

अच्छी कृषि पद्धतियों का पैकेज- डेयरी उत्पाद और मांस उत्पाद

अच्छी डेयरी फार्म प्रथाओं

अच्छी डेयरी फार्मिंग प्रैक्टिस का उद्देश्य आम तौर पर स्वीकार्य परिस्थितियों में स्वस्थ पशुओं से सुरक्षित, गुणवत्ता वाले दूध का उत्पादन है। इस अंत को प्राप्त करने के लिए, डेयरी उत्पादकों को निम्नलिखित क्षेत्रों में गुड एग्रीकल्चर प्रैक्टिस (GAP) लागू करने की आवश्यकता है:

पशु स्वास्थ्य:

उच्च रुग्णता और कम उत्पादन के कारण छोटे पैमाने पर डेयरी उत्पादकता बढ़ाने के लिए गरीब पशु स्वास्थ्य प्रमुख बाधाओं में से एक है। इस बाधा पर काबू पाने से उत्पादकता में सुधार हो सकता है और उत्पादकों के लिए वास्तविक और प्रत्यक्ष लाभ हो सकता है। पशु स्वास्थ्य के लिए रोग प्रतिरोधक क्षमता के साथ झुंड का उत्पादन करने के लिए अच्छी डेयरी फार्मिंग प्रथाएं आवश्यक हैं। खेत पर बीमारी के प्रवेश को रोकना प्रभावी झुंड स्वास्थ्य प्रबंधन की स्थापना और निर्देशित के रूप में सभी रसायनों और पशु चिकित्सा दवाओं का उपयोग कर।

1. प्राथमिक स्वास्थ्य

दूध का उत्पादन करने वाले जानवरों को स्वस्थ रहने की आवश्यकता है और एक प्रभावी स्वास्थ्य देखभाल कार्यक्रम होना चाहिए।

अच्छी डेयरी फार्म प्रथाओं	इन उपायों का उद्देश्य	अच्छा डेयरी फार्मिंग अभ्यास प्राप्त करने के उपाय
रोग के प्रतिरोध के साथ झुंड की स्थापना करें	झुंड रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएं & तनाव कम करें	<ul style="list-style-type: none">स्थानीय पर्यावरण और खेती प्रणाली के अनुकूल नस्लों और जानवरों को चुनेंप्रबंधन कौशल, स्थानीय परिस्थितियों और भूमि, बुनियादी ढांचे, फीड, और अन्य आदानों की उपलब्धता के आधार पर झुंड के आकार और स्टॉकिंग दर का निर्धारणस्थानीय पशुस्वास्थ्य अधिकारियों द्वारा अनुशंसित या अपेक्षित सभी पशुओं का टीका करण करें
डेयरी फार्म पर बीमारी के प्रवेश को रोकें	डेयरी फार्म जैव विविधता बनाए रखें जानवरों को स्वस्थ रखें अंतरराष्ट्रीय / राष्ट्रीय / क्षेत्रीय पशु आंदोलन और रोग नियंत्रण के साथ अनुपालन	<ul style="list-style-type: none">केवल ज्ञात स्वास्थ्य स्थिति (झुंड और व्यक्तिगत पशु दोनों) के जानवर खरीदें और संकेत दिए जाने पर संगरोध का उपयोग करते हुए डेयरी फार्म में अपने परिचय को नियंत्रित करेंडेयरी फार्म में पशुपरिवहन सुनिश्चित करें और बीमारी का परिचय न देंसमीपवर्ती भूमि और पड़ोसियों से जोखिमों की निगरानी करें और सुरक्षित सीमाएं रखेंजहां संभव हो, लोगों और वन्य जीवों के डेयरी फार्म तक पहुंच सीमित करेंजगह में एक वर्मिन नियंत्रण कार्यक्रम है

		<ul style="list-style-type: none"> • किसी ज्ञात स्रोत से केवल स्वच्छ उपकरण का उपयोग करें
एक प्रभावी झुंड स्वास्थ्य प्रबंधन करें कार्यक्रम	जानवरों की बीमारी का पता लगाएं। जानवरों में बीमारी को फैलने से रोकें खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करें। ट्रेसबिलिटी सुनिश्चित करें।	<ul style="list-style-type: none"> • एक पहचान प्रणाली का उपयोग करें जो सभी जानवरों को जन्म से मृत्यु तक व्यक्तिगत रूप से पहचानने की अनुमति देता है • डेयरीफार्म की जरूरतों का पूरा करने से बचाव पर केंद्रित एक प्रभावी झुंड स्वास्थ्य प्रबंधन कार्यक्रम विकसित करना • बीमारी के लक्षणों के लिए नियमित रूप से जानवरों की जाँच करें • बीमार जानवरों को जल्दी और उचित तरीके से भाग लेना चाहिए • बीमार जानवरों को अलग रखें • इलाज के तहत बीमार जानवरों और जानवरों से अलग दूध • सभी उपचारों के लिखित रिकॉर्ड रखें और उपचारित पशुओं की उचित रूप से पहचान करें • पशुओं के रोगों का प्रबंधित करें जो सार्वजनिक स्वास्थ्य को प्रभावित कर सकते हैं
निर्देशित के रूप में सभी रासायनिक और पशुचिकित्सा दवाओं का उपयोग करें	दूध में रासायनिक अवशेषों की घटना को रोकें	<ul style="list-style-type: none"> • केवल प्रासंगिक कानून के तहत आपूर्ति और उपयोग के लिए अनुमोदित रसायनों का उपयोग करें • निर्देशों के अनुसार रसायनों का उपयोग करें, खुराक की सावधानी पूर्वक गणना करें और उचित रोक अवधि का पालन करें • केवल पशुचिकित्सकों द्वारा निर्धारित पशुचिकित्सा दवाओं का उपयोग करें • रसायनों और पशुचिकित्सा दवाओं को सुरक्षित रूप से स्टोर करें और उन्हें जिम्मेदारी से निपटान करें

दूध की स्वच्छता:

