

## मासु प्रसंस्करण

मिति		एफबीओ-को नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		एफबीओ-को प्रतिनिधि	
एफबीओ लाइसेन्स नम्बर		ठेगाना	

निम्नलिखित इंगित गर्नु - अनुपालन (सी), गैर-अनुपालन (एन.सी), आंशिक अनुपालन (पी.सी) या लागू छैन (एन.ए)

क्रम. सं	लेखापरीक्षकको प्रश्न (अडिट)	अंक	
1	खाद्य प्रतिष्ठानसित अद्यतन एफ.एस.एस.ए.आइ लाइसेन्स छ र यो एक प्रमुख स्थानमा प्रदर्शित गरिएको छ।	2	
1	<b>ढाँचा र सुविधाहरू</b>		
2	परिसर आपत्तिजनक गन्धबाट मुक्त छ, धुवा र धुलो मुक्त छ। तथा प्रदुषण रोक्ने उपाय गरिएको छ।	2	
3	भोजन परिसरको ढाँचा पर्याप्त कार्य स्थान प्रदान गर्दछ। मरम्मत र सफा गर्न सक्ने अवस्थामा छ।	2	
4	आन्तरिक संरचना र फिटिङ गैर विषालू र धुवा र धुलो, कीरा आदि प्रवेश गर्न नसक्ने सामग्रीले बनेको छ।	2	
5	परिसर चिसो राख्ने, जमाउने, जमा भण्डार वा फ्रिजर युक्त छ। सञ्चालनको नियम अनुसार तापमान बनाइ राखिएको छ र निगरानीको लागि आवश्यक उपकरण पनि जडान गरिएको छ।	2	
6	भुइँ नचिप्लिने छ, गैर-विषाक्त र उचित रूपले ढलान राखिएको छ।	2	
7	भित्ता गैर-विषाक्त, अभेद्य छ। हल्का रङ्ग छ। लचिलो र प्वालरहित छ।	2	
8	छानामा फोहोर जमेको छैन। फ्लेकिङ पेन्टले वा प्लास्टर गरिएको छ।	2	
9	झ्याल अनि अन्य खुल्ला अवस्थामा फोहोर भेला भएको छैन, शुल्ला स्थानलाई कीरा नछिर्ने गरि ढाकिएको छ।	2	
10	दौलो लचिलो छ। राम्रो सँग बनाइएको तथा जहाँ आवश्यक पर्छ आफै बन्द हुने खालको छ।	2	
11	परिशरमा 540 लक्स (निरीक्षम बिन्दुबाट), 220 लक्स (कार्य कक्ष) र	2	

	110 लक्स (अन्य स्थान) पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था छ।		
12	पर्याप्त भेन्टिलेशनको व्यवस्था छ।	2	
13*	पिउन योग्य पानी (आई.एस:१०५०० को मानकलाई पूरा गरेको छ र गुणवत्ताको लागि अर्ध वार्षिक परीक्षण गरिन्छ रेकार्ड राखिन्छ) यसको प्रयोग उत्पाद सामग्रीका रूपमा (बरफ तथा भाप) या खाद्य सम्पर्क सतहकोको रूपमा गरिन्छ। रेकार्डको जाँच गर्नु।	4	
14	उपकरणहरू सफाई र कीटाणुशोधनका लागि सुविधाहरू गैर संक्षारक सामग्रीले बनेको छ र पर्याप्त मात्रामा गरम पानीको आपूर्तिको उपयुक्त साधनले सुसज्जित छ।	2	
15	उपकरण, भाँडा र कन्टेनर यस्तो सामग्रीले बनेको छ, जो गैर-विषाक्त, अभेद्य, गैर-संक्षारक छ र, सफाई गर्ने सुविधा छ अनि कीट-लाई आश्रय प्रदान गर्दैन।	2	
16	खाद्य सामग्रीको परीक्षण या त आन्तरिक प्रयोगशाला या कुनै मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाको माध्यमले गरिन्छ। रेकार्ड हेर्नु।	2	
17	कार्मिक स्वच्छता सुविधा उपलब्ध छ। पर्याप्त संख्यामा शौचालय, हात धुने सुविधा र चेञ्ज रूमसहित गरम अनि चिसो पानीले हात धुने सुविधा, शौचालयबाट नजिक र प्रसंस्करण क्षेत्रमा प्रवेश गर्दा हात स्वच्छ रूपले सुकाउनको लागि पर्याप्त साधन उपलब्ध गराइएको छ।	2	
18	भोजनलाई प्रदुषित हुनबाट बचाउन सकियोस र कुनै पनि कीट गतिविधि देखि मुक्त गर्न परिसरमा अपशिष्ट र अखाद्य सामग्री भंडारणको सुविधा छ।	2	
II	<b>सञ्चालन नियन्त्रण</b>		
19	खाद्य सुरक्षा खतराको लागि प्राप्त गरेको समय अनुमोदित भन्डरबाट आन्तरिक रूपले निर्धारित विनिर्देशका अनुसार प्राप्त हुने सामग्री अभिलेखको जाँच गर्नु (जस्तो कि विनिर्देश, आपूर्तिकर्ताको नाम र ठेगाना, ब्याच संख्या, किनेको मात्रा आदि)।	2	
20	खाद्य सुरक्षाको दृष्टिले काँचो माल प्राप्त गर्दा निरीक्षण गरिन्छ।	2	
21	आउनेवाला सामग्री, अर्ध या अन्तिम उत्पादलाई त्यसको तापमान र आर्द्रताको आवश्यकता अनुसार एक स्वच्छ वातावरणमा संग्रहीत गरिन्छ। फीफो र एफईएफओको अभ्यास गरिन्छ।	2	
22*	बोनिंग आउट र ट्रिमिंगका लागि कोठामा तापमान नियन्त्रित गरिएको छ र उपयुक्त रूपले कम्ति राखिन्छ। उपकरण वा वर्तन प्रत्येक चार घण्टामा सफा गरिन्छ।	4	

