

भोजन को सुरक्षित रूप से प्राप्त करना



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।

अपने भोजन को सुरक्षित रखने के लिए सभी संभव कदम उठाएं। जब आप भोजन को प्राप्त करते हैं तो आपको निम्न की जांच करनी चाहिए:

- खराब होने की संभावना वाले भोजन का तापमान - आप खराब होने की संभावना वाले भोजन के बारे में तापमान नियंत्रण और थर्मामीटर प्रयोग सूचना पत्र में और अधिक जानकारी प्राप्त कर सकते हैं
- पैकेजिंग और भोजन - यह संदूषण से सुरक्षित होना चाहिए
- लेबलिंग - ताकि यह पता लगाया जा सके कि भोजन क्या है और सप्लायर कौन है।

अपनी डिलीवरी की जांच के लिए उत्पाद प्राप्ति लॉग का इस्तेमाल करना चाहिए

यह कैसे सुनिश्चित करें कि भोजन संदूषण से सुरक्षित है

- प्रतिष्ठित या विश्वसनीय सप्लायरों को चुनें और उनका सम्पर्क विवरण अपने पास रखें
- जब आपकी दुकान पर कोई ऐसा व्यक्ति हो जो भोजन को प्राप्त और जांच कर सकता है तभी भोजन की डिलीवरी की व्यवस्था करें।
- जब भोजन को डिलीवर किया जाता है तो देखकर इसकी जांच करें। भोजन एक पैकेट और कंटेनर में डिलीवर होना चाहिए जो टूटा हुआ न हो। संदूषण की जांच करें जैसे पानी और माउल्ड और क्षतिग्रस्त होने के संकेत, जैसे जंग, डेंट, लीक और फुलावटा।
- यदि आपको संदूषण प्रतीत होता है तो आपको डिलीवरी लेने से मना कर देना चाहिए और सप्लायर से संपर्क करना चाहिए।

भोजन पर लेबल लगाने के सुझाव

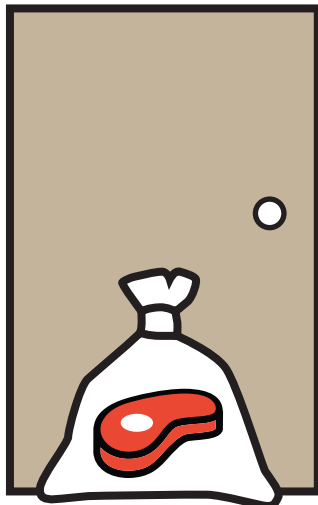
- जब भोजन डिलीवर किया जाता है तो भोजन के नाम, सप्लायर, स्रोत और स्टोरेज निर्देशों के लिए लेबल को देखें।
- भोजन को प्रयोग करने की अंतिम तिथि की जांच करें।
- यदि आपको सप्लायर से दोबारा पैक किया गया भोजन प्राप्त होता है या मूल लेबल को हटा दिया गया है तो आपको निम्न करने की जरूरत है:
 - सप्लायर और उत्पादों के विवरण को लिख लें
 - इनवाइस रखें; या
 - नाम और अंतिम तिथि सहित फिर से लेबल लगाएं।
- यदि आप भोजन और सप्लायर की पहचान नहीं कर पाते हैं तो डिलीवरी लेने से मना कर दें और सप्लायर से सम्पर्क करें।

George's Meat Supplies

Brisbane Qld 4000

स्टोरेज के लिए निर्देश:
मीट को फ्रिज में 5°C के तापमान से नीचे रखें

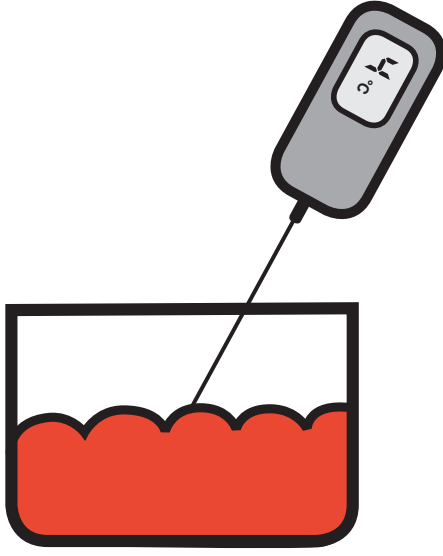
प्रयोग करने की तिथि: 15 अगस्त 2017 तक



खराब होने की संभावना वाले भोजन के तापमान की जांच कैसे करें

- यदि आप खराब होने की संभावना वाले भोजन को प्राप्त कर रहे हैं तो रैंडम रूप से चुने गए नमूने की जांच करें:
 - ठण्डा भोजन - 5°C के तापमान से नीचे रखना चाहिए
 - गरम भोजन - 60°C के तापमान से ऊपर रखना चाहिए
 - जमा हुआ भोजन - ठोस रूप में जमा होना चाहिए और आंशिक रूप से गला हुआ नहीं होना चाहिए।

- भोजन के तापमान की जांच करने के तरीके के बारे में आप तापमान नियंत्रण और तापमान प्रयोग सूचना पत्र में और अधिक जान सकते हैं
- अगर आप डिलीवरी की जांच करते हैं और यह तापमान की आवश्यकताओं को पूरा नहीं करता है, तो डिलीवरी लेने से मना कर दें और सप्लायर से सम्पर्क करें।
- यह सुझाव दिया जाता है कि आप जांच किए तापमान को दर्ज करें।



जांच करें कि भोजन 5°C के तापमान से नीचे हो



परिणामों को दर्ज 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](https://www.facebook.com/BrisbaneCityCouncil)

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

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