



खाद्य-सामग्री स्टॉल दिशा-निर्देश

खाद्य-सामग्री की अस्थाई स्टॉल्स के लिये खाद्य-सामग्री
सुरक्षा आवश्यकताएँ

Hindi



ACT
Government
Health

स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा
ACT हैल्थ

विषय-सूची

अस्वीकरण वक्तव्य	iv
परिचय	1
खाद्य-सामग्री की अस्थाई स्टॉल्स के लिये खाद्य-सामग्री सुरक्षा आवश्यकतायें	2
आयोजन से पहले	2
स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को सूचना देना	2
खाद्य-सामग्री की एक स्टॉल का पंजीकरण	2
छूट	2
खाद्य-सामग्री की एक अस्थाई स्टॉल का नोटिस	2
साधारण जानकारी	3
खाद्य-सामग्री को पहले से तैयार करना	3
खाद्य-सामग्री को आयोजन स्थल (साइट) तक ले जाना	3
कर्मचारी योग्यतायें व जानकारी	4
स्टॉल सैट अप तथा उपकरण	4
1. पहले से पैक की हुई, शैलफ-स्थिर खाद्य-सामग्री बेचने वाली स्टॉल्स	4
2. बार्बिक्यु या अन्य कुकिंग माध्यमों से सीधे गरम-गरम भोजन बेचने वाली स्टॉल्स	5
3. किसी अन्य प्रकार का भोजन बेचने वाली स्टॉल्स	6
सुनिश्चित करें कि खाद्य-सामग्री पर लेबल सही तरह से लगे हों	7
अन्य व्यवसायों द्वारा पैक की गई खाद्य-सामग्री की बिक्री	7
आपके द्वारा तैयार की गई ऐसी खाद्य-सामग्री की बिक्री जो पहले से पैक की हुई नहीं हो	7
आयोजन के दौरान	8
अपना पंजीकरण प्रमाण-पत्र अथवा आपके द्वारा दी गई सूचना की स्वीकृति वाला पत्र प्रदर्शित करें	8
अपनी स्टॉल तथा उपकरण साफ रखें	8
व्यक्तिगत स्वच्छता आवश्यकतायें	8
हाथ धोना	9
खाद्य-सामग्री को सुरक्षित तरीके से तैयार करें	9
खाद्य-सामग्री का भण्डारण (स्टोर करना)	9
खाद्य-सामग्री तैयार करना	10
खाद्य-सामग्री पकाना	10
खाद्य-सामग्री का प्रदर्शन	10
आयोजन के बाद	11
बाकी बची खाद्य-सामग्री को सुरक्षित तरीके से हैंडल करें	11
स्टॉल तथा उपकरण को साफ करें	11
सारा कचरा हटायें	11
शब्दावली	12
अधिक जानकारी कहाँ से ली जा सकती है	13
स्टॉल संचालक के लिये जाँच-सूची	14

अस्वीकरण वक्तव्य

यह सलाह-पुस्तिका, खाद्य-सामग्री स्टॉल दिशा-निर्देश, अस्थाई फूड स्टॉल्स के संचालकों को उनके दायित्व समझने में सहायता करेगी।

फूड स्टॉल संचालकों को ACT कानून की सभी संबंधित आवश्यकताओं को अवश्य पूरा करना होगा। लेकिन, इस सलाह-पुस्तिका में फूड एक्ट 2001, फूड रेगुलेशन 2002 अथवा ऑस्ट्रेलिया न्यू-ज़ीलैंड फूड स्टैंडर्ड्स कोड की, सभी आवश्यकताओं के बारे में नहीं बताया गया है। उपयोगकर्ताओं को अपने स्वयं के निर्णय को काम में लेना होगा, क्योंकि दी गई जानकारी कानूनी सलाह नहीं है। कोई भी कानूनी सलाह किसी योग्यता प्राप्त वकील से होनी चाहिये।

इस सलाह-पुस्तिका में गलितियां हो सकती हैं, तथा इस सलाह-पुस्तिका में दी गई जानकारी किसी भी समय बदल सकती है। इस सलाह पुस्तिका में दिये गये, वैब एडरस तथा कानून संबंधी लिंक, छपाई के समय सही थे। उपयोगकर्ता यदि इनका किसी भी तरह से उपयोग करना चाहते हैं तो उन्हें आधिकारिक दस्तावेजों को देखना चाहिये।

इस सलाह-पुस्तिका में दी गई जानकारी के आधार पर किये गये किसी भी काम के लिये ACT सरकार कोई भी जिम्मेदारी स्वीकार नहीं करती। इस सलाह-पुस्तिका के उपयोग के परिणामस्वरूप हुई किसी भी हानि के लिये ACT सरकार उत्तरदायी नहीं होगी। ACT सरकार उन वैबसाइट्स पर दी गई सूचना की सत्यता का भरोसानहीं देती जिनका सन्दर्भ, इस सलाह-पुस्तिका में दिया गया है, ACT सरकार, ऐसी वैबसाइट्स पर दी गई किसी भी सूचना के सही होने का भरोसा भी नहीं देती जिनका प्रबंधन ACT सरकार द्वारा नहीं किया जाता। पृष्ठ 12 पर दी गई शब्दावली में परिभाषित किये गये शब्दों तथा शर्तों को, इस व्याख्यान में उनके पहली बार उल्लेख के समय **औरेंज** रंग में दिखाया गया है।

ACT हैल्थ द्वारा जून 2013 में प्रकाशित।

हैल्थ प्रोटेक्शन सर्विस

लॉकड बैग 5005

वैस्टन क्रीक ACT 2611

फोन: (02) 6205 1700 फैक्स: (02) 6205 1705

ईमेल: hps@act.gov.au

परिचय

खाद्य-सामग्री स्टॉल्स से भोजन खरीदना, ACT में हर साल खुले में होने वाले बहुत सारे उत्सवों तथा आयोजनों में हिस्सा लेने से होने वाले आनंद का एक हिस्सा है। इन स्टॉल्स का संचालन करने वाले व्यवसाय, परोपकारी समूह, या व्यक्तियों के लिये यह सुनिश्चित करना आवश्यक है कि उनका फूड स्वच्छतापूर्वक तैयार किया गया हो तथा वो खाने के लिये सुरक्षित हो।

इस पुस्तिका की रचना, ACT में खुले में होने वाले आयोजनों में फूड स्टॉल्स के आयोजकों को, सभी फूड सुरक्षा आवश्यकताओं को पूरा करने में सहायता के लिये की गई है। इसमें, ACT में एक **अस्थाई फूड स्टॉल** के संचालन की सभी कानूनी आवश्यकताओं के बारे में जानकारी दी गई है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि तैयार किया गया सारा फूड, उपभोग के लिये सुरक्षित है।

ये आवश्यकतायें आप पर लागू होंगी अगर आप एक ऐसी फूड स्टॉल संचालित करना चाहते हैं जो:

- जनता को फूड प्रदान करती है या बेचती है; तथा
- अस्थाई है।

अस्थाई फूड स्टॉल्स वो संरचनायें (स्ट्रक्चर्स) होती हैं जिन्हे, उत्सवों, कार्यक्रमों या पर्वों जैसे अवसरों पर होने वाले आयोजनों में, जो साधारणतया एक दिन या एक सप्ताहांत चलते हैं, फूड हैंडल या बिक्री के लिये बनाया जाता है। इन फूड स्टॉल्स का 3 दिन से ज्यादा संचालन का ईरादा नहीं होता।

