



FOOD
STANDARDS
AGENCY

शुरू करना


भोजन तैयार करने और बेचने का कारोबार
शुरू करने के आपके प्रारंभिक कदम


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

शुरू करना – भोजन तैयार करने और बेचने का कारोबार शुरू करने के आपके प्रारंभिक क़दम

यह पुस्तिका उन लोगों के लिए है जो कोई रैस्टोरेंट, कैफ़े या भोजन बेचने का कोई अन्य कारोबार चलाना चाहते हैं, चाहे वे पहले ही से चल रहा कोई कारोबार ख़रीदना चाहते हैं या नया कारोबार शुरू करना चाहते हैं।

सभी काम शुरू में ही ठीक ढंग से करना बहुत ज़रूरी है, क्योंकि ऐसा करने से आने वाले काफ़ी समय के लिए कारोबार चलाना आपके लिए अधिक आसान हो जाएगा। इस पुस्तिका में बताया गया है कि आपको किन मुख्य बातों के बारे में विचार करना चाहिए।

इस पुस्तिका में दी गई बहुत सी जानकारी कानूनी तौर पर अनिवार्य बातों के बारे में है। जब कोई बात कानूनी तौर पर अनिवार्य नहीं अपितु अच्छा काम है, तो उसे ऐसे ख़ाने में दिया गया है जिस पर यह निशान लगाया गया है – 

आपकी मदद के लिए कुछ लाभदायक बातें भी लिखी गई हैं। इन्हें ऐसे ख़ाने में दिया गया है जिस पर यह निशान लगाया गया है – 

1

| | |
|--|---|
| आपके काम का स्थान | 2 |
| अपने काम के स्थान को रजिस्टर करवाना, लाइसेंस | 3 |
| काम के स्थान से संबंधित नियम | 4 |
| भोजन तैयार करने वाले स्थान | 5 |
| सामान, कचरा | 6 |
| काम के चलंत/अस्थाई स्थान | 6 |
| सेहत और सुरक्षा/आग से सुरक्षा | 7 |

2

| | |
|---------------------------------------|----|
| भोजन की सुरक्षा के प्रबंध करना | 8 |
| भोजन की सुरक्षा के प्रबंध करने के ढंग | 9 |
| स्टाफ | 9 |
| माल सफ़ाई करने वाले | 10 |
| मालवाहन | 11 |

3

| | |
|-------------------------------------|----|
| भोजन की सेहतमंद सफ़ाई | 12 |
| सफ़ाई करना | 13 |
| पकाना | 14 |
| ठंडा करना | 15 |
| खाद्य वस्तुएं एक दूसरी से गंदी होना | 17 |
| निजी सफ़ाई | 18 |
| बीमारी | 19 |
| स्टोर करना | 20 |
| इंस्पेक्शन | 21 |

4

| | |
|-------------------------------|----|
| मैन्यू बनाने के नियम | 22 |
| मूल्य लिखकर लगाना | 23 |
| वी ए टी लेना | 23 |
| भोजन ने बारे में जानकारी देना | 24 |
| भोजन पर लेबल लगाना | 25 |
| अल्कोहल (शराब) | 25 |

5

| | |
|-----------------------------|----|
| कागजी काम और पैसों का हिसाब | 26 |
| कारोबारों के प्रकार | 27 |
| स्वयं अपना कारोबार चलाना | 27 |
| वी ए टी के लिए रजिस्टर होना | 28 |
| रिकार्ड रखना | 28 |
| कर्मचारियों को वेतन देना | 29 |

6

| | |
|-------|----|
| कानून | 30 |
|-------|----|

7

| | |
|--|----|
| मुझे किस प्रकार की मदद मिल सकती है? | 32 |
| भोजन की सुरक्षा के प्रबंधों बारे में पैक | 33 |
| फूड स्टैंडर्ड्स एजेंसी के प्रकाशन | 34 |
| सरकारी विभागों के प्रकाशन | 35 |
| लाभदायक संपर्क | 36 |

आपके काम का स्थान

अपने काम के स्थान को रजिस्टर करवाना

यदि आप भोजन तैयार करके बेचने का नया कारोबार शुरू करने के बारे में सोच रहे हैं, तो काम शुरू करने से कम से कम 28 दिन पहले आपको अपने काम का स्थान एनवायरमेंटल हेल्थ सर्विसिज़ के पास रजिस्टर करवाना अनिवार्य है।

यह शर्त भोजन के अधिकतर कारोबारों पर लागू होती है, जिनमें बेचने के लिए घर में भोजन तैयार करने वाले स्थान, स्टाल, वैनो जैसे चलंत और अस्थाई स्थान भी शामिल हैं। यदि आप एक से अधिक स्थानों का उपयोग करते हैं, तो आपको ये सभी स्थान रजिस्टर करवाने चाहिए।

यदि आपके स्थान का उपयोग भोजन के एक से अधिक कारोबार करते हैं (जैसे, किसी गाँव का हाल या कानफ्रेंस रूम), तो जो व्यक्ति इस स्थान का उपयोग करने की अनुमति देता है उसकी ज़िम्मेदारी इसे रजिस्टर करवाने की है।

हो सकता है कि आपको अपना कारोबार चलाने वाले के तौर पर और/या वी ए टी के लिए भी रजिस्टर होना पड़े (देखें सफ़ा 27-29)। इस प्रकार की रजिस्ट्रेशन भोजन तैयार करने वाले स्थान को रजिस्टर करवाने से पूरी तरह अलग है।

याद रखें कि यदि आप अपने काम के स्थान में कोई परिवर्तन करना चाहते हैं, तो हो सकता है कि आपको प्लानिंग अनुमति लेने की ज़रूरत भी हो सकती है।

काम के अधिकतर स्थानों के लिए आपको बिज़नेस रेट टैक्स देना होगा। इसके बारे में जानकारी लेने के लिए अपनी लोकल अथारिटी (कौंसिल) से संपर्क करें।

लाइसंस

यदि आपको निम्नलिखित काम करने हैं, तो आपको लाइसंस लेने की ज़रूरत होगी –

- शराब बेचना या देना
- रात 11 बजे से सुबहे 5 बजे तक गर्म भोजन बेचना
- थिएटर, सिनेमा या संगीत जैसा मनोरंजन प्रदान करना
- गली में, किसी स्टाल या वैन में भोजन बेचना

कारोबारों को हर प्रकार के लाइसंसों के बारे में अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करना चाहिए।

काम के स्थान से संबंधित नियम

भोजन के कारोबार के लिए स्थान का चुनाव करते समय यह सुनिश्चित करना ज़रूरी है कि यह स्थान –

- › संबंधित कानूनों के अनुसार हो
- › आपके कारोबार के लिए ठीक हो
- › यहाँ आप सुरक्षित ढंग से भोजन तैयार कर सकें

आपके लिए अपने काम के स्थान की मरंमत करवा कर इसे साफ़ और अच्छी हालत में रखना अनिवार्य है। आपके काम का स्थान भोजन की सेहतमंद सफ़ाई रखने के कामों के लिए सही स्थान अवश्य होना चाहिए, जिन कामों में भोजन गंदा होने से रोकना, और खास तौर पर गंदे जानवरों को दूर रखना भी शामिल है।



काम के लिए नये स्थान का चुनाव करने के लिए या काम का स्थान बदलने के लिए, अपनी लोकल अथारिटी से सलाह लेना अच्छी बात है।

निम्नलिखित नियम आपके काम के पूरे स्थान पर लागू होते हैं, केवल भोजन तैयार करने वाले स्थान पर ही नहीं।

हाथ धोने की सुविधाएं और टायलट

स्टाफ़ के हाथ धोने के लिए आपके पास काफ़ी वाशबेसिन अवश्य होने चाहिए, जिनमें गर्म और ठंडा पानी आता हो, और हाथों को साफ़ करने और सुखाने के लिए सही प्रकार का सामान भी अवश्य होना चाहिए।

ज़रूरत अनुसार, खाद्य वस्तुएं और सफ़ाई करने वाले सामान को धोने के लिए अलग सिंक होना अनिवार्य है – देखें सफ़ा 5-6

काफ़ी टायलटें भी होनी चाहिए, जिनके दरवाज़े भोजन तैयार करने वाले स्थानों की ओर बिल्कुल नहीं खुलने चाहिए।

