

ତାରିଖ		FBO ନାମ	
ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ଅଧିକାରୀ		FBO ପ୍ରତିନିଧି	
FBO ଲାଇସେନ୍ସ ନଂ.		ଠିକଣା	

ସାଧାରଣ ଉତ୍ପାଦନ

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପ୍ରଚାରଣ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପରଯୁକ୍ତ ନୁହେଁ (NA)

କ୍ରମାଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା	ଅତିବ୍ ପ୍ରଶ୍ନ		ସ୍କୋର
୧	ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନର ଏକ ଅପଡେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଏଫଏସଏସଏଆଇ ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ଏବଂ ଏହା ଏକ ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୁଏ ।	୨	
୧	ଡିକାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧାଗୁଡ଼ିକ		
୨	ଖାଦ୍ୟ ପରିସରର ଡିକାଇନ୍ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥାନ ପ୍ରଦାନ କରେ; ମଇଳା, ଧୂଳି ଏବଂ କୀଟପତଙ୍ଗର ପ୍ରବେଶକୁ ରୋକିବା ପାଇଁ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ସଫେଇ ଅନୁମତି ଦିଅନ୍ତୁ	୨	
୩	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ସଂରଚନା ଏବଂ ଫିଟିଂ-ବିଷାକ୍ତ ଏବଂ ଅଭିସମରଣୀୟ ସାମଗ୍ରୀରେ ନିର୍ମିତ ।	୨	
୪	କାନ୍ଥ, ଛାତ ଏବଂ କବାଟ ଫ୍ଲାକିଂ ରଙ୍ଗ କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟର, ଘନୀଭୂତ ଏବଂ ସେତି କଣିକାରୁ ମୁକ୍ତ ।	୨	
୫	ଚଟାଣଗୁଡ଼ିକ ସ୍ଥିର ନୁହେଁ ଏବଂ ଅନୁପଯୁକ୍ତ	୨	
୬	ଶତୋକ୍ତ ବନ୍ଦ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ବାହ୍ୟ ପରିବେଶ ଖୋଲିବା ସମୟରେ କୀଟ ପ୍ରୁଫ୍ ସ୍ପ୍ରିନ୍ ସହିତ ଫିଟ୍ ହୋଇଥାଏ ।	୨	
୭	କୀଟନାଶକ ପ୍ରବେଶକୁ ଏଡ଼ାଇବା ପାଇଁ କବାଟଗୁଡ଼ିକ ଫିଟ୍ ହୋଇଛି ।	୨	
୮	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଅପରିଷ୍କାର, କ୍ଷତିକାରକ ପଦାର୍ଥରେ ନିର୍ମିତ ଯାହା ସଫା କରିବା ଏବଂ ଡିଜେନ୍ସିଫ୍ କରିବା ସହଜ ।	୨	
୯	ପରିସରରେ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ଆଲୋକ ଅଛି ।	୨	
୧୦	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଉଛି ।	୨	
୧୧	ଖାଦ୍ୟ, ପ୍ୟାକେଜିଂ ସାମଗ୍ରୀ, ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ, କରମଚାରୀଙ୍କ ସାମଗ୍ରୀ ଇତ୍ୟାଦି ପାଇଁ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ସଂରକ୍ଷଣ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ ।	୨	
୧୨	କରମଚାରୀଙ୍କ ସ୍ ରକ୍ଷଣା ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ । (ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣର ହାତ ଧୋଇବା ସୁବିଧା, ଶ ets ଚାଳକ, ପରିବରତନ କକ୍ଷ, ବିଶ୍ରାମ ଏବଂ ସତେଜ କକ୍ଷ ଇତ୍ୟାଦି) ।	୨	
୧୩	ପାନୀୟ ଜଳ (IS: 10500 ର ମାନକ ପୂରଣ) ଏକ ଉତ୍ପାଦ ଉପାଦାନ ଭାବରେ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଯୋଗ ପୃଷ୍ଠରେ ଯୋଗାଯୋଗରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ଏବଂ ବାର୍ଷିକ ଗୁଣାତ୍ମକ ସେମି ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୪	
୧୪	ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଲାବୋରେଟୋରୀ କିମ୍ବା ଏକ ସ୍ କୃତିପ୍ରାପ୍ତ	୨	

	ଲକ୍ଷ୍ୟ ମାଧ୍ୟମରେ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ		
II	କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୧୫	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ସାମଗ୍ରୀ ଅନୁଯାୟୀ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସାମଗ୍ରୀ ଏବଂ ଏକ ଅନୁମୋଦିତ ବିକ୍ରେତାଫଳାରୁ ଆପ୍ରାପ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ (ଯେପରି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟକରଣ, ଯୋଗାଣକାରୀଫଳ ନାମ ଏବଂ ଠିକଣା, ବ୍ୟାଚ୍ ନଂ, କରମ୍ପ ପରିମାଣ ଇତ୍ୟାଦି)	୨	
୧୬	ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ବିପଦ ଗ୍ରହଣ କରିବା ସମୟରେ କଞ୍ଚାମାଲ ଯାଞ୍ଚ କରାଯାଏ	୨	
୧୭	ଆପ୍ରାପ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ, ଅର୍ଦ୍ଧ କିମ୍ବା ଅନତିମ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ସେମାନଙ୍କର ତାପମାତ୍ରା ଏବଂ ଆର୍ଦ୍ରତା ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ, ସ୍ୱଚ୍ଛତା ପରିବେଶରେ ଗଠିତ FIFO & FEFO ଅଭ୍ୟାସ କରାଯାଏ	୨	
୧୮	ଉତ୍ପାଦନ / ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ସମୟରେ ଆବଶ୍ୟକ ସମୟ ଏବଂ ତାପମାତ୍ରା ହାସଲ, ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ, ତଦାରଖ ଏବଂ ରେକର୍ଡ କରାଯାଏ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୪	
୧୯	ଉତ୍ପାଦିତ / ପ୍ରକ୍ରିୟାକୃତ ଖାଦ୍ୟ ଏକ ସ୍ୱଚ୍ଛତା ପୃଷ୍ଠାକୁ ହୋଇଛି	୨	
୨୦	ପୃଷ୍ଠାକେନ୍ଦ୍ରିତ ସାମଗ୍ରୀ ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରେଡ୍ ଏବଂ ଶବ୍ଦ ଅବସ୍ଥାରେ	୨	
୨୧	ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିପଦଜନକ ପଦାର୍ଥକୁ ସଫା କରିବା ଖାଦ୍ୟରୁ ପୃଥକ ଭାବରେ ରିହନ ଏବଂ ଗଠିତ	୨	
୨୨	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପରିବହନ ଯାନକୁ ସଫା ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଭଲ ମରାମତିରେ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ	୨	
୨୩	ପରିବହନ ଯାନ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ତାପମାତ୍ରା (ଯେଉଁଠାରେ ପ୍ରଯୁଜ୍ୟ) ପୂରଣ କରିବାରେ ସକ୍ଷମ ଅଟେ	୨	
୨୪	ମନେଖାଯାଇଥିବା ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ତତ୍ତ୍ୱ supervision ାବଧାନରେ ଧରାଯାଏ ଏବଂ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ କିମ୍ବା ପୁନଃ oc ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ / ପୁନଃ work କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଏ ସେମାନଙ୍କ ସୁରକ୍ଷା ନିଶ୍ଚିତ କରିବାକୁ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
III	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ		
୨୫	ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ସଫା କରିବା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଏବଂ ସଫେଇ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଏ	୨	
୨୬	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଯନ୍ତ୍ରର ପରିଷେଷକ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ନିରାପାତ୍ତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଅନୁଯାୟୀ ନିୟମିତ ଭାବରେ କରାଯାଏ	୨	
୨୭	ମାପ ଏବଂ ମନିଟରିଂ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରୟୋଗକ୍ରମେ କାଲିବ୍ରେଟ୍ କରାଯାଏ	୨	
୨୮	ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ଏବଂ ଅଭିଭୂତ କର୍ମଚାରୀଫଳ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଇଥାଏ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୪	
୨୯	କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ପରିସରରେ ସଂକ୍ରମଣର କିଛି ସୂଚକ ଶିଖି ଲକ୍ଷଣ ନାହିଁ (ଅଣ୍ଡା, ଲାର୍ଭା, ମଳ ଇତ୍ୟାଦି) ଉତ୍ତମଗୁଡ଼ିକ ଆଶା କରାଯାଉଥିବା ପ୍ରବାହ ଭାରକୁ ପୂରଣ କରିବା ପାଇଁ ଡିଜାଇନ୍ କରାଯାଇଛି ଏବଂ ପ୍ରଦୂଷକକୁ ଧରିବା ପାଇଁ ଫାଶ ସହିତ ସଜ୍ଜିତ	୨	
୩୦	ଖାଦ୍ୟ ଆବରଣ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆବରଣ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କ୍ଷେତ୍ରରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ	୨	
୩୧	ଖାଦ୍ୟ ଆବରଣ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପୁନଃ ବ୍ୟବହାର ଖାଦ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ କ୍ଷେତ୍ରରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ	୨	
୩୨	ଆବରଣ ଏବଂ ଜଳ ନିଷ୍କାସନ ପରିବେଶ ସୁରକ୍ଷା ଅଧିନିୟମ, 1986 ଅନୁଯାୟୀ ଧାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଇଥିବା ମାନଦଣ୍ଡ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଇଥାଏ	୨	

IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱ ରକ୍ଷା ।		
୩୩	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ ଅନୁଯାୟୀ ଖାଦ୍ୟର ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲର ରୋଗର ଏଣ୍ଟରିକ୍ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସୁସନ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	9	
୩୪	କଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ରୋଗ କିମ୍ବା ଅସୁସ୍ଥତା କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ସହିତ ପୀଡ଼ିତ ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ଜଡ଼ିତ ନୁହଁନ୍ତି ଯାହା ଖାଦ୍ୟର ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଥାଏ ।	9	
୩୫	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଛେଦନ ନଖ ଏବଂ ଜଳ ପରୁଷ୍ଟ ବ୍ୟାଣ୍ଡେଡ୍ ଇତ୍ୟାଦି) ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆଚରଣ (ହାତ ଧୋଇବା, ଖାଲି ଅଳତ୍କାର, ଧୂମପାନ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) ବଦାୟ ରଖନ୍ତି ।	୪	
୩୬	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପ୍ପରୋନ୍, ଗ୍ଲୋଭସ୍, ହେଡଗାର୍, ନୋଡା କଭର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସଜ୍ଜିତ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକମାନେ; ଯେଉଁଠାରେ ଆବଶ୍ୟକ	9	
V	ତାଲିମ ଏବଂ ଅଭିଯୋଗ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ।		
୩୭	ସିଷ୍ଟମର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ / ବାହ୍ୟ ଅଡିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	9	
୩୮	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଗ୍ରାହକ ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି ।	9	
୩୯	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କ skills ଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ପୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ । ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	9	
୪୦	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ସୁମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ଏକ ବର୍ଷର ଅବଧି ପାଇଁ କିମ୍ବା ଉତ୍ପାଦର ସେଲଫ୍ ଲାଇଫ୍ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ, ଯାହା ଅଧିକ ।	୪	

ମୋଟ ପଏଣ୍ଟ / 90

ଆଷ୍ଟ୍ରେଲିୟା ମାର୍କ (*) ପ୍ରଶ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଉପରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଭାବ ପକାଇପାରେ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକତା ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । କ any ଶିକ୍ଷାରେ ବିଫଳତା ।

ନକ୍ଷତ୍ର ଚିହ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ-ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ ।

ଗ୍ରେଡ଼ିଂ

A +

80 - 90 ଅନୁକରଣ - ଉଦାହରଣ ।

କ

72 - 79 ଅନୁକରଣ - ସନ୍ତୋଷଜନକ ।

ବି

45 - 71 ଉନ୍ନତର ଆବଶ୍ୟକତା ।

କ grade ଶିକ୍ଷା ଗ୍ରେଡ଼ <45 ଅଣ ଅନୁପାଳନ ।

କ୍ଷୀର ଏବଂ କ୍ଷୀର ଉତ୍ପାଦନ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ସୁଗାନ୍ତୁ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପରମ୍ପୁର୍ଣ୍ଣ ନୁହେଁ (NA)

ତାରିଖ		ଏଫବିଓ ନାମ	
ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ଅଧିକାରୀ		ଏଫବିଓର ପ୍ରତିନିଧି	
ଏଫବିଓ ଲାଇସେନ୍ସ ନଂ.		ଠିକଣା	

