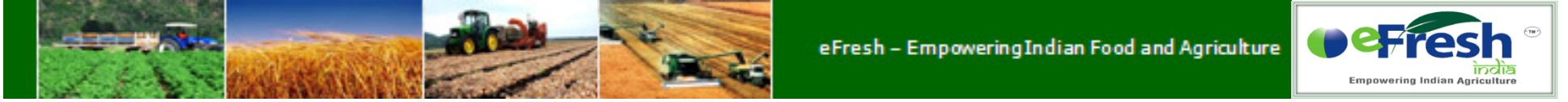




MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

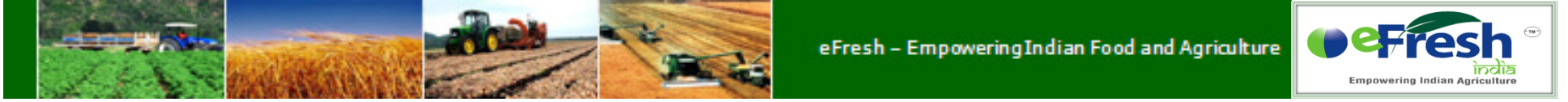
பொருள் மாசுபடுதலைத் கட்டுப்படுத்துதல்

FSKN 8



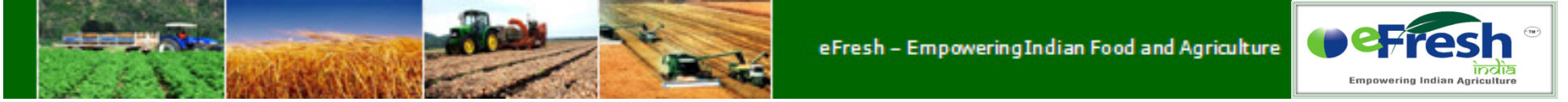
GFSI அடிப்படை நிலை

- உயிரியல், வேதியியல் மற்றும் பௌதீக ரீதியான பொருட்கள் மாசுப்படுவதைத் தடுப்பதற்கு ஏற்ற வகையில் நிறுவனம் தகுந்த வசதிகளையும், செயல் முறைகளையும் நிறுவி இருத்தல் வேண்டும்.
- வெளிப்பொருட்களின் மூலமாக வரும் மாசுப்படுதலைக் குறைப்பதற்குத் தேவையான நடவடிக்கைகளை நிறுவி இருப்பது அவசியம்



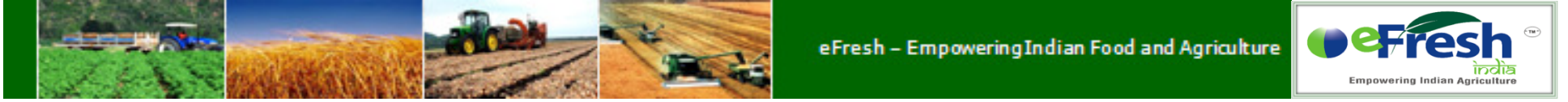
விளக்க அமைப்பின் சுருக்க விவரம்

- பொருட்கள் மாசுபடுதலின் கட்டுப்பாடு முக்கியத்துவம் (Importance of Product Contamination Control)
- விளக்கங்கள்
- சட்ட விதிகள் வாடிக்கையாளரின் தேவைகள்
- மாசுபடுதலைத் தவிர்ப்பதற்குத் தேவையான முக்கிய நடவடிக்கைகள் (Steps Important for Preventing Contamination)
- கண்காணிப்பு



பொருள் மாசுபடுதல் கட்டுப்பாட்டின் முக்கியத்துவம்

- நுகர்வோருக்கு ஊறுவிளைவிக்கும் (அ) உடல் நலனைப் பாதிக்கும் இடர்கள் மற்றும் உணவுப்பொருட்கள் மாசுப்பொருட்களால் கலப்படம் ஆவதை தவிர்க்கவும் மாசுபடுதல் கட்டுப்பாடு மிகவும் அவசியம்
- மாசுப்படுவதைத் தவிர்த்தலே ஒரு முக்கியச் செயலாகும். ஏனெனில், ஒரு தடைவை பொருட்கள் மாசுபட்டால் அதை நீக்குவது என்பது மிகக்கடினம்.



