



## खाद्य सुरक्षा मापदंड -खाद्य पदार्थ को सुरक्षा से प्राप्त करना

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।

### क्या जरूरी है ?

मापदंड 3.2.2 फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिज एन्ड जनरल रिक्वायरमेंट्स के अंतर्गत खाद्य व्यवसायों से यह आशा की जाती है कि वे सब व्यावहारिक उपाय करें और निश्चित करें कि असुरक्षित व अनुचित खाद्य पदार्थ न लें। इसका अर्थ है कि वे अवश्य निश्चित करें कि जो खाद्य पदार्थ वे ले रहे हैं :

1. दूषण से बचा हो ;
2. पहचाना जा सके जब यह आपके प्रांगण में हो ;
3. यदि यह संभावित संकटजनक है तो पहुंचने पर उचित तापमान पर हो

### कैसे निश्चित करूं कि यह खाद्य पदार्थ मेरे प्रांगण में पहुंचने पर दूषित नहीं है ?

जबकि आप हमेशा यह नहीं बता सकते कि आपके व्यवसाय में आने वाला खाद्य पदार्थ दूषित है पर दूषण की संभावनाओं को कम करने के लिए आपको व्यावहारिक कदम उठाने चाहिए। उदाहरण के लिए आप निम्न कदम उठा सकते हैं :

- अपने खाद्य पदार्थ आपूर्तिक को निश्चित करने को कहें कि लाते समय खाद्य पदार्थ दूषण से बचा रहे और जहां संभव हो उन्हें पैकेट व बर्तनों में भेजने को कहें;
- जांच करें कि खाद्य पदार्थ पहुंचने पर आवरित या बंधा हुआ है और इसका बंधन या आवरण क्षतिग्रस्त नहीं है और "वह तिथि जिससे पहले उसका सेवन सर्वोत्तम हो "या " अवधि पार " तिथि को देखें - यदि " अवधि पार " तिथि जा चुकी है तो खाद्य पदार्थ खराब हो चुका हो सकता है।
- जहां तक संभव हो, निश्चित करें कि खाद्य पदार्थ न सौंपा जाए जब तक कि खाद्य पदार्थ के आने पर इसको जांचने और इसे सीधे फ्रीजर में या अन्य उपयुक्त भंडार क्षेत्र में रखने के लिए कोई व्यक्ति काम पर न हो।

आपके प्रांगण में आने वाले प्रत्येक खाद्य पदार्थ को जांचना मुश्किल होगा लेकिन आप आने वाले खाद्य पदार्थ का आकस्मिक निरीक्षण कर सकते हैं। आप कुछ आपूर्तिकों के खाद्य पदार्थ की अधिकतर जांच का फैसला कर सकते हैं बजाय उन आपूर्तिकों के जिनका उत्पादन सामान्यतः ठीक दशा में आता है।

यदि आपके प्रांगण में पहुंचाया गया खाद्य पदार्थ दूषित है या आप सोचते हैं कि यह दूषित हो सकता है तो आप इसे आपूर्तिक को वापिस कर दें या आपूर्तिक की सहमति से खाद्य पदार्थ को नष्ट कर दें। उदाहरण के लिए, यदि खाद्य पदार्थ का ऊपरी आवरण खुला है या क्षतिग्रस्त है तो आप दूषण का शक कर सकते हैं। खाद्य पदार्थ तब भी दूषित है यदि इसमें कीड़े, चूहे की मोंगने, शीशा, धातु या बाहरी पदार्थ है या यह खराब हो चुका है।

### मैं कैसे निश्चित करूं कि मुझे अपने प्रांगण के खाद्य पदार्थ का स्रोत व नाम पता है ?

यदि कार्यान्वयन अधिकारी आपको ऐसा करने को पूछता है तो आप अवश्य ही अधिकारी को अपने प्रांगण में पड़े किसी भी खाद्य पदार्थ के आपूर्तिक की और यह कौन सा खाद्य पदार्थ है इसकी जानकारी दें। आपको यह जानकारी चाहिए यदि आपके प्रांगण में पड़ा खाद्य पदार्थ असुरक्षित या किसी प्रकार से दूषित पाया जाता है और इसे आपूर्तिक को वापिस या नष्ट करना पड़ सकता है।

यद्यपि सारा नहीं तो अधिकतर खाद्य पदार्थ जो आप खरीदते हैं उस पर उत्पादन का नाम, निर्माता का नाम और पते का, आयातक या खाद्य पदार्थ पैक करने वाले का लेबल होगा, तथापि प्रांगण में बिना बंधा या बिना लेबल का खाद्य पदार्थ होगा तो आपको दूसरे तरीके से सिद्ध करना होगा कि यह कौन सा खाद्य पदार्थ है और कहां से आया है। आप आपूर्तिक द्वारा दिए गए चलान रख सकते हैं या अपने आपूर्तिक का और आप उनसे क्या खरीदते हैं और आपके प्रांगण में कौन से खाद्य पदार्थ हैं , का कोई दूसरा लेखा रख सकते हैं।

