



FOOD
STANDARDS
AGENCY

ખોરાકી સ્વચ્છતા


ધંધાઓ માટેની
માર્ગદર્શિકા

ખોરાકી સ્વચ્છતા - ધંધાઓ માટેની માર્ગદર્શિકા

આ પુસ્તિકા રેસ્ટોરન્ટો, કેફેઝ અને કેટરિંગના અન્ય ધંધાઓ માટે તેમજ ખોરાક વેચતી દુકાનો માટે છે.

તમારા ધંધાને અસર કરતા મુખ્ય કાયદાઓ વિશે, તે કાયદાઓ હેઠળ તમારે શું કરવું જરૂરી છે અને તેમનો અમલ કેવી રીતે કરાવવામાં આવે છે તે તમને આ પુસ્તિકા જણાવે છે. પરંતુ વ્યવહારમાં કાયદો તેમના પોતાના પર કેવી રીતે લાગુ પડે છે તે તપાસવા માટે ખોરાકના વ્યક્તિગત ધંધાઓ જાતે જ જવાબદાર છે.

આ પુસ્તિકા સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાના કાર્યવ્યવહાર વિશે પણ સમજાવે છે, જે ખાવા માટે સલામત હોય તેવો ખોરાક વેચવા માટે - તમારા ધંધાનું રક્ષણ કરવા અને કાયદાનું પાલન કરવા માટે તમારે રાખવો આવશ્યક છે.

આ પુસ્તિકામાં આપેલા મોટા ભાગના મુદ્દાઓ કાનૂની જરૂરિયાતો છે. જ્યારે કોઈ મુદ્દો કાનૂની જરૂરિયાતને બદલે સારા કાર્યવ્યવહાર કે માહિતી તરીકે આપવામાં આવ્યો હશે ત્યાં તે લખાણ એક ચોકઠામાં મૂકીને તેના પર આવું નિશાન  કરવામાં આવ્યું હશે.

1

કાયદો શું કહે છે	2
ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની પદ્ધતિઓ	3
તમારો ધંધો રજિસ્ટર કરાવવો (નોંધાવવો)	5
તમારું સ્થળ	6
જ્યાં ખોરાક બનાવવામાં આવતો હોય, તેના પર કાર્યવાહી કે પ્રક્રિયા કરવામાં આવતી હોય તે રૂમો	8
વાહન વ્યવસ્થા	10
સાધનો	10
ખોરાકી કચરો	11
પાણીનો પુરવઠો	12
અંગત સ્વચ્છતા	13
ખોરાકો	14
તાપમાન	15
ડીફેસ્ટ કરવું	17
વીટાળવું અને પેક કરવું	17
તાલીમ	18
ખસેડી શકાય તેવાં અને કામચલાઉ સ્થળો	18

2

કાયદાનો અમલ કરાવવો	20
અમલબજાવણીનાં પગલાં	21

3

સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા	22
એકબીજામાં પ્રદૂષણ ફેલાવું (કોસ કન્ટેમિનેશન)	23
સફાઈ	24
ઠારવું	24
રાંધવું	25

મને શું મદદ મળી શકે?	26
-----------------------------	----

કાચઘો શું
કહે છે

1લી જાન્યુઆરી 2006થી યુ.કે.માં ખોરાકી સ્વચ્છતાને લગતાં અનેક નવાં રેગ્યુલેશનો (નિયમનો) લાગુ પડે છે. તમારા ધંધા માટે જે સૌથી અગત્યનાં રેગ્યુલેશનો છે તે નીચે જણાવેલાં છે:

- રેગ્યુલેશન (ઈ.સી.) નં 852/2004 (Regulation (EC) No. 852/2004) ખાદ્યપદાર્થોની સ્વચ્છતા વિશે
- ફૂડ હાઈજીન (ઈંગ્લેન્ડ) રેગ્યુલેશન્સ 2006 (The Food Hygiene (England) Regulations 2006) (અને સ્કોટલેન્ડ, વેલ્સ અને નોર્થન આયરલેન્ડમાં તેની બરોબરીનાં રેગ્યુલેશનો)

ઉપરોક્ત રેગ્યુલેશનો, ફૂડ સેફ્ટી (જનરલ ફૂડ હાઈજીન) રેગ્યુલેશન્સ 1995 (Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995) અને ફૂડ સેફ્ટી (ટેમ્પરેચર કંટ્રોલ) રેગ્યુલેશન્સ 1995 (Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995) ને બદલે અમલમાં આવે છે. તમારા ધંધાના સ્થળ અને સુવિધાઓથી માંડીને તમારા કર્મચારીઓની અંગત સ્વચ્છતા સુધીનાં બધાં જ પાસાં માટે જરૂરી પાયાની સ્વચ્છતાની જરૂરિયાતો તેમાં જણાવવામાં આવી છે.

નવાં રેગ્યુલેશનોની લગભગ બધી જ જરૂરિયાતો તેની પહેલાંનાં રેગ્યુલેશનો જેવી જ છે. એક મુખ્ય નવી જરૂરિયાત એ છે કે ખાવા માટે સલામત હોય તેવો ખોરાક બનાવવા અને વેચવા માટે તમે શું કરો છો તે તમે બતાવી શકવાં જ જોઈએ અને તે લખેલું હોવું જ જોઈએ.

ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની પદ્ધતિઓ

તમારે એચ.એ.સી.સી.પી. (હેઝર્ડ એનાલિસિસ ક્રિટિકલ કંટ્રોલ પોઈન્ટ - hazard analysis critical control point – HACCP – જોખમોનું વિશ્લેષણ કરીને તેમને નિયંત્રણમાં રાખવાનાં કટોકટીનાં સ્થાનો)ના સિદ્ધાંતો પર આધારિત ‘ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની પદ્ધતિઓ’ અમલમાં મૂકવી જ જોઈએ. તમારે આ પણ કરવું જ જોઈએ:

- આને કાયમ માટે અમલમાં રાખવાં
- તમારી પદ્ધતિઓને લગતા દસ્તાવેજો અને નોંધો અદ્યતન રાખવાં
- તમે જે બનાવતાં હો અથવા જેવી રીતે કામ કરતાં હો તેમાં ફેરફાર કરો તો તમારી પદ્ધતિઓ ઉપર પુનઃવિચારણા કરવી

વ્યવહારમાં, આનો અર્થ એવો થાય કે તમારા ધંધામાં ખોરાકી સુરક્ષાને લગતાં ‘જોખમો’નું સંચાલન કરવા માટેની પદ્ધતિઓ તમારે ત્યાં અમલમાં હોવી જ જોઈએ. આ અગાઉની કાનૂની જરૂરિયાતો જેવું જ છે, પરંતુ હવેથી તમારે આ પદ્ધતિઓ લખીને રાખવી જ જોઈએ, જેમ જરૂર પડે તેમ તેમાં સુધારા કરીને નોંધો રાખવી જ જોઈએ જેથી તમારી લોકલ ઓથોરિટી તે તપાસી શકે.

આ રેગ્યુલેશનો અનુકૂળતા મુજબ બાંધછોડ કરી શકાય તેવી રીતે બનાવવામાં આવ્યાં છે, જેથી આ પદ્ધતિઓ તમારા ધંધાના કદ અને તમે જે પ્રકારનું કામ કરતાં હો તેટલા પ્રમાણમાં હોઈ શકે છે. એટલે કે ઘણા નાના ધંધાઓ ઘણી સરળ પદ્ધતિઓ અને સરળ નોંધો રાખી શકશે.



એચ.એ.સી.સી.પી. HACCP શું છે?

એચ.એ.સી.સી.પી. ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની એક રીત છે. તે જોખમોને **નિયંત્રણમાં** રાખવા માટેની કાર્યપદ્ધતિઓનો અમલ કરવા ઉપર આધારિત છે. તેમાં નીચેની બાબતો સંકળાયેલી છે:

- ▶ તમારા ધંધામાં **તમે શું કરો છો તે ધ્યાનપૂર્વક જોવું** અને તેમાં શું ખોટું થઈ શકે
- ▶ **‘નિયંત્રણનાં કટોકટીનાં સ્થાનો’ ઓળખવાં** – આ એવી જગ્યાઓ છે જેના પર તમારે જોખમો નિવારવા માટે અથવા સ્વીકાર્ય પ્રમાણ સુધી તે ઘટાડવા માટે ખાસ ધ્યાન કેન્દ્રિત કરવાની જરૂર છે
- ▶ **કાર્યપદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકવી**, જેથી તમારા કટોકટીનાં નિયંત્રણનાં સ્થાનો પર જોખમો પર નિયંત્રણ રાખવામાં આવ્યું હોવાની ખાતરી થઈ શકે
- ▶ **જો કશુંક ખોટું થાય તો તમારે શું પગલાં લેવાં જરૂરી છે તે નક્કી કરવું**
- ▶ **તમારી કાર્યપદ્ધતિઓ કામ કરી રહી છે તેની ખાતરી કરવી**
- ▶ તમારી કાર્યપદ્ધતિઓ કામ કરી રહી છે તે બતાવવા માટે **યોગ્ય નોંધો રાખવી**
અમુક લોકો વિચારે છે કે એચ.એ.સી.સી.પી. ઘણું અટપટું છે, પણ તેમ હોવું જરૂરી નથી. અગત્યની બાબત, તમારા ધંધા માટે યોગ્ય હોય તેવી ખોરાકી સુરક્ષાની પદ્ધતિઓ અમલમાં રાખવાની છે. યાદ રાખો કે ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી (એફ.એસ.એ.) (Food Standards Agency FSA) દ્વારા માહિતી સામગ્રીઓ બહાર પાડવામાં આવે છે જે તમને આ પદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકવામાં મદદ કરી શકે. પાન 26 ઉપર **મને શું મદદ મળી શકે?** જુઓ.

જોખમ (હેઝર્ડ) કોને કહેવાય

જોખમ એટલે એવું કશું જે ખતરનાક હોય. અને જોખમો ઘણાં જુદાં જુદાં પ્રકારનાં હોય છે. જ્યારે આપણે ખોરાકને લગતાં જોખમોની વાત કરીએ ત્યારે, જોખમ એટલે કે એવું કશું જેના લીધે તે ખોરાક ખાવા માટે સલામત ન હોય.

