiş endüstri rehber



Department of
Primary Industries
Food Authority



dokümanlarına bakınız, örneğin Küçük et ürünlerinin güvenli üretimi için MLA yönergeleri'nin ikinci baskısı).

- çevreyi her ay beş mahali örnek almak yoluyla *Listeria* için faaliyetten önce ve sonra şu iki bölgenin her birini teste tabi tutunuz:
 - Bölge 1 mahalleri: pişmiş ürün ile temas halinde olan ekipmanlar ((örn. dilimleyiciler, kesiciler (dicer), huniler)), pişmiş ürün için spiral dondurucular ve taşıyıcılar, ürünün üzerinde tutulduğu veya bölümlere ayrıldığı masa ve tezgahlar.
 - Bölge 2 mahalleri: döşemeler, duvarlar, tavanlar, drenaj çıkış yolları, su gölcükleri (örn. üretim yerindeki veya soğuk odadaki döşemeler üzerinde), soğutucu buharlaştırıcılarından kondansat (soğuk odalar), soğutucu kapıları, şalterler, döşeme eklemleri/yarıkları.
- her 10 mal partisinden bir örneği test için gönderin.
 - büyümeyi destekleyecek ürünlerin 25g'ı içinde *Listeria Monocytogenes* tesbit edilmemiştir, veya
 - büyümeyi desteklemeyecek ürünlerde *Listeria Monocytogenes* 100 CFU/gramı aşmamıştır
- hem çevresel hem de bitmiş ürün sonuçlarını belgeleyiniz.

Pozitif sonuç alırsam ne yapmalıyım?

Bitmiş üründe pozitif

- sonucu aldığınızı izleyen 24 saat içinde 1300 552 406 numarayı arayarak NSW Gıda Kurumu'na ağızdan haber veriniz.
- halen binanızda bulunan herhangi bir ürünü izole edin; binayı terketmiş herhangi bir ürünü geri çağırın.
- sonucu aldığınızı izleyen 7 gün içinde NSW Gıda Kurumu'na yazılı olarak haber veriniz.

Positif çevresel sürüntü örnekleri

- Bölge 1 pozitif sonuç:
 - ürünü geçici olarak durdurunuz
 - *L. monocytogenes* olup olmadığını doğrulamak için sürüntü örneklerini NATA akredite laboratuvara gönderiniz
 - Ürünün temasta olduğu tüm yüzeyler için yoğun bir temizleme rejimi uygulayınız
 - sürüntü örneği *L. monocytogenes* için pozitif ise geçici olarak durdurduğunuz ürünü teste tabi tutunuz
- Bölge 2 pozitif sonuç:
 - *L. monocytogenes* olup olmadığını doğrulamak için sürüntü örneklerini NATA akredite laboratuvara gönderiniz
 - Ürünün temasta olduğu tüm yüzeyler için yoğun bir temizleme rejimi uygulayınız
 - sürüntü örneği *L. monocytogenes* için pozitif ise, Bölge 1 mahallerinde sürüntü örneği sayısını artırınız

Daha fazla yardım için kiminle temas kurabilirim?

1300 552 406 numaradan veya contact@foodauthority.nsw.gov.au web sitesinden NSW Gıda Kurumu

Kategori 3. Fazladan vakum/modifiye atmosfer paketleme İSTEMEYEN dilimlenmiş veya tam porsiyonlar

Bunlar, fazladan vakum/MAP paketleme uygulanmadan satılan RTE (tüketime hazır) ürünün tam porsiyonları, dilimleri veya parçalarıdır. Bu ürünleri fazladan teste tabi tutmak gerekmemektedir.



Department of
Primary Industries
Food Authority



Tanımlar

Mezbaha Hayvanı	herhangi bir boğa, öküz, hadım edilmiş boğa, inek, yavru inek, dana, koç, dişi koyun, kısırlaştırılmış koç, kuzu, keçi, oğlak, domuz, sığır, geyik, tavşan veya herhangi bir kuş
Mezbaha Eti	mezbaha hayvanından gelen ve insan tüketimi amaçlı et
Kolaylıklar	soyunma odalarını, yemek odalarını, tuvaletleri, el yıkama lavabolarını ve duşları içerir
Ekipmanlar	perakende et işleme binasında kullanılan herhangi bir ekipman
Onaylanmış Denetim	NSW Gıda Kurumu tarafından onaylı denetim
Denetim	Bir kalite sisteminin Gıda Güvenliği Programı içinde tanımlanan standartlara göre çalıştığını doğrulayan programlanmış ve açıkça tanımlanmış bir sistem
Yetkili Memur	bölüm 3, kısım 9 hükümleri altında atanmış kimse
Temiz	<p>şu konularla ilgili olarak:</p> <p>a) karkasların veya etin tüm görülebilen kontaminantlardan arınmış olması demektir (injesta, toz, ray gresyağı, yün, saç, dışkı, bile, dışkılar/salgılar ve patolojik durumlar; ve</p> <p>b) ekipmanların, mutfak takımlarının ve giysilerin görülebilir kontaminantlardan arınmış ve yıkanmış, sanite edilmiş ve hoş olmayan kokulardan arınmış olması demektir; ve</p> <p>c) binanın döşemelerinin, duvarlarının, tavanlarının görülebilir kontaminantlardan arınmış ve yıkanmış ve hoş olmayan kokulardan arınmış olması demektir; ve</p> <p>d) giysilerin görülebilen kontaminantlardan arınmış olması demektir.</p>
İnşaat	perakende et binasının tasarımı, inşası, ekipmanları ve bakımı
Kontaminasyon	eti ve et ürünlerini insan tüketimi için güvensiz veya elverişsiz yapan, cisim veya mikroorganizmalar dahil, sakıncalı maddenin hazır bulunması
Kavisli	etkili temizlemeye olanak sağlamak için iki yüzeyde (örneğin döşeme ve duvar) kavisli bir kavşak
Kürlenmiş	su evresinde asgari %2.5 tuz ve 100 ppm nitrit katmak şeklinde ürünü koruyacak düzeyde kürlenme tuzları katıldığında ürün kürlenmiş olur.
Yenilebilir	insan tüketimi için güvenli ve elverişli.
Gıda İşletmesi	<p>"gıda işletmesi" aşağıdakileri içeren işletme, kuruluş veya faaliyet demektir:</p> <p>a) satış amaçlı gıda ile uğraşma, veya</p> <p>b) gıda satışı</p>
Gıda Güvenliği Programı	bir perakende et işletmesinde gıda güvenliğini sağlamak için kritik önemi olan faaliyetlerdeki adımları belirleyen belgelenmiş bir programdır ve yeterli gıda güvenliği önlemlerinin belirlenmesini, uygulanmasını, devamını ve gözden geçirilmesini garantiye alır.

