

खाद्य व्यवसायों में हाथ धोना

सही तरीके से हाथ धोना जरूरी है

सही ढंग से अपने हाथ धोना एक महत्वपूर्ण कदम है जिसे आप अपने खाद्य व्यवसाय में खाद्य जनित बीमारी के जोखिम को कम करने के लिए उठा सकते हैं।

पूरी तरह से हाथ धोने से आपके हाथों से गंदगी, भोजन की बर्बादी, चिकनाहट और हानिकारक बैक्टीरिया और वायरस दूर हो जाते हैं।

भोजन की संभाल करने वाले लोगों के लिए हाथ धोना कानूनी आवश्यकता है।

हाथ धोने की सुविधा

खाद्य मानक संहिता के अनुसार खाद्य परिसरों में उन क्षेत्रों में हाथ धोने की सुविधाओं का पालन करना आवश्यक है जहाँ भोजन की संभाल करने वाले लोग काम करते हैं यदि उनके हाथों से भोजन के दूषित होने की संभावना है।

इसके अतिरिक्त, यदि भोजन परिसर में शौचालय हैं, तो शौचालय के ठीक बगल में हाथ धोने की सुविधा प्रदान की जानी चाहिए।

परिसर में हाथ धोने की सुविधाओं का पालन करना चाहिए।

हाथ धोने की सुविधाएँ निम्न प्रकार की होनी चाहिए:

- स्थायी रूप से जोड़े गए उपकरण हों
 - गर्म चल रहे पीने योग्य पानी की आपूर्ति से जुड़ा या प्रदान किया गया हो
 - इतने बड़े आकार का कि हाथ धोना आसान और प्रभावशाली हो
 - सुलभ हो
 - साबुन और एक बार इस्तेमाल होने वाले तौलिए (या हवा से सुखाने वाले (एयर ड्रायर) और इस्तेमाल किए गए तौलियों के लिए एक डिब्बा दिया जाता है
 - हाथ, बाजू और चेहरा धोने के एकमात्र उद्देश्य के लिए स्पष्ट रूप से बताया गया हो।
-

कुछ परिसरों में हाथ से न चलने वाले नल लगे हुए हाथ धोने की सुविधा प्रदान करने की आवश्यकता होती है, जैसे कि बूचड़खाने, कसाई की दुकानें आदि। अपनी स्थानीय परिषद या NSW खाद्य प्राधिकरण से जाँच करें।

जब हाथ धोना ज़रूरी हो

भोजन की संभाल करने वाले लोगों (फूड हैंडलर) को अपने हाथ अवश्य धोने चाहिए:

से पहले:

- खाना बनाने और पकाने
- भोजन को संभालने, विशेष रूप से खाने के लिए तैयार- भोजन
- भोजन परोसने।

के बाद में:

- शौचालय का उपयोग करने
- कच्चे माँस, कच्ची पोल्ट्री (मुर्गियाँ) या कच्चे अंडों को संभालने
- धूम्रपान करने, छींकने, खाँसने, अपनी नाक साफ़ करने, खाने, पीने या अपने बाल, खोपड़ी या शरीर के निकास स्थानों को छूने।

सही तरीके से हाथ नहीं धोने पर फूड हैंडलर को जुर्माना लगाया जा सकता है।

हाथ ठीक से कैसे धोएँ

खाद्य व्यवसाय में प्रदान की जाने वाली हाथ धोने की सुविधाओं का उपयोग करते हुए, इन चरणों का पालन करें:

1. अपने हाथों को साबुन और बहते गर्म पानी से अच्छी तरह धोएँ।
2. अपने हाथों को साबुन से रगड़ कर झाग बनाएँ। अपने हाथों के पीछे, अपनी उंगलियों के बीच और अपने नाखूनों के नीचे झाग लगाना सुनिश्चित करें।
3. अपने हाथों को कम से कम 20 सेकंड तक रगड़ें
4. अपने हाथों को साफ़, गर्म, बहते पानी में अच्छी तरह से धोएँ।
5. भोजन तैयार करने या खाने से पहले उन्हें एक साफ़ तौलिये (कागज हो तो अच्छा है) से सुखाएँ या हवा में सुखाएँ।

नाखूनों का ब्रश और जीवाणुरोधी जैल का उपयोग

साफ़ और बिना खराब हुए नाखूनों का ब्रश का उपयोग हाथ धोने के दौरान आटा और अन्य कठोर खाद्य अवशेषों को हटाने में सहायता के लिए किया जा सकता है।

जीवाणुरोधी जैल जो भोजन तैयार करते समय उपयोग के लिए उपयुक्त हैं, हाथ धोने के अलावा उपयोग किए जा सकते हैं। केवल जीवाणुरोधी जैल हाथ धोने का विकल्प नहीं हैं।

हाथ धोने की समस्याएँ

यदि NSW खाद्य प्राधिकरण या स्थानीय परिषद का कोई अधिकृत अधिकारी हाथ धोने या हाथ धोने की सुविधा की समस्या देखता है जिसे सुधारना आवश्यक है, तो विभिन्न प्रकार की अनुपालन कार्रवाइयाँ शुरू की जा सकती हैं।

किन परिस्थितियों में अनुपालन कार्रवाई शुरू की जा सकती है, इस बारे में अधिक जानकारी के लिए www.foodauthority.nsw.gov.au पर NSW खाद्य प्राधिकरण अनुपालन नीति और NSW खाद्य प्राधिकरण प्रवर्तन नीति (NSW Food Authority Enforcement Policy) देखें।

अधिक जानकारी

यह जानकारी एक सामान्य सारांश है और इसमें सभी स्थितियों को शामिल नहीं किया जा सकता है। खाद्य व्यवसायों के लिए खाद्य मानक संहिता और खाद्य अधिनियम 2003 (NSW) के सभी प्रावधानों का पालन करना आवश्यक है।

- खाद्य प्राधिकरण की वेबसाइट foodauthority.nsw.gov.au पर जाएँ
 - सहायता लाइन को food.contact@dpi.nsw.gov.au पर ईमेल करें
 - सहायता लाइन को 1300 552 406 पर फ़ोन करें
-

© न्यू साउथ वेल्स राज्य, क्षेत्रीय एनएसडब्ल्यू 2023 भर में। इस प्रकाशन में निहित जानकारी मई, 2023 लिखने के समय ज्ञान और समझ पर आधारित है। हालाँकि, ज्ञान में प्रगति के कारण, उपयोगकर्ताओं को यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता याद दिलाई जाती है कि जिस जानकारी पर वे भरोसा करते हैं वह नवीनतम है और क्षेत्रीय एनएसडब्ल्यू के उपयुक्त अधिकारी या उपयोगकर्ता के स्वतंत्र सलाहकार के साथ सूचना के प्रचलन की जाँच करें।