



FOOD
STANDARDS
AGENCY

શરૂઆત કરવી

કેટરિંગ (ખાદ્યપદાર્થ)નો ધંધો ચલાવવા
માટેનાં તમારાં પહેલાં પગલાં

Starting up – Your first steps to running a catering business
Gujarati

શરૂઆત કરવી - કેટરિંગ (ખાદ્યપદાર્થનો) ધંધો ચલાવવા માટેનાં તમારાં પહેલાં પગલાં

આ પુસ્તિકા રેસ્ટોરન્ટ, કેફે અથવા બીજો કોઈ કેટરિંગનો (ખાદ્યપદાર્થનો) ધંધો શરૂ કરી રહેલાં લોકો માટે છે, પછી તમે કોઈ ચાલુ ધંધો હાથમાં લઈ રહ્યાં હો કે નવો શરૂ કરી રહ્યાં હો.

પહેલેથી જ બધી બાબતો યોગ્ય કરી લેવાનું ઘણું અગત્યનું છે, કારણ કે તેનાથી તમને ભવિષ્યમાં તમારો ધંધો સારી રીતે ચલાવવામાં ઘણી સહેલાઈ પડશે. તમારે ધ્યાનમાં લેવી જરૂરી મુખ્ય બાબતો વિશે આ પુસ્તિકા તમને જાણકારી આપે છે.

આ પુસ્તિકામાં આપેલી ઘણી બધી માહિતી તમને કાનૂની જરૂરિયાત વિશે જણાવે છે. જ્યારે કોઈ બાબત કાનૂની જરૂરિયાતને બદલે ફક્ત સારા કાર્યવ્યવહારની છે ત્યાં તે લખાણને એક ચોકઠામાં મૂકીને આવી ✨ નિશાની વડે દર્શાવવામાં આવ્યું છે.

આમાં તમને મદદ કરવા માટે કેટલાંક ઉપયોગી સલાહસૂચનો પણ આપવામાં આવ્યાં છે.

આ સૂચનોને ચોકઠામાં આવી ✓ નિશાની સાથે આપેલાં છે.

1

તમે જ્યાં કામ કરો છો

ખોરાકને લગતા સ્થળની નોંધણી કરાવવી, લાઈસન્સો	2
સ્થળ વિશેના નિયમો	3
ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવતો હોય તે વિસ્તારો	4
સાધનો, કચરો	5
હરતાંફરતાં/કામચલાઉ સ્થળો	6
આરોગ્ય અને સુરક્ષા, આગથી સુરક્ષા	7

2

ખોરાકી સુરક્ષાનો વહીવટ

ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ	8
કર્મચારીઓ	9
સાધાનરો	10
વાહન વ્યવસ્થા	11

3

સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા

સફાઈ	12
રોંધવું	13
રોંધવું	14
ઠારવું	15
એકબીજામાંથી પ્રદૂષણ ફેલાવું	17
અંગત સ્વચ્છતા	18
બીમારી	19
સંગ્રહ	20
ઈન્સપેક્શનો	21

4

મેન્યૂ (વાનગીઓની યાદી) વિશેના નિયમો

ભાવો દર્શાવવા	22
વીએટી (VAT) ચાર્જ કરવો	23
ખોરાકનું વર્ણન કરવું	23
ખોરાક ઉપર લેબલ લગાવવાં	24
આલ્કોહોલ (દારૂ)	25
	25

5

દસ્તાવેજીકામ અને નાણાકીય કારભાર

ધંધાના પ્રકારો	26
સ્વ-રોજગારી હોવું	27
વીએટી (VAT) માટે નોંધાવું	27
નોંધો રાખવી	28
કર્મચારીઓને પગાર ચૂકવવા	28
	29

6

કાયદો

30

7

મને શું મદદ મળી શકે છે?

ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની માહિતી સામગ્રી	32
ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સીનાં પ્રકાશનો	33
સરકારી વિભાગ તરફથી પ્રકાશનો	34
ઉપયોગી સંપર્કો	35
	36

તમે જ્યાં કામ
કરો છો

ખોરાકને લગતા સ્થળની નોંધણી કરાવવી

જો તમે કેટરિંગનો (ખાદ્યપદાર્થ પૂરાં પાડવાનો) નવો ધંધો શરૂ કરવાનું વિચારી રહ્યાં હો, તો તમારે તે ધંધો ખોલવાના ઓછામાં ઓછા 28 દિવસ અગાઉથી તમારી લોકલ ઓથોરિટીમાં એન્વાયરન્મેન્ટલ હેલ્થ સર્વિસ વિભાગ પાસે તમારા ધંધાના સ્થળની નોંધણી (રજિસ્ટર) કરાવવી જ જોઈએ.

આ ખોરાકને લગતા મોટા ભાગના ધંધાઓને લાગુ પડે છે, જેમાં ઘરેથી ચલાવવામાં આવતા કેટરિંગના ધંધા, અને સ્ટોલ અને વેન જેવા હરતાફરતા કે ક્રમચલાઉ સ્થળોનો પણ સમાવેશ થઈ જાય છે. નોંધણી કેવી રીતે કરાવવી તેની માહિતી માટે તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો. જો તમે બે અથવા વધારે સ્થળોનો ઉપયોગ કરતાં હો તો તમારે તે બધાં જ સ્થળો નોંધાવવાં જરૂરી છે.

જો ખોરાકને લગતા કોઈ સ્થળનો ઉપયોગ અનેક કેટરિંગ ધંધાઓ દ્વારા કરવામાં આવતો હોય (દાખલા તરીકે, કોઈ વિલેજ હોલ અથવા કોન્ફરન્સ સેન્ટર), તો આ હેતુ માટે તે સ્થળ વાપરવા દેવાની પરવાનગી આપનાર વ્યક્તિ તેમની નોંધણી કરાવવા માટે જવાબદાર રહે છે.

તમારે કદાચ સ્વ-રોજગારી (સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ) તરીકે પણ નોંધણી કરાવવાનું જરૂરી બનશે અને/અથવા વીએટી (VAT) માટે પણ કદાચ તમારે નોંધાવું પડશે (પાનાં 27-29 જુઓ). આ માટેની નોંધણીની પ્રક્રિયાઓ તમારા ખોરાકના સ્થળની નોંધણીની પ્રક્રિયાથી તદ્દન અલગ છે.

જો તમે તમારા સ્થળમાં ફેરફાર કરવા માગતાં હો, તો યાદ રાખો કે તમારે કદાચ પ્લાનિંગ પરમિશનની જરૂર પડી શકે.

મોટા ભાગનાં સ્થળો માટે તમારે બિઝનેસ રેટ્સ ચૂકવવો પડશે. માહિતી માટે તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

લાઈસન્સો (પરવાના)

જો તમે નીચેની બાબતો કરવા માગતાં હો, તો તમને લાઈસન્સની જરૂર પડશે:

- ▶ આલ્કોહોલ (દારૂ) વેચવો કે પૂરો પાડવો
- ▶ રાત્રે 11થી સવારના 5 વાગ્યા દરમિયાન ગરમ ખોરાક વેચવો
- ▶ મનોરંજન પૂરું પાડવું, જેમ કે થિયેટર, સિનેમા અથવા જીવંત સંગીત કાર્યક્રમો
- ▶ રસ્તા પરના સ્ટોલ અથવા વેનમાંથી ખોરાક વેચવો

આ બધા જ લાઈસન્સો વિશેની માહિતી માટે ધંધાઓએ તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ.

સ્થળ વિશેના નિયમો

તમે જ્યારે તમારા ધંધા માટેના સ્થળની પસંદગી કરો, ત્યારે એ ખાતરી કરવાનું અત્યંત અગત્યનું છે કે તે સ્થળ:

- ▶ જરૂરી નિયમનોનું પાલન કરતું હોય
- ▶ તમારા ધંધાના હેતુ માટે યોગ્ય હોય
- ▶ તમે સુરક્ષિત રીતે ખોરાક તૈયાર કરી શકો તેવું હોય

તમારે તમારું સ્થળ સ્વચ્છ રાખવું જ જોઈએ અને તેને સારી રીતે રીપેર કરાવેલું અને સારી હાલતમાં રાખવું જ જોઈએ. તમારા સ્થળમાં પ્રદૂષણ ફેલાવા સામે સુરક્ષા અને જંતુ નિયંત્રણ સહિત ત્યાં સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાનું અનુસરણ કરી શકાય તેવું તે હોવું જ જોઈએ.



તમે જ્યારે નવા સ્થળની પસંદગી કરી રહ્યાં હો, અથવા તમારા સ્થળમાં ફેરફારો કરી રહ્યાં હો ત્યારે તમારી લોકલ ઓથોરિટી પાસેથી સલાહ મેળવવાનો વિચાર સારો છે.

નીચેના નિયમો, જ્યાં ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવતો હોય ફક્ત તે વિસ્તારોને જ નહિ પરંતુ તમારા આખા સ્થળને લાગુ પડે છે.

હાથ ધોવાની સગવડો અને ટોઈલેટો

કર્મચારીઓના હાથ ધોવા માટેની પૂરતી સગવડ (બેસિનો) તમારે ત્યાં હોવી જ જોઈએ, જ્યાં ગરમ અને ઠંડું પાણી આવતું હોય અને આરોગ્યપ્રદ રીતે હાથ સાફ કરવા તેમજ કોરા કરવા માટેની સામગ્રીઓ હોવી જ જોઈએ.

જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં ખોરાક અને સફાઈનાં સાધનો ધોવા માટેનાં અલગ સિન્ક પૂરાં પાડવામાં આવવાં જ જોઈએ - જુઓ પાનાં 5-6.

સ્થળ પર પૂરતી સંખ્યામાં ટોઈલેટો પણ હોવાં જ જોઈએ અને તે સીધા જ ખોરાકના વિસ્તારમાં ખૂલે તેવી રીતે ન જ હોવાં જોઈએ.

કપડાં બદલવાની સગવડો

જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં કર્મચારીઓને તેમનાં કપડાં બદલવા માટેની પૂરતી સગવડો તમારે પૂરી પાડવી જ જોઈએ.

અન્ય જરૂરિયાતો

તમારા સ્થળમાં પૂરતા પ્રમાણમાં વેન્ટિલેશન (હવાની અવરજવર), લાઈટો તેમજ ડ્રેઈનેજ (ગટર વ્યવસ્થા) પણ હોવી જ જોઈએ.

ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવતો હોય તે વિસ્તારો

જ્યાં ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવતો હોય તે રૂમોને નીચેના નિયમો લાગુ પડે છે.

ફરસ (ભોંય) અને દિવાલો

ફરસ (ભોંય) અને દીવાલો 'સાબૂત હાલત'માં હોવી જ જોઈએ. તે ચોખ્ખી અને (જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં) જંતુ રહિત કરાયેલી હોવી જ જોઈએ.

