



नेशनल प्रोग्राम 1 गाइडेंस

आप नेशनल प्रोग्राम 1 का प्रयोग अवश्य करें, यदि आप :

- आप शहद निकालते या पैक करते हैं
- फल, सब्जियों या अन्य बागवानी उत्पादों को उगाते या पैक करते हैं
- चीनी से गुड़, शरबत या संबंधित सामान बनाते हैं
- केवल चाय, कॉफ़ी, हॉट चॉकलेट या पैक किया हुआ लंबी अवधि तक रखा जा सकने वाला खाना बेचते हैं
- पैक की हुई आइसक्रीम, आइस ब्लॉक्स या इनके जैसा अन्य सामान बेचते हैं
- सिर्फ़ भोजन का ही संग्रहण या उसका परिवहन करते हैं

विषय-सूची

प्रस्तावना	4
------------	---

सेट अप

◦ जिम्मेदारी लेना	12
◦ सुनिश्चित करना कि प्रोग्राम ठीक चल रहा है	18
◦ जगह और उपकरण	22
◦ उपयुक्त पानी	26
◦ योग्यता और प्रशिक्षण	32

दिन के काम-काज

◦ सफाई	35
◦ नुकसान पहुँचाने वाले जीवों के लिए जांच करना	38
◦ उपकरणों और सुविधाओं का रखरखाव	39
◦ स्वयं की स्वच्छता	42

उत्पादन, प्रसंस्करण या हैंडलिंग

◦ भोजन का उत्पादन, प्रसंस्करण और हैंडलिंग	46
◦ भोजन को सोर्स करना, प्राप्त करना और ट्रेस करना (पता चलाना)	49
◦ सुरक्षित तरीके से रखना और प्रदर्शित करना	54
◦ यह जानना कि आपके भोजन में क्या है	58

◦ भोजन पृथक (अलग-अलग) करना	62
◦ बाहरी वस्तुओं को भोजन से बाहर रखना	64
◦ पैकेजिंग और लेबलिंग	67
◦ भोजन का परिवहन	72

समस्या समाधान

◦ जब कुछ गलत हो जाए	74
◦ भोजन को वापिस मंगवाना	76

नेशनल प्रोग्राम क्या होता है?

नेशनल प्रोग्राम (NP) 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। यह 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 1 सबसे कम जोखिम का है।

NP (नेशनल प्रोग्राम) के अंतर्गत आपको लिखित प्रक्रियाएं या दस्तावेज़ किए हुए भोजन नियंत्रण योजना की ज़रूरत नहीं है (इनकी ज़रूरत बहुत जोखिम वाले भोजन व्यवसायों को ही है), परंतु कुछ चीज़ें जो आप करते हैं उसका रिकॉर्ड रखना ज़रूरी है।

NP (नेशनल प्रोग्राम) के लिए आपको अपने स्थानीय कौंसिल या प्राथमिक उद्योग मंत्रालय के साथ भी पंजीकरण करना होगा और जांच करानी होगी (सत्यापित होना)।



आप अपने नियम स्वयं लिखना चुन सकते हैं

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

यदि अप खुद के नियम लिखते हैं फिर भी NP 1 (नेशनल प्रोग्राम 1) के अंतर्गत होने वाली जाँच की आवृत्तियाँ 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 1 (नेशनल प्रोग्राम 1) पर लागू होने वाले नियम बताती है। इसमें अवलोकन है कि एक भोजन व्यवसाय को आरंभ करने के लिए क्या करना होता है, कानूनी ज़िम्मेदारियाँ, किन चीज़ों का रिकॉर्ड रखना है और जाँचकर्ता किन चीज़ों की जाँच करेगा।

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 कौंसिल से संपर्क करें।

www.mpi.govt.nz/foodact पर जायें

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

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

अनुदेश

इस गाइड का उपयोग कैसे करें

यह गाइड आपको बताती है कि आपका जाँचकर्ता कौन सी चीजों की जांच करेगा और आपको किन चीजों के रिकॉर्ड्स रखने की ज़रूरत है। आप सही चीजों के लिए सही रिकॉर्ड्स रखें इसमें आपकी मदद के लिए हमने इस दस्तावेज़ में जगह-जगह आइकॉन्स रखे हैं:



रिकॉर्ड रखने की ज़रूरत है



सोचें: कुछ महत्वपूर्ण बातें ध्यान या याद रखना

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

K

जानें

जानें में सामान्य जानकारी है कि यह विशय भोजन सुरक्षा के लिए क्यों ज़रूरी है और आपको भोजन क़ानून का पालन करने के लिए कुछ तरीके बताता है।

D

करें

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

S

दिखाएं

दिखायें बताता है कि आपका जाँचकर्ता आपको क्या प्रदर्शित करने को कह सकता है या कौन से रिकॉर्ड्स देख सकते हैं।

कभी-कभी चीजें गलत हो जाती हैं, और आपका भोजन असुरक्षित या अनुचित 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 पत्रों पर आपके व्यवसाय की स्थापना तथा स्टाफ के प्रशिक्षण के बारे में जानकारी है।

नीले रंग के पत्रों पर सफाई और नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मार के स्वच्छ करने की प्रक्रिया, उपकरण और सुविधाएं बनाए रखने और स्वयं की स्वच्छता के बारे में जानकारी है।

नारंगी (अरेंज) रंग के पत्रों पर NP 1 (नेशनल प्रोग्राम 1) के अंतर्गत आने वाले व्यवसायों में सामान्यतः उपयोग किए जाने वाले नियंत्रण कदमों के बारे में जानकारी है। इन प्रक्रियाओं से पहले से ही खतरों को कम करना या समाप्त करना साबित हो चुका है जिससे भोजन सुरक्षित और उपयुक्त रहे। आपको केवल उन्ही नारंगी (अरेंज) पत्रों का उपयोग करना है जो आपके व्यवसाय पर लागू होते हैं।

लाल पत्रे बताते हैं कि कुछ ग़लत हो जाने पर क्या करना है।

विभिन्न प्रकार के भोजन व्यवसायों के लिए आइकॉन्स

ये आइकॉन्स विशिष्ट प्रकार के भोजन व्यवसायों के लिए हैं। जहाँ आपको एक तरह का आइकॉन दिखे तो नियम उसी तरह के भोजन व्यवसाय पर लागू होंगे।

जहाँ कोई आइकॉन नहीं है, वहाँ नियम नेशनल प्रोग्राम 1 के सभी व्यवसायों पर लागू होंगे।



