

நல்ல

சுகாதாரத் துப்புரவு

நடைமுறை வழக்கங்கள்



உள்ளடக்கம்

இந்தக் கையேடு, உணவுத் தயாரிப்பாளர்களுக்கும் உணவைக் கையாள்பவர்களுக்குமான நல்ல சுகாதாரத் துப்புரவு நடைமுறை வழக்கங்களுக்குரிய வழிகாட்டி முறைகளை எடுத்துக்காட்டுகின்றது. உணவினால் ஏற்படும், நோய்களின் அபாயத்தை நிர்வகிக்கவும் குறைக்கவும், விரிவான மற்றும் சிறப்பானதொரு உணவுப் பாதுகாப்பு நிர்வாக அமைப்பு முறை பின்பற்றப்படவேண்டும்.

அறிமுகம்

- ◆ ஏன் சுகாதாரத் துப்புரவு முக்கியம்? 3
- ◆ துப்புரவுக்கும் சுகாதாரத்திற்கும் உள்ள வேறுபாடுகள் 4

சுகாதாரத் துப்புரவுத் திட்டம்

- ◆ நல்ல சுகாதாரத் துப்புரவுத் திட்டத்தின் அம்சங்கள் 5
- ◆ சுகாதாரத் துப்புரவுக்குப் பரிந்துரைக்கப்பட்ட கால இடைவெளி 6
- ◆ சுகாதாரத் துப்புரவுக்கான அடிப்படை முறைகள் 7
- ◆ சுகாதாரத் துப்புரவின் பலன்களை பாதிக்கும் காரணிகள் 8

துப்புரவுக் கருவிகள்

- ◆ துப்புரவுக் கருவிகளுக்கான பரிந்துரைக்கப்பட்ட அம்சங்கள் 10

கை கழுவும் வசதிகள்

- ◆ ஏன் கை கழுவதல் முக்கியம்? 13

- ◆ கை கழுவும் இடத்தின் அம்சங்கள் 14

- ◆ கை கழுவதற்கான எட்டு நிலைகள் 15

- ◆ சுவாரஸ்யமான தகவல்கள் 16

சுருக்கம்

- ◆ நல்ல சுகாதாரத் துப்புரவுக்குரிய குறிப்புகள் 17

சுகாதாரக் கருவிகள் & சுகாதாரப்
பயிற்சிகளுக்கான
வழிமுறை

ஏன் சுகாதாரத் துப்புரவு முக்கியம்?

உணவுப் பாதுகாப்பிற்கு சுகாதாரத் துப்புரவு முக்கியம். ஏனெனில், பெரும்பாலான உணவு நஞ்சாகும் சம்பவங்கள், சுகாதாரம் சிறப்பாகவும் போதுமான அளவிலும் இல்லாமல் இருப்பதாலேயே ஏற்படுகின்றன. பொதுவாக, பாத்திரங்களின் மேற்பரப்பு, உணவுத் தயாரிக்கப்படும் மேசைகள் மற்றும் உணவுப் பாத்திரங்கள் ஆகியவை நன்கு, சுகாதாரமாக துப்புரவு செய்யப்பட்டு காய வைக்கப்படவேண்டும்.

உணவு நிறுவனங்களில் சுகாதாரத் துப்புரவு பின்வரும் காரணங்களுக்காக முக்கியமெனக் கருதப்படுகின்றது:



உணவு இருக்கும் இடங்களில் மேற்பரப்பு மற்றும் உணவிற்கு இடையில் ஏற்படும் தொடர்பினால் ஏற்படவல்ல தூய்மைக்கேட்டினால் உணவு நஞ்சாவதை தடுத்தல்.



உணவு கெட்டுப்போவதனால் ஏற்படும் உணவு விரயத்தைக் குறைத்தல்.

