

প্রধানমন্ত্রীর আনুষ্ঠানিককরণ
ক্ষুদ্র খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ উদ্যোগ আঁচনি

সৰিয়হ চহ প্রক্রিয়াকৰণৰ হাতপুথি



আতমনিৰভৰ ভাৰত

ভাৰতীয় খাদ্য প্রক্রিয়াকৰণ প্রযুক্তি প্রতিষ্ঠান
খাদ্য প্রক্রিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়
পুডুকটাই বোড, থাঞ্জাভুৰ, তামিলনাডু 613005
ৱেবছাইট: <http://www.iifpt.edu.in>
ইমেইল: info@iifpt.edu.in
আফোন: +91 4362 228155

সমলৰ তালিকা

পৃষ্ঠা নং.

অধ্যায় 1: পৰিচয়		
1.1	সৰিয়হৰ বিষয়ে	3-4
1.2	সৰিয়হ উৎপাদন	4-7
1.3	স্বাস্থ্যৰ লাভালাভ	7-9
1.4	মান সংযোজন	9-10
1.5	সৰিয়হৰ চৰ্চ	10
অধ্যায় 2: সৰিয়হ চৰ্চৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ		
2.1	ব্যৱহৃত উপাদানসমূহ	11
2.2	প্ৰক্ৰিয়াকৰণ	11-12
2.3	ক্লো চাৰ্ট	13
2.4	ব্যৱহৃত যন্ত্ৰসমূহ	14-16
অধ্যায় 3: পেকেজিং		
3.1	দূষিতকৰণৰ উৎস	17
3.2	পেকেজিং সামগ্ৰীৰ চৰ্চ	17
3.3	পেকেজিঙৰ মুখ্য শ্ৰেণীবিভাজন	17-21
অধ্যায় 4: এফ.এছ.এছ.এ.আই. খাদ্য নিয়মাৱলী আৰু মানদণ্ড		
4.1	খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড আৰু খাদ্য সংযোজন নিয়মাৱলী	22
4.2	খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড, দূষিত পদাৰ্থ, বিষাক্ত পদাৰ্থ আৰু অৱশিষ্ট নিয়মাৱলী	23
4.3	পেকেজিং আৰু লেবেলিং নিয়মাৱলী	23-28
4.4	পৰিচ্ছন্নতা আৰু পৰিচ্ছন্নতাৰ প্ৰয়োজনীয়তা	28-29

অধ্যায় 1

পৰিচয়

1.1 প্ৰায়

সৰিয়হ হৈছে এক বহল পাত, ক্ৰুচিফেৰাছ, শীতল-ঋতুযুক্ত বাৰ্ষিক তৈলবীজ শস্য যি মুখ্যতঃ মছলা বজাৰৰ বাবে উৎপাদিত হয়। ই হৈছে তেল বীজ শস্য হিচাপে বা পাচলি হিচাপে বা পশুখাদ্য হিচাপে খেতি কৰা এক বাৰ্ষিক ভেষজ, যাৰ ভিতৰত, 3 টা প্ৰজাতি ইয়াৰ মছলা মূল্যৰ বাবে জনাজাত। সেইবোৰ হৈছে শেঁতা হালধীয়া বা বগা সৰিয়হ (ব্ৰাচিকা হিটা), মুগা সৰিয়হ (ব্ৰাচিকা জুনচিয়া) আৰু ক'লা সৰিয়হ (ব্ৰাচিকা নিগ্ৰা)। উদ্ভিদৰ পাতবোৰ বৈকল্পিক, দীঘল, ত্ৰিষ্টি ডালযুক্ত, পেটিওলেট, দুয়োফালে লোমযুক্ত। ফুলবোৰ সৰু, হালধীয়া আৰু 4-পেটাল, ক্ৰুচিফৰ্ম। বীজবোৰ 1.5-3 মিমি। সৰিয়হৰ গুটি সঠিক পৰিস্থিতিত ৰাখিলে গজাবলৈ সাধাৰণতে আঠৰ পৰা দহ দিন সময় লাগে, যাৰ ভিতৰত আছে ঠাণ্ডা বায়ুমণ্ডল আৰু তুলনামূলকভাৱে সেমেকা মাটি। পৰিপক্ক সৰিয়হ গছ জোপোহালৈ বিকশিত হয়। নাতিশীতোষ্ণ অঞ্চলত ই ভালদৰে বৃদ্ধি পায়।

সৰিয়হ গছ হৈছে বীজ থকা অসংখ্য উদ্ভিদৰ ভিতৰত এটা যাক মছলা হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। সৰিয়হ গছৰ বীজ ৰন্ধনত বহুত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। সৰিয়হৰ গুটিৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা সৰিয়হৰ পেষ্ট বা সৰিয়হৰ চচমছকো মছলা হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। সৰিয়হৰ সেউজীয়া হৈছে সৰিয়হ গছৰ বৈচিত্ৰ্যৰ পৰা খোৱা পাত। সৰিয়হৰ প্লাষ্টাৰ হৈছে এক পৰম্পৰাগত চিকিৎসা ব্যৱস্থাপনা যাক সৰিয়হৰ বীজগুৰিৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা সৰু-সুৰা ৰোগৰ যত্ন ল'বলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। সৰিয়হ আৰু ক্ৰেছ, সৰিয়হৰ গুটি আৰু গজালি হিচাপে খেতি কৰা সেউজীয়া বীজৰ সংমিশ্ৰণ চেণ্ডউইচ ফিলিং বা চালাড বা অন্যান্য ব্যঞ্জনৰ বাবে সজাবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

মুখ্য সংসাধিত সামগ্ৰীবোৰ হৈছে মেয়নিজ নিৰ্মাণত ব্যৱহৃত সৰিয়হৰ গুৰি, শুকান বা ডিহাইড্ৰেটেড সৰিয়হৰ পাত, সম্পূৰ্ণ সৰিয়হৰ গুটি ইত্যাদি। ভাৰতীয় ৰন্ধনত সম্পূৰ্ণ সৰিয়হ এক ক্লেভাৰিং এজেন্ট হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়, আনহাতে গুৰি কৰা সৰিয়হে বঙালী মাছৰ তৰকাৰীত সোৱাদ আৰু স্থিৰতা প্ৰদান কৰে। সৰিয়হৰ আটাত সোৱাদ আৰু ৰং প্ৰদান কৰাৰ উপৰিও সংৰক্ষক আৰু এণ্টিঅক্সিডেন্ট গুণ াংশ থাকে।



সৰিয়হৰ ভাৰতীয় নাম

হিন্দী: ৰায়, বেনাৰসী ৰায়, কলী চৰচন গুজৰাটী: ৰায় কানাড়া: চাচেভ কান্ধীৰী: আছুৰ, চৰিছা
মালায়ালম: কাদুকু পাঞ্জাবী: ৰায়, বেনাৰসী ৰায়, কালে চৰচন সংস্কৃত: আছুৰী, বিম্বাটা তামিল:
কাদুগো তেলেগু: আভালু উৰ্দু: ৰায়, বানাৰচি ৰায়, কালে চৰচন চৰ্চন

সৰিয়হৰ গুটি

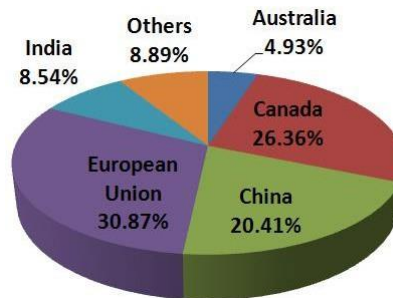
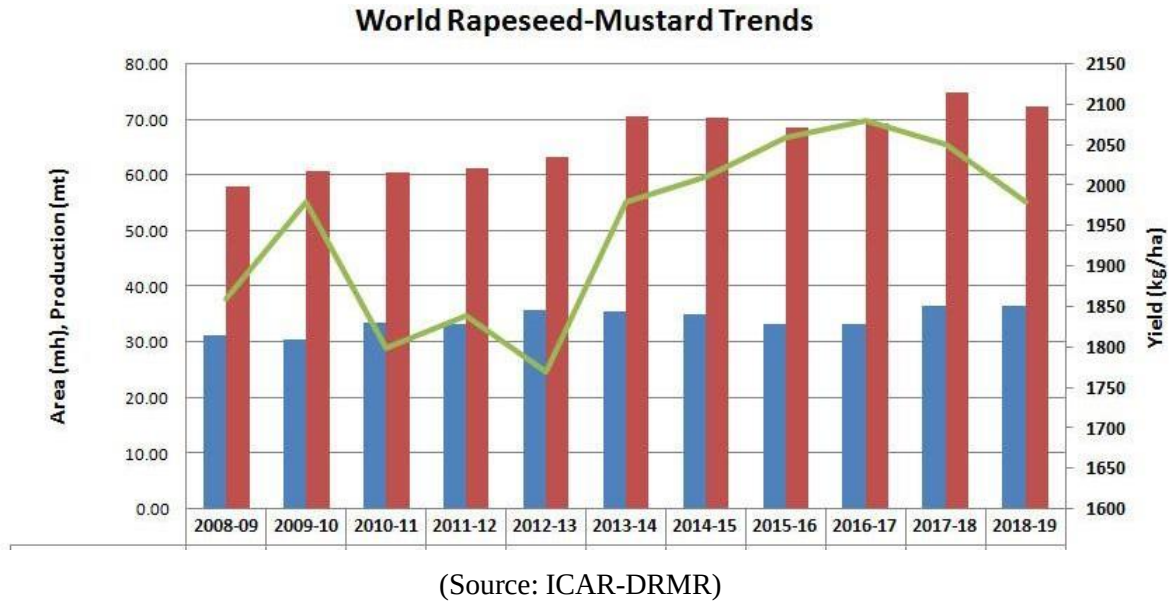
সৰিয়হৰ গুটি হৈছে তিনিটা পৃথক উদ্ভিদৰ সৰু ঘূৰণীয়া বীজ: ক'লা সৰিয়হ, মুগা ভাৰতীয় সৰিয়হ, আৰু বগা সৰিয়হ। মুগা সৰিয়হৰ বীজ গোলাকাৰ, আকাৰত মজলীয়া আৰু ইয়াৰ বাদামী, মিঠা আৰু মৃদু জ্বলা সোৱাদ থাকে। গোটেই সৰিয়হৰ বীজৰ কোনো সোৱাদ নাই, কিন্তু চোবাওঁতে তীক্ষ্ণ সোৱাদ প্ৰদান কৰিব পাৰে। বিভিন্ন সৰিয়হৰ সৈতে তীক্ষ্ণ গোস্কৰ তীব্ৰতা পৃথক হয়। বগা বা হালধীয়া প্ৰকাৰৰ মুগা সৰিয়হৰ গুটিকৈ কম তীক্ষ্ণ গোস্ক থাকে, যাৰ অতি তীক্ষ্ণ গোস্ক থাকে। ক'লা সৰিয়হৰ গুটিত সৰ্বাধিক পুষ্টি থাকে। সৰিয়হ ব্যৱহাৰ কৰা হৈছে পৰম্পৰাগত লোক ঔষধত পেৰিটোনাইটিছ আৰু নিউৰালজিয়াকে ধৰি বিভিন্ন ৰোগৰ চিকিৎসাৰ বাবে এক উদ্দীপক, মূত্ৰনাশক, আৰু বিশুদ্ধ। এইবোৰ সৰিয়হৰ প্লাষ্টাৰত ৰিউমেটিজম, আৰ্থ্ৰাইটিছ, বুকুৰ ভিৰ, পিঠিৰ বিষ আৰু পেশীৰ বিষৰ চিকিৎসাৰ বাবেও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। সৰিয়হৰ প্লাষ্টাৰ দীঘলীয়া কৈ প্ৰয়োগ কৰাৰ ফলত ছাল জ্বলি যাব পাৰে আৰু স্নায়ুৰ ক্ষতি হ'ব পাৰে। সৰিয়হৰ গুটিত বিভিন্ন ধৰণৰ খনিজ পদাৰ্থ থাকে, লো, মেগনেছিয়াম, জিংক, কেলচিয়াম, আৰু ফছফৰাছ সহ। আপোনাৰ শৰীৰৰ ভিতৰত বহুতো জৈৱিক আৰু জৈৱৰাসায়নিক প্ৰক্ৰিয়াৰ স্বাভাৱিক কাৰ্যৰ বাবে এই খনিজ পদাৰ্থবোৰপৰ্যাপ্ত পৰিমাণপ্ৰাপ্ত কৰাটো অত্যাৱশ্যকীয় আৰু খনিজ পদাৰ্থৰ অভাৱ প্ৰতিহত কৰাত সহায় কৰিব পাৰে, যাৰ সম্ভাৱ্য দুৰ্বল পাৰ্শ্বক্ৰিয়া থাকিব পাৰে। যদিও মুগা সৰিয়হৰ বীজ শতিকা ধৰি ভাৰতত এক সুপৰিচিত আৰু সাধাৰণতে ব্যৱহৃত মচলা হৈ আহিছে, ইয়াক কেৱল ভাৰত বা চীনতে নহয়, ইউৰোপ আৰু উত্তৰ আমেৰিকাতো শেহতীয়া ঔষধত নিয়োজিত কৰা হয়।



