



MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

सुविधाएं और पर्यावरण

एफ एस के एन FSKN 2



जी एफ एस आय GFSI बुनियादी स्तर

- प्रदूषण रोकने के लिए और सुरक्षित उत्पादों का उत्पादन कर सकें इसलिए संगठन / संस्था को यह सुनिश्चित करना होगा की साइट या सुविधा को बनाए रखा जाएगा





मापदंड

- स्थान
- साइट परिवेश का रखरखाव
- डिजाइन और लेआउट
- छलरचना
- सुविधा का रखरखाव
- खिड़कियां और दरवाजे
- बिजली/ प्रकाश





स्थान



• स्थानीय व्यवसायों की क्रियाएँ द्वारा उत्पाद की गुणवत्ता और सुरक्षा को प्रभावित नहीं करना चाहिए

- धूल
- धूआं
- गंध
- वाष्पशील मिश्रित
- साझा जल निकासी
- कीट के आश्रय

स्थल/साइट के आसपास का रखरखाव



- कारखाना के तत्काल आसपास के क्षेत्र में उपकरणों को ठीक तरह से संग्रहीत करें, कूड़े और कचरे को हटायें और मातम या घास की कटौती करें
- सड़कों, गज और पार्किंग स्थल को बनाए रखें
- पर्याप्त जल निकासी प्रदान करें
- अपशिष्ट उपचार और निपटान के लिए प्रणाली इस तरह से संचालित किया जाना चाहिए कि संक्रमण के एक स्रोत का गठन नहीं हो जाना चाहिए



eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



डिजाइन और लेआउट

- रखरखाव और स्वच्छता अभियान की सुविधा के लिए उपकरणों के स्थान के लिए और सामग्री के भंडारण के लिए पर्याप्त स्थान प्रदान करें
- प्रवेश के लिए निर्दिष्ट एकल बिंदु उच्च वांछनीय है
- प्रक्रिया क्षेत्रों के और सामरिक स्थानों के लिए प्रवेश द्वार पर हाथ धोने की सुविधा एक पर्याप्त संख्या में प्रदान करें
- शौचालय सुविधाएं पर्याप्त और आसानी से सुलभ होनी चाहिए
- पानी की आपूर्ति पर्याप्त होनी चाहिए और पर्याप्त स्रोत से प्राप्त किया जाना चाहिए
- नलसाजी पर्याप्त आकार और डिजाइन की होनी चाहिए
- खाद्य, खाद्य संपर्क सतहों, या पैकेजिंग सामग्री के संदूषण की क्षमता को कम करने के लिए सावधानियाँ बरतें.
 - पर्याप्त खाद्य सुरक्षा नियंत्रण और संचालन पद्धति
 - प्रभावी डिजाइन - भौतिक विभाजन, स्थान के आधार पर अलग कार्य, समय, विभाजन, वायु प्रवाह, संलग्न प्रणाली



छलरचना



- सुविधाओं का निर्माण उपयुक्त सामग्री और डिजाइन से इस तरह से किया जाना चाहिए कि फर्श, दीवारों और छत पर्याप्त रूप से साफ किया जा सकता है
- जुड़नार, नलिकाओं, और पाइप से टपक या संघनक / घनीभूत से खाद्य, खाद्य संपर्क सतहों, या खाद्य पैकेजिंग सामग्री दूषित नहीं होना चाहिए
- गंध और वाष्प कम करने के लिए और एक तरीके से खाद्य के संदूषण को रोकने के लिए पर्याप्त वायु – संचालन / वेंटिलेशन प्रदान करें
- कीटों के जैसे कि उड़ने के कीड़े कृन्तकों, और पक्षियों के खिलाफ पर्याप्त स्क्रीनिंग या अन्य सुरक्षा प्रदान करें



eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



छलरचना



- उपकरणों इस तरह से बनाया जाना चाहिए की उनकी पर्याप्त रूप से सफाई हो सके और उनको और ठीक से बनाए रखा जाए
- खाद्य संपर्क की सतहों संक्षारण प्रतिरोधी और गैर विषैले पदार्थों से बने हो
- खाद्य संपर्क की सतहों की स्थिति स्वस्थ ,टिकाऊ और आसानी से साफ होनेवाली हो, बनाए रखने और कीटाणुरहित हो
- खाद्य के कण, धूल,और कार्बनिक पदार्थ के संचय को कम करने के लिए खाद्य संपर्क सतहों पर सीवन/सिलाई आसानी से बंधित किया जाना चाहिए या बनाए रखा जाना चाहिए





सुविधा का रखरखाव



- इमारतें, जुड़नार और अन्य भौतिक सुविधाओं को सेनेटरी हालत में और अच्छी हालत में बनाए रखा जाना चाहिए
- कीड़ों के प्रवेश को रोकने के लिए अशुद्धि जाँच और स्क्रीनिंग स्थान पर होनी चाहिए
- इमारतें और इमारत छलरचना को नियमित रूप से साफ किया जाना चाहिए



भंडारण



- कच्चे माल के भंडारण और तैयार उत्पाद इन परिस्थितियों में संग्रहीत किया जाना चाहिए कि भौतिक, रसायन, सूक्ष्मजीव और एलर्जी पैदा करने वाला तत्व के संदूषण के खिलाफ साथ ही खाद्य की गिरावट और इसकी पैकेजिंग के खिलाफ खाद्य की रक्षा करनी चाहिए
- भंडारण = उच्च जोखिम
- परिवहन लोडिंग की प्रक्रिया को नियंत्रित किया जाना चाहिए



eFresh - Empowering Indian Food and Agriculture



अपशिष्ट/ बेकार



- कचरे का भंडारण बंद कंटेनरों में , प्रसंस्करण क्षेत्रों में से किसी के भी भंडारण से पूरी तरह से अलग किया जाना चाहिए
- अपशिष्ट / कचरे को हटाने की प्रक्रिया जगह में होनी चाहिए
- कीड़ों के जैसे कि कृन्तकों और उड़ने के कीड़ों के खिलाफ रक्षा करनी चाहिए





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



खिड़कियाँ और दरवाजे



- कीड़ों और संभावित संदूषकों के लिए प्रवेश के संवेदनशील बिंदु
- अशुद्धि जाँच / खिड़कियों और दरवाजों का स्क्रीनिंग
- ग्लास खिड़कियां मौजूद हो तो वे संभावित गंभीर संदूषण का एक बिंदु हैं
- दरवाजा बंद होने की प्रक्रिया जगह में होनी चाहिए



प्रकाश व्यवस्था



- हर समय कार्यों को सही ढंग से पूरा करने के लिए पर्याप्त प्रकाश तीव्रता होनी चाहिए
- विशेष रूप से निरीक्षण प्रक्रिया के लिए सही रंग प्रकाश महत्वपूर्ण है
- भंडारण क्षेत्रों के भीतर प्रकाश व्यवस्था पर विचार करें
- प्रकाश व्यवस्था के रखरखाव प्रक्रियाओं पर सावधानी से ध्यान देने की जरूरत है



निगरानी



- स्थल और सुविधा का नियमित निरीक्षण महत्वपूर्ण है
- सुधारात्मक कार्रवाई जल्द से जल्द किया जाना चाहिए
- अपने सहयोगियों के लिए आवश्यक मानकों का ज्ञान देना चाहिए और प्रतिक्रिया के लिए प्रोत्साहित करें



सवाल ?



© 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, CC-BY-SA





License to Reuse

- © 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2009 Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.