

കശുവണ്ടി സംസ്കരണം

**ഗുണമേന്മയ്ക്ക്
ഒരു
സ്വയം പരിശോധന**



**സി. ഇ. പി. സി. ലബോറട്ടറി
(ദി. കാഷു എക്സ്പോർട്ട് പ്രമോഷൻ കൗൺസിൽ ഓഫ് ഇന്ത്യ)
കാഷു ഭവൻ, കൊല്ലം -1**

കശുവണ്ടി സംസ്കരണം

ഗുണമേന്മയ്ക്ക് ഒരു സ്വയം പരിശോധന

സി. ഇ. പി. സി. ലബോറട്ടറി

(റി. കാഷ്യൂ എക്സ്പോർട്ട് പ്രമോഷൻ കൗൺസിൽ ഓഫ് ഇന്ത്യ)

കാഷ്യൂ ഭവൻ

മുണ്ടയ്ക്കൽ, കൊല്ലം - 1

Quality Improvement
in Cashew Processing

Book 3

കശുവണ്ടി സംസ്കരണശാലകളിലെ
ഗുണമേന്മയുടെ
നവീകരണത്തിനുള്ള മാർഗ്ഗരേഖ

Published by
The Cashew Export Promotion Council of India
Laboratory and Technical Division
Kollam.
Ph: 0474 - 2761003, 2742704

Printed at
The Print Shop, Kollam, Mob : 98 470 740 41

March 2010

Copies of this publication can be had from the Council's Laboratory

ആമുഖം

കശുവണ്ടി സംസ്കരണത്തിന്റെ ഗുണമേന്മയുടെ പ്രസക്തിയെക്കുറിച്ച് ഒരു വിശദീകരണം ആവശ്യമില്ല. ഈ മേഖലയിൽ ആവശ്യമായ ബോധവൽക്കരണം നൽകുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി കൗൺസിൽ ഈ വർഷം പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്ന പുസ്തക പരമ്പരയിൽ മൂന്നാമത്തേതാണിത്. കശുവണ്ടി സംസ്കരണശാലയിലെ മാനേജർ, സൂപ്പർവൈസർ തലത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവരെ ഉദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ളതാണീ ഗ്രന്ഥം. കശുവണ്ടി സംസ്കരണത്തിൽ പരമാവധി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വ ശുചിത്വ പരിപാടികൾ നടത്തേണ്ടതുണ്ട്. നിങ്ങളുടെ സ്ഥാപനത്തിലെ ശുചിത്വവും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വവും സംബന്ധിച്ച കൊച്ചു കാര്യങ്ങൾ പോലും സ്വയം അന്വേഷിച്ചറിയാനും തെറ്റുകൾ തിരുത്താനും സഹായിക്കുന്ന ഒരു മാർഗ്ഗരേഖയാണ് ഈ പുസ്തകം.

- പ്രസാധകർ

ലോകമെമ്പാടുംമുള്ള വികസിതരാജ്യങ്ങളും വികസ്വര രാജ്യങ്ങളും ജനങ്ങളും ഒരുപോലെ നിർബന്ധം പിടിക്കുന്ന ഒരു കാര്യമുണ്ട്. തങ്ങൾ വാങ്ങുന്ന ഏതൊരു ഭക്ഷ്യവസ്തുവിനും നല്ല ഗുണമേന്മയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വവും ഉണ്ടായിരിക്കണം. കശുവണ്ടിയും അതിന് അപവാദമല്ല. നാം സംസ്കരിച്ചെടുക്കുന്നതും കയറ്റി അയക്കുന്നതുമായ കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പിന്റെ ഗുണനിലവാരം താഴ്ന്നതാണെങ്കിൽ വിപണിയിൽ അത് വാങ്ങാൻ ആളെ കിട്ടുകയില്ല. ഒരിക്കൽ വാങ്ങി ഗുണമേന്മ കുറവാണെന്നു ബോധ്യമായാൽ ആ ഉപഭോക്താക്കൾ പിന്നീട് ഒരിക്കലും നമ്മുടെ ചരക്ക് വാങ്ങാൻ കൂട്ടാക്കുകയുമില്ല. അങ്ങനെയൊരു വിദേശനാണുലഭ്യതയിൽ വൻ ഇടിവ് സംഭവിക്കും. കശുവണ്ടി വ്യവസായം തകരും. തൊഴിലാളികൾ തൊഴിൽരഹിതമാകും. കൃഷിക്കാരുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾ കെട്ടിക്കിടക്കും.

