

உணவு பாதுகாப்பு ஆய்வு செக்லிஸ்ட்கள்

உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (FSSAI) உணவு பாதுகாப்பு ஆபரேட்டர்கள் (FBO) களை திறம்பட ஆய்வு செய்ய உணவு பாதுகாப்பு அதிகாரிகளுக்கு வசதியாக ஆய்வு சரிபார்ப்பு பட்டியலை உருவாக்கியுள்ளது. இந்த சோதனை சரிபார்ப்பு பட்டியல்கள், உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தரநிலைகள் (உணவு வணிகங்களின் உரிமம் மற்றும் பதிவு) விதிமுறை, 2011 ன் திருத்தப்பட்ட அட்டவணை 4 ஐ அடிப்படையாகக் கொண்டு பின் வரும் வகையில் உருவாக்கப்பட்டுள்ளன.

பொது உற்பத்தி

பால் பதப்படுத்தும் அலகுகள்

இறைச்சி பதப்படுத்தும் அலகுகள்

இறைச்சி கூடங்கள்

உணவு வழங்குபவர்

சில்லறை வணிகம்

உணவு போக்குவரத்து

உணவு சேமிப்பு கிடங்கு

மார்க்கிங் மற்றும் கிரேடிங் சிஸ்டம் (தரப்படுத்தும் முறை)

ஆய்வு சரிபார்ப்பு பட்டியல் ஐந்து முக்கிய பிரிவுகளின் அடிப்படையில் உருவாக்கப்பட்டுள்ளது.

1. வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்
2. செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு
3. பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதாரம்
4. தனிப்பட்ட சுகாதாரம்
5. பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்

உணவுப் பாதுகாப்பு அதிகாரி FBO இன் வசதியை ஆய்வுப் பட்டியலில் உள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்ப ஆய்வு செய்வார் மற்றும் அதன்படி கண்டுபிடிப்பை

1. இணக்கம் (C),
2. இணக்கம் இல்லாத (NC),
3. பகுதி இணக்கம் (PC) மற்றும்
4. பொருந்தாது/ கவனிக்கப்படவில்லை (NA).

என வகைப்படுத்த படும். அனைத்துத் தேவைகளுக்கும் 2 மதிப்பெண்கள் ஒதுக்கப்பட்டுள்ளன மேலும் சில மதிப்பெண்கள் நட்சத்திரக் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளவற்றிற்கு (*) 4 மதிப்பெண்கள் ஒதுக்கப்பட்டுள்ளன, ஏனெனில் அவை உணவுப் பாதுகாப்புக்கு முக்கியமானவை. ஒவ்வொரு கண்டுபிடிப்பும் கீழே குறிப்பிட்டுள்ளபடி மதிப்பெண்கள் வழங்கப்படும் -

எஸ். எண்	முடிவுகள்	மதிப்பெண்கள் வழங்கப்பட வேண்டும்	நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்வியில் மதிப்பெண்கள் வழங்கப்பட வேண்டும்
1	இணக்கம் (C)	2	4
2	இணங்காதது (NC)	0	0
3	பகுதி இணக்கம் (PC)	1	0

4	பொருந்தாது/கவனிக்கப்படவில்லை (NA)	2	4
---	--------------------------------------	---	---

இணக்கம் - ஆம், தேவை முழுமையாக ஆவணப்படுத்தப்பட்டு செயல்படுத்தப்படுகிறது. பெரிய அல்லது சிறிய வேறு பாடுகள் ஏதும் காணப்படவில்லை.

இணங்காதது - இல்லை, தேவைகள் ஆவணப்படுத்தப்பட்டு செயல்படுத்தப்படவில்லை. முக்கிய இணக்கமின்மையுடன் தேவையை கடைபிடிக்காதது கவனிக்கப்படுகிறது.

பகுதி இணக்கம் - தேவை ஓரளவு செயல்படுத்தப்படுகிறது ஆனால் ஆவணப்படுத்தப்படவில்லை அல்லது ஓரளவு ஆவணப்படுத்தப்படவில்லை. FSO இன் தீர்ப்பு மற்றும் அனுபவத்தின் அடிப்படையில், உணவு பாதுகாப்பு மேலாண்மை அமைப்பின் தோல்வி அல்லது கட்டுப்படுத்தப்பட்ட செயல்முறைகள் அல்லது தயாரிப்புகளை உறுதி செய்யும் திறனைக் குறைக்கும் வாய்ப்பு இல்லை. இது குறிப்பிட்ட தேவைக்கு ஏதேனும் ஒரு பகுதியில் தோல்வியாக இருக்கலாம் அல்லது எதையேனும் ஒரு குறைபாடாக கவனிக்கப்பட்ட ஒற்றை இழப்பாக இருக்கலாம். உணவுப் பாதுகாப்புக்கு முக்கியமானதாக இருப்பதால் நட்சத்திரக் குறிக்கப்பட்ட (*) தேவைகளுக்கு பகுதி இணக்கம் பொருந்தாது.

பொருந்தாது/கவனிக்கப்படவில்லை (NA) - தேவைகள் FBO க்கு பொருந்தாது மற்றும் எனவே கருத்தில் கோள்ள இயலாது.

தேவைகளுக்கு எதிரான கண்டுபிடிப்புகளுக்கு ஏற்ப தொடர்ச்சியாக மதிப்பெண்கள் வழங்கி, மொத்த மதிப்பெண்கள் கணக்கிடப்பட்டு மற்றும் இறுதி மதிப்பெண்களின் அடிப்படையில், FBO களின் தரப்படுத்தல் செய்யப்படுகிறது. தரம் 4 நிலைகளாக பிரிக்கப்பட்டுள்ளது, அதாவது.

தரம்	நிலை	மதிப்பெண்கள் தேவை
ஏ+	இணக்கம் - முன்மாதிரி	90 மற்றும் அதற்கு மேல்
ஏ	இணக்கம் - திருப்திகரமான	80-89
பி	முன்னேற்றம் தேவை	50-79
தரமில்லை	இணக்கம் இல்லாதது	50 க்கு கீழே

பொது உற்பத்தி

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு நிறுவனத்தில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	உணவு வளாகத்தின் வடிவமைப்பு போதுமான வேலை இடத்தை வழங்குகிறது; பராமரிப்பு மற்றும் சுத்தம் செய்ய எதுவாக உள்ளது மற்றும் அழுக்கு, தூசி, பூச்சிகள் நுழைவதைத் தடுக்கிறது.	2	
3	உள் அமைப்பு மற்றும் பொருத்துதல்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற மற்றும் ஊடுருவ முடியாத பொருட்களால் ஆனவை.	2	
4	சுவர்கள், கூரைகள் மற்றும் கதவுகளில் இருந்து பெயிண்ட் ப்லாஸ்டர் உதிரா வண்ணம் இருக்கிறது.	2	
5	தரைகள் வழக்காதவை மற்றும் சரியான சாய்வானவை.	2	
6	வெளிப்புற சூழலுக்கு திறக்கும் போது ஜன்னல் மூடி வைக்கப்பட்டு பூச்சி தடுப்பு திரை பொருத்தப்பட்டுள்ளது.	2	
7	பூச்சிகள் நுழையாமல் இருக்க கதவுகள் நெருக்கமாக பொருத்தப்பட்டுள்ளன.	2	

8	உபகரணங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற, ஊடுருவ முடியாத, அரிப்பை ஏற்படுத்தாத பொருட்களால் ஆனவை சுத்தம் மற்றும் கிருமி நீக்கம்.	2	
9	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது	2	
10	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது.	2	
11	உணவு, பேக்கேஜிங் பொருட்கள், ரசாயனங்கள், பணியாளர்கள் பொருட்கள் போன்றவற்றுக்கு போதுமான சேமிப்பு வசதி உள்ளது.	2	
12	தனிநபர் சுகாதார வசதிகள் உள்ளன. (போதுமான அளவு கை கழுவும் வசதிகள், கழிப்பறைகள், மாற்றம் அறைகள், ஓய்வு மற்றும் புத்துணர்ச்சி அறை போன்றவை).	2	
13	ஒரு தயாரிப்பு மூலப்பொருளாக அல்லது உணவு தயாரிப்பில் உணவு பொருட்கள் தொடர்பு கொள்ளும் வகையில் குடிநீரின் தேவை இருக்கும் பட்சத்தில், குடி நீர் (IS: 10500 இன் தரநிலைகளின் படி இருக்க வேண்டும். வருடத்துக்கு இரண்டு முறை தரத்தை சோதித்து அறிதல் வேண்டும். (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
14	உணவுப் பொருள் உள் ஆய்வகம் அல்லது அங்கீகாரம் பெற்ற ஆய்வகம் மூலம் சோதிக்கப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
11	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு	2	
15	நிர்ணயிக்கப்பட்ட மூலப்பொருள்களின் விவரக்குறிப்பு மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட விற்பனையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் (விவரக்குறிப்புகள், சப்ளையரின் பெயர் மற்றும் முகவரி, தொகுதி எண்., வாங்கிய அளவு முதலியன).	2	