अधिकांश छोटे पैमाने पर डेयरी उत्पादक अपने जानवरों को हाथ से दूध निकालते हैं, अक्सर दूध छोड़ने के लिए बछड़े की उपस्थिति में। जहां पर्याप्त श्रम उपलब्ध है, हाथ से दूध देने से न्यूनतम पूंजी निवेश, उपकरण रखरखाव और सफाई के साथ दूध निकासी की अनुमति मिलती है। कई समाजों में, दूध देने का काम पारंपरिक रूप से महिलाओं द्वारा किया जाता है, लेकिन महिलाओं को कुछ देहाती और मिश्रित कृषि समुदायों में दूध देने से रोक दिया जाता है। आधुनिकीकरण के साथ, इन दुहने वाले रीति-रिवाजों को खो दिया जा रहा है। मध्यम से बड़े डेयरी फार्म, जहां बेहतर डेयरी नस्लों का उपयोग किया जाता है, दूध देने वाली मशीनों के साथ दूध जानवरों के लिए यह अधिक सामान्य और सुविधाजनक है। दूध देने की विधि (हाथ या मशीन) के बावजूद, दूध देने के दौरान और बाद दूध के

दूषित होने से बचना महत्वपूर्ण है। दुग्ध स्वच्छता के लिए अच्छी डेयरी खेती प्रथाओं सुनिश्चित कर रहे हैं कि दूध देने वाली दिनचर्या जानवरों को घायल नहीं करती है या दूध में संदूषक नहीं लाती है। दूध देने को हाइजीनिक परिस्थितियों में किया जाता है और उस दूध को दूध देने के बाद ठीक से संभाला जाता है।

2. दूध स्वच्छता:

दूध जानवरों से निकाला जाना चाहिए और स्वच्छ परिस्थितियों में संग्रहीत किया जाना चाहिए। दूध को प्राप्त करने और संग्रहीत करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण उपयुक्त और अच्छी तरह से बनाए रखा जाना चाहिए।

अच्छी डेयरी फार्म प्रथाओं	इन उपायों का उद्देश्य	अच्छा डेयरी फार्मिंग अभ्यास प्राप्त करने के उपाय
सुनिश्चित करें कि हाइजीनिक परिस्थितियों में दूध निकालें	स्वच्छ परिस्थितियों में जानवरों से दूध निकालें	सुनिश्चित करें कि आवास का वातावरण हर समय स्वच्छ हो। सुनिश्चित करें कि दूध देने का क्षेत्र साफ रखा जाए। सुनिश्चित करें कि दूध देने वाले बुनियादी स्वच्छता नियमों का पालन करें। सुनिश्चित करें कि दूध देने वाले उपकरण को साफ किया जाता है और, जब आवश्यक हो, प्रत्येक दूध देने के बाद कीटाणुरहित सुनिश्चित करें कि दूध को ठंडा किया जाए या प्रसंस्करण के लिए दिया जाए।
सुनिश्चित करें कि पशुओं से दूध प्राप्त करने के बाद दूध को ठीक से संभाला जाए	दूध के खराब होने को कम करें। हाइजीनिक परिस्थितियों में दूध को रेफ्रिजरेट और स्टोर करें।	निर्दिष्ट समय के भीतर प्रसंस्करण के लिए दूध को ठंडा या वितरित किया जाता है। सुनिश्चित करें कि दूध का भंडारण क्षेत्र साफ सुथरा हो। सुनिश्चित करें कि दूध भंडारण उपकरण निर्दिष्ट तापमान पर दूध रखने के लिए पर्याप्त है। सुनिश्चित करें कि दूध संग्रहण उपकरण को साफ किया जाए और जब आवश्यक हो, प्रत्येक दूध संग्रह के बाद साफ किया जाए। थोक दूध संग्रह के लिए अबाधित पहुंच सुनिश्चित करें।

पोषण (चारा और पानी):

एक डेयरी पशु का स्वास्थ्य और उत्पादकता, साथ ही उसके दूध की गुणवत्ता और सुरक्षा, काफी हद तक सही चारा और पानी उपलब्ध कराने पर निर्भर करती है। डेयरी पशुओं की फीड और पोषक तत्वों की आवश्यकताएं शारीरिक अवस्था, दूध उत्पादन स्तर, आयु, लिंग, शरीर की स्थिति, शरीर का वजन, वजन बढ़ाना, स्वास्थ्य की स्थिति, गतिविधि का स्तर और व्यायाम, जलवायु और मौसम जैसे कारकों पर निर्भर करती हैं। पशुओं को खिलाना एक बड़ी चुनौती है। फीड की उपलब्धता में मौसमी उतार-चढ़ाव के कारण यह चुनौती और भी बड़ी है। जब निर्माता स्थानीय रूप से उपलब्ध फीड संसाधनों पर भरोसा नहीं कर सकते हैं, तो डेयरी जानवरों का भक्षण अधिक महंगा हो सकता है। छोटे पैमाने पर डेयरी उत्पादकों द्वारा उपयोग की जाने वाली फीडिंग विधियां चराई हैं, जिनमें काफी बड़े क्षेत्रों की आवश्यकता होती है। टेदरिंग, आदिय और स्टाल या पेन फीडिंग, जिसमें अधिक श्रम इनपुट की आवश्यकता होती है। जब पूरक प्रदान किए जाते हैं, तो उन्हें या तो पूरे झुंड में या व्यक्तिगत जानवरों को खिलाया जाता है।

है। डेयरी पशु दूध उत्पादन और गर्भावस्था के लिए बड़ी मात्रा में पानी का सेवन करते हैं। पानी तक पहुंच इसलिए दूध उत्पादन पर बहुत प्रभाव डालती है।

“पोषण के लिए अच्छी डेयरी कृषि पद्धतियां स्थायी स्रोतों से फीड और पानी की आपूर्ति को सुरक्षित कर रही हैं। उपयुक्त मात्रा और गुणवत्ता के फीड और पानी की आपूर्ति सुनिश्चित करना फीड की भंडारण स्थितियों को नियंत्रित करना और खेत में लाए गए फीडस्टफ की ट्रेसबिलिटी सुनिश्चित करना।

3. पोषण (फीड और पानी)

जनवरों को उपयुक्त गुणवत्ता और सुरक्षा के उत्पादों के साथ खिलाया और पानी पिलाया जाना चाहिए।

