

PRATİK PERFORMANS DEĞERLENDİRME - Gıda Sektörü

KATILIMCI AD

KATILIMCI SOYAD

DEĞERLENDİREN

TARİH

İMZA

Bu form, eğitim sonrası katılımcının pratik becerilerini değerlendirmek için kullanılır. Lütfen her bir kriteri dikkatli bir şekilde gözlemleyerek değerlendiriniz.

Hazırlık Aşaması

Kişisel koruyucu donanımlar (önlük, bone, eldiven) eksiksiz ve doğru şekilde kullanıldı mı?

Çalışan, gıda hijyeni kurallarına uygun şekilde koruyucu kıyafetlerini tam ve nizami olarak giymelidir.

☐ Evet ☐ Hayır

Ekipman Kullanımı

Kesici ve doğrayıcı aletler kullanılırken uygun teknik ve güvenlik önlemleri uygulandı mı?

Bıçak kullanımı sırasında el pozisyonu (pençe tekniği) ve kesim tahtası kullanımı gözlemlenmelidir.

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐

Kimyasal temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri etiketiyle ve doğru oranda kullanıldı mı?

Kimyasalların etiketli kaplarda olması ve kullanım talimatındaki dozajın uygulanması standartlara uygun olmalıdır.

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐

Uygulama Tekniği

Alerjen yönetimi ve çapraz kontaminasyonu önlemek için farklı gıdalar için ayrı ekipman kullanıldı mı?

Pişmiş ve çiğ gıdalar veya alerjen içeren maddeler için renk kodlu ekipmanların kullanımı kontrol edilmelidir.

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐

Ergonomik kurallara uygun şekilde ağır yük kaldırma tekniği uygulandı mı?

Yük kaldırılırken dizlerin bükülmesi ve belin dik tutulması gibi temel ergonomi prensiplerine uyulmalıdır.

1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐

Güvenlik Önlemleri

Gıda üretim makinelerinin acil durdurma butonlarının yerini biliyor ve erişilebilir durumda mı?

Çalışan, acil bir durumda makineyi nasıl durduracağını bilmeli ve makine çevresinde hareket alanını kısıtlayıcı engel bulunmamalıdır.

☐ Evet ☐ Hayır

Soğuk zincir ürünlerinin depolama sıcaklıklarını kontrol etti mi?

Hassas gıdaların depolandığı soğutucuların sıcaklık değerlerinin belirlenen aralıkta olduğu teyit edilmelidir.

☐ Evet ☐ Hayır

Sonlandırma ve Temizlik

Çalışma alanı kaygan zemin risklerine karşı temiz ve kuru tutuldu mu?

Dökülen sıvıların anında temizlenmesi ve temizlik sonrası zemin güvenliğinin sağlanması kontrol edilmelidir.

☐ Evet ☐ Hayır

Genel Değerlendirme ve Notlar

(Değerlendirici notları için alan)

Değerlendiren İmza

Tarih