16	மூலப்பொருட்கள் பெறும்போது, உணவுப் பாதுகாப்பு அபாயங்களை தவிர்க்க ஆய்வு செய்யப்படுகின்றன.	2	
17	உள்வரும் மூலப்பொருட்கள், அரை (Semi) அல்லது இறுதி (Finished) பொருட்கள் அவற்றின் தேவைக்கு ஏற்ற வெப்பநிலை மற்றும் ஈரப்பதத்தில் சுகாதாரமான சூழலில் சேமிக்கப்படும். FIFO மற்றும் FEFO நடைமுறையில் உள்ளது.	2	
18*	உற்பத்தி / செயலாக்கத்தின் பொழுது தேவையான நேர அளவில் வெப்பநிலையும் அடையப்பட்டு, பராமரிக்கப்பட்டு, கண்காணிக்கப்பட்டு பதிவு செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
19	தயாரிக்கப்பட்ட/பதப்படுத்தப்பட்ட உணவு ஒரு சுகாதாரமான முறையில் பேக்கிங் செய்ய படுகிறது.	2	
20	பேக்கேஜிங் பொருட்கள், உணவு தரம் மற்றும் நல்ல நிலையில் உள்ளது.	2	
21	துப்புரவு இரசாயனங்கள் மற்றும் பிற அபாயகரமான பொருட்கள் தெளிவாக அடையாளம் காணப்பட்டு உணவிலிருந்து தனித்தனியாக சேமிக்கப்படுகின்றன.	2	
22	உணவுப் பயன்பாட்டிற்காக போக்குவரத்து வாகனம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டு நல்ல முறையில் வைக்கப்படுகிறது.	2	
23	போக்குவரத்து வாகனம் தேவையான வெப்பநிலையை (பொருந்தும் இடங்களில்) சந்திக்கும் திறன் கொண்டது.	2	
24	திரும்பப்பெறப்பட்ட பொருட்கள் மேற்பார்வையின் கீழ் வைக்கப்பட்டு அழிக்கப்படுகின்றன அல்லது அவற்றின் பாதுகாப்பை உறுதி செய்யும் வகையில்	2	

	மறுசீரமைக்கப்படுகின்றன/ மறுவடிவமைக்கப்படுகின்றன. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)		
III	பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதாரம்		
25	உபகரணங்கள், உணவு வளாகங்களை சுத்தம் செய்வது சுத்திகரிப்பு அட்டவணை மற்றும் துப்புரவு திட்டத்தின் படி செய்யப்படுகிறது.	2	
26	தயாரிப்பாளர்களின் அறிவுறுத்தல்களின்படி உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திரங்களின் தடுப்பு பராமரிப்பு தவறாமல் மேற்கொள்ளப்படுகிறது.	2	
27	அளவீடு மற்றும் கண்காணிப்பு சாதனங்கள் அவ்வப்போது தர அளவீடு செய்யப்படுகின்றன.	2	
28	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
29	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்று அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)	2	
30	வடிகால்கள் எதிர்பார்த்த ஓட்டம் சுமைகளை பூர்த்தி செய்ய ஏதுவாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் அசுத்தங்களைக் கைப்பற்ற பொறிகளைக் கொண்டுள்ளது.	2	
31	உணவு கழிவுகள் மற்றும் பிற குப்பைகள், உணவு கையாளுதல் பகுதிகளில் இருந்து அவ்வப்போது குப்பைகள் சேருவதை தவிர்ப்பதற்காக சரியான இடைவெளியில் அகற்றப்படுகின்றன.	2	

32	கழிவுநீர் மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவது சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு சட்டம், 1986 தரங்களுக்கு ஏற்ப செய்யப்படுகிறது.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	2	
33	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாளுபவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
34	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.	2	
35	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை).	2	
36	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்தப்படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
37	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்).	2	
38	உணவு வணிகம் முறையான நுகர்வோர் புகார்கள் நிவர்த்தி முறையைக் கொண்டுள்ளது.	2	

39	உணவு கையாள்பவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்)	2	
40	ஒரு வருட காலத்திற்கு அல்லது உணவின் நிர்ணயிக்கப்பட்ட ஆயுள் காலம் வரை, இவைகளில் எது அதிகமோ அது வரை பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	

மொத்த புள்ளிகள்/90

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகளில் தவறி இருந்தால், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும்

தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி

ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான

பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை

தரம் இல்லை <45 இணக்கம் இல்லை

பால் மற்றும் பால் தயாரிப்பு அலகுகள்

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எஸ். எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு நிறுவனத்தில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ளது..	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	உணவு வளாகத்தின் வடிவமைப்பு போதுமான வேலை இடத்தை வழங்குகிறது; பராமரிப்பு மற்றும் சுத்தம் செய்ய எதுவாக உள்ளது மற்றும் அழுக்கு, தூசி, பூச்சிகள் நுழைவதைத் தடுக்கிறது.	2	

3	உள் அமைப்பு மற்றும் பொருத்துதல்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற மற்றும் ஊடுருவ முடியாத பொருட்களால் ஆனவை.	2	
4	சுவர்கள், கூரைகள் மற்றும் கதவுகளில் இருந்து பெயிண்ட் ப்லாஸ்டர் உதிரா வண்ணம் இருக்கிறது	2	
5	தரைகள் வழக்காதவை மற்றும் சரியான சாய்வானவை.	2	
6	வெளிப்புற சூழலுக்கு திறக்கும் போது ஜன்னல் மூடி வைக்கப்பட்டு பூச்சி தடுப்பு திரை பொருத்தப்பட்டுள்ளது.	2	
7	பூச்சிகள் நுழையாமல் இருக்க கதவுகள் நெருக்கமாக பொருத்தப்பட்டுள்ளன.	2	
8	உபகரணங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற, ஊடுருவ முடியாத, அரிப்பை ஏற்படுத்தாத பொருட்களால் ஆனவை சுத்தம் மற்றும் கிருமி நீக்கம்.	2	
9	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது	2	
10	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது.	2	
11	உணவு, பேக்கேஜிங் பொருட்கள், ரசாயனங்கள், பணியாளர்கள் பொருட்கள் போன்றவற்றுக்கு போதுமான சேமிப்பு வசதி உள்ளது.	2	
12	தனிநபர் சுகாதார வசதிகள் உள்ளன. (போதுமான அளவு கை கழுவும் வசதிகள், கழிப்பறைகள், மாற்றம் அறைகள், ஓய்வு மற்றும் புத்துணர்ச்சி அறை போன்றவை).	2	
13	ஒரு தயாரிப்பு மூலப்பொருளாக அல்லது உணவு தயாரிப்பில் உணவு பொருட்கள் தொடர்பு கொள்ளும்	4	

	வகையில் குடிநீரின் தேவை இருக்கும் பட்சத்தில், குடி நீர் (IS: 10500 இன் தரநிலைகளின் படி இருக்க வேண்டும். வருடத்துக்கு இரண்டு முறை தரத்தை சோதித்து அறிதல் வேண்டும். (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)		
14	மூலப்பொருளை இறக்கும்போது, பால் மாசுபடுவதை தவிர்க்க பதப்படுத்தப்படாத பால் ரிசப்ஷன் டாக் (RMRD) வசதியில் மேல் மற்றும் பக்கங்கள் போதுமான அளவு உயர்த்தப்பட்டுள்ளது.	2	
15	குறுக்கு மாசுபடுவதைத் தவிர்ப்பதற்காக வெப்ப சிகிச்சை செய்யப்பட்ட பால் மற்றும் பால் பொருட்களுக்கு தனிச் செயலாக்க வசதிகள் உள்ளன	2	
16	உணவுப் பொருள் உள் ஆய்வகம் அல்லது அங்கீகாரம் பெற்ற ஆய்வகம் மூலம் சோதிக்கப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
II	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு		
17	நிர்ணயிக்கப்பட்ட மூலப்பொருள்களின் விவரக்குறிப்பு மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட விற்பனையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் (விவரக்குறிப்புகள், சப்ளையரின் பெயர் மற்றும் முகவரி, தொகுதி எண்., வாங்கிய அளவு முதலியன).	2	
18	பால் மற்றும் பால் தயாரிப்பு மூலப்பொருட்கள் பெறும்போது உணவுப் பாதுகாப்பு அபாயங்களை தவிர்க்க ஆய்வு செய்யப்படுகின்றன	2	
19	மொத்த குளிர்நீரும் மையங்கள் மூலம் பெறப்படும் , பாலின் வெப்பநிலை 5 ° C அல்லது அதற்கும் குறைவாக பராமரிக்கப்படுகிறது.	2	

20	<p>கறந்த பால் விவசாயிகளால் பால் பதப்படுத்த படும் அலகுக்கு கொண்டு வரப்படும் போது, கறந்து 4 மணி நேரத்திற்குள் வந்து அடைய வேண்டும். பாலின் வெப்பநிலை 5 டிகிரி செல்சியஸ் அல்லது அதற்கும் குறைவாக இருத்தல் வேண்டும் .</p>	2	
21	<p>உள்வரும் மூலப்பொருட்கள், அரை (Semi) அல்லது இறுதி (Finished) பொருட்கள் அவற்றின் தேவைக்கு ஏற்ற வெப்பநிலை மற்றும் ஈரப்பதத்தில் சுகாதாரமான சூழலில் சேமிக்கப்படும். FIFO மற்றும் FEFO நடைமுறையில் உள்ளது.</p>	2	
22	<p>பால் 4 மணி நேரத்திற்குள் சேகரிப்பு மையத்திற்கு கொண்டு வரப்பட்டு உடனடியாக 4 ° C அல்லது அதற்கும் குறைவாக முடிந்தவரை விரைவாகக் ககுளிர்விக்கப்படுகிறது.</p>	2	
23	<p>பேஸ்டுரைசேஷன் வெப்பநிலை மற்றும் வைத்திருக்கும் நேரம் (HTST க்காக 15 வினாடிகளுக்கு 72 ° C ஐப் பொருத்தமாக) சரியாகப் பராமரிக்கப்படுகிறது. (தொகுதி பேஸ்டுரைசேஷன் (63 ° C 30 நிமிடங்களுக்கு, UHT (135 ° C 1-2 வினாடிக்கு) சரியாகப் பராமரிக்கப்படுகிறது.</p>	2	
24	<p>பேஸ்டுரைசேஷன் செயல்முறைக்குப் பிறகு, பால் உடனடியாக 4 ° C அல்லது அதற்கும் குறைவான வெப்பநிலையில் குளிர்விக்கப்படுகிறது.</p>	2	
25*	<p>உற்பத்தி / செயலாகத்தின் பொழுது தேவையான நேர அளவில் வெப்பநிலையும் அடையப்பட்டு, பராமரிக்கப்பட்டு, கண்காணிக்கப்பட்டு பதிவு செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)</p>	2	