Av Hayvanı	herhangi bir omurgalı hayvan: memeli, kuş veya sürüngen, ama balık hariç; yasal olarak hasat edilen türden; ve çiftlik hayvanı gibi yetiştirilmemiş, ve açık alanda öldürülmüş
Av Eti	bir av işleme tesisinde işlenmiş veya hazırlanmış ve bir denetmen tarafından insan tüketimine uygun olduğu onaylanmış herhangi bir av hayvanı etinin yenilebilen parçası
HACCP	risklerin analizi ve riski izleme metotlarının belirlenmesi ve her risk için kontrol eylemlerinin uygulanması için yapılandırılmış bir sistemi içeren Risk Analizi Kritik Kontrol Noktası yaklaşımı
Risk	insanlarda olumsuz sağlık etkisi yaratma potansiyeli bulunan, gıda içinde ve halindeki biyolojik, fiziksel veya kimyasal ajan.
Riskli Maddeler	etle, et ürünleriyle veya etin temasta bulunduğu yüzeylerle temasta olması halinde et ve et ürünlerinin güvenliğini ve uygunluğunu tehlikeye atacaktır herhangi bir madde
Yenmez	İnsan tüketimi için güvenli veya uygun olmayan
Lisanslı	New South Wales Gıda Kurumu (veya eyaletlerarası/yurtdışı yetki alanları) tarafından lisanslanmış bina.
Et	herhangi bir mezbaha hayvanının yenilebilir parçası ve insan tüketimi amaçlı yenilebilir sakatat.
NIP	Beslenme Bilgi Paneli
Patojenik bakteriler	insanlarda hastalık yaratma yeteneğine sahip bakteriler
İçilebilir su	insan tüketimi için kabul edilir su demektir ¹ .
Bina	etin insan tüketimi için işlendiği ve depolandığı bina veya yapı.
İşlenmiş Et	insan tüketimi amaçlı, mezbaha eti veya av eti içeren üretim işleminin herhangi bir ürünü
İşleme	et ve et ürünlerinin depolanması, üretimi ve satışındaki herhangi bir faaliyet
Koruyucu Giysiler	et veya et ürünlerinin temasta olduğu yüzeylerin insan vücudunun bir parçasıyla veya normal giysileriyle alelade durumlarda temas kurmasını önleyen önlükler, baş örtüleri, pelerinler, bol iş gömlekleri gibi giysi kıyafetleri
RTE (tüketime hazır)	fazladan ısıtma veya pişirme gerekmeden tüketilmesi amaçlanan et ürünleri demektir, ve şunları içerir: a) pişmiş veya pişmemiş ufalanmış fermente et; ve b) pate; ve c) kurutulmuş et; ve d) yavaşça kürlenmiş et; ve e) çok küçük parçalı, blok halinde, dilimlenebilen et (luncheon meat); ve

¹ NHMRC 2004 *Avustralya İçme Suyu Yönergeleri* (NHMRC *Australian Drinking Water Guidelines* 2004) kabul edilir suyun neden ibaret olduğu konusunda rehber olarak kullanılabilir.

	f) jambon ve bifteği içeren pişirilmiş adale eti
Perakende et binası	etin (kümes hayvanı dahil) perakende olarak satıldığı ve içinde bir şekilde çiğ et karkaslarının veya çiğ et karkaslarının parçalarının işlendiği (kemiği etten ayırma, dilimleme veya kesme gibi) herhangi bir bina Perakende et binası aşağıdaki durumlardaki binaları içermez: a) bir önceki takvim yılında, herhangi bir hafta içinde, bir tondan fazla et toptan olarak satılmıştır (et işleyicisi olarak lisanslı olmak gerekir), veya b) satılan etin tümü: (i) tüketime hazır bir biçimdedir (bir restoranda veya paket servisi gıda dükkanında satılanlar gibi), veya (ii) genellikle 'pişir ve soğut' (cook and chill) diye bilinen biçimdedir (yani, pişmiş, paketlenmiş, ve tüketimden önce yeniden ısıtılması gereken et).
Sanitasyon	bir düzeye sıcaklık ve/veya kimyasallar veya başka işlemler uygulayarak o düzeyin üzerindeki mikroorganizmaların sayısını şunları sağlayacak düzeye kadar düşürmek: a) temas halinde olabileceği gıdanın güvenliğinden ödün vermez; ve b) bulaşıcı hastalığın bulaşmasına olanak vermez.
Durağan raf ömürlü	Gıda güvenliğinin ve uygunluğunun korunması için soğutma veya dondurma gerektirmeyen işlenmiş et ürünleri
SO ₂	Sülfür Diyoksit
Sterilize etme	Etin hijyenik işlenmesinde kullanılan ekipmanlar veya takımlarıyla ilgili olarak, temizlenmiş ve sterilize gerçekleşene kadar 82 °C'den düşük olmayacak sıcaklığa ısıtılmış su içine daldırılmış, veya diğer etkili yollarla işleme tabi tutulmuş demektir. Bu Standardın amaçları için "ticari yönden sterilize etme" demektir.
UCFM	Pişmemiş Ufalanmış Fermente Et
Sağlıklı	şu esaslara dayanarak insan tüketimi için güvenli ve uygun olarak onaylanmış et. Böyle bir et: a) gerektiği biçimde işleme tabi tutulduğu ve amaçlanan kullanıma göre hazırlandığı zaman, gıda kaynaklı enfeksiyona veya zehirlenmeye neden olmayacaktır; ve b) belirlenmiş sınırlar üzerinde artıklar içermez; ve c) açıkça görünen kontaminasyondan arınmıştır; ve d) müşterilerin genellikle sakıncalı gördüğü kabul edilen kusurlardan arınmıştır.

Kaynaklar

AUS-MEAT Yurtiçi Perakende Sığır Eti Sicili - Perakende sığır eti parçaları dili ve terminolojisi (2011 3'üncü baskı).

İnsan Tüketimi Amaçlı Et ve Et Ürünlerinin Hijyenik Üretimi ve Nakli için Avustralya Standardı (AS **4696**:2007)

Hayvan Yiyeceği Etin Hijyenik Üretimi için Avustralya Standardı (AS **4841**:2006)

İşyeri aydınlatması için Avustralya Standardı (AS **1680**.1: 2006)

2003 Gıda Yasası

2015 Gıda Yönetmeliği '

Gıda Standartları Avustralya Yeni Zelanda (FSANZ) – Gıda Endüstrisi Geri Çağırma Protokolü

Gıda Standartları Kodu

Küçük et ürünlerinin güvenli üretimi için MLA Yönergeleri (2015 2'nci baskı)

