

FSSAI Manual

**Food Safety Training Manual/Basic Catering**

PRINCIPAL COORDINATOR --- Dr Rajendra Prasad Pandey

School of Translation Studies and  
Training,

IGNOU, New Delhi COORDINATORS

Dr. Jagdish Sharma

School of Translation Studies and Training

IGNOU, New Delhi

Dr. Nandini Sahu

School of Humanities

IGNOU, New Delhi

Translator: Dr. Raghavendra H.K. Name of the translator:

Dr. Raghavendra H.K.

Translator, Hyderabad.

Vetted by T.S. Satyanath

Name of the Vetter: T.S. Satyanath

Former professor,

Dept. of Modern Indian Languages

and Literary Studies,

University of Delhi, Delhi 110007.

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐನ ಕೈಪಿಡಿ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ತರಬೇತಿ ಕೈಪಿಡಿ/ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವುದು

ಮುಖ್ಯ ಸಂಘಟಕರು --- ಡಾ|| ರಾಜೇಂದ್ರ ಪ್ರಸಾದ್ ಪಾಂಡೆ

ಭಾಷಾಂತರ ಮತ್ತು ತರಬೇತಿ ಅಧ್ಯಯನ ಕೇಂದ್ರ,

IGNOU, ನವದೆಹಲಿ

ಸಂಘಟಕರು ಡಾ|| ಜಗದೀಶ್ ಶರ್ಮ

ಭಾಷಾಂತರ ಮತ್ತು ತರಬೇತಿ ಅಧ್ಯಯನ ಕೇಂದ್ರ,

IGNOU, ನವದೆಹಲಿ .

ಡಾ|| ನಂದಿನಿ ಸಾಹು

ಸ್ಕೂಲ್ ಅಪ್ ಹ್ಯೂಮನಿಟೀಸ್

IGNOU, ನವದೆಹಲಿ

ಭಾಷಾಂತರಕಾರರು :ಡಾ|| ರಾಘವೇಂದ್ರ ಹೆಚ್.ಕೆ.

ಭಾಷಾಂತರಕಾರರ ಹೆಸರು

ಡಾ|| ರಾಘವೇಂದ್ರ ಹೆಚ್.ಕೆ

ಭಾಷಾಂತರಕಾರರು, ಹೈದರಾಬಾದ್.

ಪರಿಶೀಲಿಸಿದವರು: ಪ್ರೊ|| ಟಿ.ಎಸ್. ಸತ್ಯನಾಥ್

ಪರಿಶೀಲಿಸಿದವರ ಹೆಸರು

ಪ್ರೊ|| ಟಿ. ಎಸ್. ಸತ್ಯನಾಥ್,

ನಿವೃತ್ತ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು,

ಆಧುನಿಕ ಭಾರತೀಯ ಭಾಷೆಗಳು

ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ

ದೆಹಲಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ದೆಹಲಿ 110007



ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ತರಬೇತಿ ಕೈಪಿಡಿ/

ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವುದು

ಸ್ವಾಗತ

ಸ್ವಾಗತ

ಕಲಿಕಾ ಫಲಿತಾಂಶ

ಕಾನೂನು ಏನು ಹೇಳುತ್ತದೆ

ಭಾಗ -1 ಆಹಾರ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗೆ ಮುನ್ನುಡಿ

ಆಹಾರ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಅಪಾಯಗಳು

ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ

ಭಾಗ -2 ಸ್ಥಳ, ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು

ಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶ

ಆಹಾರದ ಅಂಗಡಿಯ ರಚನೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ

ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರುಗಳು

ಸೌಲಭ್ಯ

ಭಾಗ -3 ಆಹಾರದ ಉತ್ಪಾದನೆ

ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸ್ವೀಕರಣೆ

ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ಪೂರ್ವ ಸಿದ್ಧತೆ

ಆಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯ

ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು

ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸುವಿಕೆ

ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಸೇವೆ

ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ

ಭಾಗ 4 – ವೈಯುಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

ಭಾಗ 5 – ಕೀಟ ನಿರ್ವಹಣೆ

ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ

## ಸ್ವಾಗತ

ಈ ಕೈಪಿಡಿಯು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐನೊಂದಿಗೆ ನೊಂದಾಯಿಸಿದ ಉಟದಮನೆ, ಭೋಜನಶಾಲೆ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಆಹಾರದ ವ್ಯವಹಾರ ಮಾಡುವವರಿಗೆಂದು ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಕೈಪಿಡಿಯು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ ಕಾಯಿದೆ 2006ರಲ್ಲಿ ನೊಂದಣಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರವಿತರಣೆಯಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಆಹಾರವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕರಿಗೆ ಆಹಾರದ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಪಾಲಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಹೊತ್ತಿಗೆಯು ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕರು ತಮ್ಮ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹಲವರು ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಉತ್ತಮ ಅಭ್ಯಾಸವುಳ್ಳ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

### ಕಲಿಕಾ ಫಲಿತಾಂಶ –

ಈ ಕೈಪಿಡಿಯ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶವೇನೆಂದರೆ ಆಹಾರಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಒಳಪಡುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ ನೀಡುವುದಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರ ವಿತರಣೆಯ ನಿರ್ವಹಣೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರು ಅಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ತಮ್ಮವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕು. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿರ್ವಹಕರು(FSS) ಆಹಾರದ ಉದ್ಯಮದ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಅಗತ್ಯತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸೂಕ್ತಸಲಹೆಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುದು.

ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮದ ಸುರಕ್ಷತೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉತ್ತಮಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಈ ಕೈಪಿಡಿಯ ಕಲಿಕಾ ಫಲಿತಾಂಶವಾಗಿದೆ.

### ಕಾನೂನು ಏನು ಹೇಳುತ್ತದೆ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕಡ್ಡಾಯವಾದ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು-

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡ ಕಾಯಿದೆ 2011 (<http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/fss-regulations.html>) 4ರ ಭಾಗ 2 (ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರಗಳ ನೋಂದಣಿ) ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯಿದೆ 2006 (<http://www.fssai.gov.in/home/fss-legislation/food-safety-and-standards-act.html>)

ಭಾಗ-1

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಮುನ್ನುಡಿ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ

ಅಪಾಯಗಳು

ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ

## ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಅಪಾಯಗಳು

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಎಂದರೆ ಆಹಾರವು ಮನುಷ್ಯನ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಸೇವನೆಗೆ ಅರ್ಹವಾದದ್ದು ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರ ಭರವಸೆಯಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರಜನ್ಯ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಎಂದರೆ ಈ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಗಂಭೀರವಾದ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದ್ದು, ಪ್ರಪಂಚದ ಮೂಲೆಮೂಲೆಯಲ್ಲೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ, ಇದರ ಲಕ್ಷಣಗಳೆಂದರೆ, ವಾಂತಿ, ಅತಿಸಾರಭೇದಿ ಮತ್ತು ಜ್ವರ, ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವು ಕೂಡ ಸಂಭವಿಸಬಹುದು.

