



फूड हैंडलिंग

EAT SAFE सूचना पत्र

Dedicated to a better Brisbane

प्रतिदिन Brisbane City Council नागरिकों और स्थानीय समुदायों के साथ मिलकर हमारे शहर को ऐसा बनाने में मदद करती है जो आज यह है, भविष्य के लिए लम्बी अवधि के लक्ष्य वाला शहर। काउंसिल का Eat Safe कार्यक्रम ब्रिसबेन के नागरिकों और आगंतुकों के लिए विश्व स्तरीय भोजन सुविधा प्रदान करने में सहायता कर रहा है।

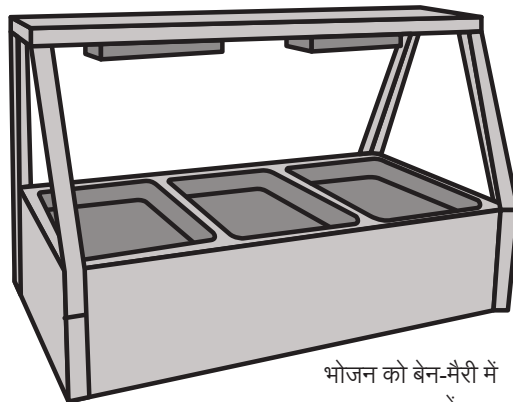
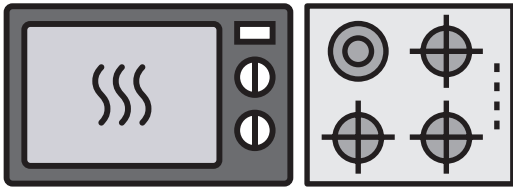
आपको यह सुनिश्चित करने की जरूरत है कि संभावित जोखिमपूर्ण भोजन नियंत्रित तापमान में रखा जाता है और बैक्टीरिया, धूल, गंदगी और कच्चे भोजन जूस जैसे खतरों से बचाया जाता है। आप भोजन को दोबारा गर्म करते समय, ठण्डा करते समय और गलाते समय निम्न सुरक्षित विधियों को अपना कर ऐसा कर सकते हैं।

भोजन को दोबारा गर्म करना

भोजन को जितनी जल्दी संभव हो दोबारा गर्म करना चाहिए ताकि तापमान डेंजर जोन में रहने का समय कम किया जा सके। तापमान डेंजर जोन 5°C - 60°C के बीच होता है क्योंकि इस सीमा में बैक्टीरिया की वृद्धि होती है और विष का विकास होता है। भोजन को दो घण्टे में 60°C या इससे ऊपर तापमान पर गर्म करना चाहिए। भोजन को केवल एक बार गर्म करना चाहिए। यदि आप इसे प्रयोग नहीं करते हैं तो इसे फेंक देना चाहिए।

दोबारा गर्म करने के सुझाव

- ✓ छोटे भाग जल्दी दोबारा गर्म होंगे।
- ✓ भोजन को माइक्रोवेव, ओवन या स्टोव पर गर्म करें। गर्म भोजन रखने के लिए डिजाइन किए गए उपकरण, जैसे कि बेन-मैरी का प्रयोग भोजन को दोबारा गर्म करने के लिए नहीं करना चाहिए।



भोजन को बेन-मैरी में गर्म न करें

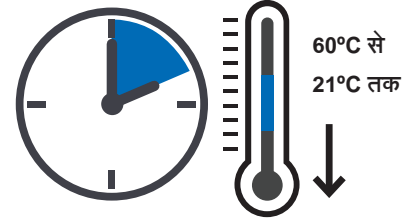
भोजन को ठण्डा करना

भोजन को जितनी जल्दी संभव हो सके ठण्डा करना चाहिए ताकि तापमान के डेंजर जोन में रहने के समय को कम किया जा सके। भोजन को 2 घण्टे के अंदर 60°C से 21°C डिग्री तक ठण्डा करना चाहिए और फिर चार घण्टे में 21°C से 5°C पर ठण्डा करना चाहिए।

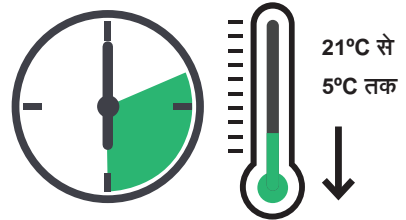
भोजन को जल्दी ठण्डा करने के सुझाव

- ✓ भोजन को छोटे हिस्सों में विभाजित करें ताकि यह जल्दी ठण्डा हो सके।
- ✓ भोजन को ठण्डा करने के लिए सतही किनारों वाले बर्तनों का प्रयोग करें।
- ✓ भोजन के कंटेनरों को आइस बाथ में रखें।
- ✓ आपका भोजन कितना जल्दी ठण्डा हो रहा है यह देखने के लिए प्रोब थर्मामीटर का प्रयोग करें। परिणामों को दर्ज करने के लिए भोजन ठण्डा करने का लॉग इस्तेमाल करना बेहतर है।

