

প্রধানমন্ত্রীৰ আনুষ্ঠানিককৰণ ক্ষুদ্র খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ আঁচনি

হেণ্ডবুক অফ পৰ্ক চচেজৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ



আতমনিৰভৰ ভাৰত

ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান
খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়
পুডুকটাই ৰোড, 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	গাহৰিৰ মাংসৰ বিষয়ে	3-5
1.2	বিশ্বত গাহৰিৰ মাংসউৎপাদন	5
1.3	ভাৰতত গাহৰিৰ মাংস উৎপাদন	5-7
1.4	স্বাস্থ্যৰ লাভালাভ	7-8
1.5	গাহৰিৰ মাংসৰ চচেজ	9
অধ্যায় 2: পৰ্ক চচেজৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ		
2.1	ব্যৱহৃত উপাদানসমূহ	11-12
2.2	প্ৰক্ৰিয়াকৰণ	12-14
2.3	ক্লো চাৰ্ট	15
2.4	ব্যৱহৃত যন্ত্ৰসমূহ	16-20
অধ্যায় 3: পেকেজিং		
3.1	পেকেজিংৰ উদ্দেশ্য	21
3.2	পৰ্ক চচেজৰ বাবে পেকেজিংৰ প্ৰয়োজনীয়তা	21-22
3.3	পেকেজিং সামগ্ৰী	22-25
3.4	পেকেজিং কৌশল	26-27
অধ্যায় 4: এফ.এছ.এছ.এ.আই. খাদ্য নিয়মাবলী আৰু মানদণ্ড		
4.1	খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড আৰু খাদ্য সংযোজন নিয়মাবলী	28-32
4.2	খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড, দূষিত পদাৰ্থ, বিষাক্ত পদাৰ্থ	32-37
4.3	আৰু অৱশিষ্ট নিয়মাবলী	37-42
4.5	পেকেজিং আৰু লেবেলিং নিয়মাবলী	42-43

অধ্যায় ১

পৰিচয়

1.1 প্ৰায়

গাহৰি হৈছে পৃথিৱীৰ আটাইতকৈ বেছি খোৱা প্ৰাণী, যি বিশ্বব্যাপী মাংস উৎপাদনৰ প্ৰায় 36% হয়। গাহৰিৰ মাংস, হগৰ মাংস, সাধাৰণতে ছয় মাহৰ পৰা এবছৰ বয়সৰ ভিতৰত বধ কৰা হয়। আটাইতকৈ আকাংক্ষিত গাহৰিৰ মাংস হৈছে ধূসৰ গুলপীয়া ৰঙৰ, দৃঢ় আৰু সূক্ষ্ম দানামুক্ত, ভালদৰে মাৰ্বল যুক্ত, আৰু দৃঢ় বগা চৰ্বিৰ বাহিৰৰ স্তৰেৰে আবৃত। প্ৰায় 30 শতাংশ মাংস ৰন্ধা সতেজ মাংস হিচাপে খোৱা হয়; বাকীখিনি বেকন আৰু হেমৰ বাবে আৰোগ্য বা ধূমপান কৰা হয়, চচেজত ব্যৱহাৰ কৰা হয়, আৰু লাৰ্ড প্ৰস্তুত কৰিবলৈ পৰিৱেশন কৰা হয়। গাহৰিৰ মাংসৰ মৃতদেহবোৰ সিহঁতে পোৱা খোৱা মাংসৰ পৰিমাণ অনুসৰি শ্ৰেণীবদ্ধ কৰা হয়। গাহৰিৰ মাংস হৈছে আটাইতকৈ বহুমুখী মাংস আৰু সমগ্ৰ পৃথিৱীত খোৱা হয়। কিয়নো ইয়াক ইহুদী আৰু ইছলামধৰ্মৰ আহাৰ আইনৰ দ্বাৰা প্ৰযোজ্য কৰা হৈছে, অৱশ্যে, মধ্য প্ৰাচ্য আৰু এছিয়া আৰু আফ্ৰিকাৰ কিছুমান স্থানীয় লোকৰ ৰন্ধনপ্ৰণালীত গাহৰিৰ মাংস প্ৰায় অজ্ঞাত। মুখ্য গাহৰি ৰখা দেশবোৰ হৈছে জাৰ্মানী, ডেনমাৰ্ক, পোলেণ্ড আৰু অষ্ট্ৰিয়া। চীন আৰু দক্ষিণ-পূব এছিয়াত গাহৰিৰ মাংস সাধাৰণতে কটা বা কিউব কৰা হয় আৰু পাচলি আৰু মচলাৰে লৰাই ভজা হয়। গাহৰিৰ মাংস আৰু পাচলিৰ মিশ্ৰণবোৰ বিভিন্ন ধৰণৰ সবু ৰোল, বান আৰু ডাম্পলিং ভৰাবলৈও ব্যৱহাৰ কৰা হয়।



অন্যান্য পশুধনৰ প্ৰজাতিৰ তুলনাত গাহৰিৰ কৃষকসকলক দ্ৰুত অৰ্থনৈতিক প্ৰত্যাহৰ্তনত অৰিহণা যোগোৱাৰ যথেষ্ট সম্ভাৱনা আছে, কিয়নো কিছুমান অন্তৰ্নিহিত বৈশিষ্ট্য যেনে উচ্চ শৌচ, উন্নত-খাদ্য ৰূপান্তৰ দক্ষতা, আগতীয়া পৰিপক্বতা আৰু হ্ৰস্ব প্ৰজন্মৰ ব্যৱধান। গাহৰি খেতিৰ বাবে অটালিকা আৰু সঁজুলিৰ ওপৰত সবু বিনিয়োগৰ প্ৰয়োজন। সমাজৰ দুৰ্বল শ্ৰেণীৰ বাবে পুষ্টিগত আৰু অৰ্থনৈতিক সুৰক্ষা নিশ্চিত কৰাৰ অপৰিসীম সম্ভাৱনা আছে।

গাহৰিৰ মাংস খণ্ড: বিভিন্ন পশুধনৰ প্ৰজাতিৰ ভিতৰত, গাহৰি পালন হৈছে মাংস উৎপাদনৰ আটাইতকৈ সম্ভাৱ্য উৎস আৰু ব্ৰহ্মাৰ পিছত অধিক দক্ষ খাদ্য পৰিৱৰ্তনকাৰী। মাংস যোগান ধৰাৰ উপৰিও, ই ব্ৰিষ্টল আৰু সাৰৰ উৎস। প্ৰায় 150 টা মাংস প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰকল্প যি মুখ্যতঃ গাহৰি আৰু গাহৰিৰ মাংসৰ সামগ্ৰী যেনে চচেজ, বেকন আৰু হেম প্ৰক্ৰিয়া কৰি আছে, ভাৰতৰ ব্যক্তিগত খণ্ডত সৰু পৰিমাণে কাম কৰি আছে। ইয়াত, গাহৰিৰ জনসংখ্যাৰ 70% পৰম্পৰাগত ক্ষুদ্ৰ ধাৰক, নিম্ন-ইনপুট চাহিদা চালিত উৎপাদন প্ৰণালীৰ অধীনত পালন কৰা হয়, কেৰালা, পঞ্জাব আৰু গোৱাত সীমিত সংখ্যক অৰ্ধ-বাণিজ্যিক গাহৰি ফাৰ্মৰ বাহিৰে। সাধাৰণ উৎপাদন প্ৰণালীত এটা সৰল গাহৰি থাকে আৰু খোৱাত স্থানীয়ভাৱে উপলব্ধ শস্য, পাচলি থাকে আৰু পাকঘৰৰ আৱৰ্জনাৰ সৈতে কৃষিজাত উপ-সামগ্ৰী। প্ৰতিবেদন অনুসৰি তেলেংগানা ৰাজ্যত 25,000 গাহৰি খেতিয়ক আছে আৰু প্ৰতিটোত 10-500 টা জন্তু আছে। পঞ্জাবত প্ৰায় 400 গাহৰি খেতিয়ক আছে যাৰ গড় খেতিৰ আকাৰ 50-200। গাহৰি উৎপাদকৰ সমবায় ফেডাৰেচন কিছুমান ৰাজ্যত আহি আছে। ভাৰতত কেইবাটাও থলুৱা আৰু বিদেশী গাহৰিৰ প্ৰজাতি আছে। ভাৰতত সচৰাচৰ ব্যৱহৃত বিদেশী গাহৰিৰ প্ৰজাতিবোৰ হৈছে ডাঙৰ বগা মৰ্কশায়াৰ, হেম্পশায়াৰ, লেণ্ডৰেচ, ডাঙৰ ক'লা আৰু ডুৰোক হয় বিশুদ্ধ বা সিহঁতৰ ক্ৰছ। এই বিদেশী গাহৰিৰ প্ৰজাতিবোৰৰ উপৰিও, থলুৱা গাহৰিৰ প্ৰজাতি, ঘুংৰু উত্তৰ-পূবৰ কেইখনমান ৰাজ্যতো উপলব্ধ। সেয়েহে, দেশত বৰ্তমান গাহৰিৰ মাংসৰ অভাৱ হৈছে প্ৰায় 0.60 নিযুত টন। গাহৰিৰ মাংস উৎপাদন আৰু প্ৰক্ৰিয়াকৰণ পুষ্টিগত সুৰক্ষা আৰু ক্ৰমান্বয়ে বৰ্ধিত জনসংখ্যাৰ নিযুক্তি সৃষ্টিৰ প্ৰয়োজনীয়তা পূৰণ কৰাৰ বাবে এক লাভজনক উদ্যোগ হ'ব পাৰে। পৰৱৰ্তী দহ বছৰত, ভৱিষ্যতবাণী কৰা হৈছে যে ভাৰতত মাংসৰ মুঠ ব্যৱহাৰ ইয়াৰ বৰ্তমানৰ সংখ্যাতকৈ দুগুণ হ'ব। ব্যক্তিৰ জনমূৰি উপাৰ্জন বৃদ্ধি হোৱাৰ সৈতে, তেওঁলোকে তেওঁলোকৰ জীৱনশৈলী আৰু খাদ্য ব্যৱহাৰৰ অভ্যাস উন্নত কৰাৰ বাবে ব্যয় কৰে। ভাৰতত গাহৰিৰ মাংসৰ ব্যৱহাৰ নগণ্য, উত্তৰ-পূৰ্বাঞ্চলৰ বাহিৰে, আনহাতে ই আন ঠাইত এক মুখ্য সামগ্ৰী। ইউৰোপীয় ইউনিয়নত, প্ৰতি বছৰে প্ৰতিজন ব্যক্তিৰ বাবে 42.6 কিলোগ্ৰাম গাহৰিৰ মাংস খোৱা হয়, আনহাতে আমেৰিকা যুক্তৰাষ্ট্ৰত, 29.7 কিলোগ্ৰাম খোৱা হয়। গাহৰিৰ মাংস চীনাৰসকলৰ বাবে এক মুখ্য অংশ, আৰু সেয়েহে প্ৰতি বছৰে প্ৰতিজন ব্যক্তিৰ বাবে 35 কিলোগ্ৰামতকৈ অধিক খোৱা হয়।

গাহৰিৰ থলুৱা প্ৰজাতি

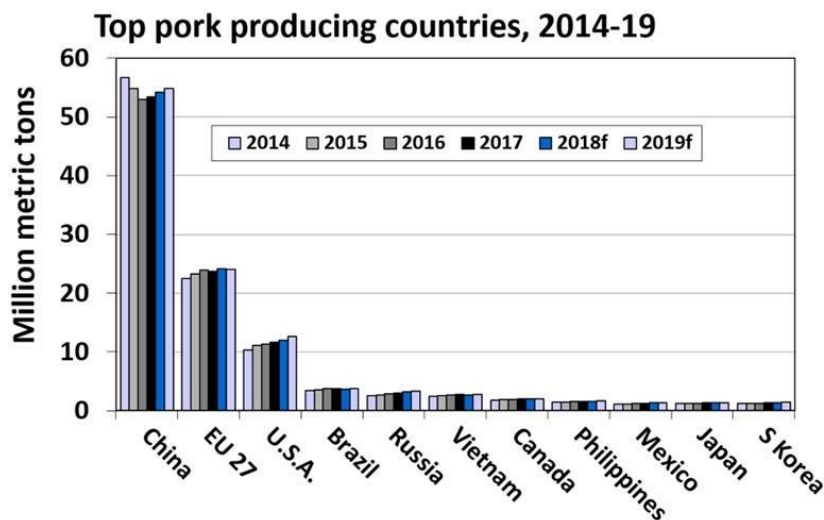
Sl.No	প্ৰজাতিৰ নাম	গৃহ নলী
1.	ঘুনগ্ৰ	পশ্চিম বংগ
2.	জোভাৱক	মিজোৰাম
3.	নিয়াং মেঘা	মেঘালয়
4.	টেনি ভো	নাগালেণ্ড
5.	আগুণা গোৱান	গোৱা

6.	নিকোবাৰী	আন্দামান আৰু নিকোবৰ
7.	ডুম	অসম

(উৎস: এনবিএজিআৰ)