આનો અર્થ વ્યવહારમાં એવો થાય કે ફરસ, દીવાલો અને સપાટીઓ લીસી, સખત પડવાળી, ધોઈ શકાય તેવી અને (તૂટેલી ફૂટેલી ન હોય તેવી રીતે) રીપેરની સારી હાલતમાં રખાયેલી હોવી જોઈએ.

છતો

છતો એવી રીતે બનાવવામાં અને બાંધવામાં આવેલી હોવી જરૂરી છે કે જેથી તેમાં ભેજ ન વળે, કચરો ભરાઈને ભેગો ન થાય કે લીલ ન બાઝે કે તેમાંથી કણો ખરે નહિ.

આનો અર્થ વ્યવહારમાં એવો થાય કે, છત સારી હાલતમાં રખાયેલી, લીસી સપાટીવાળી અને ચોખ્ખી હોવી જોઈએ, તેના રંગ કે પ્લાસ્ટરના પોપડા ખરતા ન હોવા જોઈએ.

બારીઓ

બારીઓ અને ખૂલે તેવી બીજી કોઈ પણ જગ્યા એવી રીતે બનાવવામાં અને બાંધવામાં આવેલી હોવી જરૂરી છે કે જેથી તેમાં કચરો ભરાઈને ભેગો ન થાય. જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં બહારની બાજુએ ખૂલી શકતી હોય તેવી બારીઓ તેમજ અન્ય જગ્યાઓ (જેમ કે બારણાં) ઉપર જીવાત આવતી રોકતાં આવરણો (કે જાળીઓ) લગાવેલાં હોવાં જ જોઈએ, જેને સહેલાઈથી કાઢીને સાફ કરી શકાય.

બારણાં

બારણાં સહેલાઈથી સાફ કરી શકાય તેવાં અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં જંતુરહિત કરેલાં હોવાં જ જોઈએ.

સપાટીઓ

જ્યાં ખોરાકને લગતું કામકાજ કરવામાં આવતું હોય ત્યાં સપાટીઓ (સાધનોની સપાટીઓ સહિત), અને ખાસ કરીને જેને ખોરાકનો સ્પર્શ થતો હોય તેવી સપાટીઓને સાબૂત હાલતમાં રાખવામાં આવવી જ જોઈએ અને તે સહેલાઈથી સાફ કરી શકાય તેવી તેમજ જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં જંતુ રહિત કરી શકાય તેવી હોવી જ જોઈએ.

સાધનો સાફ કરવા માટેની સુવિધાઓ

તમારા ધંધાના સ્થળે વાસણો અને સાધનોની સફાઈ કરવાની અને જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં તેમને જંતુરહિત કરવાની અને સંગ્રહવા માટેની યોગ્ય સગવડ હોવી જ જોઈએ. આ સગવડોમાં પૂરતા પ્રમાણમાં ગરમ અને ઠંડા પાણીનો યોગ્ય પૂરવઠો હોવો જ જોઈએ.

ખોરાક ધોવા માટેની સગવડો

જ્યાં જરૂરી હોય ત્યાં ખોરાક ધોવા માટેની પૂરતી સગવડો તમારે ત્યાં હોવી જ જોઈએ. ખોરાક ધોવા માટેના દરેક સિન્કમાં (કે અન્ય સગવડમાં) ગરમ અને/અથવા ઠંડા પાણીનો પૂરતો પૂરવઠો હોવો જ જોઈએ. આ પાણી પી શકાય તેવી ગુણવત્તાનું હોવું જ જોઈએ. આ સગવડોને સ્વચ્છ રાખવામાં અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરવામાં આવવી જ જોઈએ.

સાધનો

ખોરકનો સ્પર્શ થતો હોય તેવી બધી જ વસ્તુઓ, ફિટિંગો અને સાધનો:

- ▶ સારી હાલતમાં, રીપેર કરાયેલાં અને એવી રીતે રાખવામાં આવેલાં હોવાં જ જોઈએ જેથી તેમને સાફ રાખી શકાય અને જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરી શકાય
- ▶ એકબીજામાંથી પ્રદૂષણ ન ફેલાવે તે માટે તેમને જરૂર મુજબ વારંવાર અસરકારક રીતે સાફ કરી શકાય અને જરૂર હોય ત્યાં જંતુરહિત કરી શકાય

કચરો

ખોરાક મૂકવામાં આવતો હોય તે રૂમોમાંથી તમારે બને તેટલી જલદી ખોરાકી કચરો તેમજ અન્ય ગંદકી સાફ કરી દેવાં જ જોઈએ, જેથી ત્યાં કચરાનો ભરાવો ન થાય.

તમારે ત્યાં ખોરાકી કચરો તેમજ અન્ય ગંદકી ભરવા અને તેનો નિકાલ કરવા માટેની પૂરતી સગવડો હોવી જ જોઈએ.



તમારા ધંધાને લાગુ પડતા આ ફક્ત થોડા જ નિયમો છે. ‘ફૂડ હાઈજિન - એ ગાઈડ ફોર બિઝનેસીસ’ (ખોરાકી સ્વચ્છતા - ધંધાઓ માટેની માર્ગદર્શિકા) જુઓ, તે ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી (એફ.એસ.એ.) દ્વારા પણ પ્રકાશિત કરવામાં આવે છે - તે કેવી રીતે મંગાવવી તેની વિગતો માટે પાનું 34 જુઓ.

હરતાંફરતાં/કામચલાઉ સ્થળો

જો તમે કોઈ હરતાંફરતા (મોબાઈલ) કે કામચલાઉ (ટેમ્પરરી) સ્થળેથી ખોરાકનો ધંધો ચલાવતાં હો, તો પણ તમારે બીજા ખોરાકી ધંધાની જેમ જ સ્વચ્છતાને લગતા સરખા જ નિયમોનું પાલન કરવાનું રહેશે, પરંતુ તમારી જગ્યા મર્યાદિત હોવાને કારણે, સ્થળો માટેની કાનૂની જરૂરિયાતો થોડી જુદી છે અને તેમાં વધારે પ્રમાણમાં બાંધછોડ કરવામાં આવે છે.

ફવધારે માહિતી માટે, એફ.એસ.એ. દ્વારા પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવતી ‘ફૂડ હાઈજિન - એ ગાઈડ ફોર બિઝનેસીસ’ (ખોરાકી સ્વચ્છતા - ધંધાઓ માટેની માર્ગદર્શિકા) જુઓ

તમે જ્યાં કામ કરો છો

(તે કેવી રીતે મંગાવવી તેની વિગતો માટે પાનું 34 જુઓ). હરતાફરતાં અને/અથવા કામચલાઉ સ્થળોમાં માર્કિંગો, સ્ટોલ અને વૅનનો સમાવેશ થાય છે.

ફોરાક્રી સ્વચ્છતાને લગતા નિયમો તમને કેવી રીતે લાગુ પડે છે તેની વિગતો માટે, તમારી લોકલ ઓથોરિટીમાં એન્વાયરનમેન્ટલ હેલ્થ સર્વિસનો સંપર્ક કરો.

યાદ રાખો હરતાફરતાં અને/અથવા કામચલાઉ સ્થળોની પણ નોંધણી કરાવવી જરૂરી છે - પાન 3 ઉપર, 'ખોરાકને લગતા સ્થળની નોંધણી કરાવવી' જુઓ.

આરોગ્ય અને સુરક્ષા

તમારે એ રીતે જ કામ કરવું જોઈએ જેનાથી તમારાં કર્મચારીઓ અને તમારા કામની જેમને કદાચ અસર થઈ શકે તેવાં લોકોના આરોગ્ય અને સુરક્ષાની રક્ષા થઈ શકે. જો તમારે ત્યાં પાંચ કે તેથી વધારે કર્મચારીઓ કામ કરતાં હોય, તો તમારી પાસે આરોગ્ય અને સલામતી માટેની લેખિત નીતિ હોવી જ જોઈએ, જેમાં આરોગ્ય અને સલામતી માટે તમે રાખેલી ગોઠવણોનું વર્ણન કરેલું હોય.

વધારે માહિતી માટે, 'Health and Safety: a no-nonsense summary of Government rules and regulations' 'હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી: એ નો-નોનસેન્સ સમરી ઓફ ગવર્નમેન્ટ રૂલ્સ એન્ડ રેગ્યુલેશન્સ' (આરોગ્ય અને સુરક્ષા: સરકારના નિયમો અને નિયમનો વિશે અર્થસભર સંક્ષેપ) જુઓ જે 'બિઝનેસ લિન્ક' દ્વારા પ્રકાશિત કરવામાં આવે છે (તે કેવી રીતે મંગાવવી તેની વિગતો માટે પાનું 35 જુઓ) અથવા હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝેક્યુટિવનો સંપર્ક કરો (પાનું 36 જુઓ).

આગથી સુરક્ષા

તમારે તમારી જગ્યામાં આગના જોખમનું મૂલ્યાંકન કરવું જ જોઈએ અને તમારી, તમારાં કર્મચારીઓની અને ગ્રાહકોની સલામતી માટે આગથી બચવા માટેનાં સાવચેતીનાં પગલાં લેવાં જ જોઈએ. તમારે કયા પ્રકારનાં સાવચેતીનાં પગલાં લેવાં જરૂરી છે તેનો આધાર અનેક બાબતો ઉપર રહેલો હશે, જેમ કે તમારી જગ્યા કેટલી મોટી કે નાની છે. સલાહ માટે, તમારી સ્થાનિક ફાયર ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.



જો તમે જગ્યામાં કોઈ ફેરફારો કરાવવાનું વિચારી રહ્યાં હો, તો તમે કામ શરૂ કરાવો તે પહેલાં આગથી સુરક્ષા રાખવા માટેની સલાહ મેળવી લેવાનો વિચાર સારો છે.

વધારે માહિતી માટે, 'Fire Safety: An employer's guide' 'ફાયર સેફ્ટી: એન એમ્પ્લોયર્સ ગાઈડ' (આગથી સુરક્ષા: એમ્પ્લોયર માટેની માર્ગદર્શિકા) જુઓ. આ તમે www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm પર ઓનલાઈન વાંચી શકો છો અથવા તેને એચ.એસ.ઈ. બુક્સ પાસેથી £9.95ની કિંમતે મંગાવી શકો છો (વિગતો માટે પાનું 35 જુઓ).

ખોરાકી સુરક્ષાનો વહીવટ

ખોરાકી સુરક્ષાનો વહીવટ, તમારા ધંધામાં ખોરાક ખાવા માટે સલામત હોય તેની ખાતરી થઈ શકે તે માટે તે કેવી રીતે બનાવવામાં આવે છે તેનું **સંચાલન** તમે કેવી રીતે કરો છો તેના વિશે છે.

ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ

તમારે 'ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ' લાગુ પાડવી જ જોઈએ અને તમારી કાર્યપદ્ધતિઓને લગતી નોંધો અદ્યતન રાખવી જ જોઈએ. તમે જે પ્રકારનો ખોરાક બનાવતાં તેમાં જો ફેરફાર કરો, અથવા તમે જેવી રીતે કામ કરતાં હો તેમાં ફેરફાર કરો, તો તમારે આ કાર્યપદ્ધતિઓનું પુનઃઅવલોકન કરવું જ જોઈએ.