1.2 সৰিয়হ উৎপাদন

২০১৮-১৯ বৰ্ষত বিশ্বত ৰেপচিড-সৰিয়হৰ আনুমানিক এলেকা, উৎপাদন আৰু উৎপাদন আছিল ক্ৰমান্বয়ে ৩৬.৫৯ নিযুত হেক্টৰ (এমএইচএ), ৭২.৩৭ নিযুত টন (মেট্ৰিক টন) আৰু ১৯৮০ কিলোগ্ৰাম /হেক্টৰ (বিশ্বব্যাপী, ভাৰতত মুঠ একৰ আৰু উৎপাদনৰ (ইউএছডিএ) ১৯.৮% আৰু ৯.৮%। যোৱা আঠ বছৰত, 1840 চনৰ পৰা উৎপাদনশীলতা যথেষ্ট বৃদ্ধি হৈছে

2010-11 বৰ্ষত কেজি/হেক্টৰ 2018-19 বৰ্ষত 1980 কিগ্ৰা/হেক্টৰলৈ আৰু উৎপাদনো 2010-11 বৰ্ষত 61.64 মিটাৰ টিৰ পৰা 2018-19 বৰ্ষত 72.42 মিটাৰ টিলৈ বৃদ্ধি হৈছে।



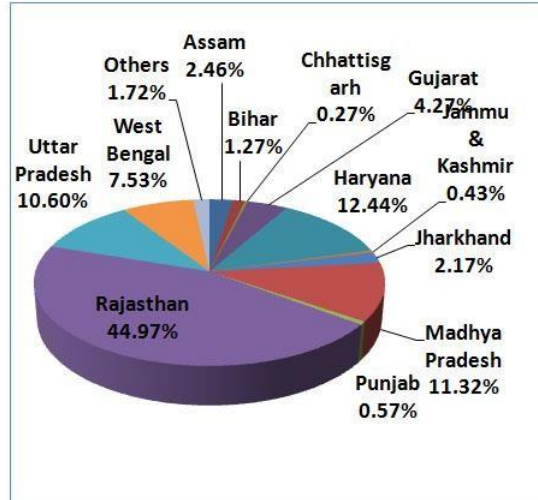
বিশ্বত ৰেপচিড-সৰিয়হ উৎপাদন- 2018-2019

(উৎস: আইচিএআৰ-ডিআৰএমআৰ)

ভাৰতত ৰেপচিড-সৰিয়হশস্য ৰস উত্তৰ-পূব / উত্তৰ-পশ্চিম পাহাৰৰ পৰা দক্ষিণলৈ কেবাটাও কৃষি জলবায়ুৰ পৰিস্থিতিত জলসিঞ্চিত/বৰষুণখোৱা, সময়মতে/পলমকৈ ৰোপণ কৰা, লৱণমাটি আৰু মিশ্ৰিত শস্যৰ অধীনত খেতি কৰা হয়। 2018-19 শস্য ঋতুত দেশত এই শস্যৰ তলত 6.23 মিটাৰ হেক্টৰৰ প্ৰায় 75-80% ভাৰতীয় সৰিয়হৰ অংশ।

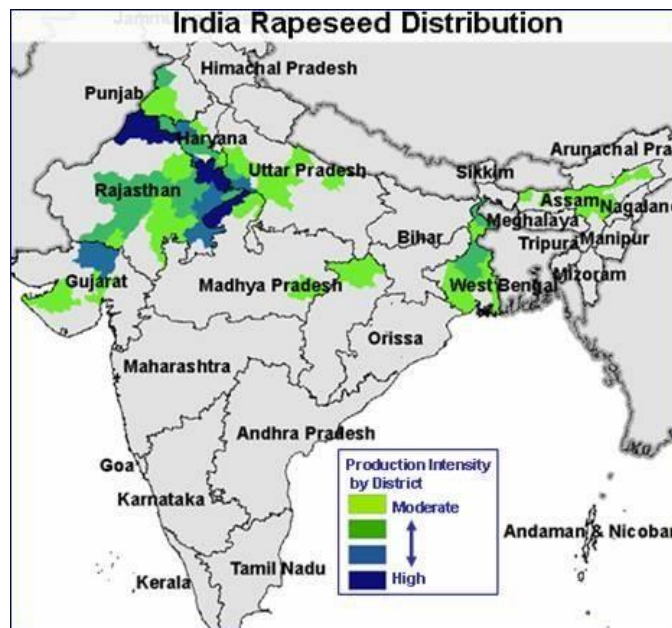
ভাৰতত, সৰিয়হৰ বীজ মুখ্যতঃ ভাৰতৰ উত্তৰ পশ্চিম অংশত খেতি কৰা হয়। ৰাজস্থান আৰু উত্তৰ প্ৰদেশ হৈছে দেশৰ মুখ্য উৎপাদনকাৰী ৰাজ্য। ৰাজস্থানৰ পৰা উৎপাদন অত্যন্ত বাৰিষা নিৰ্ভৰশীল। অন্যান্য গুৰুত্বপূৰ্ণ উৎপাদকসকল হৈছে মধ্য প্ৰদেশ, হাৰিয়ানা, গুজৰাট, পশ্চিম বংগ আৰু অসম। সৰিয়হৰ বীজ হৈছে অক্টোবৰ-নৱেম্বৰৰ সময়ত ৰোপণ কৰা আৰু মাৰ্চ-এপ্ৰিলত চপোৱা এক ৰবি ঋতুৰ শস্য। মাৰ্কেটিং ঋতু মাৰ্চৰ পৰা আৰম্ভ হয় আৰু ফেব্ৰুৱাৰীৰ সময়ত সমাপ্ত হয়।

ৰাজস্থান হৈছে আটাইতকৈ ডাঙৰ ৰেপচিড-সৰিয়হ খেতি কৰা ৰাজ্য আৰু কেৱল ভাৰতত মুঠ সৰিয়হবীজ উৎপাদনৰ 43% অৰিহণা যোগায়



ভাৰতত ৰেপচিড-সৰিয়হ উৎপাদন- 2018-2019

(উৎস: আইচিএআৰ-ডিআৰএমআৰ)



(উৎস: আইপিএডি-ইউএচডিএ)

ভাৰতত অতি প্ৰাৰম্ভিক বয়সৰ পৰাই সৰিয়হ খেতি কৰা হৈছে। সৰিয়হ বা চাৰ্ছন যিদৰে হিন্দীত জনা যায় আয়ুৰ্বেদিক সিংহাটাত উল্লেখ কৰা হৈছে। যোৱা পাঁচ দশকত, ভাৰতত সৰিয়হৰ উৎপাদন তীব্ৰভাৱে বৃদ্ধি পাইছে। সৰিয়হ উৎপাদনৰ বৃহৎ জঁপিয়াই ভাৰতত নতুন আৰু উন্নত প্ৰযুক্তিৰ বিকাশ আৰু ৰূপায়ণৰ বাবে দায়ী কৰা হৈছে। কৃষকসকলে নতুনৰ ব্যাপক গ্ৰহণযোগ্যতা দেখুৱাইছে

প্ৰযুক্তি আৰু ভাৰত চৰকাৰৰ অনুকূল বিপণন নীতিৰ দ্বাৰা উৎসাহিত হৈছে।

India: Commodity, Oilseed, Rapeseed, PSD						
Oilseed, Rapeseed Market Begin Year	2016/2017		2017/2018		2018/2019	
	Oct 2016		Oct 2017		Oct 2018	
India	USDA Official	New Post	USDA Official	New Post	USDA Official	New Post
Area Planted	6600	7056	6600	6700	6500	6940
Area Harvested	6065	7056	6000	6700	6000	6940
Beginning Stocks	469	469	439	439	419	304
Production	6620	6620	6450	6500	6000	7200
MY Imports	0	0	0	0	0	0
Total Supply	7089	7089	6889	6939	6419	7504

(উৎস: সামগ্ৰী আৰু বাণিজ্যৰ মূল্যাঙ্কন-ইউএচডিএ)