କ୍ରମାଙ୍କ ସଂଖ୍ୟା	ଅତିର୍ ପ୍ରଶ୍ନ		ସ୍କୋର
୧	ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନର ଏକ ଅପଡେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଏଫଏସଏସଏଆଇ ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ଏବଂ ଏହା ଏକ ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୁଏ ।	୨	
୧	ଡିନାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧା		
୨	ଖାଦ୍ୟ ପରିସରର ଡିନାଇନ୍ ପର୍ୟ୍ୟାୟତ କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥାନ ପ୍ରଦାନ କରେ; ମଇଳା, ଧୂଳି ଏବଂ କୀଟପତଙ୍ଗର ପ୍ରବେଶକୁ ରୋକିବା ପାଇଁ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ସଫେଇ ଅନୁମତି ଦିଅନ୍ତୁ	୨	
୩	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ସଂରଚନା ଏବଂ ଫିଟିଂ-ବିଷାକ୍ତ ଏବଂ ଅବିସ୍ମରଣୀୟ ସାମଗ୍ରୀରେ ନିର୍ମିତ ।	୨	
୪	କାନଥ, ଛାତ ଏବଂ କବାଟ ଫ୍ଲାକିଂ ରଙ୍ଗ କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟର, ଘନୀଭୂତ ଏବଂ ସେତି କଣିକାରୁ ମୁକ୍ତ ।	୨	
୫	ଶତୋଦ୍ଧ ବନ୍ଦ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ବାହ୍ୟ ପରିବେଶ ଖୋଲିବା ସମୟରେ କୀଟ ପ୍ରୁଫ୍ ସ୍କ୍ରିନ୍ ସହିତ ଫିଟ୍ ହୋଇଥାଏ ।	୨	
୬	କୀଟନାଶକ ପ୍ରବେଶକୁ ଏଡାଇବା ପାଇଁ କବାଟଗୁଡ଼ିକ ଫିଟ୍ ହୋଇଛି ।	୨	
୭	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଅପରିଷ୍କାର, କଷ୍ଟିକାରକ ପଦାର୍ଥରେ ନିର୍ମିତ ଯାହା ସଫା କରିବା ଏବଂ ଡିଜେନସିଫ୍ କରିବା ସହଜ ((ଯନ୍ତ୍ରାଂଶ ପାଇଁ SS 316 ଏବଂ ଟ୍ୟାଙ୍ଗ୍ / ଟ୍ୟାଙ୍ଗ୍ ପାଇଁ SS 304))	୨	
୮	ପରିସରରେ ପର୍ୟ୍ୟାୟତ ଆଲୋକ ଅଛି ।	୨	
୯	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପର୍ୟ୍ୟାୟତ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଉଛି ।	୨	
୧୦	ଖାଦ୍ୟ, ପ୍ୟାକେଜିଂ ସାମଗ୍ରୀ, ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ, କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ସାମଗ୍ରୀ ଇତ୍ୟାଦି ପାଇଁ ପର୍ୟ୍ୟାୟତ ସଂରକ୍ଷଣ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ ।	୨	
୧୧	କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ସ୍ ରକ୍ଷତା ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ । (ପର୍ୟ୍ୟାୟତ ପରିମାଣର ହାତ ଧୋଇବା ସୁବିଧା, ଶୌଚାଳୟ, ପରିବର୍ତ୍ତନ କକ୍ଷ, ବିଶ୍ରାମ ଏବଂ ସତେଜ କକ୍ଷ ଇତ୍ୟାଦି) ।	୨	
୧୨	ପାନୀୟ ଜଳ (IS: 10500 ର ମାନକ ପୂରଣ) ଏକ ଉତ୍ପାଦ ଉପାଦାନ ଭାବରେ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଯୋଗ ପୃଷ୍ଠରେ ଯୋଗାଯୋଗରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ଏବଂ ବାର୍ଷିକ ଗୁଣାତ୍ମକ ସେମି ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୧୩	କଷ୍ଟମାଲ ଅନଲୋଡ୍ କରିବା ସମୟରେ ପ୍ରଦୃଷ୍ଟକୁ ରୋକିବା ପାଇଁ କଷ୍ଟା ଦୁର୍ଗ୍ଧ ରିସେପ୍ସନ୍ ଡକ୍ (RMRD) ସୁବିଧା ପାର୍ଶ୍ୱ ଏବଂ ଉପର ସହିତ ଯଥେଷ୍ଟ ବୃଦ୍ଧି କରାଯାଇଥାଏ ।	୪	
୧୪	କରମ୍ ପ୍ରଦୃଷ୍ଟକୁ ଏଡାଇବା ପାଇଁ ଉତ୍ତପ ଚିକିତ୍ସା କ୍ଷୀର ଏବଂ ଦୁର୍ଗ୍ଧ ଉତ୍ପାଦ ପାଇଁ ପୃଥକ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ ।	୨	
୧୫	ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଲାବୋରେଟୋରୀ କିମ୍ବା ଏକ	୨	

	ସ୍ୱଳ୍ପ କୃତିତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ଲକ୍ଷ୍ୟାବଳୀ ମାଧ୍ୟମରେ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ		
୧୬			
II	କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୧୭	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ସାମଗ୍ରୀ ନିର୍ଦ୍ଦେଷିତ ଅନୁମୋଦନ ଅନୁଯାୟୀ ଏବଂ ଅନୁମୋଦିତ ବିକ୍ରେତାଠାରୁ ଆସୁଥିବା ସାମଗ୍ରୀ କ୍ରୟ କରାଯାଏ । ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ (ଯେପରି ନିର୍ଦ୍ଦେଷିତକରଣ, ଯୋଗାଣକାରୀଙ୍କ ନାମ ଏବଂ ଠିକଣା, ବ୍ୟାଚ୍ ନଂ, କ୍ରୟ ପରିମାଣ ଇତ୍ୟାଦି) ।	9	
୧୮	ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ବିପଦ ପାଇଁ କ୍ଷୀର ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କଞ୍ଚାମାଲ ଯାଞ୍ଚ କରାଯାଏ ।	9	
୧୯	ବଲ୍ଲିକ ରିଲିଂ କେନ୍ଦ୍ର ମାଧ୍ୟମରେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଥିବା କଞ୍ଚା କ୍ଷୀର, କ୍ଷୀରର ତାପମାତ୍ରା 5 ° C କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ରହିଥାଏ ।	9	
୨୦	କୃଷକମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ଦୁର୍ଗୁଣ କାରଣମାନଙ୍କୁ ଅଣାଯାଇଥିବା କଞ୍ଚା କ୍ଷୀର, କ୍ଷୀର ଦେବା ଠାରୁ 4 ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ପ୍ଲାଣ୍ଟରେ ପହଞ୍ଚିବା ଉଚିତ୍ । 5 ° C କୁ ଅଣ୍ଟା କିମ୍ବା ଯଥା ସମ୍ଭବ କମ୍ ।	9	
୨୧	ଆସୁଥିବା ସାମଗ୍ରୀ, ଅର୍ଦ୍ଧ କିମ୍ବା ଅନ୍ତିମ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ସେମାନଙ୍କର ତାପମାତ୍ରା ଏବଂ ଆର୍ଦ୍ରତା ଆବଶ୍ୟକତା ଅନୁଯାୟୀ, ସ୍ୱଳ୍ପ ରକ୍ଷିତା ପରିବେଶରେ ଗଠିତ । FIFO & FEFO ଅଭ୍ୟାସ କରାଯାଏ ।	9	
୨୨	କ୍ଷୀର ସଂଗ୍ରହ କେନ୍ଦ୍ରକୁ 4 ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଅଣାଯାଏ ଏବଂ ତୁରନ୍ତ 4 ° C କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ଅଣ୍ଟା ହୁଏ ।	9	
୨୩	ପେଷ୍ଟିସିଡିଜେସନ୍ ତାପମାତ୍ରା ଏବଂ ଧାରଣ ସମୟ (HTST ପାଇଁ 15 ସେକେଣ୍ଡ୍ ପାଇଁ 72 ° C) ସଠିକ୍ ଭାବରେ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ । (ବ୍ୟାଚ୍ ପେଷ୍ଟିସିଡିଜେସନ୍ (30 ମିନିଟ୍ ପାଇଁ 63 ° C, UHT (1-2 ସେକେଣ୍ଡ୍ ପାଇଁ 135 ° C))	9	
୨୪	ପୋଷ୍ଟରାଇଜେସନ୍ ପ୍ରକ୍ରିୟା, କ୍ଷୀର ତୁରନ୍ତ 4 ° C କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ତାପମାତ୍ରାରେ ଅଣ୍ଟା ହୋଇଯାଏ ।	9	
୨୫	ଉତ୍ପାଦନ / ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ସମୟରେ ଆବଶ୍ୟକ ସମୟ ଏବଂ ତାପମାତ୍ରା ହାସଲ, ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ, ତଦାରଖ ଏବଂ ରେକର୍ଡ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	9	
୨୬	ଉତ୍ପାଦ-ଟିକିତସିତ କ୍ଷୀର ଏବଂ ଦୁର୍ଗୁଣ ପଦାର୍ଥର ପୂର୍ଣ୍ଣ କିମ୍ବା ଭରିବା ସ୍ୱଳ୍ପ ରକ୍ଷିତା ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଏ ।	9	
୨୭	ପୂର୍ଣ୍ଣକେନ୍ଦ୍ରୀ ସାମଗ୍ରୀ ହେଉଛି ଖାଦ୍ୟ ଗୁରେଡ୍ ଏବଂ ଶବ୍ଦ ଅବସ୍ଥାରେ ।	9	
୨୮	ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିପଦଜନକ ପଦାର୍ଥକୁ ସଫା କରିବା ଖାଦ୍ୟରୁ ପୃଥକ ଭାବରେ ରିହନ ଏବଂ ଗଠିତ ।	9	
୨୯	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ପରିବହନ ଯାନକୁ ସଫା ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଭଲ ମରାମତିରେ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ ।	୪	
୩୦	ପରିବହନ ଯାନ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ତାପମାତ୍ରା (ଯେଉଁଠାରେ ପ୍ରୟୋଗ) ପୂରଣ କରିବାରେ ସକ୍ଷମ ଅଟେ ।	9	
୩୧	ମନେରଖାଯାଇଥିବା ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ତତ୍ତ୍ୱ supervision ାବଧାନରେ ଧରାଯାଏ ଏବଂ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ କିମ୍ବା ପୁନଃ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ / ପୁନଃ କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଏ ସେମାନଙ୍କ ସୁରକ୍ଷା ନିଶ୍ଚିତ କରିବାକୁ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	9	
III	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ		
୩୨	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ସଫା କରିବା (ବିଶେଷତା CIP), ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ସଫା କରିବା କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଏବଂ ସଫେଇ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଇଥାଏ । ସତ୍ତ୍ୱେ କ୍ଷୀର ଟ୍ୟାଙ୍କରୁ, କ୍ଷାନ୍ତ ଇତ୍ୟାଦି ସଫା କରିବା, ପରିମଳ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ	9	

	ବ୍ୟବସ୍ଥା		
୩୩	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଯନ୍ତ୍ରର ପରିଷେଧକ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ନିର୍ମାତାଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଅନୁଯାୟୀ ନିୟମିତ ଭାବରେ କରାଯାଏ	୨	
୩୪	ମାପ ଏବଂ ମନିଟରିଂ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କାଲିବ୍ରେଟ୍ କରାଯାଏ	୨	
୩୫	ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ଏବଂ ଅଭିଦୃଷ୍ଟ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଇଥାଏ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୪	
୩୬	କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ପରିସରରେ ସଂକ୍ରମଣର କିଛି ସୂଚକ ନାହିଁ (ଅଣ୍ଡା, ଲାର୍ଭା, ମଳ ଇତ୍ୟାଦି) ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟଗୁଡ଼ିକ ଆଶା କରାଯାଉଥିବା ପରିବାହୀ ଭାବରେ ପୂରଣ କରିବା ପାଇଁ ଡିଜାଇନ୍ କରାଯାଇଛି ଏବଂ ପ୍ରତ୍ୟେକକୁ ଧରିବା ପାଇଁ ଫାଶ ସହିତ ସଜ୍ଜିତ	୨	
୩୭	ଖାଦ୍ୟ ଆବରଣ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆବରଣ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କ୍ଷେତ୍ରରୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ	୨	
୩୮	ଆବରଣ ଏବଂ ଜଳ ନିଷ୍କାସନ ପରିବେଶ ପୁରକ୍ଷା ଅଧିନିୟମ, 1986 ଅନୁଯାୟୀ ପାରମ୍ପରିକ କରାଯାଉଥିବା ମାନଦଣ୍ଡ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଇଥାଏ	୨	
IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱ ରକ୍ଷା		
୩୯	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ ଅନୁଯାୟୀ ଖାଦ୍ୟର ହସ୍ତାଣ୍ଡତେଲର ରୋଗର ଏଣ୍ଟରିକ୍ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସିମିନ କରାଯାଏ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
୪୦	କଣ୍ଠି ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ରୋଗ କିମ୍ବା ଅସୁସ୍ଥତା କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋତାଜଳା ସହିତ ପୀଡ଼ିତ ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ଜଡ଼ିତ ନୁହେଁ ଯାହା ଖାଦ୍ୟର ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଥାଏ	୨	
୪୧	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଛେଦନ ନଖ ଏବଂ ଜଳ ପୁରୁଷ ବ୍ୟାଣ୍ଡତେଲ ଇତ୍ୟାଦି) ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆଚରଣ (ହାତ ଧୋଇବା, ଖାଲି ଅଳତ୍କାର, ଧୂମପାନ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) ବ୍ୟାପ୍ତ ରଖନ୍ତି	୨	
୪୨	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପ୍ରେନ୍, ଗ୍ଲୋଭସ୍, ହେଡ୍‌ଗାର୍, ଡୋଡା କଭର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସଜ୍ଜିତ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକମାନେ; ଯେଉଁଠାରେ ଆବଶ୍ୟକ	୨	
V	ତାଲିମ ଏବଂ ଅଭିଯୋଗ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ 		
୪୩	ସିଷ୍ଟମର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ / ବାହ୍ୟ ଅଭିଭାବକ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
୪୪	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଗ୍ରାହକ ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି	୨	
୪୫	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କିଛି skills ଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ପୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
୪୬	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ଟ୍ରିନେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ଏକ ବର୍ଷର ଅବଧି ପାଇଁ କିମ୍ବା ଉତ୍ପାଦର ସେଲ୍‌ଫ୍ ଲାଇଫ୍ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ, ଯାହା ଅଧିକ	୨	

ମାଂସ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପୂରାନ୍ତୁ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପ୍ରମୁଖ୍ୟ ନୁହେଁ (NA)

