

खाद्य परिसर में मामूली आग का लगना खाद्य परिसर संचालकों को क्या जानकारी होनी चाहिए

कोई भी मामूली आग जो खाद्य परिसर के किसी क्षेत्र या किसी उपकरण के किसी हिस्से तक सीमित हो, उसे आमतौर पर दस्ती अग्निशामक का उपयोग करके बुझाया जा सकता है। इस प्रकार की आग से आमतौर पर व्यापक नुकसान नहीं होता, लेकिन खाद्य सामग्री और उपकरण धुएं, आग की लपटों, पानी और रसायनों से दूषित हो सकते हैं। इसलिए यदि कोई छोटी आग लगी हो तो आपको यह सुनिश्चित करने के लिए कदम उठाने होंगे कि खाद्य सामग्री खाने के लिए सुरक्षित है और साथ ही, कि परिसर में सुरक्षित और स्वच्छ तरीके से कामकाज किया जा सकता है।



➤ आपको क्या कार्रवाई करनी चाहिए?

यदि आपके व्यवसाय के स्थान पर कोई मामूली आग लग जाए, तो आपको जो कदम उठाने चाहिए, उसकी सूची निम्नलिखित है:

- नुकसान कितना हुआ है, इसका आकलन करें और आवश्यक मरम्मत करें।
- सभी दूषित सतहों को अच्छी तरह से साफ़ और रोगाणु रहित करें।
- दूषित भोजन को फेंक दें।

कुछ मामलों में आपको अपना व्यवसाय बंद करना होगा। उदाहरण के लिए, अगर आग से कूलर जैसे महत्वपूर्ण उपकरणों को नुकसान हुआ है या अगर बिजली की सेवा उपलब्ध नहीं है। यदि आपने अपना व्यवसाय बंद कर दिया है तो अपने एनवायरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें; व्यवसाय को दोबारा खोलने से पहले आपको अनुमति लेनी होगी।

मामूली आग से हुए नुकसान का आकलन करने में मदद के लिए पेज 2 पर दी गई चेकलिस्ट का इस्तेमाल करें। इस चेकलिस्ट का उद्देश्य सभी संभावित खतरनाक स्थितियों की सूची बनाना नहीं है। अपने एनवायरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से किसी भी अतिरिक्त जानकारी के लिए संपर्क करें।

पृष्ठ 2 पर जारी...

आग से हुए नुकसान का आकलन करने के लिए चेकलिस्ट

आपको यह चेकलिस्ट अपने एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर को सौंपने की आवश्यकता नहीं है।

निम्नलिखित की जाँच करें	हाँ	नहीं	यह कदम उठाएं
सेवाएं क्या निम्नलिखित सभी सेवाएं चालू हैं? ▪ बिजली ▪ गर्म और ठंडा पानी ▪ सीवेज निपटान	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो अपना व्यवसाय बंद कर दें और अपने एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें। यदि हां, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है।
रेफ्रिजरेशन उपकरण क्या सभी रेफ्रिजरेशन उपकरण भोजन को 4°C से कम तापमान पर ठंडा रखने में सक्षम हैं?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो अपना व्यवसाय बंद दें और अपने एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें। यदि हां, तो अपने फूड सेफ्टी प्लान के अनुसार रेफ्रिजरेशन तापमान की निगरानी करें।
डिशवाशिंग उपकरण क्या आप बर्तन धो और रोगाणुरहित कर सकते हैं?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	व्यवसाय बंद दें और अपने एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें। यदि हां, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है।
फर्श, दीवारें, छत क्या बिल्डिंग के अंदरूनी भाग को नुकसान पहुंचा है या क्या ये सतहें पानी, मलबा, धुएँ और/या रसायनों से दूषित हो गई हैं?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है। यदि हाँ, तो नुकसान की मरम्मत करें; सभी सतहों को अच्छी तरह से साफ करें।
रोशनी क्या रोशनी को नुकसान पहुंचा है?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है। यदि हाँ, तो क्षतिग्रस्त रोशनी की मरम्मत करें या इसे बदल दें।
उपकरण क्या उपकरण क्षतिग्रस्त और/या पानी, मलबा, धुएँ और/या रसायनों से दूषित है? नोट: यह सुनिश्चित करना आपकी जिम्मेदारी है कि निर्माता के निर्देशों के अनुसार उपकरण काम कर रहा है।	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है। यदि हाँ, तो क्षतिग्रस्त उपकरण की मरम्मत करें या इसे बदलें; सभी सतहों को अच्छी तरह से साफ कर दें।
खाद्य के संपर्क में आने वाली सतहें क्या कोई भी सतह पानी, मलबा, धुएँ और/या रसायनों से दूषित है? इसमें कटिंग बोर्ड, टेबल टॉप, बर्तन, ब्लेंडर और थोक मात्रा में खाद्य पदार्थों को सम्भालकर रखने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले कंटेनर शामिल हैं।	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है। यदि हां, तो सभी सतहों को अच्छी तरह साफ करें; खाद्य पदार्थों के संपर्क में आने वाली सतहों को भी साफ किया जाना चाहिए।
सिर्फ एक बार इस्तेमाल होने वाली चीजें क्या यह चीजें पानी, मलबा, धुएँ और/या रसायनों से दूषित हैं? इसमें कंटेनर, डिस्पोजेबल कटलरी, चीनी के अलग-अलग पैकेट, पेपर टॉवल, डिस्पोजेबल ट्रे और पिज्जा बॉक्स जैसी चीजें शामिल हैं।	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है। यदि हाँ, दूषित वस्तुओं को फेंक दें।
खाद्य पदार्थ क्या खाद्य पदार्थ दूषित हो गये हैं?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि नहीं, तो कोई कदम उठाने की आवश्यकता नहीं है। यदि हाँ, तो खराब और/या दूषित खाद्य पदार्थों को फेंक दें।

