



International Safety Inspection Service  
Sağlık - Güvenlik - Çevre

## Hijyen Performans Raporu-6tr.eng'24

Laguna Beach Alya

Complete

Score	1,144 / 1,314 (87.06%)	Flagged items	38
Site conductedger	Laguna Beach Alya		
Referans No:	000241		
İşletme			
Denetim Tarihi	14.06.2024		
ISIS Denetçisi:	Mehmet ÖZTÜRK		
Lokasyon			
Denetime Eşlik Eden:			
Kübra YILMAZ			

## Table of Contents

<b>Disclaimer</b>	<b>4</b>
<b>Flagged items</b>	<b>5</b>
<b>Gıda Güvenliği Mutfak - 276 / 356 (77.53%)</b>	<b>15</b>
Gıda Güvenliği Mutfak - 276 / 356 (77.53%)	15
Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene) - 67 / 84 (79.76%)	15
Gıda Güvenliği Prensipleri (Food Safety Principles) - 48 / 62 (77.42%)	18
Çapraz Bulaşma (Cross Contamination) - 14 / 46 (30.44%)	20
Kritik Kontrol Noktaları -KKN ( Critical Control Points-CCp) - 60 / 74 (81.08%)	24
Personel (Staff) - 21 / 22 (95.46%)	25
Gıda Güvenliği - Kayıtlar/Kontroller (Food Safety Controls/ Records) - 66 / 68 (97.06%)	26
<b>Gıda Güvenliği Ölçümler</b>	<b>29</b>
Ölçüm:	29
Ölçüm: 1	29
Ölçüm: 2	29
Ölçüm: 3	29
Ölçüm: 4	29
Ölçüm: 5	29
<b>Gıda Güvenliği Servis - 194 / 238 (81.51%)</b>	<b>31</b>
Gıda Güvenliği Servis - 194 / 238 (81.51%)	31
Servis&Barlarda Hijyen ( F&B Hygiene ) - 66 / 72 (91.67%)	31
F&B Süreçleri (F&B Porecesses) - 68 / 90 (75.56%)	33
Çapraz Bulaşma - ( Cross Contamination ) - 24 / 32 (75%)	36
Personel ( Staff ) - 20 / 20 (100%)	36
Gıda Güvenliği - F&B Kayıtlar/Kontroller (Food Safety F&B Controls /Records) - 16 / 24 (66.67%)	37
<b>Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm - 146 / 152 (96.05%)</b>	<b>39</b>
Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm	
Food Safety / Main Storage - Delivery - 146 / 152 (96.05%)	39
Tesellüm &Depo Hijyeni ( Main Storage-Delivery Hygiene) - 32 / 32 (100%)	39
Tesellüm &Depolama Süreçleri (Main Storage-Delivery Processes) - 98 / 104 (94.23%)	39
Gıda Güvenliği Ana Depolar - Tesellüm Kayıtlar/Kontroller - 16 / 16 (100%)	41
<b>Su Güvenliği Teknik Servis - 194 / 204 (95.1%)</b>	<b>43</b>
Su Güvenliği Teknik Servis - 194 / 204 (95.1%)	43
Kullanım Suyu ( Domestic Water) - 36 / 36 (100%)	43
Yüzme Havuzları ( Swimming Pools) - 58 / 62 (93.55%)	43
Diğer Alanlar ( Other Treatments) - 46 / 52 (88.46%)	45
Teknik Servis Kayıtlar (Technical Servise Controls/ Records) - 54 / 54 (100%)	46

<b>Su Güvenliği Ölçümler</b>	<b>48</b>
Ölçüm:	48
Ölçüm: 1	48
Ölçüm: 2	48
Ölçüm: 3	48
Ölçüm: 4	48
Ölçüm: 5	49
Ölçüm: 6	49
<b>Kat Hizmetleri - 204 / 222 (91.89%)</b>	<b>50</b>
Kat Hizmetleri - 204 / 222 (91.89%)	50
Ana Depolar - Kat/Meydan Ofisleri - 2 / 4 (50%)	50
Kat/Meydan Arabaları - 38 / 38 (100%)	50
Odalar - 78 / 86 (90.7%)	51
Genel Mekanlar - 46 / 46 (100%)	54
Çamaşırhane - 14 / 18 (77.78%)	55
Personel WC ve Soyunma Odaları - 10 / 14 (71.43%)	57
HK - Kayıtlar - 16 / 16 (100%)	57
<b>Hamam-SPA - 130 / 142 (91.55%)</b>	<b>59</b>
Hamam-SPA - 104 / 116 (89.66%)	59
Hamam-SPA Kayıtlar - 26 / 26 (100%)	62
<b>Yönetim Sorumluluğu</b>	<b>64</b>
<b>Media summary</b>	<b>65</b>

## 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.

Mutfak girişlerinde sabun ve peçete olmadığı görülmüştür.



