

ഫയൽ നമ്പർ 14 (1) 2016/വിവരം/Enf /FSSAI
ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആൻഡ് സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ
(റെഗുലേറ്ററി കോംപ്ലയൻസ് വിഭാഗം)
FDA ഭവൻ, കോട്ല റോഡ്, ന്യൂഡൽഹി -110002

തീയതി 9 മാർച്ച്, 2018

വിഷയം: പുതുക്കിയ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ പരിശോധന പട്ടികകളുടെ നടപ്പാക്കൽ - സംബന്ധിച്ച്

സർ/മാഡം,

ഭാരതീയ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡ അതോറിറ്റി (FSSAI) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് ഭക്ഷ്യഇടപാടുകൾ കാര്യക്ഷമമായി പരിശോധിക്കുന്നതിനുള്ള പരിശോധന പട്ടിക പുതുക്കിയിട്ടുണ്ട്. പുതുക്കിയ പരിശോധന പട്ടികകൾ 2017 ആഗസ്റ്റ് 22 -ന് നടന്ന 20 -ാ മത് CAC യോഗത്തിൽ അഭിപ്രായങ്ങൾക്കായി സ്ഥാപിക്കുകയും അഭിപ്രായങ്ങൾക്കായി FSSAI - യുടെ വെബ്സൈറ്റിൽ അപ്ലോഡ് ചെയ്യുകയും ചെയ്തു.

2. നിലവിലുള്ള പരിശോധന പട്ടിക സ്വഭാവത്തിൽ വളരെ പൊതുവായതും വിവിധ ഇടപാടുകൾക്ക് വ്യത്യസ്തവുമല്ല. പുതുക്കിയ പരിശോധന പട്ടികകൾ വസ്തുനിഷ്ഠമാണ്, ഓരോ ആവശ്യകതകൾക്കനുസൃതമായി മാർക്ക് നൽകുന്നു. FSS നിയമം, 2006, കൂടാതെ ചട്ടങ്ങളിലും നിയന്ത്രണങ്ങളിലും പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന ഓരോ ആവശ്യകതയ്ക്കും അനുസൃതമായ നിലവാരം തിരിച്ചറിയാൻ ഇത് ഉപകരിക്കും. പരിശോധനാ പട്ടികകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും മാനദണ്ഡങ്ങളും (ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകളുടെ ലൈസൻസിംഗും രജിസ്ട്രേഷനും) നിയമം, 2011 ന്റെ പരിഷ്കരിച്ച ഷെഡ്യൂൾ 4 അടിസ്ഥാനമാക്കി താഴെപ്പറയുന്ന മേഖലകൾക്കായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

1. പൊതു ഉത്പാദനം
2. പാൽ സംസ്കരണം
3. മാംസ സംസ്കരണം
4. അറവുശാല
5. കാറ്ററിംഗ്
6. ചെറുകിട വ്യാപാരം
7. ഭക്ഷ്യ ചരക്കുനീക്കം
8. ഭക്ഷ്യ സംഭരണവും സംഭരണശാലകളും

3. അതിനാൽ ഈ പരിഷ്കരിച്ച പരിശോധന പട്ടികകൾ സ്വീകരിച്ച് നിയുക്ത ഉദ്യോഗസ്ഥർ/ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ തങ്ങളുടെ അധികാരപരിധിയിൽ നടപ്പിലാക്കപ്പെടുന്നതിനായി നിർദ്ദേശിക്കുവാൻ താങ്കളോട് അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.

ഉൾചേർപ്പ്: മുകളിൽ പറഞ്ഞതുപോലെ

വിശ്വസ്തതയോടെ
(ഗരിമ സിംഗ്)
ഡയറക്ടർ (ആർസിഡി)
ഫോൺ: 011-23220994

സ്വീകർത്താവ്,

- (i) എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളുടെയും/കേന്ദ്രഭരണ പ്രദേശങ്ങളുടെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണർമാർ
- (ii) എല്ലാ കേന്ദ്ര ലൈസൻസിംഗ് അധികാരികൾ

പകർപ്പ്

CIT O, FSSAI - FLRS- ൽ ഉൾപ്പെടുത്തി വെബ്സൈറ്റിൽ അപ്ലോഡ് ചെയ്യുന്നതിന്

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ പരിശോധന പട്ടിക

ഭാരതീയ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡ അതോറിറ്റി (FSSAI) ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരുടെ(FBO) പ്രവർത്തനങ്ങളെ കാര്യക്ഷമമായി പരിശോധിക്കുന്നതിനായി, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥരെ സഹായിക്കുന്നതിന്, പരിശോധന പട്ടിക വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. നിയമത്തിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന ഓരോ ആവശ്യകതയ്ക്കും അനുസൃതമായ നിലവാരം തിരിച്ചറിയാൻ പരിശോധന പട്ടികകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഈ പരിശോധന പട്ടികകൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും മാനദണ്ഡങ്ങളും (ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകളുടെ ലൈസൻസിംഗും രജിസ്ട്രേഷനും) നിയമം, 2011 ന്റെ പരിഷ്കരിച്ച ഷെഡ്യൂൾ 4 അടിസ്ഥാനമാക്കി താഴെപ്പറയുന്ന മേഖലകൾക്കായി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിയിട്ടുള്ളതാണ്.

1. പൊതു ഉത്പാദനം
2. പാൽ സംസ്കരണം
3. മാംസ സംസ്കരണം
4. അറവുശാല
5. കാറ്ററിംഗ്
6. ചെറുകിട വ്യാപാരം
7. ഭക്ഷ്യ ചരക്കുനീക്കം
8. ഭക്ഷ്യ സംഭരണവും സംഭരണശാലകളും

മാർക്ക് രേഖപ്പെടുത്തലും ഗ്രേഡിംഗ് സംവിധാനവും

പരിശോധന പട്ടിക അഞ്ച് പ്രധാന വിഭാഗങ്ങളായി തരം തിരിച്ചിരിക്കുന്നു

1. രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും
2. പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം
3. പരിപാലനവും ശുചിത്വവും
4. വ്യക്തി ശുചിത്വം
5. പരിശീലനവും പരാതി കൈകാര്യം ചെയ്യലും

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പരിശോധന പട്ടികയിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന ആവശ്യകതകൾക്കനുസരിച്ച് FBO യുടെ സൗകര്യങ്ങൾ പരിശോധിക്കുകയും അതനുസരിച്ചുള്ള കണ്ടെത്തലുകൾക്ക് പാലിക്കുന്നു (C), പാലിക്കുന്നില്ല (NC), ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC), ബാധകമല്ല (NA) എന്നു രേഖപ്പെടുത്തുന്നു. എല്ലാ ആവശ്യകതകൾക്കും 2 മാർക്ക് അനുവദിച്ചിരിക്കുന്നു, കൂടാതെ, നക്ഷത്ര ചിഹ്നമുള്ള (*) ചില ആവശ്യകതകൾക്ക് 4 മാർക്ക് അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. നക്ഷത്ര ചിഹ്നം (*) അടയാളപ്പെടുത്തിയ ആവശ്യകതകൾ പാലിക്കാത്തത് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയ്ക്ക് നിർണായകമായതിനാൽ, പാലിക്കുന്നില്ല (NC) എന്നതിലേക്ക് നയിക്കും. ഓരോ കണ്ടെത്തലിനും ചുവടെ സൂചിപ്പിച്ചതുപോലെ മാർക്ക് നൽകുന്നു.

സംഖ്യ	കണ്ടെത്തലുകൾ	നൽകേണ്ട മാർക്കുകൾ	നക്ഷത്ര ചിഹ്നമുള്ള (*) ചോദ്യത്തിൽ നൽകേണ്ട മാർക്കുകൾ
1	പാലിക്കുന്നു (C)	2	4
2	പാലിക്കുന്നില്ല (NC)	0	0
3	ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC)	1	0
4	ബാധകമല്ല (NA)	2	4

പാലിക്കുന്നു (C)- ആവശ്യകത പൂർണ്ണമായും രേഖപ്പെടുത്തുകയും നടപ്പിലാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. വലിയതോ ചെറുതോ ആയ അനുരൂപതയില്ലാതെ ആവശ്യകത പാലിക്കൽ നിരീക്ഷിക്കപ്പെടുന്നില്ല.

പാലിക്കുന്നില്ല (NC)- ആവശ്യകത രേഖപ്പെടുത്തുകയും നടപ്പിലാക്കുകയും ചെയ്തിട്ടില്ല. പ്രധാന പൊരുത്തക്കേടുകൾക്കൊപ്പം ആവശ്യകത പാലിക്കാത്തത് നിരീക്ഷിക്കപ്പെടുന്നു.

ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) - ആവശ്യകത ഭാഗികമായി നടപ്പിലാക്കിയെങ്കിലും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല അല്ലെങ്കിൽ ഭാഗികമായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട് എങ്കിലും നടപ്പാക്കിയിട്ടില്ല. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ കണക്കാക്കലുകളുടെയും അനുഭവത്തിന്റെയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ, ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിർവ്വഹണ സമ്പ്രദായത്തിന്റെ പരാജയത്തിലേക്കോ, നിയന്ത്രിത പ്രക്രിയകൾ അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുനൽകാനുള്ള അതിന്റെ കഴിവ് കുറയ്ക്കാനോ സാധ്യതയില്ലാത്ത ഒരു പൊരുത്തക്കേട്. ഇത് നിർദ്ദിഷ്ട ആവശ്യകതലേക്കുള്ള ചില ഭാഗങ്ങളിലോ നിരീക്ഷിച്ച ഒരൊറ്റ വീഴ്ചയിലോ പരാജയപ്പെട്ടേക്കാം. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയ്ക്ക് നിർണ്ണായകമായതിനാൽ നക്ഷത്രചിഹ്നം(*) അടയാളപ്പെടുത്തിയ ആവശ്യകതകൾക്ക് ഭാഗിക പാലിക്കൽ ബാധകമല്ല.

ബാധകമല്ല (NA) - FBO- ന് ആവശ്യകതകൾ ബാധകമല്ല, അതിനാൽ അവ നിരീക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുകയില്ല.

ആവശ്യകതകൾക്ക് അനുസരിച്ചുള്ള കണ്ടെത്തലിന് മാർക്ക് നൽകുന്നു. മൊത്തം മാർക്കുകൾ കണക്കാക്കുകയും അവസാന മാർക്കിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കി, FBOകളുടെ ഗ്രേഡിംഗ് നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. ഗ്രേഡിംഗ് 4 തലങ്ങളായി തരം തിരിച്ചിരിക്കുന്നു, അതായത്.

ഗ്രേഡ്	പദവി	ആവശ്യമായ മാർക്കുകൾ
എ +	മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു	90% ഉം അതിനുമുകളിലും
എ	തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു	80% - 89%
ബി	മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ്	50% - 79%
ഗ്രേഡ് ഇല്ല	പാലിക്കുന്നില്ല	50% ൽ താഴെ

പൊതു ഉൽപാദനം

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്	
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി	
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം	

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്/നിലവാര രേഖ	
1	ഭക്ഷണ സ്ഥാപനത്തിന് സാധ്യമായ എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ ലൈസൻസ്, ഉണ്ട്. അത് ഒരു പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	മതിയായ ജോലിസ്ഥലം നൽകുന്നതും, സ്ഥിരമായ പരിപാലനവും, ശുചീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതും, അഴുക്ക്, പൊടി, കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ പ്രവേശനം തടയുന്നതുമായ രീതിയിൽ ഭക്ഷണ പരിസരം രൂപകൽപ്പന ചെയ്തിരിക്കുന്നു.	2	
3	ആന്തരിക ഘടനയും സാമഗ്രഹികളും വിഷരഹിതവും അപ്രവേശ്യവുമായ വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ചാണു നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്.	2	
4	ചുവരുകൾ, മേൽത്തട്ട്, വാതിലുകൾ എന്നിവ കുമ്മായം ചായം, ഘനീഭവിക്കൽ എന്നിവയിൽ നിന്ന് മുക്തമാണ്.	2	
5	തറകൾ വഴുക്കാത്തതും ഉചിതമായ രീതിയിൽ ചരിഞ്ഞതുമാണ്.	2	
6	ബാഹ്യഭാഗത്തേക്ക് തുറക്കുന്ന ജാലകങ്ങൾ കീടങ്ങളുടെ പ്രവേശനം തടയുന്ന വലകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ളതാണ്.	2	
7	കീടങ്ങളുടെ കടന്നുകയറ്റം ഒഴിവാക്കാൻ എല്ലാ ഭാഗവും ചേർന്നു അടഞ്ഞിരിക്കുന്ന വാതിലുകൾ ഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു	2	
8	ഉപകരണങ്ങളും സംഭരണികളും നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത് വിഷരഹിതവും അപ്രവേശ്യവുമായതും തുരുമ്പിക്കാത്തതുമായ വസ്തുക്കളാൽ നിർമ്മിതവും, വൃത്തിയാക്കുക, ശുചീകരണ-അണുനശീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതുമാണ്	2	
9	പരിസരത്ത് ആവശ്യത്തിന് വെളിച്ചം ഉണ്ട്.	2	
10	പരിസരത്തിനുള്ളിൽ മതിയായ വായുസഞ്ചാരം ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ട്	2	
11	ഭക്ഷണം, ഭക്ഷണം പൊതിയുന്ന വസ്തുക്കൾ, രാസവസ്തുക്കൾ, വ്യക്തിഗത വസ്തുക്കൾ മുതലായവയ്ക്ക് മതിയായ സംഭരണ സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്	2	
12	വ്യക്തിഗത ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്. (ആവശ്യത്തിന് കൈകഴുകാനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ, ശൗചാലയങ്ങൾ , വസ്ത്രം മാറുന്ന മുറികൾ, വിശ്രമമുറി, റിഫ്രഷ്മെന്റ് മുറി തുടങ്ങിയവ).	2	
13*	കൂടിവെള്ളമാണ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്ന ഘടകം ആയും ഭക്ഷ്യ സമ്പർക്ക മേഖലകൾ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും ഉപയോഗിക്കുന്നത് (ഐ എസ്: 10500 ന്റെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതിന്റെ അർദ്ധ വാർഷിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ പരിശോധന നടത്തിയതിന് രേഖകളും ഉണ്ട്)	4	

