Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua

नेशनल प्रोग्राम 3 गाइडेंस

आप नेशनल प्रोग्राम 3 का प्रयोग करें यदि आप :

- मादक पेय पदार्थों (शराब या वाइन शामिल नहीं), सिरके या मॉल्ट एक्सट्रैक्ट को निकालते, डिस्टिल या उसका निर्माण करते हैं।
- बिना शराब वाले पेय पदार्थ का निर्माण करते हैं।
- मनुष्यों के खाने के लिए तेल या वसा (बटर के अलावा) का निर्माण करते हैं।
- फूड एडिटिव्स यानि भोजन योजक (और आहार पूरक) का निर्माण करते हैं।
- अनाज को तैयार करते हैं (पीसना, मॉल्ट बनाना, उठाना-गिराना और भुनाई करना शामिल है)।
- रिटेल के लिए भोजन पदार्थों को हैंडल करते हैं (आइसक्रीम को निकाल कर देना और निर्माता द्वारा तैयार किए भोजन को दुबारा गरम करना शामिल है)।
- जड़ी-बूटियां या मसाले तैयार करते हैं (खुली चाय शामिल है)।
- सूखे मिश्रण उत्पादों का निर्माण करते हैं (केक मिक्स, पाउडर वाली मिठाई, पेय पदार्थ, फ्लेवरिंग और सूप शामिल हैं)।

Hindi

विषय-सूची

प्रस्तावना 4

सेट अप

- जिम्मेदारी लेना 11
- सुनिश्चित करना कि प्रोग्राम ठीक चल रहा है 17
- जगह और उपकरण 21
- उपयुक्त पानी 25
- योग्यता और प्रशिक्षण 30

दिन भर के काम-काज

- सफाई और स्वच्छता 33
- नुक़सान पहुँचाने वाले जीवों के लिए जांच करना 37
- उपकरणों और सुविधाओं का रखरखाव 38
- स्वयं की स्वच्छता 42

उत्पादन, प्रसंस्करण या हैंडलिंग

- भोजन का उत्पादन, प्रसंस्करण और हैंडलिंग 47
- भोजन को सोर्स करना, प्राप्त करना और ट्रेस करना (पता चलाना) 50
- सुरक्षित तरीके से रखना और प्रदर्शित करना 54
- जानना कि आपके भोजन में क्या है 58
- भोजन पृथक (अलग-अलग) करना 62

- भोजन को पूरी तरह से पकाना या पाश्चुरीकृत करना 65
- भोजन में पानी की मात्रा को कम करना 69
- भोजन को अम्लीय बनाना 72
- बाहरी वस्तुओं को भोजन से बाहर रखना 74
- पैकेजिंग और लेबलिंग 77
- भोजन का परिवहन 82

समस्या समाधान

- जब कुछ गलत हो जाए 84
- भोजन को वापिस मंगवाना 86

नेशनल प्रोग्राम क्या होता है?

नेशनल प्रोग्राम (NP) एक नियमों का एक समूह है जिनका पालन करना मध्य और कम जोखिम वाले भोजन व्यवसायों के लिए जरूरी है ताकि वे फूड एक्ट 2014 का पालन कर सकें। ये नियम भोजन सुरक्षा के जोखिमों का प्रबंधन करने और लोगों को बीमार होने से बचाने के लिए हैं। विशेष प्रकार के भोजन व्यवसायों में शामिल भोजन सुरक्षा के जोखिमों के आधार पर तीन स्तर के NPs (नेशनल प्रोग्राम) हैं। स्तर 3, मध्यम से अधिक जोखिम वाला है।

NP (नेशनल प्रोग्राम) के अंतर्गत आपके लिए लिखित प्रक्रियाओं या लिखित भोजन नियंत्रण योजना की ज़रूरत नहीं है (इनकी ज़रूरत बहुत जोखिम वाले भोजन व्यवसायों के लिए ही होती है), परंतु कुछ चीज़ें जो आप करते हैं उसका रिकॉर्ड रखना ज़रूरी है।

NP (नेशनल प्रोग्राम) के लिए आपको अपनी स्थानीय काउंसिल या मिनिस्ट्री फॉर प्राइमरी इंडस्ट्रीज़ (प्राथमिक उद्योग मंत्रालय) के साथ भी पंजीकरण करना होगा और जाँच करानी होगी (सत्यापित कराना होगा)।

आप अपने नियमों को स्वयं लिखने का चुनाव कर सकते हैं

आपके लिए इस प्रोग्राम का पालन करना ज़रूरी नहीं है - आप एक प्रचलित (या आपके व्यवसाय के लिए सुयोग्य) भोजन नियंत्रण योजना लिख कर) अपने भोजन सुरक्षा और उपयुक्तता नियम लिख सकते हैं, । आपके अपने नियमों की जाँच (मूल्यांकन) ज़रूरी है यह सुनिश्चित करने के लिए, कि वे भोजन सुरक्षा और उपयुक्तता का प्रबंधन ठीक से कर सकते हैं।

यदि आप अपने नियम स्वयं लिखते हैं तो भी NP 3 (नेशनल प्रोग्राम 3) के अंतर्गत होने वाली जाँच की आवृतियाँ आपके व्यवसाय पर लागू रहेंगी।

अपने स्वयं के नियम लिखने के लिए एक गाइड: http://mpi.govt.nz/document-vault/12843 पर उपलब्ध है।

मुझे यह पुस्तिका क्यों पढ़नी चाहिए?

यह NP 3 (नेशनल प्रोग्राम 3) पर लागू होने वाले नियम बताती है। इसमे एक भोजन व्यवसाय को आरंभ करने के लिए क्या करना होता है, क़ानूनी ज़िम्मेदारियाँ, किन चीज़ों का रिकॉर्ड रखना है और जाँचकर्ता किन चीज़ों की जाँच करेगा, इसका विवरण शामिल है।

मुझे अधिक जानकारी कहां से मिल सकती है?

आप भोजन विनियम 2015: www.legislation.govt.nz

पर देख सकते हैं । यदि आपके कोई सवाल हैं तो प्राथमिक उद्योग मंत्रालय (MPI) या स्थानीय काउंसिल से संपर्क करें।

www.mpi.govt.nz/foodact पर जायें

प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI: info@mpi.govt.nz 0800 00 83 33

अपनी स्थानीय काउंसिल खोजें: www.lgnz.co.nz

आदेश

इस गाइड का उपयोग कैसे करें

इस गाइड में बताया गया है कि आपका जाँचकर्ता कौन सी चीजों की जांच करेगा और आपको किन चीज़ों के रिकॉर्ड्स रखने की ज़रूरत है। आप सही चीज़ों के लिए सही रिकॉर्ड्स रखें इसमे आपकी मदद के लिए हमने इस दस्तावेज़ में जगह-जगह आइकॉन्स (चित्र) दिए हैं:

रिकॉर्ड रखना जरूरी है

सोचें: कुछ महत्वपूर्ण बातों का ध्यान रखना या याद रखना

प्रत्येक विषय के तीन भाग हैं: जानें, करें और दिखायें।

K
जानें

'जानें' में इस बारे में सामान्य जानकारी है कि यह विषय भोजन सुरक्षा के लिए क्यों ज़रूरी है और आपको भोजन कानून का पालन करने के लिए कुछ तरीके बताए गए है।

D
करें

'करें' बताता है कि भोजन सुरक्षा कानूनों का पालन करने के लिए आपको क्या करना चाहिए।

S
दिखाएं

'दिखायें' बताता है कि आपका जाँचकर्ता आपको क्या प्रदर्शित करने के लिए कह सकता है या वे कौन से रिकॉर्ड्स को देखने की उम्मीद कर सकते हैं।

कभी-कभी चीजें गलत हो जाती हैं, और आपका भोजन असुरक्षित या अनुपयुक्त हो सकता है। कुछ गलत हो जाने पर आपको उसे पहचानने और ठीक करने में सक्षम होना चाहिए। आपको एक प्रक्रिया की आवश्यकता है और रिकॉर्ड रखने की आवश्यकता है। ये रिकॉर्ड पूरे दस्तावेज़ में सूचीबद्ध हैं। **'जब कुछ ग़लत हो जाए'** कार्ड का पालन करें।

हरे रंग के पन्नों पर आपके व्यवसाय की स्थापना तथा स्टाफ के प्रशिक्षण के बारे में जानकारी दी जाती है।

नीले रंग के पन्नों पर सफाई और सैनिटाइज़ करने (नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मार कर स्वच्छ करने की प्रक्रिया), उपकरण और सुविधाओं की देखरेख करने और व्यक्तिगत स्वच्छता के बारे में जानकारी दी गई है।

नारंगी (आरेंज) रंग के पन्नों पर NP 3 (नेशनल प्रोग्राम 3) के अंतर्गत आने वाले व्यवसायों में आम तौर पर उपयोग किए जाने वाले नियंत्रण कदमों के बारे में जानकारी दी गई है। इन प्रक्रियाओं से भोजन को सुरक्षित और उपयुक्त बनाए रखने के लिए पहले से ही खतरों को कम करना या समाप्त करना साबित हो चुका है। आपको केवल उन्ही नारंगी (आरेंज) पन्नों का उपयोग करना है जो आपके व्यवसाय पर लागू होते हैं।

लाल पन्ने बताते हैं कि कुछ ग़लत हो जाने पर क्या करना चाहिए।

विभिन्न प्रकार के भोजन व्यवसायों के लिए आइकॉन्स (चित्र)

ये आइकॉन्स विशिष्ट प्रकार के भोजन व्यवसायों के लिए हैं। जहाँ आपको एक तरह का आइकान दिखे तो नियम उसी तरह के भोजन व्यवसाय पर लागू होंगे। जहाँ कोई आइकान नहीं है, वहाँ नियम NP 3 (नैशनल प्रोग्राम 3) के सभी व्यवसायों पर लागू होंगे।

ब्रूअरी (शराब की भट्टी) सिरका और मॉल्ट

मादकता रहित पेय पदार्थों का निर्माता

तेलों या फैट्स (वसा) के निर्माता

भोजन एडिटिव्स के निर्माता

अनाज प्रसंस्करण (तैयार करना)

भोजन को हैंडल करने वाले रिटेलर

वनस्पतियों या मसालों के प्रोसेसर (तैयार करने वाले)

सूखे मिश्रित उत्पादों के निर्माता

आरंभ करने का अवलोकन

सेट अप

- इस गाइड को पढ़ें
- योजना बनाएं कि आप भोजन सुरक्षा को कैसे लागू करेंगे।
- एक जाँचकर्ता से संपर्क करें और लिखित में प्राप्त करें कि वे आपको सत्यापित करेंगे।

रजिस्टर करें

- अपनी काउंसिल या प्राथमिक उद्योग मंत्रालय के लिए आवश्यक पंजीकरण फार्म और किसी अतिरिक्त फार्म को पूरा करें
- शुल्क सहित आवेदनपत्र को जमा करें।

संचालित करना

- भोजन सुरक्षा प्रक्रियाओं का पालन करें।
- अपने रिकॉर्ड्स स्थापित करें।
- अपने रिकॉर्ड्स पूरे रखें।
- अपने जाँचकर्ता से संपर्क करें और जाँच के लिए एक समय का प्रबंध करें।
- सबसे जरूरी 5 आवश्यकताओं पर ध्यान दें।

सत्यापन (जाँच)

- यह सुनिश्चित करें कि आप सुरक्षित और उपयुक्त भोजन कैसे तैयार करते हैं, यह दिखा सकें।
- ज़रूरी रिकॉर्ड्स उपलब्ध कराएं।

नेशनल प्रोग्राम 3 की आवश्यकताएं

रिकॉर्ड्स, जिनकी ज़रूरत है

NP 3 (नेशनल प्रोग्राम 3) रिकॉर्ड्स	ज़रूरत है	जब कुछ गलत हो जाता है
योग्यता और प्रशिक्षण	✓	
बीमारी	✓	
पानी की जाँच के परिणाम (केवल स्वयं-आपूर्ति जल)	✓	
नुकसान पहुँचाने वाले जीव		✓
रखरखाव		✓
सोर्स करना (मंगाना), प्राप्त करना और पता चलाना (ट्रेसिंग)	✓	
संग्रहण और प्रदर्शित करना		✓
भोजन को अलग-अलग करना		✓
भोजन को पूरी तरह से पकाना या पाश्चुरीकृत करना		✓
पानी की मात्रा को कम करना		✓
भोजन को अम्लीय बनाना		✓
बाहरी पदार्थ		✓
पैक करना और लेबल लगाना		✓
भोजन का परिवहन (तापमान)	✓	
सुनिश्चित करना कि प्रोग्राम ठीक चल रहा है		✓
रीकॉलिंग फूड (भोजन को वापिस मंगवाना)		✓

सबसे जरूरी 5 आवश्यकताओं का विवरण

ये 5 बहुत ज़रूरी चीज़ें हैं जो हर बार सही होनी चाहिए। आपका जाँचकर्ता हमेशा इनकी जाँच करेगा।

योग्यता और प्रशिक्षण

यह जानें कि सुरक्षित और उपयुक्त भोजन कैसे बनाया जाता है।

सफाई

भोजन और सतहों को स्वच्छ और साफ रखें।

व्यक्तिगत स्वच्छता

हाथ धोएं और भोजन को दूषित न करें।

सोर्स करना (मंगाना), प्राप्त करना और पता चलाना (ट्रेसिंग)

जाँच करें और रिकॉर्ड करें कि आपके व्यवसाय में क्या अंदर आता है और क्या बाहर जाता है।

प्रक्रिया नियंत्रण

आखिरी जगह पर विशिष्ट भोजन सुरक्षा जोखिमों को प्रबंधित करने के लिए यह सुनिश्चित करें कि आप भोजन श्रृंखला के उन भागों, या अपनी प्रक्रियाओं, पर नियंत्रण करें जो बहुत अच्छी हैं, या आखिरी जगह पर हैं।

जिम्मेदारी लेना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यह सुनिश्चित करना आपकी ज़िम्मेदारी है कि आपके व्यवसाय में बनाया गया, प्रबंध या बेचा जाने वाला भोजन सुरक्षित और उपयोग के लायक है।
- आपको भोजन सुरक्षा विशेषज्ञ होने की आवश्यकता नहीं है लेकिन आपको अपने व्यवसाय में सुरक्षित और उपयुक्त भोजन हेतु सही फैंसले लेने के लिए पर्याप्त जानकारी होना ज़रूरी है। इस गाइड का उद्देश्य आपको ऐसा करने में मदद करना है।
- कुल मिलाकर, मालिक के रूप में आप जिम्मेदार हैं, तब भी जब आप भोजन सुरक्षा और उपयोगिता का प्रबंध करने के लिए कर्मचारी रखते हैं।

हो सकता है इस गाइड के सारे अनुभाग आपके व्यवसाय पर लागू ना हों - आपको ऐसे नियमों का पालन करने की ज़रूरत नहीं है जो आपके लिए लागू नहीं होते (उदाहरण - यदि आप भोजन पैक नहीं करते हैं तो आपको पैकेजिंग के नियमों का पालन नहीं करना है)। यदि आप इस बारे में अनिश्चित हैं कि क्या आपके व्यवसाय पर कोई अनुभाग लागू होता है, तो एक सलाहकार, अपने जाँचकर्ता या अपनी पंजीकरण करने वाली अथॉरिटी (स्थानीय काउंसिल या प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI) से सलाह लें।

भोजन सुरक्षा बनाम भोजन उपयुक्तता

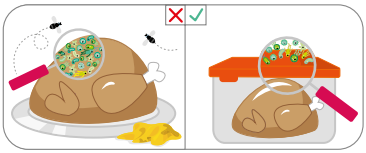
- **भोजन सुरक्षा** भोजन को बीमारी या नुकसान पहुँचने से रोकने के बारे में है। भोजन असुरक्षित हो सकता है यदि उसमें कुछ 'ख़तरे' वाले पदार्थ हैं। 'खतरे' 3 श्रेणियों में आते हैं:

K

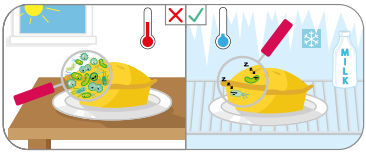
जानें

1. **जैविक (नुकसान पहुँचाने वाले जीव):** कुछ नुकसान पहुँचाने वाले जीव लोगों को बीमार कर सकते हैं। भोजन असुरक्षित हो सकता है यदि उसमे अधिक मात्रा में नुकसान पहुँचाने वाले जीव होते हैं।
2. **रसायन:** कई रसायन लोगों को बीमार कर सकते हैं यदि वे भोजन के अंदर या उसके ऊपर हों।
3. **भौतिक (बाहरी):** काँच, धातु या अन्य तेज वस्तुएं कभी-कभी भोजन में गिर सकती हैं और नुकसान का कारण बन सकती हैं।