આ કાર્યપદ્ધતિઓ લાગુ પાડવામાં તમને મદદ કરવા માટે એફ.એસ.એ. તરફથી માહિતી સામગ્રી બનાવવામાં આવી છે - વધારે માહિતી માટે પાનું 33 જુઓ. તમે સલાહ માટે તમારી સ્થાનિક કાઉન્સિલમાં એન્વાયરન્મેન્ટલ હેલ્થ સર્વિસને પણ પૂછી શકો.

કર્મચારીઓ



કોઈ પણ ધંધા માટે ભરોસાપાત્ર અને જવાબદાર કર્મચારીઓ અગત્યનાં છે. જો શક્ય હોય, તો કેટરિંગનો કેટલોક અનુભવ હોય અને/અથવા તેની તાલીમ મેળવેલી હોય તેવાં કર્મચારીઓને કામ પર રાખવાનો વિચાર સારો છે.

ખોરાક સાથે કામકાજ કરતાં કોઈ પણ કર્મચારી સભ્ય જે કામ કરતાં હોય તેને યોગ્ય હોય તે અનુસાર તેમની ઉપર દેખરેખ રાખવામાં આવે છે અને તેમને સૂચના આપવામાં આવે છે અને/અથવા તેમને ખોરાકી સ્વચ્છતામાં તાલીમ મળેલી છે તેની તમારે ખાતરી કરવી જ જોઈએ.



તમે જ્યારે કોઈ કર્મચારી સભ્યને કામ પર રાખો, ત્યારે તમારે ખાતરી કરવી જોઈએ કે તેઓ કામ કરવાનું શરૂ કરે તે પહેલાં તેમને ખોરાકી સ્વચ્છતાને લગતા મુખ્ય મુદ્દાઓની સમજણ હોય. પાનાં 12-21 ઉપર આપેલો સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાનો વિભાગ જુઓ.

તમારા ધંધામાં ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ બનાવવા અને અને તેની જાળવણી કરવા માટે જવાબદાર વ્યક્તિ (અથવા લોકો) તે કરી શકે તે માટેની યોગ્ય તાલીમ મળેલી હોવી જ જોઈએ. તમારે અને તમારાં કર્મચારીઓએ કોઈ ઔપચારિક કોર્સમાં જવું જરૂરી નથી, જો કે તેમ કરવું ઉપયોગી છે. તમે તમારી જાતને અને તમારાં કર્મચારીઓને તાલીમ આપવા માટે એફ.એસ.એ. દ્વારા બનાવવામાં આવેલી માહિતી સામગ્રીનો ઉપયોગ કરી શકો. વિગતો માટે પાનું 33 જુઓ.



તમે કે તમારાં કર્મચારીઓએ કરેલી કોઈ પણ તાલીમની નોંધ રાખવાનો વિચાર સારો છે, કારણ કે જો અમલબજાવણી કરાવનારાં અધિકારીઓ જ્યારે તમારા સ્થળની મુલકાત લે ત્યારે તેમને તમે તે બતાવી શકો છો.

સપ્લાયરો (માલ પૂરો પાડનારાં)



તમે કેવા સપ્લાયરોની પસંદગી કરો છો તે અગત્યનું છે, કારણ કે સપ્લાયર કેટલા બરોસાપાત્ર છે અને તેઓ કેવી ગુણવત્તાનો અને કેટલો સુરક્ષિત ખોરાક પૂરો પાડે છે તે તમારા ધંધાને અસર કરી શકે છે. તમે જે ખાદ્યપદાર્થો ખરીદો તેમનો સંગ્રહ, તેના પરની પ્રક્રિયા અને તેના પરનું કામકાજ સુરક્ષિતપણે કરવામાં આવ્યું હોય તે ખાસ કરીને અગત્યનું છે.

જ્યારે ખોરાક આપી જવામાં આવે ત્યારે નીચેની બાબતો તપાસી જુઓ:

- ▶ ઠંડો કરેલો (ચિલ્ડ) અને ઠારેલો (ફ્રોઝન) ખોરાક યોગ્ય પ્રમાણમાં ઠંડો હોય
- ▶ તેની પરનું પેકેજિંગ નુકસાન પામેલું ન હોય
- ▶ તમે જે મંગાવ્યું હોય તે જ તે હોય

જો તમને લાગતું હોય કે સપ્લાયરે મોકલાવેલા ખોરાક પર બરાબર રીતે કામકાજ કરવામાં નથી આવ્યું, તો જો શક્ય હોય તો તે ખોરાક સ્વીકારવાની ના પાડી દો, અને તાત્કાલિક તમારા સપ્લાયરનો સંપર્ક કરો.

તમારા બધા જ સપ્લાયરોની વિગતો લખી રાખવાનું અગત્યનું છે. તમે સપ્લાયર પાસેથી, દુકાનમાંથી કે કોઈ કેશ એન્ડ કેરીમાંથી જે કોઈ પણ ખોરાક ખરીદો તે બધાંની રસીદો અને ઈનવોઈસો રાખી મૂકો. આમાં તમે કયો ખાદ્યપદાર્થ ખરીદ્યો છે, કોની પાસેથી ખરીદ્યો છે અને કેટલા જથ્થામાં તેમજ કઈ તારીખે વગેરે વિગતો હોવી જોઈએ.

વાહન વ્યવસ્થા

તમે જ્યારે ખોરાકને વાહનો મારફતે એકથી બીજા સ્થળે મોકલો - કદાચ તમારી જગ્યાએથી બીજી કોઈ જગ્યાએ અથવા તો કેશ એન્ડ કેરીમાંથી તમારી જગ્યાએ લાવો - ત્યારે તમારે તે ખોરાકને દાખલા તરીકે ક્યારા કે બેક્ટેરિયા (જીવાણુઓ)ને કારણે પ્રદૂષિત થતાં અટકાવવો જ જોઈએ.

ખાસ કરીને નીચેની બાબતોની ખાતરી કરવાનું અગત્યનું છે:

- ▶ ખોરાકને એવાં પડીકાંઓમાં કે ડબાઓમાં મૂકીને વાહનમાં મોકલવામાં આવે કે જેથી તે પ્રદૂષિત થતો બચાવી શકાય
 - ▶ ઠંડો કરેલો ઠારેલો ખોરાક યોગ્ય તાપમાને રાખવામાં આવ્યો હોય (અમુક ધંધાવાળાઓ ઠંડી રહે તેવી કોથળીઓ કે ખોખાં વાપરે છે અથવા તો રેફ્રિજરેટરવાળી વેનનો ઉપયોગ કરે છે)
 - ▶ કાચા અને ખાવા માટે તૈયાર ખોરાક જુદા જુદા રાખવામાં આવ્યા હોય
- ખોરાકનું વહન કરવા માટે વપરાતાં વાહનો ચોખ્ખાં અને સારી રીતે રીપેર કરાયેલી હાલતમાં રાખવાં જરૂરી છે.

સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા



તમે જે ખોરાક પીરસો છો તે ખાવા માટે સલામત છે તેની ખાતરી કરવા માટે સારી ખોરાકી સ્વચ્છતા આવશ્યક છે. અને તે ધંધા માટે પણ સારું છે કારણ કે સારા પ્રમાણમાં સ્વચ્છતા રાખવાથી ખોરાકી ઝેર થતું અટકાવી શકાય છે અને ગ્રાહકોમાં તમારી પ્રતિષ્ઠા પણ જાળવી શકાય છે.

તમે જ્યારે કેટરિંગનો કોઈ ધંધો શરૂ કરી રહ્યાં હો, ત્યારે શરૂઆતથી તમને સારી સ્વચ્છતા જાળવવાની ચોક્કસાઈ રાખવામાં મદદ કરે તેવી પદ્ધતિઓ અપનાવવાની તમને સારી તક મળે છે.

સારી સ્વચ્છતા માટે યાદ રાખવાની ચાર મુખ્ય બાબતો 4 Cs ('સી') છે:

- › Cleaning સફાઈ (ક્લિનિંગ)
- › Cooking રાંધવું (કૂકિંગ)
- › Chilling ઠારવું (ચિલિંગ)
- › Cross-contamination એકબીજામાંથી ફેલાતાં પ્રદૂષણો (ક્રોસ-કન્ટેમિનેશન)

ખોરાકી સ્વચ્છતાને લગતી સૌથી સામાન્ય સમસ્યાઓ રોકવામાં મદદ મેળવવા માટે તમે 4 Cs ('સી')નો ઉપયોગ કરી શકો છો. તે દરેકનો ઉપયોગ તમે કેવી રીતે કરી શકો તે હવે પછીના વિભાગમાં સમજાવવામાં આવ્યું છે.



Cleaning સફાઈ (ક્લિનિંગ)

અસરકારક રીતે સફાઈ કરવાથી હાથ, સાધનો અને સપાટીઓ ઉપરનાં બેક્ટેરિયા (જીવાણુઓ) દૂર કરી શકાય છે. એટલે તેના લીધે ખોરાકમાં બેક્ટેરિયા ફેલાતાં અટકાવવામાં મદદ મળે છે. તમારે નીચેની વસ્તુઓ કરવી જોઈએ.

- › ખાતરી કરો કે તમારાં બધાં જ કર્મચારીઓ ખોરાકને અડતાં પહેલાં પોતાના હાથ બરાબર ધૂએ અને કોરા કરે છે.
- › જુદાં જુદાં કામો કરવાની વચ્ચે ખોરાકને લગતા વિસ્તારો અને સાધનો સાફ કરો, ખાસ કરીને કાચો ખોરાક અડયા બાદ.
- › તમે કામ કરતાં જાવ તેમ સફાઈ પણ કરતાં જાવ. તમે ક્યાંક કશોક ખોરાક પાડો કે ઢોળો, તો તરત જ તે સાફ કરી દો અને ત્યારબાદ તે આખીયે સપાટી સાફ કરી દો.
- › તમારા કામ માટે યોગ્ય હોય તેવી સફાઈની વસ્તુઓ વાપરો, અને તેની ઉપર લખેલી ઉત્પાદકની સૂચનાઓનું પાલન કરો.
- › ખોરાકી કચરો ભેગો થવા ન દો.



સપાટીઓ અને સાધનો જ્યારે સાફ કરવાની જરૂર પડે ત્યારે સાફ કરવામાં આવે છે તેની ખાતરી કરવા માટે સફાઈ માટેનું શેડ્યુઅલ રાખવાનો - સફાઈ માટેનો સમય નક્કી કરી રાખવાનો વિચાર સારો છે. આમ કરવાથી સફાઈ માટેની વસ્તુઓ વેડફાય નહિ અને અયોગ્ય રીતે વપરાય નહિ તેની ખાતરી કરવામાં મદદ મળશે.

