



खाद्य सुरक्षा मापदंड -खाद्य पदार्थ कार्यव्यवहार का कौशल व ज्ञान तीसरा अध्याय (केवल आस्ट्रेलिया) आस्ट्रेलिया और न्यूज़ीलैंड खाद्य मापदंडों की संहिता

ध्यान दें: नये खाद्य सुरक्षा मापदंड न्यूज़ीलैंड में लागू नहीं होने। आस्ट्रेलिया और न्यूज़ीलैंड के मध्य खाद्य पदार्थों के मापदंडों की संधि के आदेशों में खाद्य पदार्थों की स्वच्छता के मापदंड शामिल नहीं हैं।

खाद्य सुरक्षा मापदंड 3.2.2 फूड सेफ्टी प्रैक्टिसिज़ एन्ड जनरल रिक्वायरमेंट्स के अर्न्तगत खाद्य व्यवसायों के मालिक इस बात के उत्तरदायी हैं कि वे निश्चित करें कि जो लोग उनके व्यवसाय में खाद्य पदार्थ या खाद्य पदार्थ के संपर्क में आने वाली सतहों के साथ काम करते हैं और जो लोग इस काम का निरीक्षण करते हैं उन्हें खाद्य पदार्थ के साथ काम करने का कौशल व ज्ञान हो।

इस मांग का केवल अपवाद है वे धर्मार्थ या सांप्रदायिक चंदा एकत्र करने के अवसर जहां असंभावित संकटजनक, पूर्ण रूप से पका और सीधे ही खाया जाने वाला खाद्य पदार्थ बेचा जाता है।

मापदंड में कौशल व ज्ञान की मांग यह निश्चित करने के लिए की गई थी कि कर्मचारी खाद्य पदार्थ के साथ ठीक से काम करें और इसका सेवन सुरक्षित रहे।

आपके व्यवसाय के लिए "कौशल और ज्ञान"का क्या अर्थ है ?

कौशल : आपके कर्मचारी और उनके निरीक्षक अपना काम उन तरीकों से कर सकें जिससे निश्चित हो सके कि आपका व्यवसाय सुरक्षित खाद्य पदार्थों का उत्पादन करे।

ज्ञान : आपके कर्मचारी और उनके निरीक्षकों को खाद्य सुरक्षा व खाद्य पदार्थ के साथ सुरक्षित रूप से कार्य करने के तरीकों से संबंधित मामलों का पता होना चाहिए जो आपके व्यवसाय से संबंधित हैं और जो काम वे आपके लिए करते हैं।

कर्मचारी और निरीक्षकों को क्या मालूम होना चाहिए ?

खाद्यकर्मियों को जिस कार्य के लिए वे उत्तरदायी हैं उसे करते हुए खाद्य पदार्थ को सुरक्षित रूप से कार्य करने का कौशल व ज्ञान होना चाहिए। उन्हें व्यवसाय के दूसरे कामों के लिए कौशल व ज्ञान नहीं चाहिए। उदाहरण के लिए, भंडार व्यवस्था में जो व्यक्ति सैंडविच बनाता है उसकी कुशलता व ज्ञान की जरूरत व्यवसाय के लिए सफाई करने वाले की कुशलता व ज्ञान की जरूरत से बिल्कुल अलग होगी।

किन्तु यदि कुछ कर्मचारी और लोगों के न होने पर दूसरे काम में मदद करें और कभी दूसरे खाद्यकर्मियों का निरीक्षण करें तो उनके पास भी इस दूसरे काम को करने की कुशलता व ज्ञान होना चाहिए और अपने नियमित कार्य के लिए भी कुशलता व ज्ञान होना चाहिए।

कर्मचारियों की कुशलता व ज्ञान में खाद्य सुरक्षा व खाद्य पदार्थों की स्वच्छता के मामले शामिल होने चाहिए। कर्मचारी खाद्य पदार्थ को कैसे सुरक्षित रखे, इसका जिक्र खाद्य सुरक्षा के मामलों में है। कर्मचारी चीजों को कैसे स्वच्छ रखें ताकि खाद्य पदार्थ को दूषित न कर सके इसका जिक्र खाद्य स्वच्छता की रीतियों में है। निम्न उदाहरणों से खाद्य सुरक्षा के मामलों व खाद्य स्वच्छता की रीतियों का पता चलता है :

एक खाद्यकर्मि दुकान में साधुत मुर्गों को बनाता, भरता व पकाता है। वह कर्मचारी जो यह काम करता है उसे यह निश्चित करने के लिए कि मुर्गा सुरक्षित रूप से बिक्री के लिए तैयार किया गया है, उपयुक्त खाद्य सुरक्षा व खाद्य स्वच्छता का कौशल और ज्ञान होना चाहिए

इस काम के लिए खाद्य सुरक्षा के कौशल और ज्ञान, जिसमें शामिल हैं :

- यह ज्ञान कि कच्चे मुर्गों की खतरनाक बैक्टीरिया से दूषित होने की संभावना है और अथपका मुर्गा खाने से खाद्य पदार्थ से विषाक्त होने का रोग हो सकता है।
- पकाने के समय और तापमान के ज्ञान की जरूरत ताकि निश्चित हो सके कि मुर्गा व उसमें भरने वाला सामान पूर्णतः पके ;
- मुर्गा पूरी तरह से पक गया है यह देखने की कुशलता ;
- दोनों कच्चे व पके हुए मुर्गों को रखने का ठीक तापमान का ज्ञान ;
- और उपकरण को ठीक तापमान पर रखने को निश्चित करने की कुशलता।

इस काम के लिए **खाद्य स्वच्छता** के कौशल और ज्ञान में शामिल हैं :

- यह ज्ञान कि हाथ, दस्ताने व उपकरण जिनका प्रयोग कच्चे मुर्गे को छुने के लिए किया जाता है वे पके हुए मुर्गे को दूषित कर सकते हैं ;
- हाथ और उपकरणों को उन तरीकों से धोने की कुशलता जिनसे दूषण को रोकने की संभावना हो ;
- दूसरी बातों का ज्ञान जिनसे पके हुए मुर्गे दूषित हो सकते हैं जैसेकि एक गंदे कपड़े व गंदे कार्य बेंच ; और
- कार्य क्षेत्र को साफ रखने की कुशलताएं ।

मैं कैसे निश्चित करूँ कि कर्मचारियों को उचित कौशल व ज्ञान है ?

औपचारिक प्रशिक्षण नहीं चाहिए । बहुत सी बातें हैं जो आप कर सकते हैं और बहुत से साधन हैं जो आप ध्यान में ला सकते हैं, यह निश्चित करने के लिए कि कर्मचारियों के पास उनका काम करने के लिए कौशल व ज्ञान है । कुछ उदाहरण हैं :

- दूसरे कर्मचारी या व्यवसाय के मालिक द्वारा आन्तरिक प्रशिक्षण;
- कर्मचारियों को खाद्य सुरक्षा व खाद्य स्वच्छता सूचना पढ़ने के लिए देना ;
- क्रियान्वित नियम जो खाद्यकर्मियों व उनके निरीक्षकों के उत्तरदायित्व के बारे में बताता है ;
- दूसरे लोगों द्वारा चलाए खाद्य सुरक्षा पाठ्यक्रमों में कर्मचारियों को भेजना ;
- व्यवसाय के कर्मचारियों के लिए पाठ्यक्रम चलाने के लिए सलाहकार को भाड़े पर रखना; और
- औपचारिक व्यावसायिक प्रशिक्षण योग्यताओं वाले कर्मचारियों की नियुक्ति ।

व्यवसाय, जो पहूँच उनके व्यवसाय के लिए ठीक है, उसे चुन सकता है बशर्ते कि वे विश्वस्त हो सकें कि उनके कर्मचारियों के पास काम करने की कुशलता व ज्ञान है ।

मुझे इस मांग को कब पूरा करना है ?

यह मांग फरवरी २००२ से पहले लागू नहीं होगी । कुछ राज्यों व प्रदेशों में देर से भी लागू हो सकती है । यह अपने क्षेत्राधिकार में मापदंडों को पूरी तरह से लागू करने के लिए राज्य व क्षेत्र के खाद्य संबंधी कानून व नियमों के संशोधन के समय पर निर्भर करता है । आपके राज्य व क्षेत्र में स्थिति की सूचना तथ्य पत्रिका " स्टेट एन्ड टैरिटोरी एनफोरसमेंट आफ द फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स " में वर्णित है ।

मैं कौशल व ज्ञान की मांगों को कैसे पूरा कर सकता हूँ ?

जो व्यवसाय पहले से ही निश्चित कर लेते हैं कि उनके खाद्यकर्मियों को खाद्य पदार्थ के साथ काम करने का कौशल व ज्ञान है, जो अपने कर्मचारियों का कार्य निरीक्षण करते हैं और उन्हें नियमित रूप से सुरक्षित खाद्य पदार्थ के साथ काम करने की रीतियों के बारे में याद दिलाते हैं उन्हें कौशल व ज्ञान की मांगों को पूरा करना आसान होगा ।

व्यवसायों व क्रियान्वन अधिकारियों के लिए इस मांग को शुरू करने के लिए, २००१ के अर्धभाग में अतिरिक्त निर्देशन दिए जाएंगे । इस बीच जो व्यवसाय इस मांग की शुरूआत के लिए तैयार हैं उन्हें निम्न प्रश्नों को ध्यान में रखना लाभकारी होगा ।

- क्या आपने अपने व्यवसाय में खाद्य पदार्थों के साथ काम करने व सुरक्षा के खतरों को पहचाना है ?
- अलग अलग कर्मचारी खाद्य पदार्थ के साथ कौन से कार्य करते हैं ?
- क्या आपके व्यवसाय में कर्मचारियों को बताया या दर्शाया गया है कि वे खाद्य पदार्थ के साथ सुरक्षा से कैसे कार्य करें ?
- क्या कोई व्यक्ति उत्तरदायी है यह निश्चित करने के लिए कि स्थिर कार्यप्रणाली या कानूनों का अनुसरण किया जाता है ?
- क्या आपके पास वह उपकरण व स्थान हैं जिससे कर्मचारी कार्यक्षेत्र को साफ रख सकें ।

अधिक जानकारी चाहिए ?

मापदंडों की प्रतियां, इनके निर्देश और अन्य तथ्य पत्रिकाएं और सहायक सामग्री ऐ एन जेड एफ ए की वेबसाईट (www.anzfa.gov.au) पर मिल सकती है । जब यह मापदंड हर राज्य व प्रदेश में जारी हो जाएंगे तब खाद्य व्यवसाय सीधे स्थानिय परिषद् के वातावरण स्वास्थ्य अधिकारी या अपने राज्य या प्रदेश के स्वास्थ्य या स्वास्थ्य सेवाएँ विभाग और लोक स्वास्थ्य खंडों से सलाह ले सकते हैं ।

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571