अच्छी डेयरी फार्म प्रथाओं	इन उपायों का उद्देश्य	अच्छा डेयरीफार्मिंग अभ्यास प्राप्त करने के उपाय
स्थायी स्रोतों से सुरक्षित फीड और पानी की आपूर्ति	पर्याप्त चारा और पानी दें। पर्यावरण पर डेयरी फीड उत्पादन के संभावित प्रभाव को सीमित करें।	अच्छी गुणवत्ता वाले फीड से पशुओं का स्वस्थ रखना। रासायनिक संदूषण से पानी की आपूर्ति और पशु चारा सामग्री को संरक्षित करें। खेती की प्रथाओं के कारण रासायनिक संदूषण से बचें।
सुनिश्चित करें कि पशु चारा और पानी उपयुक्त मात्रा और गुणवत्ता वाले हों	माइक्रोबायोलॉजिकल या टॉक्सिन संदूषण या निषिद्ध फीड सामग्री के अनपेक्षित उपयोग को रोकें या रासायनिक तैयारी के साथ दूषित अच्छी गुणवत्ता वाले फीड से पशुओं को स्वस्थ रखना।	पशुओं की पोषण संबंधी जरूरतों को पूरा करना सुनिश्चित करें। सुनिश्चित करें कि डेयरी पशुओं को खिलाया जानेवाला चारा उद्देश्य के लिए फिट है और यह उनके दूध या मांस की गुणवत्ता या सुरक्षा को नकारात्मक रूप से प्रभावित नहीं करेगा। सुनिश्चित करें कि उपयुक्त गुणवत्ता वाला पानी उपलब्ध कराया गया है और आपूर्ति नियमित रूप से जाँच और रख रखाव की जाती है। रसायनों और फीड सामान को संभालने के लिए विभिन्न उपकरणों का उपयोग करें। सुनिश्चित करें कि रसायनों का उपयोग चारागाहों और चारा फसलों पर उचित रूप से किया जाता है। केवल पशु फीड या पशु फीड के घटकों के

		उपचार के लिए अनुमोदित रसायनों का उपयोग करें।
फीड की भंडारण स्थितियों को नियंत्रित करें	फीड की भंडारण स्थितियों को नियंत्रित करें	अलग-अलग प्रजातियों के लिए अलग-अलग फीड्स। फीड खराब होने या संदूषण से बचने के लिए उचित भंडारण की स्थिति सुनिश्चित करें। फफूंदी या उप-मानक फीड को अस्वीकार करें।
फीडस्टफ की ट्रेसबिलिटी सुनिश्चित करें	डेयरी पशुओं को खिलाए जाने वाले फीड की गुणवत्ता आपूर्तिकर्ता या किसान द्वारा आश्वासन दिया जाता है। डेयरी पशुओं के लिए अनुपयुक्त फीड का उपयोग रोकें।	जहां संभव हो, स्रोत पशु को आपूर्तिकर्ताओं से अनुमोदित गुणवत्ता आश्वासन कार्यक्रम की जगह पर चारा देना चाहिए। डेयरी खेत पर प्राप्त सभी फीड या फीड सामग्री के रिकॉर्ड रखें।

पशु कल्याण:

पशु कल्याण डेयरी फार्म पर डेयरी जानवरों के लिए समझदार और संवेदनशील पशुपालन प्रथाओं का अनुप्रयोग है। इन प्रथाओं को न केवल दुग्ध उत्पादक पशुओं पर लागू किया जाना चाहिए, बल्कि पालन इकाइयों में युवा स्टॉक, प्रतिस्थापन और नर भी शामिल होने चाहिए। पशु कल्याण मुख्य रूप से जानवरों की भलाई से संबंधित है। डेयरी फार्मिंग प्रथाओं का उद्देश्य जानवरों को भूख, प्यास और कुपोषण से मुक्त रखना चाहिए; असुविधा सेय दर्द, चोट और बीमारी सेय भय से और पशु व्यवहार के अपेक्षाकृत सामान्य पैटर्न में संलग्न करने के लिए

जानवरों को निम्नलिखित पांच स्वतंत्रता 'के अनुसार रखा जाना चाहिए:

- प्यास, भूख और कुपोषण से मुक्ति
- बेचैनी से मुक्ति
- दर्द, चोट और बीमारी से मुक्ति
- भय से मुक्ति
- पशु व्यवहार के अपेक्षाकृत सामान्य पैटर्न में संलग्न होने की स्वतंत्रता

अच्छी डेयरी फार्म प्रथाओं	इन उपायों का उद्देश्य	अच्छा डेयरी फार्मिंग अभ्यास प्राप्त करने के उपाय
सुनिश्चित करें कि जानवर प्यास,	स्वस्थ, उत्पादक जानवर	हर दिन सभी जानवरों के लिए पर्याप्त चारा और पानी दें।

<p>भूख और कुपोषण से मुक्त हैं</p>		<p>पर्याप्त पानी, चारा और चारे की आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए स्टॉकिंग दरों और / या पूरक फीडिंग कोसमायोजित करें। जहरीले पौधों और अन्य हानिकारक पदार्थों से जानवरों की रक्षा करें। नियमित रूप से जाँच और रखरखाव के लिए अच्छी गुणवत्ता की पानी की आपूर्ति प्रदान करें।</p>
<p>सुनिश्चित करें कि जानवर असुविधा से मुक्त हों</p>	<p>अत्यधिक जलवायु परिस्थितियों के खिलाफ जानवरों का संरक्षण एक सुरक्षित वातावरण प्रदान करें</p>	<p>अवरोधों और खतरों से मुक्त होने के लिए इमारतों और हैंडलिंग सुविधाओं को डिजाइन और निर्माण करना। पर्याप्त स्थान भत्ते और स्वच्छ बिस्तर प्रदान करें। प्रतिकूल मौसम की स्थिति और उसके परिणामों से जानवरों की रक्षा करें। रखे गए जानवरों को पर्याप्त वेंटिलेशन प्रदान करें। आवास और पशु यातायात क्षेत्रों में उपयुक्त फर्श और फुटिंग प्रदान करें। लोडिंग और अनलोडिंग के दौरान जानवरों को चोट और संकट से बचाएं और परिवहन के लिए उपयुक्त स्थिति प्रदान करें।</p>
<p>सुनिश्चित करें कि जानवर दर्द, चोट और बीमारी से मुक्त हों</p>	<p>न्यायोचित और मानवीय कार्य अच्छे स्वच्छता की स्थिति दर्द, चोट और बीमारी की रोकथाम दर्द, चोट और बीमारी का शीघ्र उपचार बुरी तरह से घायल या असाध्य रोग ग्रस्त जानवर मनुष्यों द्वारा नष्ट कर दिए गए</p>	<p>जगह में एक प्रभावी झुंडस्वास्थ्य प्रबंधन कार्यक्रम रखें और नियमित रूप से जानवरों का निरीक्षण करें। अनावश्यक कदर्द का कारण बनने वाली प्रक्रियाओं और प्रथाओं का उपयोग न करें। उचित बर्thing और विनिंग प्रथाओं का पालन करें। युवा डेयरी पशुओं के विपणन के लिए उपयुक्त प्रक्रियाएँ करें। आलस्य से बचाव करें। नियमित रूप से दूध देने वाले पशु। खराब दूध देने की प्रथाओं से बचें क्योंकि वे डेयरी पशुओं को घायल कर सकते हैं।</p>

