

## માંસ પ્રક્રિયા

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

### સુચક નીચેના - અનુપાલન (C), બિન-અનુપાલન (NC), આંશિક અનુપાલન (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
<b>આઈ</b>	<b>ડિઝાઇન અને સુવિધાઓ</b>	
2	પ્રિમાઈસ એવા વિસ્તારમાં સ્થિત છે જે વાંધાજનક ગંધ, ધુમાડો, ધૂળ અને અન્ય દૂષણોથી મુક્ત છે. ફૂડ પરિસરની	2
3	ડિઝાઇન પર્યાપ્ત કામ કરવાની જગ્યા પૂરી પાડે છે; જાળવણી અને સફાઈની પરવાનગી.	2
4	આંતરિક માળખું અને ફિટિંગ બિન-ઝેરી, અભેદ્ય સામગ્રીથી બનેલી છે જે ગંદકી, ધૂળ અને જીવાતોના પ્રવેશને અટકાવે છે.	2
5	પ્રિમાઈસ ઓપરેશન મુજબ ચિલિંગ રૂમ, ફ્રીઝિંગ રૂમ, ફ્રીઝર સ્ટોર અથવા ફ્રીઝરથી સજ્જ છે અને તાપમાન માપવા અથવા રેકોર્ડિંગ ઉપકરણોથી સજ્જ છે.	2
6	માળ બિન-લપસણો, બિન-ઝેરી, અભેદ્ય અને યોગ્ય ઢાળવાળા છે.	2
7	દિવાલો બિન-શોષક, બિન-ઝેરી, પ્રાધાન્ય હળવા રંગની, સરળ અને તિરાડો વિનાની હોય છે.	2
8	છત સંચિત ગંદકી, મોલ્ડ ડેવલપમેન્ટ અને ફ્લેકિંગ પેઇન્ટ અથવા પ્લાસ્ટરથી મુક્ત છે.	2
9	વિન્ડોઝ અને અન્ય ઓપનિંગ્સ સંચિત ગંદકીથી મુક્ત છે, જે ખુલે છે તે જંતુપૂરક સ્ક્રીન સાથે ફીટ કરવામાં આવે છે.	2
10	દરવાજા સુંવાળી, અશોષક સપાટી, બંધ ફીટ અને સ્વયં બંધ (જ્યાં યોગ્ય હોય) છે.	2
11	પરિસરમાં પૂરતી લાઇટિંગ છે એટલે કે 540 લક્સ (ઇન્સ્પેક્શન પોઇન્ટ), 220 લક્સ (વર્ક રૂમ) અને 110 લક્સ (અન્ય વિસ્તારો).	2
12	પરિસરમાં પૂરતું વેન્ટિલેશન પૂરું પાડવામાં આવે છે.	2
<b>13*</b>	<b>પીવાલાયક પાણી (IS:10500 ના ધોરણોને પૂરણ કરે છે અને તેના જાળવવામાં આવેલા રેકોર્ડ્સ સાથે અર્ધ વાર્ષિક પરીક્ષણ) ઉત્પાદનના ઘટક તરીકે અથવા ખોરાક (બરફ અને વરાળ) અથવા ખોરાકની સંપર્ક સપાટીના સંપર્કમાં વપરાય છે.</b>	<b>4</b>
14	ઓજારોની સફાઈ અને જીવાણુ નાશકક્રિયાની સગવડો બિન-કૃષીણ સામગ્રીથી બનેલી છે અને પૂરતી માત્રામાં ગરમ પાણી પુરું પાડવાના યોગ્ય માધ્યમો સાથે ફીટ કરવામાં આવી છે.	2
