

জেনারেল মেনুফেকচারিং

তারিখ		FBO নাম	
অফিসার		প্রতিনিধি	
লাইসেন্স নাম্বার		ঠিকানা	

নিম্নলিখিত নির্দেশ-----সম্মতি, অ-সম্মতি, সম্মতি আংশিক, প্রযোজ্য না

ক্রমিক সংখ্যা	নিরীক্ষা প্রশ্ন	স্কোরিং	
1	খাদ্য প্রতিষ্ঠানের একটি আপডেট FSSAI লাইসেন্স রয়েছে এবং এটি একটি বিশিষ্ট স্থানে প্রদর্শিত হয়।	2	
II	নকশা ও সুবিধা		
2	2.খাদ্য প্রাপ্তনের নকশা পর্যাপ্ত কাজের জায়গা, ময়লা ধুলো এবং কীটপতঙ্গের প্রবেশ রোধকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ ও পরিষ্কারের অনুমতি দেয়।	2	
3	অভ্যন্তরীণ কার্ঠামো এবং জিনিসপত্র অ-বিষাক্ত এবং অভেদ্য উপাদান দিয়ে তৈরি।	2	
4	.দেয়াল, সিলিং এবং দরজাগুলি ফ্লেকিং পেইন্ট বা প্লাস্টার, ঘনীভবন এবং শিডিং কণা থেকে মুক্ত।	2	
5	মেঝেগুলি নন-স্লিপারি এবং যথাযথভাবে ঢালু	2	
6	একটি বহিরাগত পরিবেশে খোলার সময় উইন্ডোজগুলিকে পোকামাকড় প্রমাণ স্ক্রিন লাগানো থাকে।	2	
7	কীটপতঙ্গের প্রবেশ এড়ানোর জন্য দরজা বন্ধ করা আছে	2	
8	সরঞ্জাম এবং পাত্রে অ-বিষাক্ত, অভেদ্য, অ-ক্ষয়কারী উপাদান দিয়ে তৈরি যা ডিন এবং জীবাণুমুক্ত করা সহজ।	2	
9	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত আলো রয়েছে	2	

10	পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল সরবরাহ করা হয়	2	
11	থাবারের জন্য পর্যাপ্ত স্টোরেজ সুবিধা, প্যাকেজিং ম্যাটারলস, কেমিক্যালস, কর্মীদের ইটারমস ইত্যাদি পাওয়া যায়।	2	
12	কর্মী হাইপিন সুবিধা পাওয়া যায়। (পর্যাপ্ত সংখ্যক হাত ধোয়ার সুবিধা, টয়লেট, চেঞ্জ রুম, বিশ্রাম ও রিফ্রেশমেন্ট রুম ইত্যাদি)	2	
13	পটেবল জল (আইএস: 10500 মিটিং স্ট্যান্ডার্ডস) একটি পণ্য উপাদান বা থাবারের সংস্পর্শে ব্যবহৃত হয় অথবা ফো ডিসিএনসি সুরেস ইন্সটেড অরকুলি এম নুল, সিআরসিওএস.	2	
14	খাদ্য উপাদান অভ্যন্তরীণ ল্যাবরেটরির মাধ্যমে বা একটি স্বীকৃত ল্যাবের মাধ্যমে লিস্ট করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
II	অপারেশন নিয়ন্ত্রণ	2	
15	অভ্যন্তরীণভাবে নির্ধারিত স্পেসিফিকেশন এবং অনুমোদিত বিক্রেতাদের কাছ থেকে সংগৃহীত সামগ্রী। স্পেসিফিকেশন, সরবরাহকারীর নাম এবং ঠিকানা, ব্যাচ নং এর মতো রেকর্ডের জন্য হেক। প্রাপ্ত পরিমাণ ইত্যাদি)	2	
16	খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকির জন্য প্রাপ্তির সময় কাঁচামাল পরিদর্শন করা হয়।	2	
17	ইনকামিং উপাদান, সেমেল বা চূড়ান্ত পণ্যগুলি তাপমাত্রার তাপমাত্রা এবং আর্দ্রতার প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সংরক্ষণ করা হয়, একটি hygienic পরিবেশে। FIFO এবং FEFO	2	
18*	প্রয়োজনীয় সময় এবং তাপমাত্রা অর্জন করা হচ্ছে, রক্ষণাবেক্ষণ করা হচ্ছে, পর্যবেক্ষণ করা হচ্ছে এবং ম্যানুফ্যাকচারিং/প্রক্রিয়াকরণের সময় রেকর্ড করা হচ্ছে, রেকর্ডগুলি পরীক্ষা করুন।	4	
19	উৎপাদিত/প্রক্রিয়াজাত খাদ্য একটি হাইলেনিক রানারে প্যাক করা হয়	2	
20	প্যাকেজিং ম্যাটারলস খাদ্য গ্রেড এবং শব্দ অবস্থায়	2	
21	পরিষ্কার করা রাসায়নিক পদার্থ এবং অন্যান্য বিপজ্জনক পদার্থ পরিষ্কারভাবে চিহ্নিত এবং খাদ্য থেকে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করা হয়।	2	

