



International Safety Inspection Service
Sağlık - Güvenlik - Çevre

Hijyen Performans Raporu-6tr.eng'24

Laguna Beach Alya

Complete

Score	1,162 / 1,314 (88.43%)	Flagged items	29
Site conductedger	Laguna Beach Alya		
Referans No:	000241		
İşletme			
Denetim Tarihi	13.07.2024		
ISIS Denetçisi:	Mehmet ÖZTÜRK		
Lokasyon			
Denetime Eşlik Eden:			
Kübra YILMAZ			

Table of Contents

Disclaimer	4
Flagged items	5
Gıda Güvenliği Mutfak - 272 / 356 (76.4%)	13
Gıda Güvenliği Mutfak - 272 / 356 (76.4%)	13
Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene) - 62 / 84 (73.81%)	13
Gıda Güvenliği Prensipleri (Food Safety Principles) - 31 / 62 (50%)	17
Çapraz Bulaşma (Cross Contamination) - 22 / 46 (47.83%)	20
Kritik Kontrol Noktaları -KKN (Critical Control Points-CCp) - 70 / 74 (94.6%)	23
Personel (Staff) - 21 / 22 (95.46%)	24
Gıda Güvenliği - Kayıtlar/Kontroller (Food Safety Controls/ Records) - 66 / 68 (97.06%)	25
Gıda Güvenliği Ölçümler	28
Ölçüm:	28
Ölçüm: 1	28
Ölçüm: 2	28
Ölçüm: 3	28
Ölçüm: 4	28
Ölçüm: 5	28
Gıda Güvenliği Servis - 212 / 238 (89.08%)	30
Gıda Güvenliği Servis - 212 / 238 (89.08%)	30
Servis&Barlarda Hijyen (F&B Hygiene) - 54 / 72 (75%)	30
F&B Süreçleri (F&B Porecesses) - 82 / 90 (91.11%)	32
Çapraz Bulaşma - (Cross Contamination) - 32 / 32 (100%)	34
Personel (Staff) - 20 / 20 (100%)	35
Gıda Güvenliği - F&B Kayıtlar/Kontroller (Food Safety F&B Controls /Records) - 24 / 24 (100%)	35
Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm - 152 / 152 (100%)	37
Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm	
Food Safety / Main Storage - Delivery - 152 / 152 (100%)	37
Tesellüm &Depo Hijyeni (Main Storage-Delivery Hygiene) - 32 / 32 (100%)	37
Tesellüm &Depolama Süreçleri (Main Storage-Delivery Processes) - 104 / 104 (100%)	37
Gıda Güvenliği Ana Depolar - Tesellüm Kayıtlar/Kontroller - 16 / 16 (100%)	39
Su Güvenliği Teknik Servis - 190 / 204 (93.14%)	40
Su Güvenliği Teknik Servis - 190 / 204 (93.14%)	40
Kullanım Suyu (Domestic Water) - 28 / 36 (77.78%)	40
Yüzme Havuzları (Swimming Pools) - 62 / 62 (100%)	40
Diğer Alanlar (Other Treatments) - 46 / 52 (88.46%)	42
Teknik Servis Kayıtlar (Technical Servise Controls/ Records) - 54 / 54 (100%)	43

Su Güvenliği Ölçümler	45
Ölçüm:	45
Ölçüm: 1	45
Ölçüm: 2	45
Ölçüm: 3	45
Ölçüm: 4	45
Ölçüm: 5	46
Ölçüm: 6	46
Ölçüm: 7	46
Kat Hizmetleri - 204 / 222 (91.89%)	47
Kat Hizmetleri - 204 / 222 (91.89%)	47
Ana Depolar - Kat/Meydan Ofisleri - 4 / 4 (100%)	47
Kat/Meydan Arabaları - 34 / 38 (89.47%)	47
Odalar - 82 / 86 (95.35%)	48
Genel Mekanlar - 46 / 46 (100%)	51
Çamaşırhane - 18 / 18 (100%)	52
Personel WC ve Soyunma Odaları - 4 / 14 (28.57%)	53
HK - Kayıtlar - 16 / 16 (100%)	54
Hamam-SPA - 132 / 142 (92.96%)	55
Hamam-SPA - 106 / 116 (91.38%)	55
Hamam-SPA Kayıtlar - 26 / 26 (100%)	58
Yönetim Sorumluluğu	59
Media summary	60

Disclaimer

Raporlama ve Denetim Hakkında

Raporlama ve Denetim Hakkında Konaklama tesislerinde sağlık, güvenlik ve hijyen denetimlerinde kullanılan kontrol listesi, soruları, tespitleri ve düzeltici faaliyetleri geniş kapsamlı bir araştırma, ilgili mevzuat, yönetmelikler, ulusal ve uluslararası standartlar, manüeller taranarak hazırlanmıştır. Referans standartları ve kodlar içerisinde İyi Hijyen Uygulamaları, Avrupa Birliği tarafından da kullanılan ve Türk mevzuatlarından geçen HACCP standardı, ABTA technical guide to H&S ve Türkiye Cumhuriyeti Gıda Kanunu ilgili kanun, yönetmelik, tebliğ girmektedir. Bütün bunlara ilaveten, standart ve/veya mevzuatlarla tanımlanmamış konular ile ilgili olarak ISIS içtihatları öneri olarak sunulmaktadır.

Raporlama: Her bölümde, kontrol noktaları listelenmiş olup. Her kontrol noktasının önemine ve/veya yasal gerekliliğine göre ağırlığı mevcuttur. Skor, danışmanın ilgili kontrol noktası ile ilgili değerlendirmesini göstermektedir. Her bir kontrol noktası için tespit(ler) ve düzeltici-önleyici faaliyetler bulunmaktadır. En sonunda da ilgili düzeltici faaliyetin ne kadar zaman dilimi içerisinde gerçekleştirilmesi belirtilmiştir.

Kontrol Noktaları: Danışmanın kontrolü sırasında, HACCP prensipleri açısından incelemesi ve değerlendirme yapması gereken soruları.

Ağırlık: Her kontrol noktasının önemine göre risk faktörü.

Skor: Danışmanın kontrol noktası ile ilgili değerlendirmesi.

Tespitler/Açıklamalar: Kontrol noktası ile ilgili yapılan tespit(ler)in açıklaması. Düzeltici Faaliyetler/Tavsiyeler:

Sağlık problemlerini önlemek amaçlı ilgili tespitlerin çözümü için verilmiş olan detay açıklamalar.

Zaman: Düzeltici faaliyetin yerine getirilmesi için gereken zaman.

Raporlar'da soruların ağırlıkları;

AĞIRLIK

4 : Toplu halde veya bireysel sağlık kuruluşuna gitmeyi gerektirecek rahatsızlanma, yaralanma, zehirlenme veya yasal zorunluluklar, çok yüksek derecede risk.

3: Toplu halde veya bireysel evde-ayakta geçirilebilen, sağlık kuruluşuna gitmeyi gerektirmeyen rahatsızlanma, yaralanma ve zehirlenmeler veya yasal zorunluluklar, yüksek derecede risk.

2: Kısa vadede sağlık riski yaratmayan ancak önlem alınmazsa uzun vadede sorun yaratabilecek yada müşteri memnuniyetsizliğine neden olabilecek etkiler, orta derecede risk.

1: Sağlık anlamında uzun yada kısa vadede risk teşkil etmeyen etkiler düşük derecede risk.

Yasal zorunluluk: Mevzuatlara göre yerine getirilmesi noktaları içermektedir ve ağırlıklı puanı 4 olarak kabul edilmiştir.

SKOR

Uygulama yeterli/Uygulanamaz :2

Uygulama yetersiz/Eksik :1

Uygulama yok/yapılmıyor :0

PERFORMANSLARIN AÇIKLANMASI

% 81 – 100 : Bu kategorideki bölümlerdeki bazı noktalarda eksiklikler tespit edilmekle birlikte bilgi, bilinç, uygulama ve standartlar yüksek seviyede olup, risk minimize edilmiştir.

% 61 – 80 : Bu kategorideki bölümlerde iyi üretim ve iyi hijyen uygulamaları gözlenmekte olup gelişmeye açık yönler bulunmaktadır.

% 41 – 60 : Bu kategorideki bölümlerde iyi üretim ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili çalışmalar yapılmakta olup, uygulama ve standartların geliştirilmesi gerekmektedir.

% 21– 40 : Bu kategorideki bölümlerde kısa ve orta vadede bilgi, bilinç, uygulama ve standartların yükseltilmesi ihtiyacı bulunmaktadır.

% 0 – 20 : Bu kategorideki bölümlerde gıda güvenliğini etkileyecek derece yetersiz bilgi, bilinç, uygulama ve standartlar mevcut olup, risk yüksektir.

K.E.K Mührü: K.E.K Kontrol Edilmiş Kayıt anlamına gelmekte olup, bu mührün kayıtların üzerinde olması, o kaydın uygun veya uygun olmadığını göstermez. K.E.K mührü o kaydın kontrol edildiğini gösterir ve herhangi bir uygunsuzluk durumu rapor'da belirtilir.

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

SORU 1. Mutfak giriş prosedürü (2 puan) - (Entrance procedures)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.



