

કેટરિંગ

તારીખ		FBO નામ	
ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસર		FBO ના પ્રતિનિધિ	
FBO લાઇસન્સ નં.		સરનામું	

નીચેના સૂચવો - પાલન (C), બિન-અનુપાલન (NC), આંશિક પાલન (PC) અથવા લાગુ પડતું નથી (NA)

ક્રમાંક	ઓડિટ પ્રશ્ન	સ્કોરિંગ
1	ખાદ્ય સંસ્થાન પાસે અપડેટેડ FSSAI લાઇસન્સ છે અને તે અગ્રણી સ્થાન પર પ્રદર્શિત થાય છે.	2
હું.	ડિઝાઇન અને સુવિધાઓ	
2	ફૂડ પરિસરની ડિઝાઇન પર્યાપ્ત કામ કરવાની જગ્યા પૂરી પાડે છે; ગંદકી, ધૂળ અને જીવાતોના પ્રવેશને રોકવા માટે જાળવણી અને સફાઈની મંજૂરી આપો.	2
3	આંતરિક માળખું અને ફિટિંગ બિન-ઝેરી અને અભેદ્ય સામગ્રીથી બનેલી છે.	2
4	દિવાલો, છત અને દરવાજા ક્લેકિંગ પેઇન્ટ અથવા પ્લાસ્ટર, કન્ટેનરેશન અને શેડિંગ કણોથી મુક્ત છે.	2
5	ફ્લોર બિન-શોષક, બિન-લપસણો અને યોગ્ય રીતે ઢાળવાળા નથી.	2
6	બાહ્ય વાતાવરણમાં ખુલતી વખતે વિન્ડોઝને બંધ રાખવામાં આવે છે અને જંતુ પૂરૂક સ્ક્રીન સાથે ફીટ કરવામાં આવે છે.	2
7	દરવાજા સરળ અને બિન-શોષક છે. જંતુઓના પ્રવેશને રોકવા માટે યોગ્ય સાવચેતી રાખવામાં આવી છે.	2
8*	પીવાલાયક પાણી (IS:10500 ના ધોરણોને પૂરણ કરે છે અને તેના જાળવવામાં આવેલા રેકોર્ડ્સ સાથે અર્ધ-વાર્ષિક પરીક્ષણ કરવામાં આવે છે) ઉત્પાદનના ઘટક તરીકે અથવા ખોરાક અથવા ખોરાકની સંપર્ક સપાટીના સંપર્કમાં વપરાય છે.	4
9	સાધનસામગ્રી અને કન્ટેનર બિન-ઝેરી, અભેદ્ય, બિન-કાટોક સામગ્રીથી બનેલા છે જે સાફ અને જંતુમુક્ત કરવામાં સરળ છે.	2
10	ગરમી, ઠંડક, રેફ્રિજરેશન અને ફ્રીઝિંગ ફૂડ માટે પર્યાપ્ત સુવિધાઓ અને તાપમાનની દેખરેખની સુવિધા.	2
11	પરિસરમાં પૂરતી લાઇટિંગ છે. લાઇટિંગ ફિક્સર તૂટવા પર દૂષણને રોકવા માટે સુરક્ષિત છે.	2
12	પરિસરમાં પૂરતું વેન્ટિલેશન પૂરું પાડવામાં આવે છે.	2
13	ખોરાક, પેકેજિંગ સામગ્રી, રસાયણો, કર્મચારીઓની વસ્તુઓ વગેરે માટે પર્યાપ્ત સંગ્રહની સુવિધા ઉપલબ્ધ છે.	2
14	પર્યાપ્ત સંખ્યામાં હાથ ધોવાની સુવિધાઓ, શૌચાલય, કર્મચારીઓ માટે ચેન્જ રૂમ સહિત કર્મચારીઓની સ્વચ્છતા સુવિધાઓ ઉપલબ્ધ છે.	2
15	ખાદ્ય સામગ્રીનું પરીક્ષણ આંતરિક પ્રયોગશાળા દ્વારા અથવા માન્યતા પ્રાપ્ત પ્રયોગશાળા દ્વારા કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2
II.	કામગીરીનું નિયંત્રણ	
16	ઇનકમિંગ સામગ્રી મંજૂર વિક્રેતાઓ પાસેથી આંતરિક રીતે નિર્ધારિત સ્પષ્ટીકરણો અનુસાર મેળવવામાં આવે છે. રેકોર્ડ્સ માટે તપાસો (જેમ કે વિશ્લેષણનું પ્રમાણપત્ર, ફોર્મ E, સ્પષ્ટીકરણો, સપ્લાયરનું નામ અને સરનામું, બેચ નંબર, mfg., ઉપયોગ/સમાપ્તિ તારીખ, પ્રાપ્ત જથ્થો વગેરે.)	2
17	ખાદ્ય સુરક્ષા જોખમો માટે પ્રાપ્ત કરતી વખતે કાચા માલની તપાસ કરવામાં આવે છે. (શાકભાજી, ફળો, ઈડા વગેરે જેવી ખેત પેદાશોની બગાડ માટે તપાસ કરવી જોઈએ અને માત્ર સારી સ્થિતિમાં જ સ્વીકારવી જોઈએ)	2

