मैकहेनरी काउंटी स्वास्थ्य विभाग
पर्यावरण स्वास्थ्य प्रभाग
2200 नॉर्थ सेमिनरी एवेन्यू
वुडस्टॉक, इलिनोइस 60098
फ़ोन: 815-334-4585
फ़ैक्स: 815-334-4637
वेबसाइट: www.mcdh.info

सफ़ाई और स्वच्छता उपकरण

हाथ धोने के लिए सिंक निर्धारित करें : हाथ धोने के लिए एक अलग सिंक आसानी से पहुंच योग्य होना चाहिए, ताकि कर्मचारी साफ, स्वच्छ बर्तनों को संभालने से पहले अपने हाथ को अच्छे ढंग से हाथ साफ कर सकें। हाथ धोने के सिंक में ठंडे पानी और कम से कम 100°F गर्म पानी, हाथ धोने का साबुन और केवल एक बार उपयोग किए जाने वाले पेपर टॉवल होने चाहिए। उपकरण और बर्तन धोने के लिए उपयोग किए जाने वाले सिंक का उपयोग हाथ धोने के लिए नहीं किया जाएगा।

सफ़ाई की आवृत्ति: उपकरण खाद्य संपर्क सतहों और बर्तनों को हर बार साफ और स्वच्छ किया जाएगा जब भी कच्चे बीफ, पोर्क, पोल्ट्री, या समुद्री भोजन के लिए समय/तापमान नियंत्रण के साथ काम करने से बदलाव होता है; या TCS से खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों (RTE) में प्रसंस्करण में बदलाव हो; काम में किसी भी रुकावट के बाद जिसके दौरान संदूषण होना संभव हो; हर कार्य दिवस को, अंतिम उपयोग के बाद। खाद्य एवं औषधि प्रशासन (FDA) विभिन्न तैयारी कक्ष तापमानों के लिए सफ़ाई की निम्नलिखित आवृत्ति की सिफारिश करता है।

तैयारी कक्ष का तापमान	सफ़ाई की आवृत्ति
41°F या उससे कम	24 घंटे
> 41°F से 45°F	20 घंटे
>45°F से 50°F	16 घंटे
>50°F से 55°F	10 घंटे
>55°F पर रेफ्रिजरेट नहीं किया गया कक्ष	4 घंटे

विनिर्माण की अच्छी आदतें: रेफ्रिजरेटेड कक्ष के तापमान और सफ़ाई की आवृत्ति का दस्तावेज़ीकरण करें।

TCS खाद्य संपर्क सतहें:

- भंडारण में, TCS के कंटेनरों को 41°F या उससे कम तापमान पर बनाए रखा जाता है। खाली होने पर, दिनांक के संकेत हटा दिए जाते हैं।
- सलाद बार - जैसे परोसने के कंटेनरों को, जिन्हें 41°F या इससे कम तापमान पर रखा जाता है और TCS से भर दिया जाता है, उन्हें कम से कम हर 24 घंटे में एक बार साफ और स्वच्छ किया जाता है।
- धूल के कणों को जमा होने से रोकने के लिए, उपयोग में आने वाले बर्तनों को समय-समय पर हर 24 घंटे पर या उससे अधिक बार गर्म पानी (≥135°F) में साफ और स्वच्छ किया जाता है।
- खाना पकाने और बेकिंग उपकरण की भोजनके संपर्क में आने वाली सतहों को कम से कम हर 24 घंटे में एक बार साफ किया जाना चाहिए।

गैर-TCS खाद्य संपर्क सतहें:

- गंदगी होने पर बर्तनों और उपकरणों को किसी भी समय साफ और स्वच्छ किया जाता है।
- आइस्ड टी डिस्पेंसर, उपभोक्ता द्वारा खुद से उपयोग किए जाने वाले बर्तन और माइक्रोवेव ओवन के छेदों और दरवाजे की सील को हर 24 घंटे में कम से कम एक बार साफ और स्वच्छ करें।
- उपभोक्ता द्वारा खुद से उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और बर्तनों को पुनः स्टॉक करने से पहले साफ और स्वच्छ करें।
- कॉफी बीन ग्राइंडर, जल देने वाली मशीन, पेय पदार्थों के नोजल, सिरप डिस्पेंसिंग ट्यूब और भंडारण टैंक, बर्फ के डिब्बे, बर्फ जमाने के उपकरण और खाना पकाने के तेल के भंडारण टैंक और वितरण लाइनों जैसे उपकरण के भागों को साफ और स्वच्छ किया जाना चाहिए (जैसा कि निर्माता द्वारा बताया गया है या मिट्टी या फफूंद के संचय को रोकने के लिए आवश्यक है)।

