फूड सेफ्टी मैनुअल

HAMILTON COUNTY
PUBLIC HEALTH

PREVENT. PROMOTE. PROTECT.

Franklin County
Public Health

Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

सार्वजनिक स्वास्थ्य के बचाव के लिए से फूड सेफ्टी प्रोटोकॉल फॉलो करें।

विषय-सूची

जोखिम वर्गीकरण . . . 3
आवश्यक दस्तावेज . . . 5
शारीरिक फ्लूइड की वारदात . . . 8
सार्वजनिक स्वास्थ्य नियंत्रण का समय . . . 11
कीट नियंत्रण/डंपस्टर . . . 12
ठिकाना . . . 13
हाथ धोएं . . . 14
हाथ सिंक की जरूरतें . . . 15
दस्ताने का इस्तेमाल . . . 16
केश नियंत्रण . . . 17
खाना/पीना/निजी वस्तुएँ . . . 18
कर्मचारी स्वच्छता . . . 19
तापमान/समय/TCS . . . 19
भोजन बनाना/रेडी-टू-ईट-फूड . . . 21
थर्मामीटर . . . 22
भोजन प्राप्त करना . . . 23
कोल्ड होल्डिंग . . . 23
भोजन स्टोरेज . . . 24
कच्चा मांस . . . 24
फूड सामान्य करना . . . 25
उत्पाद की धुलाई . . . 26
कटिंग बोर्ड . . . 27
खाना पकाने का तापमान . . . 28
बचा खाना फिर गर्म करना . . . 29
हॉट होल्डिंग . . . 29
ठंडे फूड . . . 30
तिथि दर्ज करना . . . 31
लेबल/लेबलिंग . . . 32
एलर्जी . . . 33
उपभोक्ता सलाह . . . 34
सुरक्षित रखरखाव . . . 34
घर का बना भोजन . . . 35
कैन ओपनर . . . 36
दांतेदार कैन . . . 36
इक्विपमेंट . . . 37
सिंगल-यूज आईटम . . . 38
स्टोरेज . . . 38
तीन डिब्बे सिंक सेटअप . . . 39
सेनिटाइजर . . . 40
क्लिनिंग इक्विपमेंट . . . 42
डिशवॉशर . . . 43
पोंछने के कपड़े . . . 46
बर्फ मशीन की क्लिनिंग . . . 46
मांस आरे की क्लिनिंग . . . 47
पाइपलाइन . . . 49
कैमिकल स्प्रे बोतलें . . . 49
गर्म पानी की टंकी . . . 49
जल रुकावट/उबालने की सलाह . . . 50
पशु/पालतू जानवर . . . 55
अग्नि प्रतिक्रिया . . . 56
संसाधन/चिथड़े करने वाली सामग्री . . . 59
बीमारी नीति . . . 73
सार्वजनिक स्वास्थ्य के रूप में समय नियंत्रण नीति . . . 76
फूड सेफ्टी लॉग . . . 77

जोखिम वर्गीकरण

जोखिम स्तर I

मुख्य चिंताएँ: स्वच्छता, लेबलिंग, स्रोत, स्टोरेज प्रथाएं, समापन तिथियां

- खाद्य सुरक्षा पेय पदार्थों (कॉफी, स्वयं सेवा फॉउंटेन, पैकेज्ड) के लिए असमय/तापमान नियंत्रण
- खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के लिए प्रि-पैक्ड असमय/तापमान नियंत्रण
- खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के लिए प्रि-पैक्ड रेफ्रिजरेटेड और/या फ्रोजन का समय/तापमान नियंत्रण
- शिशु आहार या फार्मूला

जोखिम लेवल II

मुख्य चिंताएँ: लेवल I; हाथ से छूना, कर्मचारी स्वास्थ्य; रोगज़नक़ वृद्धि की न्यूनतम संभावना

- खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के लिए असमय /तापमान नियंत्रण बेकिंग
- कन्फेक्शनरी प्रोडक्ट तैयार करना
- खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के लिए बिना लपेटे असमय /तापमान नियंत्रण विशाल सजावट
- अन्यत्र तैयार खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के लिए असमय/तापमान नियंत्रण की फिर पैकेजिंग
- व्यावसायिक रूप से प्रोसेस कर सीलबंद कंटेनर से भोजन को गर्म करना और तुरंत खुदरा बिक्री या सर्विस के लिए संभालना
- 135˚ F या इससे अधिक तापमान पर प्राप्त संभावित रूप से जोखिमपूर्ण गर्म खाद्य पदार्थों को बिक्री या सर्विस के लिए संभाले जाने तक उचित तापमान पर बनाए रखना।
- खुदरा बिक्री के लिए बर्फ की थैली बनाना
- केवल खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के लिए असमय /तापमान नियंत्रण की तैयारी और/या सर्विस
- फ्रोजन मिठाइयाँ हाथ से डुबाना; फ्रोजन मिठाई डिस्पेंसर
- तत्काल सर्विस के लिए पूर्व-पैकेज्ड, लाइसेंसयुक्त ऑपरेटर या परिसर से बाहर के प्रोसेसर से तुरंत सर्विस के लिए प्राप्त ठंडा या गर्म अलग-अलग विभाजित खाद्य पदार्थ
- लाइसेंसयुक्त ऑपरेटर या परिसर से बाहर के प्रोसेसर से भारी मात्रा में भोजन प्राप्त करना और प्राप्त तापमान पर बनाए रखना/परोसना

जोखिम लेवल III

मुख्य चिंताएँ: लेवल 1 और 2; ठीक से खाना पकाना, ठंडा करना, संभालना; संदूषण; गर्म रखना

- कच्चे मांस प्रोडक्टों का रखरखाव, काटना या कीमा बनाना
- लंच का मांस या पनीर काटना या टुकड़े करना
- तुरंत परोसे, गर्म/ठंडा रखे जाने या ठंडा किए जाने वाले खाद्य सुरक्षा पदार्थ एसेंबल करना या खाना पकाने का समय/तापमान नियंत्रण
- पकाएँ/परोसें, पकाएँ/ठंडा करें, पकाएँ/गर्म रखें, पकाएँ/ठंडा करें/ठंडा रखें
- हीट ट्रीटमेंट डिस्पेंसिंग फ्रीजर ऑपरेट करना
- ठीक से बंद कर सीलबंद पैकेज से प्रोडक्ट गर्म करना और गर्म रखना
- पकाएं, ठंडा करें, अतिरिक्त कच्ची सामग्री डालें, ठंडा रखें
- केवल अलग-अलग हिस्से फिर गर्म करना
- डिब्बाबंदी, बोतलबंदी, कम ऑक्सीजन की पैकेजिंग, संरक्षण के लिए स्मोकिंग, रस निकालना, मादक पेय बनाना, कस्टम प्रोसेसिंग

जोखिम लेवल IV

मुख्य चिंताएँ: लेवल 1, 2, 3; तैयारी के अनेक उपाय और तापमान नियंत्रण चाहिए; विशेष प्रक्रियाएँ

- पकाना/ठंडा करना/फिर गरम करना/गर्म रखना; पकाना/संभालना/ठंडा करना/फिर गर्म करना (अतिरिक्त सामग्री सहित या उसके बिना)
- तापमान के बदले समय
- कैटरर के रूप में समय/तापमान नियंत्रण खाद्य पदार्थों की सुरक्षा के साथ चलता है
- मुख्य तौर पर उच्च जोखिम के ग्राहकों (प्रतिरक्षा के समझौते या स्वास्थ्य देखभाल/ सहायता की फैसिलिटी में बुजुर्ग) को सर्विस प्रदान करता है
- कच्चे जोखिमपूर्ण संभावना वाले मांस, पोल्ट्री, मछली या ऐसी मदों की पेशकश
- अपेक्षित न्यूनतम तापमान से कम पर खाना पकाना
- जीवित शेलफ़िश टैंक से सीप, क्लैम या मसल्स की बिक्री
- परजीवी विनाश के लिए जमाने वाली ठंड
- ऐसी प्रक्रिया जिसके लिए ओहायो स्वास्थ्य विभाग (ODH) या ओहायो कृषि विभाग (ODA) से भिन्नता अपेक्षित हो या खाद्य संहिता से हटना पड़े
- हर 7 दिनों में एक से अधिक बार बड़ी मात्रा में खाद्य पदार्थों को फिर गर्म करना

आवश्यक दस्तावेज

अपनी फैसिलिटी पर रखें।

1 फूड लाइसेंस

Ohio Department of Health

फूड सर्विस ऑपरेशन लाइसेंस

ऑडिट नंबर:

लाइसेंस नंबर
12030

लाइसेंसर
फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ। 280 E Broad St, Columbus, OH 43215

फैसिलिटी लाइसेंस धारक का नाम:
टेस्ट रेस्तरां 1

पता/शहर/राज्य/ज़िप
3662 Breamere Dr Colorado Springs CO 80922

श्रेणी वर्णनात्मक
गैर-वाणिज्यिक FSO > 25,000 वर्ग फुट जोखिम लेवल III

यह लाइसेंस ओहियो संशोधित संहिता के अध्याय 3717 की अपेक्षाओं के अनुसार जारी किया गया है, इसे किसी भी कारण से वापस लिया जा सकता है या निलंबित किया जा सकता है और लाइसेंसकर्ता की सहमति के बिना ट्रांसफर नहीं हो सकता।

इस लाइसेंस की समाप्ति 02 दिसंबर, 2021 को होगी

इसके मोबाइल फूड सर्विस ऑपरेशन होने पर जब तक प्रासंगिक जानकारी पीछे की तरफ दिखाई न दे लाइसेंस वैध नहीं होगा -

तारीख

Joe Mazzola, MPA
हैल्थ कमिशनर

HEA 5305 (संशोधन 04/13) लोकेशन पर यह लाइसेंस विशिष्ट स्थान पर प्रदर्शित होना चाहिए। ओहियो स्वास्थ्य विभाग

2 कर्मचारी प्रशिक्षण

खाद्य संरक्षण में प्रबंधक प्रमाणपत्र

- अनुमोदित पाठ्यक्रम (उदाहरण: ServSafe®) उत्तीर्ण करने पर, ODH के माध्यम से आवेदन करें।
- जोखिम लेवल 3 या 4 की फैसिलिटी में प्रबंधकीय स्टाफ के एक सदस्य के पास यह प्रमाणपत्र होना चाहिए।

Ohio स्वास्थ्य विभाग

स्वास्थ्य निदेशक के सत्यापन की तारीख

टेस्ट टेस्ट

मैनेजर सर्टिफिकेशन इन फूड प्रोटेक्शन के लिए अपेक्षाएं सफलतापूर्वक पूरी की गई

प्रदाता

स्वास्थ्य निदेशक

HEA 5318 (संशोधन 1/19) सर्टिफिकेशन नंबर: टेस्ट टेस्ट

प्रभारी व्यक्ति (PIC) लेवल 1 वर्ग

- ऑनलाइन प्रशिक्षण उदाहरण: ServSafe®
- प्रति शिफ्ट एक व्यक्ति को लेवल 1 की कक्षा चाहिए।
  - जोखिम लेवल 3 या 4 की फैसिलिटी में खाद्य संरक्षण में ODH प्रबंधक प्रमाणपत्र का व्यक्ति मौजूद न होने पर लेवल का 1 कर्मचारी उपस्थित होना चाहिए।

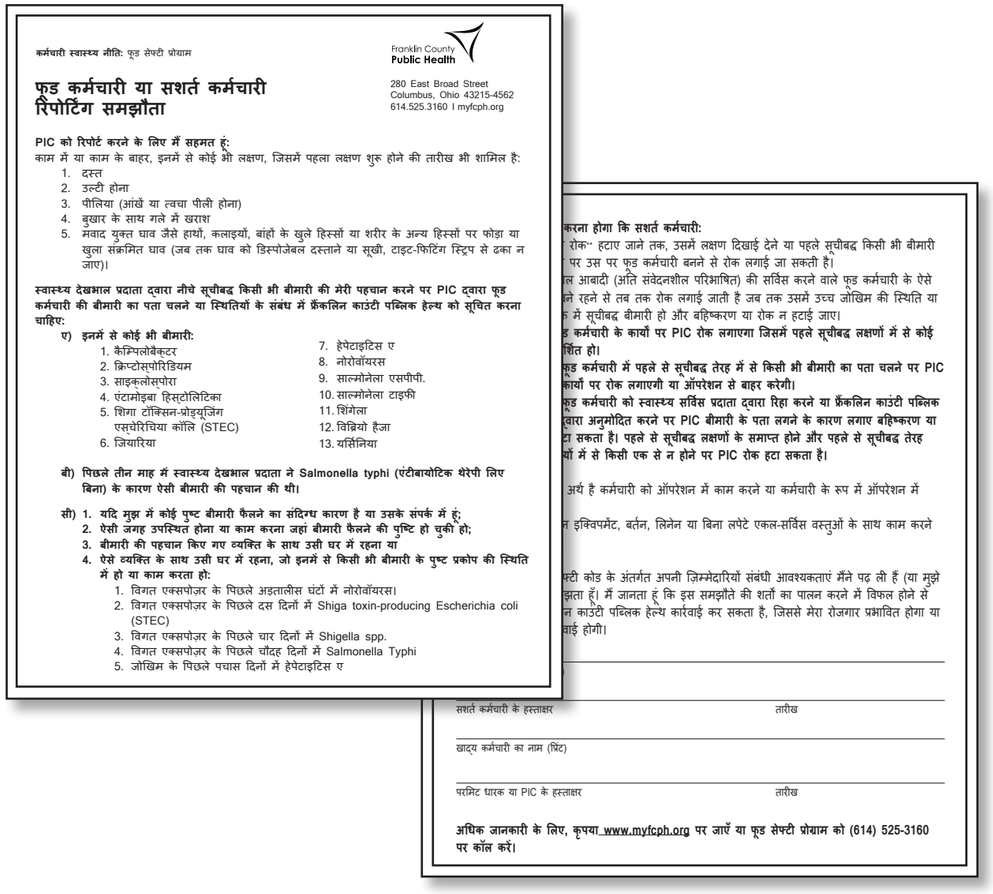
PIC: निरीक्षण के समय फैसिलिटी के लिए जिम्मेदार कर्मचारी

3 कर्मचारी बीमारी नीति

- भोजन तैयार करने वाले सभी कर्मचारियों को एक कॉपी पर हस्ताक्षर करने होंगे। सभी निरीक्षणों में हस्ताक्षर अवश्य देखने चाहिए।

