

দুধ ও দুধের পণ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ

তারিখ		FBO নাম	
অফিসার		প্রতিনিধি	
লাইসেন্স নাম্বার		ঠিকানা	

নিম্নলিখিত নির্দেশ-----সম্মতি, অ-সম্মতি, সম্মতি আংশিক, প্রযোজ্য না

ক্রমিক সংখ্যা	নিরীক্ষা প্রশ্ন	স্কোরিং	
1	খাদ্য প্রতিষ্ঠানের একটি হালনাগাদ FSSAI লাইসেন্স রয়েছে এবং এটি একটি বিশিষ্ট স্থানে প্রদর্শিত হয়	2	
1	নকশা ও সুবিধা		
2	খাদ্য প্রাপ্তনের নকশা পর্যাপ্ত কাজের জায়গা, অনুমতি রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার এবং ময়লা, ধুলো এবং কীটপতঙ্গের প্রবেশ প্রতিরোধ করে।	2	
3	অভ্যন্তরীণ কাঠামো এবং ফিটিনগুলি অ-বিষাক্ত এবং অভেদ্য পদার্থ দিয়ে তৈরি	2	
4	দেয়াল, ছাদ এবং দরজাগুলি ফ্লেকিং পেইন্ট বা প্লাস্টার, ঘনীভবন এবং শিডিং কণা থেকে মুক্ত।	2	
5	মেঝেগুলি নন-সিপরি এবং আনুপাতিকভাবে ঢালু	2	
6	বাহ্যিক পরিবেশে খোলার সময় উইন্ডোজ বন্ধ এবং ইনসেট প্রুফ স্ক্রিন দিয়ে লাগানো থাকে।	2	
7	কীটপতঙ্গের প্রবেশ এড়াতে দরজা সব প্রান্তে লাগানো আছে।	2	
8	সরঞ্জাম এবং পাত্রে অল অক্সিক তৈরি করা হয়	2	
9	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত আলো রয়েছে।	2	
10	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল সরবরাহ করা হয়।	2	
11	খাদ্য, প্যাকেজিং সামগ্রী, রাসায়নিক পদার্থ, কর্মচারী ইত্যাদির জন্য পর্যাপ্ত স্টোরেজ সুবিধা পাওয়া যায়।	2	
12	কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি সুবিধা পাওয়া যায়। (পর্যাপ্ত সংখ্যক হাত ধোয়ার সুবিধা, টলেট, চেঞ্জ রুম, বিশ্রাম ও রিফ্রেশমেন্ট রুম ইত্যাদি)।		
13*	<i>Potable water</i> (মিটিং স্ট্যান্ডার্ডস অফ IS: 10500) পণ্য উপাদান হিসেবে বা খাদ্য বা খাদ্য যোগাযোগের সারফেসের সংস্পর্শে ব্যবহৃত হয়। কোয়ালিটি সেমি এ	4	

