

भोजन की प्रोसेसिंग और क्रॉस कंटेमिनेशन (पार संदूषण)



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।

फूड प्रोसेसिंग के दौरान क्रॉस कंटेमिनेशन से बचने के लिए और फूड पॉइजनिंग से बचने के लिए आपको उपाय करने की आवश्यकता हो सकती है।

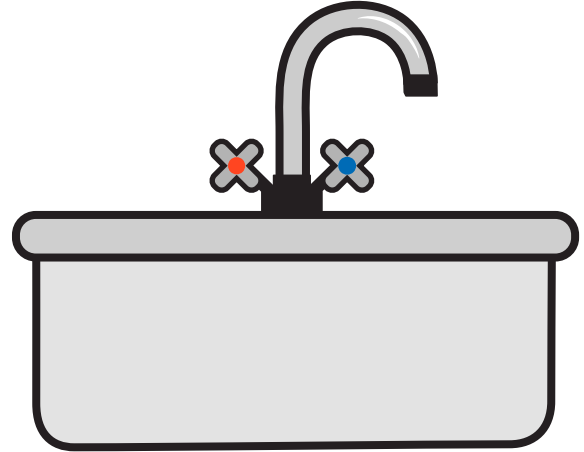
क्रॉस कंटेमिनेशन क्या है

क्रॉस कंटेमिनेशन उस समय होता है जब पहले से संदूषित एक वस्तु प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से दूसरी वस्तु के सम्पर्क में आकर उसे संदूषित कर देती है। उदाहरण के लिए कच्चा मीट काटते समय एक चाकू संदूषित हो जाएगा और यदि बिना साफ और सैनिटाइज किए इसी चाकू से पका हुआ मीट काटा जाए तो पका हुआ मीट संदूषित हो जाएगा।

संभावित जोखिमपूर्ण खाद्य-पदार्थों के लिए भोजन की तैयारी करने से सम्बन्धित सुझाव

- ✓ मीट, चिकन, समुद्री भोजन और पके हुए चावल जैसे भोजनों को रेफ्रिजरेटर या कोल्ड रूम में उस समय तक रखें जब तक कि आप उनका सेवन करने के लिए तैयार न हों।
- ✓ परत बढ़ाने के लिए प्रयोग किए जाने वाली सामग्रियों (जैसे टुकड़े और एग वॉश) को प्रयोग करने तक रेफ्रिजरेटर या कोल्ड रूम में रखें।
- ✓ एक बार ठंडा भोजन या उत्पाद, जैसे सलाद, केक और राइस पुडिंग, को तैयार करने के बाद इसे रेफ्रिजरेटर, कोल्ड रूम या रेफ्रिजरेटिड डिस्प्ले केस में रखें।

यह सिंक
केवल भोजन
तैयार करने
के लिए है



Eat Safe
BRISBANE



क्रॉस कंटेमिनेशन से कैसे बचें

- ✓ कच्चा भोजन और तैयार भोजन, जैसे पका हुआ मीट या सलाद की हैंडलिंग करते समय अलग-अलग बर्तनों का प्रयोग करें या बर्तनों को अच्छी तरह से धोएं और सैनिटाइज करें।
- ✓ जहां भी संभव हो, कच्चा भोजन प्रोसेस करने के लिए और तैयार भोजन के लिए अलग स्थान का प्रयोग करें।
- ✓ एक फूड प्रोसेसिंग सिंक का प्रयोग करें जो हैंड वॉश बेसिन और फल एवं सब्जियों जैसे भोजन को धोने के लिए सिंक से अलग हो।
- ✓ काटने से पहले फलों और सब्जियों को अच्छी तरह से धो लें।
- ✓ विभिन्न भोजनों को हैंडल करते समय विभिन्न रंगों के कलर कोडिड चॉपिंग बोर्ड का इस्तेमाल करें।
- ✓ बार-बार भोजन के सम्पर्क में आने वाले बर्तनों को साफ रखना सुनिश्चित करें और कम से कम हर चार घण्टे में सैनिटाइज करें, जैसे चॉपिंग बोर्ड, चिमटा और आइसक्रीम स्कूप।
- ✓ छोटे भागों से बने उपकरणों, जैसे स्लाइसर और ब्लेंडर को साफ करने और सैनिटाइज करने से पहले खोलें (खींचकर अलग करें)।
- ✓ बेंचों, चॉपिंग बोर्ड और अन्य उपकरणों को साफ करने के लिए साफ कपड़े का प्रयोग करें।



क्रॉस कंटेमिनेशन से बचने के लिए अलग कटिंग बोर्ड का प्रयोग करें

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