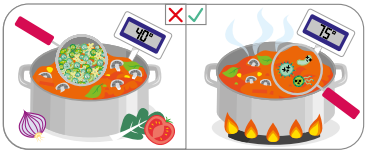
- भोजन उपयुक्तता यह सुनिश्चित करने के बारे में है कि भोजन ग्राहक की अपेक्षाओं को पूरा करता है और उसमें कोई ऐसी चीज़ ना हो जिसकी ग्राहक को उम्मीद ना हो या घृणाकारक हो।
- भोजन सुरक्षा की ज़िम्मेदारी लेने का अर्थ है, उन संभावित खतरों को समझना जो आपके भोजन को असुरक्षित बना सकते हैं और निम्नलिखित कदम उठाना:
    - नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बाहर रखना,



    - नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को सुरक्षित स्तर तक कम करना,



    - नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को समाप्त करना या निकालना।



K

जानें

- भोजन की उपयुक्ता की ज़िम्मेदारी लेने का अर्थ है:
  - केवल उन्ही भोजनों और सामग्रियों का उपयोग करना जो उस उद्देश्य के लिए सही हों,
  - भोजन पर सही लेबल लगाना, और
  - सुनिश्चित करना कि अपने भोजन के बारे में किए गए दावे सही हैं।

ग्राहकों को सुरक्षित रखना

एनपी 3 (NP 3) व्यवसाय मध्यम से उच्च जोखिम वाले माने जाते हैं - यह संभव है कि अपने भोजन से आप लोगों को बीमार कर सकते हैं। नियमों को जानना, समझना और उनका पालन करना आपके लिए महत्त्वपूर्ण है।

- नियमों का पालन करने से आपके व्यवसाय को मदद मिलेगी, क्योंकि:
  - लगभग 86% लोग जो भोजन से बीमार हो जाते हैं, इसकी रिपोर्ट नहीं करते हैं - लेकिन वह फिर भी किसी को दोष देने के लिए ढूंढ़ते हैं,
  - लगभग 75% लोगों को यह नहीं लगता कि वे अपने खुद के बनाये खाने से बीमार पड़े हैं और उसको दोष देते हैं जिसने उन्हे भोजन बेचा है,
  - अधिकतर लोगों को लगता है की वह आख़िरी खाए हुए खाने की वजह से बीमार हुए हैं - जबकि असल में वह कुछ दिन या हफ्तों पहले खाए हुए खाने से बीमार हुए हों,
  - बीमार होने वाले लगभग 40% लोग उन्हें बीमार बनाने वाले भोजन को दोबारा नहीं खरीदेंगे (और अपने दोस्तों को भी इसे ना खरीदने की सलाह दे सकते हैं),
  - यदि कोई बीमारी की रिपोर्ट करता है, तो एक भोजन सुरक्षा अधिकारी उनकी शिकायत की जांच करता है - जिसका मलब है कि वह आपके पास भी आ सकते हैं, चाहे उनकी बीमारी आपकी वजह से ना हुई हो।

K

जानें

रिकॉर्ड्स रखना

- सही ढंग से रखे हुए रिकॉर्ड्स यह साबित करने में आपकी साहयता करेंगे की लोग आपकी वजह से बीमार नही हुए हैं।
- कुछ रिकॉर्ड्स आपको ज़रूर ही रखने होंगे, जबकि अन्य रिकॉर्ड्स आप अच्छे अभ्यास के तहत रख सकते हैं। जहाँ रिकॉर्ड्स रखना आपके लिए ज़रूरी नही है, वहाँ आपकी इच्छा है कि आप रिकॉर्ड्स और अन्य प्रमार्ण रखें ये जानने के लिए की आप भोजन सुरक्षा और उपयुक्ता का प्रबंधन कितने सही ढंग से कर रहे हैं।
- रिकॉर्ड के बिना यह साबित करना कठिन होगा कि आपका भोजन सुरक्षित और उपयुक्त है जिसके कारण:
    - भोजन को वापिस मंगवाना पड़ सकता है (रिकाल),
    - भोजन बेचना रोकना पड़ सकता है,
    - आपकी प्रक्रियाओं या प्रथाओं में कुछ सुधार करने की ज़रूरत पड़ सकती है,
    - जुर्माना या क़ानूनी कार्यवाही हो सकती है।

  उपरोक्त सभी आपके व्यवसाय का समय, धन और प्रतिष्ठा में हानि करा सकते हैं।
- और अश्रधक दिशा निददेश और रूल्सि www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/ के **'रिकॉर्ड ब्लैंक्स'** में उपलब्ध हरै।

सलाह और मार्गदर्शन

- आप दूसरों से सलाह और मार्गदर्शन ले सकते हैं, उदाहरण - कन्सल्टेंट या जाँचकर्ता
    - **कंसल्टेंट्स** आपके लिए सिस्टम, कार्यविधियों और प्रक्रियाओं को डिज़ाइन कर सकते हैं - लेकिन आपकी जिम्मेदारियों को दूर नहीं कर सकते। भोजन सुरक्षा और उपयुक्तता के बारे में अच्छे निर्णय लेने में आपकी सहायता करना उनके काम का हिस्सा है - विशेषकर जब चीज़ें योजना के अनुसार ना चल रही हों।

K

जानें

- **प्रमाणक** सलाह और कोचिंग (विकल्प और उदाहरण) प्रदान कर सकते हैं कि आप कैसे सुनिश्चित करें की आपका व्यवसाय सुरक्षित और उपयुक्त भोजन बना रहा है पर वह आपके लिए फैंसलें नहीं ले सकते।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- हमेशा भोजन सुरक्षा और उपयुक्तता नियमों का पालन करें।
- भोजन की सुरक्षा और उपयुक्तता प्राप्त करने के लिए सुनिश्चित करें कि आपके पास पर्याप्त प्रशिक्षित और सक्षम स्टाफ (और यदि आवश्यक हो तो पर्यवेक्षकों) है।
- सत्यापित करा लें।
- कम से कम 4 वर्षों के लिए सभी आवश्यक दस्तावेजों या रिकॉर्ड की एक प्रति रखें।
    - सभी अभिलेख सटीक, पढ़ने में आसान और उनसे यह पहचान होनी चाहिए की क्या किया गया था, कब किया गया था, और किसने किया।
- ये सुनिश्चित करें क़ि रिकॉर्ड्स आसानी से उपलब्ध हो सकें।
- आपके व्यापार में किसी महत्वपूर्ण परिवर्तन के बारे में अपनी पंजीकरण अथोर्ति को लिखित सूचना दें - यदि संभव हो तो कोई परिवर्तन करने से पहले, या परिवर्तन के बाद कम से कम 10 कार्य दिवसों के भीतर।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
  - क्या आपने कुछ भोजन सुरक्षा संबंधी ज़िम्मेदारियाँ अन्य लोगों को दी हैं, यदि हां, तो आप कैसे जानते हैं कि वे भोजन को सुरक्षित और उपयुक्त रखने का काम ठीक से कर रहे हैं,
  - क्या जब वे आखिरी बार वहां मौजूद थे उसके बाद आपके द्वारा किए गए कार्यों में या आप जो बनाते और बेचते हैं उसमें कोई बदलाव आया है,
  - क्या व्यवसाय पर कोई तनाव या दबाव है जिस कारण लागतें बचाने के लिए स्टॉफ की कटौती याा बदलाव करना पड़ा हो-और ये बदलाव करते समय आपने भोजन सुरक्षा और उपयुक्तता पर किस तरह से ध्यान दिया।

सुनिश्चित करना कि प्रोग्राम ठीक चल रहा 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 जाँचना है और कितनी बार जाँचना है, इस बात पर निर्भर करेगा कि किसी चीज़ या प्रक्रिया के ग़लत होने से उसका आपके व्यापार पर कितना असर होगा (उदाहरणतया: अगर भोजन सुरक्षा के लिए बहुत ही महत्वपूर्ण चीज़ या प्रक्रिया ग़लत हो जाती है तो आपको उस समय के बाद का भोजन वापिस मंगवाना पड़ सकता है जब आख़िरी बार वह चीज़ या प्रक्रिया ठीक से हुई हो) - इसलिए इनकी लगातार जाँच करना ज़रूरी है।
- एक आंतरिक जाँच इसलिए भी किया जा सकता है कि कोई व्यापार जिसे आप माल देते हों आपका ऑडिट करता है, परंतु यह ही एक कारण नही होने 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।

K

जानें

जांच नियमित रूप से की जानी चाहिए। आपको हर चीज़ को एक साथ या हर बार नहीं जाँचना है, उदाहरणतया: आप ये जाँच हर रोज़ या प्रत्येक शिफ्ट में करते हों कि फ्रिज का तापमान लिया (और रिकॉर्ड किया) जा रहा है या नहीं, परंतु ट्रेनिंग हुई है, प्रभावशाली है या रिकॉर्ड्स पूरे हैं की नहीं इनकी जाँच कुछ महीनों में करते हों।

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

- अपने व्यापार और जो भोजन आप बनाते हैं उसके लिए आप ज़िम्मेदार हैं, आपका जाँचकर्ता या सरकार नहीं। आपके व्यापार में क्या कमियाँ हैं ये किसी और द्वारा बताने का इंतज़ार करते हैं, तो यह महंगा हो सकता है, और आप लोगों को बीमार बना सकते हैं।
- निम्नलिखित करके सुनिश्चित करें की प्रोग्राम ठीक से काम कर रहा 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 की चीज़ें अपेक्षा अनुसार चल रही है (उदाहरण - फ्रिज, भोजन को 5°C से कम तापमान पर रख रहे 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 गाइड के **'दिखायें'** अनुभाग में दिए उन्ही सवालों को पूछ कर और उन्ही चीज़ों की जाँच करके जो आपका जाँचकर्ता पूछेगा या देखेगा,
    - ये साबित करने के लिए की प्रक्रियाएं (उदाहरण - सफाई) प्रभावी हैं, वातावरण ओर भोजन में कुछ किस्म के नुकसान पहुँचाने वाले जीवों और रसायन का परीक्षण करके।

K

जानें

परीक्षण के बारे में कुछ बातें:

- कुछ स्थितियों में परीक्षण के लिए विशिष्ट आवश्यकताएं हैं (उदाहरण - स्वयं-आपूर्ति जल)। नुकसान पहुँचाने वाले जीवों या रसायनों के लिए निश्चित सीमाओं के बारे में भी नियम हैं। एक सीमा का मतलब यह नहीं है कि आपको उस नुकसान पहुँचाने वाले जीव या रसायन के लिए भोजन का परीक्षण हमेशा करना है। यदि आप नमूना लेकर (सैंपलिंग) और परीक्षण के द्वारा साबित करना चाह रहे हैं कि आपका प्रोग्राम ठीक चल रहा है, तो उसमे सिर्फ़ ये अकेली जाँच नहीं होनी चाहिए। भोजन सुरक्षा सिर्फ़ परीक्षण से ही नहीं हासिल हो सकती।
- परीक्षण एक उपयोगी उपकरण 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 की प्रक्रियाओं का कुछ भाग ठीक से काम नही कर रहा।
- 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, आमतौर से भोजन में सामान रूप से वितरित नही होते हैं - यह संभव है की भोजन के परीक्षण का नकारात्मक परिणाम आए जबकि उसी भोजन के किसी अलग भाग में भारी मात्रा में नुकसान पहुँचाने वाले जीव हों।

कल्पना करें की आपके पास 10 थैलों में 200 सेब हैं और आपको लगता है की उनमे से 1 या 2 सेब खराब हो सकते हैं। आप एक थैले मैं से एक सेब निकालते हैं - अगर वह ठीक निकलता है तो क्या उससे यह साबित होता है की बाकी सारे सेब भी ठीक हैं?

आपको कितने थैले खोलने होंगे या कितने सेब निकालने होंगे (सैंपल के तौर पर) खराब सेब ढूंढ़ने के लिए या ये साबित करने के लिए की थैलों में कोई खराब सेब नहीं हैं? क्या होगा अगर, सेब एक बार थैले से बाहर निकल जाए और आपको इसे बेचने की अनुमति न हो?

क्या आप थैलों में खराब सेब ढूँढने के लिए "परीक्षण" करेंगे - या आप ऐसी प्रक्रियाओं को अंजाम देंगे यह सुनिश्चित करने के लिए कि खराब सेब पैक करने से पहले ही ढूँढ के निकाल दिए जायें?

K

जानें

- 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 कि परीक्षण योजना (टैस्टिंग 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?

- प्रक्रियाओं की स्थापना करें निरंतर ये जाँचने के लिए की आप और आपके कर्मचारी सुरक्षित और उपयुक्त खाना बना रहे हैं और भोजन अधिनियम 2014 के अंतर्गत अपनी ज़िम्मेदारियों 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 है,
  - आपके द्वारा किए गए जाँचों के परिणाम,
  - आपके द्वारा किए गए परीक्षणों के परिणाम।

जगह और उपकरण

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- जब आप अपने भोजन व्यापार के लिए जगाहों और उपकरणों की तलाश करें तो आपको कुछ बातों का ध्यान रखना चाहिए, जैसे की:
    - जगह का इस्तेमाल पहले किस लिए किया गया था,
    - कमरों और उपकरणों को आसानी से साफ किया और बनाए रखा जा सकता है,
    - पर्याप्त रोशनी और हवा का संचालन है,
    - उपकरण उस भोजन तथा उस प्रक्रिया के लिए डिज़ाइन किया गया है जिसके लिए आप इसे उपयोग करना चाहते हैं।

अच्छी जगाहों और उपकरणों का चयन क्यों ज़रूरी है?

- जगह और उपकरण भोजन व्यवसाय की नींव हैं, और आपके चयन पर निर्भर करेगा की आपको और आपके कर्मचारियों को भोजन को सुरक्षित और उपयुक्त रखने के लिए कितनी मेहनत करनी पड़ेगी।
- अक्सर ऐसी चीज़ें जो आसानी से नज़रअंदाज़ हो जाती हैं उन्ही की वजह से खाना खराब हो सकता है और लोग बीमार हो सकते हैं। उदाहरण के लिए:
    - एक लाइट टूटने से काँच के टुकड़ों का खाने में गिरना,
    - भोजनान्न फसलों का भारी धातुओं या रसायनों को अपनी जड़ों और पत्तियों में सोख लेना जो भूमि के पिछले उपयोग से हों (जैसे की निशानेबाज़ी का मैदान, बैटरी कारखाना आदि),

K

जानें

- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के साथ उड़ने वाली धूल और गंदगी, जो पड़ोस के आपूर्ति यार्ड में ट्रक पर खाद, उर्वरक आदि को लादते हुए उड़ कर भोजन में गिरे,
- इमारतें जो ऐसे पदार्थों से बनी हों जो नुकसान पहुँचाने वाले जीव, रसायन या बाहरी वस्तुओं का एक स्रोत हों, उनका भोजन में गिरने से।

- उच्चतम होगा कि आप ऐसा उपकरण लें जो भोजन तथा उस प्रक्रिया के लिए डिज़ाइन किया गया है जिसके लिए आप इसे उपयोग करना चाहते हैं।
- उच्चतम होगा कि आप ऐसी जगह और उपकरण चुनें जो भोजन को अधिक से अधिक ख़तरों से बचाए।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- स्थानों और उपकरणों के साथ जुड़े किसी भी भोजन सुरक्षा/उपयुक्ता जोखिम को प्रबंधित करें।
- भूमि और इमारतों के पिछले उपयोग की जांच करें, और ऐसे क्षेत्रों का उपयोग न करें जो कि भोजन को असुरक्षित कर सकते हों।
- यदि आपके पड़ोसी ऐसे कार्य करते हैं जिसकी वजह से भोजन असुरक्षित या अनुपयुक्त हो सकता है, तो ऐसा होने के अवसर को कम करने का तरीका ढूँढें।
- सुनिश्चित करें कि आपके भोजन व्यापार के लिए इस्तेमाल होने वाली इमारतों में उतने कर्मचारियों को समायोजित करने की जगह है जितने आप वहाँ काम कराने की सोच रहे हैं और अच्छा कार्य-प्रवाह करें।
- अपने कार्य-प्रवाह का नक्शा बनायें, ताकि आप अपने क्षेत्र में सुरक्षित तरह से चल सकें (उदाहरण - आप उन क्षेत्रों से असुरक्षित भोजन या सामग्रियाँ न ले कर जायें जहां सुरक्षित भोजन संभाला जा रहा है)।

D

करें

- सुनिश्चित करें कि इमारतें, फिटिंग, फिक्स्चर या उपकरण ऐसी सामग्री से न बने हों जो नुकसान पहुँचाने वाले जीव, रसायन या बाहरी पदार्थ का स्रोत हों, या इन स्रोतों से भोजन के दूषित होने के अवसर को कम करने या समाप्त करने का तरीका ढूँढें।
- सुनिश्चित करें कि वह प्रत्येक स्थान जहाँ भोजन पर काम किया जाएगा या रखा जाएगा, आसानी से सॉफ किए जा सकते हों।
- जिन इमारतों में भोजन पर काम किया जाए या रखा जाए उनमें धूल, गंदगी, धुएं अथवा नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के प्रवेश को नियंत्रित करें।
- सफाई और रखरखाव के रसायनों को रखने का स्थान भोजन से दूर बनायें।
- सुनिश्चित करें कि भोजन पर काम करने के स्थानों के पास शौचालय और हाथ ढोने के जगह हों (जिसमें शामिल है बागवानी फसलों का उत्पाद करने वाली जगहें)।
- कचरा रखने के स्थान को भोजन से दूर बनायें।
- सुनिश्चित करें कि नियंत्रण मापदंडों को मापने के लिए आपके पास सटीक और ठीक से काम करने वाले उपकरण हों (उदाहरण - फ्रिज और चिलर का तापमान नापने के लिए थर्मॉमीटर)।
- वेंडिंग मशीनों में खाना सुरक्षित रखा जाना चाहिए।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
  - कि आप कैसे जानते हैं कि इस स्थान का उपयोग पहले ऐसी गतिविधि के लिए नही हुआ है जो भोजन को असुरक्षित बना दे,
  - आप अपने पड़ोसियों की गतिविधियों से होने वाले ख़तरे को कम करने के लिए क्या करते हैं,
  - आप जिन उपकरणों का उपयोग कर रहे हैं आपने उन्हे क्यों चुना,
  - आपको कैसे पता है की इमारत, फिटिंग, फिक्स्चर या उपकरण भोजन की सुरक्षा और उपयुक्ता के लिए ख़तरा नही हैं।
- आपके जाँचकर्ता गौर करेंगे कार्य-प्रवाह पर, और क्या आपके कर्मचारी आसानी से काम कर सकते हैं और अपनी स्वयम् की स्वछ्ता बनाए रखते हैं।

उपयुक्त पानी

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- उपयुक्त पानी अवश्य ही:
  - पीने के लिए सुरक्षित होना चाहिए, यदि उसका उपयोग खाना बनाने, भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों/उपकरणों को साफ करने या स्टाफ द्वारा हाथ धोने के लिए किया जाता हो।
  - स्वच्छ और उस काम के उदेश्ये के लिए सही होना चाहिए यदि उसका उपयोग भोजन उत्पन या बनाने की अन्य प्रक्रियाओं में होना है।

पानी की उपयुक्ता सुनिश्चित करना क्यों महत्वपूर्ण है?

