

खाद्य सुरक्षा निरीक्षण जांचसूचियां

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसआई) ने खाद्य कारोबारियों (एफबीओ) का दक्षतापूर्वक निरीक्षण करने के लिए खाद्य सुरक्षा अधिकारियों की सुविधा के लिए निरीक्षण जांचसूचियों को संशोधित किया है। निरीक्षण जांचसूचियों का प्रयोग प्रत्येक ऐसी अपेक्षाओं के अनुपालन के स्तर की पहचान करने के लिए किया जाएगा जो विनियमों में निर्धारित है। ये निरीक्षण जांचसूचियां खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारोबार का अनुज्ञापन और पंजीकरण) विनियम, 2011 की संशोधित अनुसूची 4 पर आधारित है और निम्नलिखित क्षेत्रों के लिए इनका विकास किया गया है :

1. सामान्य विनिर्माण
2. दुग्ध प्रसंस्करण
3. मांस प्रसंस्करण
4. वधशाला
5. कैटरिंग
6. खुदरा
7. परिवहन
8. भण्डारण और मालगोदाम

चिह्नंकन एवं ग्रेडिंग प्रणाली -

1. डिजायन और सुविधाएं
2. प्रचालन का नियंत्रण
3. अनुरक्षण और साफ-सफाई
4. वैयक्तिक स्वच्छता
5. प्रशिक्षण और शिकायतों पर कार्रवाई

खाद्य सुरक्षा अधिकारी निरीक्षण जांचसूची में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुसार एफबीओ की सुविधा का निरीक्षण करेंगे और तदनुसार, अनुपालन किए जाने की स्थिति में (सी), अनुपालन न होने की स्थिति में (एन.सी.), आंशिक अनुपालन के लिए (पी.सी.) और लागू नहीं/प्रेक्षित नहीं के लिए (एनए) के रूप में निष्कर्षों के लिए अंकित किया जाएगा। सभी अपेक्षाओं के लिए 2 अंक आवंटित किए गए हैं और कुल अपेक्षाएं ही ऐसी हैं जिन्हें तारांकित (*) किया गया है जिसके लिए 4 अंक आवंटित किए गए हैं। किसी भी तारांकित (*) के संबंध में गैर-प्रेक्षण निष्कर्ष को गैर-अनुपालन (एन.सी.) माना जाएगा क्योंकि वे खाद्य सुरक्षा के लिए महत्वपूर्ण हैं। प्रत्येक निष्कर्ष के लिए निम्नलिखित अनुसार अंक प्रदान किए जाएंगे : -

क्र. सं.	निष्कर्ष	प्रदान किए जाने वाले अंक	तारांकित (*) प्रश्न के लिए प्रदान किए जाने वाले अंक
1.	अनुपालन (सी)	2	4
2.	गैर-अनुपालन (एनसी)	0	0
3.	आंशिक अनुपालन (पीसी)	1	0
4.	लागू नहीं/प्रेक्षित नहीं (एनए)	2	4

अनुपालन – जी हां, अपेक्षाओं का पूरी तरह से प्रलेखन किया गया है और कार्यान्वयन किया गया है। बिना किसी बड़ी या छोटी समरूपता के अपेक्षाओं का अनुपालन देखा गया।

गैर-अनुपालन – जी नहीं, अपेक्षाओं का प्रलेखीकरण नहीं किया गया और कार्यान्वयन नहीं किया गया। किसी बड़ी गैर-अनुपालना के साथ अपेक्षाओं का गैर-अनुपालन देखा गया।

आंशिक अनुपालन – अपेक्षाओं का आंशिक रूप से कार्यान्वयन किया गया लेकिन प्रलेखित नहीं किया गया या आंशिक रूप से प्रलेखित किया गया लेकिन कार्यान्वित नहीं किया गया। एफएसओ के निर्णय और अनुभव पर आधारित गैर-अनुरूपता, से खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली के विफल होने या नियंत्रित प्रक्रियाओं या उत्पादों के सुनिश्चित के लिए इसकी योग्यता में कमी होने की संभावना नहीं होती। यह या तो विनिर्दिष्ट अपेक्षा के कुछ अंश में विफलता है या अकेले प्रक्षेपित कमी है।

आंशिक अनुपालन – तारांकित चिह्न (*) की अपेक्षाओं के संबंध में लागू नहीं है क्योंकि ये खाद्य सुरक्षा के लिए महत्वपूर्ण हैं।

लागू नहीं/प्रेक्षित नहीं (एनए) – एफबीओ के लिए अपेक्षाएं लागू नहीं है और इसलिए इसका प्रेक्षण नहीं किया जा सकता।

तत्पश्चात, अपेक्षाओं के प्रति निष्कर्षों के अनुसार, अंक प्रदान करने के लिए कुल अंकों प्रतिकलन किया जाता है और अंतिम अंकों के आधार पर एफबीओ की ग्रेडिड की जाती है। यह ग्रेडिंग 4 स्तरों में बांटी गई है अर्थात

ग्रेड	स्थिति	अंक अपेक्षित
क	अनुपालन – अनुकरणीय	90% और अधिक
क	अनुपालन – संतोषजनक	80% – 89%
ख	सुधार की आवश्यकता है	50% – 79%
कोई ग्रेड नहीं	गैर अनुपालन	50% से कम

सामान्य विनिर्माण

दिनांक	एफबीओ का नाम
खाद्य सुरक्षा अधिकारी	एफबीओ का प्रतिनिधि
एफबीओ लाइसेंस संख्या	पता

निम्नलिखित को दर्शाएं – अनुपालन (अनु.), गैर-अनुपालन (गैर-अनु), आंशिक अनुपालन (आं. अनु) या लागू नहीं (लानहीं)

क्र. सं.	लेखा परीक्षा प्रश्न	अंक प्रदान करना
1.	खाद्य प्रतिष्ठान के पास अद्वितीय एफएसएसआई लाइसेंस है और इसे प्रमुख स्थान पर दर्शाया गया है	2
1	डिजायन और सुविधाएं	
2.	खाद्य परिसरों का डिजायन के अंतर्गत पर्याप्त वर्किंग स्थान, अनुरक्षण की अनुमति और घूल, मिट्टी और कीटों के प्रवेश की सफाई	2

3.	आंतरिक संरचना और फिटिंग्स गैर-विषैले पदार्थों और अप्रपेशीय सामग्रियों से बनाए गए हों	2	
4.	दिवारें, छतें और दरवाजे झड़ने वाले रोगन या प्लास्टर, संघनन और शेडिंग कणों से मुक्त हों	2	
5.	फर्श फिसलन भरे न हों और उपयुक्त रूप से ढालू हों	2	
6.	खिड़किया बंद रखी जाती हों और जब उन्हें बाह्य पर्यावरण के लिए खोला जाए तो वे कीटों के प्रवेश-निषिद्ध स्क्रीन से युक्त हों	2	
7.	दरवाजे पूरी तरह से बंद होते हों जिससे कीटों का प्रवेश न को सके	2	
8.	उपकरण और कंटेनर गैर-विषैले, मजबूत, अक्षयकारी पदार्थों से बने हों, जिन्हें साफ करना और कीटाणु रहित करना आसान हो	2	
9.	परिसर में प्रकाश की पर्याप्त व्यवस्था हो	2	
10.	परिसरों के भीतर वातायन की पर्याप्त व्यवस्था हो	2	
11.	खाद्य, पैकेजिंग सामग्रियों, रसायनों, वैयक्तिक मदों आदि के लिए पर्याप्त भण्डारण सुविधा उपलब्ध हो	2	
12.	वैयक्तिक स्वच्छता की सुविधाएं उपलब्ध हों (पर्याप्त संख्या में हाथ धोने, प्रसाधन, चेंज रुम, विश्राम कक्ष और जलपान कक्ष आदि की सुविधाएं)	2	
13*	पेय जल (आईएस 10500 के मानकों को पूरा करना) का प्रयोग उत्पाद के संघटक के रूप में किया जाता है या खाद्य के साथ संपर्क या खाद्य संपर्क सतह और अर्ध वार्षिक गुणवत्ता के लिए परीक्षण किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	4	
14.	खाद्य सामग्रियों का परीक्षण या तो आंतरिक प्रयोगशालाओं के माध्यम से या फिर प्रत्यायित प्रयोगशालाओं के माध्यम से किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
II	प्रचालन नियंत्रण		
15.	आने वाली सामग्रियां आंतरिक तौर पर निर्धारित विशिष्टियों के अनुसार अधिप्राप्त की जाती हैं और अनुमोदित वेंडरों से प्राप्त की जाती हैं। रिकार्ड के लिए जांच (जैसे विशिष्टियां, आपूर्तिकर्ताओं के नाम और पते, बैच संख्या, अधिप्राप्त की गई मात्रा आदि)	2	
16.	खाद्य सुरक्षा जोखिमों के लिए कच्ची सामग्रियों का निरीक्षण अधिप्राप्ति के समय किया जाता है	2	
17.	आने वाली सामग्रियों, अर्ध या अंतिम उत्पादों को स्वच्छ वातावरण में उनके तापमान और आद्रता संबंधी अपेक्षाओं के अनुसार भंडार किया जाता है। एफआईएफओ और एफईएफओ की पद्धति का पालन किया जाता है।	2	
18.*	विनिर्माण/प्रसंस्करण करते समय अपेक्षित समय और तापमान का प्राप्त किया जाता है, अनुरक्षण किया जाता है, निगरानी की जाती है और रिकार्ड किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	4	
19.	विनिर्मित/प्रसंस्कृत खाद्य की पैकेजिंग पूरी स्वच्छता का ध्यान रखते हुए की जाती है	2	
20.	पैकेजिंग सामग्री खाद्य ग्रेड की होती है और सुदृढ़ होती है।	2	
21.	निर्मलीकरण रसायनों और अन्य खतरनाक पदार्थों को स्पष्ट रूप से पहचान की जाती है और उन्हें खाद्य पदार्थों से पृथक भंडार किया जाता है	2	
22.	खाद्य के लिए प्रयोग होने वाले यातायात के वाहनों को साफ रखा जाता है और अच्छी दशा में बनाए रखा जाता है।	2	
23.	यातायात के वाहन अपेक्षित तापमान को बनाए रखने में समर्थ हैं	2	

