

Tyrkisk Egenkontrol Otokontrole örnek

Bu örnek küçük çapta gıda ürünleri satan işyerlerinde otokontrolün (egenkontrol) uygulamaya geçirilmesi ile ilgili olarak kullanılabilir.

Bu örneğin kapsamındaki aktiviteleri yapan işyerleri bu örneği kullanabilirler yada bunu temel olarak bir otokontrol programı hazırlayabilirler. İşyerinin başka aktiviteleri varsa, bu aktiviteler örneğe bir ek şeklinde sunulmalıdır.

Gıda Ürünleri İdaresi (Fødevarestyrelsen) genel olarak gıda üzerine çalışan işyerlerinin otokontrol programlarının hazırlanması ve işyerinde uygun çalışma düzeninin oluşturulması ile ilgili olarak branşın profesyonel kodlarının kullanılmasını tavsiye eder.

Bu örneğe temel teşkil eden risk değerlendirmesi ve hijyen uygulamaları en yaygın olan küçük perakende gıda işletmeleri göz önüne alınarak hazırlanmıştır

Bu sebeple sunulan örnek, kendi işyerinizde otokontrol şeması olarak kullanılmadan önce gözden geçirilmeli ve işyerinize uyacak şekilde düzeltilmelidir.

1, 2, 3, 4 ve 8 nolu şemalar kendilerine ait prosedürler ile birlikte kullanılmalıdır (yasal şart). Diğer şemalar ve prosedürler kullanılabilirler.

Diğer şemalar ve anlatılan prosedürler yerine işyeri, hangi prosedürleri yada çalışma rutinlerini takip ettiğini sözlü olarak anlatabilir.

Ancak eğer örneğin işyerinde birden fazla görevli çalışıyorsa, diğer belirtilen prosedürlerin takip edilmesi tavsiye edilir.

Yazılı otokontrolün sürekli olarak işyerinde bulundurulması ve teftiş sırasında gösterilmesi işyerinin sorumluluğudur.

Boş şemaların kopyasını unutmayın.

1. Kort beskrivelse af virksomheden

(İşyerinin kısaca bir tanıtımı)

Virksomhedens navn og adresse (İşyerinin adı ve adresi):

Virksomheden er autoriseret/registreret af fødevareregionen
den

(İşyeri aşağıda belirtilen Gıda Ürünleri Denetim Müdürlüğü
(fødevareregionen) kapsamında çalışma izni almış/
kayıtlıdır): _____

Virksomhedens leder (İşyerinin yöneticisi):

Import/modtagelse af fødevarer fra udlandet
(İthal/yurtdışından gıda ürünlerinin alımı)

ja, registreret af fødevareregionen den (evet, Gıda Ürünleri
Denetim Müdürlüğünde kayıt tarihi): _____

nej (hayır)

Produkter (Ürünler): (Pizza, burger, kebab, lasanya,
pølser, kugleis, softice, osv.)

Virksomhedens aktiviteter**(yerinin faaliyetleri) :**

İşyerinin, faaliyetlerini gözden geçirerek uygun yerleri işaretlemesi gerekir.