14	സ്ഥാപനത്തിനുള്ളിൽ തന്നെയുള്ള പരീക്ഷണശാലകളിലോ മറ്റ് അംഗീകൃത പരീക്ഷണശാലകളിലോ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിക്കുന്നുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
II	പ്രവർത്തനത്തിന്റെ നിയന്ത്രണം		
15	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ആന്തരികമായി നിശ്ചയിച്ചിട്ടുള്ള പ്രത്യേക മാനദണ്ഡങ്ങൾ(specifications) അനുസൃതമായി അംഗീകൃത വ്യാപാരികളിൽ നിന്നും വാങ്ങുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക (മാനദണ്ഡങ്ങൾ, വിതരണക്കാരന്റെ പേരും വിലാസവും, ഗണസംഖ്യ, സംഭരിച്ച അളവ് മുതലായവ)	2	
16	അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ലഭിക്കുമ്പോൾ തന്നെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അപകടസാധ്യതകൾ പരിശോധിക്കുന്നു.	2	
17	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന വസ്തുക്കൾ, എന്നിവ ആവശ്യമായ താപനിലയും ഇൗർപ്പവും അനുസരിച്ച് ശുചിത്വമുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. . ആദ്യം കൊണ്ടുവരുന്നത്. ആദ്യം പുറത്തെടുക്കുക (FIFO),ആദ്യം കാലഹരണപ്പെടുന്നത് ആദ്യം ഒഴിവാക്കുക (FEFO) എന്നീ സമ്പ്രദായങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്	2	
18*	നിർമ്മാണ/ സംസ്കരണ സമയത്ത് ആവശ്യമായ സമയവും താപനിലയും കൈവരിക്കുകയും നിലനിർത്തുകയും നിരീക്ഷിക്കുകയും രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. രേഖകൾക്കായി പരിശോധിക്കുക.	4	
19	നിർമ്മിച്ച/സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷണങ്ങൾ ശുചിത്വപരമായ രീതിയിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്തിരിക്കുന്നു.	2	
20	പാക്കേജിംഗ് വസ്തുക്കൾ ഭക്ഷ്യ ശ്രേണിയിൽ ഉള്ളതും നല്ല അവസ്ഥയിലുമാണ്.	2	
21	വൃത്തിയാക്കുന്ന രാസവസ്തുക്കളും മറ്റ് അപകടകരമായ വസ്തുക്കളും വ്യക്തമായി തിരിച്ചറിയുകയും ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങൾ നിന്നും വേർതിരിച്ചു പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു	2	
22	ഭക്ഷ്യ ഉപയോഗത്തിനായി കൊണ്ടുപോകുന്ന വാഹനം വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കുകയും നല്ല അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
23	ഭക്ഷ്യ ചരക്കു നീക്കത്തിന് ഉള്ള വാഹനങ്ങൾ ആവശ്യമായ താപനില കൈവരിക്കാൻ പ്രാപ്തമാണ് (ബാധകമാകുന്നിടത്ത്).	2	
24	തിരിച്ചുവിളിക്കപ്പെട്ട ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മേൽനോട്ടത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുകയും അവ നശിപ്പിക്കുകയോ സുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന വിധത്തിൽ പുനഃസംസ്കരിക്കുകയോ പുനർനിർമ്മിക്കുകയോ ചെയ്യുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും		
25	ഉപകരണങ്ങളുടെയും (സ്ഥാനത്തുനിന്നും മാറ്റാതെയുള്ള ശുചീകരണം അഥവാ സിഐപി രീതി അടികാമ്യം), ഭക്ഷണ പരിസരത്തിന്റെയും വൃത്തിയാക്കൽ സമയക്രമവും ശുചീകരണ പ്രവർത്തനപദ്ധതിയും അനുസരിച്ചാണ് ചെയ്യുന്നത്. പാൽ ശേഖരണത്തിനും വിതരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന വാഹനസംഭരണികളും, ക്യാനുകൾ മുതലായവ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനും ശരിയായ ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.	2	
26	ഉപകരണങ്ങളുടെയും യന്ത്രങ്ങളുടെയും പ്രതിരോധ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നിർമ്മാതാവിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ച് പതിവായി നടത്തുന്നു.	2	
27	അളക്കുന്നതിനും നിരീക്ഷണത്തിനുമുള്ള ഉപകരണങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനകൃത്യത കാലാകാലങ്ങളിൽ സ്ഥിരീകരിക്കുന്നു.	2	

28*	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനപദ്ധതി ലഭ്യമാണ്. കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരുമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
29	പരിസരത്ത് കീടത്തിന്റെയോ കീടബാധയുടെയോ ലക്ഷണങ്ങളില്ല (മുട്ട, ലാർവ, മലം /കാഷ്ഠം മുതലായവ)	2	
30	മാലിന്യത്തിന്റെ ഒഴുക്കിനു പര്യാപ്തമായതും മാലിന്യങ്ങൾ പിടിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള കെണികൾ കൊണ്ട് സജ്ജീകരിച്ചും അഴുക്കുചാലുകൾ രൂപകൽപന ചെയ്തിരിക്കുന്നു	2	
31	ഭക്ഷ്യ മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും കുമിഞ്ഞുകൂടാതിരിക്കുന്ന വിധത്തിൽ ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് ഇടയ്ക്കിടെ നീക്കംചെയ്യുന്നു.	2	
32	1986 -ലെ പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണ നിയമം അനുസരിച്ച് മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് മലിനജലവും മാലിന്യങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യുന്നത്.	2	
IV	വ്യക്തി ശുചിത്വം		
33	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും യും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
34	രോഗങ്ങളോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണവുമായോ അത് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഇടങ്ങളുമായോ സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല.	2	
35*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിശുചിത്വവും (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, വെട്ടിയ നഖങ്ങളും വെള്ളം കയറാത്ത കെട്ടുവാനുള്ള തുണിക്കുപ്പും മുതലായവ) ശുചിത്വ ശീലങ്ങളും (കൈ കഴുകൽ, അയഞ്ഞ ആഭരണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
36	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരി വസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, പാദരക്ഷകളുള്ള ആവരണം/ ഷൂ കവർ തുടങ്ങിയവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനവും പരാതി കൈകാര്യം ചെയ്യലും		
37	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്വന്തം പരിശോധനയും പുറമേ നിന്നുള്ള പരിശോധനയും നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
38	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടിന് ഫലപ്രദമായ ഉപഭോക്താ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
39	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പരിശീലനവും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട് .	2	
40*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണവും രേഖകളും ലഭ്യമാണ് . കൂടാതെ അവ ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംഭരണ കാലാവധി വരെ, ഏതാണോ കൂടുതൽ ? അത് വരെ. നിലനിർത്തുന്നുണ്ട്	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/90

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- | | | | |
|--------------------------|-------------|---------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | എ + | 80 - 90 | മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു |
| <input type="checkbox"/> | എ | 72 - 79 | തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു |
| <input type="checkbox"/> | ബി | 45 - 71 | മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ് |
| <input type="checkbox"/> | ഗ്രേഡ് ഇല്ല | <45 | പാലിക്കുന്നില്ല (NC) |

പാലും പാലുത്പന്നങ്ങളുടെയും സംസ്കരണം

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്/നില വാര രേഖ	
1	ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനത്തിന് പുതുക്കിയ ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡ അതോറിറ്റി അഥവാ എഫ് എസ് എസ് എ ഐ അനുമതിപത്രം ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. അനുമതിപത്രം സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	മതിയായ ജോലിസ്ഥലം നൽകുന്നതും, സ്ഥിരമായ പരിപാലനവും, ശുചീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതും, അഴുക്ക്, പൊടി, കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ പ്രവേശനം തടയുന്നതുമായ രീതിയിൽ ഭക്ഷണ പരിസരം രൂപകൽപ്പന ചെയ്തിരിക്കുന്നു.	2	
3	ആന്തരിക ഘടനയും സാമഗ്രഹികളും വിഷരഹിതവും അപ്രവേശ്യവുമായ വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ചാണു നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്.	2	
4	ചുവരുകൾ, മേൽത്തട്ട്, വാതിലുകൾ എന്നിവ കുമ്മായം ചായം, ഘനീഭവിക്കൽ എന്നിവയിൽ നിന്ന് മുക്തമാണ്.	2	
5	തറകൾ വഴുക്കാത്തതും ഉചിതമായ രീതിയിൽ ചരിഞ്ഞതുമാണ്.	2	
6	ബാഹ്യഭാഗത്തേക്ക് തുറക്കുന്ന ജാലകങ്ങൾ കീടങ്ങളുടെ പ്രവേശനം തടയുന്ന വലകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ളതാണ്.	2	
7	കീടങ്ങളുടെ കടന്നുകയറ്റം ഒഴിവാക്കാൻ എല്ലാ ഭാഗവും ചേർന്നു അടഞ്ഞിരിക്കുന്ന വാതിലുകൾ ഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു	2	
8	ഉപകരണങ്ങളും സംഭരണികളും നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത് വിഷരഹിതവും അപ്രവേശ്യവുമായതും തുരുമ്പിക്കാത്തതുമായ വസ്തുക്കളാൽ നിർമ്മിതവും, വൃത്തിയാക്കുക, ശുചീകരണ-അണുനശീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതുമാണ് (എസ്എസ് 316 ഉപകരണങ്ങൾക്കും എസ്എസ് 304 സംഭരണികളും അഭികാമ്യം).	2	
9	പരിസരത്ത് ആവശ്യത്തിന് പ്രകാശം ഉണ്ട്.	2	
10	പരിസരത്തിനുള്ളിൽ മതിയായ വായുസഞ്ചാരം ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ട്	2	
11	ഭക്ഷണം, ഭക്ഷണം പൊതിയുന്ന വസ്തുക്കൾ, രാസവസ്തുക്കൾ, വ്യക്തിഗത വസ്തുക്കൾ മുതലായവയ്ക്ക് മതിയായ സംഭരണ സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്	2	
12	വ്യക്തിഗത ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്. (ആവശ്യത്തിന് കൈകഴുകാനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ, ശൗചാലയങ്ങൾ , വസ്ത്രം മാറുന്ന മുറികൾ, വിശ്രമമുറി, റിഫ്രഷ്മെന്റ് മുറി തുടങ്ങിയവ).	2	
13*	കുടിവെള്ളമാണ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്ന ഘടകം ആയും ഭക്ഷ്യ സമ്പർക്ക മേഖലകൾ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും ഉപയോഗിക്കുന്നത് (ഐ എസ്: 10500 ന്റെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതിന്റെ അർദ്ധ വാർഷിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ പരിശോധന നടത്തിയതിന് രേഖകളും ഉണ്ട്)	4	