कपड़े बदलने की सुविधाएं

ज़रूरत अनुसार, स्टाफ़ को कपड़ते बदलने की काफ़ी सुविधाएं देना भी आपके लिए अनिवार्य है।

अन्य अनिवार्य बातें

आपके काम के स्थान पर हवा आने जाने, प्रकाश और पानी निकलने की काफ़ी प्रबंध होना अनिवार्य है।

भोजन तैयार करने वाले स्थान

निम्नलिखित नियम भोजन तैयार करने वाले सभी स्थानों के लिए हैं।

फ़र्श और दीवारें

फ़र्शों और दीवारों को 'अच्छी हालत' में रखना अनिवार्य है। इनकी सफ़ाई करना (और ज़रूरत अनुसार) इन्हें कीटाणु-रहित करना आसान होना चाहिए।

वास्तव में, इसका अर्थ यह है कि फ़र्श और दीवारें समतल हों, जल्दी घिसें न, इन्हें धोया जा सके और इनकी ज़रूरती मरंमत होती रहे।

छतों के अंदर वाले भाग

छतों के अंदर वाले भाग इस तरह बनाए और तैयार किए जाने चाहिए कि इन पर गंदगी जमा न हो, भाप का पानी कम जमा हो, फफूँदी न लगे और यहाँ से कण न गिरें।

वास्तव में, इसका अर्थ यह है कि छतों के अंदर वाले भाग अच्छी हालत में हों, इन्हें साफ़ करना आसान हो और यहाँ से पेंट और पलस्तर के कण न गिरें।

खिड़कियाँ

खिड़कियाँ और बाहर की ओर खुलने वाले अन्य रास्ते इस ढंग से बने हों कि यहाँ गंदगी जमा न हो। खिड़कियों तथा बाहर की ओर खुलने वाले अन्य रास्तों (जैसे दरवाज़ों) पर ज़रूरत के अनुसार जालियाँ लगी हों, जिनमें के कीट पतंग न गुज़र सकें और जिन्हें साफ़ करना आसान हो।

दरवाज़े

दरवाज़ों को साफ़ करना और ज़रूरत अनुसार कीटाणु-रहित करना अवश्य आसान काम हो।

सहते

जिन स्थानों पर भोजन रखा जाता है उनकी सतहें (सामान की सतहें भी), खास तौर पर जिन स्थानों को भोजन छूता है, उन्हें ठीक हालत में रखना चाहिए, और इन्हें साफ़ करना और ज़रूरत अनुसार कीटाणु-रहित करना अवश्य आसान काम हो।

सामान की सफ़ाई की सुविधाएं

आपके काम पर ज़रूरत अनुसार बर्तनों और सामान को साफ़ करने और कीटाणु-रहित करने के काफ़ी प्रबंध होना अनिवार्य है। इसके लिए काफ़ी मात्रा में गर्म और ठंडा पानी आना भी अनिवार्य है।

खाद्य वस्तुएं धोने की सुविधाएं

आपके पास जरूरत अनुसार खाद्य वस्तुएं धोने की काफी सुविधाएं अवश्य होनी चाहिए। खाद्य वस्तुओं को धोने के लिए सिंक (या अन्य सुविधाओं) में काफी गर्म और/या ठंडा पानी अवश्य आता हो। यह पानी पीने के योग्य होना चाहिए। इन स्थानों को साफ रखना और जरूरत अनुसार कीटाणु-रहित रखना अनिवार्य है।

सामान

जिन वस्तुओं, फिटिंगों और सामान के साथ खाद्य वस्तुएं छूती हैं, उन्हें अवश्य –

- › सही क्रम में रखा जाना चाहिए, इनकी सही मरंमत होती रहे, और जरूरत अनुसार इन्हें कीटाणु-रहित किया जाना चाहिए
- › इन्हें सही ढंग से रखना और जरूरत अनुसार कीटाणु-रहित करना चाहिए ताकि इनसे भोजन गंदा होना का खतरा न रहे

कचरा

जिस कमरे में खाद्य वस्तुएं हों, वहाँ से कचरा आपको जितनी जल्दी हो सके हटा देना चाहिए, ताकि यह जमा न हो।

भोजन के कचरे को रखने और फेंकने के लिए आपके पास काफी सुविधाएं अवश्य होनी चाहिए।



आपके कारोबार पर लागू होने वाले कुछ नियम ये हैं। इनके बारे में आप 'Food hygiene – a guide for businesses' (भोजन की सेहतमंद सफाई – कारोबारों के लिए जानकारी) पढ़ें। इसका प्रकाशन भी फूड स्टैंडर्ड्स एजेंसी ने किया है – इसे आर्डर करने के बारे में जानकारी सफा 34 पर दी गई है।

काम के चलंत/अस्थायी स्थान

यदि आप अपना कारोबार किसी चलंत या अस्थायी स्थान से चलाते हैं, तब भी आपको भोजन के अन्य कारोबारों की तरह सफाई के नियमों का पालन करना होगा, परंतु कम स्थान होने के कारण यहाँ लागू होने वाले नियम कुछ अलग प्रकार के हैं तथा अधिक लचकदार ढंग से लागू किए जाते हैं।

अधिक जानकारी आपको 'Food hygiene – a guide for businesses' (भोजन की सेहतमंद सफाई – कारोबारों के लिए जानकारी) से मिल सकती है। चलंत और अस्थायी स्थानों में तंबू, स्टाल और वैनें शामिल हैं।

भोजन की सफ़ाई के नियमों के लागू किए जाने के बारे में जानकारी लेने के लिए आप अपनी लोकल अथारिटी (कौंसिल) के ऐन्वायरनमेंटल हेल्थ सर्विस से संपर्क करें।

याद रखें कि अस्थाई स्थानों को भी रजिस्टर करवाना पड़ता है – भोजन तैयार करने वाले स्थानों को रजिस्टर करवाने के बारे में जानकारी आप सफ़ा 3 पर पढ़ें।

सेहत और सुरक्षा

आपको अपना काम इस ढंग से करना चाहिए कि आपके कर्मचारियों और जिन लोगों पर आपके काम का प्रभाव पड़ सकता है उनकी सेहत और सुक्षा को इससे कोई हानि न पहुँचे। यदि आपके पास पाँच या अधिक कर्मचारी हैं तो सेहत और सुरक्षा के बारे में अपनी नीति लिख कर रखना आपके लिए अनिवार्य है जिसमें आपको सेहत और सुरक्षा के अपने प्रबंधों के बारे में बताना चाहिए।

अधिक जानकारी लेने के लिए आप 'Health and Safety: a no-nonsense summary of Government rules and regulations' (सेहत और सुक्षा – सरकारी नियमों के बारे में बिल्कुल स्पष्ट संक्षिप्त जानकारी) पढ़ें, जिसका प्रकाशन बिज़नेस लिंक ने किया है, या आप हेल्थ ऐंड सेफ्टी ऐग्ज़ेक्टिव से संपर्क करें (देखें सफ़ा 36)।

आग से सुरक्षा

काम के स्थान पर आग से हो सकने वाले खतरे का हिसाब लगाकर स्वयं की, अपने कर्मचारियों तथा स्टाफ़ की सुरक्षा के लिए सावधानियों का उपयोग करना आपके लिए अनिवार्य है। ये सावधानियाँ बहुत सी बातों पर निर्भर हैं, जैसे काम के स्थान का साईज़। इसके बारे में सलाह लेने के लिए आप अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करें।



यदि आप अपने काम के स्थान में कोई परिवर्तन कर रहे हैं, तो काम शुरू करने से पहले आग से सुरक्षा के बारे में सलाह लेना अच्छी बात है।

अधिक जानकारी लेने के लिए आप 'Fire safety: An employer's guide' (आग से सुरक्षा – नौकरी देने वालों के लिए जानकारी) पढ़ें।

यह पुस्तिका आप इस वेबसाइट पर पढ़ सकते हैं –

www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm
या आप इसे ऐच ऐस की बुक्स से आर्डर कर सकते हैं, मूल्य £9.95 (जानकारी सफ़ा 35 पर)।

भोजन की सुरक्षा के प्रबंध करना

भोजन की सुरक्षा के प्रबंध करना

भोजन की सुरक्षा के प्रबंधों में वे सभी काम शामिल हैं जो आप अपने कारोबार में ऐसा भोजन तैयार करने के लिए करते हैं जिसे खाना सुरक्षित हो।

