

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಪರಿಶೀಲನೆ

ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು (FSSAI) ತಪಾಸಣೆ ಪರಿಶೀಲನಾ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದು, ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ FBOಗಳನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ತಪಾಸಣೆ ಪರಿಶೀಲನಾಪಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಅನುಸರಣೆಯ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ತಪಾಸಣೆ ಪರಿಶೀಲನಾಪಟ್ಟಿಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ ಪರಿಷ್ಕೃತ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ 4 (ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮಗಳ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ) 2011 ರ ಮೇಲೆ ಆಧಾರಿತವಾಗಿದ್ದು,

ಈ ಕೆಳಗಿನ ವಲಯಗಳಿಗೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ -

1. ಸಾಮಾನ್ಯ ತಯಾರಿಕೆ
2. ಹಾಲಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ
3. ಮಾಂಸ ಸಂಸ್ಕರಣೆ
4. ಕಸಾಯಿಖಾನೆ
5. ಅಡುಗೆ
6. ಚಿಲ್ಲರೆ
7. ಸಾರಿಗೆ
8. ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಉಗ್ರಾಣ

ಗುರುತು ಮತ್ತು ಶ್ರೇಣೀಕರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆ -

ಪರಿಶೀಲನಾ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಐದು ಪ್ರಮುಖ ವಿಭಾಗಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ -

1. ವಿನಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು
2. ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ
3. ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ
4. ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ
5. ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದೂರು ನಿರ್ವಹಣೆ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿಯು ತಪಾಸಣೆ ಪರಿಶೀಲನಾಪಟ್ಟಿ ಯಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿರುವಂತೆ FBO ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಅನುಸರಣೆಯನ್ನು(C),

ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) & ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ/ ಗಮನಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ (NA) ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ 2 ಅಂಕಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ ಇರುವ (*) ಕೆಲವು ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ 4 ಅಂಕಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಗುರುತಿಸಲಾದ ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸದಿರುವುದು (*) ಅನುವರ್ತನೆಗೆ (NC) ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಅವುಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ನಿರ್ಣಾಯಕಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಕೆಳಗೆ ತಿಳಿಸಿದಂತೆ ಪ್ರತಿ ಅನ್ನೋಷಣೆಗೆ ಅಂಕಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ -

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವುದು	ನೀಡಬೇಕಾದ ಅಂಕಗಳು	ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಕಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗುವುದು
1	ಅನುಸರಣೆ (C)	2	4
2	ಅನುವರ್ತನೆ	0	0
3	ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC)	1	0
4	ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ / ಗಮನಿಸುವುದಿಲ್ಲ	2	4

ಅನುಸರಣೆ - ಹೌದು, ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಯಾವುದೇ ಪ್ರಮುಖ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ಅನುಸರಣೆಯಿಲ್ಲದೆ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಅನುಸರಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಅನುವರ್ತನೆ - ಇಲ್ಲ, ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ. ಪ್ರಮುಖವಲ್ಲದ ಅನುಸರಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಅನುಸರಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ - ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಭಾಗಶಃ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಆದರೆ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ ಅಥವಾ ಭಾಗಶಃ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ ಆದರೆ ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ. FSO ನ ತೀರ್ಪು ಮತ್ತು ಅನುಭವದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ, ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ನಿರ್ವಹಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ವೈಫಲ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುವ ಅಥವಾ ನಿಯಂತ್ರಿತ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಖಾತರಿಪಡಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಅಸಮಂಜಸತೆ. ಇದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಕೆಲವು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ವಿಫಲವಾಗಬಹುದು ಅಥವಾ ಗಮನಿಸಿದ ಏಕೈಕ ಲೋಪವಾಗಬಹುದು. ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ (*) ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಏಕೆಂದರೆ ಅವು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿವೆ.

ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ/ಗಮನಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ (NA) - ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು FBO ಗೆ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಗಮನಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಉಪ-ಅನುಕ್ರಮವಾಗಿ ಅಗತ್ಯಗಳಿಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಂಕಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ, ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳನ್ನು ಲೆಕ್ಕಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅಂತಿಮ ಅಂಕಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ, FBO ಗಳ ಶ್ರೇಣೀಕರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣವನ್ನು 4 ಹಂತಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ, ಅಂದರೆ.

ಶ್ರೇಣಿ	ಸ್ಥಿತಿ	ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಅಂಕಗಳು
A+	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ	90% ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನದು
A	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ	80%- 89%
B	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ	50% - 79%
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	ಅನುವರ್ತನೆ	50% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ

ಸಾಮಾನ್ಯ ತಯಾರಿಕೆ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC)
ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಆಹಾರ ಸ್ವಾಪನೆಯು ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
1	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಆಹಾರ ಆವರಣದ ವಿನ್ಯಾಸವು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ; ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸಿ.	2	
3	ಆಂತರಿಕ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ ಮತ್ತು ಪ್ರವೇಶಿಸಲಾಗದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.	2	
4	ಗೋಡೆಗಳು, ಛಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಗಿಲುಗಳು ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪೇಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್, ಘನೀಕರಣ ಮತ್ತು ಚೆಲ್ಲುವ ಕಣಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ.	2	
5	ಮಹಡಿಗಳು ಜಾರುವಂತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿರುತ್ತವೆ.	2	
6	ಬಾಹ್ಯ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತೆರೆದಾಗ ವಿಂಡೋಸ್ ಅನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿರೋಧಕ ಪರದೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ	2	
7	ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಬಾಗಿಲುಗಳನ್ನು ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
8	ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಒಡ್ಡದ, ನಾಶಕಾರಿಯಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿದೆ.	2	
9	ಆವರಣವು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ	2	
10	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
11	ಆಹಾರ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಸಿಬ್ಬಂದಿ ವಸ್ತುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯ ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
12	ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ. (ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಬದಲಾವಣೆ ಕೊಠಡಿಗಳು, ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಮತ್ತು ರಿಫ್ರೆಶ್‌ಮೆಂಟ್ ಕೊಠಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ).	2	
13*	ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು (IS: 10500 ರ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು) ಉತ್ಪನ್ನ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಸಂಪರ್ಕ ಮೇಲ್ಮೈ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅರ್ಧವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ	4	

	ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.		
14	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಆಂತರಿಕ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
15	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಂತರಿಕವಾಗಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ ಮತ್ತು ಅನುಮೋದಿತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ. (ವಿಶೇಷಣಗಳು, ಪೂರೈಕೆದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ವಿಳಾಸ, ಬ್ಯಾಚ್ ನಂ., ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
16	ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
17	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತು, ಅರೆ ಅಥವಾ ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಉಷ್ಣತೆ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. FIFO & FEFO ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.	2	
18*	ತಯಾರಿಕೆ/ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ಸಮಯ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಸಾಧಿಸುವುದು, ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು, ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ದಾಖಲಿಸುವುದು. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
19	ತಯಾರಿಸಿದ/ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.	2	
20	ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿವೆ.	2	
21	ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
22	ಆಹಾರ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಸಾಗಿಸುವ ವಾಹನವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ರಿಪೇರಿಗಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
23	ಸಾಗಿಸುವ ವಾಹನವು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ (ಅನ್ವಯಿಸುವಲ್ಲಿ).	2	
24	ಮರುಪಡೆಯಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಾಶಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಮರು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ/ ಮರು ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
III	ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
25	ಸಲಕರಣೆ, ಆಹಾರ ಆವರಣವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
26	ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ತಡೆಗಟ್ಟುವ		

	ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
27	ಅಳತೆ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಪನಾಂಕ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
28*	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
29	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ (ಮೊಟ್ಟೆ, ಲಾರ್ವಾ, ಮಲ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
30	ಚರಂಡಿಗಳನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಹರಿವಿನ ಹೊರೆಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ಸೆರೆಹಿಡಿಯಲು ಬಲೆಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.		
31	ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
32	ಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ವಿಲೇವಾರಿಯನ್ನು ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾಯ್ದೆ, 1986 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
33	ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಕಾರ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
34	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
35*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ (ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಗುರುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್ ಇತ್ಯಾದಿ) ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆ (ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು, ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣ ಇಲ್ಲ, ಧೂಮಪಾನ ಇಲ್ಲ, ಉಗುಳುವುದಿಲ್ಲ ಇತ್ಯಾದಿ).	4	
36	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ; ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದೂರು ನಿರ್ವಹಣೆ		
37	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ / ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
38	ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರು ಪರಿಹಾರ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
39	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು	2	

	ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.		
40*	ಸೂಕ್ತವಾದ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ವರೆಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /90

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A +	80 - 90	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	72 - 79	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	45 - 71	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	45% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲು ಉತ್ಪನ್ನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯು ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
1	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಆಹಾರ ಆವರಣದ ವಿನ್ಯಾಸವು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ; ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು	2	

	ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸಿ.		
3	ಆಂತರಿಕ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ ಮತ್ತು ಪ್ರವೇಶಿಸಲಾಗದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.	2	
4	ಗೋಡೆಗಳು, ಛಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಗಿಲುಗಳು ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪೇಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್, ಘನೀಕರಣ ಮತ್ತು ಚೆಲ್ಲುವ ಕಣಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ.	2	
5	ಮಹಡಿಗಳು ಜಾರುವಂತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿವೆ.	2	
6	ಬಾಹ್ಯ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತೆರೆದಾಗ ವಿಂಡೋಸ್ ಅನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿರೋಧಕ ಪರದೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
7	ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಬಾಗಿಲುಗಳನ್ನು ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
8	ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಒಡ್ಡದ, ನಾಶಕಾರಿಯಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಸೋಂಕು ನಿವಾರಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿದೆ (ಆದ್ಯತೆ SS 316 ಉಪಕರಣಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು SS 304 ಟ್ಯಾಂಕ್/ಟ್ಯಾಂಕರ್‌ಗಳಿಗೆ).	2	
9	ಆವರಣವು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
10	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
11	ಆಹಾರ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಸಿಬ್ಬಂದಿ ವಸ್ತುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸಮರ್ಪಕ ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯ ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
12	ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ. (ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಬದಲಾವಣೆ ಕೊಠಡಿಗಳು, ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಮತ್ತು ರಿಫ್ರೆಶ್‌ಮೆಂಟ್ ಕೊಠಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ).	2	
13*	ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು (IS: 10500 ರ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು) ಉತ್ಪನ್ನ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಸಂಪರ್ಕದ ಮೇಲ್ಮೈ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅರ್ಧವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
14	ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇಳಿಸುವಾಗ ಕಲುಷಿತವಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ಕಚ್ಚಾ ಹಾಲಿನ ರಿಸೆಪ್ಟನ್ ಡಾಕ್ (RMRD) ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಬದಿ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ಭಾಗದಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
15	ಶಾಖ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಅಡ್ಡ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
16	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಆಂತರಿಕ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		

17	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಂತರಿಕವಾಗಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ ಮತ್ತು ಅನುಮೋದಿತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ (ವಿಶೇಷಣಗಳು, ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆದಾರರ ಸೇರಿಸುವವರು, ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆ, ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಇತ್ಯಾದಿ).	2	
18	ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಇತರ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
19	ಕಚ್ಚಾ ಹಾಲನ್ನು ಬೃಹತ್ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸುವ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಮೂಲಕ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ಹಾಲಿನ ತಾಪಮಾನವನ್ನು 5 °C ಅಥವಾ ಕಡಿಮೆ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
20	ಕಚ್ಚಾ ಹಾಲನ್ನು ರೈತರು ಡೈರಿ ಪ್ಲಾಂಟ್‌ಗೆ ತಂದಾಗ, ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕುವುದರಿಂದ 4 ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಪ್ಲಾಂಟ್‌ಗೆ ತಲುಪಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು 5 °C ಅಥವಾ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬೇಕು.	2	
21	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತು, ಅರೆ ಅಥವಾ ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. FIFO & FEFO ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.	2	
22	ಹಾಲನ್ನು 4 ಗಂಟೆಗಳ ಒಳಗೆ ಸಂಗ್ರಹ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ತರಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತಕ್ಷಣವೇ 4 °C ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
23	ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯೀಕರಣ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ಹಿಡುವಳಿ ಸಮಯ (HTST ಗಾಗಿ 15 ಸೆಕೆಂಡುಗಳ ಕಾಲ 72 °C ಆದರ್ಶಪ್ರಾಯವಾಗಿ) ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗಿದೆ. (ಬ್ಯಾಚ್ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯೀಕರಣ (63° C 30 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ, UHT {135 °C 1-2 ಸೆಕೆಂಡಿಗೆ})	2	
24	ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯೀಕರಣದ ನಂತರ, ಹಾಲನ್ನು ತಕ್ಷಣವೇ 4 °C ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
25*	ತಯಾರಿಕೆ/ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ ಸಮಯ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ದಾಖಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
26	ಶಾಖ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಭರ್ತಿಗಳನ್ನು ನೈರ್ಮಲ್ಯದಿಂದ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
27	ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿವೆ.	2	
28	ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
29	ಆಹಾರ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಸಾಗಿಸುವ ವಾಹನವನ್ನು	4	

	ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉತ್ತಮ ರಿಪೇರಿಗಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.		
30	ಹಾಲು ಸಾಗಿಸಲು ಸಾಗಿಸುವ ವಾಹನಗಳು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿವೆ (ಅನ್ವಯಿಸುವಲ್ಲಿ).	2	
31	ಮರುಪಡೆಯಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಾಶಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಮರು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ/ಮರುನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
III	ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
32	ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು (ಮೇಲಾಗಿ CIP), ಆಹಾರದ ಆವರಣವನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಸ್ತೆ ಹಾಲಿನ ಟ್ಯಾಂಕರ್‌ಗಳು, ಕ್ಯಾನುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು, ನೈರ್ಮಲ್ಯಗೊಳಿಸಲು ಸರಿಯಾದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
33	ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಸಲಕರಣೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ತಡೆಗಟ್ಟುವ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
34	ಅಳತೆ ಮತ್ತು ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಪನಾಂಕ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
35*	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯಿಂದ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
36	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ. (ಮೊಟ್ಟೆ, ಲಾರ್ವಾ, ಮಲ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
37	ಚರಂಡಿಗಳನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಹರಿವಿನ ಹೊರೆಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ಸೆರೆಹಿಡಿಯಲು ಬಲೆಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
38	ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
39	ಎಪ್ರೂಲೆಂಟ್ ಟ್ರೀಟ್ಮೆಂಟ್ ಪ್ಲಾಂಟ್ (ETP) ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿದೆ.	2	
40	ಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ವಿಲೇವಾರಿಯನ್ನು ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾಯ್ದೆ 1986 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.		
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
41	ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ	2	

	ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.		
42	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
43*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ (ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಗುರುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್ ಇತ್ಯಾದಿ) ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆ (ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು, ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣ, ಧೂಮಪಾನ, ಉಗುಳುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ)	4	
46	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ; ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		
47	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ/ ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
48	ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರು ಪರಿಹಾರ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
49	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
50*	ಸೂಕ್ತವಾದ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ವರೆಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /110

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A +	100 - 110	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	88 - 99	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	55 - 87	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	55% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಮಾಂಸ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC)
ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯು ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
1	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಆವರಣವು ಆಕ್ಷೇಪಾರ್ಹ ವಾಸನೆ, ಹೊಗೆ, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಕಲ್ಮಶಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದೆ.	2	
3	ಆಹಾರ ಆವರಣದ ವಿನ್ಯಾಸವು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ; ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸಿ.	2	
4	ಆಂತರಿಕ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಪ್ರವೇಶಿಸಲಾಗದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದ್ದು ಅದು ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.	2	
5	ಆವರಣವು ಚಿಲ್ಲಿಂಗ್ ರೂಮ್, ಫ್ರೀಜಿಂಗ್ ರೂಮ್, ಫ್ರೀಜರ್ ಸ್ಟೋರ್ ಅಥವಾ ಫ್ರೀಜರ್ ಅನ್ನು ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಸುಸಜ್ಜಿತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನ ಮಾಪನ ಅಥವಾ ರೆಕಾರ್ಡಿಂಗ್ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
6	ಮಹಡಿಗಳು ಜಾರುವಂತಿಲ್ಲ, ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಭೇದಿಸದ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿರುತ್ತವೆ.	2	
7	ಗೋಡೆಗಳು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳದ, ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಮೇಲಾಗಿ ತಿಳಿ ಬಣ್ಣದ, ನಯವಾದ ಮತ್ತು ಬಿರುಕುಗಳಿಲ್ಲದವು.	2	
8	ಚಾವಣಿಗಳು ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಕೊಳಕು, ಅಚ್ಚು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪೇಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್ ನಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ.	2	
9	ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ತೆರೆಯುವಿಕೆಗಳು ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಕೊಳಕಿನಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ, ಕೀಟ-ನಿರೋಧಕ ಪರದೆಯನ್ನು	2	

	ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.		
10	ಬಾಗಿಲುಗಳು ನಯವಾದ, ಹೀರಿಕೊಳ್ಳದ ಮೇಲ್ಮೈ, ಮುಚ್ಚಿದ ಮತ್ತು ಸ್ವಯಂ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆ ಹೊಂದಿವೆ (ಸೂಕ್ತವಾದಲ್ಲಿ).	2	
11	ಆವರಣಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.	2	
12	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
13*	ಕುಡಿಯುವ ನೀರು (15 ನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು: 10500 ಮತ್ತು ಅರೆ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿದ ದಾಖಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ) ಉತ್ಪನ್ನ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಅಥವಾ ಆಹಾರ (ಐಸ್ ಮತ್ತು ಸ್ಪೀಮ್) ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಸಂಪರ್ಕದ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	4	
14	ಸಲಕರಣೆಗಳ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುಗಳೆತದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿನೀರನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಸೂಕ್ತ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
15	ಸಲಕರಣೆಗಳು, ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಒಳಪಡದ, ನಾಶವಾಗದ, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ	2	
16	ಆಂತರಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
17	ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಬದಲಾವಣೆ ಕೊಠಡಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಲಭ್ಯವಿವೆ. ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಅಥವಾ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ನೀರಿನಿಂದ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ನೈರ್ಮಲ್ಯದಿಂದ ಒಣಗಿದ ಕೈಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಶೌಚಾಲಯಗಳ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
18	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ತಿನ್ನಲಾಗದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸೌಲಭ್ಯವಿದ್ದು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಕಲುಷಿತವಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆಯಿಂದಲೂ ಮುಕ್ತವಾಗಿದೆ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
19	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅನುಮೋದಿತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಆಂತರಿಕವಾಗಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ವಿವರಣೆಯಂತೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ (ಹಾಗೆ ವಿಶೇಷಣಗಳು, ಪೂರೈಕೆದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ವಿಳಾಸ, ಬ್ಯಾಚ್ ನಂ., ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಇತ್ಯಾದಿ).	2	
20	ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಪಾಯಗಳಿಗಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
21	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತು, ಅರೆ ಅಥವಾ ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಉಷ್ಣತೆ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ	2	

	ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. FIFO & FEFO ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.		
22*	ಕನಿಷ್ಠ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ಹೊರತು ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿನ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಮತ್ತು ಟೈಮ್ ಮಾಡಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	4	
23*	ಮಾಂಸವನ್ನು ಡಿಬೋನಿಂಗ್ ಮಾಡಲು, ತಯಾರಿಸಲು, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಅಥವಾ ಇತರ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ಕೊಠಡಿಯನ್ನು ಚಾಕುಗಳು, ಸ್ಪೀಲ್, ಕ್ಲೆವರ್‌ಗಳು, ಗರಗಸಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಈ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾವುದೇ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.	4	
24	ಮಾಂಸವನ್ನು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಬೇಕು.	2	
25	ತಿನ್ನಲಾಗದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ; ಆಹಾರದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ.		
26	ಆಹಾರ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಸಾಗಿಸುವ ವಾಹನವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ರಿಪೇರಿಗಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
27	ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪೂರೈಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿರುವ ವಾಹನವನ್ನು ಸಾಗಿಸುವುದು (ಅನ್ವಯಿಸುವಲ್ಲಿ).	2	
28	ಮರುಪಡೆಯಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಾಶಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಮರು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ/ ಪುನರ್ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
III	ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
29*	ಚಾಕುಗಳು, ಸೀಳುಗಳು, ಚಾಕು ಚೀಲಗಳು, ಗರಗಸಗಳು, ಯಾಂತ್ರಿಕ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳು, ಟೇಬಲ್‌ಗಳು, ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಮಧ್ಯಂತರಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕಿತ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಅಥವಾ ಕಲುಷಿತಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಸಹ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ಕೆಲಸದ ದಿನದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಂಕುರಹಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.	4	
30	ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಸಲಕರಣೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ತಡೆಗಟ್ಟುವ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು	2	

	ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.		
31	ಅಳತೆ ಮತ್ತು ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಪನಾಂಕ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
32*	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
33	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ.	2	
34	ಮಾಂಸವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ನಿಯಮಿತ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ (ಕನಿಷ್ಠ ಪ್ರತಿದಿನ) ಮತ್ತು ರೆಸೆಪ್ಷನ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
35	ಚರಂಡಿಗಳನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಹರಿವಿನ ಹೊರಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ಸೆರೆಹಿಡಿಯಲು ಬಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
36	ಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ವಿಲೇವಾರಿಯನ್ನು ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾಯ್ದೆ 1986 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ (BOD 1500 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ)	2	
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
37	ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಕಾರ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
38	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
39*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ (ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಗುರುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್) ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆ (ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು, ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣಗಳು, ಧೂಮಪಾನ, ಉಗುಳುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ).	4	
40	ಆಹಾರದ ನಿರ್ವಹಕರು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		
41	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ / ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
42	ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರು ಪರಿಹಾರ	2	

	ಕಾರ್ಯವಿಧಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ		
43	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
44*	ಸೂಕ್ತವಾದ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ವರೆಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /100

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A+	90 - 100	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	80 - 99	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	50 - 79	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	50% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಅಡುಗೆ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ {NC}, ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ {NA}

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು
-------------	---------------	--------

1	ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯು ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
1	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಆಹಾರ ಆವರಣದ ವಿನ್ಯಾಸವು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ; ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸಿ.	2	
3	ಆಂತರಿಕ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ ಮತ್ತು ಪ್ರವೇಶಿಸಲಾಗದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.	2	
4	ಗೋಡೆಗಳು, ಛಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಗಿಲುಗಳು ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪೇಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್, ಘನೀಕರಣ ಮತ್ತು ಚೆಲ್ಲುವ ಕಣಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ.	2	
5	ಮಹಡಿಗಳು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳದ, ಜಾರುವಂತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿರುತ್ತವೆ.	2	
6	ಬಾಹ್ಯ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತೆರೆದಾಗ ವಿಂಡೋಸ್ ಅನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿರೋಧಕ ಪರದೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
7	ಬಾಗಿಲುಗಳು ನಯವಾದ ಮತ್ತು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳದವು. ಕೀಟಗಳು ಬರದಂತೆ ಸೂಕ್ತ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.	2	
8*	ಕುಡಿಯುವ ನೀರು (IS: 10500 ನ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು ಮತ್ತು ಅರೆ-ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿದ ದಾಖಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ) ಉತ್ಪನ್ನ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಸಂಪರ್ಕ ಮೇಲ್ಮೈ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	4	
9	ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಒಡ್ಡದ, ನಾಶಕಾರಿಯಲ್ಲದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿದೆ.	2	
10	ಆಹಾರವನ್ನು ಬಿಸಿಮಾಡಲು, ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಲು, ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಘನೀಕರಿಸಲು ಮತ್ತು ತಾಪಮಾನದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು.	2	
11	ಆವರಣವು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಒಡೆಯುವಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಬೆಳಕಿನ ನೆಲೆವಸ್ತುಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
12	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
13	ಆಹಾರ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಸಿಬ್ಬಂದಿ ವಸ್ತುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗಾಗಿ ಸಮರ್ಪಕ ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯ ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
14	ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಕೈತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಉದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಬದಲಾವಣೆ ಕೊಠಡಿಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ	2	

	ಲಭ್ಯವಿದೆ.		
15	ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಯನ್ನು ಆಂತರಿಕ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದ ಮೂಲಕ ಪರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
16	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅನುಮೋದಿತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಆಂತರಿಕವಾಗಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ವಿವರಣೆಯಂತೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ (ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ, ನಮೂನೆ ಇ, ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗಳು, ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಪೂರೈಕೆದಾರರ ವಿಳಾಸ, ಬ್ಯಾಚ್ ನಂ., ಎಮ್‌ಎಫ್‌ಜಿ /ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕ, ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
17	ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. (ತರಕಾರಿಗಳು, ಹಣ್ಣುಗಳು, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಮುಂತಾದ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹಾಳಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಸ್ವೀಕರಿಸಬೇಕು)	2	
18	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತು, ಅರೆ ಅಥವಾ ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ತಾಪಮಾನದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಡುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು. FIFO & FEFO ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. (ಪ್ರಾಣಿ ಮೂಲದ ಆಹಾರವನ್ನು 4° C ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅಥವಾ ಸಮನಾದ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ)	2	
19	ಎಲ್ಲಾ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಮೊದಲು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
20	ಕಚ್ಚಾ, ಬೇಯಿಸಿದ; ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
21	ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ನಂತರ ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
22*	ಘನೀಕೃತ ಆಹಾರವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಕರಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರದ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಯಾವುದೇ ಕರಗಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ. (ಮಾಂಸ, ಮೀನು ಮತ್ತು ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ 5 ° C ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಅಥವಾ ಮೈಕ್ರೋವೇವ್‌ನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿಪ್ಪುಮೀನು/ ಸಮುದ್ರಾಹಾರವನ್ನು ತಣ್ಣನೆಯ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 15 ° C ಅಥವಾ 90 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ).	4	
23*	ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕನಿಷ್ಠ 60 ° C ಗೆ 10 ನಿಮಿಷ ಅಥವಾ 65 ° C ಗೆ 2 ನಿಮಿಷ ಕೋರ್ ಆಹಾರ ತಾಪಮಾನಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕನಿಷ್ಠ 65 ° C ಗೆ 10 ನಿಮಿಷ ಅಥವಾ 70 ° C ಗೆ 2 ನಿಮಿಷ ಅಥವಾ 75 ° C ಗೆ 15	4	

