

खाद्य व्यवसायहरूमा हात धुने

सही तरिकाले हात धुनु जरूरी छ

सही तरिकाले हात धुनु भनेको तपाईंले आफ्नो खाद्य व्यवसायमा खाद्यजन्य रोगको जोखिमलाई कम गर्न लिन सक्ने एक महत्त्वपूर्ण कदम हो।

राम्ररी हात धुनाले तपाईंको हातबाट फोहोर, खानाको फोहोर, चिल्लो (ग्रीस) र हानिकारक जीवाणु (ब्याक्टेरिया) र बिषाणु (भाइरस) हरू भौतिक रूपमा नै हटाउँछ।

खाना पकाउने/ परिचारकहरूले आफ्ना हातहरू धुनु कानूनी आवश्यकता हो।

हात धुने ठाउँ

खाद्य परिसरहरूमा खाद्य मापदण्ड कोड अनुसार खाद्य प्रदूषणको स्रोत हुन सक्ने सम्भावना भएमा खाना पकाउनेहरूले काम गर्ने क्षेत्रहरूमा हात धुने सुविधाको ब्यवस्था गर्ने नियम पालना गर्न आवश्यक छ।

यसको अतिरिक्त, यदि खाना परिसरमा शौचालयहरू छन् भने, हात धुने सुविधा शौचालयको नजिकै छेउमा उपलब्ध गराउनुपर्छ।

परिसरमा हात धुने ठाउँ अनिवार्य हुनुपर्छ।

हात धुने ठाउँमा यी कुराहरू हुनुपर्छ:

- स्थायी फिक्सचर
- जडान गरिएको वा यसको साथ प्रदान गरिएको तातो पिउने पानीको आपूर्ति
- सजिलो तथा प्रभावकारी रूपमा हात धुन सक्ने आकारको
- पहुँचयोग्य
- साबुन र एकल प्रयोगको रुमाल (वा एयर ड्रायर) र प्रयोग गरिएको रुमाल राख्नको लागि भाडा हुनु पर्ने
- हात तथा अनुहार धुने एकमात्र उद्देश्यको लागि स्पष्ट रूपमा स्थापित भएको हुनुपर्ने

केही परिसरहरूमा हात धुने ठाउँहरू प्रदान गर्दा हातले नखोलीकन नै चल्ने धाराहरू हुनु पर्छ जसमा, उदाहरणका लागि वधशाला, मासु पसल आदि। आफ्नो स्थानीय परिषद वा एनएसडब्लू खाद्य प्राधिकरणसँग जाँच गर्नुहोस्।

कहिले हात धुनुपर्छ

खाना चलाउने वा पकाउनेले आफ्नो हात धुनुपर्ने समय:

अघि:

- खाना पकाउन तयारी गर्दा र पकाउदा

- खानेकुरा छुँदा, विशेष गरी तयारी खाना छुँदा
- खाना पस्किदा।

पछि:

- शौचालय प्रयोग गर्दा
- काँचो मासु, काँचो कुखुराको मासु चलाउँदा अथवा काँचो अण्डा छुँदा
- धुम्रपान गर्दा, हाँछुँ गर्दा, खोक्दा, नाक छुँ गरी फुक्दा, खाँदा, पिउँदा वा कपाल, टाउको वा शरीरलाई छुँदा।

खाने कुरा सम्हालने (ह्यान्डलर) ले हात सही तरिकाले धुन असफल भएकोमा जरिवाना लागू हुन सक्छ।

राम्ररी हात कसरी धुने

खाद्य व्यवसायमा प्रदान गरिएको हात धुने ठाउँहरूको प्रयोग गर्दा, यी चरणहरू पालना गर्नुहोस्:

१. साबुन र धाराको तातो पानीले आफ्ना हातहरू राम्ररी धुनुहोस्।
२. आफ्नो हातलाई साबुनको फिजले रगडनुहोस्। आफ्नो हातको पछाडि, आफ्नो औंलाहरू बीच र आफ्नो नङ मुनि साबुनको फिज भएको निश्चित गर्नुहोस्।
३. कम्तिमा २० सेकेन्डको लागि आफ्नो हात रगडनुहोस्
४. सफा, तातो, बगिरहेको पानीमा आफ्नो हात राम्ररी पखाल्नुहोस्।
५. खाना तयार गर्नु वा खानु अघि सफा रुमाल (राम्रो पुछने कागज) ले पुछनुहोस् वा हावामा सुकाउनुहोस्।

नेल ब्रश र एन्टिब्याक्टेरियल जेलको प्रयोग

पीठो र हटाउन कठिन अन्य खाद्य अवशेषहरू हटाउन मद्दत गर्न, सफा र अक्षुण्ण नङ सफा गर्ने बुरुसहरू हात धुने समयमा प्रयोग गर्न सकिन्छ।

खाना पकाउने बेला प्रयोगको लागि उपयुक्त एन्टिब्याक्टेरियल जेलहरू हात धुने अतिरिक्त साधनको रूपमा प्रयोग गर्न सकिन्छ। एन्टिब्याक्टेरियल जेलहरू आफै एउटा हात धुने विकल्प होइनन्।

हात धुने समस्याहरू

यदि एनएसडब्लू खाद्य प्राधिकरण वा स्थानीय परिषदबाट अधिकृत अधिकारीले हात धुने वा हात धुने सुविधाको समस्या पहिचान गर्दछ जुन सुधार गर्न आवश्यक छ भने, विभिन्न प्रकारका अनुपालन कार्यहरू सुरु गर्न सकिन्छ।

अनुपालन कारबाही सुरु गर्न सकिने अवस्थामा थप जानकारीको लागि, www.foodauthority.nsw.gov.au मा NSW Food Authority Compliance Policy र NSW Food Authority Enforcement Policy हेर्नुहोस्।

थप जानकारी

यो जानकारी एक सामान्य सारांश हो र सबै परिस्थितिहरू समेट्न सक्दैन। खाद्य व्यवसायहरूले फूड स्ट्यान्डर्ड कोड र खाद्य ऐन २००३ (एनएसडब्लू) को सबै प्रावधानहरूको पालना गर्न आवश्यक छ।

- खाद्य प्राधिकरणको वेबसाइट foodauthority.nsw.gov.au मा जानुहोस्
- हेल्पलाइनलाई food.contact@dpi.nsw.gov.au मा इमेल गर्नुहोस्
- हेल्पलाइनलाई १३०० ५५२ ४०६ मा सम्पर्क गर्नुहोस्

© रिजनल एनएसडब्लू मार्फत न्यू साउथ वेल्सको राज्य २०२३। यस प्रकाशनमा समावेश जानकारी मे, २०२३ मा लेखिएको समयको ज्ञान र समझमा आधारित छ। यद्यपि, ज्ञानमा भएको प्रगतिका कारण, प्रयोगकर्ताहरूलाई उनीहरूले भर परेको जानकारी अद्यावधिक छ भनी सुनिश्चित गर्न र रिजनल एनएसडब्लूका उपयुक्त अधिकारी वा प्रयोगकर्ताको स्वतन्त्र सल्लाहकारसँग सूचनाको तथ्य जाँच गर्न आवश्यक भएको सम्झाइन्छ।