



MICHIGAN STATE  
UNIVERSITY

# ఉత్పత్తి కాలుష్య నియంత్రణ

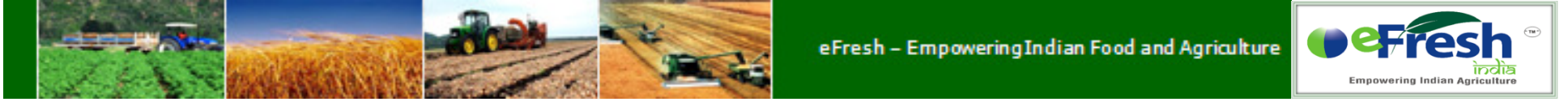
FSKN 8



# జి ఎఫ్ ఎస్ ఐ ప్రాథమిక స్థాయి

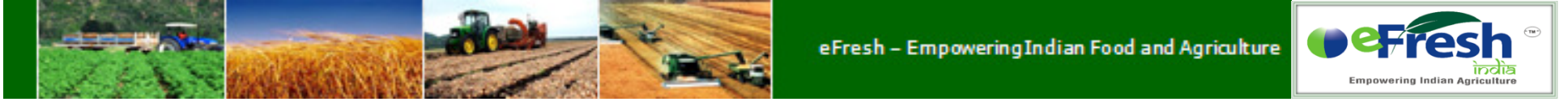
- ఆహార పదార్థాలు, బౌతిక, రసాయనిక, జీవసంబంధిత కలుషితాలతో కలుషితం కాకుండా, నియంత్రించడానికి తగిన వసతులు, పద్ధతులను, సంస్థ సమకూపర్చాలి. ఇతర పదార్థాల కాలుష్యాన్ని తగ్గించేందుకు తగిన నియంత్రణలుండాలి.





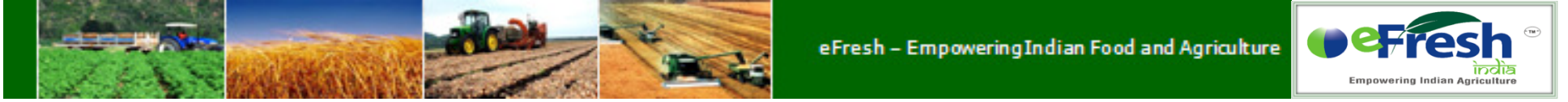
# తెలియజేయు/వ్యక్తీకరణ విదానం

- ఆహార పదార్థాల కాలుష్య నియంత్రణ ప్రాముఖ్యత
- నిర్వచనాలు
- చట్టపరమైన మరియు వినియోగదారుల ఆవశ్యకతలు.
- కాలుష్యనివారణకు ముఖ్యమైన దశలు
- పర్యవేక్షణ.



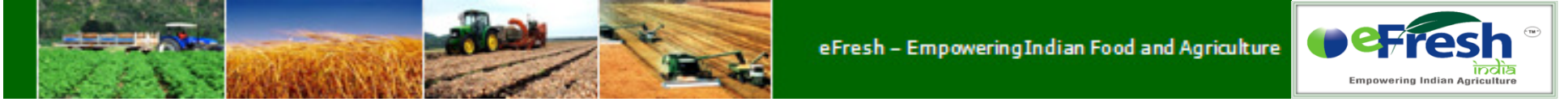
# ఆహార పదార్థాల కాలుష్యనియంత్రణ ప్రాముఖ్యత

- వినియోగదారును ఆరోగ్యాన్ని దెబ్బతీసేవిధంగా లేక అతని ఆరోగ్యంతో చెలగాటమాడకుండా ఉండడానికి, ఉత్పత్తిని కలుషితం కాకుండా నియంత్రించడం ముఖ్యం.
- ఒక సారి కలుషితమైన ఆహార పదార్థాలను కాలుష్యరహితం చేయటం అసాధ్యం. నివారణే కీలకం.



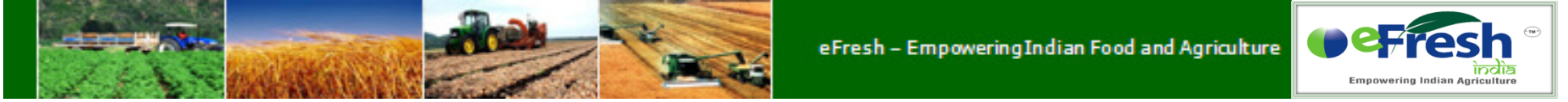
# నిర్వచనాలు

- కలుషిత పరిచే పదార్థము:
  - ఆహార భద్రత లోక అనుకూలతకు భంగకారకమయ్యే ఏదైనా జీవ సంబంధ లోక రసాయన లోక అన్యపదార్థము లోక అసంకల్పముగా ఆహారానికి జోడింపబడిన పదార్థము.
- కాలుష్యము:
  - ఆహారములో లోక ఆహారపరిసరాల్లో కాలుష్యకారకాన్ని చూపించుట లోక కలిగియుండుట.