		जब जानवरों को डेयरी में सुव्यवस्थित करना होता है, ता'अनावश्यक तनाव या दर्द से बचें।
सुनिश्चित करें कि जानवर भय से मुक्तहों	जानवरों और लोगों की सुरक्षा।	डेयरी फार्म इन्फ्रास्ट्रक्चर और झुंडप्रबंधन दिनचर्या विकसित करते समय पशु व्यवहार पर विचार करें। सक्षम स्टॉक हैंडलिंग और प्रबंधन कौशल और उचित प्रशिक्षण प्रदान करें। स्टॉक हैंडलिंग के लिए उपयुक्त सुविधाओं और उपकरणों का उपयोग करें।
सुनिश्चित करें कि जानवर जानवरों के व्यवहार के अपेक्षाकृत सामान्य पैटर्न में संलग्न हो सकते हैं	पशुओं कोआवागमन की स्वतंत्रता। पसंदीदा व्यवहार और अन्य व्यवहारों का संरक्षित करें, जैसे कि पसंदीदा नींद की स्थिति।	झुंड प्रबंधन प्रक्रियाएं एंकरेंजो जानवरों के आराम और सामाजिक व्यवहार से अनावश्यक रूप से समझौता नहीं करती हैं

वातावरण:

डेयरी क्षेत्र की पर्यावरणीय चिंताओं में भूमि क्षरण (जैसे, अतिवृष्टि), जलवायु परिवर्तन, वायु प्रदूषण, जल की कमी, जल प्रदूषण, और जैव विविधता के नुकसान पर प्रभाव शामिल हैं। डेयरी उत्पादन ग्रीनहाउस गैस उत्सर्जन का एक महत्वपूर्ण स्रोत है, विशेष रूप से कार्बन डाइऑक्साइड (CO₂), मीथेन (CH₄) और नाइट्रस ऑक्साइड (N₂O)। पशुधन आवास सुविधाओं और खराब खाद प्रबंधन से अमोनिया (NH₃) उत्सर्जन भी दुनिया भर के देशों में चिंता का कारण है। पर्यावरण के लिए अच्छी डेयरी फार्मिंग प्रथाएं पर्यावरण की दृष्टि से टिकाऊ कृषि प्रणाली को लागू कर रही हैं एक उपयुक्त अपशिष्ट प्रबंधन प्रणाली होना और यह सुनिश्चित करते हुए कि डेयरी फार्मिंग प्रथाओं का स्थानीय पर्यावरण पर प्रतिकूल प्रभाव नहीं पड़ता है। सामाजिक-आर्थिक प्रबंधनरु सामाजिक जिम्मेदारी और आर्थिक स्थिरता अच्छे डेयरी फार्मिंग अभ्यास के अभिन्न अंग हैं, क्योंकि वे खेती के उद्यम के लिए दो प्रमुख जोखिमों को संबोधित करते हैं। मानव संसाधन और वित्तीय प्रबंधन उद्यम की स्थिरता सुनिश्चित करते हैं।

डेयरी फार्मों के सामाजिक-आर्थिक प्रबंधन के लिए अच्छी डेयरी खेती प्रथाओं मानव संसाधनों के प्रभावी और जिम्मेदार प्रबंधन को लागू कर रहे हैं यह सुनिश्चित करना कि कृषि कार्य सुरक्षित और सक्षम तरीके से किए जाएं और इसकी वित्तीय व्यवहार्यता सुनिश्चित करने के लिए उद्यम का प्रबंधन करना।

5. स्थानीय वातावरण:

दुग्ध उत्पादन का प्रबंधनडेयरीफार्म के आसपास के स्थानीय वातावरण के साथ किया जाना चाहिए।

पर्यावरण की दृष्टि से टिकाऊ कृषि प्रणाली को लागू करना	डेयरी फार्मिंग पद्धतियाँ वैधानिक और सामुदायिक अपेक्षाओं	<ul style="list-style-type: none"> कुशलता पूर्वक और निरंतर रूप से पानी और पोषक तत्वों जैसे कृषि आदानों का उपयोग करें।
---	---	--

	को पूरा करती हैं	<ul style="list-style-type: none"> डेयरी फार्मिंग से पर्यावरण प्रदूषकों के उत्पादन को कम करें. प्रतिकूल पर्यावरणीय प्रभावों को कम करने के लिए पशुधन का प्रबंधन करें. ऊर्जा संसाधनों का उचित रूप से चयन और उपयोग करें. डेयरी फार्मपर जैव विविधता को बनाए रखना और ६ या प्रोत्साहित करना.
एक है उपयुक्त अपशिष्ट प्रबंधन प्रणाली।	पर्यावरण पर डेयरी खेती प्रथाओं के संभावित प्रभावका सीमित करें। डेयरी फार्मिंग प्रथाओं प्रासंगिक नियमों का पालन करते हैं।	उपयुक्त रूप से खेत के कचरेको कम करने, पुनरुपयोग या रीसायकलकरण के लिए प्रथाओंकोलागूकरें। पर्यावरणीय प्रभावोंको कम करने के लिए कचरे के भंडारण और निपटान का प्रबंधन करें।
सुनिश्चित करें कि डेयरी फार्मिंग प्रथाओं का स्थानीय पर्यावरण पर प्रतिकूल प्रभाव न पड़े।	स्थानीय पर्यावरणपरदूध उत्पादन के प्रभावको कम करना। डेयरी फार्मिंग की सकारात्मक विप्रस्तुत करें।	स्थानीय पर्यावरण के प्रदूषण से बचने के लिए कृषि और पशुचिकित्सा रसायनों और उर्वरकों का उचित उपयोग करें। सुनिश्चित करेंकिडेयरी संचालन की समग्र उपस्थिति एक ऐसी सुविधा के लिए उपयुक्त है जिसमें उच्च गुणवत्ता वाला दूध प्राप्त होता है।

दूध प्रसंस्करण

दूध एक मूल्यवान पौष्टिक भोजन है जिसमें अल्प शैल्फ-जीवन होता है और सावधानी से निपटने की आवश्यकता होती है। दूध अत्यधिक विनाशकारी है क्योंकि यह सूक्ष्मजीवों की वृद्धि के लिए एक उत्कृष्ट माध्यम है – विशेष रूप से जीवाणु रोगजनकों – जो उपभोक्ताओं में खराब होने और बीमारियों का कारण बन सकते हैं। दूध प्रसंस्करण दिनों, हफ्तों या महीनों के लिए दूध के संरक्षण की अनुमति देता है और खाद्य जनित बीमारी को कम करने में मदद करता है।

