

|  |
| --- |
| एक खाद्य व्यवसाय संचालित करें  घर प्रतिलिपि |
| July 2020 |

भोजन के प्रति अपने प्यार और जनता के साथ अपनी खाना पकाने की कुशलताओं को साझा करने के लिए

एक भोजन व्यवसाय खोलने का निर्णय लेना काफी रोमांचक हो सकता है।

अपना भोजन बेचने का व्यवसाय शुरू करने से पहले इसमें शामिल अनेक विचारों और कदमों से अवगत होना महत्वपूर्ण है।

विक्टोरिया में बिक्री के उद्देश्य से भोजन की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए विक्टोरियाई खाद्य अधिनियम नियम निर्धारित करता है।

बिक्री के लिए भोजन की सुरक्षापूर्वक सार–संभाल, भंडारण और अलग–अलग तरह के भोजन तैयार करने के बारे में नियमों की जानकारी होना आवश्यक है।

आरंभ करने के लिए स्वास्थ्य और मानव सेवाएँ विभाग की वेबसाइट एक अच्छा स्थान है, जहाँ आपको भोजन व्यवसाय शुरू करते समय सोचने योग्य महत्वपूर्ण विचारों के बारे में अनेक प्रकार की प्रासंगिक जानकारी मिल सकती है।

भोजन व्यवसाय शुरू करते समय उम्मीद की जाने वाली बातों के बारे में कुछ और अधिक जानकारी प्राप्त कर लेने के बाद

अपने स्थानीय काउंसिल से संपर्क करना एक अच्छा विचार होता है।

काउंसिल को कॉल करके या वहाँ जाकर आप पर्यावरणीय स्वास्थ्य अधिकारी – ईएचओ – से बात कर सकते/सकती हैं,

जो भोजन की सुरक्षा के बारे में सोचने योग्य विचारों के लिए आपको मार्गदर्शन दे सकता है। आगे बढ़ने के लिए आपको विक्टोरियाई खाद्य अधिनियम में दिए गए कानून

और ऑस्ट्रेलिया न्यू ज़ीलैंड खाद्य मानदंड संहिता का अनुपालन करना होगा।

भोजन व्यवसाय शुरू करने में तैयारी करना एक महत्वपूर्ण कारक होता है।

एक ही समय में एक से अधिक काम करके शुरू से ही संगठित होने का

अर्थ है कि आप अनावश्यक देरी के बिना अपना व्यवसाय खोल पाएँगे/पाएँगी।

यदि आप अपने घर के किचन से भोजन व्यवसाय चलाने के बारे में सोच रहे/रही हैं, तो आपको यह सुनिश्चित करना होगा कि आपका किचन उपयुक्त है, और आपके पास भोजन की सार–संभाल के लिए सही भोजन व्यवहार कुशलताएँ हैं।

घर के किचन को भोजन की सार–संभाल और तैयारी करने में व्यापारिक किचन या परिसर जितना ही सुरक्षित होना चाहिए।

आपको अपने स्थानीय काउंसिल के ईएचओ के साथ इन विषयों पर बात करनी चाहिए कि आप किस प्रकार के भोजन तैयार कर रहे/रही हैं और आप इसे किन लोगों को बेचेंगे/बेचेंगी।

इसका अर्थ यह हो सकता है कि आपको परिवर्तन या अपग्रेड करने पड़ेंगे ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि आपका किचन भोजन सुरक्षा मानकों को पूरा करता है।

उदाहरण के लिए, आपको एक अलग सिंक लगाने की आवश्यकता हो सकती है।

आवश्यक अपग्रेडों पर अन्य प्रक्रियाओं के साथ काम किया जा सकता है।

यदि आप किचन के किसी अपग्रेड के बारे में अनिश्चित हैं, तो इन्हें शुरू करने से पहले अपने स्थानीय काउंसिल से राय लेने में संकोच न करें।

आप किस प्रकार का भोजन बेचना चाहते/चाहती हैं, इसके आधार पर आपको एक भोजन सुरक्षा कार्यक्रम विकसित करने

और भोजन सुरक्षा निरीक्षक से प्रमाण–पत्र लेने की आवश्यकता हो सकती है, जिसमें यह दर्शाया जाना चाहिए कि आपके पास एक पंजीकृत प्रशिक्षण संगठन से प्राप्त आवश्यक भोजन सुरक्षा क्षमताएँ हैं।

यह आप या आपके स्टाफ का एक वरिष्ठ सदस्य हो सकता है।

विभाग के वेबपेज पर इन प्रमाण–पत्रों को प्राप्त करने के तरीकों के बारे में आगे की जानकारी दी गई है।

आपके लिए नियत किया गया ईएचओ परिसर का निरीक्षण करने आएगा, और यदि सब–कुछ अनुपालन में है, तो वह आपके पंजीकरण को अनुमोदित कर देगा।

यदि भोजन को तैयार करने या पकाने के स्थान से अलग किसी दूसरे स्थान पर बेचा जाता है, तो दोनों परिसरों को सभी आवश्यकताएँ पूरी करनी होंगी।

काउँसिल के पास अपने गृह–आधारित परिसर का पंजीकरण करवाने के अलावा, किसी आयोजन में अपने भोजन को बेचना शुरू करने से पहले आपको एक व्यापार वक्तव्य के लिए आवेदन भी करना होगा– या तो ऑनलाइन या व्यक्तिगत रूप में।

एक बार अपना भोजन जनता को बेचना शुरू कर देने के बाद ईएचओ स्थल पर आकर जाँच कर सकता है, ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि आपका भोजन व्यवसाय अधिनियम और संहिता के अनुपालन में है।

अपने परिसर में भोजन सुरक्षा की जानकारी वाले और कुशलता–प्राप्त लोगों को काम पर रखना सुनिश्चित करें।

इसके लिए DoFoodSafely एक अच्छा संसाधन है, जो विभाग का निःशुल्क ऑनलाइन भोजन व्यवहार प्रशिक्षण कार्यक्रम है।

यह सुनिश्चित करना आपकी जिम्मेदारी है कि बेचा गया भोजन खाने के लिए सुरक्षित और किसी भी संदूषण से मुक्त हो।

व्यवसाय, अपने ग्राहकों और अपने लिए भोजन सुरक्षा बनाए रखना बहुत अच्छा है।

|  |
| --- |
| To receive this publication in an accessible format phone 1300 364 352, using the National Relay Service 13 36 77 if required, or email the [Food Safety Reforms inbox](mailto:foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au) <foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au>  Authorised and published by the Victorian Government, 1 Treasury Place, Melbourne.  © State of Victoria, Australia, Department of Health and Human Services September 2019. |