New Zealand Food Safety
Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

टेम्पलेट खाद्य नियंत्रण योजना

– सरल, सुरक्षित और उपयुक्त

आप इस टेम्पलेट का उपयोग कर सकते हैं यदि आप हैं एक:

- खाद्य रिटेल व्यवसायी जो खाद्य तैयार करता या बनाता और बेचता है – जैसे कि एक कसाई, मछली विक्रेता, रिटेल बेकर, डेली या सुपरमार्केट,
- खाद्य सेवा व्यवसाय, जैसे कि रेस्टोरेन्ट, कैफे, टेकअवे या ऑन - या ऑफ - साइट कैटरर,
- आवासीय देखभाल सुविधाओं के संचालक जिनमें अस्पताल, हॉसपाइस, विश्राम गृह, कारागार और शैक्षिक संस्थान शामिल हैं।

यह एक कानूनी दस्तावेज है।
आप इस योजना में कोई प्रक्रिया नहीं जोड़ सकते हैं।

दिन चक्र

विषय सूची

डार्क ब्लू कार्ड्स: सेटअप

- दिन चक्र
- व्यवसाय के विवरण
- व्यवसाय की रूपरेखा
- सुनिश्चित करना कि योजना ठीक चल रही है
- प्रशिक्षण और सक्षमता
- जल आपूर्ति: पंजीकृत (रजिस्टर्ड) सप्लॉयर
- जल आपूर्ति: रूफ वॉटर (वर्षाजल संग्रहण) और पृष्ठीय या भूजल

ब्लू कार्ड्स: शुरूआत

- हाथ धोना
- स्टॉफ द्वारा खाद्य को खराब होने से बचाना
- खाद्य को ठंडा रखना
- हानिकारक जीव के लिए जांच करना

ग्रीन कार्ड्स: तैयार करना

- खाद्य पृथक करना
- खाद्य सुरक्षित ढंग से तैयार करना
- खाद्य मँगाना, प्राप्त, और स्टोर करना

यैलो कार्ड्स: तैयार करना+पकाना

- खाद्य पकाना
- मुर्गी उत्पाद (पोल्ट्री), बारीक किया हुआ मांस (मिंस्ड मीट) और चिकन कलेजी पकाना
- इसे प्रमाणित करना कि आप द्वारा नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने के लिए प्रयुक्त विधि सदैव कारगर है।
- खाद्य फिर से गर्म करना
- ताजा पकाया खाद्य ठंडा करना
- खाद्य को डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) करना
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के नियंत्रण के लिए जल गतिविधि, एसिड या हॉट-स्मोकिंग का उपयोग

विषय सूची

आरेंज कार्ड्स: परोसना + बेचना

- खाद्य गर्म रखना
- आपके खाद्य का परिवहन
- खाद्य प्रदर्शित करना और ग्राहकों द्वारा स्वयं परोसना
- जानना कि आपके खाद्य में क्या है
- आपके खाद्य की पैकेजिंग और लेबलिंग
- अन्य व्यवसायों को खाद्य बेचना

पर्पल कार्ड्स: बंद करना

- सफाई करना
- उपकरणों और सुविधाओं का रखरखाव

रेड कार्ड्स: समस्या समाधान

- जब कुछ गलत हो जाए
- ग्राहकों की शिकायतें निबटाना
- आपके खाद्य का पता चलाना (ट्रेसिंग करना)
- आपके खाद्य को वापस मँगवाना (रिकॉल)

टील कार्ड्स: स्पेशलिस्ट

- एसिडीफाइड राइस से सुशी बनाना
- चाइनीज स्टाइल रोस्ट डक बनाना
- डोनर कबाब बनाना
- सूस वीदे विधि (वैक्यूम सील्ड प्लास्टिक पाउच को वॉटर बाथ में लंबे समय तक पकना) का उपयोग करते हुए पकाना
- लाल मांस को मिन्स (बहुत छोटे छोटे टुकड़े) करने के लिए तैयार करना और हल्का-पका कर या कच्चा परोसना

व्यवसाय के विवरण

अपने व्यवसाय के विवरण नीचे भरें

व्यवसाय के विवरण	
कानूनी नाम	
व्यापारिक नाम	
गतिविधि [जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं]	
खाद्य सेवा: ☐ डाइन इन ☐ टेकअवे ☐ ऑन-साइट कैटरिंग ☐ ऑफ-साइट कैटरिंग ☐ अन्य [निर्दिष्ट करें]: _____ **खाद्य रिटेल:** ☐ कसाई ☐ डेलिकटेसन ☐ बेकरी ☐ मछली विक्रेता ☐ ताजा उत्पाद ☐ ग्रॉसरी ☐ परिवहन/डिलीवरी ☐ सचल खाद्य सेवा या रिटेल ☐ परिवहन/लॉजिस्टिक्स ☐ अन्य [निर्दिष्ट करें]: _____	
डाक पता	
टेलीफोन	
ईमेल	
लोकेशन (ज)	
सड़क का पता (1) (परिसर जहां खाद्य व्यवसाय संचालित है)	
जल आपूर्ति	

अतिरिक्त स्थान [यदि आवश्यकता हो तो एक पृथक शीट पर जारी रखें और संलग्न करें] नीचे किसी अन्य परिसर का विवरण दें जो खाद्य व्यवसाय के संबंध में उपयोग किया जाता हो (उदाहरण - खाद्य भंडारण या तैयार करने के लिए प्रयुक्त परिसर) ये गतिविधियां और साइटें भी इस FCP (एफ सी पी) द्वारा कवर की जाएंगी। यदि खाद्य प्रयोजनों के लिए जल का उपयोग किया जाता है, तो जल आपूर्ति का स्रोत चिन्हित करें।

सड़क का पता (2)	
गतिविधियां/जल आपूर्ति का स्रोत	
सड़क का पता (3)	
गतिविधियां/जल आपूर्ति का स्रोत	
सड़क का पता (4)	
गतिविधियां/जल आपूर्ति का स्रोत	

संचालक: संचालक, खाद्य व्यवसाय का मालिक या अन्य व्यक्ति होता है, जिसका उस पर नियंत्रण होता है। यदि खाद्य नियंत्रण योजना एक से अधिक खाद्य व्यवसायों पर लागू है, तो संचालक FCP (एफ सी पी) हेतु उत्तरदायी व्यक्ति होगा।*

नाम	
स्थान का पता (व्यवसाय या आवासीय)	
टेलीफोन	
ईमेल	

***प्रत्येक खाद्य व्यवसाय का संचालक** (यदि योजना एक से अधिक खाद्य व्यवसायों पर लागू है) अतिरिक्त पंक्तियां जोड़ें अगर अनिवार्य हो |	
नाम	
स्थान का पता (व्यवसाय या आवासीय)	
टेलीफोन	
ईमेल	

डे-टु-डे (दैनिक) मैनेजर [लिखें 'उपरोक्तानुसार' यदि डे-टु-डे (दैनिक) मैनेजर संचालक है] डे-टु-डे (दैनिक) मैनेजर वह व्यक्ति होता है जिस पर यह सुनिश्चित करने की पूरी जिम्मेदारी होती है कि FCP (एफ सी पी) का पालन किया जाता है और उचित जांचें और रिकार्ड्स पूरे किए गए हैं।
रिकार्ड्स और आपकी योजना, कम से कम 4 वर्ष तक अवश्य रखे जाने चाहिए।
सभी रिकार्ड्स अंग्रेजी में लिखे जाएं और पठनीय हों। सभी रिकार्ड्स में तिथि और उस व्यक्ति का नाम आवश्यक है जिसने वह कार्य किया हो।

नाम और/या पद	
टेलीफोन	

पंजीकरण (रजिस्ट्रेशन) प्राधिकारी (यह आपकी स्थानीय काउंसिल होगी यदि आपकी FCP (एफ सी पी) एक काउंसिल से अधिक के क्षेत्रों में स्थित परिसर कवर नहीं करती है या आपका कोई तृतीय-पार्टी जाँचकर्ता है, वैसी स्थिति में यह MPI (एम पी आइ) होगा)	
पंजीकरण (रजिस्ट्रेशन) प्राधिकारी	☐ MPI (एम पी आइ) ☐ परिषद (काउंसिल) [परिषद (काउंसिल) का नाम]: _____
संपर्क व्यक्ति	
पता	
टेलीफोन	
ईमेल	
सत्यापनकर्ता (यदि स्थानीय काउंसिल नहीं है)	
सत्यापन एजेंसी	
संपर्क व्यक्ति	
पता	
टेलीफोन	
ईमेल	

व्यवसाय की रूपरेखा

आपको यह अवश्य सुनिश्चित करना होगा कि आपके खाद्य व्यवसाय की डिजाइन और भौतिक स्थिति आपके लिए सुरक्षित और उपयुक्त खाद्य तैयार करने में सहायक हो।

- आप को एक मानचित्र और फ्लोर प्लॉन बनाना होगा जिसमें यह शामिल हों:
  - आपकी इमारत,
  - उसके आसपास की इमारतें,
  - आपके मानचित्र के विभिन्न क्षेत्रों में होने वाली गतिविधियां, जिनमें आपके खाद्य तैयारी क्षेत्र भी शामिल हैं (उदाहरण - आपका किचन),
  - आपके भवनों में होने वाली गतिविधियां, जिनमें गैर-खाद्य गतिविधियां भी शामिल हैं,
  - भवन के विभिन्न क्षेत्रों में होने वाली गतिविधियां,
  - कुछ गैर-खाद्य गतिविधियां जो उसी या निकटवर्ती भवन/संपत्ति में आयोजित होती हों जो खाद्य सुरक्षा को प्रभावित कर सकती हों, उन्हें आपके व्यवसाय के आपके मानचित्र में शामिल करना होगा।

रूपरेखा — आपके व्यवसाय के अंदर

*यह हाथ से बना प्लॉन या फोटोग्राफ हो सकता है।

रूपरेखा — आपके व्यवसाय के बाहर

*यह हाथ से बना प्लॉन या फोटोग्राफ हो सकता है।

आपके व्यवसाय के निकट जोखिम प्रबंधित करना

आपकी इमारत, या किसी पास की इमारत में की जाने वाली किन्हीं गैर-खाद्य गतिविधियों का यहां उल्लेख करें जो खाद्य सुरक्षा या आपके व्यवसाय में उपयुक्तता को प्रभावित कर सकती हों, और जोखिम प्रबंधित करने के लिए आप द्वारा किए जाने वाले कोई उपाय।

खाद्य सुरक्षा के जोखिम	हम जोखिम प्रबंधित कैसे करें
उदाहरण: निकटवर्ती उद्यान केंद्र से आने वाली धूल (विशेषकर बड़े कम्पोस्ट के ढेर से) में नुकसान पहुँचाने वाले जीव हो सकते हैं जो खाद्य को खराब कर सकते और इसे असुरक्षित बना सकते हैं।	उदाहरण: इमारत के उद्यान केंद्र के तरफ की खिड़कियां/दरवाजे बंद रखें। खाने के लिए तैयार खाद्य बनाने और प्रदान करने वाले क्षेत्र, सर्विस वाले दरवाजे (जो इमारत के उद्यान केंद्र की ओर हो) से यथासंभव दूर होने चाहिए।

सुनिश्चित करना कि योजना ठीक चल रही है

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यह आपकी जिम्मेदारी है कि आप नियमित रूप से जांच करें कि भोजन सुरक्षा और उपयुक्तता, आपके व्यापार में अच्छी तरह से प्रबंधित की जा रही है।
- क्या और कितनी बार जाँचना है, यह इस पर निर्भर करता है कि उसके गलत होने से आपके व्यवसाय पर क्या प्रभाव पड़ता है। आपको सबसे जरूरी चीज़ें सबसे अधिक जाँचनी चाहिए (उदाहरण - थर्मोमीटर)।
- आप जिस कंपनी को सप्लाइ करते हैं, उनके द्वारा ऑडिट करने को भी आंतरिक जाँच माना जाएगा, पर आपको स्वयं भी नियमित जाँच करनी चाहिए।
- आपको जाँच करनी चाहिए:
  - कि लोग वो कर रहे हैं जो उन्हे करना चाहिए,
  - आपने जो प्रक्रियाएं लागू की हैं उनका पालन हो रहा है और वह प्रभावी हैं,
  - आपकी सुविधाएं और उपकरण आपके व्यवसाय की भोजन गतिविधियों के लिए उपयुक्त रहते हैं।
- आप या आपके स्टाफ में से कोई आपका आंतरिक जाँचकर्ता (सेल्फ़-ऑडिटर) होना चाहिए।

स्वयं की जाँच करना (सेल्फ़-ऑडिटिंग) क्यों ज़रूरी है?

- अपने व्यापार और जो भोजन आप बनाते हैं उसके लिए आप जिम्मेदार हैं। यदि आप, आपके व्यापार में कुछ गलत हो गया है ये बताए जाने के लिए किसी अन्य का इंतज़ार करते हैं, तो यह महँगा साबित हो सकता है, और आपका खाद्य लोगों को बीमार कर सकता है।

K

जानें

- निम्नलिखित करके सुनिश्चित करें कि आपकी योजना ठीक से काम कर रही है, (उदाहरण):
  - जाँच करें की स्टाफ भोजन सुरक्षा के लिए ज़रूरी व्यवहार का पालन कर रहे हैं (उदाहरण - हाथ धोना, इत्यादि),
  - जाँच करें की रिकॉर्ड्स पूरे किए और रखे जा रहे हैं,
  - रिकॉर्ड्स की जाँच करके सुनिश्चित करें कि चीज़ें अपेक्षा अनुसार चल रही हैं,
  - **'जब कुछ ग़लत हो जाए'** में दी गई जानकारी की समीक्षा करके जाँच लें की समस्याएं दोबारा होने से रोकने के लिए कदम उठाए गये हैं,
  - स्टाफ के साथ भोजन सुरक्षा प्रश्नोत्तरी कर के,
  - इस टैंपलेट के **'दिखायें'** अनुभाग में दिए उन्ही सवालों को पूछ कर और उन्ही चीज़ों की जाँच करके जो आपका जाँचकर्ता पूछेगा या देखेगा,
  - वातावरण ओर भोजन में कुछ किस्म के नुकसान पहुँचाने वाले जीवों और रसायनों का परीक्षण करके, ये साबित करने के लिए कि प्रक्रियाएं (उदाहरण - सफाई और सैनिटाइजिंग) प्रभावी हैं।

परीक्षण के बारे में कुछ बातें:

- कुछ स्थितियों में परीक्षण के लिए विशिष्ट आवश्यकताएं हैं (उदाहरण- स्वयं-आपूर्ति पानी)। ऑस्ट्रेलिया न्यूजीलैण्ड खाद्य मानक संहिता में नुकसान पहुँचाने वाले जीवों तथा रसायनों की सीमा के लिए कुछ नियम हैं www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx सीमा होने का अर्थ यह नहीं है कि आपको अक्सर ही उस नुकसान पहुँचाने वाले जीव या रसायन के लिए खाद्य का परीक्षण करना है। यदि आप नमूना लेकर (सैंपलिंग) और परीक्षण के द्वारा साबित करना चाह रहे हैं कि आपकी योजना ठीक चल रही है, तो उसमे सिर्फ़ ये अकेली जाँच नहीं होनी चाहिए। भोजन सुरक्षा सिर्फ़ परीक्षण से ही नहीं हासिल हो सकती।
- परीक्षण एक उपयोगी तरीका हो सकता है, लेकिन इसकी सीमाएं हैं। उदाहरण के लिए, यदि, परीक्षण के परिणाम में नुकसान पहुँचाने वाले जीव मिलते हैं, तो इसका मतलब है कि प्रक्रियाओं का कुछ भाग ठीक से काम नही कर रहा।

K

जानें

- एक नकारात्मक परिणाम ये साबित नहीं करता की आपकी योजना ठीक काम कर रही है (या भोजन सुरक्षित है)। विशेष रूप से, नुकसान पहुँचाने वाले जीव, खाने में अधिकतर समान रूप से नही वितरित होते हैं। यह संभव है कि भोजन के परीक्षण का नकारात्मक परिणाम आए जबकि उसी भोजन के किसी अलग भाग में भारी मात्रा में नुकसान पहुँचाने वाले जीव हों।
- यदि आप "परीक्षण" को अपने जाँच के तरीकों में शामिल करना चाहते हैं, तो ज़्यादातर, वातावरण का परीक्षण तैयार खाने के परीक्षण से ज़्यादा प्रभावी है।
- यदि आप "सैंपलिंग" और "परीक्षण" का उपयोग अपने जाँच के तरीकों में करते हैं, तो एक प्रबल सुझाव है की परीक्षण योजना (टेस्टिंग प्लान) किसी विशेषज्ञ द्वारा बनाया जाए। अगर आपके व्यापार में विशेषज्ञ नहीं है तो कोई कन्सल्टेंट, आपका जाँचकर्ता या प्राथमिक उद्योग मंत्रालय आपको एक "सैंपलिंग और परीक्षण" योजना बनाने के बारे में जानकारी प्रदान कर सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आपको आवश्यक प्रक्रियाओं की स्थापना करनी होगी निरंतर ये जाँचने के लिए कि आप और आपके कर्मचारी सुरक्षित और उपयुक्त खाना बना रहे हैं और भोजन अधिनियम 2014 के अंतर्गत अपनी जिम्मेदारियाँ पूरी कर रहे हैं।
- **'जब कुछ ग़लत हो जाए'** के अंतर्गत दी गई प्रक्रियाओं का पालन करें, यदि आपकी स्वयं की जाँच से ग़लतियों या कार्यवाइयों का पता चलता है जो भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त बना सकते थे।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - आप कैसे जांचते हैं कि आपकी प्रक्रियाएंअच्छी तरह से काम कर रही हैं,
  - आपके द्वारा किए गए जाँचों के परिणाम,

सेट-अप

प्रशिक्षण और सक्षमता

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- स्टॉफ की विभिन्न प्रशिक्षण आवश्यकताएं होती हैं। आप को यह अवश्य जानना होगा कि सुरक्षित और उपयुक्त खाद्य का लक्ष्य पाने के लिए स्टॉफ और विजिटरों (आगंतुकों) को क्या सिखाने की आवश्यकता है।
- सभी स्टॉफ और विजिटरों (आगंतुकों) को उस प्रशिक्षण को अवश्य समझना होगा जो उन्हें दिया जाए।
- समस्त स्टॉफ को, यह सुनिश्चित करने के लिए कि सुरक्षित और उपयुक्त खाद्य तैयार किया जाना है,निश्चित तौर पर पता होना चाहिए कि उन्हें क्या करना है और वे योजना का पालन करें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- किसी को जिम्मेदारी सौंपें जो योजना का पालन सुनिश्चित करने के लिए उत्तरदायी हो: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

  ☐ डे-टु-डे(दैनिक) मैनेजर, या

  ☐ नामित व्यक्ति।

  नाम: _____

- ☐ डे-टु-डे (दैनिक) मैनेजर या ☐ नामित व्यक्ति (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं) को यह अवश्य सुनिश्चित करना होगा कि समस्त स्टॉफ और विजिटर प्रशिक्षित हों ताकि वे जान सकें कि निम्न से संबंधित नियमों का पालन किस तरह करना है:
  - हाथ धोना,
  - साफ कपड़े पहनना,
  - बीमारी की रिपोर्ट करना,