शहद



बागवानी



चीनी



पैकेज्ड
आइस्क्रीम



मोबाइल हॉट
ड्रिंक्स



परिवहन और
वितरण

आरंभ करने का अवलोकन



सेट अप

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



रजिस्टर करें

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



संचालित करना

- भोजन सुरक्षा प्रक्रियाओं का पालन करें।
- अपने रिकॉर्ड जगह पर रखें।
- अपने रिकॉर्ड्स पूरे रखें।
- अपने जाँचकर्ता से संपर्क करें और जाँच के लिए एक समय का प्रबंध करें।
- उच्च की 5 आवश्यकताओं पर ध्यान दें।



सत्यापन (जाँच)

- आप कैसे सुरक्षित और उपयुक्त भोजन बनाते हैं इसे प्रदर्शित करना सुनिश्चित कर लें।
- ज़रूरी रिकॉर्ड्स उपलब्ध कराएं।



नेशनल प्रोग्राम 1 की आवश्यकताएँ

रिर्काईस, जिनकी ज़रूरत है

NP (नेशनल प्रोग्राम) 1 रिर्काईस	ज़रूरत है	जब कुछ गलत हो जाए
योग्यता और प्रशिक्षण	✓	
पानी की जाँच के परिणाम (केवल स्वयं-आपूर्ति जल)	✓	
नुकसान पहुँचाने वाले जीव		✓
रखरखाव		✓
सोरसिंग, प्राप्त करना और ट्रेसिंग (पता चलाना)	✓	
रखना और प्रदर्शित करना		✓
जानना कि आपके भोजन में क्या है *	✓	
सुरक्षित और असुरक्षित भोजन को अलग रखना		✓
बाहरी पदार्थ		✓
पैक करना और लेबल लगाना		✓
भोजन का परिवहन (तापमान)	✓	
सुनिश्चित करना कि प्रोग्राम ठीक चल रहा है		✓
रीर्कॉलिंग फूड (भोजन को वापिस मंगवाना)		✓

* हॉर्टिकल्चर स्प्रे डाइयरी

उच्च की 5 आवश्यकताओं का अवलोकन

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



प्रशिक्षण और सक्षमता
जानें कि सुरक्षित और उपयुक्त भोजन कैसे बनायें।



सफाई
भोजन और सतहों को स्वच्छ और साफ रखें।



स्वयं की स्वच्छता
हाथ धोएं और भोजन को दूषित न करें।



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



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

क्षेत्र विशिष्ट उच्च के पाँच:



शहद

शहद में तुतिन
(एक ज़हरीला
पदार्थ) की मात्रा



बागवानी

जल और छिड़काव
का प्रयोग



चीनी

बाहरी पदार्थ के
लिए जाँचना



आइस्क्रीम, गर्म पेय, परिवहन और वितरण

तापमान की जाँच करें



जिम्मेदारी लेना

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- यह आपकी जिम्मेदारी है कि आपके व्यवसाय में उत्पन्न, प्रबंध या बेचे जाने वाला भोजन सुरक्षित और उपयोग के लायक हों।
- आपको भोजन सुरक्षा विशेषज्ञ होने की आवश्यकता नहीं है लेकिन आपको अपने व्यवसाय में सुरक्षित और उपयुक्त भोजन हेतु अच्छा फैसला लेने के लिए पर्याप्त जानने की ज़रूरत है। इस गाइड का उद्देश्य आपको ऐसा करने में मदद करने का है।
- कुल मिलाकर, मालिक होने के रूप में आप जिम्मेदार हैं, तब भी जब आप भोजन सुरक्षा और उपयोगिता का प्रबंध करने के लिए कर्मचारी रखते हैं।



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 (कन्सल्टेंट), अपने जाँचकर्ता या अपनी पंजीकरण करने वाली अथॉरिटी (स्थानीय परिषद या प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI) से सलाह लें।

भोजन सुरक्षा बनाम भोजन उपयुक्तता

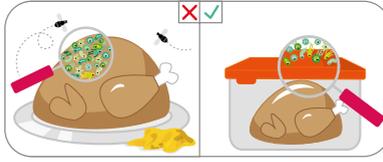
- **भोजन सुरक्षा** भोजन को बीमारी या नुकसान पहुँचने से रोकने के बारे में है। भोजन असुरक्षित हो सकता है यदि उसमें कुछ 'खतरे' वाले पदार्थ हैं। 'खतरे' 3 श्रेणियों में आते हैं:

K

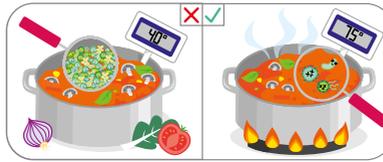
जानें

- 1 **जैविक (नुकसान पहुँचाने वाले जीव):** कुछ नुकसान पहुँचाने वाले जीव लोगों को बीमार कर सकते हैं। भोजन असुरक्षित हो सकता है यदि उसमें अधिक मात्रा में नुकसान पहुँचाने वाले जीव 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 अपेक्षाओं को पूरा करता है और इसमें कोई ऐसी चीज़ ना हो जिसकी ग्राहक उम्मीद ना कर रहा हो या उसे घिन आए।
 - भोजन सुरक्षा की ज़िम्मेदारी लेने का अर्थ है, संभावित खतरों को समझना जो आपके भोजन को असुरक्षित बना सकते हैं और निम्नलिखित कदम उठाना:

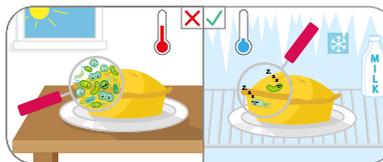
- नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को बाहर रखने के लिए,



- 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 इस उद्देश्य के लिए सही हों,
 - भोजन पर सही लेबल लगाना, और
 - सुनिश्चित करें कि आपके भोजन के बारे में किए किए कोई भी दावे सही हैं।

ग्राहकों को सुरक्षित रखना

- नियमों का पालन करके आपके व्यवसाय को मदद मिलेगी, क्योंकि:
 - लगभग 86% लोग जो भोजन से बीमार हो जाते हैं, इसकी रिपोर्ट नहीं करते - लेकिन वह फिर भी किसी को दोष देने के लिए दूढ़ते 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 आखिरी 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 सहायता करेंगे की लोग आपकी वजह से बीमार नहीं 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 नहीं है, वहाँ आपकी इच्छा है कि आप रिकॉर्ड्स और अन्य प्रमाण 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 अधिक दिशा निर्देश और टूल्स प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI की वेबसाइट <http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks> के 'रिकॉर्ड ब्लैंक्स' में उपलब्ध है।

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 फैसलें 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।
- यह सुनिश्चित करें कि रिकॉर्ड्स आसानी से उपलब्ध हो सकें।
- परिस्थितियों में किसी भी महत्वपूर्ण परिवर्तन के बारे में 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।



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 आखिरी 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 नहीं होना चाहिए।
- आपको जाँच करनी चाहिए:
 - कि लोग वो कर रहे हैं जो उन्हें 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।



जानें



जाँच 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 कि 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 स्टाफ़ 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,
 - स्टाफ़ 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 पानी)। नुकसान पहुंचाने 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 पहुंचाने 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 उसमें 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 पहुंचाने वाले जीव मिलते हैं तो इसका मतलब है की प्रक्रियाओं का कुछ भाग ठीक से काम नहीं 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 पहुंचाने वाले जीव, आमतौर से भोजन में सामान रूप से वितरित नहीं 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 पहुंचाने वाले जीव हों।



कल्पना करें की आपके पास 10 थैलों में 200 सेब हैं और आपको लगता है की उनमें से 1 या 2 सेब खराब हो सकते हैं। आप एक थैले में 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 ढूँढने के लिए या यह साबित करने के लिए की थैलों में कोई खराब सेब नहीं है? 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 ज्यादातर, वातावरण का परीक्षण तैयार खाने के परीक्षण से ज्यादा 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?