Photo 1



Photo 2

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

SORU 7. Hacimlerin temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of the spaces/sections)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Mutfak ana depo zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
 Pastane kiler zemin ve duvar temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
 Kahvaltı, kasaphane ve sebze hazırlık bölümleri havalandırma temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
 Soğuk kısım dolabı tavan temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

SORU 8. Gıda ile temas etmeyen yüzey-alet-ekipman temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of surface-tools-equipment not contacting food)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Personel mutfak dikey dolap iç temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
 Şarküteri dolabı soğutucu ünite fan temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 11



Photo 12

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

SORU 9. Gıda ile temas eden yüzey-alet-ekipman temizlikleri (4 puan) - (Cleanliness of surface-tools-equipments contacting food)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Sıcak kısım mikser temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 13

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

SORU 13. Yıkamış malzemelerde temizlik yetersizliği (3 puan) - (Inadequate cleaning of washed materials)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Kazan yıkama zeminde yıkamış malzeme olduğu görülmüştür.



Photo 14

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Prensipleri (Food Safety Principles)

SORU 18. Gıda üretimi, muhafazası ve geri dönüşlerde izlenebilirlik (3 puan) - (Traceability in food production, storage and return)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Sıcak kısım baharat izlemenin eksik olduğu görülmüştür.

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Prensipleri (Food Safety Principles)

SORU 19. Gıda üretiminde, muhafazasında, taşınmasında kullanılmaya uygun olmayan alet-ekipman (3 puan) - (Tools and equipment not fit for use in food production, storage, transport)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Kasaphanede paslı malzemelerin olduğu görülmüştür.
Kasaphane dolabı çöp poşetinde ekmek olduğu görülmüştür.
Kasaphane çok dolabı kırık palet olduğu görülmüştür.



Photo 16

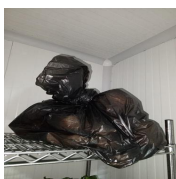


Photo 17



Photo 18

SORU 20. Tek kullanımlık kapların tekrar kullanılması (3 puan) - (Reuse of disposable containers)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Personel mutfağı ve sahil mutfak yoğurt ambalajında farklı ürünlerin olduğu görülmüştür.
Personel mutfağı su şişesinde yağ olduğu görülmüştür.



Photo 19

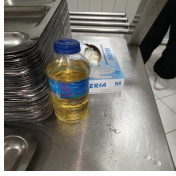


Photo 20



Photo 21

SORU 21. S.K.T veya T.E.T.T geçmiş ürün (4 puan) - (Expired product)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Sıcak kısım kiler skt 11.06.2024 olan beyaz haşhaş görülmüştür.
Sıcak kısım kiler skt 10.02.2024 olan öğütülmüş zencefil toz görülmüştür.
Personel mutfağı skt 11.04.2024 olan zerdüğü toz görülmüştür.
Mutfak ana depo skt 11.07.2024 olan curry tozu görülmüştür.



Photo 22

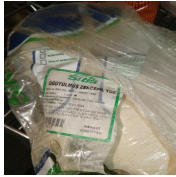


Photo 23



Photo 24



Photo 25

SORU 22. Tüketime uygun olmayan ürün (4 puan) - (Product not fit for human consumption)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Soğuk kısım dolabı küflenmiş labne yoğurdu olduğu görülmüştür.



Photo 26



Photo 27

SORU 26. Çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde depolama (4 puan) - (Storage that will cause cross contamination)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Pastane kısım üzeri açık bakliyat araçları görülmüştür.
Personel mutfağı dikey dolap üzeri açık yumurta görülmüştür.
Personel mutfağı dikey dolap açılmış teneke görülmüştür.



Photo 29



Photo 30



Photo 31



Photo 32

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Çapraz Bulaşma (Cross Contamination)

SORU 28. Kimyasal çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Chemical cross contamination reasons)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Sahil mutfak skt/tett 13.11.2023 olan kimyasal görülmüştür.



Photo 34

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Çapraz Bulaşma (Cross Contamination)

SORU 29. Biyolojik çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Biological cross contamination reasons)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Mutfak içinde kapağı kırık çöp kovaları olduğu görülmüştür.
Personel mutfak üst üste ürünlerin temas ettiği görülmüştür.
Pastane kısım dolabı üst üste ürünlerin temas ettiği görülmüştür.



Photo 35



Photo 36

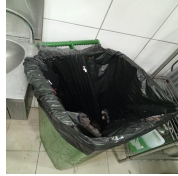


Photo 37

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Kritik Kontrol Noktaları -KKN (Critical Control Points-CCp)

SORU 32. Çözdürme işlemi (4 puan) - (Thawing/Defrosting)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Kasaphane tavuk dolabında karton kolide çözündürme yapıldığı görülmüştür.



Photo 38

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Personel (Staff)

SORU 43. İlk yardım malzemeleri (1 puan) - (First aid kit)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.



Photo 40

Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği Mutfak / Gıda Güvenliği - Kayıtlar/Kontroller (Food Safety Controls/ Records)

SORU 50. Depoların sıcaklıkları-nemleri düzenli olarak kontrolü ve kaydı (2 puan) (Regular control and recordings of temperatures and humidity of storages)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Pastane kısım soğuk hava dolabı kayıtların olmadığı görülmüştür.

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Servis&Barlarda Hijyen (F&B Hygiene)

SORU 5. Hacimlerin temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of the spaces/sections)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Servis bar gider temizliklerinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 41

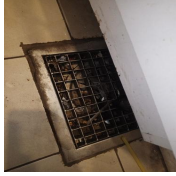


Photo 42

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Servis&Barlarda Hijyen (F&B Hygiene)

SORU 6. Gıda ile temas etmeyen yüzey-alet-ekipman temizlikleri ve dezenfeksiyonu (3 puan) - (Cleanliness and disinfection of surface-tools-equipment not contacting food)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Servis bar tezgah altı dolap temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 43

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Servis&Barlarda Hijyen (F&B Hygiene)

SORU 8. Bulaşık makinası temizliği (3 puan) - (Cleanliness of dishwasher)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Snack bar bulaşık makinesi kapak temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
Lobby bar bulaşık makinesi kapak temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 44



Photo 45

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Servis&Barlarda Hijyen (F&B Hygiene)

SORU 11. Yıkanmış malzemelerde temizlik (3 puan) - (Cleanliness of washed materials)

Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Sahil bar yıkanmış fincan temizliklerinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 46

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / F&B Süreçleri (F&B Porecesses)

SORU 22. S.K.T geçmiş ve/veya T.E.T.T. geçmiş ürün (4 puan) - (Expired Product)

Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Servis bar tett 01.07.2024 olan şeftali aromalı içecek görülmüştür.
Servis bar tett 08.07.2024 olan fanta portakal şurup görülmüştür.
Servis bar tett 10.07.2024 olan coca-cola zero sugar şurubu görülmüştür.



Photo 47



Photo 48



Photo 49

Su Güvenliği Teknik Servis / Su Güvenliği Teknik Servis / Kullanım Suyu (Domestic Water)

SORU 4. Odalar su sıcaklıkları 1 dakikalık akıtma sonrasında yönetmeliğe uygunluğu (4 puan) - (Compliance of the water temperatures in the rooms with the regulation after 1 minute flush)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Su Güvenliği Teknik Servis / Su Güvenliği Teknik Servis / Diğer Alanlar (Other Treatments)

SORU 36. Gıda ve diğer alanlardaki yapısal uygunsuzluklar (3 puan) - (Structural incompatibility in food production and other areas)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Kahvaltı kiler sıcaklığının yüksek olduğu görülmüştür.(31, 2C°)
Hindi şok deposu zeminde buzlanma olduğu görülmüştür.
Personel mutfağı ortam sıcaklığının yüksek olduğu görülmüştür.(34, 2C°)



Photo 50



Photo 51



Photo 52

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Kat/Meydan Arabaları

SORU 10. Kat/meydan arabası temizliği (2 puan) - (Cleanliness of cleaning trolleys)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Kat arabası temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 53

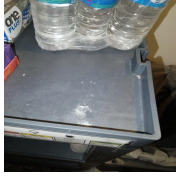


Photo 54

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Odalar

SORU 20. Oda perdeleri temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room curtains)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

1028 numaralı oda perde temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.

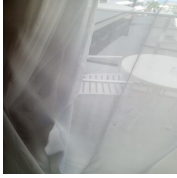


Photo 55

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Personel WC ve Soyunma Odaları

SORU 56. Personel tuvalet temizliği (2 puan) - (Cleanliness of staff toilets)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Personel bay wc pisuvar temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.

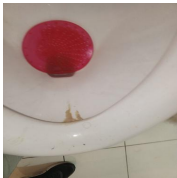


Photo 57

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Personel WC ve Soyunma Odaları

SORU 58. Personel tuvaletlerinde el yıkama koşulları (3 puan) - (Hand washing facilities in staff toilets)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Personel bay wc sabun olmadığı görülmüştür.