D

करें

- ऐसा खाद्य संभालना जो लोगों को बीमार कर सकता है,
- सफाई और स्वच्छता,
- खाद्यों को खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्र में (इसमें एलर्जेन प्रबंधन, कच्चे/बिना पके खाद्यों को पके खाद्यों से अलग रखना और केमिकल व विष प्रबंधन शामिल है) पृथक रखना,
- अन्य प्रक्रियाएं जो आपके खाद्य व्यवसाय पर विशेष रूप से लागू हों,
- कुछ गलत हो जाने पर क्या करें।

- स्टॉफ को प्रशिक्षण दें:
  - उनके द्वारा आपके खाद्य व्यवसाय में काम शुरू करने से पहले,
  - जब कोई प्रक्रिया लागू की जाए या बदली जाए।
- सभी विजिटरों (आगंतुकों) को (उदाहरण - डिलीवरी कर्मचारी, ठेकेदार आदि) खाद्य सुरक्षित बनाए रखना चाहिए जिस दौरान वे आपके खाद्य व्यवसाय में हों।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - इसका **रिकार्ड** कि योजना का पालन करने के लिए स्टॉफ को कैसे और कब प्रशिक्षण दिया गया। इसमें शामिल करें:
    - किसे प्रशिक्षित किया गया,
    - कब,
    - आपने योजना के कौन से भाग कवर किए,
    - प्रशिक्षक और प्रशिक्षणार्थी के हस्ताक्षर।

जल आपूर्ति रजिस्टर्ड सप्लॉयर

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- पानी में हानिकारक जीव (कीटाणु) और केमिकल हो सकते हैं जो लोगों को बीमार कर सकते हैं। आपको खाद्य बनाने के लिए केवल साफ, दूषण रहित पानी का ही उपयोग करना होगा।
- साइट पर स्टोर किए जाते समय और खाद्य परिसर में वितरित किए जाते समय पानी खराब हो सकता है।
- आपके खाद्य तैयारी वाले क्षेत्र, उपकरण और बर्तन साफ करने के लिए आपके पास पर्याप्त साफ पानी अवश्य उपलब्ध होना चाहिए।
- स्टॉफ के लिए हाथ धोने के लिए आपके पास पर्याप्त साफ पानी अवश्य उपलब्ध होना चाहिए।
- पानी आपूर्ति स्रोत पर खराब हो सकता है। यह ज़रूरी है कि आप अपनी स्थानीय काउंसिल की सलाह का पालन करें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- अपने रजिस्टर्ड सप्लॉयर का नाम दर्ज करें।

  सप्लॉयर का नाम:_____

- सदैव उस पानी का उपयोग करें जो खाद्य तैयार करने, सफाई करने व हाथ धोने के लिए सुरक्षित हो। यदि आपका पानी का सप्लॉयर सलाह दे कि पानी असुरक्षित है, तो आपको ऐसा अवश्य करना होगा:
  - इसे उपयोग मत करें, या
  - उपयोग से पहले इसे कम से कम 1 मिनट तक उबालें, या
  - उपयोग से पहले क्लोरीन से इसे शुद्ध करें, या

D

करें

- अन्य जल आपूर्ति का उपयोग करें जिसके सुरक्षित होने के बारे में आप सुनिश्चित हों (उदाहरण - बोतलबंद पानी)
- ऐसा खाद्य सदैव फेंक दें जो गंदे पानी से खराब हो गया हो।
- साइट पर केवल उन्हीं जल आपूर्तियों के पानी के टैंकों, पाइपों और आउटलेट नलों का उपयोग करें जो खाद्य प्रसंस्करण, हाथ धोने और सफाई करने के लिए उपयुक्त हों।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - किसी अनुरक्षण (मेंटेनेंस) कार्य का **रिकार्ड** जो आपने कराया हो (देखें **'उपकरण और सुविधाओं के अनुरक्षण (मेंटेनेंस)' का कार्ड)।**

जल आपूर्ति: रूफ वॉटर और सर्फेस या ग्राउंड वॉटर

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- पानी में नुकसान पहुँचाने वाले जीव (कीटाणु) और केमिकल हो सकते हैं जो लोगों को बीमार कर सकते हैं। आपको खाद्य बनाने के लिए केवल साफ, दूषण रहित पानी का ही उपयोग करना होगा।
- साइट पर स्टोर किए जाते समय और खाद्य परिसर में वितरित किए जाते समय पानी खराब हो सकता है।
- आपके खाद्य तैयारी वाले क्षेत्र, उपकरण और बर्तन साफ करने के लिए आपके पास पर्याप्त साफ पानी अवश्य उपलब्ध होना चाहिए।
- स्टॉफ के लिए हाथ धोने के लिए आपके पास पर्याप्त साफ पानी अवश्य उपलब्ध होना चाहिए।
- अधिकृत प्रयोगशालाओं के बारे में MPI की वेबसाइट पर जानकारी उपलब्ध है।
- आपकी जल आपूर्ति पर अन्य कानून लागू हो सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- सदैव उस पानी का उपयोग करें जो खाद्य तैयार करने, सफाई करने व हाथ धोने के लिए सुरक्षित हो। यदि आपकी जल आपूर्ति असुरक्षित हो जाए तो आपको ऐसा अवश्य करना होगा:
  - इसे उपयोग मत करें, या
  - उपयोग से पहले इसे कम से कम 1 मिनट तक उबालें, या
  - उपयोग से पहले क्लोरीन से इसे शुद्ध करें, या
  - अन्य जल आपूर्ति का उपयोग करें जिसके सुरक्षित होने के बारे में आप सुनिश्चित हों (उधारण - बोतलबंद पानी)।

D

करें

- ऐसा कोई खाद्य सदैव फेंक दें जो गंदे पानी से खराब हो गया हो।
- चुनें कि आप पानी कहां से लेते हैं:
  - ☐ रूफ जल आपूर्ति
  - ☐ सतह या असुरक्षित भूजल आपूर्ति
  - ☐ सुरक्षित भूजल आपूर्ति (ऐसी आपूर्ति जो न्यूजीलैण्ड के पेयजल मानकों में 'सुरक्षित' की परिभाषा में आती है।)*
  - ☐ ऐसी आपूर्ति जो वर्तमान में सार्वजनिक स्वास्थ्य जोखिम प्रबंधन कार्यक्रम के अधीन है*

* आपको और कुछ करने की आवश्यकता नहीं है यदि आप इनमें से किसी कार्यक्रम का उपयोग करना चुनते हैं।

- यदि आपने अपना स्वयं का साफ पानी चुना है, तो आपको इसकी कम से कम सालाना जांच करानी होगी ताकि इसका उपयोग करना सुरक्षित होना सुनिश्चित किया जा सके। आपको अपने पानी की जांच अवश्य करानी होगी:
  - एक नया व्यवसाय शुरू करने से पहले, या
  - यदि आपके पास स्व-आपूर्ति पानी की जांच के कोई रिकार्ड न हों।
- आपके पानी को, नीचे तालिका में दी सभी सीमाओं को पूरा करना चाहिए:

माप	मापदंड
एसचेरचिया कोलाई (Escherichia coli) - एक किस्म का हानिकारक जीव	किसी 100 मिली के नमूने में 1 से कम*
पानी का गन्दापन (टर्बिडिटी)	5 नेफेलोमीट्रिक टर्बिडिटी इकाई से अधिक नहीं
क्लोरीन (क्लोरीनीकृत करने पर)	न्यूनतम 20 मिनट संपर्क समय के साथ मुक्त उपलब्ध क्लोरीन 0.2 मिग्रा/l (ppm) से कम नहीं
pH (क्लोरीनीकृत करने पर)	6.5 – 8.0

**एसचेरचिया कोलाई (Escherichia coli) (एक किस्म का हानिकारक जीव)* की जांच किसी प्रत्यायित प्रयोगशाला द्वारा ही की जाए।

D

करें

- आपको निम्न के बाद अधिकतम 1 सप्ताह के अंदर पानी की जांच फिर से करानी होगी:
  - नए स्वयं-आपूर्ति स्रोत से पानी लेने पर, या
  - पर्यावरण या गतिविधियों में किसी बदलाव की जानकारी होने पर जो पानी की सुरक्षा और उपयुक्तता को प्रभावित कर सकता हो
- खाद्य प्रसंस्करण, हाथ धोने और सफाई के लिए उपयोग स्थान पर पानी का स्वच्छ होना सुनिश्चित करने के लिए आपको जल शोधन प्रणाली का उपयोग अवश्य करना होगा। आप जिसका उपयोग करते हों उस पर निशान लगाएं:

  ☐ फिल्ट्रेशन (छानना)

  ☐ क्लोरिनेशन (क्लोरीनीकरण)

  ☐ UV से शुद्ध करना

  ☐ अन्य _____
- आपको वे आउटलेट नलों, टैंक और पाइप स्पष्ट चिन्हित करने होंगे जिनमें साफ पानी न हो। इनका उपयोग खाद्य प्रसंस्करण, हाथ धोने और सफाई के लिए नहीं किया जाना चाहिए।

सतही और (असुरक्षित) भूजल लेने के लिए, ऐसा अवश्य करना होगा:

  - पशुओं से कम से कम 10 मी. दूर हो
  - गंदगी के संभावित स्रोतों से कम से कम 50 मी. दूर हो, जिनमें चारे के ढेर, कूड़े-करकट के ढेर, मानव और पशु मल, संभावित रसायन भंडार और टैंक (उदाहरण - ईंधन टैंक) शामिल हैं।

- आपको समस्त निकटवती गतिविधियों और प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले केमिकलों का अवश्य पता लगाना और दर्ज करना होगा जो आपकी जल आपूर्ति को प्रभावित कर सकते हैं।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को निम्न **रिकार्ड** दिखाएं:
  - आपके आरंभिक या वार्षिक पानी की जांच (जल परीक्षण) के परिणाम
  - सभी निकटवर्ती गतिविधियों की सूची जो आपके पानी की सुरक्षा को प्रभावित कर सकती हैं।
- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं कि किस तरह आपकी जल शोधन प्रणाली सही तरह से काम करती है।

आरंभ

हाथ धोना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- हाथ धोने से रसोई में नुकसान पहुँचाने वाले जीवों से बचाव में मदद मिलती है। नियमित हाथ धोने से खाद्य के खराब होने से बचाव में मदद मिलती है।
- खुले कटे घाव और जख्म नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को फैला सकते हैं और खाद्य को असुरक्षित और अनुपयुक्त बना सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- अपने हाथ साबुन वाले पानी से 20 सेकेंड तक अच्छी तरह धोएं और फिर पेपर टॉवल, सिंगल यूज क्लॉथ या एयर ड्रॉयर का उपयोग करके सुखाएं।
- सदैव पेपर टॉवल, सिंगल यूज क्लॉथ या एयर ड्रॉयर को हैंडवॉशिंग सिंक के पास रखें।
- अपने हैंडवॉशिंग क्षेत्र को सदैव साफ रखें।
- आपको अपने हाथ अवश्य धोने चाहिए:
  - जब रसोई में जाएं,
  - खाने को हाथ लगाने से पहले,
  - खांसने या छींकने के बाद,
  - टॉयलेट उपयोग करने के बाद,
  - आपका फोन उपयोग करने के बाद,
  - कचरा छूने/हटाने के बाद,
  - कोई ऐसी चीज़ छूने के बाद जो आपको गंदी प्रतीत होती हो।

D

करें

- आपको किसी कटे घाव या जख्म के लिए निम्न उपाय अवश्य करने होंगे:
  (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ किसी कटे घाव व जख्म को ढंककर रखें, या
  - ☐ यदि कटे घाव और जख्म से कुछ रिसता हो या संक्रमित हों और वे पूरी तरह ढंके नहीं जा सकते हों तो खाद्य हैंडल मत करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को बताएं कि आपके हैंडवॉशिंग क्षेत्र में पूरी मात्रा में सामान रखने और साफ होना सुनिश्चित करने के लिए कौन जिम्मेदार है।
- आपका जाँचकर्ता इस बात की जांच कर सकता है कि क्या आपका स्टॉफ तब अपने हाथ धोता है या नहीं जब उन्हें ऐसा करना चाहिए।
- आपका जाँचकर्ता यह जांच करने के लिए कि ज़रूरत की हर चीज़ उपलब्ध है कि नहीं, आपके व्यवसाय क्षेत्र में प्रवेश से पहले अपने हाथ धोएगा।

स्टॉफ द्वारा खाद्य को खराब होने से बचाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य असुरक्षित और अनुपयुक्त हो सकता है यदि बीमार लोगों या गंदे कपड़ों द्वारा दूषित हो जाए।
- नुकसान पहुँचाने वाले ख़तरनाक जीव बीमार व्यक्ति के मल, उल्टी और अन्य शारीरिक द्रवों (उदाहरण - खून, नाक का मैल) के माध्यम से खाद्य में पहुंच सकते हैं।
- साफ कपड़े (एप्रन आदि) पहनने से खाद्य, उपकरण और खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्रों को नुकसान पहुँचाने वाले जीवों से बचाए रखने में मदद मिलती है।
- गंदे कपड़े खाद्य, सतहों और उपकरणों को गंदा कर सकते हैं।
- यदि बीमार स्टॉफ द्वारा खाद्य खराब हो, तो आपको उसे वापस लेना होगा। देखें **'अपने खाद्य को रिकॉल करना'।**

D

करें

आपको क्या करना होगा?

बीमार स्टॉफ का प्रबंधन

- कोई स्टॉफ या विजिटर (ठेकेदार भी शामिल) जिसने खाद्य परिसर में आने से पहले 48 घंटे के अंदर उल्टी की हो या डायरिया रहा हो, उसे निम्न को अवश्य बताना चाहिए:
  (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)।

  ☐ डे-टु-डे(दैनिक) मैनेजर, या

  ☐ नामित व्यक्ति।

  नाम: _____

D

करें

- फ़ूड हॅंड्लर्स जिन्होने खाद्य परिसर में आने से 48 घंटे पूर्व तक या खाद्य परिसर में उल्टी की हो या डायरिया रहा हो, उसे निम्न को अवश्य बताना चाहिए:

  ☐ डे-टु-डे(दैनिक) मैनेजर, या

  ☐ नामित व्यक्ति (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

  नाम: _____

  यदि ऐसा 2 या अधिक बार हुआ हो तो तत्काल चिकित्सा सलाह लें।
- स्टॉफ को ठीक हो जाने तक खाद्य प्रसंस्करण से दूर रहना होगा, यदि उन्हें कोई ऐसी बीमारी हो जो उनसे दूसरों को हो सकती हो।
- बीमार स्टॉफ ऐसे कार्य कर सकते हैं जिसके लिए उन्हें खाद्य या खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्रों के सीधे संपर्क में न आना पड़े।

साफ कपड़े पहनना

- साफ कपड़े (उदाहरण - एप्रन आदि) खाद्य हैंडल करने या खाद्य तैयारी वाले क्षेत्रों में प्रवेश करने से पहले अवश्य पहने जाने चाहिए (यह ठेकेदारों और विज़िटर्स (आगंतुकों) पर भी लागू है)
- आप को निम्न में से एक उपाय अवश्य सुनिश्चित करना होगा: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

  ☐ स्टॉफ अपने खुद के साफ कपड़े पहनते हैं, या

  ☐ मैं स्टॉफ को साफ कपड़े उपलब्ध कराता हूं।
- बाहरी सुरक्षात्मक कपड़े (उदाहरण - एप्रन इत्यादि) खाद्य तैयारी वाला क्षेत्र छोड़ने से पहले (उदाहरण - टॉयलेट जाना, बाहर जाना इत्यादि) निकाल दिए जाएं।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता आपसे यह स्पष्ट करने को कह सकता है कि आप बीमार स्टॉफ के लिए क्या उपाय करते हैं।
- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - एक लिखित **रिकार्ड** कि स्टॉफ कब बीमार रहा।
  - कि हर कोई जो खाद्य हैंडल करता है, वह प्रत्येक पाली (शिफ्ट) की शुरूआत होने पर (जैसा उस दौरान आवश्यक हो) साफ कपड़े/एप्रन पहनता है।
  - आप कैसे सुनिश्चित करते हैं कि कपड़े साफ हैं।
- आपका जाँचकर्ता साफ कपड़ों को लेकर आपके नियमों, या आपके नियमों से संबंधित आपकी किन्हीं पूर्व समस्याओं के बारे में भी प्रश्न पूछ सकता है।

आरंभ

खाद्य को ठंडा रखना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य को सही तापमान पर रखने से उसमें नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के तेजी से बढ़ने में रोक होती है।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बढ़ने से रोकने के लिए कुछ खाद्य ठंडे (चिल्ड या फ्रोजेन) अवश्य रखे जाने चाहिए।
- आप को निम्न के बीच अंतर जानने की आवश्यकता है:
  - खाद्य जिसे सुरक्षित रखने के लिए आपको उसे ठंडा रखने की ज़रूरत है (उदाहरण - दूध), और
  - खाद्य जो आपको इसलिए ठंडा रखने की ज़रूरत है ताकि ग्राहक उसका आनंद ले सकें (उदाहरण - बियर)।
- आपको जानना होगा कि किस खाद्य को अवश्य ठंडा रखना है अपने सप्लायर (उपलब्ध कराने वाले) या फ़ूड लेबल से पता लगाये

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- रोजाना जांच करें कि आपके फ्रिज में खाद्य 5ºC या इससे कम तापमान पर रखा गया है।
- अपने फ्रिज में खाद्य के तापमान की निगरानी निम्न द्वारा करें: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

  ☐ खाद्य या अन्य पदार्थ का तापमान ज्ञात करने के लिए एक सूचक थर्मामीटर का उपयोग (उदाहरण - पानी का एक बर्तन), या

D

करें

- ☐ खाद्य की सतह का तापमान मापने के लिए एक इन्फ्रारेड थर्मामीटर का उपयोग, या
- ☐ आपके खाद्य के आंतरिक तापमान या सतह के तापमान की निगरानी करने के लिए एक स्वचालित प्रणाली का उपयोग।

- जांच करें कि फ्रीजर में रखा खाद्य फ्रोजेन है। आपको फ्रोजेन खाद्य का तापमान रिकार्ड करने की आवश्यकता नहीं है।
- 2 घंटे/4 घंटे के नियम का पालन करें, जैसा नीचे चित्र में दर्शाया गया है।

कुल समय खाद्य को 5 - 60°C तापमान के बीच रखा गया है

0 घंटे

खाद्य को फ्रिज से बाहर निकाला गया।

खाद्य 5°C या इससे कम पर है

2 घंटे से कम

- खाने के लिए तैयार खाद्य परोसें, या
- या खाद्य को 75°C तक पकाएं, या
- वापस फ्रिज में रखें और 5°C या इससे कम तक ठंडा करें

4 घंटे तक

- खाने के लिए तैयार खाद्य परोसें, या
- या खाद्य को 75°C तक पकाएं

4+ घंटे

इसे फेंक दें

D

करें

- ठंडे खाद्य का परिवहन करते समय सदैव उपयोग करें:
  (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ एक फ्रीजर/चिलर वाहन
  - ☐ आइस ब्लॉक्स के साथ एक चिली बिन
  - ☐ एक गर्मी-रोधक डिब्बा (इंसुलेटेड कंटेनर)
  - ☐ अन्य _____

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - आप किस तरह अपने खाद्य का या अपने फ्रिज/फ्रिजों का आंतरिक तापमान ज्ञात करते हैं,
  - आपकी तापमान जांचों का एक **रिकार्ड**

