

रेस्टुरेन्टमा अपनाउने स्वच्छता व्यवस्थापन योजना

सामान्य स्वच्छता व्यवस्थापनका बुँदाहरू		
①	कच्चा पदार्थको डेलिभरी निश्चय गर्ने	कहिले कच्चा पदार्थको डेलिभरी लिँदा • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला
②	फ्रिज र फ्रिजर भित्रको तापमान निश्चय (फ्रिज र फ्रिजर)	कहिले काम सुरु अघि • कामको क्रममा • काम समाप्तपछि • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला
③-1	क्रस कन्टामिनेसन (प्रदूषण) र सेकेन्डरी कन्टामिनेसन (प्रदूषण) को रोकथाम	कहिले काम सुरु अघि • कामको क्रममा • काम समाप्तपछि • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला
③-2	भाँडाकुँडा आदिको सरसफाइ, कीटाणुशोधन र निर्मलीकरण (किटाणु मार्ने)	कहिले काम सुरु अघि • प्रयोगपछि • काम समाप्तपछि • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला
③-3	शौचालयको सरसफाइ र कीटाणुशोधन	कहिले काम सुरु अघि • कामको क्रममा • काम समाप्तपछि • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला
④-1	कर्मचारीको स्वास्थ्य व्यवस्थापन आदि	कहिले काम सुरु अघि • कामको क्रममा • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला
④-2	हात धुने	शौचालयपछि • खाना पकाउने सुविधामा पस्नु अघि • प्लेटमा हाल्नु अघि • कार्य विवरण परिवर्तन भएको बेला • काँचो मासु, काँचो माछा आदिको काम गरेपछि • पैसा छोएपछि • सरसफाइ गरेपछि • अन्य ()
		कसरी
		समस्या भएको बेला

⑤ महत्त्वपूर्ण व्यवस्थापन बुँदाहरू			
वर्गीकरण	मेन्यु	निश्चय विधि	समस्या भएको बेला
पहिलो समूह	नपकाउने कुराहरू (फ्रिजमा राखिएका कुराहरू चिसो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)		
दोस्रो समूह	पकाउने कुराहरू (पकाएर तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)		
	(पकाएपछि उच्च तापमानमा भण्डारण, तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)		
तेस्रो समूह	पकाएपछि चिस्याउने कुराहरू (पकाएपछि चिस्याउने र फेरि तताएर, तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)		
	(पकाएपछि चिस्याएर, चिसो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)		

बनाउने व्यक्तिको हस्ताक्षर

बनाएको मिति
(dd,mm,yy)

बनाएको मिति (mm,yy)

सामान्य स्वच्छता व्यवस्थापन कार्यान्वयन रेकर्ड

वर्गीकरण	① कच्चा पदार्थको डेलिभरी निश्चय गर्ने	② फ्रिज र फ्रिजर भित्रको तापमान निश्चय फ्रिज र फ्रिजर (°C)	③- 1 क्रस कन्टामिनेसन (प्रदूषण) र सेकेन्डरी कन्टामिनेसन (प्रदूषण) को रोकथाम	③- 2 भाँडाकुँडा आदिको सरसफाइ, कीटाणुशोधन र निर्मलीकरण (किटाणु मार्ने)	③- 3 शौचालयको सरसफाइ र कीटाणुशोधन	④- 1 कर्मचारीको स्वास्थ्य व्यवस्थापन	④- 2 हात धुने	दैनिक निश्चय	विशेष विवरण	प्रमाणिकरणकर्ता
1	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
2	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
3	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
4	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
5	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
6	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
7	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
8	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
9	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
10	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
11	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
12	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
13	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
14	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
15	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

वर्गीकरण	① कच्चा पदार्थको डेलिभरी निश्चय गर्ने	② फ्रिज र फ्रिजर भित्रको तापमान निश्चय फ्रिज र फ्रिजर (°C)	③-1 क्रस कन्टामिनेसन (प्रदूषण) र सेकेन्डरी कन्टामिनेसन (प्रदूषण) को रोकथाम	③-2 भाँडाकुँडा आदिको सरसफाइ, कीटाणुशोधन र निर्मलीकरण (किटाणु मार्ने)	③-3 शौचालयको सरसफाइ र कीटाणुशोधन	④-1 कर्मचारीको स्वास्थ्य व्यवस्थापन	④-2 हात धुने	दैनिक निश्चय	विशेष विवरण	प्रमाणिकरणकर्ता
16	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
17	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
18	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
19	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
20	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
21	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
22	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
23	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
24	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
25	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
26	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
27	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
28	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
29	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
30	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
31	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

बनाएको मिति (mm,yy)

महत्त्वपूर्ण व्यवस्थापन कार्यान्वयन रेकर्ड

वर्गीकरण	नपकाउने कुराहरू (फ्रिजमा राखिएका कुराहरू चिसो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	पकाउने कुराहरू (पकाएर तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	(पकाएपछि उच्च तापमानमा भण्डारण गरी तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	पकाएपछि चिस्याउने कुराहरू (पकाएपछि चिस्याउने र फेरि ताताएर, तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	(पकाएपछि चिस्याएर, चिसो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	दैनिक निश्चय	विशेष विवरण	प्रमाणिक रणकर्ता
मेन्यु								
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

वर्गीकरण	नपकाउने कुराहरू (फ्रिजमा राखिएका कुराहरू चिसो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	पकाउने कुराहरू (पकाएर तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	(पकाएपछि उच्च तापमानमा भण्डारण गरी तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	पकाएपछि चिस्याउने कुराहरू (पकाएपछि चिस्याउने र फेरि तताएर, तातो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	(पकाएपछि चिस्याएर, चिसो अवस्थामा नै ग्राहकलाई प्रदान गर्ने)	दैनिक निश्चय	विशेष विवरण	प्रमाणिक रणकर्ता
14	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			