

ক্যাটারিং

তারিখ		FBO নাম	
অফিসার		প্রতিনিধি	
লাইসেন্স নাম্বার		ঠিকানা	

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

ক্রমিক সংখ্যা	নিরীক্ষা প্রশ্ন	স্কোরিং	
1	খাদ্য পরতর্ষিতানরে একটি আপডটে FSSAI লাইসেন্স রয়েছে এবং এটি একটি বিশিষ্ট স্থানে প্রদর্শিত হয়।	2	
II	নকশা ও সুবধি		
2	খাদ্য প্রাঙ্গণরে নকশা ময়লা, ধুলো এবং কীটপতংগরে প্রবশে রোধে পর্যাপ্ত কাজরে জায়গা, রক্ষণাবেক্ষণ এবং ক্লেনিং প্রদান করে	2	
3	অভ্যন্তরীণ কার্ঠামো এবং ফটিং অ বশিক্ত এবং অভদ্য উপাদান দয়িে তরৈি	2	
4	দয়োল, সলিিং এবং দরজা ফ্লকেিং পইেন্ট বা প্লাস্টার, ঘনীভবন এবং শডিং কগা থকে মুক্ত	2	
5	মঝেগেলা অরন-শেষণকারী, অ-পচ্ছলি এবং ষথায়থভাবে তালু	2	
6	বহরিগত পরবিশে থোলার সময় উইন্ডোজ বন্ধ এবং পোকামাকড় প্রমাণ স্ক্রনি দয়িে পঞ্চ করা হয়	2	
7	দরজা মসৃণ এবং শেষক নয়, কীটপতংগরে প্রবশে রোধে উপযুক্ত সতরকতা অবলম্বন করা হয়েছে	2	

8*	খাদ্য বা খাদ্য যোগাযোগের পৃষ্ঠের সংস্পর্শে পানীয় জলকে পণ্য উপাদান হিসেবে ব্যবহার করা হয়	4	
9	সরঞ্জাম এবং পাত্রের অ-বিশুদ্ধ, অভ্যেদ্য, অ-ক্ষয়কারী উপাদান তৈরি করা হয় যা পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা সহজ	2	
10	গরম করার জন্য পর্যাপ্ত সুবিধা, কুলিং রেফ্রিজারেশন এবং ফ্রিজিং খাবার এবং তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণের সুবিধা	2	
11	পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা করুন। আলোর ফিক্সচারগুলি ভাঙার দুর্ঘটনা রোধ করতে সুরক্ষিত	2	
12	প্রাঙ্গণে পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল সরবরাহ করা হয়	2	
13	খাদ্য, প্যাকেজিং সামগ্রী, রাসায়নিক, ব্যক্তিগত সামগ্রীর জন্য পর্যাপ্ত স্টোরেজ সুবিধা রয়েছে	2	
14	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি সুবিধা পর্যাপ্ত সংখ্যক হাত ধোয়ার সুবিধা, টয়লেটে, এমপ্লয়িদের জন্য পরিবর্তন কক্ষ সহ পাওয়া যায়	2	
15	খাদ্য সামগ্রী হয় অভ্যন্তরীণ পরীক্ষাগারের মাধ্যমে অথবা রেকর্ডের জন্য একটি স্বীকৃত পরীক্ষাগারের মাধ্যমে পরীক্ষা করা হয়	2	
II	অপারেশন নিয়ন্ত্রণ	2	
16	অনুমোদিত বিক্রয়দেয় কাছ থেকে অভ্যন্তরীণভাবে নির্ধারণিত স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী আগত উপাদান সংগ্রহ করা হয়। রেকর্ডের জন্য পরীক্ষা করুন (যেমন বিশ্লেষণের সার্টিফিকেট, ফর্ম ই, স্পেসিফিকেশন, সরবরাহকারীর নাম এবং ঠিকানা, ব্যাচ নং, এমএফজি)	2	
17	খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকির জন্য প্রাপ্তির সময় কাঁচামাল পরিদর্শন করা হয়। (সবজি, ফল, ডিম ইত্যাদি খামারের উপাদান নষ্ট হওয়ার জন্য পরীক্ষা করা উচিত এবং শুধুমাত্র ভাল অবস্থায় গ্রহণ করা উচিত)।	2	
18	খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকির জন্য প্রাপ্তির সময় কাঁচামাল পরিদর্শন	2	

