

स्ट्रीट फूड विक्रेताओं हेतु मार्गदर्शिका



FOSTaC

खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण एवं प्रमाणन

प्रस्तावना

यह मार्गदर्शिका स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए तैयार की गई है। खान-पान की सेवा के दौरान स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के लिए किन-किन बातों का ख्याल रखना चाहिए, इसकी चर्चा इस मार्गदर्शिका में विस्तार से की गई है। खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 तहत बनाये गए अधिनियम के अनुसार इन बातों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के लिए न्यूनतम आवश्यकता के रूप में समझा गया है।

उद्देश्य

भारत की खान-पान की संस्कृति वृहद है। यह में देश सड़कों के किनारे मिलने वाले जायके के लिए जाना जाता है। यहां हर क्षेत्र के अपने-अपने जायके हैं और ये जायके इनकी पहचान में बेहद अहम भूमिका निभाते हैं। ऐसा समझा जाता है कि भारतीय संस्कृति की बेहतर समझ बनानी है तो पहले यहां के स्ट्रीट फूड को समझना जरूरी है। ऐसे में स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा काफी महत्वपूर्ण हो जाती है। इस मार्गदर्शिका का उद्देश्य स्ट्रीट फूड को स्वच्छ और सुरक्षित बनाना है और खाद्य व्यवसाय सेवा से जुड़े लोगों को उच्च मानकों का पालन करने के लिए प्रेरित करना है।



खाद्य सुरक्षा और इससे जुड़े खतरे

खाद्य सुरक्षा:

खाद्य सुरक्षा का मतलब उस आश्वासन अथवा पूर्ण यकीन से खाना पूरी तरह सुरक्षित है और उसे खाने से किसी तरह की कोई दिक्कत नहीं होगी।

खाद्य जनित बीमारियां:

दूषित या खराब खाने से होने वाली बीमारियों को खाद्य जनित बीमारियां कहते हैं। यह एक गंभीर समस्या है जिससे पूरी दुनिया प्रभावित है। खराब खाना खाने से उल्टी, दस्त और बुखार जैसी बीमारियां आम हैं। कुछ मामलों में यह जानलेवा भी साबित होती हैं। खाद्य जनित बीमारियां किसी को भी हो सकती हैं लेकिन इसका खतरा छोटे बच्चों, बुजुर्ग, गर्भवती महिलाओं और जो लोग अक्सर बीमार रहते हैं, उन्हें ज्यादा होती हैं।

इसलिए खान-पान की सेवा से जुड़े स्ट्रीट फूड विक्रेताओं को इस बात का ख्याल रखना चाहिए कि वो खाना बनाते व वितरित करते समय इसकी स्वच्छता और सुरक्षा पूरी तरह सुनिश्चित करें ताकि किसी को भी दूषित या खराब खाने से होने वाली खाद्य जनित बीमारियों की समस्या न हो।

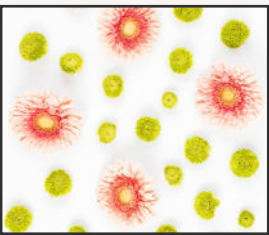


खाद्य सुरक्षा के खतरे

खान-पान की सामग्री की सुरक्षा कई वजहों से प्रभावित हो सकती है। असुरक्षित खाद्य सामग्री लोगों को बीमार कर सकती है। मुख्य रूप से खाद्य सुरक्षा से जुड़े खतरे तीन प्रकार के होते हैं:

1. सूक्ष्मजैविकीय (Microbiological): जब खाने में कीटाणु, फंगस इत्यादि उत्पन्न हो जाते हैं।
2. रसायनिक (Chemical): जब फसल की कीटनाशक दवा खाने में मौजूद रह जाए या फल-सब्जियों आदि को साफ या प्रोसेस करने वाले रसायन खाने में रह जाए।
3. भौतिक (Physical): जब खाने में टूटे हुए काँच, पत्थर, बाल, स्टैपलर पिन, रबर बैंड, प्लास्टिक के टुकड़े इत्यादि रह जाए।

आमतौर पर खाद्य सुरक्षा में सूक्ष्मजैविकीय खतरे की संभावना ज्यादा होती है। क्योंकि कई अत्यंत छोटे-छोटे कीटाणु, जीवाणु और फंगस को नंगी आंखों से देख पाना संभव नहीं होता है। ये स्वास्थ्य को बुरी तरह प्रभावित कर सकते हैं।



सूक्ष्मजैविकीय
(जैसे- कीटाणु, फंगस इत्यादि)



रसायनिक (जैसे-सफाई के काम में आने वाले
रसायन, कीटनाशक इत्यादि)



भौतिक (जैसे टूटा हुआ कांच, बाल
इत्यादि)

स्ट्रीट फूड विक्रेताओं के लिए 7 जरूरी बातें



खाद्य सुरक्षा क्यों जरूरी है?