24.	रि कॉल्ड उत्पादों को पर्यवेक्षण में रखा जाता है और नष्ट कर दिया जाता है या इस प्रकार पुनः प्रसंस्कृत / उस पर पुनः कार्य किया जाता है ताकि उनकी सुरक्षा सुनिश्चित की जा सके। रिकार्ड के लिए जांच	2	
III	अनुरक्षण और स्वच्छता		
25.	निर्मलीकरण समयावधि और निर्मलीकरण कार्यक्रम के अनुसार उपकरणों, खाद्य परिसरों का निर्मलीकरण किया जाता है।	2	
26.	विनिर्माताओं के अनुदेशों के अनुसार, उपकरणों और मशीनरी का निवारक रख-रखाव नियमित रूप से किया जाता है	2	
27.	मापन और निगरानी उपकरणों का समय-समय पर अंशांकन किया जाता है	2	
28.*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध है और कीट नियंत्रण संबंधी गतिविधियों को प्रशिक्षित और अनुभवी कार्मिकों द्वारा संपन्न किया जाता है	4	
29	परिसरों में कीटों की कोई गतिविधि या उनके पनपने का कोई संकेत नहीं है (अण्डे, लार्वा, विष्टा आदि)	2	
30.	अपवाह का डिजायन इस प्रकार किया गया है कि संभावित प्रवाह के अनुकूल हो और ट्रेपों से सुसज्जित हो ताकि संदूषकों को रोका जा सके।		
31.	खाद्य बर्बादी और अन्य अपशिष्ट को खाद्य हैंडलिंग क्षेत्रों से समय-समय पर हटाया जाता है ताकि उनका ढेर न लग सके	2	
32.	पर्यावरण संरक्षण अधिनियम, 1986 के अंतर्गत विनिर्दिष्ट मानकों के अनुरूप सीवेज और बहिस्त्रावों का निपटान किया जाता है	2	
IV	वैयक्तिक स्वच्छता		
33.	टीकाकरण की संस्तुतित अनुसूची के अनुसार आंत्र-समूह की बिमारियों के विरुद्ध खाद्य हैंडलरों की वार्षिक स्वास्थ्य जांच और टीकाकरण किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
34.	कोई भी व्यक्ति, जो बीमार है, या जिसके शरीर पर खुले जखम हैं या जलने के कारण जखम हैं, वह खाद्य या खाद्य के सम्पर्क आने वाले पदार्थों की हैंडलिंग में सम्मिलित नहीं होता है	2	
35.*	खाद्य हैंडलर वैयक्तिक स्वच्छता बनाए रखते हैं (कपड़ों को साफ रखते हैं, नाखून काटते हैं और वाटरप्रूफ बैंडेज आदि) और वैयक्तिक आचरण (हाथ धोना, कोई ढीले-ढाले आभूषण नहीं पहनना, धूम्रपान न करना, कहीं भी नहीं थूकना आदि)	4	
36.	खाद्य हैंडलर उपयुक्त एप्रोन, ग्लव्स हैंडगियर, जूतों ढकने के कावर जहां कहीं आवश्यक हो, आदि पहनते हैं।	2	
V	प्रशिक्षण और शिकायत पर कार्रवाई करना		
37.	प्रणाली की आंतरिक और बाह्य लेखा परीक्षा की जाती है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
38.	खाद्य कारोबार में शिकायतें दूर करने के लिए कारगर उपभोक्ता शिकायत निवारण तंत्र है	2	
39.	खाद्य हैंडलरों के पास आवश्यक ज्ञान और कौशल है और वे खाद्य सुरक्षा को हैंडल करने के लिए प्रशिक्षित हैं। प्रशिक्षण रिकार्ड से जांच करें	2	
40*.	उपयुक्त प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध है और एक वर्ष की अवधि का रिकार्ड रखा गया है या उत्पाद की सुरक्षित रहने की अवधि का रिकार्ड, दोनों में से जो अधिक हो, रखा गया है	4	

कुल प्वाइंट/90

तारांकित चिह्न (*) से युक्त प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण प्रभाव से संबंधित हैं और इसलिए, प्राथमिकता प्रदान करते हुए इसका उत्तर दिया जाना आवश्यक है। तारांकित चिह्न (*) से युक्त किसी भी प्रश्न का उत्तर न देना गैर-अनुपालन माना जाएगा।

ग्रेडिंग -

ए +	80 - 90	अनुपालन - सर्वश्रेष्ठ
ए	72 . 79	अनुपालन - संतोषजनक
बी	45 - 71	सुधार की आवश्यकता है
कोई ग्रेड नहीं	< 45	गैर-अनुपालन

दुग्ध एवं दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण

दिनांक		एफबीओ का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		एफबीओ का प्रतिनिधि	
एफबीओ लाइसेंस संख्या		पता	

निम्नलिखित को दर्शाएं – अनुपालन (अनु.), गैर-अनुपालन (गैर-अनु), आंशिक अनुपालन (आं. अनु) या लागू नहीं (लागू नहीं)

क्रं. सं.	लेखा परीक्षा प्रश्न	अंक प्रदान करना	
1.	खाद्य प्रतिष्ठान के पास अद्यतन एफएसएसआई लाइसेंस है और इसे प्रमुख स्थान पर दर्शाया गया है	2	
1	डिजायन और सुविधाएं		
2.	खाद्य परिसरों का डिजायन के अंतर्गत पर्याप्त वर्किंग स्थान, अनुरक्षण की अनुमति और घूल, मिट्टी और कीटों के प्रवेश की सफाई	2	
3.	आंतरिक संरचना और फिटिंग्स गैर-विषैले पदार्थों और अप्रपेशीय सामग्रियों से बनाए गए हैं	2	
4.	दिवारें, छतें और दरवाजे झड़ने वाले रोगन या प्लास्टर, संघनन और शेडिंग कणों से मुक्त हैं	2	
5.	फर्श फिसलन भरे न हों और उपयुक्त रूप से ढालू है	2	
6.	खिड़किया बंद रखी जाती हों और जब उन्हें बाह्य पर्यावरण के लिए खोला जाए तो वे कीटों के प्रवेश-निषिद्ध स्क्रीन से युक्त हैं	2	
7.	दरवाजे पूरी तरह से बंद होते हों जिससे कीटों का प्रवेश न को सके	2	
8.	उपकरण और कंटेनर गैर-विषैले, मजबूत, अक्षयकारी पदार्थों से बने हों, जिन्हें साफ करना और कीटाणु रहित करना आसान हो (प्राथमिक रूप से उपकरणों के लिए एसएस 316 और टैंक/टैंकरों के लिए एसएस 304)	2	
9.	परिसर में प्रकाश की पर्याप्त व्यवस्था है	2	
10.	परिसरों के भीतर वातायन की पर्याप्त व्यवस्था है	2	
11.	खाद्य, पैकेजिंग सामग्रियों, रसायनों, वैयक्तिक मदों आदि के लिए पर्याप्त भण्डारण सुविधा उपलब्ध है	2	
12.	वैयक्तिक स्वच्छता की सुविधाएं उपलब्ध हों (पर्याप्त संख्या में हाथ धोने, प्रसाधन, चेंज रुम, विश्राम कक्ष और जलपान कक्ष आदि की सुविधाएं)	2	
13*	पेय जल (आईएस 10500 के मानकों को पूरा करना) का प्रयोग उत्पाद के संघटक के रूप में किया जाता है या खाद्य के साथ संपर्क या खाद्य संपर्क सतह और अर्ध वार्षिक गुणवत्ता के लिए परीक्षण किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	4	
14.	कच्चे दूध प्राप्ति डॉक (आरएमआरडी) सुविधा की साइडों और ऊपरी स्थान की व्यवस्था के साथ पर्याप्त है	2	
15.	उष्मा उपचारित दुग्ध और दुग्ध उत्पादों के लिए पृथक प्रसंस्करण सुविधाएं उपलब्ध हैं ताकि क्रॉस संदूषण न हो सके	2	

16.	खाद्य सामग्रियों का परीक्षण या तो आंतरिक प्रयोगशालाओं के माध्यम से या फिर प्रत्यायित प्रयोगशालाओं के माध्यम से किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
II	प्रचालन कार्यों का नियंत्रण		
17.	आने वाली सामग्रियां आंतरिक तौर पर निर्धारित विशिष्टियों के अनुसार अधिप्राप्त की जाती हैं और अनुमोदित वेंडरों से प्राप्त की जाती हैं। रिकार्ड के लिए जांच (जैसे विशिष्टियां, आपूर्तिकर्ताओं के नाम और पते, बैच संख्या, अधिप्राप्त की गई मात्रा आदि)	2	
18.	खाद्य सुरक्षा जोखिमों के लिए दुग्ध और अन्य कच्ची सामग्रियों का निरीक्षण अधिप्राप्ति के समय किया जाता है	2	
19.	बल्क प्रशतीन केन्द्रों के माध्यम से प्राप्त कच्चे दूध का तापमान 5 डिग्री सै. या कम पर रख-रखाव किया जाता है	2	
20.	किसानों द्वारा जब कच्चा दूध डेयरी संयंत्र में लाया जाता है तो वह संयंत्र तक दूध निकालने के समय से 4 घंटों के भीतर पहुंचना चाहिए और यथा संभव शीघ्रतापूर्वक 5 डिग्री या कम के तापमान पर प्रशीतित किया जाता है।	2	
21.	आने वाली सामग्रियों, अर्ध या अंतिम उत्पादों को स्वच्छ वातावरण में उनके तापमान और आद्रता संबंधी अपेक्षाओं के अनुसार भंडार किया जाता है। एफआईएफओ और एफईएफओ की पद्धति का पालन किया जाता है।	2	
22.	दूध को 4 घंटों के भीतर संग्रहण केन्द्र तक लाया जाता है और तत्काल 4 डिग्री सै. या कम के तापमान पर तत्काल प्रशीतित किया जाता है	2	
23.	पाश्चरीकृत तापमान और धारण समय (एचटीएसटी के लिए 15 सैकिण्ड के लिए 72 डिग्री सै. अच्छा है) का उपयुक्त रख-रखाव किया जाता है (बैच पाश्चरीकरण (30 मिनट के लिए 63 डिग्री सै., यूएचटी (1-2 सैकिण्ड के लिए 135 डि. सै.)	2	
24.	पाश्चरीकरण पश्चात प्रक्रिया, दुग्ध को तत्काल 4 डिग्री सै. या कम तापमान पर प्रशीतित किया जाता है	2	
25.*	विनिर्माण/प्रसंस्करण करते समय अपेक्षित समय और तापमान का प्राप्त किया जाता है, अनुरक्षण किया जाता है, निगरानी की जाती है और रिकार्ड किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	4	
26.	उष्मा उपचारित दुग्ध और दुग्ध उत्पादों की पैकिंग या भरने का कार्य पूरी स्वच्छता के साथ किया जाता है	2	
27.	पैकेजिंग सामग्री खाद्य ग्रेड की होती है और सुदृढ़ होती है।	2	
28.	निर्मलीकरण रसायनों और अन्य खतरनाक पदार्थों को स्पष्ट रूप से पहचान की जाती है और उन्हें खाद्य पदार्थों से पृथक भंडार किया जाता है	2	
29.	खाद्य के लिए प्रयोग होने वाले यातायात के वाहनों को साफ रखा जाता है और अच्छी दशा में बनाए रखा जाता है।	2	
30.	दुग्ध ले जाने के लिए यातायात के वाहन अपेक्षित तापमान को बनाए रखने में समर्थ हैं (जहां लागू हो)	2	
31.	रिकॉल्ड उत्पादों को पर्यवेक्षण में रखा जाता है और नष्ट कर दिया जाता है या इस प्रकार पुनः प्रसंस्कृत / उस पर पुनः कार्य किया जाता है ताकि उनकी सुरक्षा सुनिश्चित की जा सके। रिकार्ड के लिए जांच	2	
III	अनुरक्षण और स्वच्छता		