➤ मैं दूषित खाद्य पदार्थों की पहचान कैसे करूँ?

आप आसानी से दूषित खाद्य पदार्थों की पहचान कर सकते हैं यदि वे खराब हुए दिख रहे हैं। खाने की चीजें या भोजन के पैकेज और कंटेनर:

- गर्मी से क्षतिग्रस्त (जले या झुलसे हुए) होंगे।
- ढंके होंगे:
 - धुएँ की कालिख से।
 - आग बुझाने के लिए इस्तेमाल किए गए पानी या रसायनों से।
 - राख या मलबे जैसे दूसरे प्रदूषकों से।

कुछ मामलों में, दूषित खाद्य पदार्थों की पहचान कर पाना मुश्किल होता है क्योंकि खाद्य पदार्थ या पैकेज क्षतिग्रस्त नहीं दिखते हैं। इसमें ऐसे खाद्य पदार्थ शामिल हैं जो धुएँ और लपटों के संपर्क में आए हैं, और केवल गर्मी से क्षतिग्रस्त हुए हैं या ऐसे खाद्य पदार्थ हैं जिनमें गंध समा गई है। सीलबंद कागज या प्लास्टिक की थैलियाँ और गत्ते के डिब्बे भोजन को धुएँ और लपटों से नहीं बचाते और इन पैकेजों में रखे खाद्य पदार्थ दूषित हो सकते हैं। हालांकि डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ धुएँ और लपटों से बचे रहते हैं लेकिन उनमें रखी चीजें आग की गर्मी से खराब हो सकती हैं।

आमतौर पर मामूली आग केवल उन खाद्य पदार्थों को नुकसान पहुंचाती या दूषित करती है जो आग के निकटवर्ती क्षेत्रों में रखे होते हैं।

➤ किन खाद्य पदार्थों को फेंक देना चाहिए?

सभी दूषित खाद्य पदार्थों को फेंक देना चाहिए। आग से हुए नुकसान का जायजा लेने में मदद के लिए निम्नलिखित चेकलिस्ट का उपयोग करें। चेकलिस्ट का उद्देश्य सभी संभावित परिस्थितियों की सूची बनाना नहीं है। अगर आप किसी खाद्य पदार्थ की सुरक्षा के बारे में जानकारी नहीं रखते, तो उसे फेंक दें और अधिक जानकारी के लिए अपने स्थानीय एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें।

खाद्य पदार्थों के दूषित होने का जायजा लेने के लिए चेकलिस्ट

आपको यह चेकलिस्ट अपने एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर को सौंपने की आवश्यकता नहीं है।

निम्नलिखित की जाँच करें	हाँ	नहीं	Gawin ito
क्या खाद्य पदार्थ या भोजन के पैकेज या दूषित दिख रहे हैं या पानी और रसायनों, धुएँ, राख या मलबे से दूषित हैं?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि हाँ, तो सभी क्षतिग्रस्त और दूषित खाद्य पदार्थों और भोजन के पैकेजों को फेंक दें। ध्यान दें: सीलबंद डिब्बे या जार में रखे खाद्य पदार्थों को इस्तेमाल के लिए रखा जा सकता है अगर वे केवल धुएँ के संपर्क में आए हों (उन्हें गर्मी से कोई नुकसान न हुआ हो)।
क्या खाद्य पदार्थ और भोजन के पैकेज जो क्षतिग्रस्त नहीं दिखाई देते हैं, धुएँ और आग की लपटों के संपर्क में आए थे?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	यदि हाँ, तो इसे फेंक दें। इसमें शामिल है: <ul style="list-style-type: none"> ▪ पेपर बैग, कार्डबोर्ड, प्लास्टिक या सेलोफेन रैपर में रखे गए खाद्य पदार्थ (आटा, पास्ता, ब्रेड)। ▪ प्लास्टिक के कंटेनर और बोतलों में रखे खाद्य पदार्थ (सरसों, शीतल पेय)। ▪ अलग-अलग रखे गए खाद्य पदार्थ (चीनी, जैम)। ▪ डिस्प्ले केस सहित बिना ढंके रखे गए खाद्य पदार्थ (बेक किए गए और उपज)। ▪ रेफ्रिजरेटेड खाद्य पदार्थ, यदि सील टाइट न हो। ▪ गंध को आसानी से समा लेने वाले खाद्य पदार्थ जैसे डेयरी, मांस और मछली।
क्या खाद्य पदार्थों का भंडारण 4°C या उससे कम तापमान पर दो घंटे से अधिक समय तक किया गया था?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	अगर हाँ, तो इन खाद्य पदार्थों को फेंक दें।
क्या डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ आग की गर्मी के संपर्क में थे?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	अगर हाँ, तो इन खाद्य पदार्थों को फेंक दें।