14	അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ഇറക്കുമ്പോൾ ഉണ്ടായേക്കാവുന്ന മലിനീകരണ സാധ്യത തടയാൻ അസംസ്കൃത പാൽ സ്വീകരണ സ്ഥലം (ആർഎംആർഡി/RMRD) ഉചിതമായ വശങ്ങളും മുടികളോടുംകൂടെ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്.	2	
15	അനോന്യമലിനീകരണ സാധ്യത (Cross contamination) ഒഴിവാക്കാൻ, താപശുദ്ധീകരണത്തിനു വിധേയമാക്കിയ പാലിനും പാൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും പ്രത്യേക സംസ്കരണ സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്.	2	
16	സ്ഥാപനത്തിനുള്ളിൽ തന്നെയുള്ള പരീക്ഷണശാലകളിലോ മറ്റ് അംഗീകൃത പരീക്ഷണശാലകളിലോ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിക്കുന്നുണ്ട് രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
II	പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം		
17	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ആന്തരികമായി നിശ്ചയിച്ചിട്ടുള്ള പ്രത്യേക മാനദണ്ഡങ്ങൾ(specifications) അനുസൃതമായി അംഗീകൃത വ്യാപാരികളിൽ നിന്നും വാങ്ങുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക (മാനദണ്ഡങ്ങൾ, വിതരണക്കാരന്റെ പേരും വിലാസവും, ഗണസംഖ്യ, സംഭരിച്ച അളവ് മുതലായവ)	2	
18	പാലും മറ്റ് അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അപകടസാധ്യതകൾ ലഭിക്കുമ്പോൾ തന്നെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അപകടസാധ്യതകൾ പരിശോധിക്കുന്നു.	2	
19	ബഹുലമായ ശീതീകരണ കേന്ദ്രം മുഖേന ലഭിക്കുന്ന അസംസ്കൃത പാലിന്റെ താപനില 5 ° C അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ കുറവായി നിലനിർത്തുന്നു.	2	
20	ക്ഷീരകർഷകർ അസംസ്കൃത പാൽ കൊണ്ടുവരുമ്പോൾ, കറവക്കുശേഷം 4 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ ക്ഷീരോത്പന്ന നിർമ്മാണശാലയിലേക്ക് എത്തണം. പിന്നീട് കഴിയുന്നത്ര വേഗം 5 ° C ലേക്കോ അതിൽ കുറവായ താപനിലയിലേക്ക് പാൽ തണുപ്പിക്കുന്നു.	2	
21	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന വസ്തുക്കൾ, പൂർത്തി ആയത് അല്ലെങ്കിൽ ആകാത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവ ആവശ്യമായ താപനിലയും ഈർപ്പവും അനുസരിച്ച് ശുചിത്വമുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. . ആദ്യം കൊണ്ടുവരുന്നത്. ആദ്യം പുറത്തെടുക്കുക (FIFO),ആദ്യം കാലഹരണപ്പെടുന്നത് ആദ്യം ഒഴിവാക്കുക (FEFO) എന്നീ സമ്പ്രദായങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്.	2	
22	പാൽ 4 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ പാൽ ശേഖരണ കേന്ദ്രത്തിൽ കൊണ്ടുവന്ന് 4 ° C അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ കുറവായ താപനിലയിലേക്ക് തണുപ്പിക്കുന്നു.	2	
23	പാലിന്റെ താപശുദ്ധീകരണപ്രക്രിയ /പാസ്ചറൈസേഷന്റെ താപനിലയും നിലനിർത്തുന്ന സമയവും (ഉയർന്ന താപനില-കുറഞ്ഞ സമയം/HTST: 72 ° C - 15 സെക്കൻഡ്) കൃത്യമായി പരിപാലിക്കപ്പെടുന്നു (ഗണതാപശുദ്ധീകരണപ്രക്രിയ / ബാച്ച് പാസ്ചറൈസേഷൻ: 63 ° C -30 മിനിറ്റ്, യു എച്ച് ടി/UHT: 135 ° C : 1-2 സെക്കൻഡ്).	2	
24	താപശുദ്ധീകരണപ്രക്രിയയ്ക്ക് ശേഷം, പാൽ 4 °C അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ താഴെയുള്ള താപനിലയിലേക്ക് ഉടൻ തണുപ്പിക്കുന്നു.	2	
25*	നിർമ്മാണ/ സംസ്കരണ സമയത്ത് ആവശ്യമായ സമയവും താപനിലയും കൈവരിക്കുകയും നിലനിർത്തുകയും നിരീക്ഷിക്കുകയും രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.	4	

26	താപശുദ്ധീകരണത്തിനു വിധേയമാക്കിയ പാലും പാൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും കവറുകളിൽ ശുചിത്വത്തോടെ നിറക്കുകയും പൊതിയുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
27	ഭക്ഷണം പൊതിയുന്ന വസ്തുക്കൾ ഭക്ഷ്യ ശ്രേണിയിൽ ഉൾപ്പെടുതും ഗുണമേന്മയുള്ളതുമാണ്.	2	
28	വൃത്തിയാക്കുന്ന രാസവസ്തുക്കളും മറ്റ് അപകടകരമായ വസ്തുക്കളും വ്യക്തമായി തിരിച്ചറിയുകയും ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്ന് പ്രത്യേകം മാറ്റി സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
29	ഭക്ഷ്യ നീക്കത്തിനും വിതരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന വാഹനം വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കുകയും മികച്ച പരിപാലനം നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
30	പാൽ വിതരണത്തിനുള്ള വാഹനങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമായ താപനില (ബാധകമാകുന്നിടത്ത്) നിലനിർത്താൻ കഴിയും.	2	
31	തിരിച്ചുവിളിക്കപ്പെട്ട ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മേൽനോട്ടത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുകയും അവ നശിപ്പിക്കുകയോ സുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന വിധത്തിൽ പുനഃസംസ്കരിക്കുകയോ പുനർനിർമ്മിക്കുകയോ ചെയ്യുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും		
32	ഉപകരണങ്ങളുടെയും (സ്ഥാനത്തുനിന്നും മാറ്റാതെയുള്ള ശുചീകരണം അഥവാ സിഐപി രീതി അഭികാമ്യം), ഭക്ഷണ പരിസരത്തിന്റെയും വൃത്തിയാക്കൽ സമയക്രമവും ശുചീകരണ പ്രവർത്തനപദ്ധതിയും അനുസരിച്ചാണ് ചെയ്യുന്നത്. പാൽ ശേഖരണത്തിനും വിതരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന വാഹനസംഭരണികളും, ക്യാനുകൾ മുതലായവ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനും ശരിയായ ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.	2	
33	ഉപകരണങ്ങളുടെയും യന്ത്രങ്ങളുടെയും പ്രതിരോധ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നിർമ്മാതാവിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ച് പതിവായി നടത്തുന്നു.	2	
34	അളക്കുന്നതിനും നീരീക്ഷണത്തിനുമുള്ള ഉപകരണങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനകൃത്യത കാലാകാലങ്ങളിൽ സ്ഥിരീകരിക്കുന്നു.	2	
35*	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനപദ്ധതി ലഭ്യമാണ്. കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരുമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
36	പരിസരത്ത് കീടത്തിന്റെയോ കീടബാധയുടെയോ ലക്ഷണങ്ങളില്ല (മുട്ട, ലാർവ, മലം /കാഷ്ഠം മുതലായവ)	2	
37	മാലിന്യത്തിന്റെ ഒഴുക്കിനു പര്യാപ്തമായതും മാലിന്യങ്ങൾ പിടിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള കെണികൾ കൊണ്ട് സജ്ജീകരിച്ചും അഴുക്കുചാലുകൾ രൂപകൽപന ചെയ്തിരിക്കുന്നു	2	
38	ഭക്ഷ്യ മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും കുമിഞ്ഞുകൂടാതിരിക്കുന്ന വിധത്തിൽ ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് ഇടയ്ക്കിടെ നീക്കംചെയ്യുന്നു.	2	
39	മാലിന്യ നിർമ്മാർജ്ജന പ്ലാന്റ് (ഇടിപി) നിലവിലുണ്ട്.	2	
40	1986 -ലെ പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണ നിയമത്തിലെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് മലിനജലവും മാലിന്യങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യുന്നത്.	2	
IV	വ്യക്തിശുചിത്വം		
41	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	

42	രോഗങ്ങളോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണവുമായോ അത് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഇടങ്ങളുമായോ സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല.	2	
43*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിശുചിത്വവും (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, മുറിച്ചൊതുക്കിയ നഖങ്ങൾ, വെട്ടിയ നഖങ്ങളും വെള്ളം കയറാത്ത കെട്ടുവാനുള്ള തുണിക്കുപ്പും മുതലായവ) ശുചിത്വശീലങ്ങളും (കൈ കഴുകൽ, അയഞ്ഞ ആഭരണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
44	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരിവസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, പാദരക്ഷകളുള്ള ആവരണം/ഷൂ കവർ തുടങ്ങിയവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനവും രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കലും		
45	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്വന്തം പരിശോധനയും പുറമേ നിന്നുള്ള പരിശോധനയും നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
46	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടിന് ഫലപ്രദമായ ഉപഭോക്താ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
47	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പരിശീലനവും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട് .	2	
48*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണവും രേഖകളും ലഭ്യമാണ് . കൂടാതെ അവ ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംഭരണ കാലാവധി വരെ, ഏതാണോ കൂടുതൽ ? അത് വരെ. നിലനിർത്തുന്നുണ്ട്	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/106

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- എ + 100 - 106 മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു
- എ 88 - 99 തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു
- ബി 55 - 87 മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ്
- ഗ്രേഡ് ഇല്ല <55 പാലിക്കുന്നില്ല (NC)

മാംസസംസ്കരണം

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്	
1	ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനത്തിന് പുതുക്കിയ ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡ അതോറിറ്റി അഥവാ എഫ് എസ് എസ് എ ഐ ലൈസൻസ് ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ലൈസൻസ് പത്രിക സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	ദുർഗന്ധം, പുക, പൊടി, മറ്റ് മലിന വസ്തുക്കൾ എന്നിവ ഇല്ലാത്ത പ്രദേശത്തു സംസ്കരണ പ്ലാന്റ് സ്ഥിതി ചെയ്യുന്നു.	2	
3	മതിയായ ജോലിസ്ഥലം നൽകുന്നതും, സ്ഥിരമായ പരിപാലനവും, ശുചീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതും അനുയോജ്യമായതുമായ ഭക്ഷണ പരിസരത്തിന്റെ രൂപകൽപ്പന.	2	
4	ആന്തരിക ഘടകങ്ങളും മറ്റു ഭാഗങ്ങളും നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത് വിഷരഹിതവും എന്നാൽ അഴുക്ക് , പൊടി , കീടങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് കടക്കാനാവാത്തതുമായ വസ്തുക്കളാലാണ്.	2	
5	ശീതീകരണ മുറികൾ (ചില്ലിംഗ് മുറി, ഫ്രീസറിംഗ് മുറി, ശീതീകരണശേഖരം/ഫ്രീസർ സ്റ്റോർ അല്ലെങ്കിൽ ശീതീകരണി/ഫ്രീസർ എന്നിവ മികച്ച രീതിയിൽ സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു. കൂടാതെ താപനില അളക്കുന്നതിനോ രേഖപ്പെടുത്തുന്നതിനോ വേണ്ട ഉപകരണങ്ങൾ ഈ മുറികളിൽ സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
6	നിലങ്ങൾ വഴുക്കാത്തതും ഉചിതമായ രീതിയിൽ ചരിഞ്ഞതുമാണ്.	2	
7	ഭിത്തികൾ ആഗിരണം ചെയ്യാത്തതും വിഷരഹിതവും ഇളം നിറമുള്ളതും മിനുസമാർന്നതും വിള്ളലുകളില്ലാത്തതുമാണ്.	2	
8	അടിഞ്ഞുകൂടിയ അഴുക്ക്, പൂപ്പൽ, അടർന്നുവീഴുന്ന കുഴപ്പമായ ചായം എന്നിവയിൽ നിന്ന് മേൽത്തട്ട് മുക്തമാണ്.	2	
9	ജാലകങ്ങളും മറ്റു തുറന്ന ഇടങ്ങളും അടിഞ്ഞുകൂടിയ അഴുക്കിൽ നിന്ന് മുക്തമാണ്. തുറന്നിടുന്ന ജനാലകളിൽ കീടങ്ങളുടെ പ്രവേശനം തടയുന്ന വലകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ളതാണ്.	2	
10	വാതിലുകൾ മിനുസമാർന്നതും ആഗിരണം ചെയ്യാത്ത ഉപരി തലമുള്ളതും, അടച്ചതും ഉചിതമെങ്കിൽ സ്വയം അടയുന്നതുമാണ്.	2	
11	പരിസരങ്ങളിൽ ആവശ്യത്തിന് ലൈറ്റിംഗ് ഉണ്ട്. i .e.540 l ux (പരിശോധന സ്ഥലങ്ങൾ), 220 l ux (ജോലി സ്ഥലം) & 110 l ux (മറ്റു സ്ഥലങ്ങൾ).	2	