- पानी में नुकसान पहुँचाने वाले जीव और रसायन हो सकते हैं जो लोगों को बीमार कर सकते हैं। ऐसा इसलिए हो सकता है क्योंकि पानी स्रोत पर ही दूषित हो गया हो, या पानी के पाइप और भंडारण पात्र दूषित हो गये हों।
- यह विचार करना महत्वपूर्ण है कि आप अपने व्यवसाय में पानी का उपयोग कैसे करते हैं, और यह सुनिश्चित करें कि पानी भोजन के खराब होने का एक स्रोत न हो। यदि आप एक परिषद या पंजीकृत पानी की आपूर्ति का उपयोग करते हैं तो इसे अधिकतर आपके लिए कर दिया होता है।

यदि आप स्वयं-आपूर्ति जल का उपयोग करते हैं।

- आपको साबित करना होगा कि यह उपयोग के लिए उपयुक्त है एक मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला में परीक्षण करवा कर (इसके बारे में अधिक जानकारी प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI की वेबसाइट पर है)।

K

जानें

- आपको जानने की आवश्यकता है कि कहाँ आस-पास की गतिविधियाँ या स्वाभाविक रूप से पाए जाने वाले रसायन जल को खराब कर सकते हैं।
- पानी के टैंक इस स्थिति में रखें:
    - तलछट जमने से बचाव के लिए स्वच्छ और अच्छी दशा में, और
    - पशुओं, पक्षियों और गंदगी द्वारा पानी खराब होने से बचाने के लिए ढंककर।
- आपको जल उपचार प्रणाली लगाने, संचालित करने, सही ढंग से बनाए रखने (उदाहरण - फिल्टर बदलने की) तथा निर्माता के निर्देशों का पालन करते हुए यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि पानी भोजन में उपयोग करने के योग्य है।
- आपको रूफ, सतही और भूजल को फिल्ट्रेशन (छानना), क्लोरिनेशन (क्लोरीनीकरण), UV (अल्ट्रावायोलेट) से शुद्ध करने की आवश्यकता हो सकती है, उसे उपयोग के लिए उचित बनाने के लिए।
- स्वयं-आपूर्ति जल स्रोतों पर अन्य कानून लागू हो सकते हैं।

केवल भूजल आपूर्ति जल के लिए

- बोर्स इस तरह से डिजाइन और अनुरक्षित किए जाने चाहिए कि वे सतह की गंदगी से सुरक्षित रहें।

केवल रूफ-जल आपूर्ति के लिए

- आपके जल के खराब होने के अतिरिक्त कारणों को निम्नलिखित करके कम किया जा सकता है:
    - पानी को केवल साफ छतों और सुरक्षित सामग्रियों से बनी परनालियों (उदाहरण - लेड (सीसा) आधारित पेन्ट, कोलतार, खुले टिम्बर या कॉपर परनालियों नहीं) से एकत्रित करके,
    - पानी की परनालियों को ढक कर, उपर लटकती हुई टहनियों और फूल-पत्तियां हटा कर और सेटिलाइट डिशिज को पानी एकत्र करने वाले स्थान से दूर लगा कर,
    - एक फर्स्ट फ्लश डिवाइस स्थापित करना (एक यंत्र जो वर्षा होने पर प्रथम जल बहाव को दूसरी तरफ मोड़ देती है)।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- भोजन, हाथ धोने और सफाई में उपयोग होने वाला जल, के लिए:
  - पीने योग्य जल आपूर्ति (काउंसिल, पंजीकृत) का प्रयोग करें, या
  - जाँच करें कि आपकी छत, सतही और भूजल स्रोतों की साल में कम से कम एक बार एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला से जाँच हो और वह निम्नलिखित सीमाओं को पूरा करें:

मापन	मापदंड
एसचेरचिया कोलाई	किसी 100 मिली के नमूने में 1 से कम*
गंदलापन	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* की जांच एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला द्वारा ही की जाए।

  - किसी नये पानी के स्रोत की जाँच भोजन में उपयोग करने से पहले करें।
- रूफ, सतही और भूजल पानी के स्रोतों की जाँच एक हफ्ते के भीतर करें, यदि आपको उनके वातावरण या गतिविधियों में परिवर्तन का पता चलता है जिससे उनकी सुरक्षा और उपयुक्ता पर असर पड़ सकता है।

D

करें

- सतही और (असुरक्षित) भूजल लेने के लिए, ऐसा अवश्य करना होगाः
  - पशुओं से कम से कम 10 मीटर दूर हो,
  - गंदगी के संभावित स्रोतों से कम से कम 50 मीटर दूर हो, जिनमें चारे के ढेर, कूड़े-करकट के ढेर, मानव और पशु मल, संभावित रसायन भंडार और टैंक (उदाहरण - ईंधन टैंक) शामिल हैं।

सभी जल आपूर्तियों के लिए

- साइट पर पानी के लिए केवल उन्ही पानी के टैंक, कंटेनर, पाइप, आउटलेट नल और उपचार प्रणालियों का प्रयोग करें जो पीने योग्य पानी के लिए उपयुक्त हों (या "फुड-ग्रेड" हों)। इनकी निरंतर जाँच और रख-रखाव करें।
- आपको वे आउटलेट नल, टैंक और पाइप स्पष्ट चिन्हित करने होंगे जिनमें साफ पानी न हो। इनका उपयोग भोजन प्रसंस्करण, हाथ धोने और सफाई के लिए नहीं किया जाना चाहिए।
- यदि आपका पानी असुरक्षित हो जाता है (या आपके प्रदाता द्वारा आपको बताया जाता है कि पानी असुरक्षित हो गया है):
  - इसका उपयोग न करें, या
  - उपयोग से पहले इसे कम से कम 1 मिनट तक उबालें, या
  - उपयोग से पहले इसे क्लोरीन से शुध करें, या
  - अन्य जल आपूर्ति का उपयोग करें जिसके सुरक्षित होने के बारे में आप निश्चित हों (उदाहरण- बोतलबंद पानी)
- ऐसा कोई भोजन सदैव फेंक दें जो अस्वच्छ पानी से गंदा हो गया हो।

एक सुझाव है, कि प्रत्येक स्थान जहाँ आप व्यापार करते हैं, वहाँ पानी के स्रोत का रिकॉर्ड रखें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता:
  - आप से पूछ सकता है कि आपको कैसे पता है की पानी अपने उदेश्य के लिए उपयुक्त है,
  - आप से पूछ सकता है कि आप पानी के उपकरण और सुविधाओं की जांच और रखरखाव कैसे करते हैं।

स्वयं-आपूर्ति जल के लिए

- आपका जाँचकर्ता:
  - रूफ, सतह और भूजल जिसका उपयोग भोजन बनाने, भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों और उपकरणों को सॉफ करने या हाथ धोने के लिए किया जाता हो, उसके परीक्षण के नतीजे देखने को कह सकते हैं,
  - पूछ सकते हैं कि आस-पास की कौन सी गतिविधियाँ पानी की सुरक्षा पर असर डाल सकती हैं,
  - पूछ सकते हैं कि आपको कैसे पता है कि जल उपचार प्रणाली ठीक काम कर रही है।

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

आपको स्वयं-आपूर्ति जल के परीक्षण के **रिकॉर्ड्स** रखने हैं।

योग्यता और प्रशिक्षण

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सारे स्टाफ और आगंतुकों को सभी चीजों में प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं है - परंतु यह जानना चाहिए कि अपना विशेष काम करते समय भोजन को सुरक्षित कैसे रखना है।
- अपनी टीम का प्रशिक्षण निम्नलिखित करने से पहले करें:
  - भोजन तैयार करने और बेचने से पहले,
  - कोई प्रक्रिया शुरू करने या बदलने से पहले,
  - जब आपको लगे की आपके स्टाफ को इसकी आवश्यकता है।
- प्रशिक्षण में अच्छी भोजन सुरक्षा प्रथाएं शामिल हों, जैसे कि:
  - हाथ धोना और स्वच्छ कपड़े पहनना,
  - बीमारी के वक़्त खाने से दूर रहना,
  - भोजन तैयार किए जाने वाले क्षेत्र में भोजनों को पृथक रखना,
  - सफाई और स्वच्छता,
  - भोजन को सोर्स करना, प्राप्त करना और पता चलाना,
  - जाँच करें कि प्रक्रिया के चरण जोखिमों का प्रबंध कर रहे हैं,
  - कुछ गलत हो जाने पर क्या करें।
- उपयोग में आने वाली कुछ प्रक्रियाओं और उपकरणों के लिए स्टॉफ के विशेष प्रशिक्षण की आवश्यकता होगी, उदाहरण के लिए, कुछ हीट ट्रीटमेन्ट प्रक्रियाएं जैसे कि यूएचटी (UHT), रिटौरटिंग इत्यादि।

K

जानें

- आप अपने स्टाफ को किसी भी तरह प्रशिक्षित कर सकते हैं - जैसा आपके व्यापार के लिए उचित हो। आप इन संभावनाओं के बारे में विचार कर सकते हैं:
    - किसी की अगुआई में काम करना,
    - बदी ट्रैनिंग (एक मौजूदा कर्मचारी के साथ लगकर नये कर्मचारी का प्रशिक्षण),
    - पाठ्यक्रम (आन्तरिक या बाहरी),
    - प्रशिक्षण विधियों के रूप में वीडियो, गेम्स और प्रश्नोत्तरियों का उपयोग।
- यदि आपके व्यापार में एक ही व्यक्ति है तो आप ऑनलाइन प्रशिक्षण सामग्री, भोजन सुरक्षा पाठ्यक्रम या किसी कन्सल्टेंट से मदद ले सकते हैं।

प्रशिक्षण क्यों ज़रूरी है?

- भोजन को सुरक्षित और उपयुक्त रखने में सबकी भूमिका है। स्टाफ को ये जानने की ज़रूरत है की वह जो करते हैं उसका प्रभाव भोजन की सुरक्षा पर पड़ सकता है - ख़ासतौर पर तब जब कोई चीज़ वैसे नहीं होती जैसे वो सामान्यतः होती है।

हर वो चीज़ जो भोजन को खराब कर सकती है उसके बारे में पता होना "सामान्य जानकारी" नहीं है, इसलिए प्रशिक्षित होना अच्छा है ताकि आप आकस्मिक कोई चीज़ ग़लत नहीं कर दें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- सारे स्टाफ और आगंतुकों को प्रशिक्षण दें जिससे उन्हे पता हो कि उन्हें भोजन सुरक्षा के लिए क्या करना है।
- व्यक्ति या लोगों को नामांकित करें जिनको यह सुनिश्चित करना होगा, कि सब स्टाफ और आगंतुक प्रशिक्षित हैं, जिससे उन्हे नियमों का पालन कैसे करना है पता रहे।

D

करें

- लिख लें कि लोगों को किन चीज़ों में प्रशिक्षित करना है, जिससे वो वह कार्य कर सकें जो आपके व्यापार में भोजन सुरक्षा पर प्रभाव डालते हैं। निम्नलिखित के लिए प्रशिक्षण को शामिल करें:
    - दिन-प्रतिदिन मैनेजर (ओं),
    - स्टाफ,
    - आगंतुकों (उदाहरण - सामान डिलिवर करने वाले लोग, ठेकेदार आदि)।
- रिकॉर्ड रखें कि आपने, कर्मचारियों और आगंतुकों ने कौन सा प्रशिक्षण लिया है, और कब लिया है।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- जाँचकर्ता स्टाफ का कामकाज देखेंगे, वह निम्न लिखी बातों के बारे में पूछेंगे:
    - वो क्या करते हैं,
    - कैसे करते हैं,
    - क्यों करते हैं,
    - क्या होता है जब कुछ ग़लत हो जाता है (बदल जाता है)।

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

- आपको **रिकॉर्ड्स** रखने की ज़रूरत है (आपको टेमप्लेट्स (जिनका प्रयोग करना आपकरी इच्छा पर हरै) और पर्शिक्ष्ण के रिकॉड्मास रखने के उदाहरण पर्रार्मिक उद्योग मंत्रालय-MPI करी वेबसाइ www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/ के **'रिकॉर्ड ब्लैंक्स'** भाग में मिल जाएँगे।

सफाई और स्वच्छता

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सफाई और सैनिटाइजिंग, दो भिन्न चीज़ें हैं:
  - सफाई में सतहों से धूल, ग्रीज़, और अधिकांश नुकसान पहुंचाने वाले जीव हटाए जाते हैं,
  - सैनिटाइजिंग से सतहों के हानिकारक कीटाणुओं को मारा जाता है।

सफाई

- भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों और उपकरणों की रोज़ाना सफाई करें (उत्तम होगा की साथ-साथ ही सफाई करें)। यदि भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों का प्रयोग कुछ दिनों तक नहीं किया गया है तो उन्हे दोबारा प्रयोग से पहले साफ करें (उन पर से धूल और गंदगी हटाने के लिए जो इस बीच में जमा हो गयी हो)।
- स्टाफ-रूम्स, बाथ-रूम्स और शौचालयों की सफाई ज़रूरी है। इससे स्टॉफ द्वारा इन क्षेत्रों से नुकसान पहुंचाने वाले जीवों को भोजन हैंडल या प्रोसेस किए जाने वाले स्थानों तक पहुंचाने की आशंका कम हो जाती है।
- भंडारण कक्षों को साफ और स्वच्छ रखना अच्छी बात है।
- आपके सफाई के सामान (झाड़ू, पौंछा, सफाई के कपड़े) दूषण का माध्यम हो सकते हैं यदि उन्हे नियमित रूप से साफ या बदला नही जाता।
- डिस्पोज़ेबल सफाई के कपड़ों का प्रयोग करना या सफाई के कपड़ों को प्रत्येक दिन के प्रयोग के बाद धोने का सुझाव दिया जाता है।

K

जानें

- यदि आप ऑटोमेटेड "क्लीन-इन-प्लेस" CIP प्रणाली (अपनी जगह पर स्वचालित रूप से सॉफ करने वाली प्रणाली) का प्रयोग कर रहे हैं, तो इसकी स्थापना किसी विशेषज्ञ से करा कर पुष्टि करवायें कि यह ठीक काम कर रहा है। यदि आप "क्लीन-इन-प्लेस" CIP प्रणाली का प्रयोग कर रहे हैं तो अपने जाँचकर्ता को बतायें - क्योंकि उन्हे एक तकनीकी विशेषज्ञ को लाना पड़ सकता है यह प्रमाणित करने के लिए कि यह ठीक काम कर रही है।

सफाई और सेनिटाइज़िंग (नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को नष्ट करने की प्रक्रिया) क्यों ज़रूरी है?