ये आवश्यकतायें, उन अनुमोदित **मोबाइल फूड वाहनों** पर लागू नहीं होतीं जिन्होंने स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा में अपना पंजीकरण करवा रखा है। ये आवश्यकतायें उन विक्रेताओं पर भी लागू नहीं होतीं जो कुत्ते के बिस्किट्स या पालतु जानवरों या पशुओं के लिये कोई अन्य फूड बेचते हैं।

ACT में खाद्य सुरक्षा कानूनों के पालन की निगरानी के लिये स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा के जन स्वास्थ्य अधिकारी उत्तरदायी होते हैं। जन स्वास्थ्य अधिकारी यह सुनिश्चित करने के लिये, आपकी स्टॉल का किसी भी समय, तथा बिना पूर्व सूचना दिये, निरीक्षण कर सकते हैं कि आप इन आवश्यकताओं को पूरा कर रहे हैं।

यह सुनिश्चित करना फूड स्टॉल्स के संचालकों का उत्तरदायित्व है कि, फूड एक्ट 2001 तथा ऑस्ट्रेलिया न्यू-ज़ीलैंड फूड स्टैंडर्ड्स कोड (फूड स्टैंडर्ड्स कोड) की आवश्यकतायें पूरी हों।

खाद्य-सामग्री की अस्थाई स्टॉल्स के लिये खाद्य-सामग्री सुरक्षा आवश्यकताएं आयोजन से पहले

स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को सूचना देना

एक **फूड व्यवसाय** वो क्रिया-कलाप होता है जिसमें बेचने के लिये फूड हैंडल किया जाता है। इसमें परोपकारी अथवा सामुदायिक उद्देश्यों हेतु खाद्य-सामग्री बेचना शामिल होता है।

आपको ACT के भीतर एक फूड स्टॉल के संचालन की अपनी योजना के बारे में स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को अवश्य सूचित करना होगा। यह काम फूड व्यवसाय पंजीकरण का एक आवेदन पत्र (फॉर्म) अथवा एक फूड व्यवसाय नोटिफिकेशन फॉर्म जमा करवा कर किया जा सकता है। इन दोनों फॉर्म्स के बारे में अधिक विस्तार से नीचे समझाया गया है।

इन फॉर्म्स को आयोजन के कम से कम 7 कार्य-दिवस पहले जमा करवाना आवश्यक है। यदि आपका आवेदन स्वीकार हो जाता है तो, आपको एक फूड व्यवसाय पंजीकरण प्रमाणपत्र (अगर आपने एक पंजीकरण आवेदन पत्र जमा करवाया हो तो) अथवा एक स्वीकृति पत्र (अगर आपने एक नोटिफिकेशन फॉर्म भरा हो तो) मिलेगा। आप तब तक व्यापार करना शुरू नहीं कर सकते जब तक आपको स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा से स्वीकृति नहीं मिल जाती।

एक फूड स्टॉल का पंजीकरण करवाना

अगर आप एक फूड व्यवसाय का संचालन 3 दिन से ज्यादा या एक साल में 5 बार से ज्यादा करते हैं तो आपको स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा में अपने व्यवसाय को **पंजीकृत** करवाना आवश्यक है। फूड व्यवसाय पंजीकरण आवेदन पत्र, ACT हैल्थ कि वैबसाइट www.health.act.gov.au/foodsafety पर उपलब्ध है।

फूड व्यवसायों को हर साल अपने पंजीकरण का नवीनीकरण करवाना होगा और निर्धारित शुल्क देना होगा।

छूट

फूड व्यवसायों को पंजीकरण से छूट मिलती है यदि:

- सारा फूड या तो:
 - **संभावित खतरनाक** नहीं हो तथा **पहले से पैक** किया हुआ हो; अथवा
 - अच्छी तरह पकाते ही, तुरंत उपभोग के लिये, बेचा जाता हो; तथा
- वो फूड व्यवसाय, फूड को एक साल में 5 से ज्यादा बार हैंडल या बिक्री नहीं करता, तथा हर बार वो 3 दिन से ज्यादा लंबी अवधि तक फूड नहीं बेचता।

खाद्य-सामग्री की एक अस्थाई स्टॉल का नोटिस

जिन व्यवसायों को पंजीकरण से छूट मिली हुई होती है उन्हें, एक फूड व्यवसाय नोटिफिकेशन फॉर्म जमा करवा कर स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को जरूर **सूचित** करना चाहिये। अगर आप विभिन्न स्थानों पर अस्थाई फूड स्टॉल्स लगा रहे हों तो आपको इसकी सूचना स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को देने की आवश्यकता होगी। प्रत्येक आयोजन तथा उसमें संचालन अवधि की एक नई सूचना देना अनिवार्य है। सूचित करने का कोई शुल्क नहीं है।

साधारण जानकारी

समस्त स्टॉल मालिकों को सफाई सुविधाओं, पीने योग्य जल, बर्फ अथवा एक ठंडे कमरे (कूल रूम), बेकार पानी फेंकने की व्यवस्था, कचरा फेंकने की व्यवस्था तथा शौचालयों की सुविधा की व्यवस्था अवश्य करनी होगी।

बड़े आयोजनों द्वारा उपरोक्त में से कुछ सुविधायें उपलब्ध कराई जा सकती हैं। विवरण के लिये आयोजन के आयोजकों से पूछें।

अगर आप एक बार्बीक्यु स्टॉल अथवा पहले से पैक किये हुए फूड के अलावा अन्य किसी प्रकार का फूड बेचने वाली स्टॉल का संचालन कर रहे हैं तो निम्नलिखित आवश्यकतायें लागू होंगी:

- पीने योग्य (पीने के पानी के समान गुणवत्ता स्तर वाले) पानी की व्यवस्था जो सारे समय उपलब्ध रहे;
- पीने योग्य पानी से बनी बर्फ की व्यवस्था (अगर सामान ठंडा रखने वाली वस्तु, जिसे एस्की कहा जाता है, के लिये जरूरत हो तो) जो सारे समय उपलब्ध रहे;
- निम्नलिखित के लिये व्यवस्था:
 - आयोजन के बाद स्थल से बाहर स्थान पर (offsite) बड़े उपकरणों की सफाई;
 - बेकार पानी के ड्रेस व बेकार तेल को खाली करना। बेकार पानी तथा तेल को जमीन पर या वर्षा के पानी के नालों में नहीं ढोला जा सकता;
 - आयोजन स्थल से कचरा ईकट्ठा करना अथवा अन्य प्रकार के कचरे को वहाँ से हटाना तथा कचरा फेंकने वाली जगह पर उसे ले जाना। कचरे को आयोजन स्थल पर नहीं छोड़ा जा सकता;
 - शौचालय की सुविधा;
 - हाथ धोने की सुविधाओं की व्यवस्था।

खाद्य-सामग्री को पहले से तैयार करना

भोजन की सारी तैयारी तथा उसे पकाने का काम स्टॉल पर ही होना जरुरी है। इसका दूसरा एकमात्र विकल्प है - ACT हैल्थ में पंजीकृत कोई व्यवसाय। इस आवश्यकता में केवल एक ही स्थिति में छूट मिलती है, जब उस भोजन को **कम खतरे** वाली श्रेणी में वर्गीकृत किया गया हो (उदाहरण के लिये केक, बिस्किट या अन्य **शैल्फ-स्थिर*** खाद्य-सामग्री) जिन्हें एक घरेलू रसोई में तैयार किया जा सकता है।

