

1) உணவுவழங்குதல்/உணவு சேவை நிறுவனங்களின் ஆய்வுக்கான சரிபார்ப்புப் பட்டியல்
Checklist for Routine inspection (Catering/Food service establishments)

1	ஆய்வு நாள் : Date of Inspection:	
2	முந்தைய ஆய்வு நாள்: Date of previous inspection:	
3	உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலர் பெயர்: Name of the Food Safety Officer:	
4	அ) உணவு நிறுவனத்தின் பெயர் : Name of the Establishment;	
	ஆ) முகவரி Address	
	இ) தொலைபேசி/அலைபேசி எண் Tele/Mobile No.	
	ஈ) மத்திய/மாநில உரிமம் /பதிவுச்சான்று வகை Category of central /State licence /Registration	
	உ) உரிம/பதிவு எண் License/Registration No.	
	ஊ) மேலாளர்/மேற்பார்வையாளர் பெயர் Name of the Manager/Supervisor	
	எ) பணி நேரங்களின் எண்ணிக்கை No. of Shifts	
	ஏ) பணியாளர்களின் எண்ணிக்கை No. of employees	
	ஐ) நிறுவனத்தின் வகை Establishment Category	உணவகங்கள் / உணவுவிடுதிகள் மற்றும் ஹோட்டல்கள்/சிறுநீண்டி விடுதிகள்/ கேண்டின்கள் (பள்ளி, கல்லூரி, அலுவலகம், நிறுவனம்) / மதச்சார்பான இடம், டப்பாவாளா, புகை வண்டி மற்றும் விமான நிலைய உணவுசேவை / மருத்துவமனைகளில் உணவளித்தல் Eating Houses / Restaurants & Hotels/snack Bars/Canteens (schools, colleges, offices, institutions) /Food service at religious place/Dabba walas/Railway and airline catering/ Hospital catering
	ஓ) தொழிலின் தன்மை Kind of Business	நிறுவனம் / தனியார் நிறுவனம் / பொதுநிறுவனம் / கூட்டுறவு/பங்குதாரர்/ உரிமையாளர் / பிறர் Limited / Private limited /Public sector undertaking /Co- operative / Partnership / Proprietorship / other.

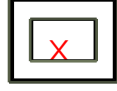
குறிப்பு:- ஆய்வுப்படிவம் இரட்டைப்பிரதிகளில் தயாரிக்கப்பட்டு, ஆய்வு முடிவுற்ற பின்னர் விண்ணப்பதாரருக்கு ஒரு பிரதி வழங்கப்பட வேண்டும்.

Note: To be used in duplicate. One copy to be given to the applicant after the completion of the inspection.

உணவுவழங்குதல்/உணவுசேவை நிறுவனங்களின் ஆய்வுக்கான சரிபார்ப்பு பட்டியல்
Checklist for Routine inspection (Catering/Food service establishments)



சரி (in order)



சரியில்லை(Not in Order)



பொருந்தாது
(Not applicable)

ஆய்வு நாள்:
Date of inspection:

முந்தைய ஆய்வு நாள்:
Date of Previous Inspection:

(1)-Good Manufacturing Practices for whole premise - வளாகம் முழுமைக்குமான நல்ல தயாரிப்புப் பழக்கங்கள்

Requirements - தேவைகள்	✓/X/NA
a) Food preparation areas - உணவு தயாரிக்கும் பகுதிகள்	
I. Cooking and frying is done under chimney having appropriate suction capacity. சமைக்க மற்றும் பொரிக்க பயன்படுத்தப்படும் புகைபோக்கிகள் போதுமான உறுஞ்சுதிறனைக் கொண்டுள்ளன.	
b) Hand washing and toilet facilities- கைகழுவும் மற்றும் கழிப்பிட வசதிகள்	
II. Adequate number of wash-hand basins fitted with taps for running hot and cold water. போதுமான எண்ணிக்கையில் குளிர்ந்த மற்றும் சுடுநீர் வசதியுடன் கூடிய கைகழுவும் கோப்பைகள் டேப்புகளுடன் அமைக்கப்பட்டுள்ளன	
C) Changing facilities - உடுப்பு மாற்றும் வசதிகள்	
III. Facilities for staff to change their cloths; wherever necessary. பணியாளர்கள் தங்களின் உடுப்புகளை மாற்ற, அவர்களுக்குத் தேவையான இடங்களில் வசதிகள் செய்யப்பட்டுள்ளன.	

(2) Good Food Hygienic Practices (GFHPs) - நல்ல ஆரோக்கிய உணவுப் பழக்கங்கள்

a) Cleaning - சுத்தம்	
I. Working area and equipments/utensils are properly cleaned. பணிப்பகுதிகள் மற்றும் சாதனங்கள்/ பாத்திரங்கள் முறையாக சுத்தம் செய்யப்படுகின்றன	
b) Water supply - நீர் விநியோகம்	
II. Adequate supply of portable water. போதுமான பாதுகாக்கப்பட்ட நீர் விநியோகிக்கப்படுகிறது	
III. The water is examined chemically and bacteriologically by a NABL accredited lab. நீரானது, தேசிய ஆய்வக அங்கீகார அமைப்பினால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வகத்தில், வேதியியல் மற்றும் பேக்டீரியா பரிசோதனைக்கு உட்படுத்தப்பட்டுள்ளது	
IV. Ice and steam wherever in use during processing is made from potable water. தயாரிப்பின்போது, எங்கெங்கு பனிக்கட்டி மற்றும் நீராவி தேவையோ அங்கெல்லாம் அவற்றிற்கு பாதுகாக்கப்பட்ட நீர் பயன்படுத்தப்படுகிறது.	
c) Raw materials - மூலப்பொருட்கள்	
I. Preparation of fruits and vegetables - பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளை தயாரிப்படுத்துதல்	
1. Uncooked, ready-to-eat fruits and vegetables are treated before peeling in 5 ppm chlorinated water. சமைக்காத, உண்ணத்தயாராகவுள்ள காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களின் தோலை அகற்றுமுன்பு அவற்றை 5 பிபிஎம் குளோரின் கொண்ட நீரில் சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.	
2. The equipment used for peeling and cutting etc. of fruits and vegetables is clean and of non- absorbent food grade materials. காய்கறிகள் மற்றும் பழங்கள் ஆகியவற்றை, அவற்றின் தோலகற்ற, உணவுத்தர உறுஞ்சாத்தன்மை கொண்ட சுத்தமான கருவிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.	