Photo 1



Photo 2

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

**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?)**

Hayır

Kasaphane dolabı temizlikte kullanılan peçetenin kirli olduğu görülmüştür.



Photo 3

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 kuru gıda deposu zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.  
Pastane kısım zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.  
Soğuk kısım dolabı tavan temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.  
Soğuk kısım havalandırma temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 4



Photo 5

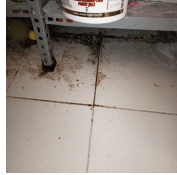


Photo 6



Photo 7

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.

Sıcak kısım tezgah altı dolap temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 8

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.

Kasaphane kısım baharat izlemenin olmadığı 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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Sebze dezenfeksiyon alanı ahşap malzeme görülmüştür.



Photo 9

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

**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

Soğuk dolabı skt 04.06.2024 olan yoğurt görülmüştür.  
Şarküteri dolabı skt 31.05.2024 olan yoğurt görülmüştür.  
Şarküteri dolabı tett 12.06.2024 olan sandviç ekmeği görülmüştür.



Photo 10



Photo 11



Photo 12

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

**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 dolabı karton ambalajlı malzeme görülmüştür.  
Sıcak kısım dolabı üzeri açık yumurta görülmüştür.  
Soğuk kısım dolabı açılmış teneke görülmüştür.



Photo 13



Photo 14

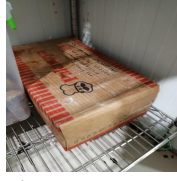


Photo 15

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

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

Hayır

Şahit numune dolabı lamba koruyucusunun olmadığı görülmüştür.



Photo 16

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 su şişesinde kimyasal olduğu görülmüştür.  
Sahil mutfak paslanmaz çelik temizleyici ambalajında farklı kimyasal olduğu görülmüştür.  
Pastane ve sebze dezenfeksiyon alanı ortamda üzeri açık kimyasal olduğu görülmüştür.



Photo 17



Photo 18

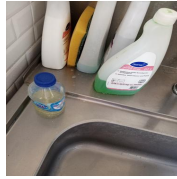


Photo 19

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

Kasaphane kısım tezgah arkası bıçak ve malzeme olduğu görülmüştür.  
Mutfak içinde kapağı kırık ve pedalsız çöp kovaları olduğu görülmüştür.



Photo 20



Photo 21



Photo 22

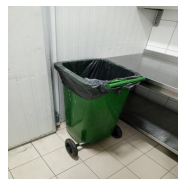


Photo 23



Photo 24

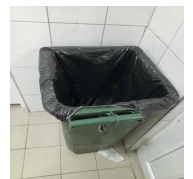


Photo 25



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

Hayır

Kahvaltı kiler ortam sıcaklığının 31,3 derece olduğu görülmüştür.



Photo 26

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

Hayır

Kasaphane dolabı çözdürme arabası ara tepsi kullanılmadığı görülmüştür.



Photo 27

**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 28

**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.

Soğuk kısım dolabı, meyve dolabı, sebze dolabı ve şarküteri dolabı sıcaklık kayıtlarının olmadığı görülmüştür.

**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.

Snack bar zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.





Photo 29

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 30

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

**SORU 13. İçecek makinaları temizlikleri (3 puan) - (Cleanliness of beverage machines)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Snack bar premix temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.

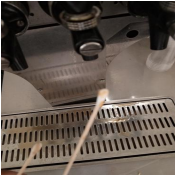


Photo 31

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

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Servis bar buz makinesi dış temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 32

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

**SORU 15. Buz makinası içerisinde yabancı madde (3 puan) - (Foreign material in ice machine)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the**

Hayır

## Protective / Preventive Measures Adequate?)

Lobby bar buz makinesi içinde dondurma olduğu görülmüştür.



Photo 33

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

**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?)**

Hayır

Sahil bar çöp poşetinde limon muhafaza edildiği görülmüştür.



Photo 34

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Çapraz Bulaşma - ( Cross Contamination )

**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?)**

Hayır

Pool bar dikey dolap lamba koruyucusunun olmadığı görülmüştür.



Photo 36

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği - F&B Kayıtlar/Kontroller (Food Safety F&B Controls /Records)

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği Servis / Gıda Güvenliği - F&B Kayıtlar/Kontroller (Food Safety F&B Controls /Records)

**SORU 37. Bulaşık makinalarının temizlik kayıtları (2 puan) - (Cleaning records of dishwashers)**

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

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**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?)**

Hayır

Tavuk şok dolabında kırık paletler olduğu görülmüştür.



Photo 37



Photo 38

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Relax havuz klor miktarı 0,5 ppm.

**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

Hindi şok ve tavuk şok dolabında kırık fayans olduğu görülmüştür.