S. ନା।	ଅତିବ୍ର ପ୍ରଗନ୍ ।		ସ୍କୋରିଂ
୧	ଖାଦ୍ୟ ପରିଷ୍ଠାନର ଏକ ଅପଡେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଏଫଏସଏସଏଆଇ ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ଏବଂ ଏହା ଏକ ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୁଏ ।	୨	
I	ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧା	୨	
୨	ପରିସର ଏପରି ଅଞ୍ଚଳରେ ଅବସ୍ଥିତ ଯାହା ଆପଡ଼ିଜନକ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ, ଧୂଆଁ, ଧୂଳି ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପ୍ରଦୂଷକରୁ ମୁକ୍ତ ।	୨	
୩	ଖାଦ୍ୟ ପରିସରର ଡିଜାଇନ୍ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥାନ ପ୍ରଦାନ କରେ; ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ସଫା କରିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଅନ୍ତୁ ।	୨	
୪	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଗଠନ ଏବଂ ଫିଟିଙ୍ଗ୍ ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଅକ୍ଷୟ ସାମଗ୍ରୀରେ ତିଆରି ଯାହାକି ପ୍ରବେଶକୁ ପ୍ରତିରୋଧ କରିଥାଏ । ମଇଳା, ଧୂଳି ଏବଂ କୀଟ	୨	
୫	ପରିସର ଅନୁଯାୟୀ ଚିଲିଂ ରୁମ୍, ଫ୍ରିଜ୍ ରୁମ୍, ଫ୍ରିଜର୍ ଷ୍ଟୋର କିମ୍ବା ଫ୍ରିଜର୍ ସହିତ ସୁସଜ୍ଜିତ । ଅପରେସନ୍ ଏବଂ ଡାପମାତ୍ରା ମାପିବା କିମ୍ବା ରେକର୍ଡିଂ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ସହିତ ସୁସଜ୍ଜିତ ।	୨	
୬	ଚଟାଣଗୁଡ଼ିକ ସ୍ଥିର ନୁହେଁ, ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଦୁର୍ବଳ ଏବଂ ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ ୁଳା ।	୨	
୭	କାନ୍ଥଗୁଡ଼ିକ ଅବଶୋଷକ ନୁହେଁ, ବିଷାକ୍ତ ନୁହେଁ, ବିଶେଷତ light ହାଲୁକା ରଙ୍ଗୀନ, ଚିକ୍କଣ ଏବଂ ଖାଲ ବିନା ।	୨	
୮	ଜମା ହୋଇଥିବା ମଇଳା, ଛାତ୍ର ବିକାଶ ଏବଂ ଫ୍ଲେକିଂ ପେଣ୍ଟ କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟରରୁ ଛାତଗୁଡ଼ିକ ମୁକ୍ତ ।	୨	
୯	ଶ୍ୱେତ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖୋଲାଗୁଡ଼ିକ ଜମା ହୋଇଥିବା ମଇଳା ଠାରୁ ମୁକ୍ତ, ଯାହା ଖୋଲା କୀଟନାଶକ ସହିତ ଖାପ ଖାଏ । ପ୍ରୁଫ୍ ସ୍କରିନ୍ ।	୨	
୧୦	କବାଟଗୁଡ଼ିକ ଚିକ୍କଣ, ଅବଶୋଷିତ ପୁଷ୍ପ, ବନ୍ଦ ଫିଟ୍ ଏବଂ ସେଲ୍ ବନ୍ଦ (ଯେଉଁଠାରେ ଉପଯୁକ୍ତ) ।	୨	
୧୧	ପରିସରଗୁଡ଼ିକରେ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ଆଲୋକ ଅଛି ଯଥା 540 ବିକାସ (ଯାନ୍ତ୍ର ପଏଣ୍ଟ), 220 ବିକାସ (କାର୍ଯ୍ୟ କକ୍ଷ) ଏବଂ 110 ବିକାସ (ଅନ୍ୟାନ୍ୟ) । କ୍ଷେତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ।	୨	
୧୨	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଉଛି ।	୨	
୧୩	ପାନୀୟ ଜଳ (15 ଲିଟର ମାନକ ପ୍ରଗଣ: 10500 ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ସହିତ ବାର୍ଷିକ ସେମି ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ଏହାର) ଉତ୍ପାଦ ଉପାଦାନ ଭାବରେ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ (ବରଫ୍ ଏବଂ ବାଷ୍ପ) କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଯୋଗ ପୃଷ୍ଠରେ ଯୋଗାଯୋଗରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।	୪	
୧୪	ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ସଫା କରିବା ଏବଂ ଡିଜେନସିଫିକେସନ୍ ପାଇଁ ସୁବିଧାଗୁଡ଼ିକ କ୍ଷତିକାରକ ପଦାର୍ଥରେ ନିର୍ମିତ ଏବଂ ଏଥିରେ ସୁସଜ୍ଜିତ ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣରେ ଗରମ ପାଣି ଯୋଗାଣର ଉପଯୁକ୍ତ ମାଧ୍ୟମ ।	୨	
୧୫	ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ବାସନ ଏବଂ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ପଦାର୍ଥରେ ନିର୍ମିତ ଯାହା ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଦୁର୍ବଳ, କ୍ଷତିକାରକ ନୁହେଁ, ସଫା କରିବା ପାଇଁ ସୁବିଧା କର ଏବଂ କୀଟନାଶକକୁ ହରବୋରେନ୍ ପ୍ରଦାନ କର ନାହିଁ ।	୨	
୧୬	ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଲାବୋରେଟୋରୀ କିମ୍ବା ଏକ ସ୍ୱ କୃତ୍ରିମାପ୍ତ ଲ୍ୟାବ ମାଧ୍ୟମରେ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାନ୍ତ୍ର କରନ୍ତୁ	୨	
୧୭	ପର୍ୟ୍ୟାପ୍ତ ପରିମାଣର ଶ ets ଚାଳକ, ହାତ ଧୋଇବା ସୁବିଧା ସହିତ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ସ୍ୱ ଚକ୍ଷୁ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ । ଏବଂ କୋଠରୀ ପରିବରତନ କରନ୍ତୁ । ଉଷ୍ମ କିମ୍ବା ଗରମ ଏବଂ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ସହିତ ହାତ ଧୋଇବା ସୁବିଧା, ଯଥେଷ୍ଟ ଉପାୟ । ସ୍ୱଚ୍ଛ ଭାବରେ ଶୁଖିଲା ହାତ ଶ ets ଚାଳକ ନିକଟରେ ଏବଂ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କ୍ଷେତ୍ରରେ ପ୍ରବେଶ ସମୟରେ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଏ	୨	
୧୮	ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟ ଏବଂ ଅନାବଶ୍ୟକ ପଦାର୍ଥ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ସ୍ଥାନ ଅଛି ଯେପରି ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ଦୂଷିତ । ଏହା ଯାହା ଏବଂ କଣସି ପୋକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପରୁ ମଧ୍ୟ ମୁକ୍ତ ଅଟେ	୨	
II	କାର୍ଯ୍ୟର ନିୟନ୍ତ୍ରଣ	୨	

୧୯	ଅନୁମୋଦିତ ବିକରେତାଞ୍ଚକ ଠାରୁ ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଭିତ୍ତିରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସାମଗ୍ରୀ ଅନୁଯାୟୀ ଆସୁଥିବା ସାମଗ୍ରୀ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ (ଯେପରି ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟକରଣ, ଯୋଗାଣକାରୀଙ୍କ ନାମ ଏବଂ ଠିକଣା, ବ୍ୟାଚ୍ ନଂ, ପରିମାଣ କ୍ରମ ଇତ୍ୟାଦି)	୨	
୨୦	ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ବିପଦ ପାଇଁ ଗୁରୁତ୍ୱ ସମ୍ପର୍କରେ କଞ୍ଚାମାଲ ଯାଞ୍ଚ କରାଯାଇଥିଲା	୨	
୨୧	ଆସୁଥିବା ସାମଗ୍ରୀ, ଅର୍ଦ୍ଧ କିମ୍ବା ଅନତିମ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ସେମାନଙ୍କର ତାପମାତ୍ରା ଏବଂ ଆର୍ଦ୍ରତା ଅନୁଯାୟୀ ଗଠିତ ଏକ ସ୍ୱଚ୍ଛ ପରିବେଶରେ ଆବଶ୍ୟକତା FIFO & FEFO ଅଭ୍ୟାସ କରାଯାଏ	୨	
୨୨	ବୋନିଂ ଆଉଟ୍ ଏବଂ ଟ୍ରିମିଂ ପାଇଁ କୋଠାରେ ଥିବା ତାପମାତ୍ରା ନିୟନ୍ତ୍ରିତ ଏବଂ ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ କମ୍ ରହିଥାଏ	୪	
୨୩	ଡେବିଂ, ପରସ୍ତ୍ରୁତି, ପୃଷ୍ଠା କିମ୍ବା ମାଂସର ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ କୋଠା ପରୀକ୍ଷାପତ୍ର ପରିମାଣରେ ସଜ୍ଜିତ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ସଫା କରିବା ଏବଂ ଡିଜେନିଫିଂ କରିବା ପାଇଁ ସୁବିଧା ଯେପରିକି ଛୁରୀ, ଷ୍ଟିଲ୍ କ୍ଲିଭର, କର ଇତ୍ୟାଦି ଇତ୍ୟାଦି ସୁବିଧା ଅନ୍ୟ କି purpose ଶିଷି ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ନାହିଁ 	୪	
୨୪	ସ୍ୱଚ୍ଛ ପରିକରଣାବଳୀରେ ସାତାଣ୍ଡ ଫ୍ଲୋ ଗ୍ରେଡ୍ ସାମଗ୍ରୀ ବ୍ୟବହାର କରି ମାଂସ ପରିକରଣାବଳୀ ଏବଂ ପୃଷ୍ଠା କରାଯିବ	୨	
୨୫	ଅନାବଶ୍ୟକ ପଦାର୍ଥ ଗଠିତ ରଖିବା, ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ସଫା କରିବା ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିପଦଜନକ ପଦାର୍ଥ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ସ୍ୱପଷ୍ଟ ଭାବରେ ଚିହ୍ନିତ; ଖାଦ୍ୟଠାରୁ ପୃଥକ ଭାବରେ ଗଠିତ	୨	
୨୬	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଯାନବାହାନ ପରିବହନକୁ ସଫା ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଭଲ ମରାମତିରେ ରଖାଯାଏ	୨	
୨୭	ଆବଶ୍ୟକ ତାପମାତ୍ରା ପୁରଣ କରିବାରେ ସକ୍ଷମ ଯାନ ପରିବହନ (ଯେଉଁଠାରେ ପରମ୍ପୁରଣ)	୨	
୨୮	ମନେଖାଯାଇଥିବା ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ତତ୍ତ୍ୱ supervision ାବଧାନରେ ଧରାଯାଏ ଏବଂ ବିନା କିମ୍ବା ପୁନଃ oc ପରିକରଣାବଳୀ / ପୁନଃ work କାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଏ	୨	
	ସେମାନଙ୍କର ସୁରକ୍ଷା ନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
III	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ	୨	
୨୯	ଛୁରୀ, ଖଣ୍ଡ, ଛୁରୀ ଥଳି, କରତ ସହିତ ସମସ୍ତ ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ଉପକରଣ, ଟେବୁଲ୍ ବାସନକୁସନ, ଯାନ୍ତ୍ରିକ ଯନ୍ତ୍ର ଏବଂ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ବାରମ୍ବାର ବ୍ୟବଧାନରେ ସଫା ଏବଂ ଡିଜେନିଫିଂ କରାଯାଏ ଏବଂ ଯେତେବେଳେ ସେମାନେ ସଂକ୍ରମିତ ପଦାର୍ଥର ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସନ୍ତି କିମ୍ବା ଅନ୍ୟଥା ଦୂଷିତ ହୁଅନ୍ତି ପରସ୍ତ୍ରୁତି କାର୍ଯ୍ୟ ଦିବସ ଶେଷରେ ସେଗୁଡ଼ିକ ସଫା ଏବଂ ଡିଜେନିଫିଂ ମଧ୍ୟ କରାଯାଏ	୪	
୩୦	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଯନ୍ତ୍ରର ପରିଷେଧକ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଅନୁଯାୟୀ ନିୟମିତ ଭାବରେ କରାଯାଏ ଉତ୍ପାଦକଞ୍ଚକ	୨	
୩୧	ମାଫ ଏବଂ ମନିଟରିଂ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ପରୀକ୍ଷାକ୍ରମେ କାଲିବ୍ରେଟ୍ କରାଯାଏ	୨	
୩୨	କୀଟନାଶକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ଯୋଗ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ଚାଲିପାରୁଥିବା ଏବଂ ଅଭିଭୂତନାଶକ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଇଥାଏ କରମତା ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ପରିସରରେ କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ସଂକ୍ରମଣର କି signs ଶିଷି ଚିହ୍ନ ନାହିଁ	୪	
୩୩		୨	
୩୪	ନିୟମିତ ବ୍ୟବଧାନରେ (ଅତି କମରେ ଦୈନିକ) ମାଂସ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କ୍ଷେତ୍ରରୁ ବର୍ତ୍ତମାନ ସ୍ୱଚ୍ଛ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ ଏବଂ ଗୁରୁତ୍ୱଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି	୨	
୩୫	ଉତ୍ତମ ଗୁଡ଼ିକ ଆଶା କରାଯାଉଥିବା ପୂର୍ବାହ ଭାରକୁ ପୁରଣ କରିବା ପାଇଁ ଡିଜାଇନ୍ କରାଯାଇଛି ଏବଂ ପରଦୃଷ୍ଟକୁ ଧରିବା ପାଇଁ ଫାଶ ସହିତ ସଜ୍ଜିତ	୨	
୩୬	ଜଳ ନିଷ୍କାସନ ଏବଂ ଜଳ ନିଷ୍କାସନ ପରିବେଶ ଅଧୀନରେ ରଖାଯାଇଥିବା ମାନବଶ୍ଚ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଏ ସୁରକ୍ଷା ଆଇନ, 1986 (BOD 1500 ରୁ କମ୍)	୨	
IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱଚ୍ଛତା 	୨	
୩୭	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟର ନିୟନ୍ତ୍ରଣକର୍ମୀଙ୍କୁ ରୋଗର ଏଣ୍ଟେରିକ୍	୨	

	ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସିସିନ ଟୀକାକରଣର ପ୍ରସାରଣ କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ କରାଯାଇଛି ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।		
୩୮	କ disease ଶିକ୍ଷା ଦେବା ଯୋଗ୍ୟ ରୋଗ କିମ୍ବା ରୋଗରେ ପୀଡ଼ିତ କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ସହିତ ଜଡ଼ିତ ନୁହେଁ । ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସେ	୨	
୩୯	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଓ ରକ୍ତ ବଦଳା ରଖନ୍ତୁ (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଛେଦନ ନଖ ଏବଂ ଜଳ ପ୍ରଭୃତ୍ ବ୍ୟାଣ୍ଡେଜ୍) ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆଚରଣ (ହାତ ଧୋଇବା, ଖାଲି ଅଳଂକାର,, ଧୂମପାନ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) ।	୪	
୪୦	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପରୋନ୍, ଗ୍ଲୋଭସ୍, ହେଡ଼ଗାର୍, ନୋଡା କଭର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସଜ୍ଜିତ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ;	୨	
V	ତାଲିମ ଏବଂ ରେକର୍ଡ ରଖିବା	୨	
୪୧	ସିଷ୍ଟମର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ / ବାହ୍ୟ ଅତିର୍ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୪୨	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଉପଭୋକ୍ତା ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି ।	୨	
୪୩	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କ skills ଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ । ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ । ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ	୨	
୪୪	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ୟୁମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ଏକ ବର୍ଷ ପାଇଁ କିମ୍ବା ପାଇଁ ରଖାଯାଏ । ଉପାଦାନ ସେଲ୍ ଲାଇଫ୍ ଯାହା ଅଧିକ ।	୪	