1.2 পৃথিৱীত গাহৰিৰ মাংসৰ উৎপাদন

2020 চনত, বিশ্বব্যাপী গাহৰিৰ মাংস উৎপাদনচীনৰ দ্বাৰা নেতৃত্ব দিয়া হৈছিল, যিয়ে সেই বছৰত 34 নিযুত মেট্ৰিক টন গাহৰিৰ মাংস উৎপাদন কৰিছিল। ইউৰোপীয় ইউনিয়ন আৰু আমেৰিকা যুক্তৰাষ্ট্ৰ ক্ৰমান্বয়ে দ্বিতীয় আৰু তৃতীয় স্থানত আছিল। সেই বছৰ, বিশ্বব্যাপী গাহৰিৰ মাংসউৎপাদনৰ পৰিমাণ আছিল প্ৰায় 94.33 নিযুত মেট্ৰিক টন। যিহেতু চীনে দ্ৰুত অৰ্থনৈতিক বিকাশ অনুভৱ কৰিছে, দেশখনত গাহৰিৰ মাংসৰ চাহিদা ও বৃদ্ধি পাইছে। যদিও, চীনৰ বেছিভাগ গাহৰি ফাৰ্ম হৈছে সৰু পৰিমাণৰ কাৰ্যকলাপ, বৃহৎ পৰিমাণৰ শুকুৰ উৎপাদনৰ সৈতে কাৰখানাকৃষি পদ্ধতিৰ প্ৰৱৰ্তন বৃদ্ধি পাইছে।



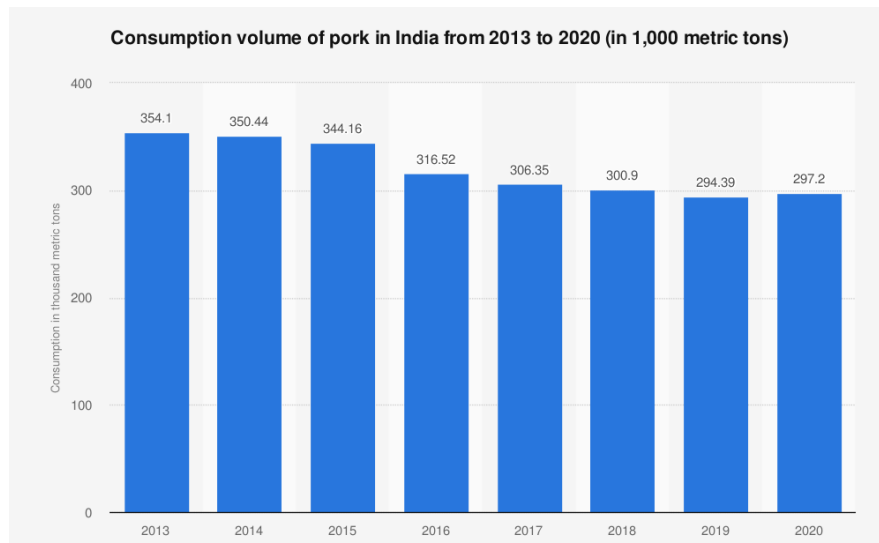
Source: USDA/FAS October 2018

1.3 ভাৰতত গাহৰিৰ মাংসৰ উৎপাদন

ভাৰতে ২০১৯ চনত 360043 টন গাহৰিমাংস উৎপাদন কৰিছে। (উৎস: ফাওষ্টেট)

ভাৰতত গাহৰিৰ মাংসৰ উৎপাদন সীমিত, যি দেশৰ পশু প্ৰাটিন উৎসৰ মাত্ৰ 9% প্ৰতিনিধিত্ব কৰে। উৎপাদন মুখ্যতঃ দেশৰ উত্তৰ-পূব কোণত কেন্দ্ৰীভূত হয় আৰু মুখ্যতঃ পিছফালআৰু অনানুষ্ঠানিক খণ্ডৰ উৎপাদকৰ দ্বাৰা গঠিত। 2019 চনত, অসমত, 20 লাখতকৈও অধিক, ভাৰতত গাহৰিৰ সংখ্যা সৰ্বাধিক আছিল। ভাৰতৰ 19 তম পশুধন লোকপিয়ল (2012) অনুসৰি, মূঠ শুকুৰৰ জনসংখ্যা, আনহাতে সৰু যোৱা 50 বছৰত ধাৰাবাহিকভাৱে বৃদ্ধি পাইছে। অৱশ্যে, আটাইতকৈ শেহতীয়া দশকত, জনসংখ্যা প্ৰায় 10 লৈ হ্ৰাস পাইছে

ভাৰতৰ 17 তম পশুধন লোকপিয়লৰ দ্বাৰা সূচিত কৰা অনুসৰি 2003 চনত 14 নিযুত উচ্চতাৰ পৰা নিযুত মুৰব্বী.



(উৎস: আইচিডি)

ৰপ্তানি

শুকুৰ/গাহৰি মাংস উৎপাদনৰ মুখ্য ক্ষেত্ৰসমূহ: উত্তৰ প্ৰদেশ, বিহাৰ আৰু মহাৰাষ্ট্ৰ। মুখ্য ৰপ্তানি গন্তব্যস্থান (2019-20): ভূটান, ভিয়েটনাম চক প্ৰতিনিধি, ম্যানমাৰ, নেপাল.

(উৎস: এপিইডিএ)

আমদানি

ভাৰতত আমদানি কৰা গাহৰিৰ মাংসৰ সামগ্ৰীৰ বজাৰ হোটেল, ৰেষ্টুৰেণ্ট আৰু প্ৰতিষ্ঠানিক খণ্ডৰ (এইচ.আৰ.আই.) লগতে অন্যান্য স্থান আৰু বিশেষ বজাৰত সীমাবদ্ধ। ভাৰতীয় গাহৰিৰ মাংসৰ আমদানি প্ৰায় সম্পূৰ্ণৰূপে সংসাধিত সামগ্ৰীৰে গঠিত। এই আমদানিবোৰৰ এটা সৰু অংশৰ ভিতৰত আছে উচ্চ মানদণ্ডৰ হিমায়িত গাহৰিৰ মাংস আমদানি। শেহতীয়া বছৰবোৰত, ভাৰতলৈ গাহৰিৰ মাংসৰ মুখ্য যোগানকৰ্তা হৈছে বেলজিয়াম, শ্ৰীলংকা, স্পেইন, ইটালী আৰু নেডাৰলেণ্ড।

(উৎস: এফ.এ.এছ.)

1.4 গাহৰিৰ মাংসৰ স্বাস্থ্যৰ লাভালাভ

1. পেশীৰ ভৰ বৰ্দ্ধগাবেৰ্দ্ধগ

বেছিভাগ জন্তুৰ খাদ্যৰ দৰে, গাহৰিৰ মাংস হৈছে উচ্চ-মানদণ্ডৰ প্ৰ'টিনৰ এক উৎকৃষ্ট উৎস। বয়সৰ সৈতে, পেশীৰ ভৰ বজাই ৰখাটো এক গুৰুত্বপূৰ্ণ স্বাস্থ্য বিবেচনা। গাহৰিৰ মাংস খোৱা - বা আন

প্র'টিন সমৃদ্ধ খাদ্য - উচ্চ মানদণ্ডৰ প্ৰ'টিনৰ পৰ্যাপ্ত আহাৰ গ্ৰহণ নিশ্চিত কৰাৰ এক উৎকৃষ্ট উপায় যি পেশীৰ ভৰ সংৰক্ষণ কৰাত সহায় কৰিব পাৰে।

2. উন্নত ব্যায়ামৰ প্ৰদৰ্শন

মাংস খোৱাটো কেৱল পেশীৰ ভৰ বজাই ৰখাৰ বাবেই উপকাৰী নহয় কিন্তু পেশীৰ কাৰ্যক্ষমতা আৰু শাৰীৰিক প্ৰদৰ্শন উন্নত কৰিব পাৰে। উচ্চ মানদণ্ডৰ প্ৰ'টিন সমৃদ্ধ হোৱাৰ উপৰিও, গাহৰিৰ মাংসত বিভিন্ন ধৰণৰ স্বাস্থ্যকৰ পুষ্টি থাকে যি আপোনাৰ পেশীৰ বাবে উপকাৰী।

ইয়াৰ ভিতৰত আছে টাউৰিন, ক্ৰিয়েটিন, আৰু বিটা-এলানিন। ফলস্বৰূপে, গাহৰিৰ মাংস খোৱা - বা বিটা-এলানিনৰ অন্যান্য সমৃদ্ধ উৎস - যিসকলে তেওঁলোকৰ শাৰীৰিক প্ৰদৰ্শন সৰ্বাধিক কৰিব বিচাৰে তেওঁলোকৰ বাবে লাভজনক হ'ব পাৰে। ভিটামিন আৰু খনিজ

3. বহুতো ভিটামিন আৰু খনিজ পদাৰ্থৰ সমৃদ্ধ উৎস, যাৰ ভিতৰত আছে:

- থিয়ামিন। অন্যান্য প্ৰকাৰৰ ৰঙা মাংসৰ বিপৰীতে, যেনে গোমাংস আৰু ভেড়াৰ মাংস, গাহৰিৰ মাংস বিশেষকৈ থিয়ামিনত সমৃদ্ধ, যি হৈছে বিভিন্ন শাৰীৰিক কাৰ্যত এক অত্যাৱশ্যকীয় ভূমিকা পালন কৰা বি ভিটামিনবোৰৰ ভিতৰত এটা।
- চেলেনিয়াম। গাহৰিৰ মাংস চেলেনিয়ামত সমৃদ্ধ। এই অত্যাৱশ্যকীয় খনিজ পদাৰ্থৰ সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ উৎস হৈছে পশুৰ পৰা আহৰণ কৰা খাদ্য, যেনে মাংস, সাগৰীয় খাদ্য, কণী, আৰু দুগ্ধজাত সামগ্ৰী।
- জিংক। এক গুৰুত্বপূৰ্ণ খনিজ, গাহৰিৰ মাংসত প্ৰচুৰ পৰিমাণে, স্বাস্থ্যৰক্ষাৰ মগজু আৰু ৰোগ প্ৰতিৰোধ প্ৰণালীৰ বাবে জিংক অত্যাৱশ্যকীয়।
- ভিটামিন বি12। প্ৰায় একচেটিয়াভাৱে প্ৰাণীৰ উৎপত্তিৰ খাদ্যত পোৱা যায়, তেজ গঠন আৰু মস্তিষ্কৰ কাৰ্যৰ বাবে ভিটামিন বি12 গুৰুত্বপূৰ্ণ। এই ভিটামিনৰ অভাৱৰ ফলত ৰক্তহীনতা হ'ব পাৰে আৰু নিউৰনৰ ক্ষতি হ'ব পাৰে।
- ভিটামিন বি6। লোহিত ৰক্ত কণিকা গঠনৰ বাবে কেইবাটাও সম্পৰ্কিত ভিটামিন, ভিটামিন বি6-ৰ এটা গোট গুৰুত্বপূৰ্ণ।
- নিয়াচিন। বি ভিটামিন, নিয়াচিন বা ভিটামিন বি3-ৰ এটায়ে আপোনাৰ শৰীৰত বিভিন্ন ধৰণৰ কাৰ্য পৰিৱেশন কৰে আৰু বিকাশ আৰু বিপাকৰ বাবে গুৰুত্বপূৰ্ণ।
- ফছফৰাছ। বেছিভাগ খাদ্যত প্ৰচুৰ আৰু সচৰাচৰ, ফছফৰাছ সাধাৰণতে মানুহৰ আহাৰৰ এক ডাঙৰ উপাদান। শৰীৰৰ বিকাশ আৰু তন্ত্ৰাৱধানৰ বাবে ই অত্যাৱশ্যকীয়।

• আইৰণ। গাহৰিৰ মাংসত ভেড়া বা গোমাংসতকৈ কম লো থাকে। অৱশ্যে, আপোনাৰ পাচন নলীৰ পৰা মাংসলোৰ (হেম-ইষ্ট্ৰী) শোষণ অতি কাৰ্যকৰী, আৰু গাহৰিৰ মাংসক লোৰ এক উৎকৃষ্ট উৎস বুলি গণ্য কৰিব পাৰি।

গাহৰিৰ মাংসত ভাল পৰিমাণৰ আন বহুতো ভিটামিন আৰু খনিজ থাকে।

পুষ্টিগত সমল

গাহৰিৰ মাংস-চচেজ/পেটিজ হিমায়িত /ৰন্ধা		
Sl. No.	পুষ্টি	পৰিমাণ (/100g)
1	কেলৰি	256 kcal
2	প্ৰ'টিন	19 g
3	চৰ্বি	20 g
4	লো	6 mg
5	ছডিয়াম	540 mg
6	পটাছিয়াম	239 mg

(Source: USD উৎস: ইউএচডিএ)

1.5 পৰ্ক চচেজ

চচেজ হৈছে কমমিনিটযুক্ত মাংসৰ সামগ্ৰী যিবোৰ সাধাৰণতে বিভিন্ন সোৱাদৰ তীব্ৰতা আৰু প্ৰ'ফাইল প্ৰাপ্ত কৰাৰ বাবে মচলা যুক্ত বা চিজন কৰা হয়। চচেজ শব্দটো লেটিন শব্দ চেলাছৰ পৰা আহৰণ কৰা হৈছে যাৰ অৰ্থ হৈছে সংৰক্ষিত, বা আক্ষৰিক ভাৱে, নিমখযুক্ত। চচেজৰ বিকাশ প্ৰথমতে মুখ্যতঃ অৰ্থনৈতিক কাৰকৰ দ্বাৰা পৰিচালিত হৈছিল মুখ্যতঃ নিম্ন মানদণ্ডৰ মাংস যেনে ট্ৰিমিং, মূৰ আৰু কান্ধৰ মাংস, আৰু খোৱা উপ-সামগ্ৰী ব্যৱহাৰ কৰিবলৈ। অঞ্চলটোৰ জলবায়ু আৰু বিভিন্ন মচলাৰ উপলব্ধতাৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি পৃথিৱীৰ বিভিন্ন প্ৰান্তত সুবিধা আৰু বিভিন্ন চচেজ বিকশিত কৰা হৈছিল।