Valg (İşaretleyin (X))	Aktiviteter (Faaliyetler)	Kontrolleres (Kontrol edilişi)	Ne zaman rapora yazılmalı? Hvor tit skal det skrives ned?
	Varemodtagelse/afhentning af vare r (mal teslimi/ mal alımı) 1 nolu şema <sayfa 16>	Ved hver varemodtagelse (Her mal tesliminde)	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge (haftada 1 kere) <input type="checkbox"/> andet (diğer):
	Opbevaring af køl og frost (Soğutucu ve derin dondurucuda muhafaza) 2 nolu şema <sayfa 17>	Dagligt (Günlük)	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge (haftada 1 kere) <input type="checkbox"/> andet (diğer):
	Opvarmning (ısıtma)/ varmebehandling (sıcağa tabi tutma) 3 nolu şema < sayfa 18>	Hvergang (Her sefer)	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge (haftada 1 kere) <input type="checkbox"/> andet (diğer):
	Varmeholdelse (Sıcak tutma) 4 nolu şema	Hvergang (Her sefer)	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge (haftada 1 kere) <input type="checkbox"/> andet (diğer):
	Salg/opbevaring/håndtering ved temperatur over 5oC men under 65oC Se side 7 (Satış/muhafaza/ 5 oC'nin üstünde ama 65 oC 'nin altında) sayfa 7'ye bakınız	Løbende (Devamlı)	Kun ved fejl (sadece yanlışlık olursa)
	Nedkøling (Soğutma) Skema 3 < sayfa 19>	Hvergang (Her sefer)	<input type="checkbox"/> 1. gang pr uge (haftada 1 kere) <input type="checkbox"/> andet (diğer):
	Adskillelse (Ayrırma)	Dagligt (Günlük)	Kun ved fejl (Sadece yanlışlık olursa)
	Vareudbringning (Mal dağıtım)	Hver gang (Her sefer)	Kun ved fejl (Sadece yanlışlık olursa)
	Rengøring (Temizlik) Gerekli olursa 5 nolu şemayı kullanın < sayfa 20>	Dagligt (Günlük)	-
	Personlig hygiejne (Kişisel hijyen)	Dagligt (Günlük)	-
	Uddannelse (Eğitim) (Gerekli olursa 6 nolu şemayı kullanın) < sayfa 21>	Ved ansættelse (İşe alınırken)	Ved ansættelse (İşe alınırken)
	Vedligeholdelse/skadedyrssikring (Bakım/zararlı hayvanlara karşı önlem) (Gerekli olursa 7 nolu şemayı kullanın) < sayfa 22>	Løbende (Devamlı)	Løbende og ved mangler /skadedyr min 1 gang pr. År (Devamlı ve eksikler oldukça/zararlı hayvanlar için önlemler yılda en az 1 defa)
X	Sporbarhed (İzlenebilirlik)	-	Fakturaer skal kunne fremvises (Faturalar gösterilebilmeli)
X	Tilbagetrækning (Geri çekme)	-	Ved tilbagetrækninger (Geri çekmelerde)
X	Revision (Muhasebe)	Årlig ved ændringer (Senelik ve)değişiklik	Årligt Noter hvilken måned

	8 nolu şema< sayfa 23>	durumlarında	(Senelik, hangi ay olduğuna ilişkin not düşürülecek)
	Andet (Diğer):		

Varemodtagelse (Mal teslimi)

Gıda ürünleri sadece çalışma izni olan yada kayıtlı işyerlerinden teslim alınmalıdır. Her mal alımında aşağıda belirtilen hususlarda malların kontrolü:

- Teslim aldığınızda ürünün derecesi gerekli ısıda mı. Gıda ürünlerinin işyerine taşınması sırasında işyerinize gelişte ürünün ısını yazmanız gerekir. Şüpheli durumlarda her zaman ürünün ısını ölçünüz. Değişik maddeler için değişik ısıların olduğuna dikkat ediniz ve kendi işyerinizde mallar için hangi sınırların geçerli olduğunu belirtiniz. Genellikle derin dondurucudaki mallar için ısı -18 ° C ve buzdolabındaki mallar için 5 ° C dir.
- Ambalajın bütün ve bozulmamış olması.
- Dayanıklılık/son kullanma tarihi.
- Doğru etiketleme.

Gıda ürünlerinin nakli

İşyeriniz örneğin toptan satış yapan işyerlerinden gıda ürünleri kendisi getiriyorsa, işyerinize kadar olan nakliyat hijyen kuralları içerisinde gerçekleşmeli, ve soğutma zincirinin aralıksız gerçekleşmesi sağlanmalı. Gıda ürünleri ürünlerin üzerinde yazılı olan ısılarda nakil edilebilmelidir.

Gıda ürünleri nakledilirken soğutma zincirinin aralıksız gerçekleşmesi sağlanmalı ve gıda ürünlerinin nakli hijyenik kurallara uygun olarak gerçekleştirilmeli (gerekli durumlarda soğutucu kasalar, soğutucu araçlar, plastik kasalar v.b kullanılmalı).

Hata çıkan durumlarda:

Hata tespit edildiğinde neler yapıldığını tanımlayın.Örneğin:

- Mallar geri iade edilebilir.
- Mallar değerlendirilir ve bir riziko oluşturmuyorsa hemen kullanılır.
- Mallar değerlendirilir ve tahrip edilir.
- Dağıtımçı ile irtibata geçilir.