हानिकारक जीवों के लिए जांच करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- हानिकारक जीव जैसे कि चूहे, पक्षी और कीट, बीमारी फैला सकते हैं। वे गंदी चीज़ों जैसे कि कूड़े से कीटाणु ग्रहण करके उन्हें खाद्य और खाद्य उपकरणों पर पहुंचाकर ऐसा करते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- हानिकारक जीव जांच करें और हानिकारक जीवों के कोई लक्षण दिखें तो उनका उपाय करें (उदाहरण - बीट, भरे ट्रैप खाली करें, मृत कीट)।
- कोई भी प्रभावित उपकरण और क्षेत्र साफ और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ करें जो खाद्य के संपर्क में आते हों।
- यदि आपको अपने खाद्य व्यवसाय में हानिकारक जीव होने के संकेत मिलते हैं तो उस प्रक्रिया का पालन करें जो **पृष्ठ 79 पर 'वेन समथिंग गोज़ रॉंग'** के अंतर्गत दी गई है

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने सत्यापनकर्ता को दिखाएं कि किस तरह आप हानिकारक जीवों के लिए जांच करते हैं।

खाद्य पृथक करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- कच्चा/बिना पका खाद्य पके हुए /खाने के लिए तैयार खाद्य (उदा. सलाद) से दूर रखने से कीटाणु फैलने से रोकथाम होगी।
- 11 सामान्य खाद्य एलर्जेन्स हैं जिनके बारे में आपको अवश्य जानना चाहिए। ये हैं: सल्फाइट, आहार में मौजूद ग्लूटेन (उदाहरण - गेहूं), शेलफिश, अंडे, मछली, दूध, मूंगफली, सोयाबीन, तिल, ट्री नट्स और लुपिन।
- कुछ खाद्य/संघटक एलर्जिक प्रतिक्रिया का कारण बन सकते हैं। एलर्जेन्स रहित खाद्य को उपरोक्त एलर्जेन्स वाले खाद्य से पृथक रखने से लोगों के बीमार पड़ने और संभावित मौतों की रोकथाम होगी।
- जानें कि आप द्वारा बेचे जाने वाले खाद्य में कौन से एलर्जेन्स हैं-ग्राहकों द्वारा इस बारे में पूछे जाने पर आपको उन्हें बताने में अवश्य सक्षम होना चाहिए या यह जानकारी पैकेजिंग में शामिल करें।
- विष और खतरनाक केमिकल, खाद्य में जाने पर लोगों को बीमार कर सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- खाद्य तैयार करते समय आपको निम्न में से एक विधि अवश्य चुननी होगी: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - कच्चा और पका/खाने के लिए तैयार खाद्य,
  - खाद्य जिनमें **जानें** भाग में वर्णित एलर्जेन्स हों, और खाद्य जिनमें वे एलर्जेन्स न हों,

D

करें

- ☐ विभिन्न जगहों और उपकरणों का उपयोग करें (चॉपिंग बोर्ड, चाकू और बर्तन), या
- ☐ विभिन्न समय पर प्रॉसेस करें (बीच में सफाई), और /या
- ☐ सतहें, बोर्ड, चाकू और अन्य बर्तन उपयोग के दौरान बीच में अच्छी तरह साफ और विसंक्रमित करें।

- अपने हाथ धोएं और, यदि आवश्यक हो तो हैंडलिंग के बीच में सुरक्षात्मक कपड़े बदल लें (उधारण - एप्रन):
  - कच्चा और पका/खाने के लिए तैयार, या
  - खाद्य जिनमें **जानें** भाग में वर्णित एलर्जेन्स हों, और खाद्य जिनमें वे एलर्जेन्स न हों, या
  - खतरनाक रसायनों, विष और भोजन को।
- ऐसे सभी उत्पाद (उदा. पालतू पशुओं के खाद्य) खाद्य और खाद्य तैयारी वाला क्षेत्रों से दूर रखें जो मानव उपभोग के लिए नहीं हैं।
- विषों और खतरनाक केमिकलों पर स्पष्ट लेबल लगाएं, उन्हें खाद्य से दूर स्टोर करें और उनके उपयोग के दौरान खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित करें।
- ऐसे सभी खाद्यों पर लेबल लगाएं और पृथक स्टोर करें जो एलर्जिक प्रतिक्रिया कर सकते हों।
- पूछे जाने पर अपने ग्राहकों को बताएं कि आप द्वारा बनाए या बेचे जाने वाले किन खाद्यों में एलर्जेन्स हैं।
- अपना खाद्य परिवहन करते समय, निम्न को पृथक करें:
  - कच्चा और पका/खाने के लिए तैयार, या
  - खाद्य जिनमें **जानें** भाग में वर्णित एलर्जेन्स हों, और खाद्य जिनमें वे एलर्जेन्स न हों।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका सत्यापनकर्ता आपके स्टॉफ से यह स्पष्ट करने के लिए कह सकता है कि वे किस तरह पता लगाते हैं कि जो खाद्य आप बनाते या परोसते हैं उसमें एलर्जेन्स हैं।
- अपने सत्यापनकर्ता को दिखाएं कि वह खाद्य जिनमें **जानें** भाग में वर्णित एलर्जेन्स हैं, तथा विष और खतरनाक केमिकल स्पष्ट लेबल किए गए हैं और खाद्य से दूर रखे गए हैं।
- अपने सत्यापनकर्ता को दिखाएं या समझाएं कि किस तरह आप निम्न को पृथक करते हैं:
    - कच्चा और पका /खाने के लिए तैयार उत्पाद, या
    - खाद्य जिनमें **जानें** भाग में वर्णित एलर्जेन्स हों, और खाद्य जिनमें वे एलर्जेन्स न हों, या
    - खतरनाक रसायनों, विष और भोजन को।

खाद्य सुरक्षित ढंग से तैयार करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य और एलर्जेन्स में मौजूद नुकसान पहुँचाने वाले जीव खराब खाद्य, गंदगी, हाथों, कपड़ों और सतहों से फैल सकते हैं। गंदा या खराब व्यवस्था वाला तैयारी स्थान नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के पनपने और तेजी व आसानी से फैलने में मददगार हो सकता है।
- ऑस्ट्रेलिया न्यूजीलेण्ड खाद्य मानक संहिता (दा कोड) में उन खाद्य एडिटिव्स (उदाहरण - परिरक्षकों) के प्रकारों के बारे में नियम हैं, जिन्हें आप कुछ खाद्यों में मिला सकते हैं। खाद्य सेवा व्यवसायों को इन नियमों के बारे में आवश्यक जानकारी संभवतः नहीं होती। यदि आप खाद्य एडिटिव्स उपयोग करते हैं, तो दा कोड देखें या अधिक जानकारी के लिए अपने जाँचकर्ता से पूछें।
- दा कोड में कम्पोजिशन नियम हैं जो आप द्वारा निर्मित केवल कुछ खाद्यों पर लागू हैं (उदाहरण - सॉसेज, मीट पाई आदि)। दा कोड देखें या अधिक जानकारी के लिए अपने जाँचकर्ता से पूछें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- अपने कार्यप्रवाह (वर्कफ्लो) को इस तरह डिजाइन करें कि आप सुरक्षित ढंग से अपने क्षेत्र में विचरण कर सकें (उदाहरण - जैसे कि आप कच्चे चिकन को उन क्षेत्रों में न ले जाएं जहां पका/खाने-के-लिए-तैयार खाद्य हैंडल किया जा रहा हो)

D

करें

- अपने कार्य क्षेत्रों में होने के दौरान उसे स्वच्छ और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ करें।
- यदि आप अपने खाद्य बनाने के लिए खाद्य एडिटिव्स (उदाहरण - परिरक्षक) का उपयोग करते हैं तो एडिटिव संबंधी अपेक्षाओं की दा कोड में जांच करें।
- जांच करें कि क्या दा कोड में दी गयी कम्पोजिशन अपेक्षाएं (यदि लागू हों) पूरी की गई हैं या नहीं।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं या समझाएं कि आप अपने किचन में किस तरह कार्य करते हैं, इसमें निम्न शामिल है:
  - आप कार्य के दौरान किस तरह सफाई रखते हैं,
  - किस तरह आपके खाद्य तैयारी वाले क्षेत्र का प्रवाह नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को पनपने और फैलने से रोकने के लिए प्रयास करता है,
  - अपनी पाकविधियों (रेसिपी) से दर्शाएं कि आप एडिटिव और कम्पोजिशन संबंधी नियमों का किस तरह पालन करते हैं, यदि वे आप पर लागू हों।

खाद्य सोर्स, प्राप्त, और स्टोर करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- पकाना, अनिवार्य रूप से सभी खाद्यों को सुरक्षित नहीं बनाता।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बढ़ने से रोकने के लिए कुछ खाद्य ठंडे (चिल्ड या फ्रोजेन) अवश्य रखे जाने चाहिए।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बढ़ने से रोकने के लिए वेंडिंग मशीनों में खाद्य सही तापमान पर ही स्टोर किया जाना चाहिए।
- खाद्य या संघटक 'अवसान तिथि' के बाद प्रयुक्त या बेचे नहीं जाने चाहिए (इसमें वेंडिंग मशीनों से खाद्य भी शामिल हैं)
- खाद्य केवल किसी प्रतिष्ठित सप्लॉयर (उदाहरण - रजिस्टर्ड खाद्य व्यवसाय) से ही सोर्स करें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- खाद्य केवल अनुमोदित सप्लॉयर्स से ही खरीदें।
- खाद्य प्राप्त करते समय, निम्न रिकार्ड रखें:
  - आपके सप्लॉयर का नाम और संपक विवरण,
  - खाद्य का प्रकार और मात्रा,
  - खाद्य का तापमान, यदि इसे सुरक्षित और उपयुक्त रखने के लिए एक निश्चित तापमान पर रखा जाना आवश्यक हो।
- ठंडा किया हुआ खाद्य लेते या प्राप्त करते समय, थर्मामीटर से इसका तापमान मापें। आप को निम्न जांच अवश्य करनी होगी:

D

करें

- ठंडा खाद्य ठंडा है,
- फ्रोजेन खाद्य फ्रोजेन है,
- पैकेजिंग क्षतिग्रस्त या गंदी नहीं है,
- खाद्य की अवसान तिथि निकली नहीं है।

- सुरक्षित ढंग से खाद्य स्टोर करना चिल्ड खाद्य को पहले रखें, फिर फ्रोजेन खाद्य, उसके बाद वह खाद्य जिसे कमरे के तापमान पर स्टोर किया जा सके।
- अपनी रसदें इस प्रकार व्यवस्थित करें कि निकटतम अवसान तिथि या बेस्ट बिफोर तिथि वाला खाद्य सबसे पहले उपयोग किया जाए।
- खाद्य की अवसान तिथि निकलते ही उसे फेंक दें।
- खाद्य को ढंककर और स्पष्ट लेबल लगाकर रखें।
- 2 घंटे/4 घंटे के नियम का पालन करें, जैसा नीचे चित्र में दर्शाया गया है।

खाद्य को 5 - 60°C तापमान के बीच रखने का कुल समय

0 घंटे

खाद्य को फ्रिज से बाहर निकाला गया।

खाद्य 5°C या इससे कम पर है

2 घंटे से कम

- खाने के लिए तैयार खाद्य परोसें, या
- या खाद्य को 75°C तक पकाएं, या
- वापस फ्रिज में रखें और 5°C या इससे कम तक ठंडा करें

4 घंटे तक

- खाने के लिए तैयार खाद्य परोसें, या
- या खाद्य को 75°C तक पकाएं

4+ घंटे

इसे फेंक दें

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- आपका सत्यापनकर्ता इसकी जांच करेगा:
  - आपके अनुमोदित सप्लॉयर सूची और सप्लॉयर एश्योरेंस (आश्वस्ति) के **रिकार्ड्स**
  - **रिकार्ड्स**:
    - आपके सप्लॉयर का नाम और संपर्क विवरण,
    - खाद्य का प्रकार और मात्रा,
    - खाद्य का तापमान, यदि इसे सुरक्षित और उपयुक्त बनाए रखने के लिए एक निश्चित तापमान पर रखना आवश्यक हो।
- अपने जाँचकर्ता को दिखाए कि खाद्य स्टोर किया, लेबल किया, और ढंककर रखा गया है।

खाद्य पकाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- कुछ खाद्यों के नुकसान पहुँचाने वाले जीवों से खराब होने की संभावना होती है जो लोगों को बीमार कर या मार सकते हैं।
- इन नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने और खाद्य को खाने के लिए सुरक्षित बनाने के लिए पकाना, एक सामान्य तरीका है।
- खाद्य जिसे सुरक्षित बनाने के लिए पकाना आवश्यक होता है, उसमें पोल्ट्री और मांस भी शामिल है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- पोल्ट्री, मिंस्ड मीट और चिकन कलेजी को **'पोल्ट्री, मिंस्ड मीट और चिकन कलेजी को पकाना'** कार्ड का उपयोग करके पकाएं। अन्य मांस कदाचित परोसे जा सकते हैं लेकिन परोसने से पहले सुखाए अवश्य जाने चाहिए।
- सॉफ किया हुआ खाना और खाने-के-लिए-तैयार खाद्य/संघटक पकाने के लिए निर्माता के निर्देश देखें।
- व्यंजनों पर सदैव ठंडे दागों की जांच करें, वे समान प्रकार से तथा अच्छी तरह से पूरे पकाए जाने चाहिए।
- खाने को निरंतर चलाते रहें ताकि खाना कहीं से भी ठंडा ना रह जाए।
- पके खाद्य जो 5°C और 60°C के बीच रखे गए हों, पुनः 75°C से अधिक तक गर्म किए जा सकते हैं और 4 घंटे के अंदर गर्म ही (60°C से अधिक पर) परोसे जा सकते हैं, अन्यथा ये फेंक दिए जाने चाहिए।

D

करें

- निम्न द्वारा आपके खाद्य के तापमान की जांच करें:
  - ☐ खाद्य का आंतरिक तापमान मापने के लिए सलाई थर्मामीटर का उपयोग करें, या
  - ☐ खाद्य की सतह का तापमान मापने के लिए एक इन्फ्रारेड थर्मामीटर का उपयोग, या
  - ☐ आपके खाद्य के आंतरिक तापमान या सतह के तापमान की निगरानी करने के लिए एक स्वचालित प्रणाली का उपयोग करें (उदाहरण - डेटा लॉगर)

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को निम्न प्रकार से दिखाएं कि आप किस तरह ज्ञात करते हैं कि आपका खाद्य सदैव पूरी तरह पकाया गया है:
  - आप द्वारा पकाए जाने वाले प्रत्येक आइटम का तापमान लेकर और/या
  - निर्माता के निर्देशों का पालन करके

मुर्गी उत्पाद (पोल्ट्री), बारीक किया हुआ मांस (मिंस्ड मीट) और चिकन कलेजी पकाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य पकाने से नुकसान पहुँचाने वाले जीव पूरी तरह नष्ट हो जाते हैं।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को नष्ट करने के लिए कुछ खाद्यों को पूरी तरह पकाना होता है। आपको अवश्य ज्ञात होना चाहिए कि आपके कौन से खाद्य के लिए उच्च जोखिम वाले हैं, और प्रत्येक बार उन्हें अच्छी तरह अवश्य पकाया जाना चाहिए (उदाहरण - चिकन)।
- मीट को मिन्स करने का अर्थ है कि सतह पर मौजूद कोई कीटाणु, पूरे उत्पाद में फैल सकते हैं। मिंस्ड मीट उत्पाद अच्छी तरह अवश्य पकाए जाने चाहिए।
- आपको बारीक कटी हुई पोल्ट्री का तापमान लेने की ज़रूरत नही है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- पोल्ट्री (उदा. चिकन, बतख, चिकन लीवर) और मिंस्ड या बहुत छोटा कटा हुआ मांस (उदा. सॉसेज, मीट पैटीज) का सुरक्षित होना सुनिश्चित करने के लिए विशिष्ट तापमान पर एक निश्चित समय तक के लिए पकाएं।
- सदैव निम्न एक समय/तापमान के संयोजन का उपयोग करें यदि आप पोल्ट्री, मिंस्ड या बहुत छोटा कटा हुआ मांस, या चिकन कलेजी पकाते हैं:

आंतरिक तापमान	तापमान का न्यूनतम समय
65°C	15 मिनट
70°C	3 मिनट
75°C	30 सेकेंड

D

करें

- यह जांच करने के लिए एक थर्मामीटर का उपयोग करें कि मांस के सबसे मोटे भाग के केंद्र/या 4 सेंटीमीटर से मोटी पोल्ट्री का समय/तापमान संयोजन उक्त में से एक पर पहुंच गया है।
- आप को निम्न में से एक अवश्य करना होगा:
  - हर बैच में से कम से कम 1 आइटम का तापमान रिकार्ड करें, या
  - आपको अपने द्वारा पकाए जाने वाले पोल्ट्री या मिंस्ड मीट के हर बैच का परीक्षण अवश्य करना होगा जब तक आप प्रमाणित न कर सकें कि आपकी पाक विधि प्रत्येक बार कारगर है। **'आप द्वारा कीटाणु मारने के लिए प्रयुक्त विधि प्रत्येक बार कारगर होना प्रमाणित करना' कार्ड देखें**

पकाने संबंधी प्रक्रियाएँ जिनकी मैं हर बार जाँच करता हूँ:	पकाने संबंधी प्रक्रियाएँ जिन्हे मैं 'साबित' करूँगा:

- ऐसा पोल्ट्री और मिंस्ड मीट फेंक दें जिसे 5°C और 60°C के बीच रखा गया हो और पुनः 75°C से अधिक गर्म किया गया हो किंतु 4 घंटे के अंदर खाया न गया हो।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को इसके **रिकार्ड** दिखाएं कि आप किस तरह सुरक्षित ढंग से पोल्ट्री और मिंस्ड मीट पकाते हैं। **रिकार्ड करें:**
  - खाद्य,
  - पकाने की तिथि,
  - तापमान जिस पर खाद्य पकाया गया था, और कितने समय तक इसे उस तापमान पर बनाए रखा गया।
- यदि आप अपनी पाक विधि का कारगर होना प्रमाणित कर सकते हैं, तो अपने जाँचकर्ता को **'प्रूविंग दा मेथड यू यूज़ टू किल बग्स वर्क्स एवेरी टाइम'** कार्ड से अपेक्षित रिकार्ड दिखाएं।

इसे प्रमाणित करना कि आप द्वारा नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने के लिए प्रयुक्त विधि सदैव कारगर है।

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यदि आप निम्न में से कोई खाद्य बनाते या पकाते हैं, तो आप नुकसान पहुँचाने वाले जीव मारने के लिए अपनी प्रयुक्त विधि प्रत्येक बार कारगर होना प्रमाणित कर सकते हैं:
  - पोल्ट्री (उदाहरण - चिकन, कलेजी),
  - मिंस्ड मीट (उदाहरण - सॉसेज, मीट पैटीज),
  - सुखाना,
  - अचार या ब्राइन्ड मांस और/या सब्जियां,
  - गर्म स्मोक्ड मीट या सीफूड,
  - सुशी (एसिडिफाइड चावल से बना),
  - चाइनीज स्टाइल रोस्ट डक,
  - सूस वीदे (sous vide) (मांस या पोल्ट्री)।
- आपकी विधि का कारगर होना प्रमाणित करने का अर्थ यह है कि आपको प्रत्येक बार बनाते समय अपनी प्रत्येक खाद्य वस्तु की जांच करने की ज़रूरत नहीं होती।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आप द्वारा प्रमाणित की जाने वाली विधियां चिन्हित करें:
  (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ पोल्ट्री (उदाहरण - चिकन, कलेजी),
  - ☐ मिंस्ड मीट (उदाहरण - सॉसेज, मीट पैटीज),