ମୋଟ ପଏଣ୍ଟ / 100

ଆଷ୍ଟ୍ରେଲିୟାକ ରିହନିତ (*) ଆବଶ୍ୟକତା ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତାକୁ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଭାବିତ କରିପାରେ ଏବଂ ଏହାକୁ ପୁରାଧିକତା ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଉଚିତ । କ any ଶିକ୍ଷାରେ ବିଫଳତା ।

ନକ୍ଷତ୍ର ରିହନିତ (*) ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ ।

ଗ୍ରେଡ଼ିଂ -

A +

90-100 ଅନୁକରଣ - ଉତ୍ତମତା ।

କ

80-89 ଅନୁକରଣ / ସନ୍ତୋଷଜନକ ।

ବି

50-79 ଉନ୍ନତ ଆବଶ୍ୟକତା ।

କ grade ଶିକ୍ଷା ଗ୍ରେଡ଼ <50 ଅଣ ଅନୁପାଳନ ।

ହତ୍ୟା ଘର - ମାଂସ

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପୂରାନ୍ତୁ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପରପୂର୍ଣ୍ଣ ନୁହେଁ (NA)

କ୍ରମାଂକ		ସ୍ତର
---------	--	------

କ୍ର. ସଂଖ୍ୟା	ଅତିରିକ୍ତ ପରୀକ୍ଷା		
୧	ଖାଦ୍ୟ ପରିଷ୍କାରିତ ଏକ ଅପତେଟ ହୋଇଥିବା ଏଫଏସଏସଏଆଇ ଲାଇସେନ୍ସ ସ୍ଥାନୀୟ କର୍ତ୍ତୃତ୍ୱପକ୍ଷତ୍ୱକ ଠାରୁ NOC ଅଛି ।	୨	
I	ଭିଜିଟିଂ ଏବଂ ସୁବିଧା		
୨	ଭିଜିଟିଂ ପରୀକ୍ଷା ପୂର୍ଣ୍ଣମାନଙ୍କୁ ବଧ କରିବା ପାଇଁ ଏବଂ ଭିଜିଟିଂ ପରିସରରେ ପୃଥକ ବ୍ୟବସ୍ଥା ହତ୍ୟା କରିବାର ପଦ୍ଧତି ଅଛି ।	୨	
୩	ପୂର୍ଣ୍ଣମାନଙ୍କୁ ଏବଂ ପକ୍ଷୀମାନେ ଜଳସେଚନ ଏବଂ ପରୀକ୍ଷଣ ପାଇଁ ସୁବିଧା ସହିତ ଏକ ପରମ୍ପସାପତ ବିଶ୍ୱାସ କ୍ଷେତ୍ର (ଲେରେନ୍) ଅଛି ।	୨	
୪	ବଧ ପର ଲେଆଉଟ୍ ଏପରି ଯେ ଆରମ୍ଭରୁ ଏକ ଆଗକୁ ବଢ଼ିବା ଜୀବନ୍ତ ପ୍ରାଣୀ ମାଂସ ଏବଂ ଅଫଲଗୁଡ଼ିକର ଆବିରୋଧ ପାଇଁ କୌଣସି ସମ୍ଭାବନା ବିନା ଓଭରଲପ୍ / ଛକ ପାଇଁ ।	୨	
୫	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଗଠନ ଏବଂ ଫିଟିଙ୍ଗ୍ ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଅକ୍ଷୟ ସାମଗ୍ରୀରେ ତିଆରି ଯାହାକି ପରବେଶକୁ ରୋକିଥାଏ । ମଇଳା, ଧୂଳି ଏବଂ କୀଟନାଶକ ।	୨	
୬	ଚଟାଣଗୁଡ଼ିକ ଦୁର୍ବଳ, ଲପୋକ୍ଷି ଆବୃତ୍ତ ଏବଂ ସ୍ୱଳିପର ନୁହେଁ ।	୨	
୭	କୁକୁଡ଼ା କିମ୍ବା ଛୋଟ ରୋମିନାଣ୍ଟ ପାଇଁ ୧ meters ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପରମ୍ପସାପତ ଅପରାଧିତ ଗଲାସ୍ ଟାଇଲ୍ ସହିତ କାନଥଗୁଡ଼ିକ ପକ୍ଷୀ ହୋଇଛି । ପଶୁ ଏବଂ ବୃହତ୍ ପଶୁମାନଙ୍କ ପାଇଁ ୫ ମିଟର ପରମ୍ପସାପତ ଏବଂ ଏପୋକ୍ଷି ଆବୃତ୍ତ ।	୨	
୮	ଶତୋକ୍ତ ଏବଂ ଅନୁସନ୍ଧ୍ୟ ଖୋଲାଗୁଡ଼ିକ ଜମା ହୋଇଥିବା ମଇଳା ଠାରୁ ମୁକ୍ତ, ଯାହା ଖୋଲା କୀଟନାଶକ ସହିତ ଖାପ ଖାଏ । ପ୍ରୁଫ୍ ସ୍ୱକ୍ରିନ୍ ।	୨	
୯	କବାଟଗୁଡ଼ିକ ଚିକ୍କଣ, ଅବଶୋଷିତ ପୁଷ୍ଟି, ବନ୍ଦ ଫିଟ୍ ଏବଂ ସ୍ -ବନ୍ଦ (ଯେଉଁଠାରେ ଉପଯୁକ୍ତ) ।	୨	
୧୦	ପରିସରଗୁଡ଼ିକରେ ପରମ୍ପସାପତ ଆଲୋକ ଅଛି ଯଥା 540 ବିଲ୍ୟ (ଯାହା ପଏଣ୍ଟ), 220 ବିଲ୍ୟ (କାର୍ଯ୍ୟ କକ୍ଷ) ଏବଂ 110 ବିଲ୍ୟ (ଅନୁସନ୍ଧ୍ୟ) । କ୍ଷେତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ।	୨	
୧୧	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପରମ୍ପସାପତ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଉଛି ।	୨	
୧୨	ପରମ୍ପସାପତ ପରିମାଣର ଶୌଚାଳୟ, ହାତ ଧୋଇବା ସହିତ କରମଚାରିତ୍ୱକ ସ୍ ରକ୍ଷିତା ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ । ସୁବିଧା ଏବଂ ପରିବହନ କକ୍ଷ । ଉଷ୍ମ କିମ୍ବା ଗରମ ଏବଂ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ସହିତ ହାତ ଧୋଇବା ସୁବିଧା, ପରମ୍ପସାପତ । ସରକ୍ଷ ଭାବରେ ଶୁଖିଲା ହାତକୁ ଶୌଚାଳୟ ଏବଂ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କ୍ଷେତ୍ର ପରବେଶ ସମୟରେ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଏ ।	୨	
୧୩	ପରେସର ହୋସ୍ ପାଇପ୍ ଏବଂ ଯୋଗାଣ ସହିତ ପାନୀୟ ଥଣ୍ଡା ପାଣି (IS 10500 ର ମାନକ ପୁରଣ) । ବଧ ହଲରେ ଗରମ ପାଣି ଉପଲବ୍ଧ ।	4	
୧୪	ଯୋଗ୍ୟ କେମିଷ୍ଟ / ଆନାଲିଷ୍ଟ ଏବଂ ପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସା ମାଲକ୍‌ରୋବିଓଲୋଜିଷ୍ଟ୍‌ଙ୍କ ସହିତ ଏକ ସନ୍ଦିଗ୍ଧ ଲାବୋରେଟୋରୀ ଉପଲବ୍ଧ ।	୨	
୧୫	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ (ବ୍ଲକ୍ କାଟିବା, କାଟିବା ବୋର୍ଡ୍ ଏବଂ ବ୍ଲକ୍ ବ୍ଲେଡ୍) ସ୍ୱାସ୍ଥୀ, କ୍ଷୟ ପ୍ରତିରୋଧକ ପଦାର୍ଥରେ ତିଆରି ଯାହା ସଫା କରିବାରେ ସହଜ କରିଥାଏ ।	୨	
II	କାର୍ଯ୍ୟର ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୧୬	ସଂକ୍ରାମକ ରୋଗରେ ସନ୍ଦେହ କରାଯାଉଥିବା ପଶୁମାନଙ୍କୁ ପୃଥକ କରାଯାଇ ପୃଥକ ରଖାଯାଏ ।	୨	
୧୭	ହତ୍ୟା ପାଇଁ ମାନବ ପରଶାଳୀ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଗପ କମାଇବା ପାଇଁ ପଶୁମାନଙ୍କୁ ହତ୍ୟା ପୂର୍ବରୁ ବିଶ୍ୱାସ ଦିଆଯାଏ । ଅନ୍ୟ ପଶୁମାନଙ୍କ ଦୃଷ୍ଟିରେ ପଶୁମାନଙ୍କୁ ହତ୍ୟା କରାଯାଏ ନାହିଁ । ହତ୍ୟା କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଚମତ୍କାର କରାଯାଏ ।	୨	
୧୮	ଚମତ୍କାର ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ଯନ୍ତ୍ରପାତିଗୁଡ଼ିକ ଭଲ କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥିତିରେ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ ।	୨	
୧୯	ଶବ୍ଦଗୁଡ଼ିକର ପୋଷାକ ଚଟାଣରେ କରାଯାଏ ନାହିଁ । ଶବ୍ଦକୁ ଚାଟିବା ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ହୋଷ୍ଟ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଇଛି ।	୨	

୧୯	ଛୁରୀ ଏବଂ ଡାକ୍ଷିଣ (ମୁଗ୍‌ଗାଲା) ଷ୍ଟେନଲେସ୍ ଷ୍ଟିଲର ଏବଂ ବ୍ୟବହାର ପୂର୍ବରୁ ନିର୍ଗତ / ପରିମଳ ।	୨	
୨୦	ସମସ୍ତ ପ୍ରାଣୀ ଆଣ୍ଟେନ-ମର୍କମ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ପୋଷ୍ଟ ମର୍କମ ଯାଞ୍ଚର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନିୟମିତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ପ୍ରୋଫର୍ମ ଅନୁଯାୟୀ ପ୍ରାପ୍ତ ପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସକ ।	୨	
୨୧	ଯେତେବେଳେ ପୋଷାକ ମାଂସକୁ ତୁରନ୍ତ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ବିନା ସଂରକ୍ଷଣ କରିବାକୁ ପଡ଼ିବ, ଏହିପରି । 0 °C ରୁ 2 °C ସଂରକ୍ଷଣ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ	4	
୨୨	ଶବ, ଅଂଶ ଏବଂ ଏହାର ଅଙ୍ଗଗୁଡ଼ିକ ସୁସ୍ଥ ଏବଂ ମାନବ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଫିଟ୍ ବୋଲି ଜଣାପଡ଼ିଛି ।	୨	
୨୩	“ଯାଞ୍ଚ ଏବଂ ପାସ” ଭାବରେ ଚିହ୍ନିତ । ଶବ କିମ୍ବା ଏହାର ଅଂଶ ଯାହା ମାନବ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଅନୁପଯୁକ୍ତ । “ଯାଞ୍ଚ ଏବଂ ନିନ୍ଦିତ” ଭାବରେ ଚିହ୍ନିତ ।	୨	
III	ପରିମଳ, ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ବର୍ଜ୍ୟସ୍ତୁ ନିଷ୍କାସନ ।	୨	
୨୪	ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ସଫା କରିବା କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ ଏବଂ ସଫେଇ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଏ । ଚଟାଣଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରତିଦିନ ଧୋଇଯାଏ । ଚୂନ ଧୋଇବା, ରଙ୍ଗ ଧୋଇବା କିମ୍ବା ପେଣ୍ଟ ଧୋଇବା ଅନ୍ତତଃ once ପକ୍ଷେ ଥରେ କରାଯାଇଥାଏ । 12 ମାସ।)	୨	
୨୫	ଚମତ୍କାର ଉପକରଣର ପ୍ରତିରୋଧକ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ନିର୍ମାତା ଅନୁଯାୟୀ ନିୟମିତ ଭାବରେ କରାଯାଏ । ନିର୍ଦ୍ଦେଶାବଳୀ	୨	
୨୬	ରକ୍ତ, ଖତ, ଅଳିଆ, ମଇଳା କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ କୌଣସି ପ୍ରାଣୀକୁ ବଧ କରାଯିବା ଏବଂ ଲୁଚାଇବା, ଭିସେରା ଏବଂ ରେ ହତ୍ୟା ସମାପ୍ତ ହେବାର 8 ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ହତ୍ୟାକାଣ୍ଡରୁ ଅଫଲଗୁଡ଼ିକ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ । ପ୍ରତ୍ୟେକ କାରଣ ନୁହେଁ । ଏହି ବର୍ଜ୍ୟସ୍ତୁ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ପାତ୍ର କିମ୍ବା ଗ୍ରହଣକାରୀ ପୁଞ୍ଜୀପୁଞ୍ଜୀ ବ୍ୟବହାର ପରେ ତୁରନ୍ତ ସଫା ଏବଂ ଡିଜେନସିଫିକ୍ କରାଯାଏ ।	୨	
୨୭	କୀଟନାଶକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ଏବଂ ଦ୍ଵାରା କରାଯାଏ । ଅଭିଭୂତ କରମଚାରୀ ।	4	
୨୮	କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ପରିସରରେ ସଂକ୍ରମଣର କୌଣସି ଚିହ୍ନ ନାହିଁ (ଅଣ୍ଡା, ଲାର୍ଭା, ମଳ ଇତ୍ୟାଦି) ।		
୨୯	ସେଠାରେ ଏକ ଦକ୍ଷ ଡରେନେଜ୍ ବ୍ୟବସ୍ଥା ଅଛି ଏବଂ ସମସ୍ତ ଡରେନ୍ ଏବଂ ଗୁଚ୍ଚରଗୁଡ଼ିକ ସଠିକ୍ ଏବଂ ସ୍ଵାସ୍ଥୀ ଭାବରେ ଅଛି । ଟ୍ରାପ୍ ଏବଂ ସ୍କ୍ରିନ୍ ସହିତ ସଜ୍ଜିତ । ରକ୍ତ ପାଇଁ ଡରେନେଜ୍ ସିଷ୍ଟମ ଅଣ୍ଡରଗ୍ରାଉଣ୍ଡରେ ଅଛି । ସହଜ ସଫା କରିବା ପାଇଁ ସୁବିଧା କିମ୍ବା lid ାଞ୍ଜୁଣୀ ସହିତ ଏକ ପୋର୍ଟେବଲ୍ ରିସେପ୍ଟାକଲ୍) । ନିନ୍ଦିତ ଶବଗୁଡ଼ିକର ପୁଅକତା ଏବଂ ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ସ୍ଵାଧୀନ ଅଛି । ବିନାଶ	୨	
୩୦	ନିନ୍ଦିତ ଶବ, ଅଙ୍ଗ କିମ୍ବା ଏହାର ଅଂଗଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରତ୍ୟେକ୍ଷ ତତ୍ତ୍ଵ supervision ା ବଧାନରେ କରାଯିବ । ପ୍ରାପ୍ତ ପ୍ରାଣୀ ଚିକିତ୍ସକ	୨	
୩୧	ବଧ ଘର ଆବରଣ ଏବଂ ବର୍ଜ୍ୟସ୍ତୁ ସାମଗ୍ରୀ ଦ୍ଵାରା ପଶୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରାଯାଏ । ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ ଆବରଣ ଗର୍ଭରେ ପକାଯାଏ	୨	
୩୨	ବଡ଼ ବଧ ଘର ପାଇଁ, ETP ଆବଶ୍ୟକ । ସ୍ଵେଚ୍ଛା ଏବଂ ପ୍ରବାହିତ ଜଳ ନିଷ୍କାସନ ଅନୁପ୍ରାପ୍ତ ଭାବରେ କରାଯାଏ । ପରିବେଶ ସୁରକ୍ଷା ଅଧିନିୟମ, 1986 ଅଧୀନରେ ରଖାଯାଇଥିବା ମାନାଞ୍ଚ ସହିତ ।	୨	
IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ଵଚ୍ଛତା	୨	
୩୩	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟର ନିୟନ୍ତ୍ରଣମାନଙ୍କୁ ରୋଗର ଏଣ୍ଟେରିକ୍ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସୁସନ୍ । ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ କରାଯାଇଛି । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୩୪	କଣ୍ଠି ବ୍ୟକ୍ତି ରୋଗ କିମ୍ବା ରୋଗରେ ପୀଡ଼ିତ କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା	୨	

