

## खान पान

निम्नलिखित इंगित गर्नु - अनुपालन (सी), गैर-अनुपालन (एन.सी), आंशिक अनुपालन(पी.सी) या

मिति		एफबीओ-को नाम	
खाद्य सुरक्षा अधिकारी		एफबीओ-को प्रतिनिधि	
एफबीओ लाइसेन्स नम्बर		ठेगाना	

### लागू छैन (एन.ए)

क्रम.सं	लेखापरीक्षक (अडिट) प्रश्न	अंक	
1	खाद्य प्रतिष्ठानसित अद्यतन एफ.एस.एस.ए.आइ लाइसेन्स छ र यो एक प्रमुख स्थानमा प्रदर्शित गरिएको छ।	2	
1	<b>ढाँचा र सुविधाहरू</b>		
2	भोजन परिसरको ढाँचाले पर्याप्त कार्यस्थान प्रदान गर्दछ; फोहोर, धूलो र कीराको प्रवेश रोक्नको लागि रखरखाव र सफा गरिएको छ।	2	
3	आन्तरिक संरचना र फिटिङ गैर विषालू र अभेद्य सामग्रीले बनिएको छ।	2	
4	भित्ता, छाना र दैलो फ्लेकिंग पेन्ट या प्लास्टर, कन्डेनसेशन र शेडिङ कणदेखि मुक्त छ।	2	
5	भुइँ नचिप्लिने छ र उचित ढलान राखिएको छ।	2	
6	खिडकिलाई बन्द राखिएको छ र बाहिरी वातावरणमा खोल्दा कीरा नछिर्ने पर्दाले सुसज्जित छ।	2	
7	कीरा- प्रवेश रोक्न दैलो बन्द छ। कीरा नछिरोस भनेर राम्रो सुरक्षा उपाय गरिएको छ।	2	
8*	पिउन योग्य पानी (आई.एस:१०५०० को मानकलाई पूरा गर्दै) प्रयोग उत्पाद सामग्रीका रूपमा या भोजन या खाद्य सम्पर्क सतहको सम्पर्कमा गरिएको छ र अर्ध-वार्षिक गुणवत्ताको लागि परीक्षण गरिन्छ तथा रेकार्ड राखिएको छ।	4	
9	उपकरण र कन्टेनर गैर-विषाक्त, अभेद्य, गैर-संक्षारक सामग्रीबाट बनिएको छ, यसलाई साफा गर्नु र कीटाणुरहित गर्न सहज छ।	2	
10	भोजनलाई गरम गर्ने.चिसो पार्ने फ्रिजमा राख्न र जमाउनकोलागि पर्याप्त सुविधा र तापमानको निगरानी सुविधा छ।	2	
11	परिसरमा पर्याप्त रोशनी छ। टूटेको खण्डमा प्रदूषण रोक्नलाई प्रकाश जुडुनार संरक्षित छ।	2	
12	भोजन, प्याकेजिङ सामग्री, रसायन, कार्मिक वस्तुहरू आदिका लागि पर्याप्त भण्डारण सुविधा उपलब्ध छ।	2	