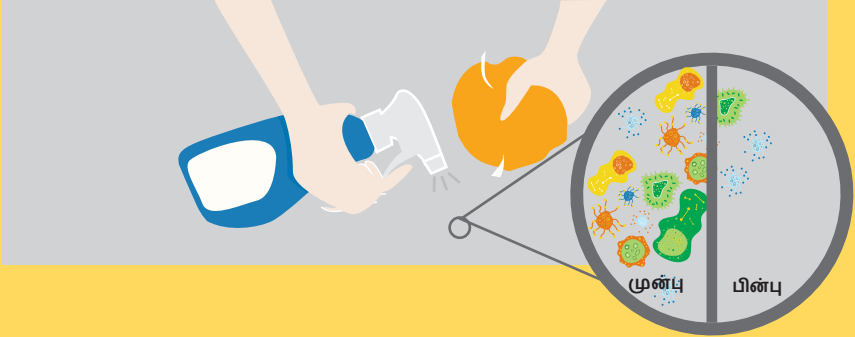


சுற்றுப்புறங்களின் தூய்மையை எந்நேரமும் உறுதிசெய்து, வேலை செய்வதற்கு மேலும் உகந்த சூழலை உருவாக்குதல்.

துப்புரவுக்கும் சுகாதாரத்திற்கும் உள்ள வேறுபாடுகள்



துப்புரவானது, உடல் சார்ந்த முறைகளில் அல்லது தகுந்த துப்புரவுத் திரவியங்களை பரிந்துரைக்கப்பட்ட வகைகளில் பயன்படுத்தி அழுக்கு மற்றும் உணவுக் குப்பையை முழுமையாக அகற்றுவதே ஆகும்.



சுகாதாரத் துப்புரவானது, நுண்ணுயிர்க் கிருமிகளின் எண்ணிக்கையை பாதுகாப்பான அளவிற்குக் குறைப்பதே ஆகும்.

நல்ல சுகாதாரத் துப்புரவுத் திட்டத்தின் அம்சங்கள்

ஒரு நல்ல துப்புரவு சுகாதாரத் திட்டமானது, மனசாட்சிக்குக் கட்டுப்பட்ட முறையில் மேற்கொள்ளப்படவேண்டும்:

(ஆ) குறிப்பிட்ட பணிகளுக்கு குறிப்பிட்ட நபர்களை நியமிக்கவும்.

(இ) சுகாதாரத் துப்புரவிற்கான வழிகள், செய்முறைகள், கால அட்டவணைகள் ஆகியவற்றை நிர்ணயிக்கவும்.

(ஈ) சிறப்பாக செயல்படுவது பற்றி கண்காணித்து சரிபார்க்கவும்.

(அ) சுகாதாரத் துப்புரவு மேற்கொள்ளப்படவேண்டிய இடங்கள், சாதனங்கள் மற்றும் பொருட்களை அடையாளம் காணவும்.

படி நிலைகள் (அ) முதல் (ஈ) வரை தொகுக்கவும்



சுகாதாரத் துப்புரவுக்குப் பரிந்துரைக்கப்பட்ட கால இடைவெளி

அடையாளம் காணப்பட்ட அம்சங்கள்	பரிந்துரைக்கப்பட்ட கால இடைவெளி		
	அன்றாடம் (அல்லது வேலை முடிந்த பின்னர்)	வாரந்தோறும்	மாதந்தோறும்
பொது இடங்கள்			
உணவு தயாரிக்கப்படும் இடத்திற்கு அருகில் உள்ள தரையும் சுவரும்	✓		
கதவுகள்		✓	
ஜன்னல்கள், உட்கரைகள், மேல்நிலையில் பொருத்தப்பட்ட பொருட்கள் (எ.கா. விளக்குகள் மற்றும் விசிறிகள்)			✓
உணவுத் தயாரிக்கப்படும் இடம்			
உணவு தயாரிக்கப்படும் சாதனம் ¹	✓		
உணவுப் பாத்திரங்கள், முள் கரண்டிகள் மற்றும் இதரப் பாத்திரங்கள்	✓		
உணவு தயாரிக்கப்படும் மேசை ¹	✓		
தொட்டிகள், குழாய்கள், அடுப்பு இடுக்குகள் மற்றும் வடிகால்கள் ²	✓		
வெளியேற்றப்பட்ட மூடிகள், புகைபோக்கிகள் மற்றும் சுற்றோட்ட அமைப்புகள்			✓
தனி நபர் சுகாதார வசதிகள்			
கை கழுவும் தொட்டி மற்றும் அதனை சுற்றியிருக்கும் பகுதி	✓		
சூழிவறைகள் ¹	✓		
தேக்கும் இடங்கள்			
குளிர் பதனப் பெட்டி / குளிர்நேற்றி / உறை பெட்டி மற்றும் பின்புருபனவற்றை உள்ளடக்கும் ஈரமற்ற தேக்கப் பகுதி			
<ul style="list-style-type: none"> ◆ தரைகளும் சுவர்களும் ◆ உணவுப் பாத்திரங்கள் ◆ ஏற்றுத் தட்டுகள் ◆ அடுக்குச் சட்டங்கள் ◆ குளிர்நேற்றப்பட்ட இருபுற விசிறிகள் 			✓
போக்குவரத்து வாகனங்கள்			
போக்குவரத்து வாகனங்களில் உள்ள சிற்றறையின் உட்புறம்	✓		

