|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| GIDA İŞLETMELERİ ÇAPRAZ DENETİM FORMU | | | | | | | |
| Çapraz Kontrol Tarihi | : |  |  |  |  | | |
| Çapraz Kontrolü Uygulayan Birim | : |  |  |  |  | | |
| Çapraz Kontrole Ait Resmi Kontrol Rapor No | : |  |  |  |  | | |
| Çapraz Kontrole Tabi İlçe Müdürlüğü | : |  |  |  |  | | |
| Çapraz Kontrole Tabi Resmi Kontrol Rapor No | : |  |  |  |  | | |
| Çapraz Kontrole Tabi Resmi Kontrol Rapor Tarihi | : |  |  |  |  | | |
| İşletme Adı | : |  |  |  |  | | |
| İşletme Kayıt / Onay No | : |  |  |  |  | | |
| İşletme Faaliyet Konusu | : |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  | | |
| Kriter | | İlçe Denetim Puanı | Çapraz Denetim Puanı | Fark | Açıklama | | |
| Sektör | |  |  |  |  | | |
| İşletmenin Geçmiş Kayıtları | a) Gıda Mevzuatına Uyum |  |  |  |  | | |
| b) İzlenebilirlik |  |  |  |  | | |
| c) Personel Eğitimi |  |  |  |  | | |
| İşletmelerin Oto Kontrollerinin Güvenilirliği | a) Haccp Prosedürleri |  |  |  |  | | |
| b) Ürünlerin Kontrolü |  |  |  |  | | |
| c) Sıcaklık Kontrolleri |  |  |  |  | | |
| Hijyen Yönetimi | a) Bina koşulları |  |  |  |  | | |
| b) Temizlik ve dezenfeksiyon |  |  |  |  | | |
| c) Personel Hijyeni |  |  |  |  | | |
| d) İşletme Hijyeni |  |  |  |  | | |
| e) Zararlı Mücadelesi |  |  |  |  | | |
| TOPLAM | |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  | | |
| DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ | |  |  |  |  | | |
| \*\* İlçe Müdürlüğü resmi kontrolü ile çapraz kontrol arasındaki puan farkı: | |  |  |  |  | | |
| ± 0-10 arası | : Çok iyi |  |  |  |  | | |
| ± 11-20 Aralığı | : İyi |  |  |  | |  |
| ± 21-40 arası | : Orta |  |  |  | |  |
| ± 40 ve daha yukarısı | : Kötü |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  | | |
|  |  | SONUÇ | : |  |  | | |
| Çapraz Kontrol Ekibinin | | | | | | | |
| Adı-Soyadı |  |  |  |  |  | | |
| Unvanı |  |  |  |  |  | | |
| İmza-Tarih |  |  |  |  |  | | |