അത്തരമൊരവസ്ഥ ഒരിക്കലും ഉണ്ടായിക്കൂടാ. ലോക വിപണിയിൽ മത്സരിക്കാൻ എത്തിയിട്ടുള്ള ഇതരരാജ്യങ്ങളെ പിൻതള്ളികൊണ്ട് നാം മുന്നോട്ടു പോകണം. ശരിയായ ഗുണമേന്മയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വവും നമ്മുടെ കശുവണ്ടിപരിപ്പിന് ഉറപ്പാക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഈ മത്സരത്തിൽ നാം ജയിച്ചു. ഗുണമേന്മയെ നശിപ്പിക്കുന്നതും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വത്തെ ബാധിക്കുന്നതുമായ നിരവധി ഘടകങ്ങളുണ്ട്. കീടനാശിനികളും, സൂക്ഷ്മാണുക്കളും, മാലിന്യങ്ങളും എലി, പാറ്റ, പക്ഷികൾ തുടങ്ങിയവയെയും സംസ്കരണശാലയിലെ ഭക്ഷ്യശുചിത്വ സുരക്ഷിതത്വബോധത്തിന്റെ അഭാവവും ഒക്കെ അതിൽ ചിലതു മാത്രം.

പക്ഷെ, ഈ പ്രശ്നങ്ങളൊക്കെ തരണം ചെയ്യാൻ വലിയ ബുദ്ധിമുട്ടില്ല. അധിക പണച്ചിലവുമില്ല. നമ്മുടെ സംസ്കരണശാലയിൽ നാം തന്നെ നടത്തുന്ന സ്വയം പരിശോധന (സെൽഫ് ഇൻസ്പെക്ഷൻ)യിലൂടെ തന്നെ നമുക്ക് കുറ്റങ്ങളും കുറവുകളും കണ്ടെത്തി പരിഹരിക്കാവുന്നതേയുള്ളൂ. അങ്ങനെ നമുക്ക് കശുവണ്ടി കയറ്റുമതിയിൽ ഒന്നാമൻ എന്ന പദവി നിലനിർത്താം. വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ അവർ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ പരിശോധിച്ച് ഗുണമേന്മ നിശ്ചയിക്കാൻ ധാരാളം സ്ഥാപനങ്ങളുണ്ട്. അത്യന്താധുനിക സൗകര്യങ്ങളുള്ള ഈ ഗവൺമെന്റ് ഏജൻസികളുടെ തീരുമാനം അന്തിമമാണ്. എന്നാൽ നമ്മുടെ സംസ്കരണശാലകളിൽ

കർക്കശമായി നാം സ്വയം പരിശോധന ഏർപ്പെടുത്തുകയാണെങ്കിൽ ഈ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കൊന്നും നമ്മെ കുറ്റപ്പെടുത്താൻ അവസരം ലഭിക്കില്ല. കാരണം, നമ്മുടെ ഉൽപ്പന്നം ഗുണമേന്മയുള്ളതായിരിക്കുമെന്നതുതന്നെ.

പ്രശ്നമേഖലകൾ

പ്രധാനമായും ഏഴു പ്രശ്നമേഖലകളാണ് ഇക്കാര്യത്തിൽ നമ്മുടെ എല്ലാ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണശാലകൾക്കും അഭിമുഖീകരിക്കേണ്ടിവരുന്നത്. ഇവയെ ശ്രദ്ധിക്കാതിരിക്കുകയും കണ്ടുപിടിക്കാതിരിക്കുകയും നിയന്ത്രിക്കാതിരിക്കുകയും ചെയ്താൽ സ്ഥാപനത്തിനുള്ളിൽ അഭിമാനകരമായ ഒരു ഗുണമേന്മ നിലവാരം കെട്ടിപ്പെടുത്തി എടുക്കാനുള്ള നമ്മുടെ ശ്രമങ്ങൾ അബേതകരം.