¹ துப்புரவு செய்யப்பட்ட பின்னர், சுகாதாரமாக வைத்திருத்தல் வேண்டும்
² தேசிய சுற்றுப்புற அமைப்பின் உரிமம் பெற்ற பொதுக் குப்பை சேகரிப்பாளர்களை ஈடுபடுத்துவதன் வழி, அடுக்குப் பசையினால் ஏற்படவல்ல அடைப்புகளை அவ்வப்போது நிர்வகித்து வரவேண்டும்.

எப்போதும் நடைமுறையில்:

சுத்தத்தைப் பேணவும்!

கண்டறிந்தால் சுத்தம் செய்யவும்

இப்போதே

பின்னர்

சுகாதாரத் துப்புரவுக்கான அடிப்படை முறைகள்

நிலை 1: முதற்கட்ட அலம்பல்



பாத்திரங்களின் மேற்பரப்பில் உள்ள உடை துண்டுகளை அகற்றும் பொருட்டு, முதற்கட்டமாக அலம்பவும். அது சுகாதாரத் துப்புரவு சிறப்பாக மேற்கொள்ளப்படுவதற்கு வழிவகுக்கும்.

நிலை 2: பாத்திரங்களின் மேற்பரப்பை உகந்த துப்புரவுத் திரவியங்களுடன் கழுவவும்



ஊற வைத்தல் மற்றும் அழுத்தித் தேய்த்தல், தெளித்தல், நுரைத்தல் அல்லது அதிக அழுத்தம் சார்ந்த துப்புரவு வழி இதனை செய்யலாம்.

நிலை 3: பாத்திரத்தின் மேற்பரப்பில் உள்ள துப்புரவுத் திரவியத்தை அலசவும் / அலம்பவும்



எஞ்சிய அனைத்து உணவுப்பொருட்களும் துப்புரவுத் திரவியங்களும் அகற்றப்படுவது மிகவும் முக்கியம். இல்லையெனில் அவை சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியத்தின் செயல்பாட்டில் குறுக்கிட்டு, அதனை செயல்பட முடியாமல் செய்துவிடும்.

நிலை 4: சுகாதாரத் துப்புரவு மேற்கொள்ளவும்



சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியம், கொதிக்கும் நீர் அல்லது கொதி நீராவி ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்தவும்.

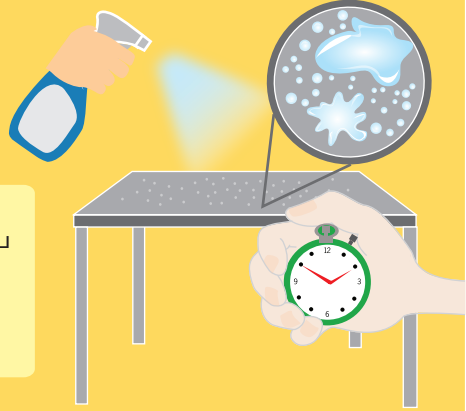
நிலை 5: சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியத்தை அலசவும் / அலம்பவும் (தேவைப்படுமெனில்)



சுகாதாரத் துப்புரவின் பலன்களைப் பாதிக்கும் காரணிகள்

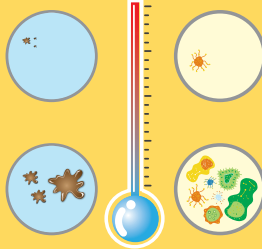
தொடர்பு நேரம்

துப்புரவு அல்லது சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியத்திற்கும், துப்புரவு செய்யப்படவேண்டிய மேற்பரப்புக்கும் இடையிலான தொடர்பு நேரம் போதுமான அளவில் இருக்கவேண்டும்.