- बीमार होने पर आप घर पर रहें।

इस समझौते का उद्देश्य फूड कर्मचारियों और सशर्त कर्मचारियों (नौकरी ऑफर किए गए संभावित कर्मचारी) को उनकी जिम्मेदारियां बताना है कि सूचीबद्ध स्थितियों में से कुछ भी होने पर वे (PIC) को सूचित करें जिससे PIC भोजन से फैलने वाली बीमारी की रोकथाम की कार्रवाई कर सके। यह केवल जोखिम लेवल II, III और IV की फैसिलिटियों के लिए है। जोखिम लेवल I के लिए कर्मचारी बीमारी पॉलिसी अपेक्षित नहीं। बीमारी के लक्षण या बीमारी पहली बार शुरू होने या बिना लक्षण की बीमारी का निदान होने की तारीख खाद्य कर्मचारी या सशर्त कर्मचारी द्वारा अवश्य रिपोर्ट होनी चाहिए। *(संपूर्ण एग्रीमेंट के लिए पृष्ठ 74 देखें)*



कर्मचारी स्वास्थ्य नीति: फूड सेफ्टी प्रोग्राम

Franklin County Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

फूड कर्मचारी या सशर्त कर्मचारी रिपोर्टिंग समझौता

PIC को रिपोर्ट करने के लिए मैं सहमत हूं:
काम में या काम के बाहर, इनमें से कोई भी लक्षण, जिसमें पहला लक्षण शुरू होने की तारीख भी शामिल है:

1. दस्त
2. उल्टी होना
3. पीलिया (आंखें या त्वचा पीली होना)
4. बुखार के साथ गले में खराश
5. मवाद युक्त घाव जैसे हाथों, कलाइयों, बांहों के खुले हिस्सों या शरीर के अन्य हिस्सों पर फोड़ा या खुला संक्रमित घाव (जब तक घाव को डिस्पोजेबल दस्ताने या सूखी, टाइट-फिटिंग स्ट्रिप से ढका न जाए)।

स्वास्थ्य देखभाल प्रदाता द्वारा नीचे सूचीबद्ध किसी भी बीमारी की मेरी पहचान करने पर PIC द्वारा फूड कर्मचारी की बीमारी का पता चलने या स्थितियों के संबंध में फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ को सूचित करना चाहिए:

ए) इनमें से कोई भी बीमारी:

1. कैम्पिलोबैक्टर
2. क्रिप्टोस्पोरिडियम
3. साइक्लोस्पोरा
4. एंटामोइबा हिस्टोलिटिका
5. शिगा टॉक्सिन-प्रोड्यूसिंग एस्चेरिचिया कॉलि (STEC)
6. जियारिया
7. हेपेटाइटिस ए
8. नोरोवॉयरस
9. साल्मोनेला एसपीपी.
10. साल्मोनेला टाइफी
11. शिंगेला
12. विब्रियो हैजा
13. यर्सिनिया

बी) पिछले तीन माह में स्वास्थ्य देखभाल प्रदाता ने Salmonella typhi (एंटीबायोटिक थेरेपी लिए बिना) के कारण ऐसी बीमारी की पहचान की थी।

सी) 1. यदि मुझ में कोई पुष्ट बीमारी फैलने का संदिग्ध कारण है या उसके संपर्क में हूं;
2. ऐसी जगह उपस्थित होना या काम करना जहां बीमारी फैलने की पुष्टि हो चुकी हो;
3. बीमारी की पहचान किए गए व्यक्ति के साथ उसी घर में रहना या
4. ऐसे व्यक्ति के साथ उसी घर में रहना, जो इनमें से किसी भी बीमारी के पुष्ट प्रकोप की स्थिति में हो या काम करता हो:

1. विगत एक्सपोज़र के पिछले अड़तालीस घंटों में नोरोवॉयरस।
2. विगत एक्सपोज़र के पिछले दस दिनों में Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC)
3. विगत एक्सपोज़र के पिछले चार दिनों में Shigella spp.
4. विगत एक्सपोज़र के पिछले चौदह दिनों में Salmonella Typhi
5. जोखिम के पिछले पचास दिनों में हेपेटाइटिस ए

करना होगा कि सशर्त कर्मचारी:
रोक" हटाए जाने तक, उसमें लक्षण दिखाई देने या पहले सूचीबद्ध किसी भी बीमारी पर उस पर फूड कर्मचारी बनने से रोक लगाई जा सकती है।
ल आबादी (अति संवेदनशील परिभाषित) की सर्विस करने वाले फूड कर्मचारी के ऐसे ने रहने से तब तक रोक लगाई जाती है जब तक उसमें उच्च जोखिम की स्थिति या में सूचीबद्ध बीमारी हो और बहिष्करण या रोक न हटाई जाए।
ड कर्मचारी के कार्यों पर PIC रोक लगाएगा जिसमें पहले सूचीबद्ध लक्षणों में से कोई र्शित हो।
फूड कर्मचारी में पहले से सूचीबद्ध तेरह में से किसी भी बीमारी का पता चलने पर PIC कार्यों पर रोक लगाएगी या ऑपरेशन से बाहर करेगी।
फूड कर्मचारी को स्वास्थ्य सर्विस प्रदाता द्वारा रिहा करने या फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक द्वारा अनुमोदित करने पर PIC बीमारी के पता लगने के कारण लगाए बहिष्करण या टा सकता है। पहले से सूचीबद्ध लक्षणों के समाप्त होने और पहले से सूचीबद्ध तेरह यों में से किसी एक से न होने पर PIC रोक हटा सकता है।

अर्थ है कर्मचारी को ऑपरेशन में काम करने या कर्मचारी के रूप में ऑपरेशन में

न इक्विपमेंट, बर्तन, लिनेन या बिना लपेटे एकल-सर्विस वस्तुओं के साथ काम करने

फ्टी कोड के अंतर्गत अपनी ज़िम्मेदारियों संबंधी आवश्यकताएं मैंने पढ़ ली हैं (या मुझे झाता हूँ। मैं जानता हूं कि इस समझौते की शर्तों का पालन करने में विफल होने से न काउंटी पब्लिक हेल्थ कार्रवाई कर सकता है, जिससे मेरा रोजगार प्रभावित होगा या वाई होगी।

सशर्त कर्मचारी के हस्ताक्षर — तारीख

खाद्य कर्मचारी का नाम (प्रिंट)

परमिट धारक या PIC के हस्ताक्षर — तारीख

अधिक जानकारी के लिए, कृपया www.myfcph.org पर जाएँ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम को (614) 525-3160 पर कॉल करें।

4 उल्टी या दस्त की घटना पर प्रतिक्रिया

बैकग्राऊंड जानकारी: शारीरिक फ्लूइड के संपर्क की घटना का पता चलते ही फूड सर्विस ऑपरेशन या रिटेल फूड प्रतिष्ठान को तुरंत सावधानी बरतनी चाहिए। उचित क्लीनअप योजना फॉलो करने पर, कर्मचारियों और उपभोक्ताओं का खाद्य इक्विपमेंट के संपर्क में आने का जोखिम कम कर सकते हैं। शारीरिक फ्लूइड के संपर्क में आने की घटना का प्रभाव कम करने के लिए दिशानिर्देश के रूप में ये उपाय अपनाएं।

1. **नामित कर्मचारी:** शारीरिक फ्लूइड क्लीनअप करने के लिए आपको जिम्मेदार स्टाफ सदस्य नामति करने चाहिए। शारीरिक फ्लूइड की उचित क्लीनअप प्रक्रिया का स्टाफ सदस्यों को पता होना और निजी सुरक्षा इक्विपमेंट (PPE) पहनने के तरीके की जानकारी होनी चाहिए।
2. **क्लीनअप किट तैयार करें:** शारीरिक फ्लूइड के संपर्क में आने की घटना से निपटने का पहला प्रमुख घटक है क्लीनअप किट। किट में कम से कम ये चीजें होनी चाहिए:

   i. निजी सुरक्षा इक्विपमेंट
      1. डिस्पोजेबल मेडिकल दस्ताने
      2. जूते के कवर
      3. नेत्र सुरक्षा
      4. एप्रन/गाउन

   ii. क्लिनिंग की सप्लाईज
      1. सील होने वाले प्लास्टिक बैग या बायोहाज़र्ड बैग
      2. कागजी तौलिए
      3. स्कूप
      4. कीटाणुनाशक
      5. सोखने वाला पाउडर (कैट लिट्टर, रेत, या वाणिज्यिक अवशोषक पॉवर)

3. **घटना स्थल और आसपास का एरिया क्लीन करें:** शारीरिक फ्लूइड हटाने और आसपास का एरिया कीटाणुरहित करने के लिए इस अनुमोदित क्लीनअप प्रक्रिया को अपनाएं।

क्लीनअप प्रक्रियाएँ

1. ठीक से पालन करने पर क्लीनअप प्रक्रियाएं और दूषित करने का जोखिम तत्काल कम करने में मददगार होंगी।
2. आवश्यक सभी PPE पहनें। चेहरे और हाथों का खुला भाग दूषित होने की संभावना से सुरक्षित होना सुनिश्चित करें।
3. फ्लूइड हटाएं। फ्लूइड ढकने के लिए डिस्पोजेबल तौलिये और अवशोषक पाउडर उपयोग करें।

4. समस्त दूषित एरिया सेनिटाइज करें। घटना स्थल से 25 फीट दूर तक की सतहों के लिए कम से कम 5000 ppm के ब्लीच घोल उपयोग करें। इसमें सभी काउंटर, दरवाजे, इक्विपमेंट और बर्तन शामिल हैं। 5000 ppm घोल तैयार करने के लिए, एक गैलन पानी में बिना खुशबू का 1-2/3 कप ब्लीच उपयोग करें।
5. शारीरिक फ्लूइड हटाएं। एरिया से समस्त डिस्पोजेबल तौलिए, अवशोषक पाउडर हटाना सुनिश्चित करने के लिए स्कूप और डस्ट पैन उपयोग करें। और दूषित होना रोकने की सावधानी बरतें। सारा कचरा सुरक्षित बायोहाज़र्ड या प्लास्टिक बैग में डालें।
6. गर्म साबुन वाले पानी से एरिया साफ करें। मॉप हेड का उपयोग करने पर सुनिश्चित करें कि मॉप हेड ठीक से क्लीन और सेनिाइजकिया जाए। अतिरिक्त डिस्पोजेबल तौलिए, अवशोषक पाउडर बायोहाज़र्ड या प्लास्टिक बैग में डालें।
7. घटना स्थल के 25 फीट के दायरे में किसी भी तरह का खुला भोजन फेंक दें।
8. दस्तानों की पहली जोड़ी को कलाई तक उतारें और फिर दस्तानों को अंदर से बाहर निकालने के लिए नीचे खींचें। दस्ताने की नई जोड़ी पहनने से पहले कम से कम 25 सेकंड तक गर्म साबुन के पानी से हाथ धोएं।
9. कम से कम 5 मिनट के लिए ब्लीच घोल (5000 ppm) से एरिया को भिगोएं। धुआं जहरीला न बना रहे इसे रोकने के लिए एरिया को हवादार बनाना सुनिश्चित करें।
10. डिस्पोजेबल कागजी तौलिए के उपयोग से ब्लीच सॉल्यूशन क्लीनअप करें। आसपास की सतहों से अतिरिक्त ब्लीच घोल हटाया जाए और सुनिश्चित करें कि सभी सतहें साफ हों।
11. फिर से दूषित होना कम करने के लिए विधि के तौर पर सभी PPE हटाएं। सभी PPE आइटम प्लास्टिक बैग में रखें। बैग सील करें। बैग सुरक्षित ढंग से फैंकें।
12. हाथों को अच्छी तरह से धोएं।

ब्लीच सॉल्यूशन का जमाव

ब्लीच सॉल्यूशन (5.25%)-घरेलू गैर सुगंधित ब्लीच	जमाव
1:10 (1 गैलन पानी में 1-2/3 कप ब्लीच)	5000 ppm
1:250 (1 गैलन पानी में 1 बड़ा चम्मच ब्लीच)	200 ppm

कीटाणुरहित करने के एरिया का उदाहरण

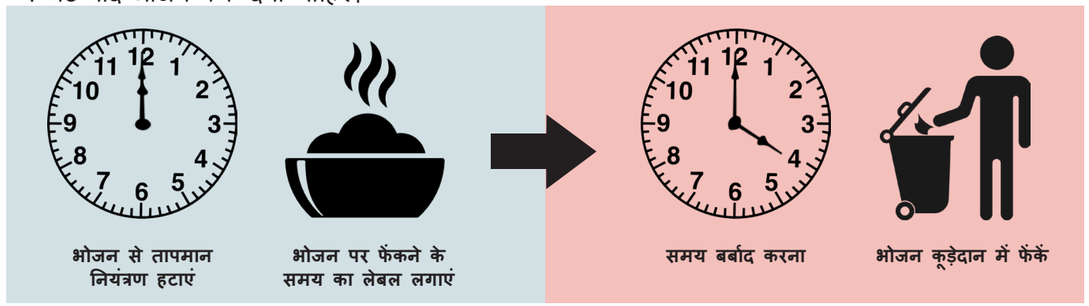
- नल
- कूलर के हैंडल
- दरवाज़े के हैंडल
- शौचालय
- हाथ की रेलिंग
- टेबल/काउंटर की सतहें
- आसपास का फर्श एरिया
- बूथ
- मेजें
- कुर्सियाँ
- बर्तन
- खाद्य इक्विपमेंट

शारीरिक फ्लूइड किट

- शारीरिक फ्लूइड की गंदगी क्लीन करने हेतु पूर्वनिर्मित किट खरीदी जा सकती है।
- अपने किट के कैमिकल सैनिटाइज़र में नोरोवॉयरस मारने का उल्लेख होना सुनिश्चित करें।

सार्वजनिक स्वास्थ्य नियंत्रण का समय

- तापमान से बाहर जब आपको भोजन छोड़ना हो तब इसे उपयोग करें। (41˚ F या 135˚ F पर नहीं)
- 4 घंटे बाद भोजन फेंक देना चाहिए।



भोजन से तापमान नियंत्रण हटाएं | भोजन पर फेंकने के समय का लेबल लगाएं | समय बर्बाद करना | भोजन कूड़ेदान में फेंकें

