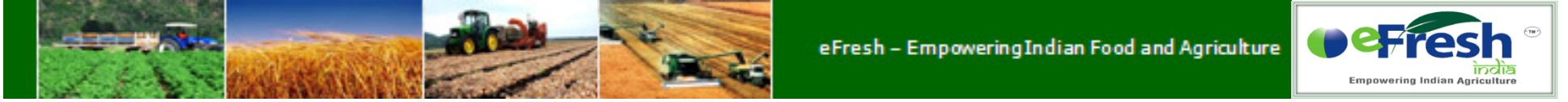




MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

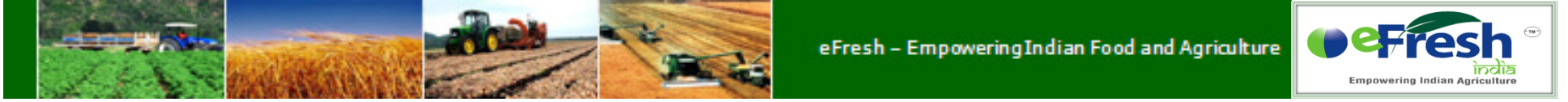
ఆహార హానికారకాల నియంత్రణ - ప్రతికూల కారణాలు

FSKN 10



జి.ఎఫ్.ఎ.ఐ. మూలంశాలు

- ప్రతికూల కారకాల ద్వారా కాలుష్యాన్ని నిరోధించటానికి, సరిపడ నియంత్రణ చర్యలను, సంస్థ ఎప్పటికప్పుడు అందుబాటులో ఉండేలా చూడాలి. అన్ని ఆహార ప్రతికూల కారకాల సమ్మేళనాలని గుర్తించి, వినియోగదారులకు ముందుగా తెలియజేయాలి.



లక్షణాలు

- ప్రతికూలకారకాల ప్రాముఖ్యత
- ప్రతికూల కారకాలను వాడుక మరియు నియంత్రణ



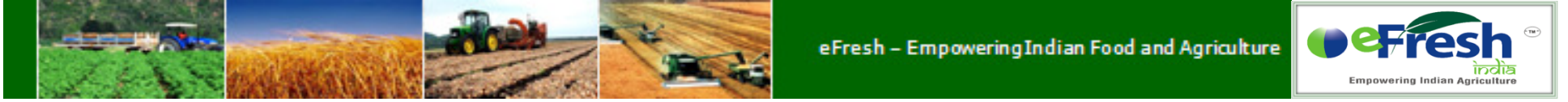
eFresh - Empowering Indian Food and Agriculture



ప్రతికూల కారకాల ప్రాముఖ్యత

- ఆహార ప్రతికూల కారకాలు అనగా ప్రత్యేక ఆహార పదార్థాలపై నిరోధక లక్షణాలు కలిగి ఉండే ప్రతికూల చర్య కారకాలు దాదాపు అన్ని ప్రతికూల కారకాలు ప్రోటీన్ లే
- ఆహార ప్రతికూల కారకాలు అనగా ప్రత్యేక ఆహార పదార్థాలకు అతి సున్నితమైన నిరోధక ప్రతిచర్యలతో ప్రతిరక్షక పదార్థాలను ఉత్పత్తి చేయుట
- అసహన ఆహార పదార్థమనగా, అతిసున్నితమైన నిరోధక చర్య లేకుండా మరల ఉత్పత్తి కాబడే చర్య కలిగి ఉండే ఆహార పదార్థము.





ప్రతికూల కారకాల ప్రాముఖ్యత

- ప్రతికూల కారకాలు ప్రాంతాల వారిగా విభిన్నంగా ఉంటాయి.
- విశ్వ వ్యాప్తంగా 1 -2% పెద్దలువారు మరియు 5 -8 % చిన్న పిల్లలు బాధపడ్తుంటారు.
- ప్రతికూల కారకాలతో మరణము మరియు గంభీరమైన ఆరోగ్య సమస్యలు ఉత్పన్నము కావచ్చు.
- కొన్ని సందర్భాలలో 1 ఎమ్.జి. కూడ ప్రతికూల చర్యకు కారకమై మరణం సంభవించవచ్చు.
- 2006 సం॥ లో అమెరికాలో వేరుశనగ లోని ప్రతికూల కారకత వలన 100 మరణాలు సంభవించాయి.