Hatalar '' mal teslimi''(varemodtagelse) şemasına her zaman kayıt edilmeli.

Belgeleme:

Kontrollerin hangi sıklıkla belgelenmesi gerektiğini yazın, yani ''Mal teslimi'' adlı 1 nolu şemaya yazın.

Örneğin haftada bir kere.

Hata her zaman belgelenmelidir.

Jeg modtager kun fødevarer fra danske virksomheder/modtager fødevarer fra et andet land (Sadece Danimarka firmalarından gıda ürünleri teslim alıyorum/diğer ülkeden gıda ürünleri teslim alıyorum)

Jeg henter selv fødevarer i andet land
Hvilke lande og hvordan hentes de (skriv)

Gıda Ürünleri Müdürlüğünden örnek en son 29.06.2009 tarihinde değiştirilmiştir

(Gıda ürünlerini kendim başka bir ülkeden getiriyorum. Hangi ülkeden ve nasıl getirdiğinizi Danimarka'ca yazınız).

Opbevaring af fødevarer (Gıda ürünlerinin muhafazası)

Gıda ürünleri hijyenik ortamlarda muhafaza edilmeli.

Hergün kontrol etmeniz gereken konular

- Muhafaza edildikleri ısı (buzdolabı en fazla +5 °, derin dondurucu -18° C. Malların üstündeki ısı derecelerine bağlı).
- Gıda ürünlerinin dayanıklılığı. Gıda ürünlerinin kullanılabilip-kullanılmayacağına/satılabilip-satılamayacağına karar verin. Hazır paketlerdeki gıda ürünleri son kullanma tarihi geçtikten sonra satılmamalıdır.
- Gıda ürünlerinin yerleşimi. Çiğ et, hazırlanmış yemek, sebze v.b gıdalar birbirinden ayrı tutuluyor mu?
- Gıda ürünleri buzdolabında çözülmeli.

Hatalı durumlarda:

- Buzdolabı ve derin dondurucunun gıda ürünleri için gerekli ısıları sağlayamadığı durumlarda, işyerinin bu malların kullanılması yada atılmasını kararlaştırması gereklidir. Örneğin çok yüksek ısılarda muhafaza edilen hazır paketlerdeki gıda ürünleri satılmamalıdır.

Belgeleme:

Kontrollerin hangi sıklıkla belgelenmesi gerektiğini yazın, yani "soğutucu ve derin dondurucuda muhafaza" adlı 2 nolu şemaya Danimarka'ca olarak yazın.

Örneğin haftada 1 kere

Hatalar her zaman belgelenmelidir.

Kullanımı esnasında gıda ürünleri ile temas eden Malzemeler ve eşyalar

Ambalaj, üretim araçları ve aletleri v.s gibi kullanımı esnasında gıda ürünleri ile temas eden yada gıda ürünleri ile temas etmesi makul olarak beklenen malzemeler ve eşyaların kullanım amacına uygun olmaları gereklidir.

Malzeme ve eşyaları veren firmadan bunların kullanım amacına uygun olduklarına dair bir belge alınız. Sadece kullanım amacına uygun malzeme ve eşya kullanmaya dikkat ediniz. Örneğin soğuk besinlerin muhafazasında kullanılan plastik kaplar, sıcak besinlerin muhafazası için uygun olmayabilir.

Opvarmning /varmebehandling (Isıtma/sıcağa tabi tutma)

Isıtılan yemeklerde ısı ürünün her tarafında, en iç kısmı da dahil, en az 75° C'ye ulaşmalıdır. Isı saplama termometre (indstikstermometer) ile ölçülür ve kontrol edilir.

Her ısıtmada ısının en az 75° C olması sağlanmalıdır.

Hatalı durumlarda:

Isı 75° C değilse bu ısıya ulaşılan kadar ısıtma işlemine devam edilir.

Belgeleme:

Kontrollerin hangi sıklıkla belgelenmesi gerektiğini yazın, yani "ısıtma ve soğutma" adlı 3 nolu şemaya Danimarka'ca yazın.

Örneğin haftada 1 kere.

