

-: तपासणी अहवाल :-

अन्न सुरक्षा व मानदे अधिनियम २००६ त्या अंतर्गत नियम व विनियम २०११

तपासणीचा दिनांक :- 5/1/2022

तपासणी अधिकाऱ्याचे नांव व कार्यालयाचा पत्ता :- Mrs. Asha Khobragade, vice principal
Kasturba Nursing College,
Sevagram.

आस्थापनेचे नांव व पत्ता :- Kasturba Health Society,
Sevagram, Wardha.

दुरध्वनी क्र., फॅक्स क्र. ईमेल :- E-mail: Saji.thomas R@yahoo.in

परवाना/नोंदणी क्र. व मुदत :- License No. 11511 060 00799
9881018623

परवानाधारक/मालकाचे नांव व पत्ता :- Mr. Saji. M. Thomas
S.S. Caterers opp. Kasturba Medical
college, Sevagram, Wardha.

हजर व्यक्तीचे नांव व पत्ता :- Mrs. Harsha Gomase

व्यवसायाचा प्रकार :- Warden.

अ.क्र.	नियमावली	होय	नाही	लागू नाही	अभिप्राय
१.	परवाना/नोंदणी धारण/नुतनीकरण केलेला आहे का व परवाना दर्शनी भागावर प्रदर्शित केलेला आहे का ?		होय		
२.	आजुबाजूचा परिसर अस्वच्छ/दुर्गंधीयुक्त झालेला आहे का ?		नाही		

३.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील भिंतीचे प्लास्टर/रंग निघालेले आहे का तसेच सदर जागेतील छत/भिंती धुराने काळपट झालेले आहे का ?	नाही		
४.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील छताला/भिंतीला जाळी जळमटे झालेली आहेत का ?	नाही		
५.	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन/ फरशी एकसंध आहे का तसेच अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेतील जमीन स्वच्छ आहे का ?	होय		
६.	अन्न पदार्थ तयार करण्याच्या, भांडी साफ करण्याच्या जागेच्या परिमरामध्ये सांडपाण्याची विल्हेवाट करण्यासाठी व्यवस्थित सुविधा आहेत का ?	होय		
७.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी साधनसामग्री व भांडी ही गंजरोधक धातुची आहेत का चांगल्या स्थितीत तसेच स्वच्छ आहेत का ?	होय		
८.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारी भांडी व पात्रे ही धुळ, माण्या व किटकांपासून संरक्षण होण्यासाठी योग्यरित्या झाकणाने अथवा जाळीने झाकलेली आहेत का ?	होय		
९.	स्वच्छतेसाठी वापरले जाणारे रसायन व इतर तत्सम पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्यात आलेले आहेत का ?	होय		
१०.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे पाणी व इतर वापरासाठी असलेले पाणी हे पिण्यायोग्य असल्याची विश्लेषण करून खात्री केली आहे का ?	होय		
११.	अन्न पदार्थासाठी वापरण्यात येणारे व पिण्याच्या पाण्याचा साठा करण्याची टाकी स्वच्छ केल्याबाबतची नोंदी/अभिलेखा ठेवलेली आहे का ?	होय		
१२.	कच्चे अन्न पदार्थ धुण्यासाठी आवश्यक तेवढी व्यवस्था केलेली	होय		

	आहे का ?	होय		
१३	अन्न पदार्थ साठा व तयार करण्याच्या जागेत खरकटे व हतर कचरा साठविण्यासाठी योग्य आकाराची व त्यावर झाकण असलेली कचराकुंडी आहे का ?	होय		
१४	स्त्री व पुरुष कर्मचा-यांच्या संख्येनुसार स्वच्छता गृहांची पुरेशी व योग्य व्यवस्था आहे का ?		नाही	
१५	सर्व कचचे अन्न पदार्थ, फुड अँडेटीव्हज व घटक पदार्थ यांचा खरेदीचा तपशील नोंदविलेला आहे का ?	होय		
१६	सर्व कचचे अन्न पदार्थ गुणवत्तेबाबत तपासून खात्री केली जाते का ?	होय		
१७	शांत अन्न पदार्थ १८ डीग्री किंवा त्यापेक्षा कमी तापमानास स्विकारले जातात का ?		नाही	
१८	कचचे / नाकारलेले / परत बोलावलेले अन्न पदार्थ तसेच अखाद्य पदार्थ स्वतंत्रपणे साठविण्याची व्यवस्था आहे का ?	होय		
१९	कचचे अन्न पदार्थ / घटक पदार्थ वापरताना प्रथम आत प्रथम बाहेर या पध्दतीने साठविले जातात का ?	होय		
२०	अन्न पदार्थाची साठवणूक करताना भितीपासून सुरक्षित अंतरावर तसेच जमीनीपासून योग्य उंचीवर केलेली आहे का ?	होय		
२१	प्रत्येक प्रकारानुसार (कोंबडी,भाजी,मांसे इ.) कापण्यासाठीची जागा स्वतंत्र, स्वच्छ व निर्जंतुक आहे का ?			नाही
२२	शाकाहारी व मांसाहारी शिजवण्याच्या प्रक्रिया व व्यवस्था स्वतंत्र आहे का ?			शाकाहारी जेवण दिले जाते
२३	अन्न पदार्थ तळण्यासाठी वापरण्यात येणारे तेल पुन्हा पुन्हा वापरले जाते का ?		नाही	
२४	फ्रिजमध्ये बरच्या बाजूस शाकाहारी व खालच्या बाजूस मांसाहारी पदार्थ साठविण्याच्या पध्दतीचा अवलंब केला आहे	होय		

	का ?			
२५	अन्न पदार्थ तयार करून नंतर खाण्यासाठी फ्रिजमध्ये साठवताना ते केव्हा तयार केलेले आहेत हे कळावे म्हणून त्यावर तारीख लिहलेली जाते का ?	होय		
२६	ग्राईंडिंग मशिन इ. उपकरणे वेळोवेळी स्वच्छ व निर्जंतुक केली जातात का ?	होय		
२७	नॉस व चटणी हे पदार्थ तसेच इतर अन्न पदार्थ काचेच्या अथवा फुड ग्रेड क्वालिटीच्या प्लास्टिक कंटेनरमध्ये झाकून ठेवलेले आहेत का ?	होय		
२८	नामांकित व चांगल्या प्रतीचे खाद्य तेल व वनस्पती तळण्यासाठी अथवा तयार करण्यासाठी वापरले जाते का ?	होय		
२९	किटक नाशक प्रणाली (पेस्ट कंट्रोल) केली जाते का व त्याचा अभिलेखा ठेवलेला आहे का ?	होय		
३०	अन्नपदार्थ हाताळणारे कामगार संसर्गजन्य रोगांपासून मुक्त आहेत किंवा कसे याबाबत वैद्यकीय तपासणी केली आहे का ?	होय		
३१	अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांना कॅप/गणवेश/बुट इ. पुरविण्यात आलेले आहेत का अन्नपदार्थ हाताळणा-या कामगारांची वैयक्तिक स्वच्छता राखली जाते का कसे नखे कापलेली आहेत काय?	होय		
३२	अन्नपदार्थ हाताळणी होत असलेल्या ठिकाणी अभ्यांगताना शेट/दरम्यान संरक्षक कपडे, चप्पल दिल्या जातात का ?	होय		
३३				
३४				

अन्न व्यवसायीकाची / हजर व्यक्तीची सही

प्राधिकृत अधिकारीची सही

