

உணவுப்பாதுகாப்பு உயிர்ப்பாதுகாப்பு !!!

**உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள்
(உணவு வணிகத்திற்கான உரிமம் மற்றும் பதிவு)
ஒழுங்குமுறைகள், 2011**

அட்டவணை-4

பகுதி 1 மற்றும் 2-ன் தமிழாக்கம்

ஆக்கம்

எஸ்.கொண்டல்ராஜ்,
உணவுப்பாதுகாப்பு அலுவலர்,
பள்ளிபாளையம் (நகரப்பகுதி)

தமிழாக்கம்

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் (உணவு வணிகத்திற்கான உரிமம் மற்றும் பதிவு) ஒழுங்குமுறைகள், 2011

அட்டவணை-4:

[ஒழுங்குமுறை 2.1.1 (2)]

உணவு வணிகர்கள் பின்பற்றவேண்டிய பொதுவான தூய்மை மற்றும் சுகாதாரப் பழக்கங்கள்

மனிதனுக்கான உணவு, பாதுகாப்பு, சுத்தம், ஆரோக்கியமான உணவு ஆகியவை நாட்டிலுள்ள அனைத்து நுகர்வோரின் ஆரோக்கியம் மற்றும் நலத்திற்கு அவசியமான ஒன்று எனவும்; உணவானது அசுத்தம் மற்றும் கலப்படத்தினால் எளிதில் சீர்கெடக்கூடிய வியாபாரப் பொருள் எனவும்; அடிப்படை சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மை ஆகியவை, பால், இறைச்சிப்பொருட்கள் மற்றும் சேவை போன்ற தயாரிப்பு மற்றும் விநியோக நிறுவனங்களுக்கு அடிப்படை சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மை நிபந்தனைகள் அவசியமானவை எனவும் சட்டப்படியாக முடிவு செய்யப்பட்டு அங்கீகரித்து அறிவிக்கை செய்யப்படுகிறது.

இந்த ஒழுங்குமுறைகளின்கீழ் உரிமம் அல்லது பதிவுச்சான்று பெற்றிருந்தாலும் அல்லது பெறாவிட்டாலும் உணவைக்கையாளும், பதப்படுத்தும், தயாரிக்கும், சேமிக்கும், விநியோகிக்கும் நிறுவனத்தின் உணவு வணிகர் மற்றும் அந்நிறுவன கையாளர்கள் அனைவரும், இந்த ஒழுங்குமுறைகளில் வரையறுக்கப்பட்டுள்ள சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மைத் தேவைகள், உணவுப்பாதுகாப்பு முறைகள் மற்றும் பிற தரங்களையும் கீழ்க்கண்டவாறு கடைபிடிப்பதை உறுதி செய்யவேண்டும். மேலும் அவசியமான தேவைகளை கடைபிடிப்பதை உறுதி செய்யவேண்டியது உணவு வணிகரின் பொறுப்பாகும்.

எந்தவொரு பகுதியிலும், தயாரிக்கப்படும் உணவின் பாதுகாப்பை உறுதி செய்வதற்காக, கட்டாயமான அடிப்படைத் தேவைகள் உள்ளன. மேலும், இந்திய அரசால் ஏற்கனவே நிர்ணயிக்கப்பட்டுள்ள காலத்திற்குள் “அபாயகாரணிகள் பகுப்பாய்வு மற்றும் அபாயக்கட்டுப்பாட்டு புள்ளி” [Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)] தரங்களின் குறிக்கோளை அடைய, உணவு வணிகர்கள் அப்பகுதிகளில் சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மைத் தரங்கள் முன்னேற்றம் காண தொடாச்சியாக முயல வேண்டும்.

பகுதி-1

பதிவுச் சான்றிதழ் பெறும் சிறு உணவு வணிகர்கள் கடைப்பிடிக்க வேண்டிய பொதுவான தூய்மை மற்றும் சுகாதாரப் பழக்கவழக்கங்கள்

[ஒழுங்குமுறை 2.1.1(2)]

பதிவு செய்யும் அதிகாரியால் அல்லது உரிமம் வழங்கும் அதிகாரி யால் சிறு வணிக நிறுவனங்கள் ஆய்விற்கு உட்பட ஆணையிடும் பட்சத்தில், அந்நிறுவனங்களால் கீழ்க்கண்ட நடைமுறைகளை முடிந்தவரை கடைப்பிடிக்கப்படுவதை ஆய்வு உறுதி செய்ய வேண்டும்.

உணவு தயாரிப்பாளர்கள்/பதப்படுத்துபவர்/கையாள்பவர்களுக்கான சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மைத்தேவைகள்

உணவு தயாரிக்கும், கையாளும், பதப்படுத்துமிடங்களில், கீழ்க்கண்ட தேவைகளுக்கு இணங்கி நடக்க வேண்டும்.

1. வளாகம் அசுத்தமற்ற சூழல்கொண்ட சுகாதாரமான இடத்தல் அமையப்பெறுவதுடன், எல்லாவகையிலும் தூய்மான சுற்றுப்புறத்தை பராமரிக்க வேண்டும். அனைத்து புதிய உணவுவர்த்தக நிலையங்களும் மாசுபடும் சுற்றுச்சூழல் கொண்ட பகுதிகளைவிட்டு விலகியிருக்குமாறு அமைய வேண்டும்.
2. உணவு தயாரிப்பு வளாகம் , எல்லாவகையிலும் தூய்மான சுற்றுப்புறத்தை பராமரிப்பதற்கு, போதுமான உணவு தயாரிப்பிற்கும் சேமிப்புக்கும் தேவையான இடத்தைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.
3. மேற்படி இடம் சுத்தமாகவும், போதுமான வெளிச்சம் மற்றும் காற்றோட்டத்துடன், நடமாட்டத்திற்குப் போதுமான இடவசதி கொண்டிருக்க வேண்டும்.
4. மேற்படி இடத்தின் தரைப்பகுதி, மற்றும் மேற்கூரை ஆகியவற்றை கீரல், விரிசல் ஏதுமின்றி நல்லநிலையில், சுத்தம் செய்வதற்கு ஏதுவாக பராமரிக்க வேண்டும்.
5. தரை, சுவர் இடுக்குப் பகுதிகளை, பூச்சிகள் தயாரிப்புக் கூடத்திற்குள் இல்லாதவாறு, தேவைக்கேற்ற சிறந்த கிருமிநாசினி கொண்டு சுத்தம் செய்து, பராமரிக்க வேண்டும். உணவு தயாரிப்பின்போது பூச்சிமருந்து தெளிக்கக்கூடாது : ஆனால் வளாகத்தின் உள்ளே நுழையும் பூச்சிகளுக்கு, அவற்றை கவர்ந்து கொல்லும் கருவிகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். சன்னல்கள், கதவுகள் மற்றும் பிற திறவைகளை வலை அல்லது திரை அமைத்து, பூச்சிகளில்லா வளாகமாகப் பராமரிக்க வேண்டும். உணவு தயாரிப்புக்குப் பயன்படுத்தப்படும் தண்ணீர், தூய்மையாக இருப்பதோடு, தேவைப்பட்டால், அங்கீகரிக்கப்பட்ட பரிசோதனைக் கூடங்களில், குறிப்பிட்ட கால இடைவெளிகளில் ரசாயன மற்றும் நுண்ணுயிரியல் பரிசோதனை செய்ய வேண்டும்.
6. தூய்மையான தண்ணீர் தடையின்றி கிடைப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும். விட்டு விட்டு தண்ணீர் விநியோகம் இருக்கும்பட்சத்தில், உணவில் பயன்படுத்த அல்லது சுத்தம் செய்ய, தண்ணீரை பாதுகாப்பாக சேமிக்கப் போதுமான ஏற்பாடுகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
7. இயந்திரங்கள், மற்றும் உபகரணங்கள் பயன்பாட்டின்போது சுத்தம் செய்யும் வகையில் வடிவமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். கொள்கலன்கள், மேசைகள் மற்றும் இயந்திரங்களின் செயற்பகுதிகள் போன்றவற்றை சுத்தம் செய்யும் ஏற்பாடுகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
8. உடல்நலக்கேட்டை ஏற்படுத்தக்கூடிய உலோக நச்சுத்தன்மையை ஏற்படுத்தக்கூடிய சாதனங்கள் அல்லது கொள்கலன்களை, உணவு தயாரிக்கவோ, பொட்டலமிடவோ அல்லது சேகரிக்கவோ பயன்படுத்தக் கூடாது. (செம்பு அல்லது பித்தளைப் பாத்திரங்கள் முறையான முலாம் பூச்சை கொண்டிருக்க வேண்டும்).
9. உணவு தயாரிப்புப்பணி முடிந்தவுடன், பயன்படுத்திய உபகரணங்களையும் சுத்தமாக்கமுவி, பூஞ்சைத்தொற்று ஏற்படாதவாறு உலர்த்தி அடுக்கி வைக்கப்பட வேண்டும்.
10. ஆய்வு செய்ய ஏதுவாக அனைத்து உபகரணங்களும் சுவர்ப்பகுதியிலிருந்து போதுமான இடைவெளியுடன் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