उदाहरण नीति

(संपूर्ण नीति के लिए पृष्ठ 76 देखें)

यहां फैसिलिटी का नाम दर्ज करें

ऑपरेटर का नाम _____ ोख _____

_____ में रसोई के संबंध में 41˚ F और 135˚ F के बीच तापमान पर खराब होने वाले विशिष्ट खाद्य पदार्थों (सुरक्षा के लिए समय/तापमान नियंत्रण) को प्रदर्शित या संग्रहीत करने की नीति है। रेफिजरेशन से बाहर या न्यूनतम गर्म तापमान से नीचे प्रदर्शित या संग्रहीत फूड में शामिल हैं:

- अ**पने खाद्य पदार्**थों की सूची बनाएं जिन्हें 41˚ F और 135˚ F (टेंपरेचर डेंजर एरिया) के बीच प्रदर्शित या संग्रहीत किया जाएगा। यह नीति केवल उन विशिष्ट खाद्य पदार्थों पर लागू होती है जो पहले से सूचीबद्ध हैं।

तापमान नियंत्रण के बिना समय का उपयोग पहले सूचीबद्ध खाद्य पदार्थों को प्रदर्शित करने या संग्रहीत करने के लिए किया जा सकता है, लेकिन इन खाद्य पदार्थों को 4 घंटे से अधिक समय तक 41˚ F और 135˚ F के बीच के तापमान पर नहीं रखा जाता है। जब तापमान नियंत्रण के बिना अधिकतम चार घंटे तक का समय सार्वजनिक स्वास्थ्य नियंत्रण के रूप में उपयोग किया जाता है, तो ओहियो खाद्य संहिता के नियम 3717-1-03.4 (I) के अनुपालन के लिए निम्नलिखित प्रक्रियाएं लागू की जाएंगी।

- रेफिजरेशन से निकाले जाने पर फूड का प्रारंभिक तापमान 41˚ F या उससे कम या गर्मी से निकाले जाने पर 135° F या इससे अधिक होना चाहिए।
- **ठंडे/गर्म तापमान नियंत्रण से हटाने पर फूड पर तारीख और समय और इसे फेंके जाने पर समय (तापमान से हटाए जाने के चार घंटे बाद) अंकित किया जाएगा।**
- रेडी-टू-ईट होने पर फूड किसी भी तापमान पर पकाया और परोसा जाएगा या यहां से हटाए जाने के समय से चार घंटे में फेंका जाएगा तापमान नियंत्रण।
- अचिह्नित कंटेनरों में या चार घंटे की समय सीमा से अधिक के लिए चिह्नित कोई भी फूड फेंका गया।

फूड के रखरखाव संबंधी सभी कर्मचारियों से इन प्रक्रियाओं पर चर्चा होगी जिससे सुनिश्चित हो सके कि फूड जनित बीमारियां रोकने के लिए सेफ फूड सुरक्षित रखने की प्रणालियां वे समझते हैं।

41˚ F से ऊपर या 135˚ F से कम तापमान पर चार घंटे से अधिक समय तक प्रदर्शित या संग्रहीत किसी भी खाद्य पदार्थ की बिक्री या उपयोग रोकने की ये प्रक्रियाएं कठोरता से लागू की जाएंगी।

केवल पहले से पहचान की गई और रसोई के विशिष्ट कारणों से रेफिजरेशन से बाहर या न्यूनतम गर्म तापमान से नीचे रखे खाद्य पदार्थों पर ये प्रक्रियाएं लागू होंगी।

यहां फैसिलिटी का नाम दर्ज करें

_____ में हम फूड जनित बीमारी रोकने में उचित तापमान नियंत्रण की महत्वपूर्ण भूमिका समझते हैं और खाद्य पदार्थों की सुरक्षा सुनिश्चित करने में इन प्रक्रियाओं को हम सावधानी से मॉनिटर करते हैं। विशेष देखभाल वाले केवल चुनिंदा खाद्य पदार्थों पर यह नीति लागू है और सभी खाद्य पदार्थों के लिए स्टैंडर्ड पद्धति नहीं जिन्हें हम तैयार करते और बेचते हैं।

कीट नियंत्रण

काले बिंदु कॉकरोच के मल हैं।

[[फोटो साभार: David~O on Visualhunt.com]

चूहे और तिलचट्टे लोगों में बीमारियाँ फैलाने वाले कीट हैं। कीटों से बचाव के लिए, कीटों के रहने की जगह पर बिखरा भोजन हटाएं। कीटों से छुटकारे के लिए आप लाइसेंसयुक्त कीट नियंत्रण कंपनी को काम पर रखें। अपने प्रयास से उन्हें आप न हटाएं।

कूड़ादान एरिया

- भोजन और उसके बिखराव से कूड़े-कचरे का एरिया साफ रखें।
- ग्रीस के डिब्बे साफ रखें।
- ग्रीस के डिब्बे गंदे न होने दें क्योंकि इससे कीट आ सकते हैं।
- दरवाजे/खिड़कियाँ बंद रहनी चाहिए। यदि इन्हें खोलना हो तो इनमें स्क्रीन हो और सील में कोई गैप न हो।

ठिकाना

कार्डबोर्ड फिर इस्तेमाल न करें। इसमें बैक्टीरिया (कीटाणु) होते हैं जो लोगों को बीमार कर सकते हैं।

इसके अलावा, कॉकरोच कार्डबोर्ड में रहते हैं।

कीटों को लुभाने वाली बेकार वस्तुएं हटाएं।

हाथ धोएं

1. गीला
2. झाग
3. 20 सेकंड तक मलें
4. रिंस
5. सूखाएं

उससे पहले हाथ धोएं

- दस्ताने पहनना
- भोजन छूना
- नया काम शुरू करना

उसके बाद हाथ धोना

- शौचालय इस्तेमाल करना
- गंदे बर्तन उछालना
- निकलकर रसोई में लौटना
- कचरा बाहर निकालना
- रसायनों का रखरखाव
- कच्चे मांस, पोल्ट्री या समुद्री भोजन का रखरखाव
- खाना या पीना
- बाल, चेहरा या शरीर छूना
- पैसे संभालना
- छींकना या खांसना

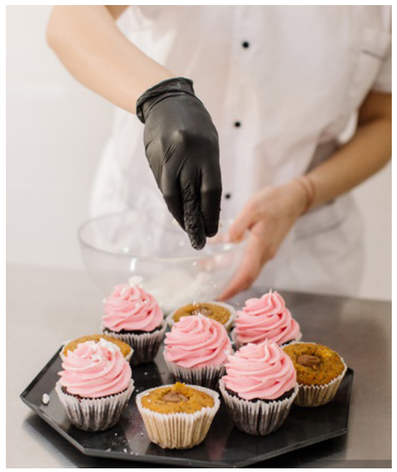
हाथ सिंक की जरूरतें

- हाथ धोने के सभी सिंकों में साबुन, डिस्पोजेबल कागजी तौलिए और हाथ धोने का चिन्ह अवश्य हो।
- केवल इसी सिंक में हाथ धोएं।
- पानी 100˚ F पर हो।
- तीन डिब्बे वाले सिंक में हाथ न धोएं।
- हाथ धोने वाले सिंक में न तो इक्विपमेंट रखें और न ही धोएं।

दस्ताने का इस्तेमाल

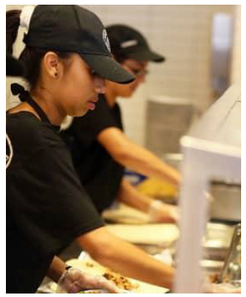
- रेडी-टू-ईट-फूड के रखरखाव के लिए दस्ताने या बर्तन इस्तेमाल करें।
- लेटेक्स दस्ताने इस्तेमाल न करें।
- दस्तानों के फटने, उखड़ने या दूषित होने पर उन्हें बदलें। बाथरूम में धूम्रपान करते हुए, खांसते, छींकते हुए और कच्चे भोजन को पकाते समय दस्ताने दूषित हो सकते हैं। नए दस्ताने पहनने से पहले हाथों को अच्छी तरह धोएं और सुखाएं।

रेडी-टू-ईट-फूड:
ऐसे फूड जिन्हें हम बिना पकाए सुरक्षित तरीके से खा सकते हैं।



केश नियंत्रण

- इन विधियों से बाल को भोजन से दूर रखें।



खाना और पीना

- कर्मचारियों को निर्दिष्ट एरिया में खाना-पीना चाहिए।
- ग्राहक के भोजन और इक्विपमेंट से निजी भोजन दूर रखें।

निजी वस्तुएं

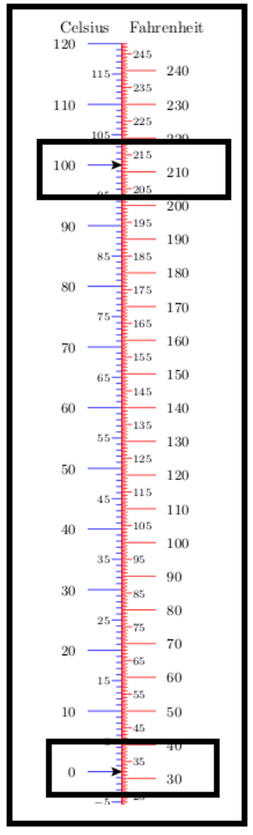
- भोजन और इक्विपमेंट से सभी निजी वस्तुएं दूर रखें। कार्य के एरिया को चाबियाँ, फ़ोन, कपड़े और अन्य वस्तुएँ दूषित कर सकती हैं।

कर्मचारी स्वच्छता

- अत्यधिक छींक, खांसी या नाक बहने की स्थिति में काम न करें।

तापमान

आप डिग्री सेल्सियस उपयोग कर सकते हैं। स्वास्थ्य निरीक्षक तापमान उपयोग करेंगे डिग्री फ़ारेनहाइट में। सुरक्षित तापमान का आपको पता होना चाहिए डिग्री फ़ारेनहाइट स्केल।



खतरनाक एरिया

- **41° F और 135° F के बीच भोजन स्टोर न करें।**
- **इन तापमानों पर बैक्टीरिया तेजी से बढ़ते हैं।**

फूड सेफ्टी के लिए समय/तापमान नियंत्रण (TCS)।

दूसरों के मुकाबले कुछ खाद्य पर रोगाणु आसानी से और तेज़ी से बढ़ते हैं। ऐसे खाद्य को TCS फूड कहते हैं। ऐसे खाद्य पदार्थों पर बैक्टीरिया वृद्धि नियंत्रण के लिए समय और तापमान प्रयोग करते हैं। उदाहरण हैं:

दूध और डेयरी प्रोडक्ट

छिलके वाले अंडे (Salmonella spp. समाप्त करने के लिए उपचारित अंडे छोड़कर)

मांस: गोमांस, सूअर का मांस और मेमना

मुर्गी पालन

मछली

शेलफिश और क्रस्टेशियंस

सिके हुए आलू

गर्मी में तैयार पौधों से खाद्य, जैसे पके चावल, फलियाँ और सब्जियाँ

टोफू या अन्य सोया प्रोटीन मांस के विकल्पों में सिंथेटिक सामग्री, जैसे बनावटी सोया प्रोटीन

स्प्राउट और अंकुरित बीज

टुकड़े या कटे हुए खरबूजे, टमाटर और पत्तेदार सब्जियाँ

बिना पकाया लहसुन और तेल के मिश्रण

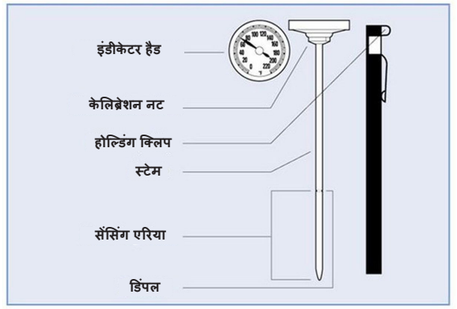
भोजन की तैयारी

- ऐसे अतिरिक्त भोजन की तैयारी न करें जिसे बनाने का आपके पास समय न हो। केवल वही निकालें जो आपको चाहिए।

रेडी-टू-ईट-फूड

- ऐसे फूड जिन्हें हम बिना पकाए सुरक्षित तरीके से खा सकते हैं।

थर्मामीटर



सटीकता के लिए थर्मामीटर एडजस्ट करना चाहिए। ठीक करने से तात्पर्य सही तापमान पढ़ना सुनिश्चित करने के लिए थर्मामीटर एडजस्ट करना है।

तापमान रीडिंग सदा सटीक रहना सुनिश्चित करने के लिए थर्मामीटर को हर सप्ताह दुरूस्त करने की जरूरत होती है।

- बर्फ और पानी या उबला पानी इस्तेमाल करें।
- बर्फ के ठंडे पानी में इसका 32° F या उबलते पानी में 212° F पढ़ना सुनिश्चित करने के लिए थर्मामीटर एडस्ट करें।
- जो डिजिटल थर्मामीटर सटीक न हों उन्हें बदलें।
- हरेक उपयोग की क्लीन जांच करें। डिस्प्ले गीला न होने दें।
- थर्मामीटर ठंडा और गर्म तापमान मापे।
- भोजन के सबसे गाढ़े हिस्से को जांचें।
- सेंसर या डिंपल तक पहुंचने के लिए पर्याप्त गहनता से जांच करें।

भोजन प्राप्त करना

- TCS* खाद्य पदार्थों को सीधे रेफ्रिजरेटर में रखना सुनिश्चित करें। TCS खाद्य पदार्थों का तापमान देखें।
- ठंडे TCS खाद्य पदार्थ 41° F या उससे कम तापमान पर मिलने चाहिए।
- कच्चे कठोर छिलके वाले अंडे 45° F पर लिए जा सकते हैं।
- दूध 45° F पर ले सकते हैं, लेकिन 2 घंटे में 41° F तक ठंडा करना चाहिए।

कोल्ड होल्डिंग

- 41° F या उससे कम ही होना चाहिए।
- कठोर छिलके वाले कच्चे अंडे 45° F या उससे कम तापमान पर रखे जा सकते हैं।
- खाद्य पदार्थ ठंडे सुनिश्चित करने के लिए कूलर में थर्मामीटर रखें ।

**TCS = भोजन की सुरक्षा के लिए समय/तापमान नियंत्रण (पेज 20 देखें)*

भोजन स्टोरेज

- कूलर या फ्रीजर में कभी भी खुला फूड न रखें।
- दूषित होने से बचाव के लिए बंद खाद्य सुरक्षित कंटेनर में फूड स्टोर करें।
- सिंगल-यूज बॉक्स में भोजन कभी न रखें।