ആദ്യത്തെ പ്രശ്നക്കാരൻ എലി തന്നെ. സാധാരണയായി പുരയെലിയും ചുണ്ടെലിയും തുരപ്പൻ അഥവാ പന്നിയെലിയുമാണ് ഇക്കാര്യത്തിൽ മുന്മാർ. ഒട്ടനവധി രോഗങ്ങളെയും പരജീവികളെയും വഹിച്ചു കൊണ്ടു നടക്കുന്ന എലി മനുഷ്യനുമായുള്ള അതിന്റെ ജൈവ സാദൃശ്യം മൂലം രോഗത്തെയും പരജീവികളെയും എളുപ്പത്തിൽ മനുഷ്യനിലേയ്ക്ക് സംക്രമിപ്പിച്ചേക്കാൻ ഇടയുണ്ട്. ഇത്തരം രോഗ-പരജീവിവിഭാഗത്തിൽ മാതൃകരമായ വിൽസ്മിൻട്രോം (ലെപ്റ്റോസ്പൈറോസിസ്), സാൽമോണോലോസിസ്, നാടവിര, ട്രൈക്കിനോസിസ് തുടങ്ങിയവയും ഉൾപ്പെടുന്നുണ്ടെന്നു കൂടി അറിയുക. എലികൾ അതിന്റെ കാഷ്ഠവും മുത്രവും മറ്റു മാലിന്യങ്ങളും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലും നിങ്ങളുടെ ചുറ്റുവട്ടങ്ങളിലുമൊക്കെ നിക്ഷേപിക്കുന്നു. കൂടുകൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനും മറ്റും വേണ്ടി അവ സാധന സാമഗ്രികളിലും മറ്റും കരളുകയും ചെയ്യുന്നു. തങ്ങൾ തിന്നുന്നതിനും എത്രയോ ഇരട്ടി ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളാണ് എലികൾ മലിനമാക്കുന്നത്. എലികൾക്കെതിരെ പടപൊരുതാനോ കാവൽ നിൽക്കാനോ നിരീക്ഷിച്ച് വരും വഴി തന്നെ തുരത്താനോ എത്ര എളുപ്പമല്ല. ചിലയിനം എലികൾക്ക് ടെലിഫോൺ കമ്പി കളിലൂടെ ഒരു ബുദ്ധിമുട്ടും കൂടാതെ ഓടി നടക്കാൻ കഴിയും. മറ്റു ചിലവ ദീർഘചാട്ടക്കാരാണ്. പതിനെട്ടടി വരെ നീളത്തിൽ അവ ചാടും. ഒരു പെൻസിൽ കടത്താൻ മാത്രം വലിപ്പമുള്ള ദ്വാരത്തിൽ കൂടി അവ ആഴ്ന്നിറങ്ങും. അവതടി താഴേയ്ക്ക് വീണാലും മരണപ്പെടില്ല; പൊടിയും തട്ടി എണ്ണിറ്റു പോകും. നിലനില്പിനുള്ള ഇവയുടെ കഴിവ് അസാമാന്യമാണ്. മനുഷ്യനെ കബളിപ്പിക്കുന്നതിനു വേണ്ടി തങ്ങളുടെ സാധാരണ സ്വഭാവ

വിശേഷങ്ങൾ തല്ക്കാലത്തേയ്ക്ക് മാറ്റിവെയ്ക്കാനും അവ മടിക്കാറില്ല. ഇവ വളരെ അത്യുല്പാദനശേഷിയുള്ള ജന്തുക്കളാണ്. അതുകൊണ്ട് ഇവയെ സംസ്കരണശാലകളിൽ കടക്കാൻ അനുവദിക്കാതിരിക്കുക. കടന്നാൽ ഇവ പെരുകുന്നതിനെക്കാൾ വേഗത്തിൽ ഇവയെക്കൊണ്ട് ശാലകളിലുള്ള പ്രശ്നങ്ങൾ പെരുകും.

ഇനി പക്ഷികളെക്കുറിച്ച്. പരജീവികളെയും രോഗാണുക്കളെയും വഹിച്ചുകൊണ്ട് നടക്കുന്ന പക്ഷികളും മനുഷ്യരോഗ്യത്തിന് ആപത്കാരികൾ തന്നെ. തുറന്നു കിടക്കുന്ന ജനലിലും വാതിലിലും വിടവിലും കൂടി അവ നിങ്ങളുടെ സംസ്കരണശാലയുടെ ഉള്ളിൽ കടക്കും. അവയുടെ രോഗാണു പുരിതവും മലീമസവുമായ കാഷ്ഠം കൊണ്ട് പക്ഷികൾ നിങ്ങളുടെ ശാലകളും അവിടെ സംസ്കരിച്ച കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പും മലീമസമാക്കുന്നു.

