

परिवहन/ढुवानी

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

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

क्रम सं.	लेखा परीक्षकको प्रश्न	अंक	
1	ढुवानीकर्ताहसित अद्यतन एफएसएसएआई लाइसेन्स छ।	2	
1	डिजाइन र सुविधाहरू		
2	परिवहन वाहनको डिजाइन र निर्माणले भोजनका लसागि पर्याप्त रखरखाव, सफाई, भण्डारणको अनुमति दिन्छ र कीट प्रवेश या आश्रयलाई निषेध गर्दछ।	2	
3	भोजनको परिवहनका लागि प्रयोग गरिने कन्टेनर / टोकरी खाद्य ग्रेड सामग्रीले बनिएको छ र प्रदूषणलाई रोक्नको लागि डिजाइन गरिएको छ।	2	
4*	जल निकासी र अपशिष्ट प्रबन्धनको लागि पर्याप्त सुविधा छ।	4	
5	आवश्यक तापमान प्राप्त गर्नलाई र तापमान बनाइ राख्नको लागि सुसज्जित छ, जहाँ पनि आवश्यक छ र यस प्रकारले डिजाइन गरिएको छ जसले बाहिरको तापमानको निगरानी गर्न अनुमति दिन्छ।	2	
6	वाहनमा यो सुनिश्चित गर्नको लागि उचित लर्किंग / सीलिंग सुविधा छ र उत्पाद बाहिरी मौसमको स्थिति र चोरीको सम्पर्कमा आउदैन।	2	
	॥ संचालन का नियंत्रण		
7	वाहनलाई लोड गर्नुभन्दा पहिला मल, धूलो, पहिलाको भार, कीट गतिविधि र अन्य गैर-खाद्य या खतरनाक वस्तुको लागि गरिन्छ। रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
8*	ठण्डा उत्पादलाई परिवहन 50C या त्यसभन्दा कमि मा र जामेको उत्पादलाई -180C या त्यसभन्दा कमिमा गरिन्छ। रेकार्ड या तापमान लगको जाँच गर्नुछ।	4	
9	खतरनाक सामग्री जस्तै रसायन, ईधन, ज्वलनशील	2	

	पदार्थलाई खाद्य सामग्रीसित ल्याइन्दैन।		
10	यदि कुनै वाहनलाई गैर-खाद्य उत्पादको परिवहनसित खाद्य उत्पादको परिवहनमा बदलि गरियो भने भोजनलाई दूषित हुनदेखि बचाउनलाई उचित सफाई गरिन्छ। रेकार्ड जाँ गर्नु।	2	
11	मिश्रित खाद्य सामग्रीलाई क्रस संदूषणलाई रोक्नको लागि पर्याप्त रूपल विभाजित गरिन्छ।	2	
12*	खाद्य पदार्थलाई परिवहनको लागि आरक्षित कन्टेनर/टेङ्करहरूमा तरल, दानेदार या पाउडरको रूपमा थोक खाद्य पदार्थलाई ल्याइने गरिन्छ र त्यसलाई "केवल खाद्य पदार्थको लागि" चिह्नित गरिन्छ।	2	
13	वाहन या त्यसको शीतलता इकाई खराब भएको स्थितिमा, खाद्य पदार्थको सुरक्षा र स्वच्छता सुनिश्चित गर्नको लागि त्यसको परिवहनको लागि मानक अनुरूप एक वैकल्पिक वाहन तत्काल उपलब्ध गराइन्छ।	2	
III	रखरखाव र स्वच्छता		
14	वाहनको भित्रि भागलाई सफा राखिन्छ र कुनै रिसाव (चुने) छैन। खाद्य सुरक्षासित समझौता हुन सक्ने कुरा जस्तै माकुराको जालो जाले, फोहोर, धूलो आदि सफा गरिन्छ।	2	
15	तापमान निगरानी उपकरणलाई पूर्व-निर्धारित अन्तरालमा केलिब्रेट गरिन्छ	2	
16*	कीट नियन्त्रण कार्यक्रम उपलब्ध छ र कीट नियन्त्रण गतिविधिहरू प्रशिक्षित र अनुभवी कर्मियद्वारा गरिन्छ। रेकार्ड को लागि जाँच गर्नु।	4	
17	खाद्य पदार्थ जो परिवहनको समय अनुपयुक्त हुन्छ , चाहे तापमानको दुरुपयोगको कारणले या अन्यथा त्यो पहिचान गरिन्छ र त्यसलाई भोजनको मानव उपभोगका लागि प्रयोग हुन देखि रेक्ने गरि थान्को लगाइन्छ।	2	
IV	व्यक्तिगत स्वच्छता		
18	टीका-को अनुशंसित अनुसूचीका अनुसार रोगको आँत समूह विरूद्ध खाद्य सञ्चालकहरूको वार्षिक चिकित्सा परीक्षण र टीकाकरण गरिएकोछ। रेकार्ड जाँच गर्नु	2	
19	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	

20	खाद्य संचालकद्वारा व्यक्तिगत स्वच्छता र व्यक्तिगत व्यवहार (कामय राखिएखो छ।	4	
21	जहाँ आवश्यक छ खाद्य सम्हाल्ने व्यक्ति उपयुक्त एप्रन, पङ्जा,टोपी, आदि युक्त छ	2	
v	प्रशिक्षण रिकर्ड राख्ने		
22	खाद्य संचालसित आवश्यक ज्ञान र कौशल छ र भोजनलाई सुरक्षित रूपले सम्हाल्नको लागि प्रशिक्षित छ। प्रशिक्षण रेकार्ड जाँच गर्नु।	2	
23*	उपयुक्त दस्तावेज र रेकार्ड उपलब्ध छ र एक वर्षको अवधिका लागि जो पनि अधिक छ, बनाइ राखिएको छ।।	4	

4 कुल अंक...../56

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 हुन्छ।

ग्रेडिंग / अंक

ए + 50- 56 अनुपालन – उदाहरण
ए 44 - 49 अनुपालन / सन्तोषजनक
बी 28– 43 सुधारको आवश्यकता
ग्रेड छैन < 28 गैर अनुपालन