कच्चे मांस का स्टोरेज

- ऊपर से नीचे के क्रम में कच्चे भोजन को हमेशा खाने के तैयार भोजन से नीचे रखें:
  - रेडी-टू-ईट-फूड
  - कच्चा समुद्री भोजन
  - कच्चा पूरा मांस
  - कच्चा मांस कीमा
  - कच्ची मुर्गी

कच्चे मांस का स्रोत

- सुरक्षित लाइसेंसयुक्त स्रोत से खरीदें।
- कच्चा चिकन न धोएं। यह बैक्टीरिया फैलाता है।

फूड सामान्य करना

TCS खाद्य पदार्थों को सामान्य करना

- भोजन 41° F से ऊपर नहीं जा सकता।
- फ्रोजन भोजन पिघलाने के लिए 41° F पर कूलर में या भोजन को सिंक में बहते ठंडे पानी के नीचे रखें।
- कभी भी गर्म पानी या कमरे के तापमान पर भोजन न पिघलाएं।

फ्रोजन कम ऑक्सीजन पैकेजिंग (रॉप) मछली सामान्य करना

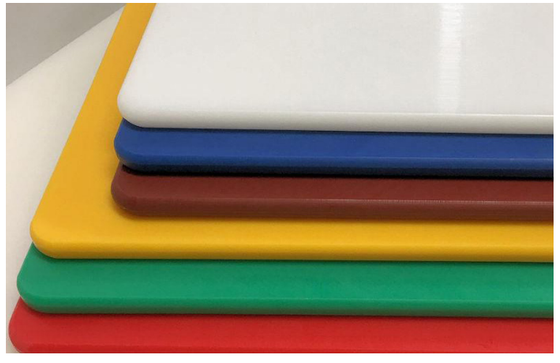
- मछली प्लास्टिक में लपेटनी चाहिए।
- मछली कूलर में पिघलाएँ।
- हवा अंदर आए इसके लिए प्लास्टिक में चीरा लगाएं।

उत्पाद की धुलाई

- काटने से पहले सभी कच्चे फल और सब्जियां धोएं।
- प्रेप सिंक में पानी से धोएं।
- आपके पास उपयुक्त टेस्ट स्ट्रिप्स होने पर आप वेजिटेबल वॉश प्रयोग कर सक

कटिंग बोर्ड

- उन्हें अवश्य धोना चाहिए।
- उनमें गहरे कट नहीं लगाने चाहिए।
- प्रत्येक खाद्य पदार्थ को काटने के बाद धोएं और फिर अन्य फूड पर जाएं।
- ताजी उपज के लिए एक कटिंग बोर्ड और कच्चे मांस, पोल्ट्री तथा समुद्री भोजन के लिए अलग कटिंग बोर्ड इस्तेमाल करें।



खाना पकाने का तापमान

“अब यह पूरा हो गया क्या?”

देखकर आप नहीं बता सकते।
सुनिश्चित करने के लिए फूड थर्मामीटर इस्तेमाल करें।

USDA-अनुशंसित सुरक्षित न्यूनतम आंतरिक तापमान

145° F
साबुत
बीफ, पोर्क, वील, मेमना, स्टेक, रोस्ट एवं चॉप

145° F
अंडे के व्यंजन

145° F
मछली
शेलफिश

155° F
कीमा
बीफ़, पोर्क, वील, मेमना कीमा

165° F
संपूर्ण, टुकड़े एवं कीमा
टर्की, चिकन, बत्तख

बचा खाना फिर गर्म करना

- 165° F तक गर्म करें।
- भोजन को हिलाना सुनिश्चित करें। समान रूप से गरम करें।
- खाना पकाने के इक्विपमेंट इस्तेमाल करें।
- स्टीम टेबल से कभी फिर गर्म न करें।
- स्टीम टेबल पर रखने से पहले भोजन 135° F या अधिक होना चाहिए।

हॉट होल्डिंग

- फूड 135°F या इससे अधिक होना चाहिए

ठंडे फूड

- 2 घंटे में 135° F से 70° F तक

- अगले 4 घंटों में 70° F से 41° F तक

ठंडा करने के तरीके

[[फोटो साभार: नेशनल फूड सर्विस मैनेजमेंट इंस्टीच्यूट: मिसिसिपि विश्वविद्यालय]

- हर घंटे प्रोडक्ट हिलाएं।
- धातु के कंटेनर सर्वोत्तम हैं।
- पतले पैन इस्तेमाल करें।
- कंटेनरों को आधा भरें।
- ठंडा होने पर ढक्कन हटाएं।

बर्फ के टुकड़े प्रयोग करें।

बर्फ का घोल प्रयोग करें।

ब्लास्ट चिलर या वॉक-इन कूलर उपयोग करें।

- कोल्ड लाइन के प्रयोग से कभी ठंडा न करें।
- तैयारी की मेज पर रखने से पहले भोजन का तापमान 41° F या इससे कम होना चाहिए।

तिथि दर्ज करना

- TCS फूड पर हमेशा 7 दिन बाद फैंकने की तिथि दर्ज करें।
- इसे कब फेंकना है इसे जानने के लिए फूड के कंटेनर पर स्टिकर लगाएं ।
- 12/9 को बनाया गया कस्टर्ड, 7 दिन की तिथि के बाद 12/15 को फेंकना चाहिए। 12/12 को मिठाई में कस्टर्ड उपयोग करने पर, मिठाई 12/15 को फेंकें क्योंकि लोगों को बीमार होने से बचाने के लिए आपको भोजन में सबसे पुरानी सामग्री हटानी होगी।

डिब्बाबंद फूड लेबल

चॉकलेट चिप कुकीज
PickYourOwn.org Cookies Co.,
456 Elm St. Jefferson City, MO 6510

सामग्रियां: समृद्ध आटा (गेहूं का आटा, नियासिन, कम ऑयरन, थायमिन, मोनोनिट्रेट, राइबोफ्लेविन, फोलिक एसिड), मक्खन (दूध, नमक), चॉकलेट चिप्स (चीनी, चॉकलेट शराब, कोकोआ मक्खन, बटरफैट (दूध), सोया, लेसिथिन (इमल्सीफायर के रूप में)), चीनी, अंडे, नमक, प्राकृतिक वेनिला अर्क, बेकिंग सोडा।

शुद्ध वज़न। 3oz (89g)
इसमें गेहूं, अंडे, दूध, सोया शामिल है

- फूड का सामान्य नाम
- फैसिलिटी का पता और नाम
- प्रबलता के आधार पर सामग्री की सूची (अधिकतम से न्यूनतम)
- एलर्जी
- शुद्ध वजन

कार्यशील कंटेनरों पर लेबल लगाना

- सामान्य नाम के खाद्य कंटेनरों पर लेबल लगाना।
- स्टिकर, टैग या मार्कर प्रयोग कर सकते हैं।

एलर्जी

सामान्य खाद्य एलर्जी

- दूध
- गेहूँ
- सोयाबीन
- अंडा
- मूंगफली
- मछली (जैसे बास, फ़्लाउंडर, या कॉड)
- पेड़ के मेवे (जैसे बादाम, पेकॉन या अखरोट)

खाद्य एलर्जी के सामान्य लक्षण

खुजली खराश	उल्टी होना
मतली या पेट दर्द	सांस की तकलीफ / घरघराहट
दस्त	सूजन

एलर्जी होने पर गंभीर स्थितियों में मृत्यु हो सकती है।

उपभोक्ता सलाह

- आपके कच्चा या अधपका भोजन परोसने पर, आपके मेनू में उपभोक्ता को इसका परामर्श अवश्य दिया जाना चाहिए। परामर्श में उल्लेख होना चाहिए: "कच्चा या अधपका मांस, पोल्ट्री, समुद्री भोजन, शेलफिश, या अंडे खाने से भोजन से होने वाली बीमारी का जोखिम बढ़ सकता है।"

उपभोक्ता सलाह
आपको कोई चिकित्सीय परेशानियां होने पर कच्चा या अधपका मांस, पोल्ट्री, समुद्री भोजन, शेलफिश या अंडे के भोजन से बीमारी का जोखिम विशेषतौर पर बढ़ सकता है।

सुरक्षित रखरखाव के निर्देश

- सभी पैकेज्ड कच्चे मांस और पोल्ट्री के लिए ये निर्देश आवश्यक हैं।

सुरक्षित रखरखाव के निर्देश

निरीक्षण और पारित मांस और/या पोल्ट्री से यह प्रोडक्ट तैयार किया गया था। प्रोडक्ट को गलत तरीके से संभालने या पकाने से कुछ खाद्य प्रोडक्टों में बैक्टीरिया बीमारी का कारण बन सकते हैं। अपनी सुरक्षा के लिए, देखभाल सुरक्षित रखरखाव के ये निर्देश फॉलो करें।

रेफ्रिजरेटेड या फ्रोजन रखें।
रेफ्रिजरेटर या माइक्रोवेव में पिघलाएँ।

अन्य खाद्य पदार्थों को कच्चे मांस और मुर्गे से अलग रखें।
कच्चे मांस या मुर्गा छूने के बाद काम करने वाली सतहों (कटिंग बोर्ड सहित), बर्तन और हाथों को धोएं।

अच्छी तरह पकाएं।

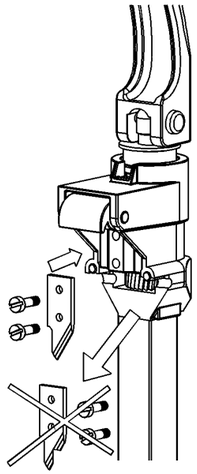
गर्म खाद्य पदार्थों को गर्म रखें। बचा भोजन तुरंत फ्रिज में रखें या फेंकें।

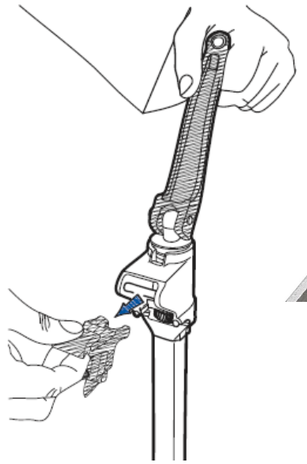
घर का बना भोजन

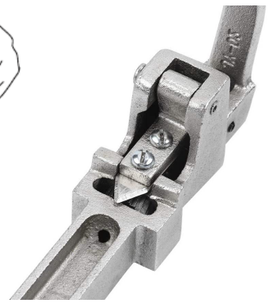
- घर में बनाया फूड आप नहीं बेच सकते।
- फूड लाइसेंसयुक्त फैसिलिटी पर बनाना चाहिए।

कैन ओपनर

- क्लिनिंग के लिए कैन ओपनर का ब्लेड हटाकर प्रयोग करें।







दांतेदार कैन

- फूले हुए, जंग लगे या टेढ़े-मेढ़े डिब्बे प्रयोग न करें।

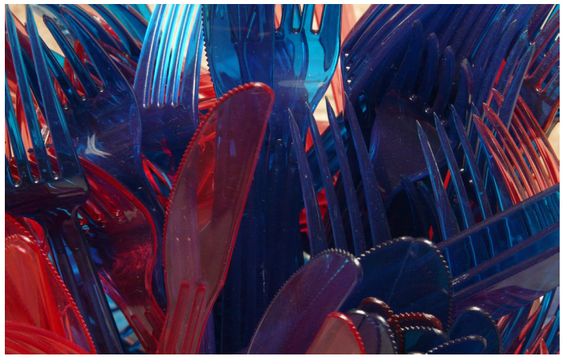
इक्विपमेंट

- व्यावसायिक होना अनिवार्य है।
- किसी घरेलू इक्विपमेंट का प्रयोग नहीं।

इक्विपमेंट और बर्तनों की सफाई

- इक्विपमेंट सफाई करने योग्य होना चाहिए।
- यदि आप इक्विपमेंट से अवशेष नहीं निकाल पाते तो उसे बदलने की जरूरत है।
- शेल्फों पर टिन फॉयल या कार्डबोर्ड इस्तेमाल न करें।
- क्लिनिंग की कैंची अलग होनी चाहिए।

सिंगल-यूज आईटम



- बर्तन और बड़े फूड कंटेनर एक बार इस्तेमाल के बाद बाहर किए जाने हैं।
- उदाहरणार्थ: मोम पेपर, मीट पैक करने वाला पेपर, प्लास्टिक रैप, एल्यूमीनियम के फूड कंटेनर, जार, प्लास्टिक टब, ब्रेड रैपर, अचार बैरल, केचप की बोतलें, और नंबर 10 कैन।

स्टोरेज

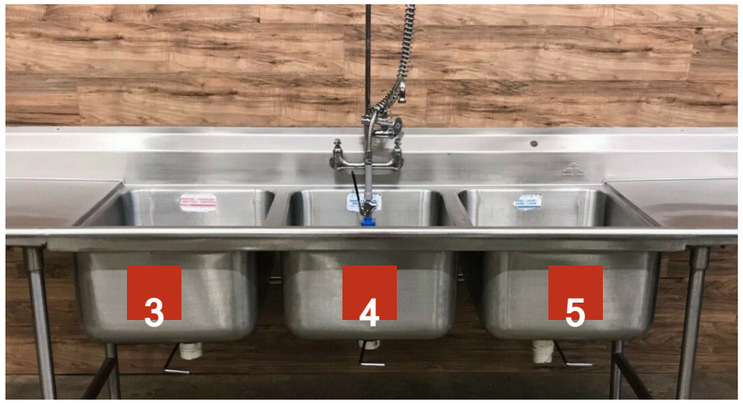
सूखा स्टोरेज

- सिंगल-यूज मदें, इक्विपमेंट और फूड फर्श से 6 इंच (15 cm) ऊपर रखें।
- सामान डिब्बे में होने पर भी ऐसा ही करें।