കീടങ്ങളാണ് വീല്ലന്മാരിൽ മൂന്നാമത്തേത്. ചുടും ഈർപ്പവും ഇരുട്ടുമാണ് അവയ്ക്ക് ആവശ്യം. ഒരിക്കൽ അകത്തു കടന്നാൽ എലികളെക്കാലും പക്ഷികളെക്കാളും ശല്യക്കാരാണിവ. പക്ഷെ, സാധാരണയായി അവ അദൃശ്യമായിരിക്കും. പൊടിപടർന്നു കിടക്കുന്നിടത്ത് അവയുടെ സഞ്ചാരത്തിന്റെ പാത തെളിഞ്ഞു കാണാം. കീടങ്ങൾ പതിയിരിക്കുന്ന ഒളി സ്ഥലങ്ങളിലും ഇവയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്താം. ദ്വാരങ്ങൾ, ഭിത്തിയിലെ പൊട്ടലുകൾ, കോവണികളുടെ ചോർപ്പുകൾ, ചതുപ്പുള്ള സ്ഥലങ്ങൾ, പെട്ടിയുടെ അടിഭാഗം, ഉപയോഗിക്കാത്ത ചാക്കുകൾ, മടക്കിവെച്ചിരിക്കുന്ന പേപ്പർ തുടങ്ങിയവയാണ് കീടങ്ങളുടെ പ്രധാനതാവളങ്ങൾ. ഇതിൽ പാറ്റയുടെ കാര്യം എടുത്തു പറയേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. എലികളെപ്പോലെ പാറ്റകൾക്കും പ്രതികൂല സാഹചര്യങ്ങളെ അതിജീവിക്കാൻ ഏറെ കരുത്തുണ്ട്. ഏത് പരിതസ്ഥിതിയോടും ഇണങ്ങിച്ചേർന്ന് ജീവിക്കാനും അവയ്ക്ക് കഴിവുണ്ട്. മുൻതലമുറകളിൽ നിങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച വിഷത്തിന്, പുതിയ തലമുറയിൽ ശക്തമായ പ്രതിരോധശേഷി രൂപപ്പെടുന്നതായും കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇവ എലികളെക്കാളും അത്യുല്പാദനശേഷിയുള്ളവയാണ്. രോഗാവൃതമായ കാലുകൾ കൊണ്ട് പാറ്റകൾ സ്ഥാപനത്തിന്റെ നാനാഭാഗത്തും മാലിന്യം, ജീർണാവശിഷ്ടങ്ങൾ, ബാക്ടീരിയ തുടങ്ങിയവ പരത്തുന്നു. രോഗാണുക്കളെ ശരീരത്തിനകത്തും പുറത്തും വഹിച്ചു കൊണ്ട് നടക്കുന്ന പാറ്റ ഗുരുതരമായ പല രോഗങ്ങളും മനുഷ്യർക്ക് സമ്മാനിക്കുന്നു. വീക്കം, ഭക്ഷ്യവിഷബാധ, ടൈഫോയിഡ് എന്നിവ അവയിൽ ചിലതുമാത്രം. ഇത്തരം കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണമുണ്ടായാൽ അത് തന്നത്താൻ നേരിടാനാണ് നിങ്ങൾ ശ്രമിക്കുക.

പക്ഷെ മികച്ചൊരു കീടനിയന്ത്രണവിദഗ്ദ്ധന്റെ ഉപദേശം സ്വീകരിക്കുകയാണ് അഭികാമ്യം. സ്വയം നിയന്ത്രണത്തിന് ഒരുങ്ങുന്നതിനെക്കുറിച്ചും പരിചയസമ്പന്നനായ ഒരു വ്യക്തിയും സേവനം തേടുകയാണല്ലോ എപ്പോഴും നന്ന്. അധികം ചിലവും വരാൻ ഇടയില്ല. മാത്രവുമല്ല കീടനിയന്ത്രണത്തിന് ഫാക്ടറിയിൽ പരിപാലിച്ചു പോരുന്ന ശുചിത്വപരിപാലന നിർദ്ദേശങ്ങൾ (GMP) തന്നെ ഏറ്റവും അഭികാമ്യം. ഗവൺമെന്റ് ഏജൻസികൾ നിർദ്ദേശിച്ചു വരുന്ന (GMP) ശുചിത്വ പരിപാലന നിർദ്ദേശങ്ങളും മാർഗ്ഗങ്ങളും ഓരോ ഫാക്ടറി ജീവനക്കാരും തൊഴിലാളികളും ദിവസവും അല്ലെങ്കിൽ നിശ്ചിത സമയങ്ങളിൽ നടപ്പിലാക്കുകയാണെങ്കിൽ ഈ പറയുന്ന കീടങ്ങളുടെ ശല്യങ്ങൾ നമുക്ക് പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കാൻ സാധിക്കും.