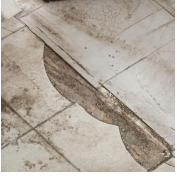


Photo 39



Photo 40

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Ana Depolar - Kat/Meydan Ofisleri

**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?)**

Hayır

Kat ofisi zeminde içeceklerin olduğu görölmüştür.



Photo 41

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

2005 numaralı oda perde temizliğinin yetersiz olduğu görölmüştür.



Photo 42

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Odalar

**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?)**

Hayır

2005 numaralı oda çarşaf temizliğinin yetersiz olduğu görölmüştür.



Photo 43

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Çamaşırhane

**SORU 49. Çamaşırhane de 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?)**

Hayır

## Protective / Preventive Measures Adequate?)

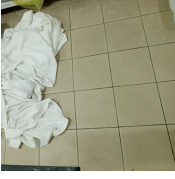


Photo 44

Kat Hizmetleri / Kat Hizmetleri / Çamaşırhane

**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?)**

Hayır

Kirli mob ve kirli bezlerin aynı makinede yıkandığı görülmüştür.



Photo 45

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 ve klozet temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 46



Photo 47

Hamam-SPA / Hamam-SPA

**SORU 8. Sauna temizliği /uygunluğu(2 puan) -**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Sauna zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 49

Hamam-SPA / Hamam-SPA

**SORU 9. Genel duş alanları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of public showers/changing rooms)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the**

Eksiklikler mevcuttur.

**Protective / Preventive Measures Adequate?)**



Photo 50

Hamam-SPA / Hamam-SPA

**SORU 12. Duş başlıkları temizliği (3 puan) - (Cleanliness of showerheads)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır



Photo 51

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

**Mutfak değerlendirilecek mi?**

Gıda Güvenliği Mutfak

15 flagged, 276 / 356 (77.53%)

Mutfak Hijyeni (Kitchen Hygiene)

4 flagged, 67 / 84 (79.76%)

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

Eksiklikler mevcuttur.

Mutfak girişlerinde sabun ve peçete olmadığı görülmüştür.



Photo 1



Photo 2

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

**Sabun eksik**

\* Mutfak girişinde sabun 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**

Evet



the Protective / Preventive Measures Adequate?)

**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?)**

Hayır

Kasaphane dolabı temizlikte kullanılan peçetenin kirli olduğu görülmüştür.



Photo 3

**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 kuru gıda deposu zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.  
Pastane kısım zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.  
Soğuk kısım dolabı tavan temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.  
Soğuk kısım havalandırma temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 4



Photo 5

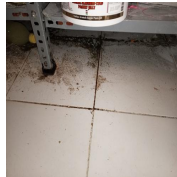


Photo 6

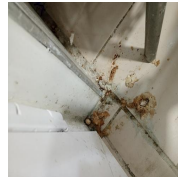


Photo 7

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

**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.

Sıcak kısım tezgah altı dolap temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 8

**Uygunsuzluklar mevcuttur.**



Uygunsuzluklar mevcuttur. Tespitlerin yapıldığı alanlarda, gerekli temizlik ve dezenfeksiyon çalışması yapılmalıdır.

Termin: Hemen

**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?)**

Evet

**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

Protective / Preventive Measures Adequate?)	
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?)	Evet
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)	3 flagged, 48 / 62 (77.42%)
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
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.
Kasaphane kısım baharat izlemenin olmadığı 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 and equipment not fit for use in food production, storage, transport)  
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

Eksiklikler mevcuttur.

Sebze dezenfeksiyon alanı ahşap malzeme görülmüştür.

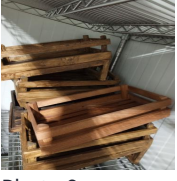


Photo 9

Bazı alanlarda eksiklikler mevcuttur.

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

#### Tahta malzeme



\* Gıda depolama alanlarında, temizleme zorluğundan dolayı tahta malzemeler (ahşap paletler, muhafaza rafları, vb.) kullanılmamalıdır.

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?)**

Evet

**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

Soğuk dolabı skt 04.06.2024 olan yoğurt görülmüştür.  
Şarküteri dolabı skt 31.05.2024 olan yoğurt görülmüştür.  
Şarküteri dolabı tett 12.06.2024 olan sandviç ekmeği görülmüştür.



Photo 10



Photo 11



Photo 12

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

#### TETT geçmiş ürün



\* Tavsiye edilen tüketim tarihi (T.E.T.T) geçen ürünler kullanılmamalı, ürünlerin kullanılmadan önce T.E.T.T. kontrolü yapılmalıdır.

Termin: Hemen

**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?)**

Evet

**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

Çapraz Bulaşma (Cross Contamination)

4 flagged, 14 / 46 (30.44%)

**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 dolabı karton ambalajlı malzeme görülmüştür.  
Sıcak kısım dolabı üzeri açık yumurta görülmüştür.  
Soğuk kısım dolabı açılmış teneke görülmüştür.