भोजन को, पैकेजिंग, प्लास्टिक रैप, भोजन रखने के लिये सुरक्षित माने जाने वाले डिब्बों अथवा अन्य उपयुक्त बचाव द्वारा संदूषण से अवश्य सुरक्षित रखें।

पकी हुई खाद्य-सामग्री का सख्त **तापमान नियंत्रण** में भण्डारण (ठंडी खाद्य-सामग्री को 5°C या कम पर तथा गर्म खाद्य-सामग्री को 60°C या अधिक पर) करें।

खाद्य-सामग्री को आयोजन स्थल (साइट) तक ले जाना

खाद्य-सामग्री को ढुलाई (ट्रांसपोर्टेशन) के समय संदूषित तथा खराब होने से बचाना महत्वपूर्ण होता है। संभावित खतरनाक फूड को तापमान नियंत्रण (ठंडी खाद्य-सामग्री के लिये 5°C या कम, तथा गर्म खाद्य-सामग्री के लिये 60°C या अधिक) के अनुसार ले जाया जाना चाहिये।

खाद्य-सामग्री की ढुलाई के समय निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करना आवश्यक है

- खाद्य-सामग्री को आयोजन स्थल पर ले जाने वाला वाहन जरूर **साफ** हो।
- खाद्य-सामग्री की ढुलाई के काम आने वाले वाहनों में कुत्ते या अन्य पशुओं को नहीं ले जाया जाये।
- रसायनों को जरूर अलग से पैक किया जाये ताकि यह संभावना नहीं रहे कि खाद्य-सामग्री संदूषित हो जायेगी।
- सारे भोजन तथा सामग्रियों को, पैकेजिंग, प्लास्टिक रैप, भोजन रखने के लिये सुरक्षित माने जाने वाले डिब्बों अथवा अन्य उपयुक्त बचाव द्वारा संदूषण से अवश्य सुरक्षित रखें।

- शीतित (चिल्ड) खाद्य-सामग्री की ढुलाई (ट्रांसपोर्टेशन) के लिये एक रैफ जिरेटेड वाहन का उपयोग जरूर हो। अगर खाद्य-सामग्री की मात्रा पर्याप्त रूप से छोटी हो तथा उसे 50C या कम पर रखना हानिकारक ना हो तो ऐसी का उपयोग उचित होता है।

* याद रहे: 'शैल्फ-स्थिर' का मतलब होता है कि उस खाद्य-सामग्री को सुरक्षित रहने तथा खाने के लिये उचित होने के लिये तापमान नियंत्रण की जरूरत नहीं है।

कर्मचारी योग्यतायें व जानकारी

ACT में खाद्य-सामग्री को बेचने के लिये तैयार, हैंडल या परोसने का काम करने वाले सभी व्यक्तियों को खाद्य-सामग्री की सुरक्षा के बारे में जानकारी जरूर होनी चाहिये तथा उनमें खाद्य-सामग्री को सुरक्षित तरीके से हैंडल करने की योग्यता होनी चाहिये। यह भी जरूरी है कि उन्हें व्यक्तिगत स्वच्छता की जरूरतों की समझ हो।

स्टॉल पर खाद्य-सामग्री हैंडल करने वाले कर्मचारियों को उस विशेष काम से संबंधित खाद्य-सामग्री सुरक्षा आवश्यकताओं की जानकारी जरूर होनी चाहिये जो काम वे करते हैं। उदाहरण के लिये, एक व्यक्ति जो सॉसेजेस या हैम बर्गर पकाता है उसे यह जानकारी जरूर होनी चाहिये कि उसे इनको पूरी तरह से पकाना है, ताकि इनके केन्द्रीय हिस्से में मांस का रंग गुलाबी ना रहे, और उन्हें यह भी मालुम होना चाहिये कि एक थर्मामीटर से खाद्य-सामग्री का तापमान कैसे मापा जाता है।

खाद्य-सामग्री की स्टॉल्स के संचालकों को यह सुनिश्चित करना जरूरी है कि उनके सभी कर्मचारी खाद्य-सामग्री हैंडल करने की समस्त योग्यताओं तथा जनकारी का प्रदर्शन कर सकें। वे यह सुनिश्चित करने के लिये प्रशिक्षण भी ले सकते हैं कि यह आवश्यकता पूरी हो।

पंजीकृत खाद्य-सामग्री व्यवसायों को खाद्य-सामग्री सुरक्षा सुपरवाइजर्स रखने की आवश्यकता है।

खाद्य-सामग्री हैंडल करने वालों को खाद्य-सामग्री सुरक्षा से संबंधित आवश्यकतायें समझने में सहायता के लिये, खाद्य-सामग्री सुरक्षा स्ट्रोत जैसे पोस्टर्स तथा सूचना पत्र, ACT हैल्थ की वैबसाइट

www.health.act.gov.au/foodsafety पर उपलब्ध हैं।

स्टॉल सैट अप तथा उपकरण

खाद्य-सामग्री स्टॉल्स के लिये फूड स्टैन्डर्ड्स कोड में निर्धारित आवश्यकताओं को पूरा करना आवश्यक है। खाद्य-सामग्री स्टॉल लगाने संबंधी आवश्यकतायें, इस बात पर निर्भर करेंगी कि बेची जाने वाली खाद्य-सामग्री किस प्रकार की है। खाद्य-सामग्री की एक स्टॉल नीचे दी गई तीन श्रेणियों में से किसी एक के अन्तर्गत आ सकती है:

- पहले से पैक किया हुआ, शैल्फ स्थिर फूड बेचने वाली स्टॉल्स;
- बार्बीक्यु या अन्य तरह से पकाया हुआ, पकाते ही गरम-गरम परोसे जाने वाला भोजन बेचने वाली स्टॉल्स;
- किसी अन्य प्रकार की खाद्य-सामग्री बेचने वाली स्टॉल्स।

1. पहले से पैक की हुई, शैल्फ-स्थिर खाद्य-सामग्री बेचने वाली स्टॉल्स

शैल्फ-स्थिर खाद्य सामग्रियों को खाने के लिये सुरक्षित व उपयोगी रखने हेतु तापमान नियंत्रण की आवश्यकता नहीं होती। पहले से पैक किया हुआ भोजन अलग-अलग लेपेटा हुआ तथा बन्द डिब्बों में होता है। इस प्रकार के भोजन के उदाहरणों में, बोतलों या केन्स में सॉफ्ट इक्सिस, पहले से पैक किय हुए बिस्किट्स, केक (बिना क्रीम या कस्टर्ड वाले), ब्रैड्स तथा कन्फैक्शनरी (मिठी गोलियां, चाकलेट्स आदि) शामिल हैं।

पहले से पैक की हुई या शैल्फ स्थिर खाद्य-सामग्री बेचने वाली स्टॉल्स को सुनिश्चित करना चाहिये कि:

- खाद्य-सामग्री को प्रदर्शित करने के लिये टेबलें या ट्रेस्ल्स हों;
- पैक की हुई खाद्य-सामग्री का सीधे जमीन पर भण्डारण (स्टोर) नहीं किया जाये;

- खाद्य-सामग्री को धूप से बची रहे, उदाहरण के लिये धूप से बचाव वाले छाते का उपयोग किया जाये;
- अलग-अलग रूप से पैक की हुई खाद्य-सामग्री को सुरक्षित रखने हेतु डिब्बे हों;
- कचरे के डिब्बों का ढक्कन टाइट बन्द होने वाला हो तथा उनमें अन्दर की तरफ थैली (लाइनर) लगी हो;
- कर्मचारियों के लिये शौचालय की सुविधा हो जहाँ हाथ धोने की सुविधा भी हो।