भोजन की सुरक्षा के प्रबंध करना

आपको 'भोजन की सुरक्षा के प्रबंध' अवश्य लागू करने चाहिए और इसके लिए किए गए कामों के बारे में ताज़ी जानकारी रिकार्ड में लिखते रहना चाहिए। यदि आप कोई अन्य भोजन बनाना शुरू करें, या भोजन तैयार करने के ढंग बदल लें, तो भी आपको इन ढंगों के बारे में फिर से विचार अवश्य करना चाहिए।

ऐसे ढंगों को लागू करने में आपको मदद देने के लिए ऐफ़ ऐस ए ने पैक तैयार किए हैं – इसके बारे में अधिक जानकारी सफ़ा 33 पर पढ़ें। आप अपनी लोकल अथारिटी की ऐन्वायरनमेंटल हेल्थ सर्विस वालों से भी सलाह ले सकते हैं।

स्टाफ़



विश्वसनीय और ज़िम्मेदार स्टाफ़ किसी भी कारोबार के लिए ज़रूरी होता है। हो सके तो, भोजन तैयार करने के अनुभव/या प्रशिक्षण वाला स्टाफ़ रखना अच्छी बात है।

आपको यह अवश्य सुनिश्चित करना चाहिए कि खाद्य वस्तुओं को हाथ लगाने वाले स्टाफ़ के हर मेंबर की निगरानी हो और उसके काम के अनुसार उसे भोजन की सेहतमंद सफ़ाई के बारे में हिदायतें और/या प्रशिक्षण अवश्य मिले।



स्टाफ़ के किसी भी मेंबर को नौकरी देते समय यह सुनिश्चित करें कि काम शुरू करने से पहले उसे भोजन की सेहतमंद सफ़ाई के बारे में समझ हो। इसके बारे में सफ़ा 12-21 पर 'भोजन की सेहतमंद सफ़ाई' वाला भाग पढ़ें।

भोजन की सेहतमंद सफ़ाई के ढंग तैयार करने वाले व्यक्ति को भोजन की सुरक्षा के प्रबंधों के बारे में काफ़ी प्रशिक्षण मिला होना ज़रूरी है, ताकि वह इस काम के योग्य हो। आपके लिए और आपके स्टाफ़ के लिए किसी औपचारिक कोर्स में जाना अनिवार्य नहीं है, परंतु ये कोर्स बहुत लाभदायक हो सकते हैं। आप स्वयं को और अपने स्टाफ़ को प्रशिक्षण देने के लिए ऐफ़ ऐस ए द्वारा तैयार किए गए पैकों से काम चला सकते हैं। इसके बारे में अधिक जानकारी सफ़ा 33 पर पढ़ें।



आपने या आपके स्टाफ़ ने जो प्रशिक्षण लिया है उसका रिकार्ड रखना अच्छी बात है, क्योंकि आप ये रिकार्ड कानून लागू करवाने वाले अफ़सरों को उस समय दिखा सकते हैं जब वे आपके काम के स्थान पर आएँ।

माल सप्लाई करने वाले



कच्चा माल सप्लाई करने वाले सही लोगों का चुनाव करना आपके लिए बहुत ज़रूरी है क्योंकि ऐसे लोगों का विश्वसनीय होना बहुत ज़रूरी है, और जो खाद्य वस्तुएं वे आपको बेचते हैं उनकी अच्छाई का आपके कारोबार पर बहुत प्रभाव पड़ सकता है। यह भी बहुत ज़रूरी है कि जो वस्तुएं आप स्टोर में रखते हैं या उपयोग में लाते हैं उन्हें सुरक्षित ढंग से संभाला और उपयोग में लाया जाए।

जब भी कोई खाद्य वस्तुएं आपके पास आएँ, तो आप चेक करें कि -

- › टंडी की गई खाद्य वस्तुएं काफ़ी टंडी हों
- › इनका पैकेज खराब न हुआ हो
- › ये वही वस्तुएं हों जो आपने आर्डर की थीं

यदि आपको ऐसा लगे कि जो वस्तुएं सप्लायर ने भेजी हैं उन्हें सही ढंग से संभाला नहीं गया, तो आप वे वस्तुएं लेने से इन्कार कर दें और हो सके तो सप्लायर से संपर्क करें।

सप्लाई हुई सभी वस्तुओं का ब्योरा लिख लेना ज़रूरी है। जो भी वस्तुएं आप किसी सप्लायर, दुकान या कैंश एंड कैरी से खरीदें उनकी इनवाइसों और रसीदें संभाल कर रखें। इनमें यह जानकारी शामिल हो कि आपने कौनसी खाद्य वस्तुएं किनती मात्रा में किस तारीख को खरीदी हैं।

मालवाहन

जब आप खाद्य वस्तुएं किसी अन्य स्थान पर ले जाते हैं – जैसे अपने काम के स्थान से किसी अन्य स्थान तक, या कैश एंड कैरी से अपने काम के स्थान तक – तो आप इन्हें गंदी होने से अवश्य बचाए, जैसे गंदगी या कीटाणुओं से।

निम्नलिखित बातों की ओर ध्यान देना बहुत जरूरी है –

- › खाद्य वस्तुएं ऐसे पैकेजों या डिब्बों में ले जाएं जिनमें इन्हें गंदी होने से बचाया जा सके
- › टंडी की गई और फ्रोजन वस्तुएं सही तापमान पर रहें (कई कारोबार टंडे बैगों और बक्सों या रिफ्रिजरेटर वैनों का प्रयोग भी करते हैं)।
- › कच्ची तथा खाने के लिए तैयार खाद्य वस्तुएं अलग अलग रखी जाएं।

खाद्य वस्तुएं ढोने वाली गाड़ियों को साफ़ और मरंमत करवा कर अच्छी हालत में रखना अनिवार्य है।

भोजन की सेहतमंद सफ़ाई



भोजन की सेहतमंद सफ़ाई यह यकीनी बनाने के लिए ज़रूरी है कि जो खाना आप परोसें या बेचें वह खाने के लिए सुरक्षित हो। कारोबार चलाने के लिए भी यह समझदारी की बात है क्योंकि इससे फ़ूड प्वाज़निंग (भोजन खाने के कारण बीमार होने) को रोका जा सकता है और ग्राहकों में आपकी शोहरत कायम रहती है।

जब आप भोजन तैयार करके बेचने का कारोबार शुरू करते हैं तो आपको काम काज के ऐसे ढंग लागू करने का अवसर मिलता है जिनके द्वारा आप यकीनी तौर पर शुरू से ही सेहतमंद सफ़ाई रख सकते हैं।

सेहतमंद सफ़ाई के लिए चार बातें याद रखना ज़रूरी है, जिन्हें 'चार सीज़' (4 Cs) कहा जाता है।

- › सफ़ाई करना (क्लीनिंग)
- › पकाना (कुकिंग)
- › ठंडा करना (चिलिंग)
- › वस्तुओं को एक दूसरी से गंदी होने से रोकना (क्रॉस कन्टैमीनेशन)

भोजन की सुरक्षा की अधिकतर समस्याओं से निपटने के लिए आप 'चार सीज़' का उपयोग कर सकते हैं। आगे वाले भाग में इनमें से प्रत्येक के उपयोग के बारे में समझाया गया है।



सफ़ाई करना

अच्छी तरह सफ़ाई करने से हाथों, सामान और सहतों से कीटाणुओं को दूर किया जा सकता है। इस तरह कीटाणु भोजन तक नहीं पहुँच सकते। आपको निम्नलिखित काम करने चाहिए।

- › ख़ास ख़याल रखें कि आपके स्टाफ़ के लोग भोजन को छूने से पहले अपने हाथ अच्छी तरह से धोकर सुखा लें।
- › अलग अलग काम करने के बाद भोजन रखने वाले स्थानों और सामान को साफ़ करें, ख़ास तौर पर कच्ची खाद्य वस्तुओं का काम करने के बाद।
- › काम करते समय साथ ही सफ़ाई भी करते जाएं। यदि खाने पीने वाली वस्तु गिर जाए, तो उसे तुरंत वहाँ से हटाकर उस स्थान को अच्छी तरह से साफ़ कर दें।
- › सफ़ाई करने वाली सभी वस्तुओं को उन्हें बनाने वालों की हिदायतों के अनुसार सही ढंग से प्रयोग करें।
- › भोजन का कचरा जमा न होने दें।



