

दूध र दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण

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

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

अनुपालन (पी.सी) या लागू छैन (एन.ए)

क्रम. सं	लेखापरीक्षा प्रश्न	अंक	
1	खाद्य प्रतिष्ठानसित अद्यतन एफ.एस.एस.ए.आइ लाइसेन्स छ र यो एक प्रमुख स्थानमा प्रदर्शित गरिएको छ।	2	
1	ढाँचा र सुविधाहरू		
2	भोजन परिसरको ढाँचाले पर्याप्त कार्य स्थान प्रदान गर्दछ; फोहोर धूलो र कीराको प्रवेशलाई 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 फ्लेकिङ पेन्ट या प्लास्टर, कन्टेनरेशन र शेडिङ कणदेखि मुक्त छ।	2	
5	भुइ नचिप्लिने छ र उचित रूपले ढलान राखिएको छ।	2	
6	खिडकि बन्द राखिएको छ र बाहिरी वातावरणमा खोल्दा कीट प्रूफ स्क्रीनले सुसज्जित छ।	2	
7	कीट- प्रवेश रोक्न दैलोको सबै कोण राम्रो गरि बन्द रहने गर्छ।	2	
8	उपकरण र कन्टेनर गैर-विषाक्त, अभेद्य, गैर-संक्षारक सामग्रीबाट बनिएको हुन्छ, यसलाई साफा गर्नु र कीटाणुरहित गर्नु सहज हुन्छ। (उपकरणको लागि एसएस 316 र ट्याङ्करको लागि एसएस 304 अनुसार)	2	
9	परिसरमा पर्याप्त रोशनी छ।	2	
10	परिसर भित्र पर्याप्त भेन्टिलेशन उपलब्ध छ।	2	
11	भोजन, प्याकेजिङ सामग्री, रसायन, कार्मिक वस्तुहरू आदिका लागि पर्याप्त भण्डारण सुविधा उपलब्ध छ।	2	

12	कार्मिक स्वच्छता सुविधाहरू उपलब्ध छ। (पर्याप्त संख्यामा हात धुने सुविधा, शौचालय, चेन्ज रूम, विश्राम र जलपान कक्ष आदि)।	2	
13*	पिउन योग्य पानी (आई.एस:१०५०० को मानकलाई पूरा गर्दै) उत्पाद सामग्रीका रूपमा या भोजन या खाद्य सम्पर्क सतहको सम्पर्कमा प्रयोग गरिएको छ र अर्ध-वार्षिक गुणवत्ताको लागि परीक्षण गरिन्छ। रेकार्डको लागि जाँच गर्नु।	4	
14	काँचो माल उतार्दा प्रदुषित हुनदेखि बचाउन काँचो दूध रिसेप्शन डक (आरएमआरडी) सुविधालाई किनार आनि शीर्षका साथ पर्याप्त रूपले उठाइएको छ।	2	
15	तातो उपचारित दूध र दूग्ध उत्पाद प्रदुषित हुनदेखि बचाउन छुट्टै प्रसंस्करण सुविधा छ।	2	
16	खाद्य सामग्रीको परीक्षण या त आन्तरिक प्रयोगशालाको माध्यमले अथवा कुनै मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाको माध्यमले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
II	सञ्चालनको नियन्त्रण		
17	आउने सामग्री आन्तरिक रूपले निर्धारित विनिर्देशका अनुसार र अनुमोदित विक्रेताहरूबाट प्राप्त गरिन्छ। अभिलेखको जाँच गर्नु (जस्तै विनिर्देश, आपूर्तिकर्ताको नाम र ठेगाना, ब्याच संख्या, किनेको मात्रा आदि)।	2	
18	खाद्य सुरक्षा खतरालाई ध्यानमा राखेर दूध र अन्य काँचो माल प्राप्तिमा समय निरीक्षण गरिन्छ।		
19	बल्क चिलिड सेन्टरहरूबाट प्राप्त काँचो दूध, दूधको तापमान 5°C या यसभन्दा कमि बनाइ राखिएको छ।	2	
20	काँचो दूध जब किसानद्वारा डेरी संयन्त्रमा ल्याइन्छ तब दूध दिएको 4 घण्टा भित्र संयन्त्रमा पुग्नु पर्छ र जति चाडो हुन्छ, 5 डिग्री सी. या त्यसभन्दा कमि चिसो बनाइन्छ।	2	
21	आउनेवाला सामग्री, अर्ध या अन्तिम उत्पादलाई त्यसको तापमान र आर्द्रताको आवश्यकताका अनुसार स्वच्छ वातावरणमा संग्रहीत गरिन्छ। फीफो र एफईएफओको अभ्यास गरिन्छ।	2	
22	दूधलाई 4 घण्टा भित्र संग्रह केन्द्रमा ल्याइन्छ र तत्काल 4 डिग्री सेल्सियस या त्यसभन्दा कमिमा चिसो पारिन्छ।	2	
23	पाश्चराइजेशन तापमान र धारण समय (एचटीएसटीको लागि आदर्श रूपले 15 सेकन्डको लागि 72 डिग्री सेल्सियस) ठीकसँग बनाइ राखिन्छ। ब्याच पाश्चराइजेशन (30 मिनटको लागि 63 डिग्री सेल्सियस, यूएचटी (1-2	2	