ખોરાકી સુરક્ષા પરનાં જોખમો આ હોઈ શકે છે:

- ▶ **માઈક્રોબાયોલોજિકલ (સૂક્ષ્મજંતુઓને લગતું)** – જેમાં નુકસાનકારક બેક્ટીરિયા હોય, દા.ત. અમુક ખોરાક બહુ લાંબા સમય સુધી ફ્રિજની બહાર રાખી મૂકવામાં આવે અને તેમાં બેક્ટીરિયા પેદા થાય છે
- ▶ **કેમિકલ (રસાયણિક)** – જેમાં ખોરાકમાં રસાયણ મેળવાઈ જાય, દા.ત. સફાઈના પદાર્થો અથવા જંતુનાશક રસાયણો

► **ફિઝિકલ (શારીરિક)** – જેમાં ખોરાકમાં કોઈ વસ્તુઓ પડે જેમ કે તૂટેલો કાચ અથવા પેકેટના ટુકડા

તમારા ધંધામાં કોઈ પણ તબક્કે - ડિલિવરીઓ લેવાથી માંડીને ગ્રાહકોને પીરસવા સુધીમાં ગમે ત્યારે - જોખમ ઊભું થઈ શકે છે.

ખોરાકી સુરક્ષાને લગતી પદ્ધતિઓ મારે કેવી રીતે અમલમાં મૂકવી?

અમુક ધંધાઓએ પહેલેથી જ યોગ્ય પદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકેલી હશે, એટલે તેઓ તેમનો ઉપયોગ કરવાનું ચાલુ રાખી શકે છે. જો તમે કોઈ પદ્ધતિ અમલમાં ન મૂકેલી હોય, તો તમે એચ.એ.સી.સી.પી.ના સિદ્ધાંતોને આધારે તમારી પોતાની પદ્ધતિ બનાવી શકો છો. અથવા, તમને કાયદાનું પાલન કરવામાં મદદ થાય તે માટે તમે એફ.એસ.એ. અથવા તમારી લોકલ ઓથોરિટી દ્વારા બહાર પાડવામાં આવેલી માહિતી સામગ્રીનો અથવા એફ.એસ.એ. દ્વારા માન્યતા આપવામાં આવેલી સારા કાર્યવ્યવહારની માર્ગદર્શિકાનો ઉપયોગ કરી શકો છો. પાન 26 ઉપર **મને શું મદદ મળી શકે?** જુઓ.

શું બધા જ કેટરિંગના ધંધા અને ખોરાક વેચતી દુકાનોએ આ પદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકવી જરૂરી છે?

લગભગ બધાંએ આ પદ્ધતિઓને અમલમાં મૂકવાની જરૂરી રહેશે, પરંતુ અત્યંત સરળ પદ્ધતિઓ ધરાવતા અમુક ધંધાઓ માટે કદાચ તેની જરૂર ન પણ પડે. આવા કિસ્સામાં તે ધંધાઓ સારી સ્વચ્છતાની કાર્યપદ્ધતિઓનું અનુસરણ કરીને કાનૂની જરૂરિયાતોનું પાલન કરી શકે છે. જો કે તેમણે હજુ પણ આ પુસ્તિકામાં વર્ણવવામાં આવેલી બીજી કેટલીક જરૂરિયાતોનું પાલન કરવાની જરૂર પડશે. સલાહ માટે તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

તમારો ધંધો રજિસ્ટર કરાવવો (નોંધાવવો)

જો તમે તમારા ધંધાનું સ્થળ પહેલેથી રજિસ્ટર ન કરાવેલું (નોંધાવેલું) હોય તો તમારી લોકલ ઓથોરિટી સાથે તેને રજિસ્ટર કરાવવું જ જોઈએ. જો તમે નવો ધંધો ખોલી રહ્યાં હો, તો તે ખોલવાના ઓછામાં ઓછા 28 દિવસ પહેલાંથી તમારે તે રજિસ્ટર કરાવવું જોઈએ. જો તમે એક કરતાં વધારે સ્થળોએ તમારો ધંધો ચલાવતાં હો, તો તમારે તે બધાં જ સ્થળો રજિસ્ટર કરાવવાં જરૂરી છે. તમારે:

- તમારા સ્થળ વિશે તમારી લોકલ ઓથોરિટી પાસે છેલ્લામાં છેલ્લી માહિતી હોય તેની ખાતરી કરવી જ જોઈએ
- તમે તમારા ધંધામાં જે કરતાં હો તેમાં જો નોંધપાત્ર પ્રમાણમાં ફેરફાર થાય તો તમારી લોકલ ઓથોરિટીને કહેવું જ જોઈએ

તમારું સ્થળ

તમારા સ્થળમાં તમે તમારા ધંધા માટે વાપરતાં હો તે બધાં જ રૂમો અથવા મકાનોનો સમાવેશ થાય છે.

સામાન્ય જરૂરિયાતો

તમારે તમારું સ્થળ સ્વચ્છ અને સારી રીતે રીપેર કરાયેલી તેમજ સારી હાલતમાં જાળવેલું રાખવું જ જોઈએ.

તમારા સ્થળની ગોઠવણી, ડિઝાઈન, બાંધકામ, જગ્યા અને કદ એવાં હોવાં જ જોઈએ, જેથી:

- ▶ તેની પૂરતા પ્રમાણમાં જાળવણી, સફાઈ અને/અથવા જંતુ રહિત કરી શકાય
- ▶ તેમાં હવામાંથી પેદા થતાં પ્રદૂષણો (એટલે કે હવા દ્વારા ફેલાતાં પ્રદૂષણો) અટકાવી શકાય કે બને તેટલાં ઓછાં કરી શકાય
- ▶ બધાં જ કામો સ્વચ્છતાપૂર્વક કરી શકો તે માટે તમને કામ કરવા માટેની પૂરતી જગ્યા મળી રહે
- ▶ ત્યાં ધૂળ ભેગી થવા, ઝેરી (ટોક્સિક - toxic) સામગ્રીઓ સાથેનો સંપર્ક, ખોરાકમાં નાનાં કણો પડવાં અને સપાટીઓ ઉપર ભેજની વરાળ કે ભેજ બાઝવા સામે રક્ષણ કરી શકાય
- ▶ પ્રદૂષણ સામે રક્ષણ તેમજ ખાસ કરીને જંતુ નિયંત્રણ સહિત સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા જાળવી શકાય
- ▶ જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં ખોરાકને યોગ્ય તાપમાને રાખવાની સાથે સાથે તેને હાથ ધરવા અને તેનો સંગ્રહ કરવા માટેની યોગ્ય વ્યવસ્થાઓ કરી શકાય તેમ હોય, જેની ગોઠવણીઓ તે તપામાન ઉપર દેખરેખ રાખી શકાય અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં તેની નોંધ કરી શકાય તેવી રીતે કરેલી હોય



જો તમે નવું સ્થળ પસંદ કરી રહ્યાં હો અથવા તમારા હાલના સ્થળમાં ફેરફારો કરી રહ્યાં હો, તો સલાહ માટે તમારી લોકલ ઓથોરિટીને પૂછી જોવાનો વિચાર સારો છે.

હાથ ધોવાની સગવડો અને ટોઈલેટો

- ▶ તમારે ત્યાં અસરકારક ડ્રેઈનેજ (ગંદા પાણીનો નિકાલ કરવાની) પદ્ધતિ સાથે જોડાયેલાં હોય તેવાં, પૂરતી સંખ્યામાં ફલશ કરી શકાય તેવાં ટોઈલેટો હોવાં જ જોઈએ.
- ▶ તમે જે રૂમોમાં ખોરાક સાથે કામગીરી કરતાં હો તે રૂમોમાં ટોઈલેટો સીધાં ન જ ખૂલતાં હોવાં જોઈએ.

- › તમારે ત્યાં પૂરતી સંખ્યામાં વોશબેસિનો, યોગ્ય જગ્યાઓએ મૂકેલાં અને ફક્ત હાથ સાફ કરવા માટે જ વપરાતાં હોવાં જ જોઈએ.
- › હાથ સાફ કરવા માટે વપરાતાં વોશબેસિનોમાં ગરમ અને ઠંડું પાણી આવતું હોવું જ જોઈએ અને હાથ સાફ કરવા માટેના પદાર્થો તેમજ સ્વચ્છ રીતે હાથ કોરા કરી શકાય તે માટેની સગવડ હોવી જ જોઈએ.
- › જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં, ખોરાક ધોવા માટે તમારે ત્યાં અલગ સિન્ક હોવું જોઈએ.

હવાની અવરજવર - વેન્ટિલેશન

- › તમારે ત્યાં હવાની પૂરતી અવરજવર હોવી જ જોઈએ, કુદરતી રીતે (દા.ત. બારીઓ કે વેન્ટ ખોલવાથી) અથવા મિકેનિકલ રીતે (દા.ત. એક્સ્ટ્રેક્ટર પંખા નાંખીને).
- › હવાની અવરજવર માટેની પદ્ધતિ એવી રીતે બાંધવામાં આવેલી હોવી જ જોઈએ જેથી તેમાંનાં ફિલ્ટરો તેમજ અન્ય ભાગો સાફ કરી કે બદલી શકાય.
- › ટોઈલેટોમાં પૂરતા પ્રમાણમાં હવાની અવરજવર હોવી જ જોઈએ, કુદરતી રીતે અથવા મિકેનિકલ રીતે.

અન્ય જરૂરિયાતો

- › તમારે ત્યાં પૂરતા પ્રમાણમાં પ્રકાશ હોવો જ જોઈએ, કુદરતી રીતે (દિવસનો પ્રકાશ) અને/અથવા કૃત્રિમ રીતે (ઈલેક્ટ્રિક લાઈટોથી).
- › જે માટે ઉપયોગ કરવાનો હોય તેના માટે ડ્રેઈનેજની સગવડો પૂરતા પ્રમાણમાં હોવી જ જોઈએ. પ્રદૂષણનું જોખમ ઊભું ન થાય તેવી રીતે તે બનાવવામાં અને બાંધવામાં આવેલી હોવી જ જોઈએ.
- › જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં કર્મચારીઓને તેમનાં કપડાં બદલવા માટેની પૂરતી સગવડો તમારે આપવી જ જોઈએ.
- › જ્યાં ખોરાક સાથે કામગીરી કરવામાં આવતી હોય તેવા વિસ્તારોમાં તમારે સફાઈનાં રસાયણિક પદાર્થો અને જંતુનાશકો ન જ સંગ્રહવાં જોઈએ.