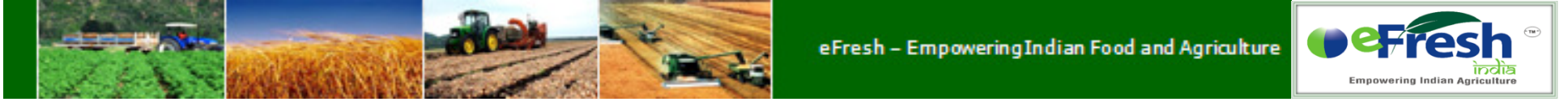
# నిర్వచనాలు

- అపాయము/ఇబ్బంది(కోడెక్స్)
  - ఆహార పదార్థాలలో ఆనారోగ్యాన్ని కలుగజేసే హానికారక జీవసంబంధ, రసాయనిక భౌతిక పదార్థాలు కలిగి ఉండుట.
- అపాయము/ఇబ్బంది (యు ఎస్, హెచ్ ఎ సిసిసిపి నిబంధనలు)
  - జీవసంబంధ, రసాయన లేదా భౌతిక పదార్థం నియంత్రణ లేకపోతే అనారోగ్యము లేదా గాయము కలిగించే శక్తి కలిగి ఉంటుంది.



# నియంత్రణ ధానము

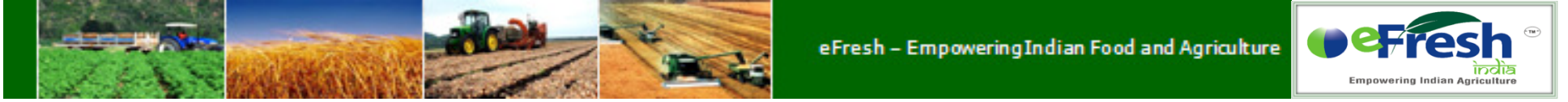
- నిర్వచనాలు :
  - ఆహార అభివృద్ధిని నివారించడానికి లేదా అనుమతించ దగ్గ స్థాయికి తగ్గించటానికి ఉపయోగించే ప్రక్రియ మరియు చర్య.



# చట్టం మరియు వినియోగదారుల అవసరాలు

- ప్రత్యేక కలుషితాల హద్దులకు సంబంధించిన జాతీయ శాసనాలను మరియు నిబంధనలను సంబంధించిన చూడండి.
- అన్ని రకాల కలుషితాలు అపాయకారకాలు కావని గమనించాలి. నిజానికి కొన్ని నిబంధనలు అనుమతించ దగ్గ కలుషితాల స్థాయిని తెలియజేస్తాయి.
  - ఉదాహరణకు: US FDA Defect Action Levels Handbook (<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/sanitation/ucm056174.htm>)
- వినియోగ దారుల అవసరాలు తరచూ కఠినతరంగాను మరియు ఒప్పందాలలో విశదీకరింపబడి ఉంటాయి.

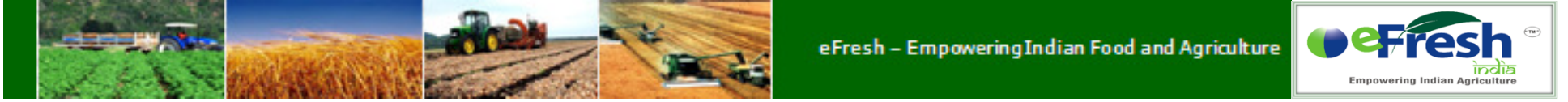




# ఉత్పత్తి కాలుష్య నియంత్రణకు – నాలుగు 'p' లు

- ప్రజలు
- ఉత్పత్తి ( ముడి పదార్థాలు మరియు ప్యాకేజింగ్)
- ఆవరణ
- తెగుళ్ళు

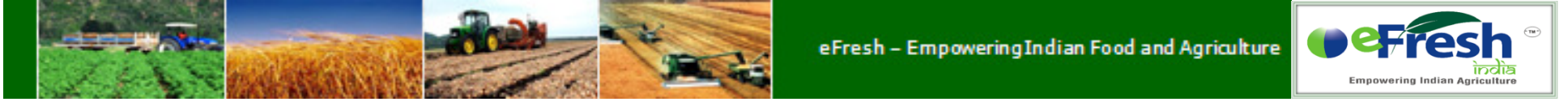
(ఈ అంశాలను అనేక సమ్మేళన సమావేశాలలో వివిధ కార్యక్రమాలలో చర్చించబడినాయి)