Photo 13



Photo 14



Photo 15

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)

### Soğuk oda içinde ambalajlı malzeme



\* Mutfak soğuk odalarına koli, teneke, karton kutu, sebze kasası gibi ambalaj malzemeleri sokulmamalıdır, orijinal ambalajı ile saklanma zorunluluğu olan gıdalar(konserveler, kovalı ürünler, vb.) ise ambalajları temizlenip, dezenfekte edildikten sonra soğuk odalara alınmalı ve en alt raflarda saklanmalıdır.

Termin: Hemen

### Üzeri açık yumurta



\* Yumurtalar, soğuk muhafaza edilirken, üzerleri kapalı(plastik kaplarla ya da streçlenerek) muhafaza edilmeli ya da tedarikçi firmadan koli içinde, üstü kapalı violerle (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

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

Hayır

Şahit numune dolabı lamba koruyucusunun olmadığı görülmüştür.



Photo 16

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 - (Click to watch the cross contamination training video)

#### Korumasız lambalar



\* Gıda depolama ve üretim alanlarındaki tüm lambaların olası kırılmalarındaki fiziksel bulaşmaları önlemek için, plastik lamba koruyucuları olmalıdır.

Termin: 1 Ay

#### 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 su şişesinde kimyasal olduğu görülmüştür.  
Sahil mutfak paslanmaz çelik temizleyici ambalajında farklı kimyasal olduğu görülmüştür.  
Pastane ve sebze dezenfeksiyon alanı ortamda üzeri açık kimyasal olduğu görülmüştür.



Photo 17



Photo 18

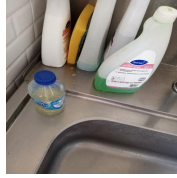


Photo 19

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)

#### Ortamda kimyasallar



\* Gıda üretim alanlarında olası kimyasal bulaşmalardan dolayı risk yaratmamak için kimyasal maddeler (deterjanlar, vb.) bulundurulmamalı, bu tür maddeler için kilitli oda/dolap oluşturulmalı, kilidi sorumlu personelde bulundurulmalıdır.

Termin: Hemen

#### Gıda ambalajında kimyasal madde



\* Kimyasal maddeler(deterjanlar, vb.), kendi özel ambalajında muhafaza edilmeli, gıda-içeceklerin orijinal ambalajları diğer maddeler için kullanılmamalıdır.

Termin: Hemen



## Etiketsiz ve orijinal ambalajı dışında kimyasal



\*Kimyasal maddeler kendi orijinal ambalajında ve kendi orijinal etiketi ile muhafaza edilmeli, kimyasal maddeler etiketsiz kullanılmamalıdır.

Termin: Hemen

### 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

Kasaphane kısım tezgah arkası bıçak ve malzeme olduğu görülmüştür.  
Mutfak içinde kapağı kırık ve pedalsız çöp kovaları olduğu görülmüştür.



Photo 20



Photo 21

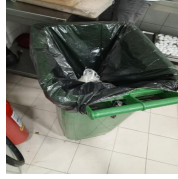


Photo 22

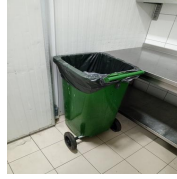


Photo 23



Photo 24

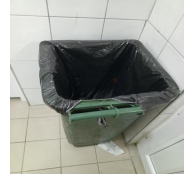


Photo 25

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

<https://www.hepido.com/ucretsizegitimler/ucretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> 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

## Çöp kova kapaklarının kapalı olması



\*Çöp kovalarının kullanım dışında sürekli kapalı kalması sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

## Tezgah arkası bıçak



\* Bıçaklar tezgah arkası/arasında muhafaza edilmemeli, temiz ve kuru olarak kapalı kaplarda saklanmalı ya da miknatıslı bıçaklıklar/UV bıçak sterilizatörleri kullanılmalıdır.

Termin: Hemen

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

2 flagged, 60 / 74 (81.08%)

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

Hayır

Kahvaltı kiler ortam sıcaklığının 31,3 derece olduğu görülmüştür.



Photo 26

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

**Kuru gıda depo +25 C olmalı**



\*Kuru gıda depolama için sıcaklığının maks. 25°C olması uygun olur.

Termin: 1 Ay

**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?)**

Hayır

Kasaphane dolabı çözdürme arabası ara tepsi kullanılmadığı görülmüştür.



Photo 27

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

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

**Çözdürme arabasında ara tepsi kullanılmaması**

\* Çözdürme arabalarında çözünme sularının biriktiği ara tepsiler kullanılmamaktadır. Bu durumda üsteki ürünün suyu alttaki ürüne damlamasına neden olmaktadır. Çözdürme arabalarında çözünen suların biriktiği ara tepsiler kullanılmalıdır.