26	வெப்ப மூட்டப்பட்ட (Heat treatment) பால் மற்றும் பால் பொருட்களை பேக்கிங் அல்லது நிரப்புதல் சுகாதாரமாக மேற்கொள்ளப் படுகிறது.	2	
27	பேக்கேஜிங்கிற்கு பயன்படுத்த படும் பொருட்கள், உணவு தரம் மற்றும் நல்ல நிலையில் உள்ளது.	2	
28	துப்புரவு இரசாயனங்கள் மற்றும் பிற அபாயகரமான பொருட்கள் தெளிவாக அடையாளம் காணப்பட்டு உணவிலிருந்து தனித்தனியாக சேமிக்கப்படுகின்றன.	2	
29	உணவுப் பயன்பாட்டிற்காக போக்குவரத்து வாகனம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டு நல்ல முறையில் வைக்கப்படுகிறது.	2	
30	பால் போக்குவரத்து வாகனம் தேவையான வெப்பநிலையை (பொருந்தும் இடங்களில்) சந்திக்கும் திறன் கொண்டது.	2	
31	திரும்பப்பெறப்பட்ட பொருட்கள் மேற்பார்வையின் கீழ் வைக்கப்பட்டு அழிக்கப்படுகின்றன அல்லது மறுசீரமைக்கப்படுகின்றன/மறுவடிவமைக்கப்படுகின்றன அவர்களின் பாதுகாப்பை உறுதி செய்யவும். பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
III	பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதாரம்		
32	உபகரணங்கள், உணவு வளாகங்களை சுத்தம் செய்வது சுத்திகரிப்பு அட்டவணை மற்றும் துப்புரவு திட்டத்தின் படி செய்யப்படுகிறது. பால் டேங்கர் கேன்கள் ஆகியவற்றை சுத்தம் செய்து சுகாதாரமான முறையில் பராமரிக்க தேவையான வசதிகள் உள்ளது	2	

33	தயாரிப்பாளர்களின் அறிவுறுத்தல்களின்படி உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திரங்களின் தடுப்பு பராமரிப்பு தவறாமல் மேற்கொள்ளப்படுகிறது.	2	
34	தர அளவீடு மற்றும் கண்காணிப்பு சாதனங்கள் அவ்வப்போது அளவீடு செய்யப்படுகின்றன.	2	
35*	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	4	
36	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்று அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)	2	
37	வடிகால்கள் எதிர்பார்த்த ஓட்டம் மற்றும் சுமைகளை பூர்த்தி செய்ய வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் அசுத்தங்களைக் கைப்பற்ற பொறிகளைக் கொண்டுள்ளது.	2	
38	உணவு கழிவுகள் மற்றும் பிற குப்பைகள், உணவு கையாளுதல் பகுதிகளில் இருந்து அவ்வப்போது குப்பைகள் சேருவதை தவிர்ப்பதற்காக சரியான இடைவெளியில் அகற்றப்படுகின்றன.	2	
39	கழிவுநீர் சுத்திகரிப்பு நிலையம் (ETP) உள்ளது.	2	
40	கழிவுநீர் மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவது சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு சட்டம், 1986 தரங்களுக்கு ஏற்ப செய்யப்படுகிறது.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	2	
41	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாளுபவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின்	2	

	பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)		
42	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.	2	
43*	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை).	4	
44	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்தப்படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
45	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
46	உணவு வணிகம் பயனுள்ள நுகர்வோர் புகார்கள் நிவர்த்தி முறையைக் கொண்டுள்ளது.	2	
47	நிறுவனத்தில் பணிபுரியும் உணவு பொருள் கையாளுவோர் அதற்குரிய திறன் மற்றும் பயிற்சி பெற்றுள்ளனர் (பயிற்சி பதிவேடுகள் பார்க்கவும்)	2	
48	ஒரு வருட காலத்திற்கு அல்லது உணவின் நிர்ணயிக்கப்பட்ட ஆயுள் காலம் வரை, இவைகளில் எது அதிகமோ அது வரை பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	

மொத்த புள்ளிகள்/90

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகளில் தவறி இருந்தால், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும்

தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி

ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான

பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை

தரம் இல்லை <45 இணக்கம் இல்லை

இறைச்சி பதப்படுத்தல்

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு நிறுவனத்தில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	வளாகம் வாசனை, புகை, தூசி மற்றும் பிற அசுத்தங்கள் இல்லாத பகுதியில் அமைந்துள்ளது		
3	உணவு வளாகத்தின் வடிவமைப்பு போதுமான வேலை இடத்தை வழங்குகிறது; பராமரிப்பு மற்றும் சுத்தம் செய்ய எதுவாக உள்ளது மற்றும் அழுக்கு, தூசி, பூச்சிகள் நுழைவதைத் தடுக்கிறது.	2	
4	உள் அமைப்பு மற்றும் பொருத்துதல்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற மற்றும் ஊடுருவ முடியாத பொருட்களால் ஆனவை.	2	
5	வளாகத்தில் குளிர்விக்கும் அறை, உறைபனி அறை, உறைவிப்பான் கிடங்கு அல்லது உறைவிப்பான் ஆகியவை பொருத்தப்பட்டுள்ளன. செயல்பாடுகள் மற்றும் வெப்பநிலை		

	அளவிடும் அல்லது பதிவு சாதனங்களுடன் பொருத்தப்பட்டுள்ளது.		
6	தரைகள் வழக்காதவை மற்றும் சரியான சாய்வானவை.	2	
7	உள் அமைப்பு மற்றும் பொருத்துதல்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற மற்றும் ஊடுருவ முடியாத பொருட்களால் ஆனவை.		
8	கூரைகள் மற்றும் கதவுகளில் தூசி அல்லது, மாசு படியாமல், பூஞ்சைகள் இல்லாமல் மற்றும் பெயிண்ட் ப்லாஸ்டர் உதிரா வண்ணம் இருக்கிறது	2	
9	வெளிப்புற சூழலுக்கு திறக்கும் போது ஜன்னல் மூடி வைக்கப்பட்டு பூச்சி தடுப்பு திரை பொருத்தப்பட்டுள்ளது.	2	
10	கதவுகள் மென்மையானவை, உறிஞ்சப்படாத மேற்பரப்பு, நெருக்கமாக பொருத்தப்பட்டவை மற்றும் தானியங்கிவகைகள் பொருத்தப்பட்டுள்ளது (பொருத்தமான இடங்களில்).	2	
11	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது. 540 lux [ஆய்வு இடம்], , 220 lux [செயல் பாட்டு இடம்], 110 lux இதர இடங்கள்	2	
12	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது	2	
13	ஒரு தயாரிப்பு மூலப்பொருளாக அல்லது உணவு தயாரிப்பில் உணவு பொருட்கள் தொடர்பு கொள்ளும் வகையில் குடிநீரின் தேவை இருக்கும் பட்சத்தில், குடி நீர் (IS: 10500 இன் தரநிலைகளின் படி இருக்க வேண்டும். வருடத்துக்கு இரண்டு முறை தரத்தை சோதித்து அறிதல் வேண்டும். (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
14	கருவிகளை சுத்தம் செய்வதற்கும் கிருமி நீக்கம் செய்வதற்கும் வசதிகள், அரிப்பை ஏற்படுத்தாத பொருட்களால் ஆன கருவிகள் மற்றும் சூடான நீரை வழங்குவதற்கான பொருத்தமான வழிமுறைகள்.		

15	உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற, ஊடுருவாத, அரிப்பை ஏற்படுத்தாத பொருட்களால் ஆனவை. சுத்தம் செய்வதை எளிதாக்குதல் மற்றும் பூச்சிகள் ஊடுருவ முடியாத, பொருட்களால் ஆனவை		
16	உணவுப் பொருள் உள் ஆய்வகம் அல்லது அங்கீகாரம் பெற்ற ஆய்வகம் மூலம் சோதிக்கப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
17	போதுமான எண்ணிக்கையிலான கழிப்பறைகள், கை கழுவும் வசதிகள் உட்பட பணியாளர் சுகாதார வசதிகள் உள்ளன. மற்றும் உடை மாற்றும் அறைகள் சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீரில் கை கழுவும் வசதிகள், போதுமான அளவு சுகாதாரமாக கைகள் உலர்த்தும் கருவி, கழிப்பறைகளுக்கு அருகில் மற்றும் செயலாக்கப் பகுதிக்குள் நுழைவதற்கு அருகில் அமைக்கப்பட்டு இருக்கிறது.		
18	வளாகத்தில் கழிவுகள் மற்றும் உண்ண முடியாத பொருள்களை சேமிப்பதற்கான வசதி உள்ளது, அவைகள் உணவில் கலக்காமல் தனித்து வைக்க பட்டிருக்கிறது மற்றும் பூச்சிகள் அண்டாமல் சுத்தமாக பராமரிக்கப்படுகிறது.		
III	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு	2	
19	நிர்ணயிக்கப்பட்ட மூலப்பொருள்களின் விவரக்குறிப்பு மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட விற்பனையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் (விவரக்குறிப்புகள், சப்ளையரின் பெயர் மற்றும் முகவரி, தொகுதி எண்., வாங்கிய அளவு முதலியன).	2	
20	மூலப்பொருட்கள் பெறும்போது, உணவுப் பாதுகாப்பு அபாயங்களை தவிர்க்க ஆய்வு செய்யப்படுகின்றன.	2	