# కాలుష్య నియంత్రణ సిబ్బంది

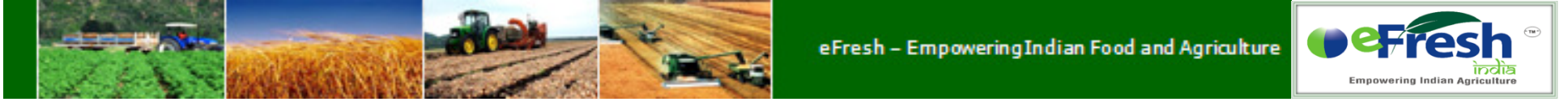
- వ్యక్తిగత పరిశుభ్రత- పరిసరాల శుభ్రత, చేతులు కడుగుట మొదలగునవి.
- వ్యక్తిగత ప్రవర్తన – అన్య పదార్థాల నియంత్రణ(ఉ్కు ఆభరణాలు) మరియు జీవసంబంధ కాలుష్యకారకాలు.
- ప్రజలను కాలుష్య నియంత్రణలో పర్య వేక్షించడము, వారు చేసే పనులు సరైన పద్ధతిలో చేసేటట్లు వారికి అవగాహన కల్పించడము కాలుష్యనియంత్రణలో అత్యంత ప్రయోజకర పద్ధతి.





# కాలుష్య నియంత్రణ- ముడి సరుకులు

- చెప్పకోదగ్గ స్థాయిలో ఆహార ప్రమాదాలకు, కలుషితాలకు మూలం లోనికొచ్చే ముడి సరుకులు.
- ముడి పదార్థాల్లో ఆహార పదార్థాల కాలుష్య నియంత్రణకు ఈ క్రింది పద్ధతులనవలంబించాలి:
  - ముడి పదార్థాల విశదీకరణ
  - ముడి పదార్థాల తనిఖీ
  - అ ప్రమాణక పదార్థాల లాట్ల (lots) రద్దు
  - సరఫరాదారుల రాక పోకలు



# కాలుష్య నియంత్రణ-ఆవరణ/స్థలము

- కలుషితాలకు ఆస్కారాలను బాగా తగ్గించటానికి, సదుపాయాలు మరియు ఉపకరణాల రూపకల్పన.
- అద్దాలను తప్పకుండా రక్షించాలి
- ఉపకరణాల ద్వారా లోహాలను ఫ్లాస్టిక్ ను తొలగించాలి
  - చక్కటి రూపకల్పన, సరైన సంరక్షణ మరియు సరిదిద్దు నిరోధక చర్యలు మరియు మరమ్మత్తులు భౌతిక అప్యాల పర్యవేక్షణ.



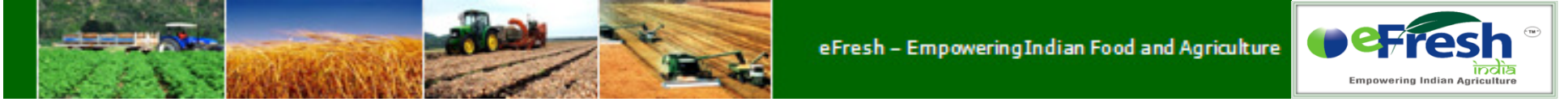


## కాలుష్య నివారణ - కీటకాలు

- లోపలి బయటి ఆహార సదుపాయాలలో కీటకాల నివాస మరియు ఆకర్షణ వకాశాలను తగ్గించుట. (చెత్తచెదారాల కుప్ప, ఎత్తైన గడ్డి, సదుపాయాల ద్వారాలు, సదుపాయాలలో సుఖవంతమైన వాతవరణం మొదలగునవి)
- సరైన కీటకాల పర్యవేక్షణ మరియు నియంత్రణ అధిక మోతాదులో కీటకాల ఉనికిని తెలియజేసే సమాచారానికి సంబంధించిన వివరాల పట్టికను తయారు చేసుకోవాలి.
- ఋతువులను బట్టి కీటకాల ఉనికి ,కీటక నియంత్రణ పరికరాలను ఉంచే అనువైన ప్రదేశాలు (ఉ:రక్షణ లేని ఆహార పదార్థాల పై లేదా ఆహార పదార్థాలు తయారు చేసే స్థలాల్లో కీటక బోనులు లేదా బగ్ జాఫర్స్ వంటివి

ఊంచకూడదు)





## పర్యవేక్షణ

- ముడి పదార్థాల వివరణలు మరియు నిజమైన కలుషిత స్థితి మరియు వచ్చిన సరుకులో ప్రమాద.
- వ్యక్తుల శుభ్రత మరియు (పవర్తన - అలవాట్ల పరిశీలన, ఉపకరాణాల సదుపాయాలు రూపకల్పన, మరమ్మతులు, కలుషితాల నిరోధక చర్యలు.
- కీటకనియంత్రణ కార్యక్రమాలు.
- వినియోగదారుల ఫిర్యాదులు నమోదు- ముఖ్యంగా భౌతిక కలుషితాలకు మరియు అపాయాల/ ఇబ్బందుల కొరకు ఉపయోగము

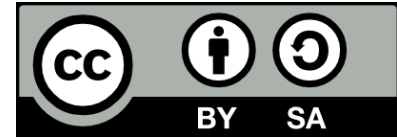


# ప్రశ్నలు ?





# 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.