Nedkøling (Soğutma)

Isıtılmış etli sos, lazanya, çorba, kebab ve benzeri yemeklerin soğutulma işlemleri çok çabuk gerçekleşmelidir.

Soğutma ısısı, saplama termometre (indstikstermometer) ile ölçülmeli ve kontrol edilmelidir.

Her soğutmada ısının 65° C'den 10° C'ye en fazla 3 saatte düşmesi sağlanmalıdır. Ondan sonra gıda ürünleri en fazla 5 C°'de muhafaza edilmelidir.

Hatalı durumlarda:

Yemeğin 10° C'ye kadar soğutulması en fazla 3 saatte gerçekleşmedi ise yemek hemen 75° C'ye kadar ısıtılarak yeniden soğutulabilir. Gerekirse küçük porsiyonlarda soğutulabilir.

Eğer yemek hemen 75° C'ye kadar ısıtılmazsa atılmalıdır.

Belgeleme:

Kontrolün ne sıklıkla belgelenmesi gerektiğini yazın. Yani "ısıtma ve soğutma" adlı 3 nolu şemaya Danimarka'ca yazın.

Örneğin haftada 1 kere.

Hatalar her zaman belgelenmelidir.

Hvordan nedkøles der (beskriv) Soğutma işlemi nasıl yapılıyor (Danimarka'ca anlatın)?

Varmholdelse (Sıcak tutma)

Sıcak tutulan kebab ve sos gibi yemekler 75 ° C'ye kadar ısıtıldıktan sonra en az 65 ° C gibi bir ısıda tutulmalıdır. Isı saplama termometre ile ölçülür ve kontrol edilir.

Her sıcak tutma işleminde ısının en az 65 ° C olması sağlanmalıdır.

Ilık yemeklerin satımı. (örneğin; köfte, sosis, pizza dilimleri gibi)

5 °C – 65 °C ısılarında muhafaza edilen gıda ürünleri 3 saat içerisinde satılmalıdır.

3 timer styres ved :sæt X (Bu 3 saat şöyle kontrol edilebilir: çarpı koyunuz)

- p skive (Parkometre)
- Faste tidspunkter (skriv tidspunkter) Belirli zamanlarda (saatleri yazın)

- Andet (Diğ er) _____

Hatalı durumlarda:

Isı eğer 3 saatten daha fazla bir süre 65° C 'nin altında ise yemek atılmalıdır.

Belgeleme:

Kontrollerin hangi sıklıkla belgelenmesi gerektiğini yazın. Yani "Sıcak tutma" adlı 4 nolu şemaya Danimarka'ca yazın.

Hata her zaman belgelenmelidir.

Adskillelse (Ayrırma)

Farklı gıda ürünleri arasında hastalığa sebebiyet veren bakterilerin çapraz bulaşmasının engellenmesini sağlamak için, üretim ve depolama işlemleri sırasında sebze, çiğ et, hazır yemekler v.b gibi gıda ürünler birbirinden ayrı tutulmalıdır.

Bunu şu şekilde yapabilirsiniz:

- Bir gıda ürününden diğer bir ürüne geçerken bıçak, doğrama tahtası, masa yüzeyleri, doğrama makineleri temizlenir.
- Değişik tipteki ürünler için mutfakta değişik alanlar ve doğrama tahtaları kullanılır.
- Gıda ürünlerini üzeri örtülü ve birbirinden ayrı şekilde yerleştirilir.

Gıda ürünlerinin üretim ve muhafaza esnasında birbirinden ayrı tutulduğunu sürekli olarak kontrol edin.

Hatalı durumlarda:

Malın örneğin sonra ısıtılarak kullanılabilirliğini değerlendirin yada atın.

Hvordan adskilles fødevarer (Gıda ürünleri nasıl ayrılır):

- **I køleskabet beskriv eller vedlæg tegning** (Buzdolabında (Danimarka'ca anlatın yada bir çizim sunun)

- **Under produktionen (beskriv områder eller tidsmæssigt adskilt) Üretim esnasında (Danimarka'ca alan olarak yada zamanlama olarak ayırmaları yazın)**

Vareudbringning (Mal dağıtımı)

Mal dağıtımı esnasında yemekler temiz ve uygun taşıma kasalarında ve arabalarda nakil edilmelidir. Taşıma kasaları ve arabaların yüzeyleri yıkanabilir olmalı.