पोंछने के कपड़े:

- भोजन परोसते समय मेज़ के बर्तनों और खाना लाने के कंटेनरों से गिरे भोजन को पोंछने के लिए उपयोग में आने वाले कपड़ों को सूखा रखा जाएगा और किसी अन्य उद्देश्य के लिए इनका उपयोग नहीं किया जाएगा।
- काउंटरों और अन्य उपकरणों की सतहों को पोंछने के लिए उपयोग में आने वाले कपड़ों को उपयोग के बीच केमिकल सैनिटाइजिंग सोल्यूशन में रखा जाना चाहिए और रोज़ धोया जाना चाहिए।
- अन्य कारणों से उपयोग किए जाने वाले कपड़ों को उन सतहों को पोंछने के लिए उपयोग किए जाने वाले कपड़ों से अलग रखा जाना चाहिए जो कच्चे पशु आहार के संपर्क में आए हों।
- उपयोग के बीच में पोंछने के गीले कपड़ों को जिस केमिकल सैनिटाइजिंग सोल्यूशन में रखा जाता है, उसे और पोंछने के सूखे कपड़े को खाद्य कणों और दिखाई देने वाली धूल-मिटटी से मुक्त किया जाना चाहिए।
- उपयोग के बीच में पोंछने के गीले कपड़ों को जिस केमिकल सैनिटाइजिंग सोल्यूशंस के कंटेनर में रखे जाते हैं, उन्हें फर्श से दूर रखा जाना चाहिए और इस तरह से उपयोग किया जाना चाहिए जो भोजन, उपकरण, बर्तन, लिनेन, एकल-सेवा या एक बार उपयोग की जाने वाली वस्तुओं के संदूषण को रोकता है।

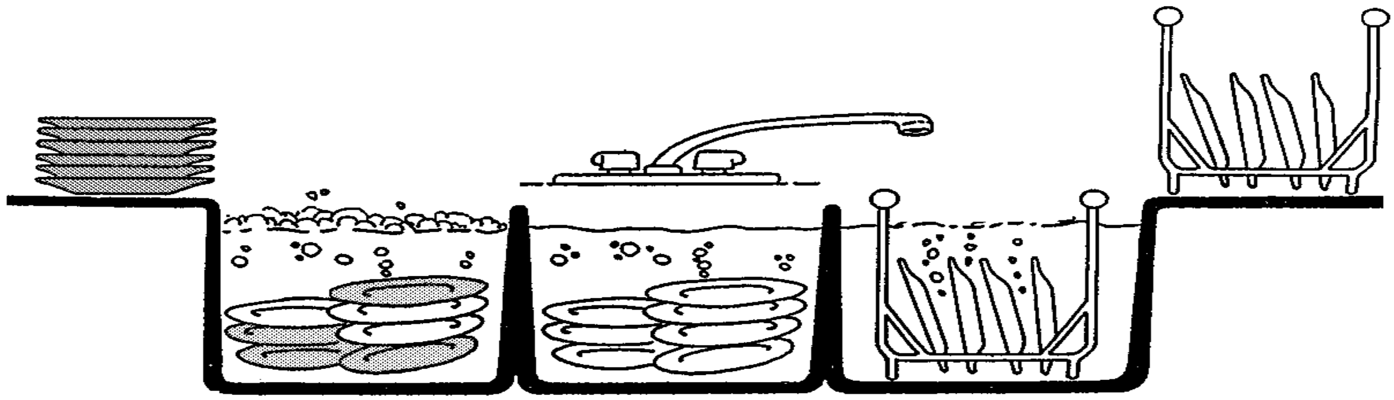
बर्तन की धुलाई: मैकेनिकल और मैनुअल		न्यूनतम धुलाई तापमान	न्यूनतम सैनिटाइजिंग तापमान
मैकेनिकल: गर्म पानी द्वारा सैनिटाइज़ करना	स्थिर रैक, एकल तापमान	165°F	165°F
	स्थिर रैक, दोहरा तापमान	150°F	180°F
	स्थिर अथवा गतिशील रैक: बर्तन, पैन, बर्तन धोने की मशीन	140°F	180°F
	कन्वेयर, दोहरा तापमान	160°F	180°F
	कन्वेयर, बहु-तापमान	150°F	180°F
केमिकल सैनिटाइज़	कोई भी बर्तन धोने वाली मशीन	120°F	75°F
3 कम्पार्टमेंट सिंक	सफ़ाई एजेंट लेबलिंग से धोने का तापमान कम हो सकता है	110°F	नीचे देखें

