

# खाद्य व्यवसायहरूका लागि खाद्य मानक कोडमा परिवर्तनहरू

शुक्रबार ८ डिसेम्बर २०२३ देखि अस्ट्रेलियाली खाद्य सेवा, क्याटरर र सम्बन्धित खुद्रा व्यवसायहरूका लागि नयाँ खाद्य सुरक्षा आवश्यकताहरू छन्।

मानक ३.२.२A - खाद्य सुरक्षा व्यवस्थापन उपायहरू अन्तर्गत, व्यवसायहरूले तिनीहरूको गतिविधिहरूमा निर्भर गर्दै, दुई वा तीन खाद्य व्यवस्थापन उपायहरू लागू गर्न आवश्यक हुनेछः

- खाद्यबस्तु संहालनेहरूको सुपरिवेक्षण गर्नको लागि उचित रूपमा एक योग्य खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षक उपलब्ध हुनुपर्छ।
- यो निश्चित गर्नुपर्छ कि सबै खाद्यबस्तु संहालनेहरू खाद्य सुरक्षा र स्वच्छतामा प्रशिक्षित छन्, वा पर्याप्त सीप र ज्ञान प्रदर्शन गर्न सक्छन्।
- महत्त्वपूर्ण खाद्य सुरक्षा जानकारीको रेकर्ड राख्नुपर्छ वा उनीहरूको खाना सुरक्षित छ भनेर देखाउन सक्षम हुनुपर्छ।

## पहिलो श्रेणी

सम्भावित रूपमा जोखिमयुक्त तथा खानका लागि तयारी खाना प्रशोधन गर्ने तथा सेवा गर्ने व्यवसायहरू

उदाहरणहरू: रेस्टुरेन्ट (भोजनालय) हरू, टेकवेहरू, क्याफेहरू, घुम्ती (मोबाइल) खाना बिक्रेताहरू, क्याटरहरू, बेकरीहरू, बाल हेरचाह केन्द्रहरू र विद्यालयका चमेना गृहहरू (क्यान्टिनहरू)।

**आवश्यक उपायहरू: १, २ र ३**

## दोश्रो श्रेणी

आफूले नबनाएको वा प्रशोधन नगरेको खाना बेच्ने व्यवसायहरू (केवल टुक्रा पार्ने, तौल गर्ने, पुनः पोको पार्ने, पुनः तताउने वा तातो राख्ने बाहेक) जुन सम्भावित रूपमा जोखिमयुक्त र खानको लागि तयार छ।

उदाहरणहरू: डेलिस, सुपरमार्केटहरू, पेट्रोल पम्पहरू र समुद्री खाना खुद्रा बिक्रेताहरू।

**आवश्यक उपायहरू: १ र २**

## अर्को चरण

नयाँ आवश्यकताहरू शुक्रबार ८ डिसेम्बर २०२३ देखि लागू हुनेछन् – नियम पालना गरेको निश्चित गर्न तुरन्त कार्य गर्नुहोस्। थप जानकारीको लागि [foodauthority.nsw.gov.au/safetytools](http://foodauthority.nsw.gov.au/safetytools) मा जानुहोस् वा QR कोड स्क्यान गर्नुहोस्।