Termin: Hemen

**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

**SORU 41. Personelin kişisel hijyen ve davranış kurallarına uyumu (4 puan) - (The staff's compliance to the personal hygiene rules)**

Evet

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

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 28

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

Evet

**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.

Soğuk kısım dolabı, meyve dolabı, sebze dolabı ve şarküteri dolabı sıcaklık kayıtlarının 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

<b>SORU 57. Kızartmalık yağ ölçüm kaydı (2 puan) (Frying oil measurement record)</b> <b>Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?</b> <b>- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	<b>Evet</b>
<b>SORU 58. Bölümlerde gıda termometresi (2 puan) - (The availability of food thermometers in sections)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	<b>Evet</b>
<b>SORU 59. Ölçüm cihazları kontrolü (2 puan) (Control of measurement equipment)</b> <b>Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi?</b> <b>- (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	<b>Evet</b>

## 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):

Pastane dolabı tatlı

Sıcaklık



Sıcaklık, C:  
Temperature, C:

4,3

Ölçüm: 2

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Kahvaltı dolabı sosis

Sıcaklık



Sıcaklık, C:  
Temperature, C:

4,4

Ölçüm: 3

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Kahvaltı dolabı kaşar peyniri

Sıcaklık



Sıcaklık, C:  
Temperature, C:

4,5

Ölçüm: 4

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Sıcak dolabı mayonez

Sıcaklık



Sıcaklık, C:  
Temperature, C:

4,7

Ölçüm: 5

Ölçüm yapılan nokta (Measurement point):

Sıcak dolabı salça

Sıcaklık





Sıcaklık, C:  
Temperature, C:

4,8

## F&amp;B değerlendirilecek mi?



Gıda Güvenliği Servis

11 flagged, 194 / 238 (81.51%)

Servis&amp;Barlarda Hijyen ( F&amp;B Hygiene )

2 flagged, 66 / 72 (91.67%)

**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.

Snack bar zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 29

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:



## Zemin



\* Zemin 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 30

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?)**

Evet

**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?)**

Evet

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

Evet

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

F&B Süreçleri (F&B Porecesses)

4 flagged, 68 / 90 (75.56%)

**SORU 13. İçecek makinaları temizlikleri (3 puan) -**  
**(Cleanliness of beverage machines)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the**  
**Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Hayır

Snack bar premix temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 31

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:

**Premix-Postmix**



\* Premix/Postmix makinelerinin, tedarikçi firmaya, en az aylık olarak periyodik bakımları yaptırılmalı ve servis raporları alınarak arşivlenmelidir.

Termin: Hemen

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Servis bar buz makinesi dış temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 32

Bazı alanlarda eksiklik görülmüştür.

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:

**Dış temizlik**



\* Buz makinalarının dış temizliği yetersizdir. Buz makinesi dış yüzey temizliği düzenli olarak sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

**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?)**

Hayır

Lobby bar buz makinesi içinde dondurma olduğu görülmüştür.



Photo 33

Yapılması Gereken Düzeltici/Önleyici Faaliyetler:

**İçinde yabancı madde**



\* Buz makineleri içinde, hiçbir yabancı madde ve malzeme bulunmamalıdır.

Termin: Hemen

**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?)**

Evet

**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?)**

Hayır

Sahil bar çöp poşetinde limon muhafaza edildiği görülmüştür.



Photo 34

**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 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

Pool bar zeminde basket olduğu görülmüştür.



Photo 35

**SORU 27. Allerjen gıdalar ile ilgili misafire bilgi aktarılması (2 puan) - (Information to guest about allergen foods)**

Evet

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

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

**Çapraz Bulaşma - ( Cross Contamination )**

1 flagged, 24 / 32 (75%)

**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?)**

Hayır

Pool bar dikey dolap lamba koruyucusunun olmadığı görülmüştür.

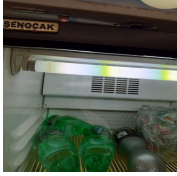


Photo 36

<https://www.hepido.com/ucretsizegitimler/ucretsiz-egitimler/isis-hijyen-raporlarindaki-eksiklikler-egitimi> Çapraz bulaşma eğitim videosu için tıklayınız

**Korumasız lambalar**



\* Servis alanlarındaki tüm lambaların olası kırılmalardaki fiziksel bulaşmaları önlemek için, plastik lamba koruyucuları olmalıdır.

Termin: 1 Ay

**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 (4 puan) - (Storage that will cause cross contamination)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

**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)

4 flagged, 16 / 24 (66.67%)

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**Eksiklik vardır**



\* Belirlenmiş bir temizlik planı çerçevesinde yapılan temizliklerin kontrolleri yapılmalı, bu kontrolleri kaydedilmesi gerekmektedir.

Termin: 1 Hafta

**SORU 37. Bulaşık makinalarının temizlik kayıtları (2 puan) - Tespitler: Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**Doğru kayıt**



\*Tutulan kayıtlar yapılan temizliği doğru bir şekilde yansıtmalıdır.