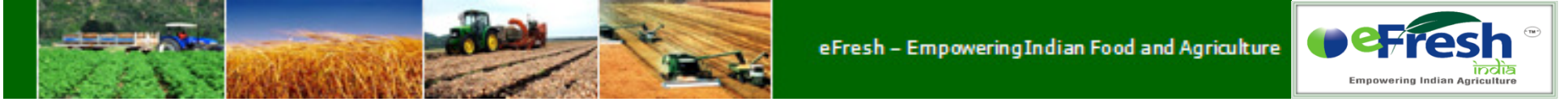
விளக்கங்கள்

- மாசுப்பொருள் :

உணவுப் பொருட்களின் பாதுகாப்பு (அ)
உபயோகத்தைப் பாதிக்கும் (வேண்டுமென்று
உணவில் சேர்க்கப்படாத) எத்தகைய உயிரியல்,
வேதியியல், வெளிப்பொருட்கள் (அ) மற்ற
பொருட்கள்.

- மாசுப்படுதல்:

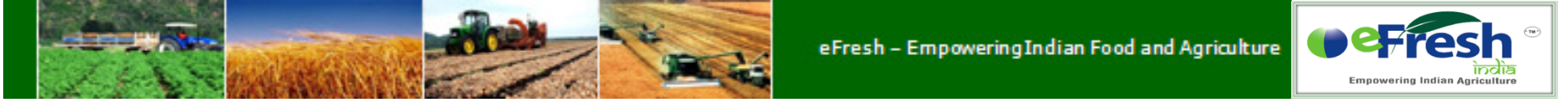
உணவு (அ) உணவுச் சுற்றுப்புறத்தில் மாசுப்பொருள்
சேரும்படியான சூழ்நிலை (அ) சேர்வது.



விளக்கங்கள்

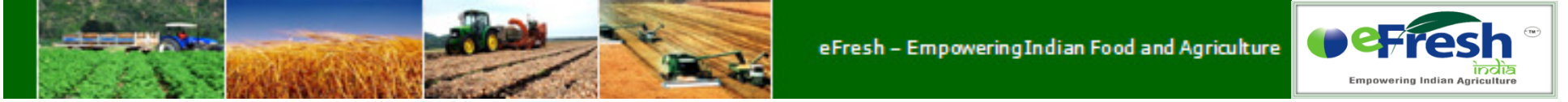
- பாதுகாப்பில்லா நிலை (Codex)
 - உணவில் மோசமான உடல் நலக்குறையை ஏற்படுத்தும் வண்ணம் உள்ள உயிரியல், வேதியியல் (அ) பௌதீக பொருள் (அ) நிலைமை
- பாதுகாப்பில்லா நிலை (அமெரிக்க HACCP விதிமுறைகள்)
 - கட்டுப்பாடற்ற நிலையில், பெரும்பான்மையான சமயங்களில் உடல் நலக்குறைவு (அ) காயத்தை உண்டாக்கும் உயிரியல், வேதியியல் (அ) பௌதீக ரீதியான பொருள்





கட்டுப்பாடு நடவடிக்கை

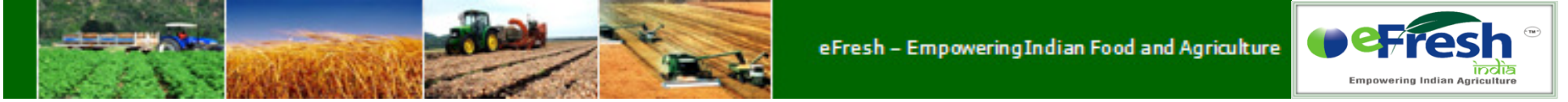
- உணவுப்பாதுகாப்பு இடரை முழுவதும் நீக்கக்கூடிய (அ) ஒத்துக்கொள்ளப்பட்ட அளவிற்கு குறைக்கக் கூடிய செயல் (அ) நடவடிக்கை



