



खाद्य सुरक्षा मापदंड - थर्मामीटर और संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थों के साथ उनका प्रयोग 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।

थर्मामीटर किसे चाहिये ?

यदि आप का खाद्य व्यवसाय संभावित संकटजनक खाद्यान्न का संग्रह करता, लाता लेजाता, तैयार करता, पकाता या बेचता है तो आपको थर्मामीटर अवश्य रखना होगा ताकि आप इस खाद्य पदार्थ का तापमान माप सकें। संभावित संकटजनक पदार्थों में मांस, मछली, डेरी- उत्पादन और अंडे शामिल हैं। इसमें पके हुये चावल और पास्ता भी शामिल हैं।

थर्मामीटर आपके खाद्यान्न प्रांगण में अवश्य रखा जाना चाहिये। यदि आपके अनेक प्रांगण हैं तो आपको हर जगह एक थर्मामीटर चाहिये।

मुझे थर्मामीटर क्यों चाहिये ?

थर्मामीटर से आप जांच कर सकते हैं कि संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ ठीक से पका है, फ्रिज व प्रदर्शन यूनिट में ठीक तापमान पर रखा है और सुरक्षित रूप से ठंडा व दोबारा गर्म किया जा रहा है। थर्मामीटर से आप यह भी जांच कर सकते हैं कि संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ, आपके व्यवसाय पर पहुंचने पर ठीक तापमान पर है। यह मापदंडों की एक मांग है और इसका अधिक विवरण तथ्य पत्रिका "फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स - रीसिचिंग फूड सेफली" में है।

मापदंडों के अनुसार आपको संकटजनक खाद्य पदार्थ 5°C पर या उससे नीचे या 60°C या उससे ऊपर रखना चाहिये जब भी इसे भण्डारघर में रखा जाए, प्रदर्शित किया जाए या लाया-लेजाया जाए, नहीं तो आपके पास कोई दूसरा सुरक्षित प्रबंध होना चाहिए। तापमान की अन्य अपेक्षाएँ भी संभावित संकटजनक खाद्य पदार्थ को ठंडा व दोबारा गर्म करने पर लागू होती हैं। मापदंडों में तापमान नियंत्रण की अधिक जानकारी के लिए तथ्य पत्रिका "फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स - टेम्परेचर कन्ट्रोल रिकॉर्डिंग" देखिए।

मुझे कैसा थर्मामीटर चाहिये ?

आपको ऐसा थर्मामीटर चाहिए जिसे खाद्य पदार्थ में डाला जा सके। इसका अर्थ है कि इसकी एक सलाई होनी चाहिए। थर्मामीटर + /- 1°C तक ठीक होना चाहिए। इसका अर्थ है कि जब थर्मामीटर खाद्य पदार्थ का तापमान 5°C दिखाए तो खाद्य पदार्थ का वास्तविक तापमान 4°C और 6°C के बीच होगा।

मेरे पास पहले से थर्मामीटर है। क्या यह मांगों को पूरा करेगा ?

यदि आपके पास सलाई वाला थर्मामीटर है तो यह ठीक रहेगा, अगर यह कम से कम 1°C के बीच तक माप सकता है। थर्मामीटर की शुद्धता का निर्देश उन कागज़ों में होगा जो इसके साथ आए थे। यदि आपके पास कोई कागज़ात नहीं है तो आपको उस कम्पनी को फोन करना होगा जिसने यह थर्मामीटर दिया है और इसकी शुद्धता के बारे में पूछें।

जो उपकरण खाद्यान्न को संग्रह या प्रदर्शित करने के लिए प्रयोग किए जाते हैं जैसे कि ठंडे कमरे, बै -मरी यूनिट और सैंडविच प्रदर्शन की यूनिट में उपकरण के साथ ही थर्मामीटर लगा होगा। यह थर्मामीटर इस यूनिट का क्रियान्वित तापमान मापेगा। यद्यपि ये थर्मामीटर लाभदायक हैं परन्तु ये खाने का वास्तविक तापमान नहीं मापते और आपको फिर भी एक अलग सलाई वाला थर्मामीटर खरीदना होगा जिससे खाने का वास्तविक तापमान जांच सकें।

कुछ खाद्य व्यवसाय इन्फ्रारेड थर्मामीटरों (जो कि दिखने में पुलिस की गति मापने वाली बन्दूक जैसे दिखते हैं) का प्रयोग करते हैं। ये थर्मामीटर खाने में नहीं डाले जाते लेकिन खाने की ओर इसका तापमान मापने के लिए केंद्रित किए जा सकते हैं। ये थर्मामीटर खाने का तापमान शीघ्र जांचने के लिए बहुत उपयोगी हो सकते हैं लेकिन ये मापदंडों की मांगों पर पूरे नहीं उतरते क्योंकि खाने का सही तापमान इसके आंतरिक तापमान से अलग हो सकता है। इस कारण से यदि आपके पास इन्फ्रारेड थर्मामीटर है तो भी आपको सलाई वाला थर्मामीटर खरीदना होगा जो कि + /- 1°C तक ठीक हो या ऐसा थर्मामीटर खरीदना होगा जिसके साथ सलाई लगी हो।

मैं थर्मामीटर कहाँ से खरीदूँ और इनका मूल्य क्या है ?

