

স্টোরেজ এবং গুদাম

তারিখ		FBO নাম	
অফিসার		প্রতিনিধি	
লাইসেন্স নাম্বার		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
I	নকশা ও সুবিধা	2
2	গুদামের নকশা এবং বিন্যাস পর্যাপ্ত রক্ষণাবেক্ষণ এবং পরিষ্কারের অনুমতি দেয় এবং কীটপতঙ্গকে আশ্রয় দেয় না।	2
3	এখানে পানীয় ও পানীয় জলের জন্য পর্যাপ্ত সুবিধা রয়েছে।	2
4	নিষ্কাশন ও বর্জ্য ফেলার জন্য পর্যাপ্ত সুবিধা রয়েছে।	2
5	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত আলো রয়েছে। আলোর ফিল্টারগুলি খাদ্যকে দূষণ থেকে রক্ষা করার জন্য আচ্ছাদিত করা হয় (বিশেষত যেখানে প্যাক করা খাবার সংরক্ষণ করা হয়)।	2
6	প্রাপ্তনে পর্যাপ্ত বায়ুচলাচল সরবরাহ করা হয়।	2
7	খাদ্য পণ্যের জন্য পর্যাপ্ত এবং পৃথক স্টোরেজ সুবিধা রয়েছে; রাসায়নিক এবং অন্যান্য বিপজ্জনক পদার্থ; ব্যক্তিগত জিনিসপত্র ইত্যাদি	2
8*	তাপমাত্রা অর্জন এবং বজায় রাখতে সক্ষম সুবিধা (যেমন ফ্রিজার, চিলার ইত্যাদি) তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজনীয় পণ্য সংরক্ষণের জন্য উপলব্ধ	4
9	হিমায়িত পণ্যের প্যাকিংয়ের জন্য 4 ডিগ্রি সেন্টিগ্রেডের নিচে তাপমাত্রা বজায় রাখার জন্য হিমায়িত রুমের সাথে অ্যান্ট রুম পাওয়া যায়।	2
10	কর্মীদের হাইজিন সুবিধা পাওয়া যায়। (পর্যাপ্ত সংখ্যক হাত ধোয়ার সুবিধা, টয়লেট চেঞ্জ রুম, বিশ্রাম ও রিফ্রেশমেন্ট রুম ইত্যাদি)	2
II	অপারেশন নিয়ন্ত্রণ	
11	খাদ্য সামগ্রী মেঝে থেকে দূরে এবং ভাঁজ করা দেয়ালে প্যালেট/শাঁকগুলিতে সংরক্ষণ করা হয়।	2
12	পণ্যগুলি প্ল্যাকিং এবং প্রেরণ করার সময় যত্ন সহকারে পরিচালিত হয় -মেঝেতে বা অসংগঠিত উপায়ে পড়ে না বা জমা হওয়ার অনুমতি দেওয়া হয় না।	2
13	শীতল পণ্য 5° c বা নীচে প্রাপ্ত হয়। হিমায়িত পণ্যগুলি 18 ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড বা তার নীচে	2