சட்ட விதிகள் மற்றும் வாடிக்கையாளரின் தேவைகள்

- குறிப்பிட்ட மாசுப்பொருட்களின் அனுமதிக்கத் தக்க அளவுகளுக்குத் தேசிய சட்ட விதிகள் மற்றும் ஒழுங்கு முறைகள் காணவும்
- எல்லா மாசுப்பொருட்களும் இடரை உண்டாக்குவன அல்ல என்பதை அறியவும். உண்மையில், சில மாசுப்பொருட்களுக்கு அனுமதிக்கப்பட்ட அளவுகள் (குறைபாடு) உள்ளன.
- உ-ம் அமெரிக்க FDA நிறுவனத்திற்கு குறைபாடு செயல்களின் அளவுகள் கையேடு (US Defect Action Levels ifNaL)
- உரலி
<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/sanitation/ucm056174.htm>
- வாடிக்கையாளரின் தேவைகள் பெரும்பாலும் மிகக்கடினமாகவும் மற்றும் ஒப்பந்தத்தில் குறிப்பிடப்படும் இருக்கும்.





மாசுப்படுவதை கட்டுப்படுத்துவதற்கான நான்கு காரணக் கூறுகள்

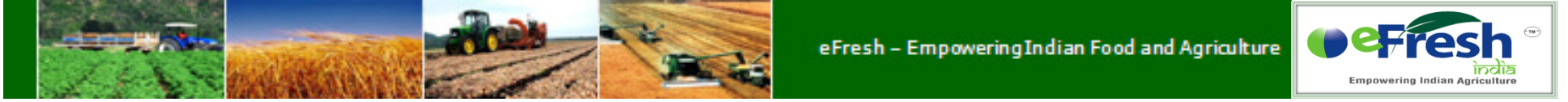
- மக்கள்
- பொருட்கள் (மூலப்பொருட்கள் & பொட்டலம்/மூடைகட்டுதல்)
- இடம்
- தீங்கிழைக்கும் உயிரினங்கள் (Pests)

(மேற்கூறியவற்றை நாம் ஏற்கனவே இந்த பயிற்ச்சியின் பல
பிரிவுகளில் விவாதித்துள்ளோம்)



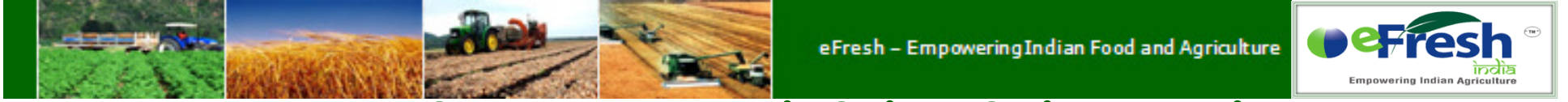
மாசுபடுதலைக் கட்டுப்படுத்துதல் - பணியாளர்கள்

- தனிமனித சுகாதாரம் - சுத்தம், கைகழுவுதல் முதலியன
- தனிமனித நடவடிக்கைகள் - வெளிப்பொருட்கள் கட்டுப்பாடு (உ-ம் நகைகள்) மற்றும் நுண்ணுயிர் மாசுப்படுதல் சாத்தியக்கூறுகளை கட்டுப்படுத்துதல்
- பணியாளர்கள் தொடர்புடைய மாசுபடுதலை நிர்வகிக்க மிகச்சிறந்த வழி ஏதெனில், அவர்களின் பணி சரியாக செய்யும் முறை பற்றி விழிப்பு ஊட்டல், அவர்களின் செயல்களை மெற்பார்வை செய்து கட்டுப்படுத்துதல்



மாசுப்படுதலை கட்டுப்படுத்துதல் - மூலப்பொருட்கள்

- வெளியிலிருந்து வரும் மூலப்பொருட்கள் மாசுபடுதலுக்கும் இடர்களுக்கும் காரணமாகின்றது
- மூலப்பொருட்கள் சம்பந்தப்பட்ட மாசுபடுதலை கட்டுப்பாடு செய்யக் கீழ்காணும் செயல்முறைகள் பின்பற்றப்பட வேண்டும்
- மூலப்பொருட்கள் வரையறைகள்
- மூலப்பொருட்கள் சோதனை
- தர வரையறைக்குப்படாத பொருட்களை விலக்குதல்
- வழங்குபவர்கள் தணிக்கை (Supplier visits)