1

खाद्य सुरक्षा सामाजिक और वैधानिक जिम्मेदारी है

ग्राहकों की संतुष्टि और उनके स्वास्थ्य के लिए

2

3

व्यापार की बेहतरी और ग्राहकों के विश्वास के लिए

स्ट्रीट फूड वेंडर्स की मान-सम्मान की हानि से बचने के लिए

4

5

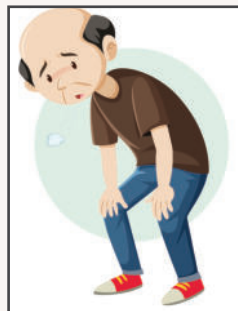
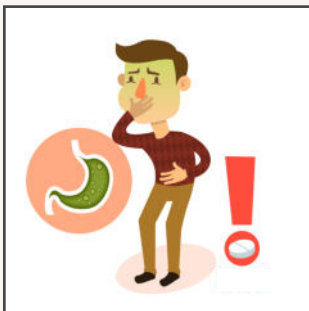
व्यापार के प्रचार-प्रसार और बढ़ावा देने के लिए

कानूनी कार्रवाई से बचने के लिए

6

दूषित या खराब भोजन से होने वाली बीमार्यों के लक्षण

- पेट खराब
- पेट दर्द
- दस्त
- मतली
- उल्टी
- सिर दर्द
- एलर्जी
- पसीना आना
- पानी की कमी



व्यक्तिगत स्वच्छता



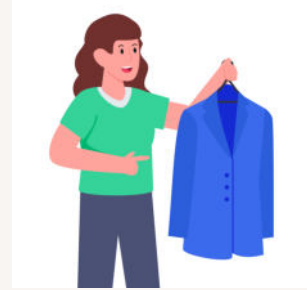
शौच के बाद हाथ अच्छे से धोएँ



नियमित दाढ़ी बनाएँ



रोज सुबह नहाएँ



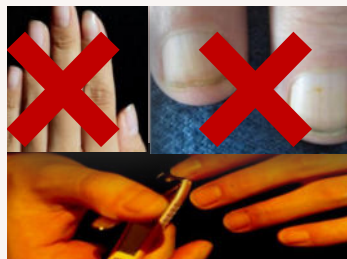
साफ कपड़े पहनें



नेल पॉलिश न लगाएं

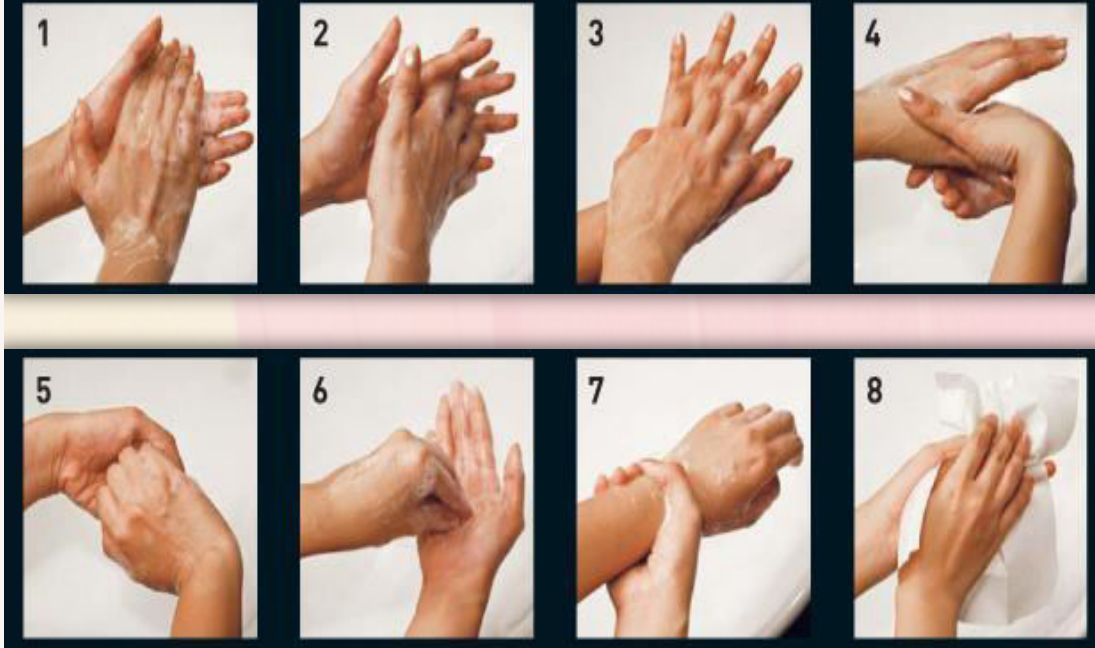


नियमित रूप से बाल छोटे कटवाएँ




नियमित रूप से नाखून काटें

हाथ धोने का सही तरीका



हाथ कब-कब धोएँ



शौच व पेशाब जाने के बाद

खाना तैयार करने से पहले और बाद

खॉंसने, छींकने व खुजाने के बाद

रुमाल व टिशू के इस्तेमाल के बाद

मुँह या शरीर के किसी भी हिस्से को छूने के बाद

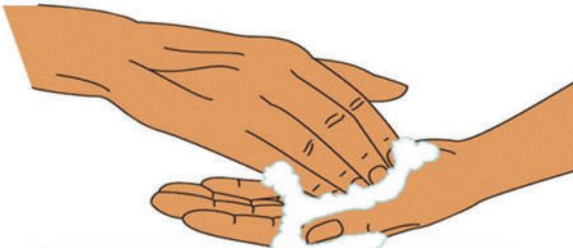
खाना खाने के बाद

कच्चे मांस व मछी को हाथ लगाने के बाद


मेज़ सजाने व खाना परोसने से पहले

मेज़ साफ करने व बर्तन धोने के बाद

दस्ताने पहनने से पहले और उतारने के बाद



संदूषण के संभावना की सम्पूर्ण रोकथाम के लिए उस प्रत्येक गतिविधि जिसमें जीवाणु भोजन में प्रवेश कर सकते हैं से पहले २० सेकंड तक साबुन से अच्छी तरह हाथ धोएँ।



