

व्यापारों के लिए परिवर्तित फूड सुरक्षा आवश्यकताएँ

दिसम्बर 2023 में क्लास 2 फूड सेवा और रिटेल व्यापारों के लिए नई आवश्यकताओं की शुरुआत की गई थी जिनका उद्देश्य फूड सुरक्षा को बेहतर बनाना था।

फूड व्यापारों को अब अपने लोगों के साथ-साथ अपनी फूड संबंधी प्रक्रियाओं पर ध्यान देने की भी आवश्यकता है। व्यापारों को काउंसिल को यह दिखा पाना होगा कि वे फूड सुरक्षा प्रक्रियाओं का प्रबंध कैसे करते हैं, इसमें कर्मचारियों को प्रशिक्षित करना, तापमान नियंत्रण की निगरानी करना, फूड प्रोसेसिंग तथा साफ-सफाई और सैनिटाइज़िंग शामिल है।

A recipe for food safety (ए रेसेपी फॉर फूड सैफ्टी) का डिज़ाइन व्यापारों और कर्मचारियों को ऐसे साधन और सलाह प्रदान करने के लिए किया गया है जिनसे उन्हें यह सुनिश्चित करने में मदद मिल सकती है कि उनके द्वारा बेचा जाने वाला फूड सुरक्षित और उचित है।

[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://www.live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)



आपके फूड व्यापार को नई आवश्यकताओं के साथ अनुपालन करने में सहायता देने के लिए

चरण 1. सुनिश्चित करें कि आपके यहाँ एक योग्यता-प्राप्त फूड सैफ्टी सुपरवाइज़र है

चरण 2. अपने कर्मचारियों को फूड सुरक्षा में प्रशिक्षित करें

चरण 3. यह रिकॉर्ड करें कि आप अपने कर्मचारियों को कैसे और कब प्रशिक्षित करते हैं

चरण 4. काउंसिल को दिखाएँ कि आप सुरक्षात्मक ढंग से फूड कैसे तैयार करते हैं

परिवर्तनों के बारे में अधिक जानकारी के लिए, कृपया *Introducing Standard 3.2.2A Food safety management tools* देखें, मानक 3.2.2ए की प्रस्तावना:

[www.health.vic.gov.au/food-safety/
introducing-standard-322a-food-safety-management-tools](https://www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools)



कृपया email foodsafety@manningham.vic.gov.au पर ई-मेल करें या 9333 9840 पर फोन करें

☎ 9840 9333

✉ manningham@manningham.vic.gov.au

🌐 manningham.vic.gov.au

फूड हैंडलिंग (भोजन का प्रबंध करने) से सम्बन्धित प्रशिक्षण

यह ज़रूरी है कि फूड का प्रबंध करने वाले सभी कर्मचारी निम्नलिखित में प्रशिक्षित हों:

- सुरक्षित रूप से फूड का प्रबंध करना
- फूड संदूषण और फूड संबंधी एलर्जी प्रबंधन
- साफ-सफाई और सैनिटाइजिंग
- निजी स्वच्छता

अपने कर्मचारियों को प्रशिक्षित कैसे करें?

आपका फूड सैफ्टी सुपरवाइज़र आपके कर्मचारियों को प्रशिक्षित कर सकता है, आप अपने कर्मचारियों से ऑनलाइन प्रशिक्षण पूरा करवा सकते हैं या आप उनसे औपचारिक फूड सैफ्टी ट्रेनिंग सर्टिफिकेट प्राप्त करने के लिए कह सकते हैं। 2 निःशुल्क ऑनलाइन फूड हैंडलिंग ट्रेनिंग प्रोग्राम उपलब्ध हैं।

DoFoodSafely को यह सुनिश्चित करने के लिए डिज़ाइन किया गया है कि फूड का प्रबंध करने वाले कर्मचारियों के पास फूड व्यापार में फूड के साथ सुरक्षापूर्वक काम करने और फूड का प्रबंध करने के लिए कौशल और जानकारी है। प्रशिक्षण में निजी स्वच्छता और फूड से सम्बन्धित एलर्जियों सहित 7 विषय शामिल हैं और यह अंग्रेज़ी, अरबी, चीनी, कोरियाई, हिन्दी, नेपाली, पंजाबी और वियतनामी भाषाओं में उपलब्ध है

www.dofoodsafely.health.vic.gov.au



कृपया email foodsafety@manningham.vic.gov.au पर ई-मेल करें या 9333 9840 पर फोन करें

All about Allergens (ऑल अबाउट एलर्जिन्स)

All About Allergens एक प्रोग्राम है जो व्यापार के मालिकों, मैनेजरोँ और फूड का प्रबंध करने वाले कर्मचारियों को एलर्जियों से ग्रस्त उपभोक्ताओं के लिए सुरक्षित फूड उपलब्ध कराने में सहायता देता है। इसमें उपभोक्ताओं और कर्मचारियों के साथ संवाद करना, मेन्यू और फूड एलर्जिन्स का व्यवहारिक प्रबंधन सहित 4 विषय शामिल हैं। इस कोर्स को पूरा करने में करीब 1 घंटे का समय लगता है।