மாசுபடுதலை கட்டுப்படுத்துதல் - வளாகங்கள்

- மாசுபடுதலைக் குறைக்கும் வண்ணம் இடம் மற்றும் உபகரணங்களின் வடிவமைப்பு
- கண்ணாடி உபகரணங்களின் பொருட்களுக்குப் பாதுகாப்பு கவசம்
- உலோகம் மற்றும் பிளாஸ்டிக் பொருட்களின் பிசிர்கள் உபகரணங்கள் மூலமாக வரலாம்
- சரியான வடிவமைப்பு, திறமையான வருமுன்காப்பு பராமரிப்பு மற்றும் பௌதீக இடர்கள் கண்காணிப்புகள் மூலம் கட்டுப்பாடு



மாசுபடுதலைக் கட்டுப்படுத்துதல் - பூச்சிகள்

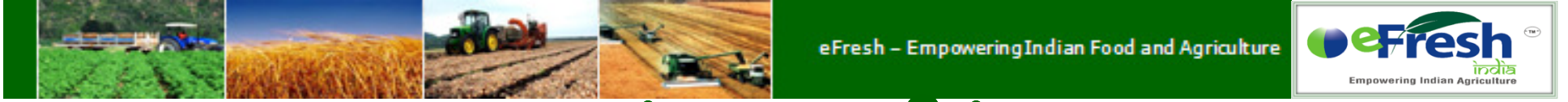
- பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கிழைக்கும் உயிரிகள் கவரப்படுவதற்கான வாய்ப்புகளை குறைப்பதன் மூலம்
- தொழிலகத்திற்கு உள்ளும் புறமும் (கழிவுகள், உயரமான புற்கள், கட்டிடத்தின் திறந்த பகுதிகள் மற்றும் பாந்தமான சுற்றுப்புறம் முதலியன)
- சரியான முறையில் பூச்சிகள் கண்காணிப்பு மற்றும் கட்டுப்பாடுகள்
- எப்பொழுது பூச்சி தொல்லைகள் அதிகமாகின்றன என்பதை அறியப் பதிவேடுகள் வைத்தல்
- பூச்சித்தொல்லைகள் பருவம் சார்ந்தது
- பூச்சிக்கட்டுப்பாடு சாதனங்களை தகுந்த இடத்தில் அமைத்தல் (உ-ம் மூடப்படாத உணவுப் பொருட்களின் மேலாகவோ (அ) உணவு தயாரிக்கும் இடத்திலோ பூச்சி பிடிக்கும் சாதனங்களை அமைத்தல்



கனடாது.

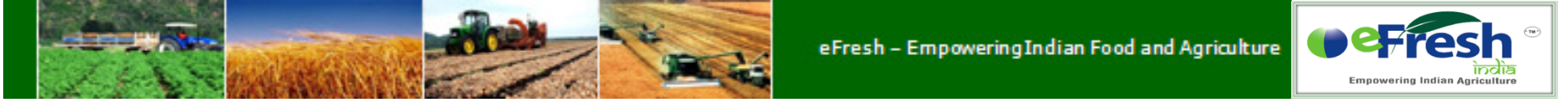
© 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, CC-BY-SA

MICHIGAN STATE
UNIVERSITY



கண்காணிப்பு

- மூலப்பொருட்களின் வரையறைகள் மற்றும் உள் வந்த மூலப்பொருட்களில் உள்ள மாசுகள் மற்றும் இடர்கள்
- தனிமனித சுகாதாரம் மற்றும் பண்புகள் செயல்பாடுகளைக் கவனிக்கவும்
- கருவி மற்றும் இடத்தின் வடிவமைப்பு, வருமுன் காத்தல் பராமரிப்பு
- பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கிழைக்கும் உயிரினங்கள் கட்டுப்பாடு (Pest Control)
- நுகர்வோர் புகார் பதிவேடுகள் - பௌதீக இடர்கள் மற்றும் மாசுபடுதலை அறிய உபயோகமாக இருக்கும்



கேள்விகள்?

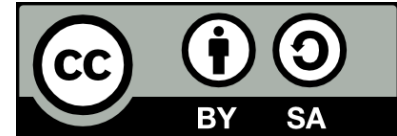


© 2009 Coca-Cola Company and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, CC-BY-SA

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.