દરરોજે શું સાફ કરવાની જરૂર છે, અથવા દિવસમાં એક કરતાં વધારે વખત શું સાફ કરવું પડે તેમ છે અને કઈ વસ્તુ વારંવાર સાફ કરવી પડે તેમ નથી તે તપાસી રાખો. તમારા સફાઈના શેડ્યુઅલમાં નીચેની બાબતો દર્શાવેલી હોવી જ જોઈએ:

- ▶ શું સાફ કરવાની જરૂર છે
- ▶ તે કેટલીવાર કરવાની જરૂર છે
- ▶ સફાઈ કેવી રીતે કરવામાં આવવી જોઈએ

સફાઈ માટે દર્શાવેલી સૂચનામાં નીચેની બાબતો સમાવવાનો વિચાર સારો છે:

- ▶ સફાઈ માટેની કઈ વસ્તુઓ વાપરવી જોઈએ
- ▶ તે વસ્તુઓ કેવી રીતે વાપરવી જોઈએ, જેમાં કેટલા પ્રમાણમાં તેને પાણીમાં મિશ્રણ કરીને હળવી બનાવીને વાપરવી જોઈએ અને તેને કેટલા સમય માટે સપાટી ઉપર રાખી મૂકવી જોઈએ (ઉત્પાદકની સૂચનાઓનો અમલ કરીને આ સ્પષ્ટ કરો)
- ▶ તે વસ્તુઓ કેવી રીતે રાખવી જોઈએ (ખોરાકથી દૂર તે માટે ખાસ બનાવેલી જગ્યામાં)

ખોરાકને લગતા ધંધા ઉપર કાનૂની પગલાં લેવામાં આવવાનું એક સૌથી સામાન્ય કારણ, સાધારણ સ્વચ્છતા ન રાખવી તે છે.



Cooking રાંધવું (ફૂકિંગ)

પૂરે પૂરો ખોરાક રાંધવાથી ખોરાકની અંદર રહેલાં નુકસાનકારક બેક્ટેરિયાનો નાશ થાય છે. એટલે ખોરાક બરાબર રંધાયો હોવાની ખાતરી કરવાનું અત્યંત અગત્યનું છે. બરાબર નહિ રંધાયેલા ખોરાકને કારણે ખોરાકી ઝેર પેદા થઈ શકે છે.

ખોરાક રાંધતી કે ફરીથી ગરમ કરતી વેળાએ તે છેક નીચેથી ઉપર સુધી પરપોટા નીકળે તેટલો બરાબર ગરમ થયેલો છે તે હંમેશાં તપાસો. (સ્ક્રેટલેન્ડમાં ફરીથી ગરમ કરવામાં આવતો ખોરાક ઓછામાં ઓછો 82° સેન્ટીગ્રેડ તાપમાન સુધી ગરમ કરવો એ કાનૂની જરૂરિયાત છે).

તમે પોલ્ટ્રી (જેમ કે ચિકન), પોર્ક, વાળેલાં સાંધા અને બર્ગરો અને સોસેજ્સ જેવી છૂંદેલા માંસ (મિન્સ્ટ્રૂ મીટ)માંથી બનાવેલી વસ્તુઓ પૂરે પૂરી રીતે રાંધો છો તેની ખાતરી કરવાનું ખાસ કરીને વધારે અગત્યનું છે. કારણ કે આ પ્રકારના માંસની

વચ્ચેના ભાગમાં બેક્ટેરિયા હોઈ શકે છે. કોઈ પણ બેક્ટેરિયાનો નાશ કરવા માટે તે ખોરાકને પૂરે પૂરો રાંધવો આવશ્યક છે, એટલે આ પ્રકારનું માંસ ગુલાબી રંગનું કે પૂરું રંધાયા વગર પીરસવામાં ન આવવું જોઈએ અને તે છેક ઉપર સુધી પરપોટા નીકળે તેટલું ગરમ હોવું જોઈએ.

ગ્રાહક વિનંતી કરે તો આખા ટુકડા (જેમ કે સ્ટેક્સ) અથવા બીફ કે લેમ્બના સાંધાં ગુલાબી રંગનાં કે ઓછા રંધાયેલાં પીરસી શકાય છે.

ખોરાક ગરમ રાખવો

તમે જ્યારે રંધાયેલો ખોરાક ગરમ રાખતાં હો તો તે તમારે **63° સેન્ટીગ્રેડ કરતાં વધારે** તાપમાને રાખવો જ જોઈએ. આ કાનૂની જરૂરિયાત છે.

તમે જ્યારે ખોરાક પીરસતાં હો કે તે પ્રદર્શનમાં મૂકેલો હોય, ત્યારે તે વધુમાં વધુ બે કલાક માટે જ 63° સેન્ટીગ્રેડ કરતાં ઓછા તાપમાને રાખી શકાય છે. પણ આ તમે એક જ વાર કરી શકો. ત્યારબાદ તમારે તે ખોરાક ફેંકી દેવો જ જોઈએ અથવા તો બને તેટલી ઝડપથી તે ઠંડો પાડીને બીજી વાર વપરાય ત્યાં સુધી ઠારી દેવો જોઈએ.

સ્કોટલેન્ડમાં પણ, ધંધાઓએ ગરમ ખોરાકને 63° સેન્ટીગ્રેડ અથવા તેના કરતાં વધારે તાપમાને રાખવો જ જોઈએ, પરંતુ ખોરાકને પીરસવા કે પ્રદર્શનમાં મૂકવા માટે આના કરતાં ઓછા તાપમાને કેટલા લાંબા સમય સુધી રાખી શકાય તેની સ્પષ્ટતા નિયમનોમાં આપવામાં આવી નથી (જો કે આ સમય બને તેટલો ઓછો હોવો જોઈએ).



જો તમે તમારા અવનમાં કોઈ અમુક વાનગી રાંધવા માટેનો સમય અને તપમાન કેટલું જોઈએ છે તેની ગણતરી કરતાં હો, તો તમે ભવિષ્યમાં તે વાનગી રાંધવા માટે તે જ તાપમાન અને સમયનો ઉપયોગ કરી શકો છો.

પણ યાદ રાખો, અવનો અને બીજાં સાધનો જુદાં જુદાં હોઈ શકે છે અને તેમાં ખરાબી પણ થઈ શકે છે, એટલે વાનગીઓ યોગ્ય રીતે રાંધવા માટે આ તાપમાનો અને સમય હજુ પણ યોગ્ય છે તેની તમારે નિયમિતપણે તપાસ કરતાં રહેવાની જરૂર પડશે.



Chilling ઠારવું (ચિલિંગ)

ખોરાક યોગ્ય રીતે ઠારવાથી તેમાં નુક્સાનકારક બેક્ટેરિયા વધતાં અટકાવી શકાય છે. અમુક ખોરાકને સલામત રાખવા માટે તેને ઠારેલો રાખવો જરૂરી હોય છે, દાખલા તરીકે, જે ખોરાકની ઉપર 'use by' ('યૂઝ બાય' - ખોરાક જે તારીખ સુધીમાં વાપરી નાંખવો જરૂરી હોય તે) તારીખ લખેલી હોય, રંધાયેલો ખોરાક, અને અન્ય તૈયાર કરાયેલાં સેલડ અને ગળી વાનગીઓ (ડીઝર્ટ) જેવા બીજા ખાવા માટે તૈયાર મળતા ખોરાક.

આ પ્રકારના ખોરાકને રૂમના સાધારણ તાપમાને બહુ લાંબા સમય સુધી રાખી મૂકવામાં ન આવે તે અગત્યનું છે. આથી, તમે નીચેની બાબતો કરો છો તેની ખાતરી કરો:

- ઠારેલો ખોરાક તમને પહોંચાડવામાં આવે ત્યારે તે પૂરતા પ્રમાણમાં ઠંડો હોય તે તપાસી જુઓ.
- ઠારવાની જરૂર હોય તે ખોરાકને તરત જ ફ્રિજમાં મૂકી દો.
- રાંધેલો ખોરાક શક્ય તેટલો જલદી ઠંડો પાડીને ફ્રિજમાં મૂકી દો.
- ખોરાક તૈયાર કરતાં હો તે દરમ્યાન ઠારેલો ખોરાક શક્ય તેટલો ઓછો સમય ફ્રિજની બહાર રાખો.
- તમારું ફ્રિજ અને ખોરાક પ્રદર્શિત કરવાનાં યૂનિટો પૂરતા પ્રમાણમાં ઠંડા છે તે નિયમિત તપાસતાં રહો.

ખોરાક ઠંડો રાખવો

ઠંડો ખોરાક 8° સેન્ટીગ્રેડ કે તેથી નીચા તાપમાને જ રાખવો જોઈએ. ઈંગ્લેન્ડ, વેઈલ્સ અને નોર્થન આયરલેન્ડમાં આ કાનૂની જરૂરિયાત છે.

વ્યવહારમાં, તમારા ફ્રિજના સૌથી ઠંડા ભાગનું તાપમાન 5° સેન્ટીગ્રેડ હોવું જોઈએ, જેથી ખોરાક પૂરતો ઠંડો રહે છે તેની ખાતરી કરી શકાય. તમારું ફ્રિજ અને ખોરાક પ્રદર્શિત કરવાનાં કોઈ યૂનિટો હોય તો તે પૂરતા પ્રમાણમાં ઠંડાં રહે છે તેની નિયમિત તપાસ કરતાં રહો.

જ્યારે તમે ઠંડો ખોરાક પીરસતાં કે પ્રદર્શનમાં મૂકતાં હો ત્યારે તેને ચાર કલાક સુધી 8° સેન્ટીગ્રેડ કરતાં વધારે તાપમાને રાખી શકાય છે. આ તમારે ફક્ત એક જ વાર કરવું જોઈએ. જો આ સમય પછી કોઈ ખોરાક વધ્યો હોય, તો તે તમારે ફેંકી દેવો જોઈએ અથવા તેને 8° સેન્ટીગ્રેડ કે તેથી નીચા તાપમાને ઠંડો રાખવો જોઈએ. જ્યાં સુધી ખોરાક વપરાઈ ન જાય ત્યાં સુધી તેને સલામત તાપમાને રાખવાનું યાદ રાખો.

સ્કોટલેન્ડમાં, ઠંડા ખોરાક માટેનું કોઈ નિશ્ચિત તાપમાન નિયમનોમાં નક્કી કરવામાં આવ્યું નથી, પરંતુ જે ખોરાકને ઠંડો રાખવાની જરૂર હોય તેને ફ્રિજમાં કે અન્ય ઠારવાના સાધનમાં મૂકવો જોઈએ. ખોરાકને પીરસવા કે પ્રદર્શિત કરવા માટે કેટલા સમય સુધી ફ્રિજની બહાર રાખી શકાય તે માટે સ્કોટિશ નિયમનોમાં કોઈ ચોકક્સ સમય મર્યાદા આપવામાં આવી નથી (પરંતુ આ સમય બને તેટલો ઓછો હોવો જોઈએ.)



