



मुफ्त गाइडबुक • यूके के फूड बिज़नेस

किचन में काम करने वालों द्वारा समझाई गई 0-5 स्कीम

फूड हाइजीन रेटिंग

environmental health officer असल में क्या जाँचते हैं, स्कोर रेटिंग कैसे बनता है, और 60-पॉइंट सेल्फ-ऑडिट जिसे आप उनके दस्तक देने से पहले पूरा कर सकते हैं।

फूड हाइजीन रेटिंग

0 1 2 3 4 5

फूड हाइजीन रेटिंग

0 1 2 3 4 5

फूड हाइजीन रेटिंग

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

दस अध्याय • 60-पॉइंट चेकलिस्ट • मुफ्त में कॉपी और शेयर करें

फूड हाइजीन रेटिंग कैसे काम करती है

फूड हाइजीन रेटिंग स्कीम (FHRS) को Food Standards Agency स्थानीय प्राधिकरणों के साथ मिलकर चलाती है। आपकी काउंसिल के फूड सेफ्टी अधिकारी आपके बिज़नेस का निरीक्षण करते हैं, जाँचते हैं कि वह फूड हाइजीन कानून का पालन कर रहा है, और आपको 0 से 5 तक की रेटिंग देते हैं। रेटिंग ऑनलाइन प्रकाशित होती है और आपको खिड़की पर लगाने के लिए एक स्टिकर भेजा जाता है।

स्केल

फूड हाइजीन रेटिंग 	बहुत अच्छा VERY GOOD हाइजीन के मानक बहुत अच्छे हैं।
फूड हाइजीन रेटिंग 	अच्छा GOOD हाइजीन के मानक अच्छे हैं।
फूड हाइजीन रेटिंग 	कुल मिलाकर संतोषजनक GENERALLY SATISFACTORY हाइजीन के मानक कुल मिलाकर संतोषजनक हैं।
फूड हाइजीन रेटिंग 	सुधार आवश्यक IMPROVEMENT NECESSARY कुछ सुधार आवश्यक है।
फूड हाइजीन रेटिंग 	बड़ा सुधार आवश्यक MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY बड़ा सुधार आवश्यक है।
फूड हाइजीन रेटिंग 	तत्काल सुधार आवश्यक URGENT IMPROVEMENT NECESSARY तत्काल सुधार आवश्यक है।

उस दिन की झलक, रोज़ बदलने वाला स्कोर नहीं

रेटिंग वही दिखाती है जो अधिकारी को विज़िट वाले दिन मिला। जब तक वे दोबारा न आएँ, यह नहीं बदलती, चाहे बीच में किचन कितना भी अच्छा चला हो — इसीलिए उस दिन के कागज़ात इतने मायने रखते हैं।

स्कॉटलैंड में व्यवस्था अलग है

स्कॉटलैंड FHRS में शामिल नहीं है। वहाँ फूड हाइजीन इन्फ़ॉर्मेशन स्कीम चलती है, जो बिज़नेस को या तो **Pass** देती है या **Improvement Required** (सुधार की ज़रूरत) — वहाँ 0 से 5 की रेटिंग नहीं होती। अधिकारी जो जाँचते हैं, वह लगभग वही है, पर उससे जुड़े नियम स्कॉटलैंड के अपने हैं: अपील के लिए 14 दिन, और निरीक्षणों के बीच एक पुनः-विज़िट, जो फ़िलहाल मुफ़्त है।

स्टिकर लगाना

वेल्स और उत्तरी आयरलैंड में स्टिकर लगाना कानूनी आवश्यकता है। इंग्लैंड में यह स्वैच्छिक है — लेकिन स्टिकर न होने को बहुत से लोग कम रेटिंग का संकेत मानते हैं।

अधिकारी असल में क्या जाँचते हैं

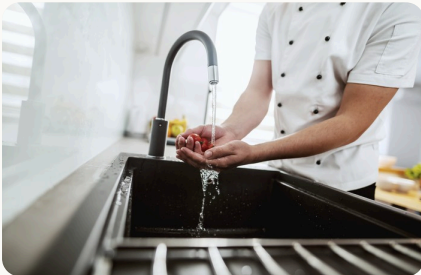
हर निरीक्षण में तीन चीज़ों का आकलन होता है, और हर एक को अलग स्कोर मिलता है। तीनों स्कोर जोड़कर बैंड तय होता है — और फिर सबसे खराब एक स्कोर रेटिंग को उस बैंड से नीचे खींच सकता है। दोनों नियम असर डालते हैं, इसीलिए एक कमज़ोर क्षेत्र जितना दिखता है उससे ज़्यादा महँगा पड़ता है।

