

# खाद्य संहिता तथ्य पाना #10

त पाई ले संहिता का बारे मा के था हा पा उ नु प छै

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## पञ्जाको उचित प्रयोग

OAR 333-150-0000,  
च्याप्टर 3-304.15

(A) प्रयोग गरिन्छ भने, एकल-प्रयोगका पञ्जाहरू खानका लागि तयार खाना वा काँचो जनावरको खानामा कार्य गर्ने जस्ता एउटा कार्यका लागि मात्र प्रयोग गर्नु पर्ने छ र कुनै अन्य उद्देश्यका लागि प्रयोग गरिने छैन र खराब हुँदा वा फोहोर लाग्दा वा कामको बीचमा अवरोधहरू भएमा फ्याँक्नुपर्छ।<sup>P</sup>

(E) खाद्य सेवा प्रतिष्ठानहरूमा ल्याटेक्स पञ्जाहरूको प्रयोग निषेधित छ।

### जनस्वास्थ्य कारणहरू:

तयार पारिएको खाना छुनका लागि प्रयोग गरिने पञ्जाहरू "भाँडा" को रूपमा परिभाषित गरिन्छ र भाँडाको संरचना, राम्रो मर्मत, सरसफाइ र भण्डारसँग सम्बन्धित उचित आवश्यकताहरू पूरा गर्नुपर्छ।

प्याथोजेनहरू सफा र सरसफाइ नगरिएका सतहरूमा भण्डार गरिएका भाँडाहरूबाट खानामा सर्न सक्छन्। तिनीहरू प्रयोग गरिएका टेबल-वेयर वा खानाका भाँडाहरूबाट प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपमा उपभोक्ता वा कर्मचारीहरूद्वारा पनि सर्न सक्छन्।

केही प्याथोजेनिक सुक्ष्मजीवहरू अधिक समयसम्म शरीरभन्दा बाहिर जीवित रहन्छन्। सफा र सरसफाइ नगरिएका सतहरूसँग प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपमा सम्पर्कमा आउने खानाहरू उक्त दूषणका लागि जिम्मेवार हुन्छन्।

पञ्जाहरूले हातहरू र खानाबीच बाधा सिर्जना गरेर खाना सुरक्षित राख्नमा मद्दत गर्न सक्छन्। तर तिनीहरूलाई उचित तरिकाले प्रयोग गरिँदैन भने, तिनीहरूले फोहोर हातहरूले जस्तै खाना सजिलै दूषित गर्न सक्छन्।

सबै खाद्य कामदारलाई पञ्जाहरू लगाउनुअघि र नयाँ जोडा परिवर्तन गर्दा आफ्ना हातहरू धुने प्रशिक्षण दिनुहोस्। पञ्जाहरू हटाउनका लागि, तिनीहरूको कफमा समाल्नुहोस् र तिनीहरूलाई आफ्ना औंलाहरूले भित्रपट्टीको भागबाट बाहिर निकाल्नुहोस्। पञ्जाको कुनै अन्य भाग नछुनुहोस्।

पञ्जाहरू उचित तरिकाले फिट हुन्छ भनी सुनिश्चित गर्नुहोस्। पञ्जाको साइज सुरक्षा र सहजताका लागि महत्त्वपूर्ण छ। सानोदेखि एकदमै ठूलोसम्मको सही साइज चयन गर्नुहोस्। एकदमै ठूलो पञ्जाहरू हातहरूमा रहदैनन् र एकदमै साना पञ्जाहरू सजिलै च्यातिने वा फाँट्ने हुन्छ।

व्यवस्थापन गर्न सकिने पञ्जाहरू खरिद गर्दा, तिनीहरू खाद्य ग्रेडका सामग्रीहरूले बनेको छ भनी सुनिश्चित गर्नुहोस्। ल्याटेक्सले बनेका पञ्जाहरू खाद्य सेवामा प्रयोग गर्नबाट निषेधित गरिएका छन्।

तपाईंले निम्न अवस्थामा पञ्जाहरू परिवर्तन गर्नुपर्छ:

- तिनीहरूमा फोहोर लाग्नसाथ वा च्यातिने बित्तिकै
- विभिन्न कार्य गर्न सुरु गर्नुअघि
- निरन्तर प्रयोगको अवधिमा कम्तीमा प्रत्येक चार घण्टापछि
- काँचो मासुको उत्पादन सम्हालेपछि र
- पकाइएको खाना वा खानका लागि तयार खान सम्हाल्नुअघि

व्यवस्थापन गर्न सकिने पञ्जाहरूलाई कहिल्यै पनि धुने वा फेरि प्रयोग गर्ने नगर्नुहोस्।

पञ्जाहरू कार्य विशिष्ट हुनुपर्छ - एउटा खाना सम्हाल्ने कार्यका लागि प्रयोग गरेर फ्याँक्नुपर्छ।



खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई नाङ्गो हातले छुन रोक्ने धेरै विकल्पहरू मध्ये एक भनको पञ्जाहरू हो

पञ्जाको उचित प्रयोगबारे प्रशिक्षण जानकारीका लागि, निम्न हेर्नुहोस्:  
<http://www.foodhandler.com/training.cfm>