துப்புரவு மற்றும் சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியத்தின் வெப்ப நிலை

துப்புரவானது இளஞ்சூடான துப்புரவுத் திரவியங்களைப் பயன்படுத்தும்போது சிறப்பான பலன்களைத் தரக்கூடும். ஏனெனில், அப்போதுதான், மேற்பரப்புக்கும் மண்ணுக்கும் இடையிலான பிணைப்பு வலுவிழக்கின்றது.



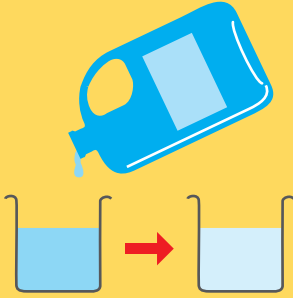
கொதிக்கும் நீர் (77°C-க்கு அதிகமாக) அல்லது கொதி நீராவியைக் கொண்டு கூட, தொடர்புகொள்ளவேண்டிய மேற்பரப்புகளை சுகாதாரத் துப்புரவு செய்யலாம்.

துப்புரவின் போது பயன்படுத்தப்படும் பலத்தின் அளவு

மேற்பரப்புகளின் மீது போதுமான அளவு பலம் தகுந்த முறையில் செலுத்தப்பட்டால் மட்டுமே, மேற்பரப்புகளுக்கு எந்தவித பாதிப்பமின்றி அழுக்கினை சிறப்பாக அகற்றிடமுடியும்.



துப்புரவு மற்றும் சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியத்தின் வகை மற்றும் செறிவூட்டம்



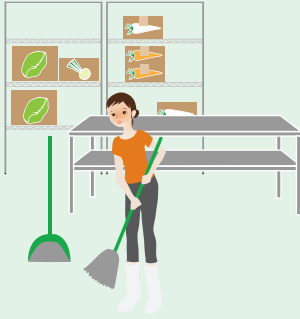
உணவுக் குப்பையின் வகையைப் பொறுத்து, அதற்கேற்ற வகையிலான துப்புரவுத் திரவியம் பயன்படுத்தப்படும்.

துப்புரவு மற்றும் சுகாதாரத் துப்புரவுத் திரவியத்தின் இறுதிக்கட்ட செறிவூட்டமானது, உற்பத்தியாளரின் பரிந்துரைக்கேற்ப நீரில் கலக்கப்படவேண்டும்.

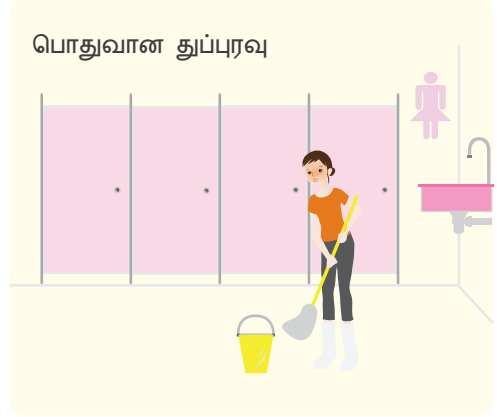
துப்புரவுக் கருவிகளுக்கான பரிந்துரைக்கப்பட்ட அம்சங்கள்

நிறக் குறியீடு

காய்கறிகளுக்குரிய இடம்



பொதுவான துப்புரவு



இறைச்சிகளுக்குரிய இடம்



கடலுணவுக்குரிய இடம்



◆ உணவு தயாரிப்பில் ஈடுபடுபவர்கள், உணவு நிறுவனத்தில் இருக்கும் வெவ்வேறு இடங்களில் பயன்படுத்தும் துப்புரவுக் கருவிகளை வேறுபடுத்துவதற்கு, நிறக் குறியீடு கொண்ட துப்புரவுக் கருவிகள் துணை புரிகின்றன.