- 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 यह दिखाएं:
 - आप कैसे जांचते हैं कि आपकी प्रक्रियाएं अच्छी 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 जगहों 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 और बनाए रखा जा सकता है,
 - पर्याप्त रोशनी और हवा का संचालन है,
 - उपकरण भोजन तथा उस प्रक्रिया के लिए डिज़ाइन किया गया है जिसके लिए आप इसे उपयोग करना चाहते हैं।

अच्छी जगहों 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 उन्हीं 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 खतरों 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 ढूँढ़ें।
- 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 जहाँ सुरक्षित भोजन संभाला जा रहा है)।
- 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 ढूँढ़ें।

D

करें

- सुनिश्चित करें कि वह प्रत्येक स्थान जहाँ भोजन पर काम किया जाएगा या रखा जाएगा, आसानी से सॉफ़ किए जा सकते हों।
- जिन इमारतों में भोजन पर काम किया जाए या रखा जाए उनमें धूल, गंदगी, धुएँ 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 थर्मामीटर)।
- 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 नहीं हुआ है जो भोजन को असुरक्षित बना दे,
 - आप अपने पड़ोसियों की गतिविधियों से होने वाले खतरे को कम करने के लिए क्या करते हैं,
 - आप जिन उपकरणों का उपयोग कर रहे हैं आपने उन्हें क्यों चुना,
 - आपको कैसे पता है की इमारत, फिटिंग, फिक्स्चर या उपकरण भोजन की सुरक्षा और उपयुक्ता के लिए खतरा नहीं हैं।
- आपके जाँचकर्ता गौर करेंगे कार्य-प्रवाह पर, और क्या आपके कर्मचारी आसानी से काम कर सकते हैं और अपनी स्वयम् की स्वच्छता 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 कर्मचारियों द्वारा हाथ धोने के लिए किया जाता हो।
 - स्वच्छ और उस काम के उद्देश्य के लिए सही होना चाहिए यदि उसका उपयोग भोजन उत्पन्न या बनाने की अन्य प्रक्रियाओं में होना है।



बागवानी: जहां तक संभव हो सिंचाई के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला पानी पीने योग्य गुणवत्ता का होना चाहिए - खास तौर पर जब उन फसलों को लगाया जाए, जिन्हें पकाया नहीं जाएगा, या खाए जाने से पहले नुकसान पहुँचाने वाले जीवों या रसायनों को कम करने या समाप्त करने के लिए इलाज नहीं किया जाएगा।

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।

K

जानें

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)।
- 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 फिल्डेशन (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

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

K

जानें

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 (युक्ति जो वर्षा होने पर प्रथम जल बहाव को दूसरी तरफ मोड़ देती है)।



पानी **बागवानी** और **मोबाइल हॉट ड्रिंक्स** वाले क्षेत्रों की 5 मुख्य ज़रूरतों में से एक है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- भोजन, हाथ धोने और सफाई में उपयोग होने वाला जल, के लिए:
 - पीने योग्य जल आपूर्ति (कौंसिल, 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:

D

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/ल (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।
- सतही और (असुरक्षित) भूजल लेने के लिए, ऐसा अवश्य करना होगा:
 - 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।

D

करें

- आपको वे आउटलेट नल, टैंक और पाइप स्पष्ट चिह्नित 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।



मोबाइल हॉट ड्रिंक्स व्यवसायों के लिए: वह प्रत्येक स्थान जहाँ आप व्यापार करते हैं उन पर पानी के स्रोतों के लिए यह आवश्यकताएं पूरी करनी होंगी।



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 उद्देश्य के लिए उपयुक्त है,
 - आप से पूछ सकता है कि आप पानी के उपकरण और सुविधाओं की जांच और रखरखाव कैसे करते हैं।

S

दिखाएं

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 साँफ 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।



हॉट ड्रिंक्स व्यवसाय: आपका जाँचकर्ता आपसे पूछ सकता है कि आप पानी से उत्पन्न होने वाले खतरों का प्रबंधन कैसे करते हैं।



मोबाइल हॉट ड्रिंक्स व्यवसाय: आपका जाँचकर्ता आपसे पूछ सकता है कि आप पानी के कितने स्रोतों का उपयोग करते हैं (अपनी विभिन्न जगहों के लिए) और पानी से उत्पन्न होने वाले खतरों का प्रबंधन कैसे करते हैं।



क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

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



मोबाइल हॉट ड्रिंक्स व्यवसायों के लिए सुझाव है कि वह प्रत्येक जगह के पानी के स्रोत का **रिकॉर्ड** रखें जहाँ वह व्यवसाय करते 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,
 - बीमारी के वक्रत खाने से दूर रहना,
 - सफाई,
 - भोजन को सोर्स करना, प्राप्त करना और पता रखना,
 - जाँच करें कि प्रक्रिया के चरण जोखिमों का प्रबंध कर रहे हैं,
 - कुछ गलत हो जाने पर क्या करें।
- आप अपने कर्मचारियों 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 ट्रेनिंग (एक मौजूदा कर्मचारी के साथ लगकर नये कर्मचारी का प्रशिक्षण),
 - पाठ्यक्रम (आन्तरिक या बाहरी),

K

जानें

- वीडियोज़, गेम और प्रश्नोत्तरी (क्विज़), इन सभी का भी प्रशिक्षण विधियों के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।
- 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। कर्मचारियों को ये जानने की ज़रूरत है की वह जो करते हैं उसका प्रभाव भोजन की सुरक्षा पर पड़ता सकता है - खासतौर पर तब जब कोई चीज़ वैसी 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?