NHMRC 2004 *Avustralya İçme Suyu Yönergeleri*

Perakende Et Binasının İnşası ve Hijyenik Çalışması için NSW Standartları

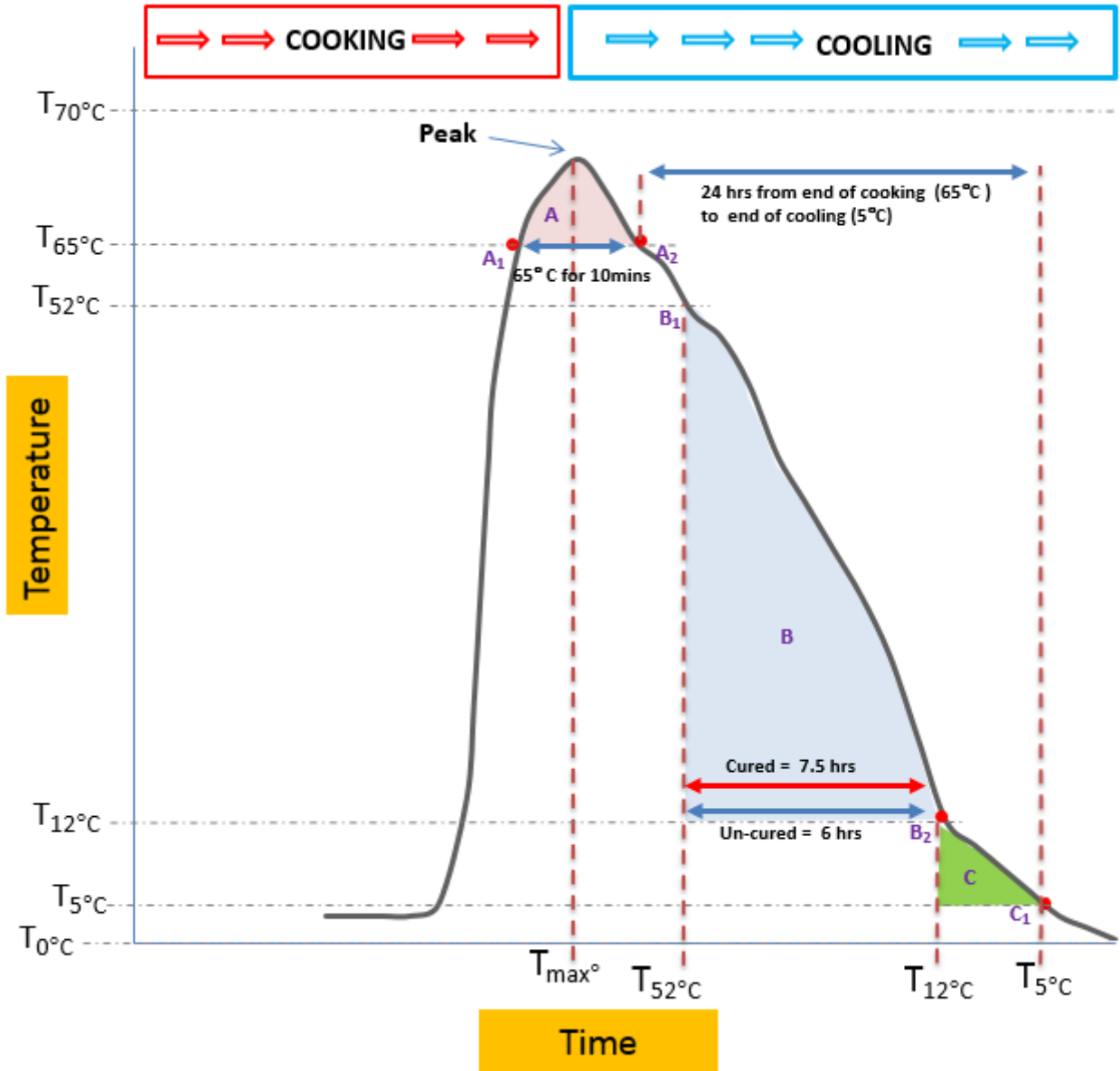


Department of
Primary Industries
Food Authority



Ekler

EK 1: Pişirme ve Soğutma İzleme İşlemleri



BU SONUCA NASIL ULAŞILIR

- Soğutma zamanlarının ve sıcaklıklarının kabul edilebilir olmasını sağlamak için her altı ay en az **dört pişmiş ürünün** RTE (tüketime hazır) etlerinin pişirme ve soğutma doğrulaması formuna kaydedilmesi gerekir.
- **PIŞİRME:** Çekirdek sıcaklığının **10 dakika süreyle 65°C'den** yüksek olması (**grafik üzerinde A1-A2**) veya FSP'nin Sonuç 4'ü içinde listelenene eşdeğer olmalıdır.
- **SOĞUTMA:** Bir ürünün uygun olarak soğutulması için, et ürünleri için, çekirdek sıcaklığı **52°C, 12°C, ve 5°C'ye** (**grafik üzerinde B1, B2, C1**) ulaştığında zamanın kaydedilmesi gerekir.

YOL GÖSTERİCİ BİLGİLER

Pişirme

- 1) **Ürün sıcaklığını** ve pişirme sürecinin **başlama zamanını** kaydediniz (örneğin ö.e. 8:42 ve 5.8°C)
- 2) Ürünü pişirirken sıcaklığın **65°C'den yükseğe** çıkmasını sağlayınız
- 3) Ürün **dahili çekirdek sıcaklığı 65°C'ye** ulaştınca **bu sıcaklığı en az 65°C'de asgari 10 dakika devam ettirmelisiniz.**

Bu, grafikte **(A)** olarak gösterilmiştir (kavis altındaki kırmızı vurgu).

Bunun olduğu gerçek zamanı kaydediniz (örneğin ö.e. 10:00 - ö.e. 10:13).

Soğutma – Et Ürünleri

Pişmiş bir et ürününü soğuturken, ürünün güvenliğini sağlamak için ürünün ne hızda soğuduğunu izlemek önemlidir. Bu süreci doğru olarak izlemek şunları gerektirir:

Kürlenmiş Ürünler için: (örneğin Jambonlar):

Bu ürünler **52°C'den 12°C'ye 7.5 saat** içinde (grafik üzerinde **B₁ 'den B₂ 'ye**) ve sonra **12°C'den 5°C'ye** (grafik üzerinde **B₂ 'den C₁ 'e**) soğutulmalıdır.

Tüm soğutma işleminin pişirmenin bitmesini izleyen 24 saat içinde tamamlanması gerekir.

Kürlenmemiş Ürünler için: (örneğin Biftek/Kuzu Kebap/Domuz Kızartması):

Bu ürünler **52°C'den 12°C'ye 6 saat** içinde (grafik üzerinde **B₁ 'den B₂ 'ye**) ve sonra **12°C'den 5°C'ye** (grafik üzerinde **B₂ 'den C₁ 'e**) soğutulmalıdır.

Tüm soğutma işleminin pişirmenin bitmesini izleyen 24 saat içinde tamamlanması gerekir.

Kullandığınız pişirme ve soğutma işlemi yukarıda listelenen ilgili sürece **uymalıdır**. Ayrıca, ürünleri pişirme ve soğutma işleminin en az dört (4) ürün üzerinde **her altı ayda bir doğrulanması** ve **Perakende Günlük**'ündeki pişirme ve soğutma **doğrulama formunu** kullanarak kaydedilmesi gerekir.

Soğutma – Diğer Gıda Ürünleri

Diğer gıda ürünlerini soğuturken, ürünün güvenliğini sağlamak için ürünün ne hızda soğuduğunu izlemek önemlidir. Bu süreç et ürünlerini soğutma şeklinizden biraz değişiktir. Bu süreci doğru olarak izlemeniz şöyle olur:

Diğer gıda ürünleri için: (örneğin turtalar, çorbalar vb.):

Pişirmeden sonra, bu ürünler **60°C'den 21°C'ye 2 saat** içinde soğutulmalı ve sonra **21°C'den 5°C'ye ek 4 saat içinde** fazladan soğutulmalıdır. Toplam olarak, bu işlem, ürünün çekirdek sıcaklığının tanımlandığı gibi 6 saat içinde **60°C'den 5°C'ye** düşürülmesine olanak sağlar.

EK 2: Gıda Güvenliği Programı Eğitim Sicili

ÇALIŞANLAR EĞİTİM SİCİLİ

İşletmeyle ilgili **TÜM çalışanların** düzenlediği veya gördüğü **TÜM** eğitimi kaydediniz. Eğitim kayıtları aşağıdaki cetvelde belgelenmeli ve kaydedilmelidir.