21	<p>உள்வரும் மூலப்பொருட்கள், பாதிப் பதப்படுத்தப்பட்ட (Semi) அல்லது இறுதி (Finished) பொருட்கள் அவற்றின் தேவைக்கு ஏற்ற வெப்பநிலை மற்றும் ஈரப்பதத்தில் சுகாதாரமான சூழலில் சேமிக்கப்படும். FIFO மற்றும் FEFO நடைமுறையில் உள்ளது.</p>	2	
22	<p>எலும்புகள் தரிக்கும் இடம் (Debonning) மற்றும் இறைச்சி வெட்டும் இடம் (trimming) அறையில் வெப்பநிலை கட்டுப்படுத்தப்பட்டு, தகுந்த அளவு குறைவாக உள்ளது .</p>	2	
23	<p>இறைச்சியை அகற்றுவதற்கு, தயாரிப்பதற்கு, பேக்கிங் (Packing) செய்ய அல்லது மற்ற கையாளுதலுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் அறை, கத்தி, எஃகு, பிளவுகள், அறுக்கும் கருவிகள் போன்ற கருவிகளை சுத்தம் செய்வதற்கும் கிருமி நீக்கம் செய்வதற்கும் வசதிகள் & இவை வேறு எந்த நோக்கத்திற்கும் பயன்படுத்தப்படவில்லை .</p>	2	
24	<p>இறைச்சி பதப்படுத்தப்பட்டு, சுகாதாரமான முறையில் உணவு தரமான வகைகளைப் பயன்படுத்தி பேக் செய்யப்பட வேண்டும் .</p>	2	
25	<p>உண்ண தகாத பொருட்கள், சுத்தம் செய்யும் இரசாயனங்கள் மற்றும் பிற அபாயகரமான பொருட்களை சேமிப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் கொள்கலன்கள் தெளிவாக அடையாளம் காணப்பட்டு; உணவிலிருந்து தனித்தனியாக வைக்கப்பட்டு இருக்கிறது.</p>		
26	<p>உணவுப் பயன்பாட்டிற்கான போக்குவரத்து வாகனம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டு நல்ல பழுதுபார்ப்புடன் பராமரிக்கப்படுகிறது .</p>		

27	தேவையான வெப்பநிலையை சந்திக்கும் திறன் கொண்ட போக்குவரத்து வாகனம் (பொருந்தும் இடங்களில்) .		
28	திரும்பப்பெறப்பட்ட பொருட்கள் மேற்பார்வையின் கீழ் வைக்கப்பட்டு அழிக்கப்படுகின்றன அல்லது மறுசீரமைக்கப்படுகின்றன/மறுவடிவமைக்கப்படுகின்றன அவர்களின் பாதுகாப்பை உறுதி செய்யவும். பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் .		
III	பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதாரம்		
29	அனைத்து உபகரணங்கள், கருவிகள், மேசைகள், கத்திகள், பிளவு, கத்தி பைகள், மரக்கட்டைகள் உட்பட பாத்திரங்கள், இயந்திர கருவிகள் மற்றும் கொள்கலன்கள் அடிக்கடி இடைவெளியில் சுத்தம் செய்யப்பட்டு கிருமி நீக்கம் செய்யப்படுகின்றன. அவர்கள் பாதிக்கப்பட்ட பொருட்களுடன் தொடர்பு கொள்ளும்போது அல்லது மாசுபட்டாமல் உடனடியாக ஒவ்வொரு வேலை நாளின் முடிவிலும் அவை சுத்தம் செய்யப்பட்டு கிருமி நீக்கம் செய்யப்படுகின்றன .	2	
30	உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திரங்களின் தடுப்பு தயாரிப்பாளரின் பராமரிப்பு அறிவுறுத்தல்களின்படி தவறாமல் மேற்கொள்ளப்படுகிறது.	2	
31	அளவீடு மற்றும் கண்காணிப்பு சாதனங்கள் அவ்வப்போது அளவீடு செய்யப்படுகின்றன .	2	
32	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
33	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்று	2	

	அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)		
34	இறைச்சி கையாளும் இடத்திலிருந்து கழிவுகள் மற்றும் பிற குப்பைகள், உணவு கையாளதல் பகுதிகளில் இருந்து அவ்வப்போது குப்பைகள் சேருவதை தவிர்ப்பதற்காக சரியான இடைவெளியில் அகற்றப்படுகின்றன		
35	வடிகால்கள் எதிர்பார்த்த மற்றும் தேவையான அளவினை ஒட்டம் சுமைகளை பூர்த்தி செய்ய எதுவாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் அசுத்தங்களைக் கைப்பற்ற பொறிகளைக் கொண்டுள்ளது .	2	
36	கழிவுநீர் மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவது சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு சட்டம், 1986 தரங்களுக்கு ஏற்ப செய்யப்படுகிறது.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	2	
37	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாள்பவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் .	2	
38	ஏதேனும் ஒரு நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை (உணவு அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்கள் .)	2	
39	உணவு கையாள்பவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ்	2	

	போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள், புகைபிடித்தல், துப்புதல் போன்றவை) .		
40	பொருத்தமான மேலுறைகள், கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை பொருத்தப்பட்ட உணவு கையாளுபவர்கள்; தேவையான இடங்களில்.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
41	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
42	உணவு வணிகம் பயனுள்ள நுகர்வோர் புகார்கள் நிவர்த்தி பொறிமுறையைக் கொண்டுள்ளது.	2	
43	உணவு கையாளுபவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள் . (பயிற்சி பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.)	2	
44*	ஒரு வருட காலத்திற்கு அல்லது உணவின் நிர்ணயிக்கப்பட்ட ஆயுள் காலம் வரை, இவைகளில் எது அதிகமோ அது வரை பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	

மொத்த புள்ளிகள்/90

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். எதிலும் தோல்வி நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகள், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும் தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி

ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான

பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை

தரம் இல்லை <45

இணக்கம் இல்லை

உணவு வழங்குபவர்

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு நிறுவனத்தில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	உணவு வளாகத்தின் வடிவமைப்பு போதுமான வேலை இடத்தை வழங்குகிறது; பராமரிப்பு மற்றும் சுத்தம் செய்ய எதுவாக உள்ளது மற்றும் அழுக்கு, தூசி, பூச்சிகள் நுழைவதைத் தடுக்கிறது.	2	
3	உள் அமைப்பு மற்றும் பொருத்துதல்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற மற்றும் ஊடுருவ முடியாத பொருட்களால் ஆனவை.	2	
4	சுவர்கள், கூரைகள் மற்றும் கதவுகளில் இருந்து பெயிண்ட் ப்லாஸ்டர் உதிரா வண்ணம் இருக்கிறது.	2	
5	தரைகள் வழக்காதவை மற்றும் சரியான சாய்வானவை.	2	
6	வெளிப்புற சூழலுக்கு திறக்கும் போது ஜன்னல் மூடி வைக்கப்பட்டு பூச்சி தடுப்பு திரை பொருத்தப்பட்டுள்ளது.	2	
7	கதவுகள் மென்மையானவை மற்றும் உறிஞ்ச முடியாதவை. பூச்சிகள் நுழையாவண்ணம்	2	

	தகுந்த முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட்டுள்ளன		
8	ஒரு தயாரிப்பு மூலப்பொருளாக அல்லது உணவு தயாரிப்பில் உணவு பொருட்கள் தொடர்பு கொள்ளும் வகையில் குடிநீரின் தேவை இருக்கும் பட்சத்தில், குடி நீர் (IS: 10500 இன் தரநிலைகளின் படி இருக்க வேண்டும். வருடத்துக்கு இரண்டு முறை தரத்தை சோதித்து அறிதல் வேண்டும். (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
9	உபகரணங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற, ஊடுருவ முடியாத, அரிப்பை ஏற்படுத்தாத பொருட்களால் ஆனவை சுத்தம் மற்றும் கிருமி நீக்கம்.	2	
9	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது	2	
10	உணவை சூடாக்குவதற்கும், குளிர்விப்பதற்கும், குளிர்பதனப்படுத்துவதற்கும் மற்றும் உறைய வைப்பதற்கும் வெப்பநிலையை கண்காணிக்கவும் போதுமான வசதிகள் உள்ளன.		
11	வளாகத்தில் போதுமான விளக்குகள் உள்ளன உடைப்பு.		
12	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது.	2	
13*	உணவு, பேக்கேஜிங் பொருட்கள், ரசாயனங்கள், பணியாளர்கள் பொருட்கள் போன்றவற்றுக்கு போதுமான சேமிப்பு வசதி உள்ளது.	4	
14	தனிநபர் சுகாதார வசதிகள் உள்ளன. (போதுமான அளவு கை கழுவும் வசதிகள், கழிப்பறைகள், மாற்றம்	2	

	அறைகள், ஓய்வு மற்றும் புத்துணர்ச்சி அறை போன்றவை).		
15	உணவுப் பொருள் உள் ஆய்வகம் அல்லது அங்கீகாரம் பெற்ற ஆய்வகம் மூலம் சோதிக்கப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
II	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு	2	
16	நிர்ணயிக்கப்பட்ட மூலப்பொருள்களின் விவரக்குறிப்பு மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட விற்பனையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் (விவரக்குறிப்புகள், சப்ளையரின் பெயர் மற்றும் முகவரி, தொகுதி எண்., வாங்கிய அளவு முதலியன).	2	
17	உணவுப் பாதுகாப்பு அபாயங்கள் ஏற்படா வண்ணம் மூலப்பொருட்கள் ஆய்வு செய்யப்படுகின்றன. (பண்ணை காய்கறிகள், பழங்கள், முட்டை போன்ற பொருட்கள் பின்னர் தரமாக உள்ளதா என்று சோதிக்கப்பட்டு நல்ல நிலையில் மட்டுமே ஏற்றுக்கொள்ளப்பட வேண்டும் நல்ல நிலையில்)	2	
18*	உள்வரும் பொருள், பாதி பதப்படுத்தப்பட்ட அல்லது இறுதி பொருட்கள் அவற்றின் வெப்பநிலைக்கு ஏற்ப சேமிக்கப்படும் உணவு கெடுதல் தவிர்ப்பதற்கும் பாதுகாப்பதற்கும் முறையே தேக்கிவைக்கப்படும். (FIFO & FEFO நடைமுறையில் உள்ளது. (இறைச்சி மற்றும் பால்பொருட்கள் 4°C அல்லது குறைவான அல்லது சமமான வெப்பநிலையில் வைக்கப்படவேண்டும்	2	
19	உணவு தயாரிப்பதற்கு முன் அனைத்து மூலப்பொருட்களும் நன்கு சுத்தம் செய்யப்படுகின்றன	2	