सफाई के कामों की सूची बनाना अच्छा ढंग है जिससे सहतों और सामान की सफाई ज़रूरत के अनुसार यकीनी तौर पर और सही समय पर की जा सकती है। इससे सफाई करने वाली वस्तुओं के दुरुपयोग को भी रोका जा सकता है।

यह फ़ैसला करें कि किन वस्तुओं को प्रति दिन, या दिन में एक से अधिक बार साफ़ करने की ज़रूरत है, और किनकी सफाई इससे कम बार करने की ज़रूरत है। सूची में यह बताया जाना चाहिए कि -

- › किन वस्तुओं की सफाई की ज़रूरत है
 - › सफाई कितने समय बाद करने की ज़रूरत है
 - › सफाई किस ढंग से की जानी चाहिए
- सफाई करने की हिदायतों में ये बातें शामिल करना भी ठीक रहेगा -
- › सफाई करने वाली कौनसी वस्तुओं का उपयोग करना चाहिए
 - › इन वस्तुओं का उपयोग किस ढंग से किया जाना चाहिए, इनमें कितना पानी डालना चाहिए और सतह पर इन्हें कितना समय रखना चाहिए (इन्हें बनाने वालों की हिदायतों का पालन करें)
 - › इन वस्तुओं को स्टोर में कैसे रखना चाहिए (किसी खास स्थान पर, खाद्य वस्तुएं रखने वाले स्थान पर नहीं)

भोजन के कारोबारों के विरुद्ध कानूनी कार्यवाई होने का सबसे बड़ा कारण प्रारंभिक सफाई की कमी होता है।



पकाना

भोजन को अच्छी तरह पकाने से हानिकारक कीटाणु नष्ट हो जाते हैं। इस लिए, भोजन को सही ढंग से पकाना बहुत ज़रूरी है। कम पकाए भोजन से फूड प्वाज़निंग हो सकती है।

भोजन को पकाने या दोबारा गर्म करते समय, हमेशा चेक करें कि पूरे का पूरा भाप छोड़ता हुआ गर्म हो। (स्काटलैंड में दोबारा गर्म करते समय भोजन को 82°C तक गर्म करना अनिवार्य है)।

मुर्गी और सुअर के माँस, रोल्ड ज्वाइंटों, सोसेज और बर्गरों जैसी कीमे से बनी वस्तुओं को पूरी तरह से पकाना खास तौर पर ज़रूरी है। कारण यह है कि इस प्रकार के मीट के पुरी तरह अंदर भी कीटाणु हो सकते हैं।

भोजन की सेहतमंद सफ़ाई

कीटाणुओं को नष्ट करने के लिए भोजन को ठीक ढंग से पकाना ज़रूरी है। इस लिए ये मीट गुलाबी या हल्के पकाए नहीं परोसने चाहिए, अपितु पूरे के पूरे भाप छोड़ते हुए गर्म होने चाहिए।

बीफ़ और लैम के पूरे कट (जैसे स्टेकें) ग्राहक की माँग अनुसार गुलाबी/हल्के पकाए भी परोसे जा सकते हैं।

भोजन को गर्म रखना

पकाए हुए भोजन को गर्म रखते समय इसे 63° सेंटीग्रेड या अधिक तापमान पर रखें। यह कानूनी तौर पर अनिवार्य है।

भोजन को परोसते समय या इसका प्रदर्शन करते समय आप इसे अधिक से अधिक दो घंटे 63° सेंटीग्रेड से कम तापमान पर भी रख सकते हैं। परंतु ऐसा आप केवल एक बार कर सकते हैं। फिर आपको यह भोजन अवश्य फेंक देना होगा या जितनी जल्दी हो सके ठंडा करके परोसने के समय तक ठंडा रखना होगा।

स्काटलैंड में, कारोबारों के लिए भोजन को 63° सेंटीग्रेड या अधिक तापमान पर रखना अनिवार्य है, परंतु नियमों में यह नहीं बताया गया कि तिन समय भोजन को इससे कम तापमान पर रखा, परोसा या प्रदर्शित किया जा सकता है। (परंतु यह समय जहाँ तक हो सके कम से कम होना चाहिए)।



यदि आप यह हिसाब लगाना चाहते हैं कि आपको ओवन में किसी खास वस्तु को किसी खास तापमान पर कितना समय पकाना चाहिए, तो आप इन वस्तुओं को बाद में पकाने के लिए भी समय सैट कर सकते हैं।

परंतु याद रखें कि ओवन अलग अलग प्रकार के तो सकते हैं, इस लिए आपको चाहिए कि वस्तुओं को पकाने के लिए इस सैटिंगों और समय को नियमित रूप से चेक करके देखते रहें कि क्या ये सही भी हैं।



ठंडा करना

भोजन को सही ढंग से ठंडा रखने से हानिकारक कीटाणुओं का बढ़ना रोका जा सकता है। कई खाद्य वस्तुओं को सुरक्षित रखने लिए ठंडा रखने की ज़रूरत होती है, जैसे वे वस्तुएं जिनके उपयोग करने की आखिरी तारीख (यूज़ बाई डेट) हो, और सालादें तथा डिसर्ट (मुख्य भोजन के बाद खाने वाली वस्तुएं) भी।

यह बहुत जरूरी है कि ये वस्तुएं कमरे वाले तापमान में न पड़ी रहें। इस लिए आप ये काम अवश्य करें –

- › ठंडी वस्तुओं की डिलिवरी (बाहर से आने) के समय चेक करें कि क्या ये काफी ठंडी हैं।
- › जिन वस्तुओं को ठंडा रखने की जरूरत है, उन्हें तुरंत फ्रिज में रख दें।
- › पकाए हुए भोजन को जितनी भी जल्दी हो सके ठंडा करके फ्रिज में रख दें।
- › ठंडी वस्तुओं को पकाते समय फ्रिज के बाहर जहाँ तक हो सके कम से कम समय रखें।
- › नियमित रूप से वैक करते रहें कि क्या आपके फ्रिज और डिस्पले यूनिट काफी ठंडे हैं।

खाद्य वस्तुओं को ठंडा रखना

ठंडी खाद्य वस्तुओं को 8° या कम तापमान पर रखना अनिवार्य है। यह नियम इंग्लैंड, वेल्श और नार्दरन आयरलैंड में लागू होता है।

वास्तव में, यह सिफारिश की जाती है कि आप अपने फ्रिज का तापमान 5° सैट करें, और भोजन को अवश्य काफी ठंडा रखें। नियमित रूप से चेक करते रहें कि क्या आपके फ्रिज और डिस्पले यूनिट काफी ठंडे हैं।

ठंडे भोजन को परोसते और प्रदर्शित करते समय इसे चार घंटों तक 8° से अधिक तापमान पर रखा जा सकता है। यह काम आपको केवल एक बार करना चाहिए। यदि इसके बाद कोई भोजन बच जाए, तो उसे फेंक देना चाहिए, या इसका उपयोग होने तक इसे 8° या कम तापमान पर रखें।

स्काटलैंड में, ठंडे भोजन के लिए कोई विशेष तापमान नियमों में शामिल नहीं किया गया, परंतु जिन खाद्य वस्तुओं को ठंडा रखने की जरूरत है, उन्हें फ्रिज में या ठंडा करने वाले अन्य स्थानों पर रखना चाहिए। स्काटलैंड के नियमों में यह नहीं बताया गया कि भोजन को परोसने से पहले या प्रदर्शित करने के लिए कितना समय फ्रिज से बाहर रखा जा सकता है। परंतु यह समय जहाँ तक संभव हो कम से कम होना चाहिए।



खाद्य वस्तुएं एक दूसरी से गंदी होना

खाद्य वस्तुएं एक दूसरी से गंदी उस समय होती हैं जब भोजन से, भोजन रखने वाले स्थानों से या सामान से कीटाणु फैलते हैं। ऐसा होने की संभावना उस समय अधिक होती है जब कच्ची खाद्य वस्तुएं खाने के लिए तैयार वस्तुओं से छू जाएं (या उनमें से पानी खाने के लिए तैयार भोजन में या भोजन रखने वाले स्थान पर टपक जाएं)। इस लिए, यदि फ्रिज में कच्चे मीट से पानी केक पर गिर जाए, तो कीटाणु केक में जा सकते हैं।