- सुनिश्चित करें की सारे स्टाफ और आगंतुकों को पता हो की 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 उन्हें नियमों का पालन कैसे करना है पता रहे।
- 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 टेम्पलेट्स (जिनका प्रयोग करना आपकी इच्छा पर है) और प्रशिक्षण के रिकॉर्ड्स रखने के उदाहरण प्राथमिक उद्योग मंत्रालय-MPI की वेबसाइट <http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks> के '**रिकॉर्ड ब्लैंक्स**' भाग में मिल जाएँगे



सफाई

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों और उपकरणों की रोज़ाना सफाई करनी चाहिए (उत्तम होगा कि साथ-साथ ही सफाई करें)। यदि भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों का प्रयोग कुछ दिनों तक नहीं किया गया है तो उन्हें दोबारा प्रयोग से पहले साफ करें (उन पर से धूल और गंदगी हटाने के लिए जो इस बीच में जमा हो गयी हो)।
- स्टाफ-रूम, बाथ-रूम और शौचालयों की सफाई ज़रूरी है, ताकि कर्मचारी इन जगहों से अपने हाथों और कपड़ों के ज़रिए नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को खाना बनाने और काम करने वाले स्थान में न लाएं।
- भंडारण कक्षों को साफ और स्वच्छ रखना अच्छी बात है।



साधारण सफाई के तरीके जैसे की आप घर में करते हैं उनको प्रयोग करना ठीक है - परंतु साफ पानी और भोजन स्थानों में उपयोग के लिए रसायनों का ही प्रयोग करें और उन पर लिखे निर्देशों का पालन करें (कुछ रसायनों को कुछ समय तक लगे रखने के बाद पोंछना होता है, कुछ रसायनों को धो कर हटाना होता है(सिर्फ पोंछ कर नहीं)।

- आपके सफाई के सामान (झाड़ू, पोंछा, सफाई के कपड़े) दूषण का माध्यम हो सकते हैं यदि उन्हें नियमित रूप से साफ या बदला नहीं जाता।
- एक सुझाव है कि डिस्पोज़ेबल सफाई के कपड़ों का प्रयोग करें या सफाई के कपड़ों को प्रत्येक दिन के प्रयोग के बाद धोयें। यदि आप ऑटोमेटेड "क्लीन-इन-प्लेस" CIP प्रणाली (अपनी जगह पर स्वचालित रूप से साँफ करने वाली प्रणाली) का प्रयोग कर रहे हैं (उदाहरण - बड़े आकार वाले परिवहन टैंकर्स की सफाई के लिए) 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 उन्हें एक तकनीकी विशेषज्ञ को लाना पड़ सकता है यह प्रमाणित करने के लिए कि यह ठीक काम कर रही है।

K

जानें

सफाई 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।
- गंदे परिसर, नुकसान पहुँचाने वाले जीवों जैसे कि छछूंदरों, चूहों, और कौकरोचों 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 (जिसमें 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, वैक्यूम या पौछा लगायें, खाने के संपर्क में आने वाली सतहों, उपकरणों, स्टाफ द्वारा इस्तेमाल किए जाने वाली सुविधाओं और भंडारण के स्थान को नियमित रूप से और ज़रूरत के अनुसार साफ करें।
- गर्म (फूड-सेफ) साबुन का पानी और फूड-सेफ सफाई के रसायनों को लेबल पर दिए निर्देशों अनुसार इस्तेमाल करें।
- झाड़ू, पौछे और सफाई के अन्य उपकरणों को नियमित रूप से साफ करें।
- सफाई के उपकरणों और रसायनों को भोजन से दूर रखें।
- 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 करते हैं।
- आपका जाँचकर्ता:
 - पूछेंगे कि आप कैसे उन उपकरणों और भोजन के संपर्क वाली सतहों को साफ 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 नहीं है, पर कुछ व्यवसाय एक नियमित सफाई कार्यक्रम और/या सफाई रिकॉर्ड का उपयोग करते हैं। इनके उदाहरण प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI की वेबसाइट <http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks> के 'रिकॉर्ड ब्लैंक्स' भाग में मिल जाएँगे।



नुक़सान पहुँचाने वाले जीवों के लिए जांच करना

K

जाँचें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

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

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- नियमित रूप से नुक़सान पहुँचाने वाले जीवों के लिए जाँच करें और लक्षण दिखने पर उनका उपाय करें (उदाहरण - बीट, खाली हो गये फुल-ट्रैपस, मृत कीट)।
- किसी भी प्रभावित उपकरण और क्षेत्र को साफ 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 नुक़सान पहुँचाने वाले जीवों के लिए जांच करते हैं।



क्या आप इनके रिकॉर्ड्स रखेंगे?

आपको इस का **रिकॉर्ड** रखने के ज़रूरत है कि किस प्रकार के और कितने नुक़सान पहुँचाने वाले जीव मिले।



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 वस्तुएँ (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 खासतौर 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। यह 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)।
- 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

K

जानें

नज़दीक आने से या उसमें ऐसे एलर्जिक्स आ सकते हैं जो उस खाने में नहीं होने चाहिए।

- प्रत्येक प्रकार के रसायन या कम्पाउंड (उदाहरण - ग्रीज़, तेल) खाने में उपयोग के लिए नहीं बने हैं, और कई रसायन अगर खाने में पड़ जाएँ तो लोगों को बीमार कर सकते हैं।



कुछ विदेशी अध्ययनों 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 थर्मामीटर्स का)।
- सुनिश्चित करें कि रखरखाव के कम्पाउंड 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 जिन्हें ग़लती से खाने के पात्र (कंटेनर) न समझ लिया जाए।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को 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 कम्पाउंड 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, खासतौर 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।



आपको रिकॉर्ड रखने की ज़रूरत नहीं है, पर कुछ व्यवसाय एक नियमित रखरखाव का कार्यक्रम और/या रखरखाव रिकॉर्ड का उपयोग करते हैं। इनके उदाहरण प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI की वेबसाइट <http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/16717-food-business-record-blanks> के 'रिकॉर्ड ब्लैंक्स' भाग में मिल जाएँगे।



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।

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 (स्टॅफाइलोकॉकस ऑरियस) के प्राकृतिक वाहक होते हैं जिससे फुड-पायज़निंग 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,
 - शौचालय के उपयोग के बाद,
 - फ़ोन उपयोग करने के बाद,

K

जानें

- कचरा छूने/हटाने के बाद,
- कोई ऐसी चीज़ छूने के बाद जो आपको गंदी प्रतीत होती हो।
- खुले कटे घाव और जख्म, खासतौर 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 उन्हें अपने दस्ताने वाले हाथ धोने चाहिए या दस्ताने बदलने चाहिए जैसा की वह उन परिस्थितियों में करते जहाँ बिना दस्ताने वाले हाथों की धोने की आवश्यकता होती है।