II.Preparation of non-veg. products- அசைவ உணவுப்பொருட்களை தயார்ப்படுத்துதல்	
1. Raw meat and processed meat is kept separately from other food item. பண்படுத்தப்பட்ட மற்றும் பண்படுத்தப்படாத இறைச்சி ஆகியவை பிற உணவுப்பொருட்களிருந்து தனித்து வைக்கப்பட்டுள்ளன.	
2. Used surface is cleaned properly with anti bacterial agent. பயன்படுத்தப்படும் மேற்பரப்புகள் தொற்றுநீக்கிகளைக் கொண்டு முறையாக சுத்தம் செய்யப்படுகின்றன.	
d) Cooking - சமைத்தல்	
I) The preparation/processing/cooking are adequate to eliminate and reduce hazards to an acceptable level. ஆபத்துகளை நீக்கி அவற்றை ஏற்குமளவுக்குள் இருக்குமாறு உணவு தயார்ப்படுத்ததுதல் / பதப்படுத்துதல் / சமைத்தல் ஆகிய பணிகள் செய்யப்படுகின்றன.	
II) Cooking oil is not repeatedly used for frying. பயன்படுத்திய சமையல் எண்ணெயை மீண்டும் பொரிப்பதற்குப் பயன்படுத்தப் படுவதில்லை.	
e) Chilling - குளிர்ப்பதனம்	
I) Fridge and display units are in good working condition and maintained at temperature 5 C. குளிர்ப்பதனப்பெட்டி மற்றும் அதன் பகுதிகள் நல்ல செயல்திறனுடன் 5 டிகிரி சென்டிகிரேடு வெப்பநிலையில் பராமரிக்கப்படுகிறது.	
f) Cross-contamination - குறுக்குத்தொற்று	
I) Raw food/meat/poultry and ready-to-eat foods are kept separate. சமைக்காத உணவு / இறைச்சி / கோழியிறைச்சி மற்றும் உண்ணத்தயார் நிலையிலுள்ள உணவுகள் தனித்தனியாக வைக்கப்பட்டுள்ளன.	
II) Staff is trained enough to avoid cross-contamination. குறுக்குத்தொற்று ஏற்படுவதைத் தவிர்க்க, பணியாளர்கள் போதிய பயிற்சியளிக்கப்பட்டுள்ளனர்.	

(3) Personal Hygiene - தன்சுத்தம்

a). Food production personnel are appropriately attired in clean protective clothing, hair covering, footwear, gloves, facial mask etc. உணவு தயாரிக்கும் பணியாளர்கள் பொருத்தமான பாதுகாப்பு ஆடைகள், தொப்பிகள், காலணிகள், கையுறைகள், முகக்கவசம் போன்றவற்றை உட்புகளை தூய்மையாக அணிந்துள்ளனர்	
b) Food production personnel should use disinfection and hand washing facilities whenever they enter or re-enter food processing areas and hand washing facilities to be equipped with non hand operated taps, liquid soaps, disposable paper towels and covered waste bins. உணவு தயாரிக்கும் பணியாளர்களை கிருமிநீக்கிகளை அவசியம் பயன்படுத்தச் செய்வதுடன் உணவு தயாரிக்கும் பகுதிக்குள் நுழையும் போதும் அல்லது மீண்டும் நுழையும்போதும் அவர்களுக்கு கைகளால் இயக்காத தண்ணீர் டேப்புகள், திரவநிலை சோப்புகள், ஒரு முறையே பயன்படுத்தும் பேப்பர் துடைப்பான்கள், மற்றும் மூடியுடனான குப்பை கூடைகள் ஆகிய சாதனங்களுடன் கைகழுவும் வசதிகள் செய்யப்பட்டுள்ளன.	
c) Restriction to unhygienic practices such as eating, smoking, spitting, etc., within the food processing premises are adhered to and strictly enforced. தயாரிப்புக் கூடத்திற்குள், சுகாதாரக்கேடான பழக்கங்களான உட்கொள்ளுதல், மெல்லுதல், புகைபிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், மூக்கை சீந்துதல் போன்றவை தடைசெய்யப்பட்டு அவை கடுமையாக நடைமுறைப் படுத்தப்படுகின்றன.	

(4).Transportation and Handling of food - உணவுப் போக்குவரத்து மற்றும் கையாள்தல்

a) Food vehicles are internally lined with appropriate material and provided with suitable facilities. உணவு வாகனங்கள் முறையான பொருளாலான உட்பூச்சுடன் பொருத்தமான வசதிகளுடன் உள்ளன.	
b) Chilled/ frozen food products are transported at appropriate regulated temperatures. குளிர்/உறைநிலை உணவுப்பொருட்கள் பொருத்தமான வெப்பநிலையில் பராமரிக்கப்பட்டு கொண்டு செல்லப்படுகின்றன.	
c) Vehicles are clean, free from pest infestation and other contamination. வாகனங்கள் பூச்சித் தொற்று மற்றும் பிற மாசுக்களற்று சுத்தமாகவுள்ளன	
d) Separate food vehicle should be used for raw and finished products. தயாரித்த மற்றும் மூலப் பொருட்களுக்கு தனித்தனி வாகனங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன	

(5) Storage - சேமிப்பு

<p>a) Adequate, well designed storage rooms/ areas with appropriate storage facilities are available and which are impervious to moisture, clean, free from pest infestation and well maintained.</p> <p>போதிய, ஈரப்பதம் உள்நுளையாத, சுத்தமான, பூச்சித் தொற்றுகளற்ற நன்கு வடிவமைக்கப்பட்ட சேமிப்பு அறைகள் / பகுதிகள், சரியான சேமிப்பு வசதிகளுடன் நன்கு பராமரிக்கப்படுகின்றன.</p>	
<p>b) Chemicals, detergents and other cleaning materials are stored in designated areas away from food items.</p> <p>ரசாயனப்பொருட்கள், சோப்புகள் மற்றும் பிற சுத்தம் செய்யும் பொருட்கள் ஆகியவை உணவுப் பொருட்களிலிருந்து விலகியிருக்குமாறு அவற்றிற்கென வடிவமைக்கப்பட்ட அறைகளில் சேமிக்கப்பட்டுள்ளன.</p>	
<p>c) Ingredients, intermediate and finished products are stored and maintained at appropriate temperature.</p> <p>சோப்பொருட்கள், இடைநிலை மற்றும் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுப்பொருட்கள் ஆகியவை சரியான வெப்பநிலையில் பராமரிக்கப்பட்டு சேமிக்கப்படுகின்றன.</p>	
<p>d) Ingredients, intermediate and finished products are handled and stored in a manner to prevent damage, contamination and spoilage.</p> <p>சேதமாதல், அசுத்தமாதல் மற்றும் கெட்டுப்போதல் ஆகியவற்றை தடுக்கும் வகையில், சேர்ப்பொருட்கள், இடைநிலை மற்றும் தயாரிக்கப்பட்ட பொருட்கள் ஆகியவை கையாளப்பட்டு சேமிக்கப்படுகின்றன.</p>	
<p>e) Proper stock rotation (First-In-First-out) is practiced to prevent deterioration and spoilage of raw materials and finished products.</p> <p>மூலப்பொருட்கள் மற்றும் தயாரித்த உணவுப்பொருட்கள் சீர்கெடுவதையும், கெட்டுப்போவதையும் தடுக்க சரியான இருப்பு சுழற்சிமுறை (முதலில் வந்ததை முதலில் வெளியேற்றுதல்) பின்பற்றப்படுகிறது.</p>	
<p>f) Returned, defective or suspect products are clearly identified and isolated in designated area or containers.</p> <p>திருப்பப்பட்ட, குறையுள்ள அல்லது சந்தேகத்திற்கிடமான பொருட்கள் தெளிவாக அடையாளம் காணப்பட்டு அதற்காக வடிவமைக்கப்பட்ட பகுதி அல்லது கொள்கலன்களில் தனிமைப்படுத்தப்படுகின்றன.</p>	

