

સ્ટોરેજ અને વેરહાઉસીસ

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
આઈ ડિઝાઇન અને સુવિધાઓ		
2	વેરહાઉસની ડિઝાઇન અને લેઆઉટ પર્યાપ્ત જાળવણી અને સફાઈની પરવાનગી આપે છે અને જંતુઓને આશ્રય આપતા નથી.	2
3	પીવાલાયક અને બિન-પીવાલાયક પાણી પુરવઠા માટે પૂરતી સુવિધા છે.	2
4	ડ્રેનેજ અને કચરાના નિકાલ માટે પૂરતી સુવિધા છે.	2
5	પરિસરમાં પૂરતી લાઇટિંગ છે. ખોરાકને દૂષણથી બચાવવા માટે લાઇટિંગ ફિક્સર આવરી લેવામાં આવે છે (ખાસ કરીને જ્યાં પેક વગરનો ખોરાક સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે).	2
6	પરિસરમાં પર્યાપ્ત વેન્ટિલેશન પ્રદાન કરવામાં આવે છે.	2
7	ખાદ્ય ઉત્પાદનો માટે પર્યાપ્ત અને અલગ સ્ટોરેજ સુવિધા ઉપલબ્ધ છે; રસાયણો અને અન્ય જોખમી પદાર્થો; વ્યક્તિગત વસ્તુઓ વગેરે.	2
8*	તાપમાનને હાંસલ કરવા અને જાળવવા માટે સફળ સુવિધા ઉપલબ્ધ છે (જેમ કે ફ્રીઝર, ચિલર વગેરે) તાપમાન નિયંત્રણની જરૂર હોય તેવા ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ કરવા માટે.	4
9	4 ની નીચે તાપમાન જાળવતા સ્થિર રૂમ સાથે એન્ટે રૂમ ઉપલબ્ધ છે. સ્થિર ઉત્પાદન ચૂંટવા માટે C.	2
10	કરમચારીઓની સ્વચ્છતા સુવિધાઓ ઉપલબ્ધ છે. (પર્યાપ્ત સંખ્યામાં હાથ ધોવાની સુવિધાઓ, શૌચાલય, ચેન્જ રૂમ, આરામ અને નાસ્તો રૂમ વગેરે).	2
II કામગીરીનું નિયંત્રણ		
11	ખાદ્ય સામગ્રી ફ્લોરની બહાર અને દિવાલોથી દૂર પેલેટ્સ/રેક્સ પર સંગ્રહિત થાય છે.	2
12	ઉત્પાદનોને ચૂંટવા અને મોકલતી વખતે કાળજી સાથે હેન્ડલ કરવામાં આવે છે - સામગ્રી ફ્લોર પર અથવા અસંગઠિત રીતે પડેલી નથી અથવા એકઠા થવાની મંજૂરી નથી.	2
13	ઠંડું ઉત્પાદનો 5 પર પ્રાપ્ત થાય છે. ફ્રોઝન ઉત્પાદનો -18 પર પ્રાપ્ત થાય છે. અથવા નીચે	2
14*	સ્થિર ઉત્પાદનો -18 પર જાળવવામાં આવેલા સ્થિર રૂમમાં સંગ્રહિત થાય છે. ઠંડું ઉત્પાદનો 5 પર જાળવવામાં આવેલા ઠંડા રૂમમાં સંગ્રહિત થાય છે. તાપમાન મોનિટરિંગના રેકોર્ડ જાળવવામાં આવે છે.	4
15	કોલ્ડ રૂમ અને ફ્રોઝન રૂમને સુધ્ધ અને સ્વચ્છ રાખવામાં આવે છે, જે ઘાટની વૃદ્ધિ અને કોઈપણ અનિચ્છનીય સામગ્રીથી મુક્ત હોય છે.	2
16	FIFO/FEFO દ્વારા સ્ટોક રોટેશન પ્રેક્ટિસ કરવામાં આવે છે અને વેચાણ માટે શેલ્ફ પર કોઈ સમાપ્ત થયેલ ઉત્પાદન ઉપલબ્ધ નથી.	2
III જાળવણી અને સ્વચ્છતા		
17	પરિસરને સ્વચ્છ રાખવામાં આવે છે અને ત્યાં કોઈ સીપેજ, કોબવેબ્સ, ગંદકી, ઘૂળ વગેરે નથી કે જે ખોરાકની સલામતી સાથે ચેડા કરી શકે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2
18	સંગ્રહ સાધનો (સાઇલો, પેલેટ વગેરે), ખાદ્ય જગ્યાઓની સફાઈ સફાઈ સમયપત્રક અને સફાઈ કાર્યક્રમ મુજબ કરવામાં આવે છે.	2