- नुकसान पहुँचाने वाले जीव धूल और गंदगी को अपना ज़रिया बनाते हैं इसलिए एक गंदा स्थान भोजन को खराब करने का स्थान भी होता है।
- सफाई से सारे नुकसान पहुंचाने वाले जीव नहीं समाप्त होते, इसलिए यदि आप बिक्री के लिए उत्पाद/प्रोडक्ट बनाते हैं, तो सफाई के बाद बच जाने वाले कोई नुकसान पहुंचाने वाले जीव मारने के लिए आपको भोजन सतहें स्वच्छ करने की भी आवश्यकता होगी (सैनिटाइजर्स बिना साफ की हुई सतहों पर ठीक से काम नहीं करते, इसलिए स्वच्छता से पहले सदैव सफाई करें)।
- गंदे परिसर हानिकारक जीवों जैसे कि छछूंदरों, चूहों, और तिलचट्टों को आकर्षित कर सकते हैं जो बीमारी फैला सकते हैं।
- भले ही भोजन हर समय पूरी तरह से पैक किया रहता है, पर चीज़ों को साफ रखना एक अच्छी बात है। यदि बाहर की पैकिंग गंदी हो गई है तो वह लोगों के हाथ गंदे कर देगी जो उसे खोलेंगे, जो फिर, भोजन को दूषित करेगा।
- कचरा (जिसमे तरल कचरा शामिल है) भोजन तो दूषित करने का कारण हो सकता है। उस में नुकसान पहुँचाने वाले जीव पनपेंगे।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- फर्शों पर झाड़ू, वॅक्यूम या पौंछा लगायें, खाने के संपर्क में आने वाली वाली सतहों, उपकरणों, स्टाफ द्वारा इस्तेमाल किए जाने वाली सुविधाओं और भंडारण के स्थान को नियमित रूप से और ज़रूरत के आनुसार साफ करें।
- साफ गर्म साबुन का पानी या फूड-सेफ सफाई के रसायनों को लेबल पर दिए निर्देशों अनुसार इस्तेमाल करें।
- झाड़ू, पोंछे और सफाई के अन्य उपकरणों को नियमित रूप से साफ करें।
- सफाई के उपकरणों और रसायनों को भोजन से दूर रखें।
- सदैव भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों और उपकरणों को सफाई के बाद सैनिटाइज करें।
- भोजन क्षेत्रों में उपयोग के लिए निर्धारित स्वच्छता केमिकल उपयोग करें और लेबल पर दिए निर्देशों का पालन करें।
- गंदे कपड़े चुनें और/या धोएं (यदि आप अपने स्टॉफ को साफ कपड़े उपलब्ध कराना चुनते हैं), खाने से दूर।
- कचरे को भोजन से दूर रखें और नियमित तौर पर परिसर से हटाते रहें।
- सुनिश्चित करें की लोग कचरे को खाना/खाने की सामग्री न समझ लें।
- कूड़ेदान और कचरा क्षेत्र नियमित साफ करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता:
    - आपके व्यवसाय का निरीक्षण करेंगे यह देखने के लिए की सब कुछ साफ और स्वच्छ है। वह आपसे और/या आपके स्टाफ से पूछेंगे कि आप कब और कैसे सफाई और सेनिटाइज़िंग करते हैं।

S

दिखाएं

- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
  - पूछेंगे कि आप कैसे उन उपकरणों और भोजन के संपर्क वाली सतहों को साफ और सेनिटाइज़ करते हैं जिन तक पहुँचना कठिन हो,
  - पूछेंगे कि आप कैसे उन उपकरणों और जगहों को साफ करना याद रखते हैं जिनको कभी-कभी ही साफ करने की ज़रूरत है (उदाहरण - छत और लाइट),
  - पूछेंगे कि कचरा कितनी बार निकाला जाता है।

आपको रिकॉर्ड रखने की ज़रूरत नही है, पर कुछ व्यवसाय एक नियमित सफाई कायमाक्रम और/या सफाई रिकॉडमा का उपयोग करते है ं। इनके उदाहरण www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/ के **'रिकॉर्ड ब्लैं क्स'** मे उपलब्ध हरै।

नुक़सान पहुँचाने वाले जीवों के लिए जांच करना

K
जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- नुक़सान पहुँचाने वाले जीव, जैसे की चूहे, पक्षी और कीट, बीमारी फैला सकते हैं। वे गंदी चीज़ों जैसे कि कूड़े से कीटाणु ग्रहण करके उन्हें भोजन और भोजन उपकरणों पर पहुंचाकर ऐसा करते हैं।
- आपको नुकसान पहुँचाने वाले जीवों की रोकथाम के लिए कदम उठाने होंगे और उनके द्वारा भोजन को खराब होने से बचाना होगा।

D
करें

आपको क्या करना होगा?

- रोजाना जांच करें और हानिकारक जीवों के कोई लक्षण दिखें तो उनका उपाय करें (उधारण - बीट, भरे ट्रैप खाली करें, मृत कीट)।
- कोई भी प्रभावित उपकरण और क्षेत्र साफ और विसंक्रमित करें जो भोजन के संपर्क में आते हों।
- किसी भी प्रभावित/खराब हो गये खाने को फेंक दें।

S
दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

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

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

आपको इसका रिकॉर्ड रखने की ज़रूरत है कि किस प्रकार के और नुकसान पहुँचाने वाले कितने जीव मिले - आप इसके लिए अलग से रिकॉर्ड रख सकते हैं या उस रिकॉर्ड व्यवस्था का प्रयोग कर सकते हैं जिसका प्रयोग आप **'कुछ गल्त हो जाने पर (वेन समथिंग गोज़ रोंग)' करते हैं**।

उपकरणों और सुविधाओं का रखरखाव

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

रखरखाव क्यों ज़रूरी है?

- एक आम तरीका जिससे नुकसान पहुँचाने वाले जीव या वस्तुऐं (उदाहरण - रसायन, काँच या धातु के टुकड़े) खाने में प्रवेश करते हैं वह है चीज़ों के टूटने, खराब होने या उन्हे क्षति पहुँचने से। नुकसान पहुँचाने वाले जीव ख़ासतौर से खोखली जगहों, दरारों या सुराखों में रहते और पनपते हैं, और अगर उन्हे किसी ऐसी जगह में खाली स्थान मिल जाता है जहाँ भोजन रखा, बनाया, तैयार या उस पर कोई और काम किया जाता है तो वह भोजन में प्रवेश करके उसे दूषित कर देते हैं।
- चिलर्स या फ्रीज़र जैसे उपकरण अप्रभावी या खराब हो सकते हैं जिससे तापमान बढ़ सकता है और उनमे रखे भोजन पदार्थों में नुकसान पहुँचाने वाले जीव पनप सकते हैं।
- कई बार ऐसी चीज़ें जिन को आप देख नहीं सकते (उदाहरण - पानी के पाइप), या हर समय नहीं देखते (उदाहरण - किसी उपकरण के अंदर का भाग) खराब या गंदी/दूषित हो जाती है जिसके कारण खाना खराब या अनुपयुक्त हो जाता है। ये याद रखना ज़रूरी है, कि जो चीज़ें सामान्यतः सामने नहीं होती उनकी भी कभी-कभी जाँच की जाए।
- मापन के उपकरण (उदाहरण - थर्मामीटर) समय के साथ कम सटीक हो सकते हैं (और आपको सही तापमान जानने की ज़रूरत है यह सुनिश्चित करने के लिए कि उनमे नुकसान पहुँचाने वाले जीव न पनपें)।

K

जानें

- यदि आप अपना व्यापार बढ़ाते हैं अधिक खाना बनाने के लिए, भिन्न तरह के भोजन पदार्थ बनाने के लिए या उसमे एक साथ और अधिक लोग काम करते हैं, तो आपके कार्य-प्रवाह पर असर पड़ सकता है और खाने-के-लिए-तैयार खाना खराब हो सकता है कच्चे या अनुपयुक्त खाने के नज़दीक आने से या उसमे ऐसे एलर्जन्स आ सकते हैं जो उस खाने में नहीं होने चाहिए।
- प्रत्येक प्रकार के रसायन या कम्पांउंड (उदाहरण - ग्रीज़, तेल) खाने मैं उपयोग के लिए नहीं बने हैं, और कई रसायन अगर खाने में पड़ जाएँ तो लोगों को बीमार कर सकते हैं।

कुछ विदेशी अध्यनों ने दर्शाया है कि वह व्यवसाय जो निरंतर, निवारक रखरखाव और मरम्मत करते रहते हैं, वह रखरखाव की लागत में लगभग 50% की बचत कर सकते हैं, उन व्यवसायों की अपेक्षा में जो कुछ खराब होने के बाद रखरखाव और मरम्मत करते हैं। और, अगर आप तब तक प्रतीक्षा करते हैं जब तक कुछ खराब न हो जाए, तो आपको असुरक्षित और अनुपयुक्त भोजन के प्रबंधन का खर्च भी पड़ सकता है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- निरंतर समीक्षा करें कि आपका व्यापार आपके वर्तमान स्थान के लिए बड़ा तो नहीं हो गया है, या आप जो भोजन उत्पाद, बनाते या बेचते हैं उसकी मात्रा या किस्म में वृद्धि या बदलाव का कार्य-प्रवाह पर नकारात्मक प्रभाव तो नहीं पड़ रहा।
- अपने परिसर में क्षरण के लक्षणों की जांच करें और ज़रूरत के अनुसार ठीक कराएं (उदाहरण - फर्श और दीवारों में छेद)।
- केवल उन्ही उपकरणों और सुविधाओं का उपयोग करें जो अच्छी स्थिति में हैं और ठीक से काम कर रहे हैं।
- अपने उपकरण की नियमित रूप से सर्विस करवायें।
- उपयोग वाले मापन के उपकरणों का अंश-शोधन (कॅलिब्रेट) करें (उदाहरण - नियमित तौर पर थर्मॉमीटर्स का)।

D

करें

- सुनिश्चित करें कि रखरखाव के कम्पांउंड और रसायन सदैव:
  - पूरी तरह से निर्माता के निर्देशों के अनुरूप लेबल, स्टोर, सील और प्रयुक्त किए जाने चाहिए।
  - ऐसे पात्रों (कंटेनर्स) में रखे जाने चाहिए जिन्हे ग़लती से खाने के पात्र (कंटेनर) न समझ लिया जाए।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह दिखाएं:
  - कि आप अपने परिसरों और उपकरणों को भोजन उपयोग के लिए डिजाइन किए जाने, तथा अच्छी कार्यस्थिति में होने की जांच के लिए क्या करते हैं,
  - रखरखाव के कम्पांउंड और रसायन कैसे रखते हैं।
- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
  - आप रखरखाव की जाँच प्रायः कब करते हैं,
  - रखरखाव की जाँच के दौरान आप क्या जाँचते हैं,
  - आप अपने उपकरण की सर्विस करना कैसे याद रखते हैं, ख़ासतौर से जब ऐसा करना नियमित न हो (उदाहरण - साल में एक बार),
  - आप मापन के उपकरणों का अंश-शोधन (कॅलिब्रेट करना) कैसे करते हैं, और कितनी बार।

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

- जब रखरखाव में कुछ गड़बड़ हो जाये तो आपको इसका रिकॉर्ड रखना चाहिए। आप उसी रिकार्ड सिस्टम का उपयोग कर सकते हैं जो आप **'जब कुछ गलत हो जाए'** के लिए उपयोग करते हैं।

पर कुछ व्यवसाय इसके स्थान पर एक अलग नियमित रखरखाव का कायमाक्रम और/या रखरखाव रिकॉडमा का उपयोग करते है ं। इनके उदाहरण www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/के**'रिकॉर्ड ब्लैं क्स'** में उपलब्ध हरै।

स्वयं की स्वच्छता

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- लोगों द्वारा भोजन दूषित होने से बचाने में शामिल है:
  - हाथ धोना,
  - कोई बीमारी जिससे उल्टी या दस्त हों उस दौरान खाने पर काम न करें,
  - साफ कपड़े पहनना।

स्वयं की स्वच्छता क्यों ज़रूरी है?

- सबसे आम तरीका जिससे नुकसान पहुँचाने वाले जीव खाने में आते हैं वह है लोगों के ज़रिए - ज़्यादातर उनके हाथों से।

लगभग 30% लोग नुकसान पहुँचाने वाले जीव (स्टॅफाइलकॉकस ऑरेयौस) के प्राकृतिक वाहक होते हैं जिससे फुड-पाय्ज़निंग हो सकती है - और खुद की साफ सफाई रखना ही इसको खाने में मुश्किल बनने से बचाव का तरीका है।

- नियमित रूप से अपने हाथों को 20 सेकेंड्स तक साबुन वाले पानी से धोना और अच्छी तरह से सुखाना (पेपर टॉवल, एक बार उपयोग वाले टॉवल, या एर-ड्रायर से) सबसे कुशल और आसान तरीकों में से एक तरीका है आपके खाने में नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के प्रवेश को रोकने का।
- अपने हाथ धोयें:
  - खाने को हाथ लगाने से पहले,
  - खांसने या छींकने के बाद,

K

जानें

- शौचालय के उपयोग के बाद,
- फोन उपयोग करने के बाद,
- कचरा छूने/हटाने के बाद,
- कोई ऐसी चीज़ छूने के बाद जो आपको गंदी प्रतीत होती हो।

- खुले कटे घाव और जख्म, ख़ासतौर से अगर वह बह रहे हों या रोगी हों, नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को फैला सकते हैं और भोजन को असुरक्षित और अनुपयुक्त बना सकते हैं।

यदि लोगों ने दस्ताने पहने हुए हैं (किसी घाव को ढकने के लिए या किसी अन्य कारण से) तो उन्हे अपने दस्ताने वाले हाथ धोने चाहिए या दस्ताने बदलने चाहिए जैसा की वह उन परिस्थितियों में करते जहाँ बिना दस्ताने वाले हाथों को धोने की आवश्यकता होती है।

- खतरनाक कीटाणु बीमार व्यक्ति के मल, वमन और अन्य शारीरिक द्रवों (उदा. रूधिर, नाक का मैल) के माध्यम से भोजन में पहुंच सकते हैं।
- स्टाफ को चिकित्सा सलाह लेनी चाहिए, यदि:
  - उन्हे पीलिया है, या
  - एक दिन में दो या अधिक बार उल्टी या दस्त होता है, या
  - पेट के संक्रमण (इनफ़ेक्शन) से 24 घंटों से अधिक पीड़ित हैं।
- स्टाफ जो पेट के संक्रमण (इनफ़ेक्शन) से पीड़ित थे, उन्हे ठीक होने के 48 घंटों तक खाने पर काम नहीं करना चाहिए।

ऐसे तरीकों के बारे में सोचें जो बीमार होने पर भी कमाने की लोगों की ज़रूरत (जिस की वजह से वह अपनी बीमारी छिपा सकते हैं) और बीमार लोगों से खाने को दूषित होने से बचाने की व्यवसाय की ज़रूरत को संतुलित करे।

- गंदे कपड़े भोजन, सतहों और उपकरणों को संदूषित कर सकते हैं।
- साफ कपड़े पहनने से (ओवरऑल या एप्रन इत्यादि) नुकसान पहुंचाने वाले जीवों को भोजन से दूर रखने में मदद मिलती है।
- यदि स्टाफ द्वारा खाना दूषित हो जाए, तो आपको उसे वापिस मंगवाना (रिकॉल करना) पड़ सकता है। देखें **'अपने भोजन को रिकॉल करना'**।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

हाथ धोना

- पानी, साबुन, पेपर टॉवल, एक ही बार उपयोग होने वाला कपड़ा और एर-ड्रायर हमेशा उपलब्ध रखें।
- हाथों को 20 सेकेंड्स तक साबुन वाले पानी से धोना और अच्छी तरह से सुखाना।
- आपके व्यवसाय में कार्य करने वाले प्रत्येक व्यक्ति को अपने हाथ विशेषरूप से अवश्य धोने चाहिए।
- भोजन को हाथ लगाने वाले लोगों के कटे घाव और फोड़े पूरी तरह से ढकें होने चाहिए उदाहरण - बैंड-एड और/या (दस्तानों) से, या उन्हे भोजन को हाथ ही नहीं लगाना चाहिए।

बीमार स्टॉफ का प्रबंधन

- एक बीमारी की नीति लागू करें ताकि आप या आपका स्टाफ खाने के साथ काम न करें ऐसी बीमारी से बीमार होने के समय जो खाने के ज़रिए फैल सकती है।
- कोई कर्मचारी या आगंतुक (जिनमें शामिल हैं ठेकेदार) जिन्हे भोजन परिसर में प्रवेश करने के घंटे पहले तक उल्टी या दस्त हुए हैं, या भोजन परिसर पर उपस्थित होने के दौरान इन लक्षणों का अनुभव होता है तो उन्हे दिन-प्रतिदिन प्रबंधक (या प्रभारी व्यक्ति) को तुरंत बताना चाहिए।
- स्टॉफ को ठीक हो जाने तक भोजन प्रसंस्करण से दूर रहना होगा, यदि उन्हें कोई ऐसी बीमारी हो जो उनसे दूसरों को भोजन के माध्यम से जा सकती है।
- बीमार स्टॉफ ऐसे कार्य कर सकते हैं जिसके लिए उन्हें भोजन या भोजन तैयार किए जाने वाले क्षेत्रों के सीधे संपर्क में न आना पड़े।