	করা হয়। (সবজি, ফল, ডিম ইত্যাদি খামারের উৎপাদন নষ্ট হওয়ার জন্য পরীক্ষা করা উচিত এবং শুধুমাত্র ভাল অবস্থায় গ্রহণ করা উচিত)।		
19	খাবার তৈরির আগে সমস্ত কাঁচামাল পুঙ্খানুপুঙ্খভাবে পরীক্ষা করা হয়।	2	
20	কাঁচা, রান্না করা, নরিয়ামি এবং নরিয়ামি খাবারের যথাযথ পৃথকীকরণ করা হয়	2	
21	খাবার তৈরির আগে এবং পরে সমস্ত সরঞ্জাম পরিশোধিতভাবে স্যানিটাইজ করা হয়।	4	
22*	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে গলানো হয়। কোন গলিত খাবার পরবর্তীতে ব্যবহারের জন্য সংরক্ষণ করা হয় না। (মাংস, মাছ এবং হাঁস-মুরগি ফ্রিজি ৫ ডিগ্রি সেন্টেগ্রিডে বা তার নিচে বা মাইক্রোওয়েভে গলানো হয়। শলেফিশি/ সামুদ্রিক খাবার 15 ডিগ্রি সেন্টেগ্রিডে বা 90 মিনিটে নিচে ঠান্ডা বহনযোগ্য চলমান পানিতে গলানো হয়)।	4	
23*	নরিয়ামি সামগ্রী 10 মিনিটে জন্য ন্যূনতম 60 ডিগ্রি সেন্টেগ্রিডে বা 2 মিনিটে মূল খাবারের তাপমাত্রার জন্য 65 ডিগ্রি সিলেসিয়াসে রান্না করা হয়। নরিয়ামি আইটেমগুলি 10 মিনিটে জন্য ন্যূনতম বা 65 ডিগ্রি সিলেসিয়াস বা 2 মিনিটে জন্য 70 ডিগ্রি সেন্টেগ্রিডে বা 15 সেকেন্ডের মূল খাবারের তাপমাত্রার জন্য 75 ডিগ্রি রান্না করা হয়।	4	
24*	হিমায়িত করার জন্য রান্না করা খাবার যথাযথভাবে শীতল করা হয়।	2	
25	স্বাস্থ্যকর অবস্থায় খাবারের ভাগ করা হয়। উচ্চ ঝুঁকিপূর্ণ খাবার একটি রিফ্রিজারেটেড এলাকায় ভাগ করা হয় বা ৫০ মিনিটে মধ্যে ফ্রিজি করা হয়। প্রচুর পরিমাণে খাবার 15 ডিগ্রি সেন্টেগ্রিডের নিচে ভাগ করা হয়।	2	
26*	সবেনের জন্য গরম খাবার 65 ডিগ্রি সিলেসিয়াস এবং মাংস খাওয়ার জন্য 70 ডিগ্রি সিলেসিয়াসে রাখা হয়। ঠান্ডা খাবার 5 ডিগ্রি সেন্টেগ্রিডে বা তার নিচে রাখা হয় এবং হিমায়িত পণ্য -18 ডিগ্রি	4	

	সলেনসিয়াস বা তার নচি রাখা হয়।		
27*	পুনরায় গরম করা প্রায় সম্পন্ন করা হয় এবং কোন পরীক্ষা বা পুনরায় গরম করা যমেন গরম জল যোগ করা বা বহেন-মেরি নচি পুনরায় গরম করা বা প্রদীপের নচি পুনরায় গরম করা ব্যবহার করা হচ্ছে না।	4	
28	রান্নার কাজে ব্যবহৃত তলে ব্যবহার করা হচ্ছে। রঙ, স্বাদ এবং ভাসমান উপাদানগুলি পরীক্ষা করে চর্বা এবং তলে পর্যায়ক্রমিক যাচাই করা হচ্ছে।	2	
29*	খাদ্য পরবিহনে উদ্দেশ্যে নির্মিত যানবাহন পরিস্কার রাখা হয় এবং ভাল মরোমত করা হয় এবং প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা বজায় রাখা হয়।	4	
30	একই গাড়িতে একই সময়ে পরবিহন করা খাদ্য এবং অ-খাদ্য পণ্য খাবারের ঝুঁকি এড়াতে পর্যাপ্তভাবে আলাদা করা হয়।	2	
31	পরবিশেন করার জন্য ব্যবহৃত কাটলারি, ক্রোকারজি এবং খাবারের সাথে থাকা খাবারগুলি পরিস্কার এবং জীবাণুমুক্ত করা হয় অস্বাস্থ্যকর বিষয় থেকে মুক্ত করার জন্য।	2	
32	খাবারের সংস্পর্শে আসা প্যাকিং এবং মোড়ানো উপাদান পরিস্কার এবং খাদ্য গ্রুডেরে মানেরে হতে হবে।	2	
III	রক্ষণাবেক্ষণ এবং স্থানটিশেন		
33	পরচ্ছন্নতার সময়সূচী এবং পরচ্ছন্নতার কর্মসূচী অনুযায়ী সরঞ্জাম, খাবার প্রাণ্গণ পরিস্কার করা হয়। খাদ্য অঞ্চলে পানির স্থবরিতা থাকা উচিত নয়।	2	
34	প্রস্তুতকারকের নির্দেশে অনুসারে সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতিগুলির প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ নিয়মিত করা হয়। রকেরডেরে জন্মে চকে করুন।	2	
35	পরমিাপ এবং পর্যবক্ষেণ ডিভাইস পর্যায়ক্রমে ক্রমাঙ্কতি হয়।	2	
36	কীটপত্গু নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচী উপলব্ধ এবং কীটপত্গু নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম পরশকিযতি এবং অভিজ্ঞ কর্মীদের দ্বারা পরিচালিত হয়। রকেরডেরে জন্মে চকে করুন।	2	
37*	প্রাণ্গনে মুখোমুখি কার্যকলাপ বা সংক্রমণেরে কোন চহিন নহে (ডমি,লারভা,মল ইত্যাদি)	4	
38	গ্রীস এবং তলোপোকা ফাঁদ সহ প্রত্যাশতি প্রবাহেরে ভার মটোতে	2	

