

સ્લોટર હાઉસ - માંસ

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

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

એસ. ના.	ઓડિટ પ્રશ્ન	સ્કોરિંગ
1	ખાદ્ય સંસ્થાન પાસે સ્થાનિક સત્તાધિકારી તરફથી અપડેટેડ FSSAI લાઇસન્સ અને NOC છે.	2
આઈ	ડિઝાઇન અને સુવિધાઓ	
2	આ પરિસરમાં વિવિધ જાતિના પ્રાણીઓની કતલ અને કતલની વિવિધ પદ્ધતિઓ માટે અલગ જોગવાઈ છે.	2
3	પ્રાણીઓ અથવા પક્ષીઓને પાણી પીવડાવવા અને તપાસ કરવાની સુવિધા સાથે પર્યાપ્ત આરામ વિસ્તાર (લેરેજ) છે.	2
4	કતલખાનાનું લેઆઉટ એવું છે કે જીવંત પ્રાણીની રજૂઆતથી લઈને માંસ અને ઓફલ્સના ઉદભવ સુધી ઓવરલેપ/છેદનની કોઈ શક્યતા વિના આગળની હિલચાલ છે.	2
5	આંતરિક માળખું અને ફિટિંગ બિન-ઝેરી, અભેદ્ય સામગ્રીથી બનેલી છે જે ગંદકી, ધૂળ અને જીવાતોના પ્રવેશને અટકાવે છે.	2
6	ફ્લોર અભેદ્ય, ઇપોક્સી કોટેડ અને બિન-લપસણો છે.	2
7	મરઘાં અથવા નાના રમણીય પ્રાણીઓ માટે 1 મીટરની ઊંચાઈ સુધીની અને મોટા પ્રાણીઓ માટે 5 મીટર સુધીની ઈમ્પીરિયસ ગ્લેઝ્ડ ટાઇલ્સથી દિવાલો મોકળી કરવામાં આવી છે અને ઈપોક્સી કોટેડ છે.	2
8	વિન્ડોઝ અને અન્ય ઓપનિંગ્સ સંચિત ગંદકીથી મુક્ત છે, જે ખુલે છે તે જંતુપૂરક સ્ક્રીન સાથે ફીટ કરવામાં આવે છે.	2
9	દરવાજા સુંવાળી, અશોષક સપાટી, બંધ ફીટ અને સ્વ-બંધ (જ્યાં યોગ્ય હોય ત્યાં) છે.	2
10	પરિસરમાં પૂરતી લાઇટિંગ છે એટલે કે 540 લક્સ (ઇન્સ્પેક્શન પોઇન્ટ), 220 લક્સ (વર્ક રૂમ) અને 110 લક્સ (અન્ય વિસ્તારો).	2
11	પરિસરમાં પૂરતું વેન્ટિલેશન પૂરું પાડવામાં આવે છે.	2
12	પર્યાપ્ત સંખ્યામાં શૌચાલય, હાથ ધોવાની સુવિધાઓ અને ચેન્જ રૂમ સહિત કર્મચારીઓની સ્વચ્છતા સુવિધાઓ ઉપલબ્ધ છે. હૂંફાળા અથવા ગરમ અને ઠંડા પાણીથી હાથ ધોવાની સગવડ, સ્વચ્છતાપૂર્વક હાથ સૂકવવાના પર્યાપ્ત માધ્યમો શૌચાલયની બાજુમાં અને પ્રોસેસિંગ એરિયામાં પ્રવેશ કરતી વખતે આપવામાં આવે છે.	2