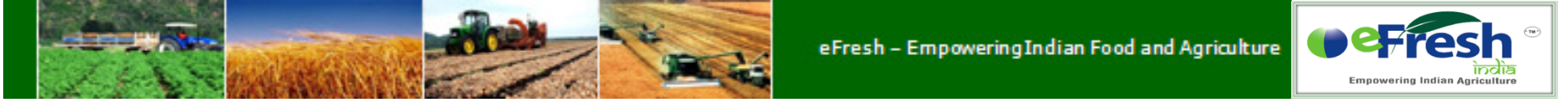
eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



లక్షణాలు

- శ్వాసకోశ ప్రతిచర్యలు ఉం
ఉబ్బిసం
- జీరకోశ సంబంధిత
ప్రతిచర్యలు ఉం వాంతులు
విరేచనాలు
- చర్మ సంబంధిత ప్రతిచర్యలు
ఉం చర్మవ్యాధులు
- రక్త ప్రసరణలో ఎనాఫిలాక్సిక్
మార్పు, శ్వాసనాళాలలో
ప్రబంధం, వివిధ అవయవాలు
పనిచేయకపోవడం మరియు
మరణం.





చట్ట పరమైన ఆవశ్యకతలు

- ఆహార పదార్థాలలో కలిసి ఉన్న వాటి సంకేతాన్ని తెలియజేయటాని యూరోపియన్ 2003/89/ఇ.సి. ద్వారా మార్గ దర్శకాలను నిర్దేశించ బడినవి.
- అమెరికా సంయుక్త రాష్ట్రాల చట్ట భాగం 20-210
- ఆస్ట్రేలియా / న్యూజిల్యాండ్ - ఆహార ప్రామాణికాల కోడ్ 1.2.3



eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



యూరోపియన్ యూనియన్, ఆస్ట్రేలియా ఆవశ్యకతలు

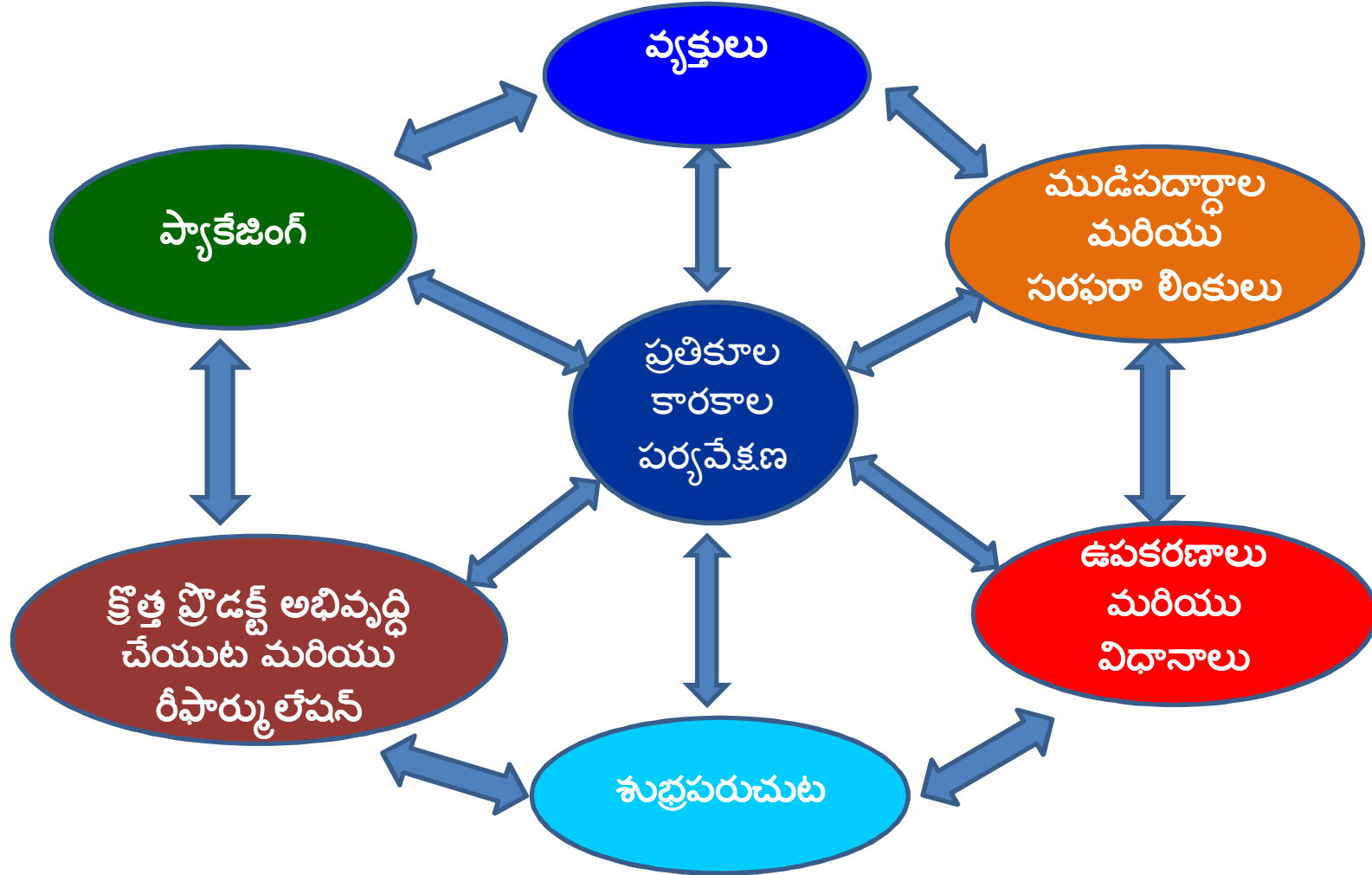
- సెలరీ
- సేరియల్స్
- క్రస్టేషియా
- గ్రుడ్లు
- చేప
- పాలు
- ఆవాలు
- నట్స్
- వేరుశనగ
- నువ్వులు
- సోయాచిక్కుడు (except fully refined oil and fat, tocopherols, phytosterols, stanol esters)
- సల్ఫర్ డై ఆక్సైడ్ మరియు సల్ఫైట్లు (> 10 mg/kg or 10mg /litre as SO2)
- మొల్లసెన
- ల్యూపిన్

- సేరియల్స్ (గూడెన్)
- క్రస్టేషియా
- గ్రుడ్లు
- చేప
- పాలు
- వేరుశనగ
- సోయాచిక్కుడు
- సల్ఫైట్స్
- వృక్ష సంబంధిత నట్స్
- నువ్వుల విత్తనాలు
- కందిరీగల పుప్పొడి
- ప్రొపోలిస్
- రాయర్ జెల్లీ