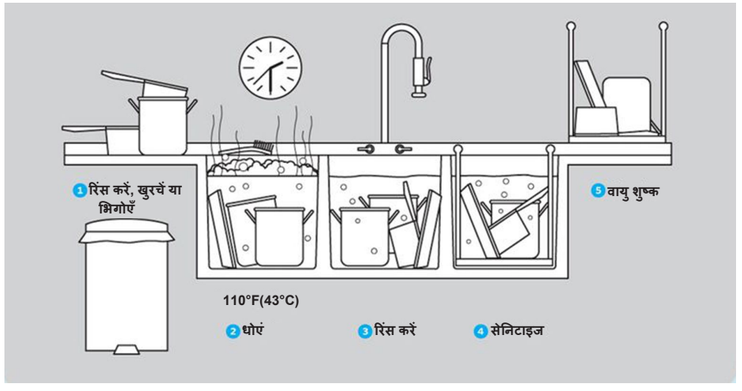
इक्विपमेंट स्टोरेज

- ग्राहकों को बीमार होने से बचाने के लिए क्लीन जगह पर स्टोर करें।
- चाकू या चिमटा जैसे बर्तन बंद रखने चाहिए या हर 4 घंटे में उन्हें क्लीन और सेनिटाइज करना चाहिए।
- बर्तनों को पानी की बाल्टी में न रखें।

तीन-कम्पार्टमेंट सिंक क्लिनिंग सेट अप

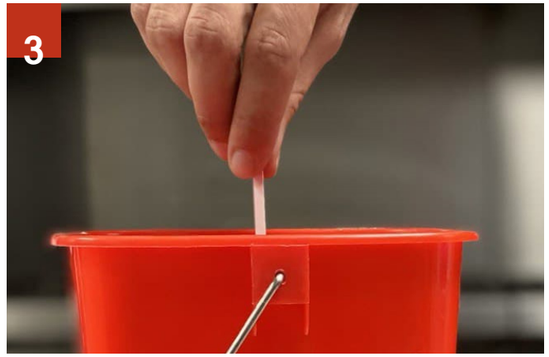


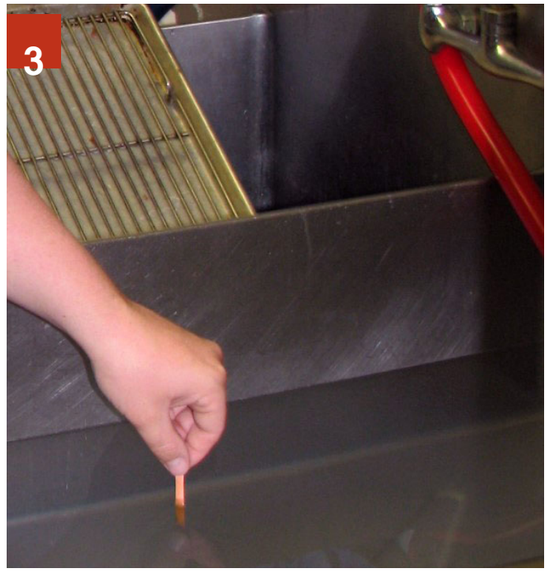
1. अपने हाथ धोएं।
2. प्रत्येक डिब्बे को क्लीन और सेनिटाइज करें।
3. बाएँ डिब्बे में गर्म पानी और साबुन भरें।
4. बीच के डिब्बे में गर्म पानी भरें।
5. दाहिने डिब्बे में गर्म पानी और क्वाटरनेरी अमोनियम या क्लोरीन सैनिटाइज़र जैसे सैनिटाइज़र भरें।



क्लोरीन सैनिटाइज़र

1. सामग्री की सूची में सोडियम हाइपोक्लोराइट अवश्य होनी चाहिए। सुगंधित ब्लीच प्रयोग न करें।
2. प्रति एक गैलन पानी में एक चम्मच क्लोरीन/5% ब्लीच डालकर मिलाएँ।
3. टेस्ट स्ट्रिप का दो इंच हिस्सा फाड़ें। एक सेकंड के लिए टेस्ट स्ट्रिप सैनिटाइजर में डुबोएं।
4. कलर चार्ट से टेस्ट स्ट्रिप की तुलना करें।
5. 50 ppm या इससे अधिक होना चाहिए।





टेस्ट स्ट्रिप्स की समापन तिथियां होती हैं। समापन पर बदलें।

टेस्ट स्ट्रिप्स सूखी रखें। भीगने पर उन्हें फेंक दें।

चतुर्धातुक अमोनियम सैनिटाइज़र

1. सामग्री की सूची में चतुर्धातुक अमोनियम अवश्य होना चाहिए।

ए. यदि टैबलेट फॉर्म का उपयोग कर रहे हों, तो टैबलेट पानी में डालें। गोली घुल जाएगी।

बी. फ्लूइड चतुर्धातुक अमोनियम सैनिटाइज़र का उपयोग करते हुए पानी और चतुर्धातुक के सही अनुपात हेतु निर्देश फॉलो करें।

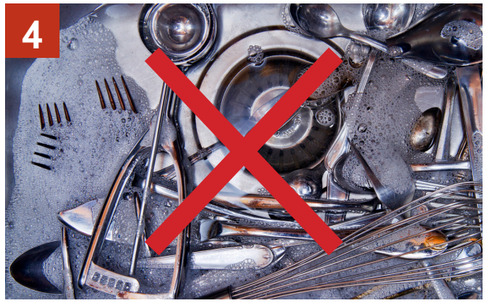
2. झाग मिटने की प्रतीक्षा करें।
3. लगभग दो इंच टेस्ट स्ट्रिप फाड़ें। सैनिटाइजर पानी में टेस्ट स्ट्रिप डुबोकर 10 सेकंड रोकें। (टेस्ट स्ट्रिप्स के निर्देशों को फॉलो करें; कुछ में 10 सेकंड से अधिक लग सकते हैं।)
4. कलर चार्ट से टेस्ट स्ट्रिप की तुलना करें।
5. इसे देखने के लिए जाँचें कि आपका सैनिटाइजर 200-400 ppm या 150-400 ppm के बीच हो।
6. यदि सैनिटाइज़र पंप से हो और एक सीमा में टेस्ट न कर पाए तो अपनी कैमिकल कंपनी से संपर्क करें।

क्लिनिंग इक्विपमेंट

बर्तन धोने के लिए सदा ग्रीस ट्रैप वाले तीन डिब्बे के सिंक का उपयोग करें।

1. खुरचें या प्रि-रिंस करें।
2. पहले सिंक में बर्तन धोएं। स्पंज प्रयोग न करें। धोने वाला कपड़ा या स्क्रब ब्रश प्रयोग करें।
3. बीच के सिंक में बर्तन रिंस करें। इक्विपमेंट से सारा साबुन अवश्य हटाएं। जरूरत अनुसार पानी फिर भरें।
4. तीसरे सिंक में बर्तन सेनिटाइज करें। कम से कम 1 मिनट तक बर्तनों को सैनिटाइजर घोल में पूरी तरह ढकें।
5. साथ के ड्रेन बोर्ड पर सेनिटाइज किए गए बर्तनों को सुखाएं। **बर्तनों को तौलिए से न पोंछें!**

गंदे बर्तनों को साफ करने के बाद और साफ बर्तनों को छूने से पहले अपने हाथ धोएं।



मैन्युअल रूप से डिस्केलिंग डिशवॉशर

माह में एक बार अपना डिशवॉशर डिस्केल करें। आपके डिशवॉशर में डिस्केल चक्र न होने पर इसे मैन्युअल तरीके कर सकते हैं। स्केल एक सफेद निर्माण है जो आपके पानी में खनिज बनने से होता है।

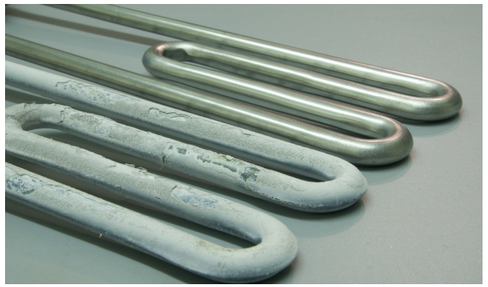
1. पानी बहा दें।
2. साबुन (डिटर्जेंट) से पंप हटाएं और ट्यूब से साबुन बाहर निकालने के लिए जितना जरूरी हो उतनी बार मशीन चलाएं।
3. सही मात्रा में डिस्केल रसायन मिलाएं।
4. चक्र शुरू करने के लिए द्वार बंद करें। 30 सेकंड तक इसे चलाकर द्वार खोलें।
5. 15-20 मिनट तक इसे सेट होने दें।
6. चक्र समाप्त करने के लिए द्वार बंद करें।
7. साबुन (डिटर्जेंट) ट्यूब फिर डालें।
8. यह सुनिश्चित करने के लिए साबुन (डिटर्जेंट) डालें जो इस बर्तन को क्लीन करने के लिए मशीन में जाएगा।
9. कोई भी बर्तन धोने से पहले उसे दो बार छानें और फिर भरें।

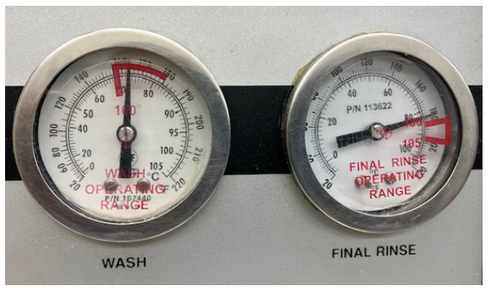
स्वचालित डिस्केल चक्र

[फोटो साभार: acsmt.com]

1. पानी बहा दें।
2. डिस्केल चक्र चुनें।
3. शुरू करने के लिए द्वार बंद करें। प्रति लेबल डिस्केल रसायन डालने को कहे जाने पर द्वार खोलें।
4. बर्तन साफ़ करने के लिए उपयोग से पहले इसे दो बार छानें और फिर भरें।

डिशवॉशर





- धोने और रिंस करने के उपायों का जरूरी तापमान बताने के लिए मशीन पर डेटा प्लेट होनी चाहिए।
- थर्मामीटर और दबाव गेजों का काम करना सुनिश्चित करें।
- जरूरत अनुसार मशीन के अंदर क्लीन करें।
- बर्तनों को अब भी पहले धोना होगा।

कम गर्मी वाला कैमिकल डिशवॉशर

- क्लोरीन सामान्यतया इस्तेमाल होने वाला कैमिकल सैनिटाइज़र है।
- साबुन (डिटर्जेंट) रिंस करने में सहायक और सैनिटाइज़र डिशवॉशर में पंप करना होगा।
- सैनिटाइज़र के अनुरूप सैनिटाइज़र टेस्ट स्ट्रिप्स साइट पर रखें। मशीन में कुछ बर्तन डालें और डिशवॉशर का चक्र चलने के बाद सैनिटाइज़र टेस्ट करने के लिए गीले बर्तनों पर टेस्ट स्ट्रिप रखें। यदि सैनिटाइज़र सही रेंज पर न हो तो जांचें कि सैनिटाइज़र कंटेनर खाली तो नहीं। इसमें अब भी सैनिटाइज़र होने पर केमिकल कंपनी से संपर्क करें।

सैनिटाइज़र या साबुन (डिटर्जेंट) कैसे डालें

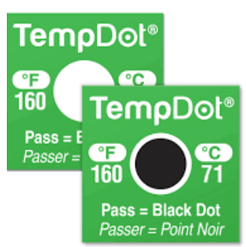
कोई खाली कैमिकल कंटेनर बदलने पर आपको सैनिटाइज़र या साबुन (डिटर्जेंट) का नया कंटेनर डालना होगा।

- ट्यूब खाली होने पर कोई साबुन डिशवॉशर अंदर नहीं जा रहा।
- डिशवॉशर चलाएं या प्राइम बटन दबाकर रखें।
- जब आप हवा के बुलबुले के साथ डिटर्जेंट को ट्यूब में नीचे जाते हुए देखें तो रूकें।

उच्च तापमान डिशवॉशर

रसायनों की जगह उच्च तापमान का डिशवॉशर सेनिटाइज करने के लिए गर्म पानी का उपयोग होता है।

- रसायनों की जगह सेनिटाइज़ करने के लिए गर्म पानी उपयोग करता है।
- प्रतिदिन तापमान टेस्ट करने के लिए आपको तापमान स्टिकर या अधिकतम तापमान थर्मामीटर चाहिए।
- डिश पर स्टिकर लगाकर डिशवॉशर चलाएं।
- सही तापमान पर पहुंचकर यह रंग बदलेगा।



अधिकतम तापमान वाला थर्मामीटर

- डिशवॉशर में थर्मामीटर रखें और तापमान टेस्ट करने के लिए चक्र चलाएं।
- डिशवॉशर का तापमान 160º F या इससे अधिक पर पहुंचना चाहिए।

पोंछने के कपड़े

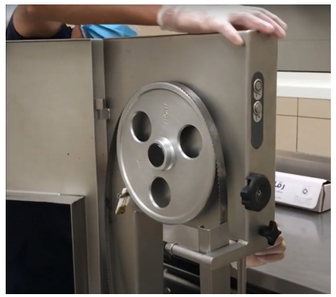
- उपयोग में न होने पर पोंछने वाले कपड़े सैनिटाइजर बाल्टी में रखें।
- सैनिटाइजर का घोल उसी तरह बनाएं जैसे आप सिंक में बर्तन धोने के लिए बनाते हैं।
- बाल्टियां फर्श से दूर रखें।

आईस शूट और बर्फ निर्माता

- बर्फ बनाने वाली मशीनों की ढलानों और उनके डिब्बों में फफूंदी बनने से रोकने के लिए बर्फ बनाने वाली मशीनों को बारंबार साफ करें (निर्माता के निर्देशानुसार)।

मांस आरे की क्लिनिंग

उपयोग करने से पहले और बाद में मांस आरी साफ करें।



1. क्लिनिंग शुरू करने के लिए, मशीन अनप्लग करें।

2. इन्हें हटाएँ

ए. ऊपरी कवर
बी. निचला कवर
सी. स्क्रैप बिन
डी. टेबल बायां/दायां हाथ
इ. स्क्रैप ट्रे
एफ. कॉलम गार्ड
जी. वाइपर और ब्लेड स्क्रेपर्स खींचें
एच. निचला ब्लेड गाइड
i. आरी ब्लेड
जे. ऊपरी गाइड और ब्लेड असेंबली
के. ऊपरी और निचली पुली

[photo credit: स्वस्थ विश्व]

