

## एक सुव्यवस्थित सम्पूर्ण कार्यक्रम

- प्रशासन
  - नगरपालिका
  - पुलिस
  - संबंधित सरकारी विभाग
- स्वास्थ्य, जल और सफाई, शहरी विकास इत्यादि
- स्टाल और फेरी वाले
- उपभोक्ता
- गैर सरकारी संस्थायें

सबके लिए सुरक्षित सड़क का खाना सुनिश्चित करेंगे।



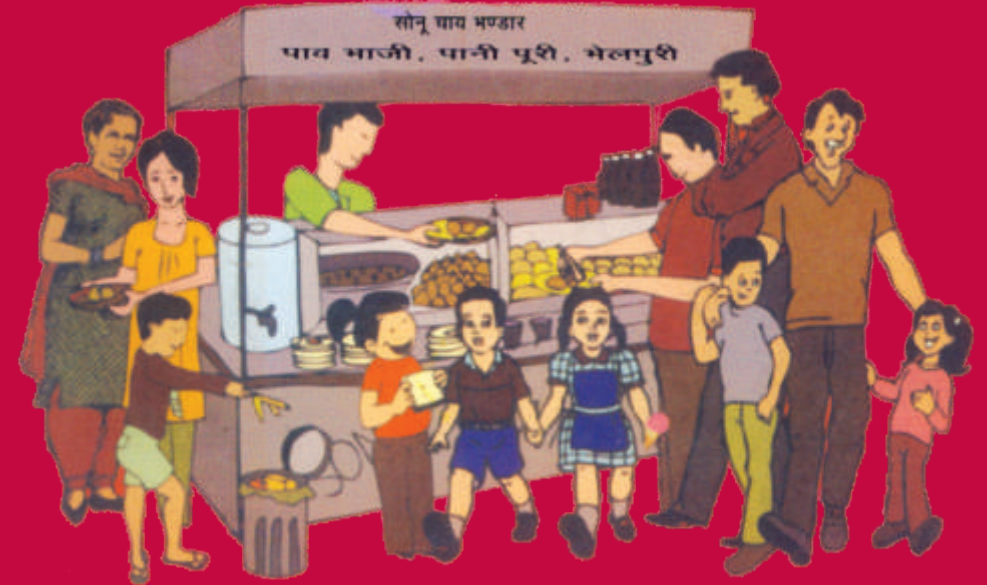
खाद्य संरक्षा विभाग, दिल्ली सरकार

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

## सड़क का खाना

### सड़क का खाना क्या?

तैयार किया हुआ खाना और पेय पदार्थ जो विक्रेताओं और फेरी वालों द्वारा सड़क पर और ऐसे ही स्थानों पर क्रय किया जाता है।



## सड़क का खाना इतना लोकप्रिय क्यों है?

- स्वादिष्ट
- सस्ता
- काफी किस्म का भोजन
- आसानी से प्राप्त होना
- जल्दी/तुरन्त
- ताजा
- पौष्टिक
- सुविधाजनक
- लुभावना



02.

## सड़क के खाने की सुरक्षा के लिये आवश्यक सावधानियां।

### प्रशासन के द्वारा :

- स्टाल लगाने के लिये रास्ता स्वच्छ, हवादार, खुला और आम रास्ता होना आवश्यक है।
- सुरक्षित पर्याप्त चलते पानी की व्यवस्था होनी चाहिये।
- कूड़े को ठीक तरह से इकट्ठा करना चाहिये और उसको फेंकना चाहिये।
- ठीक नाली की व्यवस्था।
- स्टाल से पैदल चलने में तथा वाहन के आने जाने में बाधा उत्पन्न न हो।
- विक्रेताओं और उपभोक्ताओं को सड़क के खाने के प्रति जागरूकता को बढ़ावा।



07.



## सड़क के खाने को सुरक्षित रखने के लिये क्या-क्या सावधानियां आवश्यक हैं?

### उपभोक्ताओं द्वारा :

- खाने से पहले अच्छी तरह हाथ धोयें।
- खाना परोसने के स्थान से इस्तेमाल की गई प्लेटें दूर रखें।
- खाने के पास न छींकें और न ही खांसें।
- विक्रेता को पैसा तभी दें जब वह खाना नहीं परोस रहा हो।
- खाना परोसने के स्थान के पास बीड़ी सिगरेट न पीयें।
- बचा हुआ खाना और फेंकने वाले बर्तन ढक्कनदार कूड़ेदान में ही डालें।



06.

## सड़क के खाने में क्या समस्याएं हैं?

### गलत रखरखाव :

- भोजन पकाने की प्रक्रिया अपर्याप्त।
- पके भोजन को लाने ले जाने और भण्डारण का गलत तरीका।
- गंदे बर्तन, उपकरण, भोजन रखने के पतीले इत्यादि।
- खुले वातावरण में बेचना-भीड़, धूल व मक्खियाँ इत्यादि।
- गंदे/प्रदूषित बर्फ और पानी का उपयोग।



03.

## सड़क के भोजन को सुरक्षित रखने के लिये क्या-क्या सावधानियाँ आवश्यक है?

### DO

विक्रेताओं द्वारा :

- ☑ अच्छा और ताजा कच्चा सामान प्रयोग में लायें।
- ☑ खाने को छूने से पहले 20 सेकेण्ड तक साबुन और साफ पानी से हाथ धायें।
- ☑ पका हुआ और कच्चा खाना अलग-अलग ढककर रखें।
- ☑ बचे हुए खाने को तुरन्त हटा दें।
- ☑ स्टॉल, बर्तन और उपकरणों को साफ रखें।
- ☑ स्वच्छ चलते हुए पीने के पानी को ढक्कनदार बर्तन जिसमें नल लगा हो में भण्डार करें।
- ☑ बर्फ बनाने के लिए शुद्ध पानी को प्रयोग करें।
- ☑ खाना लगाते समय साफ कपड़े/चोगा पहनें।
- ☑ बाल पीछे अच्छी तरह बांधें और सिर पर कपड़ा बांधें।
- ☑ खाना बेचने का स्थान हवादार, साफ, धूलरहित और रोशनीदार होना चाहिए। स्थान के आसपास जल भराव, शौचालय और कूड़ेदान नहीं होना चाहिये।



04.

## सड़क के भोजन को सुरक्षित रखने के लिये क्या-क्या सावधानियाँ आवश्यक है?

### DON'T

विक्रेताओं द्वारा :

- ☒ सामान्य तापमान पर पके खाने को दो घण्टे से अधिक देर न रखें।
- ☒ खाना बेचने के स्थान के पास तम्बाकू, नशे के सामान का प्रयोग न करें।
- ☒ खाने के पास न छीकें, न खासैं और न ही थूकें।
- ☒ कलाई और उंगलियों में जेवर न पहनें।
- ☒ खुले घाव वाले हाथ से खाना न छुएं।
- ☒ खाना परोसते समय मोबाईल, रिमोट रूपये इत्यादि को हाथ न लगायें।
- ☒ पानी भण्डारण बर्तन के अन्दर हाथ नहीं डूबना चाहिये।
- ☒ खड़े पानी को दोबारा हाथ या बर्तन धोने के काम में न लें।
- ☒ भण्डारण वाली बर्फ को खाने के प्रयोग में न लायें।



05.