

खाद्य संहिता तथ्य पाना #15

त पा ई ला ई संहिता का बारेमा के था हा हुनु पछे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

कीट (कीरा-फट्याङ्गा) नियन्त्रण योजनाहरू

OAR 333-150-0000,
च्याप्टर 6-202.15

धारा 6-202.15 को (E) अनुच्छेद (D) मा निम्न लागू हुँदैन:
(1) कीरा वा अन्य कीटहरू प्रतिष्ठानको स्थान, मौसम वा अन्य सीमित अवस्थाका कारण अनुपस्थित भएमा; र
(2) प्रतिष्ठानले कीरा वा अन्य कीटहरूको उपस्थिति नियन्त्रण गर्ने कीट व्यवस्थापन योजना विकास गरेमा। कीट व्यवस्थापन योजना कार्यान्वयन गर्नुअघि नियामक अधिकारीद्वारा स्वीकार गरिएको हुनुपर्छ।¹⁸

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

जनावरहरूले जीवहरूबाट हुने रोग बोक्छन् र खानाको दूषण तथा खानाको सम्पर्कमा आउने क्षेत्रहरूको प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपमा मानवलाई रोगजनक सार्न सक्छन्। जनावरहरू निरीक्षण गर्ने जनावरको गतिविधिमा र बारम्बार र जोरदार सफाईमा सतर्कताको आवश्यकता सिर्जना गर्दै तरल पदार्थ र मलको फोहोर जम्मा गर्छन्।

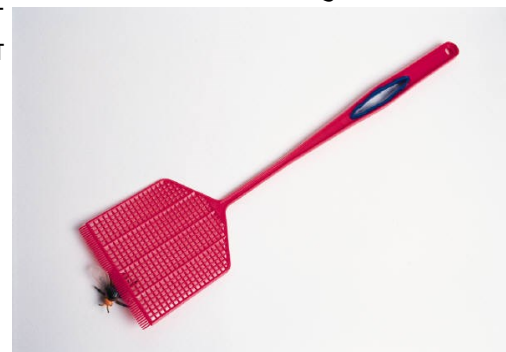
खुला हावामा भोजन गर्नाले सुविधास्थलमा प्राप्त गर्ने जनावर तथा कीराहरूको सम्भावना बृद्धि हुन्छ। कुनै पनि जनावर/कीराको गतिविधिमा कसरी निरीक्षण गर्ने र प्रतिक्रिया जनाउने भनेर विशिष्ट प्रक्रिया भएको कीट नियन्त्रण योजना खानाको दूषण घटाउन आवश्यक हुन्छ। योजनाले सुविधास्थलभित्र जनावर वा कीरा क्रियाकलापका लागि भोजन गर्ने कोठा, खाना तयार गर्ने र खाना भण्डारण गर्ने क्षेत्रहरू निरीक्षण र मूल्याङ्कनको विशिष्ट समयवधिमा निर्दिष्ट गरिएका व्यक्तिहरू समावेश गर्नुपर्छ। जनावर/कीराहरूले सुविधास्थलबाट प्राप्त गर्नेलाई छोडेर तपाईंको सुविधास्थलमा हुने खाद्य दूषण र खाद्यजन्य रोग रोकथाम गर्नका लागि महत्वपूर्ण कारकहरूमध्ये एउटा हो।

खुला हावामा भोजन गर्ने गर्मी महिनाहरूको अवधिमा लोकप्रिय हुन्छ। विगतमा, फुटपाथ र पेटियोहरूमा बाहिर बस्न सीमित गरिएको थियो; यद्यपि, केही रेस्टुरेन्टहरूले बाहिरको ढोकाका लागि खोल्न मिल्ने ठूलो झ्याल र भित्ता राख्छन्। यो ग्राहकहरू माझ लोकप्रिय हुन सक्ने हुँदा, कीटहरू सहित सञ्चालकको सम्भावित समस्याहरूलाई फेरि पठाउँछ जुन कुनै समयमा वास्तविकता बन्न सक्छ। ओरेगन खाद्य स्वच्छता नियम 6-202.15 ले भित्र आउनबाट फ्लाई, मुसा, चरा र अन्य कीट रोकन स्क्रिन वा हावा पर्दाहरूका साथ सुरक्षित गरिएको बाहिरी झ्याल/ढोकाहरू अनुमति दिन्छ। सुविधास्थलमा स्थानीय स्वास्थ्य विभाग द्वारा स्वीकार गरिएको कीट नियन्त्रण योजना भएमा र कीरा तथा मुसाहरू सुविधास्थलमा नभएमा खाद्य सेवा प्रतिष्ठानले सुरक्षित नगरिएको बाहिरी झ्याल/ढोकाबाट खुला हावामा भोजन गर्ने उपलब्ध गराउन सक्छ। कीटहरू सुविधास्थलमा फेला पर्दा, सञ्चालकसँग बाहिरको सबै झ्याल/ढोका बन्द गर्ने र कीट र कुनै पनि दूषित खानालाई हटाउन सक्ने क्षमता हुनुपर्छ। सञ्चालकसँग कुनै पनि दूषित भाडा, उपकरण र कुनै पनि अन्य खानाको सम्पर्कमा आउने क्षेत्रहरू सफा गर्ने र सेनिटाइज गर्ने क्षमता पनि आवश्यक हुने छ।

खाद्य सेवा सञ्चालकका रूपमा कीटहरूलाई सुविधास्थलको बाहिर राख्ने त्यो तपाईंको जिम्मेदारी हो। तपाईंले समस्या फेला पारेको बेलामा, तपाईं यसलाई तुरुन्तै समाधान गर्न जिम्मेवार हुनुहुन्छ। कीट समस्या फेला पार्न स्वास्थ्य निरीक्षकका लागि प्रशिक्षण नगर्नुहोस्।

कीट नियन्त्रण योजना सिर्जना गर्ने, तपाईंले निम्न कुरा ध्यानमा राख्नुपर्छ:

- तयारीको समयमा तपाईंले खानाको सुरक्षा कसरी गर्नु हुनुहुन्छ?
- तपाईंले प्रायजसो कति पटक कीट गतिविधिका लागि सबै खाना तयार गर्ने क्षेत्र र खाना भण्डारण गर्ने क्षेत्रहरू मूल्याङ्कन गर्नुहुन्छ?
- तपाईंले सुविधास्थलभर बिग्रेको खानाको सङ्कलन रोकन कस्तो प्रकारको सरसफाई गर्ने समयतालिका उपलब्ध गराउनु हुने छ?



फलाई स्वाटरहरू स्वीकार गरिएको कीट नियन्त्रण योजना होइन।

- सुविधास्थलभित्र कीरा, चरा वा मुसा पसेमा तपाईं के गर्नुहुन्छ?
- तपाईंले सुविधास्थलमा कीटहरू कसरी निरीक्षण गर्नुहुन्छ र कति पटक?
- तपाईंले समस्या समाधान गर्न कसलाई कल गर्नुहुन्छ?

थप जानकारीका लागि, निम्न EPA वेबसाइटमा जानुहोस्:
<http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>