



सफाई 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।

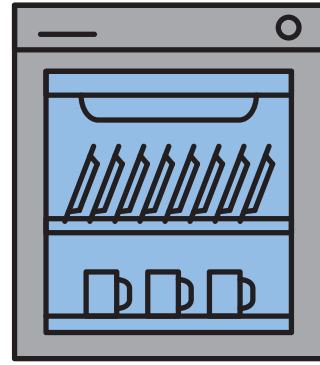
सफाई और स्वच्छता फूड पॉइजनिंग (विषाक्त-भोजन) को रोकने के लिए महत्वपूर्ण चरण हैं। सफाई रहित उपकरणों और बर्तनों का प्रयोग करना भोजन में बैक्टीरिया (विषाणुओं) का कारण बन सकता है। सफाई भोजन के कणों, धूल और चिकनाई को साफ करती है। स्वच्छता से बैक्टीरिया और अन्य जीवाणु कम होते हैं जिन्हें आप देख नहीं सकते, जिनमें वे जीवाणु भी शामिल हैं जो भोजन के विषाक्त होने का कारण बन सकते हैं।

जो कुछ भी भोजन के सम्पर्क में आता है जैसे कि उपकरण, बर्तन, काटने के बोर्ड, और भोजन तैयार करने के बेंच, उसकी सफाई करना और उसे सैनिटाइज करना जरूरी है।

स्वच्छता के विकल्प

स्वच्छता के विभिन्न तरीके हैं। आप निम्न को प्रयोग कर सकते हैं:

- एक कमर्शियल डिशवॉशर
- हीट- आप अपने उपकरण और बर्तनों को न्यूनतम 77°C गर्म पानी में कम से कम 30 सेकंड तक भिगो सकते हैं, और ध्यान रखें कि ऐसा करते समय आप अपना हाथ न जला लें।
- एक रासायनिक सैनिटाइजर- प्रयोग किए गए केमिकल सुरक्षित होने चाहिए ताकि भोजन के सम्पर्क में आने वाले भागों और बर्तनों पर प्रयोग किए जा सकें, लेकिन केमिकलों का प्रयोग करते समय आपको निर्माता के निर्देशों का पालन करना चाहिए।
- ब्लीच - नीचे दिया गया टेबल ब्लीच की मात्रा और पानी के तापमान को दर्शाता है जिनकी आवश्यकता साफ करने के घोल का निर्माण करने के लिए होती है:



पानी की मात्रा कितनी होनी चाहिए?	ब्लीच की मात्रा कितनी होनी चाहिए?					
	घरेलू ब्लीच (4 प्रतिशत क्लोरीन)			कमर्शियल ब्लीच (10 प्रतिशत क्लोरीन)		
आवश्यक गाढापन	25ppm	50ppm	100ppm	25ppm	50ppm	100ppm
पानी का न्यूनतम तापमान	49°C	38°C	13°C	49°C	38°C	13°C
5 लीटर	3.12mL	6.25mL	12.5mL	1.25mL	2.5mL	5mL
10 लीटर	6.25mL	12.5mL	25mL	2.5mL	5mL	10mL
50 लीटर	31.25mL	62.5mL	125mL	12.5mL	25mL	50mL

स्रोत: Queensland Health

PPM: प्रति मिलियन हिस्सा

घरेलू सफाई उत्पाद और वेनिगर प्रभावी सैनिटाइजर नहीं हैं और इनका प्रयोग कमर्शियल किचन में नहीं करना चाहिए।

Eat Safe
BRISBANE



एक केमिकल सैनिटाइजर का प्रयोग करते हुए उपकरणों और बर्तनों को सैनिटाइज करने के लिए चरण



1. सफाई से पहले: भोजन के कर्णों को खुरचें या साफ करें, और साफ बहते हुए पानी में खंगालें।



2. साफ करें: गर्म पानी और डिटेजेंट से साफ करें ताकि चिकनाई, धूल और भोजन साफ हो जाए। यदि आवश्यकता हो तो भिगों कर रखें।



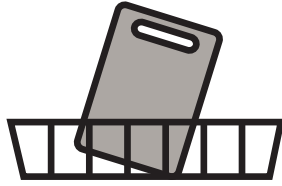
3. खंगालें: साफ पानी से डिटेजेंट का झाग हटाएं।



4. सैनिटाइज करें: एक फूडग्रेड केमिकल सैनिटाइजर का प्रयोग करें, और बैक्टीरिया को हटाने के लिए निर्माता के निर्देशों का पालन करें।



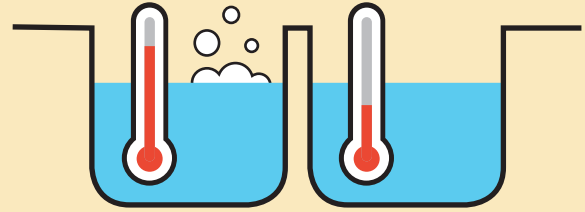
5. अंतिम बार सफाई: यदि आवश्यकता हो तो सैनिटाइजर को साफ करें-और निर्माता के निर्देशों का पालन करें।



6. सुखाएं: हवा में सुखाएं या एक डिस्पोजेबल तौलिए का प्रयोग करके सुखाएं। कपड़ों और तौलिए में बैक्टीरिया हो सकता है जो आपके सफाई उपकरण से लग सकता है।

सफाई और सैनिटाइज करने के लिए सुझाव

- ✓ चलते-चलते सफाई करें।
- ✓ भोजन तैयार करते समय प्रत्यक्ष रूप से प्रयोग किए गए कपड़ों, क्षेत्रों और उपकरणों को कम से कम प्रत्येक चार घण्टे बाद साफ और सैनिटाइज करना चाहिए।
- ✓ विभिन्न उपकरणों को साफ करने के लिए अलग कपड़ों का प्रयोग करें, उदाहरण के लिए, कचरा पेटियों को साफ करने के लिए अलग से कपड़ा इस्तेमाल करें और रसोई के बेंचों के लिए अलग कपड़ा प्रयोग करें।
- ✓ यदि आपकी रसोई में डबल सिंक है तो आप सफाई के लिए एक सिंक का इस्तेमाल करते हैं और अन्य सिंक को सैनिटाइज करने के लिए प्रयोग कर सकते हैं।
- ✓ बड़ी सतहों जैसे बेंचों को साफ करने के लिए केमिकल सैनिटाइजर को एक स्प्रे में प्रयोग करें और पूरी सतह को शामिल करना सुनिश्चित करें।
- ✓ अगर सतह को पहले साफ नहीं किया गया है तो सैनिटाइजर ठीक से काम नहीं करेगा।
- ✓ केमिकलों का प्रयोग करते समय हमेशा निर्माता के निर्देशों का प्रयोग करें, विशेष रूप से प्रयोग किए जाने वाले घोल और पानी के तापमान के निर्देशों का।
- ✓ साफ करने के केमिकल को भोजन से दूर रखें।
- ✓ सफाई का शेड्यूल तैयार करें और प्रयोग करें ताकि आप अपने बिजनेस की सफाई की व्यवस्था सही प्रकार से कर सकें।
- ✓ जिन उपकरणों में छोटे भाग शामिल होते हैं, जैसे स्लाइसर और ब्लेंडर, इन्हें खोलने की जरूरत होती है, ताकि सभी क्षेत्रों को प्रभावी रूप से साफ और सैनिटाइज किया जा सके।



डिटेजेंट और गरम पानी से साफ करें, और इसके बाद खंगालें।

केमिकल और गरम पानी का प्रयोग करते हुए सैनिटाइज 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