जब आप चॉपिंग बोर्ड पर कच्चा चिकन काटते हैं, तब कीटाणु चिकन से चॉपिंग बोर्ड और छुरी पर चले जाएंगे, यदि बाद में आप उसी बोर्ड पर या उसी छुरी से खीरा काटेंगे, तो कीटाणु बोर्ड या छुरी से खीरे में चले जाएंगे।

कीटाणु हाथों से भी फैलते हैं। यदि आप कच्चे मीट को लगाने के बाद हाथ अच्छी तरह से न धोएं, तो जिन वस्तुओं को भी आप हाथ लगाएंगे उनमें कीटाणु जा सकते हैं।

खाद्य वस्तुओं का एक दूसरी से गंदी होना फूड प्वाज़निंग (भोजन खाने से बीमार होने) के सबसे बड़े कारणों में से एक है। इससे बचने के लिए आपको ये काम करना चाहिए –

- › कच्चे मीट/चिकन को हमेशा खाने के लिए तैयार भोजन से अलग रखें।
- › कच्चे मीट/चिकन को लगाने के बाद हाथ अच्छी तरह से साफ करें।
- › भोजन तैयार करना शुरू करने से पहले, और कच्चा मीट/चिकन काटने के बाद हाथों को साफ करें।
- › यदि कच्चे मीट/चिकन को काटने के लिए और तैयार भोजन को काटने के लिए आप अलग अलग चॉपिंग बोर्डों और छुरियों का प्रयोग करें तो अच्छी बात होगी।
- › फ्रिज में कच्चे मीट/चिकन को खाने के लिए तैयार भोजन से नीचे रखें। हो सके तो कच्चे मीट/चिकन के लिए अलग फ्रिज रखें।
- › खास खयाल रखें कि आपके स्टाफ को मालूम हो कि कि खाद्य वस्तुओं को एक दूसरी से गंदी होने के कैसे बचाना चाहिए।

निजी सफ़ाई



भोजन को सुरक्षित रखने के लिए, आपके और आपके स्टाफ़ के लिए बहुत ज़रूरी है कि वे अपनी निजी सफ़ाई बहुत अच्छी रखें। हाथ अच्छी तरह धोना बहुत ज़रूरी है और इससे हानिकारक कीटाणुओं का फैलना रोका जा सकता है। यह सुनिश्चित करें कि भोजन को संभालने का काम करने वाले स्टाफ़ के सभी लोग अपने हाथ अच्छी तरह से धोएं।

- › भोजन तैयार करने से पहले
- › कच्ची खाद्य वस्तुओं, खास तौर पर मीट/मुर्गी या अंडों को छूने के बाद
- › काम से ब्रेक लेने के बाद
- › टायलट जाने के बाद
- › सफ़ाई का काम करने के बाद

भोजन तैयार करने वाले स्टाफ़ के लिए साफ़ कपड़े पहनना अनिवार्य है, और ज़रूरत के अनुसार ऐपरन और बचाव करने वाले वस्त्र भी पहनने चाहिए।



स्टाफ़ को –

- › भोजन तैयार करते समय अपने बाल पीछे की ओर बाँधने चाहिए और/या सिर को किसी टोपी या सिर वाली जाली से ढाँप कर रखना चाहिए
- › भोजन तैयार करते समय घड़ियाँ या आभूषण नहीं पहनने चाहिए (वैवाहिक बेंड के अतिरिक्त)
- › भोजन तैयार करते समय सिग्रेट पीना, थूकना, खाना या गम नहीं चबाना चाहिए
- › भोजन तैयार करते समय मुँह या बालों को छूना, छींकना या खाँसना नहीं चाहिए

बीमारी

यदि आपको या आपके स्टाफ़ में किसी को जुलाब और/या उलटियाँ लगी हों, तो उन्हें खाद्य वस्तुओं को हाथ नहीं लगाना चाहिए और भोजन तैयार करने वाले स्थान पर नहीं जाना चाहिए।

यदि आपके स्टाफ़ में कोई किसी तरह से बीमार हो, तो ख़ास ख़याल रखें कि वह आपको (या किसी मैनेजर/सुपरवाइज़र को) बताए। यदि आपको अच्छी तरह से मालूम नहीं कि उसे काम करना चाहिए या नहीं, तो आप उसी समय किसी डाक्टर या अपनी लोकल अथारिटी की एन्वायरनमेंटल हेल्थ सर्विस से सलाह लें।

स्टोर करना



खाद्य वस्तुओं को सुरक्षित रखने के लिए इन्हें सही ढंग से स्टोर करना बहुत ज़रूरी है। आपको ये काम करना न भूलें –

- › यदि खाद्य वस्तुओं को फ्रिज में रखना ज़रूरी है, तो इन्हें फ्रिज में रखें। देखें सफ़ा 15 पर ‘ठंडा करना’।
- › कच्चे मीट/मुर्गी को खाने के लिए तैयार भोजन से अलग रखें – देखें सफ़ा 17 पर ‘खाद्य वस्तुएं एक दूसरी से गंदी होना’
- › किसी भी खाद्य वस्तु को उसे ‘प्रयोग करने की आखिरी तारीख’ के बाद प्रयोग न करें, क्योंकि हो सकता है कि यह खाने के लिए सुरक्षित न रहे।
- › यदि आपने बाद में परोसने के लिए भोजन पकाया है, तो इसे जल्दी से जल्दी ठंडा करके फ्रिज में रखना चाहिए – भोजन पर स्टिकर लगाकर या अन्य किसी प्रकार के लेबल लगाकर उस पर तारीख लिखना अच्छी बात है, ताकि आपको याद रहे कि कौनसा भोजन उपयोग में लाना चाहिए और कौनसा फेंक देना चाहिए।
- › जो खाद्य वस्तुएं अधिक समय नहीं रखी जा सकतीं, उन्हें प्रतिदिन चैक करते रहें, ताकि ये ‘प्रयोग करने की आखिरी तारीख’ से पहले प्रयोग की जाएं।
- › खाद्य वस्तुओं को स्टोर करते समय इनके पैकेज पर छपी हिदायतें पढ़ें।
- › सूखी खाद्य वस्तुओं (जैसे दानों और दालों) को फ़र्श से ऊँचे किसी स्थान पर रखें। इन्हें बंद किए जा सकने वाले डिब्बों में रखें, ताकि ये अच्छी तरह से साफ़ रहें, और इन्हें जानवरों से बचाया जा सके।



स्टाक की गई वस्तुओं का उपयोग सही क्रम में करना

‘पहले आए, पहले जाए’ के नियम का पालन करें, ताकि पुरानी खाद्य वस्तुओं का उपयोग पहले हो। इसके इन्हें बर्बाद होने से बचाया जा सकता है।

खाद्य वस्तुओं को फ्रिज में रखते समय जिन वस्तुओं की ‘उपयोग करने की आखिरी तारीख’ या ‘इस तारीख से पहले सबसे अधिक ठीक’ पहले हो, उन्हें शैल्फ़ पर आगे रखें ताकि उनका उपयोग पहले हो।

इंस्पेक्शन

कानून लागू करवाने वाले अफ़सर आपके काम के स्थान की इंस्पेक्शन करके देखेंगे कि क्या आप भोजन को सेहतमंद रखने के नियमों का पालन करते हैं। वे आम इंस्पेक्शन के लिए भी आ सकते हैं या कोई शिकायत मिलने के बाद भी। आम तौर पर, वे आपको आने से पहले बताते नहीं हैं।

आपके कारोबार की इंस्पेक्शन कितने समय बाद होगी, यह आपके कारोबार के प्रकार और आपके पिछले रिकार्ड पर निर्भर होगा। कई स्थानों की इंस्पेक्शन हर छः महीनों में एक बार अवश्य होती है, और कई कारोबारों की इससे कम बार।

कानून लागू करवाने वाले अफ़सर भोजन को सुरक्षित रखने के बारे में सलाह और मदद भी देते हैं। यदि वे देखें कि भोजन की सेहतमंद सफ़ाई रखने के आपके मानदंड काफ़ी नहीं हैं, तो वे कार्यवाई भी कर सकते हैं। अधिक गंभीर हालतों में वे आपके काम के स्थान को बंद भी कर सकते हैं और आपके विरुद्ध अदालती कार्यवाई भी कर सकते हैं।