बीड़ी, तंबाकू, चिंगम-गम व पान खाने के बाद

स्वच्छता और सफाई के लिए ये इस्तेमाल करें

हैण्ड वॉश या साबुन



हैंड-सैनिटाइजर



सफाई के अन्य तरीके

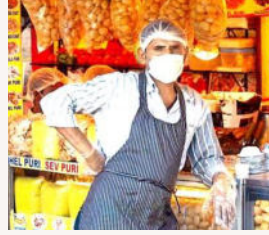


दैनिक विक्री का काम शुरू करने से पहले क्या करें?

दैनिक विक्री का काम शुरू करने से पहले ये जरूर सुनिश्चित करें



साफ एप्रन पहनें



दस्तानों का इस्तेमाल करें



नाखून जाँचें और काट लें।



बालों को ठीक से बांध कर टोपी या नेट से ढक लें।



नाक और मूँह को ढकने के लिए प्रदूषण से बचने वाला मास्क लगाएँ

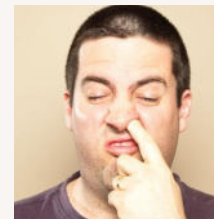


मोबाइल दूर रखें और आभूषण नहीं पहनें

कुछ आदतों को करें दूर

खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता के लिए फूड स्ट्रीट विक्रेता को कुछ आदतों पर काबू रखना जरूरी है, जैसे

आँख या नाक खुजाना बालों में हाथ फेरना, आँखों, कानों और मूँह पर हाथ फेरना, शरीर के किसी भाग को खुजाना, थूकना, तंबाकू चबाना या च्विंगम चबाना, स्वाद चखने के दौरान खाने को जूठा करना।



कहां लगाएं ठेला या खोमचा

स्थानीय अधिकारियों द्वारा चिह्नित/निर्धारित स्थान पर ही ठेला या खोमचा लगाना चाहिए। यह भी ख्याल रखना चाहिए कि आपके ठेले या खोमचे से यातायात बाधित न हो या फिर पैदल आने-जाने वाले लोगों का मार्ग अवरूद्ध न हो। साथ ही साथ यह बेहद महत्वपूर्ण है कि ठेला या खोमचा किसी नाले, कूड़े का ढेर या गंदगी इत्यादि वाले स्थान पर न हो।

सही स्थान



गलत स्थान



सफाई के कुछ सरल कदम

अपने ठेले या खोमचे के आस-पास कम से कम दस कदम तक रोज सुबह और शाम झाड़ू लगाएँ एवं धुलाई/पोछाई करें।

ठेले या खोमचे से निकलने वाले कूड़े-कचरे को नालियों में ना डालें और इसके लिए ढक्कन युक्त कूड़ेदान का इस्तेमाल करें।

अपने ठेले या खोमचे की सतह को समय-समय पर जरूरत अनुसार साफ और सूखे कपड़े से पोछें ताकि भोजन के कण, धूल, दाग इत्यादि न रहें, जिससे कीट, मच्छर-मक्खियां आदि आकर्षित न हों।

खाना बनाने में इस्तेमाल होने वाले बर्तनों और उपकरणों को समय-समय पर साफ करते रहें।



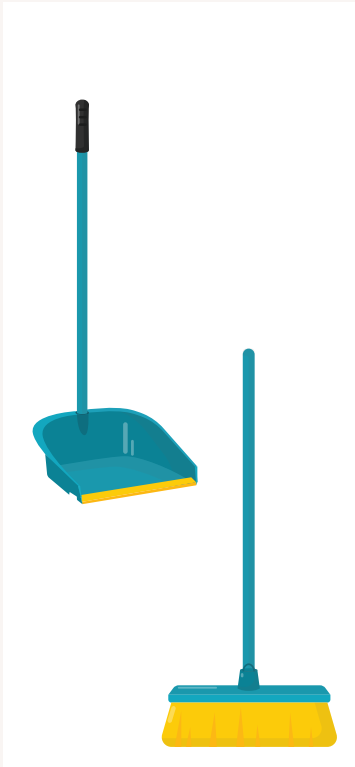
सफाई के लिए क्या-क्या रखें



कचरे का डब्बा
(डस्टबिन)



सफाई का कपड़ा



झाड़ू और डस्ट
पैन



सफाई का अन्य
सामान

ढेला या खोमचा कैशा होना चाहिए

ढेला या खोमचा अच्छे से साफ और सूखा होना चाहिए। ढेले या खोमचे की जिस सतह पर खाना बनाया जा रहा है उसकी ऊंचाई जमीन से कम से कम डेढ़ से दो फीट होनी चाहिए।

ढेले या खोमचे के किसी भी हिस्से या कोनों या बतरनों में फफूंद, तिलचट्टे या किसी अन्य तरह की गंदगी नहीं होनी चाहिए।

