

মাংস প্রক্রিয়াকরণ

তারিখ		FBO নাম	
অফিসার		প্রতিনিধি	
লাইসেন্স নম্বর		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	প্রাপ্ত এমন এলাকায় অবস্থিত যা আপত্তিকর দুর্গন্ধ, ধোঁয়া, ধুলো এবং অন্যান্য দূষক থেকে মুক্ত।	2	
3	খাদ্য প্রাপ্তনের নকশা পর্যাপ্ত কাজের জায়গা, রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কারের অনুমতি দেয়।	2	
4	অভ্যন্তরীণ কার্ঠামো এবং জিনিসপত্র নান-বিষাক্ত, অদম্য পদার্থ দিয়ে তৈরি যা ময়লা, ধুলো এবং কীটপতঙ্গের প্রবেশ রোধ করে।	2	
5	চিলিং রুম, ফ্রিজিং রুম, ফ্রিজার স্টোর বা ফ্রিজার অপারেশন অনুযায়ী এবং তাপমাত্রা পরিমাপের সাথে লাগানো হয়েছে	2	
6	মেঝেগুলি অ-পিচ্ছিল, অ-বিষাক্ত, অভেদ্য এবং যথাযথভাবে ঢালু	2	
7	দেয়ালগুলি অ-শোষণকারী, অ-বিষাক্ত, অগ্রাধিকার কিম্বি রঙিন, মসৃণ এবং ফাটল ছাড়া।	2	
8	সিলাইনগুলি জমে থাকা ময়লা, ছাঁচ বিকাশ এবং লেকিং পেইন্ট বা প্লাস্টার থেকে মুক্ত।	2	
9	জানালা এবং অন্যান্য খোলা জমে থাকা দির থেকে মুক্ত, মেগুলি খোলে মেগুলি কীটপতঙ্গ প্রতিরোধী পর্দা দিয়ে লাগানো হয়।	2	
10	দরজাগুলি মসৃণ, শোষণ না হওয়া পৃষ্ঠ, কো-ফিট এবং সেক্স কোজিং (যেখানে উপযুক্ত)।	2	
11	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত আলো আছে অর্থাৎ 50 লাক্স (পরিদর্শন পয়েন্ট), 220 লাক্স (ওয়ার্ক রুম) এবং 110 লাক্স (অন্যান্য এলাকা)।	2	