11. சேகரமாகும் கழிவுகளையும் கழிவுநீரை முறைப்படி அப்புறப்படுத்த போதுமான வசதிகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
12. தயாரிப்பு மற்றும் பதப்படுத்தும் பணிக்கான பணியாளர்கள் தொப்பி, கையுறை, ஏப்ரான் அணிந்திருக்க வேண்டும்.
13. தொற்று நோயால் பாதிக்கப்பட்டவரை பணியில் ஈடுபடுத்தக் கூடாது. காயம், புண்களுக்கு உரிய கட்டுப்போடப்பட்டு, அப்பணியாளர்களை உணவுடன் நேரடித்தொடர்பு கொள்ள அனுமதிக்கக் கூடாது.
14. பணியாளர்கள் நகங்களை வெட்டி சுத்தமாக பராமரிப்பதுடன், பணியை தொடருமுன்பும் கழிவுறையைப் பயன்படுத்திய பின்பும் சோப்பு அல்லது தொற்று நீக்கியால் கைகளைக் கழுவ வேண்டும். உணவைக் கையாளும்போது தலை மற்றும் உடற்பகுதிகளைச் சொறிவதை தவிர்க்க வேண்டும்.
15. உணவைக் கையாள்வோர், உணவில் விழக்கூடிய போலி நகங்கள் அல்லது பிற ஆபரணங்கள் போன்றவற்றை அணிவதைத் தவிர்ப்பதோடு, அவர்களின் முகம் மற்றும் முடியைத் தொடுவதையும் தவிர்க்க வேண்டும்.
16. வளாகத்தினுள் குறிப்பாக உணவைக் கையாளும்போது, உணவு உட்கொள்ளுதல், வாயை மெல்லுதல், புகைபிடித்தல், துப்புதல், மூக்கை சீந்துதல் ஆகியவை தடை செய்யப்பட வேண்டும்.
17. அசுத்தமாவதைத் தவிர்க்க, சேமித்த அல்லது விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டிருக்கும் பொருட்களனைத்தும், முறையான மூடியுடன் நுகர்விற்கேற்றதாக இருக்க வேண்டும்.
18. உணவை எடுத்துச் செல்லப் பயன்படுத்தப்படும் வாகனங்கள், சுத்தமாவும், சுகாதாரமாகவும், நன்கு பழுதுநீக்கம் செய்யப்பட்டும் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
19. பொட்டலமிடப்பட்ட அல்லது கொல்கலன்களில் உணவை எடுத்துச் செல்லும்போது, அதற்கான வெப்பநிலையை பராமரிக்க வேண்டும்.
20. பூச்சிக்கொல்லிகள்/கிருமிநாசினிகளை உணவு தயாரிக்குமிடம், இருப்பு வைக்குமிடம் மற்றும் கையாளுமிடங்களுக்குத் தொடர்பின்றி, தனியிடத்தில் வைக்க வேண்டும்.

அ) உணவு தயாரிப்பு/பதப்படுத்தும் பிரிவு தவிர தெருக்களில் உணவு விற்பனைசெய்வோருக்கான தூய்மை மற்றும் சுகாதாரத் தேவைகள்

1. குப்பை, கழிவுநீர், கழிவுறை, திறந்த சாக்கடைகள், தெருவிலங்குகள் போன்ற அசுத்தத்திற்கு மூலகாரணமான இடங்களைத் தவிர்க்க வேண்டும்.
2. உணவுப்பொருட்கள் அல்லது உணவு வைக்கப்பட்டுள்ள பாத்திரங்கள் வைக்கப்பட்டுள்ள தள்ளுவண்டிகளின் மேற்பரப்பு, திடமான, துருபிடிக்காத, எளிதில் சுத்தம் செய்யத்தக்க பொருளால் செய்யப்பட்டு நல்ல நிலையிருக்க வேண்டும். அவை சூரிய வெப்பம், காற்று, தூசி போன்றவற்றிலிருந்து பாதுகாக்கப்படவேண்டும். வண்டியைப் பயன்படுத்தாத சமயங்களில், சுத்தமான இடத்தில் நிறுத்தி முறையாக பாதுகாக்க வேண்டும்.
3. பரிமாறுதல் மற்றும் நுகர்வோர் உணவு உட்கொள்வதால் உருவாகும் கழிவுப்பொருட்கள் தள்ளுவண்டியின் உரிமையாளரால் மூடியுடனான பாத்திரத்தில் சேகரிக்கப்பட வேண்டும்.
4. பயன்பாட்டிலுள்ள வண்டிகளின் மேற்பரப்பு, சுத்தமாகவும், தூய்மையாகவும், எளிதில் சுத்தம் செய்யத்தக்க வகையில் எவர்சில்வர் போன்ற நீர்உறுஞ்சாத தன்மை கொண்டதாகவும், தரையிலிருந்து குறைந்தபட்சம் 60 முதல் 70 சென்டிமீட்டர் உயரத்திலிருக்குமாறும் இருக்க வேண்டும்.
5. உணவு விற்பனையிடங்கள், பரிமாறும் டேபிள்கள், பெஞ்சுகள், பெட்டிகள், கப்போட்டுகள், கண்ணாடிக் பெட்டிகள் போன்றவை மிக்க தூய்மையாகவும் ஒழுங்குடனும் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
6. பழுதில்லாத/உடையாத நல்லநிலையிலுள்ள, தூய்மையான சமையல் பாத்திரங்கள் மற்றும் பீங்கான் பாத்திரங்களை மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும்.
7. உணவு வியாபாரம் முடிந்ததவுடன், பயன்படுத்திய உபகரணங்கள் மற்றும் பாத்திரங்களைக் கழுவி, சுத்தம் செய்து, பூஞ்சைத் தொற்று ஏற்படாதவாறு உலர வைக்கப்பட வேண்டும்.
8. சமைப்பதற்கும், தூய்மை செய்வதற்கும், கழுவுவதற்கும் பயன்படுத்தப்படும் தண்ணீர் தூய்மையானதாக இருக்க வேண்டும்.
9. (குடிநீர் பாட்டில்,பொதித்த/சுத்திகாப்பு சாதனங்கள் மூலம் வடிகட்டிய நீர் போன்ற) சுத்திகரிப்பு செய்யப்பட்ட குடிநீரை எடுத்துச் செல்லுகையில், குடிநீரை மூடியுடன கொள்கலத்தில், தூசு மற்றும் மாசு படியாதவாறு பாதுகாப்பாக சேமித்து வைக்க வேண்டும்.
10. கார்டுமியம், காரீயம், உணவுத்தரமற்ற பிளாஸ்டிக் மற்றும் பிற நச்சுத்தன்மை கொண்ட பொருட்களாலான பாத்திரங்களை, உணவு சமைப்பதற்கோ, சேமிப்பதற்கோ அல்லது பரிமாறுவதற்கோ பயன்படுத்தக் கூடாது .
11. பாத்திரங்களை, பயன்பாட்டிற்குப்பின் ஒவ்வொரு முறையும் சோப்புப் பவுடரால் நன்கு தேய்த்து, ஓடும் குழாய் நீரில் சுத்தம் செய்ய வேண்டும். பாத்திரங்களைத் துடைக்க, சுத்தமான துணிகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். கைகளைத் துடைக்க மற்றும் மேற்பரப்புகளை சுத்தம் செய்ய தனித்தனி துணிகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். தரைப்பகுதிகளை சுத்தம் செய்யப்பயன்படுத்தும் துணிகளை உணவு பரிமாறும் டேபிள்கள் மற்றும் பணிசெய்யும் பகுதிகள் மற்றும் பாத்திரங்களைத் துடைக்கப் பயன்படுத்தக்கூடாது. சமையல், உணவைக் கையாளுதல் மற்றும் பரிமாறுதல் ஆகிய பணிகளைச் செய்பவர் தேவையானஇடங்களில், கையுறைகள் (Gloves) மற்றும் மேலங்கிகள் (Aprons) ஆகியவற்றை அணியவேண்டும். மேலும் அவர் பணியின்போது தலைக்கவசம் மற்றும் வாய்மூடி ஆகியவற்றையும் அணியவேண்டும்.
12. பரிமாறும் தட்டுகள் மற்றும் பாத்திரங்களிலுள்ள தூசுகள் மற்றும் உணவுத் துணுக்குகள் ஆகியவற்றை துணி அல்லது துடைப்பான் மூலம் சுத்தம் செய்து குப்பைத் தொட்டியில் சேர்க்க வேண்டும்.
13. தொற்று நோயால் பாதிக்கப்பட்டுள்ள எவரையும் பணிசெய்ய அனுமதிக்கக்கூடாது.
14. உணவு கையாளும் பணியாளர்கள் தூய்மையான ஆடைகள் அணிந்து, நகங்களை வெட்டி சுத்தமாக இருப்பதுடன், பணி தொடங்குமுன்னரும், உணவைத் தொட்ட பின்னரும் அல்லது கழிவுறையை உபயோகித்த பின்னரும், ஒவ்வொரு முறையும் சோப்பு/சுத்தம்செய்யும் பவுடரைப் பயன்படுத்தி கைகளைக் கழுவி சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.
15. பணியாளர்கள் பணியின்போது, உணவில்படும்படியான ஆபரணங்களை அணியவோ, முகம், தலை அல்லது முடி ஆகியவற்றை தொடுவதோ அல்லது சொரிவதோ கூடாது.
16. அசுத்தமாவதைத் தவிர்க்க, சேமிக்கப்பட்டுள்ள அல்லது விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்துப் பொருட்களும் முறையாக மூடி வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். கசிவைத்தடுக்க, உருக்கிரும்பு போன்ற உணவுத்தர பிளாஸ்டிக் கொள்கலன்களில் மட்டுமே உணவு சேமிக்கப்பட வேண்டும்.