जो कम्पनियाँ इलेक्ट्रॉनिक जांच उपकरण या खाने पिलाने के उपकरण देती हैं, वही थर्मामीटर भी बेचती हैं। इनमें से कुछ कम्पनियाँ बड़े राजधानी नगरों के "थैलो पेजिस" की सूची में "थर्मामीटरों" या "केटरिंग स्पलायरस" के अन्तर्गत सूचित हैं।

ये कम्पनियों अपने उपकरणों का बाजार व्यापार प्रदर्शनों व मेलों में लगाती हैं और केटरिंग पत्रिकाओं में विज्ञापन देती हैं।

सलाई वाला थर्मामीटर जो कि 1°C तक ठीक हो अक्सर \$40-50 का खरीदा जा सकता है। यदि आप अपने क्षेत्र में खाने के थर्मामीटर देने वाले नहीं ढूँढ सकते तो आप अपनी स्थानिय काउंसिल या राज्य /क्षेत्रिय स्वास्थ्य आथोरिटी से सलाह करें।

मैं खाने का तापमान मापने के लिए थर्मामीटर का प्रयोग कैसे करूं ?

थर्मामीटर प्रयोग करते हुए आपको नीचे लिखे संकेत लाभदायक हो सकते हैं :

- ध्यान रखें कि थर्मामीटर साफ व सूखा हो।
- खाने में सलाई डालें और तापमान लेने से पहले तब तक प्रतीक्षा करें, जब तक तापमान स्थिर नहीं हो जाता।
- खाने के विभिन्न भागों को मापें क्यों कि हो सकता है तापमान एक जैसा न हो, उदाहरण के लिए, यदि खाना फ्रिज में ठंडा हो रहा है तो खाने का ऊपरी भाग बीच वाले भाग से अधिक ठंडा होगा।
- खाने का तापमान मापने के बाद व दूसरे खाने का तापमान मापने से पहले थर्मामीटर को साफ व शुद्ध करें।
- यदि थर्मामीटर का प्रयोग ठंडे व गर्म खाने के लिए कर रहे हैं तो मापने के बीच इन्टरजाल कीजिए जब तक थर्मामीटर कमरे के तापमान पर नहीं आ जाता।
- फ्रिज या प्रदर्शन यूनिट के अलग-अलग खाद्य पदार्थों का तापमान ले क्योंकि फ्रिज या युनिट में कुछ स्थान ज्यादा ठंडे या गर्म होंगे।
- पैकेट वाले शीतल खाद्य पदार्थों का तापमान दोनों पैकेटों के बीच थर्मामीटर को लम्बाई में रख कर ले - यह तापमान अति समीप होगा लेकिन पैकेट खराब नहीं होगा।

मैं थर्मामीटर को कैसे साफ व शुद्ध रखूं ?

क्योंकि थर्मामीटर की सलाई खाने में डाली जाएगी, किसी दूसरे खाने का तापमान मापने से पहले यह साफ व शुद्ध अवश्य होनी चाहिए। यदि सलाई साफ व शुद्ध नहीं है तो खाने को जहरीले करने वाले बैक्टीरिया एक भोजन से दूसरे भोजन में जा सकते हैं। यह विशेषतः महत्वपूर्ण है जब थर्मामीटर का प्रयोग कच्चे खाद्य पदार्थ का तापमान मापने के लिए किया जाए और फिर पक्के खाने के लिए, उदाहरण के लिए, एक कच्ची हैमबर्गर टिक्की और फिर पक्की टिक्की।

थर्मामीटर की सलाई निम्नलिखित पदों में साफ व शुद्ध की जा सकती है :

- सलाई को गर्म पानी और साबुन से धोएं ;
- अपने थर्मामीटर की सलाई को उचित रूप से शुद्ध करें (अक्सर शराब में भीगी हुई रूई प्रयोग की जाती है);
- यदि आवश्यकता हो तो शुद्ध करने वाले बर्तन की खगाल लें (शुद्ध करने वाले बर्तन के निर्देशों का पालन करें); और
- सलाई को हवा में सूखने दें या एक पैक-देने योग्य तौलिए से अच्छी तरह सुखा लें।

क्या मुझे थर्मामीटर को संभाल कर रखना है ?

आप को थर्मामीटर को अच्छी चालू हालत में रखना होगा। इसका अर्थ है कि यदि बैट्रियां काम न करती हों तो उनको बदल दें और यदि थर्मामीटर टूट जाए तो इसे ठीक करें या बदल दें।

आप को थर्मामीटर की सत्यता की भी संभाल करनी होगी। इसका अर्थ है कि आप ध्यान रखें यह नियमित रूप से ठीक प्रमाणित किया गया है। यह आप थर्मामीटर के साथ आए निर्देशों का पालन करके कर सकते हैं या जहां से आपने खरीदा है उससे सलाह लें कि इसको कब प्रमाणित करना चाहिए, कैसे करना चाहिए और कैसे करना चाहिए।

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 - सोरसिस 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