வெவ்வேறு சாதனங்களுக்கும் கருவிகளுக்கும் ஏற்ற வகையில் குறிப்பாக வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளன

சிராய்ப்புத்தன்மையுடைய துப்புரவுக் கருவிகள், உணவுடன் தொடர்புள்ள நிலையான மேற்பரப்புகளில் கீறல்களை ஏற்படுத்தக்கூடும். அது, கீறல்களில் நுண்ணுயிர் கிருமிகள் பெருகுவதற்கான அபாயத்தை அதிகரிப்பதுடன், முறையாக சுகாதாரத் துப்புரவு மேற்கொள்ளப்படாத நிலையில் உணவுப் பொருட்களை மாசுபடுத்தக்கூடும்.

வெவ்வேறு விதமான மேற்பரப்புகளுக்கு தகுந்தாற்போல் உகந்த துப்புரவுக் கருவிகளைப் பயன்படுத்தவேண்டும்.

எடுத்துக்காட்டுகள்:

அழுத்தமான கறைகளைக் கொண்ட மேற்பரப்புகளைத் துப்புரவு செய்வதற்கு, விறைப்பான தூரிகை முட்களைக் கொண்ட தூரிகைகளைப் பயன்படுத்தவேண்டும்.



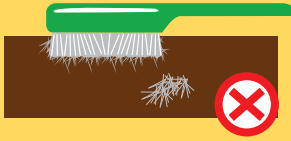
தூளும் தூசியும் மிகுந்த மேற்பரப்புகளையும், கீறலுக்கு உட்படவல்ல நிலையான மேற்பரப்பைக் கொண்ட பொருட்களையும் துப்புரவு செய்வதற்கு, மென்மையான தூரிகை முட்களைக் கொண்ட தூரிகைகளைப் பயன்படுத்தவேண்டும்.



பாத்திரங்களின் மென்மையான மற்றும் நீக்குப்போக்குத் தன்மையின் காரணமாக, அவற்றைத் துப்புரவு செய்வதற்கு திட்டிகள் பொதுவாகப் பயன்படுத்தப்படும்.



நிலைத்து நிற்கும், இரசாயணத்திற்கு எதிரான எதிர்ப்பு சக்தியுடைய தன்மை



தூரிகை முட்கள் எளிதில் விழுந்துவிடும் பட்சத்தில், தூய்மைக்கேடு ஏற்படுவதற்கான அபாயம் இருப்பதால், நன்கு நிலைத்து நிற்கவல்ல தன்மையைக் கொண்ட தூரிகைகளைத் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும்.

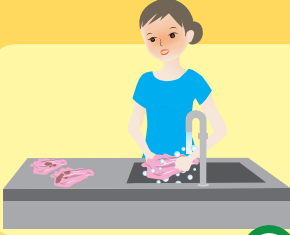


இரசாயன எதிர்ப்பு

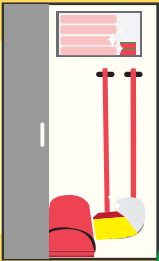
துப்புரவுக் கருவிகளானவை, துப்புரவுத் திரவியங்களால் பாதிக்கப்படாத செயற்கைச் சேர்மமுடைய பொருட்களால் உருவாக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

துப்புரவுக் கருவிகளை எந்நேரமும் சுகாதாரமும் துப்புரவும் மிகுந்த சூழ்நிலையில் பராமரிக்கவேண்டும்

மறக்க வேண்டாம்



மீண்டும் பயன்படுத்தப்படும் துணிகள் துப்புரவு செய்யப்பட்டு, அவ்வப்போது சுகாதாரத் துப்புரவும் செய்யப்படவேண்டும். தேவைப்படும் பட்சத்தில், அந்தத் துணிகளை மாற்றவேண்டும்.