2. बार्बीक्यु या अन्य कुकिंग माध्यमों से सीधे गरम-गरम भोजन बेचने वाली स्टॉल्स

स्टॉल्स का निर्माण इस तरह होना जरुरी है कि उनमें, बिना पैक की हुई खाद्य-सामग्री, मौसम, धूल व मिट्टी से बची रहे। स्टॉल में हाथ धोने की सुविधा **अवश्य** उपलब्ध होनी चाहिये। यह ध्यान रखा जाना चाहिये कि पके हुए भोजन का कच्चे मांस या चिकन से संदूषण से ना होने पाये। पके हुए भोजन को बिक्री होने तक गरम (60°C या अधिक पर) अवश्य रखा जाना चाहिये।

आयोजन स्थल परिसर तथा उपकरण फूड की तैयारी करने के लिये उपयुक्त हो यह सुनिश्चित करने के लिये निम्नलिखित उपाय किये जाने चाहियें:

- अगर वहाँ का धरातल घास या मिट्टी वाला हो तो, आपको एक अभेद्य (ठोस) वस्तु जैसे कि सील्ड बोर्ड्स, ग्राउंडशीट्स, रबर मैटिंग या ऐसी किसी अन्य वस्तु का फर्श अवश्य सप्लाई करना चाहिये।
- अगर वहाँ का धरातल कंक्रीट, पेवमैट या इनके समान किसी चीज का हो तो हम सलाह देते हैं कि आप उसे ऊपर बताई गई वस्तुओं में से किसी से भी ढक दें। इससे यह सुनिश्चित हो जायेगा कि आयोजन की समाप्ति पर उस धरातल को साफ करना आसान हो।
- प्रत्येक स्टॉल पर प्लास्टिक या वाइनल जैसी चीज की एक छत अवश्य होनी चाहिये।
- प्रत्येक स्टॉल में ग्रहकों को बार्बीक्यु या कुकिंग उपकरण तक पहुँचने से रोकने के लिये एक अवरोधक अवश्य होना चाहिये। इसकी आवश्यकता सुरक्षा कारणों से तथा खाद्य-सामग्री को संदूषण से बचाने के लिये है।
- हाथ धोने की सुविधाओं में अवश्य शामिल होना चाहिये:
 - हाथ धोने के लिये पानी रखने के लिये, कम से कम 20 लीटर क्षमता वाला प्लास्टिक या धातु का डिब्बा जिसमें एक नल लगा हो (अगर आयोजन स्थल पर पानी उपलब्ध ना हो तो यह डिब्बा इतना बड़ा होना चाहिये कि पूरी व्यापार अवधि के दौरान उसमें पर्याप्त पानी रखा जा सके);
 - बेकार पानी ईकट्ठा करने के लिये नल के नीचे एक डिब्बा;
 - पानी के डिब्बे के पास साबुन, फेंके जा सकने वाले पेपर टॉवल्स तथा एक कचरा डालने का डिब्बा। ध्यान दें: हाथ धोने की सुविधा के स्थान पर, हाथों को **कीटाणुरहित करने वाली** जैल एक स्वीकार्य विकल्प नहीं है।
- आपके पास यह सुनिश्चित करने के लिये पर्याप्त चिमटे या अन्य बर्तन होने चाहियें कि:
 - कच्ची तथा पकी हुई खाद्य-सामग्री के लिये अलग-अलग बर्तनों का उपयोग हो;
 - अगर कोई एक बर्तन फर्श पर गिर जाये या उपयोग के लिये उचित ना हो तो, उपयोग के लिये एक साफ बर्तन हो।
- अगर संभावित खतरनाक खाद्य-सामग्री का भण्डारण करना हो तो, आपको उस खाद्य-सामग्री को अवश्य ही एस्कीज में बर्फ के साथ या अन्य शीत भण्डारणों जैसे एक पोर्टेबल कूल रूम में 5°C या कम पर रखना चाहिये।
- आपको खाद्य-सामग्री का तापमान मापने के लिये, फूड मापने के काम आने वाले नुकीले (probe) डिजीटल थर्मोमीटर की आवश्यकता होगी।



- आपको कच्ची खाद्य-सामग्री तथा ब्रैड को बिक्री से पहले टाइट-ढक्कन वाले डिब्बों में अवश्य रखना चाहिये।
- आपकी स्टॉल में टाइट-ढक्कन वाले तथा अन्दर थैली (लाइनिंग) लगे कचरे के डिब्बे अवश्य होने चाहियें।

3- किसी अन्य प्रकार का भोजन बेचने वाली स्टॉल्स

फूड स्टॉल्स द्वारा, खाद्य-सामग्री को तैयार होने के कुछ समय बाद तक बेचा जा सकता है। इस प्रकार की खाद्य-सामग्रियों के असुरक्षित होने की संभावना ज्यादा होती है तथा ये सामग्रियों बिक्री होने तक सुरक्षित बनी रहें यह सुनिश्चित करने हेतु, इनको तैयार तथा भण्डारण करने के लिये अतिरिक्त सावधानी बरती जानी चाहिये।

इस प्रकार की स्टॉल्स के संचालकों को निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करना चाहिये:

- अगर वहाँ का धरातल घास या मिट्टी वाला हो तो, आपको एक अभेद्य (ठोस) वस्तु जैसे कि सील्ड बोर्ड्स, ग्राउंडशीट्स, रबर मैटिंग या ऐसी किसी अन्य वस्तु का फर्श अवश्य सप्लाई करना चाहिये।
- अगर वहाँ का धरातल कंक्रीट, पेवमैट या इनके समान किसी चीज का हो तो हम सलाह देते हैं कि आप उसे ऊपर बताई गई वस्तुओं में से किसी से भी ढक दें। इससे यह सुनिश्चित हो जायेगा कि आयोजन की समाप्ति पर उस धरातल को साफ करना आसान हो।
- प्रत्येक स्टॉल की छत तथा तीन तरफ के हिस्से अवश्य होने चाहियें जो प्लास्टिक या वाइनल जैसी चीजों से बने हों। तीनों तरफ के हिस्से छत से लेकर धरती तक पहुँचने वाले होने चाहियें।
- अगर उस स्टॉल में अंधेरा होने के बाद भी काम होना हो तो उसमें खाद्य-सामग्री तैयार करने के लिये पर्याप्त रोशनी की व्यवस्था अवश्य होनी चाहिये।
- अगर वहाँ पर पकाने का काम भी होना हो तो पर्याप्त वैंटिलेशन की व्यवस्था अवश्य होनी चाहिये।
- बैंचेस तथा खाद्य-सामग्री के संपर्क में आने वाली अन्य सतहें अभेद्य तथा अच्छी स्थिति में होनी चाहियें। लेमिनेट या प्लास्टिक के टेबल क्लॉथ्स स्वीकार्य होते हैं।
- अगर आप आयोजन स्थल पर उपकरण धो रहे हों तो आपके पास, इस धुलाई के लिये पानी गरम करने की व्यवस्था अवश्य होनी चाहिये।
- स्टॉल में हाथ धोने की सुविधाओं में शामिल होना चाहिये:
 - हाथ धोने के लिये पानी रखने के लिये एक 20 लीटर (या अधिक) क्षमता वाला प्लास्टिक या धातु का डिब्बा जिसमें एक नल लगा हो;
 - बेकार पानी ईकट्ठा करने के लिये नल के नीचे एक डिब्बा;
 - पानी के डिब्बे के पास साबुन, फेंके जा सकने वाले पेपर टॉवल्स तथा एक कचरा डालने का डिब्बा।
- स्टॉल में उपकरण धोने (अगर स्थल पर ही धो रहे हों तो) की सुविधाओं में शामिल होने चाहियें:
 - पानी रखने के उपयुक्त एक 20 लीटर (या अधिक) क्षमता वाला प्लास्टिक या धातु का डिब्बा जिसमें एक नल लगा हो;
 - गरम पानी पाने के साधन (सिंक में वितरण के समय तापमान 77°C);
 - बेकार पानी ईकट्ठा करने के लिये नल के नीचे एक डिब्बा;
 - चाकू या परोसने के बर्तन धोने जैसे, उपकरण धोने के लिये पर्याप्त क्षमता वाले कटोरे;
 - गन्दे उपकरण को धोने से पहले रखने के लिये, तथा धोने के बाद साफ उपकरणों को रखने के लिये बैंचेस;
 - डिटर्जेंट (साफ करने वाली वस्तु) तथा सैनिटाइजर (कीटाणुरहित करने वाली वस्तु)।
- आयोजन स्थल पर यदि सीवर (गंदे पानी के निकास प्रणाली के पाइपों) तक पहुँच उपलब्ध ना हो तो, बेकार पानी ईकट्ठा करने के लिये उचित आकार के इम्स, जो बन्द ढक्कन वाले हों तथा जिनके ढक्कन टाइट बन्द होते हों, अवश्य रखें। इन पर 'Waste water only' का लेबल लगायें।
- अगर तेल का उपयोग किया जा रहा हो तो, बेकार तेल डालने के लिये डिब्बे होने चाहियें।