32.	निर्मलीकरण समयावधि और निर्मलीकरण कार्यक्रम के अनुसार उपकरणों (प्राथमिकतया सीआईपी), खाद्य परिसरों का निर्मलीकरण किया जाता है। मार्गों में चलने वाले दूध के टैंकरों, कैन आदि को निर्मल रखने और कीटाणुमुक्त करने के लिए उपयुक्त व्यवस्था की जाती है।	2	
33.	विनिर्माताओं के अनुदेशों के अनुसार, उपकरणों और मशीनरी का निवारक रख-रखाव नियमित रूप से किया जाता है	2	
34.	मापन और निगरानी उपकरणों का समय-समय पर अंशांकन किया जाता है	2	
35.*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध है और कीट नियंत्रण संबंधी गतिविधियों को प्रशिक्षित और अनुभवी कार्मिकों द्वारा संपन्न किया जाता है	4	
36.	परिसरों में कीटों की कोई गतिविधि या उनके पनपने का कोई संकेत नहीं है (अण्डे, लार्वा, विष्टा आदि)	2	
37.	अपवाह का डिजायन इस प्रकार किया गया है कि संभावित प्रवाह के अनुकूल हो और ट्रेपों से सुसज्जित हो ताकि संदूषकों को रोका जा सके।		
38.	खाद्य बर्बादी और अन्य अपशिष्ट को खाद्य हैंडलिंग क्षेत्रों से समय-समय पर हटाया जाता है ताकि उनका ढेर न लग सके	2	
39.	बहिस्साव उपचार संयंत्र (ईटीपी) स्थापित है	2	
40.	पर्यावरण संरक्षण अधिनियम, 1986 के अंतर्गत विनिर्दिष्ट मानकों के अनुरूप सीवेज और बहिस्सावों का निपटान किया जाता है	2	
IV	वैयक्तिक स्वच्छता		
41.	टीकाकरण की संस्तुतित अनुसूची के अनुसार आंत्र-समूह की बिमारियों के विरुद्ध खाद्य हैंडलरों की वार्षिक स्वास्थ्य जांच और टीकाकरण किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
42.	कोई भी व्यक्ति, जो बीमार है, या जिसके शरीर पर खुले जखम हैं या जलने के कारण जखम हैं, वह खाद्य या खाद्य के सम्पर्क आने वाले पदार्थों की हैंडलिंग में सम्मिलित नहीं होता है	2	
43.*	खाद्य हैंडलर वैयक्तिक स्वच्छता बनाए रखते हैं (कपड़ों को साफ रखते हैं, नाखून काटते हैं और वाटरप्रूफ बैंडेज आदि) और वैयक्तिक आचरण (हाथ धोना, कोई ढीले-ढाले आभूषण नहीं पहनना, धूम्रपान न करना, कहीं भी नहीं धूकना आदि)	4	
46.	खाद्य हैंडलर उपयुक्त एप्रोन, ग्लव्स हैडगियर, जूतें ढकने के कावर जहां कहीं आवश्यक हो, आदि पहनते हैं।	2	
V	प्रशिक्षण और रिकार्ड रखना		
47.	प्रणाली की आंतरिक और बाह्य लेखा परीक्षा की जाती है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
48.	खाद्य कारोबार में शिकायतें दूर करने के लिए कारगर उपभोक्ता शिकायत निवारण तंत्र है	2	
49.	खाद्य हैंडलरों के पास आवश्यक ज्ञान और कौशल है और वे खाद्य सुरक्षा को हैंडल करने के लिए प्रशिक्षित हैं। प्रशिक्षण रिकार्ड से जांच करें	2	
50*.	उपयुक्त प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध है और एक वर्ष की अवधि का रिकार्ड रखा गया है या उत्पाद की सुरक्षित रहने की अवधि का रिकार्ड, दोनों में से जो अधिक हो, रखा गया है	4	

तारांकित चिह्न (*) से युक्त प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण प्रभाव से संबंधित हैं और इसलिए, प्राथमिकता प्रदान करते हुए इसका उत्तर दिया जाना आवश्यक है। तारांकित चिह्न (*) से युक्त किसी भी प्रश्न का उत्तर न देना गैर-अनुपालन माना जाएगा।

ग्रेडिंग -

ए +	100 - 110	अनुपालन - सर्वश्रेष्ठ
ए	88 . 99	अनुपालन - संतोषजनक
बी	55 - 87	सुधार की आवश्यकता है
कोई ग्रेड नहीं	< 55	गैर-अनुपालन

मांस प्रसंस्करण

दिनांक		एफबीओ का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		एफबीओ का प्रतिनिधि	
एफबीओ लाइसेंस संख्या		पता	

निम्नलिखित को दर्शाएं - अनुपालन (अनु.), गैर-अनुपालन (गैर-अनु), आंशिक अनुपालन (आं. अनु) या लागू नहीं (लानहीं)

क्रं. सं.	लेखा परीक्षा प्रश्न	अंक प्रदान करना
1.	खाद्य प्रतिष्ठान के पास अद्वितीय एफएसएसआई लाइसेंस है और इसे प्रमुख स्थान पर दर्शाया गया है	2
1	डिजायन और सुविधाएं	
2.	परिसर ऐसे स्थान पर अवस्थित है जो आपत्तिजनक दुर्गंध, धुएं, धूल और अन्य संदूषणों से मुक्त है	2
3.	खाद्य परिसरों का डिजायन के अंतर्गत पर्याप्त वर्किंग स्थान, अनुरक्षण की अनुमति और सफाई की व्यवस्था है	2
4.	आंतरिक संरचना और फिटिंग्स गैर-विषैले पदार्थों और अप्रपेशीय सामग्रियों से बनाए गए हैं जिससे धूल, मिट्टी और कीटों का प्रवेश नहीं हो सकता है	2
5.	किए जाने वाले कार्यों के अनुसार, परिसर प्रशीतन कक्ष, फ्रीजिंग कक्ष, फ्रीजर भंडार या फ्रीजर से सुसज्जित है और तापमान मापने वाले या रिकार्ड करने वाले यंत्र लगे हुए हैं	2
6.	फर्श फिसलन भरे न हों और उपयुक्त रूप से ढालू हों	2
7.	दीवारें गैर-अवशोषी, गैर-विषैली स्वरूप की हैं, प्राथमिक रूप से हल्के रंग से युक्त हैं, चिकनी हैं और दरारें नहीं हैं	2
8.	छतें संचित धूल, फफूंद और झड़ने वाले रोगन या प्लास्टर से मुक्त हैं	2
9.	खिड़कियां और अन्य ओपनिंग संचित धूल से मुक्त हैं जिनके ओपन कीटावरोधी स्क्रीन से फिट हैं	2
10.	दरवाजे सरलता से खुलते-बंद होते हैं, गैर-अवशोषक स्वरूप की सतह है, और स्वयं ही बंद होते हैं (जहां उपयुक्त होता है)	2
11.	परिसर में प्रकाश की पर्याप्त व्यवस्था हो अर्थात् 540 लक्स (निरीक्षण प्वाइंट), 220 लक्स (वर्क रुम) और 110 लक्स (अन्य क्षेत्र)	2
12.	परिसरों के भीतर वातायन की पर्याप्त व्यवस्था है	
13*	पेय जल (आईएस 10500 के मानकों को पूरा करना और अर्ध वार्षिक रूप से परीक्षित किया जाता है इसका रिकार्ड रखा जाता है) का प्रयोग उत्पाद के संघटक या खाद्य के साथ संपर्क (बर्फ और भाप) या खाद्य संपर्क सतह और के रूप में किया जाता है	4