D

करें

- ☐ सुखाना,
- ☐ मसालेदार या ब्राइन्ड मांस और/या सब्जियां,
- ☐ गर्म स्मोक्ड मीट या सीफूड,
- ☐ सुशी (एसिडिफाइड चावल से बना),
- ☐ चाइनीज स्टाइल रोस्ट डक,
- ☐ सूस वीदे (sous vide) (मांस या पोल्ट्री)।

- आप को खाद्य बनाते समय उसी उपकरण और उन्हीं संघटकों (प्रकार, भार, आकार, सिरका घोल इत्यादि) का हर बार उपयोग करना चाहिए।
- संबंधित कार्ड से मानक प्रक्रिया का उपयोग करके खाद्य/पकाने के उपकरण बनाएं या पकाएं।
- खाद्य का अपेक्षित सीमाओं में होना सुनिश्चित करने के लिए (उदाहरण - पोल्ट्री और मिंस्ड मीट उत्पाद 75°C तक कम से कम 30 सेकेंड तक पकाए जाएं, एसिडिफाइड राइस का pH 4.6 या इससे कम हो, सूस वीदे के लिए वॉटर बॉथ सही तापमान पर हो) उसकी जांच/परीक्षण करें।
- यदि आपकी मानक विधि अपेक्षित तापमान/सीमा का पालन नहीं करती, तो आपको अपनी विधि कारगर बनाने के लिए पकाने के तापमान/संघटकों को अवश्य समायोजित करना होगा।
- खाद्य के विभिन्न घान (बैचेस) में अपनी विधि की कार्यक्षमता 3 बार जांच करें, ताकि आप जान सकें कि यह कारगर है।
- अपनी विधि और जांचें रिकार्ड करें।
- प्रत्येक सप्ताह खाद्य के 1 घान (बैच) का तापमान जांचकर अपनी विधि के कारगर होने की जांच करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को निम्न **रिकार्ड्स** दिखाएं:
  - आपकी विधि,
  - आपकी साप्ताहिक घान (बैच) जांचें।

खाद्य फिर से गर्म करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आपको खाद्य सुरक्षित ढंग से पुनः गर्म अवश्य करना होगा ताकि यह खतरनाक स्तर के तापमान (5°C–60°C) पर न रहे।
- यदि आप खाद्य को सही तरह से पुनः गर्म नहीं करते तो, कीटाणु पनपेंगे और आपके खाद्य को असुरक्षित और अनुपयुक्त बना देंगे।
- वेंडिंग मशीनों द्वारा खाद्य को सुरक्षित ढंग से अवश्य पुनः गर्म किया जाना चाहिए।
- बेन-मारीज़ (Bain-Maries) और हॉट कैबिनेट्स (Hot Cabinets) खाद्य को पुनः गर्म नहीं करतीं वे खाद्य को पकाए या पुनः गर्म कर दिए जाने के बाद गर्म बनाए रखती हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- खाद्य को तेजी से पुनः गर्म करने के लिए सही उपकरण का उपयोग करें: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ माइक्रोवेव
  - ☐ स्टोवटॉप
  - ☐ ओवन
  - ☐ अन्य _____
- खाद्य को गर्म करें जब तक कि सबसे ठंडे भाग से (यदि द्रव है) या मध्य भाग से (यदि ठोस है) गर्म भाप न निकलने लगे (कम से कम 75°C)

D

करें

और इसे प्रयोग किए जाने तक 60°C से अधिक पर बनाए रखें।

- 5°C और 60°C के बीच रखा गया पुनः गर्म खाद्य फिर से 75°C से अधिक गर्म किया और 4 घंटे के अंदर गर्म परोसा (60°C से अधिक) जा सकता है, अन्यथा इसे फेंक दिया जाना चाहिए।
- खाद्य को पुनः गर्म करने वाली वेंडिंग मशीनों द्वारा खाद्य के सबसे ठंडे भाग को कम से कम 75°C तक गर्म किया जाना चाहिए और प्रयुक्त किए जाने तक खाद्य को 60°C से अधिक पर रखा जाना चाहिए।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - आप किस तरह खाद्य को सुरक्षित ढंग से 75°C से अधिक गर्म करते हैं,
  - कि आप किस तरह ज्ञात करते हैं कि आप द्वारा खाद्य को 75°C से अधिक गर्म किया गया,
  - कि आप किस तरह ज्ञात करते हैं कि आपकी वेंडिग मशीन खाद्य को सुरक्षित ढंग से गर्म करती है।

ताजा पकाया खाद्य ठंडा करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आप को खाद्य सही तरह से ठंडा करना होगा, ताकि यह खतरनाक सीमा वाले तापमान में (5°C–60°C) इतनी अधिक देर तक न रहे कि इसमें कीटाणु असुरक्षित स्तरों तक पनप जाएं।
- यदि आप गर्म खाद्य को तेजी से ठंडा नहीं करते, तो नुकसान पहुँचाने वाले जीव पनप जाएंगे और आपके खाद्य को असुरक्षित और अनुपयुक्त बना देंगे।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बढ़ने से रोकने या विष उत्पन्न करने से बचाव के लिए खाद्य को तेजी से ठंडा करें।
- ताजा पके हुए खाने को ठंडा करते समय, इसे पहुंचना चाहिए:
  - 6 घंटे से कम समय में 60°C से 5°C (या इससे कम) अन्यथा इसे फेंक देना होगा,
  - 2 घंटे से कम समय में 60°C से कमरे के तापमान या 21°C पर (जो भी अधिक ठंडा हो), फिर 4 घंटों से कम समय में कमरे के तापमान या 21°C से (जो भी अधिक ठंडा हो) 5°C (या इससे कम) पर।
- निम्न में से किसी (या संयुक्त रूप से) विधि का उपयोग करें: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं):
  - ☐ आपके खाद्य को कम गहराई वाले बर्तनों में रखना
  - ☐ आइस बॉथ का उपयोग करना
  - ☐ आपके खाद्य को छोटे-छोटे भागों में बांटना
  - ☐ आपके खाद्य को ब्लास्ट चिलर में रखना

D

करें

- एक बार आपका खाद्य कमरे के तापमान या 21°C (जो भी अधिक ठंडा हो) पर पहुंच जाने पर इसे फ्रिज या चिलर में रखें।
- 4 घंटे बाद जांच करें कि खाद्य 5°C या इससे कम पर है या नहीं।
- कोई ऐसा ताजा पका खाद्य फेंक दें जो 6 घंटे से अधिक समय तक खतरनाक सीमा वाले तापमान पर रहा हो।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- आपके जाँचकर्ता को दिखाएं या समझाएं कि किस तरह आप ताजा पका खाद्य तेजी से ठंडा करते हैं।
- अपने जाँचकर्ता को इसके **रिकार्ड** दिखाएं कि आप किस तरह से ताजे पके खाद्य के हर बैच को 2 घंटों से कम समय में सुरक्षित ढंग से अर्थात 60°C से कमरे के तापमान या 21°C (जो भी अधिक ठंडा हो) पर और फिर 4 घंटों से कम समय में कमरे के तापमान या 21°C (जो भी अधिक ठंडा हो) से 5°C (या इससे कम) पर ठंडा करते हैं।
- लिखें:
    - खाद्य,
    - खाद्य पकाए जाने की तिथि,
    - इसे ठंडा करने में लगा समय।

खाद्य को डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य से निकले रस में नुकसान पहुँचाने वाले जीव हो सकते हैं। यदि ये रस अन्य खाद्यों और सतहों तक जाते हैं तो ये लोगों को बीमार बना सकते हैं।
- यदि खाद्य केवल आंशिक डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) किया गया है, तो यह पकाने के दौरान कीटाणु नष्ट करने लायक सही तापमान पर नहीं पहुंच सकता है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- फ्रोजेन खाद्य का उपयोग कर रहे हों तो पहले से योजना बनाएं ताकि आपके पास इसे फ्रिज या चिलर में सुरक्षित ढंग से पिघलाने के लिए पर्याप्त समय हो।
- जहां उपलब्धता हो, उत्पादों को निर्माता के निर्देशों के अनुसार पिघलाएं।
- डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) हो रहे खाद्य को एक कंटेनर में तथा फ्रिज/चिलर में नीचे रखें ताकि इसका रस सतहों व अन्य खाद्यों तक न पहुंचे।
- यदि आप खाद्य को फ्रिज/चिलर में डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) नहीं कर सकते, तो आप इनमें से किसी (या संयुक्त रूप से) विधि का उपयोग कर सकते हैं:
  (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ माइक्रोवेव में पिघलाएं और खाद्य का तुरंत इस्तेमाल करें।
  - ☐ प्रवाहित जल के नीचे एयरटाइट (वायुरोधी) कंटेनर में पिघलाएं।
  - ☐ 4 घंटे के अंदर बेंच पर डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) करें।

D

करें

- एक बार पिघल जाने पर, खाद्य जो सामान्यतया ठंडा रखा जाता है या गर्म रखा जाता है, उसे प्रशीतित (रेफ्रिजरेटेड), पकाया या गर्म अवश्य रखा जाना चाहिए।
- खाद्य को पुनः गर्म करने या पकाने से पहले पूरी तरह डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) अवश्य किया जाए।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - कि किस तरह से आप खाद्य को डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) करते हैं,
  - कि किस तरह से आप डिफ्रॉस्ट (फ्रीज़र से निकाल कर सामान्य तापमान पर लाना) किए हुए खाने को सुरक्षित रखते हैं।

नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के नियंत्रण के लिए जल गतिविधि, एसिड या हॉट-स्मोकिंग का उपयोग

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बढ़ने के लिए नमी चाहिए। आपके खाद्य में नमी की मात्रा (जल गतिविधि) कम करने से उनकी वृद्धि रोकने में मदद मिलेगी।
- अनेक नुकसान पहुँचाने वाले जीव अम्लीय परिवेश (4.6 या इससे कम pH) में पनप नहीं सकते या बहुत धीमी गति से पनपते हैं।
- उक्त स्थितियां प्राप्त करने के लिए(क्रमशः):
  - 0.85 या कम जल गतिविधि प्राप्त करने के लिए पानी निकालें (सुखाएं या सेंकें),
  - pH (पी एच) 4.6 या इससे भी कम करें।
- हॉट स्मोकिंग से आपके खाद्य में नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के बढ़ने पर रोक लग सकती है लेकिन इसका सुरक्षित होना सुनिश्चित करने के लिए इसे और भी प्रसंस्कृत करने याकोल्ड स्टोरेज की ज़रूरत हो सकती है। इसे आपका खाद्य पकाने या आपके खाद्य को विशिष्ट गंध देनेके लिए उपयोग किया जा सकता है।
- यह प्रक्रिया खाद्य इकट्ठा करने और सुखाने वालों पर लागू होती है।
- MPI ने शेल्फ जीवनकाल की गणना में आपकी मदद के लिए एक निर्देशिका तैयार की है http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/determine-shelf-life-of-food/
- ऑस्ट्रेलिया न्यूजीलैण्ड खाद्य मानक संहिता (दा कोड) में इस बारे में नियम दिए गए हैं कि आप किस प्रकार के खाद्य एडिटिव्स (उदाहरण - परिरक्षक) कुछ खाद्यों में मिला सकते हैं। अधिक जानकारी के लिए संहिता देखें या अपने जाँचकर्ता से पूछें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

जल गतिविधि कम करना

सुखाना

- सूखे उत्पादों की जल गतिविधि 0.85 या इससे कम ही होनी चाहिए सिवाय तब जब: (निशान लगाएं यदि कोई लागू हो)
  - ☐ उपयोग से पहले तक 5°C या इससे कम पर चिल्ड स्टोर किए गए हों, या
  - ☐ अन्य वैध परिरक्षण विधियां प्रयोग की गई हों (उदाहरण - pH घटाना)
- समस्त सुखाने वाले उपकरणों (उदाहरण - हीटिंग, पंखे, ह्यूमिडिफायर्स) की नियमित जांच अवश्य की जाए कि वे सही तरह से काम कर रहे हैं।
- सुखाने का कार्य निम्न प्रकार से ही होना चाहिए: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ एक तापमान-नियंत्रित जगह में,
  - ☐ व्यापक वायु तापमान पर।
- यदि आप 0.85 या कम जल गतिविधि द्वारा उत्पाद बनाते हैं तो उनसे इस अपेक्षा की पूर्ति सुनिश्चित करने के लिए आपको उनकी जांच अवश्य करनी होगी।
- यदि आपकी 0.85 या कम जल गतिविधि तक अपने खाद्य सुखाने की कोई प्रमाणित विधि है तो जल गतिविधि परीक्षण के लिए आपको अपने उत्पाद के 3 घान (बैच) किसी प्रत्यायित प्रयोगशाला में भेजने होंगे। यह आरंभ में कम से कम एक बार किया जाए और उसके बाद आप जल गतिविधि की गणना करने के लिए अपनी विधि (उदाहरण - भार में कमी) का उपयोग कर सकते हैं। **'प्रूविंग दा मैथड यू यूज़ टू किल बग्स वर्क्स एवेरी टाइम' कार्ड देखें।**

नमक के घोल से संरक्षण करना (Brining)

- नमक के घोल में डुबो कर (इमर्शन) संरक्षण के समय, मांस नमक के घोल में पूरी तरह से डूबा होना चाहिए।
- नमक के घोल वाले टैंकों को नियमित रूप से खाली करें और साफ करें।

D

करें

- प्रत्येक उपयोग के बाद और पहले, किसी टूटे या गायब पुरजे के लिए इंजेक्शन उपकरण की जांच करें।

खाद्य को अम्लीय बनाना

- नमकीन उत्पादों का pH 4.6 या इससे कम ही होना चाहिए।

नमक के घोल और खट्टे से संरक्षण के समाधान/विलयन

- केवल अनुमत खाद्य एडिटिव्स का प्रयोग करें। एडिटिव्स की सूची के लिए दा कोड में नियम देखें, जो आप उपयोग कर सकते हैं।
- निर्माता के निर्देशों का उपयोग करके व्यंजन बनाएं और उपयोग करें या अपनी जांची और परखी विधियों का उपयोग करें।
- नमक के घोल और खट्टे से संरक्षण के लिए अनिवार्य खाद्य एडिटिव्स (उदाहरण - नाईट्राइट) और नमक के घोल के गाढ़ेपन को पतला मत करें।
- नमक के घोल और खट्टे से संरक्षण 5°C या इससे कम पर स्टोर करें। उपयोग किए जाने तक उन्हें ढंककर रखें।
- नमक के घोल और खट्टे से संरक्षण 5°C या इससे कम पर करें।
- कोई पुनः प्रसारित या पुनःप्रयुक्त व्यंजन और खराब हो सकने वाले जैसे कि इंजेक्टिंग के समय प्रयुक्त व्यंजन, हर बैच या दिन के कार्य के पश्चात फेंक दें।

हॉट स्मोकिंग

- यदि सीफूड स्मोकिंग कर रहे हैं,तो केवल ताजा सीफूड ही इस्तेमाल करें।
- यदि हॉट स्मोकिंग, मांस उत्पादों को पकाने की प्रक्रिया में शामिल है, तो इसे कम से कम 30 सेकेंड तक 75°C तापमान तक अवश्य पकाया जाए। **'कुकिंग पोल्ट्री, मिनस्ड मीट एंड चिकन कलेजी' कार्ड देखें।**
- सभी स्मोक उपकरण (उदा. हीटिंग, एयर सर्कुलेशन, वुड चिप्स) सुरक्षित और सही तरह से कार्य करने वाले होने चाहिए।
- स्मोकिंग निम्न प्रकार से ही की जाए (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

D

करें

- ☐ तापमान -नियंत्रित जगह पर
- ☐ स्मोकिंग तापमान मैनुअली नियंत्रित रूप से

- वायु संचरण में सहायता के लिए, तथा आपके उत्पाद की एकसमान स्मोकिंग के लिए उत्पादों के बीच समान दूरी अवश्य होनी चाहिए।
- लिक्विड स्मोक उपयोग करते समय निर्माता के निर्देशों का पालन करें।
- आपके खाद्य को स्मोक किए जाने के बाद, खाद्य जिसे ठंडा रखना हो उसे 5°C या इससे कम पर ही स्टोर किया जाए और ऐसा अवश्य किया जाना चाहिए: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ इसे स्मोक किए जाने की तिथि और समय अकित किया जाए और फिर प्रसंस्करण के 5 दिनों के अंदर प्रयुक्त किया जाए या उपभोग के लिए बेचा जाए,
  - ☐ 'अवसान तिथि' दर्ज की जाए।
- आप द्वारा हॉट स्मोकिंग का कारण बताएं।
  जो लागू हो उसे चुनें:
  - ☐ खाद्य पकाने के लिए हॉट स्मोकिंग,
  - ☐ खुशबूदार बनाने के लिए हॉट स्मोकिंग।
- पकाने की प्रक्रिया के अंतर्गत आप द्वारा हॉट-स्मोक किए गए खाद्य के हर बैच के लिए, आपको निम्न रिकार्ड करना होगा।
  - स्मोक हाउस का वायु तापमान,
  - स्मोकिंग का आरंभ समय,
  - स्मोकिंग पूर्ण होने का समय,
  - पकाने की अवधि के अंत में खाद्य का केंद्रीय तापमान,
  - यदि पकाने के लिए अतिरिक्त समय आवश्यक रहा हो।
- आप द्वारा अपने खाद्य को खुशबूदार बनाने के लिए हॉट-स्मोक किए गए खाद्य के हर बैच के लिए, आपको निम्न रिकार्ड करना होगा।
  - स्मोक हाउस का वायु तापमान,

D

करें

- स्मोकिंग प्रक्रिया की समय अवधि

यदि आप नियमित रूप से अपने उत्पाद सुखाते, ब्राइन करते, पिकल या हॉट-स्मोक करते हैं, तो आप अपनी विधि प्रमाणित कर सकते हैं जिससे आपको केवल साप्ताहिक घान (बैच) की जांच करनी होगी। **'प्रूविंग दा मैथड यू यूज़ टू किल बग्स वर्क्स एवेरी टाइम' कार्ड देखें।**

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

जल गतिविधि कम करना

अपने जाँचकर्ता को दिखाएं

- जल गतिविधि परीक्षण के लिए कोई प्रयोगशाला जांच परिणाम या आपकी अपनी विधि के परिणाम (उदाहरण - भार में कमी) (यदि लागू हो)
- किस तरह आप सुरक्षित ढंग से अपने खाद्य को सुखाते और ब्राइन करते हैं।
- खाद्य सुखाने के लिए आपकी विधि का लिखित **रिकार्ड**
- ब्राइनिंग समाधानों/विलयनों के लिए आपकी विधि का लिखित **रिकार्ड**

pH घटाना

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - किस तरह आप 4.6 से कम pH प्राप्त करते हैं,
  - पिकलिंग समाधानों/विलयनों के लिए आपकी विधि का लिखित **रिकार्ड**

हॉट-स्मोकिंग

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - किस तरह से आप सुरक्षित ढंग से अपने खाद्य को हॉट-स्मोक करते हैं।
  - यदि हॉट-स्मोकिंग पकाने की प्रक्रिया का अंग है, तो निम्न का लिखित **रिकार्ड:**