Termin: 1 Hafta

**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**

Eksiklikler mevcuttur.

form of ice machine)

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

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**Düzenli kayıt**



\* Buz makinalarının, iç haznelerinin haftalık, evaporatör kısımlarının (buzların üretildiği mekanik bölüm) ise en az ayda bir temizlik-dezenfeksiyon işlemlerinin DÜZENLİ/ARALIKSIZ kaydedilmesi gerekmektedir.

Termin: 1 Hafta

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.

Snack bar kayıtların en son 06.06.2024 tarihinde doldurulduğu görülmüştür.

**Düzenli kayıt**



\* Soğuk muhafaza depolarının (dolaplar, soğuk odalar, şok odaları) düzenli olarak sıcaklıkları ölçülerek kontrol edilmesi ve DÜZENLİ/ARALIKSIZ kaydedilmesi gerekmektedir.

Termin: 1 Hafta

\*Mutfak departmanında değerlendirilmektedir.

**Gıda Güvenliği / Ana Depolar - Tesellüm**

1 flagged, 146 / 152 (96.05%)

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

1 flagged, 146 / 152 (96.05%)

Tesellüm &amp; 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 &amp; Depolama Süreçleri (Main Storage-Delivery Processes)

1 flagged, 98 / 104 (94.23%)

**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?)**

Hayır

Tavuk şok dolabında kırık paletler olduğu görülmüştür.



Photo 37

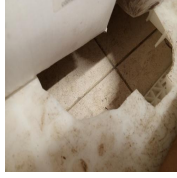


Photo 38

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

**SORU 8. Yerde-zeminde malzeme/ürün bulunması (2 puan) - (The existence of materials/products on the ground) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

**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) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
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, 194 / 204 (95.1%)

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

2 flagged, 194 / 204 (95.1%)

**Kullanım Suyu ( Domestic Water)**

36 / 36 (100%)

**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?)**

Evet

**SORU 5. Sıcak su tankları iğerisindeki su sıcaklığu (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)**

1 flagged, 58 / 62 (93.55%)

**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 berraklığu (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 temizliğu (2 puan) - (Internal cleaning of swimming pool)**  
**Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

<b>Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	
<b>SORU 9. Yüzme havuzları taşma savakları ve savak ızgaraları temizliği (2 puan) - (Cleaning of overflow weirs and weir grates in swimming pools)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 10. Yüzme havuzları kenarlarında gider kokusu (1 puan) - (Odor around the swimming pools)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 11. Yüzme havuzları serbest klor konsantrasyonları (4 puan) - (Free chlorine concentrations in swimming pools)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Eksiklikler mevcuttur.
Relax havuz klor miktarı 0,5 ppm.	
<b>Limit üzerinde veya altında havuz</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
* Açık yüzme havuzlarında serbest klor seviyesi 1,0 – 3,0 ppm, Kapalı yüzme havuzlarında serbest klor seviyesi 1,0 – 1,5 ppm arasında tutulmalıdır.	
Termin: Hemen	
<b>SORU 12. Yüzme havuzları pH seviyeleri (4 puan) - (pH levels in swimming pools)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 13. Kapalı havuzlarda stabilizatörlü klor bileşiklerin kullanımı (3 puan) - (Use of chlorine with stabilizers in indoor pools)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 14. Yüzme havuzları sıcaklık değerleri uygunluğu (4 puan) - (Compliance of swimming pool temperatures)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 15. Çocuk havuzlarının ayda bir defa boşaltılarak temizlenip, dezenfekte edilmesi (4 puan) - (Emptying, cleaning and disinfection of kids pools once a month)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 16. Havuzların mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri (3 puan) - (Microbiological and chemical analysis of pools)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet



SORU 17-19:Jakuzi bulunmadığı için değerlendirilmeye alınmamıştır.

Diğer Alanlar ( Other Treatments)

1 flagged, 46 / 52 (88.46%)

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

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

**SORU 29. Duş başlıkları, Musluk Perlatörü - Bahçe sulama sprinkleri temizliği (3 puan) - (Cleanliness of Shower Heads, Tap perlators - 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

Hindi şok ve tavuk şok dolabında kırık fayans olduğu görülmüştür.

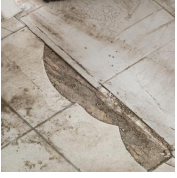


Photo 39



Photo 40

#### Kırık/çatlak zemin mevcut



\* Gıda üretim ve depolama alanlarındaki kırık, çatlak fayanslar tamamlanmalıdır.

Termin: 1 Ay

**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 değerlendirilmeye alınmamıştır.

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

Evet

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

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 değerlendirilecek mi?