Photo 58

Hamam-SPA / Hamam-SPA

SORU 6. Relax alanı ve minder - yastıkların temizliği (2 puan)

- Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır



Photo 59



Photo 60



Photo 61

Hamam-SPA / Hamam-SPA

SORU 16. Hamam görsel ve fiziksel temizliği (3 puan) - (Visual and physical cleanliness of Hamam)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır



Photo 62

Bu rapor ISIS (International Safety Inspection Service) tarafından hazırlanmıştır.
This report prepared by ISIS (International Safety Inspection Service)

Mutfak değerlendirilecek mi?

Gıda Güvenliği Mutfak

16 flagged, 272 / 356 (76.4%)

Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

5 flagged, 62 / 84 (73.81%)

**SORU 1. Mutfak giriş prosedürü (2 puan) - (Entrance procedures)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Eksiklikler mevcuttur.



Photo 1



Photo 2

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Sabun eksik

* Mutfak girişinde sabun eksiktir.

Dezenfektan eksik

* Mutfak girişinde dezenfektan eksiktir.

Peçete eksik

* Mutfak girişinde peçete eksiktir.

* Mutfak giriş prosedüründeki malzemeler düzenli olarak kontrol edilip eksiklikler tamamlanmalıdır.

Termin: 1 Hafta

**SORU 2. Zararlı canlı-hayvan (3 puan) - (Existence of pests - animals)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 3. Çalışma ortam sıcaklığı (3 puan) - (Ambient temperature)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Personel mutfağı ortam sıcaklığının yüksek olduğu görülmüştür. (34, 2°C)



Photo 3

SORU 4. Temizlikte kullanılan malzemelerin temizlikleri ve durumları (3 puan) - (Cleanliness and condition of cleaning materials)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 5. Temizlik malzemelerinin muhafazası (3 puan) - (Storage of cleaning materials)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 6. Kirli-temiz bez-sünger ayrımı (3 puan) - (Dirty-Clean separation of cloths & sponges)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 7. Hacimlerin temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of the spaces/sections)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Mutfak ana depo zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
Pastane kiler zemin ve duvar temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
Kahvaltı, kasaphane ve sebze hazırlık bölümleri havalandırma temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
Soğuk kısım dolabı tavan temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Duvar

* Duvar temizlikleri yetersizdir.

Zemin

* Zemin temizlikleri yetersizdir.

Tavan

* Tavan temizlikleri yetersizdir.

Havalandırma

* Havalandırma temizlikleri yetersizdir.

* Yukarıda tespit edilen yetersizlikler ile ilgili düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

**SORU 8. Gıda ile temas etmeyen yüzey-alet-ekipman temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of surface-tools-equipment not contacting food)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Personel mutfak dikey dolap iç temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
Şarküteri dolabı soğutucu ünite fan temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 11



Photo 12

**SORU 9. Gıda ile temas eden yüzey-alet-ekipman temizlikleri (4 puan) - (Cleanliness of surface-tools-equipments contacting food)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Sıcak kısım mikser temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 13

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Mikser



* Mikser temizliği yetersizdir.

* Tespit edilen eksiklikler ile ilgili düzeltmeler yapılmalı ve gıda ile temas eden alet-ekipmanlar her seri kullanım sonrası temizlenip, dezenfekte edilmelidir.

Termin: Hemen

SORU 10. Yüzey dezenfektanı mevcut olmaması. Mevcut olup kullanılmaması (3 puan) - (No surface disinfectant available. Surface disinfectant available but not in use)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 11. Bulaşık makinası temizliği (3 puan) - (Cleanliness of dishwasher)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 12. Bulaşık makinası sıcaklıkları (4 puan) - (Water temperatures in dishwasher)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 13. Yıkanmış malzemelerde temizlik yetersizliği (3 puan) - (Inadequate cleaning of washed materials)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Kazan yıkama zeminde yıkanmış malzeme olduğu görülmüştür.



Photo 14

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Zeminde yıkanmış/temiz malzeme



*Bulaşıkhanede yıkanmış malzemeler zemine konmamalı temiz malzemelerin muhafazası için ayrı temiz bir raf/tezgah kullanılmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 14. Yerde-zeminde malzeme-basket bulunması (2 puan) - (The existence of materials-baskets on the ground)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Gıda Güvenliği Prensipleri (Food Safety Principles)

5 flagged, 31 / 62 (50%)

SORU 15. Etiketleme sistemi (2 puan) - (Labelling)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 16. Üzeri açık ürün (4 puan) - (Uncovered product)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Personel mutfağı dikey dolap üzeri açık tereyağı görülmüştür.

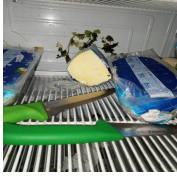


Photo 15

SORU 17. Allerjen uygulaması mevcut mu? İşlevsel mi? (4 puan) - (Is allergen management procedures in place? Is it functional?)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 18. Gıda üretimi, muhafazası ve geri dönüşlerde izlenebilirlik (3 puan) - (Traceability in food production, storage and return)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Sıcak kısım baharat izlemenin eksik olduğu görülmüştür.

İzlenebilirlik çalışmaları yürütülmektedir ancak belirtilen alanlarda uygulamada eksiklikler görülmüştür.

Baharat etiketleri



* Mutfak içerisinde açılan baharatların etiket bilgileri kayıt edilerek, saklanmalıdır. (Kayıt formu için tıklayınız <https://www.hepido.com/kutuphane>)

Termin: 1 Hafta

SORU 19. Gıda üretiminde, muhafazasında, taşınmasında kullanılmaya uygun olmayan alet-ekipman (3 puan) - (Tools)

Hayır

and equipment not fit for use in food production, storage, transport)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Kasaphanede paslı malzemelerin olduğu görülmüştür.
Kasaphane dolabı çöp poşetinde ekmek olduğu görülmüştür.
Kasaphane şok dolabı kırık palet olduğu görülmüştür.



Photo 16

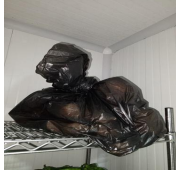


Photo 17



Photo 18

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

**Eskimiş, yıpranmış malzeme (Not: 1-Teflonu atmış, 2- Kırık saklama kapları, aynalar vb.
3- Derin çizikli malzemeler 4-Yıpranmış dekorlar 5-Yıpranmış tahta malzeme, fırça (kılı çıkan)**



* Eskimiş, yıpranmış malzemelerin değişimi sağlanmalıdır.

Termin: 1 Hafta

Paslı malzeme



* Paslı malzemelerin değişimi sağlanmalıdır.

Termin: 1 Hafta

Uygun olmayan gıda poşeti



* Gıdalar çöp poşetleri ile poşetlenmemeli, gıdaların ambalajlanmasına uygun, şeffaf gıda poşetleri ya da uygun malzemeden yapılmış kapaklı saklama kapları kullanılmalıdır.

Termin: 1 Hafta

**SORU 20. Tek kullanımlık kapların tekrar kullanılması (3 puan) - (Reuse of disposable containers)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Personel mutfağı ve sahil mutfak yoğurt ambalajında farklı ürünlerin olduğu görülmüştür.
Personel mutfağı su şişesinde yağ olduğu görülmüştür.



Photo 19



Photo 20



Photo 21

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Tek kullanımlık kap



* Gıdaların muhafazası için tek kullanımlık kaplar kullanılmamalı, özel saklama kapları temin edilmelidir. Gıda ile temas eden madde ve malzemelerde "gıda ile temas edebilir" sembolü bulunmalıdır.

Termin: 1 Hafta

SORU 21. S.K.T veya T.E.T.T geçmiş ürün (4 puan) - (Expired product) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Sıcak kısım kiler skt 11.06.2024 olan beyaz haşhaş görülmüştür.
Sıcak kısım kiler skt 10.02.2024 olan öğütülmüş zencefil toz görülmüştür.
Personel mutfağı skt 11.04.2024 olan zerdaçal toz görülmüştür.
Mutfak ana depo skt 11.07.2024 olan curry tozu görülmüştür.



Photo 22



Photo 23



Photo 24



Photo 25

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

<https://www.hepido.com/ucretsizegitimler/ucretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> S.K.T ve T.E.T.T eğitim videosu için tıklayınız - (Click to watch the training video on expiry date and recommended consumption date)

SKT geçmiş ürün



* Son kullanma tarihi (S.K.T.) geçen ürünler kullanılmamalı, ürünlerin kullanılmadan önce S.K.T. kontrolü yapılmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 22. Tüketime uygun olmayan ürün (4 puan) - (Product not fit for human consumption)

Hayır

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Soğuk kısım dolabı küflenmiş labne yoğurdu olduğu görülmüştür.

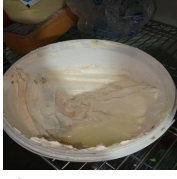


Photo 26



Photo 27

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Küflenmiş gıda



* Küflenmiş gıdalar kullanılmamalı, iadesi ve/veya imhası sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 23. Yasal düzenlemelere uygun olmayan ürünler(4 puan) - (Products that do not comply with legal regulations)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Soğuk kısım nar ekşili sos olduğu görülmüştür. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre 01.07.2024 tarihinden itibaren kullanılması yasaktır.