ಆಹಾರಜನ್ಯ ಕಾಯಿಲೆಯ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಗಾದರೂ ಬರಬಹುದು, ಕೆಲವರು ತೀರ ಅಪಾಯಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಾರೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳು, ವೃದ್ಧರು, ಗರ್ಭಿಣಿಯರು ಮತ್ತು ಅನಾರೋಗ್ಯ ಪೀಡಿತರು.

ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಜಾಗರೂಕರಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರು ಆಹಾರ ಜನ್ಯರೋಗಗಳಿಗೆ ಸೋಂಕಿತರಾಗದಂತೆ ತಡೆಯಲು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ.

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಪಾಯಗಳು ಎಂದರೆ ಕೆಲವು ವಸ್ತುಗಳು ಜೈವಿಕ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಥವಾ ಭೌತಿಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದೊಳಗೆ ಸೇರಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ.

ನಾಲ್ಕು ವಿಧದ ಅಪಾಯಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ:

ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮೂರು ಪ್ರಮುಖ ರೀತಿಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಪಾಯಗಳು:

1. ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ, ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಇತ್ಯಾದಿ.)
2. ರಾಸಾಯನಿಕ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಕೀಟನಾಶಕಗಳು, ಇತ್ಯಾದಿ.)
3. ಭೌತಿಕ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಮುರಿದ ಗಾಜು, ಕೂದಲು, ಇತ್ಯಾದಿ.)

ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಅಪಾಯಗಳು ಬಹಳ ಪ್ರಮುಖವಾದವುಗಳಾಗಿವೆ.

ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾವು ಅತ್ಯಂತ ಚಿಕ್ಕ ಜೀವಿಗಳಾಗಿದ್ದು, ಮೈಕ್ರೋಸ್ಕೋಪ್ ಇಲ್ಲದೆ ಕಾಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ವಿಧದ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗಳು ಜನರಿಗೆ ಹಾನಿಕಾರಕವಾಗಿದ್ದು, ಆಹಾರ ಜನ್ಯ ರೋಗವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು.

ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಮೂಲಗಳು

ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ

ತ್ಯಾಜ್ಯ

ಮಣ್ಣು

ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ

ಕೀಟ ಮತ್ತು  
ದಂಶಕಗಳು  
ಮಾನವ ಸಂಪರ್ಕ  
ನೀರು

ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾವು ವಿವಿಧ ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕ ಆಹಾರದ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಂದು ಆಹಾರವನ್ನು ಕೆಡಿಸಬಹುದು. ಸಂಪರ್ಕದ ಮೂಲಗಳೆಂದರೆ ಮಣ್ಣು, ಮಾನವ ಸಂಪರ್ಕ, ತ್ಯಾಜ್ಯ, ಕಲುಷಿತ ನೀರು, ಕೀಟ, ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸ, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಚ್ಚಾ ತರಕಾರಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ.

### ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ

ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆ ಎಂದರೆ ಆಹಾರದ ಮೂಲ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ, ವಿನ್ಯಾಸ, ಆಹಾರದ ಸುವಾಸನೆ, ಸ್ವಾದ ಕಲುಷಿತಗೊಂಡು ಸೇವಿಸುವಿಕೆಗೆ ಅಥವಾ ಬಳಕೆಗೆ ಅಯೋಗ್ಯವಾಗುವಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

### ಚಟುವಟಿಕೆ-1

1. ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಜಾಗರೂಕರಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರು ಆಹಾರ ಜನ್ಯರೋಗಗಳಿಗೆ ಸೋಂಕಿತರಾಗದಂತೆ ತಡೆಯಲು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ: ಸರಿ/ತಪ್ಪು .
2. ಮೂರು ಪ್ರಮುಖ ರೀತಿಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅಪಾಯಗಳೆಂದರೆ,  
1).....2).....3).....
3. ....ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ.  
1)ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ 2)ಕಲ್ಲುಗಳು 3)ಕೂದಲು
4. ಪ್ಯಾಥೋಜೆನಗಳಿಂದ ತುಂಬಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ..... ಆಹಾರಜನ್ಯ ರೋಗಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.
5. ಮನುಷ್ಯನ ಬಳಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರವು ಸೇವನೆಗೆ ಸ್ವೀಕರಾರ್ಹವಾದದ್ದು ಎಂಬುದು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಭರವಸೆಯಾಗಿದೆ.



ಭಾಗ-2

ಸ್ಥಳ, ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳು

ಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶ

ಆಹಾರದ ಅಂಗಡಿಯ ರಚನೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ

ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರುಗಳು

ಸೌಲಭ್ಯ

## ಸ್ಥಳ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲ ಪರಿಸರ

- ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯ ಸ್ಥಳವು ಕೊಳಚೆ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಗುಣಮಟ್ಟಗಳನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಎಲ್ಲಾ ಹೊಸ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ದೂರದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು.
- ಮಾಲಿನ್ಯ ಸಂಭಾವ್ಯ ಮೂಲಗಳಾದ, ಕಸ, ತ್ಯಾಜ್ಯ ನೀರು, ಶೌಚಾಲಯ, ತೆರೆದ ಚರಂಡಿ ಹಾಗೂ ಬೀದಿಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಂಪರ್ಕದಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು.

## ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕಗಳ ವಿನ್ಯಾಸ

1. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಪ್ರದೇಶ ದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಪೂರ್ವ-ಸಿದ್ಧತೆ ಮತ್ತು ನಂತರದ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಬಾರದು. ಆಹಾರದ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ವಸ್ತುಗಳ ಸಾಗಾಟವು ಯಾವಾಗಲೂ ಏಕಮುಖವಾಗಿ (ವಸ್ತುಗಳ ಸಾಗಾಟ ದ್ವಿಮುಖವಾಗಿರಬಾರದು) ಇರಬೇಕು.
2. ನೆಲ, ನೆಲಹಾಸುಗಳು ಮತ್ತು ಘಟಕಗಳ ಗೋಡೆಗಳು ತೇವಾಂಶಕ್ಕೆ ಒಳಗೊಳ್ಳದ ಸ್ವಚ್ಛ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಿರಬೇಕು. ಅವು ಯಾವುದೇ ಚೂರು ಚೂರಾಗಿ ಉದುರುವ ಬಣ್ಣ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರಿನಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರದೇ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿರಬೇಕು. ಧೂಳು, ಸಾಂದ್ರೀಕರಣ ಮತ್ತು ಅಚ್ಚುಗಳ ಮೇಲಿನ ಕೊಳೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಮೇಲ್ಮೈಗಳನ್ನು ಸೌಮ್ಯ ಅಥವಾ ನುಣುಪಾದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಿರಬೇಕು.
3. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮೃದುವಾದ ಮತ್ತು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಮೇಲ್ಮೈಗಳನ್ನು ಸೋಂಕು ನಿವಾರಕ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಂತಿರಬೇಕು.
4. ಕೀಟಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಲು ಕಿಟಕಿಗಳು, ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ಪರಿಸರದ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಇತರ ವಾತಾಯನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು, ಎಲ್ಲ ಪರದೆ ಮತ್ತು ಜಾಲರಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲ್ಪಡಬೇಕು.
5. ಒಳಚರಂಡಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿಗಾಗಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಕಾಶ ಇರಬೇಕು.
6. ವಾಹನಗಳು, ಮೇಜುಗಳು, ಮೇಲ್ಕಟ್ಟುಗಳು, ಬೆಂಚುಗಳು ಮತ್ತು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು, ಗಾಜಿನ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಮೇಲ್ಮೈಗಳು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು, ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿದ, ಕೊಳೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರದ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು (ಸ್ಟೇನಲೇಸ್ ಸ್ಟೀಲಿನಂತಹ) ಸುಲಭವಾಗಿರುವಂತಹ ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಇದುವ ಸ್ಥಳ ನೆಲದ ಮೇಲಿಂದ ಕನಿಷ್ಠ 60 ರಿಂದ 70 ಸೆಂ.ಮೀ ನಷ್ಟು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿರಬೇಕು.

7. ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಶೇಖರಣಾ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸುವ ವಿತರಣಾ ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ಘನ, ತುಕ್ಕು / ತುಕ್ಕು ನಿರೋಧಕ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು. ಅವು ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕು , ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಧೂಳಿನಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲ್ಪಡಬೇಕು.

8. ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಆಹಾರ ವಿತರಣಾ ವಾಹನವನ್ನು ಶುದ್ಧ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು.

### ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರುಗಳು

1. ಉಪಕರಣಗಳು, ಕಂಟೈನರುಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ವಿನ್ಯಾಸ

- ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ ಕ್ಯಾಡ್ಮಿಯಮ್ ಸೀಸದ, ಆಹಾರೇತರ ದರ್ಜೆಯ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಾರದು.
- ಆಹಾರ ಕಣಗಳು ಅಥವಾ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳ ಸಂಗ್ರಹವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸುಲಭವಾದ ಶುದ್ಧೀಕರಣ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು.
- ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸ್ಟೈನ್‌ಲೆಸ್‌ಸ್ಟೀಲ್ ಲೋಹದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿರಬೇಕು. ತಾಮ್ರ ಮತ್ತು ಹಿತ್ತಾಳೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ಪದರ(ಕಲಾಯಿ/ಅಲಾಯಿ) ವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ಅಚ್ಚು / ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳು ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರುಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧವಾಗಿ, ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ ಮತ್ತು ಜೋಡಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.
- ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಕಂಟೈನರುಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ತ ಮುಚ್ಚಳದೊಂದಿಗೆ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.
- ಸೂಕ್ತ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಗೋಡೆಗಳಿಂದ ದೂರದಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಿಸಿ ಇಡಬೇಕು.
- ಆಹಾರೇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾದ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು, ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹ ಕಂಟೈನರುಗಳಿಂದ ದೂರದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡಬೇಕು.

### ಚಟುವಟಿಕೆ-2

1. ತಾಮ್ರ ಮತ್ತು ಹಿತ್ತಾಳೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ಪದರ(ಕಲಾಯಿ/ಅಲಾಯಿ) ವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
2. ....ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಲು ಕಿಟಕಿಗಳು, ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ಪರಿಸರದ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರುವ ಇತರ ವಾತಾಯನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು, ಎಲ್ಲ ಪದರ ಮತ್ತು ಜಾಲರಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು.  
1)ವೈಯುಕ್ತಿಕ ವಸ್ತುಗಳು 2) ಸೂರ್ಯ 3)ಕೀಟ 4)ಗಾಳಿ
3. ಸೂಕ್ತ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಅಯ್ಯಿ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕಾದ ಮುಖ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳೆಂದರೆ,  
1)..... 2) .....  
3)..... 4).....
4. ವಸ್ತುಗಳ ಸಾಗಾಣಿಕೆಯನ್ನು.....ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು.  
1)ಒಂದು 2) ದ್ವಿಗುಣ 3)ಏಕ 4)ಬಹು

5.ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳು, ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ಖಾದ್ಯ ಹಾಗೂ ಅಪಾಯದಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಲು ಒಂದೇ ತರಹದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಕಂಟೈನರುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.