आप खाद्य पदार्थ तब तक स्वीकार न करें जब तक आप इसे पहचान नहीं सकते या इसके आपूर्तिक को खोज नहीं सकते।

## मैं कैसे निश्चित करूँ कि संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ ठीक तापमान पर पहुंचे ?

आप यह निश्चित करने के लिए व्यावहारिक कदम अवश्य उठाएं कि आप संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों की पहुंच स्वीकार न करें यदि यह ठीक तापमान पर नहीं या सुरक्षित समय सीमा से अधिक समय तक तापमान नियंत्रण के बाहर रहा है। आपके व्यवसाय पर सौंपा गया संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ अवश्य ही :

- यदि यह ठंडा है - तो 5°C या कम तापमान पर ;
- यदि यह गर्म है - तो 60°C या अधिक तापमान पर हो ;
- यदि यह बर्फ में जमा हुआ है - तो बर्फ में जमा होना चाहिए न कि आंशिक पिघला हो ; या
- यह किसी दूसरे तापमान पर हो सकता है - बशर्ते कि सौंपने वाला व्यवसाय यह प्रदर्शित कर सके कि सुरक्षित समय सीमा पार नहीं की गई है।

यदि संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ जो आपके व्यवसाय पर सौंपा गया है उन जरूरतों को पूरा नहीं करता आप उसे अवश्य अस्वीकार कर दें। अधिकतर व्यवसाय संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को 5°C या कम या बर्फ लगे रूप में सौंपा जाना चाहेंगे, लेकिन कुछ हालात ऐसे भी हो सकते हैं जब आप संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को दूसरे तापमान पर स्वीकार करना चाहेंगे। उदाहरण के लिए, आप ऐसा खाद्य पदार्थ खरीद रहे हों जो आपूर्तिक के यहां से ठीक तापमान पर चलता है और जिसे आपके प्रांगण तक आने का समय कम है।

तथ्य पत्रिका *फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स - टेम्परेचर कंट्रोल रिक्वायरमेंट्स* में संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों के तापमान नियंत्रण की च समय की लम्बाई जिस पर इसे 5°C और 60°C तापमान के बीच रखा जा सकता है की अधिक जानकारी है। सामान्यतः जहां सौंपने का समय दो घंटे से अधिक हो वहां खाद्य पदार्थों को रेफ्रीजिरेटिड चाहनों में ले जाना चाहिए जिनमें खाद्य पदार्थों को 5°C या इससे नीचे के तापमान पर या बर्फ लगी अवस्था में रखा जा सकता है।

निम्न उदाहरणों में कुछ व्यावहारिक कदम शामिल हैं जो आपको यह निश्चित करने के लिए उठाने चाहिए कि जब संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ आपके व्यवसाय पर पहुंचाया जाता है तो वह सुरक्षित है :

- जो व्यवसाय आपके प्रांगण में खाद्य पदार्थ लाता है उसके साथ आपको सौंपने के स्वीकृत तापमान पर विवाद करना चाहिए और औपचारिक रूप से सहमत होना चाहिए कि खाद्य पदार्थ सुरक्षित समय सीमा के अन्दर ,बर्फ लगा हुआ या गर्म सौंपा जाएगा ;
- यदि खाद्य पदार्थ बर्फ लगा हो तो जब यह आपके व्यवसाय पर पहुंचे ,आप यह निश्चित करने के लिए जांच कीजिए कि यह बर्फ लगा हुआ है और पिघलना शुरू नहीं हुआ है ;
- यदि खाद्य पदार्थ ठंडा या गर्म हो तो जब यह आपके व्यवसाय पर पहुंचे आप यह निश्चित करने के लिए खाद्य पदार्थ का तापमान जांचें कि यह 5°C या उससे कम या 60°C या उससे अधिक है ;
- यदि खाद्य पदार्थ सुरक्षित समय सीमा में सौंपा जाना चाहिए तो आप यह निश्चित करने के लिए कि यह सहमत समय सीमा में पहुंचाया गया है,इसके प्रस्थान व आगमन का लेखा जांचें।

आपको हर खाद्य पदार्थ या संबन्धित पहुंचाए जाने का लेखा जांचने की जरूरत नहीं लेकिन आप को यह निश्चित करने के लिए कि आपके आपूर्तिक ठीक काम कर रहे हैं, कुछ चीजें जांचनी चाहिए।

## अधिक जानकारी चाहिए ?

मापदंडों की प्रतियां, इनके निर्देश और अन्य तथ्य पत्रिकाएं और सहायक सामग्री एे एन जेड एफ ए की वेबसाईट ([www.anzfa.gov.au](http://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 स्टैंडर्ड्स - 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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto: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](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571