	এর জন্য পরীক্ষা করা হয়েছে।		
14	কাঁচা দুধ রিসেশন ডক (RMRD) ফেইলিটি Is পর্যাগতা কাঁচা ম্যাটারিয়েট আনলোড করার সময় দূষণ রোধ করার জন্য পাশে এবং উপরে দিয়ে ছিটকে পড়ে।	2	
15	ক্রস দূষণ এড়াতে তাপ চিকিত্সা দুধ এবং দুধ পণ্য জন্য পৃথক প্রক্রিয়াকরণ সুবিধা উপলব্ধ	2	
16	খাদ্য সামগ্রী হয় অভ্যন্তরীণ ল্যাবরেটরির মাধ্যমে অথবা অ্যাসেসডিটেড ল্যাবের মাধ্যমে পরীক্ষা করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
II	অপারেশন নিয়ন্ত্রণ		
17	অভ্যন্তরীণভাবে নির্ধারিত ডাউনরন স্পেসিফিকেশন অনুসারে এবং অনুমোদিত বিক্রেতাদের কাছ থেকে আগত সামগ্রী সংগ্রহ করা হয়, রেকর্ডগুলি পরীক্ষা করুন (যেমন স্পেসিফিকেশন, নাম এবং যোগ করুন)পোষাক বা সাপ্লায়ার, ব্যাচ নং। প্রাপ্ত পরিমাণ ইত্যাদি)।	2	
18	খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকির জন্য গ্রহণের সময় দুধ এবং অন্যান্য কাঁচামাল পরিদর্শন করা হয়।	2	
19	বান্ধু চিলিং সেন্টারের মাধ্যমে প্রাপ্ত কাঁচা দুধ, দুধের তাপমাত্রা 5 ডিগ্রি সেলসিয়াস বা তার কম বজায় থাকে।	2	
20	কাঁচা দুধ যখন দুগ্ধজাত উদ্ভিদে লারমার্স শৌইদ দ্বারা আনা হয় তখন দুধ খাওয়ানোর 4 ঘন্টার মধ্যে উদ্ভিদে পৌঁছে যায় এবং যত তাড়াতাড়ি সম্ভব ঠান্ডা করা হয় 5°C বা তার কম।	2	
21	আগত উপাদান, আধা বা চূড়ান্ত পণ্যগুলি তাদের তাপমাত্রা এবং আর্দ্রতার প্রয়োজনীয়তা অনুযায়ী সংরক্ষণ করা হয়, একটি স্বাস্থ্যকর পরিবেশে। FIFO এবং FEFO হয় চর্চিত।	2	
22	দুধ এক ঘন্টার মধ্যে সংগ্রহ কেন্দ্রে আনা হয় এবং অবিলম্বে 4°C or কম তাপমাত্রায় ঠান্ডা হয়।	2	
23	পাস্তুরাইজেশন তাপমাত্রা এবং ধরে রাখা (HTST এর জন্য 15 সেকেন্ডের জন্য 72°C জোয়ারের সময়) সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়।(ব্যাচ পেস্টুরাইজেশন (30 মিনিটের জন্য 63°C, 1-2 sec এর জন্য UHT 135°C))	2	
24	পাস্তুরাইজেশন প্রক্রিয়া শেষে, দুধ 4°C বা তার কম তাপমাত্রায় অবিলম্বে ঠান্ডা করা হয়।	2	
25*	ম্যানুফ্যাকচারিং/প্রক্রিয়াকরণের সময় প্রয়োজনীয় সময় এবং টেম্পারোচারের আকৃতি, রক্ষণাবেক্ষণ, পর্যবেক্ষণ এবং রেকর্ড করা হচ্ছে।	2	
26	হিট ড্রিটেড দুধ এবং দুগ্ধজাত দ্রব্যের প্যাকিং বা ফিলিং স্বাস্থ্যকরভাবে করা হয়	2	
27	প্যাকেজিং উপাদানগুলি খাদ্য গ্রেড এবং শব্দ অবস্থায়।	2	