### ಸೌಲಭ್ಯಗಳು

ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ಒದಗಿಸಲು ಅಗತ್ಯ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ ನೀರು ಸರಬರಾಜು, ಪಾತ್ರೆಗಳ ಮತ್ತು ವಸ್ತುಗಳ ಶುದ್ಧೀಕರಣ, ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ಕುಡಿಯುವ ಐಸ್ ಮತ್ತು ಉಗಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು, ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಶೌಚಾಲಯಗಳು, ಸರಿಯಾದ ಗಾಳಿ, ವಾಯು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮತ್ತು ಬೆಳಕಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಮುಂತಾದವು. ಈ ಅಗತ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ:

1. ಆಹಾರದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸತತವಾಗಿ ಶುದ್ಧ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆ ಇರಬೇಕು. ಶುದ್ಧ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನೀರಿನ ಶೋಧಕಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬಹುದು.
2. ಮರುಬಳಕೆಯ ನೀರು ಸರಬರಾಜಿನಲ್ಲಿ, ಆಹಾರ ಅಥವಾ ತೊಳೆಯುವ ನೀರಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಗ್ರಹಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಬೇಕು.
3. ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು (ಬಾಟಲ್ ನೀರು, ಜಲ ಶುದ್ಧೀಕರಣದ ಮೂಲಕ ಬೇಯಿಸಿದ / ಫಿಲ್ಟರ್ ಮಾಡಿದ ನೀರು ಮುಂತಾದ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ನೀರನ್ನು) ಸರಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಧೂಳು ಮತ್ತು ಕೊಳಕಿನಿಂದ ಸುರಕ್ಷಿತವಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಮುಚ್ಚಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು. ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಶುದ್ಧತೆ ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನೀರಿನ ಫಿಲ್ಟರ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಬೇಕು, ನೀರು ಸಾಗಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಮುಚ್ಚಿದ ಕಂಟೈನರುಗಳಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿ, ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಕಂಟೈನರಿಗೆ ನಲ್ಲಿಯನ್ನು ಆಳವಡಿಸಬೇಕು ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಕೈ ತೊಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ನೀರು ಲಭ್ಯವಿರಬೇಕು.
4. ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು / ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು, ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ನೀರಿನ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ನೀಡಬೇಕು.
5. ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಲು, ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸಿಂಕ್ ಇರಬೇಕು. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸುವ ಮೊದಲು ತೊಳೆದಿಡಬೇಕು.

6. ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಐಸ್ ಮತ್ತು ಉಗಿಯನ್ನು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿರಬೇಕು. ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಅವುಗಳನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಿರಬೇಕು. ಐಸ್ ಅನ್ನು ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಸ್ಕೂಪ್ ಬಳಸಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಐಸ್ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

7. ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಶೌಚಾಲಯಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ ಕೂಡ ಸಹ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಅಂಶಗಳಾಗಿವೆ, ಏಕೆಂದರೆ, ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಸೂಕ್ತ ಕೈ ತೊಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಅದರಲ್ಲಿ ಕೈಯನ್ನು ತೊಳೆಯುವ ಮತ್ತು ಒಣಗಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಕೂಡ ಸೇರಿಕೊಂಡಿವೆ-

ಪಿಂಗಾಣಿ / ಸ್ಟೈನಲೇಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಕೈತೊಳೆಯುವ ಬೇಷನ್ನುಗಳು, ಮೊಣಕಾಲಿನಿಂದ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಬೇಷನ್ನುಗಳಿಗೆ ಆದ್ಯತೆ ಕೊಡಬೇಕು.

- ✓ ಜರ್ಮಿಸಿಡಲ್
- ✓ ದ್ರವರೂಪ ಸಾಬೂನು
- ✓ ಸ್ಯಾನಿಟೈಜರ್
- ✓ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ತಣ್ಣೀರಿನ ಸರಬರಾಜು
- ✓ ಒದ್ದೆ ಕೈಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ
- ✓ ಸ್ವಚ್ಛ ಮತ್ತು ಒಣಗಿರುವ ಟವೆಲುಗಳು, ಮೇಲಾಗಿ ಕಾಗದದ ಟವೆಲ್ / ರೋಲುಗಳು
- ✓ ಮುಚ್ಚಿರುವ ಕಸದ ಡಬ್ಬ, ಮೇಲಾಗಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಲೈನಿಂಗ್ ಹೊಂದಿರುವ ಕಾಲಿನ ಮೂಲಕ ನಿರ್ವಹಿಸುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.

ಅಲ್ಲದೆ, ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಕಾರ್ಯ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಶೌಚಾಲಯಗಳು ಮತ್ತು ಬಟ್ಟೆ ಬದಲಾಯಿಸುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಕೊಠಡಿ ಮತ್ತು ಮನರಂಜನಾ ಕೋಣೆಗಳು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕಾ ಮತ್ತು ಸೇವಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿರಬೇಕು.

8. ಗಾಳಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ವಾತಾಯನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಕುರಿತಂತೆ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೊಠಡಿಗೆ ಗಾಳಿಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಮಾಲಿನ್ಯ ಪ್ರದೇಶದ ಕಡೆಯಿಂದ ಪ್ರಸರಿಸದ ಹಾಗೆ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನಿರ್ಮಿಸಿರಬೇಕು.

9. ಆಹಾರ ವಿತರಣೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕು ಇರಬೇಕು. ವಿದ್ಯುತ್ ಜೋಡಣೆಗಳಲ್ಲಿರುವ ಬಿರುಕಿನಿಂದ ಆಹಾರ ಕಲುಷಿತಗೊಳ್ಳದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸೂಕ್ತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಜೋಡಣೆಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿರಬೇಕು.

ಭಾಗ-3

ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ

ಸ್ವೀಕರಣೆ

ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ಪೂರ್ವ ಸಿದ್ಧತೆ

ಆಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯ

ಅಡುಗೆ

ಪುನಶ್ಚೇತನಗೊಳಿಸುವ

ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸುವಿಕೆ

ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಸೇವೆ

ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ

### ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸ್ವೀಕರಣೆ

- ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಪ್ರದೇಶ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
  - ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ FSSAI ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.
  - ವಿತರಿಸಲಾದ ಆಹಾರದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ - ಅದರ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ನಿಮ್ಮ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ತಾಪಮಾನವು ಒಂದೇ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರಬೇಕು.
- ಉನ್ನತ ಮಟ್ಟದ ಅಂದರೆ 'ಎ' ಗ್ರೇಡಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಮೊಟ್ಟೆ, ಪಾಶ್ಚೀಕರಿಸಿದ ಹಾಲು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಿ.
- ಸೋರಿಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಮತ್ತು ಹರಿದು ಹೋಗಿರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಬೇಡಿ / ಬಳಸಬೇಡಿ.
- ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಅವಧಿಯಿರುವ ಮತ್ತು ಅವಧಿ ಮುಗಿದಿರುವ ದಿನಾಂಕಗಳ ವಿವರಗಳನ್ನು ಮೊದಲು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.
- ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿದ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುಗಟ್ಟಿರುವ ಮತ್ತು ಕರಗಿ ನೀರಾಗಿರುವ ಚಿಹ್ನೆಗಳಿಗಾಗಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಪುನಃ ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿ.
  - ಕೀಟಬಾಧೆಯಿಂದ ಹಾಳಾಗಿರುವ ಮತ್ತು ಕೊಳಕು ಚಿನ್ನೆಗಳಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.
  - ಮಾಂಸ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ತಾಜಾತನವನ್ನು (ಗಾಢವಾದ ಬಣ್ಣ, ಯಾವುದೇ ಅಸಹಜ ವಾಸನೆ ಇರದಿರುವಿಕೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು) ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.
  - ಆಹಾರ ಚೆಲ್ಲುವಿಕೆ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯದ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಅವಶ್ಯಕವಿರುವ ಹಾಗೂ ಶೇಖರಣಾ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಪ್ರಕಾರ ಕಚ್ಚಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ.