23*	मासु डिबोनिंग, तयारी, प्याकिङ या अन्य कुरा सम्भाल्नको लागि उपयोग गरिने कोठा छुरी, स्टील, क्लीवर, आरी आदि जस्ता उपकरणको सफाई र कीटाणुरहित गर्नको लागि पर्याप्त सुविधाले सुसज्जित छ र यी सुविधाहरूको प्रयोग कुनै अन्य उद्देश्यका लागि गरिन्दैन।	4	
III	<b>मासु प्रसंस्करण</b>		
24	मासुलाई स्वस्थ तरीकाले राम्रो खाद्य ग्रेड सामग्रीको प्रयोग गरेर संसाधित र प्याक गरिन्छ।	2	
25	भाँडा स्पष्ट रूपले पहिचान गरिएको छ, भोजनदेखि अलगै राखिएको छ।	2	
26	भोजनको प्रयोगको लागि परिवहन वाहनलाई साफा राखिन्छ र राम्रो मरम्मतमा राखिन्छ।	2	
27	पेक्षित तापमान (जहाँ लागू हुन्छ) लाई पूरा गर्न सक्षम परिवहन वाहन छ।	2	
28	फिर्ता मगाइएको उत्पादहरू पर्यवेक्षणका लागि राखिन्छ र त्यसको सुरक्षा सुनिश्चित गर्नलाई नष्ट या पुनः संसाधित/पुनःकार्य गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
IIII	<b>रखरखाव र स्वच्छता</b>		
29*	सबै उपकरण, टेबल, भाँडा यसमा छुरी, छुरीको पाउच, आरी, यान्त्रिक उपकरण र कन्टेनर सामेल छ, यसलाई जब त्यो संक्रमित सामग्रीको सम्पर्कमा आउछ या अन्यथा दूषित हुन्छ भने लगातार अन्तरालमा सफा र कीटाणुरहित गरिन्छ र प्रत्येक कार्य दिवसको अन्तमा यसलाई सफा र कीटाणुरहित गरिन्छ।	4	
30	निर्माताको निर्देशका अनुसार उपकरण र मशीनरीको निवारक रखरखाव नियमित रूपले गरिन्छ।	2	
31	मापन/जोख्रे र निगरानी गर्ने उपकरणलाई समय-समयमा सही वा वास्तविक अवस्थामा राखिन्छ।	2	
32*	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ र कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मिद्वारा गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	4	
33	परिसरमा कीट गतिविधि या संक्रमणको कुनै सङ्केत छैन।	2	
34	नियमित अन्तरालमा (कम्तिमा दैनिक) मासु हेन्डलिङ क्षेत्रदेखि अपशिष्ट हटाइने गरिन्छ र पात्र-हरूलाई सफा र कीटाणुरहित गरिन्छ।	2	
35	नालिलाई अपेक्षित प्रवाह भार पूरा गर्नको लागि डिजाइन गरिएको छ र	2	

	संदूषक र कीटलाई पक्रनको लागि ग्रीस र ककरोच जालयुक्त गरिएको छ।		
36	सीवेज र अपशिष्ट प्रबन्धन पर्यावरण संरक्षण अधिनियम,1986 का अन्तर्गत निर्धारित मानक अनुरूप गरिन्छ। (बीओडी 1500 भन्दा कमि छ)	2	
IV	<b>व्यक्तिगत स्वच्छता</b>		
37	टीका-को अनुशंसित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरूद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र टीकाकरण गरिएको छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
38	कुनै पनि व्यक्ति जो कुनै बीमारी या बीमारीबाट पीडित छ या खुल्ला घाउ या जलनले पीडित छ, उ भोजनको सम्पर्कमा या सामग्रीलाई सम्भाल्ने काममा सामेल छैन।	2	
39*	खाद्य सञ्चालक व्यक्तिगत स्वच्छता (सफा कपडा, नङ काटेको र पानीरोधि पट्टी आदि) र व्यक्तिगत व्यवहार (हात धुनु, खकुलो आभूषण छैन, धूम्रपान छैन, थूक्नु आदि)स्वच्छता बनाइ राखिएको छ।	4	
40	खाद्य सम्भाल्ने व्यक्ति उपयुक्त एप्रन, पञ्जा,टोपी,जुत्ता कभर आदि युक्त छ।	2	
V	<b>प्रशिक्षण र रेकार्ड रखरखाव</b>		
41	आन्तरिक/बाह्य लेखा परीक्षक राखेर प्रशिक्षण एवं अभिलेख आवधिक रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु	2	
42	खाद्य व्यवसायमा एक प्रभावी उपभोक्ता शिकायत निवारण तन्त्र छ।	2	
43	खाद्य सञ्चालकसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्भाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षणको रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
44*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिकालागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।	4	

...../100

ताराङ्कन चिह्न (\*) प्रश्न खाद्य सुरक्षालाई महत्वपूर्ण रूपले प्रभावित गर्न सक्छ र यसैकारण त्यसलाई प्राथमिकताको रूपमा सम्बोधन गरिनु पर्छ। ताराङ्कन चिह्न(\*) को कुनै पनि प्रश्नमा विफल भए गैर-अनुपालन हुदछ।




**ग्रेडिंग / अंक**

**ए+ 90 - 100 अनुपालन – उदाहरण**

**ए 80 - 99 अनुपालन/सन्तोषजनक**

**बी 50 - 79 सुधारको आवश्यकता**

**ग्रेड छैन <50 गैर अनुपालन**