કેટરિંગ

18	આવનારી સામગ્રી, અર્ધ અથવા અંતિમ ઉત્પાદનોને બગાડને ટાળવા અને દૂષિતતાથી બચાવવા માટે તેમના તાપમાનની જરૂરિયાત અનુસાર આરોગ્યપ્રદ વાતાવરણમાં સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે. FIFO અને FEFO ની પ્રેક્ટિસ કરવામાં આવે છે. (પ્રાણી મૂળના ખોરાકને 4 કરતા ઓછા અથવા તેના સમાન તાપમાને સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.ઓસી)	2	
19	ખોરાક બનાવતા પહેલા તમામ કાચા માલને સારી રીતે સાફ કરવામાં આવે છે.	2	
20	કાચા, રાંધેલાને યોગ્ય રીતે અલગ પાડવું; શાકાહારી અને માંસાહારી ભોજન કરવામાં આવે છે.	2	
21	ભોજન બનાવતા પહેલા અને પછી તમામ સાધનોને પૂરતા પ્રમાણમાં સેનિટાઈઝ કરવામાં આવે છે.	2	
22 *	સ્થિર ખોરાક આરોગ્યપ્રદ રીતે ઓગળવામાં આવે છે. પાછળથી ઉપયોગ માટે કોઈ ઓગળેલા ખોરાકનો સંગ્રહ કરવામાં આવતો નથી. (માંસ, માછલી અને મરઘાંને રેફ્રિજરેટરમાં 5 વાગ્યે ઓગળવામાં આવે છે.ઓસી અથવા નીચે અથવા માઇક્રોવેવમાં. શેલફિશ/ સીફૂડને ઠંડા પીવાલાયક વહેતા પાણીમાં 15 વાગ્યે ઓગળવામાં આવે છે.ઓC અથવા નીચે 90 મિનિટની અંદર.	4	
23 *	શાકાહારી વસ્તુઓ ઓછામાં ઓછી 60 સુધી રાંધવામાં આવે છે.ઓ10 મિનિટ અથવા 65 માટે સીઓ2 મિનિટ કોર ફૂડ ટેમ્પરેચર માટે સી. માંસાહારી વસ્તુઓ ઓછામાં ઓછા 65 માટે રાંધવામાં આવે છે.ઓ10 મિનિટ અથવા 70 માટે સીઓ2 મિનિટ અથવા 75 માટે સીઓ15 સેકન્ડ કોર ફૂડ ટેમ્પરેચર માટે સી.રેફ્રિજરેશન માટે બનાવાયેલ રાંધેલા ખોરાકને યોગ્ય રીતે ઠંડુ કરવામાં આવે છે. (ઉચ્ચ જોખમવાળા ખોરાકને 60 થી ઠંડુ કરવામાં આવે છે.ઓ સી થી 21.ઓC 2 કલાક કે તેથી ઓછા સમયમાં અને વધુ ઠંડુ 5 સુધી.ઓ C બે કલાક કે તેથી ઓછા સમયમાં.)	4	
24 *	ખોરાકનો હિસ્ટો આરોગ્યપ્રદ પરિસ્થિતિઓમાં કરવામાં આવે છે. ઉચ્ચ જોખમવાળા ખોરાકને રેફ્રિજરેટ્ડ એરિયામાં વહેંચવામાં આવે છે અથવા 30 મિનિટની અંદર ભાગ અને રેફ્રિજરેટરમાં રાખવામાં આવે છે. ખોરાકનો મોટો જથ્થો 15 ની નીચે વહેંચાયેલો છે.ઓ સી.	2	