જ્યાં ખોરાક બનાવવામાં આવતો હોય, તેના પર કાર્યવાહી કે પ્રક્રિયા કરવામાં આવતી હોય તે રૂમો

તમે જ્યાં ખોરાક બનાવતાં હો, તેના પર કાર્યવાહી કે પ્રક્રિયા કરતાં હો તે રૂમો માટેની ખાસ જરૂરિયાતો છે. આમાં ડાઈનિંગ રૂમો (ખાવા માટે બેસવાના રૂમો)નો સમાવેશ થતો નથી.

રૂમની ડિઝાઈન અને ગોઠવણી એવી રીતે જ હોવી જોઈએ જેથી કામો દરમ્યાન અને કામો વચ્ચેના સમયમાં પ્રદૂષણ ફેલાવા સામે રક્ષણ મળવા સહિત સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાની કાર્યપદ્ધતિઓનું પાલન થઈ શકે.

ફરસ - ભોંય

- ▶ ફરસની સપાટીઓ મજબૂત હાલતમાં જાળવેલી, અને સાફ કરવામાં તેમજ જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુ રહિત કરવામાં સહેલી હોવી જ જોઈએ.
- ▶ એટલે કે ફરસની સપાટીઓ, જેમાં કશું પ્રવેશી ન શકે (એટલે કે તેમાં પ્રવાહી અંદર પ્રવેશી ન શકે), પ્રવાહી શોષી ન શકે તેવી, ધોઈ શકાય તેવી અને બિન-ઝેરી (નોન-ટોક્સિક - non-toxic) હોય એવી સામગ્રીની બનેલી હોવી જરૂરી છે, સિવાય કે બીજી સામગ્રીઓ યોગ્ય હોવાનો તમારી લોકલ ઓથોરિટીને તમે સંતોષ કરાવી શકો.
- ▶ જ્યાં યોગ્ય હોય ત્યાં ફરસ ઉપરની સપાટી પરનું પ્રવાહી ગટરમાં વહી જાય તેવી પૂરતી સગવડ હોવી જ જોઈએ.

દિવાલો

- ▶ દિવાલની સપાટીઓ મજબૂત હાલતમાં જાળવેલી અને સાફ કરવામાં તેમજ જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુ રહિત કરવામાં સહેલી હોવી જ જોઈએ.
- ▶ એટલે કે દિવાલની સપાટીઓ જેમાં કશું પ્રવેશી ન શકે (એટલે કે તેમાં પ્રવાહી અંદર પ્રવેશી ન શકે), પ્રવાહી શોષી ન શકે તેવી, ધોઈ શકાય તેવી અને બિન-ઝેરી (નોન-ટોક્સિક - non-toxic) હોય એવી સામગ્રીની બનેલી હોવી જરૂરી છે, અને તમે જે કામ કરતાં હો તેને યોગ્ય હોય તેટલી ઊંચાઈ સુધી લીસી બનાવેલી હોવી જ જોઈએ, સિવાય કે બીજી સામગ્રીઓ યોગ્ય હોવાનો તમારી લોકલ ઓથોરિટીને તમે સંતોષ કરાવી શકો.

છતો

- ▶ છત (અથવા જ્યાં છત ન હોય ત્યાં છાપરાની અંદરની બાજુની સપાટી) અને માથા ઉપરની છત પર લગાવેલી વસ્તુઓ (ફિક્ચરો) એવી રીતે બાંધેલાં અને લગાવેલાં હોવાં જ જોઈએ જેથી તેની પર ધૂળ ન જામે અને ભેજ ઓછો થાય તેમજ વણજોઈતી લીલ ન ઊગે અને કણો ન પડે.

બારીઓ

- ▶ બારીઓ અને ખોલી શકાય તેવી બીજી જગ્યાઓ ધૂળ ન જામે તેવી રીતે બાંધવામાં આવેલી હોવી જ જોઈએ.

- ▶ જે બારીઓ અને ખોલી શકાય તેવી બીજી જગ્યાઓ (જેમ કે બારણાં) બહારની બાજુએ ખૂલી શકતાં હોય, તેના પર જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં, જીવાતો અંદર ન આવી શકે તેવી જાળીઓ કે પડદા લગાવેલાં હોવાં જ જોઈએ, જે સાફ કરવા માટે સહેલાઈથી કાઢી શકાય તેમ હોય.
- ▶ જ્યાં ખુલ્લી બારીઓમાંથી પ્રદૂષણ થઈ શકે તેમ હોય ત્યાં, તમે જ્યારે ખોરાક બનાવી રહ્યાં હો ત્યારે બારીઓ ખુલી ન જાય તેવી રીતે સજ્જડ બંધ કરેલી હોવી જ જોઈએ.

બારણાં

- ▶ બારણાં સાફ કરવામાં અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરવામાં સહેલું પડે એવી રીતે લગાવેલાં હોવાં જ જોઈએ.
- ▶ એટલે કે બારણાની સપાટી લીસી બનાવાયેલી અને પ્રવાહી શોષી ન શકે તેવી હોવી જરૂરી છે, સિવાય કે બીજી સામગ્રીઓ યોગ્ય હોવાનો તમારી લોકલ ઓથોરિટીને તમે સંતોષ કરાવી શકો.

સપાટીઓ

- ▶ જ્યાં ખોરાક સાથે કામગીરી કરવામાં આવતી હોય તે વિસ્તારોમાં, ખાસ કરીને જેની પર ખોરાક મૂકવામાં આવતો હોય તે સપાટીઓ (સાધનોની સપાટીઓ સહિત) મજબૂત હાલતમાં જાળવેલી હોવી જ જોઈએ અને તે સાફ કરવામાં તેમજ જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરવામાં સહેલી હોવી જ જોઈએ.
- ▶ એટલે કે તે સપાટીઓ એવી સામગ્રીની બનાવેલી હોવી જરૂરી છે જે લીસી હોય, ધોઈ શકાય તેવી, ઘસાઈ ન જાય કે કાટ ન લાગે તેવી અને બિન-ઝેરી (નોન-ટોક્સિક - non-toxic) હોય, સિવાય કે બીજી સામગ્રીઓ યોગ્ય હોવાનો તમારી લોકલ ઓથોરિટીને તમે સંતોષ કરાવી શકો.

ઘોવાનાં સાધનો અને ખોરાક

- ▶ જરૂરી હોય ત્યાં સાધનો અને વાસણો સાફ કરવા, જંતુરહિત કરવા અને સંગ્રહવા માટેની પૂરતા પ્રમાણમાં સગવડો તમારી પાસે હોવી જ જોઈએ. આ સગવડો ઘસાઈ ન જાય કે કાટ ન લાગે તેવી સામગ્રીઓની બનેલી, સાફ કરવામાં સહેલી અને પૂરતા પ્રમાણમાં ગરમ અને ઠંડા પાણીનો પુરવઠો મળી રહે તેવી હોવી જરૂરી છે.
- ▶ જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં ખોરાક ધોવા માટેની પૂરતી સગવડો તમારે ત્યાં હોવી જ જોઈએ. ખોરાક ધોવા માટેના સિન્કમાં (અથવા અન્ય સુવિધાઓમાં) પણ પૂરતા પ્રમાણમાં ગરમ અને/અથવા ઠંડા પાણીનો પુરવઠો આવતો હોવો જ જોઈએ. આ સગવડો ચોખ્ખી રાખવામાં આવવી જ જોઈએ, અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં જંતુરહિત કરવી જ જોઈએ. પાન 12 ઉપર **પાણીનો પુરવઠો જુઓ.**

વાહન વ્યવસ્થા

- ▶ ખોરાકને પ્રદૂષિત ન થાય તેવી રીતે સુરક્ષિત રાખવા માટે, ખોરાકના વહન માટે (ખોરાકને એકથી બીજી જગ્યાએ લઈ જવા - લાવવા માટે) વાપરવામાં આવતાં વાહનો અને/અથવા કન્ટેઈનરો (મોટાં પીપડાં વગેરે) સ્વચ્છ અને સારી રીતે રીપેર કરાયેલાં અને સારી હાલતમાં રાખવામાં આવેલાં હોવાં જ જોઈએ. જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં તેમની પૂરતા પ્રમાણમાં સફાઈ કરી શકાય અને/અથવા તેમને જંતુરહિત કરી શકાય તેવી રીતે તે ડિઝાઈન કરાયેલાં અને બનાવવામાં આવેલાં હોવાં જ જોઈએ.
- ▶ વાહનો અને/અથવા કન્ટેઈનરોમાં ખોરાક ભરવા માટેની વસ્તુઓ (દા.ત. ખોખાં વગેરે)નો ઉપયોગ જ્યાં પ્રદૂષણ પેદા થઈ શકે તેમ હોય ત્યાં ખોરાક સિવાય બીજી કોઈ વસ્તુઓના વહન માટે ન જ કરવામાં આવવો જોઈએ.
- ▶ જ્યાં વાહનો અને/અથવા કન્ટેઈનરોનો ઉપયોગ ખોરાક સિવાયની બીજી વસ્તુઓના વહન માટે અથવા એક જ સમયે જુદા જુદા પ્રકારના ખોરાકના વહન માટે પણ કરવામાં આવતો હોય, તો જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં તમારે ખોરાકને અસરકારક રીતે અલગ અલગ રાખવો જ જોઈએ.
- ▶ પ્રવાહી (લિક્વિડ), દાણા (ગ્રેન્યુઅલ્સ) અથવા ભૂક્ષ (પાવડર) તરીકે જથ્થામાં વહન કરવામાં આવતા ખોરાક ફક્ત એવાં જ કન્ટેઈનરો/ટેન્કરોમાં વહન કરવામાં આવવા જોઈએ જેમનો ઉપયોગ ફક્ત ખોરાકના વહન માટે જ થતો હોય. આ કન્ટેઈનરોનો ઉપયોગ ખોરાકના વહન માટે કરવામાં આવી રહ્યો હોવાનું બતાવતું હોય તેવા અર્થનું લખાણ, એક અથવા વધારે યુરોપિયન ભાષાઓમાં (અંગ્રેજી સહિત) ઉપર તેવી રીતે, સ્પષ્ટ રીતે દેખાય અને 'ભૂંસાઈ ન જાય એવી રીતે' (એટલે કે તેને કાઢી કે ભૂંસી ન શકાય તેવી રીતે) લખેલું હોવું જ જોઈએ, અથવા તેમની ઉપર 'ફક્ત ખાદ્યપદાર્થો માટે જ' (for food stuffs only) લખેલું હોવું જ જોઈએ.
- ▶ જ્યાં વાહનો અને/અથવા કન્ટેઈનરોનો ઉપયોગ ખોરાક સિવાયની બીજી વસ્તુઓના વહન માટે અથવા જુદા જુદા ખોરાકોના વહન માટે કરવામાં આવતો હોય, ત્યાં પ્રદૂષણ ફેલાવાનું જોખમ નિવારવા માટે તમારે સામાન યાગવવા અને ઉતારવાની વચ્ચે અસરકારક રીતે સફાઈ કરવી જ જોઈએ.
- ▶ વાહનો અને/અથવા કન્ટેઈનરોમાં ખોરાક એવી રીતે મૂકવામાં અને સુરક્ષિત કરવામાં આવવો જ જોઈએ જેથી તેમાં પ્રદૂષણ લાગવાનું જોખમ બને તેટલું ઓછું રહે.
- ▶ જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં, ખોરાકનું વહન કરવા માટે વાપરવામાં આવતાં વાહનો અને/અથવા કન્ટેઈનરો ખોરાકને યોગ્ય તાપમાને રાખી શકવાં જોઈએ અને આ તાપમાન ઉપર દેખરેખ રાખી શકાય તેમ હોવું જોઈએ.

