

ఆహార భద్రత తనిఖీల జాబితా

ఫుడ్ బిజినెస్ ఆపరేటర్ (FBO) లను సమర్థవంతంగా తనిఖీ చేయడానికి ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్స్‌ని సులభతరం చేయడానికి ఫుడ్ సేఫ్టీ & స్టాండర్డ్స్ అథారిటీ ఆఫ్ ఇండియా (FSSAI) తనిఖీ జాబితాను అభివృద్ధి చేసింది. తనిఖీ చెక్‌లిస్టులు నియంత్రణలో పేర్కొన్న ప్రతి అవసరానికి అనుగుణంగా ఉండే స్థాయిని గుర్తించడానికి ఉపయోగించబడతాయి, ఈ తనిఖీ చెక్‌లిస్టులు ఆహార భద్రత మరియు ప్రమాణాలు (లైసెన్సింగ్ & ఫుడ్ బిజినెస్‌ల రిజిస్ట్రేషన్) రెగ్యులేషన్, 2011 యొక్క సవరించిన షెడ్యూల్ 4 ఆధారంగా రూపొందించబడ్డాయి మరియు కింది రంగాలకు అభివృద్ధి చేయబడ్డాయి -

1. సాధారణ తయారీ
2. పాల ప్రాసెసింగ్
3. మాంసం ప్రాసెసింగ్
4. స్లాట్ హౌస్
5. క్యాటరింగ్
6. రిటైల్
7. రవాణా
8. స్టోరేజ్ & వేర్‌హౌస్

మార్కింగ్ & గ్రేడింగ్ సిస్టమ్ -

తనిఖీ చెక్‌లిస్ట్ ఐదు ప్రధాన విభాగాలుగా విభజించబడింది -

1. డిజైన్ & సౌకర్యాలు
2. ఆపరేషన్ నియంత్రణ
3. నిర్వహణ & పారిశుధ్యం
4. వ్యక్తిగత శుభ్రత
5. శిక్షణ & ఫిర్యాదు నిర్వహణ

ఫుడ్ సేఫ్టీ ఆఫీసర్ తనిఖీ జాబితాలో పేర్కొన్న అవసరాల ప్రకారం FBO సౌకర్యాన్ని తనిఖీ చేస్తారు మరియు తదనుగుణంగా సమ్మతిని (C), పాటించకపోవడం (NC), పాక్షిక సమ్మతి (PC) & వర్తించదు గమనించబడలేదు (NA). అన్ని అవసరాలకు 2 మార్కులు కేటాయించబడ్డాయి మరియు ఆస్టరిస్క్ మార్క్ చేయబడిన కొన్ని అవసరాలు (*) 4 మార్కులు కేటాయించబడ్డాయి. గుర్తించబడిన ఏ నక్షత్ర గుర్తును పాటించకపోవడం (*) కనుగొనబడటం అనేది ఆహార భద్రతకు కీలకం కనుక, అవి పాటించకపోవడం (NC) కి దారి తీస్తుంది. దిగువ పేర్కొన్న విధంగా ప్రతి అన్వేషణకు మార్కులు ఇవ్వబడతాయి -

సం.	కనుగొనడం	ప్రదానం చేయాల్సిన మార్కులు	ఆస్టరిస్క్ మార్క్ (*) ప్రశ్నలో మార్కులు ప్రదానం చేయబడతాయి
1	సమ్మతి (సి)	2	4
2	పాటించకపోవడం (NC)	0	0
3	పాక్షిక సమ్మతి (PC)	1	0
4	వర్తించదు/గమనించబడలేదు (NA)	2	4

వర్తింపు - అవును, అవసరం పూర్తిగా డాక్యుమెంట్ చేయబడింది మరియు అమలు చేయబడుతుంది. పెద్ద లేదా చిన్న అనుగుణ్యత లేకుండా అవసరానికి కట్టుబడి ఉండటం గమనించబడలేదు.

పాటించకపోవడం - లేదు, అవసరం డాక్యుమెంట్ చేయబడలేదు మరియు అమలు చేయబడలేదు. ప్రధాన అనుకూలతతో అవసరానికి కట్టుబడి ఉండకపోవడం గమనించబడింది.

పాక్షిక సమ్మతి - అవసరాలు పాక్షికంగా అమలు చేయబడ్డాయి కానీ డాక్యుమెంట్ చేయబడలేదు లేదా పాక్షికంగా డాక్యుమెంట్ చేయబడలేదు కానీ అమలు చేయబడలేదు. FSO యొక్క తీర్పు మరియు అనుభవం ఆధారంగా, ఆహార భద్రతా నిర్వహణ వ్యవస్థ యొక్క వైఫల్యం లేదా నియంత్రిత ప్రక్రియలు లేదా ఉత్పత్తులకు భరోసా ఇచ్చే సామర్థ్యాన్ని తగ్గించే అవకాశం లేని అనుగుణ్యత. ఇది నిర్దిష్ట అవసరానికి కొంత భాగం వైఫల్యం కావచ్చు లేదా గమనించిన ఒకే ఒక్క లోపం కావచ్చు. పాక్షిక సమ్మతి ఆస్టరిస్క్ మార్క్ (*) అవసరాలకు వర్తించదు ఎందుకంటే అవి ఆహార భద్రతకు కీలకం.

వర్తించదు/గమనించబడలేదు (NA) - అవసరాలు FBO కి వర్తించవు మరియు అందువల్ల వాటిని గమనించలేము. అవసరాలకు విరుద్ధంగా కనుగొన్న ప్రకారం వరుసగా మార్కులను ప్రదానం చేయడం, మొత్తం మార్కులు లెక్కించబడతాయి & తుది మార్కుల ఆధారంగా, FBO ల గ్రేడింగ్ జరుగుతుంది. గ్రేడింగ్ 4 స్థాయిలుగా విభజించబడింది, అనగా

గ్రేడ్	స్థితి	మార్కులు అవసరం
A+	సమ్మతి - ఉదాహరణ	90% & పైన
ఎ	సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది	80% - 89%
బి	అభివృద్ధి అవసరం	50% - 79%
గ్రేడ్ లేదు	పాటించకపోవడం	50% కంటే తక్కువ

సాధాణ తయారీ

తేదీ		FBO పేరు	
------	--	----------	--

ఆహార భద్రతా అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కేంది - వర్తింపు (సీ), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తింబే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్
1	ఆహార సంస్థకు నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది మరియు ప్రముఖ స్థానంలో ప్రదర్శించబడుతుంది.	2
డిజైన్ & సౌకర్యాలు		
2	ఆహార ప్రాంగణాల రూపకల్పన తగిన పని స్థలాన్ని అందిస్తుంది; ధూళి & తెగుళ్లు రాకుండా నిరోధించడానికి నిర్వహణ మరియు శుభ్రపరచడానికి అనుమతించండి.	2
3	అంతర్గత నిర్మాణం & అమరికలు విషరహిత మరియు అగమ్య పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి	2
4	గోడలు, పైకప్పులు & తలుపులు పెయింట్ లేదా ప్లాస్టర్, కండన్సేషన్ & షెడ్డింగ్ రేణువుల నుండి వేరుచేయబడింది.	2
5	నేల జారేది కాదు మరియు తగిన విధంగా వాలుగా ఉంటుంది	2
6	బాహ్య వాతావరణానికి తెరచినప్పుడు విండోస్ మూసివేయబడి & క్రిమి పూప్ స్క్రీన్తో అమర్చబడి ఉంటాయి .	2
7	తెగుళ్లు రాకుండా తలుపులు దగ్గరగా అమర్చబడి ఉంటాయి .	2
8	సామగ్రి మరియు కంటైనర్లు విషపూరితం కాని, చొరబడని, తినివేయు పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి, ఇవి శుభ్రపరచడం మరియు క్రిమిసంహారక చేయడం సులభం	2
9	ఆవరణలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది	2
10	ప్రాంగణంలోనే తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది	2
11	ఆహారం, ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్, రసాయనాలు, సిబ్బంది వస్తువులు మొదలైన వాటి కోసం తగినంత నిల్వ సౌకర్యం అందుబాటులో ఉంది.	2
12	పర్సనల్ పరిశుభ్రత సౌకర్యాలు అందుబాటులో ఉన్నాయి. (తగినంత సంఖ్యలో చేతులు కడుక్కోవడానికి సౌకర్యాలు, మరుగుదొడ్లు, మార్పిడి గదులు, విశ్రాంతి & రిఫ్రెష్మెంట్ గది మొదలైనవి	2

).		
13*	<p>త్రాగు నీటి (ప్రమాణాలు IS:10500) ఉత్పత్తి పదార్థంగా ఉపయోగిస్తారు లేదా ఆహారం లేదా ఆహార సంపర్క ఉపరితలంతో సంబంధం కలిగి ఉంటారు & ఏట 6 నెలల ఒకసారి నాణ్యత కోసం పరీక్షించారు. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.</p>	4	
14	<p>ఆహార పదార్థాలు అంతర్గత ప్రయోగశాల ద్వారా లేదా గుర్తింపు పొందిన ల్యాబ్ ద్వారా పరీక్షించబడతాయి రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .</p>	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
15	<p>అంతర్గతంగా నిర్దేశించిన స్పెసిఫికేషన్ ప్రకారం & ఆమోదించబడిన విక్రేతల నుండి ఇన్సుమింగ్ మెటీరియల్ సేకరించబడింది . రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి (స్పెసిఫికేషన్లు, సరఫరాదారు పేరు మరియు చిరునామా, బ్యాచ్ నెం., సేకరించిన పరిమాణం మొదలైనవి)</p>	2	
16	<p>ఆహార భద్రతా ప్రమాదాలను స్వీకరించిన సమయంలో ముడి పదార్థాలు తనిఖీ చేయబడతాయి</p>	2	
17	<p>ఇన్కమింగ్ మెటీరియల్, సెమ్ లేదా ఫైనల్ ఉత్పత్తులు పరిశుభ్రమైన వాతావరణంలో వాటి ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమ అవసరానికి అనుగుణంగా నిల్వ చేయబడతాయి. FIFO & FEFO సాధన చేయబడింది</p>	2	
18*	<p>తయారీ/ప్రాసెసింగ్ సమయంలో అవసరమైన సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత సాధించడం, నిర్వహించడం, పర్యవేక్షించడం & రికార్డ్ చేయడం జరుగుతోంది రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .</p>	4	
19	<p>తయారు చేసిన/ప్రాసెస్ చేసిన ఆహారాన్ని పరిశుభ్రమైన పద్ధతిలో ప్యాక్ చేస్తారు .</p>	2	
20	<p>ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ ఫుడ్ గ్రేడ్ & మంచి స్థితిలో ఉన్నాయి.</p>	2	
21	<p>శుభ్రపరిచే రసాయనాలు & ఇతర ప్రమాదకర పదార్థాలు స్పష్టంగా గుర్తించబడ్డాయి & ఆహారం నుండి వేరుగా నిల్వ చేయబడతాయి</p>	2	