	ସହିତ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ନୁହେଁ । ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସେ		
୩୫	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱ-ରକ୍ଷା ବନ୍ଦୀ ରଖନ୍ତି (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଚାରିଖି)	4	
	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ଏବଂ ନିଜ ପୁରୁଷ ବ୍ୟାଗ୍‌ଡେଜ୍ ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆବଶ୍ୟକୀୟ (ହାତ ଧୋଇବା, ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ଧୁଆଁ, ଧୁଆଁ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) FBO ପ୍ରତିନିଧି		
୩୬	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ଆପରୋନ୍, ଗଲୋଭସ୍, ହେଡଗାର୍, ନୋଟ୍‌କର୍ ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସନ୍ଦର୍ଭିତ	9	
	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ;		
	ତାଲିମ ଏବଂ ରେକର୍ଡ ରଖିବା	9	
୩୭	ସିଷ୍ଟମର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ / ବାହ୍ୟ ଅତିର୍ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	9	
୩୮	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରତ୍ୟାବଶ୍ୟକୀ ଉପଭୋକ୍ତା ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି ।	9	
୩୯	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକୀୟ ନିୟମ ଏବଂ କମ୍ପାନୀ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ । ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ । ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ	9	
୪୦	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ୟୁମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ଏକ ବର୍ଷ ପାଇଁ କିମ୍ବା ପାଇଁ ରଖାଯାଏ । ଉପାଦାନ ସେଲ୍‌ଫ୍ ଲାଇଫ୍, ଯାହା ଅଧିକ ।	4	

ମୋଟ ପଏଣ୍ଟ / 90

ଆଷ୍ଟ୍ରେରିୟକ ମାରକ୍ (*) ପ୍ରଶ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଉପରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରତ୍ୟାବ ପକାଇପାରେ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକତା ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । କ any ଶିକ୍ଷାରେ ବିଫଳତା । ନକ୍ଷତ୍ର ଚିହ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ-ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ ।

ଗୁଣା -

A +

81 - 90 ଅନୁକରଣ - ଉତ୍ତମରଣ ।

କ

72 - 80 ଅନୁକରଣ - ସନ୍ତୋଷଜନକ ।

ବି

45 - 71 ଉନ୍ନତ ଆବଶ୍ୟକତା ।

କୌଣସି ଗୁଣା <45 ଅଣ ଅନୁପାଳନ

କ୍ଷମା

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପ୍ରାପ୍ତ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପରାମର୍ଶ ନୁହେଁ (NA)

କ୍ରମା ଂକ ସଂଖ୍ୟା	ଅତିର୍ ପ୍ରଶ୍ନ	ସ୍କୋ ରି
-----------------------	--------------	------------

୧	ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନର ଏକ ଅପଡେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଏଫଏସଏସଏଆଇ ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ଏବଂ ଏହା ଏକ ପରମ୍ପଣ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୁଏ ।	୨	
I	ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧା		
୨	ଖାଦ୍ୟ ପରିସରର ଡିଜାଇନ୍ ପରମ୍ପଣାପୂର୍ଣ୍ଣ କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥାନ ପ୍ରଦାନ କରେ; ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଅନୁମତି & ମଇଳା, ଧୂଳି ଏବଂ କୀଟନାଶକ ପ୍ରବେଶକୁ ରୋକିବା ପାଇଁ ସଫା କରିବା ।	୨	
୩	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଗଠନ ଏବଂ ଫିଟିଙ୍ଗ୍ ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ ଏବଂ ଅକ୍ଷୟ ପଦାର୍ଥରେ ନିର୍ମିତ ।	୨	
୪	କାନଥ, ଛାତ ଏବଂ କବାଟ ଫ୍ଲାକିଂ ରଙ୍ଗ କିମ୍ବା ପ୍ଲାଷ୍ଟର, ଘନୀଭୂତ ଏବଂ ସେତି କଣିକାରୁ ମୁକ୍ତ ।	୨	
୫	ଚଟାଣଗୁଡ଼ିକ ଆରେନ୍-ଗୋଷକ, ସ୍ଲିପର ନୁହେଁ ଏବଂ ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ ଗ୍ଲୋସ୍ ଅଛି ।	୨	
୬	ଶ୍ୱେତ ବନ୍ଦ ରଖାଯାଏ ଏବଂ ବାହ୍ୟ ଖୋଲିବା ସମୟରେ କୀଟ ପ୍ରୁଫ୍ ସ୍କ୍ରିନ୍ ସହିତ ଫିଟ୍ ହୋଇଥାଏ ।	୨	
୭	କବାଟଗୁଡ଼ିକ ଚିକ୍କଣ ଏବଂ ଗୋଷକ ନୁହେଁ । ରୋକିବା ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ସତର୍କତା ଅବଲମ୍ବନ କରାଯାଇଛି ।	୨	
୮	ପାନୀୟ ଜଳ (IS ର ମାନକ ପୁରଣ: 10500 ଏବଂ ରେକର୍ଡ୍ ସହିତ ଅର୍ଦ୍ଧ ବାର୍ଷିକ ପରୀକ୍ଷଣ [ଏହାର ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ] ଉପଯାଦ ଉପାଦାନ ଭାବରେ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଯୋଗରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।	୪	
୯	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ପାତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଅଣ-ବିଷାକ୍ତ, ଦୁର୍ବଳ, କ୍ଷତିକାରକ ପଦାର୍ଥରେ ତିଆରି । ଯାହା ସଫା କରିବା ଏବଂ ଡିଜେନସିଫ୍ କରିବା ସହଜ ଅଟେ ।	୨	
୧୦	ଗରମ, ଅଶୁଦ୍ଧ, ରେଫ୍ରିଜରେଜେସନ୍ ଏବଂ ଫ୍ରିଜ୍ ଖାଦ୍ୟ ଏବଂ ସୁବିଧା ପାଇଁ ପରମ୍ପଣାପୂର୍ଣ୍ଣ ସୁବିଧା । ତାପମାତ୍ରା ଉପରେ ନଜର ରଖିବା ।	୨	
୧୧	ପରିସରରେ ପରମ୍ପଣାପୂର୍ଣ୍ଣ ଆଲୋକ ଅଛି । ଭାଙ୍ଗିବା ରୋକିବା ପାଇଁ ଆଲୋକୀକରଣ ସଂରକ୍ଷିତ ।	୨	
୧୨	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପରମ୍ପଣାପୂର୍ଣ୍ଣ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଛି		
୧୩	ଖାଦ୍ୟ, ପ୍ୟାକେଜିଂ ସାମଗ୍ରୀ, ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ, କର୍ମଚାରୀ ସାମଗ୍ରୀ ଇତ୍ୟାଦି ପାଇଁ ପରମ୍ପଣାପୂର୍ଣ୍ଣ ସଂରକ୍ଷଣ ସୁବିଧା । ଉପଲବ୍ଧ ।	୨	
୧୪	ପରମ୍ପଣାପୂର୍ଣ୍ଣ ପରିମାଣର ହାତ ଧୋଇବା ସହିତ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ସ୍ ରକ୍ଷିତା ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ । କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ପାଇଁ ସୁବିଧା, ଶୌଚାଳୟ, ପରିବର୍ତ୍ତନ କକ୍ଷ ।	୨	
୧୫	ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଲାବୋରେଟୋରୀ କିମ୍ବା ଏକ ସ୍ କୃତ୍ରିମାପୂର୍ଣ୍ଣ ଲ୍ୟାବ ମାଧ୍ୟମରେ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
II.	କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୧୬	ଅନୁମୋଦିତ ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ଭିତ୍ତିରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟକରଣ ଅନୁଯାୟୀ ଆସୁଥିବା ସାମଗ୍ରୀ କ୍ରୟ କରାଯାଏ । ବିକ୍ରେତାମାନେ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ (ଯେପରି ବିଶ୍ଳେଷଣର ପ୍ରମାଣପତ୍ର, ଫର୍ମ ଲ, ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟକରଣ, ନାମ ଏବଂ । ଯୋଗାଣକାରୀଙ୍କ ଠିକଣା, ବ୍ଲୋକ୍ ନଂ, mfg।, ବ୍ଲୋକ୍ / ସମାପ୍ତି ତାରିଖ, କ୍ରୟ ପରିମାଣ ଇତ୍ୟାଦି)	୨	
୧୭	ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ବିପଦ ପାଇଁ ଗୁରୁତ୍ୱ ସମୟରେ କଞ୍ଚାମାଲ ଯାଞ୍ଚ କରାଯାଏ । (ଫାର୍ମ । ପରିପରିବା, ଫଳ, ଅଶୁଦ୍ଧ ଇତ୍ୟାଦି ଉପାଦାନ ନଷ୍ଟ ହେବା ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ ଏବଂ ଭଲ ଅବସ୍ଥାରେ କେବଳ ଗ୍ରହଣୀୟ ।	୨	
୧୮	ଆସୁଥିବା ସାମଗ୍ରୀ, ଅର୍ଦ୍ଧ କିମ୍ବା ଅନିତ୍ତ ଦରବ୍ୟଗୁଡ଼ିକ ସେମାନଙ୍କର ତାପମାତ୍ରା ଅନୁଯାୟୀ ଗଠିତ । ଖରାପତାକୁ ଏଡାଇବା ଏବଂ ଏଥିରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଏକ ସ୍ ରକ୍ଷିତ	୨	