1.3 সৰিয়হৰ স্বাস্থ্যউপকাৰিতা

1. উপকাৰী এণ্টিঅক্সিডেণ্টৰ উৎস

সৰিয়হত এণ্টিঅক্সিডেণ্ট আৰু অন্যান্য উপকাৰী উদ্ভিদৰ যোগ থাকে যি শৰীৰক ক্ষতি আৰু ৰোগৰ পৰা সুৰক্ষিত কৰাত সহায় কৰে বুলি ভবা হয়।

- আইচোথিওচিয়ানেটছ। এই যোগটো গ্লুকোচিনোলেটৰ পৰা আহৰণ কৰা হয়, যি কৰ্কট কোষবোৰ বৃদ্ধি বা বিয়পা প্ৰতিহত কৰাত সহায় কৰিব পাৰে।
- চিনিগ্ৰিন। এই গ্লুকোচিনোলেট-উৎপন্ন যোগটো সৰিয়হৰ তীক্ষ্ণ সোৱাদৰ বাবে দায়বদ্ধ আৰু এণ্টি-ইনফ্লেমেটৰী, এণ্টিবেক্টেৰিয়েল, এণ্টিফাংগাল, এণ্টিকৰ্কট, আৰু ক্ষত-নিৰাময়কাৰী গুণাগুণ থকা বুলি ভবা হয়।

সৰিয়হত কেৰোটিনইড, আইচোৰহেমেনেটিন আৰু কেম্পফেৰোল থাকে। গৱেষণাই এই ক্লেভোনইড এণ্টিঅক্সিডেণ্টবোৰক প্ৰকাৰ 2 ডায়বেটিচ, হৃদৰোগ, আৰু সম্ভৱতঃ কিছুমান প্ৰকাৰৰ কৰ্কট ৰোগৰ দৰে স্থিতিৰ পৰা সুৰক্ষাৰ সৈতে সম্পৰ্কিত কৰে

2. কিছুমান ৰোগৰ বিৰুদ্ধে সুৰক্ষা প্ৰদান কৰিব পাৰে

সৰিয়হ গছটো বহু শতাব্দী ধৰি বিভিন্ন ৰোগৰ বিৰুদ্ধে পৰম্পৰাগত প্ৰতিকাৰ হিচাপে ব্যৱহাৰ হৈ আহিছে। শেহতীয়াকৈ, সৰিয়হৰ কিছুমান প্ৰস্তুতীকৃত লাভালাভৰ সমৰ্থনৰ বাবে বৈজ্ঞানিক প্ৰমাণ উদ্ভৱ হৈছে।

- কিছুমান প্ৰকাৰৰ কৰ্কট ৰোগৰ পৰা সুৰক্ষা দিব পাৰে। পৰীক্ষা-নলী আৰু পশু গৱেষণাই পৰামৰ্শ দিয়ে যে সৰিয়হৰ গ্লুকোচিনোলেটে কৰ্কট ৰোগৰ কোষবোৰ ধ্বংস কৰাত সহায় কৰিব পাৰে বা সেইবোৰ বিয়পা প্ৰতিহত কৰিব পাৰে। অৱশ্যে, অধিক মানৱ গৱেষণাৰ প্ৰয়োজন।
- ৰক্ত শৰ্কৰাৰ স্তৰ হ্ৰাস কৰিব পাৰে। এটা সৰু মানৱ অধ্যয়নে পৰামৰ্শ দিয়ে যে সৰিয়হসেউজীয়া ডিচেক্টনৰ সৈতে ৰক্ত-শৰ্কৰা হ্ৰাসকাৰী ঔষধ গ্ৰহণ কৰিলে কেৱল ঔষধতকৈ টাইপ 2 ডায়েবেটিচ থকা লোকসকলৰ ৰক্ত শৰ্কৰাৰ স্তৰ অধিক কাৰ্যকৰীভাৱে হ্ৰাস হ'ব পাৰে।
- চ'ৰিয়েটিছৰ পৰা সুৰক্ষা দিব পাৰে। পশুৰ অধ্যয়নে পৰামৰ্শ দিয়ে যে সৰিয়হৰ গুটিসমৃদ্ধ আহাৰে প্ৰদাহ হ্ৰাস কৰাত সহায় কৰিব পাৰে আৰু চ'ৰিয়েটিছ-সৃষ্ট ঘাঁ নিৰাময় কৰাত সহায় কৰিব পাৰে।
- সংস্পৰ্শ ডাৰ্মাটাইটিছৰ লক্ষণবোৰ হ্ৰাস কৰিব পাৰে। পশু গৱেষণাই পৰামৰ্শ দিয়ে যে সৰিয়হৰ গুটিবোৰে আৰোগ্য দ্ৰুত কৰিব পাৰে আৰু সংস্পৰ্শ ডাৰ্মাটাইটিছৰ লক্ষণবোৰ হ্ৰাস কৰিব পাৰে, এক স্থিতি য'ত এলাৰ্জেনৰ সংস্পৰ্শলৈ অহাৰ পিছত ছালত খজুৱতি ৰশ্মি হয়।
- সংক্ৰমণৰ বিৰুদ্ধে সুৰক্ষা প্ৰদান কৰিব পাৰে। সৰিয়হৰ গুটিত থকা এণ্টিঅক্সিডেণ্টে বেক্টেৰিয়া আৰু ভেঁকুৰৰ বিৰুদ্ধে কিছু সুৰক্ষা প্ৰদান কৰিব পাৰে, যাৰ ভিতৰত আছে ই. কোলাই, বি. চাৰ্ভিলাছ, আৰু এছ. অৰিয়াছ।

3. অন্যান্য লাভালাভ

- বিপাক ক্ৰিয়া দ্ৰুত কৰে
- হজম উদ্দীপিত আৰু সহায় কৰে
- ৰিউমেটইড আৰ্থ্ৰাইটিছৰ লক্ষণহ্ৰাস কৰে
- উচ্চ ৰক্তচাপ হ্ৰাস কৰে
- ডিঙিৰ বিষ, ব্ৰংকাইটিছ আৰু নিউমোনিয়া প্ৰশমিত কৰে
- হাপানীৰ তীব্ৰতা হ্ৰাস কৰাত সহায় কৰাত • সহায় কৰে
- মৌমাখিৰ দংশন আৰোগ্য কৰাত সহায় কৰে

পুষ্টিগত সমল

Sl. No.	পুষ্টি	পৰিমাণ (/100 গ্ৰাম)
1.	শক্তি	508 কিলোকেল
2.	প্ৰটিন	26.08 গ্ৰাম
3.	চৰ্বি	36.24 গ্ৰাম
4.	কাৰ্বোহাইড্ৰেট	28.09 গ্ৰাম

5.	আহাৰৰ আঁহ	12.2 গ্ৰাম
6.	শৰ্কৰা	৬.৭৯ গ্ৰাম
7.	কেলচিয়াম	266 মিগ্ৰা
8.	মেগনেছিয়াম	370 মিগ্ৰা
9.	পটাছিয়াম	828 মিগ্ৰা

1.4 মান সংযোজন

সামগ্ৰীৰ প্ৰপত্ৰ	এপ্প্ৰচিয়েচন
তেল	খোৱা তেল (ভাৰত) ঔদ্যোগিক ব্যৱহাৰ মেয়নিজ (চুইডেন)
সৰিয়হৰ গুৰি	ময়দা হিচাপে খুচুৰা বিক্ৰী কৰা হৈছে চালাড ড্ৰেছিং, মেয়নিজ, বিবিকিউ চছ, আচাৰ, সংসাধিত মাংসৰ উপাদান
গুৰি কৰা সৰিয়হ (সম্পূৰ্ণ বীজ, মাটি)	মাংসৰ সামগ্ৰী ফ্ৰেংকফুৰ্টৰ, বোলোগনা, চেলামি, মধ্যাহ্নভোজনৰ মাংস চালাড ড্ৰেছিং, পিকল্ড সামগ্ৰী, মছলাৰ বাবে চিজনিং
ফাটি মোৱা সৰিয়হৰ গুটি	সৰিয়হ, চালাড ড্ৰেছিং চিজনিং আৰু টপিকেল মিশ্ৰণ
গৰম কৰা সৰিয়হ (ঠাণ্ডা)	মিহিকৈ মাটি: মাইৰোচিনেজ এনজাইম নিষ্ক্ৰিয় কৰা সংসাধিত চীজ টুকুৰা, বেকাৰী সামগ্ৰী আৰু পানীয় মাংসৰ সামগ্ৰী চচ মেয়নিজ (আংশিকভাৱে কণীৰ কুহুম সলনি কৰিব পাৰে) বিলাহী-আধাৰিত সামগ্ৰী (যেনে কেচাপ

তেল মুক্ত গুৰি সৰিয়হ	মাংসৰ সামগ্ৰী (হট ডগ, চচেজ, ব্ৰেটবুষ্ট, আৰু ডেলি মাংস) ক্ৰীমি ড্ৰেছিং মেয়নিজ প্ৰয়োগবোৰৰ ভিতৰত আছে গৰম চীনা সৰিয়হ, ৰাচাবি পেষ্ট/পাউডাৰ, আৰু এছিয়ান ৰন্ধনপ্ৰণালী	সংসাধিত
সৰিয়হৰ ব্ৰাণ	মোটা ফ্লেঞ্চ বা মাটি চহুত প্ৰাকৃতিক ডাঠ	মিহি পাউডাৰলৈ

1.5 সৰিয়হচচ

সৰিয়হৰ চচ সৰিয়হ গছৰ গুটিৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা হয়। গোটেই, মাটি, ফাটি যোৱা বা আঘাতপ্ৰাপ্ত সৰিয়হৰ গুটিবোৰ পানী, ভিনেগাৰ, নেমুৰ ৰস, ৰাইন, বা অন্যান্য তৰল, নিমখ, আৰু প্ৰায়ে অন্যান্য সোৱাদ যুক্ত আৰু মচলাৰ সৈতে মিহলি কৰা হয়, উজ্জ্বল হালধীয়াৰ পৰা গাঢ় মুগা লৈকে ৰঙৰ পেষ্ট বা চহু সৃষ্টি কৰিবলৈ আৰু সাধাৰণতে তীক্ষ্ণ সোৱাদৰ সৈতে ডাঠ হয়। ইয়াক চেণ্ডউইচ, বাৰবিক মাংস, ষ্টাৰ ফ্ৰাই বা চালাড ড্ৰেছিংৰ সৈতে খাব পাৰি।



অধ্যায় ২

সৰিয়হ চছ প্ৰস্তুত কৰা

২.১ ব্যৱহৃত উপাদানসমূহ

উপাদানসমূহ	ওজন অনুসৰি অংশ (শতাংশ)
সৰিয়হৰ গুৰি	20%
বগা ভিনেগাৰ	10%
বগা চেনী	10%
নিমখ	10%
হালধি	10%
পাপৰিকা	10%
চাইট্ৰিক এচিড	0.5%
চাইক্ল'ডেক্সট্ৰিন	0.5%
পানী	19%