20	வேகவைக்காத சமையத்த உணவுகள் மற்றும், சமைத்ததை முறையாக பிரித்தல்; சைவ மற்றும் அசைவ உணவு முறையே பிரிக்கப்பட்டு தனியாக கையாள வேண்டும்	2	
21	உணவு தயாரிப்பதற்கு முன்னும் பின்னும் அனைத்து உபகரணங்களும் போதுமான அளவு சுத்தம் செய்யப்படுகின்றன	2	
22	உறைந்த உணவு சுகாதாரமாக முறையால் பயன்பாட்டிற்கு கொண்டு வரப்படுகிறது (Thawing). ஒரு முறை பயன்பாட்டிற்கு கொண்டு வரப்பட்ட உறைந்த உணவு மீண்டும் பயன்பாட்டிற்காக சேமிக்கப்படக் கூடாது (இறைச்சி, மீன் மற்றும் கோழி இறைச்சி குளிர்சாதன பெட்டியில் 5°C கரைக்கப்படுகிறது சி அல்லது கீழே அல்லது மைக்ரோவேவில். ஷெல்ஃபிஷ்/கடல் உணவு 15°C குளிர்ந்த குடிநீர் ஓடும் நீர் கொண்டு (Thawing) செய்யப்படுகிறது	2	
23	சைவப் பொருட்கள் குறைந்தபட்சம் 60°C க்கு 10 நிமிடங்கள் அல்லது 65°C , 2 நிமிடங்களுக்கு சமைக்கப்படுகின்றன. அசைவப் பொருட்கள் குறைந்தபட்சம் 65°C க்கு சமைக்கப்படுகின்றன 10 நிமிடங்கள் அல்லது 70°C, 2 நிமிடங்கள் அல்லது 75°C 15 வினாடிகளுக்கு சமைக்கப்படுகின்றன	2	
24	குளிர்வாதனத்திற்காக வடிவமைக்கப்பட்ட சமைத்த உணவு சரியான முறையில் குளிர்விக்கப்படுகிறது. (அதிக ஆபத்துக்கு உட்பட்ட(High risk) உணவு 60°C இலிருந்து 21°C வரை குளிரூட்டப்படுகிறது	2	

	குளிரூட்டப்பட்ட பின்னர் 2 மணி நேரத்திற்குள் அதற்கும் குறைவாக மேலும் 5°C க்கு குளிரூட்டப்படும்.		
25	உணவுப் பிரித்தல் சுகாதாரமான நிலையில் செய்யப்படுகிறது. அதிக ஆபத்துக்குட்பட்ட உணவு குளிர்சாதன பிரிக்கப்பட்டு 30 நிமிடங்களுக்குள் குளிர்சாதன பெட்டியில் குளிரூட்டப்படுகிறது.		
26	சூடான உணவு 65°C கேண்ட் அசைவ உணவுக்காக 70o இல் வைக்கப்படவேண்டும் C. குளிர் உணவுகள் 5o இல் பராமரிக்கப்படுகின்றன சி அல்லது கீழே மற்றும் உறைந்திருக்கும் தயாரிப்புகள் -18o C அல்லது அதற்கும் குறைவாக வைக்கப்பட்டுள்ளன. (*சூடான உணவு 65o க்கு மேல் வைக்கப்படுகிறது சி மற்றும் குளிர் உணவு 5°C க்கு கீழே வைக்கப்பட்டால் இரண்டு மணி நேரத்திற்கு மிகாமல் ஒரு முறை மட்டுமே பயன்படுத்தப்படவேண்டும்)		
27	மீண்டும் சூடாக்குவது சரியான முறையில் செய்யப்படுகிறது மற்றும் சூடான நீரைச் சேர்ப்பது அல்லது மீண்டும் சூடாக்குவதற்கு வெப்பத்தேக்கி பாத்திரம்(Bain maire) கீழ் மீண்டும் சூடாக்குதல் அல்லது விளக்கின் மூலம் மீண்டும் சூடாக்குதல் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. (உணவின் உள் வெப்பநிலை 75°C ஐ அடைந்து குறைந்தது 2 நிமிடங்களுக்கு சூடாக்கப்படுகிறது.		
28*	சமையலுக்கு உகந்த எண்ணெய் உபயோகிக்கப்படுவது அவ்வப்போது எண்ணெயின் மற்றும் நிறம், சுவை மற்றும் மிதக்கும் கூறுகள் சரிபார்க்கப்படுகிறது.		

29	<p>உணவுப் போக்குவரத்துக்கு பயன்படுத்தப்படும் வாகனம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டு நல்ல பழுதுபார்ப்புடன் பராமரிக்கப்படுகிறது,</p> <p>தேவையான வெப்பநிலையை பராமரிக்கின்றன.</p> <p>(சூடான உணவுகள் 65° C, குளிர் உணவுகள் 5° C மற்றும் உறைந்த உருப்படி -18°C</p> <p>போக்குவரத்தை ஒழுங்குபடுத்துதல்</p> <p>அல்லது உணவு தயாரிக்கப்பட்ட 2 மணி நேரத்திற்குள் கொண்டு செல்லப்படுகிறது).</p>		
30	<p>ஒரே வாகனத்தில் ஒரே நேரத்தில் கொண்டு செல்லப்படும் உணவு மற்றும் உணவு அல்லாத பொருட்கள் பிரிக்கப்படுகின்றன</p> <p>உணவுக்கான எந்த ஆபத்தையும் தவிர்க்க போதுமானது.</p>		
31	<p>கடலரி, பரிமாறுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் மட்பாண்டங்கள் மற்றும் சாப்பாட்டு சேவையில் இரவு பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் சுத்திகரிக்கப்படுகிறது.</p>		
32	<p>பேக்கேஜிங் பொருட்கள் உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும்போது சுத்தமாகவும் உணவு தரமாகவும் இருக்கும்</p>		
III	<p>பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதாரம்</p>		
33	<p>உபகரணங்கள், உணவு வளாகங்களை சுத்தம் செய்வது சுத்திகரிப்பு அட்டவணை மற்றும் துப்புரவுப்படி செய்யப்படுகிறது</p> <p>எங்கும் நீர் தேக்கம் இருக்கக்கூடாது.</p>	2	

34	உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திரங்களின் தடுப்பு பராமரிப்பு தயாரிப்பாளரின் அறிவுறுத்தலின் படி வழக்கமாக தொடர்ந்து மேற்கொள்ளப்படுகிறது (பதிவுகளைச் சரிபார்க்கவும்.)	2	
35*	அளவீடு மற்றும் கண்காணிப்பு சாதனங்கள் அவ்வப்போது தர அளவீடு செய்யப்படுகின்றன.	2	
36	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
37	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்று அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)	2	
38	வடிகால்கள் எதிர்பார்த்த ஓட்டம் மற்றும் தேவைகளை பூர்த்தி செய்ய வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் கிரீஸ் கரப்பான் பூச்சி பிடிக்க பொறிகள் பொருத்தப்பட்டிருக்கும்.	2	
39	உணவு கழிவுகள் மற்றும் பிற குப்பைகள், உணவு கையாளுதல் பகுதிகளில் இருந்து அவ்வப்போது குப்பைகள் சேருவதை தவிர்ப்பதற்காக சரியான இடைவெளியில் அகற்றப்படுகின்றன.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	2	
40	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாளுபவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
41	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு	2	

	அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.		
42	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை).	2	
43	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்த படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
44	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்).	2	
45	உணவு வணிகம் முறையான நுகர்வோர் புகார்கள் நிவர்த்தி முறையைக் கொண்டுள்ளது.	2	
46	உணவு கையாளுபவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்)	2	
47*	ஒரு வருட காலத்திற்கு அல்லது உணவின் நிர்ணயிக்கப்பட்ட ஆயுள் காலம் வரை, இவைகளில் எது அதிகமோ அது வரை பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகளில் தவறி இருந்தால், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும்

தரப்படுத்தல் -

ஏ+	80 - 90	இணக்கம் - முன்மாதிரி
ஏ	72 - 79	இணக்கம் - திருப்திகரமான
பி	45 - 71	முன்னேற்றம் தேவை

தரம் இல்லை <45 இணக்கம் இல்லை

இறைச்சி கூடங்கள்

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு நிறுவனத்தில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ளது..	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	இந்த வளாகத்தில் பல்வேறு வகையான விலங்குகள் மற்றும் வெவ்வேறு உயிரினங்களைக் இறைச்சிக்காக வெட்டுவதற்கு தனியே வசதிகள் உள்ளது மற்றும் வெவ்வேறு முறைகள் கையாள படுகிறது	2	
3	இறைச்சிக்காக கால் நடைகள் மற்றும் கோழி இனங்களை வெட்டுவதற்கு முன்னர் தேவையான ஓய்வறைகளில் அதற்குரிய குடி நீர் வசதி மற்றும் பரிசோதனை செய்ய ஏதுவாக அமைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	