ప్రతి కాల కారకాల నియంత్రణ





eFresh - Empowering Indian Food and Agriculture



వ్యక్తులు



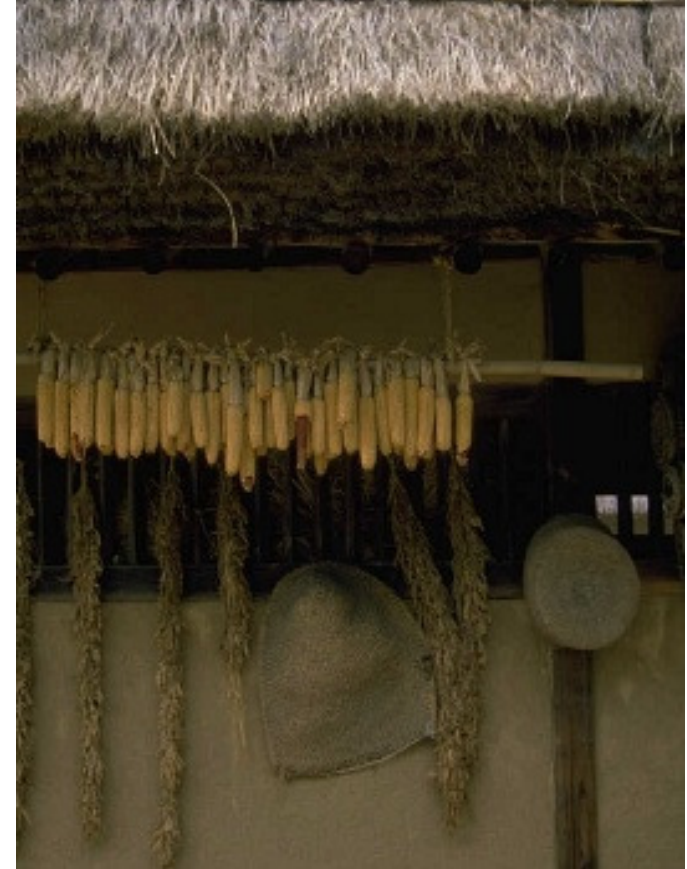
- ఉద్యోగులచే ప్రొడక్టు గుర్తింపు మరియు కావలసిన పదార్థాల నియంత్రణ
- చేతుల ప్రక్షాళన
- దుస్తులు
- తయారీల నియంత్రణ
- వ్యర్థ పదార్థాల నియంత్రణ
- పాత్రల ఉపయోగం
- ఆహార వినిమయ నియంత్రణ





ముడి పదార్థాలు మరియు వాటి అంశాలు

- సరఫరా దారుల నుండి ముడి పదార్థాల సంకలనాల కాలుష్య సంభావన ముందస్తు సమాచారం కాలుష్య సంభావన
- ప్రత్యేకతలు
- గుర్తింపు లేదా స్పష్టమైన సమాచార పత్రం





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



ప్యాకేజింగ్

- సరియైన ప్యాకేజింగ్ నియంత్రణ
- ప్యాకేజింగ్ క్రమ మార్పు
- తప్పడు సమచార పత్రం వలన సమస్యలు





eFresh – Empowering Indian Food and Agriculture



శుభ్రపరుచుట



- కాలుష్యం వలన ఉత్పన్నమయ్యే ఇబ్బందులను తగ్గించడానికి ప్రభావితవంతమైన శుభ్రత
- శుభ్రతకు అనుకూలమైన ఉపకరణాలు
- శుభ్రత ప్రణాళిక
- మిగిలిన లేదా వ్యర్థమైన పదార్థాల శుభ్రత
- ఉపకరణాలను విడదీయుట





ఉత్పత్తి

- కార్మాగారాల వివిధ విభాగాలు
- భౌతిక అడ్డంకులు / నిరోధకాలు
- సరియైన ఉపకరణాలు
- సరుకుల చలనాన్ని తక్కువ చేయుట
- ఉత్పత్తి దశల మధ్య సరియైన శుభ్రతకు ప్రణాళిక



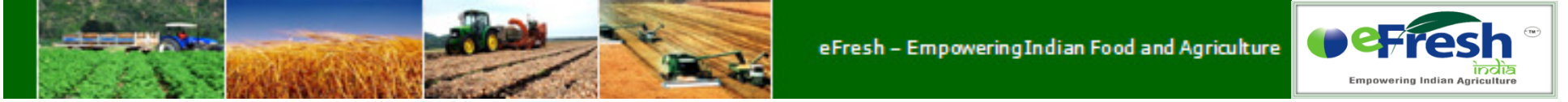


ప్రశ్నలు ?



© 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.
- పున: ఉపయోగానికి అనుమతి / లైసెన్స్
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>
or send a letter to Creative Commons,
559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