All About Allergens

www.foodallergytraining.org.au

फूड सैफ्टी लाइब्रेरी

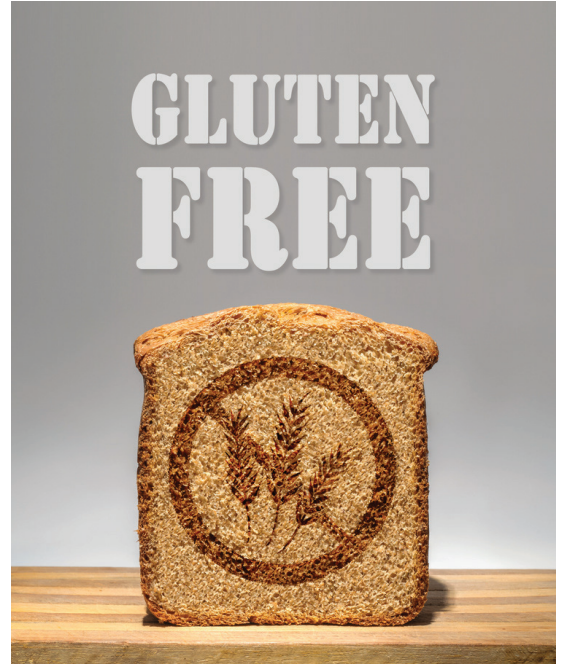
कर्मचारियों को अच्छे अभ्यासों की शिक्षा देने और याद दिलाने में सहायता के लिए, आप अपनी किचन में पोस्टर लगाने का फैसला ले सकते हैं।

निःशुल्क ऑनलाइन पोस्टर और अनुवाद की गई जानकारी फूड सैफ्टी लाइब्रेरी में उपलब्ध है



फूड सैफ्टी लाइब्रेरी

health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library



कृपया email foodsafety@manningham.vic.gov.au पर ई-मेल करें या 9333 9840 पर फोन करें

क्या मुझे फूड सैफ्टी प्रोग्राम की ज़रूरत है?

अधिकांश क्लास 2 व्यापारों को अब फूड सैफ्टी प्रोग्राम की ज़रूरत नहीं है बशर्ते कि वे नीचे सूचीबद्ध 8 उच्च खतरे की गतिविधियों का आयोजन कर रहे हों।

फूड सैफ्टी प्रोग्राम ऐक्सेस करने के लिए www.foodsmart.vic.gov.au पर जाएँ

उच्च-खतरे वाली गतिविधि	फूड सैफ्टी प्रोग्राम की आवश्यकताएँ
सॉस वाइड कुकिंग प्रक्रिया, सुशी और चाइनीज़ स्टाइल रोस्टिड मीट	Foodsmart फूड सैफ्टी प्रोग्राम
क्यूरिंग मीट, एज्ड बीफ, स्मोकड फूड	यदि गतिविधि Foodsmart पर सूचीबद्ध नहीं है, तो स्वतंत्र FSP तैयार किया जाना और ऑडिट किया जाना होगा
साउरक्रोट और कोम्बुचा	Foodsmart फूड सैफ्टी प्रोग्राम
सेंचुरी ऐग्स	यदि गतिविधि Foodsmart पर सूचीबद्ध नहीं है, तो स्वतंत्र FSP तैयार किया जाना और ऑडिट किया जाना होगा
ऐसे खाने के लिए तैयार भोजन परोसना जिनमें कच्चा अंडा हो (तिरामिसु, एग बटर, मेयोनेज़, मूस)	Foodsmart फूड सैफ्टी प्रोग्राम
खाने के लिए तैयार कच्चा या रेयर (बहुत ही कम पका) कीमा/बारीक कटा हुआ मांस परोसना	स्वतंत्र FSP तैयार किया जाना और ऑडिट किया जाना होगा
खाने के लिए तैयार कच्चा रेयर (बहुत ही कम पका) पोल्ट्री और गेम मीट (मगरमच्छ, एमु, सूअर, कंगारू जो किसी फार्म पर पालतू न हों) परोसना	स्वतंत्र FSP तैयार किया जाना और ऑडिट किया जाना होगा
ऑफ-साइट केटरिंग जहाँ संभावित तौर पर खतरनाम फूड को किसी एक स्थान पर पकाया गया हो और किसी समारोह में ले जाकर परोसा गया हो	Foodsmart फूड सैफ्टी प्रोग्राम
शेल्फ काल को बढ़ाने के लिए अन्य गतिविधियाँ जैसे पास्चुरीकरण, संशोधित वायुमंडलीय पैकेजिंग	स्वतंत्र FSP तैयार किया जाना और ऑडिट किया जाना होगा
ऐसी प्रक्रियाएँ जो जीवाणुत्व-संबंधी विकास को नियंत्रित करने के लिए गर्मी का उपयोग नहीं करती हैं, जैसे फलों का निर्जलीकरण	स्वतंत्र FSP तैयार किया जाना और ऑडिट किया जाना होगा