4	இறைச்சி கூடங்களில் தளவமைப்பு, இறைச்சி மற்றும் இதரபாகங்கள் மற்றும் கால் நடைகள் ஒன்றுடன் ஒன்று/குறுக்குவெட்டுக்கு எந்த சாத்தியமும் இல்லாமல் சீராக செயல் படுகிறது.	2	
5	உள் அமைப்பு மற்றும் பொருத்துதல்கள் நச்சுத்தன்மையற்ற மற்றும் ஊடுருவ முடியாத பொருட்களால் ஆனவை.	2	
6	கூரைகள் மற்றும் கதவுகளில் தூசி அல்லது ,மாசு பாடியமால் , பூஞ்சைகள் இல்லாமல் மற்றும் பெயிண்ட் ப்லாஸ்டர் உதிரா வண்ணம் இருக்கிறது	2	
7	கோழி வளர்ப்பிற்காக அல்லது சிறிய ரூமினேட்டிற்காக சுவர்கள் 1 மீட்டர் உயரம் வரை மெல்லிய பளபளப்பான ஓடுகளால் அமைக்கப்பட்டுள்ளன விலங்குகள் மற்றும் பெரிய விலங்குகளுக்கு 5 மீட்டர் வரை & எபோக்சி பூசப்பட்டுள்ளது. இறைச்சி கூடங்களில் சுவரில் மெல்லிய பளபளப்பான ஓடுகளால் அமைக்கப்பட்டு பயன்பாட்டுக்கேற்ப சரியான உயரம் வரை அமைக்க பட்டுள்ளது [கோழிகளுக்கு 1 மீட்டர் உயரம் வரை பெரிய கால் நடைகள் 5 மீட்டர்]	2	
8	வெளிப்புற சூழலுக்கு திறக்கும் போது ஜன்னல் மூடி வைக்கப்பட்டு பூச்சி தடுப்பு திரை பொருத்தப்பட்டுள்ளது.	2	
9	கதவுகள் மென்மையானவை, உறிஞ்ச முடியாத மேற்பரப்பு, நெருக்கமாக பொருத்தப்பட்டவை மற்றும் சுய-மூடுதல் வசதி உள்ளன (பொருத்தமான இடங்களில்)	2	

10	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது. 540 lux [ஆய்வு இடம்] , , 220 lux [செயல் பாட்டு இடம்], 110 lux இதர இடங்கள்	2	
11	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது.	2	
12	போதுமான எண்ணிக்கையிலான கழிவறைகள், கை கழுவுதல் உள்ளிட்ட தனிப்பட்ட சுகாதார வசதிகள் உள்ளன வசதிகள் மற்றும் மாற்று அறைகள். சூடான மற்றும் குளிர்ந்த நீரில் கை கழுவும் வசதி, கழிப்பறைகளுக்கு அருகில் மற்றும் பதப்படுத்தும் பகுதிக்கு நுழைவதற்கு அருகாமையில் வழங்கப்படுகின்றன .	2	
13*	IS 10500 தரம் கூடிய குடிநீர் வசதி தேவையான வெப்பம் மற்றும் அழுத்தம் இறைச்சி கூடத்தில் அமைந்துள்ளது	4	
14	தகுதிவாய்ந்த வேதியியலாளர்/ஆய்வாளர் & கால்நடை நுண்ணுயிரியலாளருடன் ஒரு ஆய்வகம் உள்ளது .	2	
15	உபகரணங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் (வெட்டுதல் தொகுதிகள், வெட்டும் பலகைகள் மற்றும் துடைப்பம் தவிர) ,அரிப்பை எதிர்க்கும் பொருட்களால் ஆனது, இது சுத்தம் செய்ய ஏதுவாக உள்ளது.	2	
III	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு		
16	தொற்று நோய்களான சந்தேகிக்கப்படும் விலங்குகள் பிரிக்கப்பட்டு தனித்தனியாக வைக்கப்படுகின்றன.	2	

17	முறையில் கால்நடைகள் வெட்ட படுகின்றன மற்றும் கால் நடைகள் இறைச்சி வெட்டுமிடத்துக்கு வரும் முன்னர் ஓய்வு அறையில் அழுத்தமின்றி வெய்க்கப்பெற்று ஒரு கால்நடையின் கண் முன்னர் கால்நடைகள் வெட்ட படுவதில்லை.	2	
18	உபகரணங்கள் நல்ல வேலை நிலையில் பராமரிக்கப்படுகிறது.	2	
19	வெட்ட பட்ட இறைச்சி தரையில் வைக்க படாமல் அதற்குரிய உபகரணங்கள் வாயிலாக தொங்கவிடப்பட்டு உள்ளது.	2	
20	கத்திகள் மற்றும் கூர்மையானவை (முஷ்டாலா) துருப்பிடிக்காத எஃகு [SS] ஆள் செய்யப்பட்டு மற்றும் பயன்பாட்டிற்கு முன் கிருமி நீக்கம் செய்யப்பட்டு/ சுத்திகரிக்க பட்டுள்ளது.	2	
21*	கால்நடைகளும் சீரிய முறையில் முன் பரிசோதனை மற்றும் பிரேத பரிசோதனை (ante- mortem) தகுதியான கால்நடை மருத்துவரால் மேற்கொள்ள படுகிறது அனைத்து விலங்குகளும் பிரேத பரிசோதனை மற்றும் பிரேத பரிசோதனைக்கு உட்படுத்தப்படுகின்றன	4	
22	வெட்டப்பட்ட இறைச்சி. 0°C முதல் 2°C க்குள் வைக்க படவேண்டும	2	
23	இறைச்சி உண்ணத்தகுந்த, பாகங்கள் மற்றும் அதன் உறுப்புகள் மனித நுகர்வுக்கு ஏற்றதாகவும் அறியப்பட்டு "பரிசோதிக்கப்பட்டது மற்றும் தேர்ச்சி பெற்றது" என்று குறிக்கப்பட வேண்டும். மனித நுகர்வுக்கு தகுதியற்றது	2	

	எனில் "ஆய்வு செய்யப்பட்டது மற்றும் கண்டனம் செய்யப்பட்டது" என்று குறிக்கப்பட வேண்டும்.		
III	சுகாதாரம், பராமரிப்பு மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவது		
24	உபகரணங்கள், உணவு வளாகங்களை சுத்தம் செய்வது துப்புரவு அட்டவணை மற்றும் துப்புரவு திட்டத்தின் படி செய்யப்படுகிறது. மாடிகள் தினமும் கழுவப்படுகின்றன. சுண்ணாம்பு கொண்டு கழுவுதல், வண்ணம் செய்தல் 12 மாதங்களுக்கு குறைந்தது ஒரு முறையாவது செய்யப்படுகின்றன	2	
25	அதிர்வு தரும் [stunning] கருவிகளின் தடுப்பு பராமரிப்பு உற்பத்தியாளரின் கூற்றுப்படி தொடர்ந்து மேற்கொள்ளப்படுகிறது.	2	
26	இரத்தம், உரம், குப்பை, அழுக்கு அல்லது பிற விலங்குகள் இறைச்சி உள்ளூறுப்பு ஆகியவை 8 மணி நேரத்திற்குள் இறைச்சி கூடத்தில் இருந்து அகற்றப்பட்டு மாசு ஏற்படாத வகையில் அப்புறப்படுத்தவேண்டும். இந்த கழிவுகளுக்கு பயன்படுத்தப்படும் கொள்கலன் அல்லது பாத்திரம் முழுமையாக பயன்படுத்திய உடனேயே சுத்தம் செய்யப்பட்டு கிருமி நீக்கம் செய்யப்படுகிறது.	4	
27*	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி	4	

	பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.		
28	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்று அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)	2	
29	திறமையான வடிகால் அமைப்பு உள்ளது மற்றும் அனைத்து வடிகால்கள் மற்றும் சாக்கடைகள் முறையாகவும் நிரந்தரமாகவும் உள்ளன மேலும், பொறிகள் மற்றும் திரைகளுடன் பொருத்தப்பட்டது. இரத்தத்திற்கான வடிகால் அமைப்பு நிலத்தடியில் உள்ளது. எளிதாக சுத்தம் செய்வதற்கான வசதியுடன் உள்ளது அல்லது மூடியுடன் ஒரு கையடக்கத் தொட்டிவடிவில் உள்ளது).		
30	நிராகரிக்கப்பட்ட இறைச்சிகளை பிரிப்பதற்கும் சேமிப்பதற்கும் போதுமான இடம் உள்ளது. அழித்தல் நிராகரிக்கப்பட்ட இறைச்சிகளை, உறுப்புகள் அல்லது அதன் பாகங்கள் அங்கீகரிக்க பட்ட கால் நடை மருத்துவரின் நேரடி மேற்பார்வையின் கீழ் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.	2	
31	இறைச்சிக் கூடங்களின் கழிவுப் பொருட்கள் அனைத்தும் உபபொருட்களாக தயாரிப்பதற்கு ஏற்றவாறு பதப்படுத்தப்படுகின்றன அல்லது பொருத்தமாக மூடப்பட்ட குழிகளில் கொட்டப்படுகிறது.	2	
32	பெரிய இறைச்சி கூடங்களுக்கு , ETP தேவை. கழிவுநீர் மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவது இணக்கமாக செய்யப்படுகிறது	4	

	சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு சட்டம், 1986 ன் கீழ் தரநிலைகள் படி செயல்படுகிறது.		
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்		
33	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாளுபவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
34	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.	2	
35*	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை) .	4	
36	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்த படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
37	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்).	2	
38	உணவு வணிகம் ஒரு பயனுள்ள நுகர்வோர் புகார்கள் நிவர்த்தி பொறிமுறையைக் கொண்டுள்ளது.	2	

39	உணவு கையாளுபவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்).	2	
40	உணவு கையாளுபவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்).	4	

மொத்த புள்ளிகள்/90

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். எதிலும் தோல்வி நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகள், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும் தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி
ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான
பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை

சில்லறை வணிகம்

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	சில்லறை கடையில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டு இருக்கிறது .	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	சில்லறை கடையின் வடிவமைப்பு போதுமான வேலை இடத்தை வழங்குகிறது. அழுக்கு, தூசி மற்றும் பூச்சிகள் நுழைவதைத் தடுக்கிறது.	2	
3	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது.	2	
4	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது.	2	