ലോകത്തുള്ള സകല എലികളെയും കീടങ്ങളെയുംകാൾ കൂടുതൽ ബാക്ടീരിയകളെ ഒരു ചീമുട്ടക്കൂടയിൽ കണ്ടെത്താൻ കഴിയും. എണ്ണത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ എന്നപ്പോലെ തന്നെ കുഴപ്പമുണ്ടാക്കുന്ന കാര്യത്തിലും ബാക്ടീരിയകൾ പിന്നിലല്ല. നേരത്തെ പരാമർശിച്ച എല്ലാ ശല്യക്കാരെക്കൊണ്ടും പ്രതിസന്ധികളാണ് ബാക്ടീരിയകൾ വരുത്തി കൂട്ടുന്നത്. കാരണം അവ അദൃശ്യമാണ്. അതേ സമയം രോഗബാധിതരാക്കാനും കൊല്ലാനും തക്കശക്തിയുണ്ടുതാനും.

ബാക്ടീരിയകളെ അങ്ങനെ പൂർണ്ണമായും നശിപ്പിക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ലെങ്കിലും അവയെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വത്തിലും ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമല്ലാത്ത വിധത്തിലും നിയന്ത്രണ വിധേയമാക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നതാണ്. മറ്റൊരു കീട-ജന്തുക്കളുടെയും കാര്യത്തിൽ എന്നപോലെ ഭക്ഷണം, വെള്ളം, നിശ്ചിത അളവ് ഊഷ്മാവ് എന്നിവയുടെ നിശ്ചിതമായ ഒരു സങ്കലനാവസ്ഥയിൽ മാത്രമേ അവയ്ക്ക് നില നില്പുള്ളൂ. ഇവയോരോന്നിന്റെയും ലഭ്യത അറിഞ്ഞ് നിയന്ത്രിച്ചാൽ തീർച്ചയായും അവയുടെ എണ്ണം നിയന്ത്രിക്കുകയും വർദ്ധനവ് തടയുകയും ചെയ്യാം.

പുപ്പൽ എവിടെയും വളരും - വിശിഷ്ട ഈർപ്പമുള്ളിടത്ത്. ഏതെങ്കിലും ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ പുപ്പലിന്റെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയാൽ അവയിൽ ജീർണ്ണാവസ്ഥയിൽ ആയ പദാർത്ഥങ്ങൾ ധാരാളമായി ഉണ്ടെന്നും അത് സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്ന ചുറ്റുപാടും സാഹചര്യങ്ങളും മേന്മയെ സാരമായി ബാധിക്കുന്നതാണെന്നും മനസ്സി

ലാക്കാം. പുപ്പലുകൾ മനുഷ്യർക്കോ രോഗം ഉണ്ടാക്കും. കശുവണ്ടി പരിപ്പിൽ വളരുന്ന പുപ്പലുകൾ ബാക്ടീരിയകളെക്കൊണ്ടും ദോഷകരമായ ബയോജെവസാന്നിധ്യമാണ്. പുപ്പലുകൾ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ രുചിയും നിറവും മാറ്റുന്നതോടൊപ്പം മനുഷ്യന് ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ വിഷവസ്തുക്കൾ (Mycotoxins) ഉത്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്. ഇത് വളരെ ചെറിയ അളവിൽ പോലും ശരീരത്തിന്റെ പല അവയവങ്ങളെയും രോഗപ്രതിരോധശേഷിയെയും ദോഷകരമായി ബാധിക്കുകയും ക്യാൻസർ, വൃക്കരോഗങ്ങൾ എന്നിവ ഉണ്ടാക്കുകയും ചെയ്യും. ഇതുമൂലം കശുവണ്ടി പരിപ്പ് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നതും വിപണനം നടത്തുന്ന മറ്റു രാജ്യങ്ങളും ആരോഗ്യ സുരക്ഷയെപ്പറ്റി വളരെ ജാഗരൂപരാണ്. അതിനാൽ നാം കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയും വിപണനം ചെയ്യുന്നതുമായ പരിപ്പിന്റെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷിതത്വത്തിൽ ഏറെ ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പിൽ പറ്റിപ്പിടിച്ചിരിക്കുന്ന പുപ്പൽ ചുരണ്ടി കളഞ്ഞതു കൊണ്ടോ കൂട്ടത്തിൽ പുപ്പലു കണ്ട ഏതാനും പരിപ്പുകൾ തെരഞ്ഞ് കണ്ട് പെറുക്കി ദൂരെയെറിഞ്ഞതു കൊണ്ടോ പ്രശ്നം അല്പവും പരിഹരിക്കപ്പെടുന്നില്ല.