25	વપરાશ માટે બનાવાયેલ હોટફૂડ 65 પર રાખવામાં આવે છે.ઓ વપરાશ માટે બનાવાયેલ કેનુડ માંસાહારી ખોરાક 70 પર રાખવામાં આવે છે.ઓC. ઠંડા ખોરાક 5 પર જાળવવામાં આવે છે.ઓC અથવા નીચે અને સ્થિર ઉત્પાદનો -18 પર રાખવામાં આવે છે.ઓ સી અથવા નીચે. (*ગરમ ખોરાક 65 થી ઉપર રાખવામાં આવે છે.ઓસી અને ઠંડા ખોરાક 5 થી નીચે રાખવામાં આવે છે.ઓC પરંતુ 10 થી નીચે ઓકપ ટુ 42 કલાક માત્ર એક જ વાર બે કલાકથી વધુ નહીં.)	4	
26 *	ફરીથી ગરમ કરવું યોગ્ય રીતે કરવામાં આવે છે અને ફરીથી ગરમ કરવાના કોઈ પરોક્ષ ઉપયોગ કરવામાં આવતા નથી જેમ કે ગરમ પાણી ઉમેરવું અથવા બેઈનમેચર હેઠળ ફરીથી ગરમ કરવું અથવા ઘીવા હેઠળ ફરીથી ગરમ કરવું. (ખોરાકનું મુખ્ય તાપમાન 75 સુધી પહોંચે છે.ઓC અને આ તાપમાને ઓછામાં ઓછા 2 મિનિટ માટે ફરીથી ગરમ કરવામાં આવે છે.)	4	
27 *	જે તેલનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે તે રસોઈના હેતુ માટે યોગ્ય છે. સમયાંતરે ચરબી અને તેલની ચકાસણી કરીને રંગ, સ્વાદ અને તરતા તત્વોની ચકાસણી કરવામાં આવી રહી છે.	2	
28	ખાદ્યપદાર્થોના પરિવહન માટે બનાવાયેલ વાહન સ્વચ્છ રાખવામાં આવે છે અને સારી સમારકામમાં જાળવવામાં આવે છે અને જરૂરી તાપમાન જાળવવામાં આવે છે. (ગરમ ખોરાક 65 પર રાખવામાં આવે છે.ઓ સી, 5 પર ઠંડા ખોરાક.ઓC અને થીજી ગયેલી વસ્તુ -18.ઓપરિવહન દરમિયાન અથવા ખોરાક બનાવવાના 2 કલાકની અંદર પરિવહન).	4	
29 *	ખાદ્યપદાર્થો અને બિન-ખાદ્ય ઉત્પાદનોને એક જ વાહનમાં એક જ સમયે પરિવહન કરવામાં આવે છે તે ખોરાકને કોઈપણ જોખમને ટાળવા માટે પૂરતા પ્રમાણમાં અલગ કરવામાં આવે છે.	2	
30	કટલરી, પીરસવા માટે વપરાતી ફ્રોઝરી અને જમવાની સેવામાં રાત્રિભોજનની સાથોસાથ સ્વચ્છ અને સેનિટાઇઝ્ડ ફ્રી ફોર્મ અસ્વચ્છ બાબતો છે.	2	
31	ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા પેકેજિંગ અને રેપિંગ સામગ્રી સ્વચ્છ અને ફૂડ ગ્રેડની ગુણવત્તાવાળી હોય છે.	2	
32			
III.	જાળવણી અને સ્વચ્છતા		
33	સાધનસામગ્રી, ખાદ્યપદાર્થોની સફાઈ સફાઈના સમયપત્રક અને સફાઈ કાર્યક્રમ મુજબ કરવામાં આવે છે. ફૂડ ઝોનમાં પાણી સ્થિર ન હોવું જોઈએ.	2	
34	ઉત્પાદકની સૂચનાઓ અનુસાર સાધનો અને મશીનરીની નિવારક જાળવણી નિયમિતપણે હાથ ધરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
35	માપન અને દેખરેખ ઉપકરણો સમયાંતરે માપાંકિત કરવામાં આવે છે.	2	

