



Springfield Department of Health & Human Services: Environmental Health Division

311 State Street, Springfield, MA 01105

फोन: (413) 787-6740 फैक्स: (413) 787-6458

संचालन पूर्व जांच चेकलिस्ट: खाद्य सेवा प्रतिष्ठान

सिंक/वेयरवाशिंग

- हाथ धोने के सिंक प्रदान किए गए हैं और सुविधाजनक स्थान पर स्थित हैं
- सभी हाथ धोने के सिंक के पास "कर्मचारियों को हाथ धोना अनिवार्य है" साइन लगाया गया है
- सभी हाथ धोने के सिंक के पास लिक्विड सोप, टिशू पेपर, और एक कचरे का डब्बा रखा गया है
- हाथ धोने के सिंक में पानी का तापमान कम से कम 100 डिग्री फारेनहाइट होना चाहिए
- 3-बे सिंक दिया गया है, जिसमें सबसे बड़े उपकरण और बर्तनों को डुबोने के लिए पर्याप्त जगह है
- ड्रेनबोर्ड्स, बर्तन रैक, या टेबल इतने बड़े होने चाहिए कि संचालन के दौरान जमा होने वाले सभी गंदे और साफ किए गए सामान को रखा जा सके
- डिशवाशर को उचित अंतिम रिस तापमान तक पहुंचना चाहिए _____ N/A
 - उपयोग किया जानेवाला सैनिटाइज़र सोल्यूशन: 120 डिग्री फारेनहाइट
 - स्टेशनरी रैक, सिंगल टेम्प मशीन: 165 डिग्री फारेनहाइट
 - अन्य सभी मशीनें: 180 डिग्री फारेनहाइट
- मॉप सिंक दिया गया है
- सैनिटाइज़र दिया गया है (क्लोरीन-ब्लीच या क्वाटरनरी अमोनियम यौगिक)
- सैनिटाइज़र टेस्टिंग स्ट्रिप्स उपलब्ध है
- साइट पर उपलब्ध एक ऐसा तापमान संकेतक जो रजिस्टर होने के बाद रिवर्स नहीं हो सकता, और यह वेयरवाशिंग मशीनों के लिए है

भौतिक सुविधाएं

- इनडोर/अंदर का फर्श, दीवार और छत की सतहें:
 - चिकनी, टिकाऊ और आसानी से साफ करने योग्य हैं
 - नमी वाले क्षेत्रों (खाना बनाने की जगह, वॉक-इन रेफ्रिजरेटर, बर्तन धोने की जगह, शौचालय कक्ष और वे जगह जहां फ्लशिंग या स्प्रे-सफाई विधियों का उपयोग होता है) के लिए गैर-शोषक हैं

- अच्छी स्थिति में हैं (इसका मतलब है कि उनमें कोई दरार नहीं है, फर्श की टाइलें उखड़ी हुई नहीं हैं, छत की टाइलों पर दाग नहीं हैं, फर्श की टाइलें गायब नहीं हैं, आदि)
- लाइट बल्ब शील्डेड, कोटेड या टूटने से सुरक्षित हैं
- सभी रेफ्रिजरेटर और फ्रीजर्स में थर्मामीटर है
- सुखी चीजें रखने वाली स्टोरेज जगहें साफ, सुखी है और पानी की छींटों, धूल या अन्य संदूषण से सुरक्षित हैं
- खाने को फर्श से कम से कम 6" ऊपर रखा जाता है
- जहरीले/विषाक्त पदार्थों पर लेबल लगाकर स्टोर किया जाता है ताकि वे खाने, उपकरण, बर्तन और लिनेन को दूषित न कर सकें
- अपशिष्ट निपटान क्षेत्र साफ और सुव्यवस्थित रखा गया है, अपशिष्ट के लिए कंटेनर/डंपस्टर उपलब्ध है
- अगर जरूरी हो, तो ग्रीस निपटान क्षेत्र साफ-सुथरा, सुव्यवस्थित हो और वहां एक कंटेनर उपलब्ध हो

शौचालय

- टॉइलेट पेपर उपलब्ध है
- हैंडवाश साइनेज उपलब्ध है
- सभी हाथ धोने के सिंक के पास लिक्विड सोप, टिशू पेपर, और एक कचरे का डब्बा रखा गया है
- प्रत्येक स्टॉल के भीतर स्त्री उत्पादों के कंटेनर रखे गए हैं
- सही तरीके से वेंटिलेटेड; वेंट्स साफ हैं और कचरे से मुक्त हैं

आवश्यक सर्टिफिकेट/दस्तावेज

- फूड प्रोटेक्शन मैनेजर और एलर्जन अवेयरनेस सर्टिफिकेट्स ऐसी जगह पर लगाए गए हैं जहां यह सभी को दिख सके
- चोक ट्रेनिंग सर्टिफिकेट को ऐसी जगह पर लगाया गया है जहां से यह सभी को दिख सके (25+ सीट्स) _____ N/A
- मेनू या मेनू बोर्ड पर एक स्पष्ट और प्रमुख नोटिस दिया गया है: "ऑर्डर देने से पहले, कृपया अपने सर्वर/वेटर को बताएं अगर आपके ग्रुप में किसी व्यक्ति को कोई खाने की एलर्जी है।"
- अगर जरूरी हो, तो मेनू और/या मेनू बोर्ड पर एक स्पष्ट और प्रमुख नोटिस दिया गया है: "कच्चा या अधपका मांस, मुर्गा, समुद्री भोजन, शेलफिश, या अंडे खाने से खाद्य जनित रोग होने का खतरा बढ़ सकता है"
- उल्टी/दस्त की घटना योजना की एक प्रति कर्मचारियों के लिए साइट पर उपलब्ध है
- प्रत्येक सक्रिय खाद्य कर्मचारी के लिए कर्मचारी स्वास्थ्य देखभाल नीति की साइन की गई प्रति उपलब्ध है