1

हाइजीन

खाना कैसे संभाला जाता है

तैयारी, पकाना, दोबारा गरम करना, ठंडा करना और भंडारण। अधिकारी देखते हैं कि लोग असल में क्या करते हैं।



2

संरचना

परिसर की हालत

सफ़ाई, लेआउट, रोशनी, वेंटिलेशन, कीट नियंत्रण, और इमारत के ढाँचे की हालत।



3

विश्वास

आप फूड सेफ्टी कैसे संभालते हैं

आपकी प्रणालियाँ, रिकॉर्ड और प्रशिक्षण — और क्या अधिकारी को भरोसा है कि अगले महीने भी मानक बने रहेंगे।



तीसरे क्षेत्र में ही बिज़नेस अनजाने में खराब स्कोर पाते हैं। अधिकारी साफ़ किचन देख सकते हैं। पर जब तक आप न दिखाएँ, वे यह नहीं देख सकते कि कल भी वह साफ़ था या नहीं।

जिन बिज़नेस को रेटिंग नहीं मिलती

- कम जोखिम वाले परिसर, जिन्हें ज़्यादातर लोग फूड बिज़नेस नहीं मानते — जैसे न्यूज़एजेंट, केमिस्ट या विज़िटर सेंटर, जिनका सारा खाना पहले से पैक हो और उसे फ्रिज की ज़रूरत न हो।
- चाइल्डमाइंडर, और किसी के घर में देखभाल सेवाएँ देने वाले बिज़नेस।

पुनः-विज़िट, पुनः-रेटिंग और अपील

रेटिंग स्थायी नहीं है। अगर आपने अधिकारी को मिली कमियाँ ठीक कर दी हैं, तो आप दूसरी विज़िट माँग सकते हैं — और अगर आपको लगता है कि रेटिंग गलत है, तो आपके पास अधिकार हैं।

पुनः-विज़िट माँगें

कमियाँ ठीक करने के बाद, आप उस काउंसिल से पुनः-रेटिंग निरीक्षण माँग सकते हैं जिसने आपका निरीक्षण किया था। लिखित में माँगें, बताएँ कि आपने क्या बदला है और सबूत दिखाएँ। अधिकारी बिना बताए आते हैं और पूरे बिज़नेस को देखते हैं — इसलिए रेटिंग ऊपर भी जा सकती है और नीचे भी।

फ़्रीस वाली पुनः-विज़िट माँगने के तीन महीने के भीतर होती है — वेल्स और उत्तरी आयरलैंड में हर प्राधिकरण फ़्रीस लेता है, और इंग्लैंड में भी कुछ प्राधिकरण लेते हैं। मुफ़्त वाली आम तौर पर निरीक्षण के तीन महीने बाद ही होती है, और नियोजित निरीक्षणों के बीच सिर्फ़ एक मुफ़्त पुनः-विज़िट मिलती है।

रेटिंग के खिलाफ़ अपील करें

अगर आप मानते हैं कि रेटिंग निरीक्षण के समय के मानकों को सही नहीं दर्शाती, तो आप स्थानीय प्राधिकरण से अपील कर सकते हैं। लिखित में करें — इंग्लैंड, वेल्स और उत्तरी आयरलैंड में रेटिंग बताए जाने के 21 दिनों के भीतर, या स्कॉटलैंड में 14 दिनों के भीतर।

5 रेटिंग अपलोड होते ही प्रकाशित हो जाती है। 0 से 4 तक की रेटिंग निरीक्षण के बाद तीन से पाँच हफ़्ते रोकੀ जाती है, ताकि अपील का समय रहे।

जवाब देने का अधिकार

आप एक छोटा बयान भेज सकते हैं जो आपकी रेटिंग के साथ प्रकाशित होगा — जैसे यह बताते हुए कि कोई समस्या बाद में ठीक कर दी गई है। इससे रेटिंग नहीं बदलती, लेकिन यह उसके साथ प्रकाशित होता है।