दूध की उपयोगिता जीवन को कई दिनों तक बढ़ाया जा सकता है, जैसे कि ठंडा करने की तकनीक के माध्यम से (जो कच्चे दूध की गुणवत्ता को प्रभावित करने की सबसे अधिक संभावना है) या किण्वन। पाश्चराइजेशन एक गर्मी उपचार प्रक्रिया है जो दूध के उपयोग करने योग्य जीवन का विस्तार करती है और संभावित रोगजनक सूक्ष्मजीवों की संख्या को उन स्तरों तक कम करती है जहां वे एक महत्वपूर्ण स्वास्थ्य खतरे का प्रतिनिधित्व नहीं करते हैं। मक्खन, पनीर और घी जैसे लंबे शैल्फ-जीवन के साथ उच्च-मूल्य, केंद्रित और आसानी से परिवहनीय डेयरी उत्पादों में बदलने के लिए दूध को आगे संसाधित किया जा सकता है।

डेयरी उत्पादों के प्रसंस्करण से छोटे पैमाने पर डेयरी उत्पादकों को कच्चा दूध बेचने की तुलना में अधिक नकदी प्राप्त होती है और क्षेत्रीय और शहरी बाजारों तक पहुंचने के बेहतर अवसर मिलते हैं।

दूध की आपूर्ति भी दूध की आपूर्ति में मौसमी उतार-चढ़ाव से निपटने में मदद कर सकती है। प्रसंस्कृत दूध और उत्पादों में कच्चे दूध का परिवर्तन दूध संग्रह, परिवहन, प्रसंस्करण और विपणन में ऑफ-फार्म की नौकरियां पैदा करके पूरे समुदायों को लाभान्वित कर सकता है।

डेयरी श्रृंखला:

डेयरी श्रृंखला दूध और दूध उत्पादों को अंतिम उपभोक्ता तक पहुंचाने में शामिल अभिनेताओं और गतिविधियों को जोड़ती है प्रत्येक गतिविधि के साथ उत्पाद मूल्य में वृद्धि करता है। एक डेयरी श्रृंखला में उत्पादन, परिवहन, प्रसंस्करण, पैकेजिंग और भंडारण शामिल हो सकते हैं। गतिविधियों के लिए इनपुट की आवश्यकता होती है – जैसे कि वित्तपोषण और कच्चे माल – जो मूल्य जोड़ने और उपभोक्ताओं को डेयरी उत्पादों को परिवहन करने के लिए नियोजित होते हैं। श्रृंखला के प्रत्येक अभिनेता को उत्पाद को न्यूनतम संभव लागत पर अधिकतम जोड़ा मूल्य देना चाहिए। एक कुशल, स्वच्छ और आर्थिक डेयरी श्रृंखला की स्थापना एक गंभीर चुनौती है। इसके कारणों में से हैं:

- डेयरी उत्पादित दूध की थोड़ी मात्रा और उत्पादन स्थलों की सुस्ती के कारण व्यवहार्य दूध संग्रह और परिवहन प्रणाली स्थापित करने में कठिनाइयाँ
- दूध की आपूर्ति की मौसमय
- खराब परिवहन बुनियादी ढांचाय
- दूध संग्रह और प्रसंस्करण में प्रौद्योगिकी और ज्ञान की कमी
- कच्चे दूध की खराब गुणवत्ता
- उत्पादन साइटों से प्रसंस्करण इकाइयों और उपभोक्ताओं के लिए दूरी
- शीतलन सुविधाओं की स्थापना में कठिनाइयों।



डेयरी फार्मिंग किसानों और उनके व्यापक सांप्रदायिक संबंधों को आर्थिक और सामाजिक लाभ प्रदान करती है। अच्छी डेयरी खेती का अभ्यास भी उद्यम को सामाजिक और आर्थिक जोखिमों का प्रबंधन करने में मदद कर सकता है।

<p>मानव संसाधनों के प्रभावी और जिम्मेदार प्रबंधन को लागू करना</p>	<p>सुनिश्चित करें कि व्यक्तिगत कार्यभार टिकाऊ हैं श्रम उत्पादकता में सुधार।</p> <p>डेयरी कर्मचारियों को शोषण से बचाएं।</p> <p>कर्मचारियों, पशुधन और बुनियादी ढांचे के लिए जोखिम सीमित करें।</p> <p>सुनिश्चित करें कि कृषि उद्यम सामाजिक रूप से जिम्मेदार है।</p>	<p>स्थायी काम प्रथाओं को लागू करें।</p> <p>राष्ट्रीय कानूनों और अभ्यास पर आधारित कर्मचारी।</p> <p>मानव संसाधनों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करना, यह सुनिश्चित करना कि उनके काम करने की स्थिति लागू कानूनों और अंतरराष्ट्रीय सम्मेलनों का अनुपालन करती है।</p> <p>सुनिश्चित करें कि डेयरी फार्मिंग में काम करने का माहौल प्रासंगिक व्यावसायिक स्वास्थ्य और सुरक्षा आवश्यकताओं का अनुपालन करता है।</p>
<p>सुनिश्चित करें कि कृषि कार्य सुरक्षित और सक्षम तरीके से किए गए हैं।</p>	<p>कर्मचारियों, पशुधन और बुनियादी ढांचे के लिए जोखिम सीमित करें।</p>	<p>डेयरी फार्मिंग के कार्यों को करने के लिए उचित प्रक्रिया और उपकरण रखें।</p> <p>काम के लिए उपयुक्त कर्मचारियों को प्रेरित और प्रशिक्षित / प्रशिक्षित करना।</p> <p>सुनिश्चित करें कि कर्मचारी अपने कार्यों को सक्षम रूप से करें।</p> <p>प्रशिक्षण, सलाह और हस्तक्षेप के लिए सक्षम लोगों को चुनें।</p>
<p>अपनी वित्तीय व्यवहार्यता सुनिश्चित करने के लिए उद्यम का प्रबंधन करें।</p>	<p>लाभप्रदता में सुधार उद्यम की वित्तीय व्यवहार्यता के लिए जोखिमों को सीमित करें।</p>	<p>वित्तीय प्रबंधन प्रणालियों को लागू करें।</p> <p>कृषि प्रथाओं को अपनाएं जो उद्यम की उत्पादकता और / या लाभप्रदता लक्ष्यों में योगदान करते हैं।</p> <p>वित्तीय जोखिमों के प्रबंधन के लिए आगे की योजना बनाएं।</p>