S

दिखाएं

- स्मोक हाउस का वायु तापमान,
- स्मोकिंग आरंभ समय,
- स्मोकिंग पूर्ण होने का समय,
- पकाने की अवधि के अंत में खाद्य का केंद्रीय तापमान,
- यदि पकाने के लिए अतिरिक्त समय आवश्यक रहा हो।

- यदि अपने खाद्य को खुशबूदार बनाने के लिए हॉट-स्मोकिंग की गई है तो निम्न का लिखित **रिकार्ड:**
  - स्मोक हाउस का वायु तापमान,
  - स्मोकिंग प्रक्रिया की समय अवधि।

खाद्य गर्म रखना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- कीटाणु पनपने और लोगों को बीमार करने से बचाव के लिए, आप को सामान्यतया ठंडे या गर्म रखे जाने वाले खाद्य को खतरनाक सीमा वाले तापमान (5°C - 60°C) से बाहर रखना होगा।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बढ़ने से रोकने के लिए गर्म खाद्य को 60°C से अधिक पर ही रखा जाए।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- उपकरण उपयोग करने के लिए निर्माता के निर्देशों का पालन करें।
- बैन-मारीज़ (Bain-Maries) या हॉट कैबिनेट्स (Hot-Cabinets) में रखने से पहले खाद्य को 75°C या इससे अधिक तक गर्म करें।
- आपके उपकरणों को खाद्य को 60°C से ऊपर अवश्य रखना होगा । खाद्य के तापमान की जांच के लिए थर्मामीटर उपयोग करें।
- 2 घंटे से अधिक खाद्य को गर्म रखे जाने पर, इसका 60°C से अधिक होना सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक 2 घंटे पर तापमान की जांच करें।
- यदि 2 घंटे की जांच में पता चले कि खाद्य तापमान बहुत कम है, तो खाद्य को 75°C से अधिक तक पुनः गर्म करें और बेन मरी या हॉट कैबिनेट का तापमान बढ़ाएं। यदि अगली जांच में यह 60°C से कम हो, तो इसे फेंक दें।
- यदि गर्म खाद्य को 2 घंटे से अधिक 60°C से कम तापमान पर रखा गया हो, तो इसे अवश्य फेंक दिया जाए।

D

करें

- यदि गर्म खाद्य को 2 घंटे से कम 60°C से कम तापमान पर रखा गया हो, तो निम्न में से कोई उपाय किया जा सकता है:
  - अच्छी तरह गर्म करें और गर्म (60°C से अधिक) पर परोसें, या
  - चार घंटों के अंदर 5°C से कम तक ठंडा करें और इसे खाए जाने तक इसी तापमान पर बनाए रखें।
- खाद्य को चलाकर यह सुनिश्चित करें कि इसे पूरी तरह गर्म रखा गया है।
- पुन: गर्म किए गए, या गर्म, खाने-के-लिए-तैयार खाद्य के पुराने और नये बैच आपस में न मिलाएं।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - किस तरह से आप खाद्य को गर्म रखते हैं,
  - किस तरह से आप तापमान मापते हैं,
  - किस तरह से आप ज्ञात करते हैं कि आप द्वारा तापमान अपेक्षित समय-सीमाओं में जांचा गया है।

आपके खाद्य का परिवहन

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सामान्यतया ठंडे या गर्म रखे जाने वाले खाद्य का परिवहन करते समय आपको इसमें नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के बढ़ने से बचाव के लिए खाद्य को खतरनाक सीमा वाले तापमान (5°C - 60°C) से बाहर रखने के लिए कदम अवश्य उठाने होंगे।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

तापमान नियंत्रित करें

- खाद्य को सही तापमान पर ही परिवहन किया और डिलीवर किया जाए। आपको इसकी नियमित जांच करनी होगी।
- फ्रोजेन खाद्य को फ्रोजेन रखें।
- खाद्य को खतरनाक सीमा वाले तापमान में तभी डिलीवर करें यदि इसे खतरनाक सीमा वाले तापमान में आने के बाद 4 घंटों के अंदर खा लिया जाना हो।
- ठंडे खाद्य को ठंडा (5°C पर या इससे कम) या गर्म खाद्य को गर्म (60°C से अधिक) पर रखते हुए परिवहन करें।
- खाद्य परिवहन के लिए उपयुक्त उपकरण का उपयोग करें ताकि आपको पता हो कि आपका खाद्य सुरक्षित रहेगा। प्रयोग करें: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

  ☐ इंसुलेटेड बैग/बॉक्स

  ☐ पोर्टेबल चिलर्स

  ☐ हॉट-होल्डिंग उपकरण

  ☐ अन्य_____

D

करें

परिवहन से पहले योजना बनाएं

- खाद्य हेतु आपके प्रयुक्त वाहन के किसी भाग तक जीव-जन्तु नहीं पहुंचने चाहिए।
- आप द्वारा खाद्य या खाद्य उपकरण परिवहन हेतु प्रयुक्त वाहन के सभी भाग साफ (और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ, यदि वे खाने के लिए तैयार खाद्य के प्रत्यक्ष संपर्क में आने वाले हों) अवश्य किए जाएं।
- निम्न को फेंक दें:
    - कोई खाद्य, जो खराब हो गया हो,
    - कोई खाद्य, जो 4 घंटे से अधिक समय तक खतरनाक सीमा में रखा गया हो।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
    - किस तरह आप सुनिश्चित करते हैं कि परिवहन करते समय खाद्य सही तापमान पर रखा गया है,
    - खाद्य परिवहन करते समय तापमान बनाए रखने और खाद्य पृथक रखने के लिए आप किस विधि का उपयोग करते हैं,
    - खाद्य परिवहन के लिए प्रयुक्त आपका वाहन।
- 4 घंटे के अंदर प्रयोग न किए जाने की स्थिति में आपके परिवहन किए गए खाद्य के तापमान का **रिकार्ड**।

खाद्य प्रदर्शित करना और ग्राहकों द्वारा स्वयं परोसना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य बीमार लोगों या गंदे कपड़ों से खराब हो सकता है।
- आपके ग्राहक, आपके खाद्य व्यवसाय में कीटाणु पहुंचा सकते हैं। खतरनाक कीटाणु बीमार व्यक्ति के मल, उल्टी और अन्य शारीरिक द्रवों (उदाहरण - नाक की गंदगी, खून) के माध्यम से खाद्य में पहुंच सकते हैं।
- खराब तरीके से व्यवस्थित स्वयंसेवा प्रदर्शन/डिस्प्ले, में ग्राहकों द्वारा आपके खाद्य तक नुकसान पहुँचाने वाले जीव पहुंचाने का जोखिम (उदाहरण - पूरे खाद्य तक पहुंचना) बढ़ जाता है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- ग्राहकों द्वारा स्वयं चुनने के लिए उपलब्ध, खाने-के-लिए-तैयार खाद्य ऐसा होना चाहिए: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं):
  - ☐ डिस्प्ले से पहले रैपर में लपेटा हुआ हो, या
  - ☐ स्नीज गार्ड और कवर द्वारा सुरक्षित किया गया हो।
- यदि आप गर्म खाद्य परोस रहे हैं, तो आपको **'कीपिंग फ़ूड हॉट'** के नियमों का अवश्य पालन करना होगा।
- खाने के लिए तैयार खाद्य प्रदर्शित करें जिसे सामान्यतया 4 घंटों से कम समय तक ठंडा या गर्म रखा गया हो (5°C और 60°C से बीच 4 घंटों से अधिक समय तक रखा रहने पर इसे अवश्य फेंक दिया जाए)
- परोसने के लिए सदैव स्वच्छ बर्तन उपलब्ध कराएं। बर्तनों के हत्थे खाद्य

D

करें

को छूने नहीं चाहिए। गंदे हो जाने पर बर्तन (उदाहरण - ग्राहक द्वारा फर्श पर चम्मच गिरा दिए जाने पर) या घान (बैच) या व्यंजन/डिश बदल जाने पर बर्तन बदल दें।

- ऐसे खाद्यों के परोसने के बर्तन अलग रखें जिनमें **'सेपरेटिंग फ़ूड' (खाद्य पृथक करना) कार्ड** के **जानें** अनुभाग में सूचीबद्ध एलर्जेन्स हों और खाद्य जिनमें वे एलर्जेन्स नहीं हों।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - किस तरह से आप सुनिश्चित करते हैं कि स्वयं परोसे जाने वाले खाद्य के लिए रखा खाद्य सुरक्षित है (उदाहरण - किस तरह से आाप अपने खाद्य का तापमान लेते हैं, कितने समय तक आपका खाद्य रखा रहता है),
  - किस तरह से आप स्वयं परोसे जाने वाले खाद्य के लिए अपना खाद्य प्रदर्शित करते हैं और अपने ग्राहकों द्वारा अपने खाद्य को खराब होने से रोकते हैं।

यह जानना कि आपके भोजन में क्या है

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आपको अवश्य जानना और अपने ग्राहकों को बताने में सक्षम होना होगा कि उनके खाद्य में क्या है, ताकि वे जागरूक विकल्प चुन सकें। यह ऐसे लोगों के लिए विशेष महत्त्वपूर्ण है जिनको खाद्यों से एलर्जी होती हैं।
- आपको अवश्य जानना होगा कि आप द्वारा प्रयुक्त संघटकों में क्या है। यदि आप खाद्य आयात करते हैं, तो आपको लेबल अवश्य समझना होगा।
- 11 सामान्य खाद्य एलर्जेन्स हैं जिनके बारे में आपको अवश्य जानना चाहिए। ये हैं: सल्फाइट, आहार में मौजूद ग्लूटेन (उदाहरण - गेहूं), शेलफिश, अंडे, मछली, दूध, मूंगफली, सोयाबीन, तिल, ट्री नट्स और लुपिन।
- खाद्य एलर्जी के परिणामस्वरूप जानलेवा प्रतिक्रियाएं हो सकती हैं जो खाद्य खाने के बाद एक मिनट के अंदर उत्पन्न हो सकती हैं। जानें कि आप द्वारा बेचे जाने वाले कौन से खाद्य एलर्जिक प्रतिक्रियाओं का कारण बन सकते हैं।
- आपको ऑस्ट्रेलिया न्यूजीलैण्ड खाद्य मानक संहिता में एडिटिव्स और खाद्य नियमों के बारे में जानना होगा। **'प्रिपेरिंग फ़ूड सेफ्ली' (सुरक्षित ढंग से खाद्य तैयार करना)** कार्ड देखें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- अपने संघटकों के लेबल देखें। आपको उन्हें समझने में सक्षम अवश्य होना चाहिए।
- आप द्वारा प्रयुक्त संघटकों के विवरण रखें (उदा. अपनी पाक विधियां रिकार्ड करें और उनका पालन करें ताकि आपको पता हो कि उनमें कौन से एलर्जेन्स हैं)

D

करें

- अपने स्टाफ को बतायें की किस खाद्य में ऐसे एलर्जेन्स हैं जिन्हे **जानें** के अंतर्गत सूचीबद्ध किया गया है। उन्हें यह अवश्य समझना होगा कि एलर्जी और एलर्जेन्स की जानकारी उनके लिए कितनी महत्त्वपूर्ण है।
- या तो ☐ डे-टु-डे(दैनिक) मैनेजर या ☐ नामित व्यक्ति (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  नाम: _____
  को ग्राहकों को यह बताने में अयश्य सक्षम होना चाहिए कि उनके खाद्य में क्या है।
- खाद्य के सभी संघटकों तथा साथ में परोसी या मिलाई गई सौस, सजावटी चीज़ों की जांच करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने सत्यापनकर्ता को दिखाएं कि किस तरह आप ज्ञात करते हैं कि आप द्वारा प्रयुक्त संघटकों में क्या है।
- आपका सत्यापनकर्ता स्टॉफ से यह बताने के लिए कह सकता है कि किन खाद्यों में एलर्जेन्स हैं।

आपके खाद्य की पैकेजिंग और लेबलिंग

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आपको अपने खाद्य पर लेबल नहीं लगाना होगा यदि आपका खाद्य निम्न प्रकार का है:
  - पैकेज्ड नहीं है,
  - एक ही परिसर में निर्मित, पैकेज्ड और बेचा गया,
  - आपके ग्राहकों के सामने पैक किया गया हो,
  - साबुत या ताजे कटे फल और सब्जियां (सिवाय यदि आप अंकुरित बेचते हैं),
  - खाने के लिए तैयार खाद्य जो आपके व्यवसाय को डिलीवर किया गया हो, पहले से ही पैक हो और उसी रूप में बेचने के लिए तैयार हो,
  - किसी फंड रेजिंग कार्यक्रम में बेचा गया हो,
  - ऐसी सर्विस कैबिनेट में प्रदर्शित हो जिस तक आपके ग्राहकों की पहुँच ना हो।
- चाहे आपके खाद्य पर लेबल न हो, लेकिन आपको अपने ग्राहकों को निम्न बताने या प्रदर्शित करने में अवश्य सक्षम होना चाहिए:
  - खाद्य में क्या है,
  - कोई चेतावनीसूचक कथन,
  - यदि खाद्य आनुवंशिक रूप से संशोधित संघटकों से बना है या उसमे ऐसे (आनुवंशिक रूप से संशोधित) पदार्थ शामिल हैं या ऐसा खाद्य जिस पर किरण-पात किया गया हो।
- एक परिसर में निर्मित और अन्य परिसर में विक्रित खाद्य पर लेबल अनिवार्य है। लेबल किए गए खाद्यों के बारे में दा कोड में दिए लेबलिंग नियमों का पालन अवश्य किया जाए।
- MPI ने आपका खाद्य लेबल तैयार करने में आपकी सहायता के लिए एक निर्देशिका तैयार की है। 'अ गाइड टू फ़ूड लेबलिंग' (खाद्य लेबलिंग निर्देशिका) http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965 देखें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- यदि आपके खाद्य पर लेबल अनिवार्य है तो आपको उसमें यह अवश्य शामिल करना होगा:
  - खाद्य का नाम,
  - लॉट/घान (बैच) पहचान,
  - न्यूजीलैण्ड या ऑस्ट्रेलिया में आपके व्यवसाय का नाम और पता,
  - कोई लागू परामर्शी कथन, चेतावनीसूचक कथन और घोषणाएं,
  - स्टोरेज और उपयोग की शर्तें,
  - संघटकों की सूची,
  - तिथि अंकन (उदाहरण - यूज-बॉय, बेस्ट बिफोर इत्यादि),
  - पोषक तत्वों की जानकारी देने वाला पैनल,
  - पोषण, स्वास्थ्य और संबंधित दावों के बारे में जानकारी (केवल तभी यदि आप ने ऐसा कोई दावा किया हो),
  - संघटकों और भागों के विशिष्टीकरण के बारे में जानकारी,
  - क्या उत्पाद आनुवंशिक संवर्धित संघटकों या किरणित खाद्य है या उनसे बना है।
- अपने खाद्य में आप द्वारा प्रयुक्त संघटकों के विवरण रखें।
- अपने स्टॉफ और अपने ग्राहकों के लिए अपने खाद्यों पर सही लेबल लगाएं।
- कीटाणु और एलर्जेन्स को खाद्य से दूर रखने के लिए, खाद्य हेतु सुरक्षित पैकेजिंग और पैकेजिंग एसेसरीज (उदाहरण - क्लिप्स) का उपयोग करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - किस तरह आप ज्ञात करते हैं कि आपके खाद्य लेबलों पर क्या जानकारी शामिल होनी चाहिए,
  - आपके खाद्य लेबल्स।

अन्य व्यवसायों को अपना खाद्य बेचना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आप अपने द्वारा बनाये खाद्य को अन्य व्यवसाय को तभी बेच सकते हैं, यदि:
  - ये आपके व्यवसाय के मुख्य उदेश्य को परिवर्तित न करे (जैसे कि, सीधा ग्राहकों को खाना बेचना), और
  - आपको अपने खाद्य में कुछ अतिरिक्त करने की जरूरत नहीं है (उदाहरण - उसकी पैकिंग या लेबल में बदलाव)।
  - आप जिन अन्य व्यवसायों को खाद्य सप्लाइ करते हैं, वह उसे सिर्फ अपने ग्राहकों को बेच सकते हैं, अन्य व्यवसायों को नहीं। इस योजना का उपयोग जो लोग कर सकते हैं, उदाहरण के लिए उनमें शामिल हैं - बेकर्स जो कैफेज़ को पाइज़, केक, स्लाइस आदि बेचते हैं, या कसाई जो रेस्टोरेंट्स को सॉसेज/ स्टेक देते हैं।
- जब आपका खाद्य आपके परिसर से निकल जाता है, तो आप उसको सुरक्षित और उपयुक्त नही रख सकते - ऐसा करने के लिए आपको दूसरों पर निर्भर होना पड़ता है।
- आप जिन व्यवसायों को नियमित रूप से सप्लाइ करते हैं, आपको उनके नाम और संपर्क विवरण पता होने चाहिए ताकि कुछ गलत होने पर आप खाद्य को वापिस मंगवा सकें।
- आपका खाना खाने वाले प्रत्येक व्यक्ति को जानना चाहिए कि उसमे क्या है। यदि आप ऐसे व्यवसायों को खाद्य सप्लाइ करते हैं जो उसे आगे बेचते हैं, तो आपको उन्हे पर्याप्त जानकारी देनी होगी उन प्रश्नों का उत्तर देने के लिए कि उस खाद्य में क्या है।

K

जानें

- यदि आप के विचार में आप अधिकतर समय खाद्य दूसरे व्यवसायों को बेचने के लिए बना रहे हैं, तो शायद आप गलत योजना का प्रयोग कर रहे हैं। मदद के लिए MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) से संपर्क करें।
- यदि आप अपना खाद्य जैसे आप अपने ग्राहकों को प्रदान करते हैं, के बजाय किसीअन्य व्यवसाय को उनकी बताई पैकिंग में सप्लाइ करना चाहते हैं (उदाहरण - उनके नाम के साथ), तो आप इस योजना का प्रयोग नहीं कर सकते। मदद के लिए MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) से संपर्क करें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आपको इनके रिकॉर्ड रखने होंगे:
  - उन व्यवसायों के नाम जिनको आप जानकारी के साथ खाद्य सप्लाइ करते हैं,
  - उन पदार्थ (पदार्थों) के नाम जो आपने उन्हे सप्लाइ किए हैं,
  - कितनी मात्रा में सप्लाइ किए हैं,
  - किस तारीख को सप्लाइ किए हैं।
- वह सभी व्यवसाय जो आपका खाद्य बेचते हैं, आपको उन्हे पर्याप्त जानकारी देनी होगी उन प्रश्नों का उत्तर देने के लिए कि उस खाद्य में क्या है। **'आपके खाद्य की पैकेजिंग और लेबलिंग'** और **'जानना कि आपके खाद्य में क्या है'** वाले कार्ड्स में दिए निर्देशों का पालन करें।
- जिन व्यवसायों को आप खाद्य सप्लाइ करते हैं आपको उन्हे बताना होगा कि वह आपका खाद्य किस तरह सुरक्षित रखें, और उसे इस्तेमाल या फेंके जाने से पहले कितने समय तक रखा जा सकता है।
- यदि जिस व्यवसाय को आप सप्लाइ करते हैं वह इसके लिए आपको निर्देश दे तो भी आपको अपने ग्राहकों के लिए जिस तरह खाद्य पैक और लेबल करते हैं उसमे कोई बदलाव नहीं करना चाहिए।
- आप द्वारा किसी व्यवसाय को सप्लाइ किए खाद्य में यदि आपको कुछ गड़बड़ लगती है तो, **'अपने खाद्य को रिकॉल करना'** और **'जब कुछ ग़लत हो जाए'** कार्ड्स में दिए निर्देशों का पालन करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने सत्यापनकर्ता को निम्न **रिकार्ड** दिखाएं:
  - उन व्यवसायों के नाम जिनको आप जानकारी के साथ खाद्य सप्लाइ करते हैं,
  - उन पदार्थ (पदार्थों) के नाम जो आपने उन्हे सप्लाइ किए हैं,
  - कितनी मात्रा में सप्लाइ किए हैं,
  - किस तारीख को सप्लाइ किए हैं।
- अपने सत्यापनकर्ता को यह दिखाएं या समझाएं:
  - कि आप इस बात की जानकारी कैसे रखते हैं कि जिस व्यवसाय को आप खाद्य सप्लाइ करते हैं, वह उसे सीधे अपने ग्राहकों को ही बेचता है,
  - और जिन व्यवसायों को आप खाद्य सप्लाइ करते हैं, वह उसे कैसे पैक और (अगर लागू हो) लेबल करते हैं।