मुफ़्त है, और अगर कोई ऐसी बात है जो ग्राहक जानना चाहेंगे, तो करने लायक है।



5 पाने के लिए असल में क्या चाहिए

5 रेटिंग साफ़-सुथरे किचन का इनाम नहीं है। यह तब मिलती है जब आकलन वाले तीनों क्षेत्र एक साथ मज़बूत हों, और आप इसे साबित कर सकें।

1 सुरक्षित प्रक्रियाओं का पालन

भंडारण, तैयारी, पकाना, ठंडा करना और दोबारा गरम करना — हर सर्विस में, हर व्यक्ति द्वारा, एक ही तरीके से।

2 लिखित सबूत

ऐसे रिकॉर्ड जो दिखाएँ कि नियंत्रण के उपाय सच में अपनाए गए — तारीख के साथ, और जिसने किया उसके हस्ताक्षर के साथ।

3 प्रशिक्षित स्टाफ़

सभी अपने काम के लिए ज़रूरी स्तर तक प्रशिक्षित हों, बता सकें कि वे क्या करते हैं और क्यों, और हर एक का तारीख वाला प्रशिक्षण रिकॉर्ड हो।

4 परिसर अच्छी हालत में

साफ़, अच्छे रखरखाव वाला, कीट-मुक्त, और ऐसे लेआउट वाला कि कच्चा और रेडी-टू-ईट खाना कभी न मिलें।

5 इस्तेमाल लायक उपकरण

चालू, साफ़, जहाँ ज़रूरी हो वहाँ कैलिब्रेट किए हुए, और जिनके पीछे मरम्मत का इतिहास नहीं, बल्कि नियमित रखरखाव हो।

6 ऐसी प्रबंधन प्रणाली जो टिकी रहे

HACCP पर आधारित लिखित फूड सेफ्टी प्रबंधन प्रणाली — ज़्यादातर छोटे बिज़नेस के लिए Safer Food, Better Business — जो एक बार भरकर छोड़ न दी जाए, बल्कि अप-टू-डेट रखी जाए।



अधिकारी से क्या उम्मीद रखें

अधिकारियों की भी ज़िम्मेदारियाँ होती हैं। इन्हें जानने से विज़िट कम असहज लगती है और आप कानूनी आवश्यकता और सुझाव में फ़र्क कर पाते हैं।

- ☐ शुरू करने से पहले उन्हें अपना परिचय देना और पहचान-पत्र दिखाना चाहिए।
- ☐ उन्हें पूरे समय पेशेवर और शिष्ट रहना चाहिए।
- ☐ उन्हें जो मिले वह समझाना चाहिए, और उसे ठीक करने के लिए रचनात्मक मार्गदर्शन देना चाहिए।
- ☐ उन्हें साफ़ बताना चाहिए कि कौन-सी बातें **कानूनी आवश्यकताएँ** हैं और कौन-सी **सुझाया गया अच्छा तरीका**। आपको यह पूछने का अधिकार है कि कौन-सी बात किसमें आती है।
- ☐ वे आपसे जो कुछ भी करना ज़रूरी बताएँ, उसकी पुष्टि कारण सहित लिखित में होनी चाहिए।
- ☐ अगर किसी कानूनी उल्लंघन का हवाला दिया जाए, तो उन्हें बताना चाहिए कि वह किस कानून के तहत आता है।
- ☐ आपको पालन करने के लिए उचित समय मिलना चाहिए — जब तक कि जन स्वास्थ्य को तत्काल खतरा न हो; ऐसे में वे तुरंत कार्रवाई कर सकते हैं।
- ☐ उन्हें बताना चाहिए कि किसी फ़ैसले के खिलाफ़ अपील या शिकायत कैसे करें।