	ಸೆಕೆಂಡ್ ಕೋರ್ ಆಹಾರ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.		
24*	ಶೈತ್ಯೀಕರಣಕ್ಕಾಗಿ ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ತಂಪುಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. (ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಪಾಯದ ಆಹಾರವನ್ನು 60 ° C ನಿಂದ 21 ° C ಗೆ 2 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ 5 ° C ಗೆ ತಂಪುಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.)	4	
25	ಆಹಾರದ ಭಾಗವನ್ನು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಪಾಯದ ಆಹಾರವನ್ನು ರೆಫ್ರಿಜರೇಟೆಡ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಭಾಗಿಸಿ 30 ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಶೈತ್ಯೀಕರಣಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಆಹಾರವನ್ನು 15 ° C ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
26*	ಬಳಕೆಗೆ ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಬಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು 65 ° C ನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು 70 ° C ನಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಣ್ಣನೆಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು 5 ° C ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು -18 ° C ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. (*ಬಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು 65 ° C ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು 5 ° C ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಆದರೆ 10 ° C ಗಿಂತ 42 ಗಂಟೆಗಳವರೆಗೆ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.)	4	
27*	ಬಿಸಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಿಸಿನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಬೈನ್‌ಮೇರ್ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡುವುದು ಅಥವಾ ದೀಪದ ಕೆಳಗೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡುವುದು ಮುಂತಾದ ಪೂರ್ವಾಭ್ಯಾಸವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. (ಆಹಾರದ ಕೋರ್ ಉಷ್ಣತೆಯು 75 ° C ತಲುಪುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಈ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ 2 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಪುನಃ ಬಿಸಿಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.)	4	
28	ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅಡುಗೆ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಬಣ್ಣ, ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ತೇಲುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕೊಬ್ಬು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯ ಆವರ್ತಕ ಪರಿಶೀಲನೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.	2	
29*	ಆಹಾರ ಸಾಗಣೆಗೆ ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ವಾಹನವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ದುರಸ್ತಿಗಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. (ಬಿಸಿ ಆಹಾರಗಳನ್ನು 65 ° C, ತಣ್ಣನೆಯ ಆಹಾರ 5 ° C ಮತ್ತು ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ವಸ್ತುಗಳು -18 ° C ಅನ್ನು ಸಾರಿಗೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಿದ 2 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ	4	

	ಸಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ)		
30	ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಆಹಾರೇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ವಾಹನದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
31	ಕಟ್ಟಿರಿ, ಭೋಜನದ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿ ಭೋಜನ ಮತ್ತು ಭೋಜನಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ರಹಿತವಾದ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಿಷಯಗಳಾಗಿವೆ.	2	
32	ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಸುತ್ತುವ ವಸ್ತುಗಳು ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.	2	
III	ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
33	ಸಲಕರಣೆಗಳು, ಆಹಾರದ ಆವರಣವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ವಲಯಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ನಿಶ್ಚಲತೆ ಇರಬಾರದು.	2	
34	ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ತಡೆಗಟ್ಟುವ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
35	ಅಳತೆ ಮತ್ತು ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಪನಾಂಕ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
36	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
37*	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ (ಮೊಟ್ಟೆ, ಲಾರ್ವಾ, ಮಲ ಇತ್ಯಾದಿ)	4	
38	ಚರಂಡಿಗಳನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಹರಿವಿನ ಹೊರಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಲ್ಮಶಗಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳನ್ನು ಸೆರೆಹಿಡಿಯಲು ಗ್ರೀಸ್ ಮತ್ತು ಜಿರಳೆ ಬಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
39	ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
IV.	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
40	ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಕಾರ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
41	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ	2	

	ತೊಡಗಿಲ್ಲ.		
42*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವವನ್ನು (ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಗುರುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್ ಇತ್ಯಾದಿ) ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ	4	
43	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಸೂಕ್ತ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		
44	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ / ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
45	ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರು ಪರಿಹಾರ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
46	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
47*	ಸೂಕ್ತವಾದ ದಾಖಲೆಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ, ಯಾವುದು ಹೆಚ್ಚು.	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /114

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A+	100 - 114	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	91- 99	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	77-90	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	77% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಕಸಾಯಿಖಾನೆ - ಮಾಂಸ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಸ್ಥಳೀಯ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದಿಂದ ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು NOC ಹೊಂದಿದೆ.	2	
1	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ವಧೆಗಾಗಿ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ವಧೆ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅವಕಾಶವಿದೆ.	2	
3	ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಅಥವಾ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೆ ನೀರುಣಿಸಲು ಮತ್ತು ಪರಿಶುದ್ಧ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಪ್ರದೇಶ (ಲಯರೇಜ್) ಇದೆ.	2	
4	ಕಸಾಯಿಖಾನೆಯ ವಿನ್ಯಾಸವು ಜೀವಂತ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಪರಿಚಯದಿಂದ ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಆಫಲ್‌ಗಳ ಹೊರಹೊಮ್ಮುವಿಕೆಯವರೆಗೆ ಯಾವುದೇ ಅತಿಕ್ರಮಣ/ ಛೇದನದ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿಲ್ಲದ ಮುಂದಕ್ಕೆ ಚಲಿಸುತ್ತದೆ.	2	
5	ಆಂತರಿಕ ರಚನೆ ಮತ್ತು ಫಿಟ್ಟಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯಲ್ಲದ, ಪ್ರವೇಶಿಸಲಾಗದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದ್ದು ಅದು ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.	2	
6	ಮಹಡಿಗಳು ಭೇದಿಸದ, ಎಪಾಕ್ಸಿ ಲೇಪಿತ ಮತ್ತು ಜಾರು ರಹಿತವಾಗಿವೆ.	2	
7	ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಕೋಳಿ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ರೂಮಿನಂಟ್	2	

	ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ 1 ಮೀಟರ್ ಎತ್ತರದವರೆಗೆ ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ 5 ಮೀಟರ್ ವರೆಗೆ ಇಂಪೋಸ್ಕಿ ಲೇಪಿತವಾದ ಮೆಂಬ್ರೆಸ್ಡ್ ಟೈಲ್ಸ್‌ನಿಂದ ಹಾಕಲಾಗಿದೆ.		
8	ಕಿಟಕಿಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ತೆರೆಯುವಿಕೆಗಳು ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಕೊಳಕಿನಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ, ತೆರೆದಿರುವವು ಕೀಟ-ನಿರೋಧಕ ಪರದೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
9	ಬಾಗಿಲುಗಳು ನಯವಾದ, ಹೀರಿಕೊಳ್ಳದ ಮೇಲ್ಮೈ, ಮುಚ್ಚಿದ ಮತ್ತು ಸ್ವಯಂ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆ (ಸೂಕ್ತವಾದಲ್ಲಿ).	2	
10	ಆವರಣಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.	2	
11	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
12	ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಬದಲಾವಣೆ ಕೊಠಡಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಲಭ್ಯವಿವೆ. ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಅಥವಾ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ನೀರಿನಿಂದ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ನೈರ್ಮಲ್ಯದಿಂದ ಒಣಗಿದ ಕೈಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಶೌಚಾಲಯಗಳ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
V	ಒತ್ತಡದ ಮೆದುಗೊಳವೆ ಪೈಪ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಶುದ್ಧ ಕುಡಿಯುವ ತಣ್ಣೀರು (IS 10500 ನ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು) ಮತ್ತು ಬಿಸಿನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆ ವಧಾಗೃಹದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ.	4	
14	ಸುಸಜ್ಜಿತ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯವು ಅರ್ಹ ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ/ವಿಶ್ಲೇಷಕ ಮತ್ತು ಪಶುವೈದ್ಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
15	ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು (ಕತ್ತರಿಸುವ ಬ್ಲಾಕ್‌ಗಳು, ಕತ್ತರಿಸುವ ಫಲಕಗಳು ಮತ್ತು ಪೊರಕೆಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ) ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವವು, ಇದು ತುಕ್ಕು ನಿರೋಧಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ, ಇದು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
16	ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳ ಶಂಕಿತ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಇಡಲಾಗಿದೆ.	2	
17	ಮಾನವೀಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ವಧೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒತ್ತಡವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ವಧೆ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ವಿಶ್ರಾಂತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ವಧೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೆರಗುಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಮೊದಲು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
18	ಬೆರಗುಗೊಳಿಸುವ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
19	ಶವಗಳ ಡ್ರೆಸ್ಸಿಂಗ್ ಅನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಮಾಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೊರಹಾಕುವ ಮೊದಲು ಮೃತದೇಹಗಳನ್ನು ಸ್ಥಗಿತಗೊಳಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ಎತ್ತುವಿಕೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
20	ಚಾಕುಗಳು ಮತ್ತು ಶಾರ್ಪನರ್‌ಗಳು (ಮುಷ್ಕಲ) ಸ್ಟೇನ್ಲೆಸ್‌ಸ್ಟೀಲ್	2	

	ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಮೊದಲು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ/ ನೈರ್ಮಲ್ಯಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.		
21*	ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಮರಣೋತ್ತರ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಮರಣೋತ್ತರ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಅಧಿಕೃತ ಪಶುವೈದ್ಯರು ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಪ್ರೌಢಾರ್ಥದ ಪ್ರಕಾರ ಒಳಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.	4	
22	ಡ್ರೆಸ್ಸಿಂಗ್ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಕ್ಷಣದ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಲ್ಲದೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ, ಅಂತಹ ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು 0°C ಯಿಂದ 2 °C ವರೆಗೆ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
23	ಮೃತದೇಹಗಳು, ಭಾಗಗಳು ಮತ್ತು ಅಂಗಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಮಾನವ ಸೇವನೆಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುವುದನ್ನು "ತಪಾಸಣೆ ಮತ್ತು ರವಾನಿಸಲಾಗಿದೆ" ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮೃತದೇಹ ಅಥವಾ ಅದರ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಮಾನವ ಬಳಕೆಗೆ ಅನರ್ಹವೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು "ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಖಂಡಿಸಲಾಗಿದೆ" ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
III	ಅನಾರೋಗ್ಯ ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ		
24	ಉಪಕರಣಗಳು, ಆಹಾರದ ಅವಶ್ಯಕವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. (ನೆಲಹಾಸುಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ತೊಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಂಬೆ ತೊಳೆಯುವುದು, ಬಣ್ಣ ತೊಳೆಯುವುದು ಅಥವಾ ಬಣ್ಣ ತೊಳೆಯುವುದು ಒಮ್ಮೆಯಾದರೂ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ 12 ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ.)	2	
25	ಬೆರಗುಗೊಳಿಸುವ ಸಲಕರಣೆಗಳ ತಡೆಗಟ್ಟುವ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
26	ವಧೆ ಮಾಡಿದ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿಯಿಂದ ರಕ್ತ, ಗೊಬ್ಬರ, ಕಸ, ಹೊಲಸು ಅಥವಾ ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಕಲುಷಿತವಾಗದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಧೆ ಮುಗಿದ 8 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ವಧೆ ಮನೆಯಿಂದ ಚರ್ಮ, ಒಳಾಂಗ ಮತ್ತು ಆಫಲ್ಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ರೆಸೆಪ್ಷನ್ ಅನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಳಸಿದ ತಕ್ಷಣ ಸೋಂಕುರಹಿತಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.		
27*	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ.	4	
28	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ (ಮೊಟ್ಟೆ, ಲಾರ್ವಾ, ಮಲ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
29	ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಒಳಚರಂಡಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಚರಂಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಗಟಾರಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ಬಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಪರದೆಗಳಿಂದ ಅಳವಡಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	

	ರಕ್ತಕ್ಕಾಗಿ ಒಳಚರಂಡಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಭೂಗರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಸೌಲಭ್ಯ ಅಥವಾ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪೋರ್ಟೆಬಲ್ ರೆಸೆಪ್ಷಾಕಲ್).		
30	ಖಂಡಿಸಿದ ಶವಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಲು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಸ್ಥಳವಿದೆ. ಖಂಡಿಸಿದ ಮೃತದೇಹಗಳು, ಅಂಗಗಳು ಅಥವಾ ಅದರ ಭಾಗಗಳ ನಾಶವನ್ನು ಅಧಿಕೃತ ಪಶುವೈದ್ಯರ ನೇರ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
31	ಕಸಾಯಿಖಾನೆ ನಿರಾಕರಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉತ್ಪನ್ನದ ಮೂಲಕ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಹೊದಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
32	ದೊಡ್ಡ ಕಸಾಯಿಖಾನೆಗೆ, ಇಟಿಪಿ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಕೊಳಚೆನೀರು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ವಿಲೇವಾರಿಯನ್ನು ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾಯ್ದೆ, 1986 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
33	ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಕಾರ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರಿಗೆ ವಾರ್ಷಿಕ ಔಷಧ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
34	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
35*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ (ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಗುರುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್) ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು (ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು, ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣ, ಧೂಮಪಾನ, ಉಗುಳುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ) ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ.	4	
36	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		
37	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ / ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
38	ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರುಗಳ ಪರಿಹಾರ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
39	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	

40*	ಸೂಕ್ತವಾದ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ವರ್ಷದ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್, ಯಾವುದು ಹೆಚ್ಚು.	4	
-----	---	---	--

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /90

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A +	80 - 90	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	72 - 79	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	45 - 71	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	45% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಚಿಲ್ಲರೆ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಚಿಲ್ಲರೆ ಅಂಗಡಿಯು ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
I	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಚಿಲ್ಲರೆ ಅಂಗಡಿಯ ವಿನ್ಯಾಸವು ಸಾಕಷ್ಟು ಕೆಲಸದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ; ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸಿ.	2	
3	ಆವರಣವು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಲೈಟಿಂಗ್ ಫಿಕ್ಸರ್‌ಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಲಾಗಿದೆ.	2	
4	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
5	ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ; ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳು; ವೈಯಕ್ತಿಕ ವಸ್ತುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ.	2	
6*	ಫ್ಲೀಜರ್, ಚಿಲ್ಲರೆಗಳು, ಹಾಟ್ ಹೋಲ್ಡಿಂಗ್ ಉಪಕರಣಗಳು ಮುಂತಾದ ತಾಪಮಾನ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ತಾಪಮಾನವು ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಮರ್ಥವಾಗಿದೆ.	4	
7	ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
8	ಒಳಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಂತರಿಕವಾಗಿ ನಿಗದಿಪಡಿಸಿದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ ಮತ್ತು ಅನುಮೋದಿತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ (ವಿಶೇಷಣಗಳು, ಪೂರೈಕೆದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ವಿಳಾಸ, ಬ್ಯಾಚ್ ನಂ., ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
9	ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಪಾಯಗಳಿಗಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
10*	ಒಳಬರುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ, ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಾಪಮಾನ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ	4	

	ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ - i. ತಣ್ಣಗಾಗಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ 5 °C ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅಥವಾ 60° C ಅಥವಾ ಬಿಸಿಯಾದರೆ; ii. ಅವುಗಳನ್ನು ಫ್ರೀಜ್ ಆಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿದ್ದರೆ -18 °C ನಲ್ಲಿ ಫ್ರೀಜ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.		
11	ಸ್ಟಾಕ್ ಸರದಿ FIFO/FEFO ಮೂಲಕ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಅವಧಿ ಮೀರಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿಲ್ಲ.	2	
12	ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯ ತಪ್ಪಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ	2	
13	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರೇತರ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ	2	
14	ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಸೋರಿಕೆ/ಸೋರಿಕೆಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಪಿನ್ ಹೋಲ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಹಾನಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ.	2	
III	ಅನಾರೋಗ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
15	ಅಂಗಡಿಯ ಒಳಭಾಗವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಇರಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಧಕ್ಕೆ ತರುವ ಯಾವುದೇ ಸೋರಿಕೆ, ಕೋಬ್‌ವೆಬ್ಸ್, ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಲ್ಲ.	2	
16	ಸಲಕರಣೆಗಳು, ಆಹಾರ ಆವರಣವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
17	ಎಲ್ಲಾ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಆವರಣಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ದುರಸ್ತಿ ಮತ್ತು ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
18*	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
19	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ (ಮೊಟ್ಟೆ, ಲಾರ್ವಾ, ಮಲ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
20	ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
21	ಪರಿಸರ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾಯ್ದೆ, 1986 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಮಾನದಂಡಗಳ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಒಳಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
22	ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	

23	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟುಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
24*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಶುಚಿತ್ವ ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ (ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು, ಧೂಮಪಾನ ಮಾಡಬೇಡಿ, ಉಗುಳಬೇಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ)	4	
25	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಸೂಕ್ತ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		
26	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ / ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
27	ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರು ಪರಿಹಾರ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
28	ನಿರ್ವಾಹಕರು ಅಗತ್ಯ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
29*	ಸೂಕ್ತ ದಸ್ತಾವೇಜನ್ನು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಅವಧಿಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ.	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /68

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A +	60 - 68	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	54-59	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	34-53	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	34% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಸಾರಿಗೆ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಟ್ರಾನ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್ ನವೀಕರಿಸಿದ FSSAI ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
I	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		

2	ಸಾರಿಗೆ ವಾಹನಗಳ ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ನಿರ್ಮಾಣವು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿರ್ವಹಣೆ, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ, ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗೆ ಅನುಮತಿ ನೀಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳಿಗೆ ಪ್ರವೇಶ ಅಥವಾ ಆಶ್ರಯ ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ.	2	
3	ಆಹಾರವನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು/ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
4*	ವಾಹನವನ್ನು ಮುಚ್ಚಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಒಳಗಿನ ರಚನೆಯು ಅಖಂಡವಾಗಿದೆ, ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿಯುವ ಯಾವುದೇ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲದೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸಲಾಗಿದೆ.	4	
5	ಸಾರಿಗೆ ವಾಹನವು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಜ್ಜುಗೊಂಡಿದೆ, ಅಗತ್ಯವಿರುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಮತ್ತು ಹೊರಗಿನಿಂದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡಲು ಅನುಮತಿಸುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ.	2	
6	ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಬಾಹ್ಯ ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಮತ್ತು ಕಳ್ಳತನಕ್ಕೆ ಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ವಾಹನವು ಸರಿಯಾದ ಲಾಕಿಂಗ್/ ಸೀಲಿಂಗ್ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
7	ವಾಹನವನ್ನು ಭಗ್ನಾವಶೇಷಗಳು, ಧೂಳು, ಹಿಂದಿನ ಹೊರಗಲು, ಕೀಟಗಳ ಚಟುವಟಿಕೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಆಹಾರೇತರ ಅಥವಾ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಲೋಡ್ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
8*	ತಣ್ಣಗಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಾಗಣೆಯನ್ನು 5 ° C ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚುಗಟ್ಟಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು -18 ° C ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳು ಅಥವಾ ತಾಪಮಾನ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
9	ಇಂಧನಗಳು, ಸುಡುವ ವಸ್ತುಗಳು ಮುಂತಾದ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಾಗಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.	2	
10	ಆಹಾರೇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಾಗಿಸುವುದರಿಂದ ವಾಹನಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿದರೆ, ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಕಲುಷಿತವಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸರಿಯಾದ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
11	ಮಿಶ್ರ ಲೋಡ್ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ವಿಭಾಗಗಳಾಗಿವೆ.	2	
12*	ದ್ರವ, ಗ್ರ್ಯಾನುಲೇಟ್ ಅಥವಾ ಪುಡಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬೃಹತ್	4	

	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ/ಟ್ರಾಂಕರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಾಗಣೆಗಾಗಿ ಕಾಯ್ದಿರಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು "ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ" ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.		
13	ವಾಹನ ಅಥವಾ ಅದರ ಕೂಲಿಂಗ್ ಘಟಕದ ಸ್ಥಗಿತದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪರ್ಯಾಯ ವಾಹನವನ್ನು ಅವುಗಳ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆಹಾರವನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ತಕ್ಷಣವೇ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
III	ಅನಾರೋಗ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
14	ವಾಹನದ ಒಳಭಾಗವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಧಕ್ಕೆ ತರುವ ಯಾವುದೇ ಸೋರಿಕೆ, ಕೋಬ್‌ವೆಬ್ಸ್, ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಲ್ಲ.	2	
15	ತಾಪಮಾನ ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಮಾಪನಾಂಕ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
16*	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಂದ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
17	ತಾಪಮಾನದ ದುರುಪಯೋಗದ ಕಾರಣ ಅಥವಾ ಸಾಗಾಣಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅನರ್ಹವಾಗುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾನವ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.	2	
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
18	ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರಿಗೆ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
19	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
20	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.	2	
21	ಆಹಾರದ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಸೂಕ್ತವಾದ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		