ढेले के किसी भी हिस्से या कोने में पानी, तेल या भोजन के कण इकट्ठा न हों।

ढेले की दरारों में अक्सर गंदगी जैसे बचा हुआ खाना, धूल आदि जम जाते हैं और उसमें कीटाणु पनपने लगते हैं, इसलिए ढेले की सतह पर ऐसी दरारें, खुरदुरी न हो इसका ख्याल रखना चाहिए।

1. जिस सतह पर खाना बनाया जा रहा है वो साफ-सुथरी हो।
2. खाने का समान हमेशा ढक कर रखें।
3. ढेला मजबूत और इसकी बनावट/डिजाइन ऐसी हो कि साफ-सफाई आसानी से की जा सके।
4. पेयजल की अलग व्यवस्था हो तथा हाथ, खाद्य सामग्री, बर्तन व साफ-सफाई के लिए पानी की पर्याप्त व्यवस्था हो।
5. ढेले या खोमचे में शेड हो जिससे कि बाहरी गंदगी खाद्य सामग्री में न गिरे. कूड़ेदान की भी अलग व्यवस्था हो।
6. आवश्यकतानुसार रोशनी/लाइट की पर्याप्त व्यवस्था हो।
7. दैनिक व्यापार के उपरांत ढेले व खोमचे को अच्छी तरह साफ करें तथा आवश्यकतानुसार कवर कर रखें।



पीने का पानी और धोने का पानी

- खाद्य सामग्री की धुलाई और खाना बनाने के लिए पेयजल का ही इस्तेमाल करें।
- बर्तनों को धोने के लिए भी साफ पानी का इस्तेमाल करें।
- पेयजल के कंटेनर/बर्तन की आवश्यकता अनुसार नियमित सफाई करें।
- पेयजल आवश्यक रूप से ढक कर रखें।



पानी की स्वच्छता व व्यवस्था

पानी की स्वच्छता व व्यवस्था कैसे सुनिश्चित करें:

- खाद्य प्रबंधन दिशा- निर्देशों का पालन करें।
- पानी को बाहरी गंदगी से बचा कर रखें पानी की स्वच्छता व व्यवस्था।
- पेयजल की स्वच्छता सुनिश्चित करें।
- सही स्रोत ही से पानी लें।
- पानी साफ बर्तन/कंटेनर में ही रखें।



अगर बर्फ का इस्तेमाल कर रहे हैं तो इन बातों का रखें ख्याल

- आइस बॉक्स साफ—सुथरी हो और टूटा—फूटा न हो।
- उपयोग किए जाने वाले बर्फ को गंदे हाथ से न छूएँ।
- यह सुनिश्चित कर लें कि खाद्य पदार्थों में मिलाया जाने वाला बर्फ पेयजल से ही बना हो।
- बर्फ सही और विश्वसनीय स्रोत से ही खरीदें।

कच्चा माल खरीदते समय ध्यान रखने योग्य बातें

कच्चे माल खरीदने से पहले गुणवत्ता की जाँच जरूरी है।

कच्चे माल की खरीद विश्वनीय स्रोतों से ही करें।

कच्चे माल के पैकेट पर निम्न की जाँच जरूर करें:



- Date of Manufacture (निर्माण तिथि/बनाए जाने की तारीख)
- Expiry Date (क्षय की तारीख)
- Best Before Use Date (किस तारीख से पहले उपयोग करें)
- FSSAI लाइसेन्स नम्बर
- MRP (अधिकतम खुदरा मूल्य)
- ISI मार्क (पानी के लिए)
- खाने में वैसी कोई भी चीज न डालें जो प्रतिबंधित या अस्वास्थ्यकर हैं
- वेज/नॉनवेज लोगो

मांस, मछली और अंडा खरीदने से पहले ध्यान रखने योग्य बातें

बासी या केमिकल की बदबू न आए

शरीर में कोई घाव न हो। शरीर को
दबाने से चमड़ा टूटा न हो।

मछली खरीदते
समय इन बातों का
ध्यान रखें

आंखे पारदर्शी व चमकीली हों,
धुंधली या सड़ी न हों।

फेफड़े ताजी और गुलाबी
रंग की हों।



पानी में रहने वाले जीवों को पकाने
से पहले 5 डिग्री से कम तापमान में
रखना अनिवार्य है।