बंद करना

सफाई करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- गंदी सतहों और उपकरणों पर कीटाणु पनपते हैं जो आपके ग्राहकों को बीमार कर सकते हैं।
- गंदे परिसर हानिकारक जीवों जैसे कि छछूंदरों, चूहों और कौकरोचों को आकर्षित कर सकते हैं जो बीमारी फैला सकते हैं।
- आप को कूड़े-कचरे को अवश्य हटाना होगा ताकि यह हानिकारक जीवों को आकर्षित न करे।
- कूड़े-कचरे को हटाने से लोगों/कपड़ों के गंदे होने और आपके खाद्य के खराब होने का जोखिम कम हो जाता है।
- गंदा पानी पानी उपयोग करने से लोग बीमार पड़ सकते हैं।
- सफाई और सैनिटाइजिंग (हानिकारक जीव मारने की प्रक्रिया), दो भिन्न चीज़ें हैं:
    - सफाई में मैल और चिकनाई हटाई जाती है।
    - सैनिटाइजिंग (हानिकारक जीव मारने की प्रक्रिया) से सतहों के हानिकारक जीवों को मारा जाता है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

सुरक्षित खाद्य का उपयोग करना

- वह स्टॉक फेंक दें जिसकी उपयोग तिथि निकल चुकी हो।
- वह खाद्य फेंक दें जिसे डिस्प्ले पर गर्म रखा गया हो या तेजी से ठंडा किया गया हो और अगले दिन ठंडा उपयोग करने के लिए रेफ्रिजेरेट किया गया हो।
- वह खाद्य या संघटक फेंक दें जो खराब हो गए हों।

बंद करना

D

करें

- कोई शेष बचे मैरीनेड्स या कोटिंग्स फेंक दें।
- कोई शेष बचे ब्राइनिंग या पिकलिंग घोल फेंक दें।
- ऐसा कोई खाद्य फेंक दें जो गंदे पानी के संपर्क में आया हो।
- सभी शेष खाद्य जो बाद में उपयोग के लिए सुरक्षित हों, उन पर लेबल अवश्य लगाए जाएं और उचित प्रकार से स्टोर किया जाए (उदाहरण - फ्रिज में ठंडा खाद्य, खराबी से सुरक्षित खाद्य (अर्थात डिब्बों में)

अपने खाद्य तैयारी वाले क्षेत्र की सफाई करें

- गंदे कपड़े चुनें और/या धोएं (यदि आप अपने स्टॉफ को साफ कपड़े उपलब्ध कराना चुनते हैं)
- दिन के अंत में, तथा भर जाने पर कूड़ेदान खाली करें खाद्य तैयार करने वाली जगह से कचरा हटाएं।
- कचरे को लगातार हटाते रहें।
- कूड़ेदान और कचरा क्षेत्र नियमित साफ करें।
- आपको वे सभी सतहें अवश्य साफ व नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ करनी होंगी जो खाद्य के संपर्क में आती हैं।
- आपको साबुन वाले गर्म पानी या फूड ग्रेड क्लीनिंग केमिकल्स का ही उपयोग करना होगा।
- क्लीनिंग केमिकल्स उपयोग करते समय सदैव निर्देशों का पालन करें।
- खाद्य तैयारी वाले क्षेत्र और उपकरणों की सफाई के बाद सदैव नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया करें।

बंद करना

D

करें

- अपने खाद्य तैयारी वाले क्षेत्रों और उपकरणों को साफ करने के लिए आपको साफ पानी का ही प्रयोग करना होगा।
- आपको अपने खाद्य व्यवसाय के सभी क्षेत्र झाड़ू से, वैक्यूम से या पोंछे से साफ करने होंगे।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - स्टॉक नियंत्रण सहित आपकी 'दिन के अंत' वाली दिनचर्या,
  - आपके सफाई कार्यों का **रिकार्ड**, इसे कौन और कब करता है,
  - आप कूड़ा किस तरह हटाते हैं,
  - आप किस तरह अपने कूड़ेदान और कूड़ा क्षेत्र साफ करते हैं और कौन जिम्मेदार है,
  - यह कि आपका परिसर और उपकरण साफ हैं और यह कि अनिवार्य होने पर कपड़ों की धुलाई की जाती है,
  - आप किस तरह से अपने खाद्य तैयारी वाले क्षेत्रों और उपकरणों को साफ और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ करते हैं,
  - आप किस तरह से केमिकल्स का सुरक्षित ढंग से उपयोग करते हैं।

उपकरणों और सुविधाओं का रखरखाव

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यदि आपका परिसर और उपकरण खाद्य उपयोग के लिए डिजाइन नहीं किए गए हैं, अच्छी दशा में नहीं हैं, और/या ठीक तरह से काम नहीं करते, तो आप असुरक्षित और/या अनुपयुक्त खाद्य बना सकते हैं।
- आप जिस जगह खाना बनाते हैं ऊस जगह का आंकलन ज़रूरी है ताकि यह निश्चित किया जा सके की उसमे ऐसे पदार्थ तो नही हैं जो खाने को खराब कर सकते हैं, आसानी से साफ किया जा सकता हो, अनिवार्य सेवाएं (उदाहरण - बिजली, पानी) मौजूद हो, और आप (और स्टॉफ) की समस्त खाद्य गतिविधियों के लिए पर्याप्त हो। आप को नियमित रूप से जांच करनी होगी कि आपके व्यवसाय के लिए यह सब कुछ वास्तविक उपयुक्त (अनुरक्षित) बना रहे।
- यदि आपकी जगह और साज़-समान अच्छी दशा में नहीं हैं और/या ठीक से काम नहीं करते तो आप असुरक्षित और/या उपयोग में ना आने वाला खाद्य बना सकते हैं।
- टूटे उपकरण और अनुचित इमारत (उदाहरण - फर्श और दीवारों में छेद) आपके खाद्य तक हानिकारक जीवों और कीटाणुओं की पहुंच कर सकते हैं। इससे खाद्य असुरक्षित और उपयोग में ना आने वाला हो सकता है।
- आप द्वारा खाद्य तैयार करने, हाथ धोने और सफाई के लिए प्रयोग किया जाने वाला पानी सदैव साफ होना चाहिए। आप को जानना होगा कि पानी के पाइपों, टैंकों और जल शोधन प्रणालियों इत्यादि की मरम्मत और अनुरक्षण कैसे करते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- अपने परिसर में क्षरण (उदाहरण - फर्श और दीवारों में छेद) के लक्षणों की जांच करें और ज़रूरत के अनुसार ठीक कराएं।
- अपने उपकरणों में क्षरण के लक्षणों की जांच करें और ज़रूरत के अनुसार ठीक कराएं।
- अपने उपकरणों की नियमित सर्विस कराएं और यदि अनिवार्य हो तो अपने कैलिब्रेशन शेड्यूल के अनुसार कैलिब्रेट (जांच) कराएं।
- अनुरक्षण यौगिक/कम्पांउंड और केमिकल सदैव:
  - पूरी तरह से निर्माता के निर्देशों के अनुरूप लेबल लगे, स्टोर किए गए, सील और प्रयुक्त किए जानेचाहिए।
  - ऐसे कंटेनरों में रखे और परिवहन किए जाने चाहिए जो खाद्य वाले कंटेनरों से बिल्कुल अलग तरह के हों।
- आप को निम्न में से किसी उपाय द्वारा हानिकारक जीवों का प्रबंधन और नियंत्रण करना होगा:
  - ☐ एक हानिकारक जीव नियंत्रण विशेषज्ञ को नियुक्त करके, या
  - ☐ ये जोखिम खुद प्रबंधित करके

सभी जल आपूर्तियों के लिए

- आपके पानी को पशुओं, पक्षियों, गंदगी और कूड़े द्वारा खराब होने से बचाने के लिए पानी के पाइप सही स्थिति में कार्य करने चाहिए।
- सदैव निम्न के बाद पानी के पाइप धोएं:
  - मरम्मत और अनुरक्षण,
  - प्रयोग न किए जाने पर 7 दिन बाद, ठहरा पानी हटाने के लिए,
- पानी के टैंक -
  - साफ और अच्छी दशा में रखें ताकि उनमे मैल ना जम सके, और
  - पशुओं, पक्षियों और गंदगी द्वारा पानी गंदा होने से बचाने के लिए ढंककर रखें।

D

करें

केवल सतही या भूजल आपूर्ति के लिए

- आपको निर्माता के निर्देशों का पालन करते हुए ही जल शोधन प्रणालियां स्थापित, प्रचालित और अनुरक्षित करनी होंगी।
- फिल्टर बदलने और साफ करने के लिए आपको निर्माता के निर्देशों का पालन करना होगा।
- बोर्स(सुराखों) की रचना व रख-रखाव इस तरह होनी चाहिए की वह सतह की गंदगी से सुरक्षित रहें।

केवल रूफ जल आपूर्ति के लिए

- पानी को केवल साफ छतों से एकत्र किया जाना चाहिए और गटर सुरक्षित सामग्रियों के बने हों (उदाहरण - लेड आधारित पेन्ट, कोलतार, खुले टिम्बर या कॉपर गटर नहीं)
- जहाँ तक संभव हो आपको दूषण का जोखिम कम करना होगा, इसमें शामिल हैं:
  - स्क्रीनिंग गटर लगाना, और
  - लटकती शाखों और पत्तियों को हटाना, और
  - एरियल और सैटेलाइट डिशों को जल संग्रहण क्षेत्रों से दूर लगाना, और
  - एक फर्स्ट फ्लश डिवाइस स्थापित करना (युक्ति जो वर्षा होने पर प्रथम जल बहाव को दूसरी तरफ मोड़ देती है)
- आपको निर्माता के निर्देशों का पालन करते हुए ही जल शोधन प्रणालियां (उदाहरण - फिल्टर बदलना) स्थापित, प्रचालित और अनुरक्षित करनी होंगी।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - अपने परिसरों और उपकरणों को खाद्य उपयोग के लिए डिजाइन किए जाने, तथा अच्छी कार्यस्थिति में होने की जांच के लिए आप क्या करते हैं
  - आप अनुरक्षण जांचें प्राय: कब करते हैं
  - अनुरक्षण जांच के दौरान आप क्या करते हैं
  - आपके नियमितअनुरक्षण कार्यों या मरम्मतों का एक **रिकार्ड**, इसे कौन करता है और कब
  - आप हानिकारक जीवों को किस तरह नियंत्रित करते हैं
  - अपने वॉटर सिस्टम और टैंकों का आप कितनी बार निरीक्षण और अनुरक्षण करते हैं। साथ ही इसका **रिकार्ड** की इसे कौन और कब करता है
- आपका सत्यापनकर्ता इसकी जांच करेगा कि क्या आप आवश्यकतानुसार अपने उपकरणों को कैलिब्रेट करते हैं।

केवल स्व-आपूर्ति जल के लिए (सतही, भूजल या रूफ आपूर्ति)

- दिखाएं कि प्राय: कब आपने अपनी जल शोधन प्रणाली का निरीक्षण और अनुरक्षण किया (उदाहरण फिल्टर बदलना)

जब कुछ गलत हो जाए

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आपको कम से कम 4 वर्ष तक रिकार्ड अवश्य रखने होंगे।
- रिकार्डों में यह स्पष्ट रूप से अवश्य लिखा जाए कि क्या गलत हुआ, कौन शामिल था, और समस्या कैसे ठीक की गई।
- चीज़ें सदैव अपेक्षित ढंग से नहीं होतीं। आपके पास अपनी योजना में होने वाली गलतियां ठीक करने की प्रक्रिया अवश्य होनी चाहिए।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- खाद्य सुरक्षा और/या उपयुक्तता को प्रभावित करने वाली समस्या का पता लगते ही उसे ठीक करने के लिए तुरंत कार्यवाही करें। अपने द्वारा की जाने वाली कार्यवाही का रिकार्ड रखें।
- रिकार्ड उपयोग करके पिछले सप्ताह/कुछ दिनों का अवलोकन करें। निर्धारित करें कि क्या आपकी योजना में कुच्छ ग़लत हुआ है, जैसे की:
  - फ्रिज का तापमान बहुत अधिक रहा हो,
  - हानिकारक जीवों की कोई निशानी दिखी हो,
  - खाद्य सही तापमान पर प्राप्त न किया गया हो,
  - पोल्ट्री को 15 मिनट तक कम से कम 65°C पर न पकाया गया हो,
  - खाद्य को 75°C से अधिक तक पुनः गर्म न किया गया हो,
  - खाद्य को बहुत धीमी गति से ठंडा किया गया हो,
  - खाद्य को अनुचित तापमान पर परिवहन किया गया हो।

D

करें

- यदि कुछ गलत हो जाए, तो जानने की कोशिश करें की समस्या कहाँ से शुरू हुई और कितनी बार हुई। जानने की कोशिश करें कि क्या आपकी योजना से कोई प्रक्रिया छूट तो नहीं गई है।
- क्या आप द्वारा निर्मित खाद्य असुरक्षित या अनुपयुक्त है? क्या आपको अपने ग्राहकों को बताने की आवश्यकता है?
- समस्या को खुद ठीक करें या उस क्षेत्र के लिए जिम्मेदार व्यक्ति को समस्या के बारे में बताएं।
- समस्या फिर होने से रोकने के लिए कार्यवाही करें।
- कम से कम 4 वर्ष के स्पष्ट, सही, और पूरे रिकार्ड रखें।
- अपने जाँचकर्ता को सूचित करें यदि आपकी योजना में किन्हीं प्रक्रियाओं का पालन करते समय आपका कोई खाद्य असुरक्षित या अनुपयुक्त हो गया हो।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को तब से अपने **रिकार्ड्स** दिखाएं जब से गलत हुआ हो।
- आपको अपने जाँचकर्ता को निम्न का **रिकार्ड** अवश्य दिखाना होगा:
  - समस्या क्या थी,
  - समस्या को तुरंत ठीक करने के लिए आपने क्या किया,
  - समस्या को फिर से होने से रोकने के लिए आपने क्या बदलाव किए,
  - आपने किस तरह से खाद्य को सुरक्षित रखा या बेचे गए खाद्य का असुरक्षित और अनुपयुक्त न होना सुनिश्चित किया।

समस्या समाधान

ग्राहकों की शिकायतें निबटाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आपको यह पहचान पाना चाहिए की शिकायत खाद्य की सुरक्षा या उसकी उपयुक्तता या उसकी गुणवत्ता के बारे में है।
- खाद्य सुरक्षा और/या उपयुक्तता के बारे में ग्राहकों की शिकायतों पर तत्काल कार्यवाही की जानी चाहिए।
- आपको कोई ऐसा व्यक्ति अवश्य नियुक्त करना होगा जो ग्राहकों की शिकायतों से निबटने के लिए उत्तरदायी हो।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- निश्चित करिए कि शिकायतें निबटाने के लिए कौन उत्तरदायी है:
  ☐ डे-टु-डे(दैनिक) मैनेजर या ☐ नामित व्यक्ति
  (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  नाम: _____
- पहचाने की शिकायत खाद्य सुरक्षा, उपयुक्तता या गुणवत्ता में से किसके बारे में है।
- यदि शिकायत किसी घान (बैच) या पृथक आइटम/व्यंजन की खाद्य सुरक्षा और/या उपयुक्तता से संबंधित हो, तो उसे सुरक्षित प्रमाणित करने तक आपको अलग रखना होगा या प्रभावित खाद्य और उससे संबंधित संघटक फेंक देने होंगे,
  - उसी क्षेत्र में या उसी समय तैयार किए गए खाद्य की जांच करें,
  - चिन्हित करें कि समस्या कहां शुरू हुई,
  - समस्या ठीक करें,
  - समस्या फिर से होने से रोकने के लिए कार्यवाही करें।

D

करें

- अपने जाँचकर्ता को सूचित करें:
  - यदि आपका खाद्य खाने वाला कोई बीमार पड़ गया हो, या
  - यदि आपका खाद्य खाने के कारण वह अंततः बीमार पड़ सकता हो।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को निम्न सभी **रिकार्ड** दिखाएं यदि शिकायत खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता के बारे में हो:
  - शिकायत करने वाले व्यक्ति के संपर्क विवरण,
  - खरीद की तारीख और समय,
  - घान (बैच)/लॉट ID (लॉट की पहचान) को शामिल करते हुए आपका प्रभावित खाद्य,
  - शिकायत किस बारे में थी,
  - समस्या का कारण,
  - ऐसा फिर से होने से रोकने के लिए आप द्वारा तुरंत की गई कार्यवाही, और की जाने वाली कार्यवाही।

समस्या समाधान

आपके खाद्य का अनुरेखण (ट्रेसिंग) करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- आप द्वारा निर्मित उत्पाद असुरक्षित और अनुपयुक्त हो जाने की स्थिति में आपको अपने खाद्य को ट्रेस करने में अवश्य सक्षम होना चाहिए।
- अपने खाद्य को ट्रेस करने के लिए आपके पास 2 विकल्प हैं:
  1. समस्त जानकारी (घान (बैच)/लॉट पहचान के साथ सप्लॉयर्स के बारे में जानकारी) रेकॉर्ड करें ताकि आपके उत्पाद को ट्रेस किया जा सके और (यदि अनिवार्य) हो तो रिकॉल किया जा सके, या
  2. केवल न्यूनतम आवश्यक जानकारी रिकार्ड करें और कोई समस्या होने की स्थिति में अपने समस्त खाद्य को रिकॉल करें।
- खाद्य प्राप्त करते समय आपको निम्न न्यूनतम जानकारी रखनी होगी:
  - आपके सप्लॉयर का नाम और संपर्क विवरण,
  - खाद्य का प्रकार और मात्रा,
  - खाद्य का तापमान, यदि इसे सुरक्षित और उपयुक्त रखने के लिए एक निश्चित तापमान पर रखना आवश्यक हो।
- यदि आप विकल्प 1 चुनते हैं, तो आपके किसी उत्पाद या आपके उत्पाद के किसी संघटक में खाद्य सुरक्षा संबंधी समस्या होने की स्थिति में अपने खाद्य को ट्रेस करने और यदि अनिवार्य हो तो इस रिकॉल करने में सक्षम होने के लिए आपके पास एक लिखित योजना अवश्य होनी चाहिए।
- यदि आप विकल्प 2 चुनते हैं तो आप को वह समस्त खाद्य अवश्य रिकॉल और निस्तारित करना होगा जो प्रभावित हुआ हो सकता है।