भारत में पोल्ट्री मांस उद्योग

पोल्ट्री, जो भारत में एक पिछवाड़े की गतिविधि के रूप में शुरू हुई थी, पिछले तीन दशकों में एक क्रांतिकारी बदलाव आया है। भारत में अंडे का तीसरा सबसे बड़ा उत्पादक और दुनिया में पोल्ट्री मांस का चौथा सबसे बड़ा उत्पादक है, जो प्रति वर्ष 50 बिलियन से अधिक अंडे और लगभग 4.7 बिलियन किलो पोल्ट्री मांस का उत्पादन करता है। भारत में, प्रति व्यक्ति पोल्ट्री मांस की औसत खपत 4.5 किलोग्राम अनुमानित है। WHO (वर्ल्ड हेल्थ ऑर्गनाइजेशन) के अनुसार, 125 अंडों के विश्व औसत के मुकाबले 10.50 किलोग्राम और अंडे की 66 की खपत की सिफारिश की गई है। पोल्ट्री उद्योग का वर्तमान आकार अंडे देने वाले पक्षी और ब्रायलर के 1,00,000 करोड़ रुपये का अनुमानित है। भारत में, अभी भी लगभग 95 प्रतिशत चिकन की खपत जीवित पक्षियों की है, जबकि विकसित देशों के मामले में 90 प्रति से ऊपर है। खपत का प्रतिशत चिकन है।

खुदरा दुकानों पर मांस खाद्य सुरक्षा

सुरक्षित भोजन का उत्पादन उपभोक्ताओं के लिए अच्छा है – और व्यवसाय के लिए अच्छा है। जब तक भोजन आपकी रसोई में पहुंचता है, तब तक मांस और मुर्गी पालन उद्योग के सदस्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए कई कार्रवाई कर चुके होते हैं। सरकारी निरीक्षक भी नियमों के अनुपालन को सत्यापित करने के लिए मांस और पोल्ट्री प्रसंस्करण की देखरेख करते हैं। हालांकि, यह आवश्यक है कि भोजन तैयार करने वाले लोग मेज पर सभी तरह से सुरक्षा बनाए रखने के लिए कदम उठाएं। सुरक्षित-हैंडलिंग विधियों का अभ्यास करने से खाद्य जनित बीमारी के जोखिम को कम किया जा सकता है और आपके परिवार को स्वस्थ रखा जा सकता है।

खुदरा दुकान पर

1. हमेशा ताजा मीट और पोल्ट्री उत्पाद ही खरीदें।
2. मांस और पोल्ट्री उत्पादों को स्पर्श करने के लिए ठंडा महसूस करना चाहिए। गर्म महसूस करने वाले उत्पादों को न खरीदें, क्योंकि यह इंगित करता है कि उत्पाद को उचित तापमान पर संग्रहीत नहीं किया गया है।
3. अपने शॉपिंग कार्ट में अन्य कच्चे उत्पादों पर रस को रोकने के लिए प्लास्टिक बैग में उत्पादों को रखें। युक्तिरू यदि प्लास्टिक के बैग आपके किराने के मांस काउंटर पर उपलब्ध नहीं हैं, तो उत्पादन अनुभाग में कुछ अतिरिक्त बैग उठाएं या घर से अपना खुद का लाने पर विचार करें।
4. ऐसे पैकेज चुनें जो कसकर लपेटे गए हों और जिनमें कोई आंसू या पंचर न हों। सुनिश्चित करें कि पैकेजों में अत्यधिक तरल नहीं है, जो तापमान के दुरुपयोग या अत्यधिक भंडारण का संकेत हो सकता है। वैक्यूम-पैक उत्पादों के लिए, सुनिश्चित करें कि सील टूट नहीं गई है और पैकेज लीक नहीं हो रहा है।
5. मीट और पोल्ट्री उत्पादों को विक्रय तिथि से खरीदें। यदि आप बेचने या बेचने की तारीख से एक या दो दिन के भीतर मांस और पोल्ट्री उत्पाद खरीदते हैं, तो तुरंत उत्पाद तैयार करें या फ्रीज करें।

भंडारण

1. फ्रिज का तापमान 40 डिग्री एफ या उससे नीचे होना चाहिए, ताकि खाद्य पदार्थ प्खतरे के क्षेत्र से बाहर रहें। खाद्य पदार्थों को ठंडा रखने से बैक्टीरिया का विकास बाधित होगा।
2. जितना संभव हो सके खरीद के बाद ताजा मांस और पोल्ट्री उत्पादों को फ्रिज या फ्रीज करें। यदि उत्पादों को घर पर लाने में तीस मिनट से अधिक समय लगता है, तो उन्हें पोर्टेबल आइस चेस्ट या कूलर में ठंडा रखें।

3. फ्रीजर पेपर या प्लास्टिक फ्रीजर बैग का उपयोग करके फ्रीजर भंडारण के लिए कसकर मांस और पोल्ट्री उत्पादों को फिर से लपेटें (यदि एक सप्ताह के भीतर तैयार किया जाता है तो मूल पैकेजिंग में उत्पादों को रखा जा सकता है)।

4. मीट और पोल्ट्री उत्पादों को रेफ्रिजरेट करते समय पैकेज को मीट डिब्बे में या फ्रिज के सबसे ठंडे हिस्से में रखें। 5. जब प्रशीतित किया जाता है, तो एक ट्रे पर या प्लास्टिक भंडारण कंटेनर के अंदर मांस ६ पोल्ट्री पैकेज रखें ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि रस अन्य खाद्य पदार्थों पर लीक न हो।

तैयारी

1. कमरे के तापमान पर जमे हुए मांस और पोल्ट्री उत्पादों को डीफ्रॉस्ट न करें। डिफ्रॉस्टिंग के दौरान उत्पादों को ठंडा रखना बैक्टीरिया को बढ़ने से रोकने की कुंजी है।

2. माइक्रोवेव डिफ्रॉस्टिंग के तुरंत बाद हमेशा ताजे मांस और पोल्ट्री उत्पादों को पकाएं। माइक्रोवेव डिफ्रॉस्टिंग के दौरान, यादृच्छिक क्षेत्रों को कभी-कभी खाना बनाना शुरू हो जाएगा, जिससे हानिकारक बैक्टीरिया के पनपने के लिए तापमान आसानी से पर्याप्त हो जाएगा।

