



सिटी अफ समरभिल म्यासाचुसेट्स

निरीक्षण सेवा विभाग

KATJANA BALLANTYNE - MAYOR

सामान्य खाद्य तयारी प्रतिष्ठान (FPE) सम्बन्धी जानकारी (निरीक्षकद्वारा आवश्यक)

| समावेश # गरिएको | जानकारी | टिप्पणी |
|--------------------|--|---------|
| | पूरा गरिएको फ्याट, तेल र ग्रीस (FOG) आवेदन | |
| | सुविधास्थलको नाम | |
| | सुविधास्थलको मालिक | |
| | सुविधास्थलको मालिकको फोन | |
| | सुविधास्थलको मालिकको इमेल | |
| | सुविधास्थलको ठेगाना | |
| | सुविधास्थलको व्यवस्थापक | |
| | सुविधास्थलको व्यवस्थापक फोन | |
| | सुविधास्थलको व्यवस्थापकको इमेल | |
| | खाद्य सेवाको प्रकार (क्याफे, क्याफेटेरिया आदि) | |
| | सञ्चालन समय | |
| | प्रति दिन खाना सर्भ गरेको सङ्ख्या | |
| | सिटहरूको सङ्ख्या | |

FOG ट्रयाप र इन्टरसेप्टर



DPW BUILDING • 1 FRANEY ROAD • SOMERVILLE, MASSACHUSETTS 02145
(617) 625-6600 एक्स्टेन्सन 5600 • TTY: (866) 808-4851 • फ्याक्स: (617) 666-2624

www.somervillema.gov



| समावेश गरिएको | लागू हुँदैन | जानकारी | टिप्पणी |
|---------------|-------------|--|---------|
| | | प्रकार (सिङ्कभन्दा तल, जमीनमुनि, स्वचालित) | |
| | | एकाइको सङ्ख्या | |
| | | आकार (ग्यालोनहरू) | |
| | | स्थान (भित्री, बाहिरी) | |

ग्रीस ट्रयाप/इन्सपेक्टर मर्मतसम्भार

| समावेश गरिएको | लागू हुँदैन | आवश्यक कागजात | टिप्पणी |
|---------------|-------------|--|---------|
| | | तालिका पम्प आउट गर्नुहोस् (साप्ताहिक रूपमा, मासिक रूपमा आदि) | |
| | | पम्पर/सेवा प्रदायक | |
| | | मर्मतसम्भार लग साइटमा उपलब्ध छ | |
| | | व्यवस्थापनले पम्पिङलाई राम्रोसँग गरिरहेको छ भनी सुनिश्चित गर्न निरीक्षण गरिरहेको छ? | |
| | | सेवामा ग्रीसको तह हटाउने मात्र नभई ट्रयाप र नमूना बाकसको पूर्ण पम्पिङ/सफाई समावेश छ? | |
| | | भल्ट पहिले नै पम्प गरिएको पानी नभई सफा पानीले भरिएको छ? | |
| | | इन्जाइम/ब्याक्टेरिया प्रयोग गरिन्छ? हो भने, बिक्रेताको नाम? | |

भान्सा कोठाका उपकरण/यन्त्रहरू

| हो/होइन | # | निम्न उपकरण/वस्तु छ? कृपया बायाँतिरको स्तम्भमा # सूचित गर्नुहोस्। | टिप्पणी |
|---------|---|---|---------|
| | | ग्रिल | |
| | | ओभन | |
| | | डिसवाशर | |
| | | प्रि-रिन्स सिङ्क | |
| | | मन सिङ्क | |
| | | डिप फ्रायर | |
| | | फ्लोर ड्रेन्स | |
| | | ह्याण्ड सिङ्क | |
| | | कितली/कुक पट | |
| | | फोहोर व्यवस्थापन | |
| | | 3 बे पट सिङ्क | |
| | | 2 बे पट सिङ्क | |
| | | एक बे पट सिङ्क | |
| | | अन्य | |

| हो | होइन | निम्न यन्त्रहरू ग्रीस ट्रयाप/इन्टरसेप्टरमा डिस्चार्ज गर्न प्लम्ब गरिएको छ? (हो,होइन) | टिप्पणी |
|----|------|--|---------|
| | | फ्लोर ड्रेन्स | |
| | | डिसवाशरहरू | |
| | | पट सिङ्क, मल्टी कम्पार्टमेन्ट सिङ्क, मप सिङ्क, प्रि-रिन्स सिङ्कहरू | |

| | | | |
|--|--|-----------------------|--|
| | | फुड स्टेमरहरू | |
| | | फुड ग्रिन्डर /पल्सर्स | |
| | | स्टिम कितली(हरू) | |
| | | क्यान वाशर(हरू) | |