17. வளாகத்திற்குள் உட்கொள்ளுதல், மெல்லுதல், புகைபிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், மூக்கை சீந்துதல் போன்றவை தடைசெய்யப்பட வேண்டும்.
18. மீதமாகும் உணவை, அதன் பாதுகாப்பு தெரியாமல் அடுத்தநாள் பயன்படுத்த அல்லது உண்பதைத் தவிர்க்க, அன்றாடத் தேவைக்கு மட்டுமே உணவு தயார் செய்ய வேண்டும். அதன் பயன்பாட்டிற்குப் பின்னர் மீதமாகும் உண்ணத்தக்க உணவை உடனடியாக குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைக்க வேண்டும்.
19. வர்த்தகப் பொருள் ஒவ்வொன்றையும் தெளிவாகத் தெரியும்படி குறியிட்டு, அனைத்து உணவுப் பொருட்களையும் ஒன்றுக்கொன்று மாசுபடாதவாறு, வகை வாரியாக கம்பார்ட்மெண்ட் முறையில் வைக்கத் தேவையான தனித்தனி ரேக்குகள் அமைக்கவேண்டும்.
20. குப்பை அல்லது காய்கறிக் கழிவுக்கூடைகளை இறுக்கமான மூடியால் மூடி, அவற்றை தினமும் அதற்கென ஒதுக்கப்பட்டுள்ள இடங்களில் சேர்க்க வேண்டும்.
21. சைவம் மற்றும் அசைவ உணவுகள் தனித்தனியாகப் பிரித்து வைக்கப்பட வேண்டும். கறைகள், பனித்துண்டுகள் மற்றும் உணவுத் துணுக்குகளை அகற்ற, குளிர்சாதனப் பெட்டியை வாரம் ஒருமுறையேனும் சுத்தப்படுத்தப்பட வேண்டும்.
22. விற்பனைக்கடைகள் போக்குவரத்திற்கும் பாதசாரிகளுக்கும் இடையூறின்றி, உள்ளாட்சி அமைப்பு அங்கீகரித்த சுகாதாரக்கேடற்ற இடங்களில் மட்டுமே இருக்க வேண்டும்.
23. அமைப்பு அங்கீகரித்த சுகாதாரக்கேடற்ற இடங்களில் மட்டுமே இருக்க வேண்டும்.

பகுதி-2
(ஒழுங்குமுறை 2.1.2)

உரிமம் கோரும் அனைத்து உணவு வணிகர்களும் தங்களது உணவுத் தொழிலில் கடைபிடிக்க வேண்டிய சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மைப் பழக்க வழக்க நடைமுறைகள்

உணவுத் தயாரிப்பு, பதனப்படுத்துதல், கையாள்தல், பொட்டலமிடுதல், சேமித்தல் மற்றும் விநிகோகம் ஆகிய தொழில் நிறுவனங்களை நடத்துவோர் மற்றும் அவற்றை கையாளும் அனைவரும் தங்களது தொழிலில் கீழ்க்கண்ட சுகாதாரம் மற்றும் தூய்மைப் பழக்க வழக்கங்கள், உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் பிற தரங்களையும் கடைபிடிப்பதை உறுதிசெய்ய வேண்டும். அவை அவர்களின் கடமை என்பதை மேற்படி நடைமுறைகளை பின்பற்றிப்படுவதன் மூலம் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

மேலும் கீழ்க்கண்டவற்றைத் தவிர தங்களது தொழிலில் உணவுப்பாதுகாப்பின் உத்தரவாதத்திற்கு அச்சுறுத்தலான செயல்பாடுகளைக் கண்டறிந்து, காலமுறைகளில் அவற்றை நீக்கும் பாதுகாப்பு முறைகளை கண்டறிந்து, அமல்படுத்தி பராமரிப்பதையும் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

1. அமைவிடமும் சுற்றுப்புறமும்:-

1.1 மாசுபட்ட சூழல், ஏற்கஇயலாத அருவெறுக்கத்தக்க தூர்நாற்றம், வாயுக்கள், அளவுக்கதிகமான கரித்துகள்கள், தூசுகள், புகை, உயிர்வேதிப் பொருட்கள் மற்றும் மாசுக்கள் ஆகியவற்றை ஏற்படுத்தும் தொழிற்சாலைப்பகுதிகள், பூச்சிகள் மற்றும் முறையாக அப்புறப்படுத்தாத திட மற்றும் திரவக்கழிவுகளால் உணவுப் பகுதிகளுக்கு மாசு ஏற்பட்டு, அவற்றால் தொற்றுநோய் ஏற்படத்தக்க அச்சுறுத்தல் உள்ள பகுதிகள் ஆகியவற்றிற்கப்பால் உணவு நிறுவனம் அமைய வேண்டும்.

1.2 உணவு நிறுவனத்திற்கு அருகில், சுற்றுச்சூழல் மாசுஏற்படுத்தும் பிற தொழிற்சாலைகள் அமைந்திருக்குமானால், உணவு தயாரிப்பின் பாதுகாப்பிற்கு மாசு ஏற்படுத்தாத முறையான நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட வேண்டும்.

1.3 உணவு நிறுவனம் குடியிருப்புப் பகுதிகளுடன் நேரடித் தொடர்பு கொள்ளத்தக்க வகையில் அமையக்கூடாது.

2. உணவு நிறுவன வளாகத்தின் திட்டமிடலும் கட்டமைப்பும்:-

பொருட்களைப் பெறுதல், சுத்தம் செய்தல், உண்ணத் தயார்நிலையிலுள்ள உணவுப்பொருட்களை தனித்து வைத்தல் போன்ற தயாரிப்பு செயல்பாடுகளுக்கு முந்தைய மற்றும் பிந்தைய நிலைகளில், ஒன்றினால் மற்றொன்று மாசுபடாதவாறு உணவு தயாரிப்பு மற்றும் பதப்படுத்துதல் போன்றவற்றிற்கு முடிந்தவரை தனித்தனி கட்டமைப்பு வசதிகள் அமையப்பெற வேண்டும்.

2.1 அழுக்கு, திரவமயமாதல் மற்றும் விரும்பத்தகாத பூஞ்சைகளின் வளர்ச்சி ஆகியவை ஏற்படுவதை குறைக்கும்வகையில், தரைத்தளம், மேற்கூரை மற்றும் சுவர்கள் ஆகியவை நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்பட வேண்டும். மேலும் அவை, ஊடுறுவாத பொருட்களால் செய்யப்பட்டதாகவும், திட்டத்திட்டுகளற்ற வர்ணப்பூச்சுடனும், வளவளப்பாகவும், எளிதில் சுத்தம் செய்யத்தக்கதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

2.2 கதவுகளும், வளவளப்பான மற்றும் உறுஞ்சு தன்மையற்ற பொருட்களால் செய்யப்பட்டதாகவும், எளிதில் சுத்தம் செய்யத்தக்கதாகவும், தேவைப்படும்போது தொற்றுநீக்கம் செய்ய ஏற்றதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

2.3 உணவு பதப்படுத்தும்/உணவுப்பணிகள் நடைபெறும் தளப்பகுதிகள் எளிதில் சுத்தம் செய்வதற்கேற்ற சரியான கழிவுநீர் கால்வாய்களை, போதுமான அளவு கொண்டிருப்பதுடன் தேவைப்படும்போது தொற்றுநீக்கம் செய்யத்தக்கதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

2.4 கழிவுநீர் கால்வாய்களிலிருந்து உயிர்ஜந்துகள் மற்றும் பூச்சிகள் ஆகியவை, உணவு தயாரிப்புமுறைகள் நடைபெறுமிடங்களில் நுழைவதைத் தடுக்க போதுமான நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

2.5 கதவுகள், சன்னல்கள் போன்ற திறவைகள் அனைத்தும் தானியங்கி மூடும் கதவுகளுடன் வெளிப்புறமாகத் திறக்குக்குாறு அமைப்பதுடன் அவற்றில் பூச்சிகள்/ஜந்துகள்/விலங்கினங்கள் வளாகத்திற்குள் நுழைவதைத் தடுக்கும்வகையில், பொருத்தமான, எளிதில் அகற்றி சுத்தம் செய்யத்தக்க கம்பிவலைகள் அல்லது பூச்சிகள் நுழையாத தடுப்பு வலைகள் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

2.6 உரிமம் வழங்கும் அலுவலர் அதிருப்தி கொள்ளத்தக்க வகையில், மலஜல கழிப்பிடங்கள், கழிவுநீர் கால்வாய்கள் அல்லது தூர்நாற்றம் மற்றும் கழிவுப் பொருட்கள் சேமிப்பிடங்களில், எவரும் எந்த ஒரு உணவுப்பொருளையும் விற்பனைக்காக தயாரிக்கவோ, சேமிக்கவோ அல்லது விற்பனைக்காக திறந்து வைக்கவோ அல்லது அவற்றிற்கு அனுமதிக்கவோ கூடாது.

3. சாதனங்களும் கொள்கலன்களும்:-

3.1 உணவுடன் நேரடித்தொடர்புடைய மற்றும் உணவைக் கையாளுதல், தயாரிப்பு, பதப்படுத்துதல், பொட்டலமிடுதல், மற்றும் உணவுப் பணிகளுக்காக பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் துருப்பிடிக்காத, உணவை நஞ்சாக்காத எளிதில் சுத்தம் மற்றும்/அல்லது தொற்றுநீக்கம் செய்யத்தக்க தன்மைகள் கொண்ட பொருட்களால் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும் (ஒருமுறையே பயன்படுத்தப்பட்டு பொருள் போன்றவை தவிர).