22	ఆహార వినియోగం కోసం రవాణా చేసే వాహనం శుభ్రంగా ఉంచబడుతుంది మరియు మంచి మరమ్మత్తులో నిర్వహించబడుతుంది	2	
23	రవాణా చేసే వాహనం అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను చేరుకోగలదు	2	

24	రీకాల్ చేయబడిన ఉత్పత్తులు పర్యవేక్షణలో నిర్వహించబడతాయి & వాటి భద్రతను నిర్ధారించడానికి ఒక పద్ధతిలో నాశనం చేయబడతాయి లేదా మళ్ళీ ప్రాసెస్ చేయబడతాయి/రీవర్స్ చేయబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .	2	
III	నిర్వహణ & పారిశుధ్యం		
25	పరికరాలు, ఆహార ప్రాంగణాలను శుభ్రపరచడం శుభ్రపరిచే షెడ్యూల్ & శుభ్రపరిచే కార్యక్రమం ప్రకారం జరుగుతుంది	2	
26	తయారీదారు సూచనల మేరకు పరికరాలు మరియు యంత్రాల నివారణ నిర్వహణ క్రమం తప్పకుండా జరుగుతుంది	2	
27	కొలత & పర్యవేక్షణ పరికరాలు క్రమానుగతంగా క్రమాంకనం చేయబడతాయి	2	
28*	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది & శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బంది ద్వారా తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు జరుగుతాయి రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .	4	
29	ప్రాంగణంలో తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు (గుడ్లు, లార్వా, మలం మొదలైన)	2	
30	కాలువలు ఊహించిన ప్రవాహ లోడ్లకు అనుగుణంగా రూపొందించబడ్డాయి మరియు కలుషితాలను సంగ్రహించడానికి ఉచ్చులతో అమర్చబడి ఉంటాయి		
31	ఆహార వ్యర్థాలు మరియు ఇతర వ్యర్థాలు పేరుకుపోకుండా ఉండటానికి ఆహార నిర్వహణ ప్రాంతాల నుండి కాలానుగుణంగా తొలగించబడతాయి	2	
32	మురుగునీరు మరియు వ్యర్థాలను పారవేయడం పర్యావరణ పరిరక్షణ చట్టం, 1986 ప్రకారం నిర్దేశించిన ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా జరుగుతుంది.	2	

IV	వ్యక్తిగత శుభ్రత	2	
33	వ్యాక్సిన్ సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం వ్యాధుల ఎంట్రీక్ గ్రూపుకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది	2	
34	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనదు	2	
35*	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత (శుభ్రమైన బట్టలు, కత్తిరించిన గోధు & వాటర్ పూప్ కట్టు మొదలైనవి) మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తన (హ్యాండ్ వాషింగ్, వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలు, ధూమపానం, ఉమ్మివేయడం మొదలైనవి) నిర్వహిస్తారు	4	
36	తగిన ఆప్రాన్లు, చేతి తొడుగులు, తలపాగా, షూ కవర్ మొదలైనవి కలిగిన ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు; అవసరమైన చోట	2	
V	శిక్షణ & ఫిర్యాదు నిర్వహణ		
37	సంస్థ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది . రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .	2	
38	ఆహార వ్యాపారంలో సమర్థవంతమైన వినియోగదారుల ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగం ఉంది	2	
39	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలను కలిగి ఉంటారు & ఆహారాన్ని సురక్షితంగా నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు . శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .	2	
40*	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు ఒక సంవత్సరం కాలానికి లేదా ఉత్పత్తి యొక్క షెల్ఫ్-లైఫ్లో ఏది ఎక్కువైతే అలాగే ఉంచబడతాయి	4	

మొత్తం పాయింట్లు ____ /90

చుక్క మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & అందువలన ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్ర సంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ ప్రశ్నలు, దారి తీస్తుంది కాని అనుకూలతకు గ్రేడింగ్ -

- ఎ + 80 - 90 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
- ఎ 72 - 79 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది

బి
గ్రడ్ లేదు

45 - 71 అభివృద్ధి అవసరం
<45 పాటించకపోవడం

పాలు & పాలు ఉత్పత్తి ప్రాసెసింగ్

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రత అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కేంది - వర్తింపు (సీ), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తింపే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్
1	ఆహార సంస్థకు నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది మరియు ప్రముఖ స్థానంలో ప్రదర్శించబడుతుంది	2
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు	
2	ఆహార ప్రాంగణాల రూపకల్పన తగిన పని స్థలాన్ని అందిస్తుంది; ధూళి & తెగుళ్లు రాకుండా నిరోధించడానికి నిర్వహణ మరియు శుభ్రపరచడానికి అనుమతించండి.	2
3	అంతర్గత నిర్మాణం & అమరికలు విషరహిత మరియు అగమ్య పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి	2
4	గోడలు, పైకప్పులు & తలుపులు పెయింట్ లేదా ప్లాస్టర్, కండెన్సేషన్ & షెడ్డింగ్ రేణువుల నుండి వేరుచేయబడింది.	2
5	నేల జారేది కాదు మరియు తగిన విధంగా వాలుగా ఉంటుంది	2
6	బాహ్య వాతావరణానికి తెరచినప్పుడు విండోస్ మూసివేయబడి & క్రిమి పూప్ స్క్రీన్ తో అమర్చబడి ఉంటాయి .	2
7	తెగుళ్లు రాకుండా తలుపులు దగ్గరగా అమర్చబడి ఉంటాయి .	2
8	సామగ్రి మరియు కంటైనర్లు శుభ్రపరచడం మరియు క్రిమిసంహారకం చేయడం సులభం (విషపూరితం కాని SS 316 పరికరాలు & ట్యాంకులు/ట్యాంకర్లకు SS 304)	2
9	ఆవరణలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది	2
10	ప్రాంగణంలోనే తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది	2
11	ఆహారం, ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్, రసాయనాలు, సిబ్బంది వస్తువులు మొదలైన వాటి కోసం తగినంత నిల్వ సౌకర్యం అందుబాటులో ఉంది.	2

12	పర్సనల్ పరిశుభ్రత సౌకర్యాలు అందుబాటులో ఉన్నాయి. (తగినంత సంఖ్యలో చేతులు కడుక్కోవడానికి సౌకర్యాలు, మరుగుదొడ్లు, మార్పిడి గదులు, విశ్రాంతి & రిఫ్రెష్మెంట్ గది మొదలైనవి).	2	
13*	త్రాగు నీటి (ప్రమాణాలు IS:10500) ఉత్పత్తి పదార్ధంగా ఉపయోగిస్తారు లేదా ఆహారం లేదా ఆహార సంపర్క ఉపరితలంతో సంబంధం కలిగి ఉంటారు & ఏట 6 నెలల ఒకసారి. నాణ్యత కోసం పరీక్షించారు. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4	
14	ముడి మిల్క్ రిసెప్షన్ డాక్ (RMRD) సౌకర్యం ముడి పదార్థాలను దించేటప్పుడు కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి సైడ్ & టాప్ తో తగినంతగా పెంచబడింది	2	
15	ముడి పదార్థాలను దించేటప్పుడు కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి రా మిల్క్ రిసెప్షన్ డాక్ (RMRD) సౌకర్యం తగినంతగా ప్రక్కలు మరియు పైభాగంతో పెంచబడింది	2	
16	ఆ ఆహార పదార్థాలు అంతర్గత ప్రయోగశాల ద్వారా లేదా గుర్తింపు పొందిన ల్యాబ్ ద్వారా పరీక్షించబడతాయి రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
17	ఇన్కమింగ్ మెటీరియల్ అంతర్గతంగా నిర్దేశించిన స్పెసిఫికేషన్ & ఆమోదించబడిన విక్రేతల నుండి సేకరించబడుతుంది. కోసం తనిఖీ రికార్డులు (వంటి లక్షణాలు, పేరు మరియు చిరునామా యొక్క సరఫరాదారు, ఏ బ్యాచ్., పరిమాణం etc సేకరించింది).	2	
18	ఆహార భద్రతా ప్రమాదాలను స్వీకరించిన సమయంలో పాలు & ఇతర ముడి పదార్థాలు తనిఖీ చేయబడతాయి.	2	
19	బల్క్ చిల్లింగ్ కేంద్రాల ద్వారా స్వీకరించబడిన ముడి పాలు, పాల ఉష్ణోగ్రత 5 ° C లేదా అంతకంటే తక్కువగా ఉంటుంది.	2	
20	ముడి పాలను రైతులు పాడి ప్లాంటుకు తీసుకువచ్చినప్పుడు, పాలు పితికేటప్పుడు 4 గంటల్లోపు మొక్కకు చేరుకోవాలి & వీలైనంత త్వరగా 5 ° C లేదా తక్కువగా చల్లబడుతుంది..	2	
21	ఇన్కమింగ్ మెటీరియల్, సెమ్ లేదా ఫైనల్ ఉత్పత్తులు పరిశుభ్రమైన వాతావరణంలో వాటి ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమ అవసరానికి అనుగుణంగా నిల్వ చేయబడతాయి. FIFO & FEFO సాధన చేయబడింది	2	