#### ಚಟುವಟಿಕೆ- 3

1. ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಉಷ್ಣಾಂಶವು  $0^{\circ}C$  ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕೆಳಗಿರಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
2. ಹೆಚ್ಚು ಅಪಾಯಕಾರಿಯಾಗುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವುಳ್ಳ ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಉಷ್ಣಾಂಶವು..... ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕೆಳಗಿರಬೇಕು.  
1)  $10^{\circ}C$ . 2)  $5^{\circ}C$ . 3)  $7^{\circ}C$ . 4)  $15^{\circ}C$ .
3. ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅಥವಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು..... ಅಂಶಗಳಿದ್ದಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಕರಾರ್ಹವಾದದ್ದು.  
1) ಉತ್ತಮ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಸ್ಥಿತಿ 2) ವಿದೇಶಿ ವಸ್ತು 3) ಪರಾವಲಂಬಿ 4) ಕೀಟನಾಶಕ
4. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಒಂದು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಉತ್ಪಾದಕ, ವಿತರಕ ಅಥವಾ ಡೀಲರ್‌ಗಳು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಬಿಲ್ ಅಥವಾ ನಗದು ರಸೀದಿ ಅಥವಾ ಲೇಬಲ್ಲಿನ ಅವಧಿಯನ್ನು ಈ ..... ನಮೂನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಡಬೇಕು.  
1) ನಮೂನೆ ಇ 2) ನಮೂನೆ ಡಿ 3) ನಮೂನೆ ಬಿ 4) ನಮೂನೆ ಎ

5.ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿರುವ ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕೇಜಿನ ಸೂಕ್ತತೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸ್ಥಿತಿಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಅವಧಿ ಮುಗಿದ/ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತ/ ಈ ಅವಧಿಯೊಳಗೆ ಬಳಸಿ ಎಂಬುದರ ಚಿನ್ನೆಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕು. ಸರಿ/ತಪ್ಪು.

#### ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

- ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ನಂತರ ಬರುವ ಮೊದಲ ಅದೃಶ್ಯ ಅದರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಾಗಿದೆ. ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೊಠಡಿಯ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿನ್ಯಾಸದಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದು, ಒಳ್ಳೆಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಕೀಟ ಪ್ರವೇಶ ಮತ್ತು ಆಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ತಾಪಮಾನವು 5 °C. ಕೆಳಗಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕರಿಸುವಾಗ, ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು –
- ಘನೀಕೃತ ಆಹಾರ -18 °C. (0 ° F) ನಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು.
- ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರುಗಳು ಮತ್ತು ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ಘಟಕಗಳು 4 °C.. (40 ° F)ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು ಅಥವಾ ತಂಪಾಗಿರಬೇಕು ಒಣ ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳು 10 °C. ನಿಂದ 21 °C. (50 ° F ನಿಂದ 70 ° F) ವರೆಗಿರಬೇಕು.
- ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ / ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿದ್ದದೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿಡಬೇಕು. ಬೇಯಿಸಿದ /ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಿರುವ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಎಂದಿಗೂ ಶೇಖರಿಸಡಬೇಡಿ.
- ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಮುಚ್ಚಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸರಕನ್ನು ಸರದಿ ಪ್ರಕಾರ ಬದಲಾಯಿಸಿ (FIFOನ ಮಾದರಿ- ಮೊದಲು ಒಳಗೆ ಬಂದ ಸರಕನ್ನು ಮೊದಲು ಹೊರಗೆ ಕಳುಹಿಸುವುದು. ಮತ್ತು FEFO ನ ಮಾದರಿ ತ್ವರಿತ ಅವಧಿಯುಳ್ಳ ಸರಕನ್ನು-ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಬಳಕೆಗೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುವುದು).
- ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರಗಳನ್ನು 15 ಸೆಂ.ಮೀ (6 ಇಂಚುಗಳು) ನೆಲದಿಂದ ಮೇಲಿನ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಬೇಕು.
- ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಲು ಮುಚ್ಚಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.



## ರೇಫ್ರಿಜರೇಟರಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಶೇಖರಣಾ ಕ್ರಮ

ಮಾಂಸಹಾರಿ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರಗಳಿಗಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಫ್ರಿಡ್ಜ್ ಇಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರತ್ಯೇಕ ರೇಫ್ರಿಜರೇಟರ್ ಲಭ್ಯವಿದ್ದರೆ: -

-ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ರೇಫ್ರಿಜರೇಟರಿನಲ್ಲಿ ಜೋಡಣೆಯ ಕ್ರಮ- ಮೇಲಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಿರುವ, ಸಲಾಡ್ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಇಡಬೇಕು. ಕೆಳಗಿನ ಕಪಾಟು ಮತ್ತು ಮುಂದಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚಾ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು.

ಮಾಂಸಹಾರಿ ರೇಫ್ರಿಜರೇಟರಿನಲ್ಲಿ ಜೋಡಣೆಯ ಕ್ರಮ- ಮೇಲಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಿರುವ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಸಲಾಡ್, ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಕೆಳಗಿನ ಕಪಾಟು ಮತ್ತು ಮುಂದಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು.

ಪ್ರತ್ಯೇಕ ರೇಫ್ರಿಜರೇಟರ್ ಲಭ್ಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ: -

ಮೇಲಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಿರುವ ಸಲಾಡ್, ಮುಂದಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ತರಕಾರಿಗಳು, ಮುಂದಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಮತ್ತು ಕೆಳ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು.