সামগ্ৰীৰ বিশেষত্ব আৰু ব্যৱহৃত নিৰ্দিষ্ট প্ৰচেছিং পদ্ধতিৰ ওপৰত আধাৰিত কৰি, চচেজবোৰচাৰিটা মুখ্য গোটত শ্ৰেণীবদ্ধ কৰিব পাৰি:

- a. সতেজ চচেজ:** সতেজ মাংসৰ বাছনি কৰা কাটৰ পৰা সতেজ চচেজ তৈয়াৰ কৰা হয় (ৰন্ধা নহয়) আৰু নিমখ যুক্ত কিন্তু নাইট্ৰাইটৰ দ্বাৰা আৰোগ্য নহয়। সেইবোৰ সৰ্বাধিক 3-4 দিনৰ বাবে ৰেফ্ৰিজাৰেটৰত ৰাখিব পাৰি আৰু পৰিৱেশন কৰাৰ আগতে ভালদৰে ৰান্ধিব লাগে। সতেজ চচেজৰ উদাহৰণৰ ভিতৰত আছে ব্ৰেকফাষ্ট চচেজ, সতেজ গাহৰিৰ মাংসৰ চচেজ, ব্ৰেটৰষ্ট ইত্যাদি।



- b. ৰন্ধা ধূমপান নকৰা চচেজ:** এই আৰোগ্য হোৱা বা সতেজ চচেজ যিবোৰ ধূমপান কৰা হয় কিন্তু বিক্ৰী কৰাৰ আগতে ৰন্ধা নহয়। সেইবোৰ এসপ্তাহৰ বাবে ফ্ৰিজত আৰু স্থিৰ কৰিব লাগিব। ৰন্ধা ধূমপান নকৰা চচেজপৰিৱেশন কৰাৰ আগতে ভালদৰে ৰান্ধিব লাগে। উদাহৰণ হৈছে ধূমপান কৰা গাহৰিৰ মাংসৰ চচেজ, মেটৰুষ্ট আৰু ধূমপান কৰা দেশীয় শৈলীৰ চচেজ ইত্যাদি।



- c. **ৰন্ধা চচেজ:** ৰন্ধা চচেজ হৈছে বিশ্বজুৰি উৎপাদিত চচেজৰ মুখ্য অংশ। এইবোৰ সাধাৰণতে সতেজ মাংসৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা হয় যিবোৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সময়ত আৰোগ্য হয়, সম্পূৰ্ণৰূপে ৰন্ধা আৰু ধূমপান কৰা হয়। ৰন্ধা চচেজবোৰ খোৱালৈকে ফ্ৰিজত ৰাখিব লাগে। যিহেতু সেইবোৰ সম্পূৰ্ণৰূপে ৰন্ধা হয়, এই চচেজবোৰ খাবলৈ সাজু। ৰন্ধা চচেজৰ উদাহৰণ হৈছে ফ্ৰাংকফুৰ্টাৰ, বোলোগনা, বিয়েৰষ্ট ইত্যাদি।



- d. **ফাৰ্মেণ্টেড চচেজ:** প্ৰচেছিং প্ৰক্ৰিয়া আৰু সামগ্ৰীৰ বিশেষত্বৰ ওপৰত আধাৰিত কৰি কিম্বিত চচেজবোৰ শুকান আৰু অৰ্ধ-শুকান গোটত বিভক্ত কৰিব পাৰি। শুকান আৰু অৰ্ধ-শুকান চচেজবোৰ সতেজ মাংসৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা হয় যিবোৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সময়ত আৰোগ্য হয় আৰু ধূমপান কৰা হ'ব পাৰে বা নহ'বও পাৰে। সাৱধানে নিয়ন্ত্ৰিত বেক্টেৰিয়াৰ কিম্বনে এক নিম্ন পিএইচ (4.7-5.3) প্ৰস্তুত কৰে, যি সংৰক্ষণত সহায় কৰে আৰু কিম্বিত মাংসসামগ্ৰীৰ সৈতে সম্পৰ্কিত টেঙা ফ্লেভাৰ প্ৰস্তুত কৰে। লেক্টিক এচিড বেক্টেৰিয়া (এলএবি)ৰ টিকাকৰণৰ জৰিয়তে কিম্বন প্ৰক্ৰিয়া হয় যি গ্লাইকোলাইচিছৰ জৰিয়তে লেক্টিক এচিড প্ৰস্তুত কৰে।



শুকান চচেজৰ বাবে দীঘলীয়া শুকান সময়ৰ প্ৰয়োজন হয় (21-90 দিনৰ ভিতৰত), আনহাতে অৰ্ধ-শুকান চচেজবোৰ প্ৰায়ে কিম্বন কৰা হয় আৰু ধোঁৱা ৰন্ধা হয়। দুয়োটা চচেজ খাবলৈ সাজু। অৰ্ধ-শুকান চচেজবোৰ সংৰক্ষণৰ সময়ত ৰেক্ৰিজাৰেচনৰ প্ৰয়োজন হয় আনহাতে, শুকান চচেজবোৰ কোঠাৰ উষ্ণতাৰ তলত ৰাখিব পাৰি। ঘৰুৱাভাৱে উৎপাদিত বিভিন্ন কিম্বিত মাংসসামগ্ৰীৰ ভিতৰত, ছালামি আৰু পেপাৰনি হৈছে দুটা আটাইতকৈ জনপ্ৰিয় সামগ্ৰী। শুকান আৰু অৰ্ধ-শুকান চচেজৰ উদাহৰণৰ ভিতৰত আছে গ্ৰীষ্মকালীন চচেজ, থুৰিংগাৰ, ছালামি, পেপাৰনি, মৰ্টাডেলা ইত্যাদি।

অধ্যায় ২

পৰ্ক চচেজৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

২.১ ব্যৱহৃত উপাদানসমূহ

- **হিমায়িত গাহৰিৰ মাংস** - যিকোনো অংশ যেনে গাহৰিৰ মাংসৰ বাট, চৰ্বি আৰু ছালৰ সৈতে কঁকাল.
- **চয়া গ্ৰেনুল/ফ্ৰেজ**- এইবোৰক বাইণ্ডাৰ আৰু এক্সটেণ্ডাৰ বুলি কোৱা হয়। এই উপাদানবোৰে বান্ধনিৰ বৈশিষ্ট্যউন্নত কৰাত সহায় কৰে, সোৱাদ, উৎপাদন ৰাষ্ট্ৰিক পাৰে, বিশেষকৰণৰ কটাব পাৰে, আৰু চচেজ প্ৰস্তুতকৰণৰ (অৰ্থাৎ এক্সটেণ্ডাৰ) ব্যয় হ্ৰাস কৰিব পাৰে। এই প্ৰকাৰৰ আটাইতকৈ সচৰাচৰ ব্যৱহৃত উপাদানবোৰ হৈছে চৰ্বি বিহীন শুকান গাখীৰ, খাদ্যশস্যৰ আটা, আৰু চয়া প্ৰ'টিন সামগ্ৰী.
- **বৰফ/পানী**- ইয়াক মাটিৰ মাংস আৰু চচেজৰ ঔদ্যোগিক প্ৰক্ৰিয়াকৰণত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। চৰ্বি বিহীন শুকান গাখীৰ পুনৰ হাইড্ৰেট কৰিবলৈ আৰু ধূমপান আৰু ৰন্ধাৰ সময়ত আৰ্দ্ৰতা হ্ৰাস হোৱাৰ সম্ভাৱনা সলনি কৰিবলৈ ইয়াক বেছিভাগ চচেজ ফৰ্মুলেচনত যোগ দিয়া হয়। প্ৰায় ১০ শতাংশ যোগ কৰা পানী সাধাৰণতে আৰ্দ্ৰ প্ৰকাৰৰ ৰন্ধা চচেজত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ষ্টফিং, মিশ্ৰণ আৰু প্ৰচেছিংত সহায় কৰিবলৈ সতেজ চচেজত সামান্য পৰিমাণৰ পানী (সাধাৰণতে ৩ শতাংশতকৈ কম) যোগ দিয়া হয়.
- **নিমখ**- চচেজত সোৱাদ আৰু কাৰ্যক্ষমতাৰ বাবে ই এক অত্যাৱশ্যকীয় উপাদান। ই মাংসৰ প্ৰ'টিনৰ পানী বন্ধন আৰু ইমালচিফাইং ক্ষমতাত সহায় কৰে। সোৱাদ বৃদ্ধি কৰা, জীৱাণুৰ ক্ষয়ৰ পৰা চচেজ সংৰক্ষণ কৰা, আৰু দ্ৰৱণীয় মাংসৰ প্ৰ'টিন আহৰণ কৰাৰ বাবে নিমখ প্ৰয়োজন। আহৰণ কৰা মাংসৰ প্ৰ'টিনে গৰম কৰাৰ সময়ত এখন চলচ্চিত্ৰ আৰু জমা কৰে আৰু মাংসৰ কণাবোৰ একেলগে বান্ধি ৰাখে আৰু চচেজৰ বাবে এক দৃঢ় গাঁথনি প্ৰদান কৰে। বেছিভাগ চচেজত ২-৩ শতাংশ নিমখ থাকে। নিমখৰ স্তৰ সোৱাদৰ সৈতে মিলাব পাৰি.
- **ফ্ৰেভাৰিং/ মচলা মিশ্ৰণ**- চিজনিং হৈছে সাধাৰণতে উদ্ভিদৰ অংশ যি চচেজৰ সোৱাদ দিয়ে। এইবোৰ সতেজ, শুকান, সম্পূৰ্ণ, গুৰি কৰা, বিশুদ্ধ, পেষ্ট হিচাপে আৰু নিষ্কাশন হিচাপে ৰূপত হ'ব পাৰে। বেছিভাগ চচেজ প্ৰকাৰৰ বাবে বাণিজ্যিক প্ৰিমিক্সড চিজনিং উপলব্ধ প্ৰাকৃতিক মচলা, বনৌষধি আৰু বনস্পতি বাস্তৱ হৈছে ব্যৱহৃত চিজনিংৰ মুখ্য গোট.
- **ছডিয়াম নাইট্ৰেট/পটাছিয়াম নাইট্ৰেট**: সম্প্ৰসাৰিত চেক্স জীৱন আৰু উৎকৃষ্ট সঞ্চয় স্থিৰতাৰ সৈতে উন্নত খাদ্য সুৰক্ষাৰ সৈতে চচেজ উৎপাদনৰ বাবে ইয়াৰ যথেষ্ট লাভালাভ আছে। আৰোগ্য কৰিলে অনন্য ৰং, গাঁথনি আৰু সোৱাদ প্ৰদান কৰে যাক আন কোনো উপাদানৰ দ্বাৰা পুনৰ সৃষ্টি কৰিব নোৱাৰি। আৰোগ্য হোৱা মাংসৰ বিশেষ সোৱাদ, ৰং আৰু স্থিৰতা প্ৰাপ্ত কৰিবলৈ এই আৰোগ্য কাৰী উপাদানবোৰৰ প্ৰয়োজন। নাইট্ৰেট আৰু নাইট্ৰাইট অণুজীৱৰ দ্বাৰা নাইট্ৰিক অক্সাইডলৈ ৰূপান্তৰিত হয় আৰু মাংসৰ ৰঙকৰ (মায়োগ্লোবিন) সৈতে মিহলি হৈ বিশেষ গুলপীয়া আৰোগ্য-মাংসৰ ৰং প্ৰদান কৰে। অৱশ্যে, অধিক গুৰুত্বপূৰ্ণভাৱে, নাইট্ৰাইটে বটুলিজম উৎপাদক অণুজীৱৰ বিকাশৰ বিৰুদ্ধে সুৰক্ষা প্ৰদান কৰে, বিকাৰগ্ৰস্ত হোৱাৰ কাম কৰে

ৰেনচিডিটি, আৰু আৰোগ্য হোৱা মাংসৰ সোৱাদ স্থিৰ কৰে। প্ৰতি 1 কিলোগ্ৰাম কটা মাংসত সৰ্বাধিক 20 গ্ৰাম ছডিয়াম নাইট্ৰেট বা পটাছিয়াম নাইট্ৰেটৰ অনুমতি দিয়া হয়।

2.2 প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

1. মাংস নিৰ্বাচন

চচেজৰ বাবে মাংস হয় গাহৰিৰ মাংস, বা গোমাংস বা কুকুৰাৰ সৈতে গাহৰিৰ মাংসৰ সংমিশ্ৰণ। সকলো গাহৰিৰ মাংস চচেজ তৈয়াৰ কৰাৰ বাবে ভালদৰে অভিযোজিত। গাহৰিৰ মাংসৰ বাট (কেতিয়াবা বষ্টন বাট বুলি কোৱা হয়) হৈছে এক উৎকৃষ্ট চাৰিওফালৰ পছন্দ। চচেজ তৈয়াৰ কৰাৰ বাবে ইয়াত চৰ্বিৰ পৰা চৰ্বিহীন মাংসৰ অনুপাত আছে। চৰ্বিয়ে চচেজ কোমল আৰু ৰসাল কৰি তোলে। চচেজ তৈয়াৰ কৰাৰ বাবে গাহৰিৰ মাংসৰ চৰ্বি পছন্দ কৰা হয় কিয়নো ই কঠিন, বগা আৰু সোৱাদ সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ। ই কোনটো জন্তুৰ অংশৰ পৰা আহে তাৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি বিভিন্ন ডিগ্ৰী কঠোৰতা প্ৰদৰ্শন কৰে। পিঠিৰ চৰ্বি, জোল চৰ্বি, বা বাট চৰ্বি (পৃষ্ঠৰ এলেকা) এক অতি কঠিন গাঁথনি আৰু উচ্চ গলনাংক থাকে। চচেজ সামগ্ৰী তৈয়াৰ কৰাৰ বাবে সেইবোৰ সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ বিকল্প।