14.	सामग्रियों के निर्मलीकरण और कीटाणुमुक्त करने की सुविधाएं अक्षयकारी सामग्रियों से बनी हैं और पर्याप्त मात्रा में गरम जल की आपूर्ति करने वाले साधनों से उपयुक्त रूप से सम्बद्ध हैं	2	
15.	उपकरण, बर्तन और कंटेनर ऐसी सामग्रियों से बने हैं जो गैर-विषैली, अप्रवेशीय, अक्षयकारी हैं, जिनमें साफ-सुथरा रखना आसान होता है और इनमें कीट नहीं पनपते हैं	2	
16.	खाद्य सामग्रियों का परीक्षण या तो आंतरिक प्रयोगशालाओं के माध्यम से या फिर प्रत्यायित प्रयोगशालाओं के माध्यम से किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
17.	वैयक्तिक स्वच्छता की सुविधाएं उपलब्ध हैं जिसमें पर्याप्त संख्या में शौचालय हैं, हाथ धोने की सुविधा है और चेंज रूम हैं। हाथ धोने की सुविधा गरम पानी या ठंडे पानी से युक्त है, हाथों को शुष्क रखने के लिए यंत्र शौचालय के पास और प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश के स्थल पर ही उपलब्ध है	2	
18.	परिसर में अपशिष्ट और अखाद्य सामग्रियों को इस प्रकार भण्डार करने की सुविधा है जिससे खाद्य पदार्थ संदूषित न हो सकें और उन्हें कीटों से मुक्त रखा जा सके।		
II	प्रचालन कार्यों का नियंत्रण		
19.	आने वाली सामग्रियां आंतरिक तौर पर निर्धारित विशिष्टियों के अनुसार अधिप्राप्त की जाती हैं और अनुमोदित वेंडरों से प्राप्त की जाती हैं। रिकार्ड के लिए जांच (जैसे विशिष्टियां, आपूर्तिकर्ताओं के नाम और पते, बैच संख्या, अधिप्राप्त की गई मात्रा आदि)	2	
20.	खाद्य सुरक्षा जोखिमों के लिए कच्ची सामग्रियों का निरीक्षण अधिप्राप्ति के समय किया जाता है	2	
21.	आने वाली सामग्रियों, अर्ध या अंतिम उत्पादों को स्वच्छ वातावरण में उनके तापमान और आद्रता संबंधी अपेक्षाओं के अनुसार भंडार किया जाता है। एफआईएफओ और एफईएफओ की पद्धति का पालन किया जाता है।	2	
22*.	अस्थियों को निकालने और छंट्टाई के लिए कक्ष में तापमान को नियंत्रित किया जाता है और तब तक कम पर रखा जाता है जब तक कि कम से कम हर चार घंटों में साफ किए जाने वाले उपकरणों और बर्तनों की सफाई न हो जाए	4	
23*	अस्थियों से मुक्त करने, तैयार करने, पैकिंग करने या मांस की हैंडलिंग करने का कक्ष निर्मलीकरण और साधनों जैसे चाकू, स्टील, क्लीवरों, आरे आदि के लिए पर्याप्त सुविधाओं से सुसज्जित हैं और इन सुविधाओं का उपयोग अन्य प्रयोजन के लिए उपयोग नहीं किया जाता है	4	
24.	मांस का प्रसंस्करण किया जाएगा और स्वच्छता पूर्वक मजबूत खाद्य ग्रेड की सामग्रियों का प्रयोग करते हुए पैक किया जाएगा	2	
25.	अखाद्य पदार्थों को भण्डार करने के लिए प्रयोग में आने वाले कंटेनर, निर्मलीकरण रसायन और अन्य हानिकारक पदार्थों का स्पष्ट रूप से पहचान की जाती है, खाद्य से पृथक भण्डार किया जाता है	2	
26.	खाद्य प्रयोग के लिए प्रयोग होने वाले यातायात के वाहनों को साफ रखा जाता है और अच्छी दशा में बनाए रखा जाता है।	2	
27.	यातायात के वाहन अपेक्षित तापमान को बनाए रखने में समर्थ हैं (जहां लागू हो)	2	
28.	रिकॉल्ड उत्पादों को पर्यवेक्षण में रखा जाता है और नष्ट कर दिया जाता है या इस प्रकार पुनः प्रसंस्कृत / उस पर पुनः कार्य किया जाता है ताकि उनकी सुरक्षा सुनिश्चित की जा सके। रिकार्ड के लिए जांच	2	
III	अनुरक्षण और स्वच्छता		

29*	सभी उपकरण, साधन, मेजें, बर्तन जिसमें चाकू, क्लीज, नाइफ पोचिज, आरे, यांत्रिक उपकरण और कंटेनर सम्मिलित हैं, को स्वच्छ रखा जाता है और बार-बार अंतराल के पश्चात जीवाणुमुक्त किया जाता है और जब भी कभी संदूषित सामग्री के संपर्क में आते हैं या अन्य प्रकार से संदूषित होने पर तत्काल जीवाणुमुक्त किया जाता है। इन्हें प्रत्येक कार्य दिवस के समाप्त होने पर साफ किया जाता है और जीवाणुमुक्त किया जाता है	4	
30.	विनिर्माताओं के अनुदेशों के अनुसार, उपकरणों और मशीनरी का निवारक रख-रखाव नियमित रूप से किया जाता है	2	
31.	मापन और निगरानी उपकरणों का समय-समय पर अंशांकन किया जाता है	2	
32.*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध है और कीट नियंत्रण संबंधी गतिविधियों को प्रशिक्षित और अनुभवी कार्मिकों द्वारा संपन्न किया जाता है	4	
33.	परिसरों में कीटों की कोई गतिविधि या उनके पनपने का कोई संकेत नहीं है	2	
34	अपशिष्ट को मांस की हैंडलिंग के क्षेत्रों से समय-समय पर हटाया जाता है (प्रतिदिन) और प्राप्ति के स्थान को स्वच्छ किया जाता है और जीवाणुमुक्त किया जाता है	2	
35.	अपवाह का डिजायन इस प्रकार किया गया है कि संभावित प्रवाह के अनुकूल हो और ट्रेपों से सुसज्जित हो ताकि संदूषकों को रोका जा सके।	2	
36.	पर्यावरण संरक्षण अधिनियम, 1986 के अंतर्गत विनिर्दिष्ट मानकों के अनुरूप सीवेज और बहिस्त्रावों का निपटान किया जाता है	2	
IV	वैयक्तिक स्वच्छता		
37.	टीकाकरण की संस्तुति अनुसूची के अनुसार आंत्र-समूह की बिमारियों के विरुद्ध खाद्य हैंडलरों की वार्षिक स्वास्थ्य जांच और टीकाकरण किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
38.	कोई भी व्यक्ति, जो बीमार है, या जिसके शरीर पर खुले जखम हैं या जलने के कारण जखम हैं, वह खाद्य या खाद्य के सम्पर्क आने वाले पदार्थों की हैंडलिंग में सम्मिलित नहीं होता है	2	
39*	खाद्य हैंडलर वैयक्तिक स्वच्छता बनाए रखते हैं (कपड़ों को साफ रखते हैं, नाखून काटते हैं और वाटरप्रूफ बैंडेज आदि) और वैयक्तिक आचरण (हाथ धोना, कोई ढीले-ढाले आभूषण नहीं पहनना, धूम्रपान न करना, कहीं भी नहीं थूकना आदि)	4	
40.	खाद्य हैंडलर उपयुक्त एप्रोन, ग्लव्स हैडगियर, जूतें ढकने के कवर आदि पहनते हैं।	2	
V	प्रशिक्षण और रिकार्ड रखना		
41.	प्रणाली की आंतरिक और बाह्य लेखा परीक्षा की जाती है। रिकार्ड के लिए जांच	2	
42.	खाद्य कारोबार में शिकायतें दूर करने के लिए कारगर उपभोक्ता शिकायत निवारण तंत्र है	2	
43.	खाद्य हैंडलरों के पास आवश्यक ज्ञान और कौशल है और वे खाद्य सुरक्षा को हैंडल करने के लिए प्रशिक्षित हैं। प्रशिक्षण रिकार्ड से जांच करें	2	
44*.	उपयुक्त प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध है और एक वर्ष की अवधि का रिकार्ड रखा गया है या उत्पाद की सुरक्षित रहने की अवधि का रिकार्ड, दोनों में से जो अधिक हो, रखा गया है	4	

कुल प्वाइंट/100

तारांकित चिह्न (*) से युक्त प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण प्रभाव से संबंधित हैं और इसलिए, प्राथमिकता प्रदान करते हुए इसका उत्तर दिया जाना आवश्यक है। तारांकित चिह्न (*) से युक्त किसी भी प्रश्न का उत्तर न देना गैर-अनुपालन माना जाएगा।

ग्रेडिंग -

ए +	90 -100	अनुपालन - सर्वश्रेष्ठ
ए	80 . 99	अनुपालन - संतोषजनक
बी	50 - 79	सुधार की आवश्यकता है
कोई ग्रेड नहीं	< 50	गैर-अनुपालन

खानपान

दिनांक		खाद्य कारोबारी का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		खाद्य कारोबारी के प्रतिनिधी	
खाद्य कारोबारी लाइसेंस सं०		पता	

निम्नलिखित दर्शाए-अनुपालन (C), गैर-अनुपालन (NC), आंशिक अनुपालन (PC), या लागू नहीं (NA)

क्रम संख्या	लेखा परीक्षा प्रश्न	स्कोरिंग	
1	खाद्य प्रतिष्ठान के पास एफएसएसएआइ लाइसेंस अद्यतन रूप में मौजूद हो तथा उसे एक प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित किया गया हो	2	
1.	डिजाइन और सुविधाएं		
2	खाद्य प्रतिष्ठान के प्रांगण में कार्य के लिए पर्याप्त स्थान हो तथा धूल, गंदगी एवं कीटों से बचाने के लिए साफ-सफाई की व्यवस्था हो ।	2	
3	आंतरिक संरचना और फिटिंग किसी विषेले व अभेद्य पदार्थ से न बने हो ।	2	
4	दीवारें, छत, और दरवाजे रंग या प्लास्टर की पपड़ी, सिकुड़न गिरते हुए कण या टुकड़ियों से मुक्त हो ।	2	
5	फर्श अनवशोषी हो, उनमें फिसलन न हो, तथा उचित ढलान की व्यवस्था हो ।	2	
6	खिड़कियां बंद हो और उन्हें बाहर खोलने पर उन पर किटाणु मुक्त स्क्रीन लगे हो ।	2	
7	अनवशोषी दरवाजे आसानी से खुलते और बंद होते हो । किटाणुओं से रक्षा हेतु उचित सावधानियां भी बरती जा रही हो ।	2	
8*	पीने योग्य पानी (IS:10500 के मानको के अनुसार अर्धवार्षिक परिक्षण के रिकार्ड सहित) उत्पाद सामग्री या खाद्य या खाद्य तल के सम्पर्क के रूप में प्रयुक्त होता हो ।	4	
9	उपकरण और पात्र गैर विषेले, अभेद्य, गैर संक्षारक पदार्थों से निर्मित हो ताकि उसे आसानी से साफ और किटाणुरहित किया जा सके ।	2	
10	खाद्य गर्म, ठंडा, रेफ्रिजिरेट, एवं जमने तथा तापमान जांच की उचित व्यवस्था हो ।	2	
11	प्रांगण में पर्याप्त रोशनी हो एवं लाइटिंग फिक्सचर संरक्षित हो ताकि टूटने पर संक्रमण से बचाया जा सके।	2	
12	प्रांगण के अंदर वायु आवाजाही (वेंटिलेशन) की उचित व्यवस्था हो ।	2	
13	खाद्य, पैकेजिंग पदार्थों, रासायनो तथा क्रमिक वस्तुओं के लिए उचित भंडारण की व्यवस्था हो ।	2	
14	कर्मचारियों के लिए उचित संख्या में शौचालय, प्रसाधन, हाथ साफ करने की व्यवस्था सहित व्यक्तिगत साफ-सफाई की सुविधाएं उपलब्ध हो ।	2	