एफ़ एस ए द्वारा तैयार की गई पुस्तक 'Food law inspections and your business' ('भोजन के कानूनों के अनुसार इंस्पेक्शन और आपका कारोबार') में इंस्पेक्शनों के ढंगों के बारे में जानकारी दी गई है, इसे आर्डर करने के बारे में जानकारी सफ़ा 34 पर पढ़ें।

मैनु बनाने के नियम

मूल्य लिखकर लगाना

जब आप ग्राहकों को अपने काम के स्थान पर खाने पीने के लिए वस्तुएं बेचते हैं, तो आपको उनके मूल्य स्पष्ट बताने चाहिए, जैसे मूल्यों की लिस्ट या मैन्यू तैयार करके। ज़रूरत अनुसार, मूल्यों में वी ए टी शामिल करना भी आपके लिए अनिवार्य है। (आगे 'वी ए टी लेना' वाला भाग पढ़ें)।

यदि आप खाना परोसने के पैसे या सर्विस चार्ज (कुछ प्रतिशत या कोई विशेष राशि) लेते हैं, तो यह जानकारी भी मूल्यों के साथ उतने ही बड़े अक्षरों में लिखकर प्रदर्शित करना अनिवार्य है।

वी ए टी लेना

आपको मूल्यों में वी ए टी शामिल करना चाहिए या नहीं, और वी ए टी का रेट क्या हो, यह कई अलग अलग बातों पर निर्भर होगा। आम तौर पर, खाने पीने की अधिकतर वस्तुओं पर वी ए टी आम (स्टैंडर्ड) रेट पर लिया जाता है।

परंतु जिन कारोबारों की बिक्री (केवल मुनाफ़ा नहीं) 'रजिस्ट्रेशन की दहलीज' (रजिस्ट्रेशन थ्रेशहोल्ड) से कम हो, उन्हें वी ए टी के लिए रजिस्टर होने की ज़रूरत नहीं, और इस लिए वी ए टी लेने की ज़रूरत भी नहीं। इसके बारे में अधिक जानकारी सफ़ा 28 पर (वी ए टी के लिए रजिस्टर होना' में देखें)।

जो कारोबार वी ए टी के लिए रजिस्टर हुए हैं, उनके लिए मुख्य नियम ये हैं। यदि आप अपने काम के स्थान पर खाने पीने के लिए भोजन बेचते हैं, या आपक टेकअवे (बाहर ले जाने के लिए) भोजन बेचते हैं, तो इस पर आपको स्टैंडर्ड रेट से वी ए टी लेना चाहिए।

आम तौर पर आपको ठंडे टेकअवे भोजन और पीने वाली ठंडी वस्तुओं पर वी ए टी नहीं लेना चाहिए, परंतु क्रिस्पो और बोटलों में बंद पानी पर वी ए टी हमेशा लगता है।

भोजन के कई कारोबार स्कूलों या अस्पतालों को भोजन बेचते हैं, उनके लिए वी ए टी लेना ज़रूरी नहीं है।

आपको वी ए टी लेना चाहिए या नहीं, इसके बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए आप ऐच एम रैविन्यू ऐंड कस्टमज़ (HMRC) के साथ फोन नंबर 0845 010 9000 पर बात करें या उनकी यह वेबसाइट पढ़ें – www.hmrc.gov.uk, इस नये विभाग ने भूतपूर्व कस्टमज़ ऐंड ऐक्साईज़ का काम संभाल लिया है।

भोजन के बारे में जानकारी देना

मैन्यू, ब्लैकबोर्डों और इशतिहारों में भोजन के बारे में सही जानकारी देना आपके लिए अनिवार्य है। जो भोजन आप बेचते हैं, उसके चित्र से उसके बारे में सही जानकारी मिलनी चाहिए। शब्दों और चित्रों द्वारा दी जाने वाली जानकारी गुमराह करने वाली बिल्कुल नहीं होनी चाहिए। 'ताज़ा', 'घर में बनाया' और 'शाकाहारियों के लिए ठीक' जैसी जानकारी का उपयोग गुमराह करने के लिए आसानी से किया जा सकता है।

इसके बारे में सलाह लेने और यह सुनिश्चित करने के लिए कि भोजन के बारे में जो जानकारी आप दें वह गुमराह करने वाली न हो, आप फ़ूड स्टैंडर्ड्स एजेंसी की यह वेबसाइट पढ़ें, या अपनी लोकल अथारिटी से बात करें।

जिन वस्तुओं को 'सोसेज' या 'बर्गर' का नाम दिया जाता है, उनमें कानून के अनुसार एक विशेष मात्रा में मीट होना अनिवार्य है। इसके बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करें।

भोजन पर लेबल लगाना

आम तौर पर, खाने के लिए भोजन तैयार करने वाले कारोबारों के लिए भोजन पर लेबल लगाना ज़रूरी नहीं होता। परंतु यदि भोजन में ऐसी वस्तुएं डाली हों जिन्हें इरीडिएट किया गया है, जा जो जैनेटीकली मोडीफ़ाईड (जी ऐम) सोया या मकई से बनी हैं, तो आपके लिए अनिवार्य है कि भोजन पर लगाए लेबल या मैन्यू पर यह बात आप इस ढंग से लिखें कि ग्राहक इसे आसानी से पढ़ सके।

यही नियम ऐसी वस्तुओं पर भी लागू होते हैं जो आप पैक करके सीधे ग्राहकों को बेचते हैं (जैसे किसी सैंडविच बार में पहले ही बनाकर और पैक करके रखी सैंडविचें)।

जो कारोबार भोजन तैयार करने वाले अन्य कारोबारों को या परचून व्यापारियों को खाद्य वस्तुएं बेचते हैं, उनके लिए अधिक विस्तृत नियम हैं। इनके बारे में जानकारी लेने के लिए अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करें।

अल्कोहल (शराब)

शराब बेचने के लिए आपके पास इसका लाइसंस होना आवश्यक है। आप कितनी बीअर, वाईन या स्पिरिट बेच सकते हैं, इसके भी नियम हैं। इन दोनों बातों के बारे में जानकारी लेने के लिए अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करें।

कागज़ी काम और पैसों का हिसाब

कारोबारों के प्रकार

आपको अपना कारोबार शुरू करने से पहले फ़ैसला करना होगा कि आप किस प्रकार का कारोबार शुरू करना चाहते हैं। कारोबारों के मुख्य प्रकार ये हैं –

- › ‘अकेले व्यापारी’ (सोल ट्रेडर) का अर्थ है कि आप अकेले ही अपना कारोबार चला रहे हैं।
- › साँझीदारी (पार्टनरशिप), एक या अधिक साँझीदारों के साथ
- › लिमिटेड कंपनी

इन विभिन्न प्रकार के कारोबारों के बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए, आप बिज़नेस लिंक की वेबसाइट www.businesslink.gov.uk या ‘The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business’ (कारोबार शुरू करने के सरकारी नियमों के बारे में बिल्कुल स्पष्ट जानकारी) पढ़ें। (आर्डर करने के बारे में जानकारी सफ़ा 35 पर है)।

स्वयं अपना कारोबार चलाना

यदि आप अकेले अपना कारोबार चलाते हैं, तो कारोबार शुरू करने के बाद तीन महीनों के अंदर ऐच ऐम रैविन्यू ऐंड कस्टम्ज़ के पास रजिस्टर होना आपके लिए अनिवार्य है। स्वयं अपना कारोबार चलाने वाले के तौर पर अपना टैक्स और नेशनल इंशोरेंस देना आपकी ज़िम्मेदारी है। आपको प्रति वर्ष टैक्स रिटर्न भी भरनी होगी।

अपने स्थानीय टैक्स आफिस से संपर्क करके अधिक जानकारी लें कि अपने टैक्स के बारे में आपको क्या करना चाहिए, या स्वयं अपना कारोबार शुरू करने वालों के लिए ऐच ऐम आर की हेल्पलाइन को नंबर 08459 15 45 15 पर फ़ोन करें।