(6).Special Requirements - சிறப்புத் தேவைகள்

<p>a) Cut fruits/ salads, fresh juices and beverages நறுக்கிய பழங்கள்/சாலட்டுகள், புதிய சாறுகள் மற்றும் பாணங்கள்</p>	
<p>I. Juice dispensing machine are cleaned and free from contaminants. சாறுபிழியும் இயந்திரங்கள் சுத்தம் செய்யப்பட்டு அசுத்தமின்றி உள்ளன.</p>	
<p>b) Confectionary products - மிட்டாய் பொருட்கள்</p>	
<p>I. Confectionary products properly refrigerated with labels indicating date of expiry. மிட்டாய் வகைகள் அதன் காலாவதி நாள் குறிப்பிடப்பட்ட லேபிள்களுடன் முறையாக குளிர்ந்தனம் செய்யப்பட்டுள்ளன.</p>	
<p>c) Meat, poultry and fish products மாமிசம், கோழியிறைச்சி (பறவை இறைச்சி) மற்றும் மீன் உற்பத்தி பொருட்கள்</p>	
<p>I. Non-veg. products are washed with potable water. அசைவப் பொருட்கள் பாதுகாக்கப்பட்ட நீரில் கழுவுப்படுகின்றன.</p>	
<p>II. Processing area is clean and properly disinfected. தயார் செய்யுமிடம் முறையாக தொற்றுநீக்கம் செய்யப்பட்டு சுத்தமாக உள்ளது.</p>	
<p>d) Water based chutneys, sauces etc - நீரினாலான சட்னிகள் மற்றும் குழம்புகள்</p>	
<p>I. Cleaned and disinfected chopping boards are used. சுத்தமான தொற்றுநீக்கம் செய்யப்பட்ட வெட்டு பலகைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.</p>	
<p>II. Permitted food additives are used as per recommended quantities; wherever necessary. தேவையானவற்றில், அனுமதிக்கப்பட்ட உணவு சேர்ப்புப்பொருட்கள் பரிந்துரைக்கப்பட்ட அளவுகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.</p>	

<p>III. Sauces and chutneys are stored in glass / food grade plastic container with proper lid சட்னிகள் மற்றும் குழம்புகள் ஆகியவை மூடியுடனான கண்ணாடி / உணவுத்தர பிளாஸ்டிக் கொள்கலன்களில் சேமிக்கப்பட்டுள்ளன.</p>	
e) Fried foods - பொரித்த உணவுகள்	
<p>I. Good quality/ branded oil/ fats are used for preparation, frying etc. நல்ல தரமான/பிராண்டட்எண்ணெய்/கொழுப்புவகைகள், தயாரிப்பு மற்றும் பொரித்தல் போன்றவற்றிற்குப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.</p>	
<p>II. Packaged oil is used. பேக்கிங் செய்யப்பட்ட எண்ணெய் மட்டுமே பயன்படுத்தப்படுகிறது.</p>	
<p>III. Oil is not repeatedly used for deep frying. பொரிப்பதற்கு தொடர்ந்து பயன்படுத்திய எண்ணெய் பயன்படுத்தப்படுவதில்லை.</p>	

(7). Documentation and Records - பதிவுகளும் பதிவேடுகளும்

<p>a. Test report from own or NABL accredited/ FSSAI notified labs regarding microbiological contaminants in food items are available. தேசிய ஆய்வக அங்கீகார அமைப்பினால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வகப் பரிசோதனை அறிக்கை அல்லது தனது ஆய்வகப் பரிசோதனை அறிக்கை/ இந்திய உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் அதிகார அமைப்பினால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வகத்தில் பெற்ற நுண்ணுயிர்த்தொற்று பற்றிய பரிசோதனை அறிக்கை</p>	
<p>b. Records of daily production, raw material utilized and sales are available. தினசரி தயாரிப்பு, மூலப்பொருட்களின் பயன்பாடு மற்றும் விற்பனை ஆகியவற்றிற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்படுகின்றன</p>	
<p>c. A periodic audit of the whole system according to the Standard Operating Procedure conducted regarding Good Manufacturing Practices/ Good Hygienic Practices (GMP/ GHP) system. தரமான செயலாக்க முறைகளின்படி நல்ல தயாரிப்பு பழக்கங்கள்/நல்ல ஆரோக்கிய பழக்கங்களின் கீழ் நடத்தப்பட்ட அனைத்து பணிகளுக்கான காலமுறைத் தணிக்கை.</p>	
<p>d. Appropriate records of food processing/ preparation, food quality, laboratory test results, pest control etc. for a period of 1 year or the shelf-life of the product; whichever is more. உணவுதயாரிப்பு / பதப்படுத்துதல், உணவுத்தரம், ஆய்வகப் பரிசோதனை முடிவுகள், பூச்சிகள் தடுப்பு போன்றவற்றிற்கான முறையான பதிவேடுகள்</p>	
<p>e. Records of sale and purchase that the food product sold to registered/ licensed vendor and raw material purchased from registered/ licensed supplier. உரிமம் / பதிவு பெற்ற விற்பனையாளரிடம் வாங்கிய மூலப்பொருட்கள், உரிமம்/பதிவு பெற்ற விற்பனையாளருக்கு விற்க உணவு தயாரிப்புப் பொருட்களுக்கான விவரப் பதிவேடுகள்.</p>	

Suggestions for Improvement (if any)

முன்னேற்றத்திற்கான ஆலோசனைகள் (ஏதேனுமிருப்பின்)

Time limit prescribed for compliance of suggestions;

ஆலோசனைகளை அமுல்படுத்த வழங்கப்படும் காலக்கெடு:

Recommendations;
பரிந்துரைகள்:-

Place இடம்:
Date நாள் :

(Signature of Food Safety Officer with Seal)
உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலரின் ஒப்பம்
(முத்தரையுடன்)

(FBO/ Authorised Name & Signature)
(உணவுத்தொழிலாற்றுநர்/அங்கீகரிக்கப்பட்டவரின் பெயர் & ஒப்பம்)

2) சிறு/குறு உணவுத் தொழில் நிறுவன ஆய்வுக்கான சரிபார்ப்பு பட்டியல்

(தயாரிப்பாளர், பதப்படுத்துவோர் மற்றும் கையாள்வோர்)

INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (PETTY FBO)

1	ஆய்வு நாள் Date of Inspection	
2	முந்தைய ஆய்வு நாள் Date of previous inspection	
3	உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலர் பெயர் Name of the Food Safety Officer	
4	அ) நிறுவனத்தின் பெயர் Name of the Establishment	
	ஆ) முகவரி Address	
	இ) தொலைபேசி/அலைபேசி எண் Tele/Mobile No.	
	ஈ) தொலைநகல் எண் Fax No.	
	உ) மின் அஞ்சல் முகவரி E-mail address	
	ஊ) உணவு வகை Category of food	
	எ) பதிவுச்சான்று எண் Registration No.	
	ஐ) கட்டமைப்பு வகை Type of Structure	பக்கா/பகுதி பக்கா / தற்காலிகம் / திறந்தவெளி Pakka / Semi-pakka / Temporary / Open

குறிப்பு:- ஆய்வுப்படிவம் இரட்டைப்பிரதிகளில் தயாரிக்கப்பட்டு, ஆய்வு முடிவுற்ற பின்னர் விண்ணப்பதாரருக்கு ஒரு பிரதி வழங்கப்பட வேண்டும்.

Note:-To be used in duplicate. One copy to be given to the applicant after the completion of the inspection.