22	খাদ্য ব্যবহারের জন্য পরিবহন বাহন পরিষ্কার রাখা হয় এবং ভাল মেরামত করা হয়।	2	
23	পরিবহনকারী বাহন প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা (যেখানে প্রযোজ্য) মেটাতে সক্ষম।	2	
24	রিকলড পণ্যগুলি তত্ত্বাবধানের অধীনে রাখা হয় এবং তাদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য একটি পদ্ধতিতে ধ্বংস বা পুনরায় প্রক্রিয়াকরণ/পুনরায় কাজ করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন,	2	
III	রক্ষণাবেক্ষণ ও স্যানিটেশন		
25	যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করা, খাবারের প্রিমেলসেট করা হয় পেসর ক্লিনিং শেডুলফ এবং ক্লিনিং প্রোগ্রাম।	2	
26	প্রস্তুতকারকের নির্দেশনা অনুসারে সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতিগুলির প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ নিয়মিতভাবে করা হয়।	2	
27	পরিমাপ ও পর্যবেক্ষণ যন্ত্রগুলি ক্যালিওরেটেড হয়।	2	
28	কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচী হল কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত এবং অভিজ্ঞ কর্মীদের দ্বারা পরিচালিত হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	4	
29	প্রাপ্তনে কীটপতঙ্গের কার্যকলাপ বা সংক্রমণের কোন লক্ষণ নেই (ডিম,লার্ভা, মল ইত্যাদি)	2	
30	ড্রেনগুলি প্রত্যাশিত প্রবাহ লোডগুলি পূরণ করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে এবং দূষণকারীগুলিকে ক্যাপচার করতে ফাঁদ দিয়ে সজ্জিত করা হয়েছে।	2	
31	খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য বর্জ্য জমে যাওয়া এড়ানোর জন্য পর্যায়ক্রমে ইরোম খাদ্য পরিচালনার ক্ষেত্রগুলি অপসারণ করা হয়।	2	
32	পয়নিষ্কাশন এবং আবর্জনার নিষ্পত্তি পরিবেশ ঘূর্ণন আইন, 1986 এর অধীনে নির্ধারিত মানগুলির সাথে সঙ্গতিপূর্ণভাবে করা হয়।	2	
IV	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
33	বার্ষিক মেডিকেল পরীক্ষা এবং টিকা দেওয়ার সময়সূচী অনুযায়ী রোগের এন্টেরিক গ্রুপের বিরুদ্ধে ফড হ্যান্ডলারদের টিকা দেওয়া হয়।	2	

34	.কোন ব্যক্তি রোগে ভুগছেন না যদি খোলা ক্ষত বা ফুসকুড়ির সংস্পর্শে আসা খাবার বা মেট্রাক্স পরিচালনায় জড়িত থাকেন।	2	
35	ফুড হ্যান্ডলিং ব্যক্তিগত স্বচ্ছতা বজায় রাখে (ক্লেডন সিকোথস, রিমড নথ এবং ওয়াটার ফ্রুফ বন্ধন ইত্যাদি) এবং ব্যক্তিগত ব্যবহার(হাত ধোয়া,খোলা গয়না,ধূমপান ও খুতু ফেলা ইত্যাদি)	4	
36	উপযুক্ত অ্যাপ্রন, গ্লাভস, হেডগিয়ার, জুতার কভার ইত্যাদি দিয়ে সজ্জিত খাদ্য হ্যান্ডলার; যেখানে প্রয়োজন।	2	
V	প্রশিক্ষণ ও অভিযোগ পরিচালনা		
37	সিস্টেমের অভ্যন্তরীণ/ বাহ্যিক নিরীক্ষা পর্যায়ক্রমে করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
38	খাদ্য ব্যবসার একটি কার্যকর ভোক্তা অভিযোগ নিষ্পত্তি ব্যবস্থা রয়েছে।	2	
39	খাদ্য হ্যান্ডলারদের প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা রয়েছে এবং নিরাপদে খাবার পরিচালনা করার জন্য প্রশিক্ষিত। প্রশিক্ষণ রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
40	যথাযথ ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ডগুলি উপলভ্য এবং এক বছরের জন্য বা পণ্যের শেলফ লাইফ, যেটি বেশি, সেগুলির জন্য সংরক্ষণ করা হয়।	4	

মোট পয়েন্ট 90

গ্রহণু চিহ্ন (\*) প্রশ্নগুলি খাবারের উপর লক্ষণীয়ভাবে প্রভাব ফেলতে পারে

সম্মতি-উদাহরণস্বরূপ -80-90 A

সম্মতি-সন্তোষজনক-72-97 B

উন্নতি প্রয়োজন- 45-71 C

অ -সম্মতি <45 কোন গ্রুড নেই

