



खाद्य सुरक्षा मापदंड –स्वास्थ्य और स्वच्छता

खाद्य व्यवसायों के उत्तरदायित्व

तीसरा अध्याय (केवल आस्ट्रेलिया) आस्ट्रेलिया और न्यूजीलैंड खाद्य मापदंडों की संहिता

ध्यान दें : नये खाद्य सुरक्षा मापदंड न्यूजीलैंड में लागू नहीं होते। आस्ट्रेलिया और न्यूजीलैंड के मध्य खाद्य पदार्थों के मापदंडों की संधि के आदेशों में खाद्य पदार्थों की स्वच्छता के मापदंड शामिल नहीं हैं।

खाद्य सुरक्षा मापदंड 3.2.2 फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिस एन्ड जनरल रिक्वायरमेंट्स के अर्न्तगत खाद्य व्यवसायों से आशा की जाती है कि वे यथासंभव निश्चित करें कि उनके खाद्यकर्मियों और जो कोई भी उनके प्रांगण में आता है खाद्य पदार्थ को दूषित न करें।

खाद्य व्यवसायों की खाद्यकर्मियों के स्वास्थ्य, हाथ धोने की सुविधा प्राप्त कराने, खाद्यकर्मियों को स्वास्थ्य व स्वच्छता कर्तव्यों के बारे में बताने और खाद्यकर्मियों की गोपनीयता रखने के प्रति विशेष उत्तरदायित्व है।

निश्चित करना कि खाद्य प्रांगण पर लोग खाद्य पदार्थों को दूषित न करें

खाद्य व्यवसायों को इस बात का ध्यान रखते हुए, हर संभव व्यावहारिक कार्य करना चाहिए कि उनके प्रांगण में जो लोग हैं खाद्य पदार्थों को दूषित न करें। इसमें खाद्यकर्मियों के अतिरिक्त वे लोग भी शामिल हैं जो उस प्रांगण में आते हैं जैसे कि व्यापारी और आम जनता। उन क्षेत्रों में जहां खाद्य पदार्थ खुले में रखे जाते हैं जैसाकि रसोई में, व्यवसाय जो कदम उठा सकता है उनमें ये शामिल हैं :

- जो लोग खाद्यकर्मियों नहीं हैं, उन्हें खाद्य पदार्थों के कार्यक्षेत्र में आने से रोका जाए; और
- जहां इन क्षेत्रों में दूसरे लोगों को आने के वैधानिक कारण हैं, इन लोगों का यह ध्यान रखते हुए निरीक्षण करें कि वे खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सतहों या असुरक्षित खाद्य पदार्थों के साथ काम न करें, पर न छींकें, न नाक साफ करें, न खांसी करें।

खाद्य व्यवसायों को खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले क्षेत्र या जहां पर असुरक्षित खाद्य पदार्थ हैं वहां लोगों को सिग्रेट पीने या थूकने से रोकने के व्यावहारिक कदम उठाने चाहिए। व्यावहारिक कदमों में शामिल हैं :

- दीवारों पर " सिग्रेट पीना मना है " के इशतहार लगाएं और यदि थूकना समस्या है तो " थूकना मना है " के भी इशतहार लगाएं ; और
- निश्चित करें कि इन क्षेत्रों में कोई धूम्रपान की तश्तरी न हो।

खाद्यकर्मियों का स्वास्थ्य और खाद्य पदार्थ के दूषण को रोकना

यह बहुत महत्वपूर्ण है कि जो लोग बीमार हैं या किसी दूसरी दशा से ग्रस्त हैं वे खाद्य पदार्थों और खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सतहों के साथ काम न करें। यह विशेषतः जरूरी है यदि वे काम करते हुए खाद्य पदार्थों को दूषित कर सकते हैं।

यदि खाद्य व्यवसाय को पता हो कि खाद्यकर्मियों या किसी अन्य व्यक्ति को जो व्यवसाय के लिए खाद्य पदार्थों के साथ काम कर रहा है (जैसे कि मित्र या रिश्तेदार) कोई खाद्य पदार्थ जनित बीमारी है तो व्यवसाय को चाहिए कि यह व्यक्ति खाद्य पदार्थों या खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सतहों के साथ काम न करें। खाद्य व्यवसाय इस बात का शक कर सकता है कि किसी व्यक्ति को खाद्य पदार्थ जनित बीमारी है यदि वे उल्टी, दस्त, बुखार, मुँखार के साथ खराब गले से पीड़ित है।

यदि किसी व्यक्ति को खाद्य पदार्थ जनित बीमारी है और उसे खाद्य पदार्थों के साथ काम करने से बाहर कर दिया गया हो तो वह व्यक्ति तब तक वापिस खाद्य पदार्थों के साथ काम नहीं कर सकता जब तक की डॉक्टर की सलाह से यह प्रमाणित हो कि उन्हें अब खाद्य पदार्थ जनित बीमारी नहीं है।

यदि खाद्य व्यवसाय को पता चल जाए या शक हो कि खाद्यकर्मियों या किसी अन्य व्यक्ति को जो व्यवसाय के लिए खाद्य पदार्थों के साथ काम कर रहा है, उसकी त्वचा पर घाव है या कान रिस रहा है या नाक, आंख से पानी बह रहा है तो खाद्य व्यवसाय को निश्चित करना चाहिए कि यह व्यक्ति खाद्य पदार्थों को दूषण से बचाने के हर संभव यत्न कर रहा है। उदाहरण के लिए त्वचा के खुले घाव को पट्टी और वाटरपूफ कपड़े से ढक देना चाहिए और उसे नाक के बहने को रोकने की दवा लेनी चाहिए।

