

90 GÜN DAVRANIŞ GÖZLEM FORMU - Gıda Sektörü

KATILIMCI AD

KATILIMCI SOYAD

GÖZLEMCI

YÖNETİCİ

DEĞERLENDİRME TARİHİ

Kirkpatrick Level 3: Davranış Değerlendirmesi

Bu form, eğitimden 90 gün sonra katılımcının işyerindeki davranış değişikliklerini takip etmek için kullanılır. Eğitimin kalıcı etkisini ve uygulamaya geçirilme düzeyini ölçer.



Eğitim



Gün Sonra

Hijyen ve Kontaminasyon Önleme

Gıda hazırlığı sırasında el yıkama ve kişisel temizlik kurallarına uygun davranıyor mu?

Çalışanın işe başlamadan önce, tuvalet kullanımı sonrası veya kirliliğe temasından sonra ellerini belirlenen prosedüre göre yıkadığı gözlemlenmelidir.

Hiç 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Her Zaman

Farklı gıda grupları için renk kodlu ekipmanlar (kesme tahtası, bıçak) kullanıyor mu?

Çapraz kontaminasyonu önlemek adına et, sebze ve pişmiş ürünler için ayrılmış ekipmanların doğru seçilip seçilmediği gözlemlenmelidir.

Hiç 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Her Zaman

Güvenli Çalışma Alışkanlıkları

Kesici ve doğrayıcı aletleri kullanırken uygun koruyucu ekipmanları kullanıyor mu?

Çalışanın bıçak veya kesici makineleri kullanırken eldiven, parmak koruyucu veya diğer aparatları sürekli takip takmadığı gözlemlenmelidir.

Hiç 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Her Zaman

Ağır yükleri kaldırırken doğru ergonomik teknikleri (dizleri bükerek) uyguluyor mu?

Çalışanın ağır bir koli veya malzeme kaldırırken sırtını dik tutup bacak gücünü kullanarak yükü kaldırdığı izlenmelidir.

Hiç 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Her Zaman

Risk Önleme Davranışları

Çalışma alanında dökülen sıvıları veya atıkları anında temizliyor mu?

Kaygan zemin riskini önlemek için sıvı döküntülerini bekletmeden temizleme veya çevreye güvenlik işareti koyma davranışı izlenmelidir.

Hiç 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Her Zaman

Sıcak yüzeylerle çalışırken ısıya dayanıklı ekipman kullanıyor mu?

Fırın, ocak veya sıcak tencere/tava ile temas sırasında yanık riskini azaltıcı yalıtımlı eldiven veya bezlerin kullanılıp kullanılmadığı gözlemlenmelidir.

Hiç 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Her Zaman

Prosedür Uyumu

Gıda depolarında ve soğutucularda kapıları kısa süreli açık tutuyor mu?

Soğuk zincirin korunması için depo ve soğutucu kapılarının gereksiz yere uzun süre açık bırakılmadığı kontrol edilmelidir.

☐ Davranış Gözlemlendi ☐ Gözlemlenmedi

Temizlik kimyasallarını gıda üretim alanından uzakta ve etiketli saklıyor mu?

Kimyasalların gıda ile temas etmeyecek şekilde depolandığı ve etiketlerinin okunabilir olduğu kontrol edilmelidir.

☐ Davranış Gözlemlendi ☐ Gözlemlenmedi

Genel Değerlendirme

(Gözlemci notları ve öneriler için alan)

.....
Gözlemci İmza

.....
Yönetici İmza

.....
Tarih