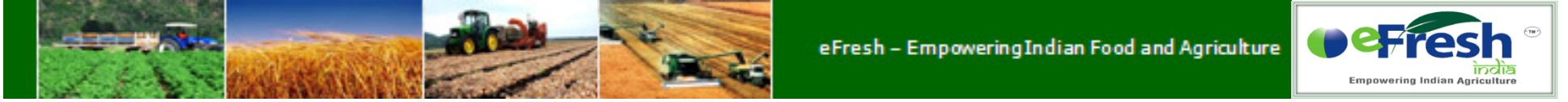




MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

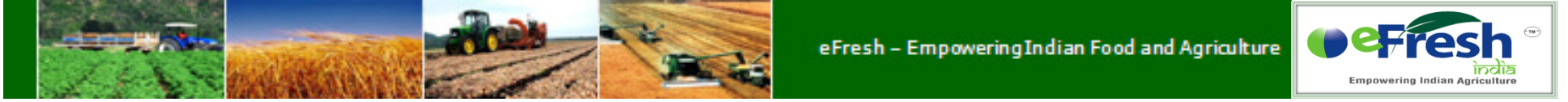
இருப்பிட வசதிகள் மற்றும் சுற்றுச்சூழல்

FSKN 2



GFSI அடிப்படை நிலை

- பாதுகாப்பான உணவுப்பொருட்கள் உற்பத்திக்கும், மாசுபடுதலை அகற்றும் வகையிலும் நிறுவனம் அதனுடைய இருப்பிடம் (அ) வசதிகளைத் தக்க வகையில் நிறுவிக்காத்தல் வேண்டும்



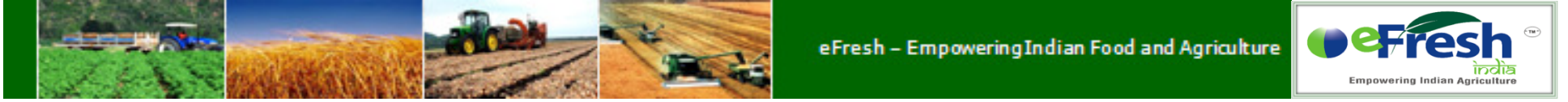
காரணிகள்

- இடம்
- இடம் அமைந்துள்ள சுற்றுப்புற காப்பு
- இருப்பிட வடிவமைப்பு
- கட்டிட அமைப்பு
- இடவசதிகள் காத்தல்
- ஜன்னல்கள் மற்றும் வாயிற்கதவுகள்
- வெளிச்சம்

இருப்பிடம்

- உற்பத்திப் பொருட்களின் பாதுகாப்பு மற்றும் தரத்திற்கு ஊறு விளைவிக்கா வண்ணம் அவ்விடத்தைச் சார்ந்த தொழில் செயல்கள் இருக்க வேண்டும்
 - தூசி
 - புகை
 - வாடை
 - எளிதில் ஆவியாகக்கூடிய பொருட்கள்
 - பகிர்ந்து கொள்ளப்பட்ட சாக்கடைகள்
 - தீங்கு செய்யும் உயிரினங்களின் இருப்பிடம்

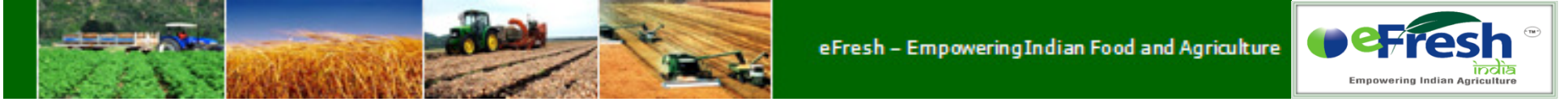




இருப்பிடச் சுற்றுப்புறப் பராமரிப்பு

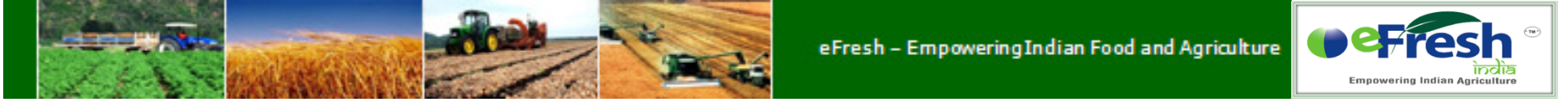


- இயந்திர உபகரணங்கள் நன்கு பாதுகாக்கப்பட வேண்டும். கழிவுப் பொருட்கள் அகற்றப்பட வேண்டும் தொழிற்சாலை அடுத்த சுற்றுப்புறத்தில் புல் பூண்டுகள் அகற்றப்பட வேண்டும்.
- வாகனங்கள் நிறுத்துமிடம், உலர்களங்கள் மற்றும் சாலைகள் சரியாகப் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
- தேவையான வடிகால் வசதி அமைக்க வேண்டும்.
- உற்பத்திப்பொருட்களை மாசு படுத்தாவண்ணம் மாசுத்தடுப்புச் செயல்பாடுகள் அமைப்பு அமைய வேண்டும்.