D

करें

साफ कपड़े पहनना

- भोजन हैंडल करने या भोजन तैयार किए जाने वाले क्षेत्रों में प्रवेश करने से पहले साफ कपड़े (उदाहरण - ओवरऑल, एप्रन आदि) अवश्य पहने जाएं (यह ठेकेदारों और विजिटरों पर भी लागू होता है)।
- स्टॉफ को उनके अपने साफ कपड़े, या आप द्वारा उनके लिए उपलब्ध कराए गए कपड़े ही पहनने चाहिए।
- बाहरी सुरक्षात्मक कपड़े (उदाहरण - एप्रन इत्यादि) भोजन तैयारी वाला क्षेत्र छोड़ने से पहले (उदा. टॉयलेट जाना, बाहर जाना इत्यादि) निकाल दिए जाएं।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता:
  - आपका जाँचकर्ता आपके व्यवसाय क्षेत्र में प्रवेश से पहले अपने हाथ धोएगा यह जांच करने के लिए कि ज़रूरत की हर चीज़ उपलब्ध है कि नहीं।
- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
  - आपसे पूछ सकते हैं कि आपके हाथ धोने वाले क्षेत्र में पूरी मात्रा में सामान रखने और साफ होना सुनिश्चित करने के लिए कौन जिम्मेदार है,
  - आपसे पूछ सकते हैं कि आप कैसे पता रखते हैं कि लोग अपने हाथ धो रहे हैं जब उन्हे धोने चाहिए,
  - स्टाफ से पूछ सकते हैं कि वह कब अपने हाथ धोते हैं, और उन्हे ऐसा करके दिखाने को कह सकते हैं,
  - पूछ सकते हैं कि अगर किसी को पेट का इनफ़ेक्शन हो या बीमार हों तो क्या करते हैं,

S

दिखाएं

- कि प्रत्येक व्यक्ति जो भोजन हैंडल करता है, वह प्रत्येक शिफ्ट (पाली) की शुरूआत होने पर (या, ज़रूरत अनुसार शिफ्ट के दौरान) साफ कपड़े/एप्रन पहनता है,
- पूछ सकते हैं कि आप कैसे सुनिश्चित करते हैं कि साफ कपड़े ही पहने जाते 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।

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

- आपको **रिकॉर्ड** रखने करी ज
  आपने क्या कदम उठाये है ं ये सुनिसस्चित करने के लिए कि वह भोजन दूषित करने का माध्यम न बनें (आपको कु छ स्टेमप्लेट ्स (जिनका परस्योग करना आपकरी इचस्छा पर हरै) और बीमारी का रिकॉडमा रखने के कु छ उदाहरण
  www.mpi.govt.nz/food-safety/food-act-2014/forms-and-templates/ के **'रिकॉर्ड ब्लैं क्स'** भाग में मिल जाएँगे।

भोजन का उत्पादन, प्रसंस्करण और हैंडलिंग

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- ख़तरों को समझने और उन्हे नियंत्रित करने से भोजन को बनाते, प्रसन्सक्रित और हैंड्ल करते समय खराब होने से बचाने में मदद मिलेगी।
- यह आपका काम है कि ख़तरों को पहचाने और नियंत्रित करें जिससे खाना बनाते, प्रसन्सक्रित और हैंड्ल करते समय सुरक्षित रहे।
- आपको निम्नलिखित ख़तरों के बारे में जानना होगा:
  - नुकसान पहुँचाने वाले जीव (उदाहरण - लिस्टीरिया, एसचेरचिया कोलाई, सेल्मोनेला, कैंपिलोबैक्टेर आदि),
  - रसायन (उदाहरण - सफाई के पदार्थ, कीट नाशक पदार्थ),
  - बाहरी वस्तुऐं (उदाहरण - काँच, कंकड़, धातु)).
- नियंत्रण के सारे कदम आपके व्यवसाय पर लागू न हों - आपको ऐसे नियमों का पालन करने की ज़रूरत नहीं है जो आपके लिए लागू नहीं होते (उदाहरण - यदि आप भोजन पैक नहीं करते हैं तो आपको पैकेजिंग के नियमों का पालन नहीं करना है)।
- सारे भोजन व्यवसायों में प्रत्येक ख़तरे को नियंत्रित नहीं किया जा सकता (उदाहरण - एक फ्रोजन सब्जियों के निर्माता के लिए बागवानी के उत्पादों पर कृषि यौगिकों के प्रयोग को सीधे नियंत्रित करना संभाव नहीं है) - आपकी ज़िम्मेदारी आपके व्यवसाय में उत्पन होने वाले ख़तरों को नियंत्रित करना है।

K

जानें

यदि आप इस बारे में अनिश्चित हैं कि क्या आपके व्यवसाय पर कोई अनुभाग लागू होता है, तो एक कन्सल्टेंट, आपके जाँचकर्ता या आपका पंजीकरण करने वाली अथॉरिटी (स्थानीय परिषद या प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI) से सलाह लें।

- इस गाइड में दी गयी विशिष्ट प्रक्रियाओं के साथ-साथ, आपको इन का पालन भी करना होगा:
  - लेबल और प्रदायकों के निर्देशों अनुसार उपयुग करना और रखना,
  - शेल्फ पर नही रखे जाने वाले स्थाई खाने को तापमान के ख़तरे की सीमा (5°C - 60°C) से बाहर रखें,
  - 2 घंटे/4 घंटे के नियम का पालन करें, (**'सुरक्षित रखना और प्रदर्शित करना'** देखें),
  - ठंडे खाने को 5°C से कम पर रखें,
  - जब संभव हो, फ्रिज/चिलर में रखे खाने को डिफ्रॉस्ट करें,
  - गर्म खाने को 60°C से उपर रखें,
  - बैन-मरी या खाना गर्म रखने वाली कैबिनेट में खाना रखने से पहले, उसे 60°C (75°C सबसे उच्च है) से अधिक तक पुनः गर्म कर लें,
  - फल और सब्जियों को तैयार करने, पकाने और/या खाने से पहले धोएं, यदि उन पर 'प्री-वॉश्ड' या 'रेडी-टू-ईट' का लेबल न लगा हो।

आपके भोजन में आपका मनचाहा स्वाद, बनावट, रंगरूप या क्वॉलिटी मिलने के बावजूद, कुछ उपाय सुरक्षा या उपयुक्तता नियंत्रण के रूप में दोहराए जा सकते हैं। उदाहरण के लिए, यदि आप किसी चीज़ को 'स्वादिष्ट भोजन' के कारण से पकाते या गर्म करते हैं, तो पकाने या पाश्चुरीकृत करने की सही विधियां अपनाने से आप उन नुकसान पहुंचाने वाले जीवों को भी मार पाएंगे जो भोजन को असुरक्षित बनाते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- भोजन से संबंधित प्रक्रियाएं पहचानें जो आपके व्यवसाय में प्रयोग होती हों।
- अपने व्यापार में होने वाले विभिन्न ख़तरों (नुकसान पहुँचाने वाले जीव, रसायन, बाहरी वस्तुऐं) जिनको आपने नियंत्रित करना है पहचानिए।
- आप नियंत्रण के जिन कदमों को अपने व्यावसाय में लागू करेंगे उनका चयन करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता:
    - आपसे अपने व्यापार के दौरे पर ले जाने और उसमे विभिन्न प्रक्रियाओं के बारे में बताने के लिए कह सकते हैं,
    - आपसे पूछ सकते हैं कि आपने अपने व्यापार में प्रक्रियाओं से संबंधित कौन से नियंत्रण कदमों को शामिल करना है उसका फैंसला कैसे किया,
    - आपसे पूछ सकते हैं कि आप अपने व्यापार में किन तरह के ख़तरों का नियंत्रण कर रहे हैं।

भोजन को सोर्स करना, प्राप्त करना और ट्रेस करना (पता चलाना)

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सुरक्षित और उपयुक्त भोजन बनाने में आपको एक अच्छी शुरुआत देने के लिए, आपको अपने भोजन, सामग्री और खाना बनाने में मदद करने वाले साज-सामान (प्रोसेसिंग एड्स) के लिए विश्वसनीय प्रदायकों (उदाहरण - पंजीकृत भोजन व्यवसायों) का उपयोग करना चाहिए।
- आपको जाँच करनी होगी कि जो खाना आप प्राप्त करते हैं:
  - क्षतिग्रस्त नहीं है,
  - सही तापमान पर है,
  - उसको उपयोग करने की निर्धारित तिथि निकली नही है।
- आपको एक सिस्टम की आवश्यकता है, आप द्वारा प्राप्त भोजन/सामग्री/अंदर आने वाले सामान का पता रखने के लिए।
- ज़रूरत पड़ने पर, आपको तुरंत ही अपने भोजन को ढूँढ कर (ट्रेस कर के) वापिस मंगवाने (रीकॉल) की क्षमता में होना चाहिए।

सोरसिंग, प्राप्त करना और ट्रेसिंग क्यों ज़रूरी है?

- विश्वसनीय प्रदायकों से भोजन/सामग्री/अन्य चीज़ें ले कर आपको भरोसा होता है कि वह उपयोग के लिए सुरक्षित हैं। इससे आपके वक़्त और पैसे की बचत होगी, और लोग आपके खाने से बीमार होने से बचेंगे।
- कुछ भोजनों को ठंडा (चिल्ड या फ्रोज़न) रखना चाहिए जिससे उनमें नुकसान पहुँचाने वाले जीव न पनप सकें, और वह शीघ्र ही असुरक्षित हो सकते हैं यदि उन्हे सही तापमान पर नही रखा जाये।

K

जानें

डेलिवरी प्राप्त करने के लिए आपको उपस्थित होना चाहिए - यदि चिल्ड ओर फ्रोज़न भोजन आपके व्याप्पर के कार्य समय के बाहर आता है, तो, आपको कैसे पता रहेगा कि वह सही तापमान पर था और आपके वहाँ पहुँचने तक ठीक होगा?

D

करें

आपको क्या करना होगा?

सोर्स (स्रोत)

- अपने प्रदायकों और उनके संपर्क विवरणों की एक सूची रखें।
- यदि आप भोजन आयात क रते हैं तो जिन आवश्यकताओं को आपको पूरा करने करी ज
  www.mpi.govt.nz/document-vault/10823

प्राप्त करना

- आपको हमेशा जाँचना चाहिए:
  - चिल्ड भोजन का तापमान, और यदि वह 5°C से अधिक है, 2 घंटे/4 घंटे वाले नियम का पालन करें (देखें **'सुरक्षित रखना और प्रदर्शित करना'**),
  - फ्रोजन भोजन फ्रोजन है,
  - पैकेजिंग क्षतिग्रस्त या गंदी नहीं है,
  - भोजन को उपयोग करने की निर्धारित तिथि निकली नही है।
- चिल्ड भोजन को पहले रखें, फिर फ्रोजेन भोजन, और उसके बाद वह भोजन जिसे कमरे के तापमान पर रखा जा सके।

D

करें

- जब भोजन प्राप्त हो तो अपना ट्रेसिंग सिस्टम शुरू करें, निम्नलिखित करके:
  - रसीदें रख कर, या
  - प्रत्येक प्रदाता से प्राप्त भोजन के प्रकार (ओं) और मात्रा (ओं) के बारे में लिख कर, या
  - एक इलेक्ट्रॉनिक प्रणाली (उदाहरण - बार-कोडिंग) का उपयोग करके, यह जानने (ट्रैक करने) के लिए कि आपने क्या, कब और किस से प्राप्त किया।

ट्रेस

- एक ट्रेसिंग प्रणाली बनायें अपने प्रदायकों और उनके संपर्क विवरणों की एक सूची रख कर।
- अपनी ट्रेसिंग प्रणाली का प्रयोग करें:
  - उस असुरक्षित और उनुपयुक्त भोजन की पहचान करने के लिए जो अभी भी आपके व्यवसाय में पड़ा हो और यह सुनिश्चित करें कि वह बाकी भोजन से दूर रखा हो और न उसका वितरण हो और न उसे बेचा जाए
  - जिस के लिए:
    - सब कुछ वापिस मंगवाना (रीकॉल) पड़े, या
    - सिर्फ़ उन्ही बैच को वापिस मँगवाया जाए जिनमे असुरक्षित या उनुपयुक्त सामग्री पड़ी हो (केवल तभी, यदि आपने विस्तृत रिकॉर्ड्स रखें हों)।

कुछ ही बैच को वापिस मंगवाने के लिए आपके पास विस्तृत जानकारी होनी चाहिए, जिनमें शामिल है - प्रदाता का विवरण, ब्रांड और बैच की पहचान और उसको प्रयोग करने की निर्धारित तिथि आदि)।

- अपनी ट्रेसिंग प्रणाली का निरंतर परीक्षण करें ये प्रमाणित करने के लिए कि आप असुरक्षित/उनुपयुक्त भोजन की पहचान शीघ्र कर सकते हैं, और ज़रूरत पड़ने पर उसको बेचना या वितरण रोक सकते हैं या उसे वापिस मंगवा सकते हैं।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता:
  - आपसे पूछेंगे कि आपके प्रदायक कौन हैं और आप कैसे जाँचते हैं कि वह एक विश्वसनीय प्रदायक है
- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
  - आपके व्यवसाय में भोजन की डिलीवरी का निरीक्षण कर सकते हैं,
  - भोजन प्राप्त करने को लेकर आपके रिकॉर्ड्स की जाँच कर सकते हैं,
  - पूछेंगे कि आपने अपनी ट्रेसिंग प्रणाली का परीक्षण कैसे किया है। वह एक ट्रेसिंग परीक्षण कर सकते हैं उस सामग्री का उपयोग करके जो आपने प्राप्त करी है या भोजन के एक बैच के साथ जो आपने बनाई है।

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

- आपको इनके **रिकॉर्ड** रखने होंगे:
  - आपके प्रदायकों के,
  - आपके द्वारा प्राप्त भोजन/सामग्रियों का प्रकार और मात्रा (प्राप्त किए जाने की तिथि के साथ),
  - प्राप्त करने के वक़्त चिल्ड खाने का तापमान,
  - कौन सी भोजन सामग्रियाँ अंदर (या उपर) डली हैं,
  - आप अपना भोजन किसको बेचते/पहुँचाते हैं (जब तक की यह अंतिम उपभोक्ता के पास सीधे न जा रहा हो)।

सुरक्षित तरीके से रखना और प्रदर्शित करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खाना जो ढका हुआ नहीं है, जिस पर सॉफ लेबल नहीं है या अन्य खाने से अलग नहीं है, दूषित हो सकता है।
- आपको नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को पनपने से रोकने के लिए खाने को (जिसमे शामिल है वेंडिंग मशीन में रखा खाना) सही तापमान पर रखने के बारे में पता होना चाहिए।
- भोजन या भोजन में डलने वाली सामग्री (जिसमे शामिल है वेंडिंग मशीन में रखा खाना) को उसके उपयोग की निर्धारित तिथि के बाद प्रयोग या बेचा नही जाना चाहिए।
- भोजन को गैर भोजन पदार्थों (उदाहरण - सौंदर्य प्रसाधनों में इस्तेमाल इत्र या घरेलू सफाई उत्पादों) से दूर रखा जाना चाहिए क्योंकि वे भोजन द्वारा अवशोषित हो सकते हैं और उसे असुरक्षित या अनुपयुक्त बना सकते हैं।
- भोजन को सुरक्षित ढंग से रखने के निर्देश या तो लेबल पर मिलेंगे या प्रदायक द्वारा दिए जायेंगे।

'डिसप्ले (प्रदर्शन)' का अर्थ है खुदरा/सार्वजनिक क्षेत्र में भोजन का भंडारण।

K

जानें

सुरक्षित भंडारण और प्रदर्शन क्यों ज़रूरी है?