২.২ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

১. সৰিয়হৰ গুটি পৰিষ্কাৰ কৰা

যেতিয়া বীজবোৰ হাৰ্ভেষ্টাৰৰ পৰা আহে, সেইবোৰ গুণগত মানদণ্ডৰ বাবে চাক্ষু্ষভাৱে পৰীক্ষা কৰা হয়। তাৰ পিছত সেইবোৰ কনভেয়াৰ বেণ্টত ভৰোৱা হয় আৰু লেতেৰা আৰু অন্যান্য আৱৰ্তনা আঁতৰাবলৈ পানীৰ স্প্ৰেয়াৰৰ তলত পাৰ কৰা হয়। বীজবোৰ শুকান হোৱাৰ পিছত, সেইবোৰ ব্যৱহাৰ কৰিবলৈ সাজু নোহোৱালৈকে চিলোত সংৰক্ষণ কৰা হয়।

২. গুৰি কৰা আৰু গ্ৰাউণ্ডিং কৰা

বীজবোৰ ৰোলাৰ মিলত ভৰোৱা হয়, য'ত ডাঙৰ চকাবোৰ গুৰি কৰে আৰু সেইবোৰ কটাত পিহি দিয়ে। এক আকাংক্ষিত পৰিমাণৰ সূক্ষ্মতা প্ৰাপ্ত কৰিবলৈ, সৰিয়হৰ গুটিবোৰ বহুতো ৰাউণ্ড গুৰি কৰা হয়।

৩. ব্ৰাণ আৰু হাঙ্কৰ চিভিং

গুৰি কৰা গুটিবোৰ 60 টা জালৰ চালনীৰ মাজেৰে পাৰ হৈ যায়, যাতে হল আৰু ব্ৰাণ তলৰ ট্ৰে এখনত পৰে। সৰিয়হৰ হৃদয়ৰ প্ৰকাৰবোৰত হল অন্তৰ্ভুক্ত থাকিব পাৰে।

4. তৰল যোগ কৰা

বীজৰ আটা ডাঙৰ মিশ্ৰণ ভেটত ভৰোৱা হয় আৰু ভিনেগাৰ আৰু/বা পানীৰ নিৰ্দিষ্ট অনুপাত যোগ দিয়া হয়। মিশ্ৰণটো পেষ্ট সৃষ্টি নোহোৱালৈকে মিহলি কৰা হয়।

5. চিজনিং আৰু ফ্লেভাৰ যোগ দিয়া

পূৰ্ব-জোখা পৰিমাণৰ চিজনিং আৰু/বা ফ্লেভাৰিং যেনে হালধি, পাপৰিকা, চাইট্ৰিক এচিড আদি পেষ্টত যোগ দিয়া হয় আৰু সমগোত্ৰী নোহোৱালৈকে ভালদৰে মিহলি কৰা হয়। এই পৰ্যায়ত মিহি মসৃণ পেষ্ট পাবলৈ মোটা কণা আঁতৰাবলৈ পেষ্টটো চালনীৰ মাজেৰে ওলোৱা হ'ব পাৰে।

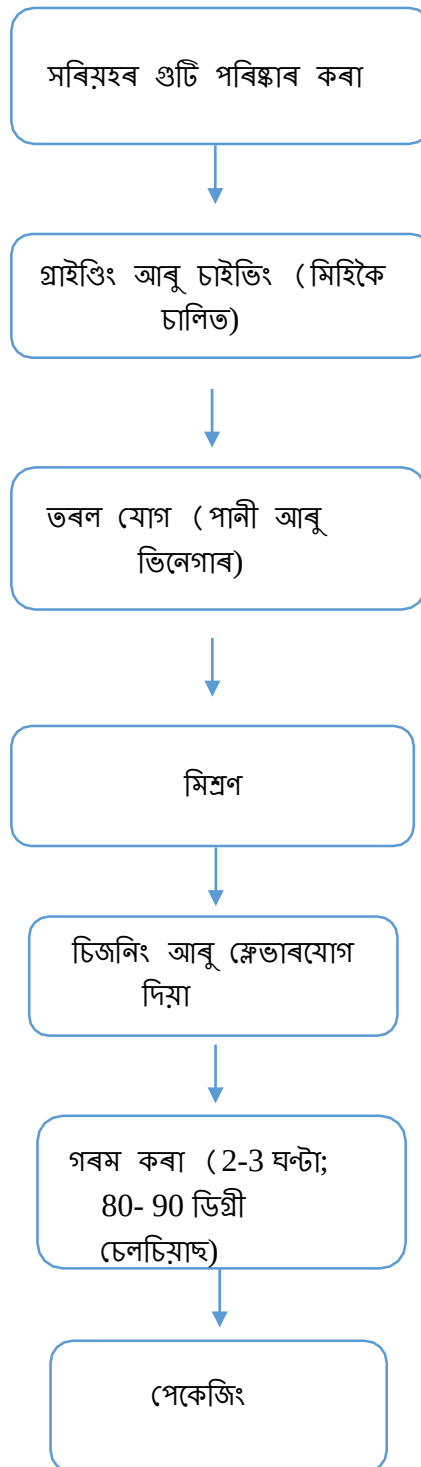
6. গৰম কৰা হৈছে

সৰিয়হৰ মিশ্ৰণটো তাৰ পিছত 80-90 ডিগ্ৰী চেলচিয়াছ তাপমাত্ৰালৈ গৰম কৰা হয় আৰু পূৰ্ব নিৰ্ধাৰিত সময়ৰ বাবে উতলাবলৈ দিয়া হয়। তাৰ পিছত ইয়াক ৰাতিটোৰ বাবে কোঠাৰ তাপমাত্ৰালৈ ঠাণ্ডা কৰা হয়। কিছুমান প্ৰকাৰৰ সৰিয়হ বটলত ভৰাৰ আগতে ডাঙৰ পাত্ৰত বয়স স্থিৰ কৰা হয়।

7. পেকেজিং

পূৰ্ব-জোখা পৰিমাণৰ সৰিয়হ কাঁচৰ জাৰ বা প্লাষ্টিকৰ বটলত ঢালি দিয়া হয় যি কনভেয়াৰ বেণ্টৰ সৈতে চলাচল কৰি আছে। পাত্ৰবোৰৰ ওপৰত ঢাকনিবোৰ ভেকুৱাম-টীল কৰা হয়। পাত্ৰবোৰ তাৰ পিছত চালানৰ বাবে কাৰ্টনত ভৰোৱা হয়।

2.3 ক্লো চাৰ্ট



2.3 ব্যৱহৃত যন্ত্ৰসমূহ

1. স্বয়ংক্ৰিয় বীজ পৰিষ্কাৰ যন্ত্ৰ



এই যন্ত্ৰটোৱে একে ঘনত্বৰ কিন্তু একে আকাৰৰ বিভিন্ন আকাৰ আৰু বীজৰ কিন্তু বিভিন্ন ঘনত্বৰ বীজ পৃথক কৰে। মেজৰ এক দোদুল্যমান চলাচলৰ ফলত বীজবোৰ ডেকৰ ওপৰেৰে বিভিন্ন হাৰত চলাচল কৰে। আটাইতকৈ পাতল বীজবোৰ মাধ্যাকৰ্ষণৰ তলত ভাঁহি আহে আৰু তলৰ মুৰত নিষ্কাশন কৰা হয়, আনহাতে আটাইতকৈ গধুৰ বীজবোৰ দোলনডেকৰ সংস্পৰ্শলৈ আহি ঢালৰ ওপৰলৈ উঠা হয় আৰু ওপৰৰ মুৰত ডিচচাৰ্জ কৰা হয়.

2. উলম্ব গ্ৰাইণ্ডিং মিল



উলম্ব গ্ৰাইণ্ডিং মিলত মূলতঃ সৰিয়হৰ গুটি মিহি গুৰি বা ময়দাত গুৰি আৰু গুৰি কৰিবলৈ শিল ব্যৱহাৰ কৰা হয়.

3. ব্লেণ্ডিং/বেচ মিছাৰ



এই মিছাৰটো কেৱল মিহলি নহয়; ই কঠিন বস্তুবোৰ ইমালচিফাই, সমগোত্ৰীকৰণ, চলুবিলাইজ, স্থগিত, বিক্ষিপ্ত আৰু বিভক্ত কৰে।

4. বৈদ্যুতিক গৰম কৰা ডেকেটযুক্ত কেটলী



ইয়াক সৰিয়হৰ চছ গৰম কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ইয়াৰ ডাঠ তীখাৰ সামগ্ৰী যথেষ্ট শক্তিশালী যি সৰ্বাধিক গতিৰ সৈতে মিহলি হোৱাৰ সময়ত কঁপি নোযোৱাকৈ শৰীৰটো স্থিৰ কৰি ৰাখিব পাৰে। পেনেলত গৰম কৰা তাপমাত্ৰা সহজে নিৰীক্ষণ আৰু নিয়ন্ত্ৰণ কৰা হয়।

5. চছ পেকেজিং মেচিন



পেকেজটো ওপৰ, তল আৰু পিছফালৰ পাখনা ঢীলৰ পৰা বন্ধ কৰা হয়। বন্ধন / ঢীলিং প্ৰক্ৰিয়াটো যন্ত্ৰৰ চোয়ালৰ দ্বাৰা দিয়া তাপৰ দ্বাৰা কৰা হয়। পূৰণ আৰু ঢীলিং প্ৰক্ৰিয়া সম্পূৰ্ণ হোৱাৰ পিছত.

