

# Event Food Safety SOP

Events, Weddings & Entertainment

दस्तावेज़ प्रकार : योजना / एसओपी / रणनीति / गाइड • तैयार किया गया 27 Aug 2026

यह गाइड बताती है कि यह टूल क्या बनाता है, उसका उपयोग कैसे करें, और किन बातों का ध्यान रखें। टूल का वास्तविक आउटपुट (ड्राफ्ट/रिपोर्ट) टूल पेज पर बनता है।

## पृष्ठभूमि

सुरक्षित भोजन और FSSAI-अनुपालन स्वच्छता, तापमान और हैंडलिंग पर निर्भर हैं।

## इस टूल और आउटपुट का उद्देश्य

यह टूल इवेंट खाद्य-सुरक्षा SOP देता है।

## आउटपुट का उपयोग कैसे करें

सुरक्षित भोजन परोसने और FSSAI-अनुपालन के लिए उपयोग करें।

## महत्वपूर्ण सावधानियाँ

तापमान-नियंत्रण और स्वच्छता कड़ाई से पालन करें; कैटरर का FSSAI लाइसेंस जाँचें।

## साथ के दस्तावेज़

- Event Catering Plan
- Event Menu Designer
- Catering Cost Sheet
- Catering Service Agreement
- Buffet & Counter Layout Plan
- Beverage & Bar Plan

यह एआई-सहायित मार्गदर्शन है। किसी भी बाध्यकारी निर्णय से पहले योग्य पेशेवर से पुष्टि करें। शुल्क, प्राधिकरण और प्रक्रियाएँ राज्य और समय के अनुसार बदलती हैं — अपने राज्य के प्राधिकरण से सत्यापित करें।