

ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಹಾಗೂ ಸುರಕ್ಷತೆ

ಲತಾ ಆರ್. ಕುಲಕರ್ಣಿ

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಹಿರಿಯೂರು ಜಿ. ಚಿತ್ರದುರ್ಗ

(☎: ೯೮೪೫೬೭೮೯೦೯ ಮಿಂಚಂಚೆ : latadwr@rediffmail.com)

ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ನಗರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳು ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿವೆ. ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ತುಂಬಾ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದು, ಗ್ರಾಹಕರು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಲು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಹಾಗೂ ಸುರಕ್ಷತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನಹರಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ನ್ಯೂನತೆ ಕಂಡು ಬಂದರೆ, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆಯಾಗಿದ್ದಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಶೇಖರಣೆ ಹಾಗೂ ಅಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುವ ಕೆಲಸಗಾರರ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದೆ.

1. ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಹಾಗೂ ಸುರಕ್ಷತೆ

- ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಶೌಚಾಲಯ, ತಿಪ್ಪೆಗುಂಡಿ ಹಾಗೂ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಿಕೆ ಇರಬಾರದು.
- ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಬೇಕು. ಘಟಕದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಸ, ಜೇಡ, ಹುಳಗಳ ಕಾಟ ಇಲ್ಲದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಶುದ್ಧವಾದ ಗಾಳಿ, ಬೆಳಕು ಬರುವಂತಿರಬೇಕು. ಕಿಟಕಿಗಳಿಗೆ ಗಾಜು ಇಲ್ಲವೇ ಮೆಶ್ ಇರಬೇಕು. ಧೂಳು ಬರದಂತೆ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದೊಳಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸುವಾಗ, ಹೊರಗಡೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡ ಚಪ್ಪಲಿಗಳನ್ನು ಬಾಗಿಲಿನಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು, ಬೇರೆ ಚಪ್ಪಲಿಗಳನ್ನು ಧರಿಸಬೇಕು. ಯುನಿಫಾರ್ಮ್, ಎಪ್ರಾನ್, ತಲೆಗೆ ನೆಟ್, ಕೈಗೆ ಗ್ಲೌಸ್, ಮುಖ ಕವಚಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಧರಿಸಬೇಕು.
- ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಪೂರ್ವ ಹರಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಸೋಪು ಬಳಸಿ, ಕೈಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಕೈ ಒರೆಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪಾತ್ರೆ, ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಟವಲ್‌ಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳನ್ನು ನಿತ್ಯವೂ ಸೋಪಿನಿಂದ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.

- ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ರೋಗಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವವರು ಹಾಗೂ ಕೈಕಾಲು ಅಥವಾ ದೇಹದ ಯಾವುದೇ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಗಾಯಗಳಾಗಿದ್ದರೆ ಅಂತಹವರು ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸಬಾರದು.
 - ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ Exhaust fan ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು, ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಕೊಠಡಿಯ ಉಷ್ಣಾಂಶವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
 - ಪ್ರತಿದಿನ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.
 - ಉತ್ಪಾದನಾ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಣೆ ಮಾಡಬೇಕು.
 - ಶೌಚಾಲಯವು ಉತ್ಪಾದನಾ ಸ್ಥಳದಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು
- ### 2. ಉತ್ಪಾದನಾ ಹಂತ
- ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ನೀರು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದಾಗಿರಬೇಕು.
 - ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಜಾಗ ಇರಬೇಕು. ಹಾಗೂ ಎತರದ ಜಾಗ ಇದ್ದರೆ ಸೂಕ್ತ ಒಣಗಿಸಲು ಹಾಕಿದಾಗ ಧೂಳಿನಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡಬೇಕು.
 - ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವವರು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ತರಹದ ಆಭರಣಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು.
 - ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಎಲ್ಲ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿರಬೇಕು.
 - ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವಾಗ ಅಂದರೆ ನೆನೆಸುವುದು, ಮೊಳಕೆ ಕಟ್ಟುವುದು, ಹುರಿಯುವುದು, ಮಿಲ್ ಮಾಡುವಾಗ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಸಮಯದವರೆಗೆ ಮಾಡಬೇಕು.
 - ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ತಟ್ಟೆ/ಟ್ರೇಗಳಿದ್ದರೆ ಸಾಗಾಣಿಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಹಾಗೂ ಶುಚಿತವನ್ನು ಕಾಪಾಡಬಹುದು. ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಹಾಕುವುದಾದರೆ, ನೆಲವನ್ನು ಶೇ. 10 ರ ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿದ ನೀರಿನಿಂದ ಸರಿಯಾಗಿ ಒರೆಸಿ, ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹರಡಬೇಕು. ಜನರು, ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಅಡ್ಡಾಡದಂತೆ

ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹರಡಿದ ನಂತರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಮೇಲೆ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ತಿಳುವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಧೂಳಿನಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ಸಾಧ್ಯವಿದ್ದರೆ ಡ್ರೈಯರ್ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.

- ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೀಟ, ಅವುಗಳ ತತ್ವ, ಕಲ್ಲು, ಕಸ ಕಡ್ಡಿ, ಕೂದಲು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಇಲ್ಲದಂತೆ ಪರಿಶುದ್ಧವಾಗಿ ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರೋಗ ಹಾಗೂ ಕೀಟಪೀಡಿತ ಕಾಳುಗಳಿದ್ದರೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು.
- ಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ತಗಲಿರುವ ಧೂಳು, ಸಗಣೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಲು, ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
- ಉತ್ಪಾದನಾ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಉಗುಳುವುದು, ಸೀನುವುದು, ಕೆಮ್ಮುವುದನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು.

3. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

- ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥದ ಸಿದ್ಧತೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು, ಶೌಚಾಲಯಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಬಂದ ನಂತರ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಸೋಪನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ಕೈ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕೈಬೆರಳಿನ ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿರಬೇಕು.
- ಕೈಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಆಭರಣಗಳನ್ನು ಹಾಕಿರಬಾರದು ಕೂದಲನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಬಾಚಿ, ಹೇರ್‌ನೆಟ್ ಹಾಕಿರಬೇಕು.
- ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೀಡಿ, ಸಿಗರೇಟು ಸೇದುವುದು, ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ತಂಬಾಕು ಹಾಕುವುದು, ಅನಗತ್ಯ ಮಾತನಾಡುವುದನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು.
- ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಗೂ ಕಾಟನ್ ಏಪ್ರಾನ್ ಹಾಕಿ ಕೊಂಡು ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿದ್ದರೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬಾರದು. ಸೂಕ್ತ ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಣೆ ಪಡೆಯಬೇಕು.

4. ಶೇಖರಣೆ ಹಂತ

- ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳನ್ನು (ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು) ಸರಿಯಾದ ವಿಧಾನದಿಂದ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಶೇಖರಿಸಿದಾಗ ಕೀಟಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗದಂತೆ ಹಾಗೂ ದಾಸಾನು ಮಾಡಿದಾಗ ಇಲಿ, ಹೆಗ್ಗಣಗಳಿಂದ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು, ಹಿಟ್ಟು/ರವಾ ಹುರಿದ ನಂತರ ಅಥವಾ ಧಾನ್ಯಗಳು ಮಿಲ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ

ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಇಡಬಾರದು. ಇದರಿಂದ ತೇವಾಂಶ ಅಲ್ಲಿಂದೇ ಉಳಿದು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಾಣುಗಳು ವೃದ್ಧಿಯಾಗಬಹುದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಗಾಳಿಯಾಡಿಸಿ, ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ, ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

- ತಯಾರಿಸಿದ/ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಗಾಳಿಯಾಡದೆ ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡಬೇಕು. ಡಬ್ಬಗಳನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಎತ್ತರದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ದಾಸಾನು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಬಹುದು.
- ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಹಾರಗಳ ಡಬ್ಬಗಳ ಮೇಲೆ ಹೆಸರನ್ನು ನಮೂದಿಸಬೇಕು. ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ಖರೀದಿಸಿದ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ಬರೆಯಬೇಕು.

5. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ (ಪೊಟ್ಟಣ ಮಾಡುವುದು)

- ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧವಾದ ನಂತರ ಸರಿಯಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬೇಕು. LDPE 60 ಮೈಕ್ರಾನ್‌ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲ ಉತ್ತಮ. ಸೀಲ್ ಮಾಡುವಾಗ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರವನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಒಳಗಿರುವ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತೆಗೆದು, ನಂತರ ಪಕ್ಕಾ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಲೇಬಲ್ ಹಾಕಬೇಕು. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ವಸ್ತುವಿನ ಹೆಸರು, ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಸಾಮಗ್ರಿ ವಿವರ, ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಿಧಾನ, ತೂಕ, ದರ, ತಯಾರಿಸಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಯಾರಿಸಿದ ದಿನಾಂಕದಿಂದ ಎಷ್ಟು ದಿನದೊಳಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು, ತಯಾರಿಸಿದವರ ವಿವರ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

6. ಲೆಕ್ಕ ಪತ್ರ ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಪ್ರತಿನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಲೆಕ್ಕ ಪತ್ರವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಇಡಬೇಕು.
- ದಾಸಾನು, ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರದ ದಾಸಾನು, ಪೂರೈಕೆಯಾಗುವ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಹೆಸರು, ಪೂರೈಸಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಖರೀದಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಹಣ, ಉಳಿತಾಯದ ಹಣ, ಉಪಕರಣಗಳ ರಿಪೇರಿ ವೆಚ್ಚ, ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳಿನ ನೀರು ವಿದ್ಯುತ್ ಬಿಲ್ ಪಾವತಿಸಿದ ವಿವರ, ಪ್ರತಿ ದಿವಸ ಹಾಜರಿದ್ದ ಕೆಲಸಗಾರರ ಹೆಸರು, ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ ಅವಧಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ವಿವರವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.
- ಉದ್ದಿಮೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ಸೂಕ್ತ ಪರವಾನಿಗೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕು.
