

|  |
| --- |
| एक खाद्य व्यवसाय संचालित करेंकैफ़ेप्रतिलिपि |
| July 2020 |

कैफे या रेस्तरां खोलना बहुत रोमांचक प्रयास है।

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

स्थल का चयन करते समय आप किसी मौजूदा परिसर को खरीदने, या बिल्कुल शुरुआत से निर्माण करने का निर्णय ले सकते/सकती हैं।

चाहे कुछ भी ही, आपको योजना बनाने और यह सुनिश्चित करने के लिए अपना समय लेना चाहिए कि आपका भोजन व्यवसाय सभी आवश्यकताओं को पूरा करे।

विक्टोरिया में बिक्री हेतु 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 बातों के बारे में अनेक प्रकार की प्रासंगिक जानकारी मिल सकती है।

मौजूदा परिसर शुरू से ही तैयार लग सकता है, खासकर यदि पहले इसमें रेस्तरां चलाया गया हो, लेकिन हो सकता है कि यह आपकी आवश्यकताओं के अनुरूप न हो।

उदाहरण के लिए, भंडारण और खाना पकाने के क्षेत्रों का आकार छोटा हो सकता है, और वे आपके प्रस्तावित भोजन उत्पादन को समायोजित करने में समर्थ नहीं हो सकते है।

अपना भोजन व्यवसाय शुरू करने के लिए इसे खाद्य अधिनियम और ऑस्ट्रेलिया न्यू ज़ीलैंड खाद्य मानदंड संहिता का अनुपालन करना होगा।

भोजन व्यवसाय शुरू करते समय उम्मीद की जाने वाली बातों के बारे में कुछ और जानकारी मिल जाने के बाद अपने स्थानीय काउंसिल से संपर्क करना एक अच्छा विचार 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।

यह सलाह दी जाती है कि आप अपनी प्रक्रियाओं के बारे में ईएचओ के साथ चर्चा करें ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि शुरू से ही आपका रेस्तरां सभी कानूनी आवश्यकताओं को पूरा करे और लंबी अवधि में आप अपने समय और पैसों की बचत कर सकें।

आपके काउंसिल का ईएचओ एक मूल्यवान और जानकार संसाधन होता है, और वह आपको उपयोगी प्रतिक्रियाएँ दे सकता है।

भोजन व्यवसाय शुरू करने में तैयारी करना एक महत्वपूर्ण कारक 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 व्यवस्थाएँ उम्मीद से अधिक समय लेती हैं, तो इसके लिए अपने आप को पर्याप्त समय दें।

खाद्य अधिनियम और संहिता की सभी आवश्यकताओं का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए धैर्य रखना और सही तरीके से काम करना हमेशा बेहतर होता है।

आप किस प्रकार का भोजन बेचना चाहते/चाहती हैं, इसके आधार पर आपको एक भोजन सुरक्षा कार्यक्रम विकसित करना आवश्यक हो सकता है, जिसमें बिक्री के उद्देश्य से आपके द्वारा उत्पादित किए जाने वाले भोजन में खतरों को न्यूनीकृत करने के तरीकों का विवरण होना चाहिए।

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

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

इन प्रमाण-पत्रों को प्राप्त करने के तरीकों के बारे में आगे की जानकारी विभाग की वेबसाइट पर उपलब्ध है।

भोजन की सार-संभाल करने वाले आपके सभी कर्मियों के पास काम शुरू करने से पहले भोजन के साथ व्यवहार करने के बारे में सभी आवश्यक जानकारी होना भी महत्वपूर्ण है।

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

यदि सब-कुछ अनुपालन में हो, तो परिसर खोलने के लिए अनुमोदन और पंजीकरण दे दिया जाता है।

अचल परिसर के रूप में काउंसिल हरेक साल निरीक्षण करके यह सुनिश्चित करेगा कि बेचे जाने वाले भोजन के साथ सुरक्षापूर्वक सार-संभाल की जाती है।

एक भोजन व्यवसाय के मालिक के रूप में खाद्य अधिनियम और खाद्य मानदंड संहिता का अनुपालन सुनिश्चित करना आपकी जिम्मेदारी है।

आपका ईएचओ सभी उल्लंघनों या गैर-अनुपालनों का रिकॉर्ड रखता है, इसलिए हर समय भोजन सुरक्षा का सबसे ऊँचा स्तर बनाए रखना महत्वपूर्ण है, खासकर अपने ग्राहकों की सुरक्षा के लिए।

इसके अलावा, स्टाफ के सभी सदस्यों को भोजन सुरक्षा के बारे में पूरी तरह से जागरुक होना चाहिए। इसमें भोजन एलर्जन भी शामिल हैं, जो भोजन की सार-संभाल करते समय एक महत्वपूर्ण पहलू है।

एलर्जनों के बारे में और अधिक जानकारी के लिए विभाग की वेबसाइट पर जाएँ।

यह सुनिश्चित करना भोजन व्यवसाय की जिम्मेदारी होती है कि बेचा जाने वाला भोजन खाने के लिए सुरक्षित और किसी भी संदूषण से मुक्त है।

आखिरकार, अपने ग्राहकों के लिए भोजन उपलब्ध कराना बहुत अच्छा होता है, और आपके लिए भी।

|  |
| --- |
| 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 <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. |