

A. చేతులు కడగడం మరియు వ్యక్తిగత శుభ్రత		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్వంద్వబాటు చర్యలు
1	సంస్థలోకి వాతులు లేక అతిసారం ఉన్న ఉద్యోగులను తీసుకోరు. ఉద్యోగుల అనారోగ్య లాగ్ ను వాడండి.					
2	చేతులు కడుక్కోడానికి సింక్స్ మరియు వాటి దగ్గర సబ్బు, టవల్స్, మరియు వేడి మరియు చల్లటి నీరు అందుబాటులో ఉన్నాయి.					
3	ఉద్యోగులను వాళ్ళ చతులను అందుగా కడుక్కంటారు మరియు చతులను సరిగ్గా కడుక్కొన విధానాన్ని అనుసరిస్తారు (20 క్షణాలు). చేతి తొడుగులు వేసుకునే ముందే చేతులు కడుక్కోండి.					
4	తినడానికి-సిద్ధంగా ఉన్న మరియు వడ్డించడానికి-సిద్ధంగా ఉన్న ఆహారాన్ని ఉద్యోగులు ఉత్తీ చేతులతో ముట్టుకోకూడదు.					
5	ఆహారం తయారుచేసే చోటులో తినడం, త్రాగడం లేక ప్రోగత్రాగడం చేయరాదు.					
6	వ్యక్తిగత వస్తువులను ఆహారం నిల్వ మరియు తయారీ చోట్ల నుండి దూరంగా నిల్వ చేయాలి.					
B. కాలుష్యం నుండి రక్షించడం		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్వంద్వబాటు చర్యలు
7	వండీన ఆహారానికి క్రింద మరియు దూరంగా వండని ఆహారం నిల్వ చేయబడింది.					
8	మొత్తం ఆహారం నేలకు కనీసం ఆరు (6) అంగుళాల పైకి నిల్వ చేయబడింది.					
9	ఆహార పదార్థాలు సరియైన స్టాకింగ్ ఆర్డర్ లో నిల్వ చేయబడ్డాయి.					
10	మొత్తం ఆహార పదార్థాలు మూసిపెట్టి లేక చుట్టబడి నిల్వ చేయబడ్డాయి.					
11	క్లీన్-ఇన్-పరికరాలతో సహా శుభ్రమైన మరియు సానిటైజ్డ్ ఉపరితలాలతోనే ఆహార సంపర్కం ఉంటుంది.					
12	తుడిచే గుడ్డలు సరిగ్గా వాడబడతాయి మరియు సానిటైజింగ్ ద్రావణంలో నిల్వ చేయబడతాయి.					
13	ఉద్దేశపూర్వక ఆహార కాలుష్యాన్ని లేక పాడుచేయడాన్ని నివారించడానికి మానిటర్ బఫెట్స్ మరియు స్వీయ-వడ్డింపు ఉంటాయి.					
C. సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత		లోపల	బయట	అందుబాటులో లేదు	పరిశీలించబడ లేదు	6
14	ఆహారం అవసరమైన అంతర్గత ఉష్ణోగ్రతకు వండబడుతుంది.					
15	తిరిగి వేడి చేయడం - 165° F దగ్గర ఆహారాన్ని 15 క్షణాలు తిరిగి-వేడి చేయబడింది.					
16	చల్లని ఆహారాలు వేగంగా - 135° నుండి 70° రెండు గంటలలో మరియు 70° నుండి 41° నాలుగు (4) గంటలలో లేదా గది ఉష్ణోగ్రత నుండి 41° నాలుగు (4) గంటలలో.					
17	చల్లబరచే లాగ్ వాడబడింది.					
18	వేడిని పట్టుకోవడం - 135° F లేక ఎక్కువ దగ్గర ఆహారం పెట్టినప్పుడు.					
19	చల్లదనాన్ని పట్టుకోవడం - 41° F లేక దిగువన ఆహారం పెట్టినప్పుడు.					
20	ఆహారం తయారు చేయబడిన తేదీతో సరిగ్గా లెబుల్ చేయబడాలి.					
21	ఏడు రోజులకన్నా ఎక్కువ పాతదైన తేదీతో ఉన్న ఆహారాన్ని పారవేయండి.					
22	థెర్మామీటర్లు వాడబడతాయి.					
23	సరియైన ఉష్ణోగ్రతలలో ఆహారాన్ని అందుకోవడం.					
24	పబ్లిక్ ఆరోగ్య నియంత్రణా సమయం: ఆన్-సైట్ పద్ధతులు మరియు రికార్డ్స్ మరియు అనుసరించబడ్డాయి.					