Eğitim görmekte olan kişi aşağıdakileri doldurmalıdır:						Eğitici aşağıdakileri doldurmalıdır:		
İsim (Eğitim gören kişi)	Mevki (örn. İşletme Sahibi, Kasap, Çıracak, Temizlikçi)	Eğitimin türü (örn.FSP, TAFE kursu, Danışman, İşbaşında)	Eğitimin Kanıtı (örn. Belge, Diploma, Eğitici tarafından teste tabi tutulmuş)	İmza (Eğitim gören kişi)	Çalışmaya başlama tarihi (gün/ay/yıl) (sayı ile)	Kimin tarafından eğitildiği (Eğiticinin adını yazınız örn. Gıda Kurumu, Kasap)	İmza (Eğitici)	Eğitimin tarihi (gün/ay/yıl) (sayı ile)

Eğitim gormekte olan kişi aşağıdakileri doldurmalıdır:						Eğitici aşağıdakileri doldurmalıdır:		
İsim (Eğitim goren kişi)	Mevki (örn. İletme Sahibi, Kasap, Çırak, Temizlikçi)	Eğitimin türü (örn.FSP, TAFE kursu, Danışman, İşbaşında)	Eğitimin Kanıtı (örn. Belge, Diploma, Eğitici tarafından teste tabi tutulmuş)	İmza (Eğitim goren kişi)	Çalışmaya başlama tarihi (gün/ay/yıl) (sayı ile)	Kimin tarafından eğitildiği (Eğiticinin adını yazınız örn. Gıda Kurumu, Kasap)	İmza (Eğitici)	Eğitimin tarihi (gün/ay/yıl) (sayı ile)



Department of
Primary Industries
Food Authority

EK 3: Onaylı Tedarikçi Sicili

Onaylı Tedarikçi Sicili

Bu işletmenin teslim aldığı **tüm tedarikler** yalnızca onaylı tedarikçilerden satın alınır. NSW'deki binalardan tedarik edilen et NSW Gıda Kurumu lisansına sahiptir. Onaylı et tedarikçilerinin tümünün ve diğer tedariklerin aşağıya kaydedilmesi gerekir.

Alerjen içerebilecek tüm bileşenlerin teslim alma sırasında ayrılmaları gerekir. Çapraz kontaminasyon olmamasını sağlamak için bu ürünlerin açıkça etikenlenmeleri gerekir.

Tedarikçi	Tedarik edilen mallar	Temas detayları	Diğer detaylar (örn. NSWFA lisans #)



Department of
Primary Industries
Food Authority

EK 4: Ürün Tanımlamaları ve Kullanım Amacı

Ürün Tanımlamaları ve Kullanım Amacı

Temel Gıda Grupları

Bu ürünleri satış için yapıyorsanız bu bölümü doldurunuz (onaylı tedarikçiden satın alınmış*). **Daha fazla bilgi Sonuç 5, 6, 7, 13 ve 14'de bulunabilir.**

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme (Bilgiler FSP'nin Sonuç 7'sinde bulunabilir)	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satırım (Evet veya hayır yaz)
Sosisler ve Yassı Köfteler (Patty)	Taze et ve katılmış bileşenler (örn. koruyucular, tuz, baharat, tatlar, dolgular)	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 3-5 gün), veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tam olarak pişirilecek	
Taze dilimlenmiş et/ kıyma	Satış için teşhir edilmiş veya paketlenmiş taze et	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 3-5 gün), veya onaylanmış alternatif	Tanım ve/veya Bileşenler	Genel nüfus	Tam olarak pişirilecek	
Çiğ Koruyucu etler (Raw Corned meats)	Taze et ve katılmış bileşenler (örn. koruyucular, tuz, baharat, tatlar, dolgular)	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 3-5 gün), veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tam olarak pişirilecek	
Marine edilmiş etler	Taze et ve katılmış bileşenler (örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, meyveler, sebzeler)	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 3-5 gün), veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tam olarak pişirilecek	
Wokta kızartılmış karışımlar (Stir-fry mixes)	Taze et ve katılmış bileşenler (örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, meyveler, sebzeler)	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 3-5 gün), veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tam olarak pişirilecek	

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme (Bilgiler FSP'nin Sonuç 7'sinde bulunabilir)	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)
Bütün ve dilimlenmiş RTE (tüketime hazır) etler*	RTE (tüketime hazır) etler ve küçük et ürünleri (örn. jambon, Devon, cabanossi)	Polistiren tepsiler, streç film, plastik torbalar. VAKUM PAKETLENEMEZ	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 3-5 gün), veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işleme / pişirmeye gerek yok	
Donmuş ürün	Kümes hayvanı, su ürünü, kırmızı et, diğer gıdalar	Gıda için kullanılabilir kalitede plastik veya vakum torbalar, çoğu ürün kartonlar içinde	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	Kaskatı dondurulmuş (-15 °C veya daha düşük önerilir)	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 6-12 ay), veya onaylanmış alternatif	Kaynak ülke etiketi. Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Müşteri tarafından buzu çözülecek ve tam olarak pişirilecek	
Süt ürünleri	Süt, krema ve peynir	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır, veya onaylanmış alternatif	Kaynak ülke etiketi	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır veya fazladan işleme / pişirmeye gerek var	
Paketlenmiş yumurtalar	Bütün halde kümes hayvanı yumurtaları	Mukavva kartonlar veya tepsiler	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	Çevre ısısı	Raf ömrü üretici veya tedarikçi tarafından kararlaştırılacaktır	Yumurtalar bir bir mühürlenir ve kartonlar etrafıca etiketlenir	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tam olarak pişirilecek	
Taze Su Ürünü	Taze veya buzu çözülmüş su ürünü örn. balık, karidesler, istiridyeler, kabuklular	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 1-2 gün), veya onaylanmış alternatif	Kaynak ülke etiketi	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır veya fazladan işleme / pişirmeye gerek var	



Pişmiş Etler ve Domuz Pastırması

Bu ürünleri satış için yapıyorsanız bu bölümü doldurunuz (onaylı tedarikçiden satın alınmış*)

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)
Pişmiş ve kürlenmiş et	Taze veya donmuş et, kür/tuzlu su ve bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, dolgular	Polistiren tepsiler, streç film, plastik torbalar veya madde torbaları. VAKUM PAKETLENEMEZ	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C Çiğ ürünlerden ayrı tutulur	Onaylanmış raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işlemeye / pişirmeye gerek yok	
Pişimi et devonlar, çiğher salami, tavuk somun, pişmiş koruyucu etler, Frankfurt, saveloy sosisi, ağırtılmış sosisler vb.	Taze et ve genel bileşenler örn. katkıları, tuz, aharat, tatlar, dolgular	Polistiren tepsiler, streç film, plastik torbalar. VAKUM PAKETLENEMEZ	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C Çiğ ürünlerden ayrı tutulur	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işlemeye / pişirmeye gerek yok	
Domuz pastırması	Taze veya donmuş et, kür/tuzlu su ve bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar	Polistiren tepsiler, streç film, plastik veya vakum torbalar	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C Çiğ ürünlerden ayrı tutulur	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tam olarak pişirilecek	
Küçük et ürünleri (Diğer)	Taze et ve genel bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, dolgular	Polistiren tepsiler, streç film, plastik torbalar. VAKUM PAKETLENEMEZ	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C Çiğ ürünlerden ayrı tutulur	Raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır veya onaylanmış alternatif	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işlemeye / pişirmeye gerek yok	

