

## वधशाला-मासु

निम्नलिखित इंगित गर्नु - अनुपालन (सी), गैर-अनुपालन (एन.सी), आंशिक अनुपालन

मिति		एफबीओ-को नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		एफबीओ-को प्रतिनिधि	
एफबीओ लाइसेन्स नम्बर		ठेगाना	

(पी.सी) या लागू छैन (एन.ए)

क्रम. सं	लेखापरीक्षक प्रश्न	अंक	
1	खाद्य प्रतिष्ठानसित अद्यतन एफ.एस.एस.ए.आइ लाइसेन्स छ र स्थानीय प्रधिकरणबाट नारापत्ति(एनओसी) छ।	2	
1	<b>ढाँचा र सुविधाहरू</b>		
2	परिसरमा विभिन्न प्रजातिका जानवरहरूलाई वध र वधको विभिन्न तरीकाको लागि अलग-अलग प्रावधान छ।	2	
3	पशु या पक्षिलाई पानी पिलाउनु र जाँच गर्ने सुविधासितै पर्याप्त विश्राम क्षेत्र (लाइरेज) छ।	2	
4	बधशालाको प्ररूप यस्तो छ, बिना कुनै ओभरल्याप/परस्पर काटिने ठाउँमा जीवित जानवरहरू आउने सम्भावना लाइ लिएर मासु र बध गर्ने स्थानसम्म एउटा फराकिलो स्थान छ।	2	
5	आन्तरिक संरचना र फिटिंग गैर विषाक्त, अभेद्य सामग्रीले बनिएको छ। यसले फोहोर गन्ध, धूलो र कीरा प्रवेशलाई रोक्छ।	2	
6	नचिप्लिने छ र उचित रूपले ढलान राखिएको छ। एपोक्सी लेपित छ।	2	
7	भित्तालाई कुखुरा या सानो उग्राउने जानवरहरूको लागि 1 मीटर ऊँचाईसम्म र ठूला जानवरहरूको लागि 5 मीटरसम्मको चम्किलो टायल्स लगाएर पक्का बनाइएको छ र एपक्सी लेपित छ।	2	
8	झ्याल र अन्य उद्घाटन संचित फोहोर मैला मुक्त छ, जो खुल्ला छ त्यसमा कीट-रोधी स्क्रीन लगाइएको छ।	2	
9	दैलो चम्किलो, गैर-शोषक सतह, क्लोज फिट र सेल्फ-क्लोजिङ (जहाँ उपयुक्त छ) छ।	2	
10	परिशरमा 540 लक्स (निरीक्षम बिन्दुबाट), 220 लक्स (कार्य कक्ष) र 110	2	

	लक्स (अन्य स्थान) पर्याप्त प्रकाशको व्यवस्था छ।		
11	परिसर भित्र पर्याप्त भेन्टिलेशन उपलब्ध छ।	2	
12	व्यक्तिगत स्वच्छता सुविधाहरू उपलब्ध छ। (पर्याप्त संख्यामा हात धुने सुविधा, शौचालय, चेन्ज रूम, विश्राम र जलपान कक्ष आदि)। शौचालयबाट नजिक र प्रसंस्करण क्षेत्रमा प्रवेश गर्दा हात स्वच्छ रूपले सुकाउनको लागि र गरम अनि चिसो पानीले हात धुने सुविधा,पर्याप्त साधन उपलब्ध गराइएको छ।	2	
13*	पिउन योग्य पानी (आई.एस:१०५०० को मानकलाई पूरा गर्दै) बधशालामा प्रेशर होज पाइप र गरम पानीको आपूर्ति उपलब्ध छ।	4	
14	योग्य रसायनज्ञ/विश्लेषक र पशु चिकित्सा सूक्ष्म जीवविज्ञानी-सहित एक सुसज्जित प्रयोगशाला उपलब्ध छ।	2	
15	उपकरण, बर्तन र कन्टेनर यस्तो सामग्रीले बनिएको छ जो गैर-विषाक्त, अभेद्य, गैर-संक्षारक छन्। सफाई गर्न सुविधा छ र कीटलाई आश्रय दिदैन।	2	
II	<b>सञ्चालनको नियन्त्रण</b>		
16	संक्रामक रोगको शंका भएको जानवारलाई अलग गरिन्छ र अलगै राखिन्छ।	2	
17	वधका लागि मानवीय तरीका प्रयोग गरिन्छ। तनाव कम्ति गर्न जानवारलाई वध गर्नु पहिला आराम दिने गरिन्छ।अन्य जानवरहरूले देख्ने गरि जानवरहरूको वध गरिन्दैन।वध गर्नु पहिला तेजस्वी गरिन्छ।	2	
18	तेजस्वीको लागि प्रयोग गरिने उपकरण राम्रो काम गर्न सक्ने स्थितिमा बनाइ राखिन्छ।	2	
19	शवहरूको ड्रेसिंग भुइमा गरिन्दैन।	2	
20	छुरी र शार्पनर (मुशतला) स्टेनलेस स्टील को छ र उपयोग गर्नु पहिला कीटाणुरहित / सफा गरिन्छ।	2	
21*	सबै जानवर कालपूर्व (एंटीमर्टेम) परीक्षण अधीन छन् यसर्थ निर्दिष्ट प्रोफार्मा अनुसार प्राधिकृत पशु चिकित्सक द्वारा सबै पशुहरूको पोस्टमार्टम एवं निरीक्षण गराइन्छ।	4	
22	जब तयार गरिएको मासु बिना तत्काल प्रसंस्करण भंडारित गरिनु पर्छ, यस्तो भंडारण 0 डिग्री C देखि 20 C मा बनाइ राखिन्छ।	2	
23	शवहरू, भाग र यसका अंगहरूलाई स्वस्थ र मानव उपभोगको लागि उपयुक्त पाइएमा "निरीक्षण र पारित"को रूपमा चिन्हित गरिन्छ। शव या त्यसको भाग जो मानव उपभोगकोलागि अनुपयुक्त छ, त्यसलाई "निरीक्षण	2	

	र अस्वीकृति" को रूपमा चिह्नित गरिन्छ।		
III	<b>स्वच्छता, रखरखाव र अपशिष्ट प्रबन्धन</b>		
24	उपकरण,भोजन परिसरलाई नियमित सफाई र सफाई कार्यक्रमका अनुसार गरिन्छ। (भुइँ-लाई प्रतिदिन धुने गरिन्छ, चूना, रङ्ग धुने या पेन्ट धुने काम 12 महिनामा कम्तिमा एकपल्ट गरिन्छ।)	2	
25	निर्माताको निर्देशका अनुसार उपकरणहरूको निवारक रखरखाव नियमित रूपले गरिन्छ।		
26	प्रदुषण नियन्त्रणको लागि कुनै पनि वध गरिएको जानवरको खून, मल,आशय,रद्दी भाग फोहोर या अन्य फोहोर, वध पूरा भएपछि ८ घण्टा भित्र वधशालादेखि हटाइन्छ।यी फोहोरलाई उठाउने कन्टेनर या पात्रलाई प्रयोग गरेको तत्कालपछि राम्रो पाराले सफा र कीटाणुरहित गरिन्छ।	4	
27*	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ र कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मिद्वारा गरिन्छ।	4	
28	परिसरमा कीट गतिविधि या संक्रमणको कुनै संकेत छैन। (अण्डा, लार्वा, मल आदि)	2	
29	एक कुशल जल निकासी प्रणाली छ र सबै नालि गड्डाको जाल र स्क्रीन ठीकसित स्थायी रूपले स्थापित गरिएको। एउटा पोर्टेबल पात्रसहित रक्तको लागि जल निकासी प्रणाली या त सहज सफाईको सुविधासहित भूमिगत छ या ढक्कनसहित छ।	2	
30	अस्वीकृत शवलाई अलग गर्ने र भण्डारणको लागि पर्याप्त स्थान छ।अस्वीकृत शव, अंगहरू या त्यसको भागलाई विनाश अधिकृत पशु चिकित्सकको प्रत्यक्ष निगरानीमा गरिनेछ।	2	
31	बधशाला को महिला र अपशिष्ट सामग्रीलाई पशुद्वारा उत्पाद तयार गर्नको लागि उपयुक्त रूपले संसाधित गरिन्छ र या उपयुक्त रूपले ढाकिन्छ र खाइलमा गाडिन्छ ।	2	
32	ठुलो बधशालामाको लागि ईटीपीको आवश्यकता हुन्छ। सीवेज र अपशिष्टको प्रबन्धन निर्धारित मानक अनुरूप गरिन्छ।	2	
IV	<b>व्यक्तिगत स्वच्छता</b>		
33	टीका-को अनुशासित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरुद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र टीकाकरण गरिएकोछ। रेकार्ड जाँच गर्नु ।	2	
34	कुनै पनि व्यक्ति जो कुनै बीमारी या बीमारीबाट पीडित छ या खुल्ला घाउ	2	

	या जलनले पीडित छ, उ भोजनको सम्पर्कमा या सामग्रीलाई सम्भाल्ने काममा सामेल छैन।		
35*	खाद्य संचालक व्यक्तिगत स्वच्छता (सफा कपडा, काटोको नङ र पानीरोधि पट्टी) र व्यक्तिगत व्यवहार (हाथ धुनु, खकुलो आभूषण छैन, धूम्रपान, थूक्नु आदि) कामय राखिएको छ।	4	
36	जहाँ आवश्यक छ खाद्य सम्भाल्ने व्यक्ति उपयुक्त एप्रन, पञ्जा, टोपी, आदि युक्त छ।	2	
v	<b>प्रशिक्षण र रेकार्ड रखरखाव</b>		
37	सिस्टमको आन्तरिक/बाह्य लेखा परीक्षक राखेर प्रशिक्षण एवं अभिलेख आवधिक रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
38	खाद्य व्यवसायमा एक प्रभावी उपभोक्ता शिकायत निवारण तन्त्र छ।	2	
39	खाद्य सञ्चालकसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्भाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षण रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
40*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिका लागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।	4	

कुल अंक ...../90

ताराङ्कन चिह्न (\*) प्रश्न खाद्य सुरक्षालाई महत्वपूर्ण रूपले प्रभावित गर्न सक्छ र यसैकारण त्यसलाई प्राथमिकताको रूपमा सम्बोधन गरिनु पर्छ। ताराङ्कन चिह्न(\*) को कुनै पनि प्रश्नमा विफल भए गैर-अनुपालन हुदछ।

ग्रेडिंग/अंक

	ए + 80 - 90 अनुपालन – उदाहरण
	ए 72 - 79 अनुपालन / सन्तोषजनक
	बी 45 – 71 सुधारको आवश्यकता
	ग्रेड छैन < 45 गैर अनुपालन