22	4 గంటల్లో పాలు సేకరణ కేంద్రానికి తీసుకురాబడతాయి మరియు వెంటనే 4 ° C లేదా అంతకంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రతకు చల్లబడతాయి	2	
23	పాశ్చరైజేషన్ ఉష్ణోగ్రత & హోల్డింగ్ సమయం (HTST కొరకు ఆదర్శంగా 72 ° C 15 సెకన్లపాటు) సరిగ్గా నిర్వహించబడతాయి. (బ్యాచ్ పాశ్చరైజేషన్ (63 ° C కోసం 30 నిమిషాలు, UHT (135 ° C కోసం 1-2 సెకన్లు))	2	
24	పాశ్చరైజేషన్ ప్రక్రియ తర్వాత, పాలు వెంటనే 4 ° C లేదా అంతకంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రతకు చల్లబడతాయి.	2	
25*	తయారీ/ప్రాసెసింగ్ సమయంలో అవసరమైన సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత సాధించడం, నిర్వహించడం, పర్యవేక్షించడం & రికార్డ్ చేయడం జరుగుతోంది	2	
26	వేడిచేసిన పాలు మరియు పాల ఉత్పత్తులను ప్యాకింగ్ చేయడం లేదా నింపడం పరిశుభ్రంగా జరుగుతుంది..	2	
27	ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్ పుడ్ గ్రేడ్ & మంచి స్థితిలో ఉన్నాయి.	2	
28	శుభ్రపరిచే రసాయనాలు & ఇతర ప్రమాదకర పదార్థాలు స్పష్టంగా గుర్తించబడ్డాయి & ఆహారం నుండి వేరుగా నిల్వ చేయబడతాయి	2	
29	ఆహార వినియోగం కోసం రవాణా చేసే వాహనం శుభ్రంగా ఉంచబడుతుంది మరియు మంచి మరమ్మత్తులో నిర్వహించబడుతుంది	4	
30	రవాణా చేసే వాహనం అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను చేరుకోగలదు	2	
31	రీకాల్ చేయబడిన ఉత్పత్తులు పర్యవేక్షణలో నిర్వహించబడతాయి & వాటి భద్రతను నిర్ధారించడానికి ఒక పద్ధతిలో నాశనం చేయబడతాయి లేదా మళ్ళీ ప్రాసెస్ చేయబడతాయి/రీవర్క్ చేయబడతాయి. . రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .	2	
III	నిర్వహణ & పారిశుధ్యం		
32	పరికరాల శుభ్రపరచడం (ప్రాధాన్యంగా CIP), ఆహార ప్రాంగణం శుభ్రపరిచే షెడ్యూల్ & శుభ్రపరిచే కార్యక్రమం ప్రకారం జరుగుతుంది. రోడ్ మిల్క్ ట్యాంకర్లు, డబ్బాలు మొదలైన వాటిని శుభ్రపరచడం, శానిటైజ్ చేయడం కోసం సరైన ఏర్పాట్లు అందుబాటులో ఉన్నాయి	2	
33	తయారీదారు సూచనల మేరకు పరికరాలు మరియు యంత్రాల నివారణ నిర్వహణ క్రమం తప్పకుండా జరుగుతుంది	2	
34	కొలత & పర్యవేక్షణ పరికరాలు క్రమానుగతంగా క్రమాంకనం చేయబడతాయి	2	
35 *	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది & శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బంది ద్వారా తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు జరుగుతాయి	4	

	రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .		
36	ప్రాంగణంలో తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు (గుడ్లు, లార్వా, మలం మొదలైన)	2	
37	కాలువలు ఊహించిన ప్రవాహ లోడ్లకు అనుగుణంగా రూపొందించబడ్డాయి మరియు కలుషితాలను సంగ్రహించడానికి ఉచ్చులతో అమర్చబడి ఉంటాయి	2	
38	ఆహార వ్యర్థాలు మరియు ఇతర వ్యర్థాలు పేరుకుపోకుండా ఉండటానికి ఆహార నిర్వహణ ప్రాంతాల నుండి కాలానుగుణంగా తొలగించబడతాయి	2	
39	ఎప్పుడైతే ట్రీట్మెంట్ ప్లాంట్ (ETP) స్థానంలో ఉంది.	2	
40	మురుగు మరియు వ్యర్థాలను పారవేయడం పర్యావరణ పరిరక్షణ చట్టం, 1986 ప్రకారం నిర్దేశించిన ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా జరుగుతుంది..	2	
IV	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత		
41	వ్యాక్సిన్ సిపార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం వ్యాధుల ఎంట్రీక్ గ్రూపుకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది	2	
42	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడు	2	
43*	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత (శుభ్రమైన బట్టలు, కత్తిరించిన గోర్లు & వాటర్ పూప్ కట్టు మొదలైనవి) మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తన (హ్యాండ్ వాషింగ్, వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలు, ధూమపానం, ఉమ్మివేయడం మొదలైనవి) నిర్వహిస్తారు	4	
46	తగిన ఆప్రాన్లు, చేతి తొడుగులు, తలపాగా, షూ కవర్ మొదలైనవి కలిగిన ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు; అవసరమైన చోట	2	
V	శిక్షణ & రికార్డుల నిర్వహణ		

47	సంస్థ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది . రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .	2	
48	ఆహార వ్యాపారంలో సమర్థవంతమైన వినియోగదారుల ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగం ఉంది	2	
49	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలను కలిగి ఉంటారు & ఆహారాన్ని సురక్షితంగా నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు	2	

	. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి .		
50*	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు ఒక సంవత్సరం కాలానికి లేదా ఉత్పత్తి యొక్క పెల్వ్-లైఫ్లో ఏది ఎక్కువైతే అలాగే ఉంచబడతాయి	4	

మొత్తం పాయింట్లు /110

ఆస్టరిస్క్ మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఆహార భద్రతను గణనీయంగా ప్రభావితం చేస్తాయి మరియు అందువల్ల తప్పనిసరిగా ప్రాధాన్యతనివ్వాలి. ఏవైనా ఆస్టరిస్క్ మార్క్ ప్రశ్నలలో వైఫల్యం, పాటించకపోవడానికి దారితీస్తుంది .

గ్రేడింగ్ -

ఎ +	100 - 110 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
ఎ	88 - 99 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
బి	55 - 87 అభివృద్ధి అవసరం
గ్రేడ్ లేదు	<55 పాటించకపోవడం

మాంసం ప్రాసెసింగ్

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రతా అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కింది - వర్తింపు (సి), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తించే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్
1	ఆహార సంస్థకు నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది మరియు ప్రముఖ స్థానంలో ప్రదర్శించబడుతుంది	2
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు	
2	అభ్యంతరకరమైన వాసన, పొగ, దుమ్ము & ఇతర కలుషితాలు లేని ప్రాంతంలో ఆవరణ ఉంది	2
3	ఆహార ప్రాంగణాల రూపకల్పన తగిన స్థలాన్ని అందిస్తుంది; నిర్వహణ & శుభ్రపరచడానికి అనుమతి ఉంది	2
4	అంతర్గత నిర్మాణం & అమరికలు విషపూరితం కాని, ప్రవేశించలేని పదార్థాలతో తయారు చేయబడతాయి ధూళి, ధూళి & తెగులు.	2
5	ఆవరణలో కార్యకలాపాల ప్రకారం చిల్లింగ్ రూమ్, ఫ్రీజింగ్ రూమ్, ఫ్రీజర్ స్టోర్ లేదా ఫ్రీజర్ ఉన్నాయి మరియు ఉష్ణోగ్రత కొలిచే లేదా రికార్డింగ్ పరికరాలు అమర్చబడి ఉంటాయి.	2
6	నేల జారేది కాదు, విషపూరితం కానిది, చొరబడనిది మరియు తగిన విధంగా వాలుగా ఉంటుంది.	2
7	గోడలు శోషించలేనివి, విషపూరితం కానివి, లేత రంగులో ఉండేవి, మృదువైనవి మరియు పగుళ్లు లేనివి.	2
8	పైకప్పులు పేరుకుపోయిన ధూళి, అచ్చు అభివృద్ధి & ఫ్లాకింగ్ పెయింట్ లేదా ప్లాస్టర్ నుండి ఉచితం.	2
9	విండోస్ & ఇతర ఓపనింగ్లు పేరుకుపోయిన ధూళి లేకుండా ఉంటాయి, తెరిచిన వాటిలో క్రిమి నిరోధక స్క్రీన్ అమర్చబడి ఉంటుంది.	2
10	తలుపులు మృదువైనవి, శోషించలేని ఉపరితలం, దగ్గరగా అమర్చబడి ఉంటాయి మరియు స్వీయ మూసివేత (తగిన చోట).	2
11	ప్రాంగణంలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది అంటే 540 లక్స్ (తనిఖీ పాయింట్లు), 220 లక్స్ (వర్క్ రూమ్) & 110 లక్స్ (ఇతర ప్రాంతాలు).	2
12	ప్రాంగణంలోనే తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది.	
13	త్రాగు నీటి (ప్రమాణాలు IS:10500) ఉత్పత్తి పదార్థంగా ఉపయోగిస్తారు లేదా ఆహారం లేదా ఆహార సంపర్క ఉపరితలంతో సంబంధం కలిగి ఉంటారు & ఏట 6 నెలల ఒకసారి. నాణ్యత కోసం పరీక్షించారు. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4
14	పరికరాలను శుభ్రపరచడం మరియు క్రిమిసంహారక చేసే సౌకర్యాలు తనిఖీ చేయించే పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి & తగినంత పరిమాణంలో వేడి నీటిని సరఫరా చేయడానికి తగిన మార్గాలతో అమర్చబడి ఉంటాయి.	2

15	సామగ్రి, పాత్రలు మరియు కంటైనర్లు విషపూరితం కాని, చొరబడని, తుప్పు పట్టని, శుభ్రపరచడానికి మరియు తెగుళ్ళకు ఆశ్రయం కల్పించని పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి.	2	
16	ఆహార పదార్థాలు అంతర్గత ప్రయోగశాల లేదా గుర్తింపు పొందిన ప్రయోగశాల ద్వారా పరీక్షించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
17	సిబ్బంది పరిశుభ్రత సౌకర్యాలు తగినంత సంఖ్యలో మరుగుదొడ్లు, చేతులు కడుక్కోవడానికి మరియు మార్చుకునే గదులతో సహా అందుబాటులో ఉన్నాయి. వెచ్చని లేదా వేడి మరియు చల్లటి నీటితో చేతులు కడుక్కోవడానికి సౌకర్యాలు, పరిశుభ్రంగా చేతులు ఆరబెట్టడానికి తగిన సాధనాలు మరుగుదొడ్ల ప్రక్కనే మరియు ప్రాసెసింగ్ ప్రాంతానికి ప్రవేశించేటప్పుడు అందించబడతాయి.	2	
18	ప్రాంగణంలో వృద్ధాలు & తినదగని పదార్థాలను నిల్వ చేసే సదుపాయం ఉంది, ఆహారంతో కలుషితం నివారించబడుతుంది మరియు ఏదైనా తెగులు కార్యకలాపాలు కూడా ఉండవు.	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
19	ఆమోదించబడిన వికేతల నుండి అంతర్గతంగా నిర్దేశించిన స్పెసిఫికేషన్ ప్రకారం సేకరించిన ఇన్ కమింగ్ మెటీరియల్. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి (స్పెసిఫికేషన్లు, సరఫరాదారు పేరు మరియు చిరునామా, బ్యాచ్ నం., సేకరించిన పరిమాణం మొదలైనవి).	2	
20	ఆహార భద్రతా ప్రమాదాల కోసం స్వీకరించిన సమయంలో ముడి పదార్థాలు తనిఖీ చేయబడ్డాయి	2	
21	ఇన్ కమింగ్ మెటీరియల్, సెమీ లేదా పైనల్ ఉత్పత్తులు పరిశుభ్రమైన వాతావరణంలో వాటి ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమ అవసరానికి అనుగుణంగా నిల్వ చేయబడతాయి. FIFO & FEFO సాధన చేయబడింది.	2	
22	బోనింగ్ అవుట్ & ట్రిమ్మింగ్ కోసం గదిలో ఉష్ణోగ్రత నియంత్రించబడుతుంది & తగిన విధంగా తక్కువగా ఉంటుంది	4	
23	మాంసాన్ని డీబోనింగ్ చేయడానికి, సిద్ధం చేయడానికి, ప్యాకింగ్ చేయడానికి లేదా ఇతర నిర్వహణకు ఉపయోగించే గదిలో కత్తులు, స్టీల్, క్లీవర్లు, రంపాలు మొదలైన శుభ్రపరిచే & క్రిమిసంహారక పరికరాలు ఉన్నాయి & ఈ సౌకర్యాలు ఇతర ప్రయోజనాల కోసం ఉపయోగించబడవు.	4	