Vakum Paketlenmiş RTE (tüketime hazır)

Bu ürünleri satış için yapıyorsanız bu bölümü doldurunuz. **Bu ürünlerin fazladan teste tabi tutılması gerekir. Daha fazla bilgi için Sonuç 14'e bakınız.**

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)
Pişmiş et Dilimlenmiş ve paketlenmiş	Taze veya donmuş et ve genel bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, dolgular	Vakum paketlenmiş poletilen torba veya Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP)	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Onaylanmış raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işlemeye / pişirmeye gerek yok	
Pişmiş et Tamamıyla kas ve paketlenmiş	Taze veya donmuş et ve genel bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, dolgular	Vakum paketlenmiş poletilen torba veya Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP)	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5°C	Onaylanmış raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işlemeye / pişirmeye gerek yok	

Pişmemiş Ufalanmış Fermente Etler (UCFM)

Bu ürünleri satış için yapıyorsanız bu bölümü doldurunuz. **Onaylanmış bir proformaya gerek vardır. Daha fazla bilgi için Sonuç 5'e bakınız.**

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)



Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)
Pişmemiş Ufalanmış Fermente Etler örn. Salam	Taze et ve genel bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, dolgular, başlatıcı kültür	Doğal maddelerden yapılan kasalarda, kollajen, vakum paketlenmiş poletilen torba	Plastik torbalar, mukavva, kartonlar, kasalar, PVC leğenler veya diğer ikincil paketleme	< 5 °C, veya çevre ısısı (raf ömrü durağansa)	Onaylanmış raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular Ürünün UCFM olduğunun bildirimi	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır veya fazladan işlemeye / pişirmeye gerek var	

Kurutulmuş Et / Yavaşça Kürlenmiş Kurutulmuş Et

Bu ürünleri satış için yapıyorsanız bu bölümü doldurunuz. **Bu ürünlere koruyucu kullanma sınırları uygulanır. Daha fazla bilgi için Sonuç 6'ya bakınız.**

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)
Kurutulmuş et örneğin sığır eti (beef jerky), biltong	Taze et ve genel bileşenler örn. katkıları, tuz, baharat, tatlar, koruyucular	Plastik torbalar, veya vakum paketlenmiş poletilen torba	Plastik torbalar, yeni kartonlar veya, kasalar, PVC leğenler	Çevre ısısı	Onaylanmış raf ömrü üretici tarafından kararlaştırılacaktır (örn. 12 ay)	Bileşenler, alerjenler ve koruyucular	Genel nüfus, duyarlı tüketiciler dahil	Tüketime hazır, fazladan işlemeye / pişirmeye gerek yok	



Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)

Diğer Gıdalar

Diğer gıdaları yapıyor ve satıyorsanız bu bölümü doldurunuz (örn. turtalar, peynirler, füme et, kurutulmuş bekletilmiş et, önceden kesilmiş sebzeler, vb.).

Ürün tanımı	Bileşim	Paketleme (ilk)	Paketleme (ikincil)	Depolama koşulları	Raf ömrü	Etiketleme	Tüketici	Kullanım amacı	Bu ürünü yaparım/ satarım (Evet veya hayır yaz)



Department of
Primary Industries
Food Authority

EK 5: Menajer Sorumluluğu Beyanı

Menajer Sorumluluğu Beyanı

Gıda güvenliği beyanı

_____ aşağıdakilere ulaşmak için bu Gıda Güvenliği Programını
(Gıda Kurumu lisansınız üzerinde görünen işletme kuruluşu) sürdürmeye kendini adanmıştır:

- Bitmiş ürün insan tüketimine elverişlidir, ve
- İşletme, 2003 Gıda Yasası, 2015 Gıda Yönetmeliği gereklerine ve her zaman uymamız gereken ilgili standartlara uymaktadır.

Gıda güvenliği programının kapsamı ve amacı

Kapsam Gıda Güvenliği Programı şunları kapsar:

- Teslim alma, işleme (pişirme dahil), depolama, gönderme ve satış için gıda teşhir etme.

Amaç Gıda Güvenliği Programı, işletmenin kontrolünde olduğu sırada, gıda ile uğraşırken olası zararların riskini asgariye indirilmesi yoluyla ürünlerin NSW Gıda Kurumu'nun 2015 Gıda Yönetmeliği ile ilgili düzenleyici koşullara uymalarını sağlamak için uygulanmaktadır.

Gıda güvenliği programı ekibi

Bu ekip Gıda Güvenliği Programının devamlılığını sağlamakla, işlemleri gözden geçirmek ve geliştirmekle ve gıda güvenliği risklerini yönetmek için etkili kontroller uygulamakla sorumludur.

Ekip şu kişilerden oluşmaktadır:

İsim	İşletme içindeki mevki	Tarih	İmza
	Müdür / İşletmenin Sahibi		
	Menajer ve Kalite Güvence (QA) Menajeri		



Department of
Primary Industries
Food Authority

Notlar



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au

 [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

 [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

NSW PERAKENDE ET PERAKENDE GÜNLÜĞÜ

NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı ve Perakende Günlüğü'nün çevirisi yapılmış bu versiyonu içindeki bilgiler yalnızca bilgi vermek amacını güder. Denetim/kontrol amaçları için, veya farklılık olduğu durumlarda İngilizce orijinal geçerli olacaktır.



Department of
Primary Industries
Food Authority



ÖNSÖZ

Bu perakende günlüğü, et perakendecilerinin perakende et binasının inşası ve hijyenik faaliyeti ile ilgili NSW Standardı'nın aranılan koşullarını yerine getirmelerinde yardımcı olmak için NSW Gıda Kurumu tarafından geliştirilmiştir.

Standart, Gıda güvenliği programınızın bir parçası olarak sizden sıcaklık ve hijyen izlemesi icra etmenizi ve kayıtlar tutmanızı istemektedir. NSW Gıda Kurumu denetçileri, Gıda güvenliği programının etkili olarak uygulandığının bir kanıtı olarak bu kayıtları görmek isteyecektir.

Bu perakende günlüğü, size on iki ay süreyle kayıt tutmanızda yardımcı olmak için yeterli haftalık kontrol listeleri ve izleme formları sağlamaktadır. Her hafta aşağıdaki izleme formlarını günlük olarak doldurunuz:

- Faaliyet öncesi hijyen kontrol listesi
- Tüketime hazır (RTE) etler için pişirme izleme formu
- Teslim alma ve gönderme sıcaklık izlemesi
- Depolama sıcaklık izleme formu

Bu kayıtlar gıda güvenliği programınızda izleme için sorumlu olarak belirtilmiş çalışan(lar) tarafından tamamlanmalıdır. Her haftanın sonunda bu kayıtlar gıda güvenliği programında doğrulama için sorumlu olarak belirtilmiş çalışan(lar) tarafından doğrulanmalıdır.