Su sıcaklıkları, serbest klor, pH değerleri

Ölçüm:

Ölçüm: 1

Ölçüm yapılan nokta:

2005 numaralı oda

Serbest klor



Serbest klor, ppm:

0,3

Sıcak Su 1 dk sonra



Sıcak Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

52,5

Soğuk Su 1 dk sonra



Soğuk Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

26,2

Ölçüm: 2

Ölçüm yapılan nokta:

5513 numaralı oda

Sıcak Su 1 dk sonra



Sıcak Su 1 dk Akıtma Sonrası, C:

50,7

Ölçüm: 3

Ölçüm yapılan nokta:

Kaydırak havuzu

Serbest klor



Serbest klor, ppm:

1,5

pH



pH:

7,4

Ölçüm: 4

Ölçüm yapılan nokta:

Relax havuz

Serbest klor	<input checked="" type="checkbox"/>
Serbest klor, ppm:	0,5
pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,4
Ölçüm: 5	
Ölçüm yapılan nokta:	Açık havuz
Serbest klor	<input checked="" type="checkbox"/>
Serbest klor, ppm:	1,5
pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,4
Ölçüm: 6	
Ölçüm yapılan nokta:	Çocuk havuzu
Serbest klor	<input checked="" type="checkbox"/>
Serbest klor, ppm:	3,0
pH	<input checked="" type="checkbox"/>
pH:	7,0

**Kat Hizmetleri**

6 flagged, 204 / 222 (91.89%)

**Kat hizmetleri departmanı değerlendirilecek mi?**

Kat Hizmetleri

6 flagged, 204 / 222 (91.89%)

Ana Depolar - Kat/Meydan Ofisleri

1 flagged, 2 / 4 (50%)

**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?)**

Hayır

Kat ofisi zeminde içeceklerin olduğu görülmüştür.



Photo 41

**Kat ofisi zeminde malzeme**

\*Kat ofislerinde zeminde malzeme muhafaza edilmemeli uygun dolap ve/veya raf kullanılmalıdır.

Termin: 1 Hafta

SORU 3. Lavabo olmadığı için bu soru değerlendirmeye alınmamıştır.

Kat/Meydan Arabaları

38 / 38 (100%)

**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/meydan 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/meydan 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?)	Evet
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) - 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?	<input checked="" type="checkbox"/>
Odalar	2 flagged, 78 / 86 (90.7%)
SORU 15. Odalarda toz (2 puan) - (Dust in the rooms) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet

<b>SORU 16. Oda duvarları, tavanları (2 puan) - (Cleanliness of room walls, ceilings)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 17. Oda aydınlatmaları (2 puan) - (Cleanliness of room lightings)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 18. Oda klimaları veya fancoil ağızları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room air conditioners or fancoils)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 19. Oda yerleri/halıları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room floors / carpets)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 20. Oda perdeleri temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room curtains)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Hayır

2005 numaralı oda perde temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 42

#### Perde temizliği



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

Termin: Hemen

<b>SORU 21. Oda balkonları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of room balconies)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 22. Odalardaki, cam ve parlak yüzeyler temizliği (2 puan) - (Cleanliness of glass and shiny surfaces in rooms)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 23. Odalardaki mobilyalar, dolaplar, çekmeceler, vb. temizliği (2puan) - (Cleanliness of furniture, cupboards,</b>	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?)

Hayır

2005 numaralı oda çarşaf temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.

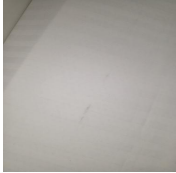


Photo 43

**Tekstil temizliği**



\* Yatak tekstilinin düzenli olarak temizliği yapılmalı, kirli malzemeler kullanılmamalıdır.

Termin: Hemen

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

Protective / Preventive Measures Adequate?)	
SORU 31. Musluk (perlator) 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 towel) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
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	Evet

Protective / Preventive Measures Adequate?)	
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) - (Cleanliness of public area dustbins) Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)	Evet
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?



Çamaşırhane

2 flagged, 14 / 18 (77.78%)

SORU 49. Çamaşırhane 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?)

Hayır

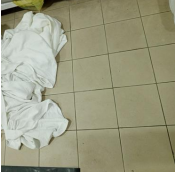


Photo 44

#### Yerde kirli malzeme



\* Çamaşırhane zemine kirli dahi olsa malzeme konulmamalıdır, bunun için tezgah/hareketli araba/konteynır vb. oluşturulmalıdır.

Termin: 1 Hafta

**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?)**

Hayır

Kirli mob ve kirli bezlerin aynı makinede yıkandığı görülmüştür.



Photo 45

#### Kirli temizlik bezleri birbirinde ayrı yıkanmalıdır



\* Kullanılmış kirli temizlik bezleri (H/K, mutfak, genel mekan, tuvalet) birbirinden ayrı yıkanmalıdır.

