



MICHIGAN STATE  
UNIVERSITY

# उत्पाद संक्रमण नियंत्रण

## एफ एस के एन FSKN 8



# जी एफ एस आय GFSI बुनियादी स्तर

• उत्पाद के भौतिक, रासायनिक या जैविक संक्रमण को नियंत्रित करने के लिए उचित सुविधाएं और प्रक्रिया जगह में हैं यह संगठन सुनिश्चित करेगा. विदेशी शरीर/निकायों द्वारा संक्रमण की घटनाओं को कम करने के लिए उचित नियंत्रण जगह में होना चाहिए





# प्रस्तुति की रूपरेखा

- उत्पाद संक्रमण नियंत्रण का महत्व
- परिभाषाएँ
- कानूनी और ग्राहक आवश्यकताएँ
- संक्रमण की रोकथाम के लिए महत्वपूर्ण कदम
- निगरानी



# उत्पाद संक्रमण नियंत्रण का महत्व

- संदूषक के साथ खाद्य उत्पादों की मिलावट रोकने के लिए या खतरे जो उपभोक्ताओं को चोट पहुंचाना या अन्यथा उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य के साथ समझौता कर सकते हैं इसलिए उत्पाद के संक्रमण पर नियंत्रण जरूरी है.
- एक बार संक्रमित हो जाने पर, खाद्य उत्पादों को संक्रामक रोगाणुओं से मुक्त करना यह बहुत मुश्किल या असंभव हो सकता है.  
रोकथाम चाबी है.



# परिभाषाएँ

## •संदूषक/ प्रदूषक

- कोई जैविक या रासायनिक एजेंट, विदेशी मामले, या अन्य पदार्थ जो जानबूझकर भोजन में शामिल नहीं करते जिससे खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता के लिए समझौता हो सकता है .

## •संक्रमण/ संदूषण

- खाद्य या खाद्य के वातावरण में संदूषक की शुरुआत या उपस्थिति



# परिभाषाएँ

- खतरा (कोडेक्स)

- स्वास्थ्य के लिए कोई प्रतिकूल प्रभाव की क्षमता के साथ खाद्य में एक जैविक, रासायनिक या भौतिक एजेंट, या खाद्य की स्थिति

- खतरा (यूएस एचएसीसीपी विनियम)

- एक जैविक, रासायनिक या भौतिक एजेंट है कि उसके नियंत्रण के अभाव में यथोचित बीमारी या चोट पैदा होने की संभावना है.



# परिभाषाएँ

## •नियंत्रण के उपाय

- कोई भी कार्रवाई और गतिविधि है जिसका खाद्य सुरक्षा के खतरे को रोकने या खत्म करने के लिए या उसे एक स्वीकार्य स्तर तक कम करने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है.



# कानूनी और ग्राहक आवश्यकताएँ

- विशिष्ट संदूषकों की सीमा निर्धारण के विषय में राष्ट्रीय कानून और नियमों को देखें
- कृपया ध्यान दें कि सभी संभावित संदूषक खतरे नहीं हैं .वास्तव में, कुछ नियम अनुमति योग्य दोषों के स्तर को निर्दिष्ट करते हैं .
  - उदा. अमेरिकी एफडीए दोष कार्रवाई के स्तरों की पुस्तिका/ हैंडबुक (<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/sanitation/ucm056174.htm>)
- अक्सर ग्राहकों की आवश्यकताएँ और अधिक कठोर रहती हैं, और करार में विनिर्दिष्ट रहती हैं.





# उत्पाद संक्रमण नियंत्रण के चार "घटक "

- लोग
- उत्पाद (कच्चा माल और पैकेजिंग)
- परिसर
- कीट

(हमने इस कार्यशाला के अन्य मॉड्यूल में इन मुद्दों की कई चर्चा की है)





# संक्रमण नियंत्रण - कर्मचारी

- व्यक्तिगत स्वच्छता - सफाई, हाथ धुलाई, आदि
- व्यक्तिगत व्यवहार – विदेशी सामग्री(जैसे गहने/आभूषण) और संभावित सूक्ष्मजैविक संदूषकों पर नियंत्रण.
- संक्रमण के नियंत्रण के संबंध में लोगों के प्रबंधन का सबसे प्रभावी तरीका है कि उन्हें उनके कार्यों के सही संचालन के बारे में जानकारी दें और उनकी गतिविधियों पर देखरेख और निगरानी रखें.



# संक्रमण नियंत्रण – कच्चा माल

- कच्चे माल की आवक संदूषकों और खाद्य खतरे का एक महत्वपूर्ण स्रोत हो सकता है
- जब कच्चे माल के संबंध में उत्पाद संक्रमण के नियंत्रण पर विचार करने के लिए, निम्न प्रक्रिया जगह में होना चाहिए:
  - कच्चे माल का निर्दिष्टीकरण / विशिष्टताएँ
  - कच्चे माल का निरीक्षण
  - गैर अनुरूप उत्पाद के भाग / ढेर का अस्वीकार
  - आपूर्तिकर्ता / सप्लायर के दौरे



# संक्रमण नियंत्रण- परिसर

- संक्रमण के संभावना को कम से कम करने के लिए सुविधाएं और उपकरण का डिजाइन बनाना चाहिए
- कांच परिरक्षित/कवच किया जाना चाहिए
- उपकरणों के द्वारा धातु और प्लास्टिक बहाया जा सकता है
  - अच्छी डिजाइन, प्रभावी निरोधक / निवारक रखरखाव और मरम्मत, और भौतिक खतरे की निगरानी के द्वारा नियंत्रण किया जा सकता है



# संक्रमण नियंत्रण - कीट

- खाद्य की सुविधा के अंदर और बाहर कीट के आकर्षण और शरण के लिए अवसरों को (कचरा, लंबी घास, सुविधा के लिए सूराख ,सुविधाओं के भीतर आरामदायक वातावरण,आदि) कम करें
- प्रभावी कीट की निगरानी और नियंत्रण के कार्यक्रम.
  - कब कीट की गतिविधि अधिक है यह पता करने के लिए रिकॉर्ड रखें.
  - कीटों की गतिविधि मौसमी हो सकती हैं.
- उपयुक्त कीट नियंत्रण के डिवाइस की नियुक्ति/ स्थापन करना (उदाहरण के लिए रक्षाहीन उत्पादों या खाद्य तैयार के क्षेत्रों पर कीट के जाल या "बग ज़ाप्पर( bug zappers)" मत रखें)



# निगरानी

- कच्चे माल की विशिष्टताएँ और प्राप्त सामग्रियों में संदूषकों और खतरों की वास्तविक घटनाएं.
- कार्मिकों की स्वच्छता और व्यवहार - प्रथाओं का पालन.
- सुविधा और उपकरणों के डिजाइन, निवारक रखरखाव और मरम्मत
- कीट नियंत्रण कार्यक्रम.
- उपभोक्ताओं की शिकायत रिकॉर्ड - विशेष रूप से भौतिक संदूषक और खतरों के लिए उपयोगी है.



सवाल ?



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

MICHIGAN STATE  
UNIVERSITY



# 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.