इंश्योरेंस का दान करने के लिए आपको फेंक दिए गए खाद्य पदार्थों की एक सूची बनाकर रख लेनी चाहिए।

पृष्ठ 4 पर जारी ...

➤ किन खाद्य पदार्थों का बचाव किया जा सकता है?

वाटर प्रूफ/एयरटाइट पैकेज में रखे खाद्य पदार्थों को बचाया जा सकता है यदि वे केवल धुएं या लपटों के संपर्क में आए हों। इनमें यह भी शामिल हैं:

- डिब्बाबंद भोजन (सीलबंद धातु के डिब्बे या कांच के जार में भोजन)।
- धातु के डिब्बों में शीतल पेय।

भोज्य पदार्थों को खोलने और इस्तेमाल करने से पहले कंटेनर को साफ और रोगाणु रहित किया जाना चाहिए। आपके फूड सेफ्टी प्लान और स्वच्छता योजना में निम्न का अवश्य पालन किया जाना चाहिए।

यदि आप किसी भी खाद्य पदार्थ की सुरक्षा के बारे में अनिश्चित हैं, तो उसे फेंक दें या अधिक जानकारी के लिए अपने एनवॉयरनमेंटल हेल्थ ऑफिसर से संपर्क करें।

➤ हेल्थ प्रोटेक्शन ऑफिस

एबट्सफोर्ड (एबट्सफोर्ड, एल्डरप्रोव, क्लेबर्न, क्लीयरब्रुक, मत्सकी और माउंट लेहमैन)
207 – 2776 Bourquin Crescent West
Abbotsford, BC V2S 6A4
टेलीफोन: (604) 870-7900

चिलीवैक (अगासिज़, चिलीवैक, कोलंबिया वैली, कल्टस लेक, ग्रीनडेल, हैरिसन हॉट स्प्रिंग्स, हैरिसन मिल्स, रोज़डेल, सार्डिस और यैरो)
45470 Menholm Road
Chilliwack, BC V2P 1M2
टेलीफोन: (604) 702-4950

लैंगली (फोर्ट लैंगली, लैंगली सिटी और लैंगली टाउनशिप)
Langley Memorial Hospital
22051 Fraser Highway
Langley, BC V3A 4H4
टेलीफोन: (604) 514-6121

न्यू वेस्टमिंस्टर
218 – 610 Sixth Street
New Westminster, BC V3L 3C2
टेलीफोन: (604) 777-6740

सरी (क्लोवरडेल और सरी सहित)
Suite 100, 13450 – 102nd Avenue
Surrey, BC V3T 5X3
टेलीफोन: (604) 930-5405

बर्नबी
300 – 4946 Canada Way
Burnaby, BC V5G 4H7
टेलीफोन: (604) 918-7683

डेल्टा (डेल्टा, ट्रासन और व्हाइट रॉक)
201 – 11245 84th Avenue
Delta, BC V4C 2L9
टेलीफोन: (604) 507-5478

मिशन (डेरोचे, ऊडनी, हेटज़िक लेक, एरोक लेक और हैरिसन मिल्स)
7298 Hurd Street
Mission, BC V2V 3H5
टेलीफोन: (604) 814-5515

रिज मीडोज (मेपल रिज और पिट मीडोज सहित)
400 – 22470 Dewdney Trunk Road
Maple Ridge, BC V2X 5Z6
टेलीफोन: (604) 476-7000

ट्राई-सिटीज (कोकितलम, पोर्ट कोकितलम, पोर्ट मूडी, एनमोर और बेलकार्रा सहित)
300 – 205 Newport Drive
Port Moody, BC V3H 5C9
टेलीफोन: (604) 949-7700

खाद्य संबंधी अन्य जानकारी के लिए कृपया वेबसाइट
www.fraserhealth.ca/foodsafety
पर फ्रेजर हेल्थ से संपर्क करें