2 घण्टे में



4 घण्टे में



Eat Safe
BRISBANE



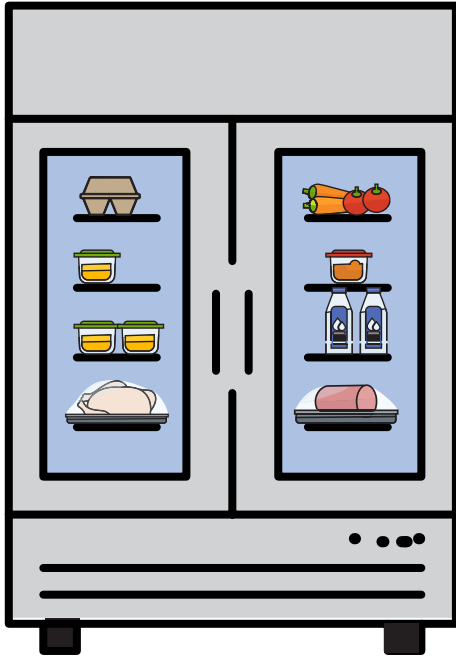
भोजन को गलाना

भोजन को गलाते समय भोजन के तापमान डेजरेट जोन में रहने के समय को कम करना महत्वपूर्ण है। आप भोजन को निम्न के प्रयोग से गला सकते हैं :

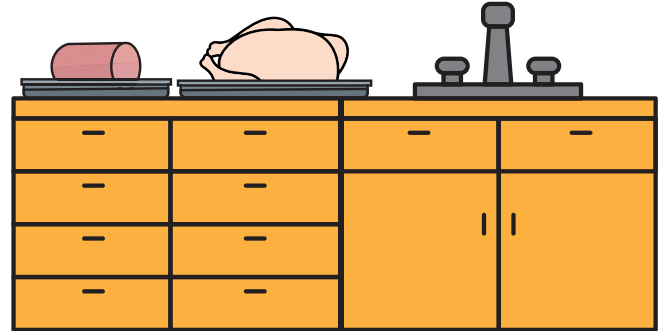
- रेफ्रिजरेट या कोल्ड रूम - आपको पहले से तैयार करने और यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि आपके पास पर्याप्त जगह हो
- ठण्डा बहता हुआ पानी - आपको एक सिंक की जरूरत है जो बड़ा हो और उसमें पर्याप्त पानी की व्यवस्था हो। यदि आप इस विधि का प्रयोग कर रहे हैं तो आपको भोजन पानी से खराब होने से बचाना होगा और यह सुनिश्चित करना होगा कि भोजन का तापमान 5°C से अधिक न हो। इसकी जांच करने के लिए आप अपने प्रोब थर्मामीटर का प्रयोग कर सकते हैं।

भोजन को जल्दी से ठण्डा करने के सुझाव

- ✓ कम मात्रा में गलाएं।
- ✓ एक बार भोजन गलने के बाद या आंशिक रूप से गलने के बाद इसे जमाना नहीं चाहिए।
- ✓ जांच करें कि पकाने से पहले भोजन अंदर जम न जाए
- ✓ जमी हुई कच्ची फिश को गलाते हुए अतिरिक्त ध्यान रखना चाहिए। इसे एक रेफ्रिजरेट या कोल्ड रूम में गलाना चाहिए ताकि विष कम हो जाए। पकाने से विष खत्म नहीं होता है।



भोजन को नियंत्रित तापमान में गलाना



भोजन को कमरे के तापमान पर न गलाएं

अतिरिक्त जानकारी

Eat Safe Brisbane से सम्बन्धित अतिरिक्त जानकारी के लिए brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane देखें

@ EatSafeBrisbane@brisbane.qld.gov.au

brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane

3403 8888

Brisbane City Council
GPO Box 1434
Brisbane Qld 4001

सुस्थिर कागज पर प्रिंट किया गया है



CA17-749751-05-2851

© 2017 Brisbane City Council

brisbane.qld.gov.au

3403 8888

BrisbaneCityCouncil

@brisbanecityqld

@brisbanecitycouncil