অধ্যায় 3

পেকেজিং

সৰিয়হৰ চছ হালধীয়া/মুগা সৰিয়হৰ গুটি গুৰি আদিৰ পৰা নিমখ, চেনী, মচলা আৰু ভিনেগাৰ যোগ দি তৈয়াৰ কৰা হয়। প্ৰয়োজনীয় চেল্ফ-লাইফ প্ৰদান কৰাৰ বাবে ইয়াক পেট্ৰবাইজ কৰা হয়, কিন্তু সংৰক্ষণৰ মৌলিক নীতি হৈছে ভিনেগাৰৰ ব্যৱহাৰ, যি নষ্ট হোৱা আৰু খাদ্যৰ বিষক্ৰিয়া অণুজীৱৰ বিকাশ প্ৰতিহত কৰে। অন্যান্য উপাদান যেনে নিমখ আৰু চেনীয়ে সংৰক্ষক প্ৰভাৱত অৰিহণা যোগায় আৰু সঠিক সংৰক্ষণ সূচকে নিশ্চিত কৰে যে সামগ্ৰীটো খোলাৰ পিছত নষ্ট নহয় আৰু এবাৰত কম ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। কিছুমান চছত চডিয়াম বেঞ্জোয়েটৰ দৰে সংৰক্ষক থাকিব পাৰে, কিন্তু পৰ্যাপ্ত সংৰক্ষণ সূচক প্ৰাপ্ত কৰিলে এইটো প্ৰয়োজনীয় নহয়।

3.1. দূষিতকৰণৰ উৎস

চছ দূষিত হোৱাৰ মুখ্য উৎস হৈছে অণুজীৱ। সেয়েহে, সামগ্ৰীৰ অৱনতি পৰিহাৰ কৰিবলৈ সামগ্ৰীৰ আগতে আৰু পিছত সামগ্ৰীৰ মাইক্ৰ'বিয়েল লোড সাৱধানে অধ্যয়ন কৰিব লাগে। বেক্টেৰিয়াৰ উদ্ভিদ, ভেঁকুৰৰ বিকাশ আৰু ইষ্ট হৈছে কিছুমান অণুজীৱ যি বোৰ সঘনাই পেক কৰা চছত দেখা যায়। যিহেতু ই এক এচিডিক সামগ্ৰী, সৰিয়হৰ চছ সহজে নষ্ট নহয়। সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড অধিক কাৰ্যকৰীভাৱে বজাই ৰাখিবলৈ, খোলাৰ পিছত চছ (আৰু আন যিকোনো সংসাধিত খাদ্য) ফ্ৰিজত ৰখাৰ পৰামৰ্শ দিয়া হয় কিয়নো ৰেক্ৰিজাৰেচন ৰিটাৰ্ডেজ নষ্ট কৰে।

3.2 পেকেজিং সামগ্ৰীৰ বাবে চৰ্ত

পেকেজিঙে বহুতো পচনশীল খাদ্য সামগ্ৰীৰ জীৱনকাল বৃদ্ধি কৰে। পেকেজটোৱে পোহৰ, আৰ্দ্ৰতা, গেছ, আৰু অন্যান্য পাৰিপাৰ্শ্বিক কাৰকৰ বিৰুদ্ধে পৰ্যাপ্ত বাধা প্ৰদান কৰিব লাগে। ইয়াৰ উপৰিও, ই চছৰ অৰ্গেনোলেপ্টিক বৈশিষ্ট্য (মানদণ্ডৰ গুণাগুণ) সুৰক্ষিত কৰিব লাগে যেনে ৰং, সোৱাদ, সোৱাদ আৰু সামগ্ৰিক গ্ৰহণযোগ্যতা। পেকেজটোৱে অফ-ফ্লেভাৰৰ নিৰ্গমন প্ৰতিহত কৰিব লাগে। পেকেজটো "ৰাসায়নিকভাৱে পৰিষ্কাৰ আৰু নিষ্ক্ৰিয়" হ'ব লাগিব, আৰু ই উচ্চ প্ৰচেছিং গতিত প্ৰদৰ্শন কৰিবলৈ সক্ষম হ'ব লাগিব। চলচ্চিত্ৰ গাংখনিৰ জৰিয়তে শক্তিশালী ফ্লেভাৰ উপাদানবোৰ ৰক্ষা কৰাৰ বাবে যাৰ ফলত লেমিনেচন হ্ৰাস হয়, পেকেজিঙৰ অখণ্ডতা নিশ্চিত কৰিবলৈ ৰাসায়নিক প্ৰতিৰোধী আৰ্থা আৰু প্ৰাইমাৰ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি।

3.3 সৰিয়হচছৰ বাবে পেকেজিঙৰ মুখ্য শ্ৰেণীবিভাজন

প্ৰাথমিক পেকিং

গৌণ পেকিং

টাৰ্চিয়াৰী পেকিং

প্ৰাথমিক পেকিং – হৈছে সামগ্ৰীটো প্ৰথমে আৱৰি ৰখা আৰু ইয়াক ধৰি ৰখা সামগ্ৰী। এইটো সাধাৰণতে বিতৰণ বা ব্যৱহাৰৰ আটাইতকৈ সৰু একক আৰু ই হৈছে পেকেজ যি সমলবোৰৰ সৈতে পোনপটীয়া সম্পৰ্কত থাকে। সৰিয়হচহৰ বাবে, বজাৰত উপলব্ধ প্ৰাথমিক পেকেজিং হৈছে:

1. কাঁচৰ বটল

বটল/জাৰ সাধাৰণতে চহৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। বিভিন্ন আকাৰৰ কাঁচৰ বটল ব্যৱহাৰ কৰা হয় আৰু লেবেলৰ সৈতে আকৃতি প্ৰদান কৰা হয় আৰু ধাতু বা প্লাষ্টিকৰ টুপী প্ৰদান কৰা হয়। খাদ্য পেকেজিঙৰ বাবে ব্যৱহৃত গ্লাছহৈছে চডা-লাইম গ্লাছ। বেছিভাগ বটল আৰু জাৰ বিশেষকৈ এটা সামগ্ৰী বা এটা নিৰ্মাতাৰ বাবে নিৰ্মিত। কাঁচৰ পাত্ৰবোৰ পুনৰ ব্যৱহাৰ বা পুনৰ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। ই কিছুমান প্লাষ্টিকত পোৱা সামান্য ক্ষতিকাৰক ৰাসায়নিক পদাৰ্থৰ আশংকা নাইকিয়া কৰে যি খাদ্যত নিগৰি যাব পাৰে। অসুবিধাৰ বাবে ইয়াক এতিয়া লাহে লাহে সলনি কৰা হৈছে।



2. সৰু নমনীয় পাউচ (চেচেট)

এই ক্ষেত্ৰখনৰ শেহতীয়া বিকাশবোৰৰ ভিতৰত এটা হ'ল চহৰ বাবে এখন চলচ্চিত্ৰ/ফাইল পেকেট গাঁথনি প্ৰৱৰ্তন কৰা। এই পেকেট গাঁথনিটো হৈছে চলচ্চিত্ৰ এখনত পলিমেষ্টাৰ-আধাৰিত এক্সট্ৰুচন কোটিং থকা প্ৰথম এপ্লিকেচনবোৰৰ ভিতৰত এটা। অংশ-নিয়ন্ত্ৰিত পেকেটটোৱে চহ, স্কেলপিং বা লিচিংত অফ-ফ্লেভাৰ নিৰ্গমন প্ৰতিহত কৰে, লগতে আন চলচ্চিত্ৰৰ সৈতে ঘটিব পৰা ডি-লেমিনেচন প্ৰতিহত কৰে।



3. ষ্টেণ্ড আপ পাউচ

চছ পেকিংৰ বাবে ষ্টেণ্ড-আপ পাউচ প্ৰৱৰ্তন কৰাটো পেকেজিং ক্ষেত্ৰত এক উদ্ভাৱন। এই প্ৰকাৰৰ পেকিং সহজে ঢালি দিয়া আৰু পুনৰ বন্ধ কৰাৰ সুবিধাৰ সৈতে সমতল পাউচ স্থাপন কৰাৰ বাবে এক ব্যয়সাধ্য আৰু উপভোক্তা অনুকূল বিকল্প প্ৰদান কৰাৰ উদ্দেশ্যেৰে প্ৰস্তুত কৰা হৈছিল। সাধাৰণতে, ষ্টেণ্ড-আপ পাউচটো 10 μ পিইটি / 120 μ -3 লেয়াৰ পিই ফিল্মৰ 6 টা বঙৰ ৰিভাৰ্চ প্ৰিন্টেড লেমিনেট গাঁথনিৰে গঠিত, যি পেক সামগ্ৰীবোৰক ভৌতিক, ৰাসায়নিক আৰু জৈৱিক সুৰক্ষাপ্ৰদান কৰে। ষ্টেণ্ড-আপ পাউচৰ কিছুমান গুৰুত্বপূৰ্ণ বৈশিষ্ট্য হৈছে:

- পেকিংৰ জৰিয়তে মূল্য সংযোজন
- এক সহজে ব্যৱহাৰ কৰিব পৰা পেক, য'ত ইয়াৰ ডিজাইনত সহজে ঢালিব পৰা আৰু পুনৰ বন্ধ কৰা অন্তৰ্ভুক্ত থাকে
- অধিক প্ৰদৰ্শন ক্ষমতা আৰু ব্ৰেণ্ড ইমেজিং প্ৰদান কৰা ইউনিক ষ্টেণ্ড-আপ ফৰ্মেট
- স্বয়ংক্ৰিয় পেকিং



4. প্লাষ্টিকৰ বটল (পিইটি বটল)

যদিও বেছিভাগ কোম্পানীয়ে ডিম্বাকৃতিৰ আকৃতি বাছনি কৰে, পাতল বেৰৰ সৈতে চেপি বটলৰ উৎপাদন বৃদ্ধি পাইছে। এইবোৰ হৈছে:

- পৰিষ্কাৰ, চকচকে আৰু স্বচ্ছ।
- অটুট।
- ভাল বাধাগুণ।
- 100% পুনৰ্যৱহাৰযোগ্য.



5. পিপি/ ইভিওএইচ/ পিপি বটল

এইবোৰ পাতল, চেপিৰ পৰা বটলত এটা লাইনাৰ-বিহীন পিপি ডিচপেন্সিং প্ৰিন্সিপালী ডিচপেন্সিং ক্লোজাৰ আছে। আধাৰত থকা স্কুটোত এক প্ৰতিবন্ধিত অৰিফিচ থাকে, যি ডিচপেন্সিং স্পাউট হিচাপে কাম কৰে। মিলা অভাৰ-কেপটোৰ কেন্দ্ৰত এটা মল্ডেড প্লাগ থাকে, যি টোপোলাৰ সৈতে খাপ খায় যিহেতু ই ঠাইত স্লিপ কৰে আৰু চহুটো ৰিচিল কৰে বটলটো বিভিন্ন আকৃতিত উপলব্ধ আৰু ডাঠ সামগ্ৰী চেপি বলৈ আৰু বিতৰণ কৰাৰ বাবে ডিজাইন কৰিব পাৰি, পৰম্পৰাগত প্লাষ্টিকৰ বটলত সোৱাদ হেৰুওৱা সাপেক্ষে সামগ্ৰীৰ বাবে আদৰ্শ বুলি কোৱা হয়। বেৰিয়াৰ লেয়াৰে অক্সিজেন পাৰমিচনৰ বিৰুদ্ধে সুৰক্ষা প্ৰদান কৰে আৰু সোৱাদ আৰু সুগন্ধি বন্ধ কৰাত সহায় কৰে। সামগ্ৰীটোৰ গৰমৰ প্ৰতি এক শক্তিশালী সহনশীলতা আছে আৰু উচ্চ তাপমাত্ৰাত ইয়াৰ গুণাগুণ হেৰুৱাব নোৱাৰে.