2. গ্ৰাইণ্ডিং

চৰ্বিৰ সৈতে বাছনি কৰা গাহৰিৰ মাংসৰ অংশটো অতি সৰু ছিদ্ৰ থকা প্লেটএথনৰ মাজেৰে গুৰি কৰা হয় আৰু যদি ইয়াক আংশিকভাৱে হিমায়িত কৰা নহয় তেন্তে লেপন কৰা পেষ্ট এটা প্ৰস্তুত কৰা হ'ব। গ্ৰাইণ্ডাৰৰ মূৰত লকিং ৰিংটো টান হ'ব লাগে আৰু ব্লেডবোৰ তীক্ষ্ণ হ'ব লাগিব, অন্যথা মাংসলেপ নহ'ব। আদৰ্শভাৱে, পৰিষ্কাৰ কটাৰ বাবে মাংস সদায়ে 0-2°C মাজত ঠাণ্ডা কৰিব লাগে। যিহেতু ৰেফ্ৰিজাৰেটৰৰ তাপমাত্ৰা প্ৰায় 3-4° চেণ্টিগ্ৰেড, মাংস পিহি যোৱাৰ ঠিক আগতে প্ৰায় 30 মিনিটৰ বাবে ফ্ৰীজাৰত ৰাখিব লাগে।

3. মিশ্ৰণ কৰা হৈছে

ইউনিফৰ্ম পেষ্ট পাবলৈ অন্যান্য উপাদান যেনে মচলা, ফ্লেভাৰিং আদিৰ সৈতে কিমা কৰা মাংস মিহলি কৰা হয়। লেপন প্ৰতিহত কৰিবলৈ আৰু চচেজৰ গাঁথনি ভাল দেখাবলৈ, চচেজ মিশ্ৰণৰ তাপমাত্ৰা 0-5° চেণ্টিগ্ৰেডৰ মাজত হ'ব লাগে। যদি এই তাপমাত্ৰা বৃদ্ধি হয়, চচেজ মিশ্ৰণটো ষ্টফিং পদক্ষেপলৈ যোৱাৰ আগতে ৰেফ্ৰিজাৰেটৰত ঠাণ্ডা কৰিব লাগে। যদি মাংস/চৰ্বিৰ মিশ্ৰণ পৰ্যাপ্তভাৱে মিহলি কৰা নহয় তেনেহলে নিমখ/মাযোচিন প্ৰতিক্ৰিয়া নিম্নতম হ'ব আৰু পানী ধাৰণ ক্ষমতা আৰু মাংস বন্ধন ক্ষমতা হ্ৰাস হ'ব।

4. ষ্টফিং আৰু লিংক

কেচিং ভৰ্তি কৰাৰ আগতে, মিশ্ৰণটোৰ পৰা অক্সিজেন বাদ দিব লাগে (ভেকুৱাম-ফিলিং ডিভাইচৰ দ্বাৰা) আৰু মিশ্ৰণটোৰ তাপমাত্ৰা 2° চেণ্টিগ্ৰেডঅতিক্ৰম কৰিব নালাগে। প্ৰাকৃতিক কেচিং (বধ কাৰী জন্তুৰ অন্তৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা) লগতে পৰিৱৰ্তিত কোলাজেন বা চেলুলোজৰ পৰা তৈয়াৰ কৰা কেচিং সম্বন্ধে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। মাংস উদ্ভিদবোৰক এটা যন্ত্ৰৰ প্ৰয়োজন যি ভৰ্তি, সংযোগ আৰু অংশ কৰিব

এটা চক্ৰত চচেজ। চচেজবোৰ একে দৈৰ্ঘ্যআৰু ওজনৰ হ'ব লাগিব অন্যথা ব্যয় অনুমান কৰা আৰু ব্যৱসায় চলোৱা টো অসম্ভৱ হ'ব। এনে যন্ত্ৰবোৰ বহুত ব্যয়বহুল আৰু এঘণ্টাত হাজাৰ হাজাৰ পাউণ্ড চচেজ ভৰ্তি কৰিব পাৰে। পিষ্টনটো হাইড্ৰলিক চাপৰ দ্বাৰা চালিত হয় আৰু যন্ত্ৰটো ভৰি বা আঁঠুৰে নিয়ন্ত্ৰণ কৰা হয়। সেয়েহে ভেকুৱাম ফিলিংৰ দ্বাৰা চচেজৰ দীঘলীয়া চেক্চ লাইফ প্ৰাপ্ত কৰা হয়।

4.1 কেচিং: কেচিং, যাক ছাল বুলিও কোৱা হয়, অংশীদাৰিত্বত তেওঁলোকৰ প্ৰাথমিক গুৰুত্ব প্ৰাপ্ত কৰিবলৈ চচেজ নিৰ্মাণত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। সেইবোৰক বহলভাৱে দুটা প্ৰকাৰত বিভক্ত কৰা হয়, অৰ্থাৎ প্ৰাকৃতিক আৰু কৃত্ৰিম। গাহৰি বা ভেড়াৰ অন্ত্ৰ প্ৰাকৃতিক কেচিং তৈয়াৰ কৰাত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। প্ৰাকৃতিক কেচিংৰে তৈয়াৰ কৰা বেছিভাগ সামগ্ৰী ভৰ্তি আৰু বন্ধাৰ পিছত এটা বক্ৰৰ সৈতে ওলাই আহে। কৃত্ৰিম কেচিংবোৰ এতিয়া বিভিন্ন প্ৰয়োগৰ সৈতে খাপ খোৱাকৈ কোলাজেন, চেলুলোজ আৰু প্লাষ্টিকসামগ্ৰীৰে তৈয়াৰ কৰা হয়। যান্ত্ৰিক আৰু ৰাসায়নিক কাৰ্যৰ এটা শৃংখলাৰ জৰিয়তে, কোলাজেন প্ৰাণীৰ সংযোজক কলাৰ পৰা আহৰণ কৰা হয় আৰু কেচিং নিৰ্মাণৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। প্ৰয়োজনীয় চচেজ আকৃতি প্ৰদান কৰাৰ উপৰিও, কেচিংবোৰে উচ্চ আৰ্দ্ৰতা আৰু অক্সিজেন প্ৰতিৰোধী গুণাগুণ প্ৰদান কৰি সামগ্ৰীৰ চেক্চ জীৱন বৃদ্ধি কৰে আৰু এক চীল শক্তি আৰু ঘনত্ব প্ৰদান কৰে। সেয়েহে বন্ধাৰ সময়ত সামগ্ৰীৰ ওজন হ্ৰাস হ্ৰাস কৰাত কেচিংবোৰে অৰিহণা যোগায়।

4.2 ব্যৱহাৰৰ আগতে কেচিং প্ৰস্তুত কৰা: ঠাণ্ডা পানীত 30 মিনিটৰ বাবে কেচিং বোৰ তিয়াই ৰখা হয়। সেইবোৰ হাতেৰে বা যন্ত্ৰপাতিৰে পানী আৰু নিমখৰে ক্ল'শ কৰা, স্ক্ৰেপ কৰা আৰু পৰিষ্কাৰ কৰা হয়; আজি সেইবোৰ প্ৰাথমিকভাৱে যন্ত্ৰ পৰিষ্কাৰ কৰা হয়।

5. ৰন্ধন/ভাপ লোৱা

চচেজ, হেম আৰু মাংসৰ অন্যান্য টুকুৰাবোৰকে কেঁচা সামগ্ৰী বুলি গণ্য কৰা হয় আৰু ইয়াক ৰান্ধিব/ভাপ দিব লাগিব। সৰ্বাধিক ৰসালতা আৰু সোৱাদৰ বাবে 20 মিনিটৰ বাবে 68° চেণ্টিগ্ৰেডৰ আভ্যন্তৰীণ উষ্ণতালৈ সতেজ গাহৰিৰ মাংস ৰান্ধিবলৈ/ভাপ তৈয়াৰ কৰিবলৈ পৰামৰ্শ দিয়া হয়।

6. ধূমপান

ধূমপান কৰা চচেজ তৈয়াৰ কৰাৰ মুখ্য কাৰণ হৈছে সোৱাদ যোগ কৰা। চচেজবোৰত ধোঁৱাসূক্ত সোৱাদ যোগ দিবলৈ ওক চিপচ, পেকেন, আপেল চিপব্যৱহাৰ কৰা হয়। চচেজ হয় ঠাণ্ডা ধূমপান বা গৰম ধূমপান কৰিব পাৰি আৰু এই দুটা প্ৰক্ৰিয়া মৌলিকভাৱে পৃথক:

- ঠাণ্ডা ধূমপান 30° চেণ্টিগ্ৰেডৰ তলৰ উষ্ণতাত হয় আনহাতে গৰম ধূমপান 60-80° চেণ্টিগ্ৰেডৰ ভিতৰত হয়।

- গৰম ধূমপানে চচেজ ৰান্ধে আনহাতে ঠাণ্ডা ধূমপানে নকৰে।
- দীঘলীয়া চচেজ হৈছে ঠাণ্ডা ধোঁৱা, ধোঁৱাযুক্ত সোৱাদ যিমাণে গভীৰ আৰু সমৃদ্ধ হয়, গৰম ধূমপানৰ ক্ষেত্ৰত এনে নহয়।

চচেজবোৰ সাধাৰণতে দুটা পৰ্যায়ত স্নোকহাউচত ধূমপান কৰা হয়: (ক) 50°চে.-ৰ সামান্য অধিক আভ্যন্তৰীণ উষ্ণতালৈ 3-5 বা অধিক মিনিটৰ বাবে ভাপ তৈয়াৰ কৰা আৰু (খ) 64-65° চেণ্টিগ্ৰেডৰ আভ্যন্তৰীণ উষ্ণতালৈ শুকান গৰম কৰা। এই প্ৰক্ৰিয়াঅনুসৰণ কৰি দ্ৰুত শীতলকৰা উচিত।

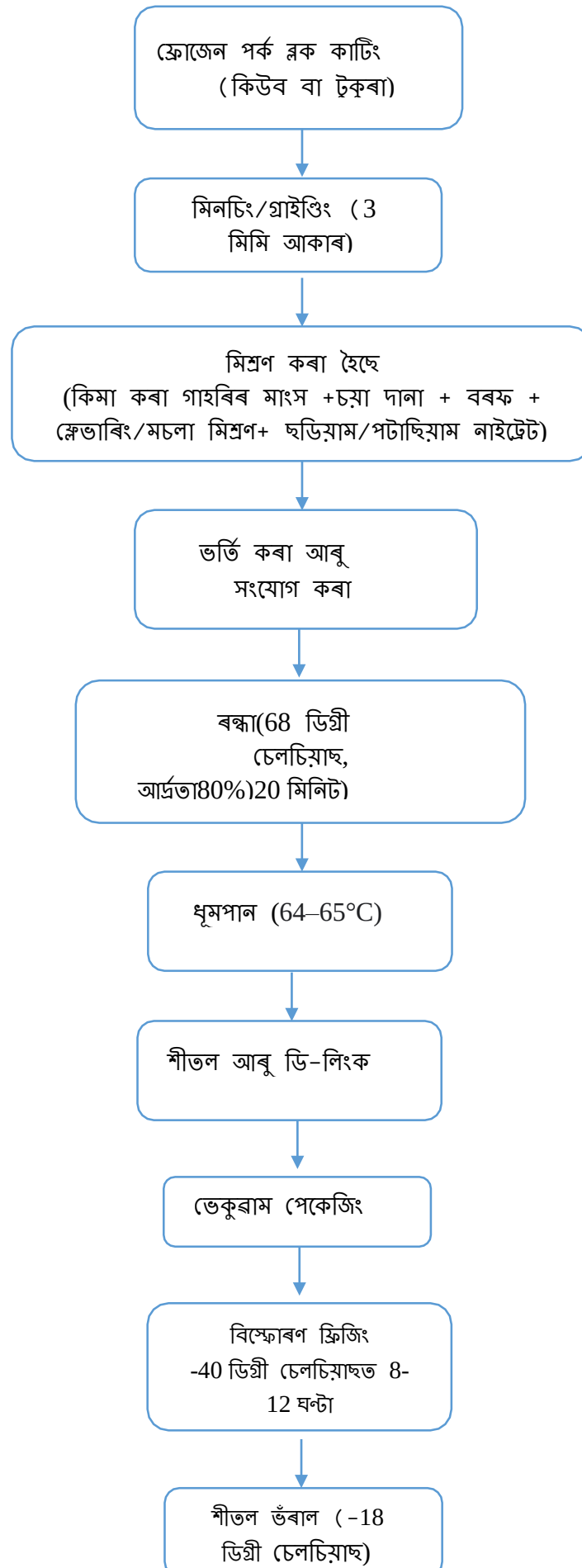
7. শীতল আৰু পেকেজিং:

চচেজটো 10-15° চেণ্টিগ্ৰেড আভ্যন্তৰীণ তাপমাত্ৰা নোহোৱালৈকে পানীত গা ধুব বা তিয়াই ৰাখিব লাগে, তাৰ পিছত কেচিংটো আঁতৰাব লাগে আৰু পেকেজিঙৰ বাবে ঠাণ্ডা কৰিব লাগে। পানীৰ সৈতে শীতল কৰা চচেজে নিম্নলিখিত সুবিধাবোৰ প্ৰদান কৰে:

- গ্ৰীজৰ পৰা পৃষ্ঠ পৰিষ্কাৰ কৰে।
- সামগ্ৰীৰ চেল্ফ লাইফ সম্প্ৰসাৰিত কৰে।
- বায়ু শীতল কৰাৰ সময় হ্ৰাস কৰে