- स्वयं की स्वच्छता तब भी ज़रूरी है यदि आपका कार्यक्षेत्र सड़क पर है या किसी खेत के बीच में।
- स्टाफ को चिकित्सा सलाह लेनी चाहिए, यदि:
 - उन्हें 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।
- नुकसान पहुँचाने वाले जीव बीमार व्यक्ति के मल, वमन और अन्य शारीरिक द्रवों (उदाहरण- खून, नाक का मैल) के माध्यम से भोजन में पहुंच सकते हैं।
- स्टाफ जो पेट के संक्रमण (इनफ़ेक्शन) से पीड़ित थे, उन्हें 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।

- यदि स्टाफ खाने को दूषित करे, तो आपको उसे वापिस मंगवाना (रि कॉल करना) पड़ सकता है। देखें **‘अपने भोजन को रि कॉल 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।
- 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 उन्हें भोजन को हाथ ही नहीं लगाना चाहिए।

बीमार स्टॉफ का प्रबंधन

- एक बीमारी की नीति लागू करें यह सुनिश्चित करने के लिए की 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) जिन्हें 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 उन्हें दिन-प्रतिदिन प्रबंधक (या प्रभारी व्यक्ति) को तुरंत बताना चाहिए।
- 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।

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:
 - 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 उन्हें धोने चाहिए,
 - स्टाफ से पूछ सकते हैं कि वह कब अपने हाथ धोते हैं, और उन्हें ऐसा करके दिखाने को कह सकते हैं,
 - पूछ सकते हैं कि अगर किसी को पेट का इन्फेक्शन हो या बीमार हों तो क्या करते हैं।



भोजन का उत्पादन, प्रसंस्करण और हैंडलिंग

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- खतरों को समझने और उन्हें नियंत्रित करने से भोजन को बनाते, प्रसंस्कृत और हैंडल करते समय खराब होने से बचाने में मदद मिलेगी।
- यह आपका काम है कि खतरों को पहचाने और नियंत्रित करें जिससे खाना बनाते, प्रसंस्कृत और हैंडल करते समय सुरक्षित रहे।
- आपको निम्नलिखित खतरों के बारे में जानना होगा:
 - नुकसान पहुँचाने वाले जीव (उदाहरण - लिस्टीरिया, एसचेरिचिया कोलाई, सेल्मोनेला, कैपिलोबैक्टर आदि),
 - रसायन (उदाहरण - सफाई के पदार्थ, कीट नाशक पदार्थ),
 - बाहरी वस्तुएँ (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 खतरे को नियंत्रित करना संभव नहीं है (उदाहरण - एक मालवाहक के लिए बागवानी के उत्पादों में कृषि यौगिकों के अवशेषों को नियंत्रित करना संभव नहीं है) - आपकी ज़िम्मेदारी आपके व्यवसाय में उत्पन्न होने वाले खतरों को नियंत्रित करना है।



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

K

जानें

- 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 खतरे 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।
- "ब्रूज़िंग" कुछ उत्पादों को असुरक्षित और अनुपयुक्त बना सकता है (उदाहरण - "ब्रूज़ सेब" में पैतुलिन जैसा विषैला पदार्थ हो सकता है जिससे लोग बीमार हो सकते 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 खतरों (नुकसान पहुँचाने वाले जीव, रसायन, बाहरी वस्तुएं) 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 उसमें 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 फैसला कैसे किया,
 - आपसे पूछ सकते हैं कि आप अपने व्यापार में किन तरह के खतरों 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 नहीं 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 (ट्रेसिंग कर के) वापिस मगवाने (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 वक्रत और पैसे की बचत होगी, और लोग आपके खाने से बीमार होने से बचेंगे।
- कुछ भोजनों को ठंडा (चिल्ड या फ़ोज़न) रखना चाहिए जिससे उनमें नुकसान पहुँचाने वाले जीव न पनप सकें, और वह शीघ्र ही असुरक्षित हो सकते हैं यदि उन्हें सही तापमान पर नहीं रखा जाये।

K

जानें



डेलिवरी प्राप्त करने के लिए आपको उपस्थित होना चाहिए - यदि चिल्ड और फ्रोज़न भोजन आपके व्यापार 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?



शहद: आपको यह पुष्टि करने की आवश्यकता है कि आपको जो शहद निकालने और/या पैक करने के लिए प्राप्त होता है उसमें तृप्ति तो नहीं है। **यह इस तरह के भोजन व्यापार के लिए 5 मुख्य आवश्यकताओं में से है।**



बागवानी: आपको कृषि यौगिकों (उत्पादक सामग्री), जैसे - जड़ी-बूटी नाशक (हर्बिसाइड), कीट नाशक (पेस्टिसाइड), फफूंद नाशक (फंजीसाइड), और उर्वरक के बारे में वैसे ही विचार करना होगा जैसे दूसरे व्यवसायों को सामग्रियों/ ऐडीटिवस और संरक्षकों के बारे में विचार करना पड़ता है। आपको पता होना चाहिए कि आपको कौन सा रसायन कहाँ से प्राप्त हुआ, किस फसल पर प्रयोग हुआ और वह फसल कहाँ गयी है। यह करने के लिए एक "स्प्रे डाइररी" रखना बहुत बढ़िया तरीका है।

जो व्यवसाय मनुष्यों के प्रयोग के लिए बीज अंकुरित करते हैं, उन्हें इन बीजों को एक सामग्री समझ कर इनको एक विश्वसनीय प्रदाता से ही प्राप्त करना चाहिए। आपको सुनिश्चित करना होगा कि इसे ख़ासतौर से मनुष्यों के प्रयोग के लिए ही उत्पन्न किया गया है और बीज का सेल्मोनेला से दूषित होने के खतरे का प्रबंध किया गया है।

यह बागवानी उगाने के लिए 5 मुख्य आवश्यकताओं में से है।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

सोर्स (स्रोत)

- अपने प्रदायकों और उनके संपर्क विवरणों की एक सूची रखें।
- यदि आप भोजन आयात करते हैं तो जिन आवश्यकताओं को आपको पूरा करने की ज़रूरत है उन्हें यहां बताया गया है:
<http://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 नहीं है।
- चिल्ड भोजन को पहले रखें, फिर फ्रोजन भोजन, उसके बाद वह भोजन जिसे कमरे के तापमान पर रखा जा सके।



शहद: आपको अपने शहद प्रदाता से प्रसंस्करण के लिए प्राप्त प्रत्येक बैच के विश्लेषण का प्रमाण पत्र या तुतिन घोषणा प्राप्त करना चाहिए।

- 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।

D

करें

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 अनुपयुक्त 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 जिनमें असुरक्षित या अनुपयुक्त 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 उसकी प्रयोग करने की निर्धारित तिथि आदि।