24	మాంసాన్ని పరిశుభ్రమైన పద్ధతిలో సౌండ్ ఫుడ్ గ్రేడ్ మెటీరియల్స్ ఉపయోగించి ప్రాసెస్ చేసి ప్యాక్ చేయాలి.	2	
25	తినదగని పదార్థాలు, శుభ్రపరిచే రసాయనాలు & ఇతర ప్రమాదకర పదార్థాలను నిల్వ చేయడానికి ఉపయోగించే కంటైనర్లు స్పష్టంగా గుర్తించబడ్డాయి; ఆహారం నుండి వేరుగా నిల్వ చేయబడుతుంది.	2	
26	ఆహార వినియోగం కోసం రవాణా చేసే వాహనం శుభ్రంగా ఉంచబడుతుంది మరియు మంచి మరమ్మత్తులో నిర్వహించబడుతుంది.	2	
27	అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను (వర్తించే చోట) కలిపే సామర్థ్యం కలిగిన వాహనాన్ని రవాణా చేయడం.	2	
28	రీకాల్ చేయబడిన ఉత్పత్తులు పర్యవేక్షణలో నిర్వహించబడతాయి & వాటి భద్రతను నిర్ధారించడానికి ఒక పద్ధతిలో నాశనం చేయబడతాయి లేదా మళ్ళీ ప్రాసెస్ చేయబడతాయి/రీవర్క్ చేయబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
III	నిర్వహణ & పరిశుభ్రత		
29	అన్ని పరికరాలు, పనిముట్లు, టేబుల్స్, కత్తులు, క్లీవ్లు, కత్తి ఫాచీలు, రంపాలు, యాంత్రిక పరికరాలు మరియు కంటైనర్లు తరచుగా వ్యవధిలో శుభ్రం చేయబడతాయి మరియు క్రిమిసంహారకమవుతాయి మరియు అవి సోకిన పదార్థంతో సంబంధం కలిగి ఉన్నప్పుడు లేదా కలుషితమవుతాయి. ప్రతి పని దినం చివరిలో అవి శుభ్రం చేయబడతాయి మరియు క్రిమిసంహారకమవుతాయి.	4	
30	తయారీదారు సూచనల మేరకు పరికరాలు మరియు యంత్రాల నివారణ నిర్వహణ క్రమం తప్పకుండా జరుగుతుంది.	2	
31	కొలత & పర్యవేక్షణ పరికరాలు క్రమానుగతంగా క్రమాంకనం చేయబడతాయి	2	
32	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది & శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బంది ద్వారా తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు జరుగుతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4	
33	ప్రాంగణంలో తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు.	2	
34	మాంసాన్ని నిర్వహించే ప్రాంతం నుండి వ్యర్థాలను క్రమం తప్పకుండా (కనీసం రోజువారీగా) తొలగిస్తారు & రిసెప్టాకిల్స్ శుభ్రం చేయబడతాయి మరియు క్రిమిసంహారక చేయబడతాయి.	2	
35	కాలువలు ఊహించిన ప్రవాహ లోడ్లకు అనుగుణంగా రూపొందించబడ్డాయి మరియు కలుషితాలను సంగ్రహించడానికి ఉచ్చులతో అమర్చబడి ఉంటాయి	2	
36	మురుగునీరు మరియు వ్యర్థాలను పారవేయడం పర్యావరణ పరిరక్షణ చట్టం, 1986 (BOD 1500 కంటే తక్కువ) ప్రకారం నిర్దేశించిన ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా జరుగుతుంది.	2	
IV	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత		
37	వ్యాక్సిన్ సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం వ్యాధుల ఎంట్రీక్ గ్రూపుకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది	2	
38	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడం	2	

39 *	పుడ్ హ్యాండ్లర్లు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత (శుభ్రమైన బట్టలు, కత్తిరించిన గోర్లు & వాటర్ పూప్ కట్టు మొదలైనవి) మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తన (హ్యాండ్ వాషింగ్, వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలు, ధూమపానం, ఉమ్మివేయడం మొదలైనవి) నిర్వహిస్తారు	4	
40	తగిన ఆప్రాన్లు, చేతి తొడుగులు, తలపాగా, షూ కవర్ మొదలైనవి కలిగిన పుడ్ హ్యాండ్లర్లు; అవసరమైన చోట	2	
V	శిక్షణ & రికార్డుల నిర్వహణ		
41	సిస్టమ్ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
42	పుడ్ బిజినెస్ సమర్థవంతమైన వినియోగదారుల ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగాన్ని కలిగి ఉంది.	2	
43	పుడ్ హ్యాండ్లర్లు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలను కలిగి ఉంటారు & ఆహారాన్ని సురక్షితంగా నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
44 *	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు ఒక సంవత్సరం పాటు లోదా ఉత్పత్తి యొక్క షెల్ఫ్-లైఫ్లో ఏది ఎక్కువైతే అలాగే ఉంచబడుతుంది	4	

మొత్తం పాయింట్లు -----/100

చుక్క గుర్తు (*) అవసరాలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్రసంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ (*) ప్రశ్న, దారి తీస్తుంది నాన్ వరకు వర్తింపు.

గ్రేడింగ్ -

ఎ +	90-100 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
ఎ	80-90 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
బి	50-79 అభివృద్ధి అవసరం
గ్రేడ్ లేదు	<50 పాటించకపోవడం

క్యాటరింగ్

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రతా అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కేంది - వర్తింపు (సీ), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తింబే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్	
1	ఆహార సంస్థకు నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది మరియు ప్రముఖ స్థానంలో ప్రదర్శించబడుతుంది	2	
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు		
2	ఆహార ప్రాంగణాల రూపకల్పన తగిన పని స్థలాన్ని అందిస్తుంది; ధూళి, ధూళి & తెగుళ్లు రాకుండా నిరోధించడానికి నిర్వహణ మరియు శుభ్రపరచడానికి అనుమతించండి	2	
3	అంతర్గత నిర్మాణం & అమరికలు విషరహిత మరియు అగమ్య పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి	2	
4	గోడలు, పైకప్పులు & తలుపులు పెయింట్ లేదా ప్లాస్టర్, కండెన్సేషన్ & పెడ్డింగ్ రేణువుల నుండి ఉచితం	2	
5	అంతస్తులు శోషించలేనివి, జారేవి కావు మరియు తగిన విధంగా వాలుగా ఉంటాయి	2	
6	బాహ్య వాతావరణానికి తెరచినప్పుడు విండోస్ మూసివేయబడి & క్రిమి పూప్ స్క్రీన్తో అమర్చబడి ఉంటాయి	2	
7	తలుపులు మృదువైనవి మరియు శోషించలేనివి. తెగుళ్లు రాకుండా తగిన జాగ్రత్తలు తీసుకున్నారు.	2	
8	త్రాగు నీటి (ప్రమాణాలు IS:10500) ఉత్పత్తి పదార్థంగా ఉపయోగిస్తారు లేదా ఆహారం లేదా ఆహార సంపర్క ఉపరితలంతో సంబంధం కలిగి ఉంటారు & ఏట 6 నెలల ఒకసారి. నాణ్యత కోసం పరీక్షించారు. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4	
9	సామగ్రి మరియు కంటైనర్లు విషపూరితం కాని, చొరబడని, తినివేయు పదార్థంతో తయారు చేయబడ్డాయి, ఇవి శుభ్రపరచడం మరియు క్రిమిసంహారక చేయడం సులభం.	2	
10	ఆహారాన్ని వేడి చేయడం, చల్లబరచడం, శీతలీకరణ మరియు గడ్డకట్టడానికి తగిన సౌకర్యాలు & ఉష్ణోగ్రత పర్యవేక్షణను సులభతరం చేస్తాయి.	2	

11	ఆవరణలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది. బ్రేకేజీపై కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి లైటింగ్ మ్యాచ్లు రక్షించబడ్డాయి.	2	
12	ప్రాంగణంలోనే తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది.	2	
13	ఆహారం, ప్యాకేజింగ్ మెటీరియల్స్, రసాయనాలు, సిబ్బంది వస్తువులు మొదలైన వాటికి తగిన నిల్వ సౌకర్యం అందుబాటులో ఉంది.	2	
14	సిబ్బంది పరిశుభ్రత సౌకర్యాలు తగినంత సంఖ్యలో చేతి వాషింగ్ సౌకర్యాలు, మరుగుదొడ్లు, ఉద్యోగుల కోసం గదులను మార్పడం వంటివి అందుబాటులో ఉన్నాయి.	2	
15	ఆహార పదార్థాలు అంతర్గత ప్రయోగశాల ద్వారా లేదా గుర్తింపు పొందిన ల్యాబ్ ద్వారా పరీక్షించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
16	ఆమోదించబడిన వికేతల నుండి అంతర్గతంగా నిర్దేశించిన స్పెసిఫికేషన్ ప్రకారం ఇన్కమింగ్ మెటీరియల్ సేకరించబడుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి (విశ్లేషణ సర్టిఫికేట్, ఫారం E, స్పెసిఫికేషన్లు, సరఫరాదారు పేరు మరియు చిరునామా, బ్యాచ్ నం., Mfg./గడువు తేదీ, వినియోగించిన పరిమాణం మొదలైనవి)	2	
17	ఆహార భద్రతా ప్రమాదాలను స్వీకరించిన సమయంలో ముడి పదార్థాలు తనిఖీ చేయబడతాయి. (కూరగాయలు, పండ్లు, గుడ్లు మొదలైన వ్యవసాయ ఉత్పత్తులు చెడిపోతున్నాయో లేదో తనిఖీ చేయాలి మరియు మంచి స్థితిలో మాత్రమే అంగీకరించాలి)	2	

18	ఇన్కమింగ్ మెటీరియల్, సెమ్ లేదా పైనల్ ప్రొడక్ట్లు వాటి ఉష్ణోగ్రత అవసరానికి అనుగుణంగా పరిశుభ్రమైన వాతావరణంలో నిల్వ చేయబడతాయి. FIFO & FEFO సాధన చేయబడింది. (జంతువుల మూలం కలిగిన ఆహారాలు 4 C కంటే తక్కువ లేదా సమానమైన ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయబడతాయి)	2	
----	---	---	--