- यह संभव है कि खाना उपयोग न होने और संग्रहित होने के दौरान असुरक्षित हो जाये।
- वह भोजन जो कमरों/स्टैक सिस्टम में रखा जाता है (इसका मतलब है कि फर्श पर न रखा हो) और जिसे आसानी से साफ किया जा सकता है, उसके दूषित होने की संभावना कम है।
- फर्श दूषण का स्रोत बन सकता है, क्योंकि एकत्रित पानी और गंदगी जो भोजन भंडारण के स्थान पर टायर और जूतों के ज़रिए आ सकती है, खाने को असुरक्षित बना सकते हैं।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को पनपने से रोकने के लिए कुछ भोजन ठंडे (चिल्ड या फ्रोजेन) अवश्य रखे जाने चाहिए (उदाहरण - दूध, मीट)। हम कुछ भोजन इसलिए ठंडे रखते हैं ताकि अंतिम ग्राहक उनका आनंद ले सकें (उदाहरण - बीयर) आपको फ़र्क पता होना चाहिए ताकि आप खाना सुरक्षित रख सकें।
- भोजन को सुरक्षित ढंग से रखने के निर्देश लेबल पर मिलेंगे या सप्लायर द्वारा दिए जायेंगे।
- कुछ भोजनों (उदाहरण - पिसा हुआ भोजन) का भंडारण ऐसी जगह करने की ज़रूरत होती है जहाँ नमी नियंत्रण में हो जिससे भोजन उसको अवशोषित न कर ले। यदि सुखाया गया भोजन ज़्यादा मात्रा में नमी अवशोषित कर ले, तो उसमे नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को पनपने का अवसर मिलता है जिससे भोजन असुरक्षित हो जाता है।
- बहुत सारे भोजनों को प्रयोग करने की एक निर्धारित तिथि होती है क्योंकि सुरक्षित ढंग से रखने के बाद भी उनमे धीरे-धीरे नुकसान पहुँचाने वाले जीव पनप सकते हैं। जिन भोजनों का उपयोग करने की निर्धारित तिथि होती है उन्हे उसके बाद खाने से लोग बीमार पड़ सकते हैं। स्टॉक चेकिंग (माल को जाँचने की प्रक्रिया)/रोटेशन सिस्टम का होना ज़रूरी है, ताकि आप उस भोजन का उपयोग न करें जिसकी यूज़-बाय तिथि निकल चुकी है।
- बेस्ट-बिफोर तिथि (इस तिथि से पहले उच्चतम) और यूज़-बाय तिथि (भोजन को प्रयोग करने की आख़िरी तिथि) में अंतर होता है। बेस्ट-बिफोर तिथि से पता चलता है की खाने की गुणवत्ता इस तिथि के बाद श्रेष्ठ न रह जाए पर इस बात की संभावना कम है कि लोग उसे खाने से बीमार पड़ जायें।

K

जानें

- पैकेजिंग (पैक करने वाली सामग्री) भोजन के संपर्क में आती है, इसलिए यह ज़रूरी है कि, उसको भी उतनी सुरक्षा से रखा जाए जैसे भोजन को रखते हैं, जिससे वह भोजन को दूषित न करे।

भंडारण, भोजन हैंडल करने वाले रिटेलर्स की 5 **उच्च ज़रूरतों में है।**

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- भोजन और पैकेजिंग (भोजन को पैक करने वाली सामग्री) को सुरक्षित रखें।
- एक प्रणाली लागू करें ये सुनिश्चित करने के लिए की भोजन की निरंतर जाँच हो यूज़-बाय तिथि जाँचने के लिए और इसका प्रयोग यूज़-बाय तिथि के बाद न हो सके और न बेचा जा सके।
- निम्नलिखित करके प्रत्येक दिन जाँच करें कि चिल्ड भोजन को 5ºC पर या इससे नीचे रखा जा रहा है:
  - भोजन या अन्य पदार्थ (उदाहरण - पानी का एक बर्तन) का तापमान ज्ञात करने के लिए एक सूचक थर्मामीटर का उपयोग करके, या
  - भोजन की सतह का तापमान मापने के लिए एक इन्फ्रारेड थर्मामीटर का उपयोग करके, या
  - आपके भोजन के आंतरिक तापमान या सतह के तापमान की निगरानी करने के लिए एक स्वचालित प्रणाली का उपयोग करके, या
  - एक अन्य विधि का उपयोग करके जो भोजन के तापमान को ठीक से माप सके।
- जांच करें कि फ्रीजर में रखा भोजन फ्रोजन है। आपको फ्रोजन भोजन का तापमान मापने की आवश्यकता नहीं है।

D

करें

- 2 घंटे/4 घंटे के नियम का पालन करें, जैसा नीचे चित्र में दर्शाया गया है।

- यदि आप ऐसा भोजन रख रहे हैं जिसे सुरक्षित रखने के लिए उसे नियंत्रित नमी में रखा जाना चाहिए, तो एक नमी नियंत्रण प्रणाली लगवायें और उस पर नज़र रखें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - कि आप चिल्ड भोजन का तापमान कैसे जाँचते हैं,
  - कि आप नमी की रोकथाम या जाँच कैसे करते हैं (अगर ज़रूरत हो),
  - कि भोजन को ठीक से रखा, लेबल और ढका गया है।

जानना कि आपके भोजन में क्या है

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- ऑस्ट्रेलिया न्यूजीलेण्ड भोजन मानक संहिता (दा कोड) में दिए नियमों का आपको पालन करना होगा:
- दा कोड को www.foodstandards.govt.nz/code से परसप्त किया जा सकता है।
- दा कोड में निम्नलिखित के बारे में नियम हैं:
  - कौन सा भोजन या भोजन में डलने वाली सामग्रियाँ एलर्जेन्स हैं,
  - कौन से एडिटिव्स, संरक्षण करने वाले पदार्थ (प्रिज़र्वेटिव्स) और खाना बनाने में सहायता करने वाली वस्तुऐं (प्रोसेसिंग एड्स), कौन से भोजन के लिए प्रयोग की जा सकती (या की जानी) चाहिए,
  - कौन सी सामग्री जिसका भोजन में उपयोग नहीं हो सकता - या उपयोग करने से पहले स्वीकृत कराने की ज़रूरत है,
  - रचना के नियम जो केवल कुछ भोजन पदार्थों पर लागू होते हैं (उदाहरण - फलों का रस, खाने का तेल आदि)।
- आप "दा कोड" देख सकते हैं या अपने कन्सल्टेंट, जाँचकर्ता या पंजीकरण अथॉरिटी से अधिक जानकारी प्राप्त कर सकते हैं।
- यदि आप सोचते हैं कि किसी भोजन पर ठीक लेबल नहीं लगा है, ख़ासतौर से अगर उसमें ऐलेर्जन (एलर्जी पैदा करने वाले तत्व) हैं जिन्हें सूचीबद्ध नही किया गया है (उदाहरण - फ्रोजन पाइ में मौजूद मैदे और ग्लूटेन के बारे में जानकारी न दी गई हो) - तो बेचने से पहले अपने सप्लायर से इस बारे में जाँच करें।

K

जानें

ये जानना क्यों ज़रूरी है कि आपके भोजन में क्या है?

- भोजन में कुछ घटकों और इनपुटों के उपयोग संबंधी नियमों में जीवन भर मानव स्वास्थ्य पर पूरे आहार के प्रभाव को ध्यान में रखा जाता है। किसी पदार्थ या पोषक तत्व की बहुत अधिक या बहुत कम मात्रा के जोखिम से लोगों का स्वास्थ्य सुरक्षित रखने के लिए कभी-कभी घटकों या इनपुटों का उपयोग कुछ विशेष भोजनों तक सीमित होता है। नियमों में सामान्य जनता के दृष्टिकोणों को भी ध्यान में रखा गया है कि वे अपने भोजनों में क्या अपेक्षा करते (या नहीं करते) हैं।
- नए पाए गए या विकसित किए गए घटकों, या इनपुटों की जांच करके पता लगाना होता है कि वे सुरक्षित हैं, इसके बाद ही उन्हें भोजनों में उपयोग किया जा सकता है।
- यह जानकारी रखना और अपने ग्राहकों को बता पाना कि आपके भोजन में कौन सी सामग्रियाँ मिली हैं, इससे उन्हे सोच समझ कर विकल्प चुनने में मदद मिलेगी। यह ऐसे लोगों के लिए विशेष महत्त्वपूर्ण है जिनको भोजनों से एलर्जी होती हैं। भोजन एलर्जी के परिणामस्वरूप जानलेवा प्रतिक्रियाएं हो सकती हैं जो भोजन खाने के बाद एक मिनट के अंदर उत्पन्न हो सकती हैं।
- यदि आप अन्य व्यवसायिकों (उदा. ठेकेदार निर्माता) की ओर से भोजन बनाते हैं, तो यह पक्का करने के लिए आप जिम्मेदार हैं कि आपके व्यवसाय में उपयोग किए जाने वाले सभी घटक सुरक्षित और उपयुक्त हैं (अज्ञात घटक प्राप्त करना और उन्हें एक में मिला देना ठीक नहीं है)।

भोजन को हैंडल करने वाले रिटेलर: चाहे आप दूसरों द्वारा बनाए और पैक किए भोजन बेचते हों, लेकिन यह जाँचना आपकी ही जिम्मेदारी है कि भोजन पर सही लेबल लगा है। **'अ गाइड टू फ़ूड लेबलिंग'** यह जानने में आपकी मदद करेगी कि आपको क्या जुँचना चाहिए:
www.mpi.govt.nz/document-vault/2965

K

जानें

एलर्जेन्स के बारे में जानकारी: 11 सामान्य भोजन 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।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आप द्वारा खाने में प्रयोग करी गई सामग्रियों के विवरण रखें (उदाहरण - अपनी पाक-विधियों को लिखें और उन का पालन करें जिससे आपको पता रहे कि उनमे कौन सी सामग्रियाँ और ऐलेर्जन्स हैं।
- जाँच लें कि पाक विधियां या निर्दिष्टियां 'दा कोड' में दिए नियमों का पालन करते हैं।
- अपने संघटकों या जिस भोजन का आप प्रयोग करते हैं उनके लेबल देखें।
- भोजन बनाने में सहयता करने वाला सामान (प्रोसेसिंग एड्स), एडिटिव्स (उदाहरण - रंग), संरक्षक (प्रिज़र्वेटिव्स), विटामिन्स या मिनरल्स, फूड ग्रेड के ही होने चाहिए और उपयोग की अनुमति होनी चाहिए।
- यदि ग्राहक प्रत्येक ऐलेर्जन्स के बारे में पूछते हैं तो आपको यह बताने में सक्षम होना चाहिए कि उस भोजन में वह प्रत्येक ऐलेर्जन्स हैं की नहीं। पैक किए हुए खाने से संबंधित ये जानकारी पैकिंग के उपर होनी चाहिए। स्टाफ के सारे कर्मचारी भी यह बताने में अवश्य सक्षम होने चाहिएँ कि क्या आपके भोजन में ऐलेर्जन्स हैं।
- यदि आप सोचते हैं कि किसी भोजन पर ठीक लेबल नहीं लगा है, ख़ासतौर से अगर उसमें ऐलेर्जन (एलर्जी पैदा करने वाले तत्व) हैं जिन्हें सूचीबद्ध नही किया गया है (उदाहरण - फ्रोजन पाइ में मौजूद मैदे और ग्लूटेन के बारे में जानकारी न दी गई हो) - तो बेचने से पहले अपने सप्लायर से इस बारे में जाँच करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- आपका जाँचकर्ता:
  - आपसे पूछ सकते हैं कि किस तरह आप ज्ञात करते हैं कि आप द्वारा प्रयुक्त संघटकों में क्या है।
  - आपसे पूछ सकते हैं कि आप कैसे ग्यात करते हैं कि आप द्वारा उपयोग की जाने वाली पाक-विधियाँ "दा कोड" (संहिता) में लिखी आवश्यकताओं के अनुसार है।
- आपका जाँचकर्ता:
  - आपका जाँचकर्ता स्टॉफ से यह बताने के लिए कह सकता है कि किन भोजनों में एलर्जेन्स हैं।

भोजन पृथक (अलग-अलग) करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- अलग करने का अर्थ है समय या दूरी बना कर (या दोनो से):
  - नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को कच्चे/बिना पके हुए खाने से पके/खाने-के-लिए-तैयार भोजन पर जाने से रोकना (उदाहरण - सलाद),
  - उन भोजनों को जिनमे ऐलेर्जन्स नहीं हैं और जिनमे ऐलेर्जन्स हैं, उनको अलग-अलग रखना,
  - गैर भोजन सामान जैसे की ज़हरीले/ख़तरनाक रसायन या पशुओं के खाने को भोजन से दूर रखें।
- ऐलेर्जन्स की सूची **'जानना कि आपके भोजन में क्या है'** के **'जानें'** अनुभाग में दर्ज हैं।
- कुछ आसान कदम दुर्घटनात्मक दूषण को कम कर सकते हैं:
  - पके या खाने के लिए तैयार भोजनों की तुलना में नुकसान पहुंचाने वाले जीवों की अधिक संख्या वाले (उदा. चिकन या बिना धुली सब्जियां) भोजनों के लिए भिन्न स्थानों और उपकरणों का प्रयोग करें,
  - कच्चे/बिना पके भोजनों को पके/खाने के लिए तैयार भोजनों की अपेक्षा भिन्न समय में प्रोसेस करें, और सतहों को अच्छी तरह से साफ और स्वच्छ करें,
  - कच्चे/अनपके भोजनों और पके/खाने के लिए तैयार भोजनों को हैंडल करने के बीच में हाथ धोएं और यदि आवश्यक हो तो सुरक्षात्मक कपड़े (उदाहरण - एप्रन) बदलें।

K

जानें

- भिन्न स्थानों और उपकरणों का प्रयोग करें, या
- भोजन को अलग-अलग समय पर प्रोसेस करें, या
- सतहें, बोर्ड, चाकू और अन्य बर्तन उपयोग के दौरान बीच में अच्छी तरह साफ और विसंक्रमित करें।

अलग करना क्यों ज़रूरी है?

- दुर्घटनात्मक दूषण से भोजन का असुरक्षित होना सबसे सामान्य कारण है।
- भोजन आलग करने से लोगों का बीमार होना रोका जा सकता है ओर शायद मृत्यु से भी।
- विष और खतरनाक केमिकल, भोजन में जाने पर लोगों को बीमार कर सकते हैं।
- ऐलेर्जन्स मुक्त भोजन को, उस सारे भोजन जिसमे ऐलेर्जन्स मौजूद हैं, से पहले प्रसंस्कृत करने से कुछ अतिरिक्त सुरक्षा मिल सकती है।

जिन ऐलेर्जन्स के बारे में जानने की आपको आवश्यकता है उनकी सूची के लिए देखें **'जानें कि आपके भोजन में क्या है'**।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- कच्चे/अनपके भोजनों से पके/खाने-के-लिए-तैयार भोजनों में नुकसान पहुंचाने वाले जीव पहुंचने से बचाएं।
- जिन भोजनों में वह ऐलेर्जन्स मौजूद हैं, जो **'जानें कि आपके भोजन में क्या है'** के **'जानें'** भाग में सूचिबध हैं उनको खाने/ऐलेर्जन मुक्त खाने को दूषित करने से रोकें।
- वह सारे उत्पाद जो मनुष्यों के उपयोग के लिए नहीं हैं (उदाहरण - रसायन और पालतू पशुओं का खाना), उन्हे भोजन से दूर रखें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखायें कि आप निम्नलिखित को कैसे अलग करते हैं:
  - कच्चा और पका/खाने-के-लिए-तैयार उत्पाद,
  - भोजन जिनमें ऐलेर्जन्स हैं और ऐलेर्जन मुक्त खाने को,
  - खतरनाक रसायनों, विष और भोजन को।
- आपके जाँचकर्ता आपसे या आपके स्टॉफ से यह स्पष्ट करने के लिए कह सकते है कि वे किस तरह पता लगाते हैं कि जो भोजन आप बनाते या परोसते हैं उसमें एलर्जेन्स हैं।

भोजन को पूरी तरह से पकाना या पाश्चुरीकृत करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- भोजन को पूरी तरह पकाना या पाश्चुरीकृत करना
  - भोजन को एक निर्धारित तापमान पर गर्म करने, और इसे काफी समय तक उसी तापमान पर बनाए रखने से वे नुकसान पहुंचाने वाले जीव मर जाते हैं जो लोगों को बीमार कर या मार सकते हैं,
  - भोजन को समान रूप से (ठंडे भाग बनने से रोकते हुए) गर्म करने से सभी सक्रिय/पनपते नुकसान पहुंचाने वाले जीव निश्चित ही मर जाएंगे,
  - हर बार चैक करें कि सही तापमान प्राप्त किया गया है।

भोजन को पूरी तरह पकाना या पाश्चुरीकृत करना क्यों ज़रूरी है?