સાધનો

ખોરાકનો સ્પર્શ થતો હોય તે બધી જ વસ્તુઓ, ફિટિંગો અને સાધનો:

- ▶ પ્રદૂષણ લાગવાનું કોઈ જોખમ નિવારવા માટે, પૂરતા પ્રમાણમાં વારંવાર અસરકારક રીતે સાફ કરાયેલાં, અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં જંતુરહિત કરાયેલાં હોવાં જ જોઈએ.

- > યોગ્ય રીતે અને યોગ્ય સામગ્રીમાંથી બનાવાયેલાં હોવાં જ જોઈએ અને સારી રીતે ચાલતાં, રીપેર કરાયેલાં, સારી હાલતમાં હોવાં જ જોઈએ જેથી પ્રદૂષણનું કોઈ પણ જોખમ બને તેટલું ઓછું કરી શકાય.
- > યોગ્ય રીતે અને યોગ્ય સામગ્રીમાંથી બનાવાયેલાં હોવાં જ જોઈએ અને સારી રીતે ચાલતાં, રીપેર કરાયેલાં, સારી હાલતમાં હોવાં જ જોઈએ જેથી તેમને સાફ રાખી શકાય અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરી શકાય, પાછાં ન આપવાનાં હોય તેવાં કન્ટેઈનરો અને પેકિંગના સામાન સિવાય.
- > એવી રીતે લગાવાયેલાં હોવાં જ જોઈએ જેથી સાધનની અને તેની આજુબાજુના વિસ્તારની યોગ્ય રીતે સફાઈ કરી શકાય.
- > જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં, 'નિયંત્રણ કરવાના સાધન' લગાવેલાં હોવાં જોઈએ (દા.ત. ટેમ્પરેચર સેન્સર).

જો કોઈ સાધનો અને કન્ટેઈનરો સડી ન જાય કે તેમાં કાટ ન લાગે તે માટે 'રસાયણિક પદાર્થો' વાપરવાં પડે તેમ હોય, તો તેમનો ઉપયોગ સારા કાર્યવ્યવહાર અનુસાર કરવામાં આવવો જ જોઈએ.

ખોરાકી કચરો

- > જ્યાં ખોરાક રહેતો હોય તે રૂમોમાંથી તમારે ખોરાકી કચરો તેમજ અન્ય ગંદકી શક્ય તેટલી જલદીથી કાઢી નાંખવાં જ જોઈએ, જેથી ત્યાં તે ભેગાં ન થાય.
- > તમારે ખોરાકી કચરો અને અન્ય ગંદકી એવાં કન્ટેઈનરોમાં ભરવી જોઈએ જે બંધ કરી શકાય તેમ હોય, સિવાય કે કચરાનો નિકાલ કરવા માટેનાં બીજાં પ્રકારનાં કન્ટેઈનરો કે પદ્ધતિઓ યોગ્ય હોવાનો સંતોષ તમે તમારી લોકલ ઓથોરિટીને કરાવી શકો. આ કન્ટેઈનરો યોગ્ય રીતે બનાવવામાં આવેલાં, મજબૂત હાલતમાં રખાયેલાં, સાફ કરવામાં સહેલાં અને, જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરી શકાય તેવાં હોવાં જ જોઈએ.
- > ખોરાકી કચરો તેમજ અન્ય ગંદકી ભરવા અને તેનો નિકાલ કરવા માટે તમારી પાસે પૂરતી સગવડ હોવી જ જોઈએ. કચરો ભરવાની વસ્તુઓ એવી રીતે બનાવાયેલી અને સાચવવામાં આવેલી હોવી જ જોઈએ જેથી તેમને સાફ રાખી શકાય અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં પ્રાણીઓ અને જંતુઓથી મુક્ત રાખી શકાય.
- > તમારે બધા જ કચરાનો નિકાલ સ્વચ્છતાપૂર્વક અને પર્યાવરણને નુકસાન ન થાય તેવી રીતે, ઈ.સી. કાયદાઓ અનુસાર જ કરવો જોઈએ. (અમુક પ્રકારનો ખોરાકી કચરો ભેગો કરવા અને નિકાલ કરવા માટેના નિયમો છે - વિગતો માટે તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.)
- > આ કચરો સીધી કે આડકતરી રીતે પ્રદૂષણ પેદા ન જ કરતો હોવો જોઈએ (દા.ત. જ્યાં ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવતો હોય તે સપાટીને કચરો અડતો હોય અથવા તેનાથી જીવાત આવતી હોય).

પાણીનો પુરવઠો

- તમારે ત્યાં પૂરતા પ્રમાણમાં 'પીવાના' (પી શકાય તેવી ગુણવત્તાવાળા) પાણીનો પુરવઠો હોવો જ જોઈએ, જેનો ઉપયોગ ખોરાક પ્રદૂષિત ન થાય તેની ખાતરી કરવા માટે જ્યાં જરૂર પડે ત્યાં કરી શકાય.
- તમારા ઘંઘામાં જ્યાં 'પીવાય નહિ તેવું' પાણી (એટલે કે પી ન શકાય તેવી ગુણવત્તાનું પાણી) વાપરવામાં આવતું હોય, દાખલા તરીકે આગ ઉપર કાબૂ મેળવવા માટે છાંટવા, વરાળ ઉત્પન્ન કરવા, રેફ્રિજરેશન માટે અને તેના જેવા બીજા હેતુઓ માટે, તો તેને અલગ રીતે ઓળખવામાં આવેલી પદ્ધતિ દ્વારા બંધ પહોંચાડવામાં આવતું હોવું જ જોઈએ. તે 'પીવાના' (પી શકાય તેવી ગુણવત્તાવાળા) પાણીની પદ્ધતિ સાથે જોડેલું અથવા તેની સિસ્ટમોની અંદર જઈ શકે તેમ ન જ હોવું જોઈએ.
- જો કાર્યવાહી કરવામાં કે સામગ્રી તરીકે રીસાઈકલ કરાયેલું પાણી વાપરવામાં આવતું હોય, તો તેનાથી પ્રદૂષણ લાગવાનું જોખમ ઊભું ન જ થવું જોઈએ. તે પીવાના (પી શકાય તેવી ગુણવત્તાવાળા) પાણીના ધોરણનું જ હોવું જોઈએ, સિવાય કે છેવટે તૈયાર થયેલો ખોરાક ખાવામાં કેટલો સલામત છે તેની પર પાણીની ગુણવત્તાથી અસર થઈ શકે તેમ નથી તેવો સંતોષ તમે તમારી લોકલ ઓથોરિટીને કરાવી શકતાં હો.
- જે બરફને ખોરાક અડતો હોય, અથવા જેનાથી ખોરાકમાં (પીણાં સહિત) પ્રદૂષણ થઈ શકે તેમ હોય, તે 'પીવાના' (પી શકાય તેવી ગુણવત્તાવાળા) પાણીમાંથી જ બનાવેલો હોવો જોઈએ. બરફ એવી રીતે બનાવવામાં, તેની સાથે કામગીરી કરવામાં અને સંગ્રહવામાં આવવો જોઈએ જેથી તેનું પ્રદૂષિત ન થાય તેવી રીતે રક્ષણ થઈ શકે.
- ખોરાકના સીધા સંપર્કમાં આવતી હોય તેવી વરાળમાં એવો કોઈ પદાર્થ ન જ હોવો જોઈએ જે આરોગ્ય ઉપર જોખમ ઊભું કરતો હોય અથવા ખોરાક પ્રદૂષિત કરે તેવી સંભાવના હોય.
- જો તમે કોઈ ખાસ પદાર્થ ઓગાળીને તેના વડે ઢાંકણું બંધ કરી શકાય તેવાં કન્ટેઈનરોમાં (જે કન્ટેઈનરોમાં હવા ન પ્રવેશી શકે તેવી રીતે ખાસ પ્રકારે બંધ કરવામાં આવતાં હોય) ખોરાક ગરમ કરતાં હો, તો તમારે એ ખાતરી કરવી જ જોઈએ કે ગરમી આપ્યા પછી કન્ટેઈનર ઠંડું પાડવા માટે વાપરવામાં આવતા પાણીમાંથી ખોરાકમાં કોઈ પ્રદૂષણ ન લાગે.

અંગત સ્વચ્છતા

ખોરાક સાથે કામકાજ કરવામાં આવતું હોય તે વિસ્તારમાં દરેક વ્યક્તિએ અત્યંત ઊચ્ચ કક્ષાની અંગત સ્વચ્છતા જાળવવી જ જોઈએ. તેણે અથવા તેણીએ યોગ્ય, ચોખ્ખાં અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં સુરક્ષાત્મક કપડાં પહેરેલા હોવાં જ જોઈએ.



- › ખોરાક તૈયાર કરતી વખતે કર્મચારીઓએ વાળ પાછળ બાંધેલા રાખવા જ જોઈએ અને માથા પર યોગ્ય આવરણ પહેરવું જ જોઈએ, દા.ત. હેટ-ટોપી અથવા વાળ બાંધવાની જાળી.
- › ખોરાક તૈયાર કરતી વખતે કર્મચારીઓએ ઘડિયાળો કે દાગીના ન પહેરવા જોઈએ (લગ્નની વીંટી સિવાય).
- › કર્મચારીઓ જ્યારે ખોરાક સાથે કામકાજ કરતાં હોય ત્યારે તેમણે તેમના ચહેરા અને વાળ પર હાથ ન લગાવવો જોઈએ, સિગરેટ ન પીવી જોઈએ, થૂંકવું ન જોઈએ, છીંક ન ખાવી જોઈએ, ગમ ખાવી કે ચાવવી ન જોઈએ.