19	ఆహార తయారీకి ముందు అన్ని ముడి పదార్థాలు పూర్తిగా శుభ్రం చేయబడతాయి.	2	
20	ముడి, వండిన సరైన విభజన; శాఖాహారం మరియు మాంసాహారం ఆహారం పూర్తయింది	2	
21	ఆహార తయారీకి ముందు మరియు తరువాత అన్ని పరికరాలు తగినంతగా శుభ్రపరచబడతాయి	2	
22 *	ఘనీభవించిన ఆహారం పరిశుభ్రంగా కరిగిపోతుంది. కరిగిన ఆహారం తరువాత ఉపయోగం కోసం నిల్వ చేయబడదు. (మాంసం, చేపలు మరియు పౌల్ట్రీని రిప్రిజెరేటర్లో 5 సి లేదా అంతకంటే తక్కువ లేదా మైక్రోవేవ్లో కరిగించాలి. పెల్లిష్/సీపుడ్ చల్లటి త్రాగే నీటిలో 15 సి లేదా దిగువ 90 నిమిషాల్లో కరిగిపోతుంది).	4	
23 *	శాఖాహార వస్తువులను కనీసం 60 ° C కు 10 నిమిషాలు లేదా 65 ° C కు 2 నిమిషాల ప్రధాన ఆహార ఉష్ణోగ్రత కోసం వండుతారు. మాంసాహారం వస్తువులను కనీసం 65 ° C 10 నిమిషాలు లేదా 70 ° C ని 2 నిమిషాలు లేదా 75 ° C ని 15 సెకన్ల కోర్ ఆహార ఉష్ణోగ్రతలో వండుతారు.	4	
24 *	శీతలీకరణ కోసం ఉద్దేశించిన వండిన ఆహారం తగిన విధంగా చల్లబడుతుంది. (హై రిస్క్ ఫుడ్ 60 ° C నుండి 21 ° C వరకు 2 గంటల్లో లేదా అంతకంటే తక్కువ సమయంలో చల్లబడుతుంది మరియు రెండు గంటల్లో లేదా అంతకంటే తక్కువ వ్యవధిలో 5 ° C కి చల్లబడుతుంది.)	4	
25	పరిశుభ్రమైన పరిస్థితులలో ఆహార విభజన జరుగుతుంది. హై రిస్క్ ఫుడ్ రిప్రిజెరేటర్ ఏరియాలో లేదా 30 నిమిషాల వ్యవధిలో పాక్షికంగా మరియు ప్రిజ్లో ఉంచబడుతుంది. పెద్ద మొత్తంలో ఆహారం 15 ° C కంటే తక్కువగా ఉంటుంది.	2	
26 *	వినియోగం కోసం ఉద్దేశించిన హాట్ ఫుడ్ 65 ° C వద్ద ఉంటుంది. వినియోగం కోసం ఉద్దేశించిన క్యాండేటర ఆహారాన్ని 70 ° C వద్ద నిర్వహిస్తారు. చల్లని ఆహారాలు 5 ° C లేదా అంతకంటే తక్కువ స్థాయిలో ఉంటాయి మరియు స్తంభింపచేసిన ఉత్పత్తులు -18 ° C లేదా అంతకంటే తక్కువ స్థాయిలో ఉంటాయి. (*వేడి ఆహారాన్ని 65 ° C పైన మరియు చల్లని ఆహారాన్ని 5 ° C కంటే తక్కువగా ఉంచుతారు, కానీ 10 ° C కంటే తక్కువ 42 గంటల వరకు రెండు గంటల కంటే ఎక్కువ కాదు.)	4	
27 *	రీహీటింగ్ తగిన విధంగా జరుగుతుంది మరియు వేడి నీటిని జోడించడం లేదా బైస్మైర్ కింద మళ్ళీ వేడి చేయడం లేదా దీపం కింద మళ్ళీ వేడి చేయడం వంటి రీహీటింగ్ పరోక్షంగా ఉపయోగించబడదు. (ఆహారం యొక్క ప్రధాన ఉష్ణోగ్రత 75 ° C కి చేరుకుంటుంది మరియు ఈ ఉష్ణోగ్రత వద్ద కనీసం 2 నిమిషాలు మళ్ళీ వేడి చేయబడుతుంది.)	4	
28	చమురు వాడకం వంట అవసరాలకు ఉపయోగపడుతుంది. రంగు, రుచి మరియు తేలియాడే మూలకాలను తనిఖీ చేయడం ద్వారా కొవ్వు మరియు నూనె యొక్క ఆవర్తన ధృవీకరణ జరుగుతుంది.	2	
29 *	ఆహార రవాణా కోసం ఉద్దేశించిన వాహనం శుభ్రంగా ఉంచబడుతుంది మరియు మంచి మరమ్మత్తులో నిర్వహించబడుతుంది మరియు అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను నిర్వహిస్తుంది. (వేడి ఆహారాలు 65 C వద్ద, చల్లని ఆహారాలు 5 ° C మరియు ఘనీభవించిన వస్తువు -18 ° C రవాణా సమయంలో లేదా ఆహారం తయారు చేసిన 2 గంటల్లో రవాణా చేయబడతాయి).	4	

30	ఒకే వాహనంలో ఒకే సమయంలో రవాణా చేయబడిన ఆహారం మరియు ఆహారేతర ఉత్పత్తులు ఆహారానికి ఎలాంటి ప్రమాదం జరగకుండా ఉండటానికి తగిన విధంగా వేరు చేయబడతాయి.	2	
31	భోజన సేవలో కట్లరీలు, వడ్డించడానికి ఉపయోగించే వంటకాలు మరియు డిన్నర్ సహాయాధ్యాయి పరిశుభ్రమైనవి మరియు పరిశుభ్రత లేనివి అపరిశుభ్రమైన విషయాలు.	2	
32	ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న ప్యాకేజింగ్ మరియు చుట్టడం పదార్థం శుభ్రంగా మరియు ఘోష్ గ్రేడ్ నాణ్యతతో ఉంటుంది	2	
III	నిర్వహణ & పారిశుధ్యం		
33	శుభ్రపరిచే షెడ్యూల్ & క్లీనింగ్ ప్రోగ్రామ్ ప్రకారం పరికరాలు, ఆహార ప్రాంగణాల శుభ్రత జరుగుతుంది. ఘోష్ జోన్లలో నీటి స్తబ్దత ఉండకూడదు.	2	
34	తయారీదారు సూచనల మేరకు పరికరాలు మరియు యంత్రాల నివారణ నిర్వహణ క్రమం తప్పకుండా జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
35	కొలత & పర్యవేక్షణ పరికరాలు క్రమానుగతంగా క్రమాంకనం చేయబడతాయి.	2	

36	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది & శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బంది ద్వారా తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు జరుగుతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
37*	ప్రాంగణంలో (గుడ్లు, లార్వాలు, మలం మొదలైనవి) తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు.	4	
38	కాలువలు ఊహించిన ప్రవాహ లోడ్లను తీర్చడానికి రూపొందించబడ్డాయి మరియు కలుషితాలు మరియు తెగులను సంగ్రహించడానికి గ్రీజు మరియు బొద్దింక ఉచ్చులను కలిగి ఉంటాయి	2	
39	ఆహార వ్యర్థాలు మరియు ఇతర వ్యర్థాలు క్రమానుగతంగా ఆహార నిర్వహణ ప్రాంతాల నుండి పేరుకుపోకుండా నివారించడానికి తొలగించబడతాయి.	2	
IV.	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత		
40	వ్యాక్సిన్ సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం వ్యాధుల ఎంట్రీక్ గ్రూపుకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఘోష్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది	2	
41	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడం	2	
42 *	ఘోష్ హ్యాండ్లర్ల వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత (శుభ్రమైన బట్టలు, కత్తిరించిన గోర్లు & వాటర్ పూప్ కట్టు మొదలైనవి) మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తన (హ్యాండ్ వాషింగ్, వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలు, ధూమపానం, ఉమ్మివేయడం మొదలైనవి) నిర్వహిస్తారు	4	

43	తగిన ఆప్రాన్లు, చేతి తొడుగులు, తలపాగా, షూ కవర్ మొదలైనవి కలిగిన ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు; అవసరమైన చోట	2	
V	శిక్షణ & రికార్డుల నిర్వహణ		
44	సిస్టమ్ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
45	ఫుడ్ బిజినెస్ సమర్థవంతమైన వినియోగదారుల ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగాన్ని కలిగి ఉంది.	2	
46	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలను కలిగి ఉంటారు & ఆహారాన్ని సురక్షితంగా నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
47 *	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు ఒక సంవత్సరం పాటు లేదా ఉత్పత్తి యొక్క షెల్ఫ్-లైఫ్లో ఏది ఎక్కువైతే అలాగే ఉంచబడుతుంది	4	

మొత్తం పాయింట్లు _____ /114

చుక్క మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & అందువలన ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్ర సంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ ప్రశ్నలు, దారి తీస్తుంది కాని అనుకూలతకు

గ్రేడింగ్ -

- ఎ + 100-114 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
- ఎ 91-99 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
- బి 77-90 అభివృద్ధి అవసరం
- గ్రేడ్ లేదు <77 పాటించకపోవడం

స్టాటర్ హౌస్ - మాంసం

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రతా అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కేంది - వర్తింపు (సీ), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తింబే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్
1	ఆహార సంస్థ స్థానిక సంస్థ నుండి నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ & NOC ని కలిగి ఉంది.	2
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు	