19	ખાદ્યપદાર્થો અને સાધનો યોગ્ય સ્થિતિમાં સમારકામ અને સ્થિતિમાં જાળવવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
20*	જંતુ નિયંત્રણ કાર્યક્રમ ઉપલબ્ધ છે માત્ર માન્ય જંતુ નિયંત્રણ રસાયણો અથવા ડ્યુમિગન્ટ્સ (ખાદ્ય અનાજના કિસ્સામાં) નો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	4	
21	જંતુ નિયંત્રણ પ્રવૃત્તિઓ પ્રશિક્ષિત અને અનુભવી કર્મચારીઓ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
22	ઉદરના ફાંસો પર્યાપ્ત સંખ્યામાં છે અને મેપ કરેલ છે. ઉપયોગમાં લેવાતા જંતુનાશકો કાર્યરત છે અને નિયમિતપણે સાફ કરવામાં આવે છે.	2	
23	પરિસરમાં જીવાતોની પ્રવૃત્તિ અથવા ઉપદ્રવના કોઈ ચિહ્નો નથી (ઇંડા, લાર્વા, મળ વગેરે)	2	
24	ખાદ્ય કચરો અને અન્ય કચરો સમયાંતરે ખોરાકના સંગ્રહ વિસ્તારોમાંથી દૂર કરવામાં આવે છે જેથી સંચય ટાળવામાં આવે.	2	
IV	વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા		
25	રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ રોગોના આંતરડાના જૂથ સામે ખોરાક સંભાળનારાઓની વાર્ષિક તબીબી તપાસ અને ઇનોક્યુલેશન કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
26	કોઈ રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા ખુલ્લા ઘા અથવા દાઝી ગયેલી વ્યક્તિ ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા ખોરાક અથવા સામગ્રીના સંચાલનમાં સામેલ નથી.	2	
27*	ફૂડ હેન્ડલર્સ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવે છે (સ્વચ્છ કપડાં, સુવ્યવસ્થિત નખ અને વોટર પ્રૂફ પાટો વગેરે) અને વ્યક્તિગત વસ્ત્ર (હાથ ધોવા, છૂટક ઘરેણાં નહીં, ધૂમ્રપાન નહીં, થૂંકવું વગેરે).	4	
28	યોગ્ય એપ્રોન, મોજા, હેડગિયર, જૂતા કવર વગેરેથી સજ્જ ફૂડ હેન્ડલર્સ; જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં.	2	
વી	તાલીમ અને રેકોર્ડ રાખવા		
29	સિસ્ટમનું આંતરિક/બાહ્ય ઓડિટ સમયાંતરે કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
30	ખાદ્ય વ્યવસાયમાં અસરકારક ગ્રાહક ફરિયાદ નિવારણ પદ્ધતિ છે.	2	
31	ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે અને ખોરાકને સુરક્ષિત રીતે હેન્ડલ કરવા માટે પ્રશિક્ષિત છે. તાલીમ રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
32*	યોગ્ય દસ્તાવેજો અને રેકોર્ડ ઉપલબ્ધ છે અને ચોક્કસ સમયગાળા માટે જાળવી રાખવામાં આવે છે.	4	

કુલ પોઈન્ટ/74

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+	66 - 74	અનુપાલન - ઉદાહરણ
<input type="checkbox"/>	એ	60 - 65	અનુપાલન - સંતોષકારક
<input type="checkbox"/>	બી	27 - 59	સુધારણાની જરૂર છે
<input type="checkbox"/>	કોઈ ગ્રેડ નથી	<27	બિન-પાલન