કામ કરવા માટેની તંદુરસ્તી

તમારે કોઈને ખોરાક સાથે કામકાજ ન જ કરવા દેવું જોઈએ અથવા તેમને ખોરાક સાથે કામકાજ થતું હોય તે વિસ્તારમાં દાખલ ન જ થવાં દેવાં જોઈએ, જો:

- › તેઓ ખોરાક દ્વારા ફેલાઈ શકે તેવા કોઈ રોગથી પીડાતાં હોય, અથવા તેમને તે રોગ થયો હોય
- › તેમને ચેપી ઘા, ચામડીનાં ઈન્ફેક્શન, ઉઝરડા થયેલા હોય
- › તેમને ઝાડા થયેલા હોય

ખોરાકના ધંધામાં કામ કરતી કોઈ પણ વ્યક્તિને આમાંથી કશાની અસર થયેલી હોય અને તેઓ તેમના કામ દ્વારા ખોરાકના સંપર્કમાં આવવાની શક્યતા હોય, તો તેમણે તાત્કાલિક તેમની બીમારી કે ચિહ્નો વિશે, અને જો શક્ય હોય તો તે શેના કારણે થઈ છે તેના વિશે તેમનાં બિઝનેસના માલિક અથવા મેનેજરને કહેવું જોઈએ.



જે કર્મચારીઓને ઝાડા કે ઉલટી થયાં હોય તેમને તેનાં ચિહ્નો દેખાવાનાં બંધ થઈ ગયા પછી 48 કલાક સુધી કામ પર પાછાં ન આવવું જોઈએ.



હાથ ધોવા

લોકોના હાથમાંથી નુકસાનકારક બેક્ટીરિયા ખોરાક, કામની સપાટીઓ, સાધનો વગેરેમાં ન પ્રસારે તે માટે અસરકારક રીતે હાથ ધોવાનું અત્યંત અગત્યનું છે. ખોરાક સાથે કામ કરતાં બધાં જ કર્મચારીઓ તેમના હાથ બરાબર રીતે ધૂએ છે તેની ખાતરી કરો:

- > જ્યાં ખોરાક સાથે કામકાજ કરવામાં આવતું હોય તે વિસ્તારમાં પ્રવેશતી વખતે, દા.ત. બ્રેકમાંથી પાછા આવીને, અથવા ટોઈલેટ જઈ આવીને
- > ખોરાક તૈયાર કરતી વખતે
- > કાચો ખોરાક અડ્યા પછી, જેમ કે મીટ (માંસ)/પોલ્ટ્રી (મરઘાં-બતકાં વગેરે), અને ઈંડાં
- > ખોરાકી કચરો હાથમાં લીધા પછી અથવા કચરાના બિન ખાલી કર્યા પછી
- > સફાઈ કર્યા પછી
- > પોતાનું નાક સાફ કર્યા પછી

ભૂલશો નહિ કે કર્મચારીઓએ વાપરીને ફેંકી દઈ શકાય તેવા ટાવલ વડે તેમના હાથ બરાબર રીતે કોરા કરવા જોઈએ - જો તમારા હાથ ભીના અથવા ભેજવાળા હોય તો નુકસાનકારક બેક્ટીરિયા વધારે સહેલાઈથી ફેલાઈ શકે છે.

ખોરાકો

- > ખાદ્યપદાર્થો ઉપર પ્રક્રિયા કરવામાં વપરાતી કોઈ પણ કાચી સામગ્રી કે પદાર્થો અથવા બીજી કોઈ સામગ્રી જો એવી રીતે પ્રદૂષિત થઈ હોવાની ખબર હોય, અથવા તે કદાચ પ્રદૂષિત થઈ હોય તેવી સંભાવના હોઈ શકે, કે જેના લીધે તેમાંથી છેવટે તૈયાર થયેલો ખોરાક માણસોએ ખાવા માટે અયોગ્ય બની શકે, તો તમારે તે સામગ્રી કે પદાર્થો ન જ સ્વીકારવા જોઈએ.
- > તમારે બધી જ કાચી સામગ્રી અને પદાર્થો યોગ્ય પરિસ્થિતિઓમાં સંગ્રહવાં જ જોઈએ, જે નુકસાનકારક બગાડ થતાં રોકે અને તેમને પ્રદૂષિત થતાં રોકે તેવી રીતે બનાવવામાં આવી હોય.
- > ખોરાક બનાવવા, તેની પર પ્રક્રિયા કરવા અને તેનું વિતરણ કરવાના દરેક તબક્કે તમારે તે ખોરાક માણસોએ ખાવા માટે અયોગ્ય બની શકે, આરોગ્ય માટે નુકસાનકારક બને અથવા એવી રીતે પ્રદૂષિત થાય કે તે હાલતમાં તે ખાઈ શકાય તેવી અપેક્ષા રાખવાનું ગેરવાજબી હોય, તેવી રીતે કોઈ પણ પ્રકારે પ્રદૂષિત થવાથી તેનું રક્ષણ કરવું જ જોઈએ.
- > જ્યાં ખોરાક બનાવવામાં, તેની સાથે કામકાજ કરવામાં કે તેને સંગ્રહવામાં આવતો હોય તેવી જગ્યાઓએ જીવાતો પેદા થવા ઉપર નિયંત્રણ રાખવાની અને ઘરેલૂ પાલતૂ પ્રાણીઓને ત્યાં જતાં રોકવા માટેની યોગ્ય પદ્ધતિઓ તમે રાખેલી હોવી જ જોઈએ. જો ખાસ સંજોગોમાં, તમારી લોકલ ઓથોરિટી ઘરેલૂ પાલતૂ

પ્રાણીઓની પરવાનગી આપતી હોય, તો તેના લીધે પ્રદૂષણ થતાં રોકવા માટેની પૂરતી પદ્ધતિઓ તમારી પાસે હોવી જ જોઈએ.

- ▶ જોખમી અને/અથવા ખાઈ ન શકાય તેવાં પદાર્થો ઉપર યોગ્ય રીતે લેબલો લગાવેલાં હોવાં જ જોઈએ અને તેમને અલગ તેમજ સલામત કન્ટેઈનરમાં સંગ્રહેલાં હોવાં જ જોઈએ.

તમારે એ પણ ખાતરી કરવાની જરૂર પડશે કે તમે જે ખોરાક બનાવો કે વેચો છો તે પાસ ‘માઈક્રોબાયોલોજિકલ માપદંડ’ પૂરો કરતો હોય. આ માપદંડ ખોરાકમાં અમુક પ્રકારનાં બેક્ટીરિયા કેટલા પ્રમાણમાં હોઈ શકે તેની ઉપર મર્યાદા મૂકે છે. વ્યવહારમાં, મોટા ભાગના નાના કેટરિંગના ધંધાઓ અને ખોરાક વેચતી નાની દુકાનોએ તેઓ જે ખોરાક બનાવતા કે વેચતાં હોય તેમાં બેક્ટીરિયાનું પ્રમાણ ચકાસવા માટેનાં કોઈ પરીક્ષણો કરવાની કદાચ જરૂર નહિ પડે. પરંતુ તમે એ બતાવી શકતાં જ જોઈએ કે ખોરાકમાં બેક્ટીરિયાના પ્રમાણ ઉપર નિયંત્રણ રાખે તેવી યોગ્ય ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની પદ્ધતિઓ તમારે ત્યાં અમલમાં મૂકાયેલી છે. ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી દ્વારા બહાર પાડવામાં આવતી માહિતી સામગ્રીઓ અને માર્ગદર્શનો તેમજ આ ઉદ્યોગની સારા કાર્યવ્યવહારની માર્ગદર્શિકાઓ તમને આ જરૂરિયાતોનું પાલન કરવામાં મદદ કરશે - પાન 26 ઉપર **મને શું મદદ મળી શકે?** જુઓ.

તાપમાન

- ▶ આરોગ્ય ઉપર જોખમ ઊભું કરી શકે તેવા તાપમાને તમારે ખોરાક ન જ રાખવો જોઈએ (નીચે જુઓ).
- ▶ જે ખોરાક સલામત રાખવા માટે તાપમાન નિયંત્રણ ઉપર આધાર રાખતો હોય, તેના માટેની ‘કોલ્ડ ચેઈન’માં ખલેલ ન જ પડવી જોઈએ. જો કે, ખોરાક તૈયાર કરવા, તેનું વહન કરવા, સંગ્રહવા, પ્રદર્શિત કરવા અને પીરસવા માટે અમુક મર્યાદિત સમય સુધી તમે તેને તાપમાન નિયંત્રણની બહારના તાપમાને રાખી શકો છો, પરંતુ તેના લીધે આરોગ્ય ઉપર કોઈ જોખમ ઊભું થતું ન હોય તો જ.
- ▶ જો તમે ખોરાક બનાવતાં, તેના પર કામકાજ કરતાં હો કે પ્રક્રિયા કરાયેલા ખોરાકને પડીકામાં વીંટાળતાં હો, તો તમારે ત્યાં કાચી સામગ્રી અને પ્રક્રિયા કરાયેલી સામગ્રી અલગ અલગ સંગ્રહી શકાય તેટલા પૂરતા મોટા કદના યોગ્ય રૂમો, અને પૂરતા પ્રમાણમાં અલગ અલગ રેફ્રિજરેટર સ્ટોરેજો હોવા જ જોઈએ.
- ▶ જો ખોરાક ચિલ્ડ તાપમાને રાખવાનો કે પીરસવાનો હોય, તો તેને રાંધ્યા પછી (અથવા બીજા પ્રકારે ગરમી આપવાની પ્રક્રિયા કર્યા પછી), અથવા આરોગ્ય પર જોખમ ઊભું ન કરે તેટલા તાપમાને જો તમે ખોરાક ગરમ ન કરી રહ્યાં હો તો છેવટની તૈયારી પછી બને તેટલી જલદી ઠંડો પાડી દેવો જ જોઈએ (નીચે જુઓ).

જાન્યુઆરી 2006થી લાગુ પડી રહેલા નવા કાયદામાં તાપમાન નિયંત્રણની જરૂરિયાતો અગાઉના કાયદાથી બદલાઈ નથી.

ઠંડો ખોરાક...

8°C અથવા તેથી નીચા તાપમાને રાખવો જ જોઈએ.