खाद्यकर्मियों के लिए हाथ धोने के बेसिन

मापदंड 3.2.2. फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिस एन्ड जनरल रिक्वायरमेंट्स और मापदंड 3.2.3 फूड प्रेमिसिस एन्ड इक्विपमेंट दोनों में ही हाथ धोने की मांग शामिल है।

खाद्यकर्मियों के हाथ धोने की मांग का विवरण मापदंड 3.2.2. फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिस एन्ड जनरल रिक्वायरमेंट्स में है। इन मांगों की अधिक जानकारी के लिए आप अलग तथ्य पत्रिका "फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स - हेल्थ एण्ड हार्जनीन, रिसपोन्सिबिलिटी आफ़ फूड हैण्डलरस" देखें।

मापदंड 3.2.3 फूड प्रेमिसिस एन्ड इक्विपमेंट के अर्न्तगत, व्यवसायों को हाथ धोने के बेसिन अग्र्य प्रदान करने चाहिए जोकि आसान पहुंच में हो और उस स्थान पर हो जहां खाद्यकर्मियों को अपने हाथ धोने की ज़रूरत है, उदाहरण के लिए खाद्य पदार्थ तैयार करने के क्षेत्र में और शौचालय के पास। व्यवसायों को इस बात का भी निश्चय करना चाहिए कि बेसिनों में स्वच्छ, चलते गर्म पानी की पूर्ती रहे।

इसके अतिरिक्त मापदंड 3.2.2. फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिस एन्ड जनरल रिक्वायरमेंट्स के अर्न्तगत व्यवसायों को निश्चय करना चाहिए कि बेसिनों पर साबुन या दूसरे साफ करने वाले पदार्थ प्रदान किए जाएं और यह देखें कि कर्मचारी अपने हाथ अच्छी तरह से सुखा सकता है उदाहरण के लिए एक ही बार इस्तेमाल करने वाले कपड़े या कागज़ के तौलिए। यदि यह उचित हो तो वहां प्रयोग किए गए तौलियों के लिए एक डिब्बा भी होना चाहिए और व्यवसायों को यह भी निश्चय करना कि बेसिनों का उपयोग हाथ, घाजू और मुंह धोने के अलावा और किसी काम के लिए न हो।

खाद्य व्यवसायों के लिए स्वास्थ्य व स्वच्छता की अन्य जिम्मेदारियां

मापदंड 3.2.3 फूड प्रेमिसिस एन्ड इक्विपमेंट के अर्न्तगत, खाद्य व्यवसायों को निश्चित करना चाहिए कि कर्मचारियों के लिए उचित शौचालय है और उनके निजी सामान व कपड़ों के लिए अलग से रखने के स्थान हैं और कार्यालय के उपकरणों व कागज़ों और व्यवसाय द्वारा प्रयोग होने वाले रसायनों के लिए भी।

खाद्यकर्मियों को उनकी स्वास्थ्य व स्वच्छता की जिम्मेदारियां बताना

खाद्य व्यवसायों को अपने सभी खाद्यकर्मियों को स्वास्थ्य व स्वच्छता की मांगों को बताना चाहिए जो विशेषतः खाद्यकर्मियों पर लागू होती हैं। वे इसे विज्ञापन या पर्चे या उद्योग प्रशिक्षण विडियो का प्रयोग करके पूरा कर सकते हैं। ये मांगें मापदंड 3.2.3 फूड प्रेमिसिस एन्ड इक्विपमेंट में वर्णित हैं, मांगों की अधिक जानकारी के लिए तथ्य पत्रिका "फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स - हेल्थ एण्ड हार्जनीन, रिसपोन्सिबिलिटी आफ़ फूड हैण्डलरस" देखें। ये मांगें इस तरह से बनाई गई हैं जिससे यह निश्चित रहे कि खाद्यकर्मियों खाद्य पदार्थ को दूषित न करने के लिए जो कुछ भी उचित हो करें।

खाद्यकर्मियों की गोपनीयता की सुरक्षा करना

खाद्यकर्मियों को अपने निरीक्षक की अग्र्य बताना होगा यदि:

- वे जानते या शक करते हों कि वे खाद्य जनित बीमारी से ग्रस्त हैं;
- उन्हें त्वचा पर घाव हैं या कान रिस रहा है या नाक और आंख बह रहे हैं और यह संभावना है कि इसके फ़लस्वरूप खाद्य पदार्थ दूषित हो जाए;
- उन्हें पता हो या शक हो कि काम करते हुए उन्होंने खाद्य पदार्थ दूषित कर दिया है।

यदि खाद्यकर्मियों अपने निरीक्षक को ऊपरी किसी भी बात को बताता है तो निरीक्षक को खाद्यकर्मियों की सहमति के बिना यह जानकारी सिवाय व्यवसाय के मालिक या खाद्य कानून अधिकारी के किसी को भी नहीं देनी चाहिए। और खाद्य व्यवसाय भी इस जानकारी का प्रयोग खाद्य पदार्थ को दूषण से बचाने के अलावा किसी और उद्देश्य से नहीं करें।

अधिक जानकारी चाहिए ?

मापदंडों की प्रतियां, इनके निर्देश और अन्य तथ्य पत्रिकाएं और सहायक सामग्री ऐ एन जेड एफ ए की वेबसाइट (www.anzfa.gov.au) पर मिल सकती है। जब यह मापदंड हर राज्य व प्रदेश में जारी हो जाएंगे तब खाद्य व्यवसाय सीधे स्थानिय परिषद् के चातावरण स्वास्थ्य अधिकारी या अपने राज्य या प्रदेश के स्वास्थ्य या स्वास्थ्य सेवारें विभाग और लोक स्वास्थ्य खंडों से सलाह ले सकते हैं।

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571