- अनेक भोजन नुकसान पहुंचाने वाले जीवों से दूषित हो सकते हैं, जो लोगों को बीमार कर या मार सकते हैं।

कच्चे भोजन हजारों या लाखों नुकसान पहुंचाने वाले जीवों से दूषित हो सकते हैं।

- पकाने या पाश्चुरीकृत करने से ये नुकसान पहुंचाने वाले जीव मर सकते हैं, और आपका भोजन खाने के लिए सुरक्षित बन जाता है। थर्मामीटर (या ऐसी ही दूसरी चीज़) से तापमान चैक करना ज़रूरी है, क्योंकि भोजन सही से पका न होने पर भी पक गया, और पक चुका होने पर भी अनपका जैसा दिख सकता है।
- अच्छी तरह पकाने से लाखों नुकसान पहुंचाने वाले जीव मर जाते हैं (एक मिलियन में 1 के जीवित बचने की उम्मीद की जा सकती है)। ज्यादा जोखिम वाले भोजनों (उदा. मांस, पोल्ट्री, चावल) को अच्छी तरह पकाना ज़रूरी होता है।

K

जानें

- पाश्चुरीकरण से हजारों नुकसान पहुंचाने वाले जीव मर जाते हैं (100,000 में 1 के जीवित बचने की उम्मीद की जा सकती है)।
- अन्य भोजन सुरक्षा नियंत्रणों (उदा. रेफ्रिजेरेशन, एसिडिफिकेशन, फर्मेंटेशन, भोजनों में प्रिजर्वेटिव्स मिलाना और/या अवसान तिथि का उपयोग और उपयोग व स्टोरेज के निर्देश) का उपयोग किए जाने के साथ भी पाश्चुरीकरण का उपयोग किया जा सकता है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- ऐसे भोजनों की पहचान करें जिनको अच्छी तरह पकाना या पाश्चुरीकृत करना हो।

अच्छी तरह पकाना

- भोजनों को गर्म करने में तापमान/समय के एक संयोजन का उपयोग करें:

आंतरिक तापमान	तापमान पर न्यूनतम समय
75°C	30 सेकेंड
73°C	60 सेकेंड
70°C	3 मिनट
68°C	5 मिनट
65°C	15 मिनट
63°C	31 मिनट

D

करें

भोजन को पाश्चुरीकृत करना

- भोजनों को गर्म करने में तापमान/समय के एक संयोजन का उपयोग नीचे दिए टेबल के अनुसार करें:

आंतरिक तापमान	तापमान पर न्यूनतम समय
75°C	15 सेकेंड
72°C	60 सेकेंड
71°C	2 मिनट
69°C	5 मिनट

पकाना या पाश्चुरीकृत करना

- यदि आपको पंजीकृत करने वाली अथोरती ने कोई भिन्न समय/तापमान संयोजन मंजूर किया है, तो उसका पालन अवश्य करें।
- भोजन को बराबर गर्म करें ताकि इसके सभी हिस्सों पर तापमान/समय संयोजन का प्रभाव हो।
- सुनिश्चित करें कि भोजन को पकाने, पाश्चुरीकृत करने के बाद यह फिर से नुकसान पहुंचाने वाले जीवों से दूषित न होने पाए।
- अच्छी तरह पकाने या पाश्चुरीकृत करने के बाद:
    - भोजन को तत्काल संरक्षित करें, या
    - परोसे जाने तक भोजन को 60°C या इससे अधिक पर रखें, या
    - भोजन को तेजी से ठंडा करें

D

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

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - पकाने या पाश्चुरीकृत करने की आपकी विधियां,
  - आप किस प्रकार जानते हैं कि आप अपने भोजन और प्रक्रियाओं पर लागू समय/तापमान अपेक्षाओं का पालन कर रहे हैं,
  - आप किस तरह से ताजे पके भोजन या पाश्चुरीकृत भोजन को फिर से दूषित होने से रोकते हैं,
  - आप अपने भोजन को ठंडा किस प्रकार करते हैं (यदि लागू हो)।

भोजन में पानी की मात्रा कम करना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यदि आप अपने भोजन को सुरक्षित बनाने के लिए सुखाते या गाढ़ा करते हैं, तो आपको जल गतिविधि नियमों का पालन करना होगा।
- जल गतिविधि, आपके भोजन में नुकसान पहुंचाने वाले जीवों के पनपने में सहायक उपलब्ध पानी की मात्रा से संबंधित है। यह भोजन में नमी की कुल मात्रा से भिन्न होती है, क्योंकि भोजन में कुछ नमी, नुकसान पहुंचाने वाले जीवों द्वारा पनपने में उपयोग करने के लिए उपलब्ध नहीं होती।
- जल गतिविधि 0.85 से कम करने से नुकसान पहुंचाने वाले जीवों के पनपने से रोकथाम की जा सकती है।
- **गाढ़ा करने से** आपके भोजन में जल गतिविधि कम हो जाती है क्योंकि वाष्पन, रिवर्स ऑस्मोसिस, फ्रीज कंसेंट्रेशन का अल्ट्रा फिल्टरेशन होता है।
- **सुखाने से** वाष्पन के कारण आपके भोजन में जल गतिविधि और नमी की मात्रा कम हो जाती है। अनेक सूखे भोजन, सुखाने से पहले गाढ़े किए जाते हैं।

जल गतिविधि नियंत्रित करना क्यों महत्त्वपूर्ण है?

- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को पनपने के लिए नमी चाहिए। जल गतिविधि कम कर देने से वह पानी समाप्त हो जाता है जो नुकसान पहुंचाने वाले जीवों को पनपने के लिए चाहिए।
- केवल जल गतिविधि कम कर देने से ही सदैव नुकसान पहुंचाने वाले जीव नहीं मरते। भोजन में नमी की मात्रा कम करने से प्रायः भोजनों में नमक या चीनी का गाढ़ापन बढ़ जाता है-जिससे अनेक नुकसान पहुंचाने वाले जीव मर सकते हैं।

K

जानें

- यह महत्त्वपूर्ण है कि गाढ़ा करने या सुखाने के लिए आप द्वारा उपयोग की जाने वाली विधि, भोजन से समान रूप से पानी की मात्रा कम करे। यदि ज्यादा जल गतिविधि वाले कुछ स्पॉट बच जाते हैं, तो इन भागों पर नुकसान पहुंचाने वाले जीव अभी भी पनप सकते हैं, और भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त बना सकते हैं।
- आपके भोजन की जल गतिविधि 0.85 से कम हो जाने पर, यह ज़रूरी है कि इसकी शेल्फ-लाइफ के दौरान इसे हवा से, या अन्य भोजनों से नमी सोखने से बचाया जाए। ऐसा निम्न द्वारा किया जा सकता है:
    - नमी सोखने की रोकथाम करने वाली पैकेजिंग उपयोग करके, या
    - भोजन को तापमान नियंत्रित वातावरण में स्टोर करके
- यदि जल गतिविधि फिर से बढ़ जाती है, तो जीवित अवस्था में मौजूद कोई नुकसान पहुंचाने वाले जीव फिर से बढ़ना शुरू कर सकते हैं और भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त बना सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- उन भोजनों की पहचान करें जो सुखाने या गाढ़ा करने की आवश्यकता हो।
- भोजनों को सुखाने या गाढ़ा करने के लिए समान परिणाम देने वाली विधियां ही इस्तमेमाल करें, या पक्का करें कि भोजन के किसी भाग में नमी की मात्रा 0.85 से अधिक न हो।
- भोजन के प्रत्येक बैच की जल गतिविधि 0.85 से कम ही होनी चाहिए।

D

करें

- अपने भोजन की जल गतिविधि का परीक्षण करने के लिए इनमें से किसी विधि का उपयोग करें:
  - कैलिब्रेटेड (अंश-शोधित)जल गतिविधि मीटर का उपयोग करें, या
  - किसी प्रमाणित प्रयोगशाला में सैम्पल भेजें, या
  - साबित करें कि आप ऐसी नियत विधि का उपयोग कर रहे हैं जो जल गतिविधि को 0.85 से कम रख सकती है (इस विकल्प की राय तभी दी जाती है जब जल गतिविधि का लक्ष्य 0.80 से कम हो)
- गाढ़े किए या सुखाए हुए भोजनों को इस प्रकार पैक या स्टोर करें कि उस भोजन में हवा, वातावरण, या अन्य भोजनों से नमी न सोखी जा सके।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - गाढ़ा करने या सुखाने की आपकी विधि,
  - आप कैसे जानते हैं कि भोजन के हर बैच में जल गतिविधि 0.85 से कम है,
  - आप कैसे जानते हैं कि भोजन में जल गतिविधि समान है, और भोजन के किसी भाग में यह 0.85 से अधिक नहीं है,
  - आप यह कैसे पक्का करते हैं कि तैयार भोजन में नमी सोखने से रोकथाम की गई है।

भोजन को अम्लीय बनाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यदि आप अपने भोजन को सुरक्षित बनाने के लिए फर्मेन्ट (किण्वित) या एसिडिफाई (अम्लीकृत) करते हैं, तो आपको पीएच (pH) संबंधी नियम भी पालन करने होंगे।
- पीएच (pH) को 3.6 से कम करने से अधिकांश नुकसान पहुंचाने वाले जीव मर जाते हैं।
- पीएच (pH) को 3.6 - 4.6 के बीच कम करने से ऐसा परिवेश निर्मित हो जाता है जिसमें नुकसान पहुंचाने वाले जीवों के लिए पनपना कठिन होता है। यदि आप पीएच (pH) को 3.6 - 4.6 तक कम करते हैं, तो आपको तब भी भोजन को सुरक्षित बनाने के लिए पाश्चुरीकृत करने या अच्छी तरह पकाने की भी आवश्यकता होती है।
- यह महत्त्वपूर्ण है कि आप द्वारा भोजन को एसिडिफाई करने के लिए प्रयोग की जाने वाली विधि पूरे भोजन में पीएच (pH) को एक समान करे, ताकि नुकसान पहुंचाने वाले जीव न पनप सकें।
- **फर्मेंटेशन (किण्वन)** में लाभप्रद जीवों को भोजन में जानबूझकर बढ़ाया जाता है, जो नुकसान पहुंचाने वाले जीवों का सामना करके उन्हें कमजोर कर देते हैं।
- फर्मेंटिंग करने पर, आपको इसका पता लगाना होगा कि नुकसानदेह नुकसान पहुंचाने वाले जीव कमजोर हो रहे हैं, ताकि आप भोजन को असुरक्षित बनने से रोक सकें।
- **एसिडिफिकेशन (अमलीकरण)** में भोजन में एसिड मिलाकर नुकसान पहुंचाने वाले जीवों की वृद्धि रोकी या धीमी की जाती है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- उन भोजनों की पहचान करें जिनको फर्मेंटे या एसिडिफाई करना हो।
- यदि आप भोजन को एसिडिफाई कर रहे हैं, तो आपको ऐसी विधि उपयोग करनी होगी जो नियत पीएच (pH) प्राप्त कराए।
- यदि आप भोजन को फर्मेंट कर रहे हैं, तो आपको ऐसी विधि का उपयोग करना होगा जिसमें आपके पूरे भोजन में लाभप्रद जीव एकसमान रूप से अच्छी तरह से पनप सकें।
- पीएच (pH) मापन के लिए इनमें से किसी एक विधि का उपयोग करें:
    - कैलिब्रेटेड (अंश-शोधित) pH मीटर का उपयोग करें
    - किसी प्रमाणित प्रयोगशाला में सैम्पल भेजें, या

आप नियत पीएच (pH) प्राप्त करने की अपनी विधि साबित करना चुन सकते हैं। आपकी विधि पीएच (pH) लक्ष्य के +/-0.1 तक कारगर होनी चाहिए।

- पीएच (pH) निम्न पर स्थिर होना पक्का करने के लिए अपने अंतिम भोजन को टेस्ट करें:
    - 3.6 या less, या
    - 3.6 - 4.6 के बीच
- यदि आपका पीएच (pH) 3.6 - 4.6 के बीच है, तो आपको अपने भोजन को या तो पाश्चुरीकृत करना या अच्छी तरह पकाना भी होगा।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
    - आप अपने भोजन को किस तरह फर्मेन्ट या एसिडिफाई करते हैं,
    - आप किस तरह जानते हैं कि भोजन में पीएच (pH) समान है, और यह 3.6 से कम या 3.6 - 4.6 के बीच है,
    - यदि आप फर्मेन्टिंग कर रहे हैं, तो आप कैसे जानते हैं कि फर्मेंटेशन काम कर रहा है,
    - यदि आपका पीएच (pH) 3.6 - 4.6 के बीच है, तो आप अपने भोजन को किस प्रकार पाश्चुरीकृत करते या पकाते हैं।

बाहरी वस्तुओं को भोजन से बाहर रखना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- अधिकारियों को मिली शिकायतों में बहुत शिकायतें भोजन में बाहरी वस्तुऐं मिलने के बारे में होती हैं।
- बाहरी वस्तुओं में शामिल हैं नुकसान पहुँचाने वाले मृत जीव (उदाहरण - मक्खी, चूहे आदि), बाल, नाख़ून, बैंड-एड, सिक्के या आभूषण, सफाई वाले कपड़े के टुकड़े, ब्लेड, नट बोल्ट, प्लास्टिक और गत्ता, कंकड़, टहनियाँ, काँच, धातुओं के अंश आदि।

भोजन में बाहरी वस्तुओं के ख़तरे का प्रबंधन करना क्यों ज़रूरी है?

- कुछ बाहरी वस्तुऐं असुरक्षित होती हैं जिनमे शामिल हैं सख़्त या तेज़ धार वाली वस्तुऐं, जैसे की काँच, सख़्त प्लास्टिक या कंकड़ आदि। यह मुँह, जीभ, गले, पेट, आँतों, दाँतों और मसूड़ों को नुकसान पहुँचा सकते हैं।
- भोजन से बाहरी वस्तुओं को बाहर रखना बहुत ज़रूरी है और ऐसा कई तरीकों से किया जा सकता है। यह भोजनों के प्रकार और उसमे बाहरी वस्तुओं के गिरने की संभावना पर निर्भर करता है।

K

जानें

- भोजन असुरक्षित है यदि आपको लगता है कि उसमें निम्न दी गयी वस्तु है:
  - काँच,
  - सख़्त या तेज़ धार वाली वस्तु जो लम्बाई में 7mm से 25mm तक हो, या
  - सख़्त या तेज़ धार वाली वस्तु जो लम्बाई में 7mm से कम है या 25mm से 77mm के बीच है और उसके मुख्य ग्राहक हैं:
  - 6 साल से कम उम्र के बच्चे,
  - बुज़ुर्ग लोग,
  - लोग जिनके कृत्रिम दाँत (डेनचर्स) लगे हों।
- बाहरी वस्तुऐं जो मनुष्यों और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों से भोजन में आई हों और उस भोजन का उपचार (उदाहरण - गरम कर के) कीटाणुओं (नुकसान पहुँचाने वाले जीव) को मारने के लिए नहीं किया जाए तो लोग बीमार पड़ सकते हैं।
- खाने में मिलने वाली अधिकतर बाहरी वस्तुऐं बीमारी या कोई क्षति नहीं करेंगे, पर आपके मान को हानि पहुँचा सकते हैं।
- चाहे कोई बाहरी वस्तु आपके ग्राहक को कोई नुकसान न पहुंचाये या बीमार न करे, वह अधिकतर इसे असुरक्षित भोजन प्रथाओं से जोड़ेंगे।
- इस गाइड में बताई गई कई प्रक्रियाएं आपकी मदद करेंगी, पर आप छानना, आँखों से देख कर निरीक्षण, रंगों के हिसाब से छांटना, कर्मचारियों के लिए आभूषण पहनने के नियम , मेटल डिटेक्षन, एक्स-रे निरीक्षण आदि के बारे में भी सोच सकते हैं।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- बाहरी वस्तुओं का खाने में प्रवेश रोकने के लिए और/या अंतिम उत्पादों में बाहरी वस्तुओं का पता लगाने के लिए प्रक्रियाओं को लागू करें।
- हमेशा सुनिश्चित करें कि आपकी प्रक्रिया में ऐसा कुछ भी नहीं है जो भोजन को बाहरी वस्तुओं से दूषित करे।
- किसी बाहरी वस्तु का पता लगाने वाली मशीन, जैसे - मेटल डिटेक्टर, एक्स-रे और कलर सॉर्टिंग मशीनों का अंश-शोधन (कॅलिब्रेट) और जाँच करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - आप बाहरी वस्तुओं को खाने से कैसे बाहर रखते हैं, या जाँचते हैं कि वह तैयार खाने में तो नहीं,
  - आप कैसे पता रखते हैं कि बाहरी वस्तु ढूँढने वाले किसी भी उपकरण का अंश-शोधन (कॅलिब्रेशन) निरंतर होता है की नहीं।

पैकेजिंग और लेबलिंग

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- असुरक्षित या अनुपयुक्त पैकेजिंग आपके भोजन को असुरक्षित बना सकती है। आपको जानना होगा कि आपके द्वारा उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग भोजन पैक करने के लिए उपयुक्त है ताकि आपका खाना सुरक्षित रह सके।
- प्रत्येक भोजन पर लेबल लगाना ज़रूरी नहीं है, परंतु जिन पर है, उन पर लेबल्स को ऑस्ट्रेलिया न्यूजीलेण्ड भोजन मानक संहिता (दा कोड) में लिखे नियमों के अनुसार होना होगा।
- समय के साथ भोजन असुरक्षित हो सकता है, चाहे वह देखने, सुगंध और स्वाद से ठीक लगता हो। आपके ग्राहकों को यह बताना ज़रूरी है कि उन्हें कितनी अवधि के भीतर आपका भोजन खा लेना चाहिए, भोजन को रखे जाने की अवधि का हिसाब लगायें और उन्हे उसकी बेस्ट-बिफोर या यूज़-बाय तिथि बतायें। आपके लिए यह सुनिश्चित करना ज़रूरी है कि आप तिथि का हिसाब ठीक से लगायें।

पैकेज

- केवल उसी पैकेजिंग का उपयोग करें जो भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त न बनाये, या ऐसा होने के कारणों को बढ़ाए।
- खरीदते वक़्त जाँच करें कि पैकेजिंग फूड-ग्रेड (भोजन उपयोग के लिए ठीक) है। या तो:
    - वो पैकेजिंग खरीदें जिसके लेबल पर स्पष्ट है कि वह भोजन उपयोग के लिए ठीक है, या
    - अपने आपूर्तिकर्ता से आश्वासन प्राप्त करें कि यह फूड-ग्रेड (भोजन उपयोग के लिए ठीक) है।

K

जानें

- सुनिश्चित करें कि आप जो भोजन पैक करना चाहते हैं, पैकेजिंग विशेषतः उस भोजन के उपयोग के लिए है (उदाहरण - शहद ड्रम में अम्लीय भोजन पदार्थों के उपयोग के लिए उपयुक्त परत होती है, जो झड़ती, छीलती या खराब नहीं होती)।
- पैकेजिंग के साथ काम करना या उसे रखना उतने ही ध्यान से करें जैसे की भोजन या भोजन में डलने वाली सामग्री का करते हैं।

पैकेजिंग क्यों ज़रूरी है?

