

తేదీ _____

పేరు _____

మేనేజ్‌మెంట్ తనిఖీజాబితా

(Telugu - Management self-inspection checklist)



ఆ. యోగ్యుడైన ఆహార రక్షణ నిర్వాహకుడు		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
1	ప్రస్తుతపు పోస్ట్ చేయబడ్డ Minnesota అర్హతపత్రం కలిగిన యోగ్యుడైన ఆహార రక్షణ నిర్వాహకుడు ఆన్ సైట్‌లో.					
2	అన్నివేళలలో ఆన్ సైట్‌లో ఇన్ ఛార్జ్‌గా ఉండే వ్యక్తి.					
బి. చేతులు కడగడం మరియు వ్యక్తిగత శుభ్రత		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
3	ఉద్యోగస్తుల అనారోగ్య లాగ్ నిర్వహించబడుతుంది.					
4	సంస్థలోకి వాంతులు లేక అతిసారం ఉన్న ఉద్యోగస్తులను తీసుకోరు.					
5	ఉద్యోగస్తులు వాళ్ళ చేతులను సరిగ్గా కడుక్కునే విధానాలను అనుసరిస్తారు (20 క్షణాలు). చేతి తొడుగులు వేసుకునే ముందే చేతులు కడుక్కోండి.					
6	చేతులు కడుక్కోడానికి సింక్స్ మరియు వాటి దగ్గర సబ్బు, టవల్స్, మరియు వేడి మరియు చల్లటి నీరు అందుబాటులో ఉన్నాయి.					
సి. కాలుష్యం నుండి రక్షించడం		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
7	మొత్తం ఆహార పదార్థాలు నేలకు కనీసం ఆరు (6") అంగుళాల పైకి నిల్వ చేయబడ్డాయి.					
8	మొత్తం ఆహార పదార్థాలు మూసిపెట్టి లేక చుట్టబడి నిల్వ చేయబడ్డాయి.					
9	పరికరాలు శుభ్రంగా, నిర్వహించబడి మరియు బాగా మరమ్మత్తు చేయబడి ఉంటాయి.					
డి. సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత		లోపల	బయట	అందుబాటులో లేదు	పరిశీలించబడ లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
10	ఆహారం తయారు చేయబడిన తేదీతో సరిగ్గా లెబుల్ చేయబడాలి.					
11	ఏడు రోజులకన్నా ఎక్కువ పాతదైన తేదీతో ఉన్న ఆహారాన్ని పారవేయండి.					
12	నిర్ణయించబడిన మరియు వాడకం కొరకు థెర్మామీటర్లు క్రమాంకనం చేయబడతాయి.					
13	చల్లబరిచే లాగ్స్ వాడబడతాయి.					
ఈ. అనుమతించబడ్డ వనరు.		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
14	అనుమతించబడ్డ వనరుల నుండి కొనుగోలు చేయబడ్డ ఆహారం					
15	ఆన్ సైట్‌లో అందుబాటులో సిద్ధంగా ఉండేట్లు షెల్‌ఫ్‌లోక్ ట్యాగ్స్ మరియు పరాన్నజుక్కుల నిర్మూలన ఉత్తరాలతో కలుపుకుని పంపిణీదారుల రికార్డ్స్ నిర్వహించబడతాయి.					
16	చెరపివేసిన, విరిగిన సీల్స్ మరియు పొడి లేక ద్రవ అవశేష గుర్తుల కొసం ఉత్పత్తులను సోడా చేయడం.					