5 डिग्री से अधिक तापमान में लायी
गयी मछली को नहीं खरीदें।

मांस खरीदते समय विशेष ध्यान दें

700 से 1100 ग्राम तक की
मुर्गी अच्छी समझी जाती है



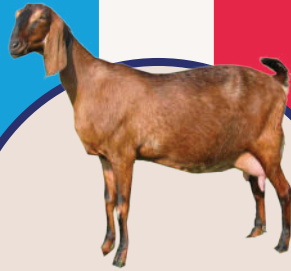
मुर्गी

मुर्गी का मांस गुलाबी
लाल रंग का होना चाहिए।

शरीर पर कोई घाव न हों
और अत्यधिक लिसलिसापन न हो।

मुर्गी से दवाई या रसायन
की बदबू न आए। निचोड़ने
पर पानी न निकले।

जानवर का
लिंग पता होना चाहिए।



मांस

शरीर पर कोई
चोट या घाव न हों।

खरीदते समय शरीर
पर सरकारी स्टैप अवश्य जांच लें।

रंग मटमैला अथवा
गुलाबी मटमैला हो। मांस
काला नहीं हो।



केवल साफ और साबूत अंडे ही खरीदें।



टूटे और सड़े हुए अंडे नहीं खरीदें।

फल-सब्जी खरीदने से पहले ध्यान रखने योग्य बातें



केवल ताजे व क्षतिहीन फल ही खरीदें।



सड़े व बासी फल व सब्जियों न खरीदें।

पैकड या टीन पैक वाले सामान खरीदने से पहले ध्यान रखने योग्य बातें



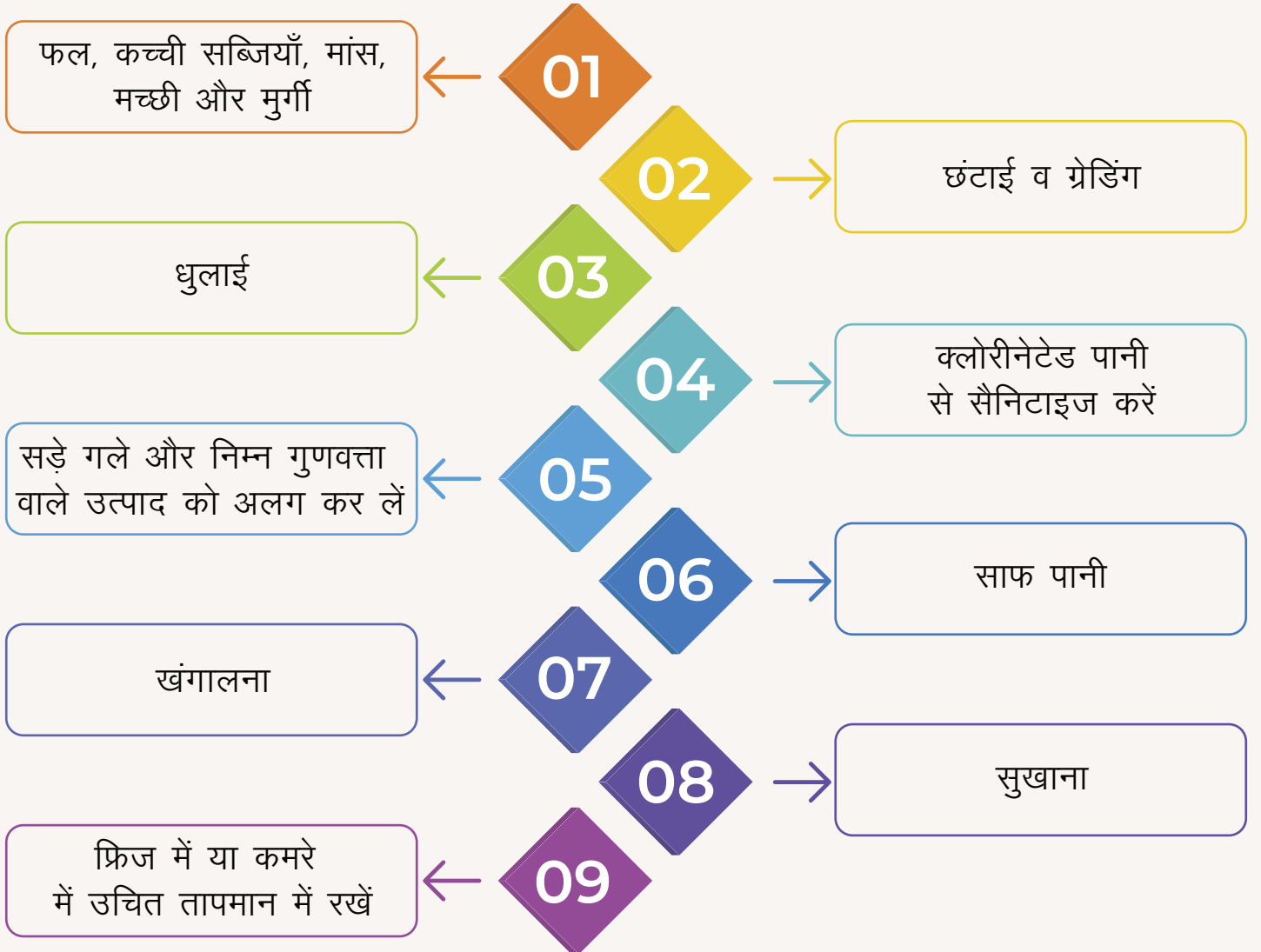
वैक्यूम सील अगर फटा या लीक हो तो उसे न खरीदें।





सूजे हुए और डेंट पड़े सील्ड डब्बे स्वीकार न करें।

खाना पकाने से पहले की तैयारी



तैयारी - संदूषण से बचाव की

खाद्य स्पर्श करने वाले पदार्थ जो भोजन से सीधे संपर्क में आते हों, जैसे,

- कढ़ाई, कड़छी, छननी, चकला-बेलन व अन्य उपकरण
- भोजन को लपेटने के लिए क्लिंग फिल्म और फोइल
- बर्तन, ग्लास, चम्मच
- काटने की पट्टी
- पैक करने का सामान
- काटने के यंत्र
- रख-रखाव के डब्बे
- सामान खरीदने के झोले/बैग

