



खाद्य सुरक्षा मापदंड - तापमान नियंत्रण की मांगें

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।

भूमिका

मापदंड 3.2.2 फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिस एंड जनरल रिक्वायरमेंट्स संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को विशेष तापमान पर रखने व ठंडा और दोबारा गर्म करने की विशेष मांगें स्थापित करता है। खाद्य व्यवसायों को इन मांगों का पालन अवश्य करना होगा या वे दिखा सकते हैं कि उनके पास एक दूसरा सुरक्षित प्रबंध है जिससे खाद्य पदार्थ को खाने के लिए सुरक्षित रखा जा सकता है।

1. किन खाद्य पदार्थों को तापमान नियंत्रण में रखना चाहिए ?

संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को अवश्य तापमान नियंत्रण में रखना चाहिए।

कौन से खाद्य पदार्थ "संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ" हैं ?

संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ वे खाद्य पदार्थ हैं जिनमें खाने को जहरीला बनाने वाले सूक्ष्म जीवाणु (बैक्टीरिया) होते हैं और जो इन बैक्टीरिया के विकास में सहायक होते हैं या खाद्य पदार्थों को सुरक्षित तापमान पर न रखने पर विष को इस स्तर तक बना देते हैं जोकि उपभोक्ताओं के लिए असुरक्षित है। विष यह रसायन हैं जोकि कुछ प्रकार के बैक्टीरिया से बनते हैं।

संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों के उदाहरण निम्न हैं :

- कच्चा और पका हुआ मांस या मांस वाले खाद्य पदार्थ जैसे कि कैसेरोलस, करी और लसानया ;
- डेरी उत्पाद ,जैसे कि दूध, कस्टर्ड और डेरी से बने मीठे आहार;
- समुद्री खाद्य पदार्थ (जीवित खाद्य पदार्थ को छोड़ कर);
- पके हुए चावल व पास्ता
- अंडा युक्त खाद्य पदार्थ , दालें, मेवे व अन्य अधिक प्रोटीन युक्त खाद्य पदार्थ जैसे कि किश और सोया उत्पाद ;
- खाद्य पदार्थ जिनमें ये खाद्य पदार्थ हैं जैसे कि सैंडविच और रोलस ।

कौन से खाद्य पदार्थ "संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ" नहीं हैं ?

कई संरक्षित खाद्य पदार्थों में भोजन को जहरीला बनाने वाले बैक्टीरिया नहीं होते। और बैक्टीरिया कुछ प्रकार के खाद्य पदार्थों में नहीं पनपते। उदाहरण के लिए, डिब्बा बंद और बोतल बंद खाद्य पदार्थ, सूखे फल, नमकीन सूखे मांस ,खमीर लगे सूखे मांस, दही, सख्त पनीर, स्प्रेडस,कुछ चटनियां, सूखा पास्ता,डबल रोटी और सूखे पदार्थ।

हालांकि यदि आप खाद्य पदार्थ को किसी प्रकार बदल दें तो कुछ खाद्य पदार्थ जोकि संभावित संकटजनक नहीं हैं संभावित संकटजनक बन सकते हैं। उदाहरण के लिए, सूखा कस्टर्ड पाऊंडर संभावित संकटजनक नहीं है लेकिन जब दूध या पानी पाऊंडर के साथ कस्टर्ड बनाने के लिए मिला दिया जाए तो कस्टर्ड संभावित संकटजनक हो जाता है।

कुछ खाद्य पदार्थ संभावित संकटजनक न भी हों पर उन्हें भ्रष्ट होने से बचाने के लिए फ्रिज में रखना पड़ता है। भ्रष्ट खाद्य पदार्थ बेचना अपराध है।

2. खाद्य पदार्थ को तापमान नियंत्रण में कब रखना चाहिए ?

आप निश्चित करें कि जब भी संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ प्राप्त,प्रदर्शित,टोया या संग्रहित किया जाए इसका तापमान या 5°C या ठंडा या 60°C या गर्म है। यदि आप संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ को किसी अन्य तापमान पर प्राप्त,प्रदर्शित, टोना या संग्रहित करना चाहते हैं तो आपको कार्यान्वयन अधिकारी को दिखाना होगा कि आपके पास कोई दूसरा सुरक्षा प्रबंध है।

जब आप संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को संसाधित या तैयार कर रहे हैं तब इन्हें किसी विशेष तापमान पर रखने की आवश्यकता नहीं क्योंकि यह अत्यावहारिक होगा लेकिन आपको संसाधन या तैयारी का समय कम से कम रखना चाहिए ताकि बैक्टीरिया को खतरनाक स्तर तक बढ़ने का या विष बनाने का अवसर ही न मिले।

3. संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को ठंडा करना

यदि आप संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों को पका कर ठंडा करना चाहते हैं तो आप जल्दी से जल्दी खाने को 5°C या अधिक ठंडा कीजिए। यद्यपि भोजन पक चुका है फिर भी इसमें भोजन को जहरीला बनाने वाले बैक्टीरिया हो सकते हैं। जल्दी ठंडा करने का समय इन बैक्टीरिया को बढ़ने या विष बनाने का समय कम कर देता है।

मापदंड के अनुसार भोजन 60°C से 21°C तक अधिकतम दो घंटों में ठंडा करना चाहिए और 21°C से 5°C तक अगले अधिकतम चार घंटों में होना चाहिए। दूसरे तरीके से, यदि आप भोजन को लम्बे समय तक ठंडा करना चाहते हैं तो आपको दिखाना होगा कि आपके पास कोई दूसरा सुरक्षित प्रबंध है।

यदि आप को मालूम नहीं कि भोजन कितनी जल्दी ठंडा हो रहा है तो सलाई वाले थर्मामीटर का प्रयोग कर खाने के सबसे गर्म हिस्से- अधिकतर मध्य भाग को मापें। थर्मामीटर के प्रयोग की जानकारी के लिए तथ्य पत्रिका " थर्मामीटर और उनका संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों के साथ प्रयोग " देखें।

भोजन को जल्दी ठंडा करने के लिए इसे कम गहरे बतर्नी में छोटे छोटे हिस्सों में बांट लें। ऐसा करते हुए खाने को दूषित न करने का ध्यान करें।

4. पहले से पके हुए च ठंडा किए संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ को दुबारा गर्म करना

यदि आप पहले से पके हुए च ठंडा किए संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ को दुबारा गर्म करें तो इसे जल्दी से 60°C या अधिक गर्म पर अवश्य दुबारा गर्म करें। आदर्श रूप से, आपको दो घंटे में 60°C पर खाद्य पदार्थ को दुबारा गर्म करने का उद्देश्य रखना चाहिए ताकि आप वह समय कम कर सकें जिसमें खाद्य पदार्थ उस तापमान पर हो जो बैक्टीरिया के विकास च विष बनाने में सहायक होता है।

यह मांग केवल उन संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों पर लागू होती है जिन्हें आप गर्म रखना चाहते हैं, उदाहरण के लिए, आपके चूल्हे पर या भोजन प्रदर्शन यूनिट में। यह उस भोजन पर लागू नहीं होती जिसे आप रेस्टोरेंट या टेक अवे दुकान पर ग्राहकों के लिए एक दम खाने के लिए दुबारा गर्म करते हैं।

5. एक व्यवसाय तापमान नियंत्रण की मांगें कैसे पूरी कर सकता है ?

मांगों को पूरा करने का सबसे आसान तरीका है कि ध्यान रखें कि जब संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ प्राप्त, संग्रहित, प्रदर्शित, या ढोया जाए तो वह या बहुत ठंडा (5°C या अधिक ठंडा) हो या बहुत गर्म (60°C या अधिक गर्म) हो। संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ को जल्दी से ठंडा या दुबारा गर्म किया जाए और कम से कम समय में तैयार किया जाए।

यदि किसी कारण आप खाद्य पदार्थ को 5°C या अधिक ठंडे या 60°C या अधिक गर्म ताप पर संग्रहित, प्रदर्शित, या ढोना या ठंडा च गर्म करने के समय च ताप की मांगों को पूरा नहीं करना चाहते या असमर्थ हैं तो आपको अवश्य दिखाना होगा कि आपके पास कोई दूसरा सुरक्षित प्रबंध है।

मापदंड उन तरीकों को विशेष रूप से बताता है जिससे खाद्य व्यवसाय क्रियान्वयन अधिकारी को दिखा सकें कि वह एक दूसरा सुरक्षित प्रबंध प्रयोग कर रहा है। आप खाद्य सुरक्षा कार्यक्रम का प्रयोग कर सकते हैं या खाद्य उद्योग के मान्य दिशानिर्देशनों का अनुसरण कर सकते हैं या ठोस वैज्ञानिक प्रमाण वाले प्रबंध को प्रयोग कर सकते हैं। ए एन जेड एफ ए तापमान नियंत्रण पर अधिक विस्तृत दिशानिर्देश तैयार कर रही है जिसमें सुरक्षित दूसरे प्रबंधों का प्रयोग भी शामिल है।

अधिक जानकारी चाहिए ?

मापदंडों की प्रतियां, इनके निर्देश और अन्य तथ्य पत्रिकाएं और सहायक सामग्री ए एन जेड एफ ए की वेबसाइट पर मिल सकती है। जब यह मापदंड हर राज्य च प्रदेश में जारी हो जाएंगे तब खाद्य व्यवसाय सीधे स्थानिय परिषद् के चातावरण स्वास्थ्य अधिकारी या अपने राज्य या प्रदेश के स्वास्थ्य या स्वास्थ्य सेवाएँ 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