| | | | |
|----|------|--|---------|
| हो | होइन | निम्नलाई समय-समयमा सफा वा मर्मत गरिन्छ? (हो,होइन) सफा पानी ग्रीस ट्रयापमा डिस्चार्ज गरिन्छ? गरिँदैन भने, कहाँ डिस्चार्ज गरिन्छ? (टिप्पणी) | टिप्पणी |
| | | एक्सहस्त हुड र फिल्टर | |
| | | भुइँको म्याट, फ्लोर ग्रिल टप्सहरू | |
| | | ग्रीस ट्रयाप/इन्टरसेप्टर्सको बाहिरी भाग | |
| | | डम्पस्टर्स/ट्रयास क्यानहरू | |
| | | पार्किङ लट/साइडवाक | |
| | | स्टिम कितली(हरू) | |
| | | अन्य (टिप्पणीहरू) | |

कर्मचारी सचेतना र शिक्षा

| | | | |
|----|------|---|---------|
| हो | होइन | प्रश्नहरू (हो वा होइन र टिप्पणी) | टिप्पणी |
| | | सर्भ गर्ने सामान, भाँडा वा खाना तयारी गर्ने सतहहरू धुनुअघि सफा गरिन्छ? | |
| | | कर्मचारीहरूलाई खाद्य फोहोरको FOG ड्रेनहरूमा फाल्न अनुमति नदिने बारेमा थाहा छ? | |
| | | कर्मचारीहरूलाई ड्राई क्लिन-अपका लागि आवश्यक प्रशिक्षण र | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | उपकरणहरू (रबर स्क्र्यापर, ब्रुम, फैलिएमा शोषक सामग्री) उपलब्ध गराइन्छ? | |
| | | सफा गर्ने किटहरू देखिने र पहुँचयोग्य क्षेत्रहरूमा छन्? | |
| | | कर्मचारीहरूलाई तेल र ग्रीस फैलिनबाट रोक्न रेस्टुरेन्टभित्रदेखि बाहिरी भण्डारणको बिनमा लैजाँदै गर्दा पर्याप्त लैजाने विधि/उपकरणहरू (लेडलहरू, ढक्कनसहितको भाँडो) उपलब्ध गराइन्छ? | |
| | | कर्मचारीहरू FOG लाई ड्रेनभन्दा बाहिर राख्ने कार्यमा संलग्न छन्? | |
| | | कर्मचारीहरूलाई ड्रेनहरूबाट तेल र ग्रीस नफाल्नुहोस् भनी सम्झाउन मुख्य ठाउँहरूमा सङ्केतहरू लगाइएका छन्? | |
| | | नयाँ कर्मचारीहरूलाई FOG उत्कृष्ट व्यवस्थापन अभ्यासहरू (BMPs) मा प्रशिक्षण गराइएको र विद्यमान कर्मचारीहरूलाई नियमित आधार (त्रैमासिक, वार्षिक रूपमा) मा प्रशिक्षण गराइएको छ? | |

ग्रीस व्यवस्थापन

| हो | होइन | प्रश्नहरू (हो वा होइन) | टिप्पणी |
|----|------|---|---------|
| | | बाहिरका तेल र ग्रीस भण्डारण बाइन्ड बिनहरू ढाकिएका छन्? | |
| | | बाहिरी भण्डारण बिनहरू स्टोर्म ड्रेन र क्याच बेसिनहरूबाट टाढा छन्? | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | डम्पस्टर र ग्रीस रिसाइकलिङ बिनहरू सफा गरिन्छन् र प्रायः चुहावटका लागि जाँच गरिन्छ? | |
| | | फैलिएको अवस्थामा फैलिने रोकथाम योजना र सामग्रीहरू उपलब्ध छन्? | |

ग्रीस व्यवस्थापन कन्ट्र्याक्टरहरू

| हो | होइन | प्रश्नहरू | टिप्पणी |
|----|------|--|---------|
| | | तपाईंको होलर/रेन्डरसँग तेल र ग्रीसको फोहोर व्यवस्थित गर्न उचित कानुनी इजाजतपत्र र अनुमतिहरू छन्? (कृपया आफ्नो आवेदनमा कागजात समावेश गर्नुहोस्) | |
| | | कन्ट्र्याक्टर(हरू)को सम्पर्क जानकारी: कम्पनीको नाम, स्थान प्राथमिक सम्पर्क फोन इमेल | |
| | | तपाईंलाई फोहोर ग्रीस अन्तिम व्यवस्थापनका लागि कसरी र कहिले पठाइन्छ भन्ने कुरा थाहा छ? (हो वा होइन) | |

टिप्पणीहरू

| |
|--|
| |
|--|

उल्लङ्घनहरू