2	ఈ ప్రాంగణంలో వివిధ జాతుల జంతువులను వధించడానికి & వధించే వివిధ పద్ధతులకు ప్రత్యేక సదుపాయం ఉంది.	2	
3	జంతువులకు లేదా పక్షులకు నీరు పెట్టడానికి మరియు పరీక్షించడానికి తగిన విశ్రాంతి ప్రదేశం (లైరేజ్) ఉంది	2	
4	స్లాటర్ హౌస్ యొక్క లేఅవుట్ ఏమిటంటే, ప్రత్యక్ష జంతువు పరిచయం నుండి మాంసం మరియు ఆఫ్ల ఆవిర్భావం వరకు అతివ్యాప్తి/ఖండన కోసం ఎటువంటి అవకాశం లేకుండా ముందుకు కదలిక ఉంది.	2	
5	అంతర్గత నిర్మాణం & ఫిట్టింగ్లు మురికి, దుమ్ము & తెగులు రాకుండా నిరోధించే విషరహిత, అగమ్య పదార్థాలతో తయారు చేయబడ్డాయి.	2	
6	అంతస్తులు చొరబడనివి, ఎపోక్సీ పూత మరియు జారేవి కావు.	2	
7	ఫౌల్ట్ లేదా చిన్న రొమినెంట్ జంతువులకు 1 మీటర్ ఎత్తు వరకు మరియు పెద్ద జంతువులకు 5 మీటర్ వరకు ఎపిక్సీ పూతతో గోడలు అసంపూర్ణంగా మెరుస్తున్న పలకలతో వేయబడ్డాయి.	2	
8	విండోస్ & ఇతర ఓపెనింగ్లు పేరుకుపోయిన ధూళి లేకుండా ఉంటాయి, తెరిచిన వాటిలో క్రిమి నిరోధక స్క్రీన్ అమర్చబడి ఉంటుంది.	2	
9	తలుపులు మృదువైనవి, శోషించలేని ఉపరితలం, దగ్గరగా అమర్చినవి మరియు స్వీయ మూసివేతలు (తగిన చోట).	2	
10	ప్రాంగణంలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది అంటే 540 లక్స్ (తనిఖీ పాయింట్లు), 220 లక్స్ (వర్క్ రూమ్) & 110 లక్స్ (ఇతర ప్రాంతాలు).	2	
11	ప్రాంగణంలోనే తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది..	2	
12	సిబ్బంది పరిశుభ్రత సౌకర్యాలు తగినంత సంఖ్యలో మరుగుదొడ్లు, చేతులు కడుక్కోవడానికి మరియు మార్చుకునే గదులతో సహా అందుబాటులో ఉన్నాయి. వెచ్చని లేదా వేడి మరియు చల్లటి నీటితో చేతులు కడుక్కోవడానికి సౌకర్యాలు, పరిశుభ్రంగా చేతులు ఆరబెట్టడానికి తగిన సాధనాలు మరుగుదొడ్ల ప్రక్కనే మరియు ప్రాసెసింగ్ ప్రాంతానికి ప్రవేశించేటప్పుడు అందించబడతాయి.	2	
13*	ప్రక్షాళన గొట్టం పైపులతో శుభ్రమైన తాగునీటి చల్లటి నీరు (IS 10500 ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా) మరియు వేడి నీటి సరఫరా స్లాటర్ హాల్లో అందుబాటులో ఉంది.	4	
14	క్వాలిఫైడ్ కెమిస్ట్/ఎనలిస్ట్ & వెటర్నరీ మైక్రోబయాలజిస్ట్తో ఒక సౌకర్యవంతమైన ప్రయోగశాల అందుబాటులో ఉంది.	2	
15	పరికరాలు & కంటైనర్లు (కత్తిరించే బ్లాక్స్, కటింగ్ బోర్డులు & చీపుర్లు మినహా) మన్నికైనవి, తుప్పు నిరోధక పదార్థంతో తయారు చేయబడతాయి, ఇది శుభ్రపరచడాన్ని సులభతరం చేస్తుంది.	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
16	అంటు వ్యాధులను అనుమానించిన జంతువులు వేరు చేయబడి, విడివిడిగా ఉంచబడతాయి.	2	
17	వధించడానికి మానవీయ పద్ధతులు ఉపయోగించబడతాయి. ఒత్తిడిని తగ్గించడానికి జంతువులను వధించే ముందు విశ్రాంతి తీసుకుంటారు. ఇతర జంతువుల దృష్టిలో జంతువులను వధించడం జరగదు. చంపుటకు ముందు అద్భుతమైనది జరుగుతుంది.	4	
18	అద్భుతమైన పని కోసం ఉపయోగించే సామగ్రి మంచి పని స్థితిలో నిర్వహించబడుతుంది..	2	

19	మృతదేహాల డ్రెస్సింగ్ నేలపై చేయబడదు. మృతదేహాలను బహిష్కరించడానికి ముందు వేలాడదీయడానికి తగిన ఎత్తులు అందించబడతాయి	2	
20	త్తులు మరియు షార్పనర్లు (ముష్టాల) స్టెయిన్లెస్ స్టీల్తో ఉంటాయి మరియు ఉపయోగం ముందు క్రిమిరహితం చేయబడతాయి/ శుభ్రపరచబడతాయి..	2	
21 *	పేర్కొన్న ప్రొఫెసర్ ప్రకారం అన్ని జంతువులను ప్రాణాంతక పరీక్ష మరియు అధీకృత పశువైద్యుడు పోస్ట్ మార్డం తనిఖీకి గురి చేస్తారు.	4	
22	22 దుస్తులు ధరించిన మాంసాన్ని వెంటనే ప్రాసెస్ చేయకుండా నిల్వ చేసినప్పుడు, అలాంటి నిల్వ నిర్వహించబడుతుంది 0 ° C నుండి 2 ° C వరకు.	2	

23	మృతదేహాలు, భాగాలు మరియు అవయవాలు ఆరోగ్యకరమైనవి మరియు మానవ వినియోగానికి తగినవిగా గుర్తించబడ్డాయి "తనిఖీ చేయబడ్డాయి మరియు పాస్ చేయబడ్డాయి" అని గుర్తించబడ్డాయి. మృతదేహం లేదా దాని భాగాలు మానవ వినియోగానికి అనర్హం "తనిఖీ & ఖండించారు" గా గుర్తించబడింది.	2	
III	పారిశుధ్యం, నిర్వహణ & వ్యర్థాల తొలగింపు		
24	శుభ్రపరిచే షెడ్యూల్ & శుభ్రపరిచే కార్యక్రమం ప్రకారం పరికరాలు, ఆహార ప్రాంగణాల శుభ్రత జరుగుతుంది. (ప్లోరింగ్లు రోజూ కడుగుతారు. లైమ్ వాషింగ్, కలర్ వాషింగ్ లేదా పెయింట్ వాషింగ్ కనీసం ఒక్కసారైనా చేయాలి 12 నెలలు.)	2	
25	తయారీదారు సూచనల మేరకు అద్భుతమైన పరికరాల నివారణ నిర్వహణ క్రమం తప్పకుండా జరుగుతుంది.	2	
26	ఏ జంతువును వధించినా రక్తం, పేడ, చెత్త, మురికి లేదా ఇతర వ్యర్థాలు మరియు వధ పూర్తయిన తర్వాత 8 గంటల్లో ప్లాటర్ హౌస్ నుండి దాచు, విసర మరియు ఆప్పల్స్ తొలగించబడతాయి. కాలుష్యం కలిగించని విధంగా. ఈ వ్యర్థాల కోసం ఉపయోగించే కంటైనర్ లేదా భాండాగారం పూర్తిగా శుభ్రం చేసిన తర్వాత మరియు ఉపయోగించిన వెంటనే క్రిమిసంహారకమవుతుంది.	4	
27 *	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది మరియు శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బంది ద్వారా తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు జరుగుతాయి.	4	
28	ప్రాంగణంలో తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు (గుడ్లు, లార్వా, మలం మొదలైనవి)	2	
29	సమర్థవంతమైన డ్రైనేజీ వ్యవస్థ ఉంది మరియు అన్ని కాలువలు మరియు గట్టర్లు సరిగ్గా మరియు శాశ్వతంగా ట్రాప్లు మరియు స్క్రీన్లతో అమర్చబడి ఉంటాయి. రక్తం కోసం డ్రైనేజీ వ్యవస్థ భూగర్భంలో సులభంగా శుభ్రపరిచే సౌకర్యం లేదా మూతతో పోర్టబుల్ రిసెప్టాకిల్).	2	
30	ఖండించబడిన మృతదేహాలను వేరు చేయడానికి మరియు నిల్వ చేయడానికి తగినంత స్థలం ఉంది. ఖండించబడిన మృతదేహాలు, అవయవాలు లేదా వాటి భాగాలను నాశనం చేయడం ప్రత్యక్ష పర్యవేక్షణలో జరుగుతుంది అధీకృత పశువైద్యుడు.	2	
31	ప్లాటర్ హౌస్ తిరస్కరణ మరియు వ్యర్థ పదార్థాలను ఉత్పత్తి ద్వారా జంతువులను సిద్ధం చేయడానికి తగిన విధంగా ప్రాసెస్ చేస్తారు లేదా తగిన విధంగా కప్పబడిన గుంటలలో పడవేస్తారు.	2	

32	పెద్ద స్టాటర్ హౌస్ కోసం, ETP అవసరం. ముదుగు మరియు వ్యర్థాలను పారవేయడం పర్యావరణ పరిరక్షణ చట్టం, 1986 ప్రకారం నిర్దేశించిన ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా జరుగుతుంది.	4	
IV	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత		
33	వ్యాక్సిన్ సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం ఎంట్రీక్ గ్రూపు వ్యాధులకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
34	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి అయినా ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడు.	2	
35 *	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత (శుభ్రమైన బట్టలు, కత్తిరించిన గోధు & వాటర్ పూప్ బ్యాండ్జ్) మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తన (హ్యాండ్ వాషింగ్, వదులుగా ఉన్న ఆభరణాలు, ధూమపానం, ఉమ్మివేయడం మొదలైనవి).	4	
36	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లలో తగిన అప్రాన్స్, గ్లోజులు, హెడ్ గేర్, షూ కవర్ మొదలైనవి అమర్చబడి ఉంటాయి.	2	
V	శిక్షణ & రికార్డుల నిర్వహణ		
37	సిస్టమ్ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
38	ఫుడ్ బిజినెస్ సమర్థవంతమైన వినియోగదారుల ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగాన్ని కలిగి ఉంది.	2	
39	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలు & సురక్షితంగా ఆహారాన్ని నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
40 *	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు ఒక సంవత్సరం పాటు లేదా ఉత్పత్తి యొక్క షెల్ఫ్-లైఫ్లో ఏది ఎక్కువైతే అలాగే ఉంచబడుతుంది.	4	

మొత్తం పాయింట్లు _____ /90

చుక్క మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & అందువలన ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్ర సంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ ప్రశ్నలు, దారి తీస్తుంది కాని అనుకూలతకు

గ్రేడింగ్ -

గ్రేడింగ్ -

- ఎ + 80-90 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
- ఎ 72-79 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
- బి 45-71 అభివృద్ధి అవసరం
- గ్రేడ్ లేదు <45 పాటించకపోవడం

రిటైల్

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రత అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కేంది - వర్తింపు (సి), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తింబే (NA)

నం.	అడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్	
1	రిటైల్ స్టోర్లో నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది మరియు ఇది ప్రముఖ ప్రదేశంలో ప్రదర్శించబడుతుంది.	2	
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు		
2	రిటైల్ స్టోర్ రూపకల్పన తగిన పని స్థలాన్ని అందిస్తుంది; ధూళి, ధూళి మరియు తెగుళ్లు రాకుండా నిరోధించడానికి శుభ్రపరచడానికి అనుమతించండి.	2	
3	ప్రాంగణంలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది. కాలుష్యం నుండి ఆహారాన్ని రక్షించడానికి లైటింగ్ మ్యాచ్లు కప్పబడి ఉంటాయి.	2	
4	ప్రాంగణంలో తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది.	2	
5	ఆహార ఉత్పత్తులకు తగిన నిల్వ సదుపాయం ఉంది; రసాయనాలు & ఇతర ప్రమాదకర పదార్థాలు; వ్యక్తిగత అంశాలు మొదలైనవి	2	
6 *	ప్రీజర్, చిల్లర్లు, హాట్ హోల్డింగ్ ఎక్స్‌పాజర్లు వంటి ఉష్ణోగ్రత సున్నితమైన ఉత్పత్తిని నిల్వ చేయడానికి ఫెసిలిటీ ఉష్ణోగ్రత సాధించడానికి & నిర్వహించడానికి సామర్థ్యం కలిగి ఉంటుంది.	4	
7	వ్యర్థాలను పారవేయడానికి తగిన సదుపాయం ఉంది.	2	