తేదీ \_\_\_\_\_ సమయం \_\_\_\_\_

రోజువారి ఆహార సేవ

పేరు \_\_\_\_\_

స్వీయ-పరిశీలనా తనిఖీజాబితా (Telugu - Food service self-inspection checklist)



25	అనుమతించబడ్డ చల్లబరచే విధానాలు ఉపయోగించబడ్డాయి.					
----	---	--	--	--	--	--

డి. అనుమతించబడ్డ వనరు.		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
26	అనుమతించబడ్డ వనరుల నుండి కొనుగోలు చేయబడ్డ ఆహారం					
27	ఆహార స్థలాలలో అమ్మకందారుల వెంట ఉండడం.					
28	చెరపబడిన, విరిగిన సీల్స్ మరియు పొడి లేక ద్రవ అవశేష గుర్తుల కొసం ఉత్పత్తులను నోదా చేయడం.					
ఈ. రసాయనాలు		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
29	వంటసామగ్రి, గుడ్డలు, ఒక్కసారి సేవ మరియు ఒక్కసారి వాడక వస్తువుల నుంచి దూరంగా నిల్వ చేయబడాలి					
ఎఫ్. వంటసామగ్రి మరియు పరికరాల సరియైన వాడకం		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
30	ఆహారం తయారుచేసే స్థలాలలో అధికారిక వ్యక్తులు మాత్రమే అనుమతించబడతారు.					
31	వాడకందారు కొసం వంటసామగ్రి మరియు పరికరాలు హ్యాండిల్స్ సరిగ్గా నిల్వ చేయాలి.					
32	ముత్యం పరికరాలు మరియు ఒక్కసారి సేవా వస్తువులను నెలకు కనీసం ఆరు (6") అంగుళాల ఎత్తులో నిల్వ చేయాలి.					
33	3-ఆరులున్న సేక్ మరియు డిష్‌వాషింగ్ మెషిన్ సరిగ్గా పనిచేసేట్టు మరియు సానిటైజ్ చేయబడి ఉండేట్టు చూడాలి.					
34	ఆన్-సైట్లో సరియైన సానిటైజర్ పరీక్షా కిట్స్ మరియు వాడకం.					
జి. భౌతిక ఏర్పాటు		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
35	సరిగ్గా శుభ్రపరచబడి, నిర్వహించబడి మరియు నడవాలి ఎటువంటి అడ్డు లేకుండా ఉండే భౌతిక ఏర్పాటు.					
36	వాడకంలో లేనప్పుడు లోడింగ్ డాక్ ద్వారాలు తాళం వేయబడతాయి.					
హెచ్. రిఫ్రిజిరేటర్ మరియు ఫ్రీజర్స్		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
37	ప్రతి రిఫ్రిజిరేటర్ మరియు ఫ్రీజర్లో ఒక థెర్మామీటర్ ఉంటుంది.					
38	రిఫ్రిజిరేటర్లు 41° F లేక అంతకన్నా తక్కువలో ఉంటాయి.					
39	రిఫ్రిజిరేటర్స్ మరియు ఫ్రీజర్స్లో ఉష్ణోగ్రతలు పర్యవేక్షించబడతాయి. రోజువారి ఉష్ణోగ్రతలను నమోదు చేయడానికి ఒక లాగ్ వాడకం సిఫార్సు చేయబడింది.					

Advanced Practice Centers మరియు ఈ University of Minnesota Extension ఆఫీస్. [www.NACCHO.org/Publications](http://www.NACCHO.org/Publications) నుండి Food Protection Self Audit Picture Guide & Poster Set తో కూర్చు చ్చేయడానికి విభాగాలు ఏ, బి, సి, డి, ఈ, ఎఫ్ మరియు జిలోని భాగాలు రంగుతో కోడ్ చేయబడ్డాయి.