13	भोजन, प्याकेजिङ सामग्री, रसायन, कार्मिक वस्तु आदिका लागि पर्याप्त भण्डारण सुविधा उपलब्ध छ।	2	
14	कार्मिक स्वच्छता सुविधाहरू उपलब्ध छ। (पर्याप्त संख्यामा हात धुने सुविधा, शौचालय, चेन्ज रूम, विश्राम र जलपान कक्ष आदि)।	2	
15	खाद्य सामग्रीको परीक्षण या त आन्तरिक प्रयोगशालाको माध्यमले अथवा कुनै मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाको माध्यमले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
II	<b>सञ्चालनको नियन्त्रण</b>		
16	आउने सामग्री अनुमोदित विक्रेताहरूबाट आन्तरिक रूपले निर्धारित विनिर्देशका अनुसार प्राप्त गरिन्छ। अभिलेखको जाँच गर्नु (जस्तै विश्लेषणको प्रमाण पत्र, फारम ई, विनिर्देश, आपूर्तिकर्ताको नाम र ठेगाना, ब्याच संख्या, एमएफजी, उपयोग/समाप्ति तिथि, खरीद मात्रा आदि)	2	
17	खाद्य सुरक्षा खतरालाई ध्यानमा राखेर, प्राप्त गरेको समय काँचो मालको निरीक्षण गरिन्छ। (सब्जी, फल, अण्डा आदि जस्ता कृषि उत्पाद बिग्रन सक्छ त्यो जाँच गरेर केवल राम्रो स्थितिमा भएकोलाई स्वीकार गरिन्छ)	2	
18	खराब नहोस भनेर बचाउन र संदूषणदेखि बचाउनलाई आउने सामग्री, अर्ध या अन्तिम उत्पादहरूलाई उसको तापमानको आवश्यकताका अनुसार एक स्वच्छ वातावरणमा संग्रहीत गरिन्छ। फीफो र एफईएफओ अभ्यास गरिन्छ। (पशु खाद्य पदार्थलाई 4 डीग्री सी. भन्दा कमि वा त्यस बराबरको तापमानमा संग्रहित गरिन्छ)	2	
19	भोजन तयार गर्नुभन्दा पहिला सबै काँचो माललाई राम्रो प्रकारले सफा गरिन्छ।	2	
20	काँचो, पकाको शाकाहारी र मांसाहारी भोजनलाई उचित ढंगमा छुट्टाएर राखिन्छ।	2	
21	भोजन तयार गर्नुपहिला र तयार भइसकेपछि सबै उपकरणलाई पर्याप्त रूपले साफा गरिन्छ।	2	
22*	जामेको भोजनलाई स्वच्छ तरिकाले पघालिन्छ, कुनै पनि पघलिएको भोजन पछिको प्रयोगका लागि संग्रहीत गरिन्दैन। (माँसु, माछा, कुखुरालाई 5 डीग्री र त्यसभन्दा कमि रेफ्रिजरेटरमा वा माइक्रोवेभमा तताइन्छ। शेलफिश / समुद्री भोजनलाई चिसो पिउन योग्य बग्ने पानीमा 15 डीग्री सी. या त्यसभन्दा कमि 90 मिनट भित्र पघालिन्छ।	4	
23*	शाकाहारी वस्तुहरूलाई 10 मिनट तापमान न्यूनतम 60 डिग्री सेन्टिग्रेडसम्म या 65 डिग्री सेन्टिग्रेडमा 2 मिनटको लागि मुख्य भोजन पकाइन्छ। मांसाहारी वस्तुलाई न्यूनतम तापमान 65 डिग्री सेन्टिग्रेडसम्म 10 मिनट या 70 डिग्री सी.सम्म 2 मिनटको लागि या मुख्य भोजनको लागि 75 डिग्री सी.सम्म 15 सेकण्डको लागि पकाइन्छ।	4	
24*	रेफ्रिजरेसनका लागि पकाइएको भोजनलाई उचित रूपले चिसो पारिन्छ र (उच्च जोखिमको भोजनलाई 2 घन्टा या त्यसभन्दा कम समयमा 60°C देखि 21°C सम्म चिसो पारिन्छ र दुइ घण्टा या त्यसभन्दा कमि समयमा 5 डिग्री सी सम्म चिसो बनाइन्छ।) 30 मिनट भित्र विभाजित गरेर फ्रिजमा राखिन्छ। भोजनको अधिक मात्रालाई 15 डिग्री सी. भन्दा कमि विभाजित गरिन्छ।	4	
25	खाना विभाजन स्वच्छ तरिकाले गरिन्छ। उच्च जोखिमको भोजनलाई फ्रिजमा वा	2	