வடிவம் மற்றும் இருப்பிட அமைப்பு

- சுத்தம் செய்வதற்கும் பராமரிப்பதற்கும் ஏதுவாகப் பொருட்களை வைக்கும் இடம் மற்றும் இயந்திரங்களிடையே போதிய இடைவெளி அளிக்கப்பட வேண்டும்
- ஒரு வழி நுழைவு விரும்பத்தக்கது
- முக்கியமான இடங்கள் மற்றும் பதன்படுத்தும் பகுதிகளில் தேவையான எண்ணிக்கைகளில் கைகழுவும் வசதிகள் இருக்க வேண்டும்.
- தேவையான எண்ணிக்கையில் எளிதில் செல்லக் கூடிய நிலையில் கழிப்பறைகள் இருக்க வேண்டும்.



வடிவம் மற்றும் இருப்பிட அமைப்பு

- தேவையான அளவு அளவில் தண்ணீர் போதுமான ஆதாரத்திலிருந்து கிடைக்க வேண்டும்.
- சரியான அளவிலும் வடிவமைப்பிலும் நீர்க்குழாய்கள் இருக்க வேண்டும்.
- உணவு, உணவுடன் தொடர்புடைய பொருட்கள் மற்றும் பொட்டல / மூடை சாதனங்கள் மாசு அடையக் கூடிய சூழ்நிலையைத் தவிர்க்கச் சரியான நடவடிக்கைகள் எடுக்க வேண்டும்.
- தேவையான அளவு பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் மற்றும் செயல்பாடுகள்
- சரியான வடிவமைப்பு தனித்தனியான பிரிவுகள் செயலுக்கேற்ற முறையில் இடங்கள், தடுப்புகள், மூடிய அமைப்பு மற்றும் காற்றோட்டம் அமைய வேண்டும்.





eFresh - Empowering Indian Food and Agriculture

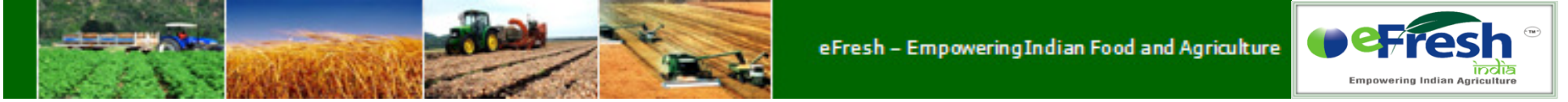


கட்டுமானம்



- சுத்தம் செய்வதற்கேற்ற வகையில் தரை, சுவர்கள் மற்றும் கூரை தகுந்த பொருட்களால் தகுந்த வகையில் வடிவமைக்கப்பட வேண்டும்
- உணவு, உணவுடன் தொடர்புடைய பொருட்கள், பொட்டல /மூடைப் பொருட்கள், குழாய்கள், காற்றுக்குழாய்கள் மற்றும் கூரையில் பொருத்தப்பட்ட நிலைகளிலிருந்து நீர்கசிவு, நீர்சொட்டுதல் இல்லாமல் இருத்தல் வேண்டும்
- உணவுப்பொருட்கள் மாசுபடா வண்ணம், வேண்டாத மணம் மற்றும் வாயுப்பொருட்கள் தகுந்த முறையில் வெளியேறும் வண்ணம் காற்றோட்ட வசதி
- பறவைகள் எலிகள் மற்றும் பூச்சிகளிலிருந்து காக்கும் வண்ணம் தேவையான வலையமைப்பு (அ) காப்பு சாதனம் இருக்க வேண்டும்.





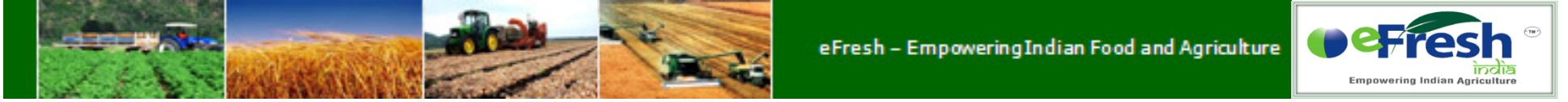
கட்டுமானம்



- இயந்திரங்கள் எளிதில் சுத்தம் செய்யும் வகையில் வடிவமைத்து பேணப்பட வேண்டும்
- உணவுத் தொடர்புடைய பகுதிகள் அரிப்பைத் தடுக்கும் வகையிலும், விஷத்தன்மையற்ற பொருட்களால் செய்யப்பட்டும் இருத்தல் அவசியம்.
- உணவுத் தொடர்புப் பகுதிகள் எளிதில் சுத்தம் செய்யக்கூடியதாகவும் கிருமிநாசினி உபயோகத்திற்கு ஏற்றதாகவும் நீண்ட நாட்களுக்கும் உபயோகிக்கும்படியாக அமைத்தல் நலம்

• உணவுத் தொடர்புப் பகுதிகில் இணைப்பு விளிம்புகள், உணவுத்துணுக்குகள் அழுக்கு மற்றும் கரிமப் பொருட்கள் சேரா வண்ணம் வழுவழுப்பான முறையில் இருப்பது அவசியம் சேர்ந்து கட்டப்பட்ட பகுதிகள் மேலே கூறிய வண்ணம் அமைந்திருப்பது மிகவும் அவசியம்