Photo 28

Çapraz Bulaşma (Cross Contamination)

3 flagged, 22 / 46 (47.83%)

SORU 24. Çalışma alanlarının ürün bazında ayrımı (4 puan) - (Segregation of working areas according to products)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 25. Gıda hazırlık aşamasında kesme tahtası ve bıçaklarda renk kodlamaları (3 puan) - (Color coding of knives and cutting boards)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 26. Çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde depolama (4 puan) - (Storage that will cause cross contamination)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Pastane kısım üzeri açık bakliyat araçları görülmüştür.
Personel mutfağı dikey dolap üzeri açık yumurta görülmüştür.
Personel mutfağı dikey dolap açılmış teneke görülmüştür.

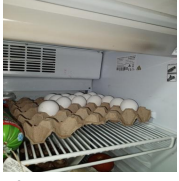


Photo 29



Photo 30



Photo 31



Photo 32

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

<https://www.hepido.com/ucretsizegitimler/ucretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> Çapraz bulaşma eğitim videosu için tıklayınız - (Click to watch the cross contamination training video)

Üzeri açık yumurta



* Yumurtalar, soğuk muhafaza edilirken, üzerleri kapalı(plastik kaplarla ya da streçlenerek) muhafaza edilmeli ya da tedarikçi firmadan koli içinde, üstü kapalı viollerle (streçli olarak) temin edilmelidir.

Termin: Hemen

Açılmış teneke



* Konserve ürünler(şekerleme, peynir, salça, vb.) teneke ağzı açıldıktan sonra, gıdalar uygun olan kaplara aktarılmalı, teneke içinde muhafaza yapılmamalı, paket açılış tarihi etiketlenmelidir.

Termin: Hemen

Bakliyat araçları



*Bakliyat araçlarında muhafaza edilen ürünlerin, birbirine teması önlenmeli, ihtiyaç halinde çuvallı ürünlerin, poşetlenerek muhafazası sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

**SORU 27. Fiziksel çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) -
(Physical cross contamination reasons)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the
Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

Mutfak şahit numune dolabı lamba koruyucusunun olmadığı görülmüştür. Lamba koruyucusu takılması önerilir.



Photo 33

**SORU 28. Kimyasal apraz bulaşma nedenleri (4 puan) -
(Chemical cross contamination reasons)
Uygulanan Koruyucu/nleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the
Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Sahil mutfak skt/tett 13.11.2023 olan kimyasal görülmüştür.



Photo 34

Yapılması Gereken Düzeltici/nleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

<https://www.hepido.com/uccretsizegitimler/uccretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> apraz bulaşma eğitim videosu için tıklayınız - (Click to watch the cross contamination training video)

SKT veya TETT geçen kimyasal



*Kullanılan kimyasalların S.K.T. ve T.E.T.T. kontrol edilmeli ve süresi geçmiş kimyasallar kullanılmadan, tehlikeli atık deposuna alınmalıdır.

Termin: Hemen

**SORU 29. Biyolojik apraz bulaşma nedenleri (4 puan) -
(Biological cross contamination reasons)
Uygulanan Koruyucu/nleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the
Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Mutfak içinde kapağı kırık çöp kovaları olduğu görülmüştür.
Personel mutfağı st üste ürünlerin temas ettiği görülmüştür.
Pastane kısım dolabı st üste ürünlerin temas ettiği görülmüştür.



Photo 35



Photo 36



Photo 37

Yapılması Gereken Düzeltici/nleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

<https://www.hepido.com/ucretsizegitimler/ucretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> Çapraz bulaşma eğitim videosu için tıklayınız - (Click to watch the cross contamination training video)

Pedalli çöp kovası



* Gıda üretim, sunum ve servis alanlarında, ayaktan kumandalı çöp kovaları tercih edilmelidir; böylece hem çöp kapakları sürekli kapalı kalarak, mutfak ortamına olacak bulaşmalar engellenmiş olacaktır hem de çöp kovası ile ellerin teması engellenecektir.

Termin: 1 Hafta

Kritik Kontrol Noktaları -KKN (Critical Control Points-CCp)

1 flagged, 70 / 74 (94.6%)

SORU 30. Depo sıcaklıkları (3 puan) - (Cooling cell & storage temperatures)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 31. Sebze-meyve dezenfeksiyonu (4 puan) - (Vegetable & fruit disinfection)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 32. Çözdürme işlemi (4 puan) - (Thawing/Defrosting)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Kasaphane tavuk dolabında karton kolide çözündürme yapıldığı görülmüştür.



Photo 38

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Karton koli içinde çözdürme



*Ürünler karton koliler içerisinde çözündürülmemelidir, süzgeçli arabalar/küvetler kullanılmalıdır.

Termin: 1 Hafta

SORU 33. Riskli ürünlerin hazırlanmasında süre (4 puan) - (Preparation time of high risk products)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 34. Pişirme işlemi yeterliliği (4 puan) - (The adequacy of the cooking process) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 35. Tekrar ısıtma işlemi yeterliliği (4 puan) - (The adequacy of the reheating process) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 36. Kızartma işlemi takibi (3 puan) - (Frying process) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 37. Soğutma işlemi (4 puan) - (Cooling process) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 38. Tekrar değerlendirme işlemi (4 puan) - (Reuse of the products) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 39. Sıcak-soğuk sunum uygunluğu, ürün sıcaklıkları (3 puan) - (Adequacy of hot-cold buffet presentation and product temperatures) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Personel (Staff)	1 flagged, 21 / 22 (95.46%)
SORU 40. El yıkama koşullarının yeterliliği (4 puan) - (Adequacy of hand washing facility) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
<p>Kasaphane kısım kağıt havlu olmadığı görülmüştür.</p>  <p>Photo 39</p>	
SORU 41. Personelin kişisel hijyen ve davranış kurallarına uyumu (4 puan) - (The staff's compliance to the personal hygiene rules) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 42. Personel bilgi ve bilinç düzeyi (2 puan) - (Knowledge level and awareness of staff) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet

SORU 43. İlk yardım malzemeleri (1 puan) - (First aid kit)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.



Photo 40

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:
(Corrective / preventive actions to be taken)

Dolapta eksiklikler



* İlk yardım dolabındaki eksikler tamamlanmalıdır.

Termin: Hemen

Gıda Güvenliği - Kayıtlar/Kontroller (Food Safety Controls/Records)

1 flagged, 66 / 68 (97.06%)

SORU 44. Yönetimin iç denetimi (2 puan) - (Internal control of management)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 45. Gıdalardan-yüzeylerden-personel elinden, düzenli olarak mikrobiyolojik analiz (2 puan) (Microbiological analysis from foodstuffs, surfaces, personnel hand)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 46. Şahit numune alımı, yöntemi (4 puan) - (Replica sampling and collection method)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 47. Yapılan temizliğin kontrol kayıtları (2 puan) (Control records of cleaning)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 48. Bulaşık makinalarının periyodik bakım ve temizlik kayıtları (2 puan) (Periodic maintenance and cleaning records of dishwashers)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 49. Bulaşık makinalarının sıcaklık kayıtları (2 puan) (Temperature records of dishwashers)

Evet

Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
(Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

SORU 50. Depoların sıcaklıkları-nemleri düzenli olarak kontrolü ve kaydı (2 puan) (Regular control and recordings of temperatures and humidity of storages)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
(Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Pastane kısım soğuk hava dolabı kayıtların olmadığı görülmüştür.

Düzenli soğuk depo kayıt



* Soğuk muhafaza depolarının (dolaplar, soğuk odalar, şok odaları) sıcaklıklarının düzenli olarak ölçülerek kontrol edilmeli ve SÜREKLİ/ARALIKSIZ kayıt altına alınmalıdır.

Termin: 1 Hafta

SORU 51. Sebze-meyve dezenfeksiyon işlem kaydı (2 puan)
(Vegetable-fruit disinfection record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
(Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 52. Çözdürme işlem kaydı (2 puan)
(Thawing/Defrosting record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
(Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 53. Pişirme işlem kaydı (2 puan) (Cooking record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
(Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 54. Tekrar ısıtma işlem kaydı (2 puan) (Reheating record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 55. Soğutma işlem kaydı (2 puan) (Cooling record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 56. Sıcak-soğuk sunum işlem kaydı (2 puan) (Hot-cold presentation record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 57. Kızartmalık yağ ölçüm kaydı (2 puan) (Frying oil measurement record)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 58. Bölümlerde gıda termometresi (2 puan) - (The

Evet

availability of food thermometers in sections)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the
Protective / Preventive Measures Adequate?)

SORU 59. Ölçüm cihazları kontrolü (2 puan) (Control of
measurement equipment)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Gıda Güvenliği Ölçümler

Ürün, alet-ekipman sıcaklıkları, sebze-meyve dezenfeksiyon klor, yağ asitliği değerleri
(Temperatures of products, equipments, chlorine level of vegetable disinfection, oil acidity)

Ölçüm:

Ölçüm: 1

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Sıcak kısım banket arabası pilav

Sıcaklık



Sıcaklık, C:
Temperature, C:

67,2

Ölçüm: 2

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Kahvaltı kısım dolabı peynir

Sıcaklık



Sıcaklık, C:
Temperature, C:

4,6

Ölçüm: 3

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Pastane kısım dolabı tatlı

Sıcaklık



Sıcaklık, C:
Temperature, C:

4,6

Ölçüm: 4

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Soğuk kısım dolabı yoğurt

Sıcaklık



Sıcaklık, C:
Temperature, C:

4,5

Ölçüm: 5

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Sıcak kısım dolabı sos

Sıcaklık



Sıcaklık, C:
Temperature, C:

4,7

F&B değerlendirilecek mi?