3. ठंडे पानी में मांस या पोल्ट्री उत्पादों को डीफ्रॉस्ट करने के लिए, मूल पैकेजिंग को न हटाएं। सुनिश्चित करें कि पैकेज एयरटाइट हो या उत्पाद को पूरी तरह से ठंडे पानी में डुबोने से पहले लीक-प्रूफ बैग में डाल दिया जाए, जिससे पानी को हर 30 मिनट में बदल दिया जाए ताकि वह डीफ्रॉस्ट करता रहे। नोटरू माइक्रोवेव में या ठंडे पानी की विधि से डीफ्रॉस्ट किए गए खाद्य पदार्थों को फिर से ठंड से पहले पकाया जाना चाहिए, क्योंकि वे 40 एफ से अधिक तापमान पर रखे जा सकते हैं।

4. मांस और मुर्गी के संपर्क के बाद सभी बर्तन, काटने वाली सतहों और काउंटरों को गर्म, साबुन के पानी से धोएं। यदि संभव हो, तो ताजा मांस और पोल्ट्री उत्पादों के लिए एक अलग कटिंग बोर्ड का उपयोग करें।

5. मांस और अन्य ताजे खाद्य पदार्थों को संभालने से पहले और बाद में गर्म, साबुन के पानी से अच्छी तरह से हाथ धोएं।

6. ताजा मांस और मांस के रस को अन्य खाद्य पदार्थों से दूर रखें, दोनों रेफ्रिजरेटर में और तैयारी के दौरान।

7. पके हुए खाद्य पदार्थों को कभी भी उसी थाली, बोर्ड या ट्रे पर न रखें जिसमें ताजे मीट या मुर्गे हों।

खाना बनाना

1. किसी भी हानिकारक बैक्टीरिया को खत्म करने के लिए सुझाए गए आंतरिक तापमान पर सभी मांस और पोल्ट्री उत्पादों को पकाएं जो उत्पाद में हो सकते हैं (विशिष्ट समय के लिए उत्पाद अनुभाग देखें)।

2. यह सुनिश्चित करने के लिए थर्मामीटर का उपयोग करें कि मीट और पोल्ट्री को उनके उचित तापमान पर पकाया जाता है। 3. जब ग्रिलिंग मांस या पोल्ट्री उत्पादों, ताजा और पकाया उत्पादों के परिवहन के लिए अलग प्लेट का उपयोग करें।

4. धीमी कुकर में पकाया गया मांस और मुर्गी तब तक सुरक्षित तापमान पर रहेगा जब तक कुकर चल रहा है। क्रॉक पॉट से सीधी गर्मी, कसकर ढंके कंटेनर के भीतर बनाई गई लंबी खाना पकाने और भाप बैक्टीरिया को नष्ट करने और धीमी कुकर को खाना पकाने के लिए सुरक्षित प्रक्रिया बनाने में मदद करती है।

5. ओवन में जमे हुए मांस या पोल्ट्री को स्टोव पर पकाने के लिए सुरक्षित है, या पहले इसे डीफ्रॉस्ट किए बिना ग्रिलेय खाना पकाने का समय लगभग 50 प्रतिशत अधिक हो सकता है। जमे हुए मांस या पोल्ट्री उत्पादों को धीमी कुकर में न पकाएं।

चिलिंग

1. एक उथले कवर कंटेनर और सर्द में सभी बचे हुए स्टोर। चिलिंग जल्दी बैक्टीरिया को बढ़ने से रोकता है।
2. द्रुतशीतन प्रक्रिया को तेज करने के लिए, बड़ी मात्रा में छोटे हिस्से में विभाजित करें या उथले कंटेनर में भोजन को फैलाएं।
3. भोजन को रेफ्रिजरेटर या फ्रीजर में कसकर पैक न करें क्योंकि उचित वायु प्रवाह प्रत्येक डिब्बे के लिए सुझाए गए तापमान को बनाए रखने में मदद करता है।
4. प्जब संदेह में हो, तो इसे बाहर फेंक दोष सिद्धांत का पालन करें जब एक बचे हुए उत्पाद को खाने के लिए सुरक्षित है का मूल्यांकन करें। आम तौर पर, मांस और पोल्ट्री बचे को रेफ्रिजरेटर में तीन से चार दिनों के लिए सुरक्षित रूप से संग्रहीत किया जा सकता है और चार महीने तक जमे हुए रखा जा सकता है।

नोट: गर्भवती महिलाओं, बच्चों, बुजुर्गों और इम्यूनो-कॉम्प्रोमाइज्ड व्यक्तियों में खाद्य जनित बीमारियों के बढ़ने का खतरा बढ़ सकता है जिनके भयानक परिणाम हो सकते हैं। सुरक्षित देखभाल के लिए अतिरिक्त देखभाल की जानी चाहिए।

सुरक्षित हैंडलिंग चिकन

भंडारण

- फ्रिज का समयरू (संपूर्ण, भाग, जमीन या गिबल) 1 से 2 दिन
- फ्रीजर समयरू गुणवत्ता को आश्वस्त करने के लिए, इन टंड दिशानिर्देशों का पालन करेंरू पूरे – 12 महीनेय भागों – 9 महीनेय जमीन – 3 से 4 महीनेय हपइसमजे – 3 से 4 महीने।

खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मांस से निपटने की मूल बातें

खाद्य जनित बीमारी को रोकने के लिए सुरक्षित खाद्य हैंडलिंग, खाना पकाने और भंडारण में कदम आवश्यक हैं। आप हानिकारक बैक्टीरिया को देख, सूंघ या स्वाद नहीं ले सकते, जो बीमारी का कारण बन सकते हैं। भोजन तैयार करने के हर चरण में, भोजन को सुरक्षित रखने के लिए चार चरणों का पालन करें:

- साफ – हाथ और सतहों को अक्सर धोएं।
- अलग – पार संदूषण से बचने के लिए।
- कुक – सही तापमान पर पकाना।
- चिल – तुरंत ठण्डा करना।