	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
8	ఇన్కమింగ్ మెటీరియల్ అంతర్గతంగా నిర్దేశించిన స్పెసిఫికేషన్ ప్రకారం & ఆమోదించబడిన విక్రేతల నుండి సేకరించబడింది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి (స్పెసిఫికేషన్లు, పేరు మరియు సరఫరాదారు యొక్క చిరునామా, బ్యాచ్ నం., సేకరించిన పరిమాణం మొదలైనవి).	2	
9	ఆహార భద్రతా ప్రమాదాల కోసం స్వీకరించే సమయంలో ముడి పదార్థాలు తనిఖీ చేయబడతాయి.	2	
10*	ఇన్కమింగ్ ఆహార పదార్థాలు వాటి ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమ అవసరానికి అనుగుణంగా, పరిశుభ్రమైన వాతావరణంలో నిల్వ చేయబడతాయి. ఉష్ణోగ్రత సున్నితమైన ఉత్పత్తులు నిల్వ చేయబడతాయి మరియు తగిన ఉష్ణోగ్రతలలో ప్రదర్శించబడతాయి - i. చల్లగా ఉంటే 5°C లేదా అంతకంటే తక్కువ లేదా వేడిగా ఉంటే 60°C లేదా అంతకంటే ఎక్కువ; ii. స్తంభింపజేయడానికి ఉద్దేశించినవి -18°C వద్ద స్తంభింపజేయబడతాయి.	4	
11	FIFO/FEFO ద్వారా స్టాక్ రొటేషన్ సాధన చేయబడుతుంది మరియు గడువు ముగిసిన ఉత్పత్తి అమ్మకానికి పెల్వో అందుబాటులో లేదు.	2	
12	శాఖాహారం మరియు మాంసాహారం ఉత్పత్తులు క్రాస్ కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి విడిగా నిల్వ చేయబడతాయి	2	
13	ఆహార పదార్థాలు & ఆహారేతర వస్తువులు క్రాస్ కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి విడిగా నిల్వ చేయబడతాయి	2	
14	ఉత్పత్తులు స్పిలేజ్/లీకేజ్ నుండి ఉచితం. ప్యాక్ చేసిన ఆహార ఉత్పత్తులు పిన్ హోల్స్ లేదా డ్యామేజ్ లు లేకుండా ఉంటాయి.	2	
	నిర్వహణ & పారిశుధ్యం		

15	స్టోర్ లోపలి భాగం శుభ్రంగా ఉంచబడింది మరియు ఆహార భద్రతకు రాజీపడే సీపేజ్, కోబ్ వెబ్స్, ధూళి, దుమ్ము మొదలైనవి లేవు.	2	
16	శుభ్రపరిచే షెడ్యూల్ & శుభ్రపరిచే కార్యక్రమం ప్రకారం పరికరాలు, ఆహార ప్రాంగణాలను శుభ్రపరచడం జరుగుతుంది.	2	
17	అన్ని పరికరాలు & ప్రాంగణాలు మంచి మరమ్మత్తు & స్థితిలో నిర్వహించబడతాయి.	2	
18*	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది & తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బందిచే నిర్వహించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4	
19	ప్రాంగణంలో తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు (గుడ్లు, లార్వా, మలం మొదలైనవి)	2	

20	ఆహార వ్యర్థాలు మరియు ఇతర వ్యర్థాలు పేరుకుపోకుండా ఉండటానికి కాలానుగుణంగా తొలగించబడతాయి.	2	
21	21 పర్యావరణ పరిరక్షణ చట్టం, 1986 ప్రకారం నిర్దేశించిన ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా మురుగునీరు మరియు వ్యర్థాలను పారవేయడం జరుగుతుంది.	2	
IV	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత		
22	వ్యాక్సిన్ సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం వ్యాధుల ఎంట్రీక్ గ్రూపుకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష & ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
23	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి అయినా ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడు.	2	
24*	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తనను నిర్వహిస్తారు (చేతులు కడుక్కోవడం, ధూమపానం చేయడం, ఉమ్మి వేయడం మొదలైనవి).	4	
25	సరిపోయే అప్రాప్స్, గ్లోవ్స్, హెడ్గేర్, షూ కవర్ మొదలైన వాటితో కూడిన ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు; అవసరమైన చోట.	2	
V	శిక్షణ & రికార్డుల నిర్వహణ		
26	సిస్టమ్ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
27	ఆహార వ్యాపారంలో సమర్థవంతమైన వినియోగదారుల ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగం ఉంది.	2	
28	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు నైపుణ్యాలు & సురక్షితంగా ఆహారాన్ని నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
29*	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు నిర్దిష్ట కాలానికి నిల్వ చేయబడతాయి.	4	

మొత్తం పాయింట్లు _____ /68

చుక్క మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & అందువలన ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్ర సంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ ప్రశ్నలు, ఉంటుంది దారి కాని అనుకూలతకు

గ్రేడింగ్ -

- ఎ + 60-68 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
- ఎ 54-59 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
- బి 34-53 అభివృద్ధి అవసరం
- గ్రేడ్ లేదు <34 పాటించకపోవడం

రవాణా

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రతా అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కేంది - వర్తింపు (సి), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తింపే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్	
1	ట్రాన్స్పోర్టర్కు నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది.	2	
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు		
2	రవాణా వాహనం రూపకల్పన మరియు నిర్మాణం తగినంత నిర్వహణ, శుభ్రపరచడం, ఆహారాన్ని నిల్వ చేయడానికి అనుమతిస్తాయి మరియు తెగుళ్ళకు ప్రవేశం లేదా ఆశ్రయాన్ని అందించవు.	2	
3	ఆహారాన్ని రవాణా చేయడానికి ఉపయోగించే కంటైనర్లు/డబ్బాలు ఫుడ్ గ్రేడ్ మెటీరియల్తో తయారు చేయబడ్డాయి మరియు కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి రూపొందించబడ్డాయి	2	
4*	వాహనం కప్పుబడి ఉంది మరియు లోపల నిర్మాణం చెక్కుచెదరకుండా ఉంది, తుప్పు పట్టడం, పెయింట్ మరియు తుప్పు పట్టడం వంటి సంకేతాలు లేకుండా బాగా పెయింట్ చేయబడింది	4	
5	రవాణా వాహనం అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతను సాధించడానికి & నిర్వహించడానికి అమర్చబడి ఉంటుంది, అవసరమైన చోట మరియు బయట 2 నుండి ఉష్ణోగ్రతను పర్యవేక్షించే విధంగా రూపొందించబడింది	2	
6	ఉత్పత్తులు బాహ్య వాతావరణ పరిస్థితులు మరియు ఇల్స్పరేజ్కు గురికాకుండా చూసుకోవడానికి వాహనం సరైన లాకింగ్/ సీలింగ్ సౌకర్యాన్ని కలిగి ఉంది	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
7	వాహనాన్ని లోడ్ చేయడానికి ముందు శిథిలాలు, దుమ్ము, మునుపటి లోడ్లు, తెగులు కార్యకలాపాలు & ఇతర ఆహారేతర లేదా ప్రమాదకర వస్తువులను తనిఖీ చేస్తారు. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి	2	
8*	చల్లబడిన ఉత్పత్తుల రవాణా 50C లేదా దిగువ మరియు ఘనీభవించిన ఉత్పత్తుల -180C లేదా అంతకంటే తక్కువ వద్ద జరుగుతుంది. రికార్డులు లేదా ఉష్ణోగ్రత లాగ్ల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4	
9	రసాయనాలు, ఇంధనాలు, మండే పదార్థాలు వంటి ప్రమాదకర పదార్థాలు ఆహార పదార్థాలతో రవాణా చేయబడవు.	2	
10	ఆహారేతర ఉత్పత్తులను రవాణా చేయడం నుండి ఆహార ఉత్పత్తులను రవాణా చేయడానికి వాహనాన్ని మార్చినట్లయితే, ఆహారం కలుషితం కాకుండా ఉండటానికి సరైన శుభ్రపరచడం జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి	2	
11	క్రాస్ కాలుష్యాన్ని నివారించడానికి మిక్స్ లోడ్ ఫుడ్ మెటీరియల్ తగినంతగా విభజించబడింది..	2	

12*	ద్రవ, గ్రాన్యులేట్ లేదా పౌడర్ రూపంలో బల్క్ ఫుడ్స్టాఫ్లు ఆహార పదార్థాల రవాణా కోసం రిజర్వ్ చేయబడిన కంటైనర్లు/ట్యాంకర్లలో రవాణా చేయబడతాయి మరియు అవి "ఆహార పదార్థాల కోసం మాత్రమే" అని గుర్తించబడతాయి.	2	
13	వాహనం లేదా దాని శిథిలీకరణ యూనిట్ బ్రేక్డౌన్ విషయంలో, ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండే ప్రత్యామ్నాయ వాహనం, వాటి భద్రత మరియు పరిశుభ్రతను నిర్ధారించడానికి ఆహారాలను రవాణా చేయడానికి వెంటనే అందించబడుతుంది.	2	
III	నిర్వహణ & పరిశుభ్రత		
14	వాహనం లోపలి భాగం పరిశుభ్రంగా ఉంచబడుతుంది మరియు ఆహార భద్రతకు రాజీపడే సీపీజ్, కోబ్వెబ్స్, ధూళి, దుమ్ము మొదలైనవి లేవు.	2	
15	ఉష్ణోగ్రత పర్యవేక్షణ పరికరాలు ముందుగా నిర్ణయించిన వ్యవధిలో క్రమాంకనం చేయబడతాయి.	2	
16*	తెగులు నియంత్రణ కార్యక్రమం అందుబాటులో ఉంది & తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బందిచే నిర్వహించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	4	
17	ఉష్ణోగ్రత దుర్వినియోగం వల్ల లేదా ఇతరత్రా రవాణా సమయంలో అపరిశుభ్రంగా మారిన ఆహారాలు మానవ వినియోగానికి ఆహారాన్ని ఉపయోగించకుండా నిరోధించే విధంగా గుర్తించి పారవేయబడతాయి.	2	