3.2 உணவுப் பணிகளுக்காக பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் அனைத்தையும், எப்பொழுதும் நல்ல நிலையிலும், பழுதுநீக்கம் செய்யப்படும் சுத்தமாகவும் தூய்மையாகவும் வைத்திருப்பதோடு அவற்றை பிற பயன்பாடுகளுக்கு பயன்படுத்தக் கூடாது.

3.3 தூசு, அழுக்கு, ஈக்கள் மற்றும் பூச்சிகளிலிருந்து உணவைப் பாதுகாக்க, விற்பனைக்கான உணவு அல்லது உணவுப்பகுதிப்பொருள் வைக்கப்பட்டுள்ள எந்த ஒரு பாத்திரம் அல்லது கொள்கலனை எப்பொழுதும் மூடி கொண்டோ அல்லது சுத்தமான துணிவலை அல்லது போதுமான மென்மையான பொருள் கொண்டு முழுமையாக மூடிவைக்க வேண்டும்.

3.4 விற்பனைக்கான உணவு அல்லது உணவுப்பகுதிப்பொருள் வைக்கப்பட்டுள்ள எந்த ஒரு பாத்திரம் அல்லது கொள்கலனை உணவை மாசுபடுத்தி உண்ணத் தகுதியற்றதாகும் எந்தவொரு அசுத்தமான காற்று அல்லது தூசு அல்லது அருவெறுக்கத்தக்க, நச்சுத்தன்மையான அல்லது ஆபத்தான வாயு அல்லது பொருள் அல்லது ஏதாவது அபாயம் அல்லது விபத்தை தோற்றுவிக்கும், வெளிவிடும் பொருட்கள் அல்லது தூர்நாற்றமடிக்கும் பொருட்கள் ஆகியவை உள்ள இடங்களில் வைக்கக்கூடாது.

3.5 பராமரிப்பிற்கும், சுத்தம் செய்வதற்கும், பயன்பாட்டிற்கும் உகந்த வகையில் சாதனங்கள் வடிவமைக்கப்பட்டு அவற்றை நிர்மானித்து, உட்புற வளாகத்தின் பராமரிப்பிற்கேற்ற வகையில் நல்ல தூய்மை பழக்கங்களுக்கான வசதிகளுடனும் அமைக்க வேண்டும்.

3.6 சாதனங்கள் மற்றும் தளவாடப்பொருட்களை தொற்றுநீக்கம் செய்வதற்கும், சுத்தம் செய்வதற்கும் தக்க வசதிகள் செய்து, எங்கெல்லாம் இயலுமோ அங்கெல்லாம் "தூய்மை வளாக" முறையைக் கடைபிடிக்கலாம்.

3.7 உபயோகமற்ற கழிவுகள், உபபொருட்கள் மற்றும் உண்ணத்தகுதியற்ற அல்லது அபாயகரமான பொருட்களுக்கான சாதனங்கள் மற்றும் கொள்கலன்களை, குறிப்பாக அறியும் வண்ணம் பொருத்தமாக அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

3.8 தீயநோக்கில் அல்லது எதிர்பாராத சூழ்நிலையில் உணவு மாசுபடுவதைத் தடுக்கும்பொருட்டு, தூய்மைப் பயன்பாட்டிற்கான ரசாயன மற்றும் ஆபத்தான பொருட்கள் கொண்ட கொள்கலன்களை, அவற்றை அடையாளம் காணும்வகையில் அடையாளமிடப்பட்டு தனியாக வைக்க வேண்டும்.

3.9 தேவைப்பட்டால், கழிவு நீர் வெளியேற்ற முறை/கழிவுநீர் சுத்திகரிப்பு நிலையம் அமைக்க வேண்டும்.

3.10 தொடர்த்தக்க அல்லது உணவுடன் தொடர்புடைய கட்டமைப்பு சாதனங்களனைத்தும்

☒ நல்ல நிலையிலும், சுத்தம் செய்யப்படும் வகையில் தூய்மையாக இருப்பதுடன் தேவைப்படும்போதெல்லாம் தொற்றுநீக்கம் செய்யத்தக்கதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

☒ முலாம் பெயர்ந்த கொள்கலன்களை பயன்படுத்தக்கூடாது. எவர்சில்வர்/அலுமினியம்/ கண்ணாடிப்பாத்திரங்கள், குவளைகள், ஜாடிகள், தாம்பாளங்கள் முதலியவை, சமைத்தல் மற்றும் சேமிக்கும் பயன்பாடுகளுக்கு ஏற்றதாக இருக்க வேண்டும். பித்தளைப் பாத்திரங்கள் காலமுறையில் ஈயம் பூசப்பட வேண்டும்.

4 வசதிகள்:-

4.1 நீர் விநியோகம்

4.1.1 நீராணது உணவின் பகுதிப்பொருளாக இருக்கும்பட்சத்தில், அந்த நீர் அருந்தக்கூடியதாக இருப்பதோடு, அவற்கான சேமிப்பு மற்றும் விநியோக வசதிகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

4.1.2 உணவைக் கையாளவும், சுத்தம் செய்யவும் பயன்படுத்தும் நீரும் உண்ணத்தக்க உணவிற்கு அபாயத்தையும் தூய்மைக்கேடு மற்றும் பாதுகாப்பற்றதன்மை ஆகியவற்றை ஏற்படுத்தாதத் தன்மையுடையதாக இருக்க வேண்டும்.

4.1.3 குடிநீர்த்தொட்டிகள் காலமுறைகளில் சுத்தம் செய்யப்பட்டு அதற்கான பதிவேடு பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

4.1.4 அருந்தத் தகுதியற்ற நீர், உணவுடன் தொடர்பற்ற சாதனங்களை கழுவவும், உணவுடன் தொடர்பற்ற நீராவி தயாரிப்புக்கும், தீயணைப்பிற்கும், குளிர்ப்பதன சாதனங்களுக்கும் மட்டுமே பயன்படுத்தும் வகையிலும், பிற உபயோகங்களுக்கு பயன்படுத்துவதைத் தவிர்த்து, அந்த நீராணது, மூலப்பொருட்கள், பால்பொருட்கள் அல்லது பதப்படுத்தப்பட்ட, பொட்டலமிடப்பட்ட மற்றும் வளாகத்தில் வைக்கப்பட்டுள்ள உணவுப்பொருட்கள் ஆகியவற்றிற்கு, நேரடியாகவோ அல்லது மறைமுகமாகவோ மாசுஏற்படும் அபாயம் இல்லாத அளவிற்கு இதற்கென தனியாக குழாய்கள் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

4.1.5 அருந்தத் தகுதியற்ற நீர்க்குழாய்கள், பயன்படுத்தப்படும் அருந்தக்கூடிய குடிநீர் குழாய்களிலிந்து தெளிவாக மாறுபட்டதாக இருக்க வேண்டும்.

4.2 பாத்திரங்கள் மற்றும் சாதனங்களைச் சுத்தம் செய்யதற்காக

பாத்திரங்கள் மற்றும் சாதனங்களைச் சுத்தம் செய்யவும், தொற்றுநீக்கவும் போதுமான வசதிகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

4.3 மூலப் பொருட்களைக் கழுவதல்

மூலப்பொருட்களைக் கழுவ போதுமான வசதிகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். தேவைப்படின், மூலப்பொருட்களை கழுவும் ஒவ்வொரு தொட்டியும் (அல்லது மற்றவை) சுடுநீர் மற்றும்/அல்லது குளிர்ந்த நீரைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

4.4 பனிக்கட்டி மற்றும் நீராவி

உணவுடன் நேரடித்தொடர்புடைய பனிக்கட்டி மற்றும் நீராவி, அருந்தக்கூடிய குடிநீரில் தயாரிக்கப்பட்டிருப்பதுடன் அசுத்தம் ஏற்படாதவாறு பாதுகாக்கப்பட்டு, மேற்கண்ட 4.1.1-ல் குறிப்பிட்டுள்ள தரத்துடன் இருக்கவேண்டும்.

4.5 கழிவுநீர்க்கால்வாயும் கழிவு அப்புறப்படுத்துதலும்

4.5.1 கழிவுப்பொருட்களின் குவிக்கப்படுவதைத் தவிர்க்க, உணவைக் கையாளும் அல்லது சமைக்கும் அல்லது தயாரிக்குமிடங்களில் உணவுக்கழிவுகளை காலமுறையில் அப்புறப்படுத்த வேண்டும். கழிவுப் பொருட்களை சேகரிக்க, கையால் திறக்க இயலாத, போதுமான கொள்ளளவு கொண்ட, சரியான மூடியுடனான குப்பைக்கலன், வளாகத்தில் வைக்கப்பட வேண்டும். அக்கலத்திலுள்ள குப்பைகளை தினமும் அப்புறப்படுத்தி, அந்த குப்பைக்கலனை தொற்றுநீக்கம் செய்து உலர்த்திய பின்னரே மீண்டும் அந்த குப்பைக்கலனை மறுபயன்பாட்டிற்குப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

4.5.2 தொழிற்சாலை/சுற்றுச்சூழல் மாசுக் கட்டுப்பாட்டு வாரியத்தின் நிபந்தனைகளின்படி சாக்கடைநீர் மற்றும் திட, திரவ, வாயுக்கழிவுகள் அப்புறப்படுத்துவதை உறுதி செய்வதோடு அவைகள் உணவு மற்றும் அருந்தத்தக்க குடிநீர் விநியோகம் ஆகியவற்றை மாசுபடுத்தாதவாறு, போதுமான கழிவுநீர்க் கால்வாய்கள், கழிவுகள் அப்புறப்படுத்தும் முறைகள் மற்றும் செளகரியங்கள் ஆகியவை வடிவமைக்கப்பட்டு அப்புறப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

4.5.3 உணவுப் பதனமுறைகள், சேமிப்புப்பகுதிகள், உணவு நிறுவனத்தின் உள் மற்றும் வெளிப்பகுதிகள் அசுத்தமாகாத அளவிற்கு கழிவுகள் சேகரிக்கப்படுவதுடன், கழிவுப்பொருட்கள் மூடியுடன் கூடிய கொள்கலன்களில் வைக்கப்பட்டு காலமுறை இடைவெளியில் அப்புறப்படுத்த வேண்டும்.