	ପରିବେଶରେ ଆବଶ୍ୟକତା ପ୍ରଭୁଷଣ FIFO & FEFO ଅଭ୍ୟାସ କରାଯାଏ (ପଶୁ ଉତ୍ପତ୍ତି ଖାଦ୍ୟ 4 °C ରୁ କମ୍ କିମ୍ବା ସମାନ ତାପମାତ୍ରାରେ ଗରୁଡ଼ିତ ହୁଏ)		
୧୯	ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପୂର୍ବରୁ ସମସ୍ତ କଞ୍ଚାମାଲ ଭଲ ଭାବରେ ସଫା କରାଯାଏ	୨	
୨୦	କଞ୍ଚା, ରନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ସଠିକ୍ ବିଭାଜନ; ଶାକାହାରୀ ଏବଂ ଶାକାହାରୀ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ	୨	
୨୧	ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତି ପୂର୍ବରୁ ଏବଂ ପରେ ସମସ୍ତ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମଳ କରାଯାଏ	୨	
୨୨	ଫ୍ରିଜ୍ ଖାଦ୍ୟ ସ୍ ରୁ ଭାବରେ ଥୋଇ ଦିଆଯାଏ ପରବର୍ତ୍ତୀ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ କଣ୍ଟା ଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଗରୁଡ଼ିତ ହୁଏ ନାହିଁ (ମାଂସ, ମାଛ ଏବଂ କୁକୁଡ଼ାକୁ 5 °C କିମ୍ବା ତଳେ କିମ୍ବା ମାଲକ୍‌ରୋ ଭରେ ଫ୍ରିଜରେ ରଖାଯାଏ ସେଲଫିସ୍ / ସାମୁଦ୍ରିକ ଖାଦ୍ୟ ଶୀତଳ ପାନୀୟ ଜଳରେ 15 °C କିମ୍ବା ତଦୁର୍ଦ୍ଧ୍ୱ ମଧ୍ୟସ୍ତରେ ଥୋଇ ଦିଆଯାଏ ମିନିଟ୍	୪	
୨୩	ଶାକାହାରୀ ଜିନିଷଗୁଡ଼ିକ ସରବନିମ୍ନ 60 °C ରେ 10 ମିନିଟ୍ କିମ୍ବା 65 °C ରେ 2 ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରାନ୍ଧାଯାଏ ମୂଳ ଖାଦ୍ୟ ତାପମାତ୍ରା ଅଣ ଶାକାହାରୀ ସାମଗ୍ରୀ 10 ପାଇଁ ସରବନିମ୍ନ 65 °C ପାଇଁ ରନ୍ଧାଯାଏ 2 ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ମିନିଟ୍ କିମ୍ବା 70 °C କିମ୍ବା 15 ସେକେଣ୍ଡ୍ ମୂଳ ଖାଦ୍ୟ ତାପମାତ୍ରା ପାଇଁ 75 °C	୪	
୨୪	ଫ୍ରିଜ୍ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ରନ୍ଧା ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ ଅଣ୍ଡା ହୋଇଯାଏ (ଉଚ୍ଚ ବିପଦପୂର୍ଣ୍ଣ ଖାଦ୍ୟ 2 ଘଣ୍ଟା କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ସମୟ ମଧ୍ୟସ୍ତରେ 60 °C ରୁ 21 °C କୁ ଅଣ୍ଡା କରାଯାଇଥାଏ ଏବଂ 5 °C ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଣ୍ଡା କରାଯାଇଥାଏ ଦୁଇ ଘଣ୍ଟା କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ସମୟ ମଧ୍ୟସ୍ତରେ C)	୪	
୨୫	ସ୍ ରଚ୍ଛତା ଅବସ୍ଥାରେ ଖାଦ୍ୟ ବର୍ଣ୍ଣନ କରାଯାଏ ଅଧିକ ବିପଦପୂର୍ଣ୍ଣ ଖାଦ୍ୟ ଏକ ଫ୍ରିଜରେ ବିଭକ୍ତ 30 ମିନିଟ୍ ମଧ୍ୟସ୍ତରେ କ୍ଷେତ୍ର କିମ୍ବା ଭାଗ ଏବଂ ଫ୍ରିଜ୍ ବିପୁଳ ପରିମାଣର ଖାଦ୍ୟ ଭାଗ ହୋଇଛି 15 °C ତଳେ	୨	
୨୬	ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ହଟ୍‌ଫୁଡ୍ 65°C କ୍ଷଣାତ୍ ଅଣ ଶାକାହାରୀ ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବ୍ୟବହାର 70 °C ରେ ରଖାଯାଏ ଶୀତଳ ଖାଦ୍ୟ 5 °C କିମ୍ବା ତଳେ ରଖାଯାଇ ଫ୍ରିଜ୍ ହୋଇଯାଏ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ -18 °C କିମ୍ବା ତଳେ ରଖାଯାଏ (* ଗରମ ଖାଦ୍ୟ 65°C ରୁ ଅଧିକ ଏବଂ ଅଣ୍ଡା ଖାଦ୍ୟ 5 °C ତଳେ ରଖାଯାଏ କିନ୍ତୁ 10°C upto 42 ତଳେ କେବଳ ଥରେ ଦୁଇ ଘଣ୍ଟାରୁ ଅଧିକ ନୁହେଁ)	୪	
୨୭	ଗରମ କରିବା ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ କରାଯାଏ ଏବଂ ଗରମ କରିବାର କୌଣସି ପରୋକ୍ଷ ଯେପରିକି ଗରମ ପାଣି ମିଶାଇବା କିମ୍ବା ବେନମାସ୍ତାର ତଳେ ଗରମ କରିବା କିମ୍ବା ଦୀପ ତଳେ ଗରମ କରିବା ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଛି (ଖାଦ୍ୟର ମୂଳ ତାପମାତ୍ରା 75 °C ରେ ପହଞ୍ଚିବେ ଏବଂ ଏଥିରେ ଅତି କମରେ 2 ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ଗରମ ହୁଏ ତାପମାତ୍ରା।)	୪	
୨୮	ରନ୍ଧନ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଉଥିବା ତେଲ ଉପଯୁକ୍ତ ଅଟେ ଚର୍ବିର ପରମ୍ପାସ୍ତା ଯାଞ୍ଚ ରଙ୍ଗ, ସ୍ ଦ ଏବଂ ଭାସମାନ ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରି ତେଲ କରାଯାଉଛି	୨	
୨୯	ଖାଦ୍ୟ ପରିବହନ ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ଯାନକୁ ସଫା ରଖାଯାଏ ଏବଂ ଭଲ ମରାମତିରେ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ ଆବଶ୍ୟକ ତାପମାତ୍ରା ବଦାୟ ରଖନ୍ତି (ଗରମ ଖାଦ୍ୟ 65°C ରେ, 5°C ରେ ଅଣ୍ଡା ଖାଦ୍ୟ ଏବଂ ଫ୍ରେଜ୍‌ରେ ଆଲଟର୍ନ୍ -18°C ପରିବହନ କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତିର 2 ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟସ୍ତରେ ପରିବହନ କରାଯାଏ)	୪	
୩୦	ସମାନ ଗାଠିରେ ଏକ ସମୟରେ ପରିବହନ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଏବଂ ଅଣ-ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଅଲଗା ଅଟେ ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ କି risk ଶସି ବିପଦକୁ ଏଡାଇବା ପାଇଁ ଯଥେଷ୍ଟ	୨	
୩୧	ପରିବେଷଣ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ କଟ୍‌ଲିରି, କ୍ଲୋଥ୍‌ସ୍ ଏବଂ ଡାକ୍‌ନିଂ ସେବାରେ ରାତ୍ରୀ ଭୋଜନ ସହିତ ପରିଷ୍କାର ଏବଂ ପରିମଳ ମୁକ୍ତ ଫର୍ମ ଅପରିଷ୍କାର ବିଷୟ	୨	
୩୨	ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସୁଥିବା ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଏବଂ ରାପିଙ୍ଗ୍ ସାମଗ୍ରୀ ସଫା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରେଡ୍ ଅଟେ ଗୁଣବତ୍ତା	୨	
III.	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ		

୩୩	ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ସଫା କରିବା କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ ଏବଂ ସଫେଇ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଇଥାଏ । ପୁରୋଗ୍ରାମୀ ଖାଦ୍ୟ ଜୋନରେ ଜଳର ସ୍ଥିରତା ରହିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ ।	୨	
୩୪	ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ଯନ୍ତ୍ରର ପ୍ରତିଷେଧକ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ନିୟମିତ ଭାବରେ କରାଯାଏ । ନିର୍ମାତାଙ୍କ ନିର୍ଦ୍ଦେଶା ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୩୫	ମାପ ଏବଂ ମନିଟରିଂ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କାଲିବ୍ରେଟ୍ କରାଯାଏ	୨	
୩୬	କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପୁରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ କୀଟନାଶକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ଏବଂ ଅଭିଭୂତ କରମଚାରୀ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୩୭	କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ପରିସରରେ ସଂକ୍ରମଣର କଣ୍ଠା ଚିହ୍ନ ନାହିଁ (ଅଣ୍ଡା, ଲାର୍ଭା, ମଳ ଇତ୍ୟାଦି) ।	୪	
୩୮	ଭରେନ୍ ଗୁଡ଼ିକ ଆଶା କରାଯାଉଥିବା ଫଲୋ ଲୋଡ୍ ପୂରଣ କରିବା ପାଇଁ ଡିଜାଇନ୍ ହୋଇଛି ଏବଂ ଗ୍ରୀସ୍ ଏବଂ କାକର ସହିତ ସଜ୍ଜିତ । ପ୍ରଦୂଷକ ଏବଂ କୀଟନାଶକ ଧରିବା ପାଇଁ ଦାଲ	୨	
୩୯	ଖାଦ୍ୟ ବର୍ଜ୍ୟସବୁ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆବର୍ଜନାକୁ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କ୍ଷେତ୍ରରୁ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ ।	୨	
IV.	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ ରକ୍ଷା ।		
୪୦	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟର ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କୁ ରୋଗର ଏଣ୍ଟେରିକ୍ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସିମିନ୍ । ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ କରାଯାଇଛି । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୪୧	କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ରୋଗ କିମ୍ବା ରୋଗରେ ପୀଡ଼ିତ କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ସହିତ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ନୁହେଁ । ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସେ	୨	
୪୨	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ ରକ୍ଷା ବନ୍ଦାସ ରଖନ୍ତି (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଛେଦନ ନଖ ଏବଂ ଜଳ ପୁରୁଷ୍ଟ ବ୍ୟାଣ୍ଡେଜ୍) ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆବରଣ (ହାତ ପୋଇବା, ଖାଲି ଅଳତ୍‌କାର , ଧୂମପାନ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) ।	୪	
୪୩	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପରୋନ୍, ଗ୍ଲୋଭସ୍, ହେଡ୍‌ଗାର୍, ନୋଡା କଉର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସଜ୍ଜିତ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ;	୨	
V.	ତାଲିମ ଏବଂ ରେକର୍ଡ ରଖିବା		
୪୪	ସିଷ୍ଟମର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ / ବାହ୍ୟ ଅତିର୍ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୪୫	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଉପଭୋକ୍ତା ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି ।	୨	
୪୬	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କୌଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ । ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୪୭	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ସିମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ଏକ ବର୍ଷ ପାଇଁ କିମ୍ବା ପାଇଁ ରଖାଯାଏ । ଉତ୍ପାଦର ସେଲ୍‌ଫ୍ ଲାଇଫ୍, ଯାହା ଅଧିକ ।	୪	

ମୋଟ ପୃଷ୍ଠା / 114

ଆଷ୍ଟ୍ରେରିସ୍‌କ ମାର୍କ (*) ପ୍ରଶ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଉପରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଭାବ ପକାଇପାରେ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକତା ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । କଣ୍ଠାରେ ବିଫଳତା ।

ନକ୍ଷତ୍ର ଚିହ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ-ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ ।

ଗୁରୁତ୍ୱ-

- A + 100 - 114 ଅନୁପାଳନ - ଉଦାହରଣ ।

A 91 - 99 ଅନୁପାଳନ / ସନ୍ତୋଷଜନକ ।

B 77 - 90 ଉନ୍ନତର ଆବଶ୍ୟକତା ।

No grade <77 ଅଣ ଅନୁପାଳନ ।

ତାରିଖ		FBO ନାମ	
ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ଅଧିକାରୀ		FBO ପ୍ରତିନିଧି	
FBO ଲାଇସେନ୍ସ ନଂ.		ଠିକଣା	

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପୁନଃନିର୍ଦ୍ଧାରଣ କରନ୍ତୁ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପ୍ରମୁଦ୍ଧ ନୁହେଁ (NA)

କ୍ରମାଙ୍କ କ ସଂଖ୍ୟା	ଅତିର ପ୍ରଶ୍ନ		ସ୍କୋ ରିଂ
୧	ଖୁରୁଆ ଷ୍ଟୋରରେ ଏକ ଅପଡେଟ୍ FSSAI ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ଏବଂ ଏକ ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୁଏ ।	୨	
I	ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧା		
୨	ଖୁରୁଆ ଷ୍ଟୋର ର ଡିଜାଇନ୍ ପରମ୍ପସାପ୍ତ କାର୍ଯ୍ୟ ସ୍ଥାନ ପ୍ରଦାନ କରେ; ସଫା କରିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଅନ୍ତୁ । ମଇଳା, ଧୂଳି ଏବଂ କୀଟନାଶକ ପ୍ରଦେଶକୁ ପ୍ରତିରୋଧ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୩	ପରିସରରେ ପରମ୍ପସାପ୍ତ ଆଲୋକ ଅଛି । ଖାଦ୍ୟରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଆଲୋକୀକରଣ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ଆବଶ୍ୟକ ।	୨	
୪	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପରମ୍ପସାପ୍ତ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଇଛି ।	୨	
୫	ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପାଇଁ ଏକ ପରମ୍ପସାପ୍ତ ସଂରକ୍ଷଣ ସୁବିଧା ଅଛି; ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବିପଦଜନକ ପଦାର୍ଥ; ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜିନିଷ ଇତ୍ୟାଦି ।	୨	
୬	ତାପମାତ୍ରା ସଂରକ୍ଷଣ ପାଇଁ ତାପମାତ୍ରା ହାସଲ ଏବଂ ବନ୍ଦାସ୍ତ ରଖିବାରେ ସକ୍ଷମ । ସମ୍ବେଦନଶୀଳ ଉତ୍ପାଦ ଯେପରିକି ଫ୍ରିଜର୍, ଚିଲି, ଗରମ ହୋଲ୍ଡିଂ ଉପକରଣ ଇତ୍ୟାଦି	୪	
୭	ବରଂଧାସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ନିଷ୍କାସନ ପାଇଁ ପରମ୍ପସାପ୍ତ ସୁବିଧା ଅଛି।	୨	
	କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୮	ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ ସାମଗ୍ରୀ ଅନୁଯାୟୀ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସାମଗ୍ରୀ ଏବଂ ଏକରୁ ପ୍ରାପ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ । ଅନୁମୋଦିତ ବିକ୍ରେତା । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ (ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟକରଣ, ନାମ ଏବଂ ଠିକଣା ପରି) । ଯୋଗାଣକାରୀ, ବ୍ୟାଚ୍ ନଂ, ପରିମାଣ କରଣ ଇତ୍ୟାଦି ।	୨	
୯	ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ବିପଦ ଗ୍ରହଣ କରିବା ସମୟରେ କର୍ତ୍ତାପାଳ ଯାଞ୍ଚ କରାଯାଏ ।	୨	
୧୦	ଆସୁଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ସେମାନଙ୍କ ତାପମାତ୍ରା ଏବଂ ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ ଗଠିତ । ଆବଶ୍ୟକତା, ଏକ ସ୍ ରକ୍ଷ ପରିବେଶରେ । ତାପମାତ୍ରା ସମ୍ବେଦନଶୀଳ ଉତ୍ପାଦ ଗଠିତ ଅଛି ଏବଂ ଉପଯୁକ୍ତ ତାପମାତ୍ରାରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ - i) ଥଣ୍ଡା କିମ୍ବା 5°C ତଳେ କିମ୍ବା ଯଦି ଗରମ କିମ୍ବା 60°C ରୁ ଅଧିକ; ii) -18°C ରେ ଫ୍ରିଜ୍ ଯଦି ସେଗୁଡ଼ିକ ଫ୍ରିଜ୍ ଗଠିତ ହେବା ପାଇଁ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ।	୪	
୧୧	FIFO / FEFO ମାଧ୍ୟମରେ ଷ୍ଟକ୍ ଘୂର୍ଣ୍ଣନ ଅଭ୍ୟାସ କରାଯାଏ ଏବଂ କୌଣସି ନିଆଦ ପୁରୁଣା ଉତ୍ପାଦ ଉପଲବ୍ଧ ନାହିଁ । ବିକ୍ରେତା ପାଇଁ ସେଲଫ୍	୨	
୧୨	ଶାକାହାରୀ ଏବଂ ଅଣ ଶାକାହାରୀ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ କ୍ଷୁଦ୍ର ଏଡାଲବା ପାଇଁ ପୃଥକ ଭାବରେ ଗଠିତ ।	୨	
୧୩	କ୍ଷୁଦ୍ର ପ୍ରଦର୍ଶଣକୁ ଏଡାଲବା ପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଏବଂ ଅଣ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପୃଥକ	୨	