12	പരിസരത്തിനുള്ളിൽ മതിയായ വായുസഞ്ചാരം ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ട്.	2	
13*	IS: 10500 ന്റെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്ന കുടിവെള്ളം, ഉൽപ്പന്ന ഘടകമായും, അല്ലെങ്കിൽ ഭക്ഷണവുമായും ഭക്ഷണ സമ്പർക്ക ഉപരിതലമായും സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന അവസരങ്ങളിലും ഉപയോഗിക്കുന്നു. കുടിവെള്ളത്തിന്റെ അർദ്ധവാർഷിക ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുകയും രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	4	
14	ഉപകരണങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുമുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ തുരുമ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന വസ്തുക്കളാൽ നിർമ്മിച്ചതാണ്. കൂടാതെ ആവശ്യത്തിനനുസരിച്ചു ചൂടുവെള്ളം വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള അനുയോജ്യമായ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
15	ഉപകരണങ്ങൾ, പാത്രങ്ങൾ, സംഭരണികൾ എന്നിവ വിഷരഹിതവും, തുളച്ചുകയറാത്തതും, തുരുമ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതും, വൃത്തിയാക്കാൻ സഹായിക്കുന്നതും, കീടങ്ങൾക്ക് അഭയം നൽകാത്തതുമായ വസ്തുക്കളാൽ നിർമ്മിതമാണ്.	2	
16	സ്ഥാപനത്തിനുള്ളിൽ നിലനില്ക്കുന്ന പരീക്ഷണശാല വഴിയോ അംഗീകൃത പരീക്ഷണശാല വഴിയോ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിക്കുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
17	ആവശ്യത്തിന് ശുചിമുറികൾ, കൈ കഴുകാനുള്ള സൗകര്യം, വസ്ത്രധാരണ മുറി, വിശ്രമമുറി, റിഫ്രഷ്മെന്റ് മുറി എന്നിവ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വ്യക്തിഗത ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്. ചൂടുള്ളതോ തണുത്തതോ ആയ വെള്ളമുപയോഗിച്ച് കൈ കഴുകാനുള്ള സൗകര്യവും, ശുചിത്വപരമായി കൈകൾ ഉണങ്ങാൻ പര്യാപ്തമായ മാർഗം ശുചിമുറിയുടെയും സമീപം ക്രമീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.	2	
18	മാലിന്യങ്ങളും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും ശേഖരിക്കാൻ പ്രത്യേക സൗകര്യം ക്രമീകരിക്കുന്നതുവഴി ഭക്ഷ്യമലിനീകരണവും കീടബാധയും ഒഴിവാക്കുന്നു.	2	
II	പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം		
19	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ആന്തരികമായി നിശ്ചയിച്ചിട്ടുള്ള പ്രത്യേക മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കു(specifications) അനുസൃതമായി അംഗീകൃത വ്യാപാരികളിൽ നിന്നും വാങ്ങുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക (മാനദണ്ഡങ്ങൾ, വിതരണക്കാരന്റെ പേരും വിലാസവും, ഗണസംഖ്യ, സംഭരിച്ച അളവ് മുതലായവ).	2	
20	അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അപകടസാധ്യതകൾ ലഭിക്കുമ്പോൾ തന്നെ പരിശോധിക്കുന്നു.	2	
21	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന വസ്തുക്കൾ, പൂർത്തി ആയത് അല്ലെങ്കിൽ അർദ്ധനിർമാണം പൂർത്തീകരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവ ആവശ്യമായ താപനിലയും ഈർപ്പവും അനുസരിച്ച് ശുചിത്വമുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. . ആദ്യം കൊണ്ടുവരുന്നത്. ആദ്യം പുറത്തെടുക്കുക (FIFO),ആദ്യം കാലഹരണപ്പെടുന്നത് ആദ്യം ഒഴിവാക്കുക (FEFO) എന്നീ കാര്യങ്ങൾ പരിശീലിക്കുന്നു.	2	
22*	അസ്ഥി നീക്കംചെയ്യുന്നതും മാംസം മുറിക്കുന്നതുമായ മുറികളിലെ താപനില നിയന്ത്രിതവും അനുയോജ്യമായി നിലനിർത്തുന്നു.	4	

23*	അസ്ഥി നീക്കംചെയ്യുക, മാംസം തയ്യാറാക്കൽ, പായ്ക്കിംഗ് അല്ലെങ്കിൽ മറ്റു മാംസസംസ്കരണ പ്രക്രിയകൾ എന്നിവയ്ക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്ന മുറികളിൽ കത്തികൾ, ഉരുക്ക്, അറക്കവാളുകൾ മുതലായ ഉപകരണങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കാനും അണുവിമുക്തമാക്കാനും മതിയായ സൗകര്യങ്ങളുണ്ട്. ഈ സൗകര്യങ്ങൾ മറ്റേതെങ്കിലും ആവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല.	4	
24	ശുചിത്വമുള്ളതും ഭക്ഷണ ശ്രേണിയിൽ ഉൾപ്പെട്ടതുമായ വസ്തുക്കൾ മാംസം സംസ്കരിക്കുന്നതിനും പൊതിയുന്നതിനും ഉപയോഗിക്കുന്നു.	2	
25	ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത പദാർത്ഥങ്ങൾ, ശുചീകരണ രാസവസ്തുക്കൾ, മറ്റ് അപകടകരമായ വസ്തുക്കൾ എന്നിവ ശേഖരിച്ചുവെക്കുന്ന സംഭരണികൾ വ്യക്തമായി തിരിച്ചറിയുകയും ഭക്ഷണത്തിൽ നിന്ന് പ്രത്യേകം മാറ്റി സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
26	ഭക്ഷ്യ നീക്കത്തിനും വിതരണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന വാഹനം വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കുകയും മികച്ച പരിപാലനം നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
27	ഭക്ഷ്യ വിതരണത്തിനുള്ള വാഹനങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമായ താപനില (ബാധകമാകുന്നിടത്ത്) നിലനിർത്താൻ കഴിയും.	2	
28	തിരിച്ചുവിളിക്കപ്പെട്ട ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മേൽനോട്ടത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുകയും അവ നശിപ്പിക്കുകയോ സുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന വിധത്തിൽ പുനഃസംസ്കരിക്കുകയോ പുനർനിർമ്മിക്കുകയോ ചെയ്യുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും		
29*	കത്തി, കത്തിയുടെ ഉറ, അറക്കവാളുകൾ, ഉപകരണങ്ങൾ എല്ലാ കരാറുപ്രകാരം ഉപകരണങ്ങളും സംഭരണികളും തുടർച്ചയായ ഇടവേളകളിലും, അവ മലിനമായ വസ്തുക്കളുമായി സമ്പർക്കത്തിൽ വരുമ്പോൾ വൃത്തിയാക്കുകയും അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഓരോ പ്രവൃത്തി ദിവസത്തിന്റെയും അവസാനം അവ വൃത്തിയാക്കുകയും അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	4	
30	ഉപകരണങ്ങളുടെയും യന്ത്രങ്ങളുടെയും പ്രതിരോധ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നിർമ്മാതാവിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ച് പതിവായി നടത്തുന്നു.	2	
31	അളക്കുന്നതിനും നീരീക്ഷണത്തിനുമുള്ള ഉപകരണങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനകൃത്യത കാലാകാലങ്ങളിൽ സ്ഥിരീകരിക്കുന്നു.	2	
32*	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനപദ്ധതി ലഭ്യമാണ്. കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരുമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
33	ഭക്ഷ്യപരിസരത്ത് കീടത്തിന്റെയോ കീടബാധയുടെയോ ലക്ഷണങ്ങളില്ല.	2	
34	മാംസം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലത്ത് നിന്ന് കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ കുറഞ്ഞത് ദിവസത്തിൽ ഒരു തവണയെങ്കിലും മാലിന്യം നീക്കംചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ പാത്രങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കുകയും അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
35	മാലിന്യത്തിന്റെ ഒഴുക്കിനു പര്യാപ്തമായതും മാലിന്യങ്ങൾ പിടിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള കെണികൾ കൊണ്ട് സജ്ജീകരിച്ചും അഴുക്കുചാലുകൾ രൂപകൽപന ചെയ്തിരിക്കുന്നു.	2	
36	1986 -ലെ പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണ നിയമത്തിലെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് മലിനജലവും മാലിന്യങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യുന്നത് (BOD <1500).	2	
IV	വ്യക്തിശുചിത്വം		

37	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
38	രോഗങ്ങളോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണവുമായോ അത് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഇടങ്ങളുമായോ സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല.	2	
39*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിശുചിത്വവും (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, വെട്ടിയ നഖങ്ങളും, വെള്ളം കയറാത്ത കെട്ടുവാനുള്ള തുണിക്കുപ്പണം മുതലായവ) ശുചിത്വ ശീലങ്ങളും (കൈ കഴുകൽ, അയഞ്ഞ ആരേണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
40	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഏപ്രണുകൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, ഷൂ കവർ തുടങ്ങിയവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തേല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനവും രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കലും		
41	ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനത്തിൽ ആന്തരിക / ബാഹ്യ ഔദ്യോഗിക കണക്ക് പരിശോധന ആനുകാലികമായി ചെയ്യുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
42	ഭക്ഷ്യ വ്യാപാരത്തിന് ഫലപ്രദമായ ഉപഭോക്തൃ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
43	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും വൈദഗ്ദ്ധ്യവും ഒപ്പം ഭക്ഷണം സുരക്ഷിതമായി കൈകാര്യം ചെയ്യാനുള്ള പരിശീലനം നേടിയവരുമാണ്. പരിശീലന രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
44*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണം നടത്തുകയും, രേഖകളും പ്രമാണങ്ങളും ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംഭരണ കാലാവധി അവസാനിക്കുന്നതുവരെ, ഇതിൽ ഏതാണ് കൂടുതൽ എന്നതനുസരിച്ചു ലഭ്യമാക്കുകയും നിലനിർത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/100

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- എ + 90 - 100 മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു
- എ 80 - 99 തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു
- ബി 50 - 79 മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ്
- ഗ്രേഡ് ഇല്ല <50 പാലിക്കുന്നില്ല (NC)

കാറ്ററിംഗ്

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്/നിലവാര രേഖ	
1	ഭക്ഷ്യസ്ഥാപനത്തിന് പുതുക്കിയ എഫ് എസ് എസ് ഐ ലൈസൻസ് ഉണ്ട്, അത് ഒരു പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	ഭക്ഷണ പരിസരത്തിന്റെ രൂപകൽപ്പന മതിയായ ജോലിസ്ഥലം നൽകുന്നു; സ്ഥിരമായ വൃത്തിയാക്കലും പരിപാലനവും എളുപ്പമാക്കുന്നു, കൂടാതെ അഴുക്ക്, പൊടി, കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ പ്രവേശനം തടയുന്നു	2	
3	ആന്തരിക ഘടനയും ഘടിപ്പിച്ച ഭാഗങ്ങളും വിഷ രഹിതവും കടക്കാനാവാത്തതുമായ വസ്തുക്കൾ കൊണ്ടാണ് നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്.	2	
4	ഭിത്തികൾ, മേൽത്തട്ട്, വാതിലുകൾ എന്നിവ അടരുന്ന കുമ്മായം ചായം, ഘനീഭവിക്കൽ എന്നിവയിൽ നിന്നും മുക്തമാണ്.	2	
5	തറകൾ ജലവും വസ്തുക്കളുടെ ആഗിരണം ചെയ്യാത്തതും വഴുക്കാത്തതും ആവശ്യത്തിന് ചെരിവുള്ളതുമാണ്	2	
6	ബാഹ്യഭാഗത്തേക്ക് തുറക്കുന്ന ജാലകങ്ങൾ കീടങ്ങളുടെ പ്രവേശനം തടയുന്ന വലകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ളതാണ്.	2	
7	വാതിലുകൾ മിനുസമാർന്നതും ആഗിരണം ചെയ്യാത്തതുമാണ്. കീടങ്ങളുടെ കടന്നുകയറ്റം ഒഴിവാക്കാൻ എല്ലാ ഭാഗവും നന്നായി ചേർന്നു അടഞ്ഞിരിക്കുന്ന വാതിലുകൾ ഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു	2	
8*	കുടിവെള്ളമാണ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്ന ഘടകം ആയും ഭക്ഷ്യ സമ്പർക്ക മേഖലകൾ വൃത്തിയാക്കുന്നതിനും ഉപയോഗിക്കുന്നത് (ഐ എസ്: 10500 ന്റെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതിന്റെ അർദ്ധ വാർഷിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ പരിശോധന നടത്തിയതിന് രേഖകളും ഉണ്ട്)	4	
9	ഉപകരണങ്ങളും സംഭരണികളും നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത് വിഷരഹിതവും ഒന്നും ആഗിരണം ചെയ്യാത്തതും തുരുമ്പിക്കാത്തതുമായ വസ്തുക്കളാൽ ആയതിനാൽ അവയുടെ വൃത്തിയാക്കലും അണു നശീകരണവും എളുപ്പമാണ്	2	