4.5.4 காலமுறைகளில் குப்பை/கழிவுகளை அப்புறப்படுத்த வேண்டியது கட்டாயமாகும். பிளாஸ்டிக் மற்றும் பிற சுற்றுச்சூழலுக்கு உகந்த கழிவுகள் உட்பட, எந்த ஒரு கழிவுப்பொருளும் வளாகத்தின் உட்பகுதியில் வைக்கப்படலாகாது. மேலும் அவற்றை உள்ளாட்சி விதிகள் மற்றும் ஒழுங்குமுறைகளின்படி முறையாக அப்புறப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

4.6 மனிதனுக்கான வசதிகள் மற்றும் கழிப்பிடங்கள்

4.6.1 கைகழுவும் கோப்பைகள் மற்றும் அதற்கான சுடுநீர் மற்றும்/குளிர்நீர் விநியோகம், ஆண்கள் மற்றும் பெண்களுக்கான தனித்தனியாக வடிவமைக்கப்பட்ட கழிப்பிடங்கள், உணவு பதப்படுத்துதல், கையாளுதல் அல்லது சேமிப்பு பகுதிகளை நேரடியாக நோக்கியிராத இருபாலருக்கான தனித்தனி உடுப்பு போன்ற பொருட்கள் மாற்றும் வசதிகள் ஆகியவை மனிதனுக்கான வசதிகளில் அடங்கும்.

4.6.2 பணியாளர்களின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்றவாறு உணவு நிறுவனத்தில் இருபாலருக்கும் போதுமான எண்ணிக்கையில் (ஆண்/பெண்) கழிப்பிடங்கள் இருப்பதோடு, உணவைக் கையாளும்போது தூய்மையாக இருப்பதைப் பற்றிய விளிப்புணர்வை பணியாளர்களுக்கு ஏற்படுத்த வேண்டும்.

4.6.3 ஓய்வு மற்றும் சிற்றுண்டி அறைகள் தனித்தனியாக அமைக்கப்பட்டு, அவை, பதப்படுத்தும் மற்றும் பணிநடைபெறும் பகுதிகளிலிருந்து தனிமைப்படுத்தப்பட்டிருப்பதுடன், அவைகளிலிருந்து அப்பகுதிகளுக்கு நேர்வழி இருக்கக்கூடாது.

4.6.4 பணியாளர்கள் செய்யவேண்டியவை மற்றும் செய்யக்கூடாதவை பற்றிய ஆங்கிலம் அல்லது அவர்கள் அறிந்த மொழியிலுள்ள அறிவிப்புப்பலகை வளாகத்திற்குள் தகுந்த இடத்தில் வைக்கப்படவேண்டும்.

4.7 காற்றின் தன்மை மற்றும் காற்றோட்டம்

அசுத்தப் பகுதியிலிருந்து சுத்தமான பகுதிகளுக்கு காற்று செல்லாதவாறு காற்று வடிகட்டிகள், வெளியேற்றும் காற்றாடிகள் உட்பட இயற்கை மற்றும்/அல்லது இயந்திர காற்றோட்ட முறைகள் ஏற்படுத்தப்பட வேண்டும்.

4.8 வெளிச்சம்

பணியாளர்கள்தூய்மை முறையில் செயலாற்றும் வகையில், இயற்கை அல்லது செயற்கை முறையில் உணவு நிறுவனம் வெளிச்சமாக்கப்பட வேண்டும். வெளிச்சத்திற்காக பொருத்தப்பட்டபொருட்கள் சரியான இடங்களில் பொருத்தப்பட்டு, அவை, உணவை மாசுபடுத்தாதவாறு பாதுகாக்கப்பட வேண்டும்.

5. உணவு செயல்பாடுகள் மற்றும் கட்டுப்பாடுகள்:-

5.1 மூலப்பொருட்களின் சேகரித்தல்

5.1.1 சாதாரண செய்முறை அல்லது/பிரித்தல் மூலம் ஏற்கக்கூடிய அளவிற்குக் குறைக்க இயலாத நிலையில், தொற்றுநோய்க்கிருமிகள், விரும்பத்தகாத நுண்ணுயிரிகள், பூச்சிக்கொல்லிகள், கால்நடைமருந்துகள் அல்லது நச்சுப்பொருட்கள், அழுகிய அல்லது சம்மந்தமற்ற பொருட்களைக் கொண்டுள்ள எந்த ஒரு மூலப்பொருளையோ அல்லது பகுதிப்பொருளையோ உணவு நிறுவனம் ஏற்கக்கலாகாது.

5.1.2 எங்கெல்லாம் பொருந்துமோ அங்கெல்லாம் அனைத்து மூலப்பொருட்கள், சேர்ப்புப்பொருட்கள் மற்றும் பகுதிப்பொருட்கள் ஆகியவை, இச்சட்டத்தின் அனைத்து ஒழுங்குமுறைகள் மற்றும் தரங்களுக்கு உட்பட்டிருப்பதை உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

5.1.3 மூலப்பொருட்கள், சேர்ப்புப்பொருட்கள், பகுதிப்பொருட்கள் மற்றும் அவை சேகரிக்கப்பட்ட இடம் ஆகியவற்றைப் பதிவு செய்து அதற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

5.1.4 அனைத்து மூலப்பொருட்களும் முழுவதுமாக சரிபார்க்கப்பட்டு சுத்தப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

5.1.5 சேமிப்பு மற்றும் பாதுகாக்கும் கொள்ளளவிற்கு ஏற்ப மூலப்பொருட்கள் கொள்முதல் செய்யப்பட வேண்டும்.

5.1.6 பொட்டலமிடப்பட்ட மூலப்பொருட்களின் காலாவதி நாள்/ சிறந்த தர நாள்/பயன்பாட்டு நாள், பொட்டலத்தின் சீரிய நிலை மற்றும் சேமிப்பு நிபந்தனைகள் ஆகியவற்றை கண்டிப்பாக சரிபார்க்க வேண்டும்.

5.1.7 மிக அபாயநிலைக்கு ஆட்பட்டு பெறப்படும் உணவுப்பொருட்களின் வெப்பநிலை, 5 டிகிரி சென்டி கிரேடு அல்லது அதற்குக் கீழே இருக்க வேண்டும்.

5.1.8 உறைநிலை உணவுப்பொருட்கள் -18 டிகிரி சென்டி கிரேடு வெப்பநிலையில் பெறப்பட வேண்டும்

5.2 மூலப்பொருட்கள் மற்றும் உணவு சேமிப்பு:-

5.2.1 உணவுப் பாதுகாப்பு வசதிகள், உணவு சேமிப்பின்போது மாசு ஏற்படுவதிலிருந்து ஆக்கப்பூர்வமாக பாதுகாக்கும் வடிவமைப்புடனும், பராமரிப்பு மற்றும் தூய்மை செய்ய ஏற்றவாறும், பூச்சிகள் சேர்வதை தவிர்க்கும் வண்ணமும் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

5.2.2 தேவைப்படின் மூலப்பொருட்கள்/பதப்படுத்தப்பட்ட/பொட்டலமிடப்பட்ட உணவுகளுக்கு அவற்றின் தன்மை மற்றும் தேவைக்கேற்றவாறு குளிர்நிலை சேமிப்பு வசதி செய்யப்படவேண்டும்.

5.2.3 மூலப்பொருட்கள், பதப்படுத்தப்பட்ட, பொட்டலமிடப்பட்ட, திரும்பப் பெறப்பட்ட அல்லது திரும்பப்பட்ட பொருட்களைப் பிரிக்கும் வசதி செய்யப்பட்டு அவை தனித்தனியாக குறியிடப்பட்டு பாதுகாக்கப்பட வேண்டும். மூலப்பொருட்கள் மற்றும் உணவு ஆகியவை, அச்சிடப்பட்ட பொட்டலமும் பொருட்கள், எழுதுபொருட்கள், வன்பொருட்கள் மற்றும் சுத்தம் செய்யப் பயன்படும் ரசாயனம்/பொருட்கள் ஆகியவற்றிலிருந்து தனித்து வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

5.2.4. பதப்படுத்தாத உணவுப்பொருட்கள் குறிப்பாக இறைச்சி, பறவையின உணவுகள், கடல் உணவுப்பொருட்கள் ஆகியவை குளிர்நிலையில், பணிநடைபெறுமிடங்கள், பதப்படுத்துமிடங்கள், சமைக்குமிடங்கள் மற்றும் பொட்டலமிடுமிடங்கள் ஆகியவற்றிலிருந்து தனிமைப் படுத்தப்பட்டு சேமிக்கப்பட வேண்டும்.