इन सभी वस्तुओं के लिए निम्न सावधानियाँ बरतें:

केवल फूड-ग्रेड सामान ही इस्तेमाल करें।

रासायनिक संदूषण न होने दें।

इन सभी वस्तुओं को साफ पानी से धो कर, सुखा कर और ढक कर रखें।

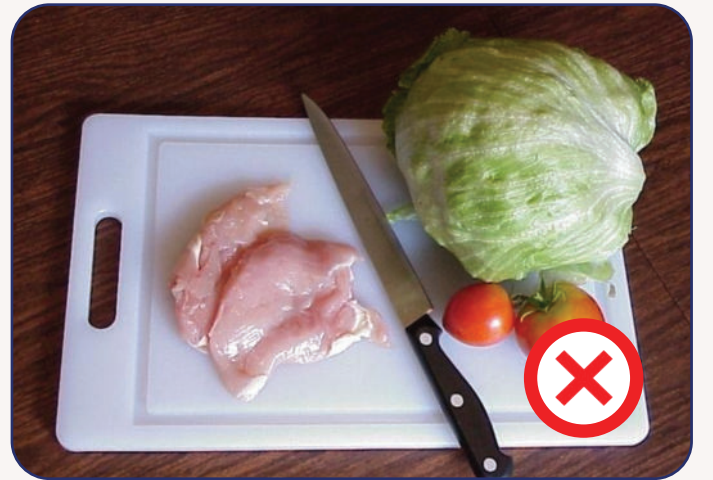
तैयारी - सावधानी

परस्पर संदूषण की संभावना को कम करने के लिए यह अनिवार्य है:

छीलते, साफ करते, काटते और धोते समय मांस, मछली, मुर्गी
या अंडे से फल व सब्जियों को अलग रखें।

चाकू और काटने की पट्टी को भी एक से दूसरे कार्य पर जाने से पहले
अच्छे से धोकर और सुखाकर ही इस्तेमाल करें।

अगर एक ही दुकान में शाकाहारी एवं मांसाहारी व्यंजन
बनते हैं तो इनको काटने के लिए इस्तेमाल होने वाली बोर्ड अलग रखें



खाना पकाते और तैयार करते वक्त सूक्ष्म जीवाणुओं से बचाव



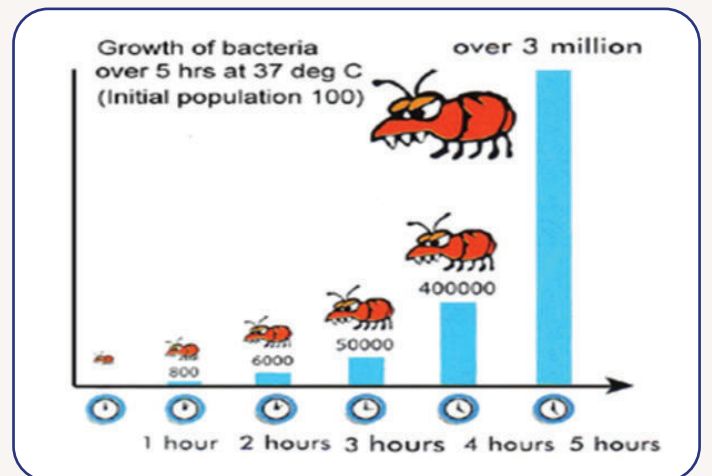
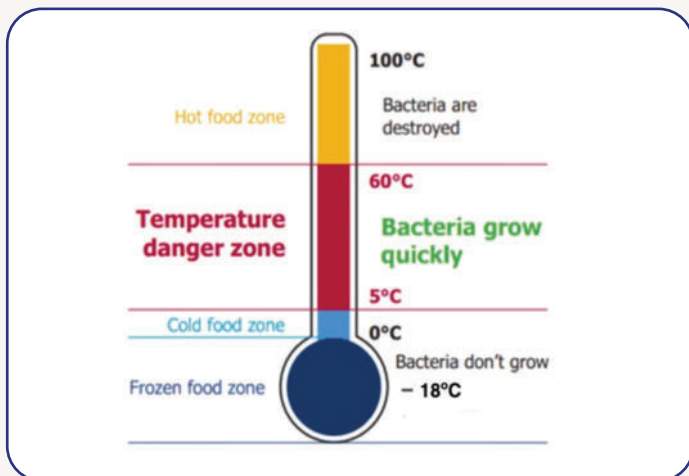
शाकाहारी भोजन:- 65°C – 10 mins or at 70°C – 2mins

मांसाहारी भोजन:- 10 mins or at 74°C – 15 secs

जब जब खाने को दुबारा गरम करते हैं तब 74°C तक गरम करना अनिवार्य है

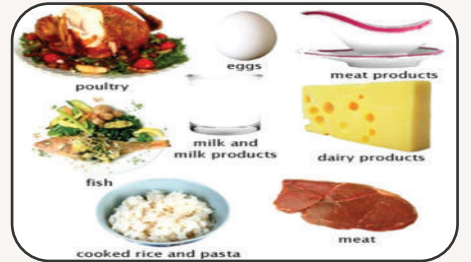
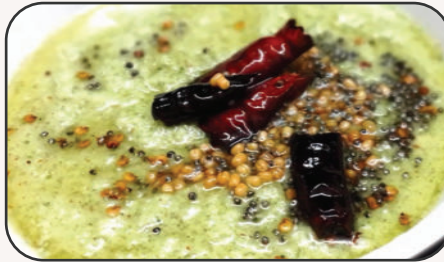
जीवाणुओं को पनपने से रोकना