10	ഭക്ഷണം ചൂടാക്കാനും തണുപ്പിക്കാനും താപനില നിരീക്ഷിക്കാനും മതിയായ സൗകര്യങ്ങൾ.	2	
11	പരിസരങ്ങൾക്ക് മതിയായ പ്രകാശനം ഉണ്ട്. വൈദ്യുത പ്രകാശ സ്രോതസ്സുകൾ പൊട്ടി ഭക്ഷണം മലിന പെടാതിരിക്കാനുള്ള മുൻകരുതലുകളും എടുത്തിട്ടുണ്ട്	2	
12	പരിസരത്തിനുള്ളിൽ മതിയായ വായുസഞ്ചാരം ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ട്	2	
13	ഭക്ഷണം, ഭക്ഷണം പൊതിയുന്ന വസ്തുക്കൾ, രാസവസ്തുക്കൾ, വ്യക്തിഗത വസ്തുക്കൾ മുതലായവയ്ക്ക് സംഭരണ സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്.	2	
14	കൈ കഴുകാനുള്ള ഇടം, ജീവനക്കാർക്കുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ, ടോയ്ലറ്റുകൾ, വസ്ത്രം മാറാനുള്ള മുറികൾ മുതലായ കൈകഴുകുന്നതുൾപ്പെടെ വ്യക്തിഗത ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ആവശ്യത്തിന് ലഭ്യമാണ് .	2	
15	സ്ഥാപനത്തിനുള്ളിൽ തന്നെയുള്ള പരീക്ഷണശാലകളിലോ മറ്റ് അംഗീകൃത പരീക്ഷണശാലകളിലോ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിക്കുന്നുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
II	പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം		
16	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ സ്വന്തം മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതും അംഗീകൃതമായ കച്ചവടക്കാരിൽ നിന്നും വാങ്ങുന്നതും ആണേവകൾക്കായി പരിശോധിക്കുക (വിശകലന സാക്ഷ്യപത്രം, ഫോം ഇ, സവിശേഷതകൾ, പേര് എന്നിവ കൂടാതെ വിതരണക്കാരൻറെ വിലാസം, സമുച്ചയ അക്കം, ഉത്പാദന തീയതി, കാലഹരണ തീയതി, സംഭരിച്ച അളവ് തുടങ്ങിയവ).	2	
17	അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ലഭിക്കുമ്പോൾ തന്നെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അപകടസാധ്യതകൾ പരിശോധിക്കുന്നു. (പച്ചക്കറികൾ, പഴങ്ങൾ, മുട്ടകൾ മുതലായ ഉത്പന്നങ്ങൾ കേടായതാണോയെന്ന് പരിശോധിച്ച് നല്ല അവസ്ഥയിൽ മാത്രം സ്വീകരിക്കണം).	2	
18	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന വസ്തുക്കൾ, പൂർത്തി ആയത് അല്ലെങ്കിൽ ആകാത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവ ആവശ്യമായ താപനിലയും ഈർപ്പവും അനുസരിച്ച് ശുചിത്വമുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു. . ആദ്യം കൊണ്ടുവരുന്നത്. ആദ്യം പുറത്തെടുക്കുക (FI FO),ആദ്യം കാലഹരണപ്പെടുന്നത് ആദ്യം ഒഴിവാക്കുക (FEFO) എന്നീ സമ്പ്രദായങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്. (മൃഗങ്ങളുടെ ഉത്പന്നങ്ങൾ 4 ° C യോ അതിൽ കുറവോ ആയ താപനിലയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു).	2	
19	ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിന് മുമ്പ് എല്ലാ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും നന്നായി വൃത്തിയാക്കുന്നു.	2	

20	അസംസ്കൃതവും വേവിച്ചതു , മാംസാഹാരവും സസ്യാഹാരവും വേർതിരിച്ചു വച്ചിരിക്കുന്നു	2	
21	ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിനു മുമ്പും ശേഷവും എല്ലാ ഉപകാരണകൾക്കും വേണ്ടത്ര അണുനശീകരണം നടത്തുന്നു	2	
22*	ശീതീകരിച്ച ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനു മുമ്പ് ശുചിത്വപരമായി തണുപ്പ് അകറ്റുന്നു. ഒരിക്കൽ തണുപ്പേറിയ ഭക്ഷണങ്ങൾ ഞങ്ങൾ പിന്നീട് ഉപയോഗിക്കുന്ന വീണ്ടും ശീതീകരിക്കുന്നില്ല (മാംസം, മത്സ്യം, കോഴി എന്നിവ 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ അല്ലെങ്കിൽ താഴെ റഫ്രിജറേറ്ററിൽ അല്ലെങ്കിൽ മൈക്രോവേവിൽ തണുപ്പ് അകറ്റുന്നു. ഷെൽഫിങ്/കടൽ ഭക്ഷണം 15 ° C യോ അതിൽ കുറവോ ആയ താപനിലയിൽ 90 മിനിറ്റുനേരം ഔജകുന്ന കുടിവെള്ളത്തിൽ വച്ച് തണുപ്പ് അകറ്റുന്നു).	4	
23*	സസ്യാഹാരങ്ങൾ കുറഞ്ഞത് 60 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ (10 മിനിറ്റ്) അല്ലെങ്കിൽ 65 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ(2 മിനിറ്റ്) ആന്തരിക താപനില നിലനിർത്തി പാകം ചെയ്യുന്നു. മാംസാഹാരങ്ങൾ കുറഞ്ഞത് 65 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ (10 മിനിറ്റ്) അല്ലെങ്കിൽ 70 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് (2 മിനിറ്റ്) അല്ലെങ്കിൽ 75 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ (15 സെക്കൻഡ്) ആന്തരിക താപനില നിലനിർത്തി പാകം ചെയ്യുന്നു..	4	
24*	ശീതീകരണത്തിനായി ഉദ്ദേശിച്ച പാകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം ഉചിതമായി തണുപ്പിക്കുന്നു.(ഉയർന്ന അപകടസാധ്യതയുള്ള ഭക്ഷണം 60 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ നിന്നും 21 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് വരെ രണ്ടു മണിക്കൂറിൽ അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ കുറഞ്ഞ സമയത്തിനുള്ളിൽ തണുപ്പിക്കുന്നു . അതുകഴിഞ്ഞ് വീണ്ടും 5 ഡിഗ്രി വരെ രണ്ട് മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ കുറഞ്ഞ സമയത്തിനുള്ളിൽ തണുപ്പിക്കുന്നു)..	4	
25	ശുചിത്വപരമായ സാഹചര്യത്തിലാണ് ഭക്ഷണം വിഭജിക്കുന്നത്. ഉയർന്ന അപകടസാധ്യതയുള്ള ഭക്ഷണം റഫ്രിജറേറ്ററിൽ വേർതിരിച്ചു വച്ചിരിക്കുന്നു അല്ലെങ്കിൽ 30 മിനിറ്റിനുള്ളിൽ വിഭജിച്ച് ഫ്രിഡ്ജിൽ വയ്ക്കുക. വലിയ അളവിൽ ഉള്ള ഭക്ഷണം 15 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ താഴെ വിഭജിക്കുന്നു	2	
26*	ആഹാരത്തിനായി ഉദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള ചൂടുള്ള ഭക്ഷണം സസ്യാഹാരങ്ങൾ ആണെങ്കിൽ 65 സെൽഷ്യസിൽ സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു. , നോൺ വെജിറ്റേറിയൻ 70 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിലാണ് സൂക്ഷിക്കേണ്ടത്.തണുത്ത ഭക്ഷണം 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് അല്ലെങ്കിൽ താഴെ നിലനിർത്തുന്നു , മരവിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ -18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ അല്ലെങ്കിൽ അതിൽ താഴെയാണ് സൂക്ഷിക്കേണ്ടത്.(*ചൂടുള്ള ഭക്ഷണം 65 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിനു മുകളിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു കൂടാതെ തണുത്ത ഭക്ഷണം 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു.).	4	

27*	വീണ്ടും ചൂടാക്കുന്നത് ഉചിതമായ രീതിയിൽ ആണ് ചെയ്യുന്നത്. ചൂടുവെള്ളം ചേർക്കുകയോ അല്ലെങ്കിൽ വീണ്ടും പരോക്ഷമായി ചൂടാക്കുകയോ ചെയ്യരുത് .ചൂടു വെള്ളത്തിനു കീഴിലോ വിളക്കിനു കീഴിലോ വീണ്ടും ചൂടാകരുത്.(ഭക്ഷണത്തിന്റെ പ്രധാന താപനില 75 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ എത്തിക്കുകയും 2 മിനിറ്റ് നിലനിർത്തുകയും ചെയ്യണം).	4	
28	എണ്ണ ഉപയോഗിക്കുന്നത് പാചക ആവശ്യങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമാണ്.കൊഴുപ്പ്, എണ്ണ മുതലായവയുടെ ആനുകാലിക പരിശോധന നിറം, സ്വാദ്, പൊങ്ങിയ ഘടകങ്ങൾ എന്നിവ പരിശോധിക്കുന്നുണ്ട്	2	
29*	ഭക്ഷ്യ നീക്കത്തിന് ആയി ഉദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള വാഹനം വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കുകയും അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നു ,ആവശ്യമായ താപനില നിലനിർത്തുന്നു.(ചൂടുള്ള ഭക്ഷണങ്ങൾ 65 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽലും തണുത്ത ഭക്ഷണങ്ങൾ 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽലും ശീതീകരിച്ച ഇനം ഭക്ഷണങ്ങൾ - 18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിലും ഗതാഗത സമയത്ത് സൂക്ഷിക്കുന്നു.അല്ലെങ്കിൽ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കി 2 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ കൊണ്ടുപോകുന്നു).	4	
30	ഒരേ വാഹനത്തിൽ ഒരേ സമയം കൊണ്ടുപോകുന്ന ഭക്ഷണവും ഭക്ഷ്യതര ഉൽപ്പന്നങ്ങളും, ഭക്ഷണത്തിന് എന്തെങ്കിലും അപകടം ഒഴിവുആകുവാനായി വേർതിരിച്ചു കൊണ്ടുപോകുന്നു.	2	
31	അത്താഴ സേവനത്തിനു ഉപയോഗിക്കുന്ന കട്ടിലി, വിളമ്പാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ, അത്താഴ അനുബന്ധങ്ങൾ എന്നിവ വൃത്തിഹീനമായ വസ്തുക്കളിൽ നിന്ന് ശുദ്ധീകരിക്കുകയും ശുദ്ധമായി വയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	2	
32	ഭക്ഷണവുമായി സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന പൊതിയാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ശുദ്ധവും ഭക്ഷണ ശ്രേണിയിൽ ഉൾപ്പെട്ടതും ഗുണമേന്മയുള്ളതും ആകണം	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും		
33	ഉപകരണങ്ങൾ, ഭക്ഷണ പരിസരം വൃത്തിയാക്കൽ എന്നിവ ശുചീകരണ പട്ടികയ്ക്കും കാര്യപരിപാടിക്കും അനുസൃതമായാണ് ചെയ്യുന്നത് . ഭക്ഷ്യമേഖലകളിൽ ജലത്തിന്റെ കെട്ടി നിൽക്കുന്ന അവസ്ഥ ഉണ്ടാകരുത്.	2	
34	ഉപകരണങ്ങളുടെയും യന്ത്രങ്ങളുടെയും പ്രതിരോധ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നിർമ്മാതാവിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ച് പതിവായി നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
35	അളക്കൽ, നിരീക്ഷണ ഉപകരണങ്ങൾ എന്നിവ ആനുകാലികമായി കൃത്യത ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു.	2	
36	കീട നിയന്ത്രണ പരിപാടി ലഭ്യമാണ് , കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരായ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ആണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	

37*	പരിസരത്ത് കീടങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനത്തിന്റെയോ കീടത്തിന്റെയോ ലക്ഷണങ്ങളില്ല (മുട്ട, ലാർവ, മലം മുതലായവ)	4	
38	നല്ല ഒഴുക്ക് ഉറപ്പാക്കുന്ന അഴുക്കുചാൽ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നു. മലിനീകരണവും കീടങ്ങളും പിടിച്ചെടുക്കാൻ ഗ്രീസും പാറ്റ കെണികളും കൊണ്ട് സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു..	2	
39	ഭക്ഷ്യ മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് ഇടയ്ക്കിടെ നീക്കംചെയ്യുന്നു .	2	
IV	വ്യക്തി ശുചിത്വം		
40	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
41	രോഗങ്ങളോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണവുമായോ അത് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഇടങ്ങളുമായോ സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല.	2	
42*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിശുചിത്വവും (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, മുറിച്ചൊതുക്കിയ നഖങ്ങൾ, വെട്ടിയ നഖങ്ങളും വെള്ളം കയറാത്ത കെട്ടുവാനുള്ള തുണിക്കുപ്പും മുതലായവ) ശുചിത്വശീലങ്ങളും (കൈ കഴുകൽ, അയഞ്ഞ ആരണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
43	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരി വസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, പാദരക്ഷകളുള്ള ആവരണം/ ഷൂ കവർ തുടങ്ങിയവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനം ,രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കൽ		
44	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്വന്തം പരിശോധനയും പുറമേ നിന്നുള്ള പരിശോധനയും നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
45	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടിന് ഫലപ്രദമായ ഉപദേശ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
46	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പരിശീലനവും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട് .	2	
47*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണവും രേഖകളും ലഭ്യമാണ് . കൂടാതെ അവ ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംരക്ഷണ കാലാവധി വരെ, ഏതാണോ കൂടുതൽ ? അത് വരെ. നിലനിർത്തുന്നുണ്ട്	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/114

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- | | | | |
|--------------------------|-------------|-----------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | എ + | 100 - 114 | മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു |
| <input type="checkbox"/> | എ | 91- 99 | ത്യപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു |
| <input type="checkbox"/> | ബി | 77 - 90 | മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ് |
| <input type="checkbox"/> | ഗ്രേഡ് ഇല്ല | <77 | പാലിക്കുന്നില്ല (NC) |

അറവുശാല - മാംസം

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്	
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി	
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം	

