

खुद्रा बिक्रेता

मिति		एफबीओ नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		एफबीओ प्रतिनिधि	
एफबीओ लाइसेन्स नं.		ठेगाना	

निम्नलिखित कुरा इंगित गर्नु - अनुपालन (सी), गैर-अनुपालन (एन.सी), आंशिक अनुपालन (पी.सी) या लागू छैन (एन.ए)

क्रम सं.	लेखापरीक्षण प्रश्न	अंक	
1	खुद्रा स्टोर एक अद्यतन FSSAI लाइसेन्स एक प्रमुख स्थानमा प्रदर्शित गरिएको छ।	2	
I	डिजाइन र सुविधा		
2	खुद्रा स्टोरको डिजाइनले पर्याप्त कार्य स्थान प्रदान गरेको छ; फोहोर, धूलो र कीट प्रवेशलाई रोक्नको लागि सफाई गर्ने सुविधा छ।	2	
3	परिसरमा पर्याप्त रोशनी छ भोजनलाई दूषित हुनदेखि बचाउनलाई जुड़नारलाई कभर गरिन्छ।	2	
4	परिसर भित्र पर्याप्त वायु-सञ्चार (भेन्टिलेसन) उपलब्ध छ।	2	
5	खाद्य उत्पादको रसायन र अन्य खतरनाक पदार्थ; व्यक्तिगत सामान आदिको लागि पर्याप्त भण्डारण सुविधा छ।	2	
6*	सुविधा तापमान संवेदनशील उत्पाद जस्तै फ्रीजर, चिलर, हट होल्डिङ उपकरण आदिको भण्डारणको लागि तापमान प्राप्त गर्ने र बनाइ राख्न सक्षम छ।	4	
7	अपशिष्ट प्रबन्धनको लागि पर्याप्त सुविधा छ।	2	
II	सञ्चालनको नियन्त्रण		
8	आउने सामग्री आन्तरिक रूपले निर्धारित विनिर्देशका अनुसार र अनुमोदित विक्रेताहरूबाट प्राप्त गरिएको। अभिलेखको जाँच गर्नु (जस्तै विनिर्देश, आपूर्तिकर्ताको नाम र ठेगाना, ब्याच संख्या, किनेको मात्रा आदि)।	2	
9	खाद्य सुरक्षा खतरालाई ध्यानमा राखेर दूध र अन्य काँचो माल प्राप्तिका समय निरीक्षण गरिन्छ।	2	
10*	आउने खाद्य सामग्रीलाई त्यसको तापमान र आर्द्रताको आवश्यकता अनुसार स्वच्छ वातावरणमा संग्रहित गरिन्छ। तापमान संवेदनशील उत्पादहरूलाई उचित तापमानमा संग्रहित र प्रदर्शित गरिन्छ -	4	

	<p>i) चिसो भएमा 5 °C मा या मुनि या गरम भएमा 60°C देखि माथि ;</p> <p>ii) ii). जामेको भए यदि यसलाई जामेको अवस्थामा संग्रहीत गर्ने इच्छा भए -18°C मा</p>		
11	भण्डार रोटेशन अभ्यास फीफो/एफईएफओको माध्यमले गरिन्छ र कुनै पनि एक्सपायर्ड उत्पाद बिक्रीको लागि शेल्फमा उपलब्ध छैन।	2	
12	शाकाहारी र मांसाहारी उत्पादलाई क्रस-प्रदूषणदेखि बचाउनको लागि अलग-अलग संग्रहित गरिन्छ।	2	
13	खाद्य पदार्थ र गैर-खाद्य पदार्थ क्रस प्रदूषणदेखि बचाउनको लागि अलग-अलग संग्रहीत गरिन्छ।	2	
14	उत्पाद रिसाव/रिसाव मुक्त छ। प्याक गरिएको खाद्य उत्पाद पिन होल या क्षतिदेखि मुक्त छ।	2	
III	रखरखाव र स्वच्छता		
15	भण्डार भित्रिभागको परिधिलाई सफा राखिन्छ। खाद्य सुरक्षासित समझौता गर्ने किसिमको कुनै रिसाव, जाल, फोहोर, धूलो आदि छैन।	2	
16	सफाई कार्यक्रम अनुसार उपकरण, भोजन परिसरको सफाई गरिन्छ।	2	
17	सबै उपकरण र परिसरलाई राम्रो मरम्मत र स्थितिमा राखिएको छ।	2	
18*	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ र कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मिद्वारा गरिन्छ। रेकर्ड जाँच गर्नु।	4	
19	परिसरमा कीट गतिविधि या संक्रमणको कुनै संकेत छैन। (अण्डा, लार्वा, मल आदि)	2	
20	खाद्य अपशिष्ट र अन्य फोहोर लाई संचयदेखि बचाउनको लागि समय-समय पर खाद्य प्रबन्धन क्षेत्रदेखि हटाइन्छ।	2	
21	सीवेज र अपशिष्ट प्रबन्धन पर्यावरण संरक्षण अधिनियम, 1986 का अन्तर्गत निर्धारित मानक अनुरूप गरिन्छ।	2	
IV	व्यक्तिगत स्वच्छता		
22	टीका-को अनुशंसित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरुद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र	2	

	टीकाकरण गरिएकोछ। रेकार्ड जाँच गर्नु ।		
23	कुनै पनि व्यक्ति जो कुनै बीमारी या बीमारीबाट पीडित छ या खुल्ला घाउ या जलनले पीडित छ, उ भोजनको सम्पर्कमा या सामग्रीलाई सम्भाल्ने काममा सामेल छैन।	2	
24*	खाद्य सञ्चालक व्यक्तिगत स्वच्छता (सफा कपडा, नङ काटेको र पानीरोधि पट्टी, जुत्ता आदि) र व्यक्तिगत व्यवहार (हात धुनु , खकुलो आभूषण छैन, धूम्रपान छैन , थूक्नु आदि)स्वच्छता बनाइ राखिएको छ।	4	
25	खाद्य सञ्चालक व्यक्तिगत स्वच्छता (सफा कपडा, नङ काटेको र पानीरोधि पट्टी, जुत्ता आदि) र व्यक्तिगत व्यवहार (हात धुनु , खकुलो आभूषण छैन, धूम्रपान छैन , थूक्नु आदि)स्वच्छता बनाइ राखिएको छ।	2	
26	आन्तरिक/बाह्य लेखा परीक्षा राखेर प्रशिक्षण एवं अभिलेख आवधिक रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु	2	
27	खाद्य व्यवसायमा एक प्रभावी उपभोक्ता शिकायत निवारण तन्त्र छ।	2	
28	खाद्य सञ्चालकसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्भाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षण रेकार्ड जाँच गर्नु ।	2	
29*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिका लागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।	4	

कुल अंक/110

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 कारण गैर-अनुपालन हुदछ।

ग्रेडिङ/अंक

	ए + 60 - 68 अनुपालन – उदाहरण
	ए 54 - 59 अनुपालन/सन्तोषजनक
	बी 34 –53 सुधारको आवश्यकता
	ग्रेड छैन < 34 गैर अनुपालन