

# फूड स्टोरेज (खाद्य-पदार्थ भंडारण) और डिसप्ले (प्रदर्शन)



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 बिजनेस में स्टोर और डिसप्ले किए गए सम्पूर्ण भोजन को संदूषण से बचाने की जरूरत होती है। बैक्टीरिया, धूल, गंदगी, कचरे भोजन के रस और टूटा हुआ प्लास्टिक कैन जैसे खतरा भोजन को संदूषित कर सकते हैं।

## भोजन स्टोरेज

आप भोजन को निम्न द्वारा संदूषित होने से बचा सकते हैं:

- भोजन को ढक कर स्टोर करना या ऐसे कंटेनर में स्टोर करना जो:
  - अच्छी स्थिति में है, उदाहरण के लिए दरारों से रहित
  - जिसे साफ और सैनिटाइज किया जा सकता है
  - फूड सेफ - इसे ऐसे सामान से बनाया जाना चाहिए जो कंटेनर से भोजन में केमिकलों को नहीं जाने देता और संदूषित नहीं होने देता या भोजन में बदबू या बुरा स्वाद नहीं आने देता।
- मूल पैकेजिंग में स्टोर करना जहां संभव हो
- एक ही बार प्रयोग किए जाने वाले आइटमों को फिर से प्रयोग न करना (उदाहरण के लिए फेंक दिए जाने वाले प्लास्टिक के कंटेनर और कटलरी) - एक बार प्रयोग के बाद फेंक देने चाहिए।
- कचरे भोजन और तैयार भोजन को अलग करना, जैसे सलाद और राइस पेपर रोल
- तैयार भोजन को कचरे भोजन के ऊपर स्टोर करना
- एक निर्धारित कमरे, अलमारी या सेल्फ में रखना - भोजन को टॉयलेट या बाथरूम में स्टोर न करें
- केमिकलों से अलग स्थान पर स्टोर करना (उदाहरण के लिए सफाई और कीट नियंत्रित उत्पादों से दूर)
- खराब होने की संभावना वाले भोजन को नियंत्रित तापमान में रखना। तापमान नियंत्रण के बारे में और अधिक जानने के लिए तापमान नियंत्रण और थर्मामीटर प्रयोग सूचनापत्र देखें।

भोजन भंडारण क्षेत्रों की छत, फर्श और दीवार की सतहों को चिकना और वाटरप्रूफ होना चाहिए ताकि उन्हें आसानी से साफ किया जा सके। आपके भोजन भंडारण क्षेत्रों में कोई भी छिद्र नहीं होना चाहिए या दरारों को सील बंद होना चाहिए ताकि चूहों को रोका जा सके।

## भोजन स्टोर करने के सुझाव

- भोजन को शेल्फों में रखें और फर्श से दूर रखें। इससे भोजन को पानी के कारण, कीट आदि की पहुँच के कारण खराब होने से बचाने में मदद मिलेगी और आसानी से साफ किया जा सकेगा। इससे फर्श से बेंच तक धूल और बैक्टीरिया आने से बचाव होगा।
- भण्डार की अदला-बदली करते रहें ताकि पुराने भण्डार को पहले प्रयोग करना सुनिश्चित किया जा सके।
- नियमित आधार पर पैकेट बंद भोजन की जांच करें और खराब हो चुकी या पुराने हो चुकी वस्तुओं को फेंक दें।
- रेफ्रिजरेटर और कोल्डरूम को क्षमता से अधिक न भरें ताकि उन्हें सही तापमान पर रखना सुनिश्चित किया जा सके।
- स्टोरेज के लिए अपने सप्लायर के निर्देशों को देखें
- अपने भोजन पर प्रयोग की अंतिम तिथि का लेबल लगाएं