ஈரமான துப்புரவுக் கருவிகள் (எ.கா. துடை குஞ்சங்கள்) பயன்பாட்டிற்குப் பின்னர் அலசப்பட்டு, கழுவப்பட்டு, சுகாதாரத் துப்புரவும் செய்யப்படவேண்டும். உரிய இடத்தில் அவற்றை வைப்பதற்கு முன்னர், அவை முறையாகக் காயவைக்கப்படவேண்டும்.

ஏன் கை கழுவதல் முக்கியம்?

உணவுத் தயாரிப்பவர்களின் கைகளால், உணவின் தூய்மை கெடுவதைத் தவிர்க்கும் பொருட்டு, முறையாகக் கைகளைக் கழுவவது மிகவும் முக்கியம். உணவு தயாரிப்பவர்களின் கைகளில் இருக்கும் அபாயகரமான நுண்ணுயிர் கிருமிகளும் நச்சுயிர்களும், முறையான கை கழுவும் முறைகளால் குறைக்கப்படுகின்றன.

உணவுத் தயாரிப்பாளர்கள் பின்வரும் சூழ்நிலைகளில், தங்களது கைகளையும் கணுக்கைகளையும் உடனடியாகக் கழுவவேண்டும்:



உணவுத் தயாரிப்பில் ஈடுபடுவதற்கு முன்னர்.

கழிவறையைப் பயன்படுத்திய பின்னர்.



முக்கொழுத்தல், தும்மல், இருமல் ஆகியவற்றுக்குப் பின்னர்.

நடவடிக்கைகள் மாறும் நேரங்களில்.

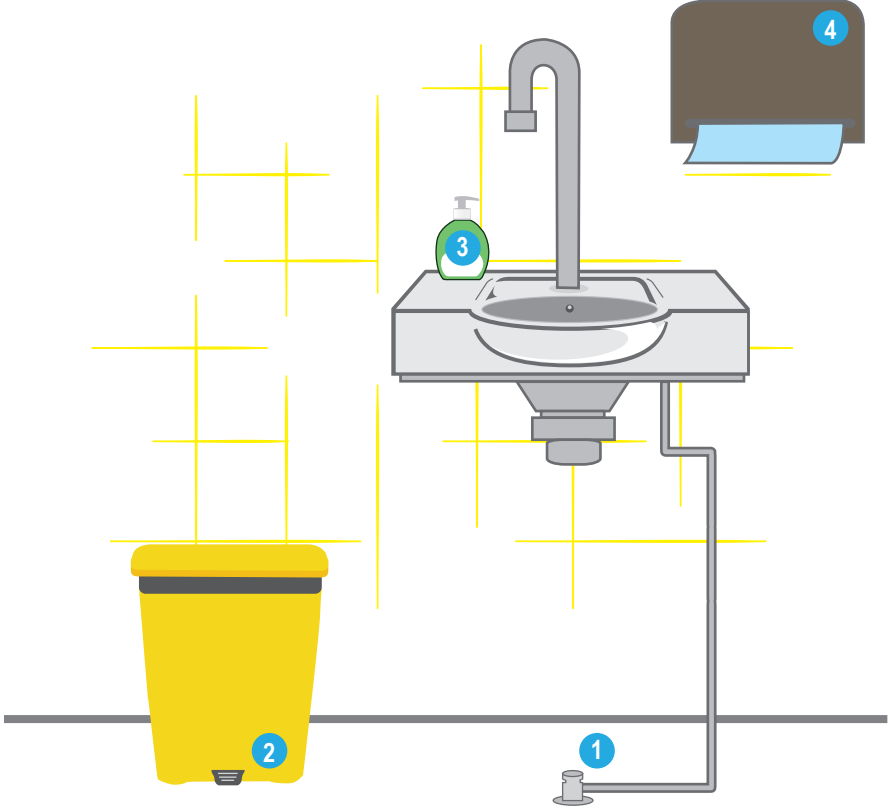
கைகள் அசுத்தமாகவல்ல பணிகளில் ஈடுபட்ட பின்னர்.