	सेकन्डको लागि 135 डिग्री सेल्सियस))		
24	पाशुपरीकरण प्रक्रियापछि दूधलाई तत्काल 4°C या यसभन्दा कम तापमानमा चिसो पारिन्छ।	2	
25*	निर्माण/प्रसंस्करणको समय आवश्यक समय र तापमान प्राप्त, रखरखाव, निगरानी र रेकार्ड गरिन्छ।	2	
26	हीट-ट्रीटेड दूध र दुग्ध उत्पादको लागि प्याकिङ या फिलिङ स्वच्छ तरीका लागि गरिन्छ।	2	
27	प्याकेजिङ सामग्री खाद्य ग्रेड र राम्रो स्थितिमा छ।	2	
28	सफाई रसायन र अन्य खतरनाक पदार्थ स्पष्ट रूपले पहिचान गरिन्छ र भोजनदेखि अलगै संग्रहीत गरिन्छ।	2	
29	भोजनको प्रयोगका लागि परिवहन वाहनलाई सफा राखिन्छ र राम्रो मरम्मतमा राखिन्छ।	4	
30	दूध लिएर जान परिवहन वाहन अपेक्षित तापमान (जहाँ लागू हुन्छ) लाई पूरा गर्न सक्षम छ।	2	
31	फिर्ता मागिएको उत्पादलाई पर्यवेक्षण अन्तर्गत राखिन्छ र त्यसको सुरक्षा सुनिश्चित गर्नलाई नष्ट या पुनः संसाधित/पुनः कार्य गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
III	रखरखाव र स्वच्छता		
32	उपकरण (अधिमानत:सीआईपी), भोजन परिसरको सर-सफाई निर्धारित समय र सफाई कार्यक्रम अनुसार गरिन्छ। सडकका दूध टेङ्करहरू, डिब्बा आदिको सफाई, सेनिटाइज गर्ने समुचित व्यवस्था उपलब्ध छ।	2	
33	उपकरण र मशीनरीको निवारक रखरखाव निर्माताको निर्देशका अनुसार नियमित रूपले गरिन्छ।	2	
34	मापन/ जोखे र निगरानी गर्ने उपकरणलाई समय-समयमा सही(कैलिब्रेट) गरिन्छ।	2	
35*	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ र कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मियद्वारा गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	4	
36	परिसरमा कीट गतिविधि या संक्रमणको कुनै संकेत छैन। (अण्डा, लार्वा, मल आदि)	2	
37	नालिहरूको अपेक्षित प्रवाह भार पूरा गर्न सक्ने तरिकाले डिजाइन गरिएको र प्रदूषक र कीटलाई पक्रनको लागि जालयुक्त गरिएको छ।	2	
38	खाद्य अपशिष्ट र अन्य फोहोर लाई संचयदेखि बचाउनको लागि समय-	2	

	समय पर खाद्य प्रबन्धन क्षेत्रदेखि हटाइन्छ।		
39	एफ्लुएन्ट ट्रीटमेन्ट प्लान्ट (ईटीपी) स्थापित छ।	2	
40	सीवेज र अपशिष्ट प्रबन्धन पर्यावरण संरक्षण अधिनियम, 1986 का अन्तर्गत निर्धारित मानक अनुरूप गरिन्छ।	2	
IV	व्यक्तिगत स्वच्छता		
41	टीका-को अनुशंसित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरूद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र टीकाकरण गरिएको छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
42	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	
43*	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	
46	जहाँ आवश्यक छ खाद्य सम्भाल्ने व्यक्ति उपयुक्त एप्रन, पञ्जा, टोपी, जुत्ताको कभर आदि युक्त छ।	2	
v	प्रशिक्षण र रेकार्ड राखन		
47	आन्तरिक/बाह्य लेखा परीक्षक राखेर प्रशिक्षण एवं अभिलेख आवधिक रूपले गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु	2	
48	खाद्य व्यवसायमा एक प्रभावी उपभोक्ता शिकायत निवारण तन्त्र छ।	2	
49	खाद्य सञ्चालकसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्भाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षण रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
50*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिका लागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।	4	

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।

ग्रेडिंग / अंक

	ए + 100 - 110 अनुपालन – उदाहरण
	ए 88 - 99 अनुपालन/सन्तोषजनक
	बी 55 – 87 सुधारको आवश्यकता
	ग्रेड छैन < 55 गैर अनुपालन