తేదీ _____

పేరు _____

మనేజ్‌మెంట్ తనిఖీజాబితా



(Telugu - Management self-inspection checklist)

ఎఫ్. రసాయనాలు		లోపల	బయట	పరిశీలించబడి లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
17	విష రసాయనాలు సరిగ్గా వాడబడాలి, లెబుల్ చేయబడాలి మరియు ఆహారం, పరికరాలు, వంటసామగ్రి, గుడ్డలు, ఒక్కసారి సేవ మరియు ఒక్కసారి వాడక వస్తువుల నుంచి దూరంగా నిల్వ చేయబడాలి.					
జి. వంటసామగ్రి మరియు పరికరాల సరియైన వాడకం		లోపల	బయట	పరిశీలించబడి లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
18	వాడకందారు కోసం వంటసామగ్రి మరియు పరికరాలు హ్యాండ్‌ల్‌డ్ సరిగ్గా నిల్వ చేయాలి.					
19	3-ఆరలున్న సింక్ మరియు డిస్‌వాషింగ్ మెషిన్ సరిగ్గా పనిచేసేట్లు మరియు సానిటైజ్ చేయబడి ఉండేట్లు చూడాలి.					
20	ఆన్-సైట్‌లో సరియైన సానిటైజర్ పరీక్షా కిట్స్ మరియు వాడకం.					
హెచ్. భౌతిక ఏర్పాటు		లోపల	బయట	పరిశీలించబడి లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
21	సరిగ్గా శుభ్రపరచబడి, నిర్వహించబడి మరియు నడవాలి ఎటువంటి అడ్డు లేకుండా ఉండే భౌతిక ఏర్పాటు.					
22	సమగ్ర చెద పురుగు నిర్వహణ కార్యక్రమం సరిగ్గా ఉండాలి.					
23	ఏర్పాటులోని అన్ని స్థలాలకు సరియైన కాంతి అందించాలి.					
ఐ. రిఫ్రిజరేటర్ మరియు ఫ్రీజర్స్		లోపల	బయట	పరిశీలించబడి లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
24	ప్రతి రిఫ్రిజరేటర్ మరియు ఫ్రీజర్‌లో ఒక థెర్మామీటర్ ఉంటుంది.					
25	రిఫ్రిజరేటర్లు 41° F లేక అంతకన్నా తక్కువలో ఉంటాయి.					
జె. నిర్వహణ		లోపల	బయట	పరిశీలించబడి లేదు	అందుబాటులో లేదు	దిద్దుబాటు చర్యలు
26	అత్యవసర సమయంలో, ఉద్యోగస్తులకు ఎవరిని సంప్రదించాలో తెలుసు: 1. ఇన్ ఛార్జ్‌గా ఉన్న వ్యక్తి 2. పోలీసు/ఆగ్నిమాపకదళం 3. యూటిలిటీస్ 4. స్థానిక పబ్లిక్ ఆరోగ్య విభాగం (కాల్ చేయండి 311 - పని గంటల తరువాత కాల్ చేయండి 911).					
27	అత్యవసర పద్ధతులలో ఉద్యోగస్తులకు శిక్షణ.					
28	చోకింగ్ పోస్టర్ పోస్ట్ చేయబడింది.					
29	"ఉద్యోగస్తులు మాత్రమే" అని నిషేధిత ప్రాంతాలు గుర్తించబడ్డాయి.					
30	అనధికార వ్యక్తులను ఆహార తయారీ చోట్ల నుండి దూరంగా ఉంచడం.					
31	వాడకంలో లేనప్పుడు లోడింగ్ డాక్ ద్వారా తాళం వేయబడతాయి.					
32	ఉద్యోగస్తులకు ఆహార రక్షణలో శిక్షణ.					
33	ఎక్కువ-ప్రమాదకర ట్రాఫిక్ ప్రాంతాల కోసం కెమెరాలు మరియు అలారం ఆపరేట్ చేయబడతాయి.					

Advanced Practice Centers మరియు ఈ University of Minnesota Extension ఆఫీస్. www.NACCHO.org/Publications నుండి Food Protection Self Audit Picture Guide & Poster

Set తో కూర్చున్న చేయడానికి విభాగాలు ఏ, బి, సి, డి, ఈ, ఎఫ్ మరియు జిలోని భాగాలు రంగుతో కోడ్ చేయబడ్డాయి.

తేదీ _____

పేరు _____

మినీజ్మెంట్ తనిఖీజాబితా

(Telugu - Management self-inspection checklist)

తేదీ _____

పేరు _____

మినీజ్మెంట్ తనిఖీజాబితా

(Telugu - Management self-inspection checklist)