- अपनी ट्रेसिंग प्रणाली का निरंतर परीक्षण करें यह प्रमाणित करने के लिए कि आप असुरक्षित/अनुपयुक्त 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:
 - आपके व्यवसाय में भोजन की डिलीवरी का निरीक्षण कर सकते हैं,

**S****दिखाएं**

- 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 वक्त चिल्ल 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)।



शहद: यह सुझाव है कि आपको दिए गये शहद के प्रत्येक बैच के विश्लेषण का प्रमाण पत्र या प्रदाता की तुतिन (एक जहरीला पदार्थ) घोषणा को रखें।



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 (जिसमें शामिल है वेंडिंग मशीन में रखा खाना) सही तापमान पर रखने के बारे में पता होना चाहिए।
- भोजन या भोजन में डलने वाली सामग्री (जिसमें शामिल है वेंडिंग मशीन में रखा खाना) को उसके उपयोग की निर्धारित तिथि के बाद प्रयोग या बेचा नहीं 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।

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 (जो नमी को न सोके य अपनी तरफ खींचे) और जिसे नुकसान पहुँचाने वाले जीवों से बचा के रखा गया है, उसके दूषित होने की संभावना कम है।

K

जानें

- फर्श दूषण का स्रोत बन सकता है, क्योंकि एकत्रित पानी और गंदगी जो टायर और जूतों के ज़रिए आ सकती है, खाने को असुरक्षित बना सकते हैं।
- कुछ भोजनों को ठंडा (चिल्ड या फ्रोज़न) रखा जाना चाहिए, नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को पनपने से रोकने के लिए (उदाहरण - दूध, मीट), कुछ भोजनों को हम ठंडा रखते हैं क्योंकि अंतिम ग्राहक उसका आनंद ले सके (उदाहरण - बियर)। आपको फ़र्क पता होना चाहिए ताकि आप खाना सुरक्षित रख सकें।
- भोजन को सुरक्षित रखने के लिए भंडारण की शर्तें भोजन के लेबल पर या प्रदायक से मिल सकती हैं। निर्देशों का पालन करना ज़रूरी है।
- 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 उसमें 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 उनमें धीरे-धीरे नुकसान पहुँचाने वाले जीव पनप सकते हैं। जिन भोजनों का उपयोग करने की निर्धारित तिथि होती है उन्हें उसके बाद खाने से लोग बीमार पड़ सकते हैं। स्टॉक चेकिंग (माल को जाँचने की प्रक्रिया)/रोटेशन सिस्टम का होना ज़रूरी है यह सुनिश्चित करने के लिए कि भोजन को यूज़-बाय तिथि (भोजन को प्रयोग करने की आखिरी तिथि) के बाद प्रयोग न किया जाए और न ही बेचा जाए।
- बेस्ट-बिफोर तिथि (इस तिथि से पहले उच्चतम) और यूज़-बाय तिथि (भोजन को प्रयोग करने की आखिरी 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।
- 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 दूषण का स्रोत न बने।



भंडारण, पैक करी हुई आइस्क्रीम, गर्म पेयों, परिवहन और वितरण 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 यह 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 5°C 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।
- जाँच करें कि फ्रीजर में रखा भोजन अभी भी फ्रोजन है। आपको फ्रोजन भोजन का तापमान मापने की आवश्यकता नहीं है।
- 2 घंटे/4 घंटे के नियम का पालन करें, जैसा नीचे चित्र में दर्शाया गया है।



D

करें

- 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।
- क्या करना है की प्रक्रिया का पालन करें, जो **'जब कुछ गलत हो जाए'** के अंतर्गत दी गई है, जब आपको पता चलता है कि खाने को सही तापमान और/या नमी पर नहीं रखा जा रहा है।

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।



यह 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 <http://www.foodstandards.govt.nz/code> से प्राप्त 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 वस्तुएँ (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 - चीनी, शहद आदि)।
- आप "दा कोड" देख सकते हैं या अपने कन्सल्टेंट, जाँचकर्ता या पंजीकरण अथॉरिटी से अधिक जानकारी प्राप्त कर सकते हैं।

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



बागवानी (उगाना): जड़ी-बूटी नाशक (हर्बिसाइड), कीट नाशक (पेस्टिसाइड), फफूंद नाशक (फंजीसाइड) और उर्वरक जैसे कृषि योगिक भोजन पर अंश छोड़ देते हैं जिससे बीमारी हो सकती है।

K

जानें

आपको इन पदार्थों के उपयोग के समय इन के लेबल पर दिए निर्देशों को जाँचना और इनका पालन करना चाहिए। केवल उन्ही पौधों पर उपयोग करें जिनके लिए उन्हे स्वीकृत किया गया है और जितनी अवधि रुकने के लिए निर्देश हो उसके बाद पौधों को काटें।



मनुष्यों के उपयोग के लिए बेचे जाने वाले बागवानी उत्पाद में अधिकतम कितने अंश की अनुमति है उसके बारे में नियम यहाँ पर दिए गये हैं: <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/11329>

आपको अपनी फसलों का परीक्षण करने की ज़रूरत नहीं है ये साबित करने के लिए कि परिसीमा का पालन किया गया है, परंतु प्राथमिक उद्योग मंत्रालय अनियमित नमूने का चयन करके परीक्षण करेगा, और कभी-कभी आपके ग्राहक भी परीक्षण करेंगे।

यदि आप का उत्पाद सीमा के अंदर नहीं आता है तो आपको यह दिखाने में सक्षम होना चाहिए कि आपने सभी ज़रूरी कदम उठाये ये सुनिश्चित करने के लिए कि आपका उत्पाद नियमों के अनुसार हो।



चीनी: यदि आप खाना बनाने में मदद करने वाली वस्तुओं (प्रोसेसिंग एड्स), एडिटिव्स (उदाहरण - रंग) या संरक्षित रखने वाली सामग्री (प्रिज़र्वेटिव्स) का प्रयोग कर रहे हैं तो आपको सुनिश्चित करना होगा की वह भोजन योग्य हैं और "दा कोड" उनके उपयोग की अनुमति देता है। आपको यह भी जानना होगा कि यह या कोई अन्य सामग्री जिसका प्रयोग आप करते हैं (उदाहरण - चाशनी बनाने के लिए) क्या वह ऐलेर्जन है या उसमें ऐलेर्जन है (नीचे देखें)।

- यहां तक कि अगर आप केवल दूसरों द्वारा बनाया गया और पैक किए गया भोजन बेच रहे हैं, तो यह जांचने की ज़िम्मेदारी आपकी है कि भोजन को सही ढंग से लेबल किया गया है। यह गाइड आपको बताएगी कि आपको क्या जाँचना चाहिए: <http://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965>

