

# खाना प्रबन्धक के नियम सुरक्षित खाने के लिये



व्यक्तिगत सफाई



खाने की सफाई



पानी का उपयोग



वातावरण की सफाई

खाद्य संरक्षा विभाग, दिल्ली सरकार

8वां तल, मयूर भवन, कनॉट प्लेस, नई दिल्ली - 110 001

2

खाद्य संरक्षा विभाग, दिल्ली सरकार, दिल्ली

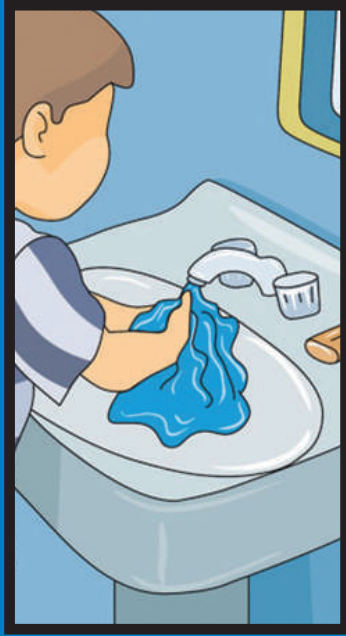
## खाना प्रबन्धक को क्या करना है और क्या नहीं करना है

### खाना प्रबन्धक कौन है?

पुरुष/स्त्री जो खाने का प्रबन्ध करता है।

- प्राप्त करना
- सफाई करना
- पकाना
- तैयार करना
- दर्शाना
- इधर उधर ले जाना
- वितरण करना
- परोसना
- बांधना
- भण्डारण
- परिरक्षण करना





## व्यक्तिगत नियम

जो  
करने है

- यदि आपका स्वास्थ्य ठीक नहीं है कोई चोट है खाने के कारण कोई बीमारी है तो अपने सुपरवाइजर को सूचित करें।
- शरीर के खुले हिस्से पर घाव पर कोई पट्टी बंधी है तो वह वाटर प्रूफ कपड़े से ढकी होनी चाहिए।
- अपने हाथों को साफ नये तौलिये से सुखारें।
- अपने हाथों को 20 सैकेण्ड तक साबुन और पानी से धारें।
- अपनी उंगलियों के नाखुनों को हमेशा काट कर साफ रखें।
- दोबारा प्रयोग न करने वाले दस्ताने पहनें।
- सिर के बालों को ढके या बांधे, धुले हुए स्वच्छ वस्त्र पहनें।

02.

## वातावरण नियम

जो  
करने है

- सभी खाना पकाने के उपकरणों तथा जगह को अच्छी तरह धोने के बाद कीटाणु रहित बनायें।
- खाना पकाने के स्थान को कीड़ों, प्रदूषक पदार्थ और जानवरों से सुरक्षित रखें और ढक्कनदार कुड़ेदान प्रयोग करें।

न करने  
योग्य

- खाने का भण्डारण ऐसी जगह न करें जहाँ खुली नाली, कुड़ेदान और शौचालय हो।

07.





## पानी और बर्फ को

प्रयोग में लाने के नियम

जो  
करने है

- सुरक्षित बहता पानी प्रयोग में लायें।
- पानी का भण्डारण नल वाले ढक्कनदार बर्तन में करें।
- शाम को प्रतिदिन पानी के बर्तन को पूरी तरह साफ करें।
- बर्फ (भण्डारण तथा उपयोग के लिये) अलग-अलग प्रयोग करें।

न करने  
योग्य

- पानी के बर्तन में हाथ न डालें
- खड़े पानी को दोबारा प्रयोग में न लायें
- बर्फ को हाथ से न डालें।

## व्यक्तिगत नियम

न करने  
योग्य

- हाथ पर खुला घाव होने की सूरत में खाने को न छूयें।
- भोजन के स्थान के पास न तम्बाकू खायें और न पीये।
- खाना परोसते समय खाने के स्थान के आस-पास न छीकें न नाक साफ करें और न थूकें और न ही बात करें।



## खाना प्रबन्ध के नियम

करने योग्य

- अच्छे किस्म का ताजा कच्चा माल प्रयोग करें
- कच्चा खाने का सामान और पका खाना चाहे शाकाहारी हो या मांसाहारी अलग-अलग रखें।
- सभी प्रकार के खाने को ढक कर रखें।
- साफ बर्तन और उपकरण का ही प्रयोग करें।
- खाना परोसने का स्थान जैसे खोखा, मेज/पटल साफ रखें।
- साफा धुला कपड़ा, बारीक कपड़ा, तौलिया इत्यादि प्रयोग करें चम्मच, कड़ली, चिमटा का प्रयोग, अधिक करें।
- काटने और टुकड़े बनाने के बोर्ड सब्जी, और मांसाहारी के लिये अलग-अलग प्रयोग करें ताकि एक दूसरे में प्रदूषण न हो।

04.

## खाना प्रबन्ध के नियम

जो नहीं करने चाहिए

न करने योग्य

- पका खाना 2 घण्टे से ज्यादा साधारण तापमान पर न रखें।
- ताजा खाने में बचा हुआ खाना न मिलायें।
- तुरन्त खाने वाले भोजन को ज्यादा देर खुला न रखें।
- खाना परोसते समय पैसे-नोट और मोबाईल को न छूयें।
- बर्तन, खोखा, मेज इत्यादि टूटे हुये नहीं होने चाहिये।
- खाने को खुले बर्तन में फर्श पर या असुरक्षित स्थान पर न रखें।
- खाना बनाते व परोसते समय न खाये और न पीयें।

05.