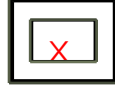
சிறு/குறு உணவுத் தொழில் நிறுவன ஆய்வுக்கான சரிபார்ப்பு பட்டியல்

(தயாரிப்பாளர், பதப்படுத்துவோர் மற்றும் கையாள்வோர்)

INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (PETTY FBO)



சரி (in order)



சரியில்லை (Not in Order)



பொருந்தாது
(Not applicable)

ஆய்வு நாள்:
Date of inspection

முந்தைய ஆய்வு நாள்:-
Date of Previous Inspection

Sl.No.	Requirements - தேவைகள்	✓ / X / NA
1	Floors are smooth and properly graded to drain liquid – no stagnation (if applicable) தரைப்பகுதிகள் வழுவழப்பாகவும் தண்ணீர் தேக்கமின்றி கீழ்நோக்கி வடியுமாறும் உள்ளன (பொருந்தினால்)	
2	Ceilings are permanent nature and kept clean (if applicable). மேற்கூரை நிரந்தரத் தன்மை கொண்டதாகவும் சுத்தமாகவும் உள்ளது. (பொருந்தினால்)	
3	Efficient drainage system and provision for disposal of refuse. கழிவுநீர்கற்ற திறன்மிக்க வடிகால் வசதியைக்கொண்டுள்ளது	
4	Exhaust system in food room is in good working condition, and kept clean. உணவறை நன்கு செயலாற்றும் காற்று வெளியேற்ற அமைப்புடன் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டுள்ளது	
5	The working area is well ventilated and lighted. பணிசெய்யும் பகுதி நல்ல வெளிச்சம் மற்றும் காற்றோட்ட வசதியுடன் உள்ளது	
6	Availability of clean water and adequate storage arrangements. சுத்தமான தண்ணீர் மற்றும் போதுமான தண்ணீர்த் தேக்க வசதிகள் உள்ளன.	
7	Facility for keeping the food items covered. உணவு வகைகளை மூடி கைக்கும் வசதிகள் செய்யப்பட்டுள்ளன.	
8	Proper pest-proof measures taken to prevent infestation of pests. பூச்சிகளினால் ஏற்படும் நோய்களைத் தடுக்க சரியான பூச்சித் தடுப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட்டுள்ளன.	
9	Equipments/ vessels kept clean, washed, dried and free from moulds and fungi. சாதனங்கள் மற்றும் பாத்திரங்கள், பூஞ்சை மற்றும் காளான் தொற்றின்றி இருக்குமாறு அவற்றைக் கழுவி சுத்தம் செய்து உலர்த்தி வைக்கப்பட்டுள்ளன.	
10	Whether Container/ Vessel/ Equipments in use likely to cause any metallic contamination. பயன்படுத்தப்படும் கொள்கலன்கள்/ சாதனங்கள் / பாத்திரங்கள் உலோக நச்சுத்தன்மை ஏற்படுமாறு உள்ளனவா?	
11	Food production personnel are appropriately attired in clean protective clothing, hair covering, footwear, gloves, facial mask, trimmed nails etc. (if applicable) உணவு தயாரிக்கும் பணியாளர்கள் தூய்மையான பொருத்தமான ஆடைகள், தொப்பிகள், காலணிகள், கையுறைகள், முகக்கவசம் போன்ற பாதுகாப்பு உடுப்புகளை அணிந்து நகங்களைவெட்டி தூய்மையை பராமரிக்கின்றனர். (பொருந்தினால்)	
12	Hand washing facilities provided whenever they enter or re-enter food processing areas and hand washing facilities equipped with non-hand operated taps, liquid soaps, and disposable paper towels and covered waste bins (if applicable) பணியாளர்கள் உணவு தயாரிக்கும் பகுதிக்குள் நுழையும் போதும் அல்லது மீண்டும் நுழையும்போதும் அவர்களுக்கு கைகளால் இயக்காத தண்ணீர் டேப்புகள், திரவநிலை சோப்புகள், ஒரு முறையே பயன்படுத்தும் பேப்பர் துடைப்பான்கள், மற்றும் மூடியுடனான குப்பை கூடைகள் ஆகிய சாதனங்களுடன் கைகழுவும் வசதிகள் செய்யப்பட்டுள்ளன. (பொருந்தினால்)	
13	All food handlers free from infectious diseases. உணவைக் கையாளும் பணியாளர்கள் எவருக்கும் தொற்றுநோய் ஏதுமில்லை.	
14	Restriction to unhygienic practices such as eating, smoking, spitting, etc, within the food processing premises are adhered to and strictly enforced. பணி வளாகத்திற்குள் உட்கொள்ளுதல், மெல்லுதல், புகைபிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், போன்ற அசுத்தமான பழக்கங்கள் தடைசெய்யப்பட்டு கடுமையாக பின்பற்றப்படுகின்றன.	
15	Vehicles are clean, free from pest and rodent infestation and other contamination. வாகனங்கள், பூச்சிகள் மற்றும் எலிகளினால் ஏற்படும் அசுத்தங்களின்றி சுத்தமாக உள்ளன.	
16	Separate food vehicles should be used for raw and finished products. (if applicable) தயாரித்த மற்றும் மூலப் பொருட்களுக்கு தனித்தனி வாகனங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன (பொருந்தினால்)	
17	For moving type vendors; whether a separate covered dustbin is attached or not? நடமாடும் உணவுவணிகர்கள் மூடியுடனான குப்பைத்தொட்டிகளைக் கொண்டுள்ளனரா?	

Suggestions for Improvement (if any)

முன்னேற்றத்திற்காக வழங்கப்பட்ட ஆலோசனைகள்(ஏதேனுமிருப்பின்)

Time limit prescribed for compliance of suggestions;

ஆலோசனைகளை அமலாக்கம் செய்ய வழங்கப்படும் காலக்கெடு:

Recommendations;

பரிந்துரைகள்:-

Place இடம்:

Date நாள் :

(Signature of Food Safety Officer with Seal)

உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலரின் ஒப்பம்
(முத்திரையுடன்)

(FBO/ Authorised Name & Signature)

(உணவுத்தொழிலாற்றுநர்/அங்கீகரிக்கப்பட்டவரின் பெயர் & ஒப்பம்)

3) உணவுப் போக்குவரத்துத் தொழிலாற்றுநருக்கான ஆய்வுப் பட்டியல்
INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (TRANSPORTER OF FOOD)

1	ஆய்வு நாள் (Date of Inspection)	
2	முந்தைய ஆய்வு நாள் (Date of previous inspection)	
3	உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலர் பெயர் (Name of the Food Safety Officer)	
4	அ) உணவு கொண்டுசெல்பவரின் பெயர் (Name of the Transporter)	
	ஆ) முகவரி (Address)	
	இ) தொலைபேசி/அலைபேசி எண் (Tele/Mobile No.)	
	ஈ) தொலைநகல் எண் (Fax No.)	
	உ) மின் அஞ்சல் முகவரி (E-mail address)	
	ஊ) உணவுத்தொழிலின் வகை (Type of business)	
	எ) உரிமையாளர் (Ownership).	

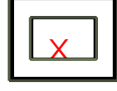
குறிப்பு:- ஆய்வுப்படிவம் இரட்டைப்பிரதிகளில் தயாரிக்கப்பட்டு, ஆய்வு முடிவுற்ற பின்னர் விண்ணப்பதாரருக்கு ஒரு பிரதி வழங்கப்பட வேண்டும்.

Note: To be used in duplicate. One copy to be given to the applicant after the completion of the inspection.