Gıda Güvenliği Servis

5 flagged, 212 / 238 (89.08%)

Servis&Barlarda Hijyen (F&B Hygiene)

4 flagged, 54 / 72 (75%)

SORU 1. Zararlı canlı-hayvan bulunması (3 puan) - (Existences of pests - animals)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 2. Temizlikte kullanılan malzemelerin temizlikleri ve durumları (3 puan) - (Cleanliness and condition of cleaning materials)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 3. Kirli-temiz bez-sünger ayrımı (3 puan) - (Dirty-Clean separation of cloths & sponges)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 4. Yüzey dezenfektanı kullanımı (3 puan) - (Surface disinfectant in use)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 5. Hacimlerin temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of the spaces/sections)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Servis bar gider temizliklerinin yetersiz olduğu görülmüştür.

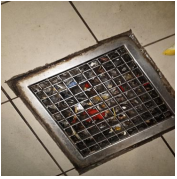


Photo 41



Photo 42

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:



Giderler



* Gider temizlikleri yetersizdir.

* Yukarıda tespit edilen yetersizlikler ile ilgili düzenli olarak temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır.

SORU 6. Gıda ile temas etmeyen yüzey-alet-ekipman temizlikleri ve dezenfeksiyonu (3 puan) - (Cleanliness and disinfection of surface-tools-equipment not contacting food) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Servis bar tezgah altı dolap temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.

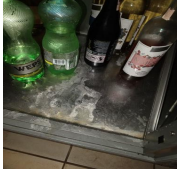


Photo 43

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:



Eksiklik (daha önce sisteme girmediğimiz) mevcuttur.



*Eksiklik(ler) mevcuttur. Tespitlerin yapıldığı alanlarda, gerekli temizlik ve dezenfeksiyon çalışması yapılmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 7. Gıda ile temas eden yüzey-alet-ekipman temizlikleri (4 puan) - (Cleanliness of surface-tools-equipments contacting food) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 8. Bulaşık makinası temizliği (3 puan) - (Cleanliness of dishwasher) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Snack bar bulaşık makinesi kapak temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.
Lobby bar bulaşık makinesi kapak temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 44



Photo 45

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:

Kapak temizliği yetersiz.



* Bulaşık makinesi kapak temizlikleri yetersizdir. Bulaşık makinası nozzle temizlikleri (kapak altında kalan kenar temizliklerine de dikkat edilmelidir) düzenli olarak her servis sonrası detaylı

şekilde yapılmalıdır.

Termin: Hemen

**SORU 9. Bulaşık makinası sıcaklıkları (4 puan) -
(Temperatures of dishwashers)**

**Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 10. Elle yıkama (2 puan) - (Hand Washing)

**Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

**SORU 11. Yıkanmış malzemelerde temizlik (3 puan) -
(Cleanliness of washed materials)**

**Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Sahil bar yıkanmış fincan temizliklerinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 46

Temizlenmemiş malzeme



* Kirli malzemelerin yıkanması işlemi sırasında dikkatli olunmalı; önce temizlik sonra ise dezenfeksiyon işlemleri yapılmalı, uygun kimyasallar kullanılmalı ve personele uygulama eğitimi verilmelidir.

Termin: Hemen

**SORU 12. Yıkanmış malzemelerin muhafazası (2 puan) -
(Storage of washed materials)**

**Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

F&B Süreçleri (F&B Processes)

1 flagged, 82 / 90 (91.11%)

**SORU 13. İçecek makinaları temizlikleri (3 puan) -
(Cleanliness of beverage machines)**

**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the
Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

**SORU 14. Buz makinası görsel temizliği (4 puan) - (Visual
inspection of ice machine)**

**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the
Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 15. Buz makinası içerisinde yabancı madde (3 puan) - (Foreign material in ice machine) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 16. Buz küreği muhafazası (2 puan) - (Ice Shovel Storage) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 17. Ürün sıcaklıkları (4 puan) - (Product temperatures) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 18. Soğutucu dolapların sıcaklıkları (3 puan) - (Temperatures of cooler cabinets) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 19. Üzeri açık ürün (4 puan) - (Uncovered product) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 20. Etiketleme sistemi (2 puan) - (Labelling) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 21. Gıda üretimi, muhafazası ve geri dönüşlerde izlenebilirlik (2 puan) - (Traceability in food production, storage and return) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 22. S.K.T geçmiş ve/veya T.E.T.T. geçmiş ürün (4 puan) - (Expired Product) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Hayır

Servis bar tett 01.07.2024 olan şeftali aromalı içecek görülmüştür.
Servis bar tett 08.07.2024 olan fanta portakal şurup görülmüştür.
Servis bar tett 10.07.2024 olan coca-cola zero şurubu görülmüştür.



Photo 47



Photo 48



Photo 49

<https://www.hepido.com/ucretsizegitimler/ucretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> S.K.T ve T.E.T.T eğitim videosu için tıklayınız

T.E.T.T geçmiş ürün



* Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (T.E.T.T) geçen ürünler kullanılmamalı, ürünlerin kullanılmadan önce tarih kontrolü yapılmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 23. Tüketime uygun olmayan ürün (4 puan) - (Product not fit for consumption)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 24. Tek kullanımlık kapların tekrar kullanılması (3 puan) - (Reuse of disposable containers)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 25. Gıda üretiminde, muhafazasında, taşınmasında kullanılmaya uygun olmayan alet-ekipman (3 puan) - (Tools and equipment not fit for use in food production, storage, transport)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 26. Yerde-zeminde malzeme-basket bulunması (2 puan) - (The existence of materials-baskets on the ground)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 27. Allerjen gıdalar ile ilgili misafire bilgi aktarılması (2 puan) - (Information to guest about allergen foods)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 28. Bu uygulama farklı bir departmanda yapıldığı için değerlendirmeye alınmamıştır.

Çapraz Bulaşma - (Cross Contamination)

32 / 32 (100%)

SORU 29. Kimyasal çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Chemical cross contamination reasons)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 30. Fiziksel çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Physical cross contamination reasons)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 31. Biyolojik çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Biological cross contamination reasons)
Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?
- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 32. Çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde depolama

Evet

(4 puan) - (Storage that will cause cross contamination) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
Personel (Staff)	20 / 20 (100%)
SORU 33. El yıkama koşullarının yeterliliği (4 puan) - (Adequacy of hand washing facility) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 34. Personelin kişisel hijyen ve davranış kurallarına uyumu (4 puan) - (The staff's compliance to the personal hygiene rules) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 35. Personel bilgi düzeyi (2 puan) - (Level of staff knowledge) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Gıda Güvenliği - F&B Kayıtlar/Kontroller (Food Safety F&B Controls /Records)	24 / 24 (100%)
SORU 36. Yapılan temizliğin kontrol kayıtları (2 puan) - (Control records of cleanliness) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 37. Bulaşık makinalarının temizlik kayıtları (2 puan) - Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 38. Bulaşık makinalarının sıcaklık kayıtları (2 puan) (Temperature records of dishwashers) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 39. Bulaşık makinalarının periyodik bakım kayıtları (2 puan) - Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 40. Buz makinası temizlik formu (2 puan) - (Cleaning form of ice machine) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 41. Soğuk muhafaza depolarının sıcaklıkları kontrol ve kaydı (2 puan) - (Temperature control and recording of cold storage tanks) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet

*Mutfak departmanında değerlendirilmektedir.

Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm

152 / 152 (100%)

Ana depo - tesellüm ayrı bir departman mı? Ayrı değerlendirilecek mi?Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm
Food Safety / Main Storage - Delivery

152 / 152 (100%)

Tesellüm & Depo Hijyeni (Main Storage-Delivery Hygiene)

32 / 32 (100%)

SORU 1. Tesellüm alanı temizliği (3 puan) - (Cleanliness of delivery bay)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 2. Zararlı canlı-hayvan (3 puan) - (Existence of pests - animals)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 3. Temizlikte kullanılan malzemelerin temizlikleri ve durumları (4 puan) - (Cleanliness and condition of cleaning materials)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 4. Hacimlerin temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of the spaces/sections)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 5. Gıda ile temas etmeyen alet-ekipman temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of tools-equipment not contacting food)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Tesellüm & Depolama Süreçleri (Main Storage-Delivery Processes)

104 / 104 (100%)

SORU 6. Depoların sıcaklık, nem ve koşullarının uygunluğu (3 puan) - (Compliance of temperatures, humidity and general conditions of cooling cells & storages)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 7. Gıda üretiminde, muhafazasında, taşınmasında kullanılmaya uygun olmayan alet-ekipman (3 puan) - (Tools and equipment not fit for use in food production, storage, transport)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 8. Yerde-zeminde malzeme/ürün bulunması (2 puan) -

Evet

(The existence of materials/products on the ground) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 9. Çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde depolama (4 puan) - (Storage that will cause cross contamination) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Corrective / preventive actions to be taken)	Evet
SORU 10. Kimyasal çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Chemical cross contamination reasons) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 11. Biyolojik çapraz bulaşma nedenleri (4 puan) - (Biological cross contamination reasons) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 12. Ürün giriş kontrolleri (4 puan) - (Product Delivery Controls) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 13. FIFO sistemi (3 puan) - (FIFO system) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 14. Etiketleme sistemi (3 puan) - (Labelling) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 15. Gıda üretimi, muhafazası ve geri dönüşlerde izlenebilirlik (2 puan) - (Traceability in food production, storage and return) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 16. S.K.T veya T.E.T.T geçmiş ürün (4 puan) - (Expired products) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 17. Tüketime uygun olmayan ürün (4 puan) - (Product not fit for human consumption) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 18. Yasal mevzuata uygun olmayan ürünler (4 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 19. İade sistemi mevcudiyeti ve işlevselliği (2 puan) - (Availability and functionality of return policy)	Evet

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 20. Termometre ve sıcaklık&nem ölçer cihazların mevcudiyeti (2 puan) - (The availability of thermometers and hygrometers) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 21. Ölçüm cihazlarının kalibrasyonu/doğrulaması (2 puan) - (Calibration or Verification of Measurement Equipment's) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 22. Personel bilgi düzeyi (2 puan) - (Staff Awareness Level) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Gıda Güvenliği Ana Depolar - Tesellüm Kayıtlar/Kontroller	16 / 16 (100%)
SORU 23. Yapılan temizliğin kontrol kayıtları (2 puan) - (Control records of cleanliness) Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 24. Ürün giriş kayıtları (3 puan) - (Product entry records) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 25. Depoların sıcaklıkları-nemleri düzenli olarak kontrol edilip, kayıt altına alınması (3 puan) - (Regular control and recordings of temperatures and humidity of storages) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet

Tedarikçi denetimleri daha önceki aylarda kontrol edilmiş/ ileriki tarihlerde planlanmıştır.

Su Güvenliği Teknik Servis

2 flagged, 190 / 204 (93.14%)

Su Güvenliği Teknik Servis değerlendirilecek mi?**Su Güvenliği Teknik Servis**

2 flagged, 190 / 204 (93.14%)

Kullanım Suyu (Domestic Water)

1 flagged, 28 / 36 (77.78%)

SORU 1. Soğuk su sistemi içerisinde serbest klor veya dezenfektan konsantrasyonu (4 puan) - (Free chlorine or disinfectant concentration in cold water system)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 2. Kollektör, vb. yerlerde bekleyen sular düzenli olarak blöflenmesi (3 puan) - (Regular flushing of stagnant water in collector)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 3. Sıcak su tanklarının boşaltmalarından düzenli olarak blöflenmesi (3 puan) - (Regular flushing of hot water tanks)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 4. Odalar su sıcaklıkları 1 dakikalık akıtma sonrasında yönetmeliğe uygunluğu (4 puan) - (Compliance of the water temperatures in the rooms with the regulation after 1 minute flush)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

En uç nokta 1 dk sonra minimum 50 C

* Tesisatta en uç noktada, 1 dk. akıtma sonucunda sıcak su sıcaklığının minimum 50°C olması sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 5. Sıcak su tankları iğerisindeki su sıcaklığı (4 puan) - (Water temperature in hot water tanks)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Yüzme Havuzları (Swimming Pools)

62 / 62 (100%)

SORU 6. Yüzme havuzlarına düzenli çöktürücü uygulaması (2 puan) - (Regular flocculation to swimming pools)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 7. Yüzme havuzları suyu berraklığı (2 puan) - (Water clarity in swimming pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 8. Yüzme havuzu iç temizliği (2 puan) - (Internal cleaning of swimming pool) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 9. Yüzme havuzları taşma savakları ve savak ızgaraları temizliği (2 puan) - (Cleaning of overflow weirs and weir grates in swimming pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 10. Yüzme havuzları kenarlarında gider kokusu (1 puan) - (Odor around the swimming pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 11. Yüzme havuzları serbest klor konsantrasyonları (4 puan) - (Free chlorine concentrations in swimming pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 12. Yüzme havuzları pH seviyeleri (4 puan) - (pH levels in swimming pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 13. Kapalı havuzlarda stabilizatörlü klor bileşiklerin kullanımı (3 puan) - (Use of chlorine with stabilizers in indoor pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 14. Yüzme havuzları sıcaklık değerleri uygunluğu (4 puan) - (Compliance of swimming pool temperatures) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 15. Çocuk havuzlarının ayda bir defa boşaltılarak temizlenip, dezenfekte edilmesi (4 puan) - (Emptying, cleaning and disinfection of kids pools once a month) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 16. Havuzların mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri (3 puan) - (Microbiological and chemical analysis of pools) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet

SORU 17-19:Jakuzi bulunmadığı için değerlendirilmeye alınmamıştır.

SORU 20-26; Su soğutmalı soğutma kulesi bulunmadığı için değerlendirmeye alınmamıştır.

SORU 27-28; Lejyoner zatürresi açısından riskli, damlacık oluşturan süs havuzu olmadığından değerlendirilmeye alınmamıştır.

SORU 29. Duş başlıkları, Musluk Perlatörü - Bahçe sulama sprinkleri temizliği (3 puan) - (Cleanliness of Shower Heads, Tap perlaters - Garden Irrigation Sprinklers)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 30. Aylık soğuk su sistemi fiziksel kontrolleri (3 puan) - (Monthly physical control of cold water system)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 31. Tesisat suyu mikrobiyolojik analizleri (3 puan) - (Microbiological analysis of usage water)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 32. Tesisat suyu kimyasal analizleri (3 puan) - (Chemical analysis of usage water)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 33. Su sisteminden düzenli Legionella analizleri (2 puan) - (Regular Legionella analysis from the water system)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 34. Kullanılan biositlerin Sağlık Bakanlığı üretim veya ithal izinleri (3 puan) - (Production or import permissions of the used biocides by the Ministry of Health)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 35. Kimyasal kullanımı (3 puan) - (Use of chemical)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 36. Gıda ve diğer alanlardaki yapısal uygunsuzluklar (3 puan) - (Structural incompatibility in food production and other areas)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Kahvaltı kiler sıcaklığının yüksek olduğu görülmüştür.(31, 2C°)

Hindi çok deposu zeminde buzlanma olduğu görülmüştür.

Personel mutfağı ortam sıcaklığının yüksek olduğu görülmüştür.(34, 2C°)



Photo 50



Photo 51



Photo 52

SORU 37. Personel bilgi düzeyi (2 puan) - (Level of staff knowledge)

Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Teknik Servis Kayıtlar (Technical Service Controls/ Records)

54 / 54 (100%)

SORU 38. Serbest klor kayıt formu (3 puan) - (Record of Free chlorine)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 39. Sıcak su kayıt formu (3 puan) - (Record of hot water)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 40. Soğuk su kayıt formu (3 puan) - (Record of cold water)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 41. Soğuk su sistemi aylık fiziksel kontrol formu (3 puan) - (Physical control record of cold water system monthly)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 42. Yüzme havuzları klor, pH ve sıcaklık formları (3 puan) - (Chlorine, pH and temperature records of swimming pools)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 43. Yüzme havuzlarında stabilizatörlü klor bileşikleri kullanılmadığı için bu soru değerlendirmeye alınmamıştır.

SORU 44. Yüzme havuzlarında renk ve bulanıklık ölçüm kaydı (3 puan) - (Measurement record of color and turbidity in swimming pools)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 45. Yüzme havuzları alkalinite ölçüm kaydı (3 puan) - (Alkalinity measurement record of swimming pools)

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 46. Çocuk havuzları temizlik ve dezenfeksiyon kaydı (3 puan) - (Cleaning and disinfection record of children's pools)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 47; Jakuzi bulunmadığı için bu soru değerlendirmeye alınmamıştır.

SORU 48,49; Su soğutmalı soğutma kulesi bulunmadığı için değerlendirmeye alınmamıştır.

SORU 50. Genel temizlik ve dezenfeksiyonla ilgili kayıtlar (3 puan) - (General cleaning and disinfection records)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Dolap/kiler kayıtları Teknik Servis tarafından tutulmamaktadır.

Su Güvenliği Ölçümler

Su güvenliği ÖLÇÜMLERİ değerdendirilecek mi?