खरीदारी

- अपने गैर-पेरिशबल्स का चयन करने के बाद प्रशीतित या जमे हुए आइटम खरीदें।

- कभी भी फटे हुए या लीक हुए पैकेजिंग में मांस या मुर्गी का चयन न करें।
 - भोजन को फ्रिज-बाय, फ्रिज-बाय, या अन्य समाप्ति तिथियों पर न खरीदें। भंडारण जब तापमान 90 ° F (32.2 ° C) से अधिक हो, तो 2 घंटे के भीतर हमेशा खराब होने वाले भोजन को ढंडा करें।
- भंडारण
- एक उपकरण थर्मामीटर के साथ अपने रेफ्रिजरेटर और फ्रीजर के तापमान की जांच करें। रेफ्रिजरेटर 40 ° F (4.4 ° C) या उससे नीचे और फ्रीजर 0 ° F (-17.7 ° C) या नीचे होना चाहिए।
 - कुक या ताजा पोल्ट्री, मछली, जमीन मीट, और 2 दिनों के भीतर विभिन्न मीट फ्रीज करें 3 से 5 दिनों के भीतर अन्य गोमांस, वील, भेड़ का बच्चा या सूअर का मांस।
 - मांस और मुर्गे जैसे नाशपाती भोजन को गुणवत्ता बनाए रखने और मांस के रस को अन्य भोजन पर जाने से रोकने के लिए सुरक्षित रूप से लपेटा जाना चाहिए।
 - अपने मूल पैकेज में मांस और मुर्गी को फ्रीज करते समय गुणवत्ता बनाए रखने के लिए, पैकेज को फॉइल या प्लास्टिक रैप के साथ फिर से लपेटें जो फ्रीजर के लिए अनुशंसित है।
 - डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ अनिश्चित काल तक सुरक्षित रहते हैं जब तक कि वे ढंड के तापमान, या 90 ° F से ऊपर के तापमान के संपर्क में नहीं आते हैं। यदि डिब्बे ठीक दिखते हैं, तो वे उपयोग करने के लिए सुरक्षित हैं। ऐसे डिब्बे त्यागें, जो सड़े हुए, जंग लगे या सूजे हुए हों।

तैयारी

- भोजन को संभालने से पहले और बाद में हमेशा 20 सेकंड तक गर्म पानी और साबुन से हाथ धोएं।
- क्रॉस-दूषित मत करो। कच्चे मांस, मुर्गी पालन, मछली, और उनके रस को अन्य भोजन से दूर रखें। कच्चे मीट काटने के बाद, कटिंग बोर्ड, बर्तन और काउंटरटॉप्स को गर्म, साबुन वाले पानी से धोएं।
- 1 गैलन पानी में 1 बड़ा चम्मच अनसेंटेड, लिक्विड क्लोरीन ब्लीच के घोल का उपयोग करके कटिंग बोर्ड, बर्तन और काउंटरटॉप को साफ किया जा सकता है।
- रेफ्रिजरेटर में एक कवर पकवान में मांस और पोल्ट्री को मेरिनेट करें।

विगलन

- रेफ्रिजरेटररू रेफ्रिजरेटर धीमी, सुरक्षित विगलन की अनुमति देता है। सुनिश्चित करें कि मांस और मुर्गी का रस अन्य भोजन पर टपकता नहीं है।
- ढंडा पानीरू तेज विगलन के लिए, भोजन को लीक-प्रूफ प्लास्टिक की थैली में रखें। ढंडे नल के पानी में डूबा हुआ। हर 30 मिनट में पानी बदलें। पिघलने के तुरंत बाद पकाएं।
- माइक्रोवेव: माइक्रोवेव पिघलना के तुरंत बाद मांस और मुर्गी पकाना।

खाना बनाना

सभी कच्चे बकरी, सूअर का मांस, भेड़ का बच्चा और वील स्टेक, चॉप और रोस्ट को 145 ° F (62.8 °C) के न्यूनतम आंतरिक तापमान पर पकाना, जैसा कि गर्मी स्रोत से मांस को हटाने से पहले एक खाद्य थर्मामीटर से मापा जाता है। सुरक्षा और गुणवत्ता के लिए, मांस को नक्काशी या खपत से पहले कम से कम तीन मिनट के लिए आराम करने की अनुमति दें। व्यक्तिगत पसंद के कारणों के लिए, उपभोक्ता मांस को उच्च तापमान पर पकाने का विकल्प चुन सकते हैं।

- पिसा हुआ मीट: एक खाद्य थर्मामीटर से मापा के रूप में सभी कच्चे जमीन बकरी, सूअर का मांस, भेड़ का बच्चा, और 160 ° F (71.1 71°C) के आंतरिक तापमान पर पकाना।
- पोल्ट्री सभी पोल्ट्री को 165 ° F (73-9 ° C) के आंतरिक तापमान पर पकाएं।



सेवित:

- गर्म भोजन 140 ° F (60 ° C) या गर्म होना चाहिए। ठंडा भोजन 40 ° F (4.4 वतब) या ठंडा होना चाहिए।
- बुफे में भोजन परोसते समय, भोजन को चाफ व्यंजन, धीमी कुकर और वार्मिंग ट्रे के साथ गर्म रखें। बर्फ के कटोरे में व्यंजन घोंसले से भोजन ठंडा रखें या छोटे सेवारत ट्रे का उपयोग करें और उन्हें अक्सर बदलें।
- खराब होने वाले भोजन को कमरे के तापमान पर 2 घंटे से अधिक नहीं छोड़ा जाना चाहिए – 1 घंटा जब तापमान 90 ° F (32°C) से ऊपर हो।

बाचा हुआ मानस भजन:

- यदि तापमान 90 °F (32.2 °C) से अधिक था, तो 2 घंटे से अधिक किसी भी भोजन को कमरे के तापमान पर छोड़ दें।
- भोजन को उथले कंटेनरों में रखें और तुरंत ठंडा करने के लिए फ्रिज या फ्रीजर में रख दें।
- 4 दिनों के भीतर पके हुए बचे का उपयोग करें। • गर्मी को 165 ° F (73.9 ° C) तक छोड़ देता है।

फिर से फ्रीज करें

रेफ्रिजरेटर में खाना पकाने से पहले या बाद में मांस और पोल्ट्री डीफ्रॉस्ट किया जा सकता है। यदि अन्य तरीकों से पिघलाया जाता है, तो फिर से पकाने से पहले पकाना।

कोल्ड स्टोरेज चाटरू ये छोटी, लेकिन सुरक्षित, समय सीमाएं प्रशीतित भोजन को खराब होने या खाने के लिए खतरनाक होने से बचाने में मदद करेंगी। क्योंकि ठंड भोजन को अनिश्चित काल तक सुरक्षित रखती है, अनुशंसित भंडारण समय केवल गुणवत्ता के लिए होता है।