உணவுப் போக்குவரத்துத் தொழிலாற்றுநருக்கான ஆய்வுப் பட்டியல்
INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (TRANSPORTER OF FOOD)



சரி (in order)



சரியில்லை(Not in Order)



பொருந்தாது
(Not applicable)

ஆய்வு நாள்:
Date of inspection

முந்தைய ஆய்வு நாள்:
Date of Previous Inspection

Sl.	Requirements - தேவைகள்	✓/X/NA
a	<p>Treatment of vehicles with permissible chemical, physical or biological agents within the permissible limits are carried out.</p> <p>அனுமதிக்கப்பட்ட இயற்பியல், ரசாயன அல்லது உயிரியற் பொருட்கள் ஆகியவை அனுமதிக்கப்பட்ட அளவில் பயன்படுத்தப்பட்டு வாகனங்கள் சுத்தம் செய்யும் பணி நடைமுறைப் படுத்தப்படுகிறது.</p>	
b	<p>Conveyance & transportation of food being done in an appropriate state of cleanliness.</p> <p>முறையான தூய்மை நிலையில் உணவுப்பயணம் மற்றும் கொண்டு செல்லுதல் நடைபெறுகிறது</p>	
c	<p>Containers used transporting food stuff is non-toxic and clean.</p> <p>உணவுப் போக்குவரத்திற்கான கொள்கலன்கள் நச்சுத்தன்மையற்றும் சுத்தமாகவும் உள்ளன.</p>	
d	<p>To protect food from spoilage specially designed vehicles where temperature and humidity are controlled are used; wherever required.</p> <p>உணவுச் சீர்கேட்டிலிருந்து பாதுகாக்க, தேவையான வெப்பநிலை மற்றும் ஈரப்பதத்தை கட்டுப்படுத்தும் சிறப்பு வடிவமைப்பு கொண்ட வாகனங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.</p>	
e	<p>Whether daily records of quantity of fruits, vegetables, fish, milk etc. transported is maintained (Log Book)</p> <p>பழங்கள், காய்கறிகள், மீன், பால் போன்றவை கொண்டு செல்லப்படும் தினசரி அளவுகளுக்கான பதிவேடுகள் (லாக்புக்) பராமரிக்கப்படுகின்றனவா?</p>	
f	<p>To check cross-contamination, vegetarian and non-vegetarian food stuff is transported separately.</p> <p>குறுக்குத்-தொற்றை சோதிக்க, சைவ மற்றும் அசைவ உணவுகள் தனித்தனியாக கொண்டு செல்லப்படுகின்றன.</p>	
g	<p>Whether periodic cleaning and disinfection of vehicles is carried out and record thereof is maintained.</p> <p>வாகனங்கள் காலமுறையில் தூய்மை மற்றும் தொற்றுநீக்கம் செய்யப்பட்டு அதற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்படுகின்றனவா?</p>	
h	<p>Whether staff engaged in transportation of food stuff is having basic knowledge of importance of health, hygiene and contamination of food etc.</p> <p>வாகனப்பணியாளர்கள் உணவின் ஆரோக்கியம், சுத்தம் மற்றும் அசுத்தம் போன்றவற்றின் முக்கியத்துவம் பற்றிய அடிப்படை அறிவு கொண்டுள்ளனரா?</p>	

Suggestions for Improvement (if any)

முன்னேற்றத்திற்காக வழங்கப்பட்ட ஆலோசனைகள்(ஏதேனுமிருப்பின்)

Time limit prescribed for compliance of suggestions;

ஆலோசனைகளை அமலாக்கம் செய்ய வழங்கப்படும் காலக்கெடு:

Recommendations;

பரிந்துரைகள்:-

Place இடம்:

Date நாள் :

(Signature of the Food Safety Officer with Seal)

உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலரின் ஒப்பம்

(முத்தரையுடன்)

(FBO/ Authorised Name & Signature)

(உணவுத்தொழிலாற்றுநர்/அங்கீகரிக்கப்பட்டவரின் பெயர் & ஒப்பம்)

4) சில்லரை விற்பனை நிறுவனங்களை ஆய்வு செய்வதற்கான சரிபார்ப்புப் பட்டியல்
INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (Retailer)

1	ஆய்வு நாள் (Date of Inspection)	
2	முந்தைய ஆய்வு நாள் (Date of previous inspection)	
3	உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலர் பெயர் (Name of the Food Safety Officer)	
4	அ) நிறுவனத்தின் பெயர் (Name of the Establishment)	
	ஆ) வளாக முகவரி (Address of premise)	
	இ) தொலைபேசி/அலைபேசி எண் (Tele/Mobile No.)	
	ஈ) தொலைநகல் எண் (Fax No.)	
	உ) மின் அஞ்சல் முகவரி (E-mail address)	
	ஊ) உணவுத்தொழிலின் வகை (Category of food products)	
	எ) உரிமம்/ பதிவு (License/Registration).	

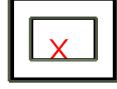
குறிப்பு:- ஆய்வுப்படிவம் இரட்டைப்பிரதிகளில் தயாரிக்கப்பட்டு, ஆய்வு முடிவுற்ற பின்னர் விண்ணப்பதாரருக்கு ஒரு பிரதி வழங்கப்பட வேண்டும்.

Note:To be used in duplicate.One copy to be given to the applicant after the completion of the inspection.

சில்லரை விற்பனை நிறுவனங்களை ஆய்வு செய்வதற்கான சரிபார்ப்புப் பட்டியல்
INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (Retailer)



சரி (in order)



சரியில்லை(Not in Order)



பொருந்தாது
(Not applicable)

ஆய்வு நாள்:
Date of inspection

முந்தைய ஆய்வு நாள்:-
Date of Previous Inspection

Sl.	Requirements - தேவைகள்	✓/X/NA
a	Whether daily records of quantity of fruits, vegetables, fish, milk etc. is maintained or not. பழங்கள், காய்கறிகள், மீன், பால் போன்றவை கொண்டு செல்லப்படும் தினசரி அளவுகளுக்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்படுகின்றனவா? இல்லையா?	
b	Whether periodic cleaning and disinfection of store is carried out and record thereof is maintained. சேமிப்பறைகள் காலமுறையில் தூய்மை மற்றும் தொற்றுநீக்கம் செய்யப்பட்டு அதற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்படுகின்றனவா?	
c	Whether staff engaged in handling of food stuff is having basic knowledge of importance of health, hygiene and contamination of food etc. வாகனப்பணியாளர்கள் உணவின் ஆரோக்கியம், சுத்தம் மற்றும் அசுத்தம் போன்றவற்றின் முக்கியத்துவம் பற்றிய அடிப்படை அறிவு கொண்டுள்ளனரா?	
d	Facility for keeping perishable food products is available. அழுகும் உணவு பொருட்களை வைக்க வசதி செய்யப்பட்டுள்ளது.	
e	Facility for frozen food products is maintained. உறைநிலை உணவுப் பராமரிப்புக்கான வசதி செய்யப்பட்டுள்ளது	
f	Containers used for storage are made of non-toxic material. உணவுப்பொருட்கள் கொண்டு செல்ல நச்சுத்தன்மையற்ற கொள்கலன்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.	
g	Exhaust system in food store room in good working condition, and kept clean உணவு சேமிப்பறை, நன்கு செயலாற்றும் காற்றோட்ட அமைப்புடன் சுத்தமாக வைக்கப்பட்டுள்ளது	
h	No person handling food is suffering from any infection or contagious disease. உணவைக் கையாளும் பணியாளர் எவரும் தொற்றுடனோ அல்லது தொற்றுநோயுடனோ இல்லை.	
i	The working area is well ventilated and lighted. பணிசெய்யும்பகுதி நல்ல வெளிச்சத்துடனும் மற்றும் காற்றோட்டத்துடனும் உள்ளது.	
j	Facility for keeping the food items covered உணவு வகைகளை மூடிவைக்க வசதி செய்யப்பட்டுள்ளது.	
k	Proper pest-proof measures taken to prevent infestation of pests. பூச்சித்தொற்றைத் தடுக்க முறையான பூச்சித்தடுப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட்டுள்ளன.	
l	Adequate facilities for toilets, hand wash and footbath, with provision for detergent/bactericidal soap etc. சுத்தமாக்கிகள்/பேக்டீரியா சோப்பு போன்றவற்றுடன் போதுமான அளவில் கழிப்பிட வசதி, கைகழுவும் வசதி மற்றும் கால்களைக் சுத்தம் செய்யும் வசதி ஆகியவை செய்யப்பட்டுள்ளன.	