Her altı ayda bir aşağıdaki formlar doldurulmalı ve doğrulanmalıdır:

- İç denetim ve bakım kontrol listesi
- Pişirme ve soğutma doğrulama formu
- Kalibrasyon kayıtları

Bu perakende günlüğü her zaman binada tutulmalı ve istenildiğinde NSW Gıda Makamı denetçileri için hazır olmalıdır.

HAFTA 1**ALTI AYLIK İÇ DENETİM VE BAKIM KONTROL LİSTESİ**

Tarih:/...../.....

Kontrol listesini tamamlayan kişi.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur

Madde	✓ ✗	Düzeltilici eylem / Notlar
• Tavanlar ve duvarlar çatlaklardan, pullanan boyadan arınmış, karolar emniyetle sabitleşmiş olmalı		
• Binanın döşemeleri/soğuk odaları/dondurucuları çatlaksız/hasarsız tutulmaktadır		
• Kapılar, kapı kenarları, pervazlar ve kapı kolları iyi durumda		
• Işıkların üstü kapalı		
• Tel sineklik takılmış		
• Tezgâhlar ve dolaplarda hasar ve bozulma yok		
• Ekipmanlar ve donanım pastan, paslanmadan ve pullanmış boyadan arınmış		
• Raflar, çengeller ve raylar pastan, paslanmadan ve pullanmış boyadan arınmış		
• Soğutma birimi pastan, paslanmadan ve pullanmış boyadan arınmış; drenaj kontrol altında		
• El yıkama lavaboları el kullanmayı gerektirmiyor, erişilebilir, çalışır halde		
• Kimyasallar, temizleme ekipmanları, kuru bileşenler, ve paketler çapraz kontaminasyonu engelleyecek şekilde depolanmış		
• Binanın inşası ve depolanmış maddeleri haşerelere barınma sağlamıyor. Dış kapılar/açık yerler haşerelerin girmesini önlemektedir.		
Gıda güvenliği programı		
• Gıda güvenliği programı binadadır ve ulaşılabilir		
• İşlemler pratikte uygulanmaktadır		
• İzleme kayıtları formları güncel tutulmaktadır		
• Gıda ile uğraşanlar hijyen kursu için eğitim kaydı mevcuttur		
• Haşere arıtması servis kayıtları		
Aranılan lisanslama koşulları		
• NSWFA'ya doğru ticaret ünvanı bildirilmiş, lisans izinleri ve teşhir edilmiş		

Düzeltilici eylem: _____

ALTI AYLIK KALİBRASYONLAR

Bu izleme formu en az altı ayda bir doldurulmalıdır ve bu, gıda ürününün sıcaklık kontrolü için kullanılan her termometre/sıcaklık ölçen aygıt ve ekipman için yapılmalıdır (örn. Soğuk Odalar, Dondurucular, Teşhir Vitrinleri, Tütsüleyiciler, Fırınlr, Ocaklar vb.)

Aygıtın sıcaklığını kalibrasyondan sonra görüldüğü gibi (örn. 0.3°C) kaydet.

Ek bilgiler NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın **SONUÇ 12'si** altında bulunabilir.

HAFTA 1

Termometre # _____ Kalibrasyon (0°C)	Yiyecek PİŞİRMİYOR , veya sıcak yiyecek SATMIYORSANIZ 0°C'de kalibre ediniz	Termometre # _____ Kalibrasyon (0°C)
Sıcaklık:		Sıcaklık:
Tarih:		Tarih:
İmza:		İmza:

Termometre # _____ Kalibrasyon (100°C)	Yiyecek PİŞİRİYOR , veya sıcak yiyecek SATIYORSANIZ HEM 0°C'de HEM 100°C'de kalibre ediniz	Termometre # _____ Kalibrasyon (100°C)
Sıcaklık:		Sıcaklık:
Tarih:		Tarih:
İmza:		İmza:

Soğuk Oda	# 1	# 2
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Teşhir Vitrini	# 1	# 2
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Dondurucu	# 1	# 2
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Notlar:

Soğuk Oda	# 3	# 4
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Teşhir Vitrini	# 3	# 4
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

	Tütsüleyici Oda	Fırın/Ocak
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Notlar:

HAFTA 1**RTE (TÜKETİME HAZIR) ETLERİN ALTI AYLIK PİŞİRME VE SOĞUTMA DOĞRULAMASI**

Bu izleme formu aşağıdaki ürünler için doldurulacaktır:

Soğutma sürelerinin ve sıcaklıklarının NSW Standardı tarafından kabulünü sağlamak için en az **Dört pişirilmiş ürün** (örn. jambon, turtalar, kızartma) her altı ay bu form üzerine kaydedilmelidir. **PİŞİRME:** Çekirdek sıcaklık **65°C'de 10 dakika (A1-A2)** veya NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın SONUÇ 4'ü altında gösterilen eşdeğere göre pişirilmiş.

SOĞUTMA: Çekirdek sıcaklıklar **52°C, 12°C, ve 5°C'ye (B1, B2, C1)** ulaştığında zamanın et ürünleri için kaydedilmesi gerekir.

Pişirme ve soğutma izleme işlemleri hakkında ek bilgiler NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın **SONUÇ 4'ünde** ve **Ek 1'de** bulunabilir.

Tarih	Parti ID numarası	Ürün tanımı	Pişirme zamanı ve çekirdek sıcaklık				Soğuma zamanı ve çekirdek sıcaklık			İmzala	
			Zaman/Sıcaklık 1	Zaman/Sıcaklık 2	Zaman/Sıcaklık 3	Zaman/Sıcaklık 4	52°C'de zaman (B1)	12°C'de zaman (B2)	5°C'de zaman (C1)		
5-Mar-15	5678-B	Jambon*	ö.e.10:02/65.2°C (A1)	ö.e.10:12/66.1°C (A2)	Uygulanmaz	Uygulanmaz	ö.e.11:13	ö.s.06:15	ö.e.09:12	Buraya imzala	Örnek 1 Kürlenmiş Ürün*
9-Nis-15	5679-C	Biftek**	ö.e.09:47/63.7°C	ö.e.09:57/64.9°C	ö.e.09:59/65.1°C (A1)	ö.e.10:15/65.4°C (A2)	ö.e.10:34	ö.s.04:30	ö.e.10:00 (10-April)	Buraya imzala	Örnek 2 Kürlenmemiş Ürün **

HAFTA 1**RTE (TÜKETİME HAZIR) ETLERİN ALTI AYLIK PİŞİRME VE SOĞUTMA DOĞRULAMASI**

Soğutma sürelerinin ve sıcaklıklarının NSW Standardı tarafından kabulünü sağlamak için en az iki 'Diğer' pişirilmiş et-olmayan ürünler (örn. kıy, kızartılmış sebzeler, stoklar vb.) her altı ay bu form üzerine kaydedilmelidir.

SOĞUTMA: Bu tür ürünlerin uygun olarak soğutulmaları için çekirdek sıcaklıklar **60°C, 21°C, ve 5°C'ye** ulaştığında zamanın kaydedilmesi gerekir.

Pişirme ve soğutma izleme işlemleri hakkında ek bilgiler NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın **SONUÇ 4'ünde** ve **Ek 1'de** bulunabilir.