वी ए टी के लिए रजिस्टर होना

वी ए टी का पूरा नाम 'वैल्यू ऐडेड टैक्स' है। जो भी कारोबार 'वी ए टी रजिस्टर्ड' होते हैं, वे जो वस्तुएं या सेवाएं बेचते हैं उन पर उन्हें वी ए टी लेना पड़ता है। यदि किसी कारोबार की कुल बिक्री (केवल मुनाफ़ा नहीं) 'रजिस्ट्रेशन दहलीज' (रजिस्ट्रेशन थ्रेशहोल्ड) से अधिक है, तो उसके लिए वी ए टी के लिए रजिस्टर होना अनिवार्य है।

अप्रैल 2005 में, रजिस्ट्रेशन की दहलीज £60,000 रखी गई थी, परंतु यह बदल सकती है।

कई कारोबार वी ए टी के लिए रजिस्टर होते हैं, चाहे उनकी बिक्री 'रजिस्ट्रेशन दहलीज' से कम भी हो। यदि आपका कारोबार वी ए टी रजिस्टर्ड है, तो आप अपने सपलाइज़र को जो वी ए टी देते हैं, उसके पैसे वापस लेने के लिए आपको फ़ार्म दिया जाएगा। और कई वस्तुओं पर आपको वी ए टी लेना पड़ेगा। इसके बारे में सफ़ा 23 पर 'वी ए टी लेना' पढ़ें।

वी ए टी के बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए, ऐच ऐम रैविन्यू ऐंड कस्टम्स से फ़ोन नंबर 0845 010 9000 पर संपर्क करें, या उनकी वेबसाइट www.hmrc.gov.uk पढ़ें।

रिकार्ड रखना

आपको अपने कारोबार की हर आमदन और खर्च का हिसाब अवश्य रखना चाहिए। इससे आपको अपने अकाउंट तैयार करने और टैक्स रिटर्न भरने में मदद मिलेगी। पूरी आमदन और खर्च का हिसाब रखने से आपको आपना कारोबार ठीक ढंग से चलाने में भी मदद मिलेगी।

अपनी ताज़ा टैक्स रिटर्न भेजने के बाद कम से कम पाँच वर्ष तक इसका रिकार्ड रखना आपके लिए अनिवार्य है। यदि रिकार्ड रखने के बारे में आपको जानकारी चाहिए, तो आप ऐच ऐम रैविन्यू ऐंड कस्टम्ज़ से या किसी अकाउंटेंट से बात करें।

यह भी न भूलें कि को भी खाद्य वस्तुएं आप खरीदें उन सब की इन्वाइसें और रसीदें संभाल कर रखना आपके लिए अनिवार्य है।



- › अपने रिकार्डों में ताज़ा जानकारी नियमित रूप से भरते रहें, इससे आपका कागज़ी काम जमा नहीं होगा और वार्षिक अकाउंट तैयार करना आपके लिए अधिक आसान हो जाएगा।
- › अपने कारोबार के सभी खर्चों की रसीदें संभाल कर रखें। ये इस बात का सबूत हैं कि आपने पैसे खर्च किए हैं,
- › कारोबार के पैसों और निजी पैसों को हमेशा अलग रखें।

कर्मचारियों को वेतन देना

यदि आपने अन्य लोगों को नौकरी दी है, तो उन कर्मचारियों के टैक्स और नेशनल इंशोरेंस का हिसाब लगाकर यह पैसे देने होंगे। ये पैसे उनके वेतन में से काटे जाते हैं। इसके बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए ऐच ऐम कस्टम्ज़ ऐंड रैविन्यू (ऐच ऐम आर सी) से संपर्क करें।

याद रखें कि आप अपने कर्मचारियों को जो भी पैसे देते हैं (वेतन, अन्य पैसे या बैनीफ़िट) उन सब का रिकार्ड आपको रखना चाहिए।

आपको कर्मचारियों के अधिकारों, काम के घंटों, कम से कम वेतन और समानता के अवसर देने से संबंधित नियमों का पालन अवश्य करना चाहिए। इसके बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए आप बिज़नेस लिंक की यह वेबसाइट पढ़ें - www.businesslink.gov.uk पर:गे।

ऐच ऐम आर सी से भी मदद मिल सकती है। आप ऐंप्लॉटर्ज़ हेल्पलाईन को 0845 607 0143 नंबर पर फ़ोन करें, या यह वेबसाइट पढ़ें - www.hmrc.gov.uk/newemployers

कानून

जनवरी 2006 से, भोजन की सेहतमंद सफाई के बारे में यू के में कई नियम लागू हो गए हैं। भोजन के कारोबार पर लागू होने वाले खास नियम ये हैं –

- › रैग्युलेशन (ई सी) नंबर 852/2004 – खाद्य वस्तुओं की सेहतमंद सफाई के बारे में
- › द फ़ूड हाईजीन (इंग्लैंड) रैग्युलेशन 2006 (तथा स्काटलैंड, वेल्स और नार्दरन आयरलैंड में ऐसे ही नियम)

ये नियम फ़ूड सेफ्टी (जनरल फ़ूड हाईजीन) रैग्युलेशन 1995 और फ़ूड सेफ्टी (टैपरेचर कंट्रोल) रैग्युलेशन 1995 के स्थान पर लागू हुए हैं। ये नियम आपके कारोबार में भोजन की प्रारंभिक सफाई के सभी पहलुओं के बारे में हैं – आपके काम के स्थान से लेकर स्टाफ़ को निजी सफाई की सुविधाएं देने तक।

नये नियमों में लगभग वही सब बातें हैं जो उन नियमों में थीं जिनके स्थान पर ये नियम लागू हुए हैं। मुख्य परिवर्तन यह हुआ है कि आपके लिए 'भोजन की सुरक्षा से प्रबंध के ढंग' लागू करना अनिवार्य हो गया है और इनके बारे में ताज़ी जानकारी आपको रिकार्डों में भरते रहना चाहिए।

इन नियमों के बारे में अधिक जानकारी लेने के लिए, आप फ़ूड स्टैंडर्ड्स एजेंसी द्वारा प्रकाशित पुस्तक 'Food hygiene – a guide for businesses' (भोजन की सेहतमंद सफाई – कारोबारों के लिए जानकारी) पढ़ें। (आर्डर करने के बारे में जानकारी सफ़ा 34 पर है)।

मुझे किस प्रकार की
मद्द मिल सकती है?

मुझे किस प्रकार की मदद मिल सकती है?

भोजन की सुरक्षा के प्रबंधों के बारे में पैक

यदि आप भोजन तैयार करके बेचने का छोटा कारोबार चलाते हैं, तो भोजन की सुरक्षा के प्रबंध लागू करने में आपको मदद देने वाले पैक हैं। ये पैक एफ़ ऐस ए ने इंगलैंड, स्काटलैंड और नार्दर्न आयरलैंड के लिए तैयार किए हैं।

- ▶ **इंगलैंड** – ‘Safer food, better business’ (अधिक सुरक्षित भोजन – अधिक अच्छा कारोबार)। भोजन की सुरक्षा के प्रबंध लागू करने के नये लाभदयाक ढंग, जो एफ़ ऐस ए ने छोटे कारोबारों और 50 से अधिक लोकल अथारिटीयों के साथ मिलकर तैयार किए हैं। यदि आप ‘Safer food, better business’ इसकी कापी आर्डर करना चाहते हैं, तो इसके बारे में जानकारी सफ़ा 34 पर दी गई है। आप यह पैक इस वेबसाइट पर भी पढ़ सकते हैं – www.food.gov.uk
- ▶ **वेल्ज़** – कई लोकल अथारिटीयों ने भोजन के कारोबारों के मार्गदर्शन के लिए पैक तैयार किए हुए थे। एफ़ ऐस ए वेल्ज़ ने सभी वेल्श अथारिटीयों को इन पैकों का आपस में आदान प्रदान करने के लिए प्रोत्साहन दिया है। कारोबारों को इनके बारे में जानकारी लेने के लिए अपनी अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करना चाहिए।
- ▶ **स्काटलैंड** – एफ़ ऐस ए स्काटलैंड ने छोटे कारोबारों सहित भोजन उद्योग, लोकल अथारिटीयों, स्काटिश फ़ूड ऐडुवाइज़री कमेटी की महारत का लाभ उठाकर ‘CookSafe’ (कुकसेफ़) ढाँचा तैयार किया है, जो चाईनीज़, उर्दू और पंजाबी में भी मिलता है। जो कारोबार इसकी कापी लेना चाहते हैं, उन्हें अपनी अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करना चाहिए, या वे इस वेबसाइट पर इसे पढ़ सकते हैं – www.food.gov.uk
- ▶ **नार्दर्न आयरलैंड** – एफ़ ऐस ए नार्दर्न आयरलैंड ने भोजन उद्योग के मार्गदर्शन के लिए ‘Safe Catering’ (भोजन का सुरक्षित व्यापार) पैक तैयार किया है। यह जानकारी कई वर्षों में तैयार करके और इसमें संशोधन भी किया गया है। नार्दर्न आयरलैंड में भोजन के बहुत से कारोबारों में यह मान्य है। इसके बारे में जानकारी लेने के लिए कारोबारों को अपनी अपनी लोकल अथारिटी से संपर्क करना चाहिए।