- खाद्य-सामग्री भण्डारण तथा प्रदर्शन उपकरणों में शामिल हो सकते हैं रूल
 - स्टॉल के भीतरी हिस्से में खाद्य-सामग्री के भण्डारण की सुविधायें - ऐसे डिब्बे होने आवश्यक हैं जो ढक्कन, कवर्स या स्नीज गार्ड्स वाले हों;
 - खाद्य-सामग्री के धरती से ऊपर कहीं भण्डारण के लिये डिब्बे या अन्य साधन जिनमें ढक्कन या कवर हों ताकि खाद्य-सामग्री को संदृष्टि से बचाया जा सके;
 - खाद्य-सामग्री को 5°C या ठंडा रखने की क्षमता वाला एक रैफ्रिजरेटर या कूल रूम;
 - अगर जरूरत हो तो, कम मात्रा में शीतित (chilled) खाद्य-सामग्री के लिये एस्कीज़;
 - फ्रोजन (जमी हुई) खाद्य-सामग्री को उसी अवस्था में बनाये रखने की क्षमता वाला एक फ्रीजर;
 - गरम खाद्य-सामग्री को 60°C या गरम रखने की क्षमता वाली ईकाईयां (जैसे कि बेनमारी या पाइ वार्मर)
- आपको फूड हैंडलिंग तथा परोसने के उपकरणों जैसे चिमटे, फेंके जा सकने वाले दस्ताने तथा एकल उपयोग (फेंके जा सकने वाले) कटलरी (चम्मच, कांटे), खाने व पीने के डिब्बों की जरूरत होगी।
- आपके पास, टाइट बन्द होने वाले ढक्कनों वाले, कचरे के डिब्बे अवश्य होने चाहियें जिनकी क्षमता इतनी हो कि उन्हें खाली किये जाने के अंतराल के दौरान जितना कचरा उनमें डाले जाने का अनुमान हो उतना उनमें आ सके।
- आपको शीतित (chilled) तथा गरम खाद्य-सामग्री का तापमान तत्काल मापने (spot check) के लिये, तथा यह जाँचने के लिये कि कुकिंग तापमान उचित है या नहीं, फूड मापने के काम आने वाले नुकीले (probe) डिजीटल थर्ममीटर की आवश्यकता होगी।

सुनिश्चित करें कि आपकी खाद्य-सामग्री पर लेबल सही तरह से लगे हों

पहले से पैक की गई समस्त खाद्य-सामग्री पर लेबल लगे होने चाहिये। खाद्य-सामग्री के लेबल्स पर उस फूड की पहचान सहित उसमें उपयोग की गई सामग्री तथा किसी एलर्जी तत्व (allergens) की उपस्थिति की पहचान अवश्य लिखी होनी चाहिये। फूड पर लेबल लगाने संबंधी आवश्यकताओं के बारे में फूड स्टैण्डर्ड्स कोड में बताया गया है जो कि फूड स्टैंडर्ड्स ऑस्ट्रेलिया न्यू-ज़ीलैंड की वेबसाइट www.foodstandards.gov.au पर उपलब्ध है। पहले से पैक की गई खाद्य-सामग्री पर लगे लेबल में होना चाहिये:

- खाद्य-सामग्री का विवरण;
- ऑस्ट्रेलिया में उसके निर्माता, पैक कर्ता या विक्रेता का नाम व पता अथवा, अगर वो आयातित फूड है तो, आयात करने वाले का नाम व पता;
- एक 'use-by तिथी' या 'best-before तिथी';
- सामग्री की एक सूची;
- अगर उसमें एलर्जी तत्व (allergens) विद्यमान हों तो, उनकी एक सूची जैसे कि नट्स, अंडे, दूध, मछली, ग्लूटन तथा मधुमक्खी उत्पाद;
- उसके भण्डारण की कोई शर्तें, जैसे कि 'Keep refrigerated' (फ्रिज में रखें)।

अन्य व्यवसायों द्वारा पैक की गई खाद्य-सामग्री की बिक्री

अगर आप किसी अन्य व्यवसाय द्वारा पैक की गई खाद्य-सामग्री बेच रहे हैं तो, उस फूड पर लेबल पहले से लगा होना चाहिये। लेबल में लिखी गई बातें इंग्लिश में लिखीं तथा समझने योग्य होने चाहिये। आपको जाँचना चाहिये कि उस लेबल में ऊपर सूची में दी गई सूचना है।

ऐसी खाद्य-सामग्री की बिक्री जो आपने स्वयं तैयार की है और वो पहले से पैक की हुई नहीं है
अगर आप ऐसी खाद्य-सामग्री बेच रहे हैं जो आपने स्टॉल पर स्वयं तैयार की है या पकाई है और उसे आपके ग्राहक के सामने पैक किया जाता है, तो उस फूड पर लेबल लगाना जरूरी नहीं है। लेकिन, आपको अपने ग्राहकों द्वारा पूछे गये किसी भी प्रश्न का सही ढंग से उत्तर देने में अवश्य सक्षम होना चाहिये।

आपको सुनिश्चित करना चाहिये कि, आग्रह किये जाने पर, आप उस फूड में डाली गई सभी सामग्रीयों, किसी एलर्जी तत्व (allergens) सहित, के बारे में जानकारी दे सकें।

आयोजन के दौरान

अपना पंजीकरण प्रमाण-पत्र अथवा आपके द्वारा दी गई सूचना की स्वीकृति वाला पत्र प्रदर्शित करें