বজাৰত সৰিয়হৰ চহৰ বাবে গৌণ পেকিং উপলব্ধ



- এইটো প্ৰাথমিক পেকেজিঙৰ বাহিৰত হয়তো প্ৰাথমিক পেকেজবোৰ একেলগে গোট কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়।
- অতিৰিক্ত সুৰক্ষা আৰু পৰিবহন শক্তি প্ৰদান কৰে
- কাগজৰ বোৰ্ড
- কাৰ্টন
- পুনৰ ব্যৱহাৰযোগ্য প্লাষ্টিক ফ্ৰেট

টাৰ্চিয়াৰী পেকেজিং



- সংৰক্ষণ আৰু পৰিবহনৰ সময়ত বৃহৎ পৰিমাণৰ সঞ্চালনৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।
- গৌণ পেকেজৰ কাৰ্টন পেলেটাইজড ইউনিট। যিকোনো সামগ্ৰীৰ বাবে পেকেজ টো সেইবোৰৰ বিশেষত্ব আৰু স্থিৰতাৰ ওপৰত আধাৰিত কৰি বাছনি কৰা হয়

অধ্যায় 4

খাদ্য সুৰক্ষা নিয়ম াৱলী আৰু মানদণ্ড

4.1 খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড আৰু খাদ্য এডিটিভ) নিয়মাৱলী, 2011.
শ্ৰেণী 2.3.28 ৰন্ধন পেষ্ট / ফল আৰু পাচলিচচ বিলাহী চছ আৰু চয়া চছৰ বাহিৰে নিয়ন্ত্ৰণ খাদ্য সুৰক্ষা
আৰু মানদণ্ড (খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড আৰু খাদ্য এডিটিভ) নিয়মাৱলী, 2011 ৰ অধীনত

1. বিলাহী চছ আৰু চয়াৰ বাহিৰে ৰন্ধন পেষ্ট / ফল আৰু পাচলিৰ চছ

চছৰ অৰ্থ হৈছে খাদ্যৰ সহায়ক হিচাপে ব্যৱহৃত এক ৰন্ধন প্ৰস্তুতি, যিকোনো উপযুক্ত ফল/পাচলিৰ খোৱা অংশৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা হয় যাৰ ভিতৰত আছে, শিপা, কন্দ আৰু ৰাইজোম, সেইবোৰৰ মণ্ড/পিউৰি, শুকান ফল, গালি বা মিশ্ৰণত পুষ্টিকৰ মিঠাই, নিমখ, মচলা আৰু মছলা আৰু সামগ্ৰীৰ বাবে উপযুক্ত অন্যান্য উপাদানৰ সৈতে মিহলি হৈ।

2. ইয়াত কেৰামেল থাকিব পাৰে কিন্তু প্ৰাকৃতিক বা সংশ্লেষিত হওঁক আন কোনো যোগ কৰা ৰং নাথাকিব। ই নিম্নলিখিত প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ পূৰণ কৰিব: —

সামগ্ৰীৰ নাম	মুঠ দ্ৰৱণীয় গোটা (নিমখ মুক্ত আধাৰ) (মি/মি)	এডিটিভি % (এডিটিভি হিচাপে এডিভ)
চচ/ ৰন্ধন পেষ্ট	15.0 শতাংশতকৈ কম নহয়	1.2 শতাংশতকৈ কম নহয়
চচ	8.0 শতাংশতকৈ কম নহয়	1.0 শতাংশতকৈ কম নহয়

ক. খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (দূষিত পদাৰ্থ, বিষাক্ত পদাৰ্থ আৰু অৱশিষ্ট) নিয়মাৱলী, 2011

দূষিত পদাৰ্থ, বিষাক্ত পদাৰ্থ আৰু অৱশিষ্টাংশ

শস্যৰ দূষিত পদাৰ্থ আৰু প্ৰাকৃতিকভাৱে উৎপন্ন হোৱা বিষাক্ত পদাৰ্থ: উক্ত তালিকাৰ স্তম্ভত (3) সংশ্লিষ্ট প্ৰবিষ্টিত নিৰ্ধাৰিত পৰিমাণতকৈ অধিক স্তম্ভত (1) সংশ্লিষ্ট প্ৰৱেশত নিৰ্ধাৰিত যিকোনো শস্যদূষক:

প্ৰাকৃতিকভাৱে উৎপন্ন হোৱা বিষাক্ত পদাৰ্থৰ নাম (নটচ)	খাদ্যৰ প্ৰবন্ধ	সৰ্বাধিক সীমা (পিপিএম)
(1)	(2)	(3)
চাক্ৰোল	চুপ আৰু চচ	10

a. ক. খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাবলী, 2011

এফ.এছ.এছ.এ.আই. পেকেজিং সাধাৰণ প্ৰয়োজনীয়তা

1. খাদ্য প্ৰস্তুত, পেকেজিং আৰু সংৰক্ষণত ব্যৱহাৰ কৰিলে নিম্নলিখিত সামগ্ৰী বা ধাতুৰে তৈয়াৰ কৰা বাচন বা পাত্ৰ এটাই ইয়াক মানুহৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে অনুপযুক্ত বুলি গণ্য কৰিব লাগিব:- (ক) পাত্ৰ যিবোৰ জং খোৱা হয়; (খ) এনামেল যুক্ত পাত্ৰ যিবোৰ চিপ আৰু জং খোৱা হৈ পৰিছে; (গ) তাম বা পিতলৰ পাত্ৰ যিবোৰ সঠিকভাৱে টিন কৰা নহয় (ঘ) পাত্ৰবোৰ এলুমিনিয়ামেৰে নিৰ্মিত নহয়, যিবোৰ ৰাসায়নিক গঠনৰ সৈতে আইএছৰ সৈতে খাপ খোৱা নাই: বাচন-বৰ্তনৰ বাবে কাষ্ট এলুমিনিয়াম আৰু এলুমিনিয়াম এলয়ৰ বাবে 20 টা নিৰ্দিষ্টকৰণ বা বাচন-বৰ্তনৰ বাবে আইএছ:21 নিৰ্ধাৰণ.
2. প্লাষ্টিক সামগ্ৰীৰে তৈয়াৰ কৰা পাত্ৰবোৰ নিম্নলিখিত ভাৰতীয় মানদণ্ডৰ নিৰ্দিষ্টকৰণৰ সৈতে খাপ খাব লাগে, যাক আংশিক বা সম্পূৰ্ণৰূপে খাদ্য সামগ্ৰী যেনে পেকিং বা সংৰক্ষণৰ বাবে সঁজুলি বা ৰিচেপ্টেকল হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।: —

- (i) আইএছ: 10146 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত পলিইথিলিনৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (ii) আইএছ: 10142 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত ষ্টাইৰিন পলিমাৰৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (iii) আইএছ: 10151 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত পলিভিনাইল ক্লৰাইড (পিভিচি)ৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (iv) আইএছ: 10910 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত পলিপ্রপাইলিনৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (v) আইএছ: 11434 (খাদ্যসামগ্ৰীৰ সংস্পৰ্শত আয়নোমাৰ ৰেজিনৰ বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ);
- (vi) আইএছ: 11704 ইথিলিন এক্সলিক এচিড (ই.এ.এ.) কোপলিমাৰৰ বাবে স্পেচিফিকেচন।
- (vii) আইএছ: 12252 - পলি এলকাইলিন টেৰেফথালেটৰ (পিইটি) বাবে নিৰ্দিষ্টকৰণ।
- (viii) আইএছ: 12247 - নাইলন 6 পলিমাৰৰ বাবে স্পেচিফিকেচন;
- (ix) আইএছ: 13601 - ইথিলিন ভিনাইল এচিটেট (ইভিএ);
- (x) আইএছ: 13576 - ইথিলিন মেথা এক্সলিক এচিড (ইএমএএ);

(xi) এবাৰ ব্যৱহাৰ কৰা টিন আৰু প্লাষ্টিকৰ পাত্ৰবোৰ খোৱা তেল আৰু চৰ্বিৰ পেকেজিঙৰ বাবে পুনৰ ব্যৱহাৰ কৰা নহ'ব; যদিহে তামেৰে তৈয়াৰ কৰা বাচন বা পাত্ৰবোৰ সঠিকভাৱে টিন কৰা নহ'লেও, চেনী মিষ্টান্ন বা অত্যাৱশ্যকীয় তেল প্ৰস্তুত কৰাৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হ'ব পাৰে আৰু কেৱল এনে বাচন বা পাত্ৰব্যৱহাৰ কৰিলে চেনী মিঠাই বা অত্যাৱশ্যকীয় তেল মানুহৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে অনুপযুক্ত বুলি গণ্য কৰা নহ'ব।

লেবেল লগোৱাৰ প্ৰয়োজনীয়তা

ভাৰতত বিক্ৰী হোৱা সকলো খাদ্য সামগ্ৰী যিবোৰ পূৰ্ব-পেকেজ কৰা হয়, খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাৱলী, 2011 অনুসৰণ কৰিব লাগিব। খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানক নিয়ন্ত্ৰণ, 2011 হৈছে স্বাস্থ্য আৰু পৰিয়াল কল্যাণ মন্ত্ৰালয়ৰ অধীনত ভাৰতীয় খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানক কৰ্তৃপক্ষৰ দ্বাৰা জাৰী কৰা এক অধিসূচনা।

খাদ্য লেবেলিং নিয়মাৱলীৰ প্ৰযোজ্যতা

খাদ্য লেবেলিং নিয়মাৱলী অনুসৰি ভাৰতত লেবেল লগোৱানিয়মাৱলী পালন কৰিবলৈ সকলো "পূৰ্ব-পেকেট" বা "পূৰ্ব-পেককৰা খাদ্য" প্ৰয়োজন। নিয়ম অনুসৰি, পূৰ্ব-পেকেট কৰা খাদ্যৰ অৰ্থ হৈছে খাদ্য, যাক যিকোনো প্ৰকৃতিৰ পেকেজত ৰখা হয়, এনেদৰে যাতে সামগ্ৰীবোৰ টেম্পাৰিং নকৰাকৈ সলনি কৰিব নোৱাৰি আৰু যিগ্ৰাহকক বিক্ৰী কৰিবলৈ সাজু হয়।

সাধাৰণ লেবেলৰ প্ৰয়োজনীয়তা

নিম্নলিখিত লেবেলৰ প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ ভাৰতত বিক্ৰী হোৱা সকলো পূৰ্ব-পেকেট যুক্ত খাদ্যৰ দ্বাৰা পালন কৰিব লাগিব:

- লেবেলটো ইংৰাজী বা হিন্দী বা দেৱনাগৰী ভাষাত হ'ব লাগিব। ওপৰোক্ত বোৰৰ উপৰিও, লেবেলত প্ৰয়োজন অনুসৰি আন যিকোনো ভাষাত তথ্য থাকিব পাৰে।
- লেবেলত মিছা, বিভ্ৰান্তিকৰ, প্ৰতাৰণামূলক বা অন্যথা সামগ্ৰীসম্পৰ্কে ভুল ধাৰণা সৃষ্টি কৰিব পৰা খাদ্যৰ বিষয়ে তথ্য থাকিব নালাগে।
- লেবেলটো পাত্ৰটোত এনেদৰে লগাব লাগিব যাতে ইয়াক পাত্ৰটোৰ পৰা সহজে পৃথক কৰা নহয়।
- লেবেলত উপস্থাপন কৰা সমল বা তথ্য বোৰ স্পষ্ট, বিশিষ্ট, অমলিন আৰু উপভোক্তাৰ দ্বাৰা সহজে পঢ়িব পৰা হ'ব লাগে।
- যদি পাত্ৰটো ৰেপাৰ এটাৰে ঢাকি ৰখা হয়, তেন্তে ৰেপাৰটোত প্ৰয়োজনীয় তথ্য থাকিব লাগিব বা অস্পষ্ট নকৰি ভিতৰৰ সামগ্ৰীৰ লেবেলসহজে পাঠযোগ্য কৰিব লাগিব।

- খাদ্যৰ নাম উল্লেখ কৰিব লাগিব আৰু লগতে অন্তৰ্ভুক্ত খাদ্যৰ ব্যৱসায়িক নাম আৰু বৰ্ণনা উল্লেখ কৰিব লাগিব। যদি খাদ্যত একাধিক উপাদান থাকে, তেনেহ'লে উপাদানবোৰৰ নিৰ্মাণৰ সময়ত ওজন বা আয়তনৰ দ্বাৰা সেইবোৰৰ গঠনৰ অৱৰোধী ক্ৰমত এখন তালিকা উপস্থাপন কৰিব লাগিব।;

পুষ্টিৰ তথ্য

- প্রতি 100 গ্রাম বা 100 মিলি বা প্রতি পৰিৱেশনত পুষ্টিগত তথ্য বা পুষ্টিগত তথ্য নিম্নলিখিত তথ্যৰ সৈতে লেবেলত দিব লাগিব:
- কেকেলত শক্তিৰ মূল্য $\square$;
- গ্রামত প্র'টিন, কাৰ্বোহাইড্ৰেট (চেনীৰ পৰিমাণ নিৰ্দিষ্ট কৰক) আৰু চৰ্বিৰ পৰিমাণ (জি) বা মিলি;
- আন যিকোনো পুষ্টিৰ পৰিমাণ যাৰ বাবে পুষ্টি বা স্বাস্থ্যদাবী কৰা হয়:

মন কৰিবলগীয়া যে লেবেলত কৰা যিকোনো "স্বাস্থ্য দাবী" বা "পুষ্টি দাবী" বা "বিপদাশংকা হ্ৰাস" দাবী এফ.এছ.এছ.এ.আই. কৰ্তৃপক্ষৰ দ্বাৰা পুংখানুপুংখভাৱে পৰীক্ষা কৰা হ'ব। সেয়েহে, এনে যিকোনো দাবী পৰীক্ষা ৰ তথ্যৰ দ্বাৰা প্ৰমাণিত কৰিব লাগিব। নিয়ম অনুসৰি, নিম্নলিখিতবোৰ হৈছে "স্বাস্থ্য দাবী", "পুষ্টি দাবী" আৰু "বিপদাশংকা হ্ৰাস" দাবীৰ সংজ্ঞা।:

- "স্বাস্থ্য দাবী"ৰ অৰ্থ হৈছে যিকোনো প্ৰতিনিধিত্ব যি খাদ্য বা সেই খাদ্য আৰু স্বাস্থ্যৰ উপাদানৰ মাজত সম্পৰ্ক আছে বুলি কয়, পৰামৰ্শ দিয়ে বা বুজায় আৰু ইয়াত অন্তৰ্ভুক্ত থাকে পুষ্টিদাবী যি শৰীৰৰ বিকাশ, বিকাশ আৰু স্বাভাৱিক কাৰ্যত পুষ্টিৰ শাৰীৰিক ভূমিকা বৰ্ণনা কৰে, খাদ্য বা ইয়াৰ উপাদানবোৰৰ ব্যৱহাৰৰ নিৰ্দিষ্ট লাভজনক প্ৰভাৱসম্পৰ্কে অন্যান্য কাৰ্যকৰী দাবী, মূঠ আহাৰৰ সন্দৰ্ভত, শৰীৰৰ স্বাভাৱিক কাৰ্যকলাপ বা জৈৱিক কাৰ্যকলাপৰ ওপৰত আৰু এনে দাবীবোৰ স্বাস্থ্যৰ বাবে ইতিবাচক অৱদান বা কাৰ্যৰ উন্নতি বা স্বাস্থ্য, বা ৰোগ সংশোধন বা সংৰক্ষণ, খাদ্য বা খাদ্য উপাদান ৰ থালে সম্পৰ্কিত বিপদাশংকা হ্ৰাসদাবীৰ সৈতে সম্পৰ্কিত, মূঠ আহাৰৰ সন্দৰ্ভত, ৰোগ বা স্বাস্থ্য সম্পৰ্কীয় স্থিতি হোৱাৰ আশংকা হ্ৰাস হোৱালৈ;
- "পুষ্টিদাবী"ৰ অৰ্থ হৈছে যিকোনো প্ৰতিনিধিত্ব যিয়ে কয়, পৰামৰ্শ দিয়ে বা বুজায় যে খাদ্য এটাৰ বিশেষ পুষ্টিগত গুণাগুণ আছে যি শক্তিৰ মূল্যত সীমাবদ্ধ নহয় কিন্তু ইয়াত অন্তৰ্ভুক্ত থাকে প্র'টিন, চৰ্বি কাৰ্বোহাইড্ৰেট, ভিটামিন আৰু খনিজ।;

- স্বাস্থ্য দাবীৰ সন্দৰ্ভত "বিপদাশংকা হ্ৰাস"ৰ অৰ্থ হৈছে ৰোগ বা স্বাস্থ্য সম্পৰ্কীয় স্থিতিৰ বাবে এক মুখ্য বিপদাশংকাৰ কাৰক যথেষ্ট পৰিৱৰ্তন কৰা

ভেজ বা নন-ভেজ চিহ্ন

"আমিষ" হোৱা সকলো পেকেটযুক্ত খাদ্যত এটা চিহ্ন থাকিব লাগিব যি হৈছে মুগা আউটলাইনৰ সৈতে বৰ্গএটাৰ ভিতৰত মুগা ৰঙৰ ভৰ্তি বৃত্ত। যদি খাদ্য এটাত কেৱল আমিষ উপাদান হিচাপে কণী থাকে, তেনেহলে নিৰ্মাতাই ঘোষণা প্ৰদান কৰিব পাৰে যে সামগ্ৰীটোত কেৱল কণী থাকে আৰু আমিষ চিহ্ন যোগ দিব পাৰে



নন-ভেজ চিহ্ন

পেকেট যুক্ত নিৰামিষ খাদ্যত সেউজীয়া বৰ্গৰ ভিতৰত সেউজীয়া ৰঙৰ ভৰ্তি বৃত্তখকা এটা চিহ্ন থাকিব লাগে।



নিৰামিষ চিহ্ন খাদ্য

এডিটিভ, ৰং আৰু ফ্লেভাৰ সম্পৰ্কীয় তথ্য

খাদ্য সামগ্ৰীত থকা খাদ্য সংযোজনবোৰ নিৰ্দিষ্ট নাম বা স্বীকৃত আন্তৰ্জাতিক সাংখ্যিক চিনাক্তকৰণৰ সৈতে শ্ৰেণীশিৰোনামৰ সৈতে উল্লেখ কৰিব লাগিব। লেবেলত থকা উপাদানবোৰৰ তালিকাৰ ঠিক তলত "অনুমোদিত প্ৰাকৃতিক ৰং(এছ) অন্তৰ্ভুক্ত থাকে"ৰ দৰে কিছুমান মন্তব্যৰ সৈতে ৰঙৰ পদাৰ্থ যোগ দিব লাগে। বাহ্যিক ফ্লেভাৰিং এজেন্ট যোগ দিয়াৰ ক্ষেত্ৰত, লেবেলত থকা উপাদানবোৰৰ তালিকাৰ ঠিক তলত "যোগ কৰা ফ্লেভাৰ অন্তৰ্ভুক্ত" আদি বিবৃতিত ইয়াক উল্লেখ কৰিব লাগে।

নিৰ্মাতাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা

খাদ্যৰ প্ৰতিটো পেকেজত নিৰ্মাতাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা উল্লেখ কৰিব লাগিব। আমদানি কৰা খাদ্যৰ ক্ষেত্ৰত, পেকেজটোত ভাৰতত আমদানিকৰ্তাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা থাকিব লাগিব।

মুঠ পৰিমাণ

সকলো পেকেট যুক্ত খাদ্যই বাজিৰ পৰিমাণ ওজন বা আয়তন বা সংখ্যাঅনুসৰি বহন কৰিব লাগিব, যেনেকৈ হ'ব পাৰে। পেকেজত থকা সামগ্ৰীৰ মুঠ পৰিমাণে ৰেপাৰ আৰু পেকেজিং সামগ্ৰীৰ ওজন বাদ দিব লাগিব.

বেচ চিনাক্তকৰণৰ লট সংখ্যা

সকলো পেকেট যুক্ত খাদ্যত বহুতো নম্বৰ বা বেচ নম্বৰ বা কোড নম্বৰ উল্লেখ কৰিব লাগিব যাতে নিৰ্মাণ আৰু বিতৰণৰ সময়ত ইয়াক বিচাৰি উলিয়াব পাৰি। এই নিয়ম পালন কৰিবলৈ কেৱল বীজাণুমুক্ত গাখীৰসহ পিঠা আৰু গাখীৰৰ প্ৰয়োজন নাই.