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്	
1	ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനത്തിന് സാധുതയുള്ള എഫ് എസ് എസ് എ ഐ ലൈസൻസും, തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്നുള്ള നിരാക്ഷേപ സാക്ഷ്യപത്രം (NOC) വും ഉണ്ട്	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	പരിസരത്ത് വിവിധയിനം മൃഗങ്ങളെ കശാപ്പ് ചെയ്യുന്നതിനും വ്യത്യസ്ത രീതിയിലുള്ള കശാപ്പ് രീതികൾക്കും പ്രത്യേകം വ്യവസ്ഥയുണ്ട്.	2	
3	കശാപ്പ് ചെയ്യുന്നതിനുള്ള മൃഗങ്ങൾക്കും പക്ഷികൾക്കും ആവശ്യത്തിന് വിശ്രമ സ്ഥലവും കൂടാതെ അവയ്ക്ക് വെള്ളം കൊടുക്കുന്നതിനും അവയെ പരിശോധിക്കുന്നതിനും ഉള്ള സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ട്	2	
4	ജീവനുള്ള മൃഗങ്ങളുടെ ആഗമനം മുതൽ ഇറച്ചിയും മറ്റ് അനുബന്ധ വസ്തുക്കളും ആയി മാറുന്നത് വരെ അവയുടെ ഗതി മുന്നോട്ടുള്ള ദിശയിൽ മാത്രവും തമ്മിൽ ഇടപെടുകാത്തതുമായ രീതിയിലുള്ള രൂപകൽപ്പനയാണ് അറവ് ശാലയ്ക്ക്.	2	
5	ആന്തരിക ഘടകങ്ങളും മറ്റു ഭാഗങ്ങളും നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത് വിഷരഹിതവും എന്നാൽ അഴുക്ക് , പൊടി , കീടങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് കടക്കാനാവാത്തതുമായ വസ്തുക്കളാലാണ്	2	
6	തറ ജലത്തിനു മറ്റു വസ്തുക്കൾക്കും കടക്കാൻ ആകാത്തതും ,എപ്പോക്സി പൂശിയതും, വഴുക്കാത്തതുമാണ്.	2	
7	ഭിത്തികൾ ഇപ്പോക്സി പൂശിയതും നനവ് തട്ടാത്ത മിനുസമുള്ള ടൈലുകൾ , കോഴികളെയും മറ്റ് ചെറു വളർത്ത് മൃഗങ്ങളെ അറക്കുന്നിടത്ത് 1 മീറ്റർ വരെയും, വലിയ മൃഗങ്ങളെ അറക്കുന്നിടത്ത് 5 മീറ്റർ വരെയും പാകിയതുമാണ്.	2	
8	ജാലകങ്ങൾ മറ്റ് ഓപ്പണിംഗുകളും അടിഞ്ഞുകൂടിയ അഴുക്കിൽ നിന്ന് മുക്തമാണ്. തുറന്നിടുന്ന ജനാലകളിൽ കീടങ്ങളുടെ പ്രവേശനം തടയുന്ന വലകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ളതാണ്.	2	
9	വാതിലുകൾ മിനുസമാർന്നതും ആഗിരണം ചെയ്യാത്ത ഉപരിതലമുള്ളതും, അടച്ചതും ഉചിതമെങ്കിൽ സ്വയം അടയുന്നതുമാണ്	2	
10	പരിസരങ്ങളിൽ ആവശ്യത്തിന് ലൈറ്റിംഗ് ഉണ്ട്. i .e.540 l ux (പരിശോധന സ്ഥലങ്ങൾ), 220 □□□ (ജോലി സ്ഥലം) & 110 □□□ (മറ്റു സ്ഥലങ്ങൾ).	2	
11	പരിസരത്തിനുള്ളിൽ മതിയായ വായുസഞ്ചാരം ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ട്	2	
12	ആവശ്യത്തിന് ടോയ്ലറ്റുകൾ, കൈ കഴുകാനുള്ള സൗകര്യം, വസ്ത്രധാരണ മുറി എന്നിവ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വ്യക്തിഗത ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്. ചൂടുള്ളതോ തണുത്തതോ ആയ വെള്ളമുപയോഗിച്ച് കൈ കഴുകാനുള്ള സൗകര്യവും, ശുചിത്വപരമായി കൈകൾ ഉണക്കാൻ പര്യാപ്തമായ മാർഗം ശുചിമുറികൾക്കും സംസ്കരണശാലക്കും സമീപവും നൽകിയിട്ടുണ്ട് .	2	

13*	I S: 10500 ന്റെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്ന കുടിവെള്ളം ഉൽപ്പന്ന ഘടകമായും അഥവാ ഭക്ഷണവുമായും അല്ലെങ്കിൽ ഭക്ഷണ സമ്പർക്ക ഉപരിതലമായും സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന അവസരങ്ങളിലും ഉപയോഗിക്കുന്നു. കുടിവെള്ളത്തിന്റെ അർദ്ധവാർഷിക ഗുണനിലവാരം പരിശോധിക്കുകയും രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.	4	
14	യോഗ്യതയുള്ള രസതന്ത്രജ്ഞനോ വിശകലനവിദഗ്ദ്ധനോ വെറ്റിനറി മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റോ ഉള്ള സജ്ജീകരിച്ച ഒരു പരീക്ഷണശാല ലഭ്യമാണ്.	2	
15	ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും (മുറിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പലക, ചുലുകൾ എന്നിവ ഒഴികെ) ഈടു നിൽക്കുന്നതും തുരുമ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന വസ്തുക്കളാൽ നിർമ്മിച്ചതാണ് അതിനാൽ വൃത്തിയാക്കൽ അനായാസമാണ് .	2	
II	പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം		
16	പകർച്ചവ്യാധികൾ ഉണ്ടെന്ന് സംശയിക്കുന്ന മൃഗങ്ങളെ തനിച്ചു പാർപ്പിക്കുകയും അകറ്റിനിർത്തുകയും ചെയ്യുന്നു	2	
17	കശാപ്പിനായി മാനുഷിക രീതികൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു. മൃഗങ്ങളെ അറക്കുന്നതിന് മുമ്പ് സമ്മർദ്ദം കുറയ്ക്കുവാൻ വേണ്ടി വിശ്രമിക്കാൻ അനുവദിക്കുന്നു. മറ്റ് മൃഗങ്ങൾ നോക്കിനിൽക്കുമ്പോൾ കശാപ്പ് ചെയ്യാറില്ല. അറക്കുന്നതിനുമുമ്പ് മൃഗങ്ങളെ ബോധം കെടുത്താറുണ്ട്.	2	
18	മൃഗങ്ങളെ ബോധം കെടുത്താൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണങ്ങൾ പ്രവർത്തന സജ്ജമാണ്	2	
19	അറവിനു ശേഷം നിർമ്മിച്ച ശരീരത്തിലെ തൊലിയും മറ്റ് ആന്തരിക അവയവങ്ങളും ആളും തറയിൽ വെച്ചല്ല നീക്കം ചെയ്യുന്നത് പകരം ഉയർത്തി തൂങ്ങിക്കിടക്കുന്ന രീതിയിൽ അവ നീക്കം ചെയ്യുന്നു	2	
20	കത്തിയും മറ്റ് അറവ് ഉപകരണങ്ങളും സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീൽ കൊണ്ട് നിർമ്മിതമാണ്. അവ ഉപയോഗത്തിനു മുമ്പ് അണു നശീകരണത്തിന് വിധേയമാക്കുന്നുണ്ട്.	2	
21	എല്ലാ മൃഗങ്ങളെയും അംഗീകൃത വെറ്റിനറി ഡോക്ടർ കശാപ്പിന് മുമ്പും അതിനു ശേഷവും ഉള്ള പരിശോധനകൾക്ക് നിഷ്കർഷിച്ച മാതൃകയിൽ വിധേയമാക്കുന്നുണ്ട് .	4	
22	ഉടൻ ഉപയോഗത്തിന് എടുക്കാത്ത സംസ്കരിച്ച മാംസം 0 °C - 2 °C താപനിലയിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു.	2	
23	ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ മൃഗ ശരീരഭാഗങ്ങളും മറ്റ് അവയവങ്ങളും " പരിശോധിച്ചു അംഗീകരിച്ചിരിക്കുന്നു" എന്നും ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്തവ അവ "പരിശോധിച്ചു തള്ളിക്കളഞ്ഞിരിക്കുന്നു" എന്നും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്	2	
24	ഉപകരണങ്ങളുടെയും യന്ത്രങ്ങളുടെയും പ്രതിരോധ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നിർമ്മാതാവിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ച് പതിവായി നടത്തുന്നു.	2	
25	മൃഗങ്ങളെ ബോധം കെടുത്തുന്ന ഉപകരണത്തിന് നിർമ്മാതാവ് നിഷ്കർഷിക്കുന്ന അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ കൃത്യമായി ചെയ്യുന്നുണ്ട്.	2	
26	അറവിന് ശേഷം രക്തം ആന്തരികാവയവങ്ങൾ തൊലി വിസർജ്യം മറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങൾ എന്നിവ മലിനീകരണവും അണുബാധയും ഒഴിവാക്കുന്ന തരത്തിൽ 8 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ അറവുശാലയിൽ നിന്ന് നീക്കം ചെയ്യുന്നുണ്ട്	2	
27*	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനപദ്ധതി ലഭ്യമാണ്. കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരുമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
28	പരിസരത്ത് കീടത്തിന്റെയോ കീടബാധയുടെയോ ലക്ഷണങ്ങളില്ല (മൂട്ട, ലാർവ, മലം /കാഷ്ഠം മുതലായവ)	2	

29	ഫലപ്രദമായ അഴുക്കുചാൽ നിലവിലുണ്ട് എല്ലാ ഓവുചാലുകളും അഴുക്കുചാലുകളും അരിപ്പകളും അടപ്പുകളും ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട് രക്തം ഒഴുക്കി കളയുന്നതിനായി അടപ്പുള്ള അതും അനായാസം വൃത്തിയാക്കാൻ പറ്റുന്നതുമായ സംഭരണികളോ ഭൂഗർഭ ഓവുചാലുകളോ ഉണ്ട്.	2	
30	ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത മാംസം വേർതിരിച്ചു സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി മതിയായ സ്ഥലസൗകര്യം ഉണ്ട് . കൂടാതെ അവ നശിപ്പിക്കുന്നതിന് അംഗീകൃത മൃഗഡോക്ടറുടെ നേരിട്ടുള്ള മേൽനോട്ടത്തിലാണ്.	2	
31	അറവ് മാലിന്യങ്ങളും മറ്റു പാഴ്സ്മത്തുകളും ഉചിതമായ രീതിയിൽ സംസ്കരിച്ചു ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുകയോ നിയമാനുസൃതമായി മാലിന്യ കുഴികളിൽ നിക്ഷേപിച്ച് കൃത്യമായി മൂടുകയോ ചെയ്യുന്നുണ്ട് ഉണ്ട്	2	
32	വലിയ അറവ് ശാലകൾക്ക് സ്വന്തമായി മലിനജല സംസ്കരണ പദ്ധതി ഉണ്ടായിരിക്കണം മലിനജലം മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത് പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണ നിയമം 1986 വ്യവസ്ഥകൾക്ക് അനുസൃതമായിരിക്കണം	2	
IV	വ്യക്തിശുചിത്വം		
33	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
34	രോഗങ്ങളോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണവുമായോ അത് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഇടങ്ങളുമായോ സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല.	2	
35*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിശുചി ത്വവും (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, വെട്ടിയ നഖങ്ങളും വെള്ളം കയറാത്ത കെട്ടുവാനുള്ള തുണിക്കുപ്പും മുതലായവ) ശുചിത്വ ശീലങ്ങളും (കൈ കഴുകൽ, അയഞ്ഞ ആഭരണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
36	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരി വസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, പാദരക്ഷകളുള്ള ആവരണം/ ഷൂ കവർ തുടങ്ങിയവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനവും രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കലും		
37	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്വന്തം പരിശോധനയും പുറമേ നിന്നുള്ള പരിശോധനയും നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
38	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടിന് ഫലപ്രദമായ ഉപഭോക്താ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
39	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പരിശീലനവും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട് .	2	
40*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണവും രേഖകളും ലഭ്യമാണ് . കൂടാതെ അവ ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംഭരണ കാലാവധി വരെ, ഏതാണോ കൂടുതൽ ? അത് വരെ. നിലനിർത്തുന്നുണ്ട്	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/90

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- | | | | |
|--------------------------|-------------|---------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | എ + | 80 - 90 | മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു |
| <input type="checkbox"/> | എ | 72 - 79 | ത്യപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു |
| <input type="checkbox"/> | ബി | 45 - 71 | മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ് |
| <input type="checkbox"/> | ഗ്രേഡ് ഇല്ല | <45 | പാലിക്കുന്നില്ല (NC) |

ചെറുകിട വ്യാപാരം

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്	
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി	
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം	