(எ.கா. பதனிப்படாத உணவுகளை கையாண்டுவிட்டு உண்பதற்குத் தயாராக இருக்கும் உணவுகளைக் கையாள மாறும்போது, இரண்டுக்கும் இடையில் தூய்மைக்கேட்டினை ஏற்படுத்தாமல் இருக்கும் பொருட்டு)

(எ.கா. துப்பரவுப் பணிகள், குப்பையை வீசுதல் மற்றும் பணத்தை கையாளுதல்)

கை கழுவும் இடத்தின் அம்சங்கள்



- 1 குழாய்கள் கைகள் பயன்படுத்தத் தேவையில்லாத வகையில் (எ.கா. மிதிக்கட்டை, முட்டி அல்லது முழங்கையால் செயல்படவல்ல வகையில்) அமைந்திருப்பது நல்லது. அத்தகு அம்சங்கள், கழுவுப்பட்ட கைகள், கை கழுவும் வசதியின் எந்தவொரு பகுதியையும் தொடுவதற்கான வாய்ப்பைத் தவிர்த்திடும். அதன்வழி, தூய்மைக்கேடும் ஏற்படாமலிருக்கும்.
- 2 அடிக்கால்களால் இயங்கவல்ல குப்பைத் தொட்டி.
- 3 சவர்க்காரத் திரவியம்
- 4 தூக்கி எறியவல்ல காகிதத் துவாலைகள்

கை கழுவுவதற்கான எட்டு நிலைகள்

1



8



2



கைகளை சுத்தமான, குழாய் நீரின் வழி நனைத்து, சவர்க்காரத்தை இட்டுக்கொள்ளவும். இரு உள்ளங்கைகளையும் ஒன்றாக உரசி, நுரையினை உருவாக்கவும்.

கைகளை அலசிவிட்டு, காகிதத் துவாலைகளால் உலர்த்தவும்.

விரல்களுக்கு இடையில்.

7



3



8 நிலைகளைக் கொண்டு கை கழுவும் முறையை, குறைந்தது 20 வினாடிகளுக்கு செய்து வரவும்.

கணுக்கைகள்

கைகளுக்குப் பின்.

6



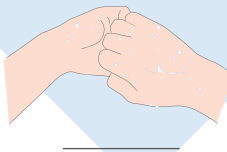
4



விரல் நகங்கள்

கட்டை விரல்கள்

5



விரல்களுக்குப் பின்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

உணவு தயாரிக்கப்படும் வேளையில், அதிக அழுத்தத்துடன் கூடிய துப்புரவுப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டால், தூய்மைக்கேடு ஏற்படுவதற்கான வாய்ப்பு உள்ளது. அழுக்கும் நுண்ணுயிர் கிருமிகளும் உணவு அல்லது வேலை மேற்கொள்ளப்படும் மேற்பரப்புகளில் தெறிக்கப்படலாம் என்பதே அதற்குக் காரணம். ஆதலால், உணவு தயாரிக்கப்படும் போது, அதிக அழுத்தத்துடன் கூடிய துப்புரவுப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்படக்கூடாது.



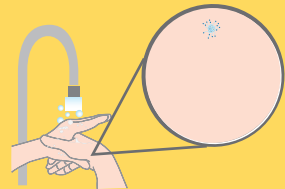
சராசரிக் கையானது, சதுர சென்டிமீட்டர் பரப்பளவு ஒன்றுக்கு, ஆயிரத்துக்கும் அதிகமான நுண்ணுயிர்க் கிருமிகளுக்குப் புகலிடமாகத் திகழ்கின்றது. கைகளை சவர்க்காரம் மற்றும் தண்ணீர் கொண்டு முழுமையாகக் கழுவுவது, கைகளில் உள்ள நுண்ணுயிர் கிருமிகளைக் குறைக்க உதவும்.



கழுவுப்படாத கைகள்

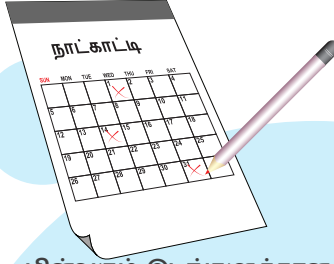


குளுமையான நீரில் அலசிய பின்னர்



தண்ணீரும் சவர்க்காரமும் கொண்டு, 8 படிநிலைகளிலான கை கழுவும் முறைகளை 20 வினாடிகளுக்குப் பின்பற்றிய பின்னர்.