Suggestions for Improvement (if any)
முன்னேற்றத்திற்காக வழங்கப்பட்ட ஆலோசனைகள்(ஏதேனுமிருப்பின்)

Time limit prescribed for compliance of suggestions;
ஆலோசனைகளை செயலாக்கம் செய்ய வழங்கப்படும் காலக்கெடு:

Recommendations;
பரிந்துரைகள்:-

Place இடம்:
Date நாள் :

(Signature of the Food Safety Officer with Seal)
உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலரின் ஒப்பம்
(முத்தரையுடன்)

(FBO/ Authorised person's Name & Signature)
(உணவுத்தொழிலாற்றுநர்/அங்கீகரிக்கப்பட்டவரின் பெயர் & ஒப்பம்)

5) உணவு சேமிப்பு வணிக ஆய்வுக்கான சரிபார்ப்புப் பட்டியல்

INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (Storage)

1	ஆய்வு நாள் (Date of Inspection)	
2	முந்தைய ஆய்வு நாள் (Date of previous inspection)	
3	உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலர் பெயர் (Name of the Food Safety Officer)	
4	அ) நிறுவனத்தின் பெயர் (Name of the Establishment)	
	ஆ) வளாக முகவரி (Address of premise)	
	இ) தொலைபேசி/அலைபேசி எண் (Tele./Mobile No.)	
	ஈ) தொலைநகல் எண் (Fax No.)	
	உ) மின் அஞ்சல் முகவரி (E-mail address)	
	ஊ) உணவுத்பொருட்களின் வகை (Category of food products)	
	எ) உரிமம்/ பதிவு (License/Registration).	

குறிப்பு:- ஆய்வுப்படிவம் இரட்டைப்பிரதிகளில் தயாரிக்கப்பட்டு, ஆய்வு முடிவுற்ற பின்னர் விண்ணப்பதாரருக்கு ஒரு பிரதி வழங்கப்பட வேண்டும்.

Note: To be used in duplicate. One copy to be given to the applicant after the completion of the inspection.

உணவு சேமிப்பு வணிக ஆய்வுக்கான சரிபார்ப்புப் பட்டியல்

INSPECTION CHECKLIST FOR NEW / ROUTINE APPLICANT (Storage)



சரி (in order)



சரியில்லை (Not in Order)



பொருந்தாது
(Not applicable)

ஆய்வு நாள் (Date of inspection) ;-
முந்தைய ஆய்வு நாள் (Date of Previous Inspection);-

Sl.	Requirements - தேவைகள்	✓/X/NA
a	<p>Where applicable, are process controls (such as temperature) regarding this equipment (e.g. cold stores) controlled and monitored in the interest of preventing product contamination? Adequate facility for pH control is available or not.</p> <p>பொருட்கள் மாசுபடுவதைத் தடுக்கும் பொருட்டு பொருத்தமான இடங்களில் வெப்பநிலை மற்றும் அதன் பராமரிப்புக்கான எடுத்துக்காட்டாக இந்த சாதனத்திற்கான குளிர்ப்பதன சேமிப்பு போன்ற கட்டுப்பாட்டு முறைகள் உள்ளனவா? ஹைட்ரஜன் அயனிகள் செறிவுக் (pH) கட்டுப்பாட்டிற்கு போதுமான வசதி உள்ளதா? அல்லது இல்லையா?</p>	
b	<p>Is the cold store not located in an area that poses a threat to food safety?</p> <p>உணவுப் பாதுகாப்பிற்கு அச்சுறுத்தலை ஏற்படுத்தும் பகுதியில் குளிர் பதன அறை அமைக்கப்பட்டுள்ளதா?</p>	
c	<p>Are all waste disposal containers and areas specifically identified, cleaned and maintained?</p> <p>அனைத்து கழிவு வெளியேற்றக் கொள்கலன்கள் மற்றும் அதற்கான கண்டறியப்பட்டுள்ள சிறப்புப் பகுதிகள் ஆகியவை சுத்தம் செய்யப்பட்டு பராமரிக்கப்படுகின்றனவா?</p>	
d	<p>Are the grounds in the immediate vicinity of the cold store free of litter, waste and improperly stored garbage, and is grass on the premises kept short?</p> <p>குளிர்ப்பதன அறைக்கு மிக அருகாமையிலுள்ள தரைப்பகுதி, குப்பை, கழிவு மற்றும் முறையற்ற காய்கறிக்கழிவுகளின்றியும் வளாகத்தின் மேற்பகுதிக்கு அருகாமையில் புற்களின்றியும் உள்ளனவா?</p>	
e	<p>Does the cold store have documented hygiene instructions?</p> <p>குளிர்ப்பதன அறை, தூய்மை பற்றிய அறிவுறுத்தல்களடங்கிய பதிவேடுகளைக் கொண்டுள்ளனவா?</p>	
f	<p>Are workers trained in basic hygiene?</p> <p>பணியாளர்களுக்கு அடிப்படை தூய்மை பற்றிய பயிற்சி அளிக்கப்பட்டுள்ளதா?</p>	
g	<p>Are adequate, suitable and conveniently located sanitary facilities available and maintained?</p> <p>பொருத்தமான மற்றும் ஏற்ற இடங்களில் போதுமான துப்புறவு வசதிகள் செய்யப்பட்டு அவை பராமரிக்கப்படுகின்றனவா?</p>	
h	<p>Is the intake and dispatch area protected from the environmental factors (rain, dust etc.) and bird droppings?</p> <p>உள்நுழையும் மற்றும் வெளியேற்றப் பகுதிகள் மழை, தூசு போன்ற சுற்றுப்புற காரணிகள் மற்றும் பறவைகளின் எச்சங்களிலிருந்து பாதுகாக்கப்பட்டுள்ளனவா?</p>	
i	<p>Before loading, are procedures in place to, check the condition of Sea containers /refrigerated transport / insulated or covered transport?</p> <p>ஏற்றுமதிக்குமுன் கொள்கலன்கள்/குளிர்ப்பதனமுறையில் கொண்டு செல்லுதல்/ சீலிட்ட அல்லது மூடிக் கொண்டு செல்லும் பொருட்கள் ஆகியவற்றின் நிலையறியும் சோதனை முறைகள் பின்பற்றப்படுகின்றனவா?</p>	
j	<p>Proper pest-proof measures taken to prevent infestation of pests.</p> <p>பூச்சித்தொற்றைத் தடுக்க முறையான பூச்சித்தடுப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட்டுள்ளன.</p>	
k	<p>Adequate facilities for toilets, hand wash and footbath, with provision for detergent / bactericidal soap etc.</p> <p>சுத்தமாக்கிகள் / பேக்டீரியா சோப்புடன் கைகழுவும் வசதி மற்றும் கால்களைக் சுத்தம் செய்யும் வசதி போன்ற போதுமான கழிப்பிட வசதிகள் செய்யப்பட்டுள்ளன.</p>	
l	<p>Has all recording and monitoring equipment been calibrated .</p> <p>பதிவு மற்றும் பராமரிக்கும் சாதனங்கள் அனைத்தின் அளவீடுகள் குறிக்கப்பட்டுள்ளனவா?</p>	
m	<p>Are all surfaces free of flaking paint, corrosion, rust and other materials(e.g. tape, wood etc.)?</p> <p>அனைத்து மேற்பரப்புகள் மற்றும் பிற பொருட்கள் பெயிண்ட் உரியாமலும், அரிப்பு, துரு இல்லாமலும் உள்ளனவா? (எ.கா. குழாய், மரம் போன்றவை).</p>	
n	<p>Are all lights in the packing/processing facilities covered with protective covers and is all other glass protected to prevent contamination in case of breakage?</p> <p>பேக்கிங் / பாதுகாப்பு மூடியுடனான தயாரிப்பு வசதிகளுக்கான விளக்குகள் மற்றும் அனைத்து கண்ணாடிகளும், அவை உடைய நேரிடின் அப்போது மாசுஏற்படாதவாறு பாதுகாக்கப்பட்டுள்ளனவா?</p>	
o	<p>Do cold rooms seal perfectly with no gaps and no visible damage?</p> <p>குளிர்நீட்டும் அறைகள், இடைவெளியற்றும், காணும் பழுதின்றியும் சரியாக சீலிடப்பட்டுள்ளதா?</p>	