Cross-contamination એકબીજામાંથી ફેલાતાં પ્રદૂષણ (ક્રોસ-કન્ટેમિનેશન)

જ્યારે ખોરાક, સપાટીઓ કે સાધનોમાંથી એકબીજામાં બેક્ટેરિયા ફેલાય છે ત્યારે પ્રદૂષણ પણ એકબીજામાં પ્રસરે છે. જ્યારે કાચો ખોરાક, ખાવા માટે તૈયાર થયેલા ખોરાકને, સાધનોને કે સપાટીઓને અડે (કે તેમાંથી તૈયાર ખોરાકમાં ટીપાં પડે) ત્યારે આ પ્રદૂષણ ફેલાવાની શક્યતાઓ સૌથી વધારે છે. એટલે જો કાચા માંસમાંથી રસનાં ટીપાં ફિજમાં મૂકેલી કેકમાં પડે, તો તે માંસમાંથી બેક્ટેરિયા કેકમાં પ્રસરી જશે.

તમે ખોરાક કાપવાના પાટિયા ઉપર કાચું ચિકન મૂકીને કાચું હોય, તો તે ચિકનમાંથી બેક્ટેરિયા પાટિયામાં અને છરીમાં પ્રસરી જશે. ત્યારબાદ જો તમે તે જ પાટિયું અને છરી (બરાબર પૂરા ધોયા વગર) કાકડી કાપવા માટે વાપરશો, તો પાટિયા અને છરીમાં લાગેલાં બેક્ટેરિયા કાકડીમાં પ્રસરી જશે.

હાથમાંથી પણ બેક્ટેરિયા ફેલાઈ શકે છે. તમે કાચો ખોરાક અડ્યા બાદ તમારા હાથ બરાબર ન ધૂઓ, તો તમે બીજી જે વસ્તુઓને અડશો તે બધામાં બેક્ટેરિયા ફેલાશે.

ખોરાકી ઝેર થવા માટેનું એક સૌથી સામાન્ય કારણ એકબીજામાંથી ફેલાતાં પ્રદૂષણો છે. તે અટકાવવા માટે નીચેની વસ્તુઓ કરો:

- કાચું માંસ/પોલ્ટ્રી (ચિકન વગેરે) અને ખાવા માટે તૈયાર ખોરાકને દરેક સમયે અલગ રાખો.
- કાચા માંસ/પોલ્ટ્રીને અડ્યા પછી તમારા હાથ બરાબર ધૂઓ.
- ખોરાક તૈયાર કરવાનું શરૂ કરો તે પહેલાં અને તમે કાચો ખોરાક તૈયાર કરવા માટે વાપર્યા બાદ, કામ કરવાની સપાટીઓ, ખોરાક કાપવાનાં પાટિયાં અને સાધનો આખેઆખાં અને બરાબર સાફ કરો.
- આદર્શ રીતે, કાચું માંસ/પોલ્ટ્રી કાપવા માટેનાં અને તૈયાર ખોરાક માટેનાં કાપવાનાં પાટિયાં અને છરીઓ અલગ અલગ રાખો.
- ફિજમાં કાચું માંસ/પોલ્ટ્રીને તૈયાર થયેલા ખોરાકની નીચે રાખો. જો શક્ય હોય, તો કાચા માંસ/પોલ્ટ્રી માટે અલગ અલગ ફિજ વાપરો.
- એકબીજામાંથી ફેલાતાં પ્રદૂષણ કેવી રીતે અટકાવવાં તેની તમારાં કર્મચારીઓને ખબર હોય તેની ખાતરી કરો.

અંગત સ્વચ્છતા



ખોરાકી સુરક્ષા જાળવવા માટે તમે અને તમારા કર્મચારીઓ ઊચ્ચ કક્ષાની અંગત સ્વચ્છતા જાળવો તે આવશ્યક છે. નુકસાનકારક બેક્ટેરિયા ફેલાતાં અટકાવવામાં મદદ માટે અસરકારક રીતે હાથ ધોવાનું અત્યંત અગત્યનું છે. ખોરાક સાથે કામ કરતા બધા જ કર્મચારીઓ તેમના હાથ બરાબર ધૂએ છે તેની ખાતરી કરો:

- ખોરાક તૈયાર કરતાં પહેલાં
- કાચા ખોરાકને અડ્યા પછી, ખાસ કરીને માંસ/પોલ્ટ્રી અથવા ઈંડાં
- બ્રેકમાંથી પાછા આવ્યા પછી
- ટોઈલેટ જઈ આવ્યા પછી
- સફાઈ કર્યા પછી

ખોરાક સાથે કામ કરતા કર્મચારીઓએ યોગ્ય, ચોખ્ખાં કપડાં અને, જ્યાં જરૂર હોય ત્યાં એપ્રન અથવા અન્ય સુરક્ષાત્મક કપડાં પહેરવાં જ જોઈએ.



કર્મચારીઓએ:

- › ખોરાક સાથે કામ કરતી વખતે તેમના વાળ પાછળ બાંધેલા રાખવા જોઈએ અને/અથવા તેની પર યોગ્ય આવરણ, જેમ કે હેટ અથવા વાળ બાંધવાની જાળી પહેરવી જોઈએ
- › ખોરાક તૈયાર કરતી વખતે ઘડિયાળ કે અન્ય દાગીના ન પહેરવા જોઈએ (લગ્નની વીંટી સિવાય)
- › ખોરાક તૈયાર કરતી વખતે ધુમ્રપાન ન કરવું જોઈએ, થૂંકવું કે ખાવું ન જોઈએ કે ચ્યૂઈંગ ગમ ન ચાવવી જોઈએ
- › ખોરાક તૈયાર કરતી વખતે પોતાના ચહેરા પર અને વાળમાં હાથ ન ફેરવવો જોઈએ, છીંકો કે ઉધરસ ન ખાવી જોઈએ

બીમારી

જો તમને કે તમારા કર્મચારીઓમાંથી કોઈને ઝાડા અને/અથવા ઉલટી થયા હોય, તો તેમણે ખોરાક સાથે કામ ન જ કરવું જોઈએ અને ખોરાક ઉપર કામકાજ ચાલતું હોય તે વિસ્તારમાં ન જ જવું જોઈએ.

જો તમારા કર્મચારીને આવા કોઈ ચિહ્નો જણાય તો તેઓ તેની તમને (અથવા મેનેજર/સુપરવાઈઝરને) જાણ કરે છે તેની ખાતરી કરો. કોઈ વ્યક્તિએ ખોરાક સાથે કામ કરવું જોઈએ કે નહિ તે વિશે તમે ચોક્કસ ન હો, તો ડૉક્ટર પાસેથી અથવા તમારી લોકલ ઓથોરિટીમાં એન્વાયરન્મેન્ટલ હેલ્થ સર્વિસ પાસેથી તાત્કાલિક તે વિશે સલાહ માગો.

સ્તોરઅગે



ખોરાકને સુરક્ષિત રાખવા માટે તેનો યોગ્ય રીતે સંગ્રહ કરવામાં આવે તે અત્યંત અગત્યનું છે. તમે નીચેની વસ્તુઓ કરો છો તેની ખાતરી કરો:

- ▶ જો ખોરાકને ઠંડો પાડવો જરૂરી હોય તો તેને ફ્રિજમાં રાખો - પાન 15 ઉપર ઠારવું જુઓ.
- ▶ ખાવા માટે તૈયાર ખોરાકથી કાચું માંસ/પોલ્ટ્રી અલગ રીતે સંઘરો - પાન 17 ઉપર એકબીજામાંથી ફેલાતાં પ્રદૂષણો જુઓ.
- ▶ ખોરાક વાપરી નાંખવાની છેલ્લી તારીખ 'યૂઝ બાય' પછી ક્યારેય તેનો ઉપયોગ ન કરો, કારણ કે તે તારીખ પછી કદાચ તે ખોરાક ખાવાનું સુરક્ષિત ન હોય.
- ▶ જો તમે રાંધેલો ખોરાક પછીથી ખાવા માટે રાખી મૂકતાં હો, તો તેને ઝડપથી ઠંડો પાડી દો, અને ફ્રિજમાં રાખી મૂકો - ખોરાક ઉપર સ્ટિકરો (નાના ચોંટાડવાના લેબલો)નો ઉપયોગ કરીને તારીખ લખી રાખવાનો કે બીજી કોઈ રીતે લેબલ લગાવવાનો વિચાર સારો છે, જેથી તે ખોરાક ક્યારે વાપરી નાંખવો કે ફેંકી દેવો તેનો તમને ખ્યાલ રહે.
- ▶ જે ખોરાકને બહુ લાંબા સમય સુધી છાજલીઓ ઉપર રાખી શકાય તેમ ન હોય તેમને દરરોજ તપાસતાં રહો જેથી તે હજુ પણ તેની 'યૂઝ બાય' તારીખના સમયની અંદર હોય તેની ખાતરી થઈ શકે.
- ▶ ખોરાકના પડીકા ઉપર તેનો સંગ્રહ કરવા માટે જે કોઈ પણ સૂચના આપેલી હોય તેનું પાલન કરો.
- ▶ સૂકા ખોરાક ઊંચાઈ પર સંઘરો (જેમ કે અનાજ અને કઢોળ), આદર્શ રીતે તેમને બંધ કરી શકાય તેવા ડબાઓમાં સંઘરવા જોઈએ જેથી તેને યોગ્ય રીતે સાફ કરી શકાય અને જીવાતથી તેમનું રક્ષણ થઈ શકે.



માલ ફેરવતાં રહેવું

પહેલો આવેલો પહેલો ખાય તે નિયમ યાદ રાખો, જેથી જૂનો ખોરાક પહેલાં વપરાઈ જાય તેની ખાતરી થઈ શકે. આના લીધે બગાડ થતો અટકશે.

જ્યારે તમે કોઈ ખોરાક ફ્રિજ કે સ્ટોરરૂમમાં મૂકો ત્યારે, જે ખોરાક વાપરી નાંખવાની 'યૂઝ બાય' તારીખ અથવા 'બેસ્ટ બિકોર' તારીખ નજીકમાં હોય તેને છાજલીના આગળના ભાગમાં રાખવાની ખાતરી કરો, જેથી તે ખોરાક પહેલો વપરાઈ જાય.

ઈન્સપેક્શનો

અમલબજાવણી કરાવનારાં અધિકારીઓ તમારા સ્થળનું ઈન્સપેક્શન કરશે, જેથી તમે ખોરાકી સ્વચ્છતાના નિયમોનું પાલન કરો છો તેની ખાતરી થઈ શકે. તેઓ કદાચ તેમના નિયત ઈન્સપેક્શન ઉપર આવે અથવા કોઈ ફરિયાદને કારણે આવી શકે. સામાન્ય રીતે તેઓ ક્યારે આવવાના છે તેની તેઓ તમને અગાઉથી જાણ કરશે નહિ.