15	खाद्य पदार्थों की जांच आंतरिक प्रयोगशाला अथवा मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला के माध्यम से हो। रिकॉर्ड के लिए जाँच हो।	2	
II	संचालन / प्रचालन का नियंत्रण		
16	आंतरिक रूप से दिए गए आवृत्त पदार्थ विशिष्टताओं के अनुसार स्वीकृत विक्रेताओं से प्राप्त किए जाते हैं। रिकॉर्ड (जैसे विश्लेषण प्रमाण पत्र, फार्म ई, विशिष्टताएं, पूर्तीकार का नाम और पता, बैच नं०, एमएफजी, नष्ट होने की तारीख, मात्रा इत्यादी) की जाँच हो।	2	
17	खाद्य सुरक्षा खतरो को अपनाते समय कच्चे मालों का निरीक्षण किया जाता है (खेती उपज जैसे सब्जियां, फल, अंडे इत्यादि अच्छी अवस्था में ही स्वीकार किए जाने चाहिए।	2	
18	बाहर से आने वाले पदार्थ, अंतिम उत्पाद, अपने अनुकूल तापमान के अनुसार स्वच्छ वातावरण में ही रखे जाएं ताकि उन्हें नष्ट और दूषित होने से बचाया जा सके। फीफो और फेफो (FIFO & FEFO) का पालन होता है। (पशु से निर्मित खाद्य 4 डिग्री सेल्सियस के समान या उससे निम्न तापमान पर रखे जाते हैं)	2	
19	खाद्य तैयार होने से पहले सभी कच्चे मालों की अच्छे से सफाई होती है।	2	
20	कच्चे/ पके हुए, शाकाहारी तथा मांसाहारी भोजन उचित रूप से अलग-अलग रखे जाते हैं।	2	
21	खाद्य तैयार होने से पहले और बाद में उपकरणों को उचित रूप से सैनिटाइज किया जाता है।	2	
22*	जमे हुए खाद्य का स्वच्छता से विगलन हो। किसी भी विगलित खाद्य को पुनः प्रयोग के लिए न रखा जाए। (मांस, मछली, तथा पोल्टी को 5 डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान पर रेफ्रिजरेट या माइक्रोवेव किया जाए। शेलफिस/सीफुड को ठंडे पीने योग्य जल में 15 डिग्री सेल्सियस या उससे कम 90 मिनट के अन्दर पिघलाया जाए।	4	
23*	शाकाहारी भोजन को न्यूनतम 60 डिग्री सेल्सियस पर 10 मिनट के लिए या 2 मिनट के लिए 65 डिग्री सेल्सियस खाद्य तापमान पर पकाया जाता है। मांसाहारी भोजन को न्यूनतम 65 डिग्री सेल्सियस पर 10 मिनट के लिए या 70 डिग्री सेल्सियस पर 2 मिनट के लिए या 75 डिग्री सेल्सियस पर 15 सेकेण्ड खाद्य तापमान पर पकाया जाता है।	4	
24*	पके हुए भोजन जिन्हें ठंडा रखा जाना आवश्यक है, उन्हें उचित रूप से ठंडा किया जाता है, (अधिक जोखिम वाले खाद्य 2 घंटे या उससे कम समय के भीतर 60 डिग्री सेल्सियस से 21 डिग्री सेल्सियस पर पकाया जाता है और इसके बाद 2 घंटे या उससे कम 5 डिग्री सेल्सियस पर ठंडा किया जाता है)	4	
25	खाद्य विभक्तीकरण स्वच्छ अवस्था में पूरा किया जाता है। अधिक जोखिम वाले खाद्य 30 मिनट के अन्दर ठंडे क्षेत्र में	2	

	रखे जाते हो । बड़ी मात्रा में खाद्य का विभक्तीकरण 15 डिग्री सेल्सियस से निम्न तापमान पर किया जाता हो ।		
26*	उपभोग किए जाने वाले गर्म खाद्य 65 डिग्री सेल्सियस पर रखे जाते हो तथा उपभोग किए जाने वाले मांसाहारी खाद्य 70 डिग्री सेल्सियस पर रखे जाते हो । ठंडे खाद्य 5 डिग्री सेल्सियस या उससे निम्न तापमान पर रखे जाते हो और जमे हुए (फ्रोजन) उत्पाद 18 डिग्री सेल्सियस या उससे निम्न तापमान पर रखे जाते हो । (गर्म खाद्य 65 डिग्री सेल्सियस से ऊपर तथा ठंडे खाद्य 5 डिग्री सेल्सियस से निम्न तापमान पर 42 घंटों के लिए तथा दो घंटों से अधिक नहीं पर एक बार में 10 डिग्री सेल्सियस से निम्न तापमान पर रखे जाते हो)	4	
27*	पुनस्तापन उचित ढंग से किया जाता हो न की अप्रत्यक्ष तरीके जैसे गर्म पानी देकर , बैनमेयर के अन्दर , तथा लैम्प के माध्यम से पुनस्तापन न किया जाता हो । (खाद्य का मुख्य तापमान 75 डिग्री सेल्सियस तक होता हो तथा कम से कम 2 मिनट के लिए इसी तापमान पर गर्म किया जाता हो)	4	
28	खाद्य प्रयोजन के अनुकूल ही तेल प्रयोग में लाया जाता हो । वसा व तेल का आवधिक सत्यापन तेल के रंग, फ्लेवर एवं तैरने वाले पदार्थों की जांच से की जा रही हो ।	2	
29*	खाद्य ले जाने वाले वाहन साफ रखे जाते हो , अच्छी अवस्था में हो तथा आवश्यक तापमान का पालन कर रहे हो । (परिवहन के दौरान गर्म खाद्य -18 डिग्री सेल्सियस पर रखे जाते हो या खाद्य तैयार होने के 2 घंटे के अंदर ही उनका परिवहन किया जाता हो)	4	
30	परिवहन के दौरान वाहन में एक साथ रखे गए खाद्य और अखाद्य उत्पाद अलग किए गए हो ताकि खाद्य में किसी भी प्रकार का खतरा उत्पन्न न हो ।	2	
31	डाइनिंग सेवा में प्रयुक्त कटलरी, क्रॉकरी एवं अन्य वस्तुएं साफ और सैनिटाइज किए गए हो तथा उनमें गंदगी न हो ।	2	
32	खाद्य के सम्पर्क में आने वाले पैकेजिंग और रैपिंग पदार्थ साफ हो तथा खाद्य गुणता श्रेणी के हो ।	2	
III	अनुरक्षण और स्वच्छता		
33	खाद्य प्रांगण और उपकरणों की सफाई कार्यक्रम और सारणी के अनुसार की जाती हो । खाद्य प्रांगण में किसी भी प्रकार का जलभराव नहीं होना चाहिए।	2	
34	उत्पादक के निर्देशानुसार उपकरण और मशीनरी का रख-रखाव अच्छे ढंग से एवं नियमित रूप से किए जाते हो। रिकार्ड की जांच करें ।	2	
35	समय-समय पर माप एवं निगरानी यंत्र की जांच होती हो ।	2	
36	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध हो तथा प्रशिक्षित और अनुभवी क्रमिको द्वारा कीटनाशक नियंत्रण गतिविधियां पूरी की जाती हो ।	2	

37*	प्रागण में किसी भी प्रकार की कीट गतिविधि या संक्रमण (अंडे, लार्वा, मल आदि) न होता हो ।	4	
38	नालों का निर्माण ऐसे किया गया हो कि वे भारी जलबहाव को संभाल सके तथा उनमें ग्रीस और तिलचट्टे से बचाव करने वाले जाले लगे हो । इन जालों से संदूषकों और कीटनाशकों का नियंत्रण होगा ।	2	
39	खाद्य व अन्य अपशिष्ट खाद्य रख-रखाव क्षेत्र से समय-समय पर हटा दिए जाते हो ताकि वे जमा न होने पाएं।	2	
IV	व्यक्तिगत साफ-सफाई		
40	भोजन संचालकों की वार्षिक चिकित्सा परीक्षण तथा अत्र संबंधी रोग विरोधी टीकाकरण बताए गए सारणी के अनुसार किया जाता हो । रिकॉर्ड की जांच करें ।	2	
41	कोई भी व्यक्ति जो किसी बीमारी या रोग, खुले घाव से ग्रसित हो या आग से जल गया हो उसे खाद्य सम्पर्क में आने वाले खाद्य संचालन या पदार्थ से दूर रखा जाए।	2	
42*	खाद्य संचालक व्यक्तिगत साफ-सफाई (साफ कपड़े, कटे हुए नाखून तथा जलरोधक पट्टी / बैंडेज इत्यादि) और व्यक्तिगत व्यवहार (हाथ साफ करें, ढीले आभूषण का प्रयोग न करें, व धूम्रपान व धुकने से बचे।)	4	
43	जहाँ जरूरत हो, वहाँ खाद्य संचालक उचित ऍपरान, ग्लोव और हेडगियर आदि का प्रयोग करें ।	2	
V	प्रशिक्षण और रिकार्ड रख-रखाव		
44	समय-समय पर प्रणाली की बाह्य आंतरिक लेखा परीक्षा की जाती हो । रिकार्ड की जांच हो ।	2	
45	खाद्य कारोबार के पास एक प्रभावशाली उपभोक्ता शिकायत निवारण यंत्र हो ।	2	
46	खाद्य संचालक के पास सुरक्षित खाद्य संचालन हेतु आवश्यक ज्ञान, कौशल, एवं प्रशिक्षण हो । प्रशिक्षण रिकॉर्ड की जांच करें।	2	
47*	उचित प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध हो और एक वर्ष या अधिक तक रखे जाते हो ।	4	

कुल प्वाइंट/बिंदुएं /114

तारांकित चिन्ह (*) वाले प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण रूप से प्रभाव डाल सकते हैं और इसके लिए उन्हें अनुकरणीय/ उदाहरणात्मक तथा निदेशानात्मक नमूने को प्राथमिक तौर पर देखना चाहिए। तारांकित प्रश्न में किसी भी प्रकार की लापरवाही गैर अनुपालन मानी जाएगी।

ग्रेडिंग-

- A+** 100-114 अनुपालन- नमूना
- A** 91-99 अनुपालन/ संतोषजनक
- B** 77-90 सुधार की आवश्यकता है।
- कोई ग्रेड नहीं < 77 गैर अनुपालन

वधशाला-मांस

दिनांक		खाद्य कारोबारी का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		खाद्य कारोबारी के प्रतिनिधी	
खाद्य कारोबारी लाइसेंस संख्या		पता	

निम्नलिखित दर्शाएँ- अनुपालन (C), गैर-अनुपालन (NC), आंशिक अनुपालन (PC), या लागू नहीं (NA)