गरम खाना गरम और ठंडा खाना ठंडा रखने का बंदोबस्त करें



खाना पकाना अथवा तैयार करना

जल्दी खराब होने वाला खाना



जूस, सलाद, कटे फल



कटे फल और सब्जी, सलाद, को 5 डिग्री सेल्सियस में रखें या तुरंत उपयोग करें



फलों के रस से बना हुए जूस में पेयजल या पेयजल से बनी हुई बर्फ का ही इस्तेमाल करें



फलों के जूस का तुरंत सेवन करें



फलों के रस अथवा किसी भी शरबत में एडिटिव्स का उपयोग वर्जित है

खाद्य पदार्थों के रख-रखाव के तरीके

सभी पके या अनपके खाद्य पदार्थों को ढक कर रखें।

एक के ऊपर एक बिना ढके सामान न रखें।

इस्तेमाल से पहले सामाग्री की जांच करें और कंकड़ पत्थर इत्यादि साफ करें।

पुराना सामान पहले इस्तेमाल करें।

रखे हुए व खरीदे गए सामान की एक्सपायरी डेट (क्षय की तारीख) या यूज बाय डेट (किस तारीख से पहले ठीक रहेगा), पैकिंग व रख-रखाव को ठीक से जांच लें।

केवल फूड-ग्रेड प्लास्टिक अथवा स्टील के डब्बों में ही सामान रखें।

प्लास्टिक की थैलियों में समान बिलकुल न रखें।



खाद्य पदार्थों का तापमान नियंत्रण



गरम पका हुआ सामान



ठंडा खाने का सामान

- समय-समय पर पके हुए भोजन को बर्तन में घुमाएँ।

इससे दाल, सब्जी, इत्यादि का तापमान समान रहेगा और जीवाणुओं के पनपने की संभावना कम होगी।

- भोजन को अगर पकाने के बाद ६० डिग्री सेंटीग्रेड से अधिक तापमान में न रखा गया हो तो ४ घंटे के बाद उसे न परोसें।

इससे दाल, सब्जी, इत्यादि का तापमान समान रहेगा और जीवाणुओं के पनपने की संभावना कम होगी।

- ताजा पकाए गए खाने को पहले से रखे खाने के साथ न मिलाएँ।

ऐसा करने से संदूषण की संभावना बढ़ती है और पूरा खाना नष्ट हो सकता है।

- बना हुए गरम खाने को ढक कर रखें।

इससे देर तक गरम तो रहेगा ही, बाहरी तत्वों द्वारा संदूषण की संभावना भी कम होगी।

बचे हुए भोजन का प्रबंधन



-
- यदि रंग, बनावट या गंध में बदलाव आ जाने की वजह से पके हुए भोजन खराब प्रतीत हो, तो उसे तुरंत फेंक दें।
-
- जिस भोजन पर संदेह हो, उसे चखकर न देखें।
-
- बचे भोजन को ढंडा कर फ्रिज में रखना चाहिए।
-
- 4-5 घंटे से अधिक बाहर रखे भोजन को फेंक देना चाहिए।
-
- बचे हुए भोजन को दोबारा गरम करते समय पूरी तरह उबालें।

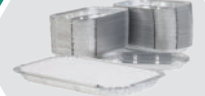
पैक करने का सामान

गैर विषैले

100%
NON-TOXIC

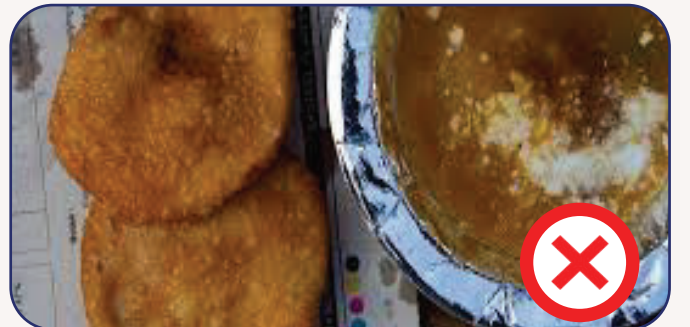
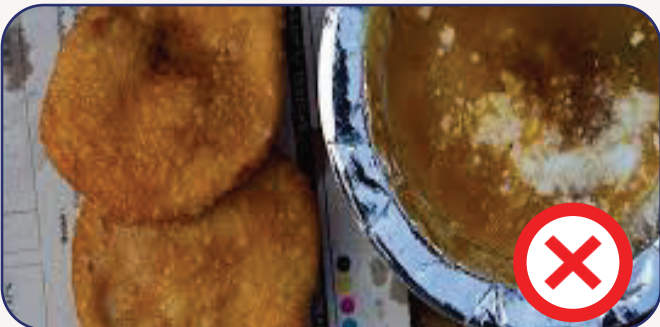
पैक करने का सामान नॉन-टॉक्सिक पदार्थों से बना हो।