K

जानें

- खाद्य सुरक्षा समस्या उत्पन्न होने पर विकल्प 2 महंगा हो सकता है क्योंकि आपको अपने परिसर में निर्मित समस्त खाद्य रिकॉल या निस्तारित करना पड़ सकता है, जो प्रभावित हुआ हो सकता है।
- आप द्वारा आयात किए जाने वाले खाद्यों के बारे में आपको विशिष्ट जानकारी अवश्य रखनी चाहिए।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आयातित खाद्य को ट्रेस करने के लिए, आपको निम्न विवरण अवश्य रखना होगा:
  - निम्न के नाम और संपर्क विवरण:
    - आपका सप्लॉयर,
    - खाद्य निर्माता,
  - कोई जानकारी जो दर्शाती हो कि खाद्य:
    - का सुरक्षित और उपयुक्त होने के लिए उसे आँका गया या उसकी पुष्टि की गई है,
    - क्षरण और संदूषण रोकने के लिए सुरक्षित ढंग से परिवहन और स्टोर किया गया है,
  - सामग्री/कमोडिटी, ब्रांड, और लॉट या घान (बैच) जानकारी सहित खाद्य का विवरण
  - कोई जानकारी, जो खाद्य ट्रेस करने में सहायक हो:
    - सप्लॉयर से रजिस्टर्ड आयातक तक,
    - रजिस्टर्ड आयातक के कब्जे में होने के दौरान,
    - अगले व्यक्ति तक जिसे खाद्य प्रदान किया जाए (अंतिम ग्राहक से अन्य)
- सभी खाद्यों के लिए कोई एक चुनें: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)

  ☐ विकल्प 1 – लक्षित रिकॉल के लिए समस्त जानकारी रिकार्ड करें; या

  ☐ विकल्प 2 – न्यूनतम जानकारी रिकार्ड करें

D

करें

यदि आप विकल्प 1 चुनते हैं:

- आपके पास यह रिकार्ड करने की योजना अवश्य होनी चाहिए कि आपका खाद्य कहां से आता है और कहां जाता है,
- आपके स्टॉफ को यह अवश्य ज्ञात होना चाहिए कि योजना का पालन (अर्थात घान (बैच) रिकार्डिंग/लॉट चिन्हांकन, और प्री-पैकेज्ड उत्पादों पर यह जानकारी कहां देखें) कैसे किया जाना है।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- उस सारी जानकारी का **रिकार्ड** जो "यदिआप खाद्य आयात कर रहें हैं" के **'करें'** अनुभाग में रूपरेखित है।
- यदि आप विकल्प 1 चुनते हैं, तो सभी घान (बैच) का एक **रिकार्ड**/लॉट चिन्हांकन जानकारी।
- यदि आप विकल्प 2 चुनते हैं, तो न्यूनतम जानकारी का **रिकार्ड** आवश्यक है।

समस्या समाधान

आपके खाद्य को वापस मँगवाना (रिकॉल)

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाद्य जो असुरक्षित या अनुपयुक्त हो, वह लोगों को बीमार बना सकता है।
- आप को अपना खाद्य रिकॉल करने में सक्षम अवश्य होना चाहिए यदि उसमें कोई समस्या हो।
- आप द्वारा रखे जाने वाले रिकार्ड, रिकॉल की स्थिति में आपकी मदद कर सकते हैं।
- खाथिय रकिॉल रकने के बारे में उपयोगी जानकारी MPI की वेबसाइट: www.foodsafety.govt.nz/recalls-warnings/
- पर दी गई है। रिकॉल के 2 कारण हो सकते हैं:
  1. आपके सप्लॉयर को कोई खाद्य उत्पाद या उपकरण के भाग या आप द्वारा प्रयुक्त पैकेजिंग को रिकॉल करने की ज़रूरत हो सकती है, या
  2. आपको अपने द्वारा निर्मित खाद्य अपने ग्राहकों से रिकॉल करना पड़ सकता है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- यदि आपको कोई खाद्य उत्पाद या उपकरण का भाग या आप द्वारा अपने व्यवसाय में प्रयुक्त पैकेजिंग रिकॉल करनी हो, तो आपको ऐसा अवश्य करना होगा:
  - यदि आपका खाद्य प्रभावित हुआ हो तो उसकी पहचान करना,
  - यदि रिकॉल किया गया खाद्य डिस्प्ले पर, स्टोरेज में, या अन्य खाद्य में संघटक के रूप में प्रयुक्त किया गया है, तो उसकी पहचान करना,

D

करें

- यदि रिकॉल किया गया खाद्य संपर्क आइटम (उदाहरण - प्लॉस्टिक कंटेनर) आपके व्यवसाय में उपयोग किया जा रहा है तो उसकी पहचान करना,
- रिकॉल, नोटिस में समस्त निर्देशों का अनुसरण करने और उन्हें पूरा करने में सक्षम होना,
- कोई रिकॉल किया उत्पाद पृथक करना और इस पर 'रिकॉल्ड-डू नॉट यूज़' (रिकॉल्ड - उपयोग मत करें) का लेबल लगाना,
- अपने सप्लॉयर को बताएं कि उनका कितना प्रभावित उत्पाद आपके खाद्य व्यवसाय में है,
- प्रभावित उत्पाद को उठाए जाने और निस्तारित कराए जाने की व्यवस्था करना।

- यदि आप ने ऐसा खाद्य बनाया और बेचा है जो असुरक्षित या अनुपयुक्त है, तो आपको निम्न सब कुछ अवश्य करना होगा:
  - 0800 00 83 33 पर कॉल करें और खाद्य अनुपालना टीम (यदि कार्य के घंटों के दौरान हो) या उपलब्ध MPI खाद्य सुरक्षा अधिकारी (यदि कार्यालय समय के बाद कॉल कर रहे हों) को पूछें,
  - रिकॉल खतरा/जोखिम विश्लेषण फार्म भरें और यह अपने खाद्य अधिनियम अधिकारी को भेजें www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22291-recall-hazardrisk-analysis-form
  - आपको रिकॉल के अपने निर्णय से MPI को 24 घंटों के अंदर अवश्य अवगत कराना होगा,
  - उचित टेम्पलेट का उपयोग करके अखबार में विज्ञापन दें:
    - खाथिय रकिॉल नोटिस टेम्पलेट – सामान्य उत्पाद www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22357-food-recall-notice-template-general-products
    - खाथिय रकिॉल नोटिस टेम्पलेट – एलजकेन चेतावनी www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22360-food-recall-notice-template-allergen-warning

D

करें

- अखबार का विज्ञापन मंजूरी के लिए अपने खाद्य अधिनियम अधिकारी के पास भेजें। मंजूरी मिल जाने के बाद विज्ञापन प्रकाशित कराएं। सभी विज्ञापन, प्रकाशन से पहले आपके खाद्य सुरक्षा अधिकारी से मंजूर अवश्य कराने चाहिए,
- अपने खाद्य सुरक्षा अधिकारी से पूछें कि क्या आपको कुछ और भी कायथकवाही रकनी है (उदारहण - प्वाइंट ऑफ सेल नोटिस (खाथिय रकिॉल नोटिस (टेम्पलेट) - प्वाइंट ऑफ सेल: www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22363-food-recall-notice-template-point-of-sale),

  प्रेस विज्ञप्ति (उदाहरण प्रेस विज्ञप्ति: http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/Example_Press-Demonstrates_Main.htm), रेडियो विज्ञापन, वेबसाइट नोटिस) और अपेक्षानुसार पूरी करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- यदि आपके खाद्य को रिकॉल किया जाना हो, तो आपको अपने सत्यापनकर्ता को निम्न **रिकार्ड** अवश्य दिखाना होगा:
  - रिकॉल खतरा/जोखिम विश्लेषण फार्म भरें,
  - रिकॉल नोटिस की एक प्रति।

स्पेशलिस्ट (विशेषज्ञ)

एसिडीफाइड राइस से सुशी बनाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- चावल को अम्लीय बनाने के लिए इसमें सिरके का घोल मिलाएं। हानिकारक कीटाणु एसिडीफाइड राइस में नहीं पनप सकते।
- आप -एसिडीफाइड या गैर-एसिडीफाइड राइस से सुशी बना सकते हैं। गैर-एसिडीफाइड राइस से बनी सुशी एसिडीफाइड राइस से बनी सुशी की तरह अधिक समय तक नहीं रखी जा सकती।
- आपको अपने चावल का pH सही रखना होगा ताकि आप अपने ग्राहकों को नुकसान न पहुंचा सकें (अर्थात यदि चावल अधिक अम्लीय है (pH 2.4 से कम) तो आप किसी के गले में जलन उत्पन्न कर सकते हैं, यदि यह पर्याप्त अम्लीय नहीं है (अर्थात 4.6 से अधिक) तो इसमें कीटाणु पनप सकते हैं)
- ब्राउन राइस को एसिडीफाइड नहीं किया जा सकता क्योंकि दानों की सतह पर कठोर परत होने के कारण यह सिरके का घोल सोख नहीं पाता।
- सुशी को तापमान नियंत्रण के बाहर कितने समय तक रखा जा सकता है, इस बारे में नियम हैं। एसिडीफाइड राइस से बनी सुशी के लिए 2-घंटे/4-घंटे का नियम संशोधित है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

सफेद या ब्राउन राइस का उपयोग करके गैर-एसिडीफाइड राइस बनाएं।

- पके चावल (राइस) को 60°C से कमरे के तापमान या 21°C (जो भी अधिक ठंडा हो) पर 2 घंटों में और फिर अन्य 4 घंटों में 5°C तक ठंडा करें।
- सुशी और/या ओनिगिरी (एक जापानी व्यंजन) को 4 घंटों से अधिक 5°C से ऊपर न रखें।

स्पेशलिस्ट
(विशेषज्ञ)

D

करें

एसिडीफाइड राइस बनाना

- आप केवल सफेद चावल को ही एसिडिफाई करेंगे।
- सिरके का घोल बनाएं और आपके चावल पकते ही उसमें मिलाएं। आप द्वारा प्रयुक्त सिरके के घोल की मात्रा आपको अवश्य रिकार्ड करनी होगी।
- आपके चावल एसिडिफाई करने के बाद आपको 1 भाग साफ पानी को 3 भाग एसिडीफाइड राइस से मिलाकर उदा. ¼ कप साफ पानी को सिरके के साथ ¾ कप चावल में मिलाकर) pH की जांच अवश्य करनी होगी।
- निम्न में से किसी एक विधि का उपयोग करके अपने एसिडीफाइड राइस मिश्रण का pH ज्ञात करें(उस पर निशान लगाएं जो आप उपयोग करते हों):
  - ☐ pH पट्टी
  - ☐ pH कागज़
  - ☐ कैलिब्रेटेड pH मीटर
- चावल के हर बैच का pH 4.6 और 2.4 के बीच ही होना चाहिए।
- आप को अपने द्वारा एसिडिफाई किए चावल के हर बैच का परीक्षण अवश्य करना होगा, जब तक आप यह प्रमाणित नहीं कर सकते कि आप द्वारा एसिडिफाई करने की विधि प्रत्येक बार कारगर है।
  'प्रूविंग दा मैथड यू यूज़ टू किल बग्स वर्क्स एवेरी टाइम' कार्ड देखें।
- आपको एसिडीफाइड राइस को 60°C से कमरे के तापमान या 21°C (जो भी अधिक ठंडा हो) पर 2 घंटों में और फिर अन्य 4 घंटों में 15°C तक ठंडा करना होगा।
- आप को एसिडीफाइड राइस 5°C और 15°C के बीच तापमान पर अधिकतम 8 घंटों तक ही स्टोर करना होगा, जिसके बाद इसे अवश्य फेंक दिया जाना चाहिए।
- आप बचे चावल को ताजे तैयार चावल में कभी नहीं मिलाएंगे।

एसिडीफाइड राइस से बनी सुशी सुरक्षित ढंग से प्रदर्शित करें।

D

करें

- आप को अवश्य स्टोर करना होगा:
  - निगिरी टुकड़ों को 5°C और 15°C से बीच अधिकतम 8 घंटों तक, या फिर इन्हें फेंक दें।
  - नोरी रोल्स को 5°C और 15°C के बीच अधिकतम 12 घंटों तक, या फिर इन्हें फेंक दें।

(ऊपर दिए गए समय में वह समय भी शामिल है जब एसिडीफाइड राइस 5°C और 15°C के बीच तापमान पर था)

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:

- किस तरहसे आप सुरक्षित ढंग से गैर-एसिडीफाइड राइस से सुशी बनाते हैं,
- किस तरह से आप सुरक्षित ढंग से एसिडीफाइड राइस से सुशी बनाते हैं, इसमें निम्न शामिल हैं:
  - किस तरह से आप अपने सिरके का घोल बनाते हैं,
  - किस तरह से आप अपने चावल का pH माापते हैं,
  - आपके चावल की pH मापों का एक **रिकार्ड**,
- किस तरह से आप सुरक्षित ढंग से सुशी प्रदर्शित करते हैं।

स्पेशलिस्ट (विशेषज्ञ)

चाइनीज स्टाइल रोस्ट डक बनाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- नुकसान पहुँचाने वाले जीव खतरनाक सीमा वाले तापमान में तेजी से पनप सकते हैं।
- पानी उबालने से नुकसान पहुँचाने वाले जीव मर जाते हैं। जब डक सूख रही होती है उस दौरान सिरके से कीटाणुओं को पनपने से रोकने में मदद मिलती है।
- स्किन को अक्षत रखने से नुकसान पहुँचाने वाले जीवों का माँस पर जाने और उस पर पनपने से रोकथाम होती है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

व्यंजन/तैयार करना

- फ्रोजेन डक को पूरी तरह डिफ्रॉस्ट करें।
- डक को उबले पानी, सिरके और अन्य संघटकों में डुबोएं (जैसा आपकी पाक विधि में प्रयुक्त हो)।
- डक को सूखने के लिए किसी ठंडी जगह पर अधिकतम 6 घंटों के लिए टांगें।
- सुखाने की प्रक्रिया के दौरान आरंभ में और बीच में एक थर्मामीटर की सहायता से डक का तापमान जांचें। आंतरिक तापमान 25°C से अधिक नहीं होना चाहिए।

पकाना

- डक को रोस्ट करा होना चाहिए
  ('कुकिंग पोल्ट्री, मिनस्ड मीट एंड चिकन कलेजी' देखें)।

D

करें

प्रदर्शित/स्टोर करना

- डक ले जाने के लिए हैंगिंग हुक का प्रयोग करें डक को कभी भी छूना नहीं चाहिए।
- डक की त्वचा अक्षत रखनी चाहिए। इसे प्रदर्शित करने और स्टोरेज के दौरान टूटना नहीं चाहिए। यदि त्वचा फट जाए, तो मांस काटें और इसे परोसे जाने तक 60°C से अधिक पर रखें।
- नमी बनने से बचाव के लिए डक को केवल पर्याप्त हवादार, ठंडे और सूखे क्षेत्र में ही प्रदर्शित और स्टोर करें (अर्थात कांच की बंद कैबिनेटों से बाहर रखें)।
- प्रदर्शित किए जाने या स्टोरेज के दौरान डक परस्पर या किसी अन्य उत्पाद को छूनी नहीं चाहिए। यदि वे छू जाएं तो तत्काल दूर हटा दें।
- यदि डक दुर्घटनावश अधिक समय तक परस्पर छूती रहें, तो आपको अवश्य ही उन्हें काटना और मांस को 75°C से अधिक तक पुनः गर्म करना होगा। फिर या तो:
    - परोसे जाने तक मांस को 60°C या इससे अधिक पर रखें, या
    - मांस को 2 घंटों के अंदर 60°C से 21°C तक और अगले 4 घंटों में 21°C से 5°C तक ठंडा करें और 4°C या इससे कम पर स्टोर करें।
- लपेटी हुई डक 5 घंटे से अधिक प्रदर्शित नहीं की जानी चाहिए।
- किसी ऐसी डक को डिस्प्ले से निकाल कर फेंक दें जो 22 घंटों से अधिक रखी रही हो।

सुखाना

आप को ऐसा अवश्य करना होगा:

- डक डुबोने के लिए प्रयुक्त किसी पानी को फिर से उबालें यदि वह मिश्रण ठंडा हो गया हो,
- यदि सुखाने की प्रक्रिया के दौरान किसी डक का कोर तापमान 25°C से अधिक हो तो उसे हटाकर चिलर में रख दें जब तक तापमान 25°C से कम न हो जाए,
- 6 घंटों से अधिक समय तक सुखाने के लिए टंगी रही किसी डक को फेंक दें।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को निम्न **रिकार्ड** दिखाएं:
  - प्रत्येक डक को सुखाने के लिए टांगे जाने के समय और सूखना शुरू होने के समय का तापमान,
  - सुखाने की प्रक्रिया के दौरान मध्य में डक का तापमान, और यदि यह 25°C से अधिक रहा हो तो आपने इसे कम करने का कौन सा उपाय किया,
  - डक को सुखाने वाले क्षेत्र से पकाने के लिए ले जाने का समय

स्पेशलिस्ट (विशेषज्ञ)

डोनर कबाब बनाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- कच्चे डोनर कबाब मांस में कीटाणु हो सकते हैं जो खाने-के-लिए-तैयार खाद्य को खराब कर सकते हैं।
- आपको नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने के लिए मांस को अच्छी तरह अवश्य पकाना होगा।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

कबाब स्पिट तैयार करना

- केवल अनुमोदित सप्लॉयर से ताजा मांस का ही प्रयोग करें।
- मांस को 5°C से कम पर स्टोर करें जब तक आवश्यकता न पड़े।
- स्पिट्स को उन क्षेत्रों से दूर तैयार करें जहां सलाद, डिप्स, सौस और पका भोजन आदि रखा हो।
- स्पिट बनाते समय मांस के पतले कटे भाग ही उपयोग करें।
- तैयार स्पिट्स को धूल-गंदगी व अन्य संदूषण से बचाकर रखें।
- मांस के निर्मित खंड की लंबाई, बर्नरों की लंबाई से अधिक कतई नहीं होनी चाहिए।

पकाना और परोसना

- वर्टिकल ग्रिल पर पकाए गए डोनर कबाब, परोसने से पहले पकाए अवश्य जाने चाहिए।
- बाहरी सतह से मांस की पतली स्लाइस छीलने से पहले डोनर कबाब का बाहरी हिस्सा अवश्य अच्छी तरह पकाया गया होना चाहिए।

स्पेशलिस्ट
(विशेषज्ञ)

D

करें

- छीला मांस ड्रिप ट्रे में गिरने से पहले अवश्य एकत्र कर लिया जाना चाहिए।
- डोनर कबाब पकाना शुरू करते समय हीटिंग एलिमेन्ट चालू रखे चाहिए और बंद नहीं किए जाने चाहिए।
- फ्रोजेन से मिंस्ड मीट स्पिट्स पकाते समय छीला मांस उपयोग से पहले और पकाने के लिए एक ग्रिडल/गर्म तवे (हॉटप्लेट) पर अवश्य रखना चाहिए।
- कोई छीला मांस जिसे पूरी तरह पकाया नहीं गया हो, उसे हॉटप्लेट या ग्रिल का उपयोग करके अच्छी तरह पकाया जाना चाहिए।
- यदि सर्विस के अंत तक डोनर कबाब को पूरी तरह उपयोग न किया गया हो, तो आपको ऐसा अवश्य करना होगा:
  - ☐ इसे फेंक दें, या
  - ☐ सीख से कोई आंशिक पका मांस काट कर अलग कर दें। ग्रिल/हॉटप्लेट पर पतली स्लाइस पकाएं। पके छीले मांस को ठंडा करें, इसे ढंकें और इसे फ्रिज में रखें। अगले दिन इसे फिर से गर्म करके परोसा जा सकता है।
- आप को सीख पर बचे कच्चे मांस को दो घंटे के अंदर कमरे के तापमान या 21°C (जो भी अधिक ठंडा हो) पर और इसके बाद चार घंटों में 5°C से कम तक ठंडा करना होगा।