क्रम संख्या	लेखा परीक्षा प्रश्न	स्कोरिंग	
1.	खाद्य प्रतिष्ठान के पास स्थानीय अधिकारी से प्राप्त एफएसएसआई लाइसेंस और अनापत्ती प्रमाण पत्र मौजूद हो।	2	
I	डिजाइन और सुविधाएँ	2	
2.	प्रांगण में पशुओं की विभिन्न प्रजातियों एवं हत्या के विभिन्न तरीकों के लिए विभिन्न कमरें /प्रवाधान हों।	2	
3.	पशुओं और पक्षियों के लिए उचित आरामगृह, जिसमें जल एवं परीक्षण (लैरेज) की उचित व्यवस्था हो।	2	
4.	वधशाला का नक्शा ऐसा हो कि जीवित पशु अपने प्रवेश के पश्चात् मांस और कटे हुए अन्य अंशों की ओर बढ़ता रहे ताकि उन दोनों में किसी प्रकार के मेल की संभावना न रहे।	2	
5.	आंतरिक संरचना एवं फिटिंग किसी विषैले, अमेद्य पदार्थ से न बने हो जिससे धुल, गंदगी एवं कीटनाशक का बचाव हो।	2	
6.	फर्श अनावशोषी, इपॉक्सी परत वाले हो तथा फिसलन पैदा न करते हो।	2	
7.	दीवारों पर पोल्टी तथा छोटे जुगाली करने वाले पशुओं के लिए 1 मीटर तक ऊँची तथा बड़े पशुओं के लिए 5 मीटर तक ऊँची अमेद्य चमकीले इपॉक्सी परत ताले टाइल्स लगे हो।	2	
8.	खिड़कियों एवं अन्य खुली जगह पर किसी भी प्रकार की गंदगी जमी हुई न हो खुली खिड़कियों पर कीटाणु मुक्त स्क्रीन लगे हो।	4	
9.	दरवाजे आसानी से खुलते और बंद होते हो, उनकी सतह अनावशोषी हो, और मजबूती से फिट हो तथा अपने आप बंद हो (जहाँ उचित हो)	2	
10.	प्रांगण में पर्याप्त रोशनी, 540 लक्स (निरीक्षण केन्द्र) 220 लक्स (कार्य गृह) एवं 110 लक्स (अन्य क्षेत्र) की व्यवस्था हो।	2	
11.	प्रांगणों के भीतर वायु आवाजाही (वेंटीलेशन) की उचित व्यवस्था हो।	2	
12.	उचित संख्या में शौचालय, प्रसाधन सहित व्यक्तिगत साफ-सफाई की सुविधा उपलब्ध हो। हाथ धोने के लिए गुनगुना या गर्म और ठंडा पानी तथा शौचालय संसाधन क्षेत्र के प्रवेश पर स्वच्छ सुखे हाथों के लिए उचित व्यवस्था हो।	2	
13*	वधशाला गृह में गर्म पानी की आपूर्ति तथा दवाब नली पाइप के साथ साफ पीने योग्य ठंडा पानी (IS10500) मानकों के अनुसार) उपलब्ध हो।	2	
14	योग्य रसायनज्ञ / विश्लेषक और पशुचिकित्सा माइक्रोबायोलोजिस्ट सहित एक सुसज्जित प्रयोगशाला भी उपलब्ध हो	2	
15	उपकरण और पात्र (चॉपिंग ब्लॉक्स, कंटिंग बोर्ड्स एवं झाड़ू को छोड़कर) टिकाऊ हो तथा जग प्रतिरोधक पदार्थों से निर्मित हो जिससे उन्हें साफ करने में आसानी हो।	2	
II	संचालन /प्रचालन का नियंत्रण		
16	संक्रामक रोगों से संदिग्ध पशु अलग रखे जाते हों।	2	

17	हत्या के लिए क्रूर तरीके न अपनाए जाते हो। हत्या से पहले तनाव कम करने हेतु पशुओं को आराम दिया जाता हो। पशुओं की हत्या अन्य पशुओं के सामने न की जाती हो। पशुओं की हत्या से पहले उन्हें बेहोश किया जाता हो।	4	
18	बेहोश किया जाने वाला उपकरण अच्छी अवस्था में हो।	2	
19	शवों की ड्रेसिंग फर्श पर न की जाती हो। अशक्त / आंतरिक भाग निकालने के पश्चात् शवों को ऊँचा टॉगने हेतु उचित व्यवस्था की गई हो।	2	
20	चाकू और मुश्तला स्टील से बचे होने चाहिए और उपयोग से पहले सैनिटाइज होने चाहिए।	2	
21*	विशिष्ट प्रारूप के अनुसार पशुचिकित्सक द्वारा सभी पशुओं की मृत्यु पर्व और मृत्यु उपरान्त परिक्षण की जाती हो।	4	
22	आगे बिना तुरंत प्रोसेसिब के भंडार में रखे जाने वाले ड्रेसिंग वाले माँस 0° c 2°c तापमान तक रखे जाते हों।	2	
23	तदनुसार पशु शवों , अंग, भाग जो मानव उपभोग के लिए स्वस्थ एवं उपयुक्त पाए गए हो ; उन पर 'निरीक्षित और पास' चिन्ह तथा मानव उपभोग हेतु अनुपयुक्त भागों पर 'निरीक्षित और तिरस्कृत' चिन्ह होने चाहिए।	2	
III	स्वच्छता, अनुरक्षण और अपशिष्ट निपटान		
24	खाद्य प्रांगण और उपकरण की सफाई स्वच्छता कार्यक्रम और समय-सारणी के अनुसार की जाती हो। फर्श की सफाई प्रतिदिन होती हो तथा 12 महीने में कम से कम एक बार दिवारों पर चूना या रंग किया जाता हो।	2	
25	उपकरण का रखरखाव अच्छी तरह से उत्पादक के निर्देशानुसार नियमित रूप से किए जाते हो।	2	
26	किसी भी पशु हत्या के बाद उनका रक्त, खाद्य, गंदगी खाल/ पशुचर्म, शरीर का आंतरिक हिस्सा तथा अन्य परित्यक्त पदार्थ उनकी हत्या के आठ घंटे के अन्दर वधशाला से इस प्रकार साफ किये जाएँ कि संक्रमण पैदा न हो। इन अपशिष्टों के लिए प्रयोग किए जाने वाले पात्रों को पूरी तरह साफ किए जाए तथा प्रयोग के तुरंत बाद विसंक्रमित किए जाते हो।	4	
27*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध हों और कीटाणुनाशक नियंत्रण क्रियाएँ प्रशिक्षित और अनुभवी क्रमिकों द्वारा किए जाते हों।	4	
28	प्रांगणों (अंडे, लार्वा, मल/गंदगी) में किसी भी प्रकार की कीट गतिविधियाँ या संक्रमण न हो।	2	
29	एक अच्छी जल निकासी प्रणाली की व्यवस्था हो तथा सभी नाले और गटर जालों और स्क्रीन से उचित एवं स्थायी रूप से मजबूती से ढके हो। रक्त निकासी प्रणाली या तो भूतल में हो जिससे उन्हें आसानी से साफ किया जा सके अथवा सुवाहय पात्रों से ढके हों।	2	
30	तिरस्कृत पशुशवों को अलग करने तथा उनके भंडारण के पर्याप्त जगह हो। तिरस्कृत पशुशवों उनके शरीर के विभिन्न अंग और भागों का नाश प्राधिकृत पशुचिकित्सक के सीधे पर्यवेक्षण में पूरा किया जाता हो।	2	
31	पशु उत्पादक निर्माण के लिए वधशाला परित्यक्त और अपशिष्ट पदार्थों का उचित रूप से संसाधन किया जाता हो अथवा ठीक से ढके हुए गडढों में फेंक दिया जाता हो।	2	
32	बड़ी वध शाला के लिए ETP (ई टी पी) की जरूरत है। मलजल और अपशिष्टों का निस्तारण पर्यावरण सुरक्षा अधिनियम 1986 में दिए गए मानकों के अनुसार किया जाता हो।	4	
IV	व्यक्तिगत साफ-सफाई		

33	भोजन संचालकों का वार्षिक चिकित्सा परिक्षण तथा अत्र संबंधी रोग समूह से बचने के लिए बताए गए सारणी के अनुसार टीकाकरण किया जाता हो। रिकार्ड के लिए जाँच करें।	2	
34	किसी भी बीमारी या रोग या खुलेघाव या जलने से ग्रसित व्यक्ति खाद्य संचालन या पदार्थ जो खाद्य सम्पर्क में आते हो, में शामिल न हो।	2	
35*	खाद्य संचालक व्यक्तिगत साफ-सफाई (साफ कटे हुए नाखून तथा जलरोधक पट्टी/ बैडेज) और व्यक्तिगत व्यवहार /हाथ साफ ढीले आभूषण का प्रयोगन करें एवं धुमपान न थूकने से बचें) ।	4	
36	जहाँ जरूरत हो, वहाँ खाद्य संचालक उचित, एपरन, ग्लब्स, हेडगियार इत्यादि का प्रयोग करें।	2	
V	प्रशिक्षण और रिकार्ड रखरखाव		
37	समय-समय पर प्रणाली की बाह्य/आंतरिक लेखा-परीक्षा किया जाता हो। रिकार्ड की जाँच करें।	2	
38	खाद्य कारोबार के पास एक प्रभावशाली उपभोक्ता शिकायत निवारण यंत्र हो।	2	
39	खाद्य संचालक के पास सुरक्षित संचालन हेतु आवश्यक ज्ञान, कौशल एवं प्रशिक्षण हों। प्रशिक्षण रिकार्ड की जाँच करें।	2	
40*	उचित प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध हो और एक वर्ष तक रखे जाते हो, जो भी अधिक हो।	4	

कुल प्वाइंट/बिंदुएं . . . /90

तारांकित चिन्ह (*) वाले प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण रूप से प्रभाव डाल सकते है और इसके लिए उन्हें अनुकरणीय/ उदाहरणात्मक निदेशानात्मक नमूने का प्राथमिक तौर पर देखें जाने चाहिए। तारांकित प्रश्न में किसी भी प्रकार की लापरवाही गैर अनुपालन मानी जाएगी।

ग्रेडिंग-

- A+** 80-90 अनुपालन- नमूना
- A** 72-79 अनुपालन/ संतोषजनक
- B** 45-71 सुधार की आवश्यकता है।
- कोई ग्रेड नहीं < 45 गैर अनुपालन

खुदरा/ फुटकर

दिनांक		खाद्य कारोबारी का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		खाद्य कारोबारी का प्रतिनिधी	
खाद्य कारोबारी का लाइसेंस नं०		पता	