Su sıcaklıkları, serbest klor, pH değerdleri

Ölçüm:

Ölçüm: 1

Ölçüm yapılan nokta:

1028 numaralı oda

Serbest klor



Serbest klor, ppm:

1,0

Sıcak Su 1 dk sonra



Sıcak Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

48,3

Soğuk Su 1 dk sonra



Soğuk Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

24,7

Ölçüm: 2

Ölçüm yapılan nokta:

6309 numaralı oda

Sıcak Su 1 dk sonra



Sıcak Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

49,3

Ölçüm: 3

Ölçüm yapılan nokta:

Personel bay wc

Sıcak Su 1 dk sonra



Sıcak Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

49,5

Ölçüm: 4

Ölçüm yapılan nokta:

Büyük havuz

Serbest klor



Serbest klor, ppm:

2,0

pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,4
Ölçüm: 5	
Ölçüm yapılan nokta:	Çocuk havuzu
Serbest klor	<input checked="" type="checkbox"/>
Serbest klor, ppm:	2,0
pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,4
Ölçüm: 6	
Ölçüm yapılan nokta:	Kaydırak havuzu
Serbest klor	<input checked="" type="checkbox"/>
Serbest klor, ppm:	1,5
pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,6
Ölçüm: 7	
Ölçüm yapılan nokta:	Relax havuzu
Serbest klor	<input checked="" type="checkbox"/>
Serbest klor, ppm:	2,0
pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,4

Kat Hizmetleri

4 flagged, 204 / 222 (91.89%)

Kat hizmetleri departmanı değerlendirilecek mi?**Kat Hizmetleri**

4 flagged, 204 / 222 (91.89%)

Ana Depolar - Kat/Meydan Ofisleri

4 / 4 (100%)

SORU 1. Kat/mezdan ofislerinin temizlik ve düzeni (1 puan) - (Cleanliness and order of HK offices)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 2. Kat/mezdan ofislerindeki temiz tekstil malzemelerinin muhafazası (1 puan) - (Storage of cleaned textile materials in HK offices)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 3. Lavabo olmadığı için bu soru değerlendirmeye alınmamıştır.

Kat/Meydan Arabaları

1 flagged, 34 / 38 (89.47%)

SORU 4. Kat/mezdan arabalarında, temiz ve kirli tekstil malzemeleri (linen, havlu, vb.) muhafazası? (2 puan) - (Storage of clean and dirty textile materials (linen, towels, etc.) in HK cleaning trolleys)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 5. Temizlikte kullanılan bezlerde/süngerlerde tanımlayıcı ayırım (renk, dikiş, vb.) (1 puan) - (Descriptive distinction in cleaning cloths/sponges (color, stitching, etc.))
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 6. Kat/mezdan arabalarında, her bir oda için ayrı bez? (2 puan) - (Existence of separate cloth for each room in cleaning trolleys)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 7. Temizlikte kullanılan ekipmanların durumu (2 puan) - (Condition of equipment used in cleaning)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 8. Kat/mezdan arabalarında temizlik malzemeleri arasında çapraz bulaşma (2 puan) - (Cross-contamination between cleaning materials in cleaning trolleys)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 9. Kimyasal muhafazası (2 puan) - (Chemical storage)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 10. Kat/meydan arabası temizliği (2 puan) - (Cleanliness of cleaning trolleys)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

Kat arabası temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 53

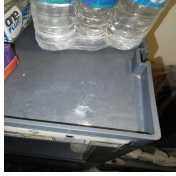


Photo 54

Temizliği yetersiz



*Kat arabası temizliği yetersizdir. Kat arabalarının belirli bir program dahilinde düzenli olarak temizliği sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 11. Her tuvalet, kendi fırçasıyla mı temizleniyor? (2 puan) - (Is each toilet being cleaned with its own brush?)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 12. Kat/meydan arabalarında, tek kullanımlık eldiven, el dezenfektanı, maske (1 puan) - (Disposable gloves, hand sanitizer in cleaning trolleys)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 13. Kat/meydan arabalarında çöp alanlarının temizlik ve düzeni (1 puan) - (Cleaning and tidiness of waste areas in cleaning trolleys)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 14. Personel bilgi ve bilinç düzeyi (2 puan) - (Knowledge level and awareness of staff)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Oda denetimi yapıldı mı?



Odalar

1 flagged, 82 / 86 (95.35%)

SORU 15. Odalarda toz (2 puan) - (Dust in the rooms)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 16. Oda duvarları, tavanları (2 puan) - (Cleanliness of room walls, ceilings)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 17. Oda aydınlatmaları (2 puan) - (Cleanliness of room lightings)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 18. Oda klimaları veya fancoil ağızları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room air conditioners or fancoils)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 19. Oda yerleri/halıları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room floors / carpets)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 20. Oda perdeleri temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room curtains)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Hayır

1028 numaralı oda perde temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 55

Perde temizliği



* Kalın perdelerin ise en az her sezon başı, tül perdelerin en az aylık olmak üzere, düzenli temizlikleri yapılmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 21. Oda balkonları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room balconies)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)


Evet

SORU 22. Odalardaki, cam ve parlak yüzeyler temizliği (2 puan) - (Cleanliness of glass and shiny surfaces in rooms)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 23. Odalardaki mobilyalar, dolaplar, çekmeceler, vb. temizliği (2puan) - (Cleanliness of furniture, cupboards,

Evet

drawers in rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 24. Odalar yatak tekstili temizliği (2 puan) - (Cleanliness of bed textile in rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 25. Odalardaki, yoğun el teması olan yüzeyler temizliği (2 puan) - (Cleanliness of hand contacting surfaces in rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 26. Minibar temizliği (2 puan) - (Cleanliness of minibar) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 27. Minibarda, son kullanma tarihi (S.K.T) geçmiş, üretim izni ve tüketime uygun olmayan ürün var mı? (4 puan) - (Is there any product in the minibar that has expired and is not fit for consumption?) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 28. Odalardaki kettle, bardak, kaşık, vb. temizliği (2 puan) - (Cleanliness of kettle, cup, spoon etc. in the rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 29. Oda banyo temizliği (2 puan) - (Cleanliness of bathroom) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 30. Duş başlığı temizliği (3 puan) - (Cleanliness of shower head) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
1028 numaralı oda duş başlığı üst kısmının tozlu olduğu görülmüştür. 	
Photo 56	
SORU 31. Musluk (perlatör) temizliği (3 puan) - (Cleanliness of tap (perlator)) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 32. Oda havlu temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room	Evet

towel) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 33. Oda tuvalet ve tuvalet fırça temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room toilet and toilet brush) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 34. Oda çöp kovası temizliği ve boşaltılması (1 puan) - (Cleaning and emptying of the room trash bin) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Genel Mekanlar	46 / 46 (100%)
SORU 35. Genel alan hacim temizlikleri (2 puan) - (Cleanliness of public areas) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 36. Genel alan mobilya - dekorasyon temizlikleri (2 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 37. Cam ve parlak yüzey temizlikleri (1 puan) - (Cleanliness of glass and glossy surface) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 38. Asansör temizlikleri (1 puan) - (Cleanliness of elevators) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 39. Genel mekan yağmur/yıkama savakları iç temizlikleri (1 puan) - (Internal cleaning of storm water weirs) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 40. Havuz savaklarına kirli yıkama suyunun akıtılması (2 puan) - (Discharge of dirty washing water into pool overflow weirs) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 41. El ile teması yoğun yüzeylerin temizliği (1 puan) - (Cleanliness of surfaces with intensive contact with hands) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 42. Genel mekan çöp kovaları temizliği (1 puan) -	Evet

(Cleanliness of public area dustbins) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 43. Genel duşlar/ soyunma odaları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of public showers / changing rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 44. Genel mekan duş başlığı temizliği (3 puan) - (Cleanliness of public area shower head) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 45. Genel mekanlar musluk (perlatör) temizliği (3 puan) - (Cleanliness of public area taps (perlator)) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 46. Genel tuvaletlerin temizlik ekipmanları ile meydan temizlik ekipmanları birbirinden ayrılmış olması (2 puan) - (Separation of cleaning equipment used for public toilets and public areas from each other) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 47. Genel tuvaletler ve tuvalet fırça temizliği (2 puan) - (Cleanliness of public toilets and toilet brush) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 48. Zararlı canlı-hayvan (2 puan) - (Existence of pests - animals) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Çamaşırhane değerlendirilecek mi?	<input checked="" type="checkbox"/>
Çamaşırhane	18 / 18 (100%)
SORU 49. Çamaşırhanede kirli malzeme istifleme methodu (1 puan) - (Stowage method of dirty material in the laundry) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 50. Çamaşırhanede kirli bezlerin ayrı yıkanması (1 puan) - (Separate washing of dirty cloths in the laundry) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 51. Personel üniformaları yıkanırken farklı departmanların üniformaları ayrı yıkanması (1 puan) - (Separate washing of uniforms of different departments) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the	Evet

Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 52. Çamaşırhane temizliği (2 puan) - (Cleanliness of laundry) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 53. Çamaşırhane ekipman temizliği (2 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 54. Çamaşırhanede yıkanmış tekstil malzemeleri, havlular, üniformalar ve bez temizliği (1 puan) - (Cleanliness of textile materials, towels, uniforms and cloths washed in laundry) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 55. Çamaşırhanede depolanan, yıkanmış temiz tekstil malzemelerinin muhafazası (1 puan) - (Storage of washed, clean textile materials in the laundry) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Personel WC ve Soyunma Odaları	2 flagged, 4 / 14 (28.57%)
SORU 56. Personel tuvalet temizliği (2 puan) - (Cleanliness of staff toilets) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Hayır
<p>Personel bay wc pisuvar temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.</p>  <p>Photo 57</p>	
Pisuvlar	<input checked="" type="checkbox"/>
* Pisuvların günlük temizliklerde, düzenli olarak temizlik-dezenfeksiyonları yapılmalıdır.	
Termin: Hemen	
SORU 57. Personel soyunma odaları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of staff locker rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 58. Personel tuvaletlerinde el yıkama koşulları (3 puan) - (Hand washing facilities in staff toilets)	Hayır

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Personel bay wc sabun olmadığı görülmüştür.