एक बार आपने, स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा में पंजीकरण करा लिया अथवा उन्हें सूचित कर दिया, आपको एक पंजीकरण प्रमाण पत्र अथवा एक नोटिफिकेशन स्वीकृति पत्र मिलेगा। आपको उस प्रमाण पत्र या नोटिफिकेशन स्वीकृति पत्र को अपनी स्टॉल पर अवश्य प्रदर्शित करना चाहिये ताकि वो किसी साधारण व्यक्ति को अवश्य नजर आये जो आपकी स्टॉल से फूड खरीदना चाहता हो।

अपनी स्टॉल तथा उपकरण साफ रखें

एक साफ स्टॉल से खाद्य-सामग्री के संदूषित होने के अवसर न्यूनतम हो जाते हैं। अगर कोई आयोजन 1 दिन से ज्यादा चलने वाला हो तो, व्यापार दिवस के अन्त में स्टॉल की सफाई करें। इससे यह सुनिश्चित होगा कि आपकी स्टॉल उन हानिकारक जन्तुओं के लिये कम आकर्षक हो जायेगी जो रात के समय उसमें प्रवेश कर सकते हैं। निम्नलिखित सिफारिशें स्टॉल तथा उपकरण को साफ रखने में सहायता करेंगी:

- अगर आपकी, उपकरण को आयोजन स्थल पर धोने की ईच्छा है तो, जिस पानी के डिब्बे में उपकरण धोये जायेंगे उसे साफ, गरम पानी से भरा हुआ रखें।
- फर्श तथा दीवारों को खाद्य-सामग्री के कणों तथा ग्रीस से रहित बनाये रखें।
- व्यापार दिवस की समाप्ति पर फर्श तथा दीवारों को धोयें व पौछे (अगर जरूरत हो तो)।
- बैंचेस तथा अन्य सतहों को निरंतर अंतरालों (थोड़े-थोड़े समय पर) पर, गरम पानी व डिटर्जेंट काम में लेते हुए साफ करें।
- बैंचेस तथा खाद्य-सामग्री के संपर्क में आने वाली सतहों को निरंतर कीटाणुरहित करें।
- चॉपिंग बोर्ड्स तथा खाद्य-सामग्री के सीधे संपर्क में आने वाली सतहों को धोयें व कीटाणुरहित करें।
- एक फूड ग्रेड सैनिटाइजर से कीटाणुरहित करें।

व्यक्तिगत स्वच्छता आवश्यकतायें

लोग (व्यक्ति) कीटाणु, रोगाणुओं तथा उन वस्तुओं का एक स्रोत होते हैं जो खाद्य-सामग्री को संदूषित कर सकती हैं। खतरों को कम करने के लिये सुनिश्चित करें कि आप:

- खाद्य-सामग्री को तैयार करते व परोसते समय साफ वस्त्र पहनें;
- अपने बाल पीछे की तरफ बांधें;
- खाद्य-सामग्री को तैयार करते या परोसते समय आभूषण ना पहनें - इसमें शामिल हैं ब्रैसलेट्स तथा रिस्टबैंड्स;
- कोई चीरा या घाव हो तो उसे जलरोधक (वाटरप्रूफ) कवर तथा दस्तानों से ढकें;
- अगर आप बीमार हों तो खाद्य-सामग्री को तैयार या परोसने का काम न करें;
- चिमटे तथा साफ दस्ताने काम में लें - **खाने-के-लिये-तैयार** खाद्य-सामग्री को अपने हाथों से हैंडल न करें;
- अपने दस्ताने बार-बार (हम सलाह देते हैं कि आप, पकी हुई या कच्ची खाद्य सामग्री यीं तथा पैसे को हैंडल करने जैसी प्रक्रियाओं के बीच) बदलें;
- कच्ची खाद्य-सामग्री तथा खाने-के-लिये- तैयार खाद्य-सामग्री को हैंडल करने के लिये समान दस्ताने न पहनें;
- दस्ताने बदलते समय अपने हाथ धोयें।

हाथ धोना

खाद्य-सामग्री-जनित रोगों से बचाव के लिये हाथों को अच्छी तरह से धोना व सुखाना एक महत्वपूर्ण तथ्य होता है। कर्मचारी अपने हाथ उचित तरीके से धो सकें उसके लिये, खाद्य-सामग्री व्यवसायों द्वारा, हाथ धोने की उचित सुविधायें अवश्य प्रदान की जानी चाहियें जो केवल हाथ धोने के काम आती हों। वहाँ बहते पीने लायक, निवाये पानी का वितरण होना चाहिये। हाथ धोने की सुविधायें सारे समय सुलभ होनी चाहियें।

खाद्य-सामग्री तैयार करने या परोसने से पहले हाथों को धोयें व सुखायें। अगर तैयारी अथवा परोसने का काम निम्नलिखित से बाधित होता है तो आपको अपने हाथ अवश्य धोने चाहियें:

- शौचालय जाने से
- कूड़ा कचरा हटाने से
- खाँसी या छींकने से
- पैसे हैंडल करने से
- किसी भी ब्रेक के बाद स्टॉल पर वापस लौटने पर
- कच्ची खाद्य-सामग्री हैंडल करने से

हाथों के आगे वाला हिस्सा (कलाई से ऊपर की तरफ) अगर खुला हो तो, हाथ धोते समय उसे धोना भी एक अच्छा अभ्यास होता है। हाथ धोने के काम आने वाले बेसिन से सटती हुई या उसके पास, साबुन तथा हाथ सुखाने की सुविधायें होना जरुरी है।

खाद्य-सामग्री को सुरक्षित तरीके से तैयार करें

खाद्य-सामग्री की सुरक्षित हैंडलिंग के बारे में सलाह खाद्य-सामग्री सुरक्षा आपका काम है: खाद्य-सामग्री व्यवसायों के लिये एक सलाह-पुस्तिका में उपलब्ध है। मुख्य आवश्यकताओं का सारांश नीचे दिया गया है।

खाद्य-सामग्री का भण्डारण (स्टोर करना)

- समस्त शीतित (चिल्ड) खाद्य-सामग्री की जब तक पकाने या परोसने के लिये जरूरत ना हो तब तक उसे 5°C या कम पर रखें।
 - सुनिश्चित करें कि कूल रूम 5°C या उससे ठंडे तापमान पर संचालित हो रहा है।
 - फ्रोजन (जमी हुई) खाद्य-सामग्री को जब तक पिघलाने (thawing) या पकाने की जरूरत ना हो तब तक उसे फ्रोजन ही रखें। फ्रोजन खाद्य-सामग्री को रूम (या परिवेश) तापमान पर कभी नहीं पिघलाना चाहिये।
 - समस्त खाद्य-सामग्री को संदूषण से बचायें। डिब्बों को ढका हुआ रखें।
- खाद्य-सामग्री का भण्डारण जमीन पर ना करें।
- कच्ची तथा खाने-के-लिये तैयार खाद्य-सामग्री को अलग-अलग रखें।



खाद्य-सामग्री तैयार करना

- उपकरण तथा सतहों को काम में लेने से पहले साफ व कीटाणुरहित करें।
- खाद्य-सामग्री को शीतित (chilled) भण्डारण से तभी निकालें जब जरूरत हो।
- जो खाद्य-सामग्री तुरंत पकाई या परोसी जाने वाली ना हो उसे वापस कूल रुम में रख दें, अथवा गरम खाद्य-सामग्री को गरम रखें।
- तैयार की जा चुकी खाद्य-सामग्री के घानों (batches) को अलग-अलग रखें। नये घानों की खाद्य-सामग्री को एक दिन पहले के घानों की बची हुई खाद्य-सामग्री के साथ नहीं मिलायें।