निम्नलिखित दर्शाएं- अनुपालन (C), गैर-अनुपालन (NC), आंशिक अनुपालन (PC), या लागू नहीं (NA)





क्रम सं०	लेखा परीक्षा प्रश्न	स्कोरिंग	
1	खाद्य प्रतिष्ठान के पास एफएसएसआइ लाइसेंस अद्यतन रूप में मौजूद हो तथा उसे एक प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित किया गया हो।	2	
I	डिजाइन और सुविधाएं		
2	फुटकर दुकानों में कार्य के लिए पर्याप्त जगह हो, तथा धूल, गंदगी, और कीटों से बचाव के लिए सफाई होती हो।	2	
3	प्रांगण में पर्याप्त रोशनी हो तथा खाद्य को दूषित होने से बचाने के लिए लाइटिंग फिक्सचर ढके हुए हो।	2	
4	प्रांगण के भीतर वायु आवाजाही (वेंटिलेशन) की उचित व्यवस्था की गई हो।	2	
5	खाद्य उत्पादों, रसायनों, और अन्य खतरनाक उत्पादों, निजी वस्तुओं के लिए भंडार की सुविधा हो।	2	
6*	सुविधा ऐसी हो जिससे तापमान संवेदनशील उत्पादों फ्रीजर, चीलर, गर्म उपकरण के भंडारण में उनका तापमान बरकरार रहे।	4	
7	अपशिष्ट निपटान के लिए उचित सुविधा हो।	2	
II	संचालन, प्रचालन का नियंत्रण		
8	आगामी सामग्री निर्धारित विशिष्टताओं के अनुसार स्वीकृत विक्रेता से ही लिए जाते हो रिकार्ड की जांच करें (जैसे विशिष्टताएं, पूर्तीकार का नाम और पता, बैच सं०, उत्पादन की मात्रा)	2	
9	खाद्य सुरक्षा से बचने के लिए प्राप्ति के समय कच्चे मालों का निरीक्षण किया जाता हो।	2	
10*	आगामी सामग्री को उनके आवश्यक तापमान और आद्रता के अनुसार स्वच्छ वातावरण में जमा किया जाता हो। तापमान संवेदनशील उत्पादों को उचित तापमान में जमा एवं प्रदर्शित किया जाता हो 1) ठंडा होने पर 5 डिग्री सेल्सियस पर या उससे निम्न तापमान पर तथा गर्म होने पर 60 डिग्री सेल्सियस पर या उससे निम्न तापमान पर 2) ठंडे रखे जाने वाले पदार्थ -18 डिग्री सेल्सियस पर रखे जाते हो	4	
11	फ़ीफो / फेफो (FIFO & FEFO) के माध्यम से भंडार का बदलाव किया जाता हो तथा बिक्री के लिए कोई भी ऐसा उत्पाद उपलब्ध न हो जिसकी समय सीमा समाप्त हो गई हो।	2	
12	शाकाहारी और मांसाहारी उत्पाद अलग रखे गए हो ताकि वे परस्पर दूषित न होने पाए।	2	
13	परस्पर दूषित होने से बचाने के लिए खाद्य और अखाद्य पदार्थ भी अलग-अलग रखे जाते हो।	2	

14	उत्पादों में किसी प्रकार का छिलकाव / रिसाव न हो। पैक किए गए खाद्य उत्पादों में किसी भी तरह के छेद या चोट न हो।	2	
III	अनुरक्षण और स्वच्छता		
15	दुकान के अंदर साफ-सफाई तथा किसी भी प्रकार का रिसाव, मकड़ी का जाला, धूल या गंदगी न हो जिससे खाद्य सुरक्षा पर आंच आए।	2	
16	खाद्य प्रांगण, उपकरण की सफाई स्वच्छता कार्यक्रम और सारणी के अनुसार की जाती हो।	2	
17	सभी प्रांगण और उपकरण मरम्मत सहित अच्छी अवस्था में हो।	2	
18*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध हो तथा कीट नियंत्रण गतिविधियां प्रशिक्षित और अनुभवी क्रमिकों द्वारा सम्पन्न की जाती हो। रिकॉर्ड की जांच करें।	4	
19	प्रांगण में कीट गतिविधि या संक्रमण (अंडे, लार्वा, मल इत्यादि) की कोई गुजांश न हो।	2	
20	समय-समय पर खाद्य अपशिष्ट और अन्य तिरस्कृत पदार्थों को हटाया जाता हो ताकि वे जमा न होने पाएं।	2	
21	पर्यावरण सुरक्षा अधिनियम (1986) में दिए गए मानकों के अनुसार मलजल एवं अपशिष्टों का निपटान किया जाता हो।	2	
IV	व्यक्तिगत साफ-सफाई		
22	भोजन संचालकों का वार्षिक चिकित्सा परिक्षण तथा अत्र संबंधी रोग समूह से बचने के लिए बताए गए सारणी के अनुसार टीकाकरण किया जाता हो। रिकार्ड के लिए जाँच करें।	2	
23	किसी भी बीमारी या रोग या खुलेघाव या जलने से ग्रसित व्यक्ति खाद्य संचालन या पदार्थ जो खाद्य सम्पर्क में आते हो, में शामिल न हो।	2	
24*	खाद्य संचालक व्यक्तिगत साफ-सफाई (साफ कटे हुए नाखून तथा जलरोधक पट्टी/ बैडेज) और व्यक्तिगत व्यवहार / हाथ साफ ढीले आभूषण का प्रयोग न करें एवं धूमपान न थूकने से बचें)।	4	
25	जहाँ जरूरत हो, वहाँ खाद्य संचालक उचित, एपरन, ग्लब्स, हेडगियार इत्यादि का प्रयोग करें।	2	
V	प्रशिक्षण एवं रिकार्ड रख-रखाव		
26	समय-समय पर प्रणाली की बाल/आंतरिक लेखा-जोखा किया जाता हो। रिकार्ड की जाँच करें।	2	
27	खाद्य कारोबार के पास एक प्रभावशाली उपभोक्ता शिकायत निवारण यंत्र हो।	2	
28	खाद्य संचालक के पास सुरक्षित संचालन हेतु आवश्यक ज्ञान, कौशल एवं प्रशिक्षण हों। प्रशिक्षण रिकार्ड की जाँच करें।	2	
29*	उचित प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध हो और एक वर्ष तक रखे जाते हो, जो भी अधिक हो।	4	

कुल प्वाइंट/बिंदुएं . . . /68

तारांकित चिन्ह (*) वाले प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण रूप से प्रभाव डाल सकते हैं और इसके लिए उन्हें अनुकरणीय/ उदाहरणात्मक निदेशानात्मक नमूने का प्राथमिक तौर पर देखें जाने चाहिए। तारांकित प्रश्न में किसी भी प्रकार की लापरवाही गैर अनुपालन मानी जाएगी।

ग्रेडिंग-

	A+	60-68	अनुपालन- नमूना
	A	54-59	अनुपालन/ संतोषजनक
	B	34-53	सुधार की आवश्यकता है।
	कोई ग्रेड नहीं	< 34	गैर अनुपालन

परिवहन

दिनांक		खाद्य कारोबारी का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		खाद्य कारोबारी का प्रतिनिधी	
खाद्य कारोबारी का लाइसेंस नं०		पता	

निम्नलिखित दर्शाएं- अनुपालन (C), गैर-अनुपालन (NC), आंशिक अनुपालन (PC), या लागू नहीं (NA)




क्रम संख्या	लेखा परीक्षा प्रश्न	स्कोरिंग	
1	परिवाहक के पास एक अद्यतन एफएसएसएआई लाईसेंस हो	2	
I	डिजाइन और सुविधाएं		
2	वाहन की डिजाइन और संरचना ऐसी हो कि उसमें साफ-सफाई, खाद्य भंडारण की व्यवस्था हो तथा कीटों का प्रवेश और बसेरा न हो	2	
3	खाद्य परिवहन के लिए प्रयुक्त पात्रों / केट उच्च स्तर के पदार्थों से निर्मित हो तथा संदूषकों से बचने के लिए डिजाइन किए गए हो	2	
4*	वाहन ढके हुए हो तथा उनकी आंतरिक संरचना अक्षुण्ण, अच्छे से रंगी हुई हो। इसके साथ ही उसमें जंग, रंग की पपड़ी, या क्षरण का कोई नामोनिशान न हो	4	
5	आवश्यकता पड़ने पर वाहन निर्दिष्ट तापमान प्राप्त करने और बनाए रखने में सक्षम हो, और ऐसी व्यवस्था हो जिसमें बाहर से तापमान निगरानी की जा सके	2	
6	वाहन में उचित तालाबंदी / सीलबंदी की सुविधा हो ताकि वह बाहरी तापमान और चोरी से बचा रहे	2	
II	संचालन / प्रचालन का नियंत्रण		
7	वाहन में माल लादने से पहले उसमें डेबरिस, धूल, पहले के माल, कीट गतिविधियां एवं अन्य अखाद्य या जहरीले पदार्थों का निरीक्षण किया गया हो। रिकार्ड की जांच करे	2	
8*	ठंडे उत्पादों का परिवहन 5 डिग्री सेल्सियस या उससे निम्न तापमान पर और फ्रोजन उत्पादों का परिवहन -18 डिग्री सेल्सियस या उससे निम्न तापमान पर किया जाता हो। रिकार्ड या तापमान लॉग की जांच करे।	4	
9	खतरनाक / जहरीले पदार्थों जैसे रासायनो, लकड़ियां, ज्वलनशील पदार्थों का परिवहन खाद्य पदार्थों के साथ न किया जाता हो।	2	
10	यदि कोई वाहन खाद्य की जगह अखाद्य उत्पादों का परिवहन करने लगे तो खाद्य दूषित होने से बचाने के लिए उचित साफ - सफाई की जानी चाहिए। रिकार्ड की जांच करें।	2	
11	एक साथ रखे गए मिश्रित खाद्य उत्पादों का वर्गीकरण किया जाए ताकि वे दूषित न हो।	2	
12*	अधिक मात्रा में तरल, दानेदार या चूर्ण रूप में मौजूद खाद्य पदार्थों का परिवहन मुख्य रूप से पात्रों / टैंकों जिन्हें खाद्य पदार्थों के लिए रखा गया है, में ही करना चाहिए और उन पर 'केवल खाद्य पदार्थों के लिए' लिखा होना चाहिए।	2	