Sıcak yemeklerin dağıtımı esnasında yemeğin teslim edildiği andaki ısısı 65 °C altında olmamalıdır. Soğutulmuş yemeklerin dağıtımı esnasında ısıda bir yükselme olmamalıdır.

Hvordan sikres temperatur ved vareudbringning (Mal dağıtımı esnasında ısı nasıl sağlanır Danimarka'ca yazın):

Rengöring og desinfektion (Temizlik ve dezenfeksiyon)

5 nolu şemada gösterilen örnekteki gibi bir temizlik planı, özellikle işyerinde birden fazla görevli çalışıyorsa, faydalı olabilir. Temizlik planı bir iş tanımlamasına benzeyecektir. Eğer yazılı bir temizlik planı bulunmuyorsa, işyeri nasıl temizlik yapıldığını sözlü olarak anlatabilmelidir. **5 nolu şema** kullanılıyorsa, eksik yerler ilave edilebilir. Bütün makineler ve lokallerin temizlik planında anlatılmasına dikkat ediniz. Dezenfekte edilecek makineler ve alanları işaretleyiniz ve bunları temizlik planında D olarak işaretleyiniz.

- Dezenfeksiyon bulaşık makinelerinde en az 80 °C'lik durulama ısılarında yapılabilir.
- Yada dezenfekte edilecek eşyaya kaynar su dökülerek yapılabilir.
- Yada onaylanmış bir dezenfeksiyon maddesi ile yapılabilir (UNUTMAYIN! Dezenfekte ettikten sonra soğuk su ile durulayın).

Temizlik hergün üretim başlamadan önce kontrol edilir.

Hatalı durumlarda:

Temizlik iyi değilse, işe başlamadan temizlik yapılır.

Lavabolarda ve tuvalette her zaman sabun ve el-, tuvalet kağıdı olması gerektiğini unutmayın.

Personlig hygiejne (Kişisel hijyen)

A. Temiz iş elbisesi kullanın

- Yaptığınız işi bitirip başka bir işe başladığınızda iş elbisenizi değiştirmeniz gerekebilir.

B. Ellerinizi yıkayın:

- Gıda ürünlerine el atmadan önce
- Başka bir iş yapacağınız zaman
- Moladan geldiğiniz zaman
- Gerekli olduğu zaman (hapşırırdıktan sonra v.b)
- Tuvalete gittiyseniz

C. Hastalık:

- Akan yaranız, ishaliniz yada başka bir enfeksiyon hastalığınız varsa, işyeri müdürüne başvurmanız gereklidir ve daha sonra ne zaman tekrar işe başlayacağınıza ilişkin sorumluluk işyeri müdürüne aittir.

D. Sigara içme:

- Gıda ürünlerinin üretildiği/muhafaza edildiği yerlerde sigara içilmemelidir.

E. andre regler (Diğer kurallar)

- Smykker (skriv) (Takılar, Danimarka'ca yazın).

-
- Hovedbeklædning (skriv) (Baş örtüsü Danimarka'ca yazın).

-
- Arbejdsfunktioner udenfor fødevaredelen. F.eks. plejeopgaver, benzinarbejde, udbringning af fødevarer (f.eks. pizza) eller rengøring (skriv) (Gıda ürünleri bölümünün dışındaki iş fonksiyonları. Örneğin; bakım işleri, benzin işleri, gıda ürünlerinin dağıtımı (örneğin pizza) yada temizlik (Danimarka'ca yazın).
-
-
-

Uddannelse (Eğitim)

Gıda ürünleri satan işyerinden sorumlu kişi, gıda ürünlerinin işlemini yapan elemanlarının gıda ürünleri hijyeni sertifikası veren bir eğitimden geçmelerini sağlamalıdır. Gıda ürünleri satan işyerlerindeki çalışan yöneticiler ve çalışanlar şu durumlarda bir eğitim almalıdırlar:

- 18 yaşını doldurduklarında ve gıda ürünleri ile çalıştıkları durumlarda
- Gıda ürünleri üzerine bir eğitim almamışlarsa ve gıda ürünleri hijyeni gibi kurslara katılmadıysa (Gıda Ürünleri Müdürlüğü-Fødevarestyrelsen tarafından onaylanmış)

Eğitim şartı koşulan kişiler işe başladıktan- yada işe alınma hazırlıklar başladıktan en geç iki ay sonra eğitime başlamış olmalılar.