நல்ல சுகாதாரத் துப்புரவுக்குரிய குறிப்புகள்



துப்புரவு சுகாதாரத் திட்டம் ஒன்றினை நிறுவி, மனசாட்சிக்குக் கட்டுப்பட்ட முறையில் பின்பற்றி வரவும்.

பின்வரும் இடங்களுக்கான சுகாதாரத் துப்புரவு அட்டவணையைத் திட்டமிடவும்:

- ✓ தரை, சுவர், கதவுகள், உட்சுவரைகள் மற்றும் மேல்நிலையில் பொருத்தப்பட்ட பொருட்கள்
- ✓ உணவு தயாரிக்கப்படும் மேசைகள் மற்றும் அதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் சாதனங்கள்
- ✓ உணவுப் பாத்திரங்கள், முள் கரண்டிகள் மற்றும் பாத்திரங்கள்
- ✓ வெளிப்பேற்றப்பட்ட மூடிகள், புகைபோக்கிகள் மற்றும் காற்றோட்ட அமைப்புகள்
- ✓ தொட்டிகள், குழாய்கள், அடுப்பு இடுக்குகள் மற்றும் வடிகால்கள்
- ✓ கழிவறைகள் மற்றும் கை கழுவும் வசதிகள்
- ✓ தேக்கும் இடங்கள் (எ.கா. உலர்ந்த தேக்கம், குளிர் பதைப் பெட்டி, உறை பெட்டி)
- ✓ போக்குவரத்து வாகனங்களில் உள்ள சிற்றறையின் உட்புறம்

சுகாதாரத் துப்புரவின் பலன்களைப் மேம்படுத்த பின்வரும் காரணிகளைக் கருத்தில் கொள்ளவும்:

- ✓ செறிவு குறைவு காரணி
- ✓ வெப்ப நிலை
- ✓ தொடர்பு நேரம்
- ✓ துப்புரவின் போது பயன்படுத்தப்படும் பலத்தின் அளவு





கை கழுவும் வசதிகளானவை, கைகளின் பயன்பாட்டு தேவைப்படாத குழாய், சவர்க்காரத் திரவியம், தூக்கி எறியவல்ல காகிதத்தால் ஆன கைத் துவாலைகள் மற்றும் அடிக்கால்களால் இயங்கவல்ல குப்பைத் தொட்டி ஆகியவற்றைக் கொண்டிருக்கவேண்டும்.

பின்வரும் அம்சங்களுடன் கூடிய துப்புரவுக் கருவிகளைப் பயன்படுத்தவும்:

- ✓ உணவு நிறுவனத்தில் இருக்கவல்ல வெவ்வேறு இடங்களில் பயன்படுத்தும் துப்புரவுக் கருவிகளை வேறுபடுத்துவதற்கு, நிறக் குறியீடு கொண்ட துப்புரவுக் கருவிகள் அவற்றைப் பயன்படுத்துபவர்களுக்குத் துணை புரிகின்றன
- ✓ வெவ்வேறு வகையான சாதனங்களுக்கும் கருவிகளுக்கும் ஏற்ற வகையில் குறிப்பாக வடிவமைக்கப்பட்டவை
- ✓ நிலைத்து நிற்கவல்ல, இரசாயனத்திற்கு எதிரான எதிர்ப்பு சக்தியுடைய தன்மை
- ✓ சுகாதாரமும் துப்புரவும் மிகுந்த தூழ்நிலையில் சுலபமாகப் பரமாரிக்கக்கூடியவை



உணவுத் தயாரிப்பாளர்கள், 8 நிலைகளைக் கொண்ட கை கழுவும் முறைகளைப் பின்பற்றி, தங்களது கைகளையும் கணுக்கைகளையும் கழுவவேண்டும்.



www.ava.gov.sg

5 MAXWELL ROAD, #18-00 TOWER BLOCK

MND COMPLEX, SINGAPORE 069110

TEL: 6325 7625 FAX: 6220 6068



www.nea.gov.sg

40 SCOTTS ROAD, #13-00 ENVIRONMENT BUILDING

SINGAPORE 228231

TEL: 1800 2255 632 FAX: 6235 2611