13*	સ્લોટર હોલમાં પ્રેશર હોસ પાઇપ અને ગરમ પાણીની સપ્લાય સાથે સ્વચ્છ પીવાલાયક ઠંડુ પાણી (IS 10500 ના ધોરણોને પૂરણ કરે છે) ઉપલબ્ધ છે.	4
14	લાયકાત ધરાવતા રસાયણશાસ્ત્રી/વિશ્લેષક અને વેટરનરી માઇક્રોબાયોલોજિસ્ટ સાથે સજ્જ પ્રયોગશાળા ઉપલબ્ધ છે.	2
15	સાધનો અને કન્ટેનર (કટીંગ બ્લોક્સ, કટિંગ બોર્ડ અને સાવરણી સિવાય) ટકાઉ છે, કાટ પ્રતિરોધક સામગ્રીથી બનેલા છે જે સફાઈની સુવિધા આપે છે.	2
II	કામગીરીનું નિયંત્રણ	
16	ચેપી રોગોના શંકાસ્પદ પ્રાણીઓને અલગ કરીને અલગ રાખવામાં આવે છે.	2
17	કતલ માટે માનવીય પદ્ધતિઓનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. તાણ ઘટાડવા માટે કતલ પહેલા પ્રાણીઓને આરામ આપવામાં આવે છે. પ્રાણીઓની કતલ અન્ય પ્રાણીઓને જોઈને કરવામાં આવતી નથી. કતલ કરતા પહેલા અદભૂત કરવામાં આવે છે.	2
18	અદભૂત માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો સારી કાર્યકારી સ્થિતિમાં જાળવવામાં આવે છે.	2
19	શબનું ડ્રેસિંગ ફ્લોર પર કરવામાં આવતું નથી. વિસર્જન પહેલા શબને લટકાવવા માટે યોગ્ય હોઇસ્ટ આપવામાં આવે છે	2
20	છરીઓ અને શાર્પનર (મુશ્તાલા) સ્ટેનલેસ સ્ટીલના હોય છે અને ઉપયોગ કરતા પહેલા જંતુરહિત/સેનિટાઇઝ કરવામાં આવે છે.	2
21*	નિર્દિષ્ટ પ્રોફોરમા મુજબ અધિકૃત પશુચિકિત્સક દ્વારા તમામ પ્રાણીઓની મૃત્યુ પહેલાની પરીક્ષા અને પોસ્ટમોર્ટમ નિરીક્ષણ કરવામાં આવે છે.	4
22	જ્યારે ડ્રેસિંગ માંસને વધુ તાત્કાલિક પ્રક્રિયા કર્યા વિના સંગ્રહિત કરવું પડે છે, ત્યારે આવા સંગ્રહ 0 પર જાળવવામાં આવે છે 0 સી થી 20 સી.	2