તમારા ધંધાનું નિયતક્રમમાં કેટલીવાર ઈન્સપેક્શન કરવામાં આવે છે તેનો આધાર ધંધાના પ્રકાર અને અગાઉના રેકોર્ડ ઉપર રહેલો હશે. અમુક સ્થળોનું કદાચ ઓછામાં ઓછા દર છ મહિને ઈન્સપેક્શન કરવામાં આવી શકે, જ્યારે બીજાંનું ઘણી ઓછી વાર.

અમલબજાવણી કરાવનારાં અધિકારીઓ ખોરાકી સુરક્ષા વિશે મદદ અને સલાહ આપશે અને જો તેમને લાગશે કે ખોરાકી સ્વચ્છતા માટેનાં તમારાં ધોરણો પૂરતાં યોગ્ય નથી, તો તેઓ પગલાં પણ લઈ શકે છે. ગંભીર કિસ્સાઓમાં, તેઓ તે સ્થળ બંધ કરાવી દે અથવા કાયદેસર કાર્યવાહી પણ કરી શકે.

એફ.એસ.એ. દ્વારા બહાર પાડવામાં આવેલી 'Food Law inspections and your business' 'ફૂડ લો ઈન્સપેક્શન્સ એન્ડ યોર બિઝનેસ' (ખોરાકને લગતા કાયદાનાં ઈન્સપેક્શનો અને તમારો ધંધો) નામની પત્રિકામાં ઈન્સપેક્શનની પ્રક્રિયા સમજાવવામાં આવી છે. તે કેવી રીતે મંગાવવી તેની વિગતો માટે પાનું 34 જુઓ.

મેન્યૂ (વાનગીઓની
ચાઢી) વિશેના નિયમો

ભાવો પ્રદર્શિત કરવા

તમે જ્યારે લોકોને સ્થળ પર ખાવા કે પીવા માટે ખોરાક અથવા પીણાં વેચતાં હો, તો તમારે તેના ભાવ સ્પષ્ટપણે જણાવવા જ જોઈએ, દાખલા તરીકે ભાવો દર્શાવતી યાદીમાં કે મેન્યૂમાં. જ્યાં યોગ્ય હોય ત્યાં તમારે તે ભાવોમાં વીએટી ઉમેરવો જ જોઈએ (નીચે વીએટી ચાર્જ કરવો જુઓ).

જો તમે સર્વિસ ચાર્જ ઉમેરતાં હો (અમુક ટકા અથવા રકમ) અથવા જો તે માટેનો કોઈ ઓછામાં ઓછો ચાર્જ લેવામાં આવતો હોય, તો તેને તમારે બીજા ભાવોની જેમ જ તરત દેખાઈ શકે તેવી રીતે લખીને દર્શાવવું જ જોઈએ.

વીએટી (VAT) ચાર્જ કરવો

તમારા ભાવોમાં તમારે વીએટી (વેલ્યુ ઓડેડ ટેક્સ) ઉમેરવાની જરૂર છે કે નહિ અને વીએટીનો કેટલો દર ઉમેરવો પડશે તેનો આધાર અનેક જુદી જુદી બાબતો પર રહેલો છે. સામાન્ય રીતે ખાવા માટે તૈયાર ખોરાક અને પીણાં વેચતા ધંધાઓએ પ્રમાણભૂત દરે વીએટી ચાર્જ કરવો જોઈએ.

પણ જે ધંધાનું વેચાણ (માત્ર નફો જ નહિ) ‘નોંધણી માટેની અમુક લઘુત્તમ મર્યાદા’ (રજિસ્ટ્રેશન થ્રેશોલ્ડ) કરતાં ઓછું હોય, તેમણે વીએટી માટે નોંધાવું જરૂરી નથી અને એટલા માટે તેમણે વીએટી ચાર્જ કરવો જરૂરી નથી. પાન 17 ઉપર વીએટી માટેની નોંધણી કરાવવી જુઓ.

વીએટી માટે નોંધાયેલા ધંધા માટે, અહીં કેટલાક મુખ્ય નિયમો આપ્યા છે. જો તમે તમારા ધંધાના સ્થળે બેસીને ખાઈ કે પી શકાય તેવો ખોરાક કે પીણાં વેચતાં હો, અથવા તમે ગરમ તૈયાર ખાવાનું લઈ જવા માટે (ટેઈક અવે) વેચતાં હો, તો તમારે આ બધી વસ્તુઓ ઉપર પ્રમાણભૂત દરે વીએટી ચાર્જ કરવાનો રહેશે.

સામાન્ય રીતે, તમારે ખાવા માટે લઈ જવાના (ટેઈક અવે) ઠંડા ખોરાક કે પીણાં ઉપર વીએટી ચાર્જ કરવો પડતો નથી, પણ એવી કેટલીક વસ્તુઓ છે જેની ઉપર પ્રમાણભૂત દરે વીએટી હંમેશાં લાગુ પડે છે, જેમ કે ક્રિસ્પ્સ, સ્વિટ્સ (ચોકલેટ, ગળી ગોળીઓ વગેરે) અને બોટલમાં ભરેલું પાણી.

કેટલીકવાર સ્કૂલો કે હોસ્પિટલમાં ખોરાક પૂરો પાડતાં કેટરરોએ વીએટી ચાર્જ કરવાનો હોતો નથી.

તમારે ક્યારે વીએટી ચાર્જ કરવાની જરૂર છે તે વિશે વધારે માહિતી માટે એચ.એમ. રેવન્યુ એન્ડ કસ્ટમ્સ (એચ.એમ.આર.સી.) (HM Revenue & Customs - HMRC) નો 0845 010 9000 પર સંપર્ક કરો અથવા www.hmrc.gov.uk જુઓ. એચ.એમ.આર.સી. એક નવો વિભાગ છે જે અગાઉના ઈનલેન્ડ રેવન્યુ અને એચ.એમ. કસ્ટમ્સ એન્ડ એક્સાઈઝ વિભાગના કામકાજ માટે જવાબદાર છે.

મેન્યૂ (વાનગીઓની
યાદી) વિશેના નિયમો

ખોરાકનું વર્ણન આપવું

તમારે મેન્યૂ (વાનગીઓની યાદી)માં, જાહેરાતનાં પાટિયાં ઉપર અને જાહેરાતોમાં ખોરાક અને પીણાંનું સચોટ વર્ણન કરવું જ જોઈએ. તમે કોઈ પણ રેખાચિત્રો મૂક્યાં હોય તો તેમાં તમે વેચતાં હો તે ખોરાકની સચોટ રજૂઆત થતી હોવી જ જોઈએ. વર્ણનો અને રેખાચિત્રો ગેરમાર્ગે દોરતાં ન જ હોવાં જોઈએ. ‘તાજું’, ‘ઘરે બનાવેલું’ અને ‘શાકાહારીઓ માટે યોગ્ય’ જેવાં વર્ણનોનો ઉપયોગ સરળતાથી ગેરમાર્ગે દોરે તેવી રીતે થઈ જાય છે.

તમે કરેલાં વર્ણનો ગેરમાર્ગે ન દોરે તેની ખાતરી કેવી રીતે કરવી તે વિશે સલાહ મેળવવા માટે, ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સીની વેબસાઈટ www.food.gov.uk જુઓ અથવા તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

મેન્યૂમાં ‘સોસેજીસ’ અથવા ‘બર્ગર’ તરીકે વર્ણવવામાં આવેલાં ઉત્પાદનોમાં કાયદા અનુસાર ઓછામાં ઓછા પ્રમાણમાં માંસ હોવું જ જોઈએ. વધારે માહિતી માટે, તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

ખોરાક ઉપર લેબલો લગાવવાં

સામાન્ય રીતે, કેટરિંગના ધંધાઓએ ખોરાક ઉપર લેબલ લગાવવાનાં હોતાં નથી. પરંતુ જો ખોરાકમાં ક્ષ-કિરણોની પ્રક્રિયા કરાયેલા, જેનેટિક રીતે સુધારા કરાયેલ (જી.એમ.) સોયા કે મકાઈના લોટમાંથી મેળવવામાં આવેલ કોઈ પદાર્થો નાંખવામાં આવેલા હોય, તો આ વિશે તમારે ખોરાક ઉપર લગાવેલા લેબલમાં અથવા તો મેન્યૂમાં કે ગ્રાહકોને સહેલાઈથી દેખાઈ શકે તેવી રીતે મૂકેલી સૂચનામાં જણાવવું જ જોઈએ.

ગ્રાહકોને સીધા વેચવા માટે પહેલેથી પડીકામાં બાંધીને તમે તૈયાર રાખેલા ખોરાક માટે પણ આ જ નિયમો લાગુ પડે છે (દાખલા તરીકે, સેન્ડવિચ વેચતા સ્થળમાં પહેલેથી બનાવીને પેક કરીને વેચવા માટે તૈયાર રખાયેલી સેન્ડવિચો માટે).

કેટરિંગના કે છૂટક વેપાર કરતા ધંધાઓને ખોરાક સપ્લાય કરતા અથવા ગ્રાહકોને રાંધવા માટે ખોરાક વેચતા ધંધાઓ માટે લેબલો લગાવવા વિશેના નિયમો વધારે વિસ્તૃત છે. વધારે માહિતી માટે, તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

આલ્કોહોલ (દારૂ)

આલ્કોહોલિક (દારૂવાળાં) પીણાં વેચવા માટેનું તમારી પાસે લાઈસન્સ (પરવાનો) હોવું જ જોઈએ. તમ કેટલા પ્રમાણમાં બીયર, વાઈન અને સ્પિરિટ પીરસી શકો તે માટેના પણ નિયમો છે. આ બંને બાબતો ઉપર વધારે માહિતી માટે, તમારી લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરો.

દસ્તાવેજી કામ અને નાણાકીય કારભાર

ધંધાના પ્રકારો

તમે વેપાર કરવાનું શરૂ કરો તે પહેલાં, તમારે એ નક્કી કરવું પડશે કે તમે કયા પ્રકારનો ધંધો શરૂ કરવા માગો છો. મુખ્ય પ્રકારના ધંધા છે:

- ‘સોલ ટ્રેડર’ (એકલા વેપારી કે માલિક) એટલે કે તમે સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ (સ્વ-રોજગારી) હશો
- બીજી વ્યક્તિ સાથે અથવા તો એક કરતાં વધારે લોકો સાથેની પાર્ટનરશીપ (ભાગીદારી)
- લિમિટેડ કંપની

આ જુદા જુદા પ્રકારના ધંધા વિશેની વધારે માહિતી માટે, બિઝનેસ લિન્કની વેબસાઈટ www.businesslink.gov.uk જુઓ અથવા બિઝનેસ લિન્કની પત્રિકા, ‘The no-nonsense Guide to Government Rules and Regulations for setting up your business’ ‘ધ નો-નોનસેન્સ ગાઈડ ટુ ગવર્નમેન્ટ રૂલ્સ એન્ડ રેગ્યુલેશન્સ ફોર સેટિંગ અપ યોર બિઝનેસ’ (તમારો ધંધો શરૂ કરવા માટે સરકારના નિયમો અને નિયમનો વિશેની અર્થભસભર માર્ગદર્શિકા) જુઓ (તે મંગાવવાની વિગતો માટે પાનું 35 જુઓ).

સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ (સ્વ-રોજગારી) હોવું

જો તમે સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ હો (સ્વ-રોજગારી - તમારો પોતાનો ધંધો ચલાવતાં) હો, તો તમારે સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ બન્યાના ત્રણ મહિનાની અંદર એચ.એમ. રેવન્યૂ એન્ડ કસ્ટમ્સ વિભાગ સાથે નોંધાવું જ જોઈએ. સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ વ્યક્તિ તરીકે, તમે તમારો પોતાનો ટેક્સ અને નેશનલ ઈન્શ્યોરન્સ કોન્ટ્રીબ્યુશનો ચૂકવવા માટે જવાબદાર રહો છો. તમારે દર વર્ષે ટેક્સ રીટર્ન ભરવાનું રહેશે.

ટેક્સ વિશે તમારે શું કરવાની જરૂર છે તે વિશે વધારે જાણકારી મેળવવા માટે તમારી સ્થાનિક ટેક્સ ઓફિસનો સંપર્ક કરો અથવા નવાં સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ બનેલાં લોકો માટેની એમ.એમ.આર.સી.ની હેલ્પલાઈનને 08459 15 45 15 પર ફોન કરો.

વીએટી (VAT) માટે નોંધાવું

વીએટી એટલે કે 'વેલ્યુ એડેડ ટેક્સ'. 'વીએટી માટે નોંધાયેલા' ધંધાઓ જે સામાન અને સેવાઓ પૂરી પાડે છે તેના ઉપર વીએટી ચાર્જ કરે છે. જો તમારા ધંધાનું ટર્નઓવર (સમગ્ર વેચાણ - ફક્ત નફો નહિ) 'નોંધણી માટેની લઘુત્તમ મર્યાદાની રકમ' (રજિસ્ટ્રેશન થ્રેશોલ્ડ) કરતાં વધારે હોય, તો તેને વીએટી માટે નોંધાવવો જ જોઈએ.

એપ્રિલ 2005માં નોંધાવાની મર્યાદા વર્ષના £60,000 હતી, પણ આમાં ફેરફાર થવાની શક્યતા છે.

અમુક ધંધામાં તેમનું વેચાણ નોંધાવાની મર્યાદા કરતાં ઓછું હોવા છતાં તેઓ વીએટી માટે નોંધાય છે. જો તમારો ધંધો વીએટી માટે નોંધાયેલો હોય, તો તમે તમારા સપ્લાયરોને જે વીએટી ચૂકવતાં હશો તે પાછો મેળવવા માટેનો દાવો કરી શકશો. અને તમારે પણ અમુક વસ્તુઓ ઉપર વીએટી ચાર્જ લેવાનો રહેશે. પાન 23 ઉપર વીએટી ચાર્જ કરવો જુઓ.

વીએટી માટે નોંધાવા વિશેની વધારે વિગતો જાણવા માટે, એચ.એમ. રેવન્યુ એન્ડ કસ્ટમ્સ (એચ.એમ.આર.સી.)નો 0845 010 9000 ઉપર સંપર્ક કરો અથવા www.hmrc.gov.uk જુઓ.

નોંધો રાખવી

તમારા ધંધાની બધી આવક અને જાવકની નોંધ તમારે રાખવી જ જોઈએ. આનાથી તમને તમારા એકાઉન્ટ્સ (હિસાબ) તૈયાર કરવામાં અને તમારું ટેક્સ રિટર્ન ભરવામાં મદદ થશે. બધી જ આવક અને જાવકની નોંધ રાખવાથી તમને કાર્યક્ષમતાથી તમારો ધંધો ચલાવવામાં પણ મદદ મળશે.

તમારે ટેક્સ રિટર્ન પાછું મોકલવા માટેની છેલ્લામાં છેલ્લી તારીખ પહેલાનાં ઓછામાં ઓછાં પાંચ વર્ષ સુધીની બધી જ નોંધો રાખવી જ જોઈએ.

તમને નોંધો રાખવા વિશે સલાહ જોઈતી હોય, તો એચ.એમ. રેવન્યુ એન્ડ કસ્ટમ્સનો અથવા કોઈ અકાઉન્ટન્ટનો સંપર્ક કરો.

તમે જે કોઈ પણ ખોરાક ખરીદો તે માટેની બધી જ રસીદો અને ઈનવોઈસો તમારે સાચવી રાખવાં જોઈએ એ ભૂલશો નહિ.



- તમારી નોંધોને નિયમિત રીતે અદ્યતન બનાવતાં રહો. આનાથી તમારી ઉપર કાગળિયાં વ્યવસ્થિત કરવાનું કામ ચડી નહિ જાય અને તેનાથી તમને તમારા વાર્ષિક હિસાબ તૈયાર કરવામાં ઘણી સરળતા રહેશે.
- તમારા ધંધાના બધા જ ખર્ચાની રસીદો રાખી મૂકો. તમે કેવી રીતે પૈસા વાપર્યા છે તેનો તે પુરાવો છે.
- ધંધાના પૈસા અને અંગત પૈસા હંમેશા જુદા રાખો.

કર્મચારીઓને પગાર ચૂકવવા

જો તમે બીજાં લોકોને કામ ઉપર રાખતાં હો, તો તમારે તમારા કર્મચારીઓના ટેક્સ અને નેશનલ ઈન્શ્યોરન્સ કોન્ટ્રીબ્યુશનોની ગણતરી કરીને તે ચૂકવવાના રહેશે. આ તમે તેમને જે પગાર ચૂકવો તેમાંથી ભરવાનાં હોય છે. વધારે માહિતી માટે એચ.એમ. રેવન્યુ એન્ડ કસ્ટમ્સ (એચ.એમ.આર.સી.)નો સંપર્ક કરો.

યાદ રાખો, તમે તમારા કર્મચારીઓને તેમના પગાર, ચૂકવણીઓ અને બેન્ચિફિટો સહિતના જે પૈસા ચૂકવો તે બધાની તમારે નોંધ રાખવાની હોય છે.

કર્મચારીઓના અધિકારો, કામના કલાકો, લઘુત્તમ વેતન અને સમાન તકો જેવા રોજગારને લગતા કાયદાનું તમે પાલન કરતાં હો તેની પણ તમારે ખાતરી કરવાની રહેશે. વધારે માહિતી માટે, બિઝનેસ લિન્કની વેબસાઈટ www.businesslink.gov.uk જુઓ.

એચ.એમ.આર.સી. તરફથી પણ મદદ અને સલાહ મળી શકે છે. નવાં એમ્પ્લોયરો માટેની હેલ્પલાઈનનો 0845 607 0143 ઉપર સંપર્ક કરો અથવા www.hmrc.gov.uk/newemployers જુઓ.

કાચદો

જાન્યુઆરી 2006થી, યુ.કે.માં ખોરાકી સ્વચ્છતાને લગતા અનેક નવા નિયમનો લાગુ પાડવામાં આવ્યાં છે. ખાસ કરીને ખોરાકને લગતા ધંધાઓને લાગુ પડતા સૌથી અગત્યનાં નિયમનો નીચેનાં છે:

- ખોરાકી સામગ્રીની સ્વચ્છતા ઉપરનો રેગ્યુલેશન (ઈ.સી.) નં 852/2004
- ધ ફૂડ હાઈજિન (ઈંગ્લેન્ડ) રેગ્યુલેશન્સ 2006 (અને સ્કોટલેન્ડ, વેઈલ્સ અને નોર્થન આયરલેન્ડમાં તેની બરોબરીનાં રેગ્યુલેશનો)

આ નિયમનો ફૂડ સેફ્ટી (જનરલ ફૂડ હાઈજિન) રેગ્યુલેશન્સ 1995 (ખોરાકી સુરક્ષા (સામાન્ય ખોરાકી સ્વચ્છતા)ના નિયમનો) અને ફૂડ સેફ્ટી (ટેમ્પરેચર કંટ્રોલ) રેગ્યુલેશન્સ 1995 (ખોરાકી સુરક્ષા (તાપમાન નિયંત્રણ)ના નિયમનો)ને બદલે આવે છે. તેમાં તમારા ધંધાના સ્થળ અને સુવિધાઓથી માંડીને તમારા કર્મચારીઓની અંગત સ્વચ્છતા સુધીનાં બધાં જ પાસાં માટેની સ્વચ્છતાની મૂળભૂત જરૂરિયાતો જણાવવામાં આવી છે.

નવાં નિયમનોમાંની લગભગ બધી જ જરૂરિયાતો પહેલાનાં નિયમનો જેવી સરખી જ છે. મુખ્ય ફેરફાર એ છે કે, તમારે ‘ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ’ અમલમાં મૂકવી જ જોઈએ અને તેની નોંધો અદ્યતન રાખવી જ જોઈએ.

આ નિયમનો વિશે વધારે માહિતી માટે, ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી (એફ.એસ.એ.) દ્વારા પ્રકાશિત પુસ્તિકા ‘Food hygiene - a guide for businesses’ ‘ફૂડ હાઈજિન - એ ગાઈડ ફોર બિઝનેસીસ’ (ખોરાકી સ્વચ્છતા - ધંધાઓ માટેની માર્ગદર્શિકા) જુઓ (તે કેવી રીતે મંગાવવી તેની વિગતો માટે પાનું 34 જુઓ) અથવા તમારી લોકલ ઓથોરિટીના એન્વાયરન્મેન્ટલ હેલ્થ સર્વિસ વિભાગનો સંપર્ક કરો.

મને શું મદદ
મળી શકે છે?

ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટ માટેની માહિતી સામગ્રી

જો તમે કેટરિંગનો નાનો ધંધો ચલાવતાં છો, તો ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકવામાં તમને મદદ કરવા માટે માહિતી સામગ્રી મળી શકે છે. આ માહિતી સામગ્રી ઈંગ્લેન્ડ, સ્કોટલેન્ડ અને નોર્થન આયરલેન્ડમાં એફ.એસ.એ. દ્વારા અને વેઈલ્સમાં લોકલ ઓથોરિટી દ્વારા બહાર પાડવામાં આવી છે.