12	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল সরবরাহ করা হয়।	2	
13*	পানীয় জল (IS এর মান পূরণ: 10500 এবং প্রতি বছর অর্ধেক রেকর্ড সহ পরীক্ষা করা হয়) পণ্যের উপাদান হিসাবে ব্যবহার করা হয়।	4	
14	যন্ত্রপাতি পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার জন্য সুবিধাগুলি অ-ক্ষয়কারী উপাদান দিয়ে তৈরি করা হয় এবং পর্যাপ্ত পরিমাণে গরম জল সরবরাহের উপযুক্ত উপায়ে লাগানো হয়	2	
15	সরঞ্জাম, পাত্র এবং পাত্রে এমন উপাদান তৈরি করা হয় যা অ-বিষাক্ত, অভেদ্য, অ-ক্ষয়কারী, ডিনিং সহজতর করে এবং হারবারেজ টি প্রদান করে না।	2	
16	খাদ্য সামগ্রী হয় অভ্যন্তরীণ ল্যাবরেটরির মাধ্যমে অথবা একটি স্বীকৃত ল্যাব পরীক্ষার মাধ্যমে পরীক্ষা করা হয়।	2	
17	পর্যাপ্ত সংখ্যক টমলেট, হাত ধোয়ার সুবিধা এবং চেঞ্জ রুম সহ কমী হাইয়েন সুবিধা পাওয়া যায়। সঙ্গে হাত ধোয়ার সুবিধা	2	
18	প্রিমাইসে বর্জ্য এবং অখাদ্য সামগ্রী সংরক্ষণের সুবিধা রয়েছে যাতে খাবারের সাথে দূষণ এড়ানো যায় এবং কোন কীটপতঙ্গের কার্যকলাপ থেকেও মুক্ত থাকে।	2	
II	অপারেশন নিয়ন্ত্রণ		
19	অনুমোদিত বিক্রেতাদের কাছ থেকে নির্ধারিত স্পেসিফিকেশন অনুযায়ী অন্তর্নিহিত ক্রয়কৃত সামগ্রী। রেকর্ডের জন্য চেক করুন (যেমন স্পেসিফিকেশন, নাম এবং অ্যাড্রেসসমাক সরবরাহকারী, ব্যাচ নং। প্রাপ্ত পরিমাণ ইত্যাদি)।	2	
20	খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকির জন্য প্রাপ্তির সময় কাঁচামাল পরিদর্শন করা হয়েছে।	2	
21	স্বাস্থ্যকর পরিবেশে আগত উপাদান, আধা বা চূড়ান্ত পণ্যগুলি তাদের তাপমাত্রা এবং আর্দ্রতার প্রয়োজন অনুসারে সংরক্ষণ করা হয়। FIFO & FEFO হল জনসংযোগ	2	
22*	কক্ষ নিয়ন্ত্রিত ও সুটাবি কম রাখার জন্য ঘরের তাপমাত্রা কম, যদি না যন্ত্রপাতি এবং বাসনপত্র পরিষ্কার করা হয় অন্তত	4	
23*	মাংসের ডেবলিং, প্রস্তুতি, প্যাকিং বা অন্যান্য হ্যান্ডলিংয়ের জন্য ব্যবহৃত রুম পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করার জন্য পর্যাপ্ত দক্ষতায় সজ্জিত।	4	
24	স্বাস্থ্যকর পদ্ধতিতে সাউন্ড ফুড গ্রেড উপকরণ ব্যবহার করে মাংস প্রক্রিয়াজাত ও প্যাক করা হবে।	2	
25	অখাদ্য পদার্থ সংরক্ষণের জন্য ব্যবহৃত পাত্র, রাসায়নিক পদার্থ এবং অন্যান্য বিপজ্জনক পদার্থ পরিষ্কারভাবে চিহ্নিত করা হয়েছে; খাবার থেকে আলাদাভাবে সংরক্ষিত।	2	
26	খাদ্য ব্যবহারের জন্য পরিবহন যানবাহন ডিন রাখা হয় এবং ভাল repair মধ্যে অপব্যবহার করা হয়।	2	
27	পরিবহনকারী যানবাহন প্রয়োজনীয় তাপমাত্রা পূরণ করতে সক্ষম (যেখানে প্রযোজ্য)।	2	
28	প্রত্যাহারকৃত পণ্যগুলি তত্ত্বাবধানে রাখা হয় এবং তাদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য একটি	2	