22	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
23*	ಸೂಕ್ತ ದಸ್ತಾವೇಜನ್ನು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಅವಧಿಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /56

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A+	50 - 56	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	44-49	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	28-43	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	28% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ

ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಉಗ್ರಾಣ

ದಿನಾಂಕ		FBO ಹೆಸರು	
ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿ		FBO ಪ್ರತಿನಿಧಿ	
FBO ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ		ವಿಳಾಸ	

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸಿ - ಅನುಸರಣೆ (C), ಅನುವರ್ತನೆ (NC), ಭಾಗಶಃ ಅನುಸರಣೆ (PC) ಅಥವಾ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ (NA)

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಆಡಿಟ್ ಪ್ರಶ್ನೆ	ಅಂಕಗಳು	
1	ಆಹಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯು ನವೀಕರಿಸಿದ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
1	ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು		
2	ಗೋದಾಮಿನ ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸವು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಮತಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳಿಗೆ ಆಶ್ರಯ ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ.	2	
3	ಕುಡಿಯುವ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ನೀರು ಪೂರೈಕೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
4	ಒಳಚರಂಡಿ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
5	ಆವರಣವು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಕಲುಷಿತತೆಯಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಲೈಟಿಂಗ್ ಫಿಕ್ಸರ್‌ಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ (ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ).	2	
6	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವಾತಾಯನವನ್ನು	2	

	ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.		
7	ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಸಮರ್ಪಕ ಮತ್ತು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ. ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳು; ವೈಯಕ್ತಿಕ ವಸ್ತುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ.		
8*	ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಮರ್ಥವಾಗಿರುವ ಸೌಲಭ್ಯವು ಲಭ್ಯವಿದೆ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಫ್ರೀಜರ್, ಚಿಲ್ಲರ್ ಇತ್ಯಾದಿ) ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು.	4	
9	ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು 4 ° C ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಕೋಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಆಂಟಿ ರೂಮ್ ಲಭ್ಯವಿದೆ.	2	
10	ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ. (ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಬದಲಾವಣೆ ಕೊಠಡಿಗಳು, ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಮತ್ತು ರಿಫ್ರೆಷ್‌ಮೆಂಟ್ ಕೊಠಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ).	2	
II	ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ		
11	ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನೆಲದಿಂದ ಮತ್ತು ಗೋಡೆಗಳಿಂದ ದೂರವಿರುವ ಹಲಗೆಗಳು/ಚರಣೆಗಳ ಮೇಲೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
12	ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು ಮತ್ತು ರವಾನೆ ಮಾಡುವಾಗ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ - ವಸ್ತುಗಳು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಅಥವಾ ಅಸಂಘಟಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಂಗ್ರಹಗೊಳ್ಳಲು ಅನುಮತಿಸುವುದಿಲ್ಲ.	2	
13	ತಣ್ಣಗಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು 50 c ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು -18 ° C ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ	2	
14*	ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು -18 ° C ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಘನೀಕೃತ ಕೋಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಣ್ಣಗಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಣ್ಣನೆಯ ಕೋಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಸ್ 0 ಸಿ ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಾಪಮಾನ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	4	
15	ಕೋಲ್ಡ್ ರೂಮ್ ಮತ್ತು ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಕೋಣೆಯನ್ನು ಅಚ್ಚು ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಅನಗತ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
16	ಸ್ವಾಕ್ ತಿರುಗುವಿಕೆಯನ್ನು FIFO/ FEFO ಮೂಲಕ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಅವಧಿ ಮೀರಿದ ಉತ್ಪನ್ನವು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವುದಿಲ್ಲ.	2	
III	ಅನಾರೋಗ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
17	ಆವರಣವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಧಕ್ಕೆ ತರುವ ಯಾವುದೇ ಸೋರಿಕೆ, ಕೋಬ್‌ವೆಬ್ಸ್,	2	

	ಕೊಳಕು, ಧೂಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಲ್ಲ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.		
18	ಶೇಖರಣಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು (ಸಿಲೋಗಳು, ಹಲಗೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ) ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವುದು, ಆಹಾರ ಆವರಣವನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
19	ಆಹಾರ ಆವರಣ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತ ದುರಸ್ತಿ ಮತ್ತು ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
20 *	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಅನುಮೋದಿತ ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಅಥವಾ ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು (ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ) ಮಾತ್ರ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	4	
21	ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವಿ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
22	ದಂಶಕಗಳ ಬಲೆಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿವೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಮ್ಯಾಪ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಬಳಸಿದ ಎನ್‌ಸೆಕ್ಟಿಕ್ಯುಟರ್‌ಗಳು ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ.	2	
23	ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಲ್ಲ (ಮೊಟ್ಟೆ, ಲಾರ್ ವೇ, ಮಲ ಇತ್ಯಾದಿ)	2	
24	ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಆಹಾರ ತ್ಯಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ಇತರ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.	2	
IV	ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ		
25	ಲಸಿಕೆಯ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯಂತೆ ರೋಗಗಳ ಎಂಟರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ವಿರುದ್ಧ ವಾರ್ಷಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಇನಾಕ್ಯುಲೇಷನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
26	ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಅಥವಾ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಅಥವಾ ತೆರೆದ ಗಾಯಗಳು ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟಗಾಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಲ್ಲ.	2	
27*	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ (ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಗುರುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಟರ್ ಪ್ರೂಫ್ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್ ಇತ್ಯಾದಿ) ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನಡವಳಿಕೆಯನ್ನು (ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದು, ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣ, ಧೂಮಪಾನ ಇಲ್ಲ, ಉಗುಳುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ) ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ.	4	

28	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಸೂಕ್ತ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು, ಕೈಗವಸುಗಳು, ಶಿರಸ್ತ್ರಾಣಗಳು, ಶೂ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯ.	2	
V	ತರಬೇತಿ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ		
29	ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಂತರಿಕ / ಬಾಹ್ಯ ಲೆಕ್ಕಪರಿಶೋಧನೆಯನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
30	ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಗ್ರಾಹಕ ದೂರು ಪರಿಹಾರ ಯಾಂತ್ರಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.	2	
31	ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ತರಬೇತಿ ದಾಖಲೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.	2	
32 *	ಸೂಕ್ತ ದಾಖಲಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಅವಧಿಗೆ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ.	4	

ಒಟ್ಟು ಅಂಕಗಳು..... /74

ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆ (*) ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಮೇಲೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಯಾವುದೇ ನಕ್ಷತ್ರ ಚಿಹ್ನೆಯ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಲ್ಲಿನ ವೈಫಲ್ಯವು ಅನುವರ್ತನೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

A +	66 - 74	ಅನುಸರಣೆ - ಮಾದರಿ
A	60-65	ಅನುಸರಣೆ - ತೃಪ್ತಿಕರ
B	27-59	ಸುಧಾರಣೆ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ	27% ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಅನುವರ್ತನೆ