- पैकेजिंग आपके खाने को असुरक्षित और अनुपयुक्त होने से बचाती है।
- कोई भी वस्तु जो पैकेजिंग के संपर्क में आती है (जैसे - नुकसान पहुँचाने वाले जीव, रसायन या बाहरी वस्तुऐं) वह भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त बना सकती है।

लेबलिंग (लेबल लगाना)

- आपको 'दा कोड' (संहिता) में दिए लेबलिंग नियमों का पालन जरूर करना होगा।
- यदि आप थोक में खाना सप्लाइ करते हैं तो इसके साथ एक पैकिंग स्लिप या विवरण पत्र होना चाहिए। आपको इसमे वो सारी जानकारी देनी होगी जो एक भोजन के लेबल पर होती है।
- लेबल्स और विवरण-पत्र में आमतौर से ये जानकारी होनी चाहिए:
    - भोजन 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,

K

जानें

- 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,
- यदि उत्पाद आनुवंशिक रूप से संशोधित भोजन (जैनैटीकली मॉडिफाइड) या किरण-पात (इररेडियेटेड) किए गये भोजन से बना है।

- यदि आप कोई थोक खाना प्राप्त या सप्लाइ करते हैं, तो जाँच लें कि जो भी जानकारी लेबल के लिए चाहिए वह साथ में दी जाये।

प्रत्येक भोजन को इसकी ज़रूरत नहीं है, उदाहरण - फल और सब्ज़ियाँ।

- चाहे आपके भोजन पर लेबल लगाना ज़रूरी न हो, लेकिन आपको अपने ग्राहकों को निम्नलिखित बताने में अवश्य सक्षम होना चाहिए:
  - भोजन में क्या है,
  - कोई चेतावनीसूचक कथन,
  - यदि उत्पाद आनुवंशिक रूप से संशोधित भोजन (जैनैटीकली मॉडिफाइड) या किरण-पात (इररेडियेटेड) किए गये भोजन से बना है।

लेबलिंग क्यों ज़रूरी है?

- लेबल्स आपके ग्राहकों को अच्छे और सुरक्षित भोजन विकल्प चुनने में मदद करता है।
- आपके कुछ ग्राहकों को कोई चिकित्सा-परिस्थिति (जैसे - ऐलर्जि) हो सकती है जिसकी वजह से उन्हे अपने आहार में कुछ भोजनों को शामिल या न शामिल करने की आवश्यकता हो सकती है।

K

जानें

- लेबल के लेआउट में संगतता होने (उदाहरण - एक पोषण सूचना पैनल होने और न्यूनतम फ़ॉन्ट आकारों का उपयोग करने) से आपके ग्राहकों को अच्छे भोजन विकल्प बनाने में सहायता होगी।
- MPI ने आपका भोजन लेबल तैयार करने में आपकी सहायता केलिए एक निददेशिका तरैयार करी हरै। 'अ गाइड सूफ ड लेबलिंग' (भोजन लेबलिंग निददेशिका) www.mpi.govt.nz/document-vault/2965 का पालन करके अपना लेबल लिखें |

भोजन की शेल्फ-लाइफ की गणना क्यों करें

- आपको भोजन की शेल्फ-लाइफ पता लगाने की आवश्यकता हो सकती है, ताकि आप उसकी यूज़-बाय या बेस्ट-बिफोर तिथि लागू कर सकें।
- शेल्फ-लाइफ पता लगाने में आपकी मदद के लिए एक गाइड है। 'हाउ तो डिटर्मिन दा शेल्फ-लाइफ ऑफ फुड (भोजन की शेल्फ-लाइफ कैसे जानें)' http://mpi.govt.nz/document-vault/12540 का पालन करें
- वह भोजन जिसकी शेल्फ-लाइफ 2 साल से अधिक है, या आइसक्रीम या बर्फ मिठाई का एक अलग हिस्सा है (उदाहरण - पॉपसिकल) तो उस पर तारीख को चिह्नित करने की आवश्यकता नहीं है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

पैकेज

- यदि आप भोजन की पैकेजिंग कर रहे हैं:
  - प्रक्रियाएं लागू करें यह सुनिश्चित करने के लिए कि पैकेजिंग भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त न करे या उसमें योगदान दे,
  - भोजन की शैल्फ-लाइफ की गणना करें,

D

करें

- पता करें की क्या आपको:
  - भोजन को लेबल करना है, या
  - पैकिंग या विवरण-पत्र देने की आवश्यकता है थोक भोजन के साथ।

लेबल

- आपको 'दा कोड' (संहिता) में दिए लेबलिंग नियमों का पालन जरूर करना होगा।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - आपकी पैकेजिंग और आप कैसे जानते हैं कि यह उस भोजन के लिए सुरक्षित और उपयुक्त है जिसे आप पैक कर रहे हैं,
  - आपके भोजन लेबल्स और आप कैसे जानते हैं उन लेबल्स पर कौन सी जानकारी देनी है।
- आपका जाँचकर्ता:
  - कि आपने भोजन की शेल्फ-लाइफ कैसे निकाली।

भोजन का परिवहन

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सप्लाइ-चैन (आपूर्ति करने की पूरी प्रक्रिया) के किसी भी चरण पर भोजन असुरक्षित हो सकता है।
- यदि भोजन को तापमान या नमी नियंत्रण में रखने की आवश्यकता है जिससे उसमे नुकसान पहुँचाने वाले जीवों का स्तर इतना न बढ़ जाए जिससे लोग बीमार हो सकते हैं, तो यह ज़रूरी है की तापमान और नमी को सप्लाइ-चैन (आपूर्ति करने की पूरी प्रक्रिया) के सारे चरणों पर नियंत्रित रखा जाए - परिवहन के समय भी।
- भोजन परिवहन करते समय जिस वाहन में परिवहन कर रहे हों, उसे एक भोजन परिसर या भोजन कमरे की तरह समझना चाहिए - उसे साफ रखें और खाना वैसे ही अलग रखें जैसे आप रसोई या स्टोर-रूम में रखते हैं।
- यदि आप भोजन परिवहन के लिए किसी अन्य से संपर्क कर रहे हैं, तो आपको जाँचना होगा कि वह पंजीकृत भोजन व्यवसाय हैं।
- भोजन और गैर-भोजन सामान को अलग रखना ज़रूरी है।
- केवल उन वाहनों का ही प्रयोग करें जो उस भोजन और उसकी मात्रा के लिए उपयुक्त हों।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- आप द्वारा भोजन या भोजन उपकरण परिवहन हेतु प्रयुक्त वाहन के सभी भाग साफ (और विसंक्रमित, यदि वे खाने के लिए तैयार भोजन के प्रत्यक्ष संपर्क में आने वाले हों) अवश्य किए जाएं।

D

करें

- भोजन को हमेशा सही तापमान पर ही परिवहन और वितरित किया जाए:
  - फ्रोजन भोजन को फ्रोजन रखें,
  - चिल्ड भोजन का परिवहन ठंडे वातावरण में ही हो (5°C पर या इससे कम पर) और इसकी निरंतर निगरानी रखें (थर्मॉमीटर या कोई बराबर का उपकरण),
  - गर्म भोजन का परिवहन गर्म वातावरण में ही करें (60°C से अधिक),
  - भोजन का वितरण, तापमान के ख़तरे वाली सीमा (5°C - 60°C) में तब ही करें, यदि, भोजन को इस सीमा के अंदर आने के 4 घंटों के भीतर खा लिया जाएगा।
- भोजन को सुरक्षित रखने के लिए, जहाँ अनिवार्य हो वहाँ नमी और वातावरण परिस्थितियों की जाँच करें और नियंत्रित करें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - किस तरह आप सुनिश्चित करते हैं कि परिवहन करते समय भोजन सही तापमान पर रखा गया है।
  - भोजन परिवहन करते समय तापमान बनाए रखने और भोजन पृथक रखने के लिए आप किस विधि का उपयोग करते हैं।
  - भोजन परिवहन के लिए प्रयुक्त आपका वाहन।

क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

आपको प्रत्येक परिवहन और उसमें प्रयोग प्रत्येक वाहन के तापमान और/या नमी का रिकॉर्ड रखना होगा जहाँ इन्हे नियंत्रित रखने की आवश्यकता है।

जब कुछ गलत हो जाए

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- जब कुछ ग़लत होता है (और ऐसा कुछ बार अवश्य होगा), आपको तुरंत कदम उठाने की ज़रूरत है भोजन को सुरक्षित और उपयुक्त रखने के लिए। इनमे शामिल है:
    - प्रभावित उत्पाद को अलग करना और इसे प्रयोग, वितरित या बेचे जाने से रोकना (कुछ मामलों में आप भोजन को पुनर्संसाधन से पुनः सुरक्षित और उपयुक्त बना सकते हैं)। इसे वापिस मंगवाने (रीकॉल) की आवश्यकता हो सकती है अगर इसे बेचा या वितरित किया जा चुका है
    - अपने जाँचकर्ता से संपर्क कर के। वह आपको इसे ठीक करने के लिए विकल्पों को चुनने में मदद कर सकते हैं, यदि आपको उनकी आवश्यकता है। (वे समस्या को ठीक नहीं करेंगे या आपके लिए निर्णय नहीं लेंगे)।

आपके लिए एक प्रक्रिया का होना क्यों ज़रूरी है जब कुछ ग़लत हो जाये?

- लोग कभी-कभी गलतियां करते हैं जो भोजन सुरक्षा या उपयुक्तता को प्रभावित कर सकती हैं। इन ग़लतियों से निपटना ज़रूरी है और जो भोजन सुरक्षित या उपयुक्त नहीं है या नहीं होने की संभावना है उसे बेचा नहीं जाना चाहिए। देखें **'अपने भोजन को रिकॉल करना'**।
- यदि किसी ग्राहक ने आपके खाने के विषय में या भोजन सुरक्षा और उपयुक्ता से संबंधित आपके व्यापार में किसी और गतिविधि के विषय में शिकायत की है तो आपको उसकी जाँच-पड़ताल करनी चाहिए।
- और यदि पता चलता है की सच में कुछ ग़लत हुआ है, तो नीचे दिए **'करें'** भाग के अंतर्गत लिखे कदम लागू होंगे।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- ऐसी प्रक्रियाओं की स्थापना करें जो कुछ गल्त हो जाने पर आपको तुरंत कार्यवाही करने दे।
- जैसे ही भोजन सुरक्षा और/या उपयुक्ता पर प्रभाव डालने वाली समस्या का पता चलता है:
    - उस सारे भोजन की पहचान करें जो असुरक्षित या अनुपयुक्त है, या हो सकता है,
    - उसे बेचे जाने से रोकें या निर्धारित करें कि भोजन वापिस मंगवाने (रिकॉल) की आवश्यकता है या नहीं,
    - जितनी जल्दी हो सके अपने जाँचकर्ता को सूचित करें कि कोई समस्या है (या थी),
    - समस्या ठीक करें,
    - समस्या दोबारा होने से रोकने के लिए कार्रवाई करें (या परिवर्तन करें),
    - समस्या का पता चलने पर आप द्वारा उठाए कदमों का स्पष्ट और सटीक रिकॉर्ड रखें। आपको यह रिकॉर्ड कम से कम 4 वर्ष तक अवश्य रखने होंगे।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
    - आप ग्राहकों की शिकायतों की जांच कैसे करते हैं,
    - आप क्या करते हैं जब कुछ गल्त हो जाता है।
- आपका जाँचकर्ता पूछ सकता है:
    - उन चीजों के बारे में जो गलत हुई हैं, और उसके बाद से क्या हुआ है,
    - उन चीज़ों के रिकॉर्ड के बारे में जो गल्त हुई हैं,
    - स्टाफ से, कि वह क्या करते हैं अगर उनसे कोई गलती होती है जो भोजन सुरक्षा या उपयुक्ता को प्रभावित करती है।

भोजन को वापिस मंगवाना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- रीकॉल (भोजन वापिस मंगवाना) दो तरह का होता है:
  - व्यापार के स्तर पर - जहां व्यापारों को वितरित भोजन रीकॉल किया (वापिस मँगवाया) जाता है,
  - उपभोक्ता के स्तर पर - जहां रीकॉल (वापिस मंगवाने) की सार्वजनिक सूचना जारी की गयी हो।
- 2 मुख्य कारणों की वजह से आपको भोजन रीकॉल (वापिस मंगवाना) पड़ सकता है:
  - आपके व्यापार में कुछ गलत हुआ है,
  - आपके सप्लायर के व्यापार में कुछ गलत हुआ है और आपने उस सामग्री, उपकरण, पैकेजिंग या भोजन का प्रयोग कर लिया है जो वह रीकॉल (वापिस मंगवा) रहे हैं।
- आपके लिए जो रिकॉर्ड्स रखने ज़रूरी हैं वह रीकॉल प्रक्रिया में आपकी मदद कर सकते हैं। रीकॉल की स्थिति में ट्रेसीबिलिटी (भोजन कहाँ पर है यह जानना) अत्यंत महत्वपूर्ण है।
- रीकॉल की ज़रूरत तब पड़ती है जब आपको शंका हो आपके भोजन के सुरक्षित और उपयुक्त होने की और आप पूरा सामान या उसका कुछ भाग पहले ही बेच या वितरित कर चुके हैं।
- रीकॉल प्रक्रिया की ज़रूरत तब नहीं पड़ती जब आप भोजन सीधे अंतिम ग्राहक को बेचते हैं तुरंत उपयोग के लिए।

K

जानें

रीकॉल प्रक्रिया का होना क्यों ज़रूरी है?

- यदि आप सोचते हैं कि भोजन असुरक्षित या अनुपयुक्त है और उसे पहले ही बेचा जा चुका है, तो आपकी ज़िम्मेदारी है वह सारे कदम उठाने की जो आप उठा सकते हैं लोगों को उस भोजन से बीमार होने से बचाने के लिए।
- यह विचार करना महत्वपूर्ण है कि:
  - क्या आप शीघ्र ही उन व्यापारों की पहचान कर सकते हैं जिनके पास इस भोजन का माल है और आप उनसे कैसे संपर्क करेंगे,
  - अगर आपको जनता को सूचित करना पड़ा की वह भोजन का प्रयोग न करें तो आपको मीडिया में विज्ञापन देने की ज़रूरत हो सकती है और इसका इंतज़ाम करना पड़ेगा।
- ग्राहक को लाभकारी परामर्श देना ज़रूरी है उदाहरण - क्या उन्हे कुछ करने की ज़रूरत है (जैसे कुछ लक्षण दिखने पर) अगर वह उस भोजन को खा चुके है?
- परसरसमिक उदसेग मंतसलय (MPI) सहित कई सं गठन रिकॉल परसकिस्या तरैयार करने के बारे में गाइडेंस परस्दान करते है ˙. www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22288-recall-guidance-material देखे .
- अपनी रीकॉल प्रक्रिया बनाने के बाद उसका परीक्षण करना उपयोगी रहता है।
- आपको विचार करना होगा कि आप कैसे तय करेंगे की रीकॉल कामयाब रहा, उदाहरण - वितरित माल के अपेक्षित कितना माल वापिस आया और/या आप कितनी शीघ्र माल वापिस मंगवा सके।
- आपको अपनी रीकॉल प्रक्रिया के परीक्षण के लिए कभी-कभी झूठ-मूठ का (अभ्यास के तरीके से) रीकॉल करना चाहिए।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- उस भोजन को रीकॉल करें जिसके बारे में आप जानते हैं कि वह असुरक्षित या अनुपयुक्त है, या हो सकता है (जो भोजन श्रृंखला या लोगों के घर में रखा है (अभी खाया नहीं गया है))।
- यदि आप रीकॉल करने का निर्णय लेते हैं, तो आपको अवश्य ही:
  - प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI को जल्द से जल्द सूचित करना चाहिए और कम से कम 24 घंटों के भीतर,
  - 0800 00 83 33 पर कॉल करें और 'फुड कंप्लाइयेन्स टीम (भोजन अनुपालना टीम)' (यदि कार्य-समय के दौरान हो) या उपलब्ध MPI भोजन सुरक्षा अधिकारी (यदि कार्य-समय के बाद कॉल कर रहे हों) से बात करने को कहें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखाएं:
  - यदि भोजन रीकॉल करना पड़ा तो आपकी रीकॉल प्रक्रिया या योजना,
  - आपने जो झूठ-मूठ के (अभ्यास के लिए) रीकॉल किए हों उनका रिकॉर्ड,
  - आपके द्वारा किए गये भोजन रीकॉल के रिकॉर्ड्स।