ઈંગ્લેન્ડ, વેલ્સ અને નોર્થન આયરલેન્ડમાં આ કાનૂની જરૂરિયાત છે. સ્કોટલેન્ડમાં પણ ખોરાક આટલો ઠંડો રાખવો જ જોઈએ.

ગરમ ખોરાક...

63°C અથવા તેથી વધારે તાપમાને રાખવો જ જોઈએ.

આ આખા યુ.કે.માં લાગુ પડતી કાનૂની જરૂરિયાત છે.

તમે જ્યારે ખોરાક ફરીથી ગરમ કરો ત્યારે, ખાતરી કરો કે તે છેક ઉપર સુધી પૂરેપૂરો પરપોટા નીકળે તેટલો ગરમ થયેલો છે. સ્કોટલેન્ડમાં ફરીથી ગરમ કરવામાં આવતા ખોરાક માટે ઓછામાં ઓછા 8°C તાપમાને પહોંચવો જોઈએ તેવી કાનૂની જરૂરિયાત છે.

પીરસવો અને પ્રદર્શિત કરવો

તમે જ્યારે ખોરાક પીરસી કે પ્રદર્શિત કરી રહ્યાં હો, તો તમે અમુક મર્યાદિત સમય માટે તાપમાન નિયંત્રણથી બહારના તાપમાને રાખી શકો છો.

- ઠંડો ખોરાક ચાર કલાક સુધી 8°C કરતાં વધારે તાપમાને રાખી શકાય છે. આ તમારે ફક્ત એક જ વાર કરવું જોઈએ. જો આ સમય પછી કોઈ ખોરાક બહાર રાખવામાં આવ્યો હોય, તો તે તમારે ફેંકી દેવો જોઈએ અથવા તે વપરાઈ જાય ત્યાં સુધી 8°C અથવા તેથી નીચા તાપમાને ઠંડો રાખવો જોઈએ.
- ગરમ ખોરાકને બે કલાક સુધી 63°C કરતાં નીચા તાપમાને રાખી શકાય છે. આ તમારે ફક્ત એક જ વાર કરવું જોઈએ. જો આ સમય પછી કોઈ ખોરાક બહાર રાખવામાં આવ્યો હોય, તો તે તમારે ફેંકી દેવો જોઈએ, તેને ફરીથી 63°C અથવા તેથી ઊંચા તાપમાને ગરમ કરવો જોઈએ અથવા બને તેટલો જલદી 8°C કે તેથી ઓછા તાપમાને ઠંડો પાડી દેવો જોઈએ. ખોરાક વપરાઈ જાય ત્યાં સુધી તેને સલામત તાપમાને રાખવાનું યાદ રાખો.

યાદ રાખો કે જો જરૂરી હોય તો જ તમારે આમ કરવું જોઈએ અને આ સમય કરતાં વધારે લાંબા સમય સુધી ખોરાક તાપમાન નિયંત્રણથી ખોરાક બહાર નહિ રાખવાનું ખૂબ જ અગત્યનું છે.

ડીફોસ્ટ કરવું

- › જો તમે કોઈ ખોરાક ડીફોસ્ટ કરો, તો તે એવી રીતે જ કરવો જોઈએ જેથી તેમાં નુક્સાનકારક બેક્ટીરિયા પેદા થવાનું અથવા તે ઝેરી બનવાનું જોખમ ઓછામાં ઓછું રહે. જ્યારે ખોરાક ડીફોસ્ટ કરવામાં આવી રહ્યો હોય ત્યારે તમારે ખોરાક એવા તાપમાને રાખવો જ જોઈએ જેના પરિણામે આરોગ્ય ઉપર તે કોઈ જોખમ ઊભું ન કરે.
- › જ્યારે ડીફોસ્ટ કરવામાં આવી રહેલા ખોરાકમાંથી નીકળતું પ્રવાહી આરોગ્ય ઉપર જોખમ ઊભું કરી શકે તેમ હોય (દા.ત. કાચું મીટ ડીફોસ્ટ કરતી વખતે), તો તમારે તેને યોગ્ય રીતે વહાવી દેવું જ જોઈએ.
- › ડીફોસ્ટ કર્યા પછી, ખોરાક ઉપર એવી રીતે કામકાજ કરવામાં આવવું જોઈએ જેથી નુક્સાનકારક બેક્ટીરિયા પેદા થવાનું કે તેમાં ઝેર પેદા થવાનું જોખમ ઓછામાં ઓછું રહે (દા.ત. તેને ફ્રિજમાં રાખીને).

વીંટાળવું અને પેક કરવું

જો તમે તમારા ધંધાના એક ભાગ તરીકે ખોરાક વીંટાળતાં (રેપ કરતાં) કે પેક કરતાં હો (ખાવા માટેનો તૈયાર ખોરાક લઈ જવા માટે વેચવા સહિત), તો તમારે આ જરૂરિયાતોનું પાલન કરવું જ જોઈએ.

- › ખોરાક વીંટાળવા અને પેક કરવા માટે વાપરવામાં આવતી સામગ્રીમાંથી પ્રદૂષણ ન લાગવું જોઈએ.
- › ખોરાક વીંટાળવાની સામગ્રી તમારે એવી રીતે જ સંગ્રહવી જોઈએ જેથી તેમાં પ્રદૂષણ લાગવાનું જોખમ ન રહે.
- › તમારે ખોરાક વીંટાળવાનું અને પેક કરવાનું કામ એવી રીતે જ કરવું જોઈએ જેથી ખાદ્યપદાર્થોમાં પ્રદૂષણ ન લાગે. જ્યાં યોગ્ય હોય ત્યાં, કન્ટેઈનર ચોખ્ખું અને નુક્સાનીવાળું (તૂટેલું ફૂટેલું) ન હોય, તેની તમારે ખાતરી કરવી જ જોઈએ, ખાસ કરીને જો તમે ધાતુમાં ડબલાં અને/અથવા કાચની બરણીઓ વાપરતાં હો.
- › જો તમે ખોરાક વીંટાળવા અને/અથવા પેક કરવા માટે કોઈ સામગ્રીનો ફેરઉપયોગ કરતાં હો, તો તે સાફ કરવામાં સહેલી અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં જંતુરહિત કરી શકાય તેવી હોવી જ જોઈએ.

તાલીમ

ખોરાકના ધંધાઓએ ખાતરી કરવી જ જોઈએ કે ખોરાક સાથે કામકાજ કરતાં કોઈ પણ કર્મચારીઓ ઉપર દેખરેખ રાખવામાં આવે છે અને તેઓ જે કામ કરતાં હોય તેને યોગ્ય હોય તેવી રીતે તેમને ખોરાકી સ્વચ્છતાના વિષયમાં સૂચના અને/અથવા તાલીમ આપવામાં આવેલી છે.

એચ.એ.સી.સી.પી.ના સિદ્ધાંતો પર આધારિત (પાન 3 ઉપર **ખોરાકી સ્વચ્છતાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ** જુઓ) ધંધાના ખોરાકી સ્વચ્છતાના વહીવટની પદ્ધતિઓ બનાવવા માટે અને તેની જાળવણી માટે જવાબદાર વ્યક્તિ અથવા લોકોને તેઓ આ કરી શકે તે માટેની યોગ્ય તાલીમ મળેલી હોવી જ જોઈએ.



તમે અને તમારાં કર્મચારીઓએ કોઈ ઔપચારિક કોર્સ કરવો જરૂરી નથી, જો કે તેમ કરવું ઉપયોગી રહે છે. તમે તમારી જાતને અને તમારાં કર્મચારીઓને તાલીમ આપવા માટે એફ.એસ.એ. દ્વારા બહાર પાડવામાં આવતી સામગ્રીનો અથવા સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાના કાર્યવ્યવહારો વિશેની આ ઉદ્યોગની માર્ગદર્શિકાનો ઉપયોગ કરી શકો. પાન 26 ઉપર **મને શું મદદ મળી શકે?** જુઓ.

ખસેડી શકાય તેવાં અને કામચલાઉ સ્થળો

ખસેડી શકાય (એકથી બીજી જગ્યાએ હરી ફરી શકે તેવાં) અને/અથવા કામચલાઉ સ્થળો માટે, પાનાં 6 - 9 ઉપર સમજાવવામાં આવી છે તેના કરતાં જુદી જરૂરિયાતો છે. પરંતુ પુસ્તિકાના બાકીના ભાગોમાં આપેલી જરૂરિયાતો તેમના માટે પણ એક સરખી જ છે. ખસેડી શકાય તેવાં અને/અથવા કામચલાઉ સ્થળોમાં માર્કીઓ, માર્કેટના સ્ટોલો, મોબાઈલ વેનો, વેન્ડિંગ મશીનો અને લોકોને વેચવા કે આપવા માટે નિયમિત રીતે ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવતો હોય તેવાં લોકોનાં ઘરોનો સમાવેશ થાય છે.

સ્થળો અને વેન્ડિંગ મશીનો એવી રીતે ગોઠવેલાં અને ડિઝાઈન કરેલાં, બનાવેલાં અને સાફ રખાયેલાં, સારી રીતે જળવાયેલાં, યોગ્ય રીપેર કરાયેલી હાલતમાં રાખેલાં હોવાં જ જોઈએ જેથી જ્યાં સુધી વાજબી રીતે વ્યવહારુ હોય ત્યાં સુધી પ્રદૂષણ લાગવાનું જોખમ ન રહે, ખાસ કરીને પ્રાણીઓ અને જીવાતોથી.

જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં:

- અંગત સ્વચ્છતા જાળવવા માટેની યોગ્ય સગવડો તમારે ત્યાં હોવી જ જોઈએ, જેમાં સ્વચ્છતાપૂર્વક હાથ ધોવા અને કોરા કરવાની સગવડો, સ્વચ્છ ટોઈલેટોની સગવડો અને કપડાં બદલવાની સગવડોનો સમાવેશ થાય છે.