### ಚಟುವಟಿಕೆ-4

1. ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಎಫ್ ಎಸ್ ಎಸ್ ಎಐನ ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕು:  
ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
2. FIFO ಅಂದರೆ ಮೊದಲು ಒಳಗೆ.....
3. ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
4. ಆಹಾರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಲು ಉತ್ತಮ ದರ್ಜೆಯ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು:  
ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
5. ಆಹಾರದ ಕಂಟೈನರುಗಳನ್ನು ನೆಲದಿಂದ..... ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು  
1)15 ಸೆಂ.ಮಿ 2) 20 ಸೆಂ.ಮಿ

## ಪೂರ್ವ ಸಿದ್ಧತೆ

1. ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಚ್ಚಾ ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಿರಿ.
2. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಕತ್ತರಿಸುವ ಹಲಗೆಗಳು, ಚಾಕುಗಳು, ಸುಲಿಯುವ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದಿರಬೇಕು.
3. ಆಹಾರವನ್ನು ಕಚ್ಚಾ / ಬೇಯಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
4. ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಹಾರಿ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.

## ಅಡ್ಡಮಾಲಿನ್ಯ

ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವು ಆಹಾರವನ್ನು ವಿಷಕಾರಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವ ಅಥವಾ ಆಹಾರಜನ್ಯ ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ಹರಡುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಕಾರಣಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು, ಹಾನಿಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಾಣುಗಳು ಇತರ ಆಹಾರ ಮೇಲ್ಮೈಗಳಿಂದ, ಕೈಗಳು ಅಥವಾ ಉಪಕರಣಗಳ ಮೂಲಕ ಹರಡುತ್ತವೆ.

ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವು ಈ ರೀತಿ ಸಂಭವಿಸಬಹುದು-

1. ಆಹಾರದಿಂದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ,
2. ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿಸುವುದರಿಂದ,
3. ಆಹಾರದ ಸಲಕರಣೆಯಿಂದ,

ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು -

- ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ / ಮಾಂಸ / ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಸೇವಿಸಲು ಸಿದ್ಧವಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿಡಬೇಕು.

- ಯಾವುದೇ ಇತರ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುವಾಗ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಹಾರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು

ತಯಾರಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಹಾಗೂ ನಂತರ ಕೈಗಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.

- ಕಚ್ಚಾ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ, ಮಾಂಸ/ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಸಿದ್ಧವಿರುವ ಆಹಾರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕತ್ತರಿಸುವ ಹಲಗೆಗಳು, ಚಾಕುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.

- ಸಿದ್ಧವಿರುವ ಆಹಾರದ ಕೆಳಗೆ ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸ / ಕೋಳಿಯನ್ನು ಫಿಡ್ಡಿನ ಕೆಳಗಿನ ಕಪಾಟಿನಲ್ಲಿಡಬೇಕು.

- ಹಸಿ ಮಾಂಸ / ಕೋಳಿಯನ್ನಿಡಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಫ್ರೀಡ್ಡ್ ಇಡಬೇಕು.

-ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿದಿರಬೇಕು.

ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಅದೇ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸಬೇಡಿ.

### ಚಟುವಟಿಕೆ-5

1.ಶೌಚಾಲಯದ ಬಳಕೆಯ ನಂತರ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಕೈತೊಳೆಯದೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ.....ಈ ಕ್ರಿಯೆಯು ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ

1) ಪಾಶ್ಚರಿಕರಣ 2)ನೈರ್ಮಲ್ಯತೆ 3)ಅಡ್ಡಮಾಲಿನ್ಯ 4) ಇನಕ್ಯುಬೇಶನ್

2. ಅಡ್ಡ ಮಾಲಿನ್ಯವು ಉಂಟಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ.....

1)ಆಹಾರದಿಂದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ 2)ಆಹಾರದ ಪಾತ್ರೆಗಳು 3)ಆಹಾರ ನಿರ್ವಾಹಕ 4)ಗ್ರಾಹಕನಿಂದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ

3. ಕಚ್ಚಾ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸವನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.

4. ಉತ್ತಮ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಅನುಸರಣೆಗೆ ಅನುವಾಗಿ, ಕಚ್ಚಾ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಕಚ್ಚಾ ಮಾಂಸವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ಒಂದೇ ಕತ್ತರಿಸುವ ಹಲಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು:ಸರಿ/ತಪ್ಪು.

5. ಯಾವುದೇ ಇತರ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುವಾಗ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಹಾರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಅಥವಾ ನಂತರ ಕೈಗಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.

### ಬೇಯಿಸುವಿಕೆ

ಅಪಾಯಕಾರಿ ವಸ್ತುಗಳು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣಿಸದಿರುವುದರಿಂದ, ಅವುಗಳಿಂದ ಆಹಾರ ವಿಷವಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸುರಕ್ಷಿತ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕು. ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯ ಆಂತರಿಕ ತಾಪಮಾನವು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿರಬೇಕು. ಅಡುಗೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ತೊಡೆದುಹಾಕಲು ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ತಗ್ಗಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.

- ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು 75 °C. ನಷ್ಟು ಕನಿಷ್ಠ ಆಂತರಿಕ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

- ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಹಾರಿ ಅಡುಗೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿಡಬೇಕು.

- ತಾಜಾ ತರಕಾರಿ, ಸಲಾಡ್, ಜ್ಯೂಸ್, ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬೇಡಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೊರತೆಗೆದು ತಯಾರು ಮಾಡಬೇಕು.ಶೇಖರಣೆಯ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ, 5 °C. ಅಥವಾ ಕೆಳಗೆ ಶುದ್ಧ ಕಂಟೈನರುಗಳಲ್ಲಿ ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ಮಾಡಿಡಬೇಕು.

### ಆಹಾರದ ಮರುಬಿಸಿಮಾಡುವಿಕೆ

- ಮರು-ಬಿಸಿ ಮಾಡುವಾಗ, ಆಹಾರವು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವಷ್ಟು ಬಿಸಿಯಾಗಿರಬೇಕು.

- ಸುರಕ್ಷಿತ ತಾಪಮಾನ ಉಂಟಾಗಿದೆಯೆಂದು ತೋರಿಸುವುದಕ್ಕೋಸ್ಕರ ಪೂರ್ತಿ ಕುದಿಯುವಿಕೆ / ಆವಿ ಬರುವ ಹಾಗೆ

ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

- ಮರುಬಿಸಿಯಾದ ಆಹಾರವು 60 °C.. ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ತಿರಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಬಳಕೆಯಾಗದ ಆಹಾರವನ್ನು ಮರುಬಿಸಿ ಮಾಡದೇ ವಿಸರ್ಜಿಸಬೇಕು.

**ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸುವಿಕೆ**

ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳು ತಾಪಮಾನ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಅಂದರೆ 60 °C.ನಿಂದ 5 °C.ನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಈ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯೊಳಗೆ 51 °C ನಿಂದ 21 °C ನಡುವಿನ ತಾಪಮಾನವು ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಅತಿ ಶೀಘ್ರ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅವಕಾಶ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಆಹಾರವು ಈ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಮೂಲಕ ವೇಗವಾಗಿ ಹಾದು ಹೋಗಬೇಕು.

ಶೈತ್ಯೀಕರಣವನ್ನು ಉತ್ತಮ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದಕ್ಕೆ ಬ್ಲಾಸ್ಟ್ ಚಿಲ್ಲರಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಅಂತಹ ವಿಶೇಷ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಲಭ್ಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಕೆಳಗಿನ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಬೇಗ ಆಹಾರವನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಬೇಕು:

**ಆಹಾರದ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ಶೀತ ಹಿಡುವಳಿ**

ಬಿಸಿ-ಹಿಡುವಳಿ ಮತ್ತು ಶೀತ-ಹಿಡುವಳಿ ಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಯುವಾಗ, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾವನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ಬಿಸಿಯಾಗಿದಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಇಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಉಪಕರಣವು ಆಹಾರವನ್ನು 60 °C.ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಸಮರ್ಥವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಶೀತಲೀಕರಣ ಸಾಧನವು 5 °C. ಅಥವಾ ತಂಪಾಗಿರುವ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

**ಚಟುವಟಿಕೆ- 6**

- 1.ಆಹಾರವನ್ನು..... °C ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದಾಗ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳು ಸತ್ತು ಹೋಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.
2. ತಣ್ಣಗಿನ ಆಹಾರವನ್ನು..... °C. ಗಿಂತ ಕೆಳಗಿಡಬೇಕು.
- 3.ತಂಪಾಗಿಸುವಿಕೆಯ ಹಲವು ವಿಧಗಳೆಂದರೆ,  
1).....2).....3).....4).....
4. ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಕೋಳಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ..... ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕುಂಕುಮ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ.
5. ಉಳಿದ ಆಹಾರವನ್ನು..... °C.ನಲ್ಲಿ ಮರು ಬಿಸಿ ಮಾಡಬಹುದು.

## ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

- ಆಹಾರವನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಅದು ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಾಗಿಸಲು ಮತ್ತು ಅದರ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಲು ಅನುಮತಿಸುತ್ತದೆ ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೇಲ್ಮೈಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಮತ್ತು ಗುರುತಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಿ.
- ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಭೌತಿಕ ಅಪಾಯ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಕೊಳಕು, ಕೂದಲುಇತ್ಯಾದಿ), ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಪಾಯ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಶಾಯಿ, ಅಂಟು ಇತ್ಯಾದಿ) ಮತ್ತು ಜೈವಿಕ ಅಪಾಯ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಅಥವಾ ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯ)ಗಳಿಂದ ಕಲುಷಿತಗೊಂಡಿರಬಾರದು.
- ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಆಹಾರದ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡ 2006ರ ಕಾಯಿದೆಯಡಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿರಬೇಕು.

## ಆಹಾರದ ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಸೇವೆ

1. ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ / ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಮತ್ತು / ಅಥವಾ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ-ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಅಗತ್ಯಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ / ಅಥವಾ ಸೇವೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು
2. ಆಹಾರದ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಅದಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಇರಬೇಕು. ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಚಾಕುಕತ್ತರಿಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು / ಮಾರಾಟಗಾರರ ಕೈಗಳು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿದ್ದು, ನೈರ್ಮಲ್ಯದಿಂದ ಕೂಡಿರಬೇಕು.

## ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ

- ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಕಂಟೈನರುಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.
- ಸ್ಥಳೀಯ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ನಿಬಂಧನೆಗಳ ಪ್ರಕಾರ ನಿಯಮಿತ ಮಧ್ಯಂತರದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಪ್ರತಿ ದಿನವು ತ್ಯಾಜ್ಯದ ಕಂಟೈನರುಗಳನ್ನು ಖಾಲಿಯಾದ ನಂತರ ಸೋಂಕುನಿವಾರಕದಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು ಮತ್ತು ಮುಂದಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಮೊದಲು ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
- ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ದೂರವಿರಿಸಬೇಕು.

ಭಾಗ-4  
ವೈಯುಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

## ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

ಆಹಾರವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯು ಅತ್ಯಂತ ಮುಖ್ಯವಾದ ಅಂಶವಾಗಿದೆ. ಈ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯು ಅವರ ನಡವಳಿಕೆಯ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುತ್ತದೆ.

1. ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಸೂಕ್ತವಾದ ಸ್ವಚ್ಛ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಬಟ್ಟೆ, ತಲೆ ಹೊದಿಕೆ, ಮುಖವಾಡ, ಕೈಗವಸುಗಳು ಮತ್ತು ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸಿರಬೇಕು.
2. ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು ಯಾವಾಗಲೂ ತಮ್ಮ ಕೈಗಳನ್ನು ಸೋಪ್ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧವಾದ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು, ತದನಂತರ ಕೈಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಬೇಕು ಅಥವಾ ಒಣಗಿದ ಅಥವಾ ಶುಚಿಯಾದ ಬಟ್ಟೆ ಟವೆಲ್ ಅಥವಾ ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ ಕಾಗದದೊಂದಿಗೆ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಬೇಕು.
3. ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಯಾವಾಗಲೂ ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಕಲುಷಿತ ವಸ್ತು, ಸಾಧನಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳು ಅಥವಾ ಕೆಲಸವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ ತಮ್ಮ ಕೈಗಳನ್ನು ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಇದಲ್ಲದೆ ಇತರ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಟಾಯ್ಲೆಟ್ ಬಳಕೆಯಾದ ನಂತರ ಕೈ ತೊಳೆಯದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಮಾಲಿನ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.
4. ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಕರು ಧೂಮಪಾನ, ಉಗುಳುವಿಕೆ, ಜಗಿಯುವುದು, ಸೀನುವಿಕೆ ಅಥವಾ ಕೆಮ್ಮುವುದು ಮತ್ತು ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇವೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಾರದು. ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ತಮ್ಮ ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಕೂದಲನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು.
3. ಆಹಾರದ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಬೆರಳಿನಿಂದ ಮೂಗು, ಕೂದಲು, ಉಜ್ಜುವ ಕಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಉಜ್ಜುವುದು ಹಾಗೂ ಕಿವಿಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಯಿ, ಗಡ್ಡೆ, ದೇಹಗಳ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಕೆರೆದುಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಆಹಾರವಲಯದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಾರದು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭ ಬಂದರೆ ಕೈಗಳನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
4. ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಮತ್ತು ಆಹಾರವಲಯದಲ್ಲಿ ದಿನಬಳಕೆಯ ಶೂ ಮತ್ತು ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸಬಾರದು.
5. ಅಡ್ಡಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಆಹಾರದ ನಿರ್ವಹಕರು ಮಲಿನವಾದ ಕರೆನ್ಸಿ ನೋಟುಗಳನ್ನು / ಕಾರ್ಡುಗಳನ್ನು ಬಳಸಬಾರದು.

ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ನಿಯಮಗಳು: ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಲು ಅನುಮತಿಸಬಾರದು, ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದರೆ ಸಂದರ್ಶಕರು ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರವಲಯವನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸುವ ಮೊದಲು ಕೈಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಬೇಕು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.

ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕಾಯಿಲೆಯಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ನೌಕರರು ಇದ್ದರೆ ಅವರಿಂದ

ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಬಾರದು.

ಕಳೆದ 48 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ರೋಗ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವರಿಂದ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಸಬಾರದು:

- ಅತಿಸಾರ
- ವಾಂತಿ
- ಜ್ವರ

#### ಚಟುವಟಿಕೆ-7

1. ಆಹಾರವಲಯದಲ್ಲಿ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಯಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ರೋಗದ ಲಕ್ಷಣ ಕಂಡಕೂಡಲೇ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಕರಿಗೆ/ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕರಿಗೆ ವರದಿ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು, ಮತ್ತು ಕೆಲಸವನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಬಾರದು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
2. ಕೆಲ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಎಂಟೆರಿಕ್ ಗುಂಪಿನ ಕಾಯಿಲೆಗಳ ಚುಚ್ಚುಮದ್ದನ್ನು ಹಾಕಿಸಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
3. ಸಂದರ್ಶಕರು ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ರೂಪಿಸಿರುವ ವೈಯುಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ನಿಯಮಗಳಿಗೆ ಬದ್ಧರಾಗಿರಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
4. ದಿನಬಳಕೆ ಶೂ ಮತ್ತು ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಅಹಾರದ ಪೂರ್ವ ಸಿದ್ಧತೆ ಮತ್ತು ಅಹಾರದ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಧರಿಸಬಹುದು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
5. ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣಾಕಾರರು ಸೂಕ್ತವಾದ ಸ್ವಚ್ಛ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಬಟ್ಟೆ, ತಲೆ ಹೊದಿಕೆ, ಮುಖವಾಡ, ಕೈಗವಸುಗಳು ಮತ್ತು ಪಾದರಕ್ಷೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸಿರಬೇಕು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.



## ಭಾಗ-5

### ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ

#### ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ

ಯಾವುದೇ ಕೀಟವು ಹಾನಿ ಅಥವಾ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆ ಉಂಟುಮಾಡುವ ಜೀವಿಯಾಗಿದ್ದು, ಕಾಯಿಲೆಯನ್ನು ಉತ್ಪತ್ತಿ ಮಾಡುವ ಅಥವಾ ಹರಡುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಮುಖ ಕೀಟಗಳು ಯಾವುವೆಂದರೆ -

1. ಜಿರಳೆಗಳು
2. ದಂಶಕಗಳು (ಇಲಿಗಳು, ಹೆಗ್ಗಣಗಳು, ಅಳಿಲುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ.)
3. ನೋಣಗಳು
4. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನ ಕೀಟಗಳು (ಹಿಟ್ಟು ಜೀರುಂಡೆ, ಸಾಧೂತ್ ಧಾನ್ಯ ಜೀರುಂಡೆ, ಸಿಗರೆಟ್ ಜೀರುಂಡೆ, ಇಂಡಿಯನ್ ಮೀಲ್ ಪತಂಗ ಇತ್ಯಾದಿ).

#### ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಕ್ರಮಗಳು

- ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮತ್ತು ಕಿಟಕಿಗಳಿಗೆ ಜಾಲರಿ ಹಾಕಿಸುವುದರಿಂದ ನೋಣಗಳನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದು
- ಆಹಾರದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಎಲ್ಲಾ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿರಬೇಕು.
- ಕೀಟಗಳ ಮುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು.
- ನೀರು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಮೂಲಗಳಿಂದ ಮಾಲಿನ್ಯ ಹರಡುವುದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬೇಕು, ದ್ರವಗಳ ಸೋರುವಿಕೆಯನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಸಿಂಕಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬಕೆಟಿನಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಸರಕು ಸರಬರಾಜು ರೀತಿಯನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಬದಲಾಯಿಸಬೇಕು, FIFO ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.
- ಆಹಾರವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.
- ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.
- ವೃತ್ತಿಪರ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳಿಂದ ಮಾತ್ರ ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಅದುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಇರುವಾಗ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಡಿ.

**ಚಟುವಟಿಕೆ- 8**

1. ಕೀಟಗಳ ಮುತ್ತುಕೊಳುವಿಕೆಯ ಗುರುತುಗಳೆಂದರೆ.....
2. ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಎರಡು ಕ್ರಮಗಳೆಂದರೆ.....  
1).....2).....
3. ಕೀಟ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ನಾವೇ ಮಾಡದೇ ವೃತ್ತಿಪರ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳಿಂದ ಮಾತ್ರ ಮಾಡಿಸಬೇಕು:  
ಸರಿ/ತಪ್ಪು.
4. ಅಡುಗೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಇರುವಾಗ ನಾವು ಕೀಟನಾಶಕಗಳನ್ನು ಅಥವಾ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು  
ಸಿಂಪಡಿಸಬಾರದು: ಸರಿ/ತಪ್ಪು.