পেকেজিঙৰ মুখ্য উদ্দেশ্য হৈছে মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰীবোৰজীৱাণুদূষিত হোৱা, শাৰীৰিক আৰু ৰাসায়নিক পৰিৱৰ্তনৰ পৰা প্ৰতিৰোধ কৰা। গ্ৰাহকক সামগ্ৰীৰ গ্ৰহণযোগ্য দৃশ্যমান আৰু গাঁথনিগত উপস্থাপন প্ৰদান কৰাৰ বাবে প্ৰাথমিক বা গৌণ হওঁক চচেজৰ বাবে পেকেজিং সামগ্ৰী যথেষ্ট ভাল হ'ব লাগে।

2.3 ফ্লো চাৰ্ট



2.4 সঁজুলি আৰু যন্ত্ৰপাতি ব্যৱহাৰ কৰা হয়

1. থাৰ্মোমিটাৰ

প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সময়ত কেঁচা মাংস 4° চেণ্টিগ্ৰেডতকৈ গৰম নোহোৱাটো নিশ্চিত কৰাৰ বাবে এক সঠিক থাৰ্মোমিটাৰ প্ৰয়োজন। ৰন্ধা চচেজৰ আভ্যন্তৰীণ তাপমাত্ৰা জোখাৰ বাবেও ইয়াৰ প্ৰয়োজন, যি সামগ্ৰীৰ যিকোনো সম্ভাৱ্য বীজাণু ধ্বংস কৰিবলৈ পৰ্যাপ্ত গৰম হ'ব লাগিব। বেছিভাগ চচেজ 70° চেণ্টিগ্ৰেডৰ আভ্যন্তৰীণ উষ্ণতাত উপনীত হলে সম্পূৰ্ণৰূপে ৰন্ধা বুলি গণ্য কৰা হয়।



2. প্লেটৰ সৈতে মাংসৰ কিমাৰ

গ্ৰাইণ্ডাৰত এটা স্ক্ৰু অগাৰ, চাৰি বা পাঁচ-ৱেডযুক্ত চুৰি, আৰু চচেজৰ আকাংক্ষিত গাঁথনি প্ৰস্তুত কৰিবলৈ অসংখ্য ছিদ্ৰ থকা প্লেট থাকে। $1/4$ -, $3/8$ - বা $1/2$ ইঞ্চি ছিদ্ৰ থকা প্লেটএখনেৰে এক মোটা গ্ৰাইণ্ড তৈয়াৰ কৰা হয়; সূক্ষ্ম গ্ৰাইণ্ড $1/8$ বা $3/16$ ইঞ্চি ছিদ্ৰৰ দ্বাৰা উৎপন্ন হয়।



3. বাউল চপাৰ

ইয়াক বোলোগনা বা হটডগৰ দৰে চচেজৰ বাবে মিহি মাটি, ইমালচিফাইড বেটাৰ প্ৰস্তুত কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। হেলিকপ্টাৰে ঘৰ্ষণৰ জৰিয়তে ইমালচিফাইড বেটাৰটো গৰম কৰে যাতে মাংসৰ প্ৰাটিনে আণুবীক্ষণিক চৰ্বিৰ কণাবোৰ কঢ়িয়াই আনিব পাৰে। এই কাৰ্যৰ সময়ত তাপমাত্ৰা নিয়ন্ত্ৰণ অতি গুৰুত্বপূৰ্ণ।



4. চচেজ ফিলিং মেচিন

ই বিভিন্ন স্পেচিফিকেচনৰ চচেজ ভৰ্তি কৰাৰ বাবে আদৰ্শ আৰু বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ কেচিং যেনে পশু, কোলাজেন, প্লাষ্টিক কেচিং পূৰণ কৰাৰ বাবে উপযুক্ত।.



5. ঔদ্যোগিক মাংস ধূমপান যন্ত্ৰ

এই যন্ত্ৰটো ষ্টেইনলেছ ষ্টীলৰ দ্বাৰা নিৰ্মিত আৰু ই বৈদ্যুতিক। চচেজবোৰ ধোঁৱাৰ ৰডত টাঙি দিয়া হয় আৰু ভাপ আৰু ধূমপান প্ৰক্ৰিয়াৰ বাবে যন্ত্ৰৰ ভিতৰত কঢ়িয়াই নিয়া হয়। আকাংক্ষিত ক্লেভাৰৰ বাবে ধোঁৱা সৃষ্টি কৰিবলৈ কাঠৰ চিপ ব্যৱহাৰ কৰা হয়.



6. ভেকুৱাম পেকেজিং মেচিন

ভেকুৱাম পেকেজিং যন্ত্ৰ এটাই সামগ্ৰীটো ফিল্ম বেগত ৰাখে, ভেকুৱাম চেম্বাৰত চাপ হ্ৰাস কৰি বেগটো ডি-এৰেট কৰে, আৰু বেগটো বন্ধ কৰে। ই সামগ্ৰীৰ ৰং বিবৰ্ণ হোৱা প্ৰতিহত কৰে আৰু প্ৰদৰ্শন প্ৰভাৱ বৃদ্ধি কৰে।



7. মেটাল ডিটেক্টৰ মেচিন

ধাতু হৈছে খাদ্যত সচৰাচৰ পোৱা দূষিত সামগ্ৰীবোৰৰ ভিতৰত এটা। মাংস প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সকলো পৰ্যায়তে ধাতু প্ৰৱৰ্তন কৰিব পাৰি, কিয়নো ইয়াক সচৰাচৰ যন্ত্ৰপাতি নিৰ্মাণ, সঞ্চালন সঁজুলি আৰু আনুষঙ্গিক বাচন-বৰ্তনত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। খাদ্য উদ্যোগৰ বাবে এটা মেটাল ডিটেক্টৰে প্ৰক্ৰিয়াকৰণ বা পেকেজিংৰ সময়ত ধাতুৰ দূষিত পদাৰ্থ চিনাক্ত কৰি বিভিন্ন পৰিসৰৰ আনপেকেজড, পেকেট যুক্ত বা বৃহৎ সামগ্ৰীৰ সুৰক্ষা আৰু অখণ্ডতা নিশ্চিত কৰাত সহায় কৰিব পাৰে।



8. ব্লাষ্ট ফ্রীজ

এই ফ্রীজাৰ ষ্টোৰেজটো (সাধাৰণতে) খাদ্যসামগ্ৰী, মাংসৰ সামগ্ৰী বা সতেজ সামগ্ৰীৰ তাপমাত্ৰা দ্ৰুতগতিত হ্ৰাস কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়, সেইবোৰ অতি সোনকালে হিমায়িত কৰে।



9. শীতল ভঁৰাল

চুড়ান্ত সামগ্ৰী, লগতে অন্যান্য সামগ্ৰী সংৰক্ষণ কৰাৰ বাবে শীতল সংৰক্ষণ কোঠা হৈছে এক উৎকৃষ্ট স্থান, কিয়নো সেইবোৰে জীৱন দীঘলীয়া কৰে আৰু খাদ্যৰ নষ্ট হোৱা প্ৰতিহত কৰাত সহায় কৰে। কোল্ড ৰুমবোৰ এটা ভাল ধাৰণা কিয়নো সেইবোৰে নিয়মীয়া কোঠাৰ উষ্ণতাকৈ সামগ্ৰীবোৰ যথেষ্ট শীতল ৰাখিব।



অধ্যায় 3

পেকেজিং

3.1 পেকেজিংৰ উদ্দেশ্য

পেকেজিংৰ মূল উদ্দেশ্য হৈছে মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰীবোৰক মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল আৰু ফিজিঅ'-ৰাসায়নিক পৰিৱৰ্তনসহ গুণগত মানদণ্ডৰ ওপৰত অবাঞ্ছিত প্ৰভাৱৰ পৰা সুৰক্ষিত কৰা। পেকেজিং প্ৰক্ৰিয়াকৰণ, সংৰক্ষণ আৰু বিতৰণৰ সময়ত খাদ্যসামগ্ৰী সুৰক্ষিত কৰে:

- লেতেৰাৰ দ্বাৰা দূষিত হোৱা (পৃষ্ঠ আৰু হাতৰ সংস্পৰ্শৰ দ্বাৰা)
- অণুজীৱৰ দ্বাৰা দূষিত হোৱা (বেক্টেৰিয়া, ছাঁচ, ইষ্ট)
- পৰজীৱীৰ দ্বাৰা দূষিত হোৱা (মুখ্যতঃ পতংগ)
- বিষাক্ত পদাৰ্থৰ দ্বাৰা দূষিত হোৱা (ৰাসায়নিক পদাৰ্থ)
- ৰং, গোন্ধ আৰু সোৱাদ প্ৰভাৱিত কৰা প্ৰভাৱ (অফ-গোন্ধ, পোহৰ, অক্সিজেন)
- আৰ্দ্ৰতা হ্ৰাস বা গ্ৰহণ (বাষ্পীভৱন বা পানী শোষণ)

মাংসৰ পেকেজিংৰ বাবে উপযুক্ত বিভিন্ন সংশ্লেষিত সামগ্ৰী মুখ্যতঃ প্লাষ্টিকৰ চলচ্চিত্ৰ বা ফিল্মৰ ৰূপত উপলব্ধ। পেকেজিং চলচ্চিত্ৰত নিম্নলিখিত গুণাগুণ থাকিব লাগিব:

- নমনীয়
- যান্ত্ৰিক শক্তি
- পাতল ওজন
- গোন্ধহীন
- স্বাস্থ্যকৰ (পৰিষ্কাৰ আৰু বিষাক্তভাৱে ক্ষতিহীন)
- সহজ ৰিচাইক্লিং
- গৰম আৰু ঠাণ্ডা তাপমাত্ৰাৰ প্ৰতি • প্ৰতিৰোধ
- তেল আৰু চৰ্বিৰ প্ৰতি প্ৰতিৰোধ
- গেছৰ বিপৰীতে ভাল বাধাগুণ
- চিলিং ক্ষমতা
- কম খৰচ

3.2 পৰ্ক চচেজৰ বাবে পেকেজিংৰ প্ৰয়োজনীয়তা

1. গেছৰ বিৰুদ্ধে বাধা

অক্সিজেন আৰু বাষ্পীভৱনৰ বিপৰীতে ভাল প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণহৈছে নিশ্চিত কৰাৰ বাবে আটাইতকৈ গুৰুত্বপূৰ্ণ বৈশিষ্ট্য:

a) অক্সিজেন বৰ্জন

অক্সিজেনে ৰঙা মাংসৰ ৰং ধূসৰ বা সেউজীয়ালৈ সলনি কৰে আৰু চৰ্বিৰ জাৰণ আৰু ৰেঞ্চিডিটি সৃষ্টি কৰে যাৰ ফলত এক অবাস্তিত অফ-ফ্লেভাৰ হয়। সামগ্ৰীৰ ভেকুৱাম পেকেজিঙৰ সৈতে অক্সিজেন-প্ৰুফ পেকেজিং ফিল্ম ব্যৱহাৰ কৰি সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ সুৰক্ষা প্ৰাপ্ত কৰা হ'ব।

b) সামগ্ৰীৰ আৰ্দ্ৰতাৰ বাষ্পীভৱন প্ৰতিৰোধ

সতেজ মাংস বা সতেজ চচেজ বা সতেজ সংসাধিত মাংসৰ সামগ্ৰীবোৰত তুলনামূলকভাৱে ভাল পৰিমাণৰ আৰ্দ্ৰতা থাকে আৰু সংৰক্ষণৰ সময়ত বাষ্পীভৱন আৰু শুকোৱাৰ ফলত যথেষ্ট ওজন আৰু মানদণ্ড হ্ৰাস হ'ব, যদি এনে সামগ্ৰীবোৰ আনপেক কৰা হৈ থাকে। সেয়েহে পেকেজিং সামগ্ৰী পৰ্যাপ্ত জল-বাষ্প-প্ৰতিৰোধী হ'ব লাগিব।

2. পোহৰৰ বিপৰীতে বাধা

দিনৰ পোহৰ বা কৃত্ৰিম পোহৰৰ দীঘলীয়া সংস্পৰ্শলৈ অহাৰ ফলত অনাকৰ্ষণীয় ৰঙৰ পৰিৱৰ্তন, জাৰণ আৰু ৰেঞ্চিডিটি বৃদ্ধি পায়। স্বচ্ছ পেকেজিং চলচ্চিত্ৰই সাধাৰণতে আকৰ্ষণীয় সামগ্ৰী উপস্থাপনৰ অনুমতি দিয়ে কিয়নো পেকেটযুক্ত সামগ্ৰীদৃশ্যমান হয়। অৱশ্যে, পোহৰৰ প্ৰভাৱৰ বিৰুদ্ধে কোনো সুৰক্ষা নাই। সেয়েহে, পাতল সংবেদনশীল সামগ্ৰী বা শক্তিশালী পোহৰ, ৰঙীন বা অস্বচ্ছ চলচ্চিত্ৰৰ সংস্পৰ্শলৈ অহা সামগ্ৰীব্যৱহাৰ কৰিব লাগে। এলুমিনিয়াম ফইলেৰে লেমিনেট কৰা চলচ্চিত্ৰবোৰ অতি কাৰ্যকৰী।

3. চীলিং ক্ষমতা (থার্মোপ্লাষ্টিক গুণাগুণ)

চলচ্চিত্ৰবোৰ তাপ বন্ধ কৰিব পৰা হ'ব লাগিব, অৰ্থাৎ সামান্য চাপত আৰু একেসময়তে উচ্চ তাপমাত্ৰাৰ প্ৰয়োগৰ সৈতে, সেইবোৰ গলি যাব বা গৰম স্থানত একেলগে বন্ধ হ'ব, যাৰ ফলত হাৰ্মেটিকেলি বন্ধ প্লাষ্টিকৰ পাউচ বা মোনা হ'ব। অস্বচ্ছ আৰু মুদ্ৰিত চলচ্চিত্ৰবোৰ পাতল বাধা হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