भोजन के कारोबारों के लिए किसी एक पैक या मॉडल का प्रयोग करना ज़रूरी नहीं है। परंतु उनके लिए भोजन की सुरक्षा के सही प्रबंध लागू करना ज़रूरी है। हो सकता है कि कुछ कारोबारों ने सही प्रबंध पहले ही से लागू किए हों, जिन्हें वे चालू रख सकते हैं।

मुझे किस प्रकार की मदद मिल सकती है?

फ़ूड स्टैंडर्ड्ज़ एजंसी के प्रकाशन

Food hygiene – a guide for businesses

– भोजन की सुरक्षा के नियमों के बारे में आम जानकारी

Food law inspections and your business

– इसमें इंस्पेक्शन के ढंगों के बारे में आप जनाकरी दी गई है

Eggs: what caterers need to know

– अंडों का उपयोग सुरक्षित ढंग से करने के बारे में भोजन के कारोबारों के लिए जनकारी

ये सभी प्रकाशन मुफ्त लिए जा सकते हैं। कापियाँ आर्डर करने के लिए फ़ूड स्टैंडर्ड्ज़ एजंसी के साथ संपर्क करें –

टेलीफ़ोन 0845 606 0667

मिनीकोम 0845 606 0678

फ़ैक्स 020 8867 3225

ईमेल foodstandards@ecgroup.uk.com

मुझे किस प्रकार की मदद मिल सकती है?

सरकारी विभागों के प्रकाशन

बिज़नेस लिंक

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business (स्वयं अपना कारोबार शुरू करने से संबंधित सरकारी नियमों के बारे में बिल्कुल स्पष्ट जानकारी)

Health and Safety: A no-nonsense summary of Government rules and regulations (सेहत और सुरक्षा – सरकारी नियमों का बिल्कुल स्पष्ट संक्षेप)

कापियाँ आर्डर करने के लिए आप इस पते पर ईमेल भेजें – publications@dti.gsi.gov.uk, या इस वेबसाइट पर जाएं – www.dti.gov.uk/publications, या इन नंबरों पर संर्क करें – टेलीफोन 0845 015 0010, टैक्सटफोन 0845 015 0030, या फ़ैक्स 0845 015 0020।

ऐच ऐम रैविन्यू ऐंड कस्टम्ज़

Working for yourself – The Guide (स्वयं अपना कारोबार चलाने के बारे में जानकारी)

आर्डर करने के लिए इस वेबसाइट पर जाएं – www.hmrc.gov.uk, या इन नंबरों पर संपर्क करें – टेलीफोन 0845 9000 404, या फ़ैक्स 0845 9000 604.

हेल्थ ऐंड सेफ़्टी ऐगज़ेक्टिव

हेल्थ ऐंड सेफ़्टी ऐगज़ेक्टिव ने भोजन के कारोबारों के लिए कई फ़ैक्टशीटें तैयार की हैं। इनकी लिस्ट इस वेबसाइट पर पढ़ें –

www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

ये प्रकाशन आप इस वेबसाइट से आर्डर कर सकते हैं – www.hsebooks.co.uk या इस नंबर पर फ़ोन कर सकते हैं – 01787 881165.

मुझे किस प्रकार की मदद मिल सकती है?

लाभदायक संपर्क

बिज़नेस लिंक (इंग्लैंड)(Business Link (England))

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

बिज़नेस आई (वेल्ज़)(Business Eye (Wales))

www.businessseye.org.uk 08457 96 97 98

बिज़नेस गेटवे (स्काटलैंड)(Business Gateway (Scotland))

www.bgateway.com 0845 609 6611

इन्वैस्टमेंट नार्दर्न आयरलैंड (Invest Northern Ireland)

www.investni.com

स्माल बिज़नेस ऐड्वाइस सेंटर (इंग्लैंड)

(Small Business Advice Service (England))

www.smallbusinessadvice.org.uk

स्काटिश एंटरप्राइज़ (Scottish Enterprise)

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

वर्कस्पेस (नार्दर्न आयरलैंड) (Workspace (Northern Ireland))

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

एच एम रैविन्यू ऐंड कस्टम्ज़ (HM Revenue & Customs)

www.hmrc.gov.uk

नये नियोक्ताओं के लिए हेल्पलाईन 0845 607 0143

अपना नया कारोबार शुरू करने वालों के लिए हेल्पलाईन 08459 15 45 15

नेशनल मिनीमम वेज हेल्पलाईन 0845 600 0678

वी ए टी रजिस्ट्रेशन 0845 010 9000

हेल्थ ऐंड सेफ्टी ऐगज़ेक्टिव (Health and Safety Executive)

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

इक्वल ऑपॉर्च्यूनिटीज़ कमिशन (Equal Opportunities Commission)

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

कंपनीज़ हाऊस (Companies House)

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

एच एम आई सी ए (होटल ऐंड केटरिंग इंटरनेशनल मैनेजमेंट एसोसिएशन)

(HCIMA (Hotel & Catering International

Management Association))

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

ब्रिटिश हॉसपीटैलिटी एसोसिएशन (British Hospitality Association)

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

ब्रिटिश बीअर ऐंड पब एसोसिएशन (British Beer and Pub Association)

www.beerandpub.com 020 7627 9191

ब्रिटिश इन्स्टीच्यूट ऑफ़ इन्नकीपिंग (British Institute of Innkeeping)

www.bii.org 01276 684449

चैकलिस्ट

- क्या आपने अपने कारोबार को रजिस्टर करवा लिया है?
- क्या आपके काम के स्थान का डिज़ाइन और ढाँचा कानून के अनुसार है?
- क्या आपने भोजन की सुरक्षा के प्रबंध लागू किए हैं और क्या आप इनके बारे में ताज़ा जानकारी रख रहे हैं?
- क्या आप और आपका स्टाफ़ भोजन की सेहतमंद सफ़ाई रखने के नियमों को समझते हैं?
- क्या आपने सेहत और सुरक्षा और आग से सुरक्षा के प्रबंधों के बारे में विचार किया है?
- क्या आप स्वयं अपना कारोबार चलाने वाले के तौर पर रजिस्टर हुए हैं?
- क्या आपको वी ए टी के लिए रजिस्टर होने की ज़रूरत है?
- क्या आप अपने कारोबार की आमदन और खर्च का हिसाब रख रहे हैं?
- क्या आप अपने सभी कर्मचारियों के वेतन के रिकार्ड रख रहे हैं, और आपको उनके टैक्स और नेशनल इंशोरेंस कंट्रीब्यूशनों के बारे में जानकारी है?
- क्या आप खाने पीने की वस्तुओं के बारे में सही जानकारी देते हैं?
- क्या आपको शराब बेचने, रात देर तक गर्म भोजन और पीने वाली वस्तुएं बेचने के लाइसेंस के लिए अर्जी देने की ज़रूरत है?

फूड स्टैंडर्डज़ एजेंसी के प्रकाशन

यह पुस्तिका या फूड स्टैंडर्डज़ एजेंसी के अन्य प्रकाशन आर्डर करने के लिए, फूड स्टैंडर्डज़ पब्लिकेशन्ज़ (Food Standards Agency Publications) से संपर्क करें –

टेलीफ़ोन 0845 606 0667

मिनीकोम 0845 606 0678

फ़ैक्स 020 8867 3225

ईमेल foodstandards@ecgroup.uk.com

फूड स्टैंडर्डज़ एजेंसी की यह वेबसाइट पढ़ें – www.food.gov.uk



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

© Crown copyright 2006