



### Department of Food Safety

(Govt. of NCT of Dclhi) 8<sup>th</sup> Floor, Mayur Bhawan Connaught Place, New Delhi-110001

#### **GOLDEN RULES FOR SAFE FOOD**

- Use/sell/purchase food articles only from *ssat* registered or licensed shop/food establishment.
- Do not purchase/sale/use/store expired or spoiled food.
- Store raw and cooked, Veg. and Non-Veg. food items separately with labels to identify at appropriate temperature.
- Use potable water for food preparations.
- Keep separate and covered foot operated dustbins for food waste and dispose it of regularly.
- Do not handle food when you are sick and in case of cuts or burn wounds.
- Wash hands before handling food and after using toilets, coughing, sneezing etc.
- Wear clean and protective clothes with headgear/ hairnet, apron, gloves and boots where applicable.
- Use separate chopping boards / knives for raw and cooked, Veg. and Non-Veg. food items. Wash them before and after use.
- Use only food grade utensils / containers / packaging material.
- Food materials shall be stored in pest-proof containers stacked above the ground and away from walls.
- Keep food items away and separate from Non-food items.

#### Points for Food Business Operators (FBOs)

- Display *Issai* License/Registration at prominent place in the premises.
- Keep premises clean and pest free.
- Follow the 'First in First Out' (FIFO) and 'First Expired First Out' (FEFO) principle of food article.
- Restrict use of food colours in prepared foods unless otherwise permitted in Food Safety and Standard Act 2006 and Rules & Regulations 2011.

Note: For more details please contact at **toll free no. - 1800-11-3921** or Facility Centre, Department of Food Safety, Govt. Of NCT of Delhi, 8th Floor, Mayur Bhawan, Connaught Place, New Delhi-110001





# खाद्य संरक्षा विभाग

राष्ट्रीय <mark>राजधानी क्षेत्र, दिल्ली सरकार</mark> 8वीं मंजिल,मयूर भवन, कनॉट प्लेस, नई दिल्ली-110001

## सुरक्षित भोजन के लिए स्वर्णिम नियम

- केवल *र्रिडडवर्ग* पंजीकृत / लाइसेंस प्राप्त दुकान या खाद्य प्रतिष्ठान से खाद्य पदार्थों का खरीद / बिक्री / उपयोग करें।
- समाप्त समय (expired) / खराब भोजन को ना ही बेचें और ना ही खरीदें ।
- कच्चे व पके हुए तथा शाकाहारी व मांसाहारी खाद्य पदार्थों को पहचानने के लिए लेबल के साथ उचित तापमान पर अलग-अलग स्टोर करें।
- भोजन बनाने के लिए पीने योग्य पानी का प्रयोग करें ।
- खाद्य अपिषष्ट (Food waste) के लिए अलग-अलग और पैर से उपयोग में आने वाले ढके हुए इस्टिबन रखें और इसे नियमित रूप से निपटाएं ।
- बीमार होने या शरीर पर घाव होने पर भोजन ना परोसें ।
- भोजन बनाने से पहले और बाद में हाथ धोएं, शौचालय का उपयोग, खांसी, छींकने आदि के बाद हाथ धोएं ।
- साफ और सुरक्षित कपड़ों के साथ हेडिगियर / हेयर नेट, एप्रन, दस्ताने और जुते पहनें ।
- कच्चा , पका हुआ , शाकाहारी और मांसाहारी खाद्य पदार्थों के लिए अलग-अलग चॉपिंग बोर्ड / चाकू का उपयोग करें। उपयोग से पहले और बाद में उन्हें साफ पानी से धोएं।
- केवल खादय श्रेणी (Food Grade) बर्तन / कंटेनर / पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग करें।
- खादय सामग्री को जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर कीट-रहित कंटेनर में रखें।
- खाद्य पदार्थों(food articles) को गैर-खाद्य पदार्थों (Non-food articles) से अलग रखें।

### खाद्य पदार्थ विक्रेता विशेष ध्यान दें।

- परिसर में प्रमुख स्थान पर *Ssat* लाइसेंस / पंजीकरण प्रदर्शित <mark>करें।</mark>
- परिसर को साफ और कीट मुक्त रखें।
- फर्स्ट इन फर्स्ट आउट (FIFO) और फर्स्ट एक्सपायर्ड फर्स्ट आउट (FEFO) सिद्धांत का पालन करें।
- जब तक खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम- 2006 और नियम और विनियम- 2011 में अनुमित नहीं दी
  जाती, तैयार खाद्य पदार्थों में खाद्य रंगों के उपयोग को प्रतिबंधित करें।

नोट:- अधिक जानकारी के लिए टोल फ्री हेल्पलाइन नंबर -1800-11-3921 या सुविधा केंद्र, खाद्य संरक्षा विभाग, राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र, दिल्ली सरकार, 8 वीं मंजिल मयूर भवन, कनॉट प्लेस, नई दिल्ली -110001 में संपर्क करें।