

A. చేతులు కడగడం మరియు వ్యక్తిగత శుభ్రత		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
1	సంస్థలోకి వాంతులు లేక అతిసారం ఉన్న ఉద్యోగస్తులను తిసుకోరు. ఉద్యోగస్తుల అనారోగ్య లాగ్ ను వాడండి.					
2	చేతులు కడుక్కోడానికి సేంక్స్ మరియు వాటి దగ్గర సబ్బు, టవల్స్, మరియు వేడి మరియు చల్లబడినీరు అందుబాటులో ఉన్నాయి.					
3	ఉద్యోగస్తులు వాళ్ళ చేతులను తరచుగా కడుక్కుంటారు మరియు చేతులను సరిగ్గా కడుక్కునే విధానాన్ని అనుసరిస్తారు (20 క్షణాలు). చేతి తొడుగులు వేసుకునే ముందే చేతులు కడుక్కోండి.					
4	ఆనడానిక-నిర్దేశంగా ఉన్న మరియు వడ్డంచడానిక-నిర్దేశంగా ఉన్న ఆహారాన్ని ఉద్యోగస్తులు ఉత్త చేతులతో ముట్టుకోకూడదు.					
5	ఆహారం తయారుచేసే చోటులో తినడం, త్రాగడం లేక ప్రోగ్రామం చేయరాదు.					
6	వ్యక్తిగత వస్తువులను ఆహారం నిల్వ మరియు తయారీ చోట్ల నుండి దూరంగా నిల్వ చేయాలి.					
B. కాలుష్యం నుండి రక్షించడం		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
7	వండిన ఆహారానికి క్రింద మరియు దూరంగా వండని ఆహారం నిల్వ చేయబడింది.					
8	ముత్యం ఆహారం నేలకు కనీసం ఆరు (6) అంగుళాల పైకి నిల్వ చేయబడింది.					
9	ఆహార పదార్థాలు సరియైన స్టాకింగ్ ఆర్డర్లో నిల్వ చేయబడ్డాయి.					
10	ముత్యం 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-పడ్డింపు ఉంటాయి.					
C. సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత		లోపల	బయట	అందుబాటులో లేదు	పరిశీలించబడ లేదు	6
14	ఆహారం అవసరమైన అంతర్గత ఉష్ణోగ్రతకు చందబడుతుంది.					
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	చల్లబరిచే లాగ్ వాడబడింది.					
18	వేడిని పట్టుకోవడం - 135° F లేక ఎక్కువ దగ్గర ఆహారం పెట్టినప్పుడు.					
19	చల్లదనాన్ని పట్టుకోవడం - 41° F లేక దిగువైన 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-సైట్లో పద్ధతులు మరియు రికార్డ్స్ మరియు అనుసరించబడ్డాయి.					
25	అనుమతించబడ్డ చల్లబరిచే 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 సోదా చేయడం.					
ఈ. రసాయనాలు		లోపల	బయట	పరిశీలించబడ లేదు	అందుబాటులో లేదు	ద్విబాటు చర్యలు
29	విష రసాయనాలు సరిగ్గా వాడబడాలి, లెబుల్ చేయబడాలి మరియు ఆహారం, పరికరాలు, వంటసామగ్రి, గుడ్డలు, ఒక్కసారి సేవ మరియు ఒక్కసారి వాడక వస్తువుల నుంచి దూరంగా					
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 హ్యాండ్‌లెస్ సరిగ్గా నిల్వ చేయాలి.					
32	ముత్యం పరికరాలు మరియు ఒక్కసారి సేవా వస్తువులను నెలకు కనీసం ఆరు (6") అంగుళాల ఎత్తులో నిల్వ చేయాలి.					
33	3-ఆరలున్న సెంక మరియు డిఫెన్సింగ్ మెషన్ సరిగ్గా పనిచేసేటట్లు మరియు సానిట్రైజ్ చేయబడి ఉండేట్లు చూడాలి.					
34	ఆన్-సైట్‌లో సరియైన సానిట్రైజర్ పరిశోధనా 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 కూర్చున్న చేయడానికి విభాగాలు ఏ, బి, సి, డి, ఈ, ఎఫ్ మరియు జిలోని భాగాలు రంగుతో కోడ్ చేయబడ్డాయి.