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - इसका लिखित **रिकार्ड** कि किस तरह से आप सुरक्षित ढंग से पोल्ट्री और मांस पकाते हैं, इसमें निम्न शामिल है:
    - खाद्य,
    - पकाने की तारीख,
    - तापमान जिस पर खाद्य पकाया गया और इसे उस तापमान पर कितनी देर रखा गया।
- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं या स्पष्ट करें:
  - किस तरह आप गर्म खाद्य को तेजी से ठंडा करते हैं,
  - किस तरह आप ज्ञात करते हैं कि आप द्वारा पुनः गर्म किया गया खाद्य 75°C से अधिक पर था,
  - किस तरह से आप खाद्य को गर्म रखते हैं,
  - किस तरह से आप तापमान मापते हैं।

स्पेशलिस्ट (विशेषज्ञ)

सूस वीदे विधि (वैक्यूम सील्ड प्लास्टिक पाउच को वॉटर बाथ में लंबे समय तक पकना) का उपयोग करते हुए पकाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सूस वीदे विधि खाद्यों को खतरनाक सीमा में (या 60°C से कम पर) पकाती है। इसे सुरक्षित रखना संभव है – लेकिन इस प्रक्रिया को बहुत सावधानी से प्रबंधित करके ही। गलतियां करने से लोग बीमार हो सकते हैं या मर सकते हैं।
- कम तापमान पर खाद्य पकाने से कीटाणु मारने में अधिक समय लगता है।
- यदि पकाने का तापमान बहुत कम है, तो कीटाणु मारे नहीं जा सकते।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीव बचे रहेंगे और पनप जाएंगे यदि आप निम्न समय और तापमान का पालन नहीं करते हैं।
- यह प्रक्रिया केवल मांस और पोल्ट्री के कटे भागों पर प्रभावी है।
- यह प्रक्रिया साबुत पक्षियों (उदाहरण - चिकन, डक), मछली पर या सूस वीदे ओवन में पकाने पर प्रभावी नहीं है। यदि आप ऐसा करते हैं, तो आपको एक अनुकूलित FCP (फ़ूड कण्ट्रोल प्लान) विकसित करनी होगी और वैज्ञानिक शोध करना होगा ताकि यह प्रमाणित कर सकें कि आप यह सुरक्षित ढंग से कर सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- मांस और पोल्ट्री के कटे भाग सूस वीदे के लिए तैयार करते समय, आपको कच्चे और खाने के लिए तैयार खाद्य निम्न किसी विधि द्वारा पृथक रखने होंगे: (जैसा उपयुक्त हो, निशान लगाएं)
  - ☐ खाने के लिए तैयार खाद्य हेतु अपने वैक्यूम सीलर का उपयोग न करें यदि इसे कच्चे मांस के लिए उपयोग किया गया है, या
  - ☐ खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए उपयोग करने के दौरान अपने वैक्यूम सीलर को साफ करें और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ करें,
  - मांस और पोल्ट्री के टुकड़ों को समान भागों में काटें जिससे उनके आकार, वजन और आकृति समान रहें,
  - सूस वीदे के लिए तैयार वैक्यूम सील्ड उत्पाद उपयोग किए जाने तक फ्रिज में रखें।
- अपने वॉटर बॉथ की स्थापना करते समय, आप ऐसा अवश्य करें:
  - वॉटर बॉथ को महीने में कम से कम एक बार कैलिब्रेट करें,
  - सुनिश्चित करें कि पानी सदैव सुचारू ढंग से प्रवाहित होता रहे,
  - पकाने के लिए केवल वही उपकरण प्रयोग करें जो सटीक और लगातार तापमान नियंत्रण वाले हों,
  - अपने वॉटर बॉथ को लाल मांस के लिए कम से कम 55°C और पोल्ट्री के लिए 60°C तक पहले से गर्म करें,
  - अपने वॉटर बॉथ में पानी का अच्छा संचरण रखें,
  - हर बैच बाद वॉटर बॉथ में पानी बदल दें।
- सूस वीदे विधि का उपयोग करते हुए पकाने पर, आप ऐसा अवश्य करेंगे:
  - सदैव पैकों को पूरी तरह से डुबोएं और सुनिश्चित करें कि वे समान दूरियों पर हों,
  - वॉटर बॉथ का तापमान नियमित रूप से रिकार्ड करें या एक इनबिल्ट डेटा लॉगर का उपयोग करें,

स्पेशलिस्ट (विशेषज्ञ)

D

करें

- लाल मांस पकाते समय सदैव वॉटर बॉथ का तापमान 55°C से अधिक और पोल्ट्री पकाते समय सदैव 60°C से अधिक रखें,
- मांस या पोल्ट्री 4 घंटे के अंदर वॉटर बॉथ के तापमान तक पहुंच जानी चाहिए, यदि इसमें अधिक समय लगे, तो इसे अवश्य फेंक दें,
- सदैव मांस या पोल्ट्री का तापमान एक नीडिल प्रोब थर्मामीटर का उपयोग करके मांस या पोल्ट्री के सबसे मोटे भाग में जांचें,
- सदैव मांस या पोल्ट्री का तापमान जांचें जो वॉटर बॉथ के सबसे ठंडे वाले भाग में हो,
- मांस या पोल्ट्री के सबसे मोटे भाग का तापमान जांचें:
  - घान/बैच को पकाने की शुरुआत पर, और
  - होल्डिंग टाइम (रखने का समय) शुरू होने से पहले, और
  - घान (बैच) पकाने के अंत में,
- तापमान लेने के बाद जांच करें कि वैक्यूम सील टूटी नहीं है,
- वॉटर बॉथ में चिल्ड (अधिक ठंडा किया हुआ) खाद्य डालने से पहले एक घान (बैच) को पकाने का कार्य सदैव पूरा कर लें।

स्पेशलिस्ट (विशेषज्ञ)

D

करें

आप को केवल निम्न समय और तापमान संयोजनों का ही उपयोग करना होगा: (निम्न समय होल्डिंग समय हैं, उसकी शुरूआत तब होती है जब आपका उत्पाद अपेक्षित तापमान पर पहुंच जाता है)

आंतरिक तापमान और रखने (होल्डिंग) की अवधि

खाद्य का आंतरिक तापमान °C		पकाना-परोसना: पकाने के बाद तत्काल या 2 दिनों के अंदर परोसें		पकाना-ठंडा करना: पकाने के बाद तत्काल या 5 दिनों के अंदर परोसें
		पोल्ट्री के सिवाय सभी मांस समय (मिनट / घंटे)	पोल्ट्री समय (मिनट / घंटे)	लाल मांस और पोल्ट्री समय (मिनट / घंटे)
खतरे की सीमा वाला तापमान*	55	420 मिनट / 7 घंटे	पोल्ट्री को 60°C से कम तापमान पर सूस वीदे नहीं किया जाना चाहिए।	यदि सूस वीदे किए लाल मांस या पोल्ट्री को 2 दिनों से अधिक स्टोर कर रहे हैं, तो 60°C से कम तापमान पर **मत** पकाएं।
	56	296 मिनट / 4 घंटे 56 मिनट		
	57	208 minsमिनट / 3 घंटे 28 मिनट		
	58	147 मिनट / 2 घंटे 27 मिनट		
	59	104 मिनट / 1घंटा 44 मिनट		
60		73 मिनट / 1 घंटा 13 मिनट	56 मिनट	91 मिनट / 1 घंटा 31मिनट
61		52 मिनट	40 मिनट	63 मिनट / 1 घंटा 3 मिनट
62		36 मिनट	29 मिनट	44 मिनट
63		26 मिनट	21 मिनट	30 मिनट
64		18 मिनट	15 मिनट	21 मिनट
65		13 मिनट	11 मिनट	15 मिनट
66		9 मिनट	8 मिनट	10 मिनट
67		7 मिनट	6 मिनट	7 मिनट

*उत्पाद के इस तापमान पर पहुंच जाने के बाद न्यूनतम समय

D

करें

- मांस और पोल्ट्री पक जाने पर, इसके उपयोग हेतु तैयार होने तक आपको इसे बैग में ही रखना चाहिए:
  - इसे सीधे बैग से परोसें,
  - इसे बैग से निकालें, इसे सेंकें (या इसे किसी अन्य तरीके से पकाएं) और तुरंत परोसें,
  - इसे बैग में रखें और **'कूलिंग फ्रेश्ली कुक्ड फ़ूड' (ताजा पके खाद्य को ठंडा करना) कार्ड** का पालन करते हुए तेजी से ठंडा करें और इसे 2 दिनों तक (केवल तभी यदि आप कुक-सर्व (पकाना-परोसना) विधि का उपयोग कर रहे हों) 5°C से कम पर स्टोर करें,
  - इसे बैग में रखें, इसे तेजी से ठंडा करें और 5 दिनों तक (केवल तभी यदि आप कुक-चिल (पकाना-ठंडा करना) विधि का उपयोग कर रहे हों) 5°C से कम पर स्टोर करें,
- आपको पके खाद्य पर उसके निर्माण की तिथि और समय, खाद्य के प्रकार, यह कुक-सर्व है या कुक-चिल, और फेंकने की तिथि के विवरण वाला लेबल अवश्य लगाना होगा।

आपकी विधि प्रमाणित करना

- यदि आप अपने द्वारा पकाए जाने वाले प्रत्येक घान (बैच) का तापमान न लेना चाहें, तो आप अपनी पकाने की विधि का सदैव कारगर होना प्रमाणित कर सकते हैं। **'प्रूविंग दा मैथड यू यूज़ टू किल बग्स वर्क्स एवेरी टाइम' कार्ड देखें।**

S

दिखाएं

आपको क्या दर्शाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं या बताएं:
  - वॉटर बॉथ को महीने में कम से कम एक बार कैसे कैलिब्रेट करें,
  - निम्न का **रिकार्ड:**
    - खाद्य को पानी में डाले जाने से पहले वॉटर बॉथ का तापमान,
    - चुना गया आंतरिक तापमान प्राप्त करने में खाद्य को लगा समय,
    - खाद्य के चयनित खाद्य तापमान तक पहुंच जाने पर होल्डिंग (रखने की) टाइम अवधि,
    - होल्डिंग समय के प्रारंभ और अंत में खाद्य का आंतरिक तापमान,
    - कूलिंग समय (ठंडा करके बाद में सर्विस के लिए स्टोर किए जाने वाले उत्पादों के लिए)।

स्पेशलिस्ट
(विशेषज्ञ)

लाल मांस को मिन्स (कीमा) करने के लिए तैयार करना और हल्का-पका या कच्चा परोसना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यह प्रक्रिया सिर्फ लाल माँस - बीफ (गौमांस), लैंब या हिरण के माँस के लिए ही है। यह प्रक्रिया पोर्क (सुअर के माँस), चिकन, बतख के माँस या जिगर के लिए नहीं है।
- इस प्रक्रिया का पालन सिर्फ तभी करना चाहिए अगर आप लाल माँस को हल्का-पका या कच्चा परोसने का चयन करते हैं।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीव कटे हुए माँस की सतह पर पाये जाते हैं। माँस को मिन्स (कीमा) करने से नुकसान पहुँचाने वाले जीव, सतह से हटकर पूरे माँस में मिल जाते हैं।
- लोगों को बीमार करने के लिए कुछ नुकसान पहुँचाने वाले जीव ही पर्याप्त हैं।
- माँस को हल्का-पका हुआ या कच्चा परोसने से पहले सुरक्षित बनाने का एक ही तरीका है, कि मिन्स करने से पहले, नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को सतह पर ही नष्ट कर दिया जाये।
- मांस की बाहरी सतह से नुकसान पहुँचाने वाले जीवों की संख्या कम करने के 3 तरीके हैं- इसे झुलसाएं (सीयरिंग), सुखाएं (ब्लेंच करें), या सैनिटाइज करें।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीव मांस के कटे टुकड़ों में फ्लैप के नीचे, छिद्रों में, और दरारों के बीच छिपे हो सकते हैं। मांस की बाहरी सतह से ऐसे किसी भाग को हटाकर चिकना बनाएं, जो सीयरिंग, ब्लेंचिंग या सैनिटाइजिंग घोल को नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने से रोक सकते हों।

K

जानें

- सैनिटाइज्ड लाल मांस के साथ प्रयुक्त सभी अतिरिक्त संघटक (उदाहरण - सीजनिंग, बाइंडर्स आदि.) सुरक्षित, तथा उपयोग के लिए उपयुक्त होने चाहिए।
- यदि आप इस प्रक्रिया का पालन करते हैं तो आपको लाल मांस पकाने के लिए **'पोल्ट्री, मिंस्ड (कीमा) मांस और चिकन लिवर'** कार्ड के नियमों का पालन करने की आवश्यकता नहीं है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आपको निम्न में से कोई एक विधि चुननी होगी:
  - सीयरिंग, या
  - ब्लेंचिंग, या
  - सैनिटाइजिंग घोल का उपयोग करना।
- आपको मांस के केवल चिकनी सतह वाले टुकड़ों का ही उपयोग करना होगा। (उदाहरण - प्रमुख कटे भाग जैसे कि सिरलोइन, रम्प, थिक फ्लैंक, सिल्वरसाइड, टॉपसाइड)।
- आप को निम्न में से एक अवश्य करना होगा:
  - सीयरिंग, ब्लेंचिंग या सैनिटाइजिंग से पहले किसी जोड़, दिखने वाले फ्लैप और/या छिद्रों को छीलकर अलग करें, ताकि मांस की पूरी सतह का एकसमान शोधन किया जा सके, या
  - सीयरिंग, ब्लेंचिंग या सैनिटाइजिंग से पहले मांस को अपेक्षाकृत छोटे भागों में काटें या छीलें (अर्थात फ्लैप या छिद्र न हों) ताकि मांस की पूरी सतह का एकसमान शोधन किया जा

सीयरिंग

- सीयरिंग के समय, मांस की सारी सतहें (फैट/वसा की परत सहित) तेल लगी हॉट प्लेट, ग्रिल या पैन के संपर्क में अवश्य आनी चाहिए।

ब्लेंचिंग

D

करें

- ब्लेंचिंग करते समय, आप मांस को खुले रूप में या वैक्यूम से सील किए गए बैग में रखकर ब्लेंच कर सकते हैं। यदि आप वैक्यूम से सील किए गए बैग का उपयोग करते हैं, तो मांस की सभी सतहें बैग के सीधे संपर्क में अवश्य आनी चाहिए।
- मांस को रोलिंग बॉयल वाले (बुलबुलों के साथ ऊबलते) पानी या स्टॉक से कम से कम निम्न समय तक पूरी तरह ढंका रहना चाहिए:
  - यदि यह बैग में न हो तो 30 सेकेंड, या
  - यदि यह वैक्यूम से सील किए बैग में हो तो 60 सेकेंड।

सीयरिंग और ब्लेंचिंग दोनों के लिए

- आपको सीयर्ड या ब्लेंच्ड मांस निम्न में से किसी एक प्रकार से तेजी से ठंडा करना चाहिए:
  - मांस को बर्फ के गाढ़े घोल (आइस स्लरी) में रखकर, या
  - मांस को फ्रिज में रखकर, या
  - मांस को फ्रीजर में रखकर।

सैनिटाइजिंग घोल का उपयोग

- सैनिटाइजिंग करते समय, आपके लिए निम्न में से किसी केमिकल का उपयोग आवश्यक है: (उपयुक्त पर निशान लगाएं)

  ☐ लैक्टिक अम्ल

  ☐ पेरॉक्सीऐसिटिक अम्ल (POAA)
- आप सैनिटाइजिंग घोल की कम या अधिक सांद्रता (गाढ़ेपन) का उपयोग नहीं कर सकते।
- मांस का पूरा टुकड़ा, सदैव सैनिटाइजिंग घोल से अवश्य ढंका होना चाहिए। मांस की सभी सतहें, सैनिटाइजिंग घोल के सीधे संपर्क में अवश्य आनी चाहिए।
- सैनिटाइज किए जाने वाले मांस के प्रत्येक टुकड़े के लिए आपको नया सैनिटाइजिंग घोल ही प्रयोग करना होगा।

D

करें

लैक्टिक अम्ल का उपयोग

- आपको 2—5% के बीच वाले घोल का ही उपयोग करना होगा।
- आपको मांस का पूरा टुकड़ा घोल में 9 सेकेंड तक अवश्य डुबोना होगा। घोल 55°C पर ही उपयोग किया जाना चाहिए।

POAA का उपयोग करना

- आपको 150—220 पार्ट्स प्रति मिलियन के बीच सांद्रता का ही उपयोग करना होगा।
- हाइड्रोजन पेराक्सॉइड की सांद्रता 75 पार्ट्स प्रति मिलियन या इससे कम ही होनी चाहिए (नोट: अगर पहले से तैयार सांद्र का उपयोग कर रहे हैं, तो आपको यह करने की आवश्यकता नहीं है)।
- आपको मांस का पूरा टुकड़ा, कमरे के तापमान पर घोल में 10—15 सेकेंड तक (30 सेकेंड से अधिक नहीं) अवश्य डुबोना होगा।

सभी विधियों के लिए

- सीयर, ब्लेंच या सैनिटाइज किए सभी मांस को अधिकतम 48 घंटों के अंदर ही उपयोग करना होगा।
- बनी हुई पैटीज 24 घंटे के अंदर उपयोग की जानी आवश्यक हैं या बाद में उपयोग के लिए तत्काल जमा दें।
- पिघली हुई पैटीज 24 घंटों के अंदर अवश्य उपयोग की जाएं।
- सीयर, ब्लेंच या सैनिटाइज किए सभी मांस को उपयोग या प्रयोग न करते समय 5°C या इससे कम पर ही स्टोर किया जाना आवश्यक है।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

अपने सत्यापनकर्ता को दिखाएं या स्पष्ट करें:

- आप किस तरह अपनी चुनी विधि हर बार एकदम ठीक तरह से अपनाते हैं,
- मांस के साबुत टुकड़ों के बाहरी भागों से आप नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को किस तरह मारते हैं,

S

दिखाएं

- मांस को सीयर, ब्लेंच या सैनिटाइज किए जाने के बाद आप किस तरह इसकी संभाल करते हैं,
- सीयर, ब्लेंच या सैनिटाइज किए मांस को 48 घंटों के अंदर ही उपयोग करना आप कैसे सुनिश्चित करते हैं,
- लाल मांस को किस तरह आप सुरक्षित ढंग से मिंस (कीमा) करते हैं और उससे बनी पैटीज को 24 घंटों के अंदर उपयोग करते हैं,
- लाल मांस को किस तरह आप सुरक्षित ढंग से मिंस (कीमा) करते हैं।

सैनिटाइजिंग घोल की विधि

- अपने सत्यापनकर्ता को दिखाएं या स्पष्ट करें:
  - आप किस तरह सैनिटाइजिंग घोल तैयार करते हैं,
  - आप कैसे जानते हैं कि आपने निम्न सही चीज़ों का उपयोग किया है:
    - केमिकल, और
    - घोल (सांद्र), और
    - तापमान, और
    - नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की समय अवधि।