5.2.5 மூலப்பொருட்கள், பகுதிப்பொருட்கள், பயன்னபாட்டிலுள்ள பொருட்கள் மற்றும் பதப்படுத்தப்பட்ட/சமைத்த அல்லது பொட்டலமிடப்பட்ட உணவு ஆகியவற்றை, அப்பொருட்களின் தன்மைக்கேற்ப, பொறுத்தமான "முதலில் வரப்பெற்றதை முதலில் பயன்படுத்து" [FIFO(First In, First Out)], "முதலில் காலாவதியாகக் கூடியதை முதலில் வெளியேற்று" [FEFO(First Expire,First Out)] என்ற இருப்புச் சுழற்சி முறையில் இருப்பு வைக்கப்பட வேண்டும்.

5.2.6 மூலப்பொருட்கள், பயன்பாட்டிலுள்ளபொருட்கள் மற்றும் தயாரித்து முடிக்கப்பட்ட/பரிமாறத் தயார்நிலையிலுள்ள உற்பத்திப் பொருட்களை, அவற்றை நஞ்சாக்காத பொருளால் செய்யப்பட்ட கொள்கலன்களில் சேமிக்கப்பட வேண்டும். அவை, தொற்றுநோயை ஏற்படுத்தும் உயிரினங்கள், பூச்சிகள் அல்லது உணவை சேதப்படுத்தும் ஜந்துக்கள் அண்டாமல் தடுக்கும் வகையிலும், சுவற்றுப்பகுதிகளை சுத்தம் செய்ய ஏதுவாகவும், தரைப்பகுதியிலிருந்து போதுமான உயரத்தல் அமைக்கப்பட்ட ரேக்குகளில் வைத்து சேமிக்கப்பட வேண்டும்.

5.3 உணவு பதப்படுத்துதல்/தயாரித்தல்,பொட்டலமிடுதல் மற்றும் விநியோகித்தல்/பரிமாறுதல்:-

5.3.1 காலநேரத்துடன் இணைந்த வெப்பநிலைக் கட்டுப்பாடு

5.3.1.1 எங்கு உணவின் உண்ணும் தன்மைக்கும் உணவுப் பாதுகாப்பிற்கும் காலநேரத்துடன் இணைந்த வெப்பநிலை பாதிப்பு இருக்குமோ, அங்கு அத்தன்மைக்கேற்ப, தேவையான காலநேரத்துடனான வெப்பநிலைக் கட்டுப்பாட்டு முறையை உருவாக்கி சீரியமுறையில் பராமரிக்கப்படுவதை உணவுவணிகம் உறுதிபடுத்த வேண்டும். அவ்வாறான கட்டுப்பாடானது, நுகர்வோரை அடையும் வரை, உணவுப் பொருட்களைப் பெறுதல், பதப்படுத்துதல், சமைத்தல், குளிர்நீட்டுதல், சேமித்தல், பொட்டலமிடுதல், விநியோகம் மற்றும் பரிமாறுதல் போன்ற நிலைகளையும் அவற்றின் தன்மைக்கேற்ற வெப்பநிலைக் கட்டுப்பாட்டு முறையை உள்ளடக்கியதாக இருக்க வேண்டும்.

5.3.1.2 திறந்து உருகுநிலையாக்கி/வெப்பப்படுத்தப்பட்டு, பயன்படுத்தப்பட்ட/கையாளப்பட்ட/கொண்டுசெல்லப்பட்ட, உறைநிலை உணவு/மூலப்பொருட்களை மீண்டும் மறுபயன்பாட்டிற்காக சேமிக்காமலிருப்பதில் கண்டிப்பாக கவனம் செலுத்த வேண்டும்.

5.3.1.3 உணவுப்பொருளை வெப்பப்படுத்துவது அவசியமெனில், ஒருமுறை உபயோகப்படுத்தத் தேவையான உணவுப்பகுதியை மட்டுமே வெப்பப்படுத்த பயன்படுத்த வேண்டும்.

5.3.1.4 திறந்த நிலையில் நெருப்பை சமையலுக்கு பயன்படுத்தும்போது, புகை/நீராவி போன்றவற்றை வெளியேற்ற, புகை போக்கிகள் மற்றும் காற்று வெளியேற்றிகள் அமைக்கப்பட வேண்டும்.

5.4 உணவு பொட்டலமிடுதல்

5.4.1 பொட்டலமிடும் பொருட்கள், உற்பத்தி செய்த உணவுப்பொருட்களில் மாசு, சேதம் ஏற்படுவதைத் தடுக்கும் தன்மை கொண்டதாகவும், உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டம் மற்றும் அதன்படியான ஒழுங்குமுறைகளின்படி லேபில்கள் கொண்டவையாகவும், இருக்கவேண்டும்.

5.4.2 முதனிலை பொட்டலமிடுதலில் (உணவு அல்லது பகுதிப்பொருள் அல்லது சேர்ப்புப் பொருளை நேரடியாகத் தொடக்கூடிய பொட்டலமிடும் பொருட்களை கொண்டு பொட்டலமிடுதலில்) உணவுத்தரம் கொண்ட பொட்டலமிடும் பொருட்களை மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும். அலுமினியம், பிளாஸ்டிக், மற்றும் தகரம் போன்ற பொட்டலமிடும் பொருட்களின் தரம், உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் ஒழுங்குமுறைகளில் குறிப்பிட்டுள்ள தரங்களை பின்பற்றப்பட்டதாக இருக்கவேண்டும்.

5.4.3 பொட்டலமிடப் பயன்படும் பொருட்கள் அல்லது வாயுக்கள் நச்சுதன்மையற்றதாகவும், உணவுப்பாதுகாப்பிற்கு அச்சுறுத்தலை ஏற்படுத்தாத தன்மை கொண்டதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

5.5 உணவு விநியோகம்/பரிமாறுதல்

5.5.1 உணவு வழங்கும் சங்கிலித்தொடரின், அனைத்து அபாயத் தொடர்புகளையும் கண்டறிந்து உணவுப்போக்குவரத்தின்போது ஏற்படும் உணவுச்சீர்கேட்டை குறைக்க வேண்டும்.

5.5.2 உணவின் பாதுகாப்பு மற்றும் தரத்தை நிலைநிறுத்தத் தேவையான வெப்பம் மற்றும் ஈரப்பதத்தைப் பராமரிக்க வேண்டும். கொண்டுசெல்பவை/கொல்கலன்கள், தேவையான வெப்பம், ஈரப்பதம் சூழல் மற்றும் உணவைப் பாதுகாக்கத் தேவையான பிற நிலைகளையும் பராமரிக்கத்தக்க கட்டமைப்புடன் வடிவமைக்கப்பட்டுப் பராமரிக்கப்படுவதுடன், அவை உணவுப்பொருட்களின் போக்குவரத்து/ விநியோகத்தின்போது நச்சுதன்மை ஏற்படுத்தாததாக இருப்பதோடு, உணவுப்பொருட்கள் அசுத்தமாவதிலிருந்தும் பாதுகாக்க, அவற்றை சுத்தமாகவும் நல்ல நிலையிலும் பராமரிக்க வேண்டும்.

5.5.3 உணவை மாசுபடுவதற்கு ஏதுவாக, அதற்கான வாகனங்களை, உணவைப் பெறுதல் மற்றும்/அல்லது உணவு கொள்கலன்கள் கொண்டு செல்வதற்கல்லாத பிற உபயோகங்களுக்கு பயன்படுத்தக்கூடாது. அதிக அபாயமுள்ள மீன், இறைச்சி, கோழியினம் மற்றும் முட்டை போன்ற பல்வேறு உணவுவகைகளைக் கொண்டு செல்ல, அதே வாகனஇடம் அல்லது கொள்கலன்களை பயன்படுத்தும்போது, ஒவ்வொரு பயன்பாட்டிற்குப் பின்னரும், உணவுப்பொருள் ஒன்றுக்கொன்று மாசுபடும் அபாயத்தைத் தவிர்க்க, சிறந்த முறைத் தொற்றுநீக்கம் மற்றும் தூய்மை செய்யும் முறைகளைக் கையாள வேண்டும். உணவைக் கொண்டுள்ள அவ்வாறான கொள்கலன்களை அதிக அளவில் எடுத்துச் செல்லும்போது ஒவ்வொருவகை உணவுப் பயன்பாட்டிற்கான இடம்/கொள்கலனும் தனித்தனியாக குறியிடப்பட்டு அதே பயன்பாட்டிற்கு மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும்.

6 மேலாண்மையும் மேற்பார்வையும்

6.1 உணவுத் தயாரிப்பு முறைகள், பொட்டலமிடுதல், அனுப்புதல் மற்றும் சேமிப்பு ஆகியவற்றில் ஏற்படும் பிரச்சினை மற்றும் அதன் சரியான இடத்தை அடையாளம் கண்டு, சேதங்களை விரைந்து கட்டுப்படுத்தும் சிறந்த மேலாண்மைக்கான, விரிவான செயலாக்கமுறைத் தரங்கள் [Standard Operating Procedures (SOPs)] உருவாக்கப்படவேண்டும்.