IV	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత		
18	టీకా సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఎంట్రీక్ గ్రూపు వ్యాధులకు వ్యతిరేకంగా ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
19	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి అయినా ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడు.	2	
20	ఆహార నిర్వహణదారులు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తనను నిర్వహిస్తారు.	4	
21	ఆహార హ్యాండ్లర్లు తగిన అప్రాన్లు, చేతి తొడుగులు, తలపాగా, షూ కవర్ మొదలైనవి కలిగి ఉంటాయి; అవసరమైన చోట.	2	
V	శిక్షణ రికార్డులు ఉంచడం		
22	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు వైపుణ్యాలు & సురక్షితంగా ఆహారాన్ని నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
23*	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు నిర్దిష్ట కాలానికి నిల్వ చేయబడతాయి.	4	

చుక్క మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & అందువలన ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్ర
సంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ ప్రశ్నలు, దారి తీస్తుంది కాని అనుకూలతకు

గ్రేడింగ్ -

ఎ +	50-56 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
ఎ	44-49 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
బి	28-43 అభివృద్ధి అవసరం
గ్రేడ్ లేదు	<28 పాటించకపోవడం

స్టోరేజ్ & వేరహాస్

తేదీ		FBO పేరు	
ఆహార భద్రతా అధికారి		FBO ప్రతినిధి	
FBO లైసెన్స్ నం.		చిరునామా	

సూచించండి కింది - వర్తింపు (సి), ధిక్కరించినందుకు (NC), పాక్షిక వర్తింపు (PC) లేదా నాట్ వర్తించే (NA)

నం.	ఆడిట్ ప్రశ్న	స్కోరింగ్	
1	ఆహార స్థాపనకు నవీకరించబడిన FSSAI లైసెన్స్ ఉంది మరియు ఇది ప్రముఖ ప్రదేశంలో ప్రదర్శించబడుతుంది.	2	
	డిజైన్ & సౌకర్యాలు		
2	గిడ్డంగి రూపకల్పన మరియు లేఅవుట్ తగినంత నిర్వహణ మరియు శుభ్రపరచడానికి అనుమతిస్తాయి మరియు తెగుళ్ళకు ఆశ్రయం ఇవ్వవు.	2	
3	త్రాగునీటి & త్రాగని నీటి సరఫరా కోసం తగిన సదుపాయం ఉంది.	2	
4	డ్రైనేజీ & వ్యర్థాలను పారవేయడానికి తగిన సదుపాయం ఉంది..	2	
5	ప్రాంగణంలో తగినంత లైటింగ్ ఉంది. కాలుష్యం నుండి ఆహారాన్ని రక్షించడానికి లైటింగ్ మ్యాచ్లు కప్పబడి ఉంటాయి (ముఖ్యంగా ప్యాక్ చేయని ఆహారాన్ని నిల్వ చేసిన బోట).	2	
6	ఆవరణలో తగినంత వెంటిలేషన్ అందించబడుతుంది.	2	
7	ఆహార ఉత్పత్తులకు తగిన మరియు ప్రత్యేక నిల్వ సౌకర్యం ఉంది; రసాయనాలు & ఇతర ప్రమాదకర పదార్థాలు; వ్యక్తిగత అంశాలు మొదలైనవి	2	
8 *	ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ అవసరమయ్యే ఉత్పత్తులను నిల్వ చేయడానికి ఉష్ణోగ్రతను సాధించే & నిర్వహించే సామర్థ్యం (ప్రీజర్, చిల్లర్లు మొదలైనవి) అందుబాటులో ఉన్నాయి.	4	
9	ఘనీభవించిన ఉత్పత్తిని ఎంచుకోవడానికి 40 డిగ్రీల కంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రతను నిర్వహించే గడ్డకట్టిన గదితో ముందు గది అందుబాటులో ఉంది.	2	
10	వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత సౌకర్యాలు అందుబాటులో ఉన్నాయి. (తగినంత సంఖ్యలో చేతులు కడుక్కోవడానికి సౌకర్యాలు, మరుగుదొడ్లు, రూమ్లు, విశ్రాంతి & రిఫ్రెష్మెంట్ రూమ్ మొదలైనవి).	2	
II	ఆపరేషన్ నియంత్రణ		
11	ఆహార పదార్థాలు ప్యాల్లెట్లు/రాక్లు నేలపై మరియు గోడలకు దూరంగా నిల్వ చేయబడతాయి.	2	
12	ఉత్పత్తులను ఎంచుకోవడం మరియు పంపించడం వంటివి జాగ్రత్తగా నిర్వహించబడతాయి - పదార్థం నేలపై లేదా అసంఘటిత పద్ధతిలో పడి ఉండదు లేదా పేరుకుపోవడానికి అనుమతించబడదు.	2	
13	చల్లబడిన ఉత్పత్తులు 5 ^o C లేదా అంతకంటే తక్కువ వద్ద అందుతాయి. ఘనీభవించిన ఉత్పత్తులు -18 ^o C లేదా అంతకంటే తక్కువలో అందుతాయి	2	

14	ఘనీభవించిన ఉత్పత్తులు -18°C లేదా అంతకంటే తక్కువ ఉండే స్తంభింపచేసిన గదులలో నిల్వ చేయబడతాయి. చల్లబడిన ఉత్పత్తులు 5 °C లేదా అంతకంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద చల్లని గదులలో నిల్వ చేయబడతాయి. ఉష్ణోగ్రత పర్యవేక్షణ రికార్డులు నిర్వహించబడతాయి.	4	
15	కోల్డ్ రూమ్ మరియు ఫ్రోజెన్ రూమ్ అచ్చు పెరుగుదల మరియు అవాంఛిత పదార్థాలు లేకుండా, చక్కగా మరియు శుభ్రంగా నిర్వహించబడతాయి.	2	
16	FIFO/FEFO ద్వారా స్టాక్ రొటేషన్ సాధన చేయబడుతుంది మరియు గడువు ముగిసిన ఉత్పత్తి అమ్మకానికి పెల్స్లో అందుబాటులో లేదు.	2	
నిర్వహణ & పారిశుధ్యం			
17	ప్రాంగణం పరిశుభ్రంగా ఉంచబడింది మరియు ఆహార భద్రతకు రాజీపడ్డ సీపేజ్, కోల్ వెబ్స్, ధూళి, దుమ్ము మొదలైనవి లేవు. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
18	నిల్వ పరికరాలు (గోతులు, ప్యాల్ ట్రే మొదలైనవి), ఆహార ప్రాంగణాలను శుభ్రపరిచే షెడ్యూల్ & శుభ్రపరిచే కార్యక్రమం ప్రకారం జరుగుతుంది.	2	

19	ఆహార ప్రాంగణాలు మరియు పరికరాలు తగిన స్థితిలో మరమ్మత్తు మరియు స్థితిలో నిర్వహించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
20	పెస్ట్ కంట్రోల్ ప్రోగ్రామ్ అందుబాటులో ఉంది, ఆమోదించబడిన పెస్ట్ కంట్రోల్ కెమికల్స్ లేదా ప్యూమిగెంట్స్ (ఆహార ధాన్యాల విషయంలో) మాత్రమే ఉపయోగించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి..	4	
21	తెగులు నియంత్రణ కార్యకలాపాలు శిక్షణ పొందిన మరియు అనుభవజ్ఞులైన సిబ్బందిచే నిర్వహించబడతాయి. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
22	ఎలుకల ఉచ్చులు తగినంత సంఖ్యలో ఉన్నాయి మరియు మ్యాప్ చేయబడ్డాయి. ఉపయోగించిన క్రిమిసంహారకాలు పని చేస్తాయి మరియు క్రమం తప్పకుండా శుభ్రం చేయబడతాయి.	2	
23	ప్రాంగణంలో తెగులు కార్యకలాపాలు లేదా సంక్రమణ సంకేతాలు లేవు (గుడ్లు, లార్వా, మలం మొదలైనవి)	2	
24	ఆహార నిల్వ ప్రాంతాల నుండి ఆహార వ్యర్థాలు మరియు ఇతర వ్యర్థాలు క్రమానుగతంగా తొలగించబడతాయి.	2	
IV వ్యక్తిగత పారిశుభ్రత			
25	వ్యాక్సిన్ సిఫార్సు చేసిన షెడ్యూల్ ప్రకారం ఎంట్రీ గ్రూపు వ్యాధులకు వ్యతిరేకంగా వార్షిక వైద్య పరీక్ష మరియు ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు టీకాలు వేయడం జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	

26	వ్యాధి లేదా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్న లేదా బహిరంగ గాయాలు లేదా కాలిన గాయాలతో బాధపడుతున్న ఏ వ్యక్తి అయినా ఆహారం లేదా ఆహారంతో సంబంధం ఉన్న పదార్థాల నిర్వహణలో పాల్గొనడు.	2	
27 *	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లు వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత (శుభ్రమైన బట్టలు, కత్తిరించిన గోధు & వాటర్ పూప్ బ్యాండేజ్ మొదలైనవి) మరియు వ్యక్తిగత ప్రవర్తన (హ్యాండ్ వాషింగ్, వదులుగా ఉన్న నగలు, దూమపానం, ఉమ్మివేయడం మొదలైనవి).	4	
28	ఆహార హ్యాండ్లర్లు తగిన అప్రాన్లు, చేతి తొడుగులు, తలపాగా, షూ కవర్ మొదలైనవి కలిగి ఉంటాయి; అవసరమైన చోట.	2	
V శిక్షణ & రికార్డుల నిర్వహణ			
29	సిస్టమ్ యొక్క అంతర్గత / బాహ్య ఆడిట్ కాలానుగుణంగా జరుగుతుంది. రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
30	ఆహార వ్యాపారంలో సమర్థవంతమైన కస్టమర్ ఫిర్యాదుల పరిష్కార యంత్రాంగం ఉంది.	2	
31	ఫుడ్ హ్యాండ్లర్లకు అవసరమైన జ్ఞానం మరియు వైపుణ్యాలు & సురక్షితంగా ఆహారాన్ని నిర్వహించడానికి శిక్షణ పొందారు. శిక్షణ రికార్డుల కోసం తనిఖీ చేయండి.	2	
32 *	తగిన డాక్యుమెంటేషన్ & రికార్డులు అందుబాటులో ఉన్నాయి మరియు నిర్దిష్ట కాలానికి నిల్వ చేయబడతాయి.లం.	4	

మొత్తం పాయింట్లు ____/74

చుక్క మార్క్ (*) ప్రశ్నలు ఉండవచ్చు గణనీయంగా ప్రభావం ఆహార భద్రత & అందువలన ఉండాలి చేయబడుతుంది ప్ర సంగించారు వంటి ఒక ప్రాధాన్యత. వైఫల్యం లో ఏ యొక్క గుర్తుతో మార్క్ ప్రశ్నలు, దారి తీస్తుంది కాని అనుకూలతకు

గ్రేడింగ్ -

- ఎ + 66-74 సమ్మతి ఆదర్శప్రాయమైనది
- ఎ 60-65 సమ్మతి - సంతృప్తికరమైనది
- బి 27-59 అభివృద్ధి అవసరం
- గ్రేడ్ లేదు <27 పాటించకపోవడం