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്/നിലവാര രേഖ	
1	ചെറുകിട വ്യാപാര സ്ഥാപനത്തിന് സാധുവായ എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ ലൈസൻസ്, ഉണ്ട്. അത് ഒരു പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
I	രുപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	മതിയായ ജോലിസ്ഥലം നൽകുന്നതും, സ്ഥിരമായ പരിപാലനവും, ശുചീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതും, അഴുക്ക്, പൊടി, കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ പ്രവേശനം തടയുന്നതുമായ രീതിയിൽ ഭക്ഷണ പരിസരം രൂപകൽപ്പന ചെയ്തിരിക്കുന്നു.	2	
3	പരിസരത്ത് മതിയായ വെളിച്ചമുണ്ട്. ഭക്ഷണം മലിനമാകുന്നത് തടയാൻ (പ്രത്യേകിച്ചും പൊതിയാത്ത ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കുന്നിടത്ത്) പ്രകാശ സ്രോതസ്സുകൾ വേണ്ടത്ര മുടിയിരിക്കുന്നു.	2	
4	പരിസരത്തിനുള്ളിൽ മതിയായ വായുസഞ്ചാരം ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ട്	2	
5	ഭക്ഷണം, ഭക്ഷണം പൊതിയുന്ന വസ്തുക്കൾ, രാസവസ്തുക്കൾ, വ്യക്തിഗത വസ്തുക്കൾ മുതലായവയ്ക്ക് മതിയായ സംഭരണ സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്	2	
6*	ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ അവയുടെ താപനില കൈവരിക്കാനും നിലനിർത്താനും വേണ്ട സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ് (താപനില നിയന്ത്രണത്തിന് ആവശ്യമുള്ള ഫ്രീസറുകൾ, ചില്ലറുകൾ മുതലായവ).	4	
7	മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് ആവശ്യത്തിന് സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ട്		
II	പ്രവർത്തനത്തിന്റെ നിയന്ത്രണം	2	
8	പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ആന്തരികമായി നിശ്ചയിച്ചിട്ടുള്ള പ്രത്യേക മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കു(specifications) അനുസൃതമായി അംഗീകൃത വ്യാപാരികളിൽ നിന്നും വാങ്ങുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക(മാനദണ്ഡങ്ങൾ, വിതരണക്കാരന്റെ പേരും വിലാസവും, ഗണസംഖ്യ, സംഭരിച്ച അളവ് മുതലായവ)	2	
9	അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ലഭിക്കുമ്പോൾ തന്നെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ അപകടസാധ്യതകൾ പരിശോധിക്കുന്നു.	2	

10*	<p>പുറത്തുനിന്നും വരുന്ന വസ്തുക്കൾ, എന്നിവ ആവശ്യമായ താപനിലയും ഈർപ്പവും അനുസരിച്ച് ശുചിത്വമുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ സൂക്ഷിക്കുന്നു.</p> <p>i. തണുപ്പ് ആണെങ്കിൽ 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസോ അതിൽ താഴെയോ, ചൂട് ആണെങ്കിൽ 60 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസോ അതിൽ മേലെയോ</p> <p>ii. മരവിപ്പിച്ച സൂക്ഷിക്കേണ്ടവ ആണെങ്കിൽ -18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ സൂക്ഷിക്കുക</p>	4	
11	ആദ്യം കൊണ്ടുവരുന്നത്. ആദ്യം പുറത്തടയ്ക്കുക (FI F0),ആദ്യം കാലഹരണപ്പെടുന്നത് ആദ്യം ഒഴിവാക്കുക (FEFO) എന്നീ സമ്പ്രദായങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട്	2	
12	മാംസാഹാരവും സസ്യാഹാരവും പ്രത്യേകം വേർതിരിച്ച് സംഭരിച്ചിരിക്കുന്നു	2	
13	ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങളും പ്രത്യേകം വേർതിരിച്ച് സംഭരിച്ചിരിക്കുന്നു	2	
14	ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ പുറത്തേക്ക് ഒഴുകുന്നതിൽ നിന്നോ ചോർച്ചയിൽ നിന്നോ വിമുക്തം ആണ്.പാക്ക് ചെയ്യപ്പെട്ട ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ ഞങ്ങൾ ചെറിയ തുളകളോ മറ്റു ഇടപാടുകളിൽ നിന്നോ വിമുക്തമാണ്	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും	2	
15	പരിസരം വൃത്തിയായി സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു; കൂടാതെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയിൽ വിട്ടുവീഴ്ച ചെയ്യുന്ന, അമിതമായ ഒഴുക്ക്, ചിലന്തിവലകൾ, പൊടി മുതലായവ ഒന്നുമില്ല.	2	
16	സംഭരണ ഉപകരണങ്ങൾ, ഭക്ഷണ-പരിസരം എന്നിവ വൃത്തിയാക്കൽ ശുചീകരണ പട്ടികയ്ക്കും, കാര്യപരിപാടിക്കും അനുസരിച്ചാണ് ചെയ്യുന്നത്.	2	
17	എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും ചുറ്റുപാടും അതും മികച്ച നിലവാരത്തിലും പ്രവർത്തനസജ്ജമായും നിലനിർത്തിയിരിക്കുന്നു	2	
18*	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനപദ്ധതി ലഭ്യമാണ്. കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരുമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
19	പരിസരത്ത് കീടത്തിന്റെയോ കീടബാധയുടെയോ ലക്ഷണങ്ങളില്ല (മുട്ട, ലാർവ, മലം /കാഷം മുതലായവ)	2	
20	ഭക്ഷ്യ മാലിന്യങ്ങളും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും കുമിഞ്ഞുകൂടാതിരിക്കുന്ന വിധത്തിൽ ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് ഇടയ്ക്കിടെ നീക്കംചെയ്യുന്നു.	2	
21	1986 -ലെ പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണ നിയമം അനുസരിച്ച് മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് മലിനജലവും മാലിന്യങ്ങളും നീക്കം ചെയ്യുന്നത്.	2	
IV	വ്യക്തി ശുചിത്വം		
22	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
23	രോഗങ്ങളോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണവുമായോ അത് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന ഇടങ്ങളുമായോ സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല.	2	

24*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിശുചിത്വവും (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, വെട്ടിയ നഖങ്ങളും വെള്ളം കയറാത്ത കെട്ടുവാനുള്ള തുണിക്കുപ്പും മുതലായവ) ശുചിത്വ ശീലങ്ങളും (കൈ കഴുകൽ, അയഞ്ഞ ആരണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
25	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരി വസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, പാദരക്ഷയുള്ള ആവരണം/ ഷൂ കവർ തുടങ്ങിയവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തെല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
	പരിശീലനവും പരാതി കൈകാര്യം ചെയ്യലും	2	
26	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്വന്തം പരിശോധനയും പുറമേ നിന്നുള്ള പരിശോധനയും നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
27	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടിന് ഫലപ്രദമായ ഉപഭോക്താ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
28	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പരിശീലനവും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട് .	2	
29*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണവും രേഖകളും ലഭ്യമാണ് . കൂടാതെ അവ ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംഭരണ കാലാവധി വരെ, ഏതാണോ കൂടുതൽ ? അത് വരെ. നിലനിർത്തുന്നുണ്ട്	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/68

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) /Asterisk mark ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പാലിക്കുന്നില്ല (NC) എന്ന വിഭാഗത്തിൽ പെടുത്തണം

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- എ + 60 - 68 മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു
- എ 54 - 59 തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു
- ബി 34 - 53 മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ്
- ഗ്രേഡ് ഇല്ല <34 പാലിക്കുന്നില്ല (NC)

ഭക്ഷ്യ ചരക്കുനീക്കം

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്/നിലവാര രേഖ	
1	ഭക്ഷണ വാഹകർക്ക് എഫ് എസ് എസ് എ ഐ ലൈസൻസ് ഉണ്ട്	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	ഭക്ഷണം കൊണ്ടു പോകുന്ന വാഹനങ്ങൾ ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കുന്നതിനും അറ്റകുറ്റപ്പണിയും ശുചിയാക്കലും എളുപ്പത്തിൽ ചെയ്യുന്നതിനും , കീടങ്ങൾ പ്രവേശിക്കാത്ത രീതികളിലും ആണ് രൂപകല്പന ചെയ്ത് നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്	2	
3	ഭക്ഷണം കൊണ്ടുപോകാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന പാത്രങ്ങളും പെട്ടികളും ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ വസ്തുക്കൾ കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ചതും മലിനീകരണം തടയുന്ന രീതിയിൽ രൂപകല്പന ചെയ്തതും ആണ്.	2	
4*	വാഹനങ്ങൾ ആവരണം ചെയ്യപ്പെട്ടതും അകം ദൃശ്യമായ രീതിയിൽ നിർമ്മിച്ചതും നന്നായി പെയിന്റ് ചെയ്യപ്പെട്ടതും തരുമ്പോ, പെയിന്റ് അടർന്നു പോകുന്നതിന് റെയോ ലക്ഷണങ്ങൾ ഇല്ലാത്തവയാണ്	4	
5	വാഹനങ്ങൾ ഭക്ഷണം കൊണ്ടു പോകുന്നതിന് ആവശ്യമായ താപനില കൈവരിക്കാനും നിലനിർത്താനും അവ പുറത്തുനിന്ന് നിരീക്ഷിക്കാനും പറ്റുന്ന രീതിയിൽ രൂപകല്പന ചെയ്തവയാണ്	2	
6	വാഹനങ്ങളിൽ കൊണ്ടുപോകുന്ന ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ ബാഹ്യമായ കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനങ്ങൾക്കും അനധികൃത കൈകാര്യം ചെയ്യലും വിധേയം ആവാതിരിക്കാൻ അവയ്ക്ക് വേണ്ട പൂട്ടും മുദ്ര വയ്ക്കൽ സംവിധാനവും ഉണ്ട്	2	
II	പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം		
7	വാഹനങ്ങളിൽ ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ കയറുന്നതിനു മുമ്പ് അവയിൽ അഴുക്കു ,പൊടി മുൻ കയറിയ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ, കീടങ്ങൾ ഭക്ഷ്യതര അവശിഷ്ടങ്ങൾ, മറ്റു ദോഷകരമായ വസ്തുക്കൾ ഇല്ല എന്ന് പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ട് . രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക തടയുന്നതിന് അനുയോജ്യമായ മുൻകരുതലുകൾ എടുത്തിട്ടുണ്ട്.	2	
8*	തണുപ്പിച്ച ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ 5 °C ലോ താഴെയോ ഗാഢ ശീതീകരിച്ചവ - 18 °C ലോ താഴെയോ ആണ് കൊണ്ടു പോകുന്നത്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	4	
9	രാസവസ്തുക്കൾ, ഇന്ധനങ്ങൾ , പെട്ടെന്ന് തീ പിടിക്കുന്ന മറ്റ് പദാർത്ഥങ്ങൾ എന്നിവ പോലുള്ള അപകടകരമായ വസ്തുക്കൾ ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങളുടെ ഒപ്പം കൊണ്ടുപോകുന്നില്ല	2	
10	ഭക്ഷ്യതര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ടുപോകുന്ന വാഹനങ്ങൾ പിന്നീട് ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ടുപോകുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ	2	

	ഭക്ഷണം മലിനീകരണം തടയാൻ ആവശ്യമായ ശുദ്ധീകരണം നടത്തുന്നുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക		
11	വിവിധയിനം ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വേണ്ടത്ര വേർതിരിച്ച് അന്യോന്യമുള്ള മലിനീകരണം ഒഴിവാക്കുന്ന രീതിയിലാണ് കൊണ്ടുപോകുന്നത്	2	
12*	ഉയർന്ന അളവിലുള്ള ഉള്ള ദ്രവ , പൊടി അല്ലെങ്കിൽ തരി രൂപത്തിലുള്ള ഭക്ഷണ വസ്തുക്കളുടെ ചരക്കുനീക്കത്തിന് അതിനുവേണ്ടി നീക്കിവെച്ചിരിക്കുന്ന ടാങ്കുകളും കണ്ടെയ്നറുകളും മാത്രം ഉപയോഗിക്കുകയും അവ "ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വേണ്ടി മാത്രം ഉപയോഗിക്കാൻ ഉള്ളത് " എന്ന് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കണം	4	
13	ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ടുപോകുന്ന വാഹനത്തിനോ അതിലുള്ള ശീതീകരണ സംവിധാനത്തിനോ തകരാറു സംഭവിക്കുകയാണെങ്കിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനു വേണ്ടി മാനദണ്ഡങ്ങൾക്ക് അനുസൃതമായ സംവിധാനങ്ങളുള്ള ഒരു ബദൽ വാഹനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും		
14	വാഹനത്തിന്റെ ഉൾവശം വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കുകയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയിൽ വിള്ളലുകൾ ഉണ്ടാകാവുന്ന ചോർച്ച ,ചിലന്തിവലകൾ ,അഴുക്ക് , പൊടി മുതലായവ ഇല്ലെന്ന് ഉറപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു	2	
15	താപനില നിരീക്ഷണ ഉപകരണങ്ങളുടെ കൃത്യത മുൻകൂട്ടി നിശ്ചയിക്കപ്പെട്ട ഇടവേളകളിൽ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ട്	2	
16*	കീട നിയന്ത്രണ പരിപാടി ലഭ്യമാണ് , കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരായ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ആണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
17	ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ടു പോകുന്നതിനിടയിൽ താപനിലയിലെ വ്യതിയാനം മൂലമോ മറ്റു കാരണങ്ങൾ കൊണ്ടോ ഉപയോഗശൂന്യമാകുന്നവ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് നശിപ്പിച്ചുകളയുകയും അതുവഴി മനുഷ്യരുടെ ഭക്ഷണ ചക്രത്തിൽ അവ പ്രവേശിക്കുന്നില്ല എന്ന് ഉറപ്പാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു	2	
IV	വ്യക്തി ശുചിത്വം		
18	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക ഉദര രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട് . രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക	2	
19	രോഗമോ , തുറന്ന മുറിവുകളോ പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ഒരു വ്യക്തിയും ഭക്ഷണമോ ഭക്ഷണവുമായി സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്ന വസ്തുക്കളോ കൈകാര്യം ചെയ്യരുത്..	2	
20*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിപരമായ ശുചിത്വം പാലിക്കുന്നു (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, മുറിച്ചു നഖങ്ങൾ , വെള്ളം കടക്കാത്ത ബാൻഡേജ് മുതലായവ) വ്യക്തിപരമായ പെരുമാറ്റം (അയഞ്ഞ ആഭരണങ്ങൾ, പുകവലി, തുപ്പൽ മുതലായവ ചെയ്യുവാൻ പാടുള്ളതല്ല ,ആവശ്യാനുസരണം കൈകൾ കഴുകണം).	4	
21	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരി വസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം മുതലായവ അത്യാവശ്യത്തിന് അനുസരിച്ച് സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനം ,രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കൽ		