	এবং কীটপতঙ্গ ধরার জন্য ড্রনেগুলা ডিজাইন করা হয়েছে।		
39	খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য আবর্জনা জমা এড়াতে খাদ্য হ্যান্ডলিং এলাকা থেকে পর্যাযকরমে অপসারণ করা হয়।	2	
IV	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবর্ধি	2	
40	ভ্যাকসিনের সুপারশিক্ত সময়সূচী অনুযায়ী বার্ষিক মডেকিলে পরীক্ষা এবং রোগের আন্তরিক গ্রুপের বর্নুদ্ধে খাদ্য হ্যান্ডলারদের টিকা দেওয়া হয়। রকের্ডের জন্যে চকে করুন।	2	
41	কোন ব্যক্তি কোন রোগ বা অসুস্থতায় ভুগছেন না বা খোলা ক্ষত বা পোড়া খাবারের সংস্পর্শে আসা খাদ্য বা সামগ্রী হ্যান্ডলিংয়ের সাথে জড়িত নয়।	2	
42*	খাদ্য হ্যান্ডলাররা ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখে (পরিষ্কার কাপড়েরে করমি নখ এবং ওয়াটার প্রুফ ব্যান্ডজে ইত্যাদি)এবং ব্যক্তিগত আচরণ (হাত ধোয়া, ধূমপান না করা, খোলা গয়না, খুতু না ফেলা ইত্যাদি)	4	
43	খাদ্য হ্যান্ডলাররা যখনে প্রয়োজন সখনে উপযুক্ত এপ্রোন, গ্লাভস, হেডগিয়ার ইত্যাদি দিয়ে সজ্জিত	2	
V	প্রশিক্ষণ এবং রকের্ড রাখা		
44	সিস্টিমেরে অভ্যন্তরীণ/বাহ্যিক নরীক্ষা পর্যাযকরমে করা হয়। রকের্ডেরে জন্যে চকে করুন।	2	
45	খাদ্য ব্যবসার একটি কার্যকরী ভোক্তা অভিযোগেরে প্রতিকারমূলক ব্যবস্থা রয়েছে।	2	
46	খাদ্য হ্যান্ডলারদেরে প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা এবং প্রশিক্ষিত টিআই হ্যান্ডলে খাদ্য নরাপত্তা আছে।প্রশিক্ষণ রকের্ডেরে জন্যে পরীক্ষা করুন।	2	
47*	উপযুক্ত ডকুমেন্টেশন এবং রকের্ড পাওয়া যায় এবং এক বছরেরে জন্যে ধরে রাখা হয়, যটির বিশেষিত্তে পারে।	4	

মোট পয়েন্ট 114

গ্রহাণু চহিন (*) প্রশ্নগুলা খাবারের উপর লক্ষণীয়ভাবে প্রভাব ফলেতে পারে

সম্মতি-উদাহরণস্বরূপ -100-114 A+

সম্মতি-সন্তোষজনক-91-99 A

উন্নতিপ্রয়োজন- 77-90 B

অ-সম্মতি <77 কোন গ্রেডে নই