[**Note:** As per the ISO 22000:2005, Standard Operating Procedures (SOPs) to be maintained in Food Safety Management System (FSMS) are given below for your reference

- ⇒ Procedure for training
- ⇒ Procedure for internal communication
- ⇒ Procedure for external communication
- ⇒ Procedure for maintenance
- ⇒ Procedure for verification planning
- ⇒ Procedure for traceability
- ⇒ Procedure for handling potentially unsafe products
- ⇒ Procedure for withdrawal and recall
- ⇒ Procedure for purchase
- ⇒ Procedure for verification of purchased products
- ⇒ Procedure for raw material stores
- ⇒ Procedure for finished good stores
- ⇒ Procedure for dispatch
- ⇒ Procedure for handling customer complaints]

6.2 முறையான தகுதி கொண்ட, உற்பத்திப் பொருட்களின் உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரம் ஆகியவற்றை உறுதி செய்யத் தக்க, உணவு மாசுக்கான காரணிகளை தீர்மானித்தக்க, சரியான தடுப்பு மற்றும் சீர்செய் நடவடிக்கை எடுக்கத்தக்க, சிறந்த பராமரிப்பு மற்றும் மேற்பார்வையிடுதல் போன்றவற்றை உறுதி செய்யும் திறன்மிக்க, உணவுத்தூய்மை கொள்கைகள் மற்றும் உணவுத்தூய்மை பழக்கங்களில் அறிவார்ந்த திறனுள்ள தொழில்நுட்ப மேலாளர்கள் மற்றும் மேற்பார்வையாளர்களை உணவு நிறுவனம் பெற்றிருப்பதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

7. உணவுப்பரிசோதனை வசதிகள்

7.1 சட்டவிதிகள் மற்றும் ஒழுங்குமுறைகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள/தரங்களின்படி காலமுறையில் மற்றும் தேவைப்படும்பொழுது உணவுப்பொருட்களை/உணவை இயற்பியல், நுண்ணுயிரியல் மற்றும் ரசாயன பகுப்பாய்வுகளைச் செய்வற்கேற்ற சாதனங்களைக் கொண்ட ஆய்வுக்கூடம், வளாகத்தின் உட்பகுதியில் அமையப்பெற வேண்டும்.

7.2 மாசு ஏற்பட்டுள்ளதாக சந்தேகிக்கும் அல்லது மாசு ஏற்பட வாய்ப்புள்ள சூழலில், உணவு/உணவுப்பொருட்களை தொழிற்சாலையிருந்து வெளியே அனுப்புவதற்கு முன்பு பரிசோதனைக்கு உட்படுத்த வேண்டும்.

7.3 வளாகத்தில் ஆய்வுக்கூடம் இல்லாதபட்சத்தில், உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் ஆணையத்தால் அறிவிக்கை செய்யப்பட்டு அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வுக்கூடங்களில் காலமுறைகளில் பரிசோதனைகள் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும். புகார்கள் பெறப்பட்டு பரிசோதனை தேவைப்படும் பட்சத்தில், அந்நிறுவனம் தானாக முன்வந்து தனது ஆய்வகத்திலோ அல்லது உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் ஆணையத்தால் அறிவிக்கை செய்யப்பட்டு அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஆய்வுக்கூடத்திலோ பரிசோதனைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

8. தணிக்கை, பத்திரங்கள் மற்றும் பதிவேடுகள்

8.1 தவறுகளைக் கண்டுபிடிக்க/நல்ல தயாரிப்புமுறை பழக்கங்கள் [Good Manufacturing Practices (GMP)]/நல்ல தூய்மைப் பழக்கங்களுக்கான [Good Hygienic Practices (GHP)] இடைவெளிகளைக் கண்டுபிடிக்க, அனைத்து செயல்பாட்டு முறைகளுக்கும், செயலாக்கமுறைத் தரங்களின்படியான [Standard Operating Procedures (SOPs)] காலமுறைத் தணிக்கை மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

8.2 உணவு தயாரிப்பு/பதப்படுத்துதல், உற்பத்தி/சமையல், சேமிப்பு, விநியோகம், பணிகள், உணவுத்தரம், ஆய்வக முடிவுகள், சுத்தம் மற்றும் துப்புரவு, நோய்த்தொற்று கட்டுப்பாடு மற்றும் உற்பத்தி பொருட்கள் திரும்பப் பெறுதல் போன்றவற்றிற்கான பதிவேடுகளை, ஓராண்டு அல்லது உற்பத்திப்பொருளின் வாழ்நாள் முடியும் காலம் இவற்றில் எது அதிகமோ அதுவரை வைத்திருக்க வேண்டும்.

9. நிறுவன வளாகங்களின் துப்புரவு மற்றும் பராமரிப்பு

9.1 தூய்மைப்படுத்துதல் மற்றும் பராமரிப்பு

9.1.1 சுத்தம் மற்றும் துப்புரவுத் திட்டம் வரையப்பட்டு, கவனிக்கப்படுவதுடன், சுத்தம் செய்யப் பயன்படுத்தப்பட்ட சாதனங்கள் மற்றும் பொருட்கள் உட்பட, சுத்தம் செய்யப்படும் பகுதிகள், அவற்றின் காலமுறை மற்றும் பின்பற்றப்படும் நடைமுறை ஆகியவற்றிற்கான முறையான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்பட வேண்டும். தயாரிப்பு சாதனங்கள், நிர்ணயிக்கப்பட்ட காலமுறைகளில் கிருமிநீக்கம் செய்யப்பட்டு சுத்தம் செய்யப்படவேண்டும்.

9.1.2 உணவு மாசுபடுத்தக்க அபாயத்தைத் தவிர்க்க, சுத்தம் செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் ரசாயனப்பொருட்களை, அவற்றை அறியத்தக்க வகையில் தெளிவாகக் குறியிட்டு, உணவுப் பொருட்களிலிருந்து தனிமைப்படுத்தி சேமித்து வைக்கப்பட வேண்டும்.

9.2 பூச்சித்தடுப்பு முறைகள்

9.2.1 சாதனங்கள் மற்றும் கட்டிடம் உட்பட, உணவுநிறுவனம், பூச்சிகள் நுழைய இடமளிக்காதவாறும் அவை முட்டையிடுதற்கு பகுதிகளற்றும் இருக்க வேண்டும். பூச்சிகளின் புகழிடங்களான துளைகள், கழிவுநீர் கால்வாய்கள் மற்றும் பிற பூச்சிகள் வாழத்தக்க இடங்களை, வலை/தடுப்புகள்/திரைகளைப் பொருத்தியோ அல்லது தேவையான பிற பொருத்தமானவற்றை அமைத்தோ அல்லது முழுவதுமாக அடைத்தோ தடுக்க வேண்டும். மேலும் விலங்குகள், பறவைகள் மற்றும் செல்லப்பிராணிகள் ஆகியவற்றை உணவுநிறுவனப் பகுதிக்குள்/வளாகத்திற்குள் பிரவேசிக்க அனுமதிக்கலாகாது.

9.2.2 உணவுப்பொருட்களை, தரைக்கு மேற்பட்டும் சுவரைவிட்டு தள்ளியிருக்குமாறும் அமையப்பெற்ற, பூச்சிகள் நுழையாத கொள்கலன்களில் குவித்து சேமிக்கப்பட வேண்டும்.

9.2.3 உணவின் பாதுகாப்பு மற்றும் உணவின் ஏற்புத்தன்மை ஆகியவற்றில் எதிர்மறை விளைவுகள் ஏற்படாதவாறு, பூச்சிகளால் ஏற்படும் நோய்களுக்கான நடவடிக்கைகள் உடனடியாக கையாளப்பட வேண்டும். உணவின் பாதுகாப்பு மற்றும் உணவின் ஏற்புத்தன்மை ஆகியவற்றிற்கு அச்சுறுத்தல் ஏற்படத்தக்க சூழலின்றி, ஏற்ற அளவில் அனுமதிக்கப்பட்ட இயற்பியல், ரசாயன அல்லது உயிரியல் பொருட்களைக் கொண்டு, பூச்சிகளை அழிக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். நாள் மற்றும் காலமுறைகளுடன் பூச்சிமருந்து/தொற்று நீக்கிகள் பயன்பாட்டிற்கான பதிவேடுகள் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

10. தனிமனிதத்தூய்மை

10.1 ஆரோக்கியநிலை

10.1.1 உணவுமூலம் பரவும் நோய் தொற்றியுள்ள, தொற்றியுள்ளதாக அறியப்படும் அல்லது நம்பப்படும் அல்லது தொற்றுநோயை பரப்பக்கூடிய தன்மை கொண்ட எவரும், உணவைக்கையாளும் பகுதிக்குள் நுழைய அனுமதிக்கக்கூடாது . அவ்வாறான நோயால் எவரேனும் பாதிக்கப்படும்போது, அந்நோய் அல்லது அதற்கான அறிகுறிகளை, நிர்வாகத்திற்கு உடனடியாகத் தெரியப்படுத்தும் முறையை அவ்வுணவு நிறுவனம் உருவாக்குவதுடன், மருத்துவரீதியாக அல்லது கொல்லைநோயியல் ரீதியாக அறிகுறியிருப்பின் அந்த உணவுக் கையாளநரை, வழக்கமாக செய்யப்படும் பரிசோதனையைத் தவிர மருத்துவப் பரிசோதனை செய்யப்பட வேண்டும்.

10.1.2 உணவு வணிக நிறுவனம், கையாளநர்கள்/பணியாளர்கள் எவ்வித தொற்றுநோயாளும் பாதிக்கப்படவில்லை என்பதை உறுதிசெய்ய, தனது நிறுவனத்தின் உணவு கையாளநர்களை/ பணியாளர்களை ஆண்டுக்கு ஒருமுறை மருத்துவப் பரிசோதனைக்கு உட்படுத்தும் ஏற்பாடுகளைச் செய்து, பதிவு பெற்ற மருத்துவ அலுவலரால் ஒப்பமிடப்பட்ட அதற்கான பதிவேட்டை ஆய்விக்காக பராமரிக்க வேண்டும்.