28	পরিষ্কার করার রাসায়নিক পদার্থ এবং অন্যান্য ক্ষতিকারক পদার্থ স্পষ্টভাবে নির্দিধায় এবং খাদ্য থেকে আলাদাভাবে সংরক্ষণ করা হয়।	2	
29	খাদ্য ব্যবহারের জন্য পরিবহনকারী যানবাহন পরিষ্কার রাখা হয় এবং ভাল বেপলনে রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়	4	
30	30.দুধ বহনের জন্য যানবাহন পরিবহন রিকলসাইট তাপমাত্রা (যেখানে প্রযোজ্য) মেটাতে সক্ষম।	2	
31	প্রত্যাহারকৃত পণ্যগুলি তত্ত্বাবধানে রাখা হয় এবং আমি তাদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য একটি পদ্ধতিতে ধ্বংস বা পুনঃপ্রক্রিয়া/পুনর্নির্মাণ করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
III	রক্ষণাবেক্ষণ ও স্যানিটেশন		
32	সরঞ্জাম বন্ধ করা (বিশেষত সিআইপি), খাদ্য প্রাপ্ত পরিষ্কারের সময়সূচী এবং ডিনিং অরোগ্রাম অনুযায়ী করা হয়। পরিষ্কার করার জন্য যথাযথ ব্যবস্থা	2	
33	প্রস্তুতকারকের নির্দেশনা অনুসারে সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতিগুলির প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ নিয়মিতভাবে করা হয়।	2	
34	পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইস পর্যায়ক্রমে ক্রমাঙ্কিত হয়।	2	
35*	কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচী হল উপযোগী এবং কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম প্রশিক্ষিত এবং অভিজ্ঞ কর্মীদের দ্বারা সম্পন্ন করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	4	
36	প্রাপ্ত কীটপতঙ্গের কার্যকলাপ বা সংক্রমণের কোন লক্ষণ নেই (ডিম, লারভ, মল ইত্যাদি)	2	
37	ড্রেনগুলি প্রত্যাশিত প্রবাহ লোড মেটানোর জন্য ডিজাইন করা হয়েছে এবং দূষণকারীকে ধরতে ফাঁদ দিয়ে সজ্জিত করা হয়েছে	2	
38	খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য বর্জ্য জমে যাওয়া এড়াতে খাদ্য হ্যান্ডলিং এলাকা থেকে পর্যায়ক্রমে অপসারণ করা হয়।	2	
39	ইন্সুয়েন্ট ট্রিটমেন্ট প্লান্ট (ইটিপি) আছে	2	
40	পয়নিষ্কাশন এবং বর্জ্য নিষ্কাশন এনভায়রনমেন্ট প্রেশেশন অ্যাক্ট, 1986 এর অধীনে নির্ধারিত মান অনুসারে করা হয়	2	
IV	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
41	ভ্যাকসিনের প্রস্তাবিত সময়সূচী অনুযায়ী রোগের এন্টেরিক গ্রুপের বিরুদ্ধে বার্ষিক মেডিকেল পরীক্ষা এবং খাদ্য হ্যান্ডলারদের টিকা দেওয়া হয়। রেকর্ড এর জন্যে চেক করা হয়।	2	
42	কোন রোগ বা অসুস্থতা ভুগছেন বা খোলা ক্ষত বা পোড়া রোগে ভুগছে এমন কোন ব্যক্তি খাদ্য বা খাবারের সংস্পর্শে আসা খাবার বা সামগ্রী হস্তান্তরের সাথে জড়িত নয় যা খাবারের সংস্পর্শে আসে	2	

43*	খাদ্য হ্যান্ডলারৰা ব্যক্তিগত দুৰ্বলতা বজায় ৰাখে (পৰিষ্কাৰ কাপড়, ছটি নাল এবং ওয়াটাৰ ফ্ৰফ ব্যাল্ডেজ ইত্যাদি) এবং ব্যক্তিগত আচৰণ (হাত ধোয়া, খোলা গয়না, নিষিদ্ধ ধূমপান, খুতু না ফেলা ইত্যাদি)	4	
46	খাদ্য হ্যান্ডলিয়ারগুলি উপযুক্ত অ্যাপ্রন, এলোভ, হেডগিয়ার, জুতা কভাৰ ইত্যাদি দিয়ে সজ্জিত; যেখানে প্রয়োজন।	2	
V	প্রশিক্ষণ ও ৰেকৰ্ড ৰাখা		
47	সিস্টেমের অভ্যন্তরীণ/বাহ্যিক নিরীক্ষা পর্যায়ক্রমে করা হয়। ৰেকৰ্ডেৰ জন্য চেক কৰুন।	2	
48	খাদ্য ব্যবসার একটি কাৰ্যকৰ ভোক্তা কমপ্লিন্ট নিবারণ প্রক্রিয়া ৰয়েছে।	2	
49	খাদ্য হ্যান্ডলারদের প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং skills আছে এবং নিৰাপদে খাদ্য পরিচালনা কৰাৰ জন্য প্রশিক্ষিত। প্রশিক্ষণ ৰেকৰ্ডেৰ জন্য চেক কৰুন।	2	
50*	যথাযথ ডকুমেন্টেশন এবং ৰেকৰ্ডগুলি পাওয়া যায় এবং এক বছর বা পণ্যের শেল-আইফের জন্য, যেটি বেশি হয় সেগুলি ধরে ৰাখা হয়।	4	

মোট পয়েন্ট \_\_\_\_\_/110

গ্রহাণু চিহ্ন (\*) প্রসঙ্গগুলি খাবাৰেৰ উপৰ লক্ষণীয়ভাবে প্রভাব ফেলতে পারে

সম্মতি-উদাহরণস্বরূপ - 100 - 110 A+

সম্মতি-সন্তোষজনক - 88 - 99 A

উন্নতি প্রয়োজন - 55 - 87 B

অ-সম্মতি - <45 - কোন গ্রেড নেই