- ▶ **ઈંગ્લેન્ડ** - એફ.એસ.એ. દ્વારા કેટરિંગના નાના ધંધાઓ અને 50 કરતાં વધુ લોકલ ઓથોરિટીઓ સાથે ભાગીદારીમાં, 'સેફર ફૂડ, બેટર બિઝનેસ' (સલામત ખોરાક, બહેતર ધંધો), ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટ પ્રતિ એક અનોખા અને વ્યવહારિક વલણની પત્રિકા બનાવવામાં આવી છે. જો તમને 'સેફર ફૂડ, બેટર બિઝનેસ'ની નકલ મંગાવવી હોય, તો પાન 34 ઉપર આપેલી સંપર્કની વિગતોનો ઉપયોગ કરીને એફ.એસ.એ. પબ્લિકેશન્સનો સંપર્ક કરો. તે તમે ઓનલાઈન www.food.gov.uk પર પણ વાંચી શકો છો.
- ▶ **વેઈલ્સ** - કેટરો માટે અગાઉ અનેક લોકલ ઓથોરિટીઓએ માર્ગદર્શક માહિતી સામગ્રી બહાર પાડેલી છે અને એફ.એસ.એ. વેઈલ્સે સમગ્ર વેલ્સ લોકલ ઓથોરિટીઓમાં આ સામગ્રીની વહેંચણી કરવાને પ્રોત્સાહન આપ્યું છે. વધારે માહિતી માટે ધંધાઓએ તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ.
- ▶ **સ્કોટલેન્ડ** - એફ.એસ.એ. સ્કોટલેન્ડે નાના ધંધાઓ, લોકલ ઓથોરિટીઓ અને સ્કોટિશ ફૂડ એડવાઈઝરી કમિટી સહિતના ખાદ્યઉદ્યોગના નિષ્ણાતો પાસેથી 'ફૂડસેઈફ' નામની એક પદ્ધતિ વિકસાવી છે. આ ચાઈનીઝ, ઉર્દૂ અને પંજાબી ભાષામાં પણ મળી શકે છે. જે ધંધાઓને આની નકલ જોઈતી હોય, તેમણે તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ. આ તમે ઓનલાઈન www.food.gov.uk પર પણ જોઈ શકો છો.
- ▶ **નોર્થન આયરલેન્ડ** - એફ.એસ.એ. નોર્થન આયરલેન્ડે કેટરો અને લોકલ ઓથોરિટીઓ સાથે મળીને કેટરિંગ ક્ષેત્ર માટે 'સેઈફ કેટરિંગ' નામની એક માર્ગદર્શિકા બનાવી છે. અનેક વર્ષો દરમ્યાન બનાવવામાં આવેલી અને પુનઃસુધારણા કરાયેલી આ માર્ગદર્શિકા, નોર્થન આયરલેન્ડમાં કેટરિંગના ક્ષેત્રમાં ઘણી વ્યાપક રીતે સ્વીકાર્ય છે. માહિતી માટે ધંધાઓએ તેમની લોકલ ઓથોરિટીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ.

કેટરિંગના ધંધાઓએ કોઈ અમુક ચોક્કસ પ્રકારની જ માહિતી સામગ્રીનો કે નમૂનાનો ઉપયોગ કરવો પડે એવું જરૂરી નથી, પરંતુ તેમણે એ વાતની ખાતરી કરવી જ જોઈએ કે ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ તેમના પોતાના ધંધા મુજબ અનુરૂપ હોય. અમુક ધંધાઓએ પહેલેથી જ યોગ્ય પદ્ધતિ અમલમાં રાખેલી હશે, જેનો તેઓ ઉપયોગ કરવાનું ચાલુ રાખી શકે છે.

મને શું મદદ
મળી શકે છે?

ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સીનાં પ્રકાશનો

ફૂડ હાઈજિન - એ ગાઈડ ફોર બિઝનેસીસ (ખોરાકી સ્વચ્છતા - ધંધાઓ માટેની માર્ગદર્શિકા)

- ખોરાકી સ્વચ્છતાને લગતાં નિયમનો વિશેની સામાન્ય માર્ગદર્શિકા

ફૂડ લો ઈન્સપેક્શન્સ એન્ડ યોર બિઝનેસ (ખોરાકને લગતા કાયદાનાં નિરીક્ષણો અને તમારો ધંધો)

- ઈન્સપેક્શનની પ્રક્રિયા સમજાવે છે

એગ્ર: વોટ કેટરર્સ નીડ ટુ નો (ઈંડાં: કેટરરોએ શું જાણવાની જરૂર છે)

- ઈંડાનો સલામતીપૂર્વક ઉપયોગ કરવા વિશે કેટરરોને સલાહ આપે છે

આ બધાં જ પ્રકાશનો મફત મળી શકે છે. તેની નકલો મંગાવવા માટે, ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી પબ્લિકેશન્સનો સંપર્ક કરો:

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

મને શું મદદ
મળી શકે છે?

સરકારી વિભાગોનાં પ્રકાશનો

બિઝનેસ લિન્ક

ધ નો-નોનસેન્સ ગાર્ઈડ ટુ ગવર્નમેન્ટ રૂલ્સ એન્ડ રેગ્યુલેશન્સ ફોર સેટિંગ અપ યોર બિઝનેસ (તમારો ઘંઘો શરૂ કરવા માટે સરકારના નિયમો અને નિયમનો વિશેની અર્થસભર માર્ગદર્શિકા)

હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી: એ નો-નોનસેન્સ સમરી ઓફ ગવર્નમેન્ટ રૂલ્સ એન્ડ રેગ્યુલેશન્સ (આરોગ્ય અને સુરક્ષા: સરકારના નિયમો અને નિયમનો વિશેનો અર્થસભર સંક્ષેપ)

મંગાવવા માટે, publications@dti.gsi.gov.uk પર ઈમેઈલ કરો, www.dti.gov.uk/publications જુઓ, 0845 015 0010 પર ફોન કરો, 0845 015 0030 પર ટેક્સ્ટફોન અથવા 0845 015 0020 પર ફેક્સ કરો.

એચ.એમ.રેવન્યૂ એન્ડ કસ્ટમ્સ

વર્કિંગ ફોર યોરસેલ્ફ - ધ ગાર્ઈડ (તમારા પોતાના માટે કામ કરવું - એક માર્ગદર્શિકા)

મંગાવવા માટે જુઓ www.hmrc.gov.uk

0845 9000 404 પર ફોન કરો અથવા 0845 9000 604 પર ફેક્સ કરો.

હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝેક્યુટિવ

હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝેક્યુટિવ કેટરિંગના ધંધાને લગતી હોય તેવી અનેક હકીકતપત્રિકાઓ બહાર પાડે છે. પત્રિકાઓની યાદી માટે આ લિન્ક જુઓ: www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

તમે www.hsebooks.co.uk પરથી અથવા 01787 881165 પર ફોન કરીને પણ આ પત્રિકાઓ મંગાવી શકો છો.

ઉપયોગી સંપર્કો

બિઝનેસ લિન્ક (ઇંગ્લેન્ડ) (Business Link (England))

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

બિઝનેસ આઈ (વેઈલ્સ) (Business Eye (Wales))

www.businessseye.org.uk 08457 96 97 98

બિઝનેસ ગેટવે (સ્કોટલેન્ડ) (Business Gateway (Scotland))

www.bgateway.com 0845 609 6611

ઈન્વેસ્ટ નોર્થર્ન આયરલેન્ડ Invest (Northern Ireland)

www.investni.com

સ્મોલ બિઝનેસ એડવાઈઝ સર્વિસ (ઇંગ્લેન્ડ) (Small Business Advice Service (England))

www.smallbusinessadvice.org.uk

સ્કોટિશ એન્ટરપ્રાઈઝ (Scottish Enterprise)

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

વર્કસ્પેસ (નોર્થર્ન આયરલેન્ડ) (Workspace (Northern Ireland))

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

એચ.એમ. રેવન્યુ એન્ડ કસ્ટમ્સ (HM Revenue & Customs)

www.hmrc.gov.uk

નવાં એમ્પ્લોયરો માટેની હેલ્પલાઈન 0845 607 0143

નવાં સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ બનેલાં લોકો માટેની હેલ્પલાઈન 08459 15 45 15

નેશનલ મિનિમમ વેજ (રાષ્ટ્રિય લઘુત્તમ વેતન) માટેની હેલ્પલાઈન

0845 600 0678

વીએટી રજિસ્ટ્રેશન 0845 010 9000

હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝિક્યુટિવ (Health and Safety Executive)

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

ઈક્વલ ઓપોર્ચૂનિટી કમિશન (Equal Opportunities Commission)

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

કંપનીઝ હાઉસ (Companies House)

www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

એચ.સી.આઈ.એમ.એ. (હોટેલ એન્ડ કેટરિંગ ઈન્ટરનેશનલ મેનેજમેન્ટ

અસોસિએશન) (HCIMA (Hotel & Catering International Management Association))

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

બ્રિટિશ હોસ્પિટાલિટી અસોસિએશન (British Hospitality Association)

www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

બ્રિટિશ બીયર એન્ડ પબ અસોસિએશન (British Beer and Pub Association)

www.bearandpub.com 020 7627 9191

બ્રિટિશ ઈન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ ઈનકીપિંગ (British Institute of Innkeeping)

www.bii.org 01276 684449

તપાસ યાદી

- તમારા સ્થળની તમે નોંધણી કરાવી છે?
- તમારા સ્થળની રચના અને બાંધકામ કાનૂની જરૂરિયાતો પૂરી કરે છે?
- તમે ખોરાકી સુરક્ષાના વહીવટની કાર્યપદ્ધતિઓ અમલમાં મૂકી છે અને શું તમે તેની અદ્યતન નોંધો રાખી રહ્યાં છો?
- શું તમે અને તમારા કર્મચારીઓ સારી ખોરાકી સ્વચ્છતાના સિદ્ધાંતો સમજો છો?
- શું તમે આરોગ્ય અને સુરક્ષા તેમજ આગથી સુરક્ષાની ગોઠવણોનો વિચાર કર્યો છે?
- તમે સેલ્ફ એમ્પ્લોઈડ તરીકે નોંધણી કરાવી છે?
- તમારે વીએટી માટે નોંધાવું જરૂરી છે?
- તમે તમારા ધંધાની બધી આવક અને ખર્ચાની નોંધો રાખો છો?
- તમે તમારા કર્મચારીઓના પગારની નોંધો રાખો છો અને શું તમને ખબર છે કે તેમના ટેક્સ અને નેશનલ ઈન્શ્યોરન્સ કેવી રીતે ચૂકવવાનાં હોય છે?
- તમે ખોરાક અને પીણાંનું સચોટ વર્ણન કરો છો?
- તમારે આલ્કોહોલ વેચવા માટે, મનોરંજન પૂરું પાડવા માટે, મોડી રાત્રે ગરમ ખોરાક કે પીણાં વેચવા માટે અથવા રસ્તા પર ઊભા રહીને ખોરાક વેચવા માટેનું લાઈસન્સ મેળવવાની અરજી કરવાની જરૂર છે?

ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સીનાં પ્રકાશનો

આ પુસ્તિકાની અથવા એજન્સી દ્વારા બહાર પાડવામાં આવતાં અન્ય પ્રકાશનોની નકલો મંગાવવા માટે, ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી પબ્લિકેશન્સનો સંપર્ક કરો:

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

www.food.gov.uk ઉપર ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સીની વેબસાઈટ જુઓ.



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

© Crown copyright 2006