आटे का खोला गया बैग



ढक्कन वाला स्टोरेज कंटेनर

Eat Safe  
BRISBANE

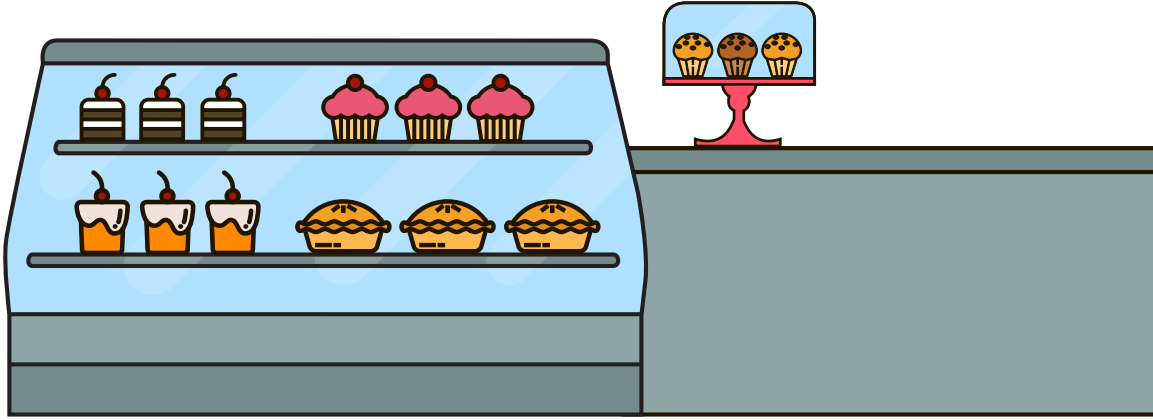


## फूड डिसप्ले

आपको यह सुनिश्चित करना चाहिए कि डिसप्ले किया गया भोजन संदूषण से सुरक्षित हो। इसके आप निम्न उपाय कर सकते हैं:

- सुरक्षात्मक बाधाएं प्रयोग करना जैसे स्नीज गार्ड ताकि ग्राहकों को भोजन पर खांसने या छींकने से रोका जा सके
- भोजन को डिसप्ले करते हुए कंटेनर, कैबिनेट और कवर का प्रयोग करना
- एक अलग डिसप्ले कैबिनेट या अलग बैरियर के साथ कैबिनेट का प्रयोग करते हुए कचचे और तैयार भोजन को अलग करना
- खराब होने की संभावना वाले भोजन को तापमान नियंत्रण के अंदर प्रदर्शित करना।

तापमान नियंत्रण के बारे में और अधिक जानने के लिए तापमान नियंत्रण और थर्मामीटर प्रयोग फैक्ट शीट देखें।



## भोजन के डिसप्ले के लिए सुझाव

- ✓ संदूषण से बचने के लिए डिसप्ले किए गए प्रत्येक भोजन के लिए अलग से परोसने के बर्तन का प्रयोग करें। परोसने का बर्तन प्रत्येक चार घण्टे बाद साफ और सैनिटाइज करना चाहिए।
- ✓ समूह ज़रूरत से ज्यादा बड़े न बनाएँ।
- ✓ बन, रोल और केक जैसे तैयार भोजनों को काउंटर या बार पर न रखें जब तक कि उन्हें संदूषण से सुरक्षित नहीं किया गया हो, उदाहरण के लिए एक कंटेनर में स्नीज गार्ड के नीचे या लपेट कर रखें।

## अतिरिक्त जानकारी

**Eat Safe Brisbane** से सम्बन्धित अतिरिक्त जानकारी के लिए [brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane](https://brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane) देखें

@ EatSafeBrisbane@brisbane.qld.gov.au

[brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane](https://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](https://brisbane.qld.gov.au)

3403 8888

[BrisbaneCityCouncil](https://www.facebook.com/BrisbaneCityCouncil)

[@brisbanecityqld](https://twitter.com/brisbanecityqld)

[@brisbanecitycouncil](https://www.instagram.com/brisbanecitycouncil)