Tarih	Parti ID numarası	Ürün tanımı	Pişirme zamanı ve çekirdek sıcaklık	Soğuma zamanı ve çekirdek sıcaklık			İmzala
				60°C'de zaman	21°C'de zaman	5°C'de zaman	

Notlar:

HAFTA 1**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 2**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 3**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 4**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 5

FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ

Her vardiyanın/günün başında doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 6**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 7**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 8**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 9**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 10**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 11**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 12**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 13**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 14

FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ

Her vardiyanın/günün başında doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 15**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 16**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 17**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 18**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 19**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 20**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 21**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 22**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 23**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 24**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 25**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

Tarih:/...../.....

Kontrol Listesini tamamlayan kişi.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur

Madde	✓ ✗	Düzeltilici eylem /Notlar
• Tavanlar ve duvarlar çatlaklardan, pullanan boyadan arınmış, karolar emniyetle sabitleşmiş olmalı		
• Binanın döşemeleri/soğuk odaları/dondurucuları çatlaksız/hasarsız tutulmaktadır		
• Kapılar, kapı kenarları, pervazlar ve kapı kolları iyi durumda		
• Işıkların üstü kapalı		
• Tel sineklik takılmış		
• Tezgâhlarda ve dolaplarda hasar ve bozulma yok		
• Ekipmanlar ve donanım pastan, paslanmadan ve pullanmış boyadan arınmış		
• Rafplar, çengeller ve raylar pastan, paslanmadan ve pullanmış boyadan arınmış		
• Soğutma birimi pastan, paslanmadan ve pullanmış boyadan arınmış; drenaj kontrol altında		
• El yıkama lavaboları el kullanmayı gerektirmiyor, erişilebilir, çalışır halde		
• Kimyasallar, temizleme ekipmanları, kuru bileşenler, ve paketler çapraz kontaminasyonu engelleyecek şekilde depolanmış		
• Binanın inşası ve depolanmış maddeleri haşerelere barınma sağlamıyor. Dış kapılar/açık yerler haşerelerin girmesini önlemektedir.		
Gıda güvenliği programı		
• Gıda güvenliği programı binadadır ve ulaşılabilir		
• İşlemler pratikte uygulanmaktadır		
• İzleme kayıtları formları güncel tutulmaktadır		
• Gıda ile uğraşanlar hijyen kursu için eğitim kaydı mevcuttur		
• Haşere artması servis kayıtları		
Aranılan lisanslama koşulları		
• NSWFA'ya doğru ticaret ünvanı bildirilmiş, lisans izinleri ve teşhir edilmiş		

Corrective action: _____

ALTI AYLIK KALİBRASYONLAR

Bu izleme formu en az altı ayda bir doldurulmalıdır ve bu, gıda ürününün sıcaklık kontrolü için kullanılan her termometre/sıcaklık ölçen aygıt ve ekipman için yapılmalıdır (örn. Soğuk Odalar, Dondurucular, Teşhir Vitrinleri, Tütsüleyiciler, Fırınlr, Ocaklar vb.)

Aygıtın sıcaklığını kalibrasyondan sonra görüldüğü gibi (örn. 0.3°C) kaydet.

Ek bilgiler NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın **SONUÇ 12'si** altında bulunabilir.

HAFTA 26

Termometre # _____ Kalibrasyon (0°C)	Yiyecek PİŞİRMİYOR , veya sıcak yiyecek SATMIYORSANIZ 0°C'de kalibre ediniz	Termometre # _____ Kalibrasyon (0°C)
Sıcaklık:		Sıcaklık:
Tarih:		Tarih:
İmza:		İmza:

Termometre # _____ Kalibrasyon (100°C)	Yiyecek PİŞİRİYOR , veya sıcak yiyecek SATIYORSANIZ HEM 0°C'de HEM 100°C'de kalibre ediniz	Termometre # _____ Kalibrasyon (100°C)
Sıcaklık:		Sıcaklık:
Tarih:		Tarih:
İmza:		İmza:

Soğuk Oda	# 1	# 2
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Teşhir Vitrini	# 1	# 2
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Dondurucu	# 1	# 2
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Notlar:

Soğuk Oda	# 3	# 4
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Teşhir Vitrini	# 3	# 4
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

	Tütsüleyici Oda	Fırın/Ocak
Sıcaklık:		
Tarih:		
İmza:		

Notlar:

HAFTA 26**RTE (TÜKETİME HAZIR) ETLERİN ALTI AYLIK PIŞİRME VE SOĞUTMA DOĞRULAMASI**

Bu izleme formu aşağıdaki ürünler için doldurulacaktır:

Soğutma sürelerinin ve sıcaklıklarının NSW Standardı tarafından kabulünü sağlamak için en az **Dört pişirilmiş ürün** (örn. jambon, turtalar, kızartma) her altı ay bu form üzerine kaydedilmelidir. **PIŞİRME:** Çekirdek sıcaklık **65°C'de 10 dakika (A1-A2)** veya NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın SONUÇ 4'ü altında gösterilen eşdeğere göre pişirilmiş.

SOĞUTMA: Çekirdek sıcaklıklar **52°C, 12°C, ve 5°C'ye (B1, B2, C1)** ulaştığında zamanın et ürünleri için kaydedilmesi gerekir.

Pişirme ve soğutma izleme işlemleri hakkında ek bilgiler NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın **SONUÇ 4'ünde** ve **Ek 1'de** bulunabilir.

Tarih	Parti ID numarası	Ürün tanımı	Pişirme zamanı ve çekirdek sıcaklık				Soğuma zamanı ve çekirdek sıcaklık			İmzala	
			Zaman/Sıcaklık 1	Zaman/Sıcaklık 2	Zaman/Sıcaklık 3	Zaman/Sıcaklık 4	52°C'de zaman (B1)	12°C'de zaman (B2)	5°C'de zaman (C1)		
5-Mar-15	5678-B	Jambon*	ö.e.10:02/65.2°C (A1)	ö.e.10:12/66.1°C (A2)	Uygulanmaz	Uygulanmaz	ö.e.11:13	ö.s.06:15	ö.e.09:12	Buraya imzala	Örnek 1 Kürlenmiş Ürün*
9-Nis-15	5679-C	Biftek**	ö.e.09:47/63.7°C	ö.e.09:57/64.9°C	ö.e.09:59/65.1°C (A1)	ö.e.10:15/65.4°C (A2)	ö.e.10:34	ö.s.04:30	ö.e.10:00 (10-April)	Buraya imzala	Örnek 2 Kürlenmemiş Ürün **

HAFTA 26**RTE (TÜKETİME HAZIR) ETLERİN ALTI AYLIK PIŞİRME VE SOĞUTMA DOĞRULAMASI**

Soğutma sürelerinin ve sıcaklıklarının NSW Standardı tarafından kabulünü sağlamak için en az iki 'Diğer' pişirilmiş et-olmayan ürünler (örn. kış, kızartılmış sebzeler, stoklar vb.) her altı ay bu form üzerine kaydedilmelidir.

SOĞUTMA: Bu tür ürünlerin uygun olarak soğutulmaları için çekirdek sıcaklıklar **60°C, 21°C, ve 5°C'ye** ulaştığında zamanın kaydedilmesi gerekir

Pişirme ve soğutma izleme işlemleri hakkında ek bilgiler NSW Perakende Et Gıda Güvenliği Programı'nın **SONUÇ 4'ünde** ve **Ek 1'de** bulunabilir.