13	वाहन खराब होने या वाहन के कूलिंग यूनिट खराब होने पर स्वच्छता और सुरक्षा सुनिश्चित करने हेतु खाद्य परिवहन के लिए तुरंत एक वैकल्पिक वाहन प्रदान किया जाए जो मानकों का अनुपालन करता हो ।	2	
14	वाहन के अंदर साफ सफाई हो तथा किसी प्रकार का रिसाव , मकरी जाला , धुल, गंदगी न हो जिससे खाद्य सुरक्षा पर आंच आए	2	
15	पूर्व निर्धारित अंतराल पर तापमान निगरानी यंत्रों की जांच की जाती हो ।	2	
16*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध हो और प्रशिक्षित एवं अनुभवी क्रमिको द्वारा संपादित किए जाते हो । रिकॉर्ड की जांच करें ।	4	
17	असंतुलित तापमान व अन्य कारणों से परिवहन के दौरान अनुपयुक्त खाद्यों की पहचान की जाए तथा इस तरह हटाए जाने चाहिए कि मानव उपभोग में न आने पाए ।	2	
IV	व्यक्तिगत साफ सफाई		
18	भोजन संचालकों का वार्षिक चिकित्सा परिक्षण तथा अन्न संबंधी रोग समूह से बचने के लिए बताए गए सारणी के अनुसार टीकाकरण किया जाता हो। रिकार्ड के लिए जाँच करें।	2	
19	किसी भी बीमारी या रोग या खुलेघाव या जलने से ग्रसित व्यक्ति खाद्य संचालन या पदार्थ जो खाद्य सम्पर्क में आते हो, में शामिल न हो।	2	
20	खाद्य संचालक व्यक्तिगत साफ-सफाई और व्यक्तिगत व्यवहार बनाएं रखे ।	4	
21	जहाँ जरूरत हो, वहाँ खाद्य संचालक उचित, एपरन, ग्लब्स, हेडगियार इत्यादि का प्रयोग करें।	2	
V	प्रशिक्षण एवं रिकार्ड रख-रखाव		
22	खाद्य संचालक के पास सुरक्षित संचालन हेतु आवश्यक ज्ञान, कौशल एवं प्रशिक्षण हों। प्रशिक्षण रिकार्ड की जाँच करें।	2	
23*	उचित प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध हो और एक निश्चित अवधि तक रखे जाते हो ।	4	

कुल प्वाइंट/बिंदुएं . . . /56

तारांकित चिन्ह (*) वाले प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण रूप से प्रभाव डाल सकते हैं और इसके लिए उन्हें अनुकरणीय/ उदाहरणात्मक निदेशानात्मक नमूने का प्राथमिक तौर पर देखें जाने चाहिए। तारांकित प्रश्न में किसी भी प्रकार की लापरवाही गैर अनुपालन मानी जाएगी।

ग्रेडिंग-

	A+	55-56	अनुपालन- नमूना
	A	44-49	अनुपालन/ संतोषजनक
	B	28-43	सुधार की आवश्यकता है।

 कोई ग्रेड नहीं < 28 गैर अनुपालन

भंडारण और मालगोदाम

दिनांक		खाद्य कारोबारी का नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		खाद्य कारोबारी का प्रतिनिधी	
खाद्य कारोबारी का लाइसेंस नं०		पता	

निम्नलिखित दर्शाएं- अनुपालन (C), गैर-अनुपालन (NC), आंशिक अनुपालन (PC), या लागू नहीं (NA)

क्रम संख्या	लेखा परीक्षा प्रश्न	स्कोरिंग
1	खाद्य प्रतिष्ठान के पास एफएसएसआइ लाइसेंस अद्यतन रूप में मौजूद है तथा उसे एक प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित किया गया है।	2
I	डिजाइन और सुविधाएं	
2	वाहन की डिजाइन और संरचना ऐसी हो कि उसमें साफ-सफाई, खाद्य भंडारण की व्यवस्था हो तथा कीटों का प्रवेश और बसेरा न हो।	2
3	पीने योग्य तथा साधारण जल आपूर्ति की उचित व्यवस्था हो।	2
4	जल निकासी और अपशिष्ट निपटान की उचित सुविधा हो।	2
5	प्रांगण में पर्याप्त रोशनी हो तथा खाद्य को दूषित होने से बचाने के लिए लाइटिंग फिक्सचर ढके हुए हो।	2
6	प्रांगण के भीतर वायु आवाजाही (वेंटिलेशन) की उचित व्यवस्था की गई हो।	2
7	खाद्य उत्पादों, रसायनों, और अन्य खतरनाक उत्पादों, निजी वस्तुओं आदि के लिए भंडार की सुविधा हो।	2
8*	सुविधा ऐसी हो जिससे तापमान संवेदनशील उत्पादों फ्रीजर, चीलर, गर्म उपकरण के भंडारण में उनका तापमान बरकरार रहे।	4
9	फ्रोजन कमरे के साथ 4 डिग्री से कम तापमान वाला गलियारा संलग्न हो जहां से फ्रोजन उत्पाद ले जाए जा सकें।	2
10	कर्मचारियों के लिए उचित संख्या में शौचालय, प्रसाधन, हाथ साफ करने की व्यवस्था, आरामगृह, अल्पाहारगृह सहित व्यक्तिगत साफ-सफाई की सुविधाएं उपलब्ध हो।	2
II	संचालन / प्रचालन का नियंत्रण	
11	खाद्य पदार्थ फर्श एवं दीवारों से अलग चटाई / अलमारी पर रखे जाते हो।	2
12	प्राप्ति एवं प्रेषण के समय उत्पादों को ध्यान से रखा जाए – फर्श पर पड़े हुए तथा अनियोजित ढंग रखे हुए पदार्थों का संग्रह नहीं किया जाना चाहिए।	2
13	ठंडे उत्पादों को 5 डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान पर प्राप्त हो तथा फ्रोजन / जमे हुए उत्पाद – 18 डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान पर प्राप्त किए जाएं।	2

14*	फ्रोजन / जमे हुए उत्पादों को शीत घरों में -18 डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान पर रखा जाना चाहिए। ठंडे उत्पादों को ठंडे घरों में ५ डिग्री सेल्सियस या उससे कम तापमान पर रखा जाता है।	2	
15	शीत घरों को साफ सुथरा रखा जाता है तथा वहां किसी प्रकार की फंफुदी या अनचाहे पदार्थ न हो।	2	
16	फीफो / फीफे (FIFO & FEFO) के माध्यम से भंडार का बदलाव किया जाता है तथा बिक्री के लिए कोई भी ऐसा उत्पाद मौजूद न हो जिसकी समय सीमा समाप्त हो चुकी है।	2	
III	अनुरक्षण और साफ-सफाई		
17	प्रांगण साफ हो तथा किसी प्रकार का रिसाव, मकरी जाला, धूल गंदगी न हो जिससे खाद्य सुरक्षा पर आंच आए।	2	
18	भंडार उपकरणों बुखारी, चटाई आदि तथा खाद्य प्रांगणों की सफाई स्वच्छता कार्यक्रम और सारणी के अनुसार की जाती है।	2	
19	खाद्य प्रांगणों और उपकरणों की मरम्मत कराई गई हो तथा अच्छी अवस्था में हो। रिकॉर्ड की जांच करें।	2	
20*	कीट नियंत्रण कार्यक्रम उपलब्ध हो तथा केवल स्वीकृत कीट रासायन या धूमक ही प्रयोग में लाए जाते हैं। रिकॉर्ड की जांच करें।	4	
21	कीट नियंत्रण गतिविधियां केवल प्रशिक्षित और अनुभवी क्रमिको द्वारा ही संपादित किए जाते हैं। रिकॉर्ड की जांच करें।	2	
22	पर्याप्त संख्या में चूहेदानी मौजूद हो तथा जगह-जगह पर रखे गए हैं। कीट प्रतिकर्षी काम कर रहे हैं और नियमित रूप से साफ किए जाते हैं।	2	
23	प्रांगण में कीट गतिविधि (अंडे, लार्वा, मल आदि) या संक्रमण का कोई नामोनिशान न हो।	2	
24	समय समय पर खाद्य व अन्य अवशिष्टों को हटाया जाता है, ताकि वे जमा न होने पाएं।	2	
IV	व्यक्तिगत साफ-सफाई		
25	भोजन संचालकों का वार्षिक चिकित्सा परिक्षण तथा अन्न संबंधी रोग समूह से बचने के लिए बताए गए सारणी के अनुसार टीकाकरण किया जाता है। रिकार्ड के लिए जांच करें।	2	
26	किसी भी बीमारी या रोग या खुले घाव या जलने से ग्रसित व्यक्ति खाद्य संचालन या पदार्थ जो खाद्य सम्पर्क में आते हैं, में शामिल न हो।	2	
27*	खाद्य संचालक व्यक्तिगत साफ-सफाई (साफ कटे हुए नाखून तथा जलरोधक पट्टी/ बैडेज) और व्यक्तिगत व्यवहार/हाथ साफ ढीले आभूषण का प्रयोग न करें एवं धुमपान न धूकने से बचें)।	4	
28	जहाँ जरूरत हो, वहाँ खाद्य संचालक उचित, एपरन, ग्लब्स, हेडगियार इत्यादि का प्रयोग करें।	2	
V	प्रशिक्षण एवं रिकार्ड रख-रखाव		
29	समय-समय पर प्रणाली की बाल/आंतरिक लेखा-जोखा किया जाता है। रिकार्ड की जाँच करें।	2	

30	खाद्य कारोबार के पास एक प्रभावशाली उपभोक्ता शिकायत निवारण यंत्र हो।	2	
31	खाद्य संचालक के पास सुरक्षित संचालन हेतु आवश्यक ज्ञान, कौशल एवं प्रशिक्षण हों। प्रशिक्षण रिकार्ड की जाँच करें।	2	
32*	उचित प्रलेखन और रिकार्ड उपलब्ध हो और एक निश्चित अवधि तक रखे जाते हो।	4	

कुल प्वाइंट/बिंदुएं /74

तारांकित चिन्ह (*) वाले प्रश्न खाद्य सुरक्षा पर महत्वपूर्ण रूप से प्रभाव डाल सकते हैं और इसके लिए उन्हें अनुकरणीय/ उदाहरणात्मक निदेशानात्मक नमूने का प्राथमिक तौर पर देखें जाने चाहिए। तारांकित प्रश्न में किसी भी प्रकार की लापरवाही गैर अनुपालन मानी जाएगी।

ग्रेडिंग-

- A+ 66-74 अनुपालन- नमूना
- A 60-65 अनुपालन/ संतोषजनक
- B 27-59 सुधार की आवश्यकता है।

कोई ग्रेड नहीं < 27 गैर अनुपालन