

<b><u>Kontrol Noktaları</u></b>	<b><u>Çok İyi (6)</u></b>	<b><u>İyi (5)</u></b>	<b><u>Orta (4)</u></b>	<b><u>Yetersiz (3)</u></b>	<b><u>Kötü (2)</u></b>	<b><u>Yok (1)</u></b>	<b><u>Açıklama</u></b>
Genel görünüm hijyen koşullarına uygun mu?							
Temizlik için kullanılan malzemeler uygun mu?							
Kullanılan bardak, kaşık, çatal bıçak hijyen şartlarına uyuyor mu?							
Lavabolar temiz mi?							
Görevli personel iş kıyafeti kullanıyormu?							
Havalandırma yeterli mi?							
Aydınlatma Yeterli mi?							
Çöp kovaları sağlam, kapalı ve sızıntısız mı?							
Çöpler poşetli şekilde konteynıra atılıyor mu?							
İş bitiminde genel temizlik yapılıyor mu?							
Haşere ilaçlaması uygun şekilde yapılıyor mu?							
Yıkamış ve yıkanmamış ekipmanlar ayrı ayrı tutuluyor mu?							
Demirbaşların periyodik bakım ve temizliği yapılıyor mu?							
Personelin portör muayeneleri ve zorunlu hijyen eğitimleri tam mı?							
Ömürlü malzemelerin kullanım süreleri ve saklanma koşulları uygun mu?							
Günlük ya da kısa süreli malzemelerin saklanma koşulları uygun mu?							

Açıklamalar

Tarih

...../...../20.....

0-24

Acil önlem alınmalı

İşyeri Hekimi

25-49

İyileştirmeye hemen başlanmalı

50-74

İyileştirme çabaları sürdürülmeli

74-100

Başarılı çalışma sürdürülmeli