

खाद्य व्यवसायों के लिए खाद्य मानक संहिता में परिवर्तन

शुक्रवार 8 दिसंबर 2023 से ऑस्ट्रेलियाई खाद्य सेवा, भोजन प्रबंधकों और संबंधित खुदरा व्यवसायों के लिए नई खाद्य सुरक्षा अपेक्षाएँ होंगी।

मानक 3.2.2ए - खाद्य सुरक्षा प्रबंधन साधनों (टूल्स) के तहत, व्यवसायों को उनकी गतिविधियों के आधार पर दो या तीन खाद्य प्रबंधन साधनों को लागू करने की आवश्यकता होगी:

1. खाद्य संचालकों की निगरानी के लिए उचित रूप से एक योग्यता प्राप्त खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक को काम पर रखें।
2. सुनिश्चित करें कि सभी खाद्य संचालकों को खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता में प्रशिक्षित किया गया है, या वे पर्याप्त कौशल और ज्ञान का प्रदर्शन कर सकते हैं।
3. महत्वपूर्ण खाद्य सुरक्षा जानकारी का रिकॉर्ड रखें या यह दिखा पाएँ कि उनका भोजन सुरक्षित है।

श्रेणी एक

ऐसे व्यवसाय जो संभावित रूप से खतरनाक और खाने के लिए तैयार- भोजन को बनाते और परोसते हैं

उदाहरण: रेस्तराँ, टेकअवे, कैफ़े, मोबाइल खाद्य विक्रेता, केटरर, बेकरी, चाइल्ड केयर सेंटर और स्कूल कैंटीन।

आवश्यक साधन: 1,2 और 3

श्रेणी दो

ऐसे व्यवसाय जो ऐसा खाना बेचते हैं जिसे उन्होंने बनाया या संसाधित नहीं किया है (सिर्फ काटने, तोलने, दोबारा पैक करने, दोबारा गर्म करने या गर्म रखने के अलावा) जो संभावित रूप से खतरनाक और खाए जाने के लिए- तैयार है

उदाहरण: डेलिस, सुपरमार्केट, सर्विस स्टेशन और सीफूड रिटेलर्स।

आवश्यक साधन: 1 और 2

अगले कदम

नई अपेक्षाएँ शुक्रवार 8 दिसंबर 2023 से लागू होंगी - अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए अभी कार्य करें। अधिक जानकारी के लिए foodauthority.nsw.gov.au/safetytools पर जाएँ या QR कोड स्कैन करें।