ഇതുവരെ വിശദീകരിച്ച ആറു പ്രശ്നമേഖലകളും ഗുണമേന്മയുടെ ഭയാനകമായ എതിരാളികൾ ആണ്. പക്ഷെ ദുരുപയോഗവും അവഗണനയും മൂലം ഉണ്ടാകുന്ന മറ്റൊരപകടവും കൂടി പരാമർശിക്കേണ്ടതുണ്ട്. രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ മൂലമുണ്ടാകുന്ന, ഭക്ഷ്യവസ്തുവിലെ മലീനീകരണമാണത്. മറ്റുള്ളവയെപ്പോലെ ഇതും സർവ്വനാശകമാണ്. എന്നാൽ നിയന്ത്രിക്കാൻ ഏറ്റവും എളുപ്പം ഇവയെയാണ്.

നാം ചർച്ച ചെയ്തതിൽ ഏഴാമത്തെ ഈ പ്രശ്നമേഖല അജ്ഞതയും അശ്രദ്ധയും മൂലം മാത്രം ഉണ്ടാകുന്നതാണ്. ഇത് നിയന്ത്രിക്കാൻ പ്രധാനമായും വേണ്ടത് അല്പം സാമാന്യബുദ്ധി മാത്രം. പിന്നെ ഈ ലഘുലേഖയിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കുക കൂടി ചെയ്താൽ മതി.

ഇതുവരെ നാം ചർച്ച ചെയ്തതുന്നത് ഒരു യന്ത്രതന്ത്രമായിരുന്നു, ആക്രമണകാരിയുടെ ശക്തി, അവയ്ക്കെതിരെയുള്ള പോരാട്ടത്തിലെ വരുമ്പരയ്കകൾ ഒക്കെ. ഇനി നമുക്ക് യുദ്ധത്തിന് തയ്യാറാകാം. ഗുണമേന്മയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വവും എന്ന അമൂല്യോപഹാരം സ്വന്തമാക്കാം. അടുത്തതാളുകൾ അതിനുവേണ്ട മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ആണ്.

ഗുണമേന്മയ്ക്കും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതത്വത്തിനും ഒരു മാർഗ്ഗരേഖ

നിങ്ങളുടെ ഉല്പന്നത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ കാത്തു സൂക്ഷിക്കേണ്ടത് മറ്റൊരുമല്ല, അതിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വം നിങ്ങൾക്കു തന്നെയാണ്. പക്ഷെ ഗുണമേന്മ നിലനിറുത്തുന്നതിന് ഏറെ പണച്ചിലവോ സമയമോ തലവേദനയോ ഒന്നും വേണ്ട. സെൽഫ് ഇൻസ്പെക്ഷൻ അഥവാ സ്വയം പരിശോധന തന്നെയാണ് ഗുണമേന്മ നിലനിർത്താനുള്ള ഏക സുത്രവാക്യം. സ്വയം ഒരു ഗുണമേന്മ പരിശോധകന്റെ റോൾ സ്വീകരിക്കുക. ആ റോളിൽ മാത്രം സംസ്കരണശാലയും പരിസരങ്ങളും ചുറ്റി നടന്ന് പരിശോധിക്കുക. ഏകാഗ്രമായ ആ പരിശോധനയിൽ നിങ്ങളുടെ സ്ഥാപനത്തിന്റെ തകരാറുകൾ നിങ്ങൾക്ക് കണ്ടെത്താം. പ്രശ്നങ്ങൾ ഉണ്ടായാലും അത് വലുതാകുംമുമ്പ് തന്നെ പരിഹരിക്കാം.