K

जानें

- यदि ग्राहक प्रत्येक एलेर्जिक्स के बारे में पूछते हैं तो आपको यह बताने में सक्षम होना चाहिए कि उस भोजन में वह प्रत्येक एलेर्जिक्स हैं की नहीं। पैक किए हुए खाने से संबंधित यह जानकारी पैकिंग के उपर होनी चाहिए।
- आपको जानकारी होनी चाहिए कि आपके खाने में क्या क्या है - यदि आप फसल उगाते हैं, या भोजन बनाते हैं जिसमें एक से अधिक सामग्री है या निर्माता द्वारा पैक किए गए भोजन पदार्थों की बिक्री करते हैं, जिससे आपको उनके अंदर की सामग्रियों और एलेर्जिक्स के बारे में जानकारी रहे।
- यदि आप सोचते हैं कि किसी भोजन पर ठीक लेबल नहीं लगा है, खासतौर से अगर उसमें एलेर्जन है जिसे सूचीबद्ध नहीं किया गया है (उदाहरण - मफ़िन में मौजूद मैदे और ग्लूटेन के बारे में जानकारी न हो) - तो बेचने से पहले अपने सप्लायर से जाँच करें।



एलर्जिक्स के बारे में जानकारी: 11 सामान्य भोजन एलर्जिक्स हैं जिनके बारे में आपको अवश्य जानना चाहिए। ये हैं: सल्फाइड, आहार में मौजूद ग्लूटेन (उदाहरण - गेहूं), शैलफिश, अंडे, मछली, दूध, मूंगफली, सोयाबीन, तिल, ट्री नट्स और लुपिन।



भोजन एलर्जी से जानलेवा प्रतिक्रियाएं हो सकती हैं जो खाना खाने के बाद एक मिनट के अंदर उत्पन्न हो सकती हैं। जानिए की आपके द्वारा बेचे जाने वाले कौन से भोजन से एलर्जी की प्रतिक्रिया हो सकती है, और भोजन में मौजूद एलेर्जिक्स की जानकारी लेबल पर हो।

D

करें

आपको क्या करना होगा?



बागवानी: सुनिश्चित करें की फसल में कृषि यौगिकों के अंश का स्तर अधिकतम अंश सीमा से अधिक न हो।



चीनी: 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 उनमें कौन सी सामग्रियाँ और एलेर्जिक्स हैं।



गर्म-पेयों के उत्पादक और पैकड आइस्क्रीम बेचने वाले व्यवसाय: आपको अवश्य जानना और अपने ग्राहकों को बताने में सक्षम होना होगा कि उनके

D

करें

भोजन में क्या है, ताकि वे जागरूक विकल्प चुन सकें। यह कुछ भी हो सकता है - हॉट चॉकलेट या मार्शमैलो (एक प्रकार की मिठाई) की सामग्रियों के बारे में जानने से लेकर पैकड कृक़िज़ और आइस्क्रीम की सामग्रियों के बारे में जानना। यह उन लोगों के लिए विशेषतः महत्वपूर्ण है जिनको भोजन पदार्थों से एलर्जी होती है।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?



बागवानी: अपने जाँचकर्ता को दिखायें कि आपको कैसे पता है कि फसलों को कौन से कृषि यौगिक लगाए गये हैं और उनकी अधिकतम अंश सीमा पार नहीं हुई है।



चीनी/गर्म-पेय/आइस्क्रीम: अपने जाँचकर्ता को दिखाएं कि किस तरह आप ज्ञात करते हैं कि आप द्वारा प्रयुक्त संघटकों और भोजनों में क्या है। आपका जाँचकर्ता आप से या आपके 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 दोनों से):
 - उन भोजनों को जिनमें ऐलेर्जिक्स नहीं हैं और जिनमें ऐलेर्जिक्स हैं, उनको अलग-अलग रखना,
 - गैर भोजन सामान जैसे की ज़हरीले/खतरनाक रसायन या पशुओं के खाने को भोजन से दूर रखें।

अलग करना क्यों ज़रूरी है?

- दुर्घटनात्मक दूषण से भोजन का असुरक्षित होना सबसे सामान्य कारण है।
- कुछ आसान कदम दुर्घटनात्मक दूषण को कम कर सकते हैं:
 - भोजन जिनमें ऐलेर्जिक्स हैं और जिनमें ऐलेर्जिक्स नहीं हैं उनके लिए अलग जगह और उपकरणों का प्रयोग करें, या
 - भोजन जिनमें ऐलेर्जिक्स हैं उन पर काम उन भोजनों से अलग समय पर करें जिनमें ऐलेर्जिक्स नहीं हैं, और दोनों के प्रयोग के अंतराल में सतहों, बर्तनों और उपकरणों को अच्छे से साफ करें और सेनिटाइज़ करें (नुकसान पहुँचाने वाले जीवों को मारने की प्रक्रिया द्वारा स्वच्छ करना)।
- वह सारे भोजन जिनमें ऐलेर्जिक्स नहीं हैं, उनको उन सारे भोजनों जिनमें ऐलेर्जिक्स हैं से पहले प्रसंस्कृत करने से कुछ अतिरिक्त सुरक्षा मिल सकती है।

K

जानें



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

- खतरनाक/विषैले रसायन यदि खाने में प्रवेश कर जायें तो लोगों को बीमार कर सकते हैं। इस दिशा निर्देश के अन्य अनुभागों का उद्देश्य ऐसा होने से रोकने का है, इसलिए यह सिर्फ याद कराने के लिए है कि इनको खाने से दूर रखें।

D

करें

आपको क्या करना होगा?

- जिन भोजनों में वह एलेर्जिक्स मौजूद हैं, जो **'जानें कि आपके भोजन में क्या है'** के **'जानें'** भाग में सूचिबध हैं, उनको ऐसे भोजनों को दूषित करने से रोकें जिनमे ये एलेर्जिक्स नहीं होते/नहीं होने चाहिए।
- वह सारे उत्पाद जो मनुष्यों के उपयोग के लिए नहीं हैं (उदाहरण - रसायन और पालतू पशुओं का खाना), उन्हें भोजन से दूर रखें।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को दिखायें कि आप निम्नलिखित को कैसे अलग करते हैं:
 - जिन भोजनों में वह एलेर्जिक्स मौजूद हैं, जो **'जानें कि आपके भोजन में क्या है'** के **'जानें'** भाग में सूचिबध हैं और वह भोजन जिनमे वे एलेर्जिक्स नहीं हैं,
 - खतरनाक रसायनों, विष और भोजन को।
- आपके जाँचकर्ता आपसे या आपके स्टॉफ से यह स्पष्ट करने के लिए कह सकते हैं कि वे किस तरह पता लगाते हैं कि जो भोजन आप बनाते या परोसते हैं उसमें एलेर्जिक्स 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 वस्तुएँ मिलने के बारे में होती हैं।
- बाहरी वस्तुओं में शामिल हैं नुकसान पहुँचाने वाले मृत जीव (उदाहरण - मकखी, चूहे आदि), बाल, नाखून, 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 खतरे का प्रबंधन करना क्यों ज़रूरी है?