Tarih	Parti ID numarası	Ürün tanımı	Pişirme zamanı ve çekirdek sıcaklık	Soğuma zamanı ve çekirdek sıcaklık			İmzala
				60°C'de zaman	21°C'de zaman	5°C'de zaman	

Notlar:

HAFTA 26**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 27**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 28**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 29**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 30**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 31**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 32**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 33**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 34**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 35

FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ

Her vardiyanın/günün başında doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 36**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 36

TESLİM ALMA VE GÖNDERME SICAKLIK İZLEMESİ

Tarih	Teslim alma veya Gönderme	Taşıyıcı/ Tedarikçi	Ürün Tanımı	Görsel Kontrol (Yes/No)	Sıcaklık (°C)	Kabul et/ Reddet	Düzenleyici eylem / Notlar	Adın baş harfleri

HAFTA 36

DEPOLAMA SICAKLIĞI İZLEME FORMU

Alan	Sıcaklık (°C)							Düzenleyici eylem / Notlar	Adın baş harfleri
	P	S	Ç	P	C	C	P		
Soğuk oda									
Soğuk oda									
Dondurucu (Gıda kaskatı donmuş)									
Teşhir vitrini/dolabı									
Sıcak teşhir vitrini (> 60°C)									

HAFTA 37**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 38**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 39**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 40**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 41**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 42**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 43**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 44**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 45**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 46**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 46

TESLİM ALMA VE GÖNDERME SICAKLIK İZLEMESİ

Tarih	Teslim alma veya Gönderme	Taşıyıcı/ Tedarikçi	Ürün Tanımı	Görsel Kontrol (Yes/No)	Sıcaklık (°C)	Kabul et/ Reddet	Düzenleyici eylem / Notlar	Adın baş harfleri

HAFTA 46

DEPOLAMA SICAKLIĞI İZLEME FORMU

Alan	Sıcaklık (°C)							Düzenleyici eylem / Notlar	Adın baş harfleri
	P	S	Ç	P	C	C	P		
Soğuk oda									
Soğuk oda									
Dondurucu (Gıda kaskatı donmuş)									
Teşhir vitrini/dolabı									
Sıcak teşhir vitrini (> 60°C)									

HAFTA 47**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

YENİLEME UYARISI

NSW Gıda Kurumu Perakende Günlüğünüz
altı hafta sonra sona erecektir.

Yenileme Perakende Günlükleri ücret karşılığı sağlanır.

Sipariş vermek için lütfen şu yollarla temas kurunuz:

NSW Gıda Kurumu Yardım Hattı
Telefon: 1300 552 406
Faks: 02 9741 4888

E-posta: contact@foodauthority.nsw.gov.au

(Teslim ve fatura işlemi için lütfen iki hafta ayırınız)

HAFTA 48**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 49**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 50**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 51**FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ**Her vardiyanın/günün **başında** doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

HAFTA 51 TESLİM ALMA VE GÖNDERME SICAKLIK İZLEMESİ								
Tarih	Teslim alma veya Gönderme	Taşıyıcı/ Tedarikçi	Ürün Tanımı	Görsel Kontrol (Yes/No)	Sıcaklık (°C)	Kabul et/ Reddet	Düzenleyici eylem / Notlar	Adın baş harfleri

HAFTA 51 DEPOLAMA SICAKLIĞI İZLEME FORMU									
Alan	Sıcaklık (°C)							Düzenleyici eylem / Notlar	Adın baş harfleri
	P	S	Ç	P	C	C	P		
Soğuk oda									
Soğuk oda									
Dondurucu (Gıda kaskatı donmuş)									
Teşhir vitrini/dolabı									
Sıcak teşhir vitrini (> 60°C)									

HAFTA 52

FAALİYET ÖNCESİ HİJYEN KONTROL LİSTESİ

Her vardiyanın/günün başında doldur

Haftanın başlama tarihi/...../.....

Tatmin edici (✓) Tatmin edici değil (✗) ve düzeltici eylem/notlar sütununu doldur Kontrol Listesini tamamlayan

Madde	P	S	Ç	P	C	C	P	Düzeltilici eylem/ Notlar
1. El yıkama lavaboları temiz; erişilebilir ve akan sıcak su var; el kurutma olanakları ve sabun var								
2. Tüm yıkama lavaboları, tıplar temiz								
3. Mutfak tezgâhları, tezgâhlar, kesme tahtaları, teşhir birimleri vb. temiz								
4. Bıçaklar, çelikler, zincirler, eldivenler, giysi torbalar, ve önlükler/giysiler temiz								
5. Termometre çalışır durumda								
6. Şerit testereler, dilimleyiciler, dolgu cihazları, kıyma makineleri vb. dahil ekipmanlar temiz								
7. Bina, hazırlama/teşhir/depolama alanları dahil, temiz								
8. Soğuk odalar, raflar, çengeller, kapı kolları/fitilleri dahil temiz; tepsiler, konteynerler, çöp kutuları ve tüm et ve kartonlar döşeme ile temasta değil								
9. Dondurucular/Buz odaları temiz; dondurucu kapasitesi yeterli								
10. Drenaj sistemine kafesler yerleştirilmiş ve çalışır halde								
11. Olanaklar, yükleme ve depolama alanları temiz ve iyi durumda								
12. Bileşenler ve ürünler kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
13. Yenmez maddeler uygun belirlenmiş konteynerlere depolanmıştır								
14. Paspaslar, süpürgeler ve diğer temizleme ekipmanları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
15. Çiğ ve tüketime hazır ürünler çapraz kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
16. Paketleme eşyaları temizdir ve kontaminasyonu önleyecek şekilde depolanmıştır								
17. Gıda nakil aracı/araçları temiz ve iyi durumdadır								
18. Haşere faaliyeti görülmedi								
19. Bina, demirbaşlar ve ekipmanlar iyi durumdadır								

Düzeltilici eylem:

MÜŞTERİ ŞİKAYETİ

Müşteri detayları

Şikayeti yapanın detaylarını kaydediniz:

İsim:

Adres:

Telefon:

Cep Telefonu:

İş saatleri dışında:

Faks:

Şikayetin detayları

Şikayetin niteliğini tanımlayınız:

Ürün detayları

Ürünün adı ve tanımı:

Parti kodu:

Üretildiği/işlendiği tarih:

Ürün hacmi:

Üretilen/işlenen partinin miktarı

Ürünün dağıtımı:

Yapılan eylem

Müşteri şikayetinin nasıl ele alındığını ve bunun sonucu olarak yapılan değişikliği (varsa) tanımlayınız:

MÜŞTERİ ŞİKAYETİ

Müşteri detayları

Şikayeti yapanın detaylarını kaydediniz:

İsim:

Adres:

Telefon:

Cep Telefonu:

İş saatleri dışında:

Faks:

Şikayetin detayları

Şikayetin niteliğini tanımlayınız:

Ürün detayları

Ürünün adı ve tanımı:

Parti kodu:

Üretildiği/işlendiği tarih:

Ürün hacmi:

Üretilen/işlenen partinin miktarı

Ürünün dağıtımı:

Yapılan eylem

Müşteri şikayetinin nasıl ele alındığını ve bunun sonucu olarak yapılan değişikliği (varsa) tanımlayınız:



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

NSW retail meat FSP & retail diary, October 2016
NSW/FA/FI274/1610-TURK