അതിനു വേണ്ടി തയ്യാറാക്കിയ മാർഗ്ഗരേഖയാണ് അടുത്ത താളുകളിൽ. ഈ ചെക്ക്ലിസ്റ്റ് ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം വായിക്കുക. കൂടുതൽ വേണമെന്ന് തോന്നുന്ന കാര്യങ്ങൾ എഴുതിച്ചേർക്കുക. ഇനി ഇതും കൈയ്യിലെടുത്ത് നിങ്ങളുടെ സംസ്കരണശാലയിൽ ചുറ്റി നടക്കുക. അപ്പോൾ നിങ്ങൾക്ക് നിങ്ങളുടെ ശക്തിയും ദൗർബല്യവും മനസ്സിലാക്കും. അതോടെ ഈ മത്സരത്തിൽ നിങ്ങൾ ജയിക്കുകയും ചെയ്യും. നിങ്ങൾക്ക് ലഭിക്കുന്ന സമ്മാനം- 'ഗുണമേന്മയും സുരക്ഷിതത്വവും ഉള്ള ഉല്പന്നം'. ഇനി ഈ മാർഗ്ഗരേഖ -ചെക്ക്ലിസ്റ്റ്- എങ്ങനെ ഉപയോഗിക്കാം എന്നതിനെക്കുറിച്ച് അല്പം. ഓരോ ആശയങ്ങളും ചോദ്യങ്ങളുടെയോ പ്രസ്താവനകളുടെയോ രൂപത്തിലാണ് ക്രമീകരിച്ചിട്ടുള്ളത്. അവയുടെ ഇടതുവശത്തെ ചതുരത്തിന് മേൽ 'ത്യപ്തികര' മെന്നും വലതുവശത്തെ വൃത്തത്തിന്മേൽ 'ത്യപ്തികരമല്ല' എന്നും രേഖപ്പെത്തിയിരിക്കുന്നു. (ഓരോ ആശയഭാഗങ്ങളും ഉപതലക്കെട്ടുകളുടെ ചുവട്ടിലായി ക്രോഡീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്). നിങ്ങൾ സ്വയം ചോദ്യത്തിനും ഉത്തരം കണ്ടെത്തുക. അതാത് കോളങ്ങളിൽ (ചതുരത്തിലോ വൃത്തത്തിലോ) ഗുണനചിഹ്നമോ ശരി ചിഹ്നമോ ഇട്ടാൽ മതി. ഒടുവിൽ നമുക്ക് പരിശോധിക്കാം. എല്ലാ പ്രസ്താവനകളുടെയും ഉത്തരം 'ത്യപ്തികര' എന്നാണെങ്കിൽ ഒരു കാര്യം ഓർത്തോളൂ.- ഗുണമേന്മയുടെ കാര്യം പറഞ്ഞ് ആർക്കും നിങ്ങളെ ചോദ്യം ചെയ്യാനാവില്ല. ഉത്തരം 'ത്യപ്തികരമല്ല' എന്നാണെങ്കിലും വിഷമിക്കാനില്ല. സ്ഥിതിഗതികൾ മെച്ചപ്പെടുത്താനുള്ള ഒരു മന്ത്രോപദേശമായി അതിനെ കണക്കാക്കി മുന്നോട്ടു പോയാൽ മതി, വിജയം തീർച്ച.