İşyeri yöneticisi, personelin işyerindeki hijyen kuralları hakkında bilgilendirilmesini ve otokontrolün gerçekleşmesini sağlamalıdır.

Belgeleme

İşyeri gösterilmesi istendiği eğitim evraklarını sağlayabilmeli. **6 nolu “Eğitim” şeması** kullanılabilir. Burada isim, doğum tarihi, başlama/işe alınma tarihi, eğitim/hijyen sertifikası ve işten çıkış tarihi yazılabilir. Bu şema görevliler ve aldıkları eğitimi iyi bir şekilde göz önüne çıkarır.

Husk

Kopi af uddannelsesbevis skal sættes i egenkontrolmappen

Unutmayın

Eğitim belgeleri otokontrol dosyasına konulur.

Vedligeholdelse og skadedyrssikring. (Bakım ve zararlı hayvanlarla mücadele)

İşyerinin bakım standardı ve zararlı hayvanlarla mücadelesi devamlı olarak kontrol edilmeli ve belgelenmelidir.

“Bakım planı” adlı 7 numaralı şemayı senede en az 1 kere kullanın.

Bütün lokaller gözden geçirilir. Dış alanlar, depolar ve tuvaletleri unutmayın.

Lokal ve eşyaların kontrolü örneğin şunlardan oluşabilir:

- *Duvar, zemin, tavan ve çerçeveler bütün, düzgün ve yıkanabilir olmalı.*
- *Alet ve makinalar bütün, temizlenebilir ve passız olmalı.*
- *Lokallerde sinek, güve, fare, lağım faresi gibi zararlı hayvanlar olmaması.*
- *Lağım ağızlarında kapak olmalı.*
- *Kapı ve pencereler sıkı ve kaçırma yapmıyor olması.*
- *Gıda maddelerinde ısı ölçümünde kullanılan termometreler doğru ısıyı gösteriyor olması.*

Lağım farelerinin tespiti belediye ve yerel Gıda Ürünleri Denetim Müdürlüğüne bildirilmelidir.

Termometrelerin kontrolü kaynayan su (100°C) ve buzlu su (0°C) ile yapılabilir.

Revision

(Muhasebe)

İşyerinin faaliyetlerinde bir değişiklik olursa (örneğin üretim yada ürün çeşitlerinde değişiklik) muhasebenin mutlaka yapılması gereklidir. Herhangi bir değişiklik söz konusu değilse, en az senede 1 kere muhasebe yapılmalıdır. **“Senelik kontrol ve muhasebe” adlı 8 nolu şemayı** kullanabilirsiniz.

Sporbarhed (İzlenebilirlik)

İzlenebilirlik, bir gıda ürününün bütün üretim, işletme ve dağıtım aşamalarında izlenebilmesi ve takip edilebilmesi imkanıdır. Gıda ürünleri satan işyerleri bu şekilde gıda ürünlerini nereden aldıklarını belgeleyebilmelidir. Bu faturaları işyerinde muhafaza ederek yapılabilir. Faturalar malların tespit edilebileceği belirli bir şekilde hazırlanmış olmalı. Başka işyerlerine gıda ürünlerinin satımı halinde bu satım da belgelenebilmelidir. Daha fazla bilgi Gıda Ürünleri Müdürlüğü'nün www.fvst.dk adresli sitesinde bulunabilir.

Tilbagetrækning (Geri çekme)

Gıda ürünleri güvenliği kurallarına uygun olmayan, ve insanları hasta edebilecek gıda ürünleri piyasadan geri çekilmelidir.

İşyerinin dağıtımçıdan bir gıda ürününün geri çekilmesine ilişkin bir yazı aldığı durumlarda

- Bu yazı otokontrol programında bir belge olarak saklanması gerekir
- İşyerinin bu konuda ne yaptığı bir notla belgelenmeli. *Örneğin; kaç tane yada kaç kilo geri gönderildi yada imha edildi.*

Geri çekme ile ilgili daha fazla bilgiyi Gıda Ürünleri Müdürlüğü (Fødevarestyrelsen) internet adresinde bulunabilirsiniz: www.fvst.dk.