	পদ্ধতিতে ধ্বংস বা পুনরায় প্রক্রিয়াকরণ/পুনরায় কাজ করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।		
III	রক্ষণাবেক্ষণ ও স্যানিটেশন	2	
29*	ছুরি, ক্লিভার, ছুরি পাউচ, করাত, যান্ত্রিক যন্ত্রপাতি এবং পাত্রে সহ সমস্ত সরঞ্জাম, সরঞ্জাম, টেবিল, পাত্র পরিষ্কার করা হয়।	4	
30	প্রস্তুতকারকের নির্দেশনা অনুসারে সরঞ্জাম এবং যন্ত্রপাতির প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ নিয়মিতভাবে পরিচালিত হয়।	2	
31	পরিমাপ এবং পর্যবেক্ষণ ডিভাইস পর্যায়ক্রমে ক্রমাঙ্কিত হয়।	2	
32*	কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচী পাওয়া যায় এবং কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম পরিচালিত হয় অভিজ্ঞ এবং অভিজ্ঞ কর্মীদের দ্বারা। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	4	
33	প্রাঙ্গণে কীটপতঙ্গের কার্যকলাপ বা উপদ্রবের কোন লক্ষণ নেই।	2	
34	মাংস হস্তান্তর এলাকা থেকে বর্জ্য নিয়মিত বিরতিতে (কমপক্ষে দৈনিক) অপসারণ করা হয় এবং পাত্রগুলি ডিন এবং জীবাণুমুক্ত করা হয়।	2	
35	ড্রেনগুলি প্রত্যাশিত প্রবাহ লোডগুলি পূরণ করার জন্য ডিজাইন করা হয়েছে এবং দূষণকারীগুলিকে ক্যাপচার করতে ফাঁদ দিয়ে সজ্জিত করা হয়েছে।	2	
36	পয়নিষ্কাশন ও বর্জ্য নিষ্কাশন পরিবেশ সুরক্ষা আইন, 1986 (BOD 1500 এর কম)	2	
IV	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
37	ভ্যাকসিনের প্রস্তাবিত সময়সূচী অনুযায়ী রোগের এন্টেরিক গ্রুপের বিরুদ্ধে বার্ষিক মেডিকেল পরীক্ষা এবং খাদ্য হ্যান্ডলারদের টিকা দেওয়া হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করা হয়।	2	
38	কোন রোগ বা অসুস্থতা বা খোলা ক্ষত বা পোড়া রোগে ভুগছেন এমন কোন ব্যক্তি খাদ্য বা সামগ্রী যা খাবারের সংস্পর্শে আসে তা পরিচালনা করার সাথে জড়িত নয়।	2	
39*	খাদ্য হ্যান্ডলাররা ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখবে (পরিষ্কার কাপড়, ছাঁটাই করা নল এবং ওয়াটার প্রুফ ব্যান্ডেজ) এবং ব্যক্তিগত আচরণ হাত ধোয়া, খোলা গহনা, খুঁচু না ফেলা, নিষিদ্ধ ধূমপান ইত্যাদি।	4	
40	খাদ্য হ্যান্ডলারগুলি উপযুক্ত অ্যাপ্রন, গ্লাভস, হেডগিয়ার, জুতার কভার ইত্যাদি দিয়ে সাজানো;	2	
IV	প্রশিক্ষণ ও রেকর্ড রাখা		
41	সিস্টেমের অভ্যন্তরীণ/ বাহ্যিক নিরীক্ষা পর্যায়ক্রমে সম্পন্ন হয়, রেকর্ডের জন্য পরীক্ষা করুন।	2	
42	খাদ্য ব্যবসার একটি কার্যকর ভোক্তা অভিযোগ নিষ্পত্তি ব্যবস্থা রয়েছে।	2	
43	খাদ্য হ্যান্ডলারদের প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা রয়েছে এবং নিরাপদে খাবার পরিচালনা করার জন্য প্রশিক্ষিত। প্রশিক্ষণ রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
44*	যথাযথ ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ডগুলি পাওয়া যায় এবং আকরিক বছর বা পণ্যের শেলফ লাইফের জন্য, যেটি বেশি হয় সেগুলি ধরে রাখা হয়।	4	

মোট পলেন্ট/100

তারকাচিহ্ন চিহ্নিত () প্রয়োজনীয়তা উল্লেখযোগ্যভাবে খাদ্য নিরাপত্তাকে প্রভাবিত করতে পারে এবং অগ্রাধিকার হিসেবে বিবেচনা করা উচিত। কোনটিতে ব্যর্থতাতারকাচিহ্ন () প্রদ, অ -সম্মতির দিকে পরিচালিত করবে।

সম্মতি-উদাহরণস্বরূপ -90-100 A+

সম্মতি-সন্তোষজনক-80-99 B

উন্নতি প্রয়োজন- 50-79 C

অ -সম্মতি <50 কোন গ্রেড নেই