3.3 পৰ্ক চচেজৰ বাবে পেকেজিং সামগ্ৰী প্ৰাথমিক পেকেজিং

- সামগ্ৰীটো আৱৰি ৰাখে আৰু ধৰি ৰাখে।
- কাৰাবৰ সৈতে পোনপটীয়া সম্পৰ্ক।



প্ৰাথমিক পেকেজিঙৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰিব পৰা পেকেজিং ফিল্মৰ প্ৰকাৰ

মাংস উদ্যোগৰ বিভিন্ন উদ্দেশ্যৰ বাবে পেকেজিং চলচ্চিত্ৰক একক স্তৰৰ চলচ্চিত্ৰ আৰু মাল্টি-লেয়াৰ চলচ্চিত্ৰত বিভক্ত কৰিব পাৰি।

একক স্তৰৰ চলচ্চিত্ৰ

ইয়াক মাংসৰ টুকুৰা হাড়-ইন বা হাড়বিহীন মাংস কটা বা আনকি গোটেই মৃতদেহৰ লগতে কিছুমান সংসাধিত মাংসৰ সামগ্ৰী মেৰিয়াই দিয়াৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। এইবোৰ স্ব-আঠায়ুক্ত, অৰ্থাৎ, এইবোৰ একেলগে লাগি থাকে - "ক্লিং ফিল্ম"- অভাৰলেপিং এলেকাবোৰত। এইবোৰে বাহ্যিক দূষিতকৰণৰ পৰা ভাল সুৰক্ষা প্ৰদান কৰে আৰু কিছু পৰিমাণে বাষ্পীভৱনৰ পৰা কিন্তু অক্সিজেনৰ পৰা কোনো সুৰক্ষা প্ৰদান নকৰে, কিয়নো সেইবোৰ হাৰ্মেটিকেলি বন্ধ বা বন্ধ পেকেজ নহয়। ভাল স্ব-আঠায়ুক্ত গুণাগুণ থকা ফাইলবোৰ হৈছে পিই, পিএ, পিভিচি আৰু পিপি। বাষ্পীভৱন পৰিহাৰ কৰিবলৈ, ফ্ৰীজাৰ সংৰক্ষণৰ সময়ত বৰফ গঠন আৰু ফ্ৰীজাৰ জ্বলা পৰিহাৰ কৰিবলৈ, যোগাযোগ নকৰা স্থানত, ব্যৱহৃত ফ্ৰীজাৰ সংৰক্ষণৰ বাবে উপযুক্ত শীতল প্ৰতিৰোধী চলচ্চিত্ৰহৈছে পিএ বা পিই।



মাল্টি-লেয়াৰ চলচ্চিত্ৰ

মাল্টি-লেয়াৰ বেৰিয়াৰ ফিল্ম পেকেজিঙে সংসাধিত চচেজবোৰক ধূলি, পৰজীৱী জীৱ, বেক্টেৰিয়া আৰু বিষাক্ত বস্তুৰ দ্বাৰা পচি যোৱাৰ পৰা, অদ্ভূত গোন্ধ, ছাঁ আৰু সোৱাদ প্ৰস্তুত কৰাৰ পৰা আৰু পানীৰ পৰিমাণ লগোৱা বা যোগ দিয়াৰ পৰা ৰক্ষা কৰে। সাধাৰণতে, আভ্যন্তৰীণ বহুস্তৰীয় মাংস পেকেজিং কৰা হয় য'ত বাধা সামগ্ৰী মাংসৰ দ্ৰুত সংস্পৰ্শলৈ আহে।

ব্যৱহাৰিকভাৱে চচেজ পেকেজিঙৰ বাবে ব্যৱহৃত আন সকলো চলচ্চিত্ৰ শক্তিশালী অক্সিজেন আৰু জলীয়-বাষ্প বাধা হিচাপে ডিজাইন কৰা হৈছে। এই প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ সম্পূৰ্ণৰূপে প্ৰাপ্ত কৰাৰ বাবে, ক্ৰমান্বয়ে অক্সিজেন আৰু জলীয় বাষ্পৰ বাবে ভাল বাধা গুণাগুণ থকা চলচ্চিত্ৰবোৰ একত্ৰিত কৰা হয়।

উদাহৰণ স্বৰূপে, লেয়াৰ 1: বাহিৰৰ স্তৰ (যান্ত্ৰিকভাৱে শক্তিশালী, অক্সিজেনৰ বাবে গেছ প্ৰতিবন্ধকতা)

স্তৰ 2 মাজৰ স্তৰ (অক্সিজেনৰ প্ৰতিবন্ধকতা)

স্তৰ 3: তৰপৰ ভিতৰত = চিলেণ্ট লেয়াৰ (বেগ/পাউচৰ বিপৰীত স্বীটৰ চিলেণ্ট লেয়াৰৰ চাপত

গলিবলৈ আৰু ৰেন্ড কৰিব পৰা যায়, জলীয় বাষ্পৰ প্ৰতিবন্ধক হিচাপেও কাম কৰে)।



একাধিক স্তৰৰ চলচ্চিত্ৰৰ বাবে সংমিশ্ৰণ

ব্যৱহৃত এক অতি দক্ষ সংমিশ্ৰণ হৈছে পলিএমাইড (পিএ)/পলিইথিলিন (পিই)। পিএ তুলনামূলকভাৱে অক্সিজেন প্ৰমাণ কিন্তু কিছুমানৰ বাবে জলীয় বাষ্পলৈ প্ৰসাৰিত হয়। পিইৰ বিপৰীত বৈশিষ্ট্য আছে; এইটো জলীয় বাষ্প প্ৰমাণ কিন্তু অক্সিজেনৰ বাবে পাৰমাণউন্মুক্ত। তদুপৰি, ভিতৰৰ স্তৰ হিচাপে ব্যৱহৃত পিই-ৰ ভাল থাৰ্মোপ্লাষ্টিক গুণাগুণ আছে আৰু সেয়েহে তাপ চীলিংৰ বাবে ভালদৰে উপযুক্ত। চিলেণ্ট লেয়াৰবোৰবেছিভাগ পলিইথিলিন (পিই) বা আয়নোমাৰ (আই)ৰ দ্বাৰা গঠিত। বাহিৰৰ স্তৰবোৰ হ'ব পাৰে পলিএমাইড (পিএ), পলিয়েষ্টাৰ (পিইটি) বা পলিপ্ৰপাইলিন (পিপি)। অক্সিজেনৰ বাবে প্ৰতিবন্ধক স্তৰবোৰ পলিভিনাইডেনেচলোৰাইড (পিভিডিচি) বা একে ধৰণৰ গুণাগুণ থকা সামগ্ৰীৰে তৈয়াৰ কৰা হয়।



গৌণ পেকেজিং

- প্ৰাথমিক পেকেজসমূহ গোট কৰিবলৈ ব্যৱহৃত
- প্ৰাথমিক এককৰ বাহিৰত উপস্থিত



তৃতীয় পেকেজিং

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



3.4 পেকেজিং কৌশল

ভেকুৰাম পেকেজিং (ভিপি) ৰেক্ৰিজাৰেচনৰ সৈতে, মাংস আৰু মাংসসামগ্ৰীৰ চেল্ফ লাইফ সম্প্ৰসাৰিত কৰাৰ বাবে ক্ৰমান্বয়ে জনপ্ৰিয় সংৰক্ষণ কৌশল হৈ পৰিছে, যি কেঁচা আৰু সংসাধিত মাংস সামগ্ৰীৰ সঞ্চয়, বিতৰণ আৰু বিপণনত গুৰুত্বপূৰ্ণ পৰিৱৰ্তন আনিছে।

ভেকুৰাম পেকেজিং (ভিপি) হৈছে পাত্ৰত সামগ্ৰী এটাৰ পেকেজিং (কঠিন বা নমনীয়), যাৰ পৰা চূড়ান্ত টীলিংকৰাৰ আগতে বায়ু যথেষ্ট পৰিমাণে আঁতৰ কৰা হৈছে (মুলাৰ, 1990)। ৰেক্ৰিজাৰেটেড সংসাধিত মাংস যেনে চচেজ, হট ডগ আৰু পুনৰ্গঠন কৰা হেম সামগ্ৰী, আৰু অন্যান্য টুকুৰা কৰা সংসাধিত মাংসবোৰ পৰম্পৰাগতভাৱে প্লাষ্টিকৰ পেকেজত ভেকুৰাম-পেক কৰা হয় যাতে অক্সিজেনৰ সৈতে সামগ্ৰীৰ সম্পৰ্ক হ্ৰাস হয় আৰু ফলস্বৰূপে তেওঁলোকৰ চেল্ফ জীৱন দীঘলীয়া হয়।

ভিপি সামগ্ৰী

খুচুৰা মাংসৰ সামগ্ৰীৰ বাবে ভেকুৰাম পেকেজবোৰ সাধাৰণতে নিম্ন-অক্সিজেন পেকেজিং প্ৰণালী য'ত মাংসটো এক বাধা ষ্টাইৰিন বা পিই চলচ্চিত্ৰত থাকে আৰু তাপ-সংকুচিত কৰিব পৰা প্ৰতিবন্ধক চলচ্চিত্ৰবোৰ সামগ্ৰীৰ আকৃতিঅনুসৰি ভেকুৰাম টীল কৰা হয়। ভেকুৰাম পেকেজিঙৰ বাবে সাধাৰণ সামগ্ৰীবোৰৰ ভিতৰত আছে পিএ, ইভিএ, ইভিঅ'এইচ আৰু পিইটি-পিভিডিচি। মন কৰিব লগীয়া যে পেকেজৰ কোণবোৰত হ্ৰাস হোৱা ডাঠতাই ভেকুৰাম পেকেজৰ গেছ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণবোৰযথেষ্ট প্ৰভাৱিত কৰে। অলিভিয়েৰা এট আল. (2006) ভেকুৰাম পেকেজিঙত ই.ভি.ও.এইচ. ব্যৱহাৰ কৰাৰ পৰামৰ্শ দিছিল কিয়নো এই সামগ্ৰীয়ে পেকেজিং কোণবোৰৰ গেছ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণপ্ৰভাৱিত নকৰে। বৰ্তমানে, এক সাধাৰণ ভিপি সামগ্ৰী হৈছে সাধাৰণতে 1 বায়ুমণ্ডলত 15.5 মিলি এম-2 (24 এইচ)-1-তকৈ কম 32 পাৰমাণৱিকতাৰ সৈতে ইভিএ/পিভিডিচি/ইভিএ-ৰ তিনি-স্তৰৰ সহ-এক্সট্ৰুচন। ভিপি প্ৰণালীৰ এক ভিন্নতা হৈছে বাহিৰৰ বাধা আৰু আভ্যন্তৰীণ বায়ু-পাৰমাণৱিক স্তৰৰ সৈতে যৌগিক চলচ্চিত্ৰ ব্যৱহাৰ কৰা।

ভেকুৰাম পেকেজিং মেচিন

ভেকুৰাম পেকেজিং যন্ত্ৰ এটাই সামগ্ৰীটো ফিল্ম বেগত ৰাখে, ভেকুৰাম চেম্বাৰত চাপ হ্ৰাস কৰি বেগটো ডি-এৰেট কৰে, আৰু বেগটো বন্ধ কৰে। ই সামগ্ৰীৰ ৰং বিবৰ্ণ হোৱা প্ৰতিহত কৰে আৰু প্ৰদৰ্শন প্ৰভাৱ বৃদ্ধি কৰে।

কেৱল বেষ্টএটাত মোনাএটাত সামগ্ৰী এটা ৰাখি, যন্ত্ৰটোৱে ভেকুৰাম-পেকেজিং, টীলিং, কুলিং আৰু ডিচচাৰ্জিংৰ পৰা ভেকুৰাম পেকেজিং প্ৰক্ৰিয়াৰ শৃংখলা স্বয়ংক্ৰিয়ভাৱে পূৰণ কৰে।

মাংস প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগৰ বাবে, ভেকুৰাম পেকেজিং যন্ত্ৰই সতেজতা অক্ষুণ্ণ ৰাখি খাদ্য আৱৰি ৰাখে। যেতিয়া পেকেজটো খোলা হয়, মূল সোৱাদ আৰু সোৱাদ বাহাল ৰখা হয়।

মেটাল ডিটেক্টৰ মেচিন

খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগত, ধাতু হৈছে খাদ্যত সচৰাচৰ পোৱা দূষিত সামগ্ৰীবোৰৰ ভিতৰত এটা। খাদ্য উদ্যোগৰ বাবে এটা মেটাল ডিটেক্টৰে প্ৰক্ৰিয়াকৰণ বা পেকেজিঙৰ সময়ত ধাতুৰ দূষিত পদাৰ্থ চিনাক্ত কৰি বিভিন্ন পৰিসৰৰ আনপেকেজড, পেকেট যুক্ত বা বৃহৎ সামগ্ৰীৰ সুৰক্ষা আৰু অখণ্ডতা নিশ্চিত কৰাত সহায় কৰিব পাৰে।