3. हटाए गए हस्सिे से 3 डब्बिे वाले सकि में साफ कएि जाने चाहएि।

4. बेस युनटि धोएं, रसि करें और सेनटिाइज करें।

5. आप पाइप का उपयोग कर सकते हैं। शुष्क वायु।

6. रअिसेंबल करना।

पाइपलाइन

- भोजन तैयार करने वाले सिंक में हवा का अंतराल होना चाहिए।

कैमिकल स्प्रे बोतलें

- स्प्रे बोतल के बाहर रसायन का नाम लिखें।
- उन पर रसायनों को गिरने से बचाने के लिए फूड और बर्तनों के नीचे स्प्रे बोतलें रखें।

गर्म पानी की टंकी क्षमता

- प्रतिदिन बर्तन और हाथ धोने के लिए गर्म पानी की टंकी में पर्याप्त गर्म पानी होना चाहिए।

जल व्यवधान दिशानिर्देश

किसी आपात स्थिति के कारण जल सर्विस बाधित होने पर मूल्यांकन की जरूरत होती है जिसमें ये कारक (लेकिन इन्हीं तक सीमित नहीं) शामिल होते हैं:

ए. फूड ऑपरेशनों की जटिलता और दायरा

बी. आपातकालीन घटना की शुरुआत और अवधि

सी. अन्य महत्वपूर्ण बुनियादी ढांचों और सर्विसेस पर प्रभाव

डी. फूड कोड और खाद्य कानून की जरूरतें पूरी करने के लिए उपयोग की जा सकने वाली वैकल्पिक प्रक्रियाओं की उपलब्धता

फूड सेफ्टी अपेक्षाओं का निरंतर अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए यह फैसिलिटी दोनों, प्रारंभिक और चल रहे मूल्यांकनों के संचालन के लिए जिम्मेदार है।

जल सर्विस में विस्तारित रुकावट के विशिष्ट प्रभावित परिचालनों के समाधान के लिए ये अस्थायी वैकल्पिक प्रक्रियाएं अपनाई जा सकती हैं।

हाथ धोने का पानी नहीं

1. यदि उपलब्ध खाद्य पदार्थ प्रि-पैक्ड या अन्यथा हाथों से दूषित होने से सुरक्षित हों और वैकल्पिक स्थान पर शौचालय कक्ष में हाथ धोने की सुविधा उपलब्ध हों तो हाथ साफ करने के लिए कैमिकल रूप से उपचारित टॉयलेट उपयोग कर सकते हैं।

और/या

2. अनुमोदित सार्वजनिक जल सप्लाई प्रणाली से पीने योग्य पानी गर्म कर टोंटी वाले 5-गैलन इंसुलेटेड कंटेनर में रख सकते हैं, जिसे चालू कर हाथ साफ कर, गर्म पानी सिंक नाली में प्रवाहित किया जा सकता है।

जल सर्विस में रुकावट/उबालने की सलाह

जल सप्लाई के जैविक दूषित होने (पानी उबालने की सलाह) पर विशिष्ट प्रभावित फूड ऑपरोशनों के समाधान के लिए ये अस्थायी वॅकल्पिक प्रक्रियाएं अपनाई जा सकती हैं। "उबला हुआ" पानी दर्शाए जाने पर पानी कम से कम 5 मिनट तक उबलना चाहिए। कैमिकल अवशेष टेस्ट करने के लिए ऑनसाइट इक्विपमेंट की कमी के कारण कैमिकल कीटाणुशोधन आमतौर पर फूड सर्विस ऑपरोशनों का विकल्प नहीं जबकि कभी-कभी घरेलू पीने के पानी की थोड़ी मात्रा कीटाणुरहित करने के लिए रसायनों (जैसे ब्लीच) का उपयोग करते हैं।

उपयुक्त हैंड क्लीनर, डिस्पोज़ेबल तौलिए और अपशिष्ट पात्र उपलब्ध करवाकर हैंड सैनिटाइज़र उपयोग करें। वैकल्पिक प्रक्रियाएं नंगे हाथों से न करें। नंगे हाथों से रेडी-टू-ईट फूड न छूएं।

वैकल्पिक शौचालय उपलब्ध न होने पर जल सर्विस बहाल होने तक फैसिलिटी का ऑपरेशन बंद करना चाहिए।

शौचालय फैसिलिटियां - शौचालय और मूत्रालय फ्लश करने के लिए पानी न होना

1. जल सर्विस बहाल होने तक कर्मचारियों को ऐसे शौचालय के उपयोग की अनुमति हो जिनकी पहुंच भले सुविधाजनक न हो लेकिन ऑपरेशन में कर्मचारियों को सुलभ हों।

पेय जल

2. पर्याप्त सप्लाई होने पर व्यावसायिक बोतलबंद पानी के लिए उपयोग की अनुमति है। अनुमोदित सार्वजनिक जल सप्लाई से ढके सेनिटाईज्ड कंटेनर में पानी लाया जा सकता है यदि व्यावसायिक रूप से बोतलबंद पानी प्राप्त करना संभव न हो। अनुमोदित स्रोत से पानी के लिए लाइसेंसयुक्त पानी ढोने वाले का उपयोग कर सकते हैं।

पकाना - फूड तैयार करना

3. खाद्य पदार्थों की तैयारी में सामग्री के रूप में व्यावसायिक बोतलबंद पानी या साफ-सुथरे कंटेनर में संग्रहित अनुमोदित सप्लाई के पानी का उपयोग कर सकते हैं।
4. अपने मेनू आइटमों को केवल आप वहीं तक सीमित रखें जिनमें पानी की जरूरत न हो।

खाद्य पदार्थ/खाद्य संपर्क के रूप में बर्फ का उपयोग करना

5. रुकावट से तैयार बर्फ का उपयोग अब भी कर सकते हैं। इसके अलावा, फैसिलिटी में उपयोग के लिए व्यावसायिक रूप से तैयार बर्फ खरीदी जा सकती है।

पोस्ट-मिक्स फाउंटेन पेय, कॉफी, कैपुचिनो और जूस मशीनें

6. जल सर्विस बहाल होने तक सभी फाऊंटेन पेय मशीनें उपयोग नहीं की जानी चाहिए। सीधे जल सप्लाई लाइन से जुड़ी कोई भी मशीन उपयोग न करें।

क्लिनिंग/स्वच्छता इक्विपमेंट, बर्तन, टेबलवेयर, भौतिक फैसिलिटी

7. जल व्यवधान होने पर संभावित दूषिण की समस्या से बचने के लिए, केवल सिगल-यूज उपयोग सर्विस बर्तन और कंटेनर इस्तेमाल करने चाहिए। साफ बर्तनों/इक्विपमेंटों की सप्लाई समाप्त होने पर फैसिलिटी को ऑपरेट करना बंद करना चाहिए।
8. बर्तनों/इक्विमेंटों को धोना, खंगालना और साफ करना जरूरी होने पर केवल अनुमोदित स्रोत का पानी (व्यावसायिक बोतलबंद पानी/ अनुमोदित सार्वजनिक स्रोत से लाया सुरक्षित रूप से संग्रहीत पानी) इस्तेमाल करें।
9. फैसिलिटी की साफ़-सफ़ाई के कारण कभी भी फूड सेफ्टी की समस्या होने पर फैसिलिटी का ऑपरेशन बंद करना चाहिए।

रुकावट के बाद पानी फिर खुलना

आदेश से अथवा आवश्यकतानुसार ऑपरेशन बंद हुई लाइसेंसयुक्त फैसिलिटी को ऑपरेट करने से पूर्व निरीक्षण किया जाना चाहिए।

जल सर्विस बहाल कर दी गई है या "उबालने की सलाह" हटा ली गई है

1. पाइप और नल फ्लश करने के लिए समाचार पत्र, रेडियो, टेलीविजन या सोशल मीडिया में सूचीबद्ध अपनी जल यूटिलिटी कंपनी के निर्देश फॉलो करें या सामान्य मार्गदर्शन के तौर पर, नल से कम से कम 5 मिनट तक ठंडा पानी चलाएं।
2. पोस्ट-मिक्स पेय मशीनें, स्प्रे मिस्टर, कॉफी या चाय के कलश, बर्फ मशीन, ग्लास वॉशर, डिशवॉशर और पानी कनेक्शन वाले अन्य इक्विपमेंट निर्माता के निर्देशानुसार फ्लश, क्लीन और सेनिटाइज किए जाने चाहिए।
3. पुनर्जनन चक्र के माध्यम से जल सॉफ़्नर चलाएँ।
4. ऊंची इमारतों में जलाशयों की निकासी।
5. पीने के फव्वारे लगातार 3 मिनट तक चलाकर फ्लश करें।

   बर्फ मशीन सेनिटेशन

   ए. मशीन(नों) में पानी की लाइन फ्लश करने के लिए नीचे बताई प्रक्रिया फॉलो करें।

      1. मशीन के पीछे पानी की लाइन पर लगा वाल्व बंद कर मशीन के इनलेट से पानी की लाइन अलग करें।
      2. वाल्व खोलें और वाल्व के माध्यम से 5 गैलन पानी निकालें। पानी को बहाएं।
      3. वाल्व बंद करें।
      4. पानी की लाइन मशीन इनलेट से फिर कनेक्ट करें।
      5. वाल्व खोलें।

   बी. मशीन में पानी की लाइनें फ्लश करें।

      1. मशीन ऑन करें।
      2. 1 घंटे के लिए बर्फ बनाएं और बर्फ फैंक दें।

   सी. निर्माता के निर्देशों को फॉलो करते हुए, पानी और बर्फ के संपर्क में आने वाले सभी हिस्से और सतह क्लीन और सेनिटाइज करें

नगरपालिका की "उबालने की सलाह" जारी करने या OEPA दिशानिर्देशानुसार पानी की ऑनसाइट सप्लाई में कोलीफॉर्म बैक्टीरिया का अधिकतम दूषित लेवल से अधिक होने पर इस आपातकालीन कार्य योजना (OEPA) के प्रयोजन से, सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिए तत्काल जोखिम रहता है।

दूषित जल सप्लाई (जैविक)

आपातकालीन कार्य योजना

पानी से बने पेय पदार्थ (कार्बोनेटेड पेय, कॉफी, गर्म पानी के डिस्पेंसर, जूस मशीन, कैप्पुकिनो मशीन आदि इनमें शामिल हैं)

- मशीन का पोस्ट-मिक्स कार्बोनेटेड पेय का अपना उपयोग बंद करें।

बर्फ बनाना

- मौजूदा बर्फ बाहर फेंकें और बर्फ बनाना बंद करें।
- फैसिलिटी में उपयोग के लिए व्यावसायिक तौर पर तैयार बर्फ खरीदें। संभावित तौर पर दूषित बर्फ के साथ उसी डिब्बे में बर्फ न रखें।

पानी की जरूरत वाले खाद्य प्रोडक्ट बनाना

- पानी के दूषित होने का पता चलने से पहले रेडी-टू-ईट फूड खाने के लिए तैयार भोजन त्यागें।
- व्यावसायिक रूप से बोतलबंद या उबले पानी (कम से कम 5 मिनट तक उबालना) के उपयोग से खाने के लिए भोजन बनाना।

उपज को धोना/भिगोना

- पहले से धोए पैकेज्ड प्रोडक्ट उपयोग करें।
- पहले से धोया कोई भी प्रोडक्ट त्यागे।
- दूषित होने की संभावना में कमी हेतु फ्रोजन या डिब्बाबंद फल या सब्जियां उपयोग करें।
- ताजी उपज और सब्जियां उपयोग करनी हों तो उन्हें उबले, व्यावसायिक बोतलबंद या सार्वजनिक जल सप्लाई प्रणाली से प्राप्त सुरक्षित पीने योग्य पानी से धोएं।

फ्रोजन खाद्य पदार्थों को सामान्य करना

- केवल रेफ्रिजरेटर में या खाना पकाने की प्रक्रिया के भाग के रूप में सामान्य करना। ठंडे बहते पानी में फ्रोजन TCS खाद्य पदार्थ सामान्य अवस्था में न लाएं।

खाना बनाना

- व्यावसायिक तौर पर बोतलबंद या स्वीकृत सार्वजनिक जल सप्लाई से सेनिटाईज्ड कंटेनर में लाए पानी उपयोग करें।
- लाइसेंसशुदा पेयजल ढोने वाले ट्रक की व्यवस्था करें।

हाथ धोना

- हैंड सैनिटाइज़र का उपयोग करते हुए नल के पानी का उपयोग करें।
- नंगे हाथ संपर्क की वैकल्पिक प्रक्रियाएं न अपनाएं।
- रेडी-टू-ईट किसी भी खाद्य पदार्थ को नंगे हाथ न छूने दें।

बर्तनों और टेबलवेयर की क्लीनअप और स्वच्छता

- सिंगल-सर्विस बर्तनों और टेबलवेयर उपयोग करें।

स्प्रे प्रोड्यूज, समुद्री भोजन, मांस के डिब्बे आदि पर स्प्रे धुंध यूनिटों का प्रयोग करें।

- मिस्ट्रों का प्रयोग बंद करें।

फैसिलिटी में पालतू जानवर

जब तक वे सर्विस पशु न हों जीवित पशुओं को फैसिलिटी में जाने की अनुमति नहीं। फैसिलिटी में ग्राहक द्वारा कोई जानवर लाने पर आप केवल दो प्रश्न पूछ सकते हैं:

1. क्या पशु सर्विस पशु है?
2. पशु किस कार्य या कार्य करने के लिए प्रशिक्षित है?