15	સાધનો, વાસણો અને કન્ટેનર એવી સામગ્રીથી બનેલા છે જે બિન-ઝેરી, અભેદ્ય, કાટ ન લગાડનાર, સફાઈની સુવિધા આપે છે અને જીવાતોને આશ્રય આપતી નથી.	2
16	ખાદ્ય સામગ્રીનું પરીક્ષણ આંતરિક પ્રયોગશાળા અથવા માન્યતા પ્રાપ્ત પ્રયોગશાળા દ્વારા કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2
17	પર્યાપ્ત સંખ્યામાં શૌચાલય, હાથ ધોવાની સુવિધાઓ અને ચેનજ રૂમ સહિત કર્મચારીઓની સ્વચ્છતા સુવિધાઓ ઉપલબ્ધ છે. હૂંફાળા અથવા ગરમ અને ઠંડા પાણીથી હાથ ધોવાની સગવડ, સ્વચ્છતાપૂરવક હાથ સૂકવવાના પર્યાપ્ત માધ્યમો શૌચાલયની બાજુમાં અને પ્રોસેસિંગ એરિયામાં પ્રવેશ કરતી વખતે આપવામાં આવે છે.	2
18	પ્રિમાઈસમાં કચરો અને અખાદ્ય સામગ્રીનો સંગ્રહ કરવાની સુવિધા છે જેમ કે ખોરાક સાથેનું દૂષણ ટાળવામાં આવે છે અને તે કોઈપણ જીવાતોની પ્રવૃત્તિથી પણ મુક્ત છે.	2
<b>II</b>	<b>કામગીરીનું નિયંત્રણ</b>	
19	મંજૂર વિક્રેતાઓ પાસેથી આંતરિક રીતે નિર્ધારિત સૂપ્ષ્ટીકરણો અનુસાર પ્રાપ્ત થયેલ સામગ્રી. રેકોર્ડ માટે તપાસો (જેમ કે સૂપ્ષ્ટીકરણો, સપ્લાયરનું નામ અને સરનામું, બેચ નંબર, પ્રાપ્ત કરેલ જથ્થો વગેરે).	2
20	ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમો માટે પ્રાપ્ત કરતી વખતે કાચો માલ તપાસવામાં આવે છે.	2
21	આવનારી સામગ્રી, અર્ધ અથવા અંતિમ ઉત્પાદનો તેમના તાપમાન અને ભેજની જરૂરિયાત અનુસાર, સ્વચ્છ વાતાવરણમાં સંગ્રહિત થાય છે. FIFO અને FEFO ની પ્રેક્ટિસ કરવામાં આવે છે.	2
22	બોનિંગ આઉટ અને ટ્રિમિંગ માટેના ઓરડામાં તાપમાન નિયંત્રિત અને યોગ્ય રીતે ઓછું રાખવામાં આવે છે.	2
<b>23*</b>	<b>ડીબોનિંગ, તૈયાર કરવા, પેકિંગ કરવા અથવા માંસના અન્ય હેન્ડલિંગ માટે ઉપયોગમાં લેવાતા રૂમમાં છરીઓ, સ્ટીલ, ક્લીવર, કરવત વગેરે જેવા ઓજારોની સફાઈ અને જીવાણુનાશક માટે પૂરતી સુવિધાઓ છે અને આ સુવિધાઓનો ઉપયોગ અન્ય કોઈ હેતુ માટે કરવામાં આવતો નથી.</b>	<b>4</b>