Photo 58

Sıvı sabun



*El yıkama lavabolarında sıvı sabun bulundurulmalı, sabunların doluluğu düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Termin: Hemen

HK - Kayıtlar

16 / 16 (100%)

SORU 59. Odalardan su akıtma formu kaydı (3 puan) - (Flushing records for unoccupied rooms)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 60. Duş başlıkları ve musluk filtreleri temizlik formu kaydı (3 puan) - (Shower heads and tap filters cleaning form)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 61. Genel tuvaletler temizlik kayıtları (2 puan) - (Cleaning records of public toilets)
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

Hamam-SPA

2 flagged, 132 / 142 (92.96%)

Hamam - SPA değerlendirilecek mi?**Hamam-SPA**

2 flagged, 106 / 116 (91.38%)

SORU 1. Çalışanların kıyafetlerinin temizliği (1 puan) - (Cleanliness of staff uniforms)**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 2. Yüzey dezenfektanı (3 puan) - (Surface disinfectant)**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 3. Çalışanlar için el yıkama koşullarının uygunluğu (2 puan) - (Suitability of hand washing facilities for employees)**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 4. Genel alan temizliği (2 puan) -**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 5. Genel alan ekipman temizliği (2 puan) -**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 6. Relax alanı ve minder - yastıkların temizliği (2 puan)**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır



Photo 59



Photo 60



Photo 61

Minder - yastık temizlik programı ve temizlik yetersizliği

* Minder ve yastıkların temizlik-dezenfeksiyonları, belirlenmiş bir program/plan izlenerek, düzenli olarak sağlanmalıdır, bu amaçla temizlik programı oluşturulmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 7. Buhar odası temizliği / uygunluğu (2 puan) -**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

SORU 8. Sauna temizliği /uygunluğu(2 puan) -

Evet

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 9. Genel duş alanları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of public showers/changing rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 10. Genel soyunma odaları temizliği (2 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 11. Genel tuvaletler temizliği (2 puan) - (Cleanliness of public toilets) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 12. Duş başlıkları temizliği (3 puan) - (Cleanliness of showerheads) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 13. Musluklar temizliği (3 puan) - (Cleanliness of taps) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 14. Misafirlere verilen malzemelerin temizliği (2 puan) - (Cleanliness of materials provided to guests) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 15. Misafirlere verilen malzemelerin muhafazası (2 puan) - (Storage of materials provided to guests) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 16. Hamam görsel ve fiziksel temizliği (3 puan) - (Visual and physical cleanliness of Hamam) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Hayır



Photo 62

Hamam zemin temizliği yetersizdir.



*Hamam zemin temizliği yetersizdir.

Hamam temizliği ve dezenfeksiyonu her gün (tercihen gün sonunda) yapılmalıdır.

Hamamın bütün mermer yüzeyleri köpürterek durulandıktan sonra, 20 lt. suyun içerisine 1 lt. çamaşır suyu eklenerek oluşturulan karışım hamamın bütün yüzeylerine sürülerek uygulandıktan sonra ½ saat beklenerek, durulanmalıdır.
Durulama sonrasında kurnaların içleri, göbek taşı ve tüm oturulan bölgeler kurulanıp bırakılmalıdır.

Termin: Hemen

SORU 17. Hamam ekipmanları görsel ve fiziksel temizliği (3 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 18. SPA alanları içerisinde kötü kokunun bulunması (1 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 19. Masaj odalarının temizliği (1 puan) - (Cleanliness of massage rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 20. Masaj/bakım ekipmanları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of massage / treatment equipment) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 21. Masaj yatakları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of massage beds) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU22,23: Cilt bakım odası olmadığı için değerlendirilmemiştir.

SORU 24. SKT geçmiş ürün/malzeme malzeme (4 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 25. Kullanıma uygun olmayan malzeme (4 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU:26: Konsantre makinesi-postmiks-su dispenseri olmadığı için değerlendirilmemiştir.

SORU 27. Kimyasal muhafazası (4 puan) - (Chemical storage) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Evet

SORU 28. Hamam - SPA içerisinde haşere aktivitesi (2 puan) - (Pest activity in Bath - SPA)

Evet

Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 29. SPA – Personel bilgi düzeyi (2 puan) - (SPA - Staff knowledge level) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
Hamam-SPA Kayıtlar	26 / 26 (100%)
SORU 30. SPA – Genel alan temizlik formu (2 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 31. SPA – Hamam – Sauna temizlik formu (2 puan) - (SPA - Turkish bath - Sauna cleaning form) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 32. SPA –Masaj odası temizlik formu (2 puan) - Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 33. SPA – Bakım ekipmanları temizlik formu (2 puan) - (SPA-treatment equipments cleaning form) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 34. SPA - Genel Duş Alanı - Genel Soyunma Alanı - Genel Tuvaletler temizlik kayıtları (2 puan) - (Cleaning records of public toilets) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 35. SPA – Duş başlıkları ve musluk filtreleri temizlik formu (3 puan) - (SPA - Shower heads and tap filters cleaning form) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
SORU 36,37: Cilt bakım odası olmadığı için değerlendirilmemiştir.	
SORU 38: Konsantre makinesi-postmiks-su dispenseri olmadığı için değerlendirilmemiştir.	
Hamam içerisinde bar mevcut değildir veya FB departmanında değerlendirilmiştir.	

Yönetim Sorumluluğu

Bu bölüm sezonluk/yıllık olarak değerlendirilmektedir.

Media summary



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10



Photo 11



Photo 12



Photo 13



Photo 14



Photo 15



Photo 16



Photo 17



Photo 18



Photo 19



Photo 20



Photo 21



Photo 22

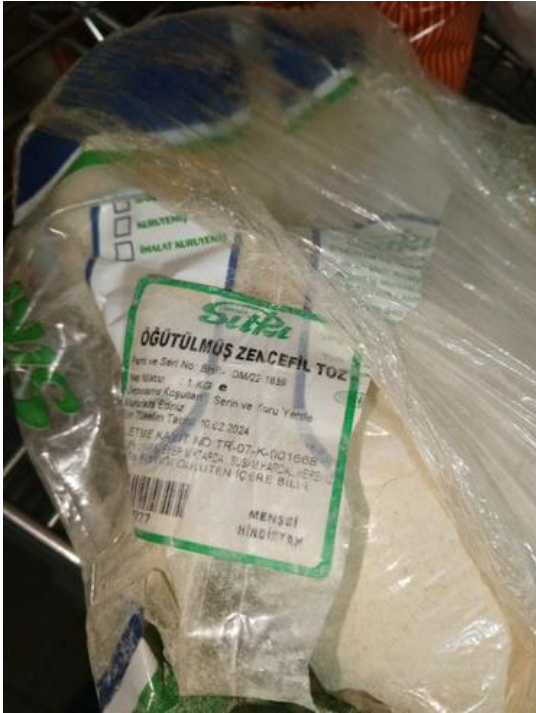


Photo 23



Photo 24



Photo 25



Photo 26



Photo 27



Photo 28



Photo 29



Photo 30



Photo 31



Photo 32



Photo 33



Photo 34



Photo 35



Photo 36



Photo 37



Photo 38



Photo 39



Photo 40



Photo 41



Photo 42



Photo 43



Photo 44



Photo 45



Photo 46



Photo 47



Photo 48



Photo 49



Photo 50



Photo 51



Photo 52



Photo 53

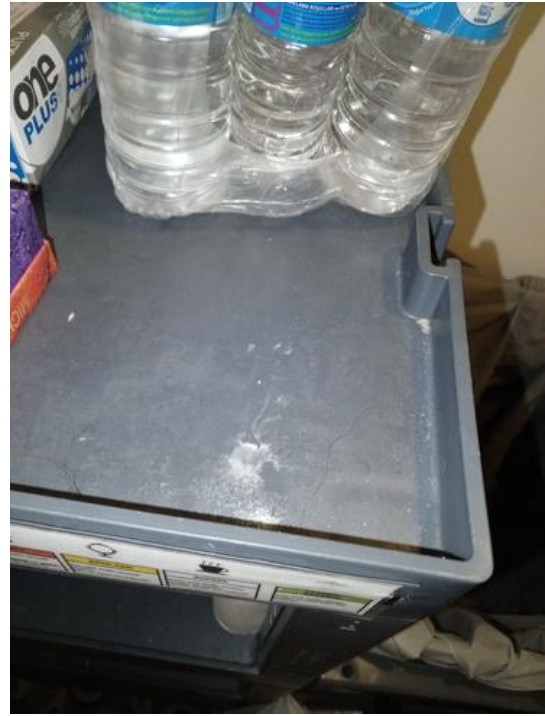


Photo 54



Photo 55



Photo 56



Photo 57



Photo 58



Photo 59



Photo 60



Photo 61



Photo 62