Termin: Hemen

**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 Protective / Preventive Measures Adequate?)**

Evet

**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**

Evet

of textile materials, towels, uniforms and cloths washed in laundry)  
Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)

**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

1 flagged, 10 / 14 (71.43%)

**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 ve klozet temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 46



Photo 47

#### Tuvalet temizliği



\* Personel tuvaletleri düzenli olarak temizlenip, dezenfekte edilerek hijyenik koşullar sağlanmalı, personel tarafından da temiz ve düzenli tutulması konusunda gereken hassasiyet gösterilmelidir.

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

Personel bay soyunma odası dolap boyası önerilmektedir.



Photo 48

**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?)

Evet

**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**

3 flagged, 130 / 142 (91.55%)

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

3 flagged, 104 / 116 (89.66%)

**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?)**

Evet

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

Hayır

Sauna zemin temizliğinin yetersiz olduğu görülmüştür.



Photo 49

**Sauna temizlik programı ve eksiklik**

\* Sauna temizlikleri, belirlenmiş bir program/plan izlenerek, düzenli olarak sağlanmalıdır, bu

amaçla temizlik programı oluşturulmalıdır.

Termin: Hemen

**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?)**

Eksiklikler mevcuttur.



Photo 50

**Temizlik eksikliği**



\* Genel duş alanları temizlik-dezenfeksiyonları, belirlenmiş bir program/plan izlenerek, düzenli olarak, sağlanmalıdır.

Termin: Hemen

**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?)**

Hayır



Photo 51

**Kireçlenme mevcuttur.**



\* Duş başlıklarında kireçlenme mevcuttur.

Duş başlıkları periyodik olarak (en az 3 ayda 1 defa veya gerektiğinde) bütün parçalarına ayrılarak (duş spirali dahil) önce tüm yüzeylerin tortu ve kireç temizliği yapılmalıdır.

Ardından klorlu su/çamaşır suyu (20 lt. suya 1 lt.) veya yüzey dezenfektanı kullanılarak ya da küçük parçalar hariç (o-ring, conta, vb.) bulaşık makinasında 2 defa 2 'şer dakikalık programlar halinde yıkılarak dezenfekte edilmelidir.



Termin: 1 Hafta

<b>SORU 13. Musluklar temizliği (3 puan) - (Cleanliness of taps)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 14. Misafirlere verilen malzemelerin temizliği (2 puan) - (Cleanliness of materials provided to guests)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 15. Misafirlere verilen malzemelerin muhafazası (2 puan) - (Storage of materials provided to guests)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 16. Hamam görsel ve fiziksel temizliği (3 puan) - (Visual and physical cleanliness of Hamam)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
Hamam dolu olduğu için bakılamamıştır.	
<b>SORU 17. Hamam ekipmanları görsel ve fiziksel temizliği (3 puan) -</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
Hamam dolu olduğu için bakılamamıştır.	
<b>SORU 18. SPA alanları içerisinde kötü kokunun bulunması (1 puan) -</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 19. Masaj odalarının temizliği (1 puan) - (Cleanliness of massage rooms)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 20. Masaj/bakım ekipmanları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of massage / treatment equipment)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
<b>SORU 21. Masaj yatakları temizliği (2 puan) - (Cleanliness of massage beds)</b> <b>Uygulanan Koruyucu/Önleyici Tedbirler Yeterli mi? - (Are the Protective / Preventive Measures Adequate?)</b>	Evet
SORU22,23: Cilt bakım odası olmadığı için değerlendirilmemiştir.	
<b>SORU 24. SKT geçmiş ürün/malzeme malzeme (4 puan) -</b>	Evet

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

**Protective / Preventive Measures Adequate?)**



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

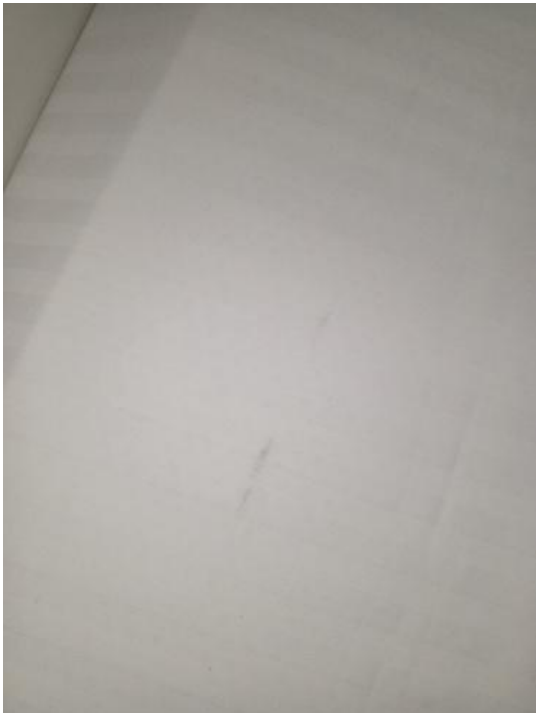


Photo 43



Photo 44



Photo 45



Photo 46



Photo 47



Photo 48





Photo 49



Photo 50



Photo 51