- > ખોરાક અડતો હોય તે સપાટીઓ મજબૂત હાલતમાં અને સાફ કરવામાં સહેલી તેમજ જરૂર પડે તો જંતુરહિત કરી શકાય તેવી હોવી જ જોઈએ. એટલે કે તે એવી સામગ્રીમાંથી બનાવેલી હોવી જરૂરી છે જે લીસી, ધોઈ શકાય તેવી હોય, સડી કે કાટ ખાઈ જાય તેવી ન હોય અને બિન-ઝેરી (નોન-ટોક્સિક) હોય, સિવાય કે બીજી સામગ્રી યોગ્ય હોવાનો સંતોષ તમે તમારી લોકલ ઓથોરિટીને કરાવી શકો.
- > કામનાં વાસણો અને સાધનો સાફ કરવા અને જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરવા માટેની પૂરતી સગવડો તમારી પાસે હોવી જ જોઈએ.
- > જો તમે તમારા ધંધાના એક ભાગ તરીકે ખોરાક ધોતાં કે સાફ કરતાં હો, તો તેને સ્વચ્છતાપૂર્વક કરવા માટે તમારી પાસે પૂરતી સગવડો હોવી જ જોઈએ.
- > તમારી પાસે ‘પી શકાય તેવા’ (પીવાના પાણીની ગુણવત્તાવાળા) ગરમ અને/અથવા ઠંડા પાણીનો પૂરતો પુરવઠો હોવો જ જોઈએ.
- > કોઈ જોખમી અને/અથવા ખાઈ ન શકાય તેવા પદાર્થો અને કચરો (પ્રવાહી કે નક્કર વસ્તુઓ) ભરવા માટે તેમજ તેનો નિકાલ કરવા માટે તમારી પાસે પૂરતા પ્રમાણમાં ગોઠવણો હોવી જ જોઈએ.
- > ખોરાકને યોગ્ય તાપમાને રાખવાની અને તેના પર દેખરેખ રાખવાની પૂરતી સગવડો અને/અથવા ગોઠવણો તમારી પાસે હોવી જ જોઈએ.
- > તમારે ખોરાક એવી રીતે જ રાખવો જોઈએ જેથી વ્યવહારુ રીતે શક્ય હોય ત્યાં સુધી તેમાં પ્રદૂષણ લાગવાનું જોખમ ન રહે.

કાચદાનો

અમલ

કરાવવો

કાયદાનો અમલ
કરાવવો

ખોરાકી સ્વચ્છતાના કાયદાઓનો અમલ કરાવવા માટે લોકલ ઓથોરિટીઓ જવાબદાર છે. આ કરવા માટે, અમલબજાવણી કરાવનારાં અધિકારીઓ તમારા ધંધાના સ્થળનું ઈન્સપેક્શન કરવા માટે તેની મુલાકાત લે એવું બને. આ અધિકારીઓ કદાચ તેમના નિયત ઈન્સપેક્શન માટે આવે, અથવા તેઓ કોઈ ફરિયાદ થઈ હોવાને કારણે આવી શકે. કોઈ પણ વાજબી સમયે તમારા સ્થળમાં પ્રવેશ કરીને તેનું નિરીક્ષણ કરાવવો તેમને અધિકાર છે અને તેઓ સામાન્ય રીતે તમને પહેલેથી જાણ કર્યા વગર આવશે.

અમલબજાવણીનાં પગલાં

જ્યારે અધિકારીઓને જરૂરી લાગે ત્યારે તેઓ જાહેર જનતાના રક્ષણ માટે 'અમલબજાવણીનાં પગલાં' લઈ શકે છે. આમાં નીચેનાનો સમાવેશ થઈ શકે છે:

- › ખોરાકના નમૂના લઈ જવા
- › તમારી નોંધોનું નિરીક્ષણ કરવું
- › કોઈ સમસ્યાઓ હોય તો તેમને યોગ્ય કરવાનું તમને કહેતો પત્ર લખવો
- › ઔપચારિક કાનૂની નોટિસ મોકલવી જેમાં તમારે કરવી જ જોઈએ એવી કેટલીક બાબતો જણાવેલી હોય, અથવા તમને અમુક ચોક્કસ પ્રક્રિયાઓ, સ્થળો કે સાધનો વાપરવાની મનાઈ કરવામાં આવી હોય
- › ગંભીર કિસ્સાઓમાં કાનૂની કાર્યવાહી કરવાની ભલામણ કરવી

વધારે માહિતી માટે, એફ.એસ.એ. દ્વારા પ્રકાશિત કરવામાં આવેલી 'Food law inspections and your business' 'ફૂડ લો ઈન્સપેક્શન્સ એન્ડ યોર બિઝનેસ' - ખોરાકને લગતા કાયદાનાં ઈન્સપેક્શનો અને તમારો ધંધો નામની પુસ્તિકા જુઓ - વિગતો માટે પાનું 27 જુઓ.

સારી
ખોરાકી
સ્વચ્છતા



ખાવા માટે સલામત હોય તેવો ખોરાક બનાવવા અને વેચવા માટે સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા તમારા માટે અત્યંત આવશ્યક છે. એટલા માટે, આ વિભાગમાં આપેલા દરેક સલાહ-સૂચન પાછળ કોઈ ખાસ કાનૂની જરૂરિયાત ન હોય તો પણ, સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા શું છે તમારે અને તમારાં કર્મચારીઓએ સમજવાનું અને આ સલાહ અનુસરવાનું અત્યંત અગત્યનું છે.

સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાથી તમને આમાં મદદ થાય છે:

- › કાયદાનું પાલન કરવામાં
- › તમારાં ગ્રાહકોમાં ખોરાકી ઝેર થવાનું જોખમ ઓછું કરવામાં
- › તમારા ધંધાની પ્રતિષ્ઠાનું રક્ષણ કરવામાં

સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા નુકસાનકારક બેક્ટીરિયાને કાબૂમાં રાખવા વિશે છે, જેનાથી ગંભીર બીમારીઓ થઈ શકે છે. સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા માટે યાદ રાખવાની ચાર મુખ્ય બાબતો આ છે:

- › **Cross-contamination એકબીજામાં પ્રદૂષણ ફેલાવું (ક્રોસ કન્ટેમિનેશન)**
- › **Cleaning સફાઈ (ક્લિનિંગ)**
- › **Chilling ઠારવું (ચિલિંગ)**
- › **Cooking રાંધવું (કૂકિંગ)**

આને 4 Cs તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. તેઓ તમને ખોરાકી સુરક્ષાને લગતી સૌથી સામાન્ય સમસ્યાઓ ઊભી થતી રોકવામાં મદદ કરશે.



એકબીજામાં પ્રદૂષણ ફેલાવું (ક્રોસ કન્ટેમિનેશન)

એકબીજામાં પ્રદૂષણ ફેલાવું એટલે કે ખોરાક, સપાટીઓ કે સાધનોમાંથી બેક્ટીરિયા એકબીજામાં ફેલાય છે. જ્યારે કાચો ખોરાક, ખાવા માટે તૈયાર ખોરાક, સાધનો કે સપાટીઓને અડે (અથવા તેમાં ટીપાં પડે) ત્યારે થવાની સૌથી વધારે સંભાવના છે.

એકબીજામાં પ્રદૂષણ ફેલાવું એ ખોરાકી ઝેર માટેનું એક સૌથી મોટું કારણ છે. તે રોકવા માટે નીચેની બાબતો કરો:

- › તમે ખોરાક બનાવવાનું શરૂ કરો તે પહેલાં અને કાચો ખોરાક તૈયાર કરવા માટે તમે ફરીથી તેમનો ઉપયોગ કરો તે પહેલાં કામની સપાટીઓ, ખોરાક કાપવાનાં પાટિયાં (ચોપિંગ બોર્ડ્સ) અને સાધનો બરાબર સાફ કરો.

- › આદર્શ રીતે, કાચા અને ખાવા માટે તૈયાર ખોરાક માટે જુદાં જુદાં કાપવાનાં પાટિયાં અને છરીઓ વાપરો.
- › ખોરાક તૈયાર કરતાં પહેલાં તમારા હાથ ધૂઓ.
- › કાચો ખોરાક અડ્યા પછી તમારા હાથ બરાબર ધૂઓ.
- › કાચો અને ખાવા માટે તૈયાર ખોરાક દરેક સમયે એકબીજાથી દૂર રાખો.
- › કાચો ખોરાક ફિજમાં ખાવા માટે તૈયાર કરાયેલા ખોરાકની નીચે મૂકો. જો શક્ય હોય, તો કાચા અને ખાવા માટે તૈયાર ખોરાક માટે અલગ અલગ ફિજ વાપરો.
- › એકબીજામાંથી પ્રદૂષણો ફેલાતાં કેવી રીતે અટકાવી શકાય તેની તમારાં કર્મચારીઓને ખબર હોય તેની ખાતરી કરો.



સફાઈ

- અસરકારક રીતે સફાઈ કરવાથી હાથ, સાધનો અને સપાટીઓ ઉપરનાં બેક્ટીરિયાથી છૂટકારો મેળવી શકાય છે. આથી નુકસાનકારક બેક્ટીરિયા ખોરાકમાં પ્રસરતાં અટકાવવામાં મદદ મળે છે. તમારે નીચેની બાબતો કરવી જ જોઈએ:
- › તમારાં બધાં જ કર્મચારીઓ ખોરાક સાથે કામકાજ શરૂ કરતાં પહેલાં તેમના હાથ બરાબર ધોઈને કોરા કરે છે તેની ખાતરી કરો.
 - › જુદાં જુદાં કામોની વચ્ચે, અને ખાસ કરીને કાચા ખોરાક ઉપર કામકાજ કર્યા પછી ખોરાકના વિસ્તારો અને સાધનો સાફ કરો.
 - › તમે જેમ કામ કરતાં જાવ તેમ સાફ અને ચોખ્ખું કરતાં જાવ. તમે કામ કરતાં હો તો તેમ વપરાયેલાં સાધનો, કપાયેલો ખોરાક વગેરે સાફ કરતાં જાવ અને કામની સપાટીઓ બરાબર સાફ કરો.



ઠારવું

ખોરાકને બરાબર રીતે ઠારવાથી (ચિલ કરવાથી) નુકસાનકારક બેક્ટીરિયા પેદા થતાં અટકાવવામાં મદદ મળે છે. અમુક ખોરાકને સલામત રાખવા માટે ઠંડો રાખવો જરૂરી હોય છે, દાખલા તરીકે જેમની ઉપર ‘વાપરી નાંખવાની તારીખ’ હોય તેવો ખોરાક, રંધાયેલી વાનગીઓ અને ખાવા માટે તૈયાર અન્ય ખોરાક, જેમ કે ક્યુંબરો અને ગળી વાનગીઓ. આ પ્રકારના ખોરાક રૂમના તાપમાને બહાર રાખી મૂકવામાં ન આવે તે અત્યંત અગત્યનું છે. એટલે, તમે નીચેની બાબતો કરો છો તેની ખાતરી કરો:

- › ઠારેલા ખોરાકની ડિલિવરી આવે ત્યારે તે પૂરતા પ્રમાણમાં ઠંડો હોય તે તપાસી જુઓ.