	विभाजन गरेर 30 मिनट भित्रमा राखिन्छ। भोजनलाई अधिक मात्रामा 15 डिग्री सी भन्दा कमिमा विभाजित गरेर राखिन्छ।		
26*	खपतका लागि गरम भोजन 65 डिग्री सी मा तयार गरिन्छ र उपभोगको लागि मांसाहारी भोजन 70 डिग्री सेल्सियसमा तयार गरिन्छ। चिसो खाद्य पदार्थ 5 डिग्री सी. मा या त्यसभन्दा कमिमा बनाइन्छ र जामिएको समर्थक नलिका-18 डिग्री सेल्सियस या त्यसभन्दा कमिमा आयोजित गरिन्छ।(* गरम भोजनलाई ६५ डिग्री सी. भन्दा माथि राखिन्छ र चिसो भोजनलाई 5 डिग्री सी. भन्दा तल राखिन्छ तर १० सी. सम्म ४२ घण्टाभन्दा कमिको लागि केवल एकपल्ट दुइ घण्टाभन्दा अधिक राखिन्दैन।)	4	
27*	फेरी गरम गर्दा उचित रूपले गरिन्छ र गरम पानी थप्ने या त फेरी गरम गर्ने जस्ता अप्रत्यक्ष रूपले गरम गरिन्दैन। बेनमायर या मुनि बत्ती-को माध्यमले फेरी गरम गर्न प्रयोग गरिन्छ। । (भोजनको मूल तापमान 75 डिग्री सी.सम्म पुग्छ र यस तापमानमा कमिमा 2 मिनटको लागि फेरी गरम गरिन्छ।	4	
28	खाना पकाउनको लागि उपयुक्त तेलको प्रयोग गरिन्छ। रङ, स्वाद र तैरिने तत्वहरूको जाँच गरेर प्याट र तेललाई समय-समयमा सत्यापन गरिन्छ।	2	
29*	खाद्य परिवहनको लागि अभिप्रेत वाहनहरूलाई सफा राखिन्छ र राम्रो मरम्तिमा बनाइ राख्ने गरिन्छ र आवश्यक तापमान बनाइ राखिन्छ। (गरम खाद्य प्रदार्थ 65 डिग्री सेल्सियसमा, चिसो खाद्य पदार्थ 5 डिग्री सी. मा र जामिएको आइटम -18 डिग्री सी.मा राखिन्छ या भोजन तयार गरेको 2 घण्टा भित्र परिवहन गरिन्छ।)	4	
30	खाद्य र गैर-खाद्य उत्पादलाई एउटै वाहनमा एकै समयमा परिवहनका लागि पर्याप्त रूपले अलग गरिन्छ ताकि भोजनलाई कुनै पनि जोखिमदेखि बचाउन सकियोस। एउटै वाहनमा एउटै समयमा परिवहनका लागि गरिने खाद्य र गैर-खाद्य उत्पादहरूको लागि कुनैपनि जोखिमदेखि बाँचनको लागि पर्याप्त रूपले अलग गरिन्छ।	2	
31	भोजन सेवामा पस्किने र रातको खानाको लागि प्रयोग हुने बटुका, क्रकरी स्वच्छ र अस्वच्छ पदार्थको रूपमा मुक्त छ।	2	
32	भोजनको सम्पर्कमा आउने प्याकेजिङ र न्यापिङ सामग्री स्वच्छ र खाद्य ग्रेड गुणवत्ताको छ।	2	
III	<b>रखरखाव र स्वच्छता</b>		
33	उपकरण, भोजन परिसरको सफाई कार्यक्रम र सफाई कार्यक्रमका अनुसार गरिन्छ। खाद्य क्षेत्रमा पानी बस्ने हुनुहुँदैन।	2	
34	निर्माताको निर्देशका अनुसार उपकरण र मशीनरीको निवारक रखरखाव नियमित रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
35	मापन/जोख्ने र निगरानी गर्ने उपकरणलाई समय-समयमा सही (कैलिब्रेट)गरिन्छ।	2	
36	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ र कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मिद्वारा गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
37*	परिसर (अण्डा, लार्वा, मल आदि) मा कीट गतिविधि या संक्रमणको कुनै संकेत छैन।	4	
38	नालिलाई अपेक्षित प्रवाह भार पूरा गर्नको लागि डिजाइन गरिएको छ र संदूषक र कीटलाई पक्रनको लागि ग्रीस र ककरोच जालयुक्त छ।	4	

39	खाद्य अपशिष्ट र अन्य फोहोर संचयबाट बाँच्नको लागि समय-समयमा खाद्य प्रबन्धन क्षेत्रदेखि हटाइने गरिन्छ।	2	
<b>V</b>	<b>व्यक्तिगत स्वच्छता</b>		
40	टीका-को अनुशंसित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरुद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र टीकाकरण गरिएकोछ। रेकार्ड जाँच गर्नु ।	2	
41	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	
42*	खाद्य सञ्चालक व्यक्तिगत स्वच्छता (सफा कपडा, नङ काटेको र पानीरोधि पट्टी आदि) र व्यक्तिगत व्यवहार (हात धुनु , खकुलो आभूषण छैन, धूम्रपान छैन , थूक्नु आदि) स्वच्छता बनाइ राखिएको छ।	4	
43	जहाँ आवश्यक छ खाद्य सम्भाल्ने (हेन्डलर) उपयुक्त एप्रन, पञ्जा,टोपी, आदि युक्त छ ।	2	
<b>V</b>	<b>प्रशिक्षण र रेकार्ड रखरखाव</b>		
44	आन्तरिक/बाह्य लेखा परीक्षा राखेर प्रशिक्षण एवं अभिलेख आवधिक रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु	2	
45	खाद्य व्यवसायमा एक प्रभावी उपभोक्ता शिकायत निवारण तन्त्र छ।	2	
46	खाद्य सञ्चालकसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्भाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षण रेकार्ड जाँच गर्नु ।	2	
47*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिकालागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।	4	

**कुल अंक ...../114**

ताराङ्कन चिह्न (\*) प्रश्न खाद्य सुरक्षालाई महत्वपूर्ण रूपले प्रभावित गर्न सक्छ र यसैकारण त्यसलाई प्राथमिकताको रूपमा सम्बोधन गरिनु पर्छ। तारांकन चिह्नको कुनै पनि प्रश्नमा विफल भए गैर-अनुपालन हुदछ।

**ग्रेडिंग/अंक**

ए + 100 - 114 अनुपालन – उदाहरण
ए 91 - 99 अनुपालन/सन्तोषजनक
बी 77 – 90 सुधारको आवश्यकता
ग्रेड छैन <77 गैर अनुपालन