<u>मैकेनिकल वेयर वॉशिंग:</u>

- धोने, खंगालने और स्वच्छता के लिए ज़रूरी तापमान; ताजे पानी से खंगालने के दौरान दबाव; कन्वेयर स्पीड या सायकल का समय डिश मशीन "डेटा प्लेट" और निर्माता के निर्देश के अनुसार होगा।
- ताज़ा गर्म पानी से स्वच्छता: सैनिटाइजेशन रिंज कंट्रोल वाल्व के तुरंत नीचे या ऊपर का दबाव मशीन निर्माता की डेटा प्लेट पर निर्दिष्ट किया जाएगा और यह 5psi से कम या 30psi से अधिक नहीं हो सकता है। न्यूमेरिक स्केल वाला सूचक थर्मामीटर होना चाहिए जो ±3°F के भीतर सही मान देता हो।

<u>तीन कम्पार्टमेंट वाले सिंक प्रदान किए जाएंगे और निम्नानुसार उपयोग किए जाएंगे:</u>

- इतना बड़ा हो कि अधिकांश उपकरण और बर्तन उसमें डूब सकें।
- ठंडे पानी और कम से कम 110°F गर्म पानी की आपूर्ति की जाती है जो तीनों डिब्बों तक पहुंचता हो।
- सिंक को भरने देने के लिए ड्रेन प्लग को उचित रूप से डिजाइन और रखरखाव किया गया हो।
- साफ और गंदे दोनों उपकरणों और बर्तनों के लिए, दो इंटीग्रल ड्रेन बोर्ड या पर्याप्त आकार के आसानी से चलने योग्य बर्तन टेबल होने चाहिए।
- भोजन के कणों और मैल को हटाने के लिए, पहले उपकरण और बर्तनों को धो लें, खुरच लें और/या भिगो दें।
- उपयोग करने से पहले, सिंक को साफ़ करें और पहले कम्पार्टमेंट को साबुन वाले गर्म पानी से भरें और उसे सैनिटाइज़ करें (नीचे रेखाचित्र देखें)।
- ढेर लगाने, भंडारण करने और/या पुन: उपयोग करने से पहले सभी उपकरण और बर्तन हवा में सूखने चाहिए।



पहले से खुरचना, पहले से धोना, पहले से भिगोना	**धोना**	**खंगालना**	**सैनिटाइज़ करना**	**हवा में सुखाना**
	पानी न्यूनतम 110°F और डिटर्जेंट	साफ़ पानी न्यूनतम 110°F	केमिकल सैनिटाइज़र के लिए नीचे दी गई तालिका देखें <u>गर्म पानी</u>: न्यूनतम 171°F / न्यूनतम 30 सेकंड	

मैन्युअल सैनिटाइजेशन			
न्यूनतम सांद्रता (प्रति मिलियन भाग)	**पानी का pH**	**न्यूनतम तापमान**	**संपर्क का समय**
क्लोरीन 50ppm	pH ≤10.0	100°F	7 सेकंड
क्लोरीन 50ppm	pH ≤ 8.0	75°F	7 सेकंड
आयोडीन 12.5ppm	pH ≤5.0 या प्रति लेबल	68°F	30 सेकंड
क्वाटरनरी अमोनियम (प्रति लेबल)	पानी की कठोरता ≤500 PPM या प्रति लेबल	75°F	30 सेकंड
गर्म पानी से सफ़ाई: इंटीग्रल हीटिंग डिवाइस के साथ 3 कम्पार्टमेंट वाला सिंक		≥ 171° रैक या टोकरी में डूबा हुआ	30 सेकंड

नोट: सभी केमिकल सैनिटाइज़र 21 CFR 178.1010 सैनिटाइज़िंग सॉल्यूशंस में सूचीबद्ध किए जाएंगे और ईपीए स्वीकृत निर्माता के लेबल पर दिए उपयोग निर्देशों के अनुसार उपयोग किए जाएंगे।