वे किस कानून के तहत काम करते हैं

यूके में फूड सेफ्टी कानून इन पर आधारित होकर लागू किया जाता है: **Food Safety Act 1990** — उत्तरी आयरलैंड में **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — साथ ही **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** और वेल्स, स्कॉटलैंड व उत्तरी आयरलैंड में उनके समकक्ष नियम, तथा खाद्य पदार्थों की स्वच्छता पर समाहित (assimilated) **Regulation (EC) 852/2004**। अधिकारी **Food Law Code of Practice** के तहत हर क्षेत्र को स्कोर देते हैं; FSA का **FHRS Brand Standard** उन स्कोर को रेटिंग में बदलता है। इंग्लैंड और वेल्स में कोई भी बिज़नेस सीधे या किसी ट्रेड एसोसिएशन के ज़रिए **Primary Authority** स्कीम से जुड़ सकता है, ताकि उसे एक काउंसिल से ऐसी सलाह मिले जिसे दूसरी काउंसिलों को मानना होगा।

अधिकारी अच्छे काम के लिए अंक नहीं जोड़ते। वे तीनों क्षेत्रों में से हर एक में, जो गलत है उसके लिए **पॉइंट जोड़ते हैं** — इसलिए **कम स्कोर अच्छा नतीजा है**। फिर इन पॉइंट को 0 से 5 की रेटिंग में बदला जाता है।

अधिकारी के आने से पहले

अधिकारी के अंदर आने पर अक्सर यही चीज़ें गायब होती हैं। इनमें से किसी में ज़्यादा समय नहीं लगता; पर मौके पर तुरंत इनमें से कोई भी पेश करना मुश्किल होता है।

- | | |
|--|---|
| ☐ आपकी फूड सेफ्टी प्रबंधन प्रणाली, पूरी भरी हुई और अब तक हस्ताक्षरित। | ☐ कीट नियंत्रण रिकॉर्ड — और अगर कॉन्ट्रैक्टर आता है, तो उसकी विज़िट रिपोर्ट भी। |
| ☐ आपकी एलर्जन जानकारी, पूरी और मेन्यू से मेल खाती हुई — और ऑर्डर से पहले आप जो भी पैक करते हैं, उस पर सामग्री का लेबल, जिसमें एलर्जन उभारकर लिखे हों। | ☐ सप्लायर सूची और डिलीवरी रिकॉर्ड, जिनमें वह सामान भी दर्ज हो जिसे आपने लेने से मना किया। |
| ☐ स्थानीय प्राधिकरण में पंजीकरण का प्रमाण — कारोबार शुरू करने से कम से कम 28 दिन पहले आवश्यक। | ☐ हाथ धोने की सुविधाओं में सब मौजूद हो: गरम पानी, साबुन, और हाथ सुखाने का साधन। |
| ☐ हर स्टाफ सदस्य के प्रशिक्षण रिकॉर्ड, इस महीने काम शुरू करने वालों के भी। | ☐ खाना तैयार करने के लिए तय सिंक, हाथ धोने वाले सिंक से अलग। |
| ☐ चालू, कैलिब्रेट किया हुआ प्रोब थर्मामीटर — और कैलिब्रेशन का रिकॉर्ड। | ☐ फ़र्स्ट एड किट भरी हुई, नीले डिटेक्टेबल प्लास्टर सहित। |
| ☐ फ्रिज, फ्रीज़र और गरम रखे जाने वाले खाने के तापमान रिकॉर्ड। | ☐ कचरा ठीक से रखा और हटाया जाए, ढक्कन वाले डस्टबिन के साथ। |
| ☐ सफ़ाई शेड्यूल, जिनमें दिखे कि क्या काम होता है, कितनी बार, और कौन करता है। | ☐ आग से सुरक्षा के उपकरण लगे हुए और तारीख के भीतर — इनका स्कोर हाइजीन रेटिंग में नहीं जुड़ता, लेकिन अगर साफ़ तौर पर कुछ गलत हो तो अधिकारी बताएँगे। |
| | ☐ स्टाफ़ की बीमारी का रिकॉर्ड — किसने क्या बताया, और वे खाने के काम पर कब लौटे। |



फूड सेफ्टी एवं हाइजीन प्रक्रियाएँ

खाना कैसे संभाला जाता है — आकलन वाले तीन क्षेत्रों में पहला।

	हाँ	नहीं	ज़रूरी कार्रवाई
1 क्या स्टाफ़ बीमारी की सूचना देते हैं, और दस्त या उल्टी बंद होने के 48 घंटे बाद तक खाने का काम नहीं करते?			
2 क्या सफ़ाई के केमिकल सुरक्षित रूप से और खाने से अलग रखे जाते हैं?			
3 क्या उपकरणों का नियमित रखरखाव और सफ़ाई होती है?			
4 क्या स्टाफ़ उचित और साफ़ सुरक्षात्मक कपड़े पहनते हैं?			
5 क्या स्टाफ़ खाना संभालने के सुरक्षित तरीकों का पालन करते हैं?			
6 क्या सारा खाना स्वीकृत और दर्ज किए गए सप्लायरों से आता है?			
7 क्या खाने का कचरा अलग किया जाता है और सही तरीके से निपटाया जाता है?			
8 क्या फ़्रोज़न खाना फ़्रिज में, ढके बर्तन में पिघलाया जाता है?			
9 क्या पका हुआ खाना 90 मिनट के भीतर ठंडा करके फ़्रिज में रखा जाता है?			
10 क्या गरम रखा जाने वाला खाना 63 °C या उससे ऊपर रहता है, और उपकरण पहले से गरम किया जाता है?			
11 क्या खाना सुरक्षित अंदरूनी तापमान तक पकाया जाता है — 30 सेकंड तक 75 °C, या इसके बराबर कोई और संयोजन?			
12 क्या फ़्रिज का खाना 8 °C या उससे कम, और फ़्रोज़न खाना -18 °C या उससे कम पर रखा जाता है?			
13 क्या तैयार खाने और खुली सामग्री पर तारीख़ लिखी जाती है, और रोज़ एक्सपायरी जाँची जाती है?			
14 क्या खाने की हर चीज़ ढकी हुई, लिपटी हुई या बंद डिब्बे में रखी है?			
15 क्या एलर्जन वाली सामग्री सील बंद और साफ़ लेबल वाली है, और अलग उपकरण या अलग जगह पर तैयार की जाती है?			
16 क्या क्रॉस-कंटैमिनेशन रोकने के लिए रंग-कोड वाले उपकरण सही तरह इस्तेमाल होते हैं?			
17 क्या कच्चे और रेडी-टू-ईट खाने के लिए अलग, साफ़ लेबल वाले उपकरण इस्तेमाल होते हैं?			
18 क्या पका हुआ और रेडी-टू-ईट खाना, रखने और तैयार करने में, कच्चे खाने से अलग रखा जाता है?			
19 क्या हाथ धोने की जगहें पहुँच में हैं, उनमें ज़रूरी सामान है और वे सच में इस्तेमाल होती हैं?			
20 क्या स्टाफ़ निजी हाइजीन के मानकों का पालन करते हैं — साफ़ कपड़े, बाल बाँधे हुए, न गहने न नेल पॉलिश?			

संरचनात्मक आवश्यकताएँ

खुद परिसर — आकलन वाला दूसरा क्षेत्र।

	हाँ	नहीं	ज़रूरी कार्रवाई
21 क्या आपातकालीन प्रक्रियाएँ और निकास मार्ग साफ़ तय हैं और उनमें कोई रुकावट नहीं है?			
22 क्या स्टाफ़ के ब्रेक के लिए तय और साफ़ जगह है?			
23 क्या बर्तन और रसोई के औज़ार धोने की सुविधाएँ काम की मात्रा के लिए पर्याप्त हैं?			
24 क्या खिड़कियाँ और दरवाज़े ठीक से लगे हैं और कीटों से बचाव के लिए सील हैं?			
25 क्या छतें सही हालत में हैं और संदूषण रोकने के लिए उनका रखरखाव होता है?			
26 क्या फ़र्श फिसलन-रोधी, सही हालत में और आसानी से साफ़ होने वाला है?			
27 क्या अनधिकृत प्रवेश रोकने के लिए परिसर में आने-जाने पर नियंत्रण है?			
28 क्या कचरा हटाने और रखने की सुविधाएँ पर्याप्त हैं?			
29 क्या स्टाफ़ के शौचालय पर्याप्त हैं और उनका अच्छा रखरखाव होता है?			
30 क्या परिसर की मरम्मत करके उसे अच्छी हालत में रखा जाता है?			
31 क्या इमारत में कीटों के घुसने के रास्ते बंद किए गए हैं?			
32 क्या भंडारण की जगहें साफ़, सूखी और रखे गए स्टॉक के लिए पर्याप्त हैं?			
33 क्या उपकरण इस तरह रखे गए हैं कि क्रॉस-कंटैमिनेशन न हो?			
34 क्या ड्रेनेज व्यवस्था पर्याप्त और चालू हालत में है?			
35 क्या पीने योग्य गरम और ठंडे पानी की पर्याप्त आपूर्ति है?			
36 क्या रोशनी सफ़ाई और निरीक्षण के लिए पर्याप्त है?			
37 क्या वेंटिलेशन इतना है कि नमी न जमे और फफूंद न लगे?			
38 क्या सतहें और फ़िनिश चिकनी, छिद्ररहित और आसानी से साफ़ होने वाली हैं?			
39 क्या किचन का लेआउट कच्चे और रेडी-टू-ईट खाने के काम को अलग रखता है?			
40 क्या कच्चा और पका खाना तैयार करने के लिए अलग-अलग जगहें हैं?			

प्रबंधन में विश्वास

आपकी प्रणालियाँ और रिकॉर्ड — आकलन वाला तीसरा क्षेत्र, जिसमें अक्सर सबसे खराब स्कोर आता है।

	हाँ	नहीं	ज़रूरी कार्रवाई
41 क्या HACCP पर आधारित लिखित फूड सेफ्टी प्रबंधन प्रणाली है?			
42 क्या यह इसी बिज़नेस के लिए बनी है, न कि कोई खाली टेम्पलेट?			
43 क्या पिछले बारह महीनों में, या किसी बदलाव के बाद, इसकी समीक्षा हुई है?			
44 क्या खुलने और बंद होने की रोज़ की जाँचें पूरी और हस्ताक्षरित हैं?			
45 क्या तापमान रिकॉर्ड पूरे हैं, और छूटी जगहों का कारण लिखा है?			
46 जहाँ कोई जाँच फ़ेल हुई, क्या उसके सामने सुधारात्मक कार्रवाई दर्ज है?			
47 क्या सफ़ाई शेड्यूल पर काम करने वाले व्यक्ति के हस्ताक्षर हैं?			
48 क्या प्रोब थर्मामीटर के कैलिब्रेशन का रिकॉर्ड है?			
49 क्या सप्लायर और डिलीवरी रिकॉर्ड रखे जाते हैं, लौटाई गई डिलीवरी सहित?			
50 क्या एलर्जन जानकारी लिखित और ताज़ा है, परोसने वाले हर व्यक्ति को उपलब्ध है, और ऑर्डर से पहले पैक हर चीज़ के लेबल पर है?			
51 क्या हर स्टाफ़ सदस्य के प्रशिक्षण रिकॉर्ड रखे गए हैं?			
52 क्या हर किसी को उसकी भूमिका के लिए आवश्यक स्तर तक प्रशिक्षण मिला है?			
53 क्या सिर्फ़ शुरुआती प्रशिक्षण नहीं, रिफ़्रेशर प्रशिक्षण का भी सबूत है?			
54 क्या कीट नियंत्रण रिकॉर्ड और कॉन्ट्रैक्टर रिपोर्ट परिसर में रखी जाती हैं?			
55 क्या वेस्ट ट्रांसफ़र नोट संभालकर रखे जाते हैं?			
56 क्या फूड सेफ्टी के बारे में ग्राहकों की किसी भी शिकायत और उस पर की गई कार्रवाई का रिकॉर्ड है?			
57 मैनेजर के न होने पर, क्या कोई नामित व्यक्ति प्रणाली समझा सकता है?			
58 क्या रिकॉर्ड इतने समय तक रखे जाते हैं कि सिर्फ़ इस हफ़्ते का नहीं, पूरा पैटर्न दिखे?			
59 क्या रिकॉर्ड किसी ऐसे व्यक्ति को भी समझ आएँगे जो यहाँ कभी नहीं आया?			
60 माँगे जाने पर, क्या आप ऊपर की सारी चीज़ें दस मिनट के भीतर पेश कर सकते हैं?			

स्कोर रेटिंग कैसे बनता है

अधिकारी तीनों क्षेत्रों को अलग-अलग स्कोर देते हैं। पॉइंट उसके लिए दिए जाते हैं जो **गलत** है, इसलिए कम स्कोर अच्छा नतीजा है। तीनों स्कोर जोड़े जाते हैं, और फिर दूसरा नियम लागू होता है: किसी भी एक क्षेत्र का स्कोर तय सीमा से ऊपर नहीं होना चाहिए, वरना कुल स्कोर चाहे जो हो, रेटिंग गिर जाती है।

बैंड

कुल स्कोर	और कोई एक क्षेत्र इससे ऊपर नहीं	रेटिंग	
0 – 15	कोई स्कोर 5 से ऊपर नहीं	5	बहुत अच्छा
20	कोई स्कोर 10 से ऊपर नहीं	4	अच्छा
25 – 30	कोई स्कोर 10 से ऊपर नहीं	3	कुल मिलाकर संतोषजनक
35 – 40	कोई स्कोर 15 से ऊपर नहीं	2	सुधार आवश्यक
45 – 50	कोई स्कोर 20 से ऊपर नहीं	1	बड़ा सुधार आवश्यक
50 से ज़्यादा	—	0	तत्काल सुधार आवश्यक

हल किए गए उदाहरण

5, 5, 20 कुल 30 • सबसे ऊँचा 20 **1**

कुल स्कोर के हिसाब से 3 बनती, लेकिन एक क्षेत्र का स्कोर 20 है — उस बैंड की 10 की सीमा से ऊपर — इसलिए रेटिंग गिरकर 1 हो जाती है।

0, 5, 10 कुल 15 • सबसे ऊँचा 10 **4**

कुल 15 सबसे ऊपर वाले बैंड में आता है, लेकिन 5 के लिए सीमा 5 है। किसी एक क्षेत्र का सबसे ऊँचा स्कोर 10 है, इसलिए रेटिंग 4 पर आकर रुकती है।

5, 5, 5 कुल 15 • सबसे ऊँचा 5 **5**

संतुलित, और कुछ भी सीमा से ऊपर नहीं। 5 रेटिंग ऐसी ही दिखती है।

इसीलिए एक कमज़ोर क्षेत्र आपको यहाँ-वहाँ की छोटी-छोटी समस्याओं से ज़्यादा महँगा पड़ता है। 5, 5, 20 वाले बिज़नेस ने तीन में से दो क्षेत्रों में अच्छा किया है, फिर भी उसे 1 ही मिलती है।

कागज़ात दुरुस्त करें, फिर साबित करें।

यह गाइड परिसर और रिकॉर्ड को निरीक्षण के लिए तैयार करती है। बाक़ी काम है अधिकारी को यह दिखाना कि कल भी सब ऐसा ही था — और यह रिकॉर्ड रखने की समस्या है, सफ़ाई की नहीं।

टीम को प्रशिक्षित करें

हर स्टाफ़ सदस्य के लिए तारीख़ वाले, सत्यापन-योग्य सर्टिफिकेट सहित CPD-मानक कोर्स — “प्रबंधन में विश्वास” के तहत अधिकारी को दिखाने के लिए एक स्पष्ट प्रशिक्षण रिकॉर्ड।

रिकॉर्ड रखें

GFH ऐप कागज़ी डायरी की जगह लेता है: रोज़ की जाँचें, फ़्रिज का तापमान, सफ़ाई और एलर्जन, जो काम होते ही हस्ताक्षर और तारीख़ के साथ दर्ज होते हैं।



goodfoodhygiene.co.uk

यह एक अनुवाद है। अगर इसमें कोई बात इस गाइड के अंग्रेज़ी संस्करण से अलग हो, तो अंग्रेज़ी संस्करण ही लागू होगा।

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene, Food Standards Agency के मार्गदर्शन को लागू करता है; इसे FSA ने समर्थित, स्वीकृत या प्रमाणित नहीं किया है। यह गाइड प्रकाशन की तारीख़ पर लागू फ़ूड हाइजीन रेटिंग स्कीम का सारांश है और सामान्य जानकारी के लिए दी गई है। यह कानूनी सलाह नहीं है, और यह Food Law Code of Practice या आपके अपने स्थानीय प्राधिकरण के मार्गदर्शन की जगह नहीं लेती; आपके बिज़नेस की रेटिंग कैसे तय हो, इस पर अंतिम अधिकार उसी का रहता है।