অধ্যায় 4

এফ.এছ.এছ.এ.আই. খাদ্য নিয়মাবলী আৰু মানদণ্ড

4.1 মানদণ্ডৰ সংজ্ঞা

খাদ্য সুৰক্ষা মানদণ্ড আৰু এডিটিভ 2011-ৰ অধীনত এফ.এছ.এছ.এ.আই. মানদণ্ড (2.5.2 মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰী) (আৰোগ্য বা পিকল্ড আৰু বন্ধা বা ধূমপান কৰা মাংসসামগ্ৰী, বা দুয়োটা) অনুসৰি- ধূমপান কৰা মাংসৰ অৰ্থ হৈছে সোৱাদ আৰু সংৰক্ষণৰ বাবে কঠিন কাঠৰ দ্বাৰা উৎপাদিত ধোঁৱাৰ বাবে আৰোগ্য হোৱা বা বন্ধা মাংস উন্মুক্ত কৰি প্ৰস্তুত কৰা সামগ্ৰী। বৈকল্পিকভাৱে, মাংস তৰল ধোঁৱা (তেল-আধাৰিত, পানীদ্রৱণীয় বা শুকান পাউডাৰ) ডুবাই বা ভিজা, স্বয়ংক্ৰিয়কৰণ (স্প্ৰে) বা মাংস প্ৰস্তুতকৰণৰ সৈতে পোনপটীয়াকৈ মিহলি কৰি মাংসত প্ৰয়োগ কৰিব লাগিব।

মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰীৰ বাবে মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল মানদণ্ড

তালিকা: মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰীৰ বাবে মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল মানদণ্ড- প্ৰক্ৰিয়া পৰিচ্ছন্নতাৰ চৰ্ত

সামগ্ৰীৰ শ্ৰেণী	এৰোবিক প্লেট গণনা		ইষ্ট আৰু মোল্ড গণনা		এচেৰিচিয়া কোলাই		ষ্টেফিলোকক্কছ অৰিয়াছ (কোৱাগুলেজ +ভে)	
	সীমা (চিএফইউ/গ্ৰাম)		সীমা (চিএফইউ/গ্ৰাম)		সীমা (চিএফইউ/গ্ৰাম)		সীমা (চিএফইউ/গ্ৰাম)	
	m	M	m	M	m	M	m	M
কেঁচা মেৰিনেট/কিমা / কমমিনিটকৰা মাংস	5×10^5	5×10^6	1×10^4	5×10^4	1×10^2	1×10^3	1×10^2	1×10^3
বন্ধা মাংসৰ সামগ্ৰী	1×10^3	1×10^4	10	1×10^2	10	1×10^2	10	1×10^2

তালিকা: মাংস আৰু মাংসসামগ্ৰীৰ বাবে মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল মানদণ্ড- খাদ্য সুৰক্ষাৰ চৰ্ত

সামগ্ৰীৰ শ্ৰেণী	চালমোনেলা	লিষ্টেৰিয়া মনোচাইটো জিন	ছালফাইট ৰুট্ৰিডিয়া হ্ৰাস কৰা	ৰুট্ৰিডিয়াম বটুলিনাম	কেম্পিলোবে ক্টৰ এছপিপি*
	সীমা (চিএফ ইউ/জ)	সীমা (চিএফ ইউ/জ)	সীমা (চিএফইউ/জি)	সীমা (চিএফ ইউ/জ)	সীমা (চিএফ ইউ/জ)
	m /M	m /M	m M	m M	m M
কেঁচা মেৰিনেট কৰা/মিনিট চিড/ কমমিনিটকৰা মাংস	অনুপস্থিত	NA NA	NA	NA	NA
ৰন্ধা মাংসৰ সামগ্ৰী	অনুপস্থিত	অনুপস্থিত	1x10 ²	1x10 ³	NA

খাদ্য সামগ্ৰীত খাদ্য এডিটিভৰ ব্যৱহাৰ

খাদ্য সামগ্ৰীবোৰত এই নিয়মাৱলী আৰু নিম্নলিখিত তালিকাবোৰত নিৰ্ধাৰিত এডিটিভ থাকিব পাৰে.

খোৱা কেচিং (যেনে চচেজ কেচিং)

কোলাজেন, চেলুলোজ, বা খাদ্য-গ্ৰেড সংশ্লেষিত সামগ্ৰীৰ পৰা বা চচেজ মিশ্ৰণ থকা প্ৰাকৃতিক উৎসৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা কেচিং বা টিউবিং.

মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰী যাৰ ভিতৰত আছে কুকুৰা মাংস				
খাদ্য শ্ৰেণী প্ৰণালী	খাদ্য শ্ৰেণীৰ নাম	খাদ্য এডিটিভ	INS No	অনুমোদিত সৰ্বাধিক স্তৰ
8.4	খোৱা কেচিং	অলিগৰেচিন জলকীয়া	160c(i)	GMP
		এস্কোৰ্বিল ইষ্টাৰ		5,000 mg/kg
		উজ্জ্বল নীলা এফচিএফ	133	100 mg/kg
		কেৰোটিনইড		100 mg/kg
		দ্ৰুত সেউজীয়া এফচিএফ	143	100 mg/kg

	আঙুৰৰ ছালৰ নিষ্কাশন	163 (ii)	5,000 mg/kg
	হাইড্ৰক্সাইবেঞ্জ		36 mg/kg
	ওটেচ, পেৰা		1,000 mg/kg
	আইৰণ অক্সাইড		1,100 mg/kg
	ফছফেট		1,500 mg/kg

তাপ-চিকিৎসা কৰা সংসাধিত কমমিনিটযুক্ত মাংস আৰু কুকুৰাৰ সামগ্ৰী

ৰন্ধা (আৰোগ্য আৰু ৰন্ধা, আৰু শুকোৱা আৰু ৰন্ধা সহ), তাপ-চিকিৎসা (বীজাণুমুক্ত সহ) আৰু টেমাৰ কমমিনিটযুক্ত সামগ্ৰী অন্তৰ্ভুক্ত থাকে।

মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰী যাৰ ভিতৰত আছে কুকুৰা মাংস				
খাদ্য শ্ৰেণী প্ৰণালী	খাদ্য শ্ৰেণীৰ নাম	খাদ্য এডিটিভ	INS No	অনুমোদিত সৰ্বাধিক স্তৰ
8.3	সংসাধিত কমমিনিটযুক্ত মাংস আৰু কুকুৰাৰ সামগ্ৰী	উজ্জ্বল নীলা এফচিএফ	133	100 mg/kg
		বুটিলেটেডহাইড্ৰক্সিয়ান আইডোল (বি.এইচ.এ.)	320	200mg/kg
		কেৰামেল তৃতীয় -	150c	GMP
		এমোনিয়া কেৰামেল	150d	GMP
		কেৰামেল আইডি - ছালফাইট	127	30 mg/kg
		এমোনিয়া কেৰামেল	163(ii)	5,000 mg/kg
		নাইট্ৰাইট		80 mg/kg
		পাপৰিকা অলিওৰেচিন	160c(i)	GMP
		ফছফেট		2,200 mg/kg
		পলিচোৰবেট		5,000 mg/kg
		ৰিবোফ্লেভিন		1,000 mg/kg
		প্ৰপাইল গেলট	310	200 mg/kg
		প্ৰপাইলিন গ্লাইকল	405	3,000 mg/kg
		এলজিনেট		1,500 mg/kg
		চৰ্বেট	262(ii)	1,000 mg/kg
		ছডিয়াম ডায়েচেটেট		500 mg/kg
		টাৰ্চিয়াৰী বুটাইলহাইড্ৰকুইনোন (টিবিএইচকিউ)	319	100 mg/kg

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

দূষিত পদাৰ্থ, বিষাক্ত পদাৰ্থ আৰু অৱশিষ্টাংশ

ধাতুৰ দূষিত পদাৰ্থ

1. খাদ্যত ব্যৱহাৰ কৰিলে ভাৰতীয় ফাৰ্মাকোপিয়াৰ মনোগ্ৰাফত বৰ্ণনা কৰা ৰাসায়নিক পদাৰ্থবোৰত ভাৰতীয় ফাৰ্মাকোপিয়াৰ উপযুক্ত মনোগ্ৰাফত নিৰ্ধাৰিত সীমাৰ বাহিৰত ধাতুৰ দূষিত পদাৰ্থ থাকিব নালাগে।

2. ওপৰৰ দফা (1) ত থকা যিকোনো বস্তু থকা স্বত্বেও, তলৰ তালিকাৰ স্তম্ভত (2) নিৰ্ধাৰিত খাদ্যৰ কোনো প্ৰবন্ধত উক্ত তালিকাৰ স্তম্ভত নিৰ্ধাৰিত পৰিমাণতকৈ অধিক নিৰ্ধাৰিত কোনো ধাতু থাকিব নালাগে (3)।:

ধাতুদূষিত পদাৰ্থৰ নাম	খাদ্যৰ প্ৰবন্ধ	অংশপ্ৰতি মিলিয়ন (মিগ্রা/কিগ্রা বা মিগ্রা/লি))
(1)	(2)	(3)
নেতৃত্ব	নাম দিয়া পশুৰ চৰ্বি (লাৰ্ড, পৰিৱেশন কৰা গাহৰিৰ মাংসৰ চৰ্বি, প্ৰিমিয়াৰ জুচ (চুট) আৰু খোৱা টেলো)	0.1
	গৰু ভেড়া আৰু গাহৰিৰ মাংস (মাংসৰ পৰা চৰ্বিৰ ক্ষেত্ৰতো প্ৰযোজ্য)	0.1
আৰ্চেনিক	নাম দিয়া পশুৰ চৰ্বি (লাৰ্ড, পৰিৱেশন কৰা গাহৰিৰ মাংসৰ চৰ্বি, প্ৰিমিয়াৰ জুচ (চুট) আৰু খোৱা টেলো)	0.1

শস্যৰ দূষিত পদাৰ্থ আৰু প্ৰাকৃতিকভাৱে উৎপন্ন হোৱা বিষাক্ত পদাৰ্থ

1. তলৰ তালিকাৰ স্তম্ভত (2) নিৰ্ধাৰিত খাদ্যৰ কোনো প্ৰবন্ধত উল্লিখিত তালিকাৰ স্তম্ভত (3) সংশ্লিষ্ট প্ৰবিষ্টিত নিৰ্ধাৰিত কোনো শস্যদূষক নাথাকিব (1) ইয়াৰ ভিতৰত উল্লিখিত তালিকাৰ স্তম্ভত (3) সংশ্লিষ্ট প্ৰবিষ্টিত নিৰ্ধাৰিত পৰিমাণতকৈ অধিক।:

প্ৰাকৃতিকভাৱে উৎপন্ন হোৱা বিষাক্ত পদাৰ্থৰ নাম (নটচ)	খাদ্যৰ প্ৰবন্ধ	সৰ্বাধিক সীমা (পিপিএম)
(1)	(2)	(3)
চাক্ৰোল	মাংস প্ৰস্তুত কৰা আৰু মাংসৰ সামগ্ৰী, কুকুৰা পালন সহ আৰু খেল	10

অৱশিষ্টাংশ

কীটনাশকৰ ব্যৱহাৰৰ ওপৰত প্ৰতিবন্ধকতা:

- (1) "কীটনাশক" অভিযুক্তিটোৰ অৰ্থ কীটনাশক আইন, 1968 (1968 ৰ 46)ত আৱণ্টন কৰা হ'ব).
- (2) ধাৰা (3)ৰ বিধান সাপেক্ষে, খাদ্যৰ সামগ্ৰীৰ ওপৰত পোনপটীয়াকৈ কোনো কীটনাশক ব্যৱহাৰ কৰা নহ'ব: যদিহে এই নিয়মাবলীত পঞ্জীয়ন কৰা আৰু ব্যৱহাৰৰ বাবে পৰামৰ্শ দিয়া ফুৰ্মিগাণ্টসকলৰ ক্ষেত্ৰত একো প্ৰযোজ্য নহ'ব, কীটনাশক আইন, 1968 (1968 ৰ 46) ধাৰা 5-ৰ অধীনত গঠিত পঞ্জীয়ন সমিতিয়ে খাদ্যৰ অনুচ্ছেদবোৰৰ ওপৰত এনেদৰে ব্যৱহাৰ ৰখাৰ বাবে পৰামৰ্শ দিয়া হৈছে).