(Rengøringsplan, skema 5). (kryds frekvens af og skriv på Dansk hvor der desinficeres)

Temizlik Planı, 5 nolu şema (yapılış sıklığını çarpı ile belirtin ve dezenfeksiyon yapılan yerlere D yazın)

	Dagligt Günlük	Ugenligt Haftalık	Månedligt Aylık	Hver 3. måned Her 3 ayda	Andet (skriv dansk) Diğer (Danca yazın)
Køkken (Mutfak) :					
Vægge/vinduer(Duvar/pencereler)					
Gulve (Zemin)					
Lofter (Tavan)					
Køleskabe (Buzdolabı)					
Frysere (Derin dondurucu)					
Ventilation (havalandırma)					
Hylde (Raflar)					
Skabe (Dolaplar)					
Borde (Masalar)					
Maskiner (Makineler):					
Andet (Diğer):					
Lager (Depo):					
Gulve (Zemin)					
Loft (Tavan)					
Vægge/Vinduer(Duvar/pencereler)					
Køleskabe/Frysere (Buzdolabı/derin dondurucu)					
Hylde (Raflar)					
Toiletter (Tuvaletler):					
Toilet (Tuvalet)					
Håndvask (Lavabo)					
Vægge/Vinduer (Duvar/pencereler)					
Gulve (Zemin)					
Loft (Tavan)					
Udenomsarealer (Dış alanlar):					
Affald (Çöp)					

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske?

Bütün lavabolarda sabun ve tek kullanımlık havlu var mı?

Senelik kontrol ve muhasebe, 8 nolu şema Seneden en az 1 kere gözden geçirilmeli (Årlig kontrol og revision, skema 8). Gennemgås minimum 1 gang årligt

Kontrol /revidering af: Kontrol edilen/yeniden gözden geçirilen konu:	Gennemgang af: İncelenen konular:	Ja Sæt X Evet X koyun	Nej ikke i orden. Skriv hvad der gøres Hayır. Neler yapıldığını yazın.
Vedligeholdelse: Bakım:	Bliver vedligeholdelsesplanen fulgt? (Bakım planı uygulanıyor mu?)		
Skadedyr: Zararlı hayvan:	Er der sikret mod skadedyr? (Døre og vinduer, gulve og vægge skal være tætte og uden huller. Der skal være insektnet for åbne vinduer og døre) Zararlı hayvanlara karşı önlem alınmış mı ? (Kapı ve pencereler, duvarlar ve zemin deliksiz ve sıkı olmalı. Açık kapı ve pencerelerde sinek neti olmalı.)		
Rengøring: Temizlik:	Følges rengøringsplanen? Temizlik planı takip ediliyor mu?		
	Er rengøringsplanen tilstrækkelig? (husk nyt udstyr) Temizlik planı yeterli mi? Yeni aletleri unutmayın.		
Produktion: Üretim:	Er produktionen den samme som ved sidste gennemgang Üretim en son yapılan incelemedeki gibi mi?		
	Er termometre kontrolleret inden for det sidste år? Termometre en son ne zaman kontrol edildi ?		
Medarbejdere: Çalışanlar:	Er alle medarbejdere instrueret i udførelse og dokumentation af egenkontrollen? Bütün çalışanlar otokontrolün gerçekleştirilmesi ve belgelenmesi konusunda bilgilendirilmiş mi ?		
	Har alle medarbejdere uddannelse? Bütün çalışanlar eğitim almış mı?		
	Har virksomheden kopier af ansattes uddannelsesbeviser? İşyerinde çalışanların diploma kopyaları var mı?		
Egenkontrollen Otokontrol	Gennemgå egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl? Otokontrolü gözden geçirin. Olan hatalar düzeltilmiş mi?		
	Passer den nuværende egenkontrol til produktionen/aktiviteterne? Şu andaki otokontrol üretim/faaliyetlere uyuyor mu?		

Kontrolleret af (Kontrol eden): _____

Dato/År (Tarih/yıl): _____