खाद्य-सामग्री पकाना

खाद्य-सामग्री को अच्छी तरह से पकायें।

चिकन, कीमा (मिन्स), सॉसेजेस, रिसोल्स (rissoles), हैमबर्गर्स, सासेज तथा इनके समान अन्य मांस उत्पादों को आन्तरिक तापमान 74°C तक पहुँचने तथा रसों के

खाद्य-सामग्री को कृपया एक साफ तथा कीटाणुरहित बर्टन में पकायें।

खाद्य-सामग्री का प्रदर्शन

कीटाणु पनपने से रोकने के लिये शीतित खाद्य-सामग्री को आवश्यक तौर पर शीतित तथा गरम खाद्य-सामग्री को आवश्यक तौर पर गरम ही प्रदर्शित करें।

- शीतित खाद्य-सामग्री को 5°C या कम पर प्रदर्शित करें।
- गरम खाद्य-सामग्री को 60°C या अधिक पर प्रदर्शित करें।
- प्रदर्शित की गई समस्त खाद्य-सामग्री को, स्नीज गार्ड्स, ढक्कन, बेनमारी या अन्य किसी प्रकार के सुरक्षा साधन के द्वारा अवश्य सुरक्षित रखें।
- हम सलाह देते हैं कि आयोजन में सारे समय, आप प्रदर्शित तथा भण्डारित की गई खाद्य-सामग्री की तापमान जाँचों का रेकॉर्ड एक लांग बुक में रखें।
- खाद्य-सामग्री के हर डिब्बे के लिये परोसने के अलग-अलग चम्मच रखें।
- पकाई गई या तैयार की गई खाद्य-सामग्री के हर नये घान को साफ डिब्बों में रखें। डिब्बों को 'पूरा ऊपर तक' नहीं भरें।
- फेंके जा सकने वाले अटनसिल्स (उदाहरण के लिये, चम्मच, व पीने की चुस्कियाँ) बन्द मुहँ वाले डिस्पैन्सर्स में रखें।

आयोजन के बाद

बाकी बची खाद्य-सामग्री को सुरक्षित तरीके से हैंडल करें

- प्रदर्शित की जा चुकी, बची हुई तापमान संवेदनशील खाद्य-सामग्री को फेंक दें। इसमें सॉफ्ट ड्रिंक्स या अल्कोहल के केन्स या बोतलें, अथवा कूल रुम में रखी गई खाद्य-सामग्री शामिल नहीं है।
- पैक की हुई खाद्य-सामग्री की ढुलाई (ट्रांसपोर्टेशन) साफ डिब्बों तथा साफ वाहनों में करें।
- बेची जाने वाली खाद्य-सामग्री को एक पंजीकृत खाद्य व्यवसाय के परिसर में भण्डारित करें।
- भण्डारित की गई समस्त खाद्य-सामग्री पर लेबल लगायें।

स्टॉल तथा उपकरण को साफ करें

- स्टॉल को, जाने अथवा विखण्डन (डिसमैटल) करने से पहले साफ करें।
- स्टॉल की दीवारों व अन्दर की तरफ से छत को, तथा समस्त बैंचों व अन्य सतहों को साफ करें।
- जो उपकरण स्थल से बाहर साफ किये जाने हैं उन्हें हटायें।
- सुनिश्चित करें कि जमीन या फर्श साफ है।

कुछ विशाल आयोजनों में आयोजकों द्वारा उस दिन दिनभर निकलने वाले कचरे को रखने के लिये बिन दिये जा सकते हैं। अधिक जानकारी के लिये उस आयोजन के आयोजकों से संपर्क करें।

सारा कचरा हटायें

सुनिश्चित करें कि सारा कूदा, कचरा, बेकार पानी व तेल उस स्थल से हटा लिये जायें अथवा स्थल प्रबंधकों की आवश्यकताओं के अनुसार फेंक दिये जायें।

राष्ट्रावली

शब्द	साधारण अर्थ
साफ	देखी जा सकने वाली सामग्री तथा आपत्तिजनक महक से मुक्त ।
खाद्य-सामग्री व्यवसाये	एक क्रिया-कलाप जिसमें खाद्य-सामग्री हैंडल की जाती है बेची जाती है । ऐसा व्यवसाय एक व्यापारिक, चैरिटेबल या समुदाय प्रकृति का हो सकता है । उस व्यवसाय का मालिक इस मार्गदर्शिका के पालन के लिये जिम्मेदार व्यक्ति होता है ।
निम्न खतरनाक सूचित करना	जिसके कारण खाद्य-सामग्री जनित रोग होने की संभावना बहुत कम हो । स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को सूचित करें कि आप एक फुड स्टॉल लगाने (नोटिफिकेशन ऑफ ए बिजनस फॉर्म को काम में लेते हुए) का प्रस्ताव रखते हैं ।
मोबाइल फूड वाहन	एक वाहन (मोटर सहित या रहित) जिसे खाद्य-सामग्री तैयार करने या बेचने के लिये स्थाई रूप से व्यवस्थित (equipped) किया गया हो ।
पहले से पैक किया हुआ	जो खाद्य-सामग्री व्यवसाय तक पहुँचने से पूर्व एक पैकेज में सील की गई तथा जो, बेचे जाने तक उसी पैकेज में रहती हो ।
संभावित खतरनाक	ऐसी खाद्य-सामग्री जिसे, विषाक्त पदार्थों के विकास या उन रोगजनक सूक्ष्मजीवों के विकास को न्यूनतम रखने के लिये निर्धारित तापमान पर रखना आवश्यक होता है, जो उस खाद्य-सामग्री में विद्यमान हो सकते हैं ।
खाने के लिये तैयार खाद्य-सामग्री	इस तरह की खाद्य-सामग्री उसी अवस्था में खाने के लिये होती है ।
पंजीकृत	ACT में एक खाद्य-सामग्री व्यवसाय के संचालन की स्वीकृति पाना ।
सैनिटाइजर	साफ सतहों पर कीटाणूओं एवम/अथवा रोगाणूओं को कम करने के लिये विशेष रूप से सूत्रबद्ध किया गया (फोरमूलेटेड) एक रसायन ।
शैल्फस्थिर	इस तरह की खाद्य-सामग्री, खाने के लिये सुरक्षित रहे उसके लिये इसे शीतित या गरम रखने की आवश्यकता नहीं होती । उदाहरण हैं सॉफ्ट ड्रू किस, सूखा खाना जैसे बिना डेयरी उत्पादों (कस्टर्ड या क्रीम) वाले केक्स तथा बिस्किट्स, बिना पकाये हुए पास्ता व चावल तथा ब्रैड ।
तापमान नियंत्रण	खाद्य-सामग्री को या तो 5°C या कम पर ठंडा, या फिर 60°C या अधिक पर गरम रखा जाता है । यदि आप शीतित या गरम खाद्य-सामग्री का भण्डारण या प्रदर्शन 5°C तथा 60°C के बीच करना चाहते हैं तो कृपया, आयोजन से पूर्व स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा से स्वीकृति लें ।
खाद्य-सामग्री की अस्थाई स्टॉल्स	एक परिसर जिसे 3 दिन से अधिक संचालित करने का ईरादा नहीं होता ।

आधिक जानकारी कहाँ से पाई जाये

यदि आप खाद्य-सामग्री की अस्थाई स्टॉल्स के बारे में अधिक जानकारी चाहते हैं तो स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा से संपर्क करें:

फोन: (02) 6205 1700

फैक्स: (02) 6205 1705

ईमेल: hps@act.gov.au

हमारे कार्यालय, Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder ।

खाद्य-सामग्री सुरक्षा स्ट्रोत, पोस्टर्स तथा सूचना पत्रों सहित, स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा से पाये जा सकते हैं तथा वैबसाइट www.health.act.gov.au/foodsafety पर मिल सकते हैं।

फूड एक्ट 2001 तथा फूड रेगूलेशन 2002

यह फूड एक्ट तथा फूड रेगूलेशन www.legislation.act.gov.au से डाउनलोड किये जा सकते हैं।

फूड स्टैंडर्ड्स ऑस्ट्रेलिया न्यू-ज़ीलैंड

खाद्य-सामग्री सुरक्षा जानकारी www.foodstandards.gov.au पर फूड स्टैंडर्ड्स ऑस्ट्रेलिया न्यू-ज़ीलैंड से भी ली जा सकती है। इस वैबसाइट पर फूड स्टैंडर्ड्स कोड (फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स सहित), तथ्य पत्र तथा तथ्य पत्रों का कुछ अनुवाद भी है।

खाद्य-सामग्री सुरक्षा आपका काम है: खाद्य-सामग्री व्यवसायों के लिये एक सलाह-पुस्तिका, ACT में सभी खाद्य-सामग्री व्यवसायों के लिये एक उपयोगी मार्गदर्शिका है। यह मार्गदर्शिका www.health.act.gov.au/foodsafety पर उपलब्ध है।

स्टॉल संचालक के लिये जाँच सूची

इस जाँच सूची को अपने खाद्य संचालन के अनुकूल बनायें।

	कार्य	पूरा किया गया।
आयोजन से पहले	<p>स्वास्थ्य सुरक्षा सेवा को सूचित करें (पंजीकरण या नोटिफिकेशन)।</p> <p>खाद्य-सामग्री स्टॉल का निर्माण व उसे उपकरणयुक्त बनाने की व्यवस्था करें।</p>	
	<p>निम्नलिखित की व्यवस्था करें:</p> <p>टैन्ट (तीन साइड वाला);</p> <p>धरातल को कवर करने वाली वस्तु;</p> <p>डिजीटल प्रोब थर्मामीटर;</p> <p>कूल रूम या एस्कीज;</p> <p>बर्फ आपूर्ति;</p> <p>पीने योग्य पानी ;</p> <p>हाथ धोने का स्थान;</p> <p>हाथ धोने की सुविधा सहित सुलभ शौचालय;</p> <p>बेकार पानी फेंकने की व्यवस्था;</p> <p>तेल फेंकने की व्यवस्था;</p> <p>कचरा फेंकने की व्यवस्था;</p> <p>आयोजन के बाद स्थल की सफाई।</p>	
	कर्मचारियों को प्रशिक्षित करें।	
	<p>एक ढुलाई (ट्रांसपोर्ट) वाहन की व्यवस्था करें जिसमें पंजीकृत परिसर से खाद्य-सामग्री तथा अन्य वस्तुयें ले जाने की सुविधायें होः</p> <p>शीतित खाद्य-सामग्री;</p> <p>गरम खाद्य-सामग्री;</p> <p>रसायन।</p>	
	पहले से पैक की हुई खाद्य-सामग्री पर सही तरीके से लेबल लगायें।	

ध्यान देने योग्य बातें:

आयोजन के दौरान	अपना पंजीकरण प्रमाण-पत्र अथवा सूचना पत्र प्रदर्शित करें।	पूरा किया गया।
	<p>निम्नलिखित कामों को कर्मचारियों के बीच बांटें:</p> <ul style="list-style-type: none"> • पानी के बर्तनों को भरा हुआ रखना; • उपकरण की सफाई; • स्टॉल की सफाई; • कूड़ा कचरा हटाना। 	
	<p>कर्मचारियों की व्यक्तिगत स्वच्छता की जाँच करें:</p> <ul style="list-style-type: none"> • हाथ धोना; • साफ वस्त्र; • बाल पीछे की ओर बंधे हुए/न्यूनतम आभूषण; • फेंके जा सकने वाले दस्ताने उपलब्ध तथा पहने गये; • खाद्य सामग्री की सुरक्षित हैंडलिंग। 	
	कूल रुम के तापमान की जाँच करें।	
	फ्रीजर संचालन की जाँच करें।	
	शीतित प्रदर्शन के तापमान की जाँच करें।	
	गरम खाद्य-सामग्री के तापमान की जाँच करें।	
	जाँचें कि सभी खाद्य-सामग्री यिंगे के लिये अलग-अलग चम्मच हों।	
	जाँचें कि खाद्य-सामग्री का भण्डारण धरातल से ऊपर किया गया है।	
	जाँचें कि खाद्य-सामग्री को सही तरह से पकाया गया है।	
	जाँचें कि खाद्य-सामग्री को सही तरह से फिर से गरम किया गया है।	
आयोजन के बाद	<ul style="list-style-type: none"> • बिना बिकी खाद्य सामग्री को हटायें व फेंकें। • स्टॉल व उपकरण को साफ करें। • स्थल से बाहर साफ किये जाने वाले उपकरणों को साफ करें। • पानी, बेकार तेल तथा कचरे को फेंकने की व्यवस्था करें। 	
ध्यान देने योग्य बातें:		

सुलभता

ACT सरकार अपनी सूचनाओं, सेवाओं, आयोजनों तथा स्थलों को जितने लोगों को संभव हो उतने के लिये सुलभ कराने के लिये प्रतिबद्ध है।

यदि आप इस प्रकाशन को किसी वैकल्पिक स्वरूप (जैसे कि बड़े प्रिंट) में पाना चाहते हैं तो कृपया 13 22 81 पर फोन करें। अन्यथा आप हमारे ऑनलाइन फीडबैक लिंक - www.canberraconnect.act.gov.au के द्वारा अपना आग्रह भेज सकते हैं।

अगर अंग्रेजी आपकी प्रथम भाषा नहीं है तथा आपको अनुवाद व दुभाषिया सेवा की जरूरत है तो - कृपया 13 14 50 पर फोन करें।

जिन लोगों को शायद दुर्बल श्रवण (कम सुनाई पड़ना) है तथा उनके पास एक टेलीटाइपराइटर है, वे कृपया 6207 0494 पर फोन करें।

© Australian Capital Territory, Canberra, May 2013

यहा काम सर्वाधिकार सुरक्षित है, कॉपीराइट एक्ट 1968 में अनुमति के अनुसार किसी उपयोग के अतिरिक्त, Territory Records Office, Community and Infrastructure Services, Territory and Municipal Services, ACT Government, GPO Box 158, Canberra City ACT 2601 से लिखित अनुमति के बिना इसके किसी भी अंश का किसी भी प्रक्रिया द्वारा पुनः उत्पादन नहीं किया जा सकता।

इस प्रकाशन के बारे में पूछताछ, ACT Government Health Directorate, Communications and Marketing Unit, GPO Box 825 Canberra City ACT 2601 को भेजी जानी चाहिये अथवा: HealthACT@act.gov.au पर ईमेल की जानी चाहिये।

www.health.act.gov.au | www.act.gov.au

पूछताछ: कैनबरा 13ACT1 अथवा 132281