வசதிகள் பராமரிப்பு



- கட்டிடங்கள், இணைப்புகள் மற்றும் இதர வசதிகள் எளிதில் சுத்தம் செய்யபடுவதற்கும் பராமரிப்பதற்கும் ஏற்ற வகையில் அமைக்கப்பட வேண்டும்
- எலி, பூச்சிகள் மற்றும் பறவைகள் உட்புகா வண்ணம் தேவையான அமைப்புகள் (வலையமைப்பு மற்றும் தடுப்பமைப்பு) இருக்க வேண்டும்
- கட்டிடங்கள், கட்டிடம் சார்ந்த பகுதிகள் சரியான கால அளவில் சுத்தம் செய்யப்பட வேண்டும்.

பொருட்கள் சேமிப்பு



- உயிரியல், வேதியியல் மற்றும் இயற்பியல் சம்பந்தப்பட்ட இடர்கள் மற்றும் ஒவ்வாமை பொருட்களால் மாசு படுதலைத் தவிர்க்கும் வண்ணம், மூலப்பொருட்கள் மற்றும் தயரான உணவுப்பொருட்கள் சேமிப்பிடங்கள் அமைதல் வேண்டும்
- பொருட்கள் சேமிப்பிடங்கள் = அதிக அளவு இடர் ஏற்படுமிடங்கள்
- பொருட்கள் ஏற்றி இறக்கி செய்யும் முறைகள் வகைபடுத்தப்பட்டுக் கட்டுபாட்டுடன் செயல்பட வேண்டும்



eFresh - Empowering Indian Food and Agriculture



கழிவுகள்



- பதப்படுத்தும் பகுதிகள் மற்றும் உணவுப்பொருட்கள் சேமிப்பிடங்களைத் தவிர்த்த இடங்களில் முடியிடப்பட்ட கொள்கலன்களில் கழிவுகள் பாதுகாக்கப்பட வேண்டும்
- கழிவு அகற்று முறைகள் நடைமுறைப் படுத்தப்படுதல் அவசியம்
- பூச்சி மற்றும் எலிகள் அணுகா வண்ணம் கழிவுகள் காக்கப்படுதல் அவசியம்





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



ஜன்னல்கள் மற்றும் கதவுகள்



- ஜன்னல்கள் மற்றும் கதவுகள் பூச்சி மற்றும் எலிகள் மாசுபடுத்தக்கூடிய பொருட்கள் எளிதில் உள் நுழையும் இடங்கள்
- கதவுகள் மற்றும் ஜன்னல்களுக்கு வலை (அ) தடுப்பு சாதனமைப்பு பொருத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும்
- கண்ணாடி ஜன்னல்கள் அதிகமாக மாசுப்படுத்தலுக்கு இயைந்ததாக இருக்கும்.
- தானியங்கி வாயிற்கதவுகள் மூடும் வகையில் அமைப்புகள் இருத்தல் வேண்டும்





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



வெளிச்சம்



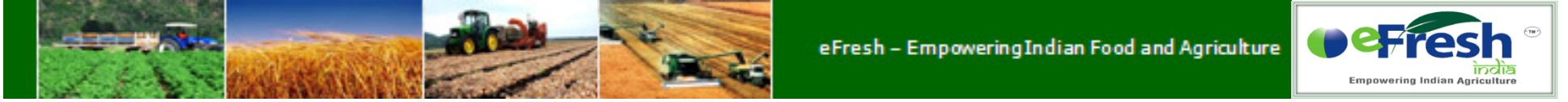
- எல்லா நேரங்களிலும் வேலைகள் செய்வதற்கு ஏற்றவாறு போதுமான வெளிச்சம் இருக்க வேண்டும்.
- சரியான வண்ணத்தில் வெளிச்ச அமைப்பு, குறிப்பாக, பொருட்கள் பரிசோதனை செய்யும் இடங்களில் இருக்க வேண்டும்.
- பொருட்கள் சேமிப்பு இடங்களிலும் தகுந்த வெளிச்சம் இருக்க வேண்டும்.
- வெளிச்ச அமைப்புகளைச் சரியாகப் பாதுகாப்பாக பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.



கண்காணிப்பு



- இருப்பிடம் மற்றும் வசதிகள் அடிக்கடி ஒழுங்காகக் கண்காணிக்கப்பட வேண்டும்
- தவறு நிகழா வண்ணம் செய்யும் திருத்த நடவடிக்கைகள் உடனடியாக செயல்படுத்தப்பட வேண்டும்.
- சகப் பணியாளர்களுக்குத் தரங்களைப் பற்றிய அறிவும் மற்றும் எதிரொலிக் கருத்தை அறிவதும் ஊக்குவிக்கப்பட வேண்டும்



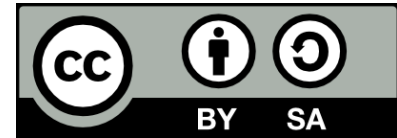
கேள்விகள்?



© 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.

