

રિટેલ

તારીખ		FBO નામ	
ખાદ્ય સુરક્ષા અધિકારી		FBO ના પ્રતિનિધિ	
FBO લાઇસન્સ નં.		સરનામું	

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

ક્રમાંક	ઓડિટ પ્રશ્ન	સ્કોરિંગ
1	રિટેલ સ્ટોર પાસે અપડેટેડ FSSAI લાઇસન્સ છે અને તે અગ્રણી સ્થાન પર પ્રદર્શિત થાય છે.	2
આઈ ડિઝાઇન અને સુવિધાઓ		
2	રિટેલ સ્ટોરની ડિઝાઇન પર્યાપ્ત કામ કરવાની જગ્યા પૂરી પાડે છે; ગંદકી, ધૂળ અને જીવાતોના પ્રવેશને રોકવા માટે સફાઈ કરવાની પરવાનગી.	2
3	પરિસરમાં પૂરતી લાઇટિંગ છે. ખોરાકને દૂષણથી બચાવવા માટે લાઇટિંગ ફિક્સર આવરી લેવામાં આવે છે.	2
4	પરિસરમાં પૂરતું વેન્ટિલેશન પૂરું પાડવામાં આવે છે.	2
5	ખાદ્ય ઉત્પાદનો માટે પર્યાપ્ત સંગ્રહની સુવિધા છે; રસાયણો અને અન્ય જોખમી પદાર્થો; વ્યક્તિગત વસ્તુઓ વગેરે.	2
6*	સુવિધા તાપમાન સંવેદનશીલ ઉત્પાદન જેમ કે ફ્રીઝર, ચિલર, હોટ હોલ્ડિંગ સાધનો વગેરે સ્ટોર કરવા માટે તાપમાન પ્રાપ્ત કરવા અને જાળવી રાખવામાં સક્ષમ છે.	4
7	કચરાના નિકાલ માટે પૂરતી સુવિધા છે.	2
II કામગીરીનું નિયંત્રણ		
8	આંતરિક રીતે નિર્ધારિત સ્પષ્ટીકરણો અનુસાર અને માન્ય વિક્ષેપો પાસેથી પ્રાપ્ત થયેલ સામગ્રી. રેકોર્ડ માટે તપાસો (જેમ કે સ્પષ્ટીકરણો, સપ્લાયરનું નામ અને સરનામું, બેચ નંબર, પ્રાપ્ત કરેલ જથ્થો વગેરે).	2
9	ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમો માટે પ્રાપ્ત કરતી વખતે કાચી સામગ્રીની તપાસ કરવામાં આવે છે.	2
10*	આવનારી ખાદ્ય સામગ્રીને તેમના તાપમાન અને ભેજની જરૂરિયાત અનુસાર, સ્વચ્છ વાતાવરણમાં સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે. તાપમાન સંવેદનશીલ ઉત્પાદનો સંગ્રહિત અને યોગ્ય તાપમાને પ્રદર્શિત થાય છે - i. જો ઠંડું હોય તો 5°C પર અથવા નીચે અથવા જો ગરમ હોય તો 60°C ઉપર અથવા ઉપર; ii. -18°C પર સ્થિર જો તેઓ સ્થિર સંગ્રહિત કરવાના હોય.	4
11	FIFO/FEFO દ્વારા સ્ટોક રોટેશન પ્રેક્ટિસ કરવામાં આવે છે અને વેચાણ માટે શેલ્ફ પર કોઈ સમાપ્ત થયેલ ઉત્પાદન ઉપલબ્ધ નથી.	2
12	શાકાહારી અને માંસાહારી ઉત્પાદનો ક્રોસ દૂષણ ટાળવા માટે અલગથી સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે	2
13	ખાદ્ય ચીજવસ્તુઓ અને બિન ખાદ્ય વસ્તુઓનો અલગ-અલગ સંગ્રહ કરવામાં આવે છે ક્રોસ દૂષણ ટાળવા માટે	2
14	ઉત્પાદનો સ્પિલેજ/લિકેજથી મુક્ત છે. પેકડ ખાદ્ય ઉત્પાદનો પિન છિદ્રો અથવા નુકસાનથી મુક્ત છે.	2
III જાળવણી અને સ્વચ્છતા		

