

भण्डारण र गोदाम

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

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

क्रम सं.	लेखापरीक्षकको प्रश्न	अंक	
1	खाद्य प्रतिष्ठानसित अद्यतन एफ.एस.एस.ए.आइ लाइसेन्स छ र यो एक प्रमुख स्थानमा प्रदर्शित गरिएको छ।	2	
।	डिजाइन र सुविधाहरू		
2	गोदामको प्रारूप अनि ढाँचाले पर्याप्त रखरखाव र सफाईको अनुमति दिन्छ र कीटलाई आश्रय दिदैन।	2	
3	पिउन योग्य र गैर पिउन योग्य पानीको आपूर्तिको लागि पर्याप्त सुविधा छ।	2	
4	जल निकासी र अपशिष्ट प्रबन्धनको लागि पर्याप्त सुविधा छ।	2	
5	परिसरमा पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था छ। भोजनलाई संदूषणबाट बचाउनको लागि प्रकाश जुड़नार कवर गरिएको छ। (विशेष गरि जहाँ बिना प्याकको भोजन संग्रहीत गरिन्छ)।	2	
6	परिसर भित्र पर्याप्त वेन्टिलेशन प्रदान गरिएको छ।	2	
7	रसायन र अन्य खतरनाक पदार्थ; व्यक्तिगत सामान आदि खाद्य उत्पादहरूको लागि पर्याप्त र अलग भण्डारणको सुविधा छ; ।	2	
8*	तापमान नियन्त्रणकतो आवश्यकता भएको उत्पादहरूको भण्डारणको लागि तापमान प्राप्त गर्न र बनाइ राख्नमा सक्षम सुविधा (जस्तै फ्रीजर, चिलर आदि) उपलब्ध छ।	4	
9	फ्रोजन रूमसित एंटे रूम उपलब्ध छ जसमा फ्रोजन उत्पादलाई चयन गर्नको लागि 40C देखि मुनि तापमान बनि राखिन्छ।	2	
10	कार्मिक स्वच्छता सुविधाहरू उपलब्ध छ।(पर्याप्त संख्यामा हात धुने सुविधा, शौचालय, चेन्ज रूम, विश्राम र जलपान कक्ष	2	

	आदि)।		
II	सञ्चालनको नियन्त्रण		
11	खाद्य सामग्रीलाई भुइँदेखि टाडा र भित्तादेखि टाडा प्यालेट/न्याक मा संग्रहित छ।	2	
12	उत्पाद चयन र पठाउने कुरामा सावधानी पूर्वक सम्भालिएको छ। - सामग्री भुइँमा या असंगठित तरीकाले राखिएको या जमा गर्ने अनुमति छैन।	2	
13	ठण्डा उत्पाद 50C या त्यसभन्दा कमिमा प्राप्त छ। जामेको उत्पादलाई -180C या 2 भन्दा कमि प्राप्त गरियो।	2	
14*	फ्रोजन उत्पादलाई -180C या त्यसभन्दा कमि फ्रोजन कमरामा संग्रहीत गरिन्छ। ठण्डा उत्पाद लाई 50C या त्यसभन्दा कमि तापमानमा बनाइ राखिएको छ ठण्डा कोठामा संग्रहित गरिन्छ। तापमानको निगरानीको रेकर्ड राखिन्छ।	4	
15	ठण्डा कोठा सफा र सफा राखिन्छ, मोल्ड वृद्धि र कुनै पनि अवाञ्छित सामग्रीदेखि मुक्तछ।	2	
16	स्टक रोटेशनको अभ्यास फीफो/एफईएफओको माध्यमले गरिन्छ र कुनै पनि एक्सपायर्ड उत्पाद बिक्रीको लागि शेल्फमा उपलब्ध छैन।	2	
III	रखरखाव र स्वच्छता		
17	परिसरलाई सफा राखिन्छ र खाद्य सुरक्षालाई सम्झौता गर्ने किसिमको कुनै रिसाव, जाल, फोहोर, धूलो आदि छैन। रेकर्डको जाँच गर्नु।	2	
18	भंडारण उपकरण (साइलो, प्यालेट आदि), भोजन परिसरको सफाई सफाई कार्यक्रम अनुसार गरिन्छ।	2	
19	खाद्य परिसर र उपकरणहरूला उचित स्थितिमा मरम्मतमा राखिन्छ। रेकर्ड जाँच गर्नु।	2	
20*-	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ। केवल अनुमोदित कीट नियन्त्रण रसायन या फ्युमिगेन्ट्स (खाद्यान्नको मामिलामा) को उपयोग गरिन्छ। रेकर्ड जाँच गर्नु।	4	
21	कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मिद्वारा गरिन्छ। रेकर्ड जाँच गर्नु।	2	
22	कृतक जाल पर्याप्त संख्यामा छ र यसको मानचित्रण	2	

	बनाइएको छ। प्रयोग गरिने कीटनाशकले काम गर्दछ र नियमित रूपले साफाइ गरिन्छ।		
23	परिसर (अण्डा, लार्भा, मल आदि) मा कीट गतिविधि या संक्रमणको कुनै सङ्केत छैन।	2	
24	खाद्य अपशिष्ट र अन्य फोहोर सञ्चयदेखि बाँच्नको लागि समय-समयमा खाद्य भण्डारण क्षेत्रबाट हटाइन्छ।	2	
IV	व्यक्तिगत स्वच्छता		
25	टीका-को अनुशंसित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरूद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र टीकाकरण गरिएको छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
26	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।	4	
27*	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	
28	जहाँ आवश्यक छ खाद्य हेन्डलर उपयुक्त एप्रन, पञ्जा, टोपी, आदि युक्त छ।	2	
	प्रशिक्षण र रेकार्ड रखरखाव		
29	सिस्टमको आन्तरिक/बाह्य लेखा परीक्षा राखेर प्रशिक्षण एवं अभिलेख आवधिक रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
30	खाद्य व्यवसायमा एक प्रभावी उपभोक्ता शिकायत निवारण तन्त्र छ।	2	
31	खाद्य सञ्चालकसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्भाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षण रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
32*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिका लागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।	4	

कुल अंक/74

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।

ग्रेडिङ/अंक

	ए + 66 - 74 अनुपालन – उदाहरण
	ए 60 - 65 अनुपालन / सन्तोषजनक
	बी 27 – 59 सुधारको आवश्यकता
	ग्रेड छैन < 27 गैर अनुपालन