10.1.3 அந்நிறுவன பணியாளர்கள் அனைவரும் தடுப்பு மருந்து அட்டவணைப்படி டைபாய்டு நோய்த் தடுப்பூசிகள் போடப்பட்டு அதற்கான பதிவேடுகளைப் பராமரித்து ஆய்வுக்கு வைக்க வேண்டும்.

10.1.4 தொற்றுநோய்கள் கொல்லைநோயாகத் தோன்றும் பட்சத்தில், அட்டவணைப்படியான தடுப்பூசிகள் போடப்பட வேண்டும்.

10.2 தன்சுத்தம்

10.2.1 உணவுக் கையாளநர்கள் சிறந்தமுறை தன்சுத்தத்தை பராமரிக்க வேண்டும். உணவு நிறுவனம், அனைத்து உணவு கையாளநர்களுக்கும் தேவையான, பொருத்தமான, மற்றும் சுத்தமான பாதுகாப்பான உடுப்புகள், தலைக் கவசங்கள், முகக் கவசங்கள், கையுறைகள், காலுறைகள் ஆகியவற்றை வழங்கி, உணவு கையாளநர்கள் பணியின்போது தினமும் சுத்தமான உடுப்புகள், தலைக் கவசங்கள், முகக் கவசங்கள், கையுறைகள், காலுறைகள் ஆகியவற்றை அணிவதை உறுதி செய்ய வேண்டும்.

10.2.2 உணவு கையாளநர்கள் உணவை கையாளும் நடவடிக்கைகளை தொடருமுன்பும், உணவுமூலப்பொருள் அல்லது அசுத்தமான பொருள், கருவிகள், சாதனங்கள் அல்லது பணிப்பரப்புகள் ஆகியவற்றை கையாளுகையால் அசுத்தம் ஏற்படலாகும் சமயங்களில் அல்லது கழிப்பறைகளைப் பயன்படுத்திய பின்னரும் தங்களது கைகளை சோப்பு கொண்டு சுத்தமான தண்ணீரால் கழுவி, கை உலர்ப்பான் அல்லது சுத்தமான துணியால் துடைப்பதன்மூலம் உலர்த்தி தொற்றுநீக்கம் செய்ய வேண்டும்.

10.2.3 உணவு கையாளும் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டுள்ள உணவுகையாளநர்கள், பாதுகாக்கப்பட்ட அல்லது பாதுகாக்கப்படாத உணவாகயிருந்தாலும் மற்றும் உணவுதயாரிப்பு மற்றும் உணவு பரிமாறுமிடங்களிலும் மெல்லுதல், புகைபிடித்தல், எந்த உணவின் மீதும் தும்முதல் அல்லது இறுமுதல் எச்சில் துப்புதல், போன்றவற்றைத் தவிர்க்க வேண்டும்.

10.2.4 உணவுகையாளநர்கள், காலமுறைகளில் நகங்கள் மற்றும் முடியை வெட்டிக்கொள்வதுடன் உணவைக் கையாளுகையில் அசுத்தமான பழக்கங்களைச் செய்வதோ அல்லது செய்யத்தூண்டவோ கூடாது.

10.2.5 மூலப்பொருட்கள் அல்லது உற்பத்தி செய்யப்பட்ட பொருட்களை கையாளும் பணிகளில் நேரடியாகப் பணியாற்றும் உணவுக்கையாளநர்கள் அனைத்து நேரங்களிலும், உயர்தர தன்சுத்தப்பழக்கங்களை பராமரிக்க வேண்டும். குறிப்பாக

அ) மூலப்பொருட்கள் அல்லது உற்பத்தி செய்யப்பட்ட பொருட்களை கையாளுமிடங்கள் அல்லது சேமிக்குமிடங்களில் அல்லது அவற்றிற்கான அறைகளில், அவர்கள் புகைபிடித்தல், எச்சில் துப்புதல் அல்லது சாப்பிடுதல் அல்லது குடித்தல் ஆகியவற்றைச் செய்யலாகாது.

ஆ) பணி மறுபடியும் தொடங்குமுன்பு மற்றும் கைகள் எப்பொழுதெல்லாம் அசுத்தமாகிறதோ அப்பொழுதாவது எடுத்துக்காட்டாக இறுமல்/தும்மலுக்குப்பின்பு, கழிப்பறை, தொலைபேசி ஆகியவற்றை உபயோகித்த பின்பாவது அவர்கள் தங்கள் கைகளைக் கழுவ வேண்டும்.

இ) உணவு உற்பத்திப்பொருட்களைக் கையாளும்போது மாசுஏற்பட ஏதுவானவற்றுடன் தொடர்புடைய கைப்பழக்கங்களான மூக்கைச்சொறிதல், தலைமுடிகளில்

விரல்களை ஓடவிடுதல், கண்கள், காதுகள் மற்றும் வாய் ஆகியவற்றைத் தேய்த்தல், தாடி மற்றும் உடற்பகுதிகளைச் சொறிதல் போன்றவற்றைத் தவிர்க்க வேண்டும்.

10.3 பார்வையாளர்கள்

10.3.1 பொதுவாக பார்வையாளர்களை உணவைக் கையாளும் பகுதிகளுக்குச் செல்வதை அனுமதிக்கக்கூடாது. உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தூய்மை ஆகியவற்றை உறுதி செய்வதில் எவ்வித சமாதானமும் அடையாமல் முறையான கவனம் செலுத்தப்பட வேண்டும்.

10.3.2 உணவு உற்பத்தி செய்யுமிடம், சமையலறை, தயார்செய்யுமிடம், சேமிப்பு மற்றும் கையாளும் பகுதிகளுக்கு பார்வையாளர்களை அனுமதிக்கும்போது, ஏற்ற பாதுகாப்பு உடைகள், காலுறைகள் போன்றவற்றை அணிவதையும் மற்றும் இப்பிரிவிற்கு நேரான பிற தூய்மை விதிகளைக் கடைபிடிப்பதை உணவு நிறுவனம் உறுதி செய்ய வேண்டும்.

11. உற்பத்திப்பொருட்கள் பற்றிய தகவல்கள் மற்றும் நுகர்வோர் விழிப்புணர்வு

உணவுச்சங்கிலியில் ஒவ்வொருவருக்கும், கையாள, சேமிக்க, பதப்படுத்த, தயார்செய்ய, பாதுகாப்பாகவும் சரியாகவும் தெரியுமாறு வைக்க, அதன் கூட்டம் (Batch) அல்லது பாகத்தை (Lot) எளிதில் அறிய மற்றும் தேவைப்பட்டால், திரும்பப்பெற ஆகியவற்றிற்கு ஏற்ற வகையில், போதுமான, ஏற்புடைய தகவல்கள் கிடைப்பதை உறுதி செய்ய, அனைத்து உற்பத்திப் பொருட்களின் பொட்டலமும் உணவுப்பாதுகாப்பு மற்றும் தரங்கள் சட்டம் 2006 மற்றும் அதன்கீழான ஒழுங்குமுறைகளின்படியான ஒரு லேபிலையும் தேவையான தகவலையும் தாங்கியிருக்க வேண்டும்.

12. பயிற்சி

12.1 அசுத்தம் மற்றும் சீர்கேடு ஆகியவற்றிலிருந்து உணவைப் பாதுகாப்பதில், உணவு வணிகத்தின் அனைத்து உணவுக் கையாளநர்களும் தத்தமது கடமையையும், பொறுப்பையும் உறுதி செய்ய வேண்டும். உணவின் தரம் மற்றும் பாதுகாப்பை உறுதி செய்யும் வகையில், உணவுக் கையாளநர்கள் உணவு தயாரிப்பு, பதப்படுத்துதல், பொட்டலமிடுதல், சேமித்தல் மற்றும் பரிமாறுதல் தொடர்பான, தேவையான அறிவுத்திறன் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

12.2 உணவு நிறுவனமானது, தனது அனைத்து உணவுக் கையாளநர்களுக்கும், அவர்களது பணிச் செயல்பாடுகளுக்கேற்ற, தன்சுத்தத் தேவைகள், உணவின் தன்மை, அதன் ஆளுமை, பதப்படுத்துதல், தயார் செய்தல், பொட்டலமிடுதல், சேமித்தல், பணி மற்றும் விநியோகம் ஆகியவற்றுடன் உணவுத்தூய்மை மற்றும் உணவுப் பாதுகாப்புத் தேவைகள் பற்றிய அறிவுறுத்தல்கள் மற்றும் பயிற்சி ஆகியவை வழங்கப்பட்டிருப்பதை உறுதிபடுத்த வேண்டும்.

12.3 உணவுத் தூய்மை மற்றும் உணவுப் பாதுகாப்பு முறைகள் திறம்பட கடைபிடிக்கப்படுவதை, பயிற்சி, பாதுகாப்புத் தேவைகள் பற்றிய விளிப்புணர்வு மற்றும் தகுதிநிலை ஆகியவற்றின் திறன்களை, காலமுறை மதிப்பீடு செய்யப்படுவதன் மூலமும், தொடர்ச்சியான மேற்பார்வை மற்றும் சோதனைகள் ஆகியவற்றின் மூலமும் உறுதி செய்யப்பட வேண்டும்.

12.3 பயிற்சித் திட்டங்கள் தொடர் ஆலோசனைக்கு உட்படுத்தி காலத்திற்கேற்றவாறு மாற்றியமைக்கப்பட வேண்டும்.