കെട്ടിടം

ത്യപ്തികരം ത്യപ്തികരമല്ല

- നിങ്ങളുടെ സംസ്കരണശാല അഥവാ വെയർ ഹൗസിന്റെ വാതിലിനടിയിലൂടെ ഒരു പെൻസിൽ കടത്താനുള്ള ദ്വാരം ഉണ്ടോ? ഒരു എലിക്ക് അകത്തു കടക്കാൻ ഈ സ്ഥലം ധാരാളം മതി.
 - കെട്ടിടത്തിന്റെ എല്ലാ ദ്വാരങ്ങളും വിള്ളലുകളും ഭംഗിയായി അടച്ച് കീടങ്ങളുടെ ഒളിസ്ഥലങ്ങളും പ്രവേശനസ്ഥലങ്ങളും ഇല്ലെന്ന് ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ടോ?
 - സ്ഥാപനം ചിതൽ, പാറ്റ തുടങ്ങിയ കീടങ്ങളിൽ നിന്നും വിമുക്തമായതുകൊണ്ട് മാത്രം മുഴുവനുമായില്ല. അവിടെ, പുച്ച, പട്ടി തുടങ്ങിയ വളർത്തുമൃഗങ്ങളുടെ സാന്നിധ്യവും ഉണ്ടായിക്കൂടാ.
 - വിശ്രമമുറികൾ കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ വൃത്തിയാക്കാറുണ്ടോ?
 - കൈകഴുകാനുള്ള സ്ഥലത്ത് സോപ്പും കൈ തുടയ്ക്കാനുള്ള സൗകര്യവും നല്കിയിട്ടുണ്ടോ?
 - മേൽക്കൂര ചോരുന്നുണ്ടോ? ഉണ്ടെങ്കിൽ ശാല യിലെ ഈർപ്പനിലവാരം വർദ്ധിക്കാനും വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കാനും അങ്ങനെ ഉല്പന്നം മലിനമാക്കാനും സാധ്യതയുണ്ട്.
 - പണിശാലയിൽ നല്ല വെളിച്ചം പകരുന്ന ഓവർ ഹെഡ് ലൈറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ടല്ലോ. ലൈറ്റ് ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ പൊട്ടിത്തരിച്ചാൽ ഗ്ലാസ് കഷണങ്ങൾ ചിതറി ഉല്പന്നം മലിനമാകാതിരിക്കുന്നത് ലക്ഷ്യമാക്കി ലൈറ്റുകൾ പ്രത്യേകതരം ഷീൽഡ് കൊണ്ട് ആവരണം ചെയ്തിട്ടുണ്ടോ?
 - പണിശാലയിലെ വാതിലുകൾ, ജനലുകൾ, വെന്റിലേറ്ററുകൾ എന്നിവയിൽ കീടനിയന്ത്രണ നെറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ടോ?
- കെട്ടിടവും അതിലെ സൗകര്യങ്ങളുമായും ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റെന്തെങ്കിലും ചോദ്യങ്ങൾ ചേർക്കാനുണ്ടോ?

.....
.....
.....
.....

ഉപകരണങ്ങൾ

- കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പുമായി ഏതെങ്കിലും തരത്തിൽ സ്പർശിക്കുന്ന എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും യന്ത്രങ്ങളും കൃത്യമായി വൃത്തിയാക്കുകയും ആവശ്യമായ ശുചീകരണ ഏർപ്പാടുകൾ നടത്തുകയും ചെയ്യാറുണ്ടോ? അങ്ങനെ ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ നിങ്ങളുടെ ഉല്പന്നം മലിനമാക്കാൻ ഇടയുണ്ട്. ഉപകരണത്തിന്റെ ഓരോ ഭാഗത്തിനും ആവശ്യമായ രീതിയിലുള്ള ഒരു വൃത്തിയാക്കൽ സമയ പരിപാടി ഉണ്ടാക്കി വച്ചേ തീരൂ. ○
- ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണശാലയിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ തക്കവണ്ണം രൂപകല്പന ചെയ്തതാണോ നിങ്ങളുടെ ഉപകരണങ്ങൾ? ഉദാഹരണത്തിന് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ഏതെങ്കിലും രീതിയിൽ കൈകാര്യം ചെയ്യുകയോ സംസ്കരിക്കുകയോ ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു യന്ത്രത്തിലും പോളി ക്ലോറിനേറ്റഡ് ബൈഫിനൈ ('പിസിബി')ലുകൾ ഉപയോഗിച്ചു കൂടാ. ഇത് കൊടും വിഷമാണ് (എന്നാൽ വൈദ്യുതി ട്രാൻസ്ഫോർമറുകൾക്കും കണ്ടൻസറുകൾക്കും ഇത് ബാധകമല്ല. അവയിലെ 'പിസിബി' സീൽ ചെയ്ത പെട്ടികളിലാണ് സൂക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നത്) ○
- ഉപകരണത്തിൽ ഭക്ഷണവസ്തുക്കളോ (അണ്ടിപ്പിരിപ്പിന്റെ അംശങ്ങളോ) മറ്റ് ചലനമില്ലാത്തതരം വസ്തുക്കളോ പറ്റിപ്പിടിച്ചിരിക്കുന്നുണ്ടോ? ഉണ്ടെങ്കിൽ അത് നിങ്ങളുടെ ഉല്പന്നം മലിനമാക്കും. ഇത്തരം പറ്റിപ്പിടിക്കലുകളും മറ്റും ബാക്ടീരിയ, കീടങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ഒന്നാത്തരം വിളനിലം കൂടിയാണ്. ○
- നമ്മുടെ ഉല്പന്നത്തെ മലിനീകരിക്കും വിധത്തിൽ ശുദ്ധീകരണലായനി (ക്ലീനീങ്ങ് സോൽവെന്റ്)യുടെയോ ലൂബ്രിക്കന്റുകളുടെയോ അംശങ്ങളോ ○