Suggestions for Improvement (if any)
முன்னேற்றத்திற்காக வழங்கப்பட்ட ஆலோசனைகள்(ஏதேனுமிருப்பின்)

Time limit prescribed for compliance of suggestions;
ஆலோசனைகளை அமுலாக்கம் செய்ய வழங்கப்படும் காலக்கெடு:

Recommendations;
பரிந்துரைகள்:-

Place இடம்:
Date நாள் :

(Signature of Food Safety Officer with Seal)
உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலரின் ஒப்பம்
(முத்திரையுடன்)

(FBO/ Authorised person's Name & Signature)
(உணவுத்தொழிலாற்றுநர்/அங்கீகரிக்கப்பட்டவரின் பெயர் & ஒப்பம்)

இறைச்சி சில்லரை விற்பனைக் கடைகளுக்கான ஆய்வறிக்கைப் படிவம்

[ஒழுங்குமுறை 2.1.1(2)]

1	ஆய்வு நாள்	
2	முந்தைய ஆய்வுநாள்	
3	உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலர் பெயர்	
4	அ) உணவு நிறுவனத்தின் பெயர்	
	ஆ) தொழிலின்தன்மை	
	இ) முகவரி	
	ஈ) தொலைபேசி/அலைபேசி எண்	
5	பதிவு/விண்ணப்ப எண்	
6	ஆய்வின்போதிருந்த விண்ணப்பதாரர்/ பதிவுதாரர்/பொறுப்பாளர் பெயர்	



ஆம்



இல்லை



பொருந்தாது

1	அ) இசைச்சிக்கடையானது காய்கறி, மீன் அல்லது பிற உணவுப்பொருட்கள் சந்தைகளுடன் தொடர்பற்று விலகி அமையப்பெற்றுள்ளது	✓/X/ NA
	ஆ) கடை விரும்பத்தகாத மணம், புகை, தூசுகள் அல்லது பிற மாசுள்ள பகுதியில் அமையப்பெற்றுள்ளது	
	இ) இசைச்சிக்கடைக்கும் பிற பணியிடத்திற்கும் குறைந்த பட்சம் 50 மீட்டர் இடைவெளி உள்ளது	
	ஈ) சமுதாயத்தின் மதச்சார்பான இடங்களிலிருந்து 100 மீட்டர் தூரத்திற்கப்பால் உள்ளது	
2	அ) மதச்சார்பான இடங்களை நோக்கிய இறைச்சிக் கடை எனில் கதவுகளில் கருப்புக் கண்ணாடிகள் பொருத்தப்பட்டு நுழைவது மற்றும் வெளியேறுவது தவிர பிற அனைத்து நேரங்களிலும் மூடப்பட்டுள்ளன	
	ஆ) கடைகளின் உட்புறம், கடைக்கு வரும் வழிகள் மற்றும் கடையொட்டிய இடங்கள் உட்பட இறைச்சிக் கடையிலிருக்கும் குறிப்பாக ரத்தம், சதைப்பகுதிகள், இறைச்சி துணுக்குகள் போன்ற அசுத்தப்பொருட்கள் உள்ள இடங்கள் தூய்மையாகப் பராமரிக்கப்படுகின்றன	
3	அ) இறைச்சிக் கடையின் உயரம் குளர்சாதன வசதி செய்யப்பட்டிருப்பின் 2.5 மீட்டரும், பிறவற்றிற்கு 3 மீட்டரும் இருக்கிறது	
	ஆ) சுவரில் தரைப்பகுதிக்கு மேல் குறைந்த பட்சம் 5 அடிவரை கண்ணாடி ஓடுகள் அல்லது சுகாதாரமான பேனல் போன்ற உள்நுழையா பொருட்களால் சிமெண்ட் கான்கிரீட் கொண்டு அமைக்கப்பட்டுள்ளது	
	இ) உள்நுழையா மற்றும் வழக்காத பொருளாலான தரைப்பகுதியைக் கொண்டுள்ளது.	
	ஈ) எளிதில் சுத்தம் செய்ய ஏதுவாக தரைப்பகுதிக்கு சாய்வாக அமைக்கப்பட்டுள்ளது.	
	உ) பொருத்திகளனைத்தும் (fittings) துருப்பிடிக்காத மற்றும் அரிக்காத வகையினதாக உள்ளன.	
	ஊ) மேசைகள், ரேக்குகள், பெட்டிகள், பலகைகள் போன்றவை துத்தநாகம்/அலுமினியம்/ எவர்சிலவர்/ கிராணைட் மாப்பில் போன்றவற்றினாலான மேற்புறத்தைக் கொண்டுள்ளன.	
	எ) விற்பனை செய்யப்படும் இறைச்சியின் வகை குறிப்பிடப்பட்ட அறிவிப்புப் பலகை அனைவரும் பார்க்கக்கூடிய இடத்தில் வைக்கப்பட்டுள்ளது	
	ஏ) கழிவுநீர் வெளியேற்றத்திற்கான வடிகால வசதியுள்ளது.	
	ஐ) உட்புறம் பாதுகாப்பான தொடர் குடிநீர் விநியோகம்/குடிநீர் சேகரிப்பு வசதியுள்ளது	
	ஓ) இறைச்சியானது வெளியிலிருந்து பொதுமக்கள் பார்க்க இயலாதவாறு கடையின் மேற்புறம் கருப்புக் கண்ணாடி கொண்ட தானியங்கி மூடும் வகையான கதவு பொருத்தப்பட்டு மூடி வைக்கப்பட்டுள்ளது.	
	ஔ) காற்றாடி மற்றும் காற்று வெளியேற்றக் காற்றாடி ஆகியவை அமைக்கப்பட்டுள்ளன.	
	ஆ) கொக்கிகளுக்கான இடைவெளி குறைந்தபட்சம் 30 சென்டிமீட்டரும் கிராதிகளுக்கிடையே 60 முதல் 70 சென்டி மீட்டரும் உள்ளன.	