22	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും വൈദഗ്ദ്ധ്യവും ഒപ്പം ഭക്ഷണം സുരക്ഷിതമായി കൈകാര്യം ചെയ്യാനുള്ള പരിശീലനവും ഉണ്ട്.പരിശീലന രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
23*	ഉചിതമായ പ്രമാണങ്ങളും രേഖകളും ലഭ്യമാകുകയും, ഏതാണ് കൂടുതൽ എന്നതു പ്രകാരം ഒരുവർഷത്തേക്ക് നിലനിർത്തുകയും ചെയ്യുന്നു.	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/58

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- എ + 50 - 58 മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു
- എ 44 - 49 തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു
- ബി 28 - 43 മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ്
- ഗ്രേഡ് ഇല്ല <28 പാലിക്കുന്നില്ല (NC)

ഭക്ഷ്യ സംഭരണവും സംഭരണശാലകളും

തീയതി		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പേര്	
ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉദ്യോഗസ്ഥൻ		ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ പ്രതിനിധി	
ഭക്ഷ്യ ഇടപാടുകാരന്റെ ലൈസൻസ് നമ്പർ		വിലാസം	

ഈ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന വിഭാഗങ്ങളിൽ തരംതിരിക്കുക- പാലിക്കുന്നു (C) ഭാഗികമായി പാലിക്കുന്നു (PC) പാലിക്കുന്നില്ല (NC) ബാധകമല്ല (NA)

ക്രമ നമ്പർ	ഓഡിറ്റ് ചോദ്യം	സ്കോറിംഗ്/നിലവാര രേഖ	
1	ഭക്ഷ്യ സ്ഥാപനത്തിന് പുതുക്കിയ ഇന്ത്യൻ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ മാനദണ്ഡ അതോറിറ്റി അഥവാ എഫ് എസ് എസ് എ ഐ അനുമതിപത്രം ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. അനുമതിപത്രം സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രമുഖ സ്ഥലത്ത് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
I	രൂപകൽപ്പനയും സൗകര്യങ്ങളും		
2	സംഭരണ ശാലകൾ സ്ഥിരമായ പരിപാലനവും, ശുചീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായതും, അഴുക്ക്, പൊടി, കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ പ്രവേശനം തടയുന്നതുമായ രീതിയിൽ രൂപകൽപ്പന ചെയ്തിരിക്കുന്നു.	2	
3	കൂടിവെള്ളവും സാധാരണ വെള്ളം വേണ്ടത്ര ലഭ്യമാണ്	2	
4	അഴുക്ക്ചാലുകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് മതിയായ സൗകര്യമുണ്ട്.	2	
5	പരിസരത്ത് മതിയായ വെളിച്ചമുണ്ട്. ഭക്ഷണം മലിനമാകുന്നത് തടയാൻ (പ്രത്യേകിച്ചും പൊതിയാത്ത ഭക്ഷണം സൂക്ഷിക്കുന്നിടത്ത്) പ്രകാശ സ്രോതസ്സുകൾ വേണ്ടത്ര മുടിയിരിക്കുന്നു.	2	
6	സംഭരണശാല പരിസരത്ത് മതിയായ വായുസഞ്ചാരമുണ്ട്.	2	
7	ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വസ്തുക്കൾ, മറ്റും അപകടകരമായ വസ്തുക്കൾ; വ്യക്തിഗത വസ്തുക്കൾ എന്നിവ വേർതിരിച്ച് സംഭരിക്കാൻ ആവശ്യത്തിന് സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്	2	
8*	ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ സൂക്ഷിക്കുമ്പോൾ അവയുടെ താപനില കൈവരിക്കാനും നിലനിർത്താനും വേണ്ട സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ് (താപനില നിയന്ത്രണത്തിന് ആവശ്യമുള്ള ഫ്രീസറുകൾ, ചില്ലറുകൾ മുതലായവ).	4	

9	ശീതീകരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനായി 4 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ താഴെ താപനില നിലനിർത്തുന്ന ഇടമുറിലഭ്യമാണ്.	2	
10	വ്യക്തിഗത ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്. (ആവശ്യത്തിന് കൈ കഴുകാനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ, ശുചിമുറികൾ, വസ്ത്രം മാറാൻ ഉള്ള മുറികൾ,വിശ്രമ മുറികൾ തുടങ്ങിയവ).	2	
II	പ്രവർത്തന നിയന്ത്രണം		
11	ഭക്ഷണ സാമഗ്രികൾ പലകകളിൽ/പലകത്തട്ടുകളിൽ, തറയിൽ നിന്നും ഉയരത്തിലും, ചുവരുകളിൽ നിന്ന് മാറിയും സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
12	ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, സ്വീകരിക്കുമ്പോഴും, എടുക്കുമ്പോഴും, അയക്കുമ്പോഴും ശ്രദ്ധയോടെ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നു; വസ്തുക്കൾ തറയിലോ, അസംഘടിത രീതിയിലോ കിടക്കുന്നില്ല.	2	
13	തണുപ്പിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ താഴെയാണ് സ്വീകരിക്കുന്നത്. ശീതീകരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ -18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ അല്ലെങ്കിൽ താഴെയാണ് സ്വീകരിക്കുന്നത്.	2	
14*	തണുപ്പിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ 5 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ താഴെ താപനില ഉള്ള മുറികളിൽ(ചില്ലർ/കോൾഡ് മുറിയിൽ)സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു. ഗാഢ ശീതീകരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ -18 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ അല്ലെങ്കിൽ താഴെ താപനില ഉള്ള മുറികളിൽ (ഫ്രീസർ/ഫ്രോസൺ മുറിയിൽ) സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു. താപനില നിരീക്ഷണത്തിന്റെ രേഖകൾ പരിപാലിക്കുന്നു.	4	
15	തണുപ്പിക്കുന്ന മുറികളും ഗാഢ ശീതീകരണ മുറികളും പൂപ്പൽ വളർച്ച, അനാവശ്യ വസ്തുക്കൾ മുതലായവ ഇല്ലാതെ, വൃത്തിയും വെടിപ്പുമുള്ളതായി പരിപാലിക്കുന്നു.	2	
16	ആദ്യം കൊണ്ടുവരുന്നത്. ആദ്യം പുറത്തെടുക്കുക (FI FO),ആദ്യം കാലഹരണപ്പെടുന്നത് ആദ്യം ഒഴിവാക്കുക (FEFO) എന്നീ സമ്പ്രദായങ്ങൾ നിലവിലുണ്ട് . കൂടാതെ കാലാവധി കഴിഞ്ഞ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അലമാരകളിൽ വിൽപ്പനക്ക് വെച്ചിട്ടുണ്ടോ എന്ന് നോക്കുക. പരിശോധിക്കുക.	2	
III	പരിപാലനവും ശുചിത്വവും		
17	പരിസരം വൃത്തിയായി സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു; കൂടാതെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയിൽ വിട്ടുവീഴ്ച ചെയ്യുന്ന, അമിതമായ ഒഴുക്ക്, ചിലന്തിവലകൾ, പൊടി മുതലായവ ഒന്നുമില്ല. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	

18	സംഭരണ ഉപകരണങ്ങൾ(സംഭരണികൾ/ പലകകൾ), ഭക്ഷണ-പരിസരം എന്നിവ വൃത്തിയാക്കൽ ശുചീകരണ പട്ടികയ്ക്കും, കാര്യപരിപാടിക്കും അനുസരിച്ചാണ് ചെയ്യുന്നത്.	2	
19	പരിസരങ്ങളുടെയും ഉപകരണങ്ങളുടെയും പ്രതിരോധ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ പതിവായി നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
20*	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്; ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങളിൽ അംഗീകൃത കീട നിയന്ത്രണ രാസവസ്തുക്കൾ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	4	
21	കീട നിയന്ത്രണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്നത് പരിശീലനം ലഭിച്ചവരും പരിചയസമ്പന്നരുമായ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
22	എലികെണികൾ മതിയായ എണ്ണത്തിൽ ലഭ്യമാണ്, അവ മാപ്പ് ചെയ്യുന്നു. ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്രാണി കെണികൾ പ്രവർത്തനക്ഷമമാണ്; കൂടാതെ പതിവായി വൃത്തിയാക്കി പരിപാലിക്കുന്നു.	2	
23	പരിസരത്ത് കീടബാധയുടെ ലക്ഷണങ്ങളില്ല (മുട്ട, ലാർവ, കാഷ്ഠം മുതലായവ).	2	
24	സംഭരണ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് ഭക്ഷണാവശിഷ്ടങ്ങളും മറ്റ് മാലിന്യങ്ങളും അടിഞ്ഞുകൂടുന്നത് ഒഴിവാക്കാൻ ഇടയ്ക്കിടെ നീക്കംചെയ്യുന്നു.	2	
IV	വ്യക്തി ശുചിത്വം		
25	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വാർഷിക വൈദ്യപരിശോധനയും സാംക്രമിക, ഉദര സംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾക്കെതിരെയുള്ള പ്രതിരോധകുത്തിവെപ്പുകളും നിർദ്ദേശിക്കപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥകൾ പ്രകാരം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
26	രോഗമോ, തുറന്ന മുറിവുകളോ, പൊള്ളലുകളോ ഉള്ള ആരും ഭക്ഷണവുമായി സമ്പർക്കം പുലർത്തുന്നില്ല; ഭക്ഷണമോ ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വസ്തുക്കളോ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നില്ല എന്ന് പരിശോധിക്കുക.	2	
27*	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ വ്യക്തിപരമായ ശുചിത്വം, (വൃത്തിയുള്ള വസ്ത്രങ്ങൾ, മുറിച്ച നഖങ്ങൾ, വെള്ളം കയറാത്ത മുറിവ് കെട്ടിവെച്ചുള്ള തുണിക്കപ്പണം തുടങ്ങിയവ) ശുചിത്വ ശീലങ്ങളും (അയഞ്ഞ ആഭരണങ്ങൾ, പുകവലി, പുറത്തേക്കു തുപ്പുക എന്നിവ ഒഴിവാക്കുക, കൈ കഴുകൽ മുതലായവ) പാലിക്കുന്നു.	4	
28	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് അനുയോജ്യമായ ഉപരി വസ്ത്രങ്ങൾ, കയ്യുറകൾ, ശിരോവസ്ത്രം, പാദരക്ഷക്കുള്ള ആവരണം മുതലായവ ആവശ്യമുള്ളിടത്തെല്ലാം സജ്ജീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.	2	
V	പരിശീലനം, രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കൽ		

29	ഭക്ഷ്യ ഇടപാടു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്വന്തം പരിശോധനയും പുറമേ നിന്നുള്ള പരിശോധനയും നിശ്ചിത ഇടവേളകളിൽ നടത്തുന്നു. രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
30	ഭക്ഷ്യ വ്യാപാരത്തിന് ഫലപ്രദമായ ഉപഭോക്തൃ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം ഉണ്ട്.	2	
31	ഭക്ഷണം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ആവശ്യമായ അറിവും നൈപുണ്യവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കാനുള്ള പരിശീലനവും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. പരിശീലന രേഖകൾ പരിശോധിക്കുക.	2	
32*	ഉചിതമായ പ്രമാണീകരണവും രേഖകളും ലഭ്യമാണ്. കൂടാതെ അവ ഒരു വർഷത്തേക്ക് അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ സംരേണ കാലാവധി വരെ, ഏതാണോ കൂടുതൽ? അത് വരെ. നിലനിർത്തുന്നുണ്ട്.	4	

ആകെ പോയിന്റുകൾ(മൊത്തമായ നിലവാര രേഖ)/ 74

നക്ഷത്രചിഹ്നം (*) ചോദ്യങ്ങൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സാരമായി ബാധിച്ചേക്കാവുന്നതിനാൽ അവ പരിഹരിക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. അത്തരം ചോദ്യങ്ങളിൽ വീഴ്ച ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ, പൊരുത്തക്കേടിലേക്ക് നയിക്കും.

ഗ്രേഡിംഗ് (തരം തിരിക്കൽ)

- എ + 66 - 74 മാതൃകാപരമായി പാലിക്കുന്നു
- എ 60 - 65 തൃപ്തികരമായി പാലിക്കുന്നു
- ബി 27 - 59 മെച്ചപ്പെടുത്തൽ ആവശ്യമാണ്
- ഗ്രേഡ് ഇല്ല <27 പാലിക്കുന്നില്ല (NC)