## માંસ પ્રક્રિયા

24	માંસને આરોગ્યપૂર્ણ રીતે સાઉન્ડ ફૂડ ગ્રેડ સામગ્રીનો ઉપયોગ કરીને પ્રક્રિયા અને પેક કરવામાં આવશે.	2	
25	અખાદ્ય પદાર્થોનો સંગ્રહ કરવા, રસાયણો અને અન્ય જોખમી પદાર્થો સાફ કરવા માટે વપરાતા કન્ટેનર સ્પષ્ટ રીતે ઓળખાય છે; ખોરાકથી અલગ સંગ્રહિત.	2	
26	ખાદ્યપદાર્થોના ઉપયોગ માટે પરિવહન કરતા વાહનને સ્વચ્છ રાખવામાં આવે છે અને સારી રીતે સમારકામ	2	
27	કરવામાં આવે છે. જરૂરી તાપમાનને પહોંચી વળવા સક્ષમ પરિવહન વાહન (જ્યાં લાગુ હોય).	2	
28	રિકોલ કરાયેલ ઉત્પાદનો દેખરેખ હેઠળ રાખવામાં આવે છે અને તેમની સલામતીની ખાતરી કરવા માટે નાશ અથવા પુન:પ્રક્રિયા/પુન:વરફ કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
<b>III</b>	<b>જાળવણી અને સ્વચ્છતા</b>		
<b>29*</b>	<b>તમામ સાધનો, ઓજારો, ટેબલો, વાસણો સહિત છરીઓ, ફ્લીવ્સ, છરીના પાઉચ, કરવત, યાંત્રિક સાધનો અને કન્ટેનરને વારંવારના અંતરાલ પર સાફ કરવામાં આવે છે અને જંતુમુક્ત કરવામાં આવે છે અને જ્યારે તેઓ ચેપગ્રસ્ત સામગ્રીના સંપર્કમાં આવે છે અથવા અન્યથા દૂષિત થાય છે ત્યારે તરત જ. દરેક કામકાજના દિવસના અંતે તેઓને સાફ અને જંતુમુક્ત પણ કરવામાં આવે છે.</b>	<b>4</b>	
30	ઉત્પાદકની સૂચનાઓ અનુસાર સાધનો અને મશીનરીની નિવારક જાળવણી નિયમિતપણે હાથ ધરવામાં આવે છે.	2	
31	માપન અને દેખરેખ ઉપકરણો સમયાંતરે માપાંકિત કરવામાં આવે છે.	2	
<b>32*</b>	<b>જંતુ નિયંત્રણ કાર્યક્રમ ઉપલબ્ધ છે અને જંતુ નિયંત્રણ પ્રવૃત્તિઓ પ્રશિક્ષિત અને અનુભવી કર્મચારીઓ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.</b>	<b>4</b>	
33	પરિસરમાં જીવાતોની પ્રવૃત્તિ અથવા ઉપદ્રવના કોઈ ચિહ્નો નથી.	2	
34	નિયમિત અંતરાલમાં (ઓછામાં ઓછું દૈનિક) માંસ સંભાળવાના વિસ્તારમાંથી કચરો દૂર કરવામાં આવે છે અને રીસેપ્ટેકલ્સ સાફ અને જંતુમુક્ત કરવામાં આવે છે.	2	
35	ડ્રેઇનસ અપેક્ષિત પ્રવાહના ભારને પહોંચી વળવા માટે ડિઝાઇન કરવામાં આવ્યા છે અને દૂષકોને પકડવા માટે ટ્રેપ્સથી સજ્જ છે.	2	
36	ગટર અને ગંદા પાણીનો નિકાલ પ્રચારણ સુરક્ષા અધિનિયમ, 1986 (BOD 1500 કરતા ઓછો છે) હેઠળ નિર્ધારિત ધોરણો અનુસાર કરવામાં આવે છે.	2	
<b>IV</b>	<b>વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા</b>		
37	રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ રોગોના આંતરડાના જૂથ સામે ખોરાક સંભાળનારાઓની વાર્ષિક તબીબી તપાસ અને ઇનોક્યુલેશન કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
38	કોઈ રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા ખુલ્લા ઘા અથવા દાઝી ગયેલી વ્યક્તિ ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા ખોરાક અથવા સામગ્રીના સંચાલનમાં સામેલ નથી.	2	
<b>39*</b>	<b>ફૂડ હેન્ડલર્સ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવે છે (સ્વચ્છ કપડાં, સુવ્યવસ્થિત નખ અને વોટર પ્રૂફ પાટો) અને વ્યક્તિગત વસ્ત્રન (હાથ ધોવા, છૂટક ઘરેણાં નહીં, ધૂમ્રપાન નહીં, થૂંકવું વગેરે).</b>	<b>4</b>	
40	યોગ્ય એપ્રોન, મોજા, હેડગિયર, જૂતા કવર વગેરેથી સજ્જ ફૂડ હેન્ડલર્સ;	2	
<b>વી</b>	<b>તાલીમ અને રેકોર્ડ રાખવા</b>		
41	સિસ્ટમનું આંતરિક/બાહ્ય ઓડિટ સમયાંતરે કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો. ફૂડ	2	
42	બિઝનેસમાં ગ્રાહક ફરિયાદ નિવારણની અસરકારક પદ્ધતિ છે.	2	
43	ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે અને ખોરાકને સુરક્ષિત રીતે હેન્ડલ કરવા માટે પ્રશિક્ષિત છે. તાલીમ રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
<b>44*</b>	<b>યોગ્ય દસ્તાવેજો અને રેકોર્ડ ઉપલબ્ધ છે અને એક વર્ષના સમયગાળા માટે અથવા ઉત્પાદનની શેલ્ફ-લાઇફ, બેમાંથી જે વધુ હોય તે માટે જાળવી રાખવામાં આવે છે.</b>	<b>4</b>	

### કુલ પોઇન્ટ ...../100

ફૂદડી ચિહ્નિત (\*) જરૂરિયાતો ખાદ્ય સુરક્ષાને નોંધપાત્ર રીતે અસર કરી શકે છે અને તેને પ્રાથમિકતા તરીકે સંબોધવામાં આવવી જોઈએ. ફૂદડી ચિહ્ન (\*) ના કોઈપણ પ્રશ્નમાં નિષ્ફળતા, બિન-અનુપાલન તરફ દોરી જશે.

### ગ્રેડિંગ -

<input type="checkbox"/>	એ+	90-100 છે	અનુપાલન - ઉદાહરણ
<input type="checkbox"/>	એ	80-89	અનુપાલન/સંતોષકારક
<input type="checkbox"/>	બી	50-79	સુધારણાની જરૂર છે
<input type="checkbox"/>	કોઈ ગ્રેડ નથી	<50	બિન-પાલન