খাদ্য	কীটনাশকৰ নাম	সৰ্বাধিক অৱশিষ্ট সীমা (এম.আৰ.এল.) মিগ্ৰা/কিগ্ৰাত
মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰী	এচেফেট (মেথামিডোফছ আৰু এচেফেটৰ মিশ্ৰণ হিচাপে প্ৰকাশ কৰা হয়).	0.05
	এচিটামিপ্রিড	0.05
	ক্ল'ৰেণ্ডানিলিপ্ৰোল	0.2
	ক্লোৰোথালেনিল	0.02
	বাইটেৰটানল	0.05
	ক্লোথিয়ানিডিন (ক্লোথিয়ানিডিন আৰু ইয়াৰ মেটাৰলিটছ থিয়াজোলিমিথাইলগুয়ানিডিন (টিএমজি), থিয়াজোলিমিথাইলইউৰিয়া (টিজেডএমইউ), মিথাইলনাইট্ৰোগুয়ানিডিন (এমএনজি) টিএমজি)	0.02
		0.05

	ডেল্টামেথ্রিন (ডেকেমেথ্রিন)	
	ডিফেনোকোনাভোল	0.2
	ডিমেথোয়েট	0.05
	মানকোজেব	0.1
	ইথোফেনপ্রক্স (ইটোফেনপ্রক্স)	0.5
	ফেনপ্রোপেথ্রিন	0.02
	ফিপ্ৰোনিল	0.01
	ফ্লুচিলাজোল	1
	গ্লাইফোচেট	0.05
	ইমিডাক্লোপ্ৰিড	0.1
	ইণ্ডোঅক্সাকাৰ্ব	2
	ফ্ৰেচক্সিম মিথাইল	0.05
	মেথোমাইল	0.02
	অক্সিডেমিটন-মিথাইল	0.05
	পেনকোনাভোল	0.05
	প্ৰফেনোফোচ	0.05
	প্ৰপিকনাভোল	0.01
	স্পিনোচাড	2
	টেবুকোনাভোল	0.05
	থিয়াকলোপ্ৰিড	0.1
	থিওডিকাৰ্ব	0.02
	থিয়ামেথোঅক্সাম	0.02
	ড্ৰিয়াডিমেক্সন	0.02* * পৰিমাণৰ সীমাত সৰ্বাধিক অৱশিষ্টসীমা নিৰ্ধাৰণ কৰা হৈছে (এল.ও.কিউ.))
মাংস আৰু কুকুৰা মাংস		0.1 (শৰৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)

বেনোমাইল আৰু কাৰ্বেণ্ডাজিমৰ যোগফল কাৰ্বেণ্ডাজিম হিচাপে প্ৰকাশিত	
কাৰ্বেণ্ডাজিম	0.1 (শৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)
কাৰ্বোৰুৰান (কাৰ্বোৰোফুৰান আৰু 3-হাইড্ৰক্সি কাৰ্বোৰুৰানৰ যোগফল কাৰ্বোৰোফুৰান হিচাপে প্ৰকাশ কৰা হয়)	0.1 (শৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)
ক্লৰপাইৰিফচ	0.1
চাইপাৰমেথিন (আইচোমাৰৰ যোগফল) (চৰ্বি দ্ৰৱণীয় অৱশিষ্টাংশ)	2
এডিফেনফচ	0.02 (শৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)
ফেনভেলেৰেট (চৰ্বি দ্ৰৱণীয় অৱশিষ্ট)	1.0 (শৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)
ফেনথোয়েট	0.05 (শৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)
ফৰেট (ফৰেটৰ যোগফল, ইয়াৰ অক্সিজেন এনালগ আৰু সেইবোৰৰ ছালফক্সাইড আৰু ছালফোন, ফৰেট হিচাপে প্ৰকাশ কৰা হয়)	0.02* (শৱৰ চৰ্বিৰ আধাৰ)

এণ্টিবায়টিক আৰু অন্যান্য ফাৰ্মা-কোলজিকেল সক্ৰিয় পদাৰ্থ
মাংস আৰু মাংসৰ সামগ্ৰী, কুকুৰা আৰু কণী, মিছামাছ, চিংড়ি বা যিকোনো প্ৰকাৰৰ মাছ আৰু
মীন জাত সামগ্ৰীসহ সাগৰীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ যিকোনো পৰ্যায়ত নিম্নলিখিত এণ্টিবায়টিক আৰু
পশু চিকিৎসা ঔষধ ব্যৱহাৰ কৰাৰ অনুমতি নাই। ক্ল'ৰামফিনিকলৰ বাহিৰে 0.001 মিগ্ৰা/কিগ্ৰা ৰ
বহিৰ্ভূত সৰ্বাধিক অৱশিষ্ট সীমা প্ৰযোজ্য হ'ব যাৰ বাবে ই 0.0003 মিগ্ৰা/কিগ্ৰা (0.3
ইউজি/কিগ্ৰা) হ'ব।

1. নাইট্ৰফুৰান সহ -

- (i) ফুৰাল্টাডন
- (ii) ফুৰাজোলিডন
- (iii) নাইট্ৰফুৰনাটিন
- (iv) নাইট্ৰফুৰাজোন

2. ক্ল'ৰামফেনিকল

3. ছালফামেথোক্সাজোল

4. এৰিষ্টোলোচিয়া এছপিপি আৰু ইয়াৰ প্ৰস্তুতি

5. ক্লোৰোফৰ্ম

6. ক্লোৰোপ্ৰোমেজিন
7. কলচিচিন
8. ডাপচোন।
9. ডিমেড্ৰিডাজোল
10. মেড্ৰিডাজোল
11. ৰোনিডাজোল
12. ইপ্ৰোনিডাজোল আৰু অন্যান্য নাইট্ৰিমিডাজোল
13. ক্লেনবুটেৰল
14. ডায়েথাইলষ্ট্ৰিবেষ্টোল
15. গ্লাইকোপেপ্টাইড
16. ষ্টিলবেন আৰু অন্যান্য ষ্টেৰইড
17. ক্ৰিস্টাল ভায়োলেট
18. মালাকাইট সেউজীয়া
19. কাৰ্বাডক্স

নিৰ্ধাৰিত এণ্টিবায়টিক আৰু পশু চিকিৎসা ঔষধবোৰে তলৰ তালিকাৰ খাদ্যৰ প্ৰবন্ধৰ বাবে
নিৰ্ধাৰিত সহনশীলতাৰ সীমা অতিক্ৰম নকৰিব, অৰ্থাৎ: -

S. No.	এণ্টিবায়টিক আৰু পশু চিকিৎসা ঔষধৰ নাম	সহনশীলতাৰ সীমা (মিগ্ৰা/কেজি) গাহৰিৰ ক্ষেত্ৰত			
		পেশী	চৰ্বি	বৃক্ক	কলিজা
1	কলিষ্টিন	0.15	0.15	0.15	0.2
2	ডাইহাইড্ৰষ্ট্ৰেপ্টোমাইচিন ষ্ট্ৰেপ্টোমাইচিন	0.6	0.6	1	0.6
3	ক্ল'টেড্ৰাচাইক্লিন/অক্সিটেড্ৰাচাইক্লিন/টেড্ৰাচাইক্লিন	0.2	-	1.2	0.6
4	ক্লুমেকুইন	0.5	1	3	0.5
5	লিঙ্কোমাইচিন	0.2	0.1	1.5	0.5
6	নিওমাইচিন	0.5	0.5	10	0.5
7	স্পেক্টিনোমাইচিন	0.5	2	5	2
8	চেফটিওফুৰ	1	2	6	2
9	ডেনোক্সাচিন	0.1	0.1	0.2	0.05
10	টিলমিকোচিন	0.1	0.1	1	1.5
11	টাইলোচিন	0.1	0.1	0.1	0.1

12	ডোৰামেকটিন	0.005	0.15	0.03	0.1
13	আইভাৰ্মেকটিন	-	0.02	-	0.015
14	লেভামিচোল	0.01	0.01	0.01	0.1
15	ফেবেটেল/ফেনৰেণ্ডাজোল/অক্সিফেণ্ডাজোল	0.1	0.1	0.1	0.5
16	থিয়াবেণ্ডাজোল	0.1	0.1	0.1	0.1

4.3 খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাবলী, 2011

এফ.এছ.এছ.এ.আই. 2.1: পেকেজিং 2.1.1: 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 এক্ৰিলিক 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 এক্ৰিলিক 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 লগোৱা নিয়মাৱলী 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 পুষ্টিৰ তথ্য নিম্নলিখিত তথ্যৰ সৈতে লেবেলত দিব লাগিব:
- শক্তিৰ মূল্য কেকেলত;
- 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, মুঠ আহাৰৰ পৰিপ্ৰেক্ষিতত, শৰীৰৰ স্বাভাৱিক কাৰ্য বা জৈৱিক কাৰ্যকলাপৰ ওপৰত আৰু এনেধৰণৰ দাবীবোৰ স্বাস্থ্যৰ ক্ষেত্ৰত এক ইতিবাচক অৱদান বা কাৰ্যৰ উন্নতি বা স্বাস্থ্য, বা ৰোগ সংশোধন বা সংৰক্ষণ, মুঠ আহাৰৰ পৰিপ্ৰেক্ষিতত খাদ্য বা খাদ্য উপাদান ৰ ব্যৱহাৰ সম্পৰ্কীয় বিপদাশংকা হ্ৰাসদাবীৰ সৈতে সম্পৰ্কিত, ৰোগ বা স্বাস্থ্য সম্পৰ্কীয় স্থিতি হোৱাৰ আশংকা হ্ৰাস হোৱাৰ সৈতে সম্পৰ্কিত।;
- "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

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।

4.4 খাদ্য, নিৰ্মাতা/ প্ৰচেষ্টাৰ/হেণ্ডলাৰৰ বাবে পৰিচ্ছন্নতা আৰু স্বাস্থ্যকৰ প্ৰয়োজনীয়তা

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

1. চৌহদটো এক অনাময় স্থানত অৱস্থিত হ'ব আৰু লেতেৰা পৰিৱেশৰ পৰা মুক্ত হ'ব আৰু সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰাখিব। সকলো নতুন গোট পৰিৱেশগতভাৱে প্ৰদূষিত এলেকাৰ পৰা আঁতৰত স্থাপন কৰা হ'ব।
2. উৎপাদনৰ বাবে খাদ্য ব্যৱসায় কৰাৰ চৌহদত সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰখাৰ বাবে উৎপাদন আৰু সঞ্চয়ৰ বাবে পৰ্যাপ্ত স্থান থাকিব লাগে।
3. চৌহদটো পৰিষ্কাৰ, পৰ্যাপ্ত পোহৰ আৰু বায়ুচলাচল আৰু চলাচলৰ বাবে পৰ্যাপ্ত মুক্ত স্থান হ'ব।
4. মজিয়া, চিলিং আৰু বেৰবোৰ সুস্থ অৱস্থাত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব। সেইবোৰ মসৃণ আৰু পৰিষ্কাৰ কৰিবলৈ সহজ হ'ব লাগে য'ত কোনো ক্লেংকিং পেইণ্ট বা প্লাষ্টাৰ নাথাকে।
5. মজিয়া আৰু স্কাৰ্ট যুক্ত বেৰবোৰ প্ৰয়োজন অনুসৰি এক কাৰ্যকৰী বীজাণুনাশকেৰে ধুব লাগিব, চৌহদটো সকলো কীট-পতংগৰ পৰা মুক্ত ৰখা হ'ব। আচৰণৰ সময়ত কোনো স্প্ৰে কৰা নহ'ব

ব্যৱসায়ৰ, কিন্তু তাৰ সলনি চৌহদত সোমাবলৈ স্প্ৰে মাখি মাৰিবলৈ স্বাত/ফ্লেপ উৰুৱাব 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 বেণ্টেৰিয়াল পৰীক্ষা যিকোনো স্বীকৃত পৰীক্ষাগাৰত নিয়মীয়া ব্যৱধানত কৰা হ'ব।

6. 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।

7. নিয়োজিত হ'লে সঁজুলি আৰু যন্ত্ৰপাতি এনে ধৰণৰ ডিজাইনৰ হ'ব যি সহজে পৰিষ্কাৰ কৰাৰ অনুমতি দিব। পাত্ৰ, মেজ, যন্ত্ৰপাতিৰ কামকৰা অংশ আদি পৰিষ্কাৰ কৰাৰ ব্যৱস্থা প্ৰদান কৰা হ'ব।

8. কোনো জাহাজ, পাত্ৰ বা অন্যান্য সঁজুলি, যাৰ ব্যৱহাৰৰ ফলত স্বাস্থ্যৰ বাবে ধাতৱীয় দূষিত হোৱাৰ সম্ভাৱনা আছে, খাদ্য প্ৰস্তুত, পেকিং বা সংৰক্ষণত নিয়োজিত কৰা নহ'ব। (তাম বা পিতলৰ পাত্ৰবোৰত সঠিক আৱৰণ থাকিব)।

9. ছাঁচ/ ভেঁকুৰৰ বিকাশ আৰু সংক্ৰমণৰ পৰা মুক্তি নিশ্চিত কৰিবলৈ সকলো সঁজুলি পৰিষ্কাৰ, ধোৱা, শুকুৱাই ৰখা আৰু ব্যৱসায়ৰ সমাপ্তিত ৰখা হ'ব।

10. সঠিক পৰিদৰ্শনৰ অনুমতি দিবলৈ সকলো সঁজুলি বেৰৰ পৰা ভালদৰে আঁতৰত ৰখা হ'ব।

11. দক্ষ নিষ্কাশন প্ৰণালী থাকিব লাগে আৰু অস্বীকাৰ নিষ্কাশনৰ বাবে পৰ্যাপ্ত ব্যৱস্থা থাকিব লাগিব।

12. প্ৰক্ৰিয়াকৰণ আৰু প্ৰস্তুতিত কাম কৰা শ্ৰমিকসকলে পৰিষ্কাৰ এপ্ৰন, হাতৰ হাতমোজা আৰু মূৰৰ পোছাক ব্যৱহাৰ কৰিব।

13. সংক্ৰামক 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।

14. 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 ধুৱা। শৰীৰৰ অংশবোৰ খজুৱতি কৰা, খাদ্য সঞ্চালন প্ৰক্ৰিয়াৰ সময়ত চুলি খজুৱতি পৰিহাৰ কৰিব লাগিব।

15. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে খাদ্যত পৰিব পৰা নখ বা অন্যান্য সামগ্ৰী বা টিলা গহনা পিন্ধা পৰিহাৰ কৰিব লাগে আৰু লগতে তেওঁলোকৰ মুখ বা চুলি স্পৰ্শ কৰা পৰিহাৰ কৰিব লাগে।

16. চৌহদৰ ভিতৰত খোৱা, চোবাওৱা, ধূমপান কৰা, থুতু পেলোৱা আৰু নাক উৰোৱা নিষিদ্ধ কৰা হ'ব, বিশেষকৈ খাদ্য পৰিচালনা কৰোঁতে।

17. যিবোৰ সামগ্ৰী সংৰক্ষণ কৰা হৈছে বা বিক্ৰী কৰিব বিচৰা হৈছে সেইবোৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে উপযুক্ত হ'ব আৰু দূষিত হোৱা পৰিহাৰ কৰিবলৈ সঠিক আৱৰণ থাকিব।

18. খাদ্য পৰিৱহনৰ বাবে ব্যৱহৃত বাহনবোৰ ভাল মেৰামতিত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু পৰিষ্কাৰ ৰাখিব লাগিব.
19. পৰিৱহনত পেকেট যুক্ত ৰূপত বা পাত্ৰত থকা খাদ্যই প্ৰয়োজনীয় উষ্ণতা বজাই ৰাখিব.
20. 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