- कुछ बाहरी वस्तुएँ असुरक्षित होती हैं जिनमें शामिल हैं सख्त या तेज़ धार वाली वस्तुएँ, जैसे की काँच, सख्त 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 उसमें बाहरी वस्तुओं के गिरने की संभावना पर निर्भर करता है।
- भोजन असुरक्षित है यदि आपको लगता है कि उसमें निम्न दी गयी वस्तु है:
 - काँच,
 - सख्त या तेज़ धार वाली वस्तु जो लम्बाई में 7mm से 25mm तक हो, या

K

जानें

- सख्त 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,
 - बुजुर्ग लोग,
 - लोग जिनके कृत्रिम दाँत (डेनचर्स) लगे हों।
- बाहरी वस्तुएँ 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 वस्तुएँ बीमारी या कोई क्षति नहीं करेंगे, पर आपके मान को हानि पहुँचा सकते हैं।
- चाहे कोई बाहरी वस्तु आपके ग्राहक को कोई नुकसान न पहुँचाये या बीमार न करे, वह अधिकतर इसे असुरक्षित भोजन प्रथाओं से जोड़ेंगे।
- इस गाइड में बताई गई कई प्रक्रियाएँ आपकी मदद करेंगी, पर आप छानना, आँखों से देख कर निरीक्षण, रंगों के हिसाब से छांटना, कर्मचारियों के लिए आभूषण पहनने के नियम, मेटल डिटेक्शन, 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।
- बाहरी वस्तुएँ 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 उन्हें उसकी बेस्ट-बिफोर या यूज़-बाय तिथि बतायें। आपके लिए यह सुनिश्चित करना ज़रूरी है कि आप तिथि का हिसाब ठीक से लगायें।

पैकेजिंग (भोजन को पैक करना)

- 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 वस्तुएँ) वह भोजन को असुरक्षित या अनुपयुक्त बना सकती है।

लेबलिंग (लेबल लगाना)

- यदि आप थोक में खाना सप्लाई करते हैं तो इसके साथ एक पैकिंग स्लिप या विवरण पत्र होना चाहिए। आपको इसमें 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,
 - पोषण, स्वास्थ्य और संबंधित दावों के बारे में जानकारी (केवल तभी यदि आप ने ऐसा कोई दावा किया हो),

K

जानें

- संघटकों और भागों के विशिष्टीकरण के बारे में जानकारी,
- यदि उत्पाद आनुवंशिक रूप से संशोधित भोजन (जैनेटीकली मॉडिफाइड) या किरण-पात (इरेडियेटेड) किए गये भोजन से बना है।
- यदि आप कोई थोक खाना प्राप्त या सप्लाई 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 (जैनेटीकली मॉडिफाइड) या किरण-पात (इरेडियेटेड) 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 उन्हें अपने आहार में कुछ भोजनों को शामिल या न शामिल करने की आवश्यकता हो सकती है।
- लेबल के लेआउट में संगतता होने (उदाहरण - एक पोषण सूचना पैनल होने और न्यूनतम फ्रॉन्ट आकारों का उपयोग करने) से आपके ग्राहकों को अच्छे भोजन विकल्प बनाने में सहायता होगी।
- प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI ने आपका भोजन लेबल तैयार करने में आपकी सहायता के लिए एक निर्देशिका तैयार की है। 'अ गाइड टू फूड लेबलिंग' (भोजन लेबलिंग निर्देशिका) <https://www.mpi.govt.nz/document-vault/2965> का पालन करके अपना लेबल लिखें।

K

जानें

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 डिटरमिन 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 - पाँपसिकल) 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 शेल्फ-लाइफ की गणना 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 अवश्य ही "दा कोड" (संहिता) में दिए लेबलिंग नियमों का पालन करना होगा।

S

दिखाएं

आपको क्या दिखाने की आवश्यकता है?

- अपने जाँचकर्ता को यह 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:
 - की आपने भोजन की शेल्फ-लाइफ कैसे निकाली,
 - शेल्फ-लाइफ परिक्षण के परिणाम, यदि आपने परिक्षण किया है।



भोजन का परिवहन

K

जानें

आपको क्या जानने की आवश्यकता है?

- सप्लाई-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 उसमें 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 सप्लाई-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 का परिवहन और वितरण करते हैं, तो सप्लायर और वह लोग जो इसे प्राप्त करेंगे वह इसे सुरक्षित रखने के लिए आप पर निर्भर कर रहे हैं। रिकॉर्ड्स दर्शाएँगे की आपने इसे सुरक्षित रखा है।
- 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।
- यदि आप भोजन परिवहन के लिए किसी अन्य से संपर्क कर रहे हैं, तो जाँच लें की वह पंजीकृत भोजन व्यवसाय हैं।

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।
- 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 (थर्मामीटर या कोई बराबर का उपकरण),
 - गर्म भोजन का परिवहन गर्म वातावरण में ही करें (60°C से अधिक),
 - भोजन का वितरण, तापमान के खतरे 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 यह 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(नों)।



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 गलत होता है (और ऐसा कुछ बार अवश्य होगा), आपको तुरंत कदम उठाने की ज़रूरत है भोजन को सुरक्षित और उपयुक्त रखने के लिए। इनमें 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 गलत हो जाये?

- लोग कभी-कभी गलतियां करते हैं जो भोजन सुरक्षा या उपयुक्तता को प्रभावित कर सकती हैं। इन गलतियों 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 उपयुक्तता 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 गलत 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 गलत 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 यह दिखाएं:
 - आप ग्राहकों की शिकायतों की जांच कैसे करते हैं,
 - आप क्या करते हैं जब कुछ गलत 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 चीजों के रिकॉर्ड के बारे में जो गलत 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 ट्रेसिबिलिटी (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 उन्हें कुछ करने की ज़रूरत है (जैसे कुछ लक्षण दिखने पर) अगर वह उस भोजन को खा चुके हैं?
- प्राथमिक उद्योग मंत्रालय - MPI सहित रीकॉल प्रक्रिया बनाने में सहायता करने के लिए कई संगठन मौजूद हैं। देखें <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/recall-guidance-material-template/>.
- अपनी रीकॉल प्रक्रिया बनाने के बाद उसका परीक्षण करना उपयोगी रहता है।
- विचार करें 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 कंप्लाइन्स 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 यह 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।