15	સ્ટોરની અંદરનો ભાગ સ્વચ્છ રાખવામાં આવે છે અને ત્યાં કોઈ સીપેજ, કોબલેબ્સ, ગંદકી, ઘૂળ વગેરે નથી કે જે ખાદ્ય સુરક્ષા સાથે ચેડા કરી શકે.	2	
16	સાધનો, ખાદ્યપદાર્થોની સફાઈ સફાઈ સમયપત્રક અને સફાઈ કાર્યક્રમ મુજબ કરવામાં આવે છે.	2	
17	તમામ સાધનો અને જગ્યા સારી સમારકામ અને સ્થિતિમાં જાળવવામાં આવે છે.	2	
18*	જંતુ નિયંત્રણ કાર્યક્રમ ઉપલબ્ધ છે અને જંતુ નિયંત્રણ પ્રવૃત્તિઓ પ્રશિક્ષિત અને અનુભવી કર્મચારીઓ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	4	
19	પરિસરમાં જીવાતોની પ્રવૃત્તિ અથવા ઉપદ્રવના કોઈ ચિહ્નો નથી (ઇંડા, લાર્વા, મળ વગેરે)	2	
20	ખાદ્યપદાર્થોનો કચરો અને અન્ય કચરો જમા ન થાય તે માટે સમયાંતરે દૂર કરવામાં આવે છે.	2	
21	ગટર અને ગંદા પાણીનો નિકાલ પર્યાવરણ સુરક્ષા અધિનિયમ, 1986 હેઠળ નિર્ધારિત ધોરણો અનુસાર કરવામાં આવે છે.	2	
IV	વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા		
22	રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ રોગોના આંતરડાના જૂથ સામે ખોરાક સંભાળનારાઓની વાર્ષિક તબીબી તપાસ અને ઇનોક્યુલેશન કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
23	કોઈ રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા ખુલ્લા ઘા અથવા દાઝી ગયેલી વ્યક્તિ ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા ખોરાક અથવા સામગ્રીના સંચાલનમાં સામેલ નથી.	2	
24*	ફૂડ હેન્ડલર્સ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા અને વ્યક્તિગત વર્તન જાળવે છે (હાથ ધોવા, ધૂમ્રપાન ન કરવું, થૂંકવું નહીં વગેરે).	4	
25	યોગ્ય એપ્રોન, મોજા, હેડગિયર, જૂતા કવર વગેરેથી સજ્જ ફૂડ હેન્ડલર્સ; જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં.	2	
વી	તાલીમ અને રેકોર્ડ રાખવા		
26	સિસ્ટમનું આંતરિક/બાહ્ય ઓડિટ સમયાંતરે કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
27	ખાદ્ય વ્યવસાયમાં અસરકારક ગ્રાહક ફરિયાદ નિવારણ પદ્ધતિ છે.	2	
28	ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે અને ખોરાકને સુરક્ષિત રીતે હેન્ડલ કરવા માટે પ્રશિક્ષિત છે. તાલીમ રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
29*	યોગ્ય દસ્તાવેજો અને રેકોર્ડ ઉપલબ્ધ છે અને ચોક્કસ સમયગાળા માટે જાળવી રાખવામાં આવે છે.	4	

કુલ પોઈન્ટ/68

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+	60 - 68	અનુપાલન - ઉદાહરણ
<input type="checkbox"/>	એ	54 - 59	અનુપાલન - સંતોષકારક
<input type="checkbox"/>	બી	34 - 53	સુધારણાની જરૂર છે
<input type="checkbox"/>	કોઈ ગ્રેડ નથી	<34	બિન-પાલન