	গ্রহণ করা হয়		
14*	হিমায়িত পণ্যগুলি হিমায়িত কক্ষগুলিতে সংরক্ষণ করা হয় -18°C বা তার নীচে। ঠাণ্ডা ঘরে সংরক্ষণ করা হয় 5°C বা নীচে। তাপমাত্রা পর্যবেক্ষণের রেকর্ড রাখা হয়।	4	
15	ঠান্ডা ঘর এবং হিমায়িত ঘরটি ঝরঝরে এবং পরিষ্কার রাখা হয়, ছাঁচ বৃদ্ধি এবং কোন অবাস্তিত উপকরণ থেকে মুক্ত।	2	
16	স্টক আবর্তন FIFO/FEFO এর মাধ্যমে অনুশীলন করা হয় এবং কোন মেয়াদোত্তীর্ণ পণ্য বিক্রয়ের জন্য শেলফে পাওয়া যায় না।	2	
III	রক্ষণাবেক্ষণ ও স্যানিটেশন		
17	প্রাপ্ত পরিষ্কার রাখা হয়েছে এবং সেখানে কোন স্কেপ, কোবওয়াব, ময়লা, ধুলো ইত্যাদি নেই যা খাদ্য নিরাপত্তার সাথে আপস করতে পারে। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
18	স্টোরেজ যন্ত্রপাতি (সিলো, প্যালেস ইত্যাদি) পরিষ্কার করা, ফেনা প্রাপ্ত পরিষ্কারের সময়সূচী এবং ডিনিং প্রোগ্রাম অনুযায়ী সম্পন্ন করা হয়	2	
19	খাদ্য প্রাপ্ত এবং যন্ত্রপাতিগুলি মেরামত এবং অবস্থার উপযুক্ত অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
20*	কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচি পাওয়া যায় শুধুমাত্র অপ্রাকৃত কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের রাসায়নিক পদার্থ বা ঝোঁয়া (খাদ্যশস্যের ক্ষেত্রে) ব্যবহার করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	4	
21	কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম প্রশিক্ষিত এবং অভিজ্ঞ কর্মীদের দ্বারা পরিচালিত হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
22	ইঁদুর ফাঁদ পর্যাপ্ত সংখ্যায় এবং ম্যাপ করা হয়। ব্যবহৃত কীটনাশকগুলি কার্যকরী এবং নিয়মিতভাবে খাপ খায়।	2	
23	প্রিমেলসে (ডিম, লার্ভা, মল ইত্যাদি) কীটপতঙ্গের কার্যকলাপ বা সংক্রমণের কোন লক্ষণ নেই	2	
24	খাদ্য বর্জ্য এবং অন্যান্য বর্জ্য জমে যাওয়া এড়াতে খাদ্য সঞ্চয় এলাকা থেকে পর্যায়ক্রমে অপসারণ করা হয়।	2	
IV	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
25	ভ্যাকসিনের প্রস্তাবিত সময়সূচী অনুযায়ী রোগের এন্টেরিক গ্রুপের বিরুদ্ধে বার্ষিক মেডিকেল পরীক্ষা এবং খাদ্য হ্যান্ডলারদের টিকা দেওয়া হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
26	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	
27*	খাদ্য হ্যান্ডলাররা ব্যক্তিগত পরিষ্ক্লতা বজায় রাখে (পরিষ্কার কাপড়, ছাঁচা নখ এবং ওয়াটার প্রুফ ব্যান্ডেজ ইত্যাদি) এবং ব্যক্তিগত আচরণ (হাত ধোয়া, খোলা গহনা, ধূমপান, খুঁতু না ফেলা ইত্যাদি)।	4	
28	উপযুক্ত অ্যাপ্রন, গ্লাভস, হেডগিয়ার, জুতার কভার ইত্যাদি দিয়ে সজ্জিত খাদ্য হ্যান্ডলার; যেখানে প্রয়োজন।	2	
V	প্রশিক্ষণ ও রেকর্ড রাখা		
29	সিস্টেমের অভ্যন্তরীণ / বাহ্যিক নিরীক্ষা পর্যায়ক্রমে করা হয়। রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	

30	খাদ্য ব্যবসার একটি কার্যকর গ্রাহক অভিযোগ নিষ্পত্তি ব্যবস্থা রয়েছে।	2	
31	খাদ্য হ্যান্ডলারদের প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা রয়েছে এবং নিরাপদে খাবার পরিচালনা করার জন্য প্রশিক্ষিত। প্রশিক্ষণ রেকর্ডের জন্য চেক করুন।	2	
32*	যথাযথ ডকুমেন্টেশন এবং রেকর্ড পাওয়া যায় এবং নির্দিষ্ট সময়ের জন্য প্রতিশোধ নেওয়া হয়।	4	

মোট পয়েন্ট 74

গ্রহণ চিহ্ন (*) প্রশ্নগুলি খাবারের উপর লক্ষণীয়ভাবে প্রভাব ফেলতে পারে

সম্মতি-উদাহরণস্বরূপ -80-90 A

সম্মতি-সন্তোষজনক-72-79 B

উন্নতি প্রয়োজন- 45-71 C

অ-সম্মতি <45 কোন গ্রেড নেই