सर्विस पशु को यह दर्शाने वाला पहचान पत्र पहनने की आवश्यकता नहीं कि वो सर्विस पशु है। किसी व्यक्ति की विकलांगता पूछने की आपको अनुमति नहीं।

फूड सर्विस ऑपरेशन में आग एवं फूड सेफ्टी

तैयार रहें

- आग लगने पर क्या करना है इसकी योजना बनाएं।
- आपकी अग्नि सुरक्षा योजना में उन संगठनों या लोगों की संपर्क जानकारी होनी चाहिए जो मदद कर सकें या जिन्हें आग लगने पर सूचित किया जाना हो। सूची नियमित आधार पर बनाई जाए और इसमें ये शामिल होने चाहिए:
  - कार्य-पश्चात आपकी फैसिलिटी का संपर्क स्थल
  - स्थानीय स्वास्थ्य विभाग
  - पुलिस विभाग
  - बीमा कंपनी
  - पानी और आग से हुई क्षति के लिए पुनर्स्थापन कंपनी
  - उपयोगिता कंपनियाँ (बिजली, गैस, आदि)
  - प्रतिनिधि

प्रभावित ऑपरेशन

- सर्वोच्च प्राथमिकता ग्राहक और कर्मचारी सुरक्षा होनी चाहिए। अस्थाई असुरक्षित फूड सर्विस स्थितियां किसी भी आकार की आग से बन सकती है।
- गैर-रिपोर्ट योग्य आग फूड सर्विस में लगी छोटी, सीमित आग है जो गीले तौलिये या पैन के ढक्कन से बुझाई जाती है। अन्य हर आग अग्निशमन विभाग और स्वास्थ्य विभाग को सूचित करनी चाहिए।
- छोटे से एरिया या इक्विपमेंट के टुकड़े में लगी आग सीमित या छोटी आग है। हाथ से पकड़े जाने वाले अग्निशामक यंत्र से आग बुझाई जाती है और इसके लिए व्यापक क्लीनअप की जरूरत नहीं होती। क्लीनअप और छोटी-मोटी मरम्मत करते समय प्रतिष्ठान के अप्रभावित एरिया ओपन रह सकते हैं।
- आग बुझाने से यदि भोजन, इक्विपमेंट, बर्तन, लिनेन, एकल सर्विस आइटम आदि दूषित होते हैं तो आग का आकार कुछ भी हो, फैसिलिटी ऑपरेट करनी बंद करनी चाहिए। ये आग आमतौर पर उच्च दबाव वाले अग्नि शमन उपकरणों (जैसे वेंटिलेशन हुड अग्नि शमन प्रणाली या पेशेवर अग्निशमन विभाग इक्विपमेंट) के उपयोग से संबद्ध होती हैं।
- इक्विपमेंट और/या फैसिलिटी की संरचना को आग से व्यापक क्षति होने पर तुरंत बंद कर दें। रिकवरी के प्रयास पूरे होने के बाद ही खोलें।
- बंद करने का आदेश देने के बाद फैसिलिटी तब तक नहीं खुल सकती जब तक स्वास्थ्य विभाग उसे खोलने के लिए ठीक न बताए।

वसूली

रिकवरी में फिर खोलने और सामान्य और सुरक्षित ऑपरेशन में ये आवश्यक उपाय शामिल हैं:

- अग्निशमन विभाग और स्वास्थ्य विभाग से इसके निर्धारण के लिए संपर्क करें कि क्या इमारत की संरचना सुरक्षित और बहाली के लिए अनुमोदित है।
- आग से नुकसान की मरम्मत या रीमॉडलिंग और फिर से ओपन करने लिए फैसिलिटी की प्लान देखने हेतु स्वास्थ्य विभाग को फिर निरीक्षण करना पड़ सकता है।
- खराब खाद्य पदार्थों को यथाशीघ्र ठीक खाद्य पदार्थों से छांटे।
- फैसिलिटी, इक्विपमेंट और बर्तनों को क्लीन और स्वच्छ करें।
- संरचना सुरक्षित होने का अग्निशमन विभाग द्वारा फैसला करने के बाद ही फिर से कब्ज़े की अनुमति दी जाती है।

बचाव: सामान्य विचार

विशिष्ट खाद्य पदार्थों के रखरखाव या बचाव के लिए ये दिशानिर्देशों अपनाएं:

- **बोतलबंद पेय पदार्थ**: शीतल पेय प्लास्टिक के बाहरी आवरण या सीलबंद स्क्रू-ऑन ढक्कन वाली बोतलों से सुरक्षित न होने पर उन्हें फेंक देना चाहिए।
- **डिब्बाबंद पेय पदार्थ:** डिब्बे थोड़े गर्म होने और/या पानी क्षतिग्रस्त होने पर बाहरी सतह क्लीन कर डिब्बाबंद पेय पदार्थ सुरक्षित एरिया में रखकर बचाए जा सकते हैं।
- **डेयरी प्रोडक्ट:** सभी डेयरी प्रोडक्ट बाहर फेंकें।
- **चीनी, कैंडी, आटा, अनाज प्रोडक्ट, बेकरी प्रोडक्ट, सूखे बीन्स, चावल और अन्य अनाज:** फेंक दें।
- **मेटल स्क्रू या मेटल स्लिप कवर के ग्लास में प्रोडक्ट:** इनमें अचार, जैतून, कैट्सअप, स्टेक सॉस, सलाद ड्रेसिंग, सिरप आदि शामिल हैं, जिन्हें थ्रेडेड टॉप के कारण क्लीन करना असंभव है और इन्हें फेंकना ही चाहिए।
- **रेफ्रिजरेटेड और फ्रोजन भोजन:** पूरी तरह से बंद वॉक-इन कूलर, रेफ्रिजरेटर या फ्रीजर में स्टोर खाद्य पदार्थ लंबे समय तक बिजली बंद होने पर नहीं बचाए जा सकते। भोजन ऐसे यूनिट में ले जाया जाए जहां वो दूषित न हो सके।
- **उत्पाद:** सारी उपज फेंकनी चाहिए।
- **डिब्बाबंद वस्तुएँ**: कम गर्मी और/या पानी की क्षति वाले एरिया में स्टोर करने पर डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ संभवतः बचाए जा सकते हैं। बाहरी सतहों को साफ कर उन्हें सुरक्षित एरिया में ले जाएं।
- **एकल सर्विस आइटम:** वस्तुओं में आग या धुएं से कोई क्षति होने पर उन्हें फेंक दें।

फूड का निपटान

- जो फूड बचाया न जा सके लेकिन अपने वितरकों से क्रेडिट पाने के लिए रखा जाना हो, उन्हें अन्य खाद्य पदार्थों से अलग एरिया में स्टोर करना चाहिए। इन क्षतिग्रस्त वस्तुओं पर स्पष्ट लेबल लगाना होगा, “बिक्री के लिए नहीं।”

फूड फेंकने के संबंधी दिशानिर्देश

- बीमा प्रयोजनों से फूड फेंकने की मात्रा और प्रकार तथा लागत सहित उसे फेंकने के कारण लॉग करें।
- फूड की तैयारी और इक्विपमेंट स्टोरेज से दूर क्षतिग्रस्त खाद्य पदार्थों को अलग फूड स्टोरेज एरिया में ले जाएं। जनता या फैसिलिटी और अन्य खाद्य पदार्थों का आकस्मिक दूषित होने से बचाव के लिए ये वस्तुएं सुरक्षित और ढके कूड़ेदानों में रखी जानी चाहिए।
- फेंके जाने वाले सभी फूड पर ब्लीच छिड़कें।

क्रॉस-
दूषित होने से बचें

स्टैक किए गए खाद्य पदार्थों को सही क्रम में अलग करें, उन्हें दूषित न करें

फूड सुरक्षित रखें

- तुरंत रेफ्रिजरेट करें
- फूड कभी कमरे के तापमान में न रखें
- कवर पर 7 दिन बाद हटाने की तारीख डालें
- 41°F या उससे कम तापमान पर रखें
- बार-बार मॉनिटर करें
- क्रॉस- दूषण से बचने के लिए ढेर लगाएं
- फूड को फर्श से 6” ऊपर रखें

लेवल 1 (टॉप) रेडी-टू-ईट, पहले से पका फूड

लेवल 2 - अंडे, मछली, पूरा मांस

लेवल 3 - मांस का कीमा

लेवल 4 (नीचे) - मुर्गीपालन

Franklin County Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, 614.525.7462 पर कॉल करें या myfcph.org पर जाएँ

थर्मामीटर
बार-बार कैलिब्रेट करें

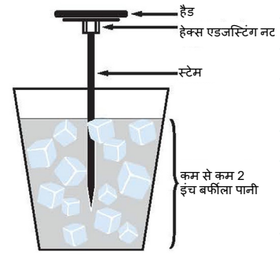
सुनिश्चित करें कि तापमान सटीक हैं

थर्मामीटर का स्टेम कांच या पैन के नीचे या किनारों को छू पाएं

थर्मामीटर का स्टेम या जांच पा**नी** **में** रहे

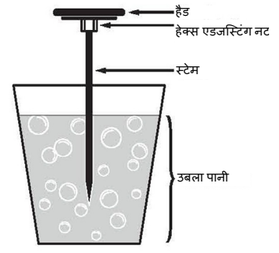
रीडआउट एडजस्ट करने के लिए डिजिटल थर्मामीटर पर **रीसेट बटन** (यदि उपलब्ध हो) दबाएं

बर्फीले पानी की विधि ▶ 32°F



- बड़े गिलास में क्रश्ड आईस भरें
- गिलास भरने तक नल का साफ पानी डालें
- मिश्रण अच्छी तरह हिलाएं
- बर्फ के पानी में थर्मामीटर जांच स्टेम पर रखें ताकि संवेदन एरिया पूरा डूबे
- 30 सेकंड प्रतीक्षा करें
- 32°F हो जाने तक थर्मामीटर का हेड घुमाएं और एडजस्टिंग नट को रिंच या प्लायर से सुरक्षित रूप से पकड़े रहें
- 30 सेकंड प्रतीक्षा करें और तापमान फिर देखें

गर्म पानी की विधि ▶ 212°F



- गहरे पैन में साफ नल का पानी उबालें
- उबलते पानी में थर्मामीटर या जांच स्टेम इस तरह डालें कि संवेदन एरिया पूरा डूबे
- 30 सेकंड प्रतीक्षा करें
- 212°F (100°C) हो जाने या उचित उबलने वाला तापमान पर आने तक थर्मामीटर का हेड घुमाएं और एडजस्टिंग नट को रिंच या प्लायर से सुरक्षित रूप से पकड़े रहें।
- 30 सेकंड प्रतीक्षा करें और तापमान फिर देखें

Franklin County Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, 614.525.7462 पर कॉल करें या myfcph.org पर जाएँ

खाना पका
ने का तापमान

गलत तापमान पर खाना पकाने से भोजन से होने वाली बीमारी हो सकती है

सारा फूड फिर गरम करें

2 घंटे में 165°F तक

तापमान जांचने के लिए मेटल स्टेम थर्मामीटर उपयोग करें

न्यूनतम सुरक्षित खाना पकने का आंतरिक तापमान

पोल्ट्री 165°F

बीफ़ कीमा और पोर्क 155°F

अंडे, मछली, शेलफिश, पूरा मांस 145°F

पका भोजन 135°F पर गर्म रखना चाहिए

Franklin County Public Health

फ़्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, 614.525.7462 पर कॉल करें या myfcph.org पर जाएँ

ठंडा फूड का
सही तरीका

अपने भोजन में कीटाणुओं को पनपने से रोकें, उचित कूलिंग विधियां अपनाएं

समस्त गर्म फूड ठंडा करें

135°F से 70°F तक
2 घंटे या उससे कम समय में

—— और ——

70°F से 41°F तक
अन्य 4 घंटे या उससे कम समय में

ब्लास्ट चिलर

आईस बाथ

आईस वैंड

उथले पैन

Franklin County
Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, 614.525.7462 पर कॉल करें या myfcph.org पर जाएँ

नंगे हाथ से कुछ नहीं छूना

नंगे हाथों से रेडी-टू-ईट-फूड न छुएं

हाथ से रोगाणु फैलते हैं

हमेशा उपयोग करें:

- दस्ताने
- चिमटे
- डेली ऊतक
- अन्य बर्तन

दस्ताने

डेली ऊतक

चिमटे / बर्तन

Franklin County Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, 614.525.7462 पर कॉल करें या myfcph.org पर जाएँ

3-कम्पार्टमेंट सिंक
के उपयोग से बर्तन धोना

धोएं, रिंस, स्वच्छ करें

कीटाणुओं को मारने के लिए उचित मात्रा में सैनिटाइज़र से सनिटाइज करें!

- 50 ppm क्लोरीन
  10 सेकंड के लिए
- 200-400 ppm क्वाटरनेरी अमोनियम
  30 सेकंड के लिए
- 25 ppm आयोडीन
  30 सेकंड के लिए

धोएं ▶ डिटर्जेंट + 100°F पानी

रिंस करें ▶ साफ गर्म पानी

सेनिटाइज ▶ 100°F पानी + सैनिटाइज़र

सैनिटाइज़र का जमाव जांचने के लिए टेस्ट स्ट्रिप्स उपयोग करें।

Franklin County
Public Health

फ़्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, **614.525.7462** पर कॉल करें या **myfcph.org** पर जाएँ

हाथ धोना

बीमारी का प्रसार रोकने का यह सबसे अच्छा तरीका है

अपने हाथ धोएं

गर्म साबुन के पानी से 20 सेकंड तक

दो बार जन्मदिन की शुभकामनाएँ गाने के बराबर

पहले

आपकी पारी शुरू होती है

भोजन का रखरखाव

साफ दस्ताने पहनना

बाद में

शौचालय का उपयोग करना

कच्चे भोजन का रखरखाव

ब्रेक लेना या धूम्रपान करना

खाँसना, छींकना, खाना, पीना

क्लिनिंग या कूड़ा-कचरा बाहर निकालना

मिट्टी और संदूषण बार-बार हटाना

Franklin County Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम की अधिक जानकारी के लिए, 614.525.7462 पर कॉल करें या myfcph.org पर जाएँ

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

फूड कर्मचारी या सशर्त कर्मचारी रिपोर्टिंग समझौता

PIC को रिपोर्ट करने के लिए मैं सहमत हूं:
काम में या काम के बाहर, इनमें से कोई भी लक्षण, जिसमें पहला लक्षण शुरू होने की तारीख भी शामिल है:

1. दस्त
2. उल्टी होना
3. पीलिया (आंखें या त्वचा पीली होना)
4. बुखार के साथ गले में खराश
5. मवाद युक्त घाव जैसे हाथों, कलाइयों, बांहों के खुले हिस्सों या शरीर के अन्य हिस्सों पर फोड़ा या खुला संक्रमित घाव (जब तक घाव को डिस्पोजेबल दस्ताने या सूखी, टाइट-फिटिंग स्ट्रिप से ढका न जाए)।

स्वास्थ्य देखभाल प्रदाता द्वारा नीचे सूचीबद्ध किसी भी बीमारी की मेरी पहचान करने पर PIC द्वारा फूड कर्मचारी की बीमारी का पता चलने या स्थितियों के संबंध में फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ को सूचित करना चाहिए:

ए) इनमें से कोई भी बीमारी:

