

Food Safety Self-Audit Tool

Food Service, Restaurants & Cloud Kitchens

दस्तावेज़ प्रकार : वित्तीय मॉडल / विश्लेषण • 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

खाद्य-सुरक्षा स्व-ऑडिट निरीक्षकों से पहले कमियाँ पकड़ता है।

इस टूल और आउटपुट का उद्देश्य

यह टूल खाद्य-सुरक्षा स्व-ऑडिट करता है।

आउटपुट का उपयोग कैसे करें

स्वच्छता, भंडारण और प्रक्रिया पर रसोई-ऑडिट हेतु उपयोग करें।

इसकी जाँच किससे कराएँ

खाद्य-सुरक्षा सलाहकार — ऑडिट पुष्टि करें।

महत्वपूर्ण सावधानियाँ

कमियाँ निरीक्षण से पहले बंद करें।

साथ के दस्तावेज़

- FSSAI Food Safety Compliance Guide
- HACCP / Food Safety Plan Builder
- Kitchen Hygiene & Cleaning SOP
- Food Handler Training Program (FoSTaC)
- Pest Control & Prevention Plan
- 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।