5	உணவு பொருட்களுக்கு போதுமான சேமிப்பு வசதி உள்ளது; இரசாயனங்கள் மற்றும் பிற அபாயகரமான பொருட்கள்; தனியாக வைக்கப்பட்டிருக்கிறது.	2	
6*	வெப்பநிலை உணர்திறன் வாய்ந்த உணவு தயாரிப்புகள் தேவையான வெப்பநிலையில் சேமித்து வைக்க வைக்கும் திறன் கொண்ட உறைவிப்பான், குளிர்விப்பான்கள், சூடாக வைத்திருக்கும் உபகரணங்கள் போன்றவை இருக்கின்றன.	4	
7	கழிவுகளை அகற்றுவதற்கு போதுமான வசதி உள்ளது.	2	
II	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு		
8	நிர்ணயிக்கப்பட்ட மூலப்பொருள்களின் விவரக்குறிப்பு மற்றும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட விற்பனையாளர்களிடமிருந்து பெறப்பட்ட பதிவுகளை சரிபார்க்கவும் (விவரக்குறிப்புகள், சப்ளையரின் பெயர் மற்றும் முகவரி, தொகுதி எண்., வாங்கிய அளவு முதலியன).	2	
9	மூலப்பொருட்கள் பெறும்போது, உணவுப் பாதுகாப்பு அபாயங்களை தவிர்க்க ஆய்வு செய்யப்படுகின்றன.	2	
10*	உள்வரும் உணவுப் பொருள் அவற்றின் வெப்பநிலை மற்றும் ஈரப்பதத்திற்கு ஏற்ப சேமிக்கப்படுகிறது, சுகாதாரமான சூழலில் வெப்பநிலை உணர்திறன் பொருட்கள் பொருத்தமான வெப்பநிலையில் சேமிக்க படுகிறது. i. குளிராக இருந்தால் 5°C க்கு கீழே அல்லது சூடாக இருந்தால் 60°C க்கு மேல் அல்லது அதற்கு மேல்; ii. உறைந்த நிலையில் சேமிக்கப்பட வேண்டும் என்றால் -18°C.	4	

11	FIFO/FEFO மூலம் பங்கு சுழற்சி நடைமுறையில் உள்ளது மற்றும் காலாவதியான தயாரிப்பு எதுவும் விற்பனைக்கு அலமாரியில் வைக்கப்படவில்லை.	2	
12	சைவ மற்றும் அசைவ பொருட்கள் குறுக்கு மாசு படுவதை தவிர்ப்பதற்காக தனித்தனியாக சேமிக்கப்படுகின்றன.	2	
13	உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் உணவு அல்லாத பொருட்கள் குறுக்கு மாசுபடுவதைத் தவிர்ப்பதற்காக தனித்தனியாக சேமிக்கப்படுகின்றன.	2	
14	தயாரிப்புகள் கசிவு இல்லாமல் இருக்கிறது பேக்கேஜிங் செய்யப்பட்ட உணவு பொருட்கள் முள் துளைகள் இல்லாமல் அல்லது சேதம் அடையாமல் இருக்கிறது.	2	
III	பராமரிப்பு மற்றும் சுகாதாரம்		
15	கடையின் உட்புறம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் கசிவு, வலைகள், அழுக்கு, தூசி போன்றவை இல்லை. அது உணவு பாதுகாப்பை சமரசம் செய்யலாம்.	2	
16	தயாரிப்பாளர்களின் அறிவுறுத்தல்களின்படி உபகரணங்கள் மற்றும் இயந்திரங்களின் தடுப்பு பராமரிப்பு தவறாமல் மேற்கொள்ளப்படுகிறது.	2	
17	அனைத்து உபகரணங்கள் மற்றும் வளாகங்கள் நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்படுகின்றன.	2	
18*	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	4	
19	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்று அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)	2	

20	உணவு கழிவுகள் மற்றும் பிற குப்பைகள், உணவு கையாளுதல் பகுதிகளில் இருந்து அவ்வப்போது குப்பைகள் சேருவதை தவிர்ப்பதற்காக சரியான இடைவெளியில் அகற்றப்படுகின்றன.	2	
21	கழிவுநீர் மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவது சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு சட்டம், 1986 தரங்களுக்கு ஏற்ப செய்யப்படுகிறது.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	2	
22	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாளுபவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
23	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.	2	
24*	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை).	4	
25	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்தப்படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		

26	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்).	2	
27	உணவு வணிகம் முறையான நுகர்வோர் புகார்கள் நிவர்த்தி முறையைக் கொண்டுள்ளது.	2	
28	உணவு கையாள்பவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்).	2	
29*	ஒரு வருட காலத்திற்கு அல்லது உணவின் நிர்ணயிக்கப்பட்ட ஆயுள் காலம் வரை, இவைகளில் எது அதிகமோ அது வரை பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	4	

மொத்த புள்ளிகள்/90

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகளில் தவறி இருந்தால், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும்

தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி
ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான
பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை
தரம் இல்லை <45 இணக்கம் இல்லை

உணவு போக்குவரத்து

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு போக்குவரத்து உரிமையாளரிடம் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது..	2	
I	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	போக்குவரத்து வடிவமைப்பு மற்றும் தளவமைப்பு போதுமான பராமரிப்பு மற்றும் சுத்தம் செய்ய அனுமதிக்கும் வகையில் உள்ளது மற்றும் பூச்சிகளுக்கு உறைவிடம் அளிக்காவண்ணம் உள்ளது	2	
3	உணவை எடுத்து செல்ல பயன்படுத்தப்படும் கொள்கலன்கள் / பெட்டிகள் உணவு தர பொருட்களால் ஆனவை மற்றும் மாசு படுவதை தடுக்க வடிவமைக்கப்பட்டது.	2	
4*	வாகனம் மூட பட்டு மற்றும் உட்புற அமைப்பு துரு பிடிக்கும் அறிகுறிகள், பிலாக்கிங் பெயிண்ட் மற்றும் அரிப்பு இல்லாமல் நன்றாக வர்ணம் பூச பட்டுள்ளது.	4	
5	போக்குவரத்து வாகனம் தேவையான வெப்பநிலையை அடைய மற்றும், வெளியில் இருந்து வெப்பநிலையை கண்காணிக்க உதவும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	
6	பொருட்கள் வெளிப்படாமல் வெளிப்புற வானிலை மற்றும் கொள்ளை க்கு உட்படாமல் இருப்பதை உறுதி செய்ய வாகனத்தில் சரியான பூட்டுதல்/ சீல் வசதி உள்ளது	2	
II	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு		
7	ஏற்றுவதற்கு முன் அபாயகரமான பொருள் குப்பைகள், தூசி, முந்தைய சுமைகள், பூச்சி செயல்பாடு மற்றும் பிற	2	

	<p>உணவு அல்லாதவைக்காக வாகனம் பரிசோதிக்கப்படுகிறது. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்</p>		
8	<p>குளிர்நீரூட்டப்பட்ட பொருட்களின் போக்குவரத்து 50C அல்லது அதற்கும் கீழே மற்றும் உறைந்த பொருட்களின் -180C அல்லது கீழே. (பதிவுகள் அல்லது வெப்பநிலை பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.)</p>	4	
9	<p>இரசாயனங்கள், எரிபொருள்கள், எரியக்கூடிய பொருட்கள் போன்ற அபாயகரமான பொருட்கள் உணவுடன் கொண்டு செல்லப்படுவதில்லை.</p>	2	
10	<p>உணவு அல்லாத பொருட்களை கொண்டு செல்வதிலிருந்து உணவு பொருட்களை கொண்டு செல்வதற்கு வாகனம் மாற்றப்பட்டால், உணவு மாசுபடுவதைத் தடுக்க சரியாக சுத்தம் செய்யப்படுகிறது.(பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)</p>	2	
11	<p>உணவுப் பொருள்களின் கலப்பு சமைகள் குறுக்கு மாசு படுவதைவதைத் தடுக்க போதுமான அளவு பிரிக்கப்பட்டுள்ளன</p>	2	
12*	<p>திரவ, கிரானுலேட் அல்லது பொடி வடிவத்தில் மொத்த உணவுப் பொருட்கள் கொள்கலன்கள்/டேங்கர்களில் கொண்டு செல்லப்படுகின்றன. உணவுப் பொருட்களின் போக்குவரத்துக்கு ஒதுக்கப்பட்டுள்ளது & அவை "உணவுப் பொருட்களுக்கு மட்டுமே" என்று குறிக்கப்பட வேண்டும்.</p>	2	
13	<p>வாகனம் அல்லது அதன் குளிர்நீரூட்டும் அலகு பழுதடைந்தால், அதற்கு இணையான மாற்று வாகனம்</p>	2	

	உணவுப் பொருட்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் சுகாதார தரநிலை உடன் உடனடியாக வழங்கப்படுகின்றன		
III	பராமரிப்பு & சுகாதாரம்		
14	வாகனத்தின் உட்புறம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் கசிவு, வலைகள், அழுக்கு, தூசி போன்றவை இல்லை. அது உணவு பாதுகாப்பை சமரசம் செய்யலாம்	2	
15	வெப்பநிலை கண்காணிப்பு சாதனங்கள் முன்னரே தீர்மானிக்கப்பட்ட இடைவெளியில் அளவீடு செய்யப்படுகின்றன.	2	
16*	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	4	
17	வெப்பநிலை ஏற்றத்தாழ்வு காரணமாக அல்லது போக்குவரத்தின் போது நடக்கும் சேதங்கள் காரணமாக உணவு உட்கொள்வதற்கு தகுதி அற்றதாய் மாறினால், அந்த உணவு மனித நுகர்வுக்கு பயன்படுத்தாதவாறு அகற்றப்படுகிறது.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்	2	
18	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாள்பவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	
19	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு	2	

	அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.		
20	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை).	4	
21	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்தப்படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
22	உணவு கையாளுபவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்).	2	
23*	பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் குறித்தகாலத்திற்கு தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	4	

மொத்த புள்ளிகள்/90

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகளில் தவறி இருந்தால், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும் தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி

ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான

பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை

தரம் இல்லை <45 இணக்கம் இல்லை

உணவு சேமிப்பு மற்றும் கிடங்கு

தேதி		FBO பெயர்	
உணவுபாதுகாப்பு அதிகாரி		FBO இன் பிரதிநிதி	
FBO உரிமம் எண்		முகவரி	

பின்வருவனவற்றைக் குறிக்கவும் - இணக்கம் (C), இணக்கமின்மை (NC), பகுதி இணக்கம் (PC) அல்லது பொருந்தாது (NA)

எண்	தணிக்கை கேள்வி	மதிப்பெண்	
1	உணவு நிறுவனத்தில் புதுப்பிக்கப்பட்ட FSSAI உரிமம் உள்ளது மற்றும் அது ஒரு முக்கிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ளது.	2	
1	வடிவமைப்பு மற்றும் வசதிகள்		
2	கிடங்கின் வடிவமைப்பு மற்றும் தளவமைப்பு போதுமான பராமரிப்பு மற்றும் சுத்தம் செய்ய அனுமதிக்கும் வகையில் உள்ளது மற்றும் பூச்சிகளுக்கு உறைவிடம் அளிக்காவண்ணம் உள்ளது	2	
3	நீர் மற்றும் குடிநீர் விநியோகத்திற்கு போதுமான வசதி உள்ளது.	2	
4	வடிகால் மற்றும் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கு போதுமான வசதி உள்ளது	2	
5	வளாகத்தில் போதுமான வெளிச்சம் உள்ளது. விளக்குகளை பொருத்துவது உணவை மாசுபடுவதில்	2	

	இருந்து பாதுகாக்கும் (குறிப்பாக பேக் செய்யப்படாத உணவு சேமிக்கப்படும் இடத்தில்).		
6	வளாகத்திற்குள் போதுமான காற்றோட்டம் வழங்கப்படுகிறது	2	
7	உணவு பொருட்களுக்கு போதுமான சேமிப்பு வசதி உள்ளது; இரசாயனங்கள் மற்றும் பிற அபாயகரமான பொருட்கள்; தனியாக வைக்கப்பட்டிருக்கிறது.	2	
8*	தேவையான வெப்பநிலையை பராமரிக்கும் திறன் கொண்ட உறைவிப்பான், குளிர்விப்பான்கள், சூடாக வைத்திருக்கும் உபகரணங்கள் போன்றவை இருக்கின்றன .	4	
9	உறைந்த தயாரிப்புகள், உறைந்த அறையில் (ante-room)4 C க்கும் குறைவான வெப்பநிலையை பராமரிக்க படுகிறது	2	
10	தனிநபர் சுகாதார வசதிகள் உள்ளன. (போதுமான அளவு கை கழுவும் வசதிகள், கழிவறைகள், அறைகளை மாற்றுதல், ஓய்வு மற்றும் புத்துணர்ச்சி அறை போன்றவை).	2	
11	செயல்பாட்டின் கட்டுப்பாடு		
11	உணவுப் பொருட்கள் தட்டுகள்/ ரேக்குகளில் வைக்கப்பட்டு தரையிலிருந்து மற்றும் சுவர்களில் இருந்து இடைவெளி விட்டு சேமிக்கப்படும்.	2	
12	பொருட்கள் உள்நுழையும் இடத்தில், கையாளும் இடத்தில் மற்றும் வெளியில் அனுப்பும் இடத்தில் கவனமாக கையாளப்படுகின்றன. பொருட்கள் தரையில் சிந்தாத வாறு பராமரிக்க படுகின்றன. பொருட்கள்	2	

	ஒழுங்கமைக்கப்படாத முறையிலோ அல்லது குவித்தோ வைக்கப்படவில்லை		
13	குளிர்ந்த பொருட்கள் 5°C அல்லது அதற்கும் கீழே பெறப்படுகின்றன உறைந்த பொருட்கள் -180 °C இல் பெறப்படுகின்றன	2	
14*	உறைந்த பொருட்கள் -180 இல் உறைந்த அறைகளில் சேமிக்கப்படுகின்றன. குளிர்ந்த பொருட்கள் 5°C இல் பராமரிக்கப்படும் குளிர் அறைகளில் சேமிக்கப்படுகின்றன வெப்பநிலை கண்காணிப்பின் பதிவுகள் பராமரிக்கப்படுகிறது.	4	
15	குளிர் அறையும் உறைந்த அறையும் புஞ்சை வளர்ச்சி மற்றும் தேவையற்ற பொருட்கள் எதுவுமின்றி சுத்தமாகவும் சுகாதாரமாகவும் பராமரிக்கப்படுகின்றன	2	
16*	FIFO/FEFO மூலம் பங்கு சுழற்சி நடைமுறையில் உள்ளது மற்றும் காலாவதியான தயாரிப்பு எதுவும் விற்பனைக்கு அலமாரியில் வைக்கப்படவில்லை.	2	
III	பராமரிப்பு & சுகாதாரம்		
17	வளாகம் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டுள்ளது மற்றும் கசிவு, வலைகள், அழுக்கு, தூசி போன்றவை இல்லை உணவு பாதுகாப்பில் எந்த சமரசமும் இல்லை. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.)	2	
18	சேமிப்பு உபகரணங்கள் (சைலோக்கள், தட்டுகள் போன்றவை) சுத்தம் செய்தல், உணவு வளாகங்கள் துப்புரவுப்படி செய்யப்படுகின்றன	2	

	சுத்தம் செய்யும் திட்டம் அட்டவணை படி செயல்படுத்தப்படுகின்றன		
19	உணவு வளாகங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள் சரியான நிலையில் மற்றும் பழுதுபார்க்கப்பட்டு பராமரிக்கப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்	2	
20*	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் உள்ளது. அங்கீகரிக்கப்பட்ட பூச்சி கட்டுப்பாடு இரசாயனங்கள் மட்டுமே (உணவு தானியங்களுக்கு) பயன்படுத்தப்படுகின்றன. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.)	4	
21	பூச்சி கட்டுப்பாடு திட்டம் செயல்படுத்தப்பட்டு உள்ளது மற்றும் பூச்சி கட்டுப்பாடு நடவடிக்கைகள் பயிற்சி பெற்ற மற்றும் அனுபவம் வாய்ந்த பணியாளர்களால் மேற்கொள்ளப்படுகின்றன. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்.	2	
22	கொறித்துண்ணி பொறிகள் போதுமான எண்ணிக்கையில் உள்ளன மற்றும். அதன் வரைபடமும் உள்ளன. பயன்படுத்தப்படும் பூச்சிக்கொல்லிகள் தொடர்ந்து சுத்தம் செய்யப்படுகிறது	2	
23	பூச்சி செயல்பாடு அல்லது வளாகத்தில் தொற்றுக்கான அறிகுறிகள் இல்லை (முட்டை, லார்வாக்கள், மலம் போன்றவை)	2	
24	உணவு கழிவுகள் மற்றும் பிற கழிவுகள் அவ்வப்போது அகற்றப்படுகின்றன.	2	
IV	தனிப்பட்ட சுகாதாரம்		
25	வருடாந்திர மருத்துவ பரிசோதனை மற்றும் உணவுக் கையாளுபவர்களுக்கு தடுப்பூசி போடுவது நோய்களின் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அட்டவணை படி செய்யப்படுகிறது. (பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்)	2	

26	நோய் அல்லது வியாதியால் அல்லது திறந்த காயங்கள் அல்லது தீக்காயங்களால் பாதிக்கப்பட்ட எவரும் உணவு அல்லது உணவுடன் தொடர்பு கொள்ளும் பொருட்களை கையாளுவதில் ஈடுபடவில்லை.	2	
27*	உணவு கையாளுபவர்கள் தனிப்பட்ட தூய்மையைப் பராமரிக்கிறார்கள் (சுத்தமான ஆடைகள், வெட்டப்பட்ட நகங்கள் மற்றும் வாட்டர் ப்ரூஃப் பேண்டேஜ் போன்றவை) மற்றும் தனிப்பட்ட நடத்தை கையாள்கிறார்கள் (கை கழுவுதல், தளர்வான நகைகள் அணியாமல் இருப்பது புகை பிடிக்க கூடாது, துப்ப கூடாது போன்றவை).	4	
28	தேவையான இடங்களில் பொருத்தமான மேலுறைகள் கையுறைகள், தலைக்கவசம், ஷூ கவர் போன்றவை கையாள்பவர்களால் பயன்படுத்த படுகிறது.	2	
V	பயிற்சி மற்றும் புகார் கையாளுதல்		
29	அமைப்பின் உள் / வெளிப்புற தணிக்கை அவ்வப்போது செய்யப்படுகிறது. பதிவுகளை சரிபார்க்கவும்	2	
30	உணவு வணிகம் பயனுள்ள வாடிக்கையாளர் புகார்கள் நிவர்த்தி பொறிமுறையைக் கொண்டுள்ளது	2	
31	உணவு கையாளுபவர்கள் தேவையான அறிவும் திறமையும் மற்றும் உணவை பாதுகாப்பாக கையாள பயிற்சி பெற்றவர்கள். (பயிற்சி பதிவுகள் சரிபார்க்கவும்) .	2	
32*	பொருத்தமான ஆவணங்கள் மற்றும் பதிவுகள் தக்க வைக்கப்பட்டுள்ளது.	4	

நட்சத்திரக் குறி (*) கேள்விகள் உணவுப் பாதுகாப்பை கணிசமாகப் பாதிக்கலாம், எனவே முன்னுரிமை அளிக்கப்பட வேண்டும். நட்சத்திர மதிப்பெண் கேள்விகளில் தவறி இருந்தால், இணக்கமின்மைக்கு வழிவகுக்கும்

தரப்படுத்தல் -

ஏ+ 80 - 90 இணக்கம் - முன்மாதிரி
ஏ 72 - 79 இணக்கம் - திருப்திகரமான
பி 45 - 71 முன்னேற்றம் தேவை
தரம் இல்லை <45 இணக்கம் இல்லை