કેટરિંગ

36	જંતુ નિયંત્રણ કાર્યક્રમ ઉપલબ્ધ છે અને જંતુ નિયંત્રણ પ્રવૃત્તિઓ પ્રશિક્ષિત અને અનુભવી કર્મચારીઓ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
37*	પરિસરમાં જીવાતોની પ્રવૃત્તિ અથવા ઉપદ્રવના કોઈ ચિહ્નો નથી (ઈડા, લાર્વા, મળ વગેરે)	4	
38	ગટરોને અપેક્ષિત પ્રવાહના ભારને પહોંચી વળવા માટે ડિઝાઇન કરવામાં આવી છે અને દૂષકો અને જીવાતોને પકડવા માટે ગ્રીસ અને કોકરોચ ટ્રેપ્સથી સજ્જ છે.	2	
39	ખાદ્ય કચરો અને અન્ય કચરો સમયાંતરે ખોરાક સંભાળતા વિસ્તારોમાંથી દૂર કરવામાં આવે છે જેથી સંચય ટાળવામાં આવે.	2	
IV.	વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા		
40	રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ રોગોના આંતરડાના જૂથ સામે ખોરાક સંભાળનારાઓની વાર્ષિક તબીબી તપાસ અને ઇનોક્્યુલેશન કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
41	કોઈ રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા ખુલ્લા ઘા અથવા દાઝી ગયેલી વ્યક્તિ ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા ખોરાક અથવા સામગ્રીના સંચાલનમાં સામેલ નથી.	2	
42 *	ફૂડ હેન્ડલર્સ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવે છે (સ્વચ્છ કપડાં, સુવ્યવસ્થિત નખ અને વોટર પૂરૂક પાટો વગેરે) અને વ્યક્તિગત વસ્ત્રન (હાથ ધોવા, છૂટક ઘરેણાં નહીં, ધૂમ્રપાન નહીં, થૂંકવું વગેરે)	4	
43	ફૂડ હેન્ડલર્સ યોગ્ય એપ્રોન, મોજા, હેડગિયર વગેરેથી સજ્જ છે; જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં.	2	
વી.	તાલીમ અને રેકોર્ડ રાખવા		
44	સિસ્ટમનું આંતરિક/બાહ્ય ઓડિટ સમયાંતરે કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
45	ફૂડ બિઝનેસમાં ગ્રાહક ફરિયાદ નિવારણની અસરકારક પદ્ધતિ છે.	2	
46	ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે અને ખોરાકને સુરક્ષિત રીતે હેન્ડલ કરવા માટે પ્રશિક્ષિત છે. તાલીમ રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
47 *	યોગ્ય દસ્તાવેજો અને રેકોર્ડ ઉપલબ્ધ છે અને એક વર્ષના સમયગાળા માટે જાળવી રાખવામાં આવે છે, જે વધુ હોય તો.	4	

કુલ પોઈન્ટ/114

ફૂદડી ચિહ્ન (*) પ્રશ્નો ખાદ્ય સુરક્ષાને નોંધપાત્ર રીતે અસર કરી શકે છે અને તેથી તેને પ્રાથમિકતા તરીકે સંબોધવામાં આવશ્યક છે. ફૂદડી ચિહ્નના કોઈપણ પ્રશ્નોમાં નિષ્ફળતા, બિન-અનુપાલન તરફ દોરી જશે

ગ્રેડિંગ -

<input type="checkbox"/>	એ+	100 - 114 અનુપાલન - ઉદાહરણ 91 -
<input type="checkbox"/>	એ	99 અનુપાલન/સંતોષકારક
<input type="checkbox"/>	બી	77 - 90 સુધારણાની જરૂર છે
<input type="checkbox"/>	કોઈ ગ્રેડ નથી	<77 બિન-પાલન