पैक करने का सामान भोजन के लिए हानिकारक न हो।
केवल फूड-ग्रेड पैक करने का सामान ही इस्तेमाल करें।



पैक करने का सामान इस्तेमाल के बाद वेस्ट रिसाइकल
किया जा सके।

पैक करने या परोसने की विधि



इस्तेमाल तेल का प्रबंधन



तलने के दौरान तेल के कई गुण बदल जाते हैं, बार-बार तलने पर टोटल पोलर कंपाउंड्स (टीपीसी) बनते हैं। इन यौगिकों की विषाक्तता, उच्च रक्तचाप, एथेरोस्क्लेरोसिस, अल्जाइमर रोग, यकृत रोग जैसी कई बीमारियों से जुड़ी है। इसलिए, तलते समय वनस्पति तेलों की गुणवत्ता की निगरानी करना आवश्यक है। उपभोक्ता स्वास्थ्य की सुरक्षा के लिए, एफएसएसएआई ने कुल टीपीसी की सीमा 25 प्रतिशत तय की है, इससे अधिक वनस्पति तेल का उपयोग नहीं किया जाएगा। तेल को अधिकतम तीन बार पुनः उपयोग करने की भी सिफारिश की जाती है, इससे ऊपर जहरीले ध्रुवीय यौगिकों का निर्माण बढ़ जाता है।

यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि इस्तेमाल किया गया खाना पकाने का तेल खाद्य श्रृंखला में प्रवेश न करे और तेल का स्थायी तरीके से निपटान या उपयोग किया जाए। इस प्रकार FSSAI ने RUCO पहल शुरू की है। इसके तहत एग्रीगेटर्स का एक नेटवर्क बनाया गया है जो निर्माताओं एफबीओ स्ट्रीट फूड वेंडर्स से प्रयुक्त खाना पकाने के तेल एकत्र करता है जिसे बाद में बायोडीजल निर्माताओं औरध्या साबुन निर्माताओं को भेज दिया जाता है।

हाँ या ना



तेल का इस्तेमाल
बार बार किया जा सकता है ❌



चाय पत्तियों का इस्तेमाल
कई बार कर सकते हैं ❌



बफर्या जमी वस्तुओं
को कमरे में छोड़ सकते हैं ❌



खाना पकाने के बाद उसमें
पानी डाल सकते हैं ❌



खाना पकाने के बाद कमरे
में छोड़ सकत है ❌



रंग गाढ़ा हो तो भोजन
में रौनक आती है ❌

तत्काल पंजीकरण/ लाइसेंस

व्यापार को आसान करने के लिए, एफएसएसएआई ने थोक विक्रेताओं, वितरकों, खुदरा विक्रेताओं, ट्रांसपोर्टों, आयातकों, खादय वेंडिंग एजेंसियों, प्रत्यक्ष विक्रेताओं और व्यापारी- निर्यातकों जैसी विशिष्ट श्रेणियों के लिए तुरंत लाइसेंस, पंजीकरण जारी करने की शुरुआत की है।

तत्काल लाइसेंस प्राप्त करने के लिए ऑनलाइन वेरिफिकेशन जरूरी होती है। उम्मीदवारों को पैन, जीएसटी, आधार और सीआईएन सहित अन्य दस्तावेज उपलब्ध कराने की जरूरत होती है।

तत्काल पंजीकरण, लाइसेंस के लिए आवेदन करने के लिए कृपया इस लिंक पर क्लिक करें <https://foscos.fssai.gov.in>

कचरा निपटान

- डस्टबिन कंटेनर, प्लास्टिक कचरा बैग के साथ इस्तेमाल किया जाना चाहिए।
- मलबे और गंदगी की सफाई के लिए झाड़ू रखें।
- कचरा इस तरह से रखा जाना चाहिए कि वह भोजन प्रक्रिया, भंडारण क्षेत्रों, भोजन प्रतिष्ठान के अंदर और बाहर के वातावरण को दूषित न करें।
- कचरे को जानवर तथा पक्षियों के द्वारा फैलाने से बचाएँ।



कूड़ेदान की सही सफाई



बढ़िया खाना + रवैया = संतुष्ट ग्राहक

- आपका स्वभाव आपका सबसे बड़ा गहना है,
- ग्राहक का स्वागत नमस्ते से करें और उसका हाल पूछें। वह आपका मेहमान है।
- ग्राहक को बताएं कि आज आप उसे क्या-क्या खिला सकते हैं।
- स्वच्छ एवं स्वास्थ्यकारी तरीके से भोजन तैयार करें।
- साफ प्लेट पर चम्मच आदि के साथ भोजन सजाएँ।
- ग्राहक को मुस्कुराहट के साथ स्वच्छ हाथों से परोसें।
- कोशिश करें कि आपकी दुकान गाड़ियों के धुएँ और रास्ते कि धूल से दूरी पर हो। इससे आपके द्वारा परोसा खाना स्वास्थ्यकारी बना रहेगा।



सत्यमेव जयते

Government Of India

Connect with FSSAI



fssai



fssai_india



fssaiindia



fssai_safefood



fssaiindia

एफएसएसएआई
fssai

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण
Food Safety and Standards Authority of India