5	அ) காற்றுத் திறவைகளுக்கான திரைச்சேலைகள், ஈக்களைக் கவர்ந்துகொள்ளும் இயந்திரங்கள் போன்ற பொருத்தமான ஈக்கள் தடுப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட்டுள்ளன.	
	ஆ) இறைச்சியை 48 மணிநேரத்திற்கு மேலாக சேமிக்க வேண்டியிருப்பின் குளிர்பதனப்பெட்டியில் 4 முதல் 8 டிகிரி சென்டிகிரேடு வெப்பநிலையில் பராமரிக்கப்படுகிறது.	
	இ) மாசுஏற்படாத எவர்சில்வர் அல்லது நிக்கல் பூச்சு கொண்ட தராசு பயன்படுத்தப்படுகிறது.	
	ஈ) பயன்படுத்தப்படும் கத்திகள், கருவிகள் மற்றும் கொக்கிகள் துருப்பிடிக்காத இரும்பில் செய்யப்பட்டுள்ளன.	
	உ) இறைச்சிக் கடை வளாகம் மற்றும் பயன்படுத்தும் சாதனங்களைச் சுத்தம் செய்ய சுடுநீராக்கிகள் (Geysers) உபயோகப்படுத்தப்படுகின்றன.	
	ஊ) கைகளைச் சுத்தமாகக் கழுவ திரவநிலை சோப்பு அல்லது சோப்பு மற்றும் நகங்களை சுத்தம் செய்யும் பிரஸ் ஆகியற்றுடன் எவர்சில்வர் அல்லது போர்சிலினாலான கைகழுவும் கோப்பை வைக்கப்பட்டுள்ளன.	
	எ) இறைச்சி வெட்டும் மரக்கட்டை சுத்தமாக பராமரிக்கப்படுகிறது	
	ஏ) கழிவுப்பொருட்களை சேகரிக்க காலால் திறக்கும் அமைப்புள்ள குப்பைக் கலன்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.	
6	அ) வளாகம் மற்றும் அதைச்சுற்றியுள்ள பகுதிகள் பூச்சிகள், எலிகள் மற்றும் பிற ஜந்துகளிலிருந்து பாதுகாக்கப்பட்டுள்ளன.	
	ஆ) அதற்கான ஆய்வுப்பதிவேடு பயன்படுத்தப்படுகிறது	
	இ) எலிக்கொல்லி மருந்துகள் இறைச்சிக் கடையில் வைக்கப்பட்டுள்ளன.	
	ஈ) இறைச்சிக் கடைக்கருகில் விலங்குகள் அல்லது பறவைகள் அனுமதிக்கப்படுதில்லை.	
7	அ) பணியாளர்களுக்கு உடல்நலத்திற்கான மருத்துவத் தகுதிச்சான்றுகள் பெறப்பட்டுள்ளன.	
	ஆ) அதற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்படுகின்றன.	
	இ) தொற்றுவியாதியால் பாதிக்கப்பட்ட அல்லது சந்தேகிக்கும் எவரும் பணியாற்றவில்லை.	
	ஈ) பணியாளர்கள் தங்களின் நகங்களை வெட்டி, சுத்தமாகப் பராமரிக்கின்றனர்.	
	உ) கழிப்பிடங்ளை பயன்படுத்தியவுடன் தங்களது கைகளை சோப்பு அல்லது சோப்புப் பவுடரால் சுடுநீரில் கழுவ அறிவுறுத்தப்பட்டுள்ளனர்.	
	ஊ) பணியிடத்தில் உண்ணுதல், துப்புதல், மூக்கை சுத்தம்செய்தல் அல்லது புகையிலையைப் பயன்படுத்துதல் அல்லது வெற்றிலை போடுதல் ஆகியவை தடை செய்யப்பட்டுள்ளன.	
	எ) “புகை பிடிக்கக்கூடாது”, “எச்சில் துப்பக்கூடாது” என்ற வாசகங்களடங்கிய அறிவிப்புப் பலகையை கடையின் பொருத்தமான இடத்தில் வைக்கப்பட்டுள்ளன.	
8	1) தினமும் பணி முடிந்தபின், வெட்டுப் பலகைகளை சுடுநீரால் சுத்தம் செய்து அதன்மேற்புறம் உப்பைக் கொட்டி மூடி வைத்து துப்புரவாகப் பராமரிக்கப்படுகின்றன.	
	2) தினமும் வணிகம் தொடங்குமுன்பும், முடிந்தபின்பும் தரைதளத்தை கிருமிநாசினி/ டிடர்ஜென்ட்/சுத்தமாக்கிகள்(Sanitizers) கொண்டு சுத்தப்படுத்தப்படுகிறதா?	
	3) இறைச்சி சம்மந்தமான எவ்வித கரிமப்பொருளும் பணிசெய்யும் தரைப்பகுதிகளில் இல்லாதவாறு வளாகம் சிறந்த தூய்மைத்தன்மையுடன் இருக்கிறது.	
	4) குளிர்சாதன அடுக்குகள் காலமுறையில் சுத்தம் செய்யப்பட்டு நன்கு பராமரிக்கப்படுகின்றன.	
	5) கடைவளாகத்திற்குள் விலங்குகள் மற்றும் பறவைகள் வதம் செய்யப்படுதில்லை.	
	6) பணிசெய்யும் தரைப்பகுதிகளில் எவ்வித கரிமப்பொருளும் இல்லாதவாறு வளாகம் சிறந்த தூய்மைத்தன்மையுடன் பராமரிக்கப்படுகிறது.	
	7) மாமிசம் ஈரத்துணி கொண்டு மூடப்பட்டுள்ளது.	
	8) குப்பைகள் முறையாக அப்புறப்படுத்தப்பட்டு அவற்றின் கொள்கலன்கள் தினமும் தொற்றுநீக்கம் செய்யப்படுகிறது.	

	9) இறைச்சிக்கழிவுகள் முறையாக அப்புறப்படுத்தப்படுகின்றன.	
	10) கடை பிற உபயோகங்களுக்குப் பயன்படுத்தப்படுவதில்லை.	
	11) தோல் மற்றும் தோல்பொருட்கள், கால்குளம்புகள் மற்றும் சுத்தம் செய்யாத குடற்பகுதிகள் ஆகியவற்றை எந்த நேரத்திலும் கடைக்குள் வைக்க அனுமதிக்கப்படுவதில்லை.	
	12) வெட்டுபலகைகள் 80 டிகிரி சென்டிகிரேடு வெப்பநிலை கொண்ட சுடுநீரில் சுத்தம் செய்யப்படுகிறது.	
	14) கடைக்கு வெளியில் எவ்வித உணவும் தயாரிக்கப்படுவதில்லை.	
9	அ) தயாரிக்கப்பட்ட இறைச்சி மெழுகுக் காகிதத்தில் அல்லது உணவுத்தர பிளாஸ்டிக் பைகளில் நேரடியாக பொட்டலமிடப்படுகிறது.	
	ஆ) உள்ளாட்சி / நகராட்சியிலிருந்து அல்லது காவல்துறையிடமிருந்து ஆட்சேபனையின்மை சான்று பெறப்பட்டுள்ளது.	

குறைகளை நிவர்த்தி செய்ய வழங்கப்பட்ட அறிவுறுத்தல்கள்:-

குறைகளை நிவர்த்தி செய்ய வழங்கப்பட்ட காலஅவகாசம்:

பரிந்துரைகள்:-

இடம்:

நாள்:

உணவுப் பாதுகாப்பு அலுவலரின் ஒப்பம்
(முத்தரையுடன்)

விண்ணப்பதாரர்/பதிவுதாரர்/உரிமதாரர்/அங்கீகரிக்கப்பட்ட பொறுப்பாளர் கையொப்பம்