- › જે ખોરાકને ઠારેલો રાખવાની જરૂર હોય તેને તરત જ ફિજમાં મૂકી દો.
- › રાંધેલો ખોરાક અને તેટલી જલદીથી ઠંડો પાડી દો અને તે પછી તેને ફિજમાં મૂકી દો.
- › ઠારેલો ખોરાક તૈયારી દરમ્યાન અને તેટલા ઓછા સમય માટે ફિજની બહાર રાખો.
- › તમારું ફિજ અને ખોરાકનું પ્રદર્શિત કરવા માટેનાં યૂનિટો પૂરતા પ્રમાણમાં ઠંડાં છે તે નિયમિત રીતે તપાસો.



રાંધવું

બરાબર રીતે રાંધવાથી ખોરાકમાં રહેલા નુક્સાનકારક બેક્ટીરિયા મરી જાય છે. એટલા માટે ખોરાક બરાબર રીતે રંધાયેલો છે તેની ખાતરી કરવાનું અત્યંત અગત્યનું છે. ખોરાક રાંધતી કે ફરીથી ગરમ કરતી વખતે, તે છેક ઉપર સુધી પરપોટા નીકળે તેટલો ગરમ થયેલો હોય તે હંમેશાં તપાસી જુઓ.

તમે પોલ્ટ્રી (મરઘાં, બતકાં વગેરે), વાળેલાં સાંધાં અને ઘૂંદેલા મીટમાંથી બનાવેલી વસ્તુઓ, જેમ કે બર્ગરો અને સોસેજીસ વગેરેને બરાબર રાંધો છો તેની ખાતરી કરવાનું ખાસ કરીને અગત્યનું છે. આનું કારણ એ છે કે, આવા ખોરાકના વચ્ચેના ભાગમાં બેક્ટીરિયા રહેલા હોય એવું બની શકે. તે ગુલાબી રંગના અથવા અંદરથી કાચા હોય તેવી રીતે ન પીરસવા જોઈએ અને તે હંમેશાં છેક સુધી પરપોટા નીકળતા હોય તેટલા ગરમ હોવા જોઈએ. મીટના આખા ટુકડા (જેમ કે સ્ટેક્સ) અને બીફ તેમજ લેમ્બના આખા સાંધાં ગુલાબી/અંદરથી કાચા પીરસી શકાય છે, પરંતુ બહારથી તે પૂરેપૂરાં બંધ કરાયેલા હોવા જરૂરી છે.

મને શું મદદ મળી શકે?

જો તમને ખોરાકી સ્વચ્છતાના કાયદાનું પાલન કરવા વિશે સલાહ જોઈતી હોય, તો તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

જો તમે નાનો કેટરિંગનો ધંધો ચલાવતાં હો, તો એચ.એ.સી.સી.પી.ના સિદ્ધાંતો પર આધારિત ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકવામાં તમને મદદ કરવા માટે માહિતી સામગ્રીઓ મળી શકે છે. આ માહિતી સામગ્રીઓ ઈંગ્લેન્ડ, સ્કોટલેન્ડ અને નોર્થન આયરલેન્ડમાં એફ.એસ.એ. દ્વારા અને વેલ્સમાં લોકલ ઓથોરિટીઓ દ્વારા બહાર પાડવામાં આવેલી છે.

› ઈંગ્લેન્ડ

એફ.એસ.એ. દ્વારા કેટરિંગના નાના ધંધાઓ અને 50 કરતાં વધારે લોકલ ઓથોરિટીઓ સાથે ભાગીદારીમાં મળીને ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટ પ્રતિના એક નવીનતમ અને વ્યવહારિક અભિગમ તરીકે 'Safer food, better business' 'સેફર ફૂડ, બેટર બિઝનેસ' (વધારે સલામત ખોરાક, બહેતર ધંધો) બનાવવામાં આવી છે. જો તમે 'સેફર ફૂડ, બેટર બિઝનેસ'ની નકલ મંગાવવા માગતાં હો, તો આ પુસ્તિકાની પાછળના પાને આપેલી સંપર્કની વિગતોનો ઉપયોગ કરીને એફ.એસ.એ. પબ્લિકેશન્સનો સંપર્ક કરો. તમે તે www.food.gov.uk ઉપર ઓનલાઈન પણ જોઈ શકો છો.

› વેલ્સ

કેટરરો માટે અનેક લોકલ ઓથોરિટીઓએ એચ.એ.સી.સી.પી. વિશેની માર્ગદર્શિકાઓ પહેલાં પ્રસિદ્ધ કરેલી છે અને એફ.એસ.એ. વેલ્સ દ્વારા સમગ્ર વેલ્સ ઓથોરિટીઓમાં આ માહિતી સામગ્રીઓના વિતરણને પ્રોત્સાહન આપવામાં આવ્યું છે. વધારે માહિતી માટે ધંધાઓએ તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ.

› સ્કોટલેન્ડ

એફ.એસ.એ. સ્કોટલેન્ડે નાના ધંધાઓ સહિત ખાદ્ય ઉદ્યોગ, લોકલ ઓથોરિટીઓ અને સ્કોટિશ ફૂડ એડવાઈઝરી કમિટિમાંથી નિષ્ણાતોની મદદ લઈને એચ.એ.સી.સી.પી. પર આધારિત 'CookSafe' 'કૂકસેફ' (સલામતીથી રાંધો) નામની પદ્ધતિ વિકસાવી છે. તે ચાઈનીઝ, ઉર્દૂ અને પંજાબીમાં પણ મળી શકે છે. જે ધંધાઓ આની નકલ મેળવવા માગતાં હોય, તેમણે તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ. તમે તે www.food.gov.uk ઉપર ઓનલાઈન પણ જોઈ શકો છો.

નોર્થન આયરલેન્ડ

એફ.એસ.એ. નોર્થન આયરલેન્ડે કેટરરો અને લોકલ ઓથોરિટીઓ સાથે કામ કરીને કેટરિંગ ક્ષેત્ર માટે, 'Safe Catering' 'સેફ કેટરિંગ' (સલામતીથી ખોરાક પૂરો પાડવો) નામની એક માર્ગદર્શિકા બનાવી છે. અનેક વર્ષો પહેલાં બનાવાયેલી અને સમયાનુસાર સુધારા કરાયેલી આ માર્ગદર્શિકા નોર્થન આયરલેન્ડમાં કેટરિંગના વ્યવસાયમાં ઘણી વ્યાપક રીતે સ્વીકારવામાં આવે છે. માહિતી માટે ધંધાઓએ તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ.

મને શું મદદ
મળી શકે??

કેટરિંગના ધંધાઓએ અમુક ચોક્કસ માહિતી સામગ્રી કે નમૂનાનો જ ઉપયોગ કરવો પડે એવું જરૂરી નથી, પરંતુ તેમણે એ ખાતરી કરવી જ જોઈએ કે તેમના ધંધા માટે અનુરૂપ હોય તેવી ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની પદ્ધતિઓ તેમને ત્યાં અમલમાં મૂકાયેલી હોય. અમુક ધંધાઓમાં પહેલેથી જ યોગ્ય પદ્ધતિ અમલમાં હશે, જેનો ઉપયોગ કરવાનું તેઓ ચાલુ રાખી શકે છે.

બીજા કેટલાક પ્રકારના ખોરાકી ધંધાઓ માટેની માહિતી સામગ્રી બનાવવા ઉપર એફ.એસ.એ. કામ કરી રહી છે. વિગતો માટે www.food.gov.uk જુઓ.

માર્ગદર્શક દસ્તાવેજો

નવાં રેગ્યુલેશનો ઉપર એફ.એસ.એ. દ્વારા માર્ગદર્શક દસ્તાવેજો પણ પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવ્યા છે, જે તમે www.food.gov.uk ઉપર વાંચી શકો છો.

એફ.એસ.એ.નાં પ્રકાશનો

એફ.એસ.એ.નાં અનેક પ્રકાશનો છે જે તમને કદાચ ઉપયોગી લાગી શકે. તેમાં નીચેનાંનો સમાવેશ થાય છે:

- › **Starting up – Your first steps to running a catering business શરૂઆત કરવી - કેટરિંગનો ધંધો ચલાવવા માટેનાં તમારાં પહેલાં પગલાં**
- › **Food law inspections and your business ખોરાકને લગતા કાયદાનાં ઈન્સપેક્શનો અને તમારો ધંધો**
- › **Eggs – what caterers need to know ઈડાં - કેટરરોએ શું જાણવાની જરૂર છે**

આ પ્રકાશનો મંગાવવા વિશેની માહિતી આ પુસ્તિકાની પાછળ આપેલી છે.

સારા કાર્યવ્યવહારની માર્ગદર્શિકાઓ

આ ઉદ્યોગ દ્વારા બનાવવામાં આવેલી સારા કાર્યવ્યવહાર માટેની માર્ગદર્શિકાઓ પણ ખોરાકી સ્વચ્છતાનાં રેગ્યુલેશનોનું પાલન કેવી રીતે કરવું તેની સલાહ આપે છે. આ માર્ગદર્શિકાઓનો ઉપયોગ કરવાનું સ્વૈચ્છિક છે, પરંતુ તેમને સરકાર દ્વારા અધિકૃત માન્યતા અપાયેલી છે અને ધંધાઓ રેગ્યુલેશનોનું પાલન કરે છે કે નહિ તેનું મૂલ્યાંકન કરતી વેળાએ અમલબજાવણી કરનારાં અધિકારીઓએ તેને ધ્યાનમાં લેવી પડે છે.

નવાં રેગ્યુલેશનોને આવરી લેતી બીજી અનેક માર્ગદર્શિકાઓ બનાવવામાં આવી રહી છે અને તે 2006 દરમ્યાન ઉપલબ્ધ થશે. વિગતો માટે

www.food.gov.uk જુઓ.

www.food.gov.uk



ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સીનાં પ્રકાશનો

આ પુસ્તિકા અથવા એજન્સી દ્વારા બહાર પાડવામાં આવતાં અન્ય પ્રકાશનોની નકલો મંગાવવા માટે, ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી પબ્લિકેશન્સ (Food Standards Agency Publications)નો સંપર્ક કરો:

ફોન 0845 606 0667
મિનિકોમ 0845 606 0678
ફેક્સ 020 8867 3225
ઈમેઈલ foodstandards@ecgroup.uk.com

Published by the Food Standards Agency March 2006
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006
FSA/1034/0306