



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: मोबाईल ट्रक और कार्ट्स

### सिंक/वेयरवॉशिंग

- 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
- पानी सप्लाई टैंक की साइज: \_\_\_\_\_
- पानी रिटेन्शन टैंक की साइज: \_\_\_\_\_ (पानी के टैंक से 15 प्रतिशत ज्यादा बड़ा होना आवश्यक है)
- सैनिटाइजर दिया गया है (क्लोरीन-ब्लीच या क्वाटरनरी अमोनियम यौगिक)
- सैनिटाइजर टेस्टिंग स्ट्रिप्स उपलब्ध है
- जहां अपशिष्ट पानी जाएगा वह जगह: \_\_\_\_\_

### 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 हैं 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

### सामान्य

- जांच थर्मामीटर उपलब्ध है
- दस्ताने उपलब्ध हैं
- यूनिट देखने में और छूने में साफ है और चिकनाई, धूल, और/या गंदगी से मुक्त है
- रेफ्रिजरेटर खाने की चीजों को 41 डिग्री एफ से कम तापमान पर बनाए रखता है
- फ्रीजर खाने की चीजों को 0 डिग्री एफ या उससे कम तापमान पर बनाए रखता है
- अगर जरूरत पड़े तो गर्म चीजों को पकड़ने के लिए उपकरण हैं
- यूनिट की पहचान बाहर दिए बिजनेस नाम और फोन नंबर से की जाती है
- यूनिट को इस तरह से बनाया और व्यवस्थित किया गया है कि खाद्य पदार्थ, पेय और बर्तन कीटों, धूल या अन्य संदूषण से सुरक्षित रहते हैं

### आवश्यक सर्टिफिकेट/दस्तावेज

- फूड प्रोटेक्शन मैनेजर और एलर्जन अवेयरनेस सर्टिफिकेट्स ऐसी जगह पर लगाए गए हैं जहां यह सभी को दिख सके
- 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"
- प्रत्येक सक्रिय खाद्य कर्मचारी के लिए कर्मचारी स्वास्थ्य देखभाल नीति की साइन की गई प्रति उपलब्ध है
- स्प्रिंगफील्ड फायर डिपार्टमेंट परमिट नंबर और एक्सपायर होने की तारीख (यदि लागू हो - प्रोपेन और आग से बचाव प्रणाली): \_\_\_\_\_
- MA हॉकर और पैडलर लाइसेंस नंबर और एक्सपायर होने की तारीख (और केवल आइस क्रीम विक्रेताओं के लिए स्प्रिंगफील्ड पुलिस विभाग से प्राप्त प्लेकार्ड): \_\_\_\_\_