23	શબ, અંગો અને તેના અંગો તંદુરસ્ત અને માનવ વપરાશ માટે યોગ્ય હોવાનું ચિહ્નિત થયેલ છે "નિરીક્ષણ કર્યું અને પાસ થઈ ગયો". શબ અથવા તેના ભાગો જે માનવ વપરાશ માટે અયોગ્ય છે તે તરીકે ચિહ્નિત થયેલ છે "તપાસ કરી અને નિંદા કરી".	2	
III સ્વચ્છતા, જાળવણી અને કચરાનો નિકાલ			
24	સાધનો, ખાદ્યપદાર્થોની સફાઈ સફાઈ સમયપત્રક અને સફાઈ કાર્યક્રમ મુજબ કરવામાં આવે છે. (ફ્લોરિંગ દરરોજ ધોવામાં આવે છે. ચૂનો ધોવા, રંગ ધોવા અથવા પેઇન્ટ ધોવા ઓછામાં ઓછા 12 મહિનામાં એકવાર કરવામાં આવે છે.)	2	
25	ઉત્પાદકની સૂચનાઓ અનુસાર અદભૂત સાધનોની નિવારક જાળવણી નિયમિતપણે હાથ ધરવામાં આવે છે.	2	
26	ક્તલ કરાયેલા કોઈપણ પ્રાણીમાંથી લોહી, ખાતર, કચરો, ગંદકી અથવા અન્ય કચરો અને દૂષિત ન થાય તે રીતે કતલ કર્યા પછી 8 કલાકની અંદર કતલખાનામાંથી ચામડું, વિસેરા અને ઓફલ્સ દૂર કરવામાં આવે છે. આ કચરા માટે વપરાતા કન્ટેનર અથવા રીસેપ્ટકલને ઉપયોગ કર્યા પછી તરત જ સંપૂર્ણપણે સાફ અને જંતુમુક્ત કરવામાં આવે છે.	2	
27*	જંતુ નિયંત્રણ કાર્યક્રમ ઉપલબ્ધ છે અને જંતુ નિયંત્રણ પ્રવૃત્તિઓ પ્રશિક્ષિત અને અનુભવી કર્મચારીઓ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવે છે.	4	
28	પરિસરમાં જીવાતોની પ્રવૃત્તિ અથવા ઉપદ્રવના કોઈ ચિહ્નો નથી (ઇંડા, લાર્વા, મળ વગેરે)	2	
29	ત્યાં એક કાર્યક્રમ ડ્રેનેજ સિસ્ટમ છે અને તમામ ગટર અને ગટર યોગ્ય રીતે અને કાયમી ધોરણે ટ્રેપ્સ અને સ્ક્રીનો સાથે ફીટ કરેલા છે. લોહી માટે ડ્રેનેજ સિસ્ટમ કાં તો સરળ સફાઈની સુવિધા સાથે અથવા ઢાંકણ સાથે પોર્ટેબલ રીસેપ્ટકલ સાથે ભૂગર્ભમાં છે).	2	
30	દોષિત શબને અલગ કરવા અને સંગ્રહ કરવા માટે પૂરતી જગ્યા છે. દોષિત શબ, અવયવો અથવા તેના ભાગોનો નાશ અધિકૃત પશુચિકિત્સકની સીધી દેખરેખ હેઠળ હાથ ધરવામાં આવશે.	2	
31	ક્તલખાનાનો કચરો અને નકામા સામગ્રીને ઉત્પાદન દ્વારા પ્રાણી તૈયાર કરવા માટે યોગ્ય રીતે પ્રક્રિયા કરવામાં આવે છે અથવા યોગ્ય રીતે ઢાંકેલા ખાડાઓમાં નાખવામાં આવે છે.	2	
32	મોટા કતલખાના માટે ETP જરૂરી છે. ગટર અને ગંદા પાણીનો નિકાલ પર્યાવરણ સુરક્ષા અધિનિયમ, 1986 હેઠળ નિર્ધારિત ધોરણો અનુસાર કરવામાં આવે છે.	2	
IV વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા			
33	રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ રોગોના આંતરડાના જૂથ સામે ખોરાક સંભાળનારાઓની વાર્ષિક તબીબી તપાસ અને ઇનોક્યુલેશન કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
34	કોઈ રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા ખુલ્લા ઘા અથવા દાઝી ગયેલી વ્યક્તિ ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા ખોરાક અથવા સામગ્રીના સંચાલનમાં સામેલ નથી.	2	
35*	ફૂડ હેન્ડલર્સ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા (સ્વચ્છ કપડાં, સુવ્યવસ્થિત નખ અને વોટર પૂરું પાટો) અને વ્યક્તિગત વસ્ત્ર (હાથ ધોવા, છૂટક ઘરેણાં નહીં, ધૂમ્રપાન નહીં, થુંકવું વગેરે) જાળવે છે.	4	
36	ફૂડ હેન્ડલર્સ યોગ્ય એપ્રોન, મોજા, હેડગિયર, શૂ કવર વગેરેથી સજ્જ છે.	2	
વી તાલીમ અને રેકોર્ડ રાખવા			
37	સિસ્ટમનું આંતરિક/બાહ્ય ઓડિટ સમયાંતરે કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
38	ફૂડ બિઝનેસમાં ગ્રાહક ફરિયાદ નિવારણની અસરકારક પદ્ધતિ છે.	2	
39	ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે અને ખોરાકને સુરક્ષિત રીતે હેન્ડલ કરવા માટે પ્રશિક્ષિત છે. તાલીમ રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
40*	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.	4	

કુલ પોઈન્ટ/90

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

ગ્રેડિંગ -

<input type="checkbox"/>	એ+	81 - 90	અનુપાલન - ઉદાહરણ
<input type="checkbox"/>	એ	72 - 80	અનુપાલન - સંતોષકારક
<input type="checkbox"/>	બી	45 - 71	સુધારણાની જરૂર છે
<input type="checkbox"/>	કોઈ ગ્રેડ નથી	<45	બિન-પાલન