	ଭାବରେ ଗଚ୍ଛିତ ।		
୧୪	ଉପାଦାନଗୁଡ଼ିକ ସଫଳେ / ଲିକେନ୍ ଠାରୁ ମୁକ୍ତ । ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଥିବା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥଗୁଡ଼ିକ ପିନ୍ ଛିଦ୍ରରୁ ମୁକ୍ତ କିମ୍ବା କ୍ଷତି	୨	
III	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ		
୧୫	ଷ୍ଟୋରର ଭିତର ଅଂଶକୁ ସଫା ରଖାଯାଏ ଏବଂ ସେଠାରେ କି ep ଶସି ସିପେନ୍, କୋବି , ମଇଳା, ଧୂଳି ଇତ୍ୟାଦି ନାହିଁ । ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତାକୁ ସାଂଘାତକ କରିପାରେ ।	୨	
୧୬	ଯନ୍ତ୍ରପାତି, ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ସଫା କରିବା କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ ଏବଂ ସଫେଇ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଇଥାଏ ।	୨	
୧୭	ସମସ୍ତ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ଏବଂ ପରିସର ଭଲ ମରାମତି ଏବଂ ଅବସ୍ଥାରେ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ ।	୨	
୧୮	କୀଟନାଶକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ହୁଏ । ଏବଂ ଅଭିନ୍ତ କର୍ମଚାରୀ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୪	
୧୯	କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ପରିସରରେ ସଂକ୍ରମଣର କୌଣସି ଚିହ୍ନ ନାହିଁ (ଅଣ୍ଡା, ଲାର୍ଭା, ମଳ ଇତ୍ୟାଦି) ।	୨	
୨୦	ଖାଦ୍ୟ ଆବରଣ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆବରଣ ନିମ୍ନ ନହେବା ପାଇଁ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ ।	୨	
୨୧	ଆବରଣ ଏବଂ ନିଷ୍କାସନ ପରିବେଶ ସୁରକ୍ଷା ଅଧିନିୟମ, 1986 ଅନୁଯାୟୀ ଧାର୍ଯ୍ୟ କରାଯାଇଥିବା ମାନଦଣ୍ଡ ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଇଥାଏ ।	୨	
IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱଚ୍ଛତା ।		
୨୨	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କୁ ରୋଗର ଏଣ୍ଟେରିକ୍ ରୋଷ୍ଟୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସିମିନ୍ । ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ କରାଯାଇଛି । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୨୩	କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ରୋଗ କିମ୍ବା ରୋଗରେ ପୀଡ଼ିତ କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ସହିତ ଦୂରରେ ରହନ୍ତୁ । ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସେ	୨	
୨୪	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱଚ୍ଛତା ବଜାୟ ରଖନ୍ତି (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଛେଦନ ନଖ ଏବଂ ନିମ୍ନ ପୁରୁଷ ବ୍ୟାଣ୍ଡେଜ୍) ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆବରଣ (ହାତ ଧୋଇବା, ଖାଲି ଅଳଂକାର , ଧୂମପାନ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) ।	୪	
୨୫	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପ୍ପୋଇନ୍, ଗ୍ଲୋଭସ୍, ହେଡ଼ଗାର୍, ନୋଡା କଭର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସଂପର୍କିତ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ; ତାଲିମ ଏବଂ ରେକର୍ଡ ରଖିବା	୨	
୨୬	ସିଷ୍ଟମର ଆଭ୍ୟନ୍ତରୀଣ / ବାହ୍ୟ ଅଭିନ୍ତ ପର୍ୟ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୨୭	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରତ୍ୟାବଶାଳୀ ଉପଭୋକ୍ତା ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି ।	୨	
୨୮	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କି skills ଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ । ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୨୯	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ସୁମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ ।	୪	

ମୋଟ ପୃଷ୍ଠା / 68

ଆଣ୍ଟିବିୟକ ମାର୍କ (*) ପ୍ରଶ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଉପରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଭାବ ପକାଇପାରେ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକ ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । ବିଫଳତା

ଯେକ **any** ଶସି ନିକ୍ଷେପ ଚିହ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ-ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ ।

ଗୁରୁତ୍ୱ -

A +

60 - 68 ଅନୁକରଣ - ଉଦାହରଣ |

କ

54 - 59 ଅନୁକରଣ - ସନ୍ତୋଷଜନକ |

ବି

34 ରୁ 53 ଉନ୍ନତର ଆବଶ୍ୟକତା କୌଣସି ଗରେଡ ନାହିଁ		FBO ନାମ	
ଅତ୍ୟାଧୁନିକତା ଅଧିକାରୀ		FBO ପ୍ରତିନିଧି	
FBO ଲାଇସେନ୍ସ ନଂ.		ଠିକଣା	

ପରିବହନ

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପୂରାନ୍ତୁ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପ୍ରମୁଖ୍ୟ ନୁହେଁ (NA)

କ୍ରମା	ଅତିର୍ ପ୍ରଶ୍ନ		ସ୍ତର
-------	--------------	--	------

ଢ଼କ ସଂଖ୍ୟା			ରିଂ
୧	ପରିବହନକାରୀଢ଼କର ଏକ ଅଦ୍ୱୟତନ FSSAI ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ।	୨	
I	ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧା		
୨	ପରିବହନ ଯାନର ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ନିର୍ମାଣ ପରମ୍ପରାପୂର୍ଣ୍ଣ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ, ସଫା କରିବା, ଖାଦ୍ୟ ସଂରକ୍ଷଣ ଏବଂ କୀଟନାଶକକୁ ପ୍ରବେଶ କିମ୍ବା ହରବୋରେଲ୍ ପ୍ରଦାନ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ	୨	
୩	ଖାଦ୍ୟ ପରିବହନ ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ପାତ୍ର / କ୍ରେଟ୍ ଖାଦ୍ୟ ଗ୍ରେଡ୍ ସାମଗ୍ରୀରେ ତିଆରି ଏବଂ ପ୍ରଦୂଷଣକୁ ରୋକିବା ପାଇଁ ପରିକଳ୍ପିତ ।	୨	
୪	ଯାନଟି ଆରକ୍ଷାଦିତ ଏବଂ ଭିତରର ସଂରଚନା ଅକ୍ଷୁରଣ୍ଣ, କଳଫ୍ଟକାର ଚିହ୍ନ ବିନା ଭଲ ଚିତ୍ରିତ, ଫ୍ଲୋକିଂ ପେଣ୍ଟ ଏବଂ ଦର ।	୪	
୫	ପରିବହନ ଯାନ ଆବଶ୍ୟକୀୟ ତାପମାତ୍ରା ହାସଲ ଏବଂ ପରିଚାଳନା ପାଇଁ ସଜ୍ଜିତ । ଆବଶ୍ୟକ ଏବଂ ଏକ ଉପାୟରେ ଡିଜାଇନ୍ ହୋଇଛି ଯାହା ବାହ୍ୟରୁ ତାପମାତ୍ରା ଉପରେ ନିର୍ଭର ରଖିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଏ ।	୨	
୬	ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ଉନ୍ନତମାନିତ ନହେବା ପାଇଁ ଯାନର ସଠିକ୍ ଲକିଂ / ସିଲ୍ ସୁବିଧା ଅଛି । ବାହ୍ୟ ପାଣିପାଗ ପରିସ୍ଥିତି ଏବଂ ପାଇଲଫ୍ରେଜରେଜକୁ	୨	
II	କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୭	ଆବରଜନା, ଧୂଳି, ପୂର୍ବ ଭାର, ପୋକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅଣ-ଖାଦ୍ୟ ପାଇଁ ଯାନ ଯାଞ୍ଚ କରାଯାଏ । ଧାରଣ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ବିପଦନକ ଆଇଟମ୍ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୮	ଅଣୁଜୀବୀ ଦ୍ରବ୍ୟର ପରିବହନ 5°C କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ ତଳେ ଏବଂ ଫ୍ରିଜ୍ ଦ୍ରବ୍ୟର -18 °C କିମ୍ବା ତଳେ କରାଯାଇଥାଏ । ନିମ୍ନରେ । ରେକର୍ଡ କିମ୍ବା ତାପମାତ୍ରା ଲଗ୍ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୪	
୯	ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ, ଇନ୍ଧନ, ଡ୍ ଲନ୍ତ ସାମଗ୍ରୀ ପରି ବିପଦନକ ପଦାର୍ଥ ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ପରିବହନ କରାଯାଏ ନାହିଁ ।	୨	
୧୦	ଯଦି ଏକ ଯାନ ଅଣ-ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପରିବହନରୁ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପରିବହନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପରିବର୍ତ୍ତନ ହୁଏ, ଖାଦ୍ୟର ପ୍ରଦୂଷଣକୁ ଏଡ଼ାଇବା ପାଇଁ ସଠିକ୍ ପରିଷ୍କାର କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୧୧	କ୍ରେସ୍ ରୋକିବା ପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀର ମିଶ୍ରିତ ଭାର ଯଥେଷ୍ଟ ପରିମାଣରେ କମ୍ପାର୍ଟମେଣ୍ଟାଇଡ୍ ହୋଇଛି । ପ୍ରଦୂଷଣ ।	୨	
୧୨	ତରଳ, ଗରାନ୍ତୁଲେଟ୍ କିମ୍ବା ପାଉଁର ଫ୍ରେଜରେ ଥିବା ବହୁଳ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ପାତ୍ର / ଟ୍ରେୟ୍‌କ୍ରେଟ୍ରେ ପରିବହନ କରାଯାଏ । ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀର ପରିବହନ ପାଇଁ ସଂରକ୍ଷିତ ଏବଂ ସେଗୁଡ଼ିକ "କେବଳ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ପାଇଁ" ଚିହ୍ନିତ ହେବ ।	୪	
୧୩	ଯାନ କିମ୍ବା ଏହାର କୁଲିଂ ସୁନିର୍ଭର ଡାଫ୍ଟ୍ରିବା କ୍ଷେତ୍ରରେ, ଏକ ବିକଳ୍ପ ଯାନ ସହିତ ଅନୁରୂପ । ଖାଦ୍ୟଗୁଡ଼ିକର ପରିବହନ ଏବଂ ସ୍ ଟ୍ରେଡା ନିଶ୍ଚିତ କରିବାକୁ ତୁରନ୍ତ ମାନକ ପ୍ରଦାନ କରାଯାଏ	୨	
III	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ		
୧୪	ଯାନର ଭିତର ଅଂଶକୁ ସଫା ରଖାଯାଏ ଏବଂ ସେଠାରେ କ ep ଶସି ସିପେଡ୍, କୋବି, ମଇଳା, ଧୂଳି ଇତ୍ୟାଦି ନାହିଁ । ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତାକୁ ସାଂଘାତିକ କରିପାରେ ।	୨	
୧୫	ପୂର୍ବ-ନିର୍ଦ୍ଦାରିତ ବ୍ୟବଧାନରେ ତାପମାତ୍ରା ମନିଟରିଂ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ କାଲିବ୍ରେଟ୍ କରାଯାଏ ।	୨	
୧୬	କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ କୀଟନାଶକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ଏବଂ ଅଭିଭୂଷିତ କର୍ମଚାରୀ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୪	
୧୭	ଖାଦ୍ୟ ଯାହା ପରିବହନ ସମୟରେ ଅନୁପଯୁକ୍ତ ହୋଇଯାଏ ତାପମାତ୍ରା ଅପବ୍ୟବହାର ହେତୁ ହେଉ କିମ୍ବା । ଅନ୍ୟଥା ଚିହ୍ନଟ୍ କରାଯାଇଥାଏ ଏବଂ ଏକ ଉପାୟରେ ନିଷ୍କରିଷ୍ଟ କରାଯାଇଥାଏ ଯାହା ଖାଦ୍ୟକୁ ବାରଣ କରିଥାଏ । ମାନବ ବ୍ୟବହାର ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ	୨	

IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱ ରଚ୍ଛତା		
୧୮	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଖାଦ୍ୟର ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କୁ ରୋଗର ଏଣ୍ଟେରିକ୍ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସିସିସ୍ ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ କାର୍ଯ୍ୟସୂଚୀ କରାଯାଇଛି ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
୧୯	କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ରୋଗ କିମ୍ବା ରୋଗରେ ପୀଡ଼ିତ କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ସହିତ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ନୁହଁନ୍ତି ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ଯାହା ଖାଦ୍ୟ ସହିତ ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସେ	୨	
୨୦	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ୱ ରଚ୍ଛତା ବଜାୟ ରଖନ୍ତି	୨	
୨୧	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପ୍ପୋଇନ୍, ଗ୍ଲୋଭସ୍, ହେତଗାର୍, ନୋଡା କଉର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସଜ୍ଜିତ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନେ;	୨	
	ତାଲିମ ଏବଂ ରେକର୍ଡ ରଖିବା		
୨୨	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କର ଆବଶ୍ୟକୀୟ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କ skills ଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ	୨	
୨୩	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରକମାନଙ୍କୁ ଟ୍ରେସିଙ୍ଗ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଅନୁମତିଦେଶ୍ ସମୟ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ	୪	
	FBO ଲାଇସେନ୍ସ ନଂ.		
		ମୋଟ ପଏଣ୍ଟ୍ / 58	

ଆଣ୍ଟିବିୟକ ମାର୍କ (*) ପ୍ରଶ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଉପରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଭାବ ପକାଇପାରେ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକତା ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ | କ any ଶିକ୍ଷାରେ ବିଫଳତା |

ନିମ୍ନଲିଖିତ ଚିହ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ-ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ |

ଗୁରେଡ଼ିଂ -

A+ 52 - 58 ଅନୁପାଳନ - ଉଦାହରଣ |

A 47 - 51 ଅନୁକରଣ - ସନ୍ତୋଷଜନକ |

B 28 - 46 ଉନ୍ନତ ଆବଶ୍ୟକତା |

କୌଣସି **ଗୁରେଡ଼ିଂ ନାହିଁ** <29 ଅଣ ଅନୁପାଳନ

ଷ୍ଟ୍ରୋରେଡ୍ ଏବଂ ଗୋଦାମ

ନିମ୍ନଲିଖିତକୁ ପୂରାନ୍ତୁ - ଅନୁପାଳନ (C), ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣତା (NC), ଆଂଶିକ ଅନୁପାଳନ (PC) କିମ୍ବା ପ୍ରମୁଦ୍ଧ ନୁହେଁ (NA)

କ୍ରମାଂକ	ଅଭିତ୍ ପ୍ରଶ୍ନ		ସ୍କୋରିଂ
୧	ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନର ଏକ ଅପଡେଟ୍ ହୋଇଥିବା ଏଫଏସଏସଏଆଇ ଲାଇସେନ୍ସ ଅଛି ଏବଂ ଏହା ଏକ ପ୍ରମୁଖ ସ୍ଥାନରେ ପ୍ରଦର୍ଶିତ ହୁଏ	୨	

I	ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ସୁବିଧା		
୨	ଗୋଦାମର ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ଲେଆଉଟ୍ ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ସଫା କରିବାକୁ ଅନୁମତି ଦିଏ ଏବଂ କରେ ନାହିଁ । କୀଟନାଶକକୁ ହରବୋରେକ୍ଡ ଯୋଗାନ୍ତୁ ।	୨	
୩	ପାନୀୟ ଏବଂ ଅଣ-ପାନୀୟ ଜଳ ଯୋଗାଣ ପାଇଁ ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ସୁବିଧା ଅଛି ।	୨	
୪	ଭ୍ରେନେନ୍ ଡିଜାଇନ୍ ଏବଂ ବର୍ତ୍ତମାନ ସମୟର ନିଷ୍କାସନ ପାଇଁ ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ସୁବିଧା ଅଛି ।	୨	
୫	ପରିସରରେ ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ଆଲୋକ ଅଛି । ଖାଦ୍ୟରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ଆଲୋକୀକରଣ ଉପକରଣଗୁଡ଼ିକ ଆବଶ୍ୟକ । ପ୍ରଦୂଷଣ (ବିଶେଷକରି ଯେଉଁଠାରେ ପୃଷ୍ଠା ହୋଇନଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଗଚ୍ଛିତ ହୁଏ) ।	୨	
୬	ପରିସର ମଧ୍ୟରେ ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ଭେଣ୍ଟିଲେସନ୍ ଯୋଗାଇ ଦିଆଯାଉଛି ।	୨	
୭	ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ପାଇଁ ଏକ ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ଏବଂ ପୃଥକ ସଂରକ୍ଷଣ ସୁବିଧା ଅଛି; ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ । ବିପଦନକ ପଦାର୍ଥ; ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଜିନିଷ ଇତ୍ୟାଦି ।	୨	
୮	ତାପମାତ୍ରା ହାସଲ ଏବଂ ପରିଚାଳନା କରିବାରେ ସକ୍ଷମ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ (ଯେପରିକି ଫ୍ରିଜର୍, ଚିଲ୍ଡ୍ରିଫ୍ଟ୍, ଇତ୍ୟାଦି) ତାପମାତ୍ରା ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ଆବଶ୍ୟକ କରୁଥିବା ଉତ୍ପାଦ ଗଚ୍ଛିତ କରିବା ପାଇଁ ।	୪	
୯	ଉଠାଇବା ପାଇଁ ତାପମାତ୍ରା 4°C ରୁ କମ୍ ଥିବା ଫ୍ରିଜ୍ ରୁମ୍ ସହିତ ଆଣ୍ଟି-ରୁମ୍ ଉପଲବ୍ଧ । ଫ୍ରିଜ୍ ଉତ୍ପାଦ ।	୨	
୧୦	କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ସୁବିଧା ଉପଲବ୍ଧ । (ପରମ୍ପରାପୂର୍ବକ ପରିମାଣର ହାତ ଧୋଇବା ସୁବିଧା, ଶୌଚାଳୟ, ରୁମ୍, ବିଶ୍ରାମ ଏବଂ ସତେଜ କକ୍ଷ ଇତ୍ୟାଦି ପରିବର୍ତ୍ତନ କରନ୍ତୁ)	୨	
II	କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ		
୧୧	ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଚଟାଣରୁ ଏବଂ କାନଥାରୁ ଦୂରରେ ପୃଷ୍ଠାଲେଟ୍ / ରୂଷାକ୍ ଉପରେ ଗଚ୍ଛିତ ।	୨	
୧୨	ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ ଉଠାଇବା ଏବଂ ପଠାଇବା ସମୟରେ ଯତ୍ନ ସହକାରେ ପରିଚାଳିତ - ପଦାର୍ଥ ଚଟାଣରେ କିମ୍ବା ଭିତରେ ନାହିଁ । ଏକ ଅସଂଗଠିତ କିମ୍ବା ନିମ୍ନ କରିବାକୁ ଅନୁମତି ।	୨	
୧୩	ଅତ୍ୟଧିକ ଉତ୍ତମଗୁଡ଼ିକ 5 °C କିମ୍ବା ତଦୁପରେ ରେ ପ୍ରାପ୍ତ ହୁଏ । ଫ୍ରେଜ୍ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ -18°C କିମ୍ବା ତଳେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଏ ।	୨	
୧୪	ଫ୍ରିଜ୍ ଉତ୍ପାଦଗୁଡ଼ିକ -18 °C କିମ୍ବା ତା'ଠାରୁ କମ୍ ଫ୍ରିଜ୍ ରୁମ୍ରେ ଗଚ୍ଛିତ । ଅତ୍ୟଧିକ ଉତ୍ତମଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି । ଶୀତଳ କୋଠାରେ 5 °C କିମ୍ବା ତଦୁପରେ ରଖାଯାଇଥାଏ । ତାପମାତ୍ରା ମନିଟରିଂ ରେକର୍ଡ୍ଗୁଡ଼ିକ ହେଉଛି ।	୪	
୧୫	ଶୀତଳ କୋଠା ଏବଂ ଫ୍ରିଜ୍ ରୁମ୍ ସଫା ଏବଂ ପରିଷ୍କାର ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ, ଛାତ୍ର ଅଭିବୃଦ୍ଧି ଏବଂ ଯେକି କୌଣସି । ଅବାହୁଛିତ ସାମଗ୍ରୀ ।	୨	
୧୬	FIFO / FEFO ମାଧ୍ୟମରେ ଷ୍ଟକ୍ ପୁରୁଣା ଅଭ୍ୟାସ କରାଯାଏ ଏବଂ ସେଲରେ କୌଣସି ମିଥାଏ ପୁରୁଣା ଉତ୍ପାଦ ଉପଲବ୍ଧ ନାହିଁ ।	୨	
III	ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ ଏବଂ ପରିମଳ		
୧୭	ପରିସରକୁ ପରିଷ୍କାର ରଖାଯାଏ ଏବଂ ସେଠାରେ କୌଣସି ସିପେଡ୍, କୋବି, ମଇଳା, ଧୂଳି ଇତ୍ୟାଦି ନାହିଁ । ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତାକୁ ସାମ୍ନା କରନ୍ତୁ । ରେକର୍ଡ୍ଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୧୮	ଷ୍ଟୋରେଜ୍ ଉପକରଣ (ସିଲୋ, ପୃଷ୍ଠାଲେଟ୍ ଇତ୍ୟାଦି), ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ସଫା କରିବା ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଏ । କାର୍ଯ୍ୟକାରୀ ଏବଂ ସଫେଇ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ।	୨	
୧୯	ମରାମତି ଏବଂ ସ୍ଥିତିର ଉପଯୁକ୍ତ ଅବସ୍ଥାରେ ଖାଦ୍ୟ ପରିସର ଏବଂ ଯନ୍ତ୍ରପାତି ରକ୍ଷଣାବେକ୍ଷଣ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡ୍ଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୨୦	କୀଟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ପ୍ରୋଗ୍ରାମ ଉପଲବ୍ଧ କେବଳ କୀଟନାଶକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ରାସାୟନିକ ପଦାର୍ଥ କିମ୍ବା ଫ୍ଲୁମିଗାଣ୍ଟ୍ (କ୍ଷେତ୍ରରେ) । ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ରେକର୍ଡ୍ଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୪	
୨୧	ପୋକ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ ତାଲିମପ୍ରାପ୍ତ ଏବଂ ଅଭିଭୃତ୍ କର୍ମଚାରୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଇଥାଏ । ରେକର୍ଡ୍ଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୨୨	ରୋଡ୍ ଫାନ୍ଦ୍ ଯଥେଷ୍ଟ ସଂଖ୍ୟାରେ ଅଛି ଏବଂ ମୂଲ୍ୟ ହୋଇଛି । ବ୍ୟବହୃତ କୀଟନାଶକଗୁଡ଼ିକ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ଷମ ଏବଂ ନିୟମିତ ସଫା କରାଯାଏ	୨	

୨୩	କୀଟନାଶକ କାର୍ଯ୍ୟକଳାପ କିମ୍ବା ପରିସରରେ ସଂକ୍ରମଣର କୌଣସି ଚିହ୍ନ ନାହିଁ (ଅଣ୍ଡା, ଲାର୍ଭା, ମଳ ଇତ୍ୟାଦି) ।	୨	
୨୪	ଖାଦ୍ୟ ବର୍ଜ୍ୟବସ୍ତୁ ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଆବର୍ଜନାକୁ ଖାଦ୍ୟ ସଂରକ୍ଷଣ ସ୍ଥାନରୁ ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ ଅପସାରଣ କରାଯାଏ ।	୨	
IV	ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସ୍ ରକ୍ଷା ।		
୨୫	ବାର୍ଷିକ ଡାକ୍ତରୀ ପରୀକ୍ଷା ଏବଂ ଟୀକାକରଣର ସୁପାରିଶ ଅନୁଯାୟୀ ଖାଦ୍ୟର ହସ୍ତାଣ୍ଡେଲର ରୋଗର ଏଣ୍ଟିବିକ୍ ଗୋଷ୍ଠୀ ବିରୁଦ୍ଧରେ ଇନୋକ୍ସିସନ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୨୬	କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ରୋଗ କିମ୍ବା ଅସୁସ୍ଥତା କିମ୍ବା ଖୋଲା କ୍ଷତ କିମ୍ବା ପୋଡ଼ାଜଳା ସହିତ ପୀଡ଼ିତ ଖାଦ୍ୟ କିମ୍ବା ସାମଗ୍ରୀ ନିୟନ୍ତ୍ରଣରେ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ନୁହେଁ ଯାହା ଖାଦ୍ୟର ସଂସ୍ପର୍ଶରେ ଆସିଥାଏ ।	୨	
୨୭	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକ୍ରମରେ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନତା (ପରିଷ୍କାର ପୋଷାକ, ଛେଦନ ନଖ ଏବଂ ଜଳ ପ୍ଲୁଫ୍ ବ୍ୟାଣ୍ଡେଜ୍ ଇତ୍ୟାଦି) ଏବଂ ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ଆଚରଣ (ହାତ ଧୋଇବା, ଖାଲି ଅଳତ୍ଵକାର, ଧୂମପାନ, ଛେପ ପକାଇବା ଇତ୍ୟାଦି) ବନାୟ ରଖନ୍ତି ।	୪	
୨୮	ଉପଯୁକ୍ତ ଆପ୍‌ରୋନ୍, ଗୁଲୋଭସ୍, ହେଡ଼ଗାର୍, ନୋଡା କଭର ଇତ୍ୟାଦି ସହିତ ସନ୍ଦିଗ୍ଧ ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକ୍ରମରେ; ଯେଉଁଠାରେ ଆବଶ୍ୟକ	୨	
	ତାଲିମ ଏବଂ ଅଭିଯୋଗ ନିୟନ୍ତ୍ରଣ ।		
୨୯	ସିଷ୍ଟମର ଆବଶ୍ୟକତା / ବାହ୍ୟ ଅତିର୍ ପର୍ଯ୍ୟାୟକ୍ରମେ କରାଯାଏ । ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ପାଇଁ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୩୦	ଖାଦ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟରେ ଏକ ପ୍ରଭାବଶାଳୀ ଗ୍ରାହକ ଅଭିଯୋଗର ସମାଧାନ ପ୍ରଣାଳୀ ଅଛି ।	୨	
୩୧	ଖାଦ୍ୟ ନିୟନ୍ତ୍ରଣକ୍ରମାନୁକ୍ରମ ଆବଶ୍ୟକ ଜ୍ଞାନ ଏବଂ କ skills ଶଳ ଅଛି ଏବଂ ଖାଦ୍ୟକୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବରେ ପରିଚାଳନା କରିବା ପାଇଁ ତାଲିମ ପ୍ରାପ୍ତ । ତାଲିମ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ।	୨	
୩୨	ଉପଯୁକ୍ତ ଡକ୍ସିମେଣ୍ଟେସନ୍ ଏବଂ ରେକର୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଉପଲବ୍ଧ ଏବଂ ନିର୍ଦ୍ଦିଷ୍ଟ ସମୟ ପାଇଁ ରଖାଯାଏ ।	୪	

ମୋଟ ପଏଣ୍ଟ / 74

ଆଷ୍ଟ୍ରେରିସ୍କ ମାର୍କ (*) ପ୍ରଶ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଉପରେ ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରଭାବ ପକାଇପାରେ ଏବଂ ସେଥିପାଇଁ ପ୍ରାଥମିକତା ଭାବରେ ସମାଧାନ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । କ any ଶୀର୍ଷକରେ ବିଫଳତା ।

ନକ୍ଷତ୍ର ଚିହ୍ନ ପ୍ରଶ୍ନ, ଅଣ-ଅନୁପାଳନକୁ ନେଇଯିବ ।

ଗୁରେଡ଼ିଂ -

A + 66 - 74 ଅନୁକରଣ - ଉଦାହରଣ ।

A 60 - 65 ଅନୁକରଣ - ସନ୍ତୋଷଜନକ ।

B 27 - 59 ଉନ୍ନତ ଆବଶ୍ୟକତା ।

କୌଣସି ଗୁରେଡ଼ିଂ <27 ଅଣ ଅନୁପାଳନ