নিৰ্মাণ বা পেকিংৰ তাৰিখ

সামগ্ৰীটো নিৰ্মাণ, পেক কৰা বা পূৰ্ব-পেক কৰা তাৰিখ, মাহ আৰু বছৰ লেবেলত উল্লেখ কৰিব লাগিব। খাদ্য সামগ্ৰীৰ তিনি মাহতকৈ অধিক চেল্ফ লাইফ থকাৰ ক্ষেত্ৰত, তেতিয়া "তাৰিখৰ আগত শ্ৰেষ্ঠ"ৰ সৈতে মাহ আৰু নিৰ্মাণৰ বছৰ দিব পাৰি। তিনি মাহতকৈ কম চেল্ফ লাইফ থকা সামগ্ৰীৰ ক্ষেত্ৰত, সামগ্ৰীটো নিৰ্মাণ কৰা বা প্ৰস্তুত কৰা বা পূৰ্ব-পেক কৰা তাৰিখ, মাহ আৰু বছৰ তাৰিখৰ আগতে সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ লেবেলত উল্লেখ কৰিব লাগিব.

আমদানি কৰা খাদ্যৰ বাবে উৎপত্তিৰ দেশ

আমদানি কৰা খাদ্যৰ বাবে, খাদ্যৰ উৎপত্তিৰ দেশ খাদ্যৰ লেবেলত ঘোষণা কৰিব লাগে। যদি কোনো খাদ্য সামগ্ৰীৰ প্ৰকৃতি সলনি কৰা দ্বিতীয় দেশত প্ৰক্ৰিয়াকৰণ কৰা হয়, যি খন দেশত প্ৰক্ৰিয়াকৰণ কৰা হয় সেই দেশক লেবেল লগোৱাৰ উদ্দেশ্যে মূল দেশ বুলি গণ্য কৰিব লাগে.

ব্যৱহাৰৰ বাবে নিৰ্দেশনাসমূহ

খাদ্যৰ সঠিক ব্যৱহাৰ নিশ্চিত কৰিবলৈ, প্ৰয়োজন হ'লে পুনৰ্গঠনকে ধৰি ব্যৱহাৰৰ নিৰ্দেশনাবোৰ লেবেলত অন্তৰ্ভুক্ত কৰিব লাগে.

b. খাদ্য, নিৰ্মাতা/ প্ৰচেছৰ/হেণ্ডলাৰৰ বাবে চেনিটাৰী আৰু স্বাস্থ্যকৰ প্ৰয়োজনীয়তা

খাদ্য নিৰ্মাণ, সংসাধিত বা পৰিচালনা কৰা স্থানত নিম্নলিখিত প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ পালন কৰিব লাগিব:

- i. চৌহদটো এক পৰিচ্ছন্ন স্থানত অৱস্থিত আৰু লেতেৰা পৰিৱেশৰ পৰা মুক্ত হ'ব আৰু সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰাখিব। সকলো নতুন গোট পৰিৱেশপ্ৰদূষিত অঞ্চলৰ পৰা আঁতৰত স্থাপন কৰা হ'ব।
- ii. নিৰ্মাণৰ বাবে খাদ্য ব্যৱসায় কৰাৰ চৌহদত সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰখাৰ বাবে উৎপাদন আৰু সংৰক্ষণৰ বাবে পৰ্যাপ্ত স্থান থাকিব লাগে।
- iii. চৌহদটো পৰিষ্কাৰ, পৰ্যাপ্ত পোহৰ আৰু বায়ুচলাচল আৰু চলাচলৰ বাবে পৰ্যাপ্ত মুক্ত স্থান হ'ব।
- iv. মজিয়া, চিলিং আৰু বেৰবোৰ এক সুস্থ অৱস্থাত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব। সেইবোৰ মসৃণ আৰু পৰিষ্কাৰ কৰিবলৈ সহজ হ'ব লাগে য'ত কোনো ফ্লেকিং পেইণ্ট বা প্লাষ্টাৰ নাথাকে।
- v. মজিয়া আৰু স্কাৰ্ট যুক্ত বেৰবোৰ প্ৰয়োজন অনুসৰি এক কাৰ্যকৰী বীজাণুনাশকৰ সৈতে ধুব লাগিব চৌহদটো সকলো কীট-পতংগৰ পৰা মুক্ত ৰখা হ'ব। ব্যৱসায় পৰিচালনাৰ সময়ত কোনো স্প্ৰে কৰা নহ'ব, কিন্তু তাৰ সলনি চৌহদত সোমাবলৈ স্প্ৰে মাথি মাৰিবলৈ ক্লাই স্বাট/ফ্লেপ ব্যৱহাৰ কৰিব লাগে। উইণ্ডোচ, দুৱাৰ আৰু অন্যান্য খোলাবোৰ নেট বা স্ক্ৰীণৰ সৈতে লগোৱা হ'ব, যিটো আধাৰ পতংগমুক্ত কৰাৰ বাবে উপযুক্ত। উৎপাদনত ব্যৱহৃত পানী খোৱাৰ যোগ্য হ'ব আৰু প্ৰয়োজন হ'লে পানীৰ ৰাসায়নিক আৰু বেক্টেৰিয়াল পৰীক্ষা যিকোনো স্বীকৃত পৰীক্ষাগাৰত নিয়মীয়া ব্যৱধানত কৰা হ'ব।
- vi. চৌহদত খোৱা পানীৰ নিৰন্তৰ যোগান নিশ্চিত কৰা হ'ব। মাজে মাজে পানী যোগান ৰখাৰ ক্ষেত্ৰত খাদ্য বা ধোৱাত ব্যৱহৃত পানীৰ বাবে পৰ্যাপ্ত সঞ্চয় ব্যৱস্থা কৰা হ'ব।
- vii. সঁজুলি আৰু যন্ত্ৰপাতি যেতিয়া নিয়োজিত কৰা হয় তেনে ধৰণৰ ডিজাইনৰ হ'ব যিসহজে পৰিষ্কাৰ কৰাৰ অনুমতি দিব। পাত্ৰ, মেজ, যন্ত্ৰপাতিৰ কামকৰা অংশ আদি পৰিষ্কাৰ কৰাৰ ব্যৱস্থা প্ৰদান কৰা হ'ব।
- viii. কোনো পাত্ৰ, পাত্ৰ বা অন্যান্য সঁজুলি, যাৰ ব্যৱহাৰৰ ফলত স্বাস্থ্যৰ বাবে ধাতৱীয় দূষিত হোৱাৰ সম্ভাৱনা আছে, খাদ্য প্ৰস্তুত কৰা, পেকিং বা সংৰক্ষণত নিয়োগ কৰা নহ'ব। (তাম বা পিতলৰ পাত্ৰবোৰত সঠিক আৱৰণ থাকিব)।
- ix. ছাঁচ/ ভেঁকুৰৰ বিকাশ আৰু সংক্ৰমণৰ পৰা মুক্তি নিশ্চিত কৰিবলৈ সকলো সঁজুলি পৰিষ্কাৰ, ধোৱা, শুকুৱাই ৰখা আৰু ব্যৱসায়ৰ সমাপ্তিত ৰখা হ'ব।
- x. সঠিক পৰিদৰ্শনৰ অনুমতি দিবলৈ সকলো সঁজুলি বেৰৰ পৰা ভালদৰে আঁতৰত ৰখা হ'ব।
 - xi. দক্ষ নিষ্কাশন প্ৰণালী থাকিব লাগে আৰু পৰ্যাপ্ত থাকিব লাগিব অস্বীকাৰ নিষ্পত্তিৰ ব্যৱস্থা।
 - xii. প্ৰক্ৰিয়াকৰণ আৰু প্ৰস্তুতিত কাম কৰা শ্ৰমিকসকলে পৰিষ্কাৰ এপ্ৰন, হাতৰ হাতমোজা আৰু মুৰৰ পোছাক ব্যৱহাৰ কৰিব।

- xiii. সংক্রামক ৰোগত আক্ৰান্ত ব্যক্তিসকলক কাম কৰিবলৈ অনুমতি দিয়া নহ'ব।
যিকোনো কটা বা আঘাত সকলো সময়তে আৱৰি থাকিব আৰু ব্যক্তিজনক খাদ্যৰ
সৈতে পোনপটীয়া সংস্পৰ্শলৈ আহিবলৈ দিয়া উচিত নহয়।
- xiv. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে কাম আৰম্ভ কৰাৰ আগতে আৰু প্ৰতিবাৰ শৌচাগাৰ ব্যৱহাৰ
কৰাৰ পিছত তেওঁলোকৰ আঙুলিৰ নখ কাটি, পৰিষ্কাৰ আৰু চাবোন, বা ডিটাৰ্জেন্ট
আৰু পানীৰে হাত ধুৱ। শৰীৰৰ অংশবোৰ খজুৱতি কৰা, খাদ্য সঞ্চালন প্ৰক্ৰিয়াৰ
সময়ত চুলি খজুৱতি পৰিহাৰ কৰিব লাগিব।
- xv. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে পিন্ধা, মিছা নখ বা অন্যান্য সামগ্ৰী বা খাদ্যত পৰিব পৰা
ঢিলা গহনা পৰিহাৰ কৰিব লাগে আৰু লগতে তেওঁলোকৰ মুখ বা চুলি স্পৰ্শ কৰা
পৰিহাৰ কৰিব লাগে।
- xvi. চৌহদৰ ভিতৰত খোৱা, চোৱাওৱা, ধূমপান কৰা, খুতু পেলোৱা আৰু নাক ফুটা নিষিদ্ধ
কৰা হ'ব, বিশেষকৈ খাদ্য পৰিচালনা কৰোঁতে।
- xvii. সঞ্চিত বা বিক্ৰীৰ উদ্দেশ্যে থকা সকলো সামগ্ৰী ব্যৱহাৰৰ বাবে উপযুক্ত হ'ব আৰু
দূষিত হোৱা পৰিহাৰ কৰিবলৈ সঠিক আৱৰণ থাকিব।
- xviii. খাদ্য পৰিবহনৰ বাবে ব্যৱহৃত বাহনবোৰ ভাল মেৰামতিত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু
পৰিষ্কাৰ ৰাখিব লাগিব।
- xix. পৰিবহনত থকা সময়ত পেকেট যুক্ত ৰূপত বা পাত্ৰত থকা খাদ্যই প্ৰয়োজনীয় উষ্ণতা
বজাই ৰাখিব।
- xx. কীটনাশক / বীজাণুনাশকবোৰ পৃথকে ৰাখিব আৰু সংৰক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু
'খাদ্য নিৰ্মাণ / সংৰক্ষণ/ সঞ্চালন ক্ষেত্ৰৰ পৰা আঁতৰত থাকিব লাগিব।



আমাৰ সৈতে যোগাযোগ কৰক

পৰিচালক,

ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান (আইআইএফপিটি) (খাদ্য

প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়, ভাৰত চৰকাৰ)

পুডুকটাই ৰোড, থাঞ্জাভুৰ 613005, তামিলনাডু.

ফোন নম্বৰ: +91-4362-228155, ফেক্স নম্বৰ: +91 4362 227971

ইমেইল: director@iifpt.edu.in ৱেবছাইট : www.iifpt.edu.in

