



खाद्य सुरक्षा मापदंड -स्वास्थ्य और स्वच्छता खाद्यकर्मियों के उत्तरदायित्व

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

ध्यान दें: नये खाद्य सुरक्षा मापदंड न्यूज़ीलैंड में लागू नहीं होते। आस्ट्रेलिया और न्यूज़ीलैंड 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 एंड जनरल रिक्वायरमेंट्स के अर्न्तगत खाद्यकर्मियों का पूर्ण रूप से उत्तरदायित्व है कि वे जो उचित हो वह करते हुए इस बात का ध्यान रखें कि वे खाद्य पदार्थ को असुरक्षित और लोगों के खाने के लिए अनुचित न बनाएं। खाद्यकर्मियों के अपने स्वास्थ्य और स्वच्छता के भी विशेष उत्तरदायित्व हैं।

क्या आप एक खाद्यकर्मि हैं ?

एक खाद्यकर्मि वह व्यक्ति है जो खाद्य व्यवसाय में काम करता है और या खाद्य पदार्थ या उन सतहों के साथ काम करता है जो खाद्य पदार्थ के संपर्क में आती हैं जैसे कि कांटा, लुट्टी, प्लेटें और कटोरियां। एक खाद्यकर्मि खाद्य व्यवसाय के लिए कई अलग कार्य कर सकता है। इसके उदाहरणों में खाद्य पदार्थ का बनाना, पकाना, तैयार करना, परोसना, बांधना, प्रदर्शित करना और भंडार में रखना शामिल हैं। खाद्यकर्मि खाद्य पदार्थों के निर्माण, उत्पादन, संग्रह, निस्सारण, संसाधन, ढोने, सौंपने, द्रवण या संरक्षण में भी शामिल हो सकते हैं।

खाद्यकर्मि क्या करे यदि वह बीमार हो ?

• यदि खाद्यकर्मि को खाद्यजनित बीमारी हो

खाद्यकर्मि काम पर अपने निरीक्षक को अवश्य बताए यदि उन्हें कोई भी निम्न लक्षण हों - उल्टी, दस्त, बुखार या बुखार के साथ गला खराब। इसका केवल एक अपवाद है यदि खाद्यकर्मि को यह पता हो कि ये लक्षण किसी अन्य कारण से हैं। उदाहरण के लिए एक खाद्यकर्मिणी काम पर गर्भावस्था के कारण उल्टी कर रही हो।

खाद्यकर्मियों को अपने निरीक्षक को अवश्य बताना चाहिए यदि उन्हें खाद्यजनित बीमारी से पीड़ित बताया गया है।

खाद्यजनित बीमारी की सूचना देने के साथ साथ खाद्यकर्मियों को किसी खाद्य पदार्थ के साथ काम नहीं करना चाहिए जहां यह अचसर हो कि वे अपनी बीमारी के कारण खाद्य पदार्थ को असुरक्षित या अनुचित बना सकते हैं। और यदि खाद्यकर्मि कोई और काम करने के लिए रहता/ती है तो उसे यथासंभव ध्यान रखना होगा कि वह खाद्य पदार्थ को दूषित न करे।

ध्यान दें: वह बीमारियां जो खाद्य पदार्थ से आगे बढ़ सकती हैं उनमें हैपाटाइटिस ए और गिआरडिया, सालमोनेला और कैम्पाइलोजैक्टर से होने वाली बीमारियां शामिल हैं।

• यदि खाद्यकर्मि की त्वचा पर चोट या घाव हैं या अन्य कारण से बीमार है

खाद्यकर्मियों को अपने निरीक्षक को किसी संक्रामक रोग या ऐसी दशा जैसेकि जुकाम या कोई अन्य समस्या के बारे में अवश्य बताना चाहिए जिससे उनके कान, नाक या आंख से पानी बह सकता हो और यदि कोई अचसर हो जिससे वे अपनी इस दशा के कारण खाद्य पदार्थ को लोगों के खाने के लिए असुरक्षित व अयोग्य कर सकते हैं।

और, यदि वे इस दशा के साथ खाद्य पदार्थ के साथ काम करते रहें तो खाद्यकर्मियों को चाहिए कि वे यथासंभव ध्यान रखें कि खाद्य पदार्थ को दूषित न करें। उदाहरण के लिए एक दूषित घाव को पूरी तरह पट्टी व कपड़े से ढका जा सकता है या नंगी त्वचा वाले हिस्से पर वाटर प्रूफ कपड़े की तह लगाई जा सकती है और पानी सुखाने की दवा प्रयोग की जा सकती है।

• यदि खाद्यकर्मि को पता हो या शक हो कि उसने खाद्य पदार्थ को दूषित कर दिया है

खाद्यकर्मियों को अपने निरीक्षक को अवश्य बताना चाहिए यदि वे जानते या सोचते हों कि उन्होंने किसी खाद्य पदार्थ को खाने के लिए असुरक्षित व अयोग्य बना दिया है। उदाहरण के लिए खाद्यकर्मि के पहने जेवर खाद्य पदार्थ में गिर गए हों।

निजी स्वच्छता के बारे में क्या करें ?

खाद्यकर्मियों के निजी स्वास्थ्य व स्वच्छता के तरीकों से खाद्य पदार्थ दूषण को अवश्य कम करना चाहिए। सबसे महत्वपूर्ण बातें जो उन्हें पता होनी चाहिए कि वे :

- जितना भी उचित हो, अपने शरीर या शरीर से कुछ निकलने वाली चीज़ या जो कुछ वह पहन रहे हों उसे खाद्य पदार्थ या खाद्य पदार्थ के संपर्क में आने वाली सतहों से बचाएँ ;
- खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों से अनावश्यक संपर्क को रोकने के लिए जो उचित हो करें ;
- अपने काम के अनुसार स्वच्छ बाहरी चस्म पहनें ;
- ध्यान रखें कि शरीर के किसी खुले भाग पर हुई पड़ी या ड्रेसिंग एक चाटर प्रूफ तह से ढकी हो ;
- खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सतहों या असुरक्षित खाद्य पदार्थ पर न खारें ;
- खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सतहों या असुरक्षित खाद्य पदार्थ पर न छीकें, न नाक साफ करें, न खांसी करें;
- जहां खाद्य पदार्थ के साथ काम किया जाता है वहां न थूकें, न सिग्रेट पिएँ और न तम्बाकू या मिलती जुल्ती वस्तु का प्रयोग करें ;
- शौचालय के अतिरिक्त कहीं और पेशाब या शौच न करें।

खाद्यकर्मियों के हस्त-प्रक्षालन के कुछ विशेष नियम

खाद्यकर्मियों से अपने हाथ धोने की अपेक्षा की जाती है जबभी उनके हाथों से खाद्य पदार्थ दूषित होने की संभावना हो। इसमें शामिल है कि वे अपने हाथ धोएँ :

- कच्चे खाद्य पदार्थ के साथ काम करने के बाद खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थ के साथ काम करने से तत्काल पहले ;
- शौचालय जाने के एक दम बाद ;
- किसी अन्य कार्य के बाद खाद्य पदार्थ के साथ काम शुरू करने से पहले ;
- सिग्रेट पीने, खांसने, छीकने, रूमाल या फैकने वाले पतले कागज़ के प्रयोग करने, खाने, पीने या तम्बाकू या मिलती जुल्ती वस्तु का प्रयोग करने के तत्काल बाद ;
- अपने केश, खोपड़ी या शरीर छिद्र को धुने के बाद।

खाद्यकर्मियों अपने हाथ कैसे धोएँ ?

१. व्यवसाय द्वारा दी गई हस्त प्रक्षालन सुविधाओं का प्रयोग करें ;
२. साबुन या अन्य प्रभावशाली माध्यमों से अपने हाथ अच्छी तरह से साफ करें;
३. चलता गर्म पानी प्रयोग करें;
४. अपने हाथ एक बार इस्तेमाल करने वाले तौलिए से सुखाएं या किसी दूसरे तरीके से जिससे कि रोग के कीटाणु हाथों पर न आ सके।

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 वातावरण स्वास्थ्य अधिकारी या अपने राज्य या प्रदेश के स्वास्थ्य या स्वास्थ्य सेवाएँ विभाग और लोक स्वास्थ्य खंडों से सलाह ले सकते हैं।

राज्य और प्रदेश के स्वास्थ्य विभाग व स्थानिय परिषदों के संपर्क का ब्यौरा एक अलग तथ्य पत्रिका "फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड - सौरसिस आफ इनफोरमेशन एन्ड एडवाइस " में है।

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.gov.au
Advice Line: 0800 441 571