1. कैम्पिलोबैक्टर
2. क्रिप्टोसपोरिडियम
3. साइक्लोस्पोरा
4. एंटामोइबा हिस्टोलिटिका
5. शिगा टॉक्सिन-प्रोड्यूजिंग एस्चेरिचिया कॉलि (STEC)
6. जियारिया
7. हेपेटाइटिस ए
8. नोरोवॉयरस
9. साल्मोनेला एसपीपी.
10. साल्मोनेला टाइफी
11. शिंगेला
12. विब्रियो हैजा
13. यर्सिनिया

बी) पिछले तीन माह में स्वास्थ्य देखभाल प्रदाता ने Salmonella typhi (एंटीबायोटिक थेरेपी लिए बिना) के कारण ऐसी बीमारी की पहचान की थी।

सी) 1. यदि मुझ में कोई पुष्ट बीमारी फैलने का संदिग्ध कारण है या उसके संपर्क में हूं;
2. ऐसी जगह उपस्थित होना या काम करना जहां बीमारी फैलने की पुष्टि हो चुकी हो;
3. बीमारी की पहचान किए गए व्यक्ति के साथ उसी घर में रहना या
4. ऐसे व्यक्ति के साथ उसी घर में रहना, जो इनमें से किसी भी बीमारी के पुष्ट प्रकोप की स्थिति में हो या काम करता हो:

1. विगत एक्सपोज़र के पिछले अड़तालीस घंटों में नोरोवॉयरस।
2. विगत एक्सपोज़र के पिछले दस दिनों में Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC)
3. विगत एक्सपोज़र के पिछले चार दिनों में Shigella spp.
4. विगत एक्सपोज़र के पिछले चौदह दिनों में Salmonella Typhi
5. जोखिम के पिछले पचास दिनों में हेपेटाइटिस ए

PIC को यह सुनिश्चित करना होगा कि सशर्त कर्मचारी:

1. बहिष्करण* या रोक** हटाए जाने तक, उसमें लक्षण दिखाई देने या पहले सूचीबद्ध किसी भी बीमारी का पता चलने पर उस पर फूड कर्मचारी बनने से रोक लगाई जा सकती है।
2. बेहद संवेदनशील आबादी (अति संवेदनशील परिभाषित) की सर्विस करने वाले फूड कर्मचारी के ऐसे ऑपरेशन में बने रहने से तब तक रोक लगाई जाती है जब तक उसमें उच्च जोखिम की स्थिति या पिछले पैराग्राफ में सूचीबद्ध बीमारी हो और बहिष्करण या रोक न हटाई जाए।
    - **ऐसे फूड कर्मचारी के कार्यों पर PIC रोक लगाएगा जिसमें पहले सूचीबद्ध लक्षणों में से कोई भी प्रदर्शित हो।**
    - **किसी फूड कर्मचारी में पहले से सूचीबद्ध तेरह में से किसी भी बीमारी का पता चलने पर PIC उसके कार्यों पर रोक लगाएगी या ऑपरेशन से बाहर करेगी।**
    - **किसी फूड कर्मचारी को स्वास्थ्य सर्विस प्रदाता द्वारा रिहा करने या फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ द्वारा अनुमोदित करने पर PIC बीमारी के पता लगने के कारण लगाए बहिष्करण या रोक हटा सकता है। पहले से सूचीबद्ध लक्षणों के समाप्त होने और पहले से सूचीबद्ध तेरह बीमारियों में से किसी एक से न होने पर PIC रोक हटा सकता है।**

** बहिष्करण करने का अर्थ है कर्मचारी को ऑपरेशन में काम करने या कर्मचारी के रूप में ऑपरेशन में प्रवेश से रोकना।

**रोक का अर्थ है क्लीन इक्विपमेंट, बर्तन, लिनेन या बिना लपेटे एकल-सर्विस वस्तुओं के साथ काम करने से कर्मचारी पर रोक।

ओहायो यूनिफ़ॉर्म फ़ूड सेफ्टी कोड के अंतर्गत अपनी ज़िम्मेदारियों संबंधी आवश्यकताएं मैंने पढ़ ली हैं (या मुझे समझाया गया) और समझता हूँ। मैं जानता हूं कि इस समझौते की शर्तों का पालन करने में विफल होने से मेरा नियोक्ता या फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ कार्रवाई कर सकता है, जिससे मेरा रोजगार प्रभावित होगा या मेरे खिलाफ कानूनी कार्रवाई होगी।

सशर्त कर्मचारी का नाम (प्रिंट)

सशर्त कर्मचारी के हस्ताक्षर — तारीख

खाद्य कर्मचारी का नाम (प्रिंट)

परमिट धारक या PIC के हस्ताक्षर — तारीख

अधिक जानकारी के लिए, कृपया www.myfcph.org पर जाएँ या फूड सेफ्टी प्रोग्राम को (614) 525-3160 पर कॉल करें।

पब्लिक हैल्थ कंट्रोल पॉलिसी के रूप में समय

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

ऑपरेटर का नाम _____

तारीख _____

_____ में रसोई के संबंध में 41˚ F और 135˚ F के बीच तापमान पर खराब होने वाले विशिष्ट खाद्य पदार्थों (सुरक्षा के लिए समय/तापमान नियंत्रण) को प्रदर्शित या संग्रहीत करने की नीति है। रेफिजरेशन से बाहर या न्यूनतम गर्म तापमान से नीचे प्रदर्शित या संग्रहीत फूड में शामिल हैं:

- अ**पने खाद्य पदार्थों** की सूची बनाएं जिन्हें 41˚ F और 135˚ F (टेंपरेचर डेंजर एरिया) के बीच प्रदर्शित या संग्रहीत किया जाएगा। यह नीति केवल उन विशिष्ट खाद्य पदार्थों पर लागू होती है जो पहले से सूचीबद्ध हैं।

तापमान नियंत्रण के बिना समय का उपयोग पहले सूचीबद्ध खाद्य पदार्थों को प्रदर्शित करने या संग्रहीत करने के लिए किया जा सकता है, लेकिन इन खाद्य पदार्थों को 4 घंटे से अधिक समय तक 41˚ F और 135˚ F के बीच के तापमान पर नहीं रखा जाता है। जब तापमान नियंत्रण के बिना अधिकतम चार घंटे तक का समय सार्वजनिक स्वास्थ्य नियंत्रण के रूप में उपयोग किया जाता है, तो ओहियो खाद्य संहिता के नियम 3717-1-03.4 (I) के अनुपालन के लिए निम्नलिखित प्रक्रियाएं लागू की जाएंगी।

- रेफिजरेशन से निकाले जाने पर फूड का प्रारंभिक तापमान 41˚ F या उससे कम या गर्मी से निकाले जाने पर 135˚ F या इससे अधिक होना चाहिए।
- **ठंडे/गर्म तापमान नियंत्रण से हटाने पर फूड पर तारीख और समय और इसे फेंके जाने पर समय (तापमान से हटाए जाने के चार घंटे बाद) अंकित किया जाएगा।**
- रेडी-टू-ईट होने पर फूड किसी भी तापमान पर पकाया और परोसा जाएगा या यहां से हटाए जाने के समय से चार घंटे में फेंका जाएगा तापमान नियंत्रण।
- अचिह्नित कंटेनरों में या चार घंटे की समय सीमा से अधिक के लिए चिह्नित कोई भी फूड फेंका गया।

फूड के रखरखाव संबंधी सभी कर्मचारियों से इन प्रक्रियाओं पर चर्चा होगी जिससे सुनिश्चित हो सके कि फूड जनित बीमारियां रोकने के लिए सेफ फूड सुरक्षित रखने की प्रणालियां वे समझते हैं।

41˚ F से ऊपर या 135˚ F से कम तापमान पर चार घंटे से अधिक समय तक प्रदर्शित या संग्रहीत किसी भी खाद्य पदार्थ की बिक्री या उपयोग रोकने की ये प्रक्रियाएं कठोरता से लागू की जाएंगी।

केवल पहले से पहचान की गई और रसोई के विशिष्ट कारणों से रेफिजरेशन से बाहर या न्यूनतम गर्म तापमान से नीचे रखे खाद्य पदार्थों पर ये प्रक्रियाएं लागू होंगी।

_____ में हम फूड जनित बीमारी रोकने में उचित तापमान नियंत्रण की महत्वपूर्ण भूमिका समझते हैं और खाद्य पदार्थों की सुरक्षा सुनिश्चित करने में इन प्रक्रियाओं को हम सावधानी से मॉनिटर करते हैं। विशेष देखभाल वाले केवल चुनिंदा खाद्य पदार्थों पर यह नीति लागू है और सभी खाद्य पदार्थों के लिए स्टैंडर्ड पद्धति नहीं जिन्हें हम तैयार करते और बेचते हैं।

Franklin County
Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

पकाने का लॉग

फूड सेफ्टी प्रोग्राम

पकाने का न्यूनतम तापमान:

145°F: अंडे, मछली, शेलफिश, वील और पूरा मांस (पोर्क रोस्ट, बीफ़ रोस्ट)
155°F: कच्चा सूअर कीमा, बीफ़ कीमा और अन्य मांस कीमा
165°F: कच्ची पोल्ट्री, भरवां मांस और अन्य पोल्ट्री प्रोडक्ट
सभी हॉट होल्डिंग TCS खाद्य पदार्थ 135°F या उससे ऊपर रखे जाने चाहिए

तारीख	खाद्य सामग्री	समय और तापमान	न्यूनतम आवश्यक तापमान

Rev. 10/13

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

फूड सेफ्टी चेकलिस्ट

फूड सेफ्टी प्रोग्राम

मैनेजमेंट और कर्मचारी स्वास्थ्य	**हाँ**	**नहीं**	**अपेक्षित सुधारात्मक कार्रवाई**
कर्मचारी बीमारी गाइड और नीति लागू है?			
क्या सभी हैंड सिंक में साबुन, कागजी तौलिए और हाथ धोने का संकेत हैं?			
जरूरत होने पर कर्मचारी अपने हाथ ठीक से धोते हैं?			
क्या दस्ताने उपलब्ध हैं और उनका उचित उपयोग होता है?			
क्या निजी वस्तुएं फूड तैयार करने के एरिया से दूर रखी गई हैं?			
क्या कर्मचारियों को उचित लेवल 1 फूड सेफ्टी प्रशिक्षण मिला है?			
फूड सेफ्टी एवं संरक्षण	**हाँ**	**नहीं**	**अपेक्षित सुधारात्मक कार्रवाई**
ठंडे फूड क्या 41F से नीचे रखते हैं?			
क्या गर्म फूड 135F से ऊपर हैं?			
क्या खाद्य पदार्थ ठीक से ठंडे किए जाते हैं और मॉनिटरिंग लॉग पर दर्ज किए जाते हैं?			
परोसने से पहले गर्म गर्म फूड क्या 15 सेकंड के लिए कम से कम 165F पर फिर गर्म किए जाते हैं?			
क्या कोई स्टेम थर्मामीटर उपलब्ध है?			
क्या थर्मामीटर नियमित कैलिब्रेट होते हैं? (बर्फ का पानी/उबलता पानी)			
फूड पर क्या उचित तिथि दर्ज है?			
क्या फूड अनुमोदित स्रोत से लिए जाते हैं?			
टिप्पणियाँ:			

Franklin County
Public Health

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

हॉट होल्डिंग लॉग

**सभी TCS खाद्य पदार्थ 135°F या उससे ऊपर रखे जाने चाहिए। फूड के 135°F से नीचे होने पर, तुरंत सुधारात्मक कार्रवाई करनी चाहिए। **

तारीख	फूड का नाम	समय	तापमान	सुधारात्मक कार्रवाई (यदि आवश्यक हो)	नाम

कोल्ड होल्डिंग लॉग
फूड सेफ्टी प्रोग्राम

कोल्ड होल्डिंग लॉग

**सुधारात्मक कार्रवाई (यदि आवश्यक हो)

**सभी TCS खाद्य पदार्थ 41°F या उससे नीचे रखे जाने चाहिए। फूड के 41°F से ऊपर होने पर, तुरंत सुधारात्मक कार्रवाई करनी चाहिए। **

तारीख	फूड का नाम	समय	तापमान	नाम

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Franklin County
Public Health

कूलिंग लॉग

निर्देश: समग्र कूलिंग प्रोसेस 6 घंटे से अधिक नहीं हो सकती। संभावित रूप से खतरनाक खाद्य पदार्थ 2 घंटे में 135 °F से 70 °F तक ठंडे करने चाहिए। फिर ये खाद्य पदार्थ 4 घंटे में 70 °F से 41 °F या उससे कम तापमान पर ठंडे करने चाहिए। कूलिंग चक्र में हर घंटे तापमान रिकॉर्ड करें। लागू होने पर सुधारात्मक कार्रवाइयां रिकॉर्ड करें। फूड सर्विस प्रत्येक कार्य दिवस पर कर्मचारियों को देखकर फूड सर्विस मैनेजर मॉनिटर और सत्यापित करेगा कि फूड सर्विस कर्मचारी शिफ्ट में इस लॉग की समीक्षा, आरंभ और डेटिंग से फूड ठीक से ठंडा कर रहे हैं। यह लॉग कम से कम एक वर्ष बनाए रखें।

तारीख	खाद्य सामग्री	समय / अस्थायी	समय / अस्थायी	समय / अस्थायी	समय / अस्थायी	समय / अस्थायी	समय / अस्थायी	की गई सुधारात्मक कार्रवाई	आद्याक्षर	इनके द्वारा/दिनांक को सत्यापित

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

लॉग फिर गर्म करना
फूड सेफ्टी प्रोग्राम

भोजन फिर गरम करने का लॉग

सभी TCS खाद्य पदार्थों को दो घंटे में 165°F तक फिर गर्म करना चाहिए

तारीख	फूड का नाम	शूरू करने का समय	शूरू पर तापमान	फिर गरम करने की विधि	अंतिम तापमान	समापन समय

फ्रैंकलिन काउंटी पब्लिक हेल्थ
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

सैनिटाइज़र लॉग
फूड सेफ्टी प्रोग्राम

उच्च तापमान के डिशवॉशर पर अंतिम रिंस तापमान कम से कम 180°F होना चाहिए
स्वीकार्य जमाव: क्लोरीन 50ppm, क्वाटरनेरी अमोनियम (Quat) 200ppm

तारीख	समय	डिशवॉशर पर तापमान या PPM	तीन/सैनिटाइज़र बाल्टियां PPM सिंक कप्पार्टमेंट	सुधारात्मक कार्रवाई (यदि आवश्यक हो)	नाम

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org