

જનરલ મેન્યુફેક્ચરિંગ

તારીખ		FBO નામ	
ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસર		FBO ના પ્રતિનિધિ	
FBO લાઇસન્સ નં.		સરનામું	

સૂચવો નીચેના - અનુપાલન (C), બિન-અનુપાલન (NC), આંશિક અનુપાલન (PC) અથવા લાગુ પડતું નથી (NA)

ક્રમાંક	ઓડિટ પ્રશ્ન	સ્કોરિંગ
1	ખાદ્ય સંસ્થાન પાસે અપડેટેડ FSSAI લાઇસન્સ છે અને તે અગ્રણી સ્થાન પર પ્રદર્શિત થાય છે.	2
આઈ	ડિઝાઇન અને સુવિધાઓ	
2	ફૂડ પરિસરની ડિઝાઇન પર્યાપ્ત કામ કરવાની જગ્યા પૂરી પાડે છે; ગંદકી, ઘૂળ અને જીવાતોના પ્રવેશને રોકવા માટે જાળવણી અને સફાઈની મંજૂરી આપો.	2
3	આંતરિક માળખું અને ફિટિંગ બિન-ઝેરી અને અભેદ્ય સામગ્રીથી બનેલી છે.	2
4	દિવાલો, છત અને દરવાજા ફ્લેકિંગ પેઇન્ટ અથવા પ્લાસ્ટર, કન્ડેન્સેશન અને શેડિંગ કણોથી મુક્ત છે.	2
5	ફ્લોર બિન-લપસણો અને યોગ્ય રીતે ઢોળાવવાળા છે.	2
6	ખાદ્ય વાતાવરણમાં ખુલતી વખતે વિન્ડોઝ બંધ રાખવામાં આવે છે અને જંતુ પૂરૂક સ્ક્રીન સાથે ફીટ કરવામાં આવે છે.	2
7	જંતુઓના પ્રવેશને ટાળવા માટે દરવાજા બંધ છે.	2
8	સાધનસામગ્રી અને કન્ટેનર બિન-ઝેરી, અભેદ્ય, બિન-કાટોક સામગ્રીથી બનેલા છે જે સાફ અને જંતુમુક્ત કરવામાં સરળ છે.	2
9	પરિસરમાં પૂરતી લાઇટિંગ છે.	2
10	પરિસરમાં પૂરતું વેન્ટિલેશન પૂરું પાડવામાં આવે છે.	2
11	ખોરાક, પેકેજિંગ સામગ્રી, રસાયણો, કર્મચારીઓની વસ્તુઓ વગેરે માટે પર્યાપ્ત સંગ્રહની સુવિધા ઉપલબ્ધ છે.	2
12	કર્મચારીઓની સ્વચ્છતા સુવિધાઓ ઉપલબ્ધ છે. (પર્યાપ્ત સંખ્યામાં હાથ ધોવાની સુવિધાઓ, શૌચાલય, ચેન્જ રૂમ, આરામ અને નાસ્તો રૂમ વગેરે).	2
13*	પીવાલાયક પાણી (IS:10500 ના ધોરણોને પૂરણ કરે છે) નો ઉપયોગ ઉત્પાદનના ઘટક તરીકે અથવા ખોરાક અથવા ખોરાકની સંપર્ક સપાટીના સંપર્કમાં થાય છે અને ગુણવત્તાયુક્ત અર્થ વાર્ષિક ધોરણે પરીક્ષણ કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	4
14	ખાદ્ય સામગ્રીનું પરીક્ષણ આંતરિક પ્રયોગશાળા દ્વારા અથવા માન્યતા પ્રાપ્ત પ્રયોગશાળા દ્વારા કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2
II	કામગીરીનું નિયંત્રણ	
15	આંતરિક રીતે નિર્ધારિત સ્પષ્ટીકરણો અનુસાર અને માન્ય વિક્રેતાઓ પાસેથી પ્રાપ્ત થયેલ સામગ્રી. રેકોર્ડ માટે તપાસો (જેમ કે સ્પષ્ટીકરણો, સપ્લાયરનું નામ અને સરનામું, બેચ નંબર, પ્રાપ્ત કરેલ જથ્થો વગેરે).	2
16	ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમો માટે પ્રાપ્ત કરતી વખતે કાચી સામગ્રીની તપાસ કરવામાં આવે છે.	2
17	આવનારી સામગ્રી, અર્થ અથવા અંતિમ ઉત્પાદનો તેમના તાપમાન અને ભેજની જરૂરિયાત અનુસાર, સ્વચ્છ વાતાવરણમાં સંગ્રહિત થાય છે. FIFO અને FEFO ની પ્રેક્ટિસ કરવામાં આવે છે.	2
18*	ઉત્પાદન/પરફોર્મિંગ કરતી વખતે જરૂરી સમય અને તાપમાન પ્રાપ્ત, જાળવણી, નિરીક્ષણ અને રેકોર્ડ કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	4
19	ઉત્પાદિત/પ્રોસેસ કરેલ ખોરાક આરોગ્યપૂર્વક રીતે પેક કરવામાં આવે છે.	2
20	પેકેજિંગ સામગ્રી ફૂડ ગ્રેડ અને સારી સ્થિતિમાં છે.	2
21	સફાઈના રસાયણો અને અન્ય જોખમી પદાર્થોને સ્પષ્ટ રીતે ઓળખવામાં આવે છે અને ખોરાકથી અલગથી સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.	2
22	ખાદ્યપદાર્થોના ઉપયોગ માટે પરિવહન કરતા વાહનને સ્વચ્છ રાખવામાં આવે છે અને સારી રીતે સમારકામ	2
23	કરવામાં આવે છે. પરિવહન વાહન જરૂરી તાપમાનને પહોંચી વળવા સક્ષમ છે (જ્યાં લાગુ પડતું હોય).	2

24	રિકોલ કરાયેલ ઉત્પાદનો દેખરેખ હેઠળ રાખવામાં આવે છે અને તેમની સલામતીની ખાતરી કરવા માટે નાશ અથવા પુનઃપ્રક્રિયા/ પુનઃવર્ક કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
III	જાળવણી અને સ્વચ્છતા		
25	સાધનો, ખાદ્યપદાર્થોની સફાઈ સફાઈ સમયપત્રક અને સફાઈ કાર્યક્રમ મુજબ કરવામાં આવે છે.	2	
26	ઉત્પાદકની સૂચનાઓ અનુસાર સાધનો અને મશીનરીની નિવારક જાળવણી નિયમિતપણે હાથ ધરવામાં આવે છે.	2	
27	માપન અને દેખરેખ ઉપકરણો સમયાંતરે માપાંકિત કરવામાં આવે છે.	2	
28*	જંતુ નિયંત્રણ કાર્યક્રમ ઉપલબ્ધ છે અને જંતુ નિયંત્રણ પ્રવૃત્તિઓ પ્રશિક્ષિત અને અનુભવી કર્મચારીઓ દ્વારા હાથ ધરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	4	
29	પરિસરમાં જીવાતોની પ્રવૃત્તિ અથવા ઉપદ્રવના કોઈ ચિહ્નો નથી (ઇંડા, લાર્વા, મળ વગેરે)	2	
30	ડ્રેઇનસ અપેક્ષિત પ્રવાહના ભારને પહોંચી વળવા માટે ડિઝાઇન કરવામાં આવ્યા છે અને દૂષકોને પકડવા માટે ટ્રેપ્સથી સજ્જ છે.	2	
31	ખાદ્ય કચરો અને અન્ય કચરો સમયાંતરે ખોરાક સંભાળતા વિસ્તારોમાંથી દૂર કરવામાં આવે છે જેથી સંચય ટાળવામાં આવે.	2	
32	ગટર અને ગંદા પાણીનો નિકાલ પર્યાવરણ સુરક્ષા અધિનિયમ, 1986 હેઠળ નિર્ધારિત ધોરણો અનુસાર કરવામાં આવે છે.	2	
IV	વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા		
33	રસીના ભલામણ કરેલ સમયપત્રક મુજબ રોગોના આંતરડાના જૂથ સામે ખોરાક સંભાળનારાઓની વાર્ષિક તબીબી તપાસ અને ઇનોક્યુલેશન કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
34	કોઈ રોગ અથવા બીમારીથી પીડિત અથવા ખુલ્લા ઘા અથવા દાઝી ગયેલી વ્યક્તિ ખોરાકના સંપર્કમાં આવતા ખોરાક અથવા સામગ્રીના સંચાલનમાં સામેલ નથી.	2	
35*	ફૂડ હેન્ડલર્સ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવે છે (સ્વચ્છ કપડાં, સુવ્યવસ્થિત નખ અને વોટર પૂરું પાટો વગેરે) અને વ્યક્તિગત વસ્ત્ર (હાથ ધોવા, છૂટક ઘરેણાં નહીં, ધૂમ્રપાન નહીં, થૂંકવું વગેરે).	4	
36	યોગ્ય એપ્રોન, મોજા, હેડગિયર, જૂતા કવર વગેરેથી સજ્જ ફૂડ હેન્ડલર્સ; જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં.	2	
વી	તાલીમ અને ફરિયાદ હેન્ડલિંગ		
37	સિસ્ટમનું આંતરિક/બાહ્ય ઓડિટ સમયાંતરે કરવામાં આવે છે. રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
38	ખાદ્ય વ્યવસાયમાં અસરકારક ગ્રાહક ફરિયાદ નિવારણ પદ્ધતિ છે.	2	
39	ફૂડ હેન્ડલર પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને કૌશલ્ય છે અને ખોરાકને સુરક્ષિત રીતે હેન્ડલ કરવા માટે પ્રશિક્ષિત છે. તાલીમ રેકોર્ડ માટે તપાસો.	2	
40*	યોગ્ય દસ્તાવેજો અને રેકોર્ડ ઉપલબ્ધ છે અને એક વર્ષની અવધિ અથવા ઉત્પાદનની શેલ્ફ લાઇફ, બેમાંથી જે વધુ હોય તે માટે જાળવી રાખવામાં આવે છે.	4	

કુલ પોઈન્ટ...../90

ફૂડી ચિહ્ન (*) પ્રશ્નો ખાદ્ય સુરક્ષાને નોંધપાત્ર રીતે અસર કરી શકે છે અને તેથી તેને પ્રાથમિકતા તરીકે સંબોધવામાં આવશ્યક છે. ફૂડી ચિહ્નના કોઈપણ પ્રશ્નોમાં નિષ્ફળતા, બિન-અનુપાલન તરફ દોરી જશે

ગ્રેડિંગ -

<input type="checkbox"/>	એ+	80 - 90 અનુપાલન - ઉદાહરણ 72 - 79
<input type="checkbox"/>	એ	અનુપાલન - સંતોષકારક 45 - 71
<input type="checkbox"/>	બી	સુધારા ની જરૂર છે
<input type="checkbox"/>	કોઈ ગ્રેડ નથી	<45 બિન-પાલન

