

Food Handler Training Program (FoSTaC)

Food Service, Restaurants & Cloud Kitchens

दस्तावेज़ प्रकार : योजना / एसओपी / रणनीति / गाइड • तैयार किया गया 14 Oct 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

फूड-हैंडलर प्रशिक्षण (FoSTaC) खाद्य-सुरक्षा सिखाता है।

इस टूल और आउटपुट का उद्देश्य

यह टूल फूड-हैंडलर प्रशिक्षण (FoSTaC) बनाता है।

आउटपुट का उपयोग कैसे करें

स्टाफ को खाद्य-सुरक्षा और स्वच्छता सिखाने हेतु उपयोग करें।

महत्वपूर्ण सावधानियाँ

फॉस्टैक (FoSTaC) प्रमाणन जहाँ आवश्यक, कराएँ।

साथ के दस्तावेज़

- FSSAI Food Safety Compliance Guide
- HACCP / Food Safety Plan Builder
- Kitchen Hygiene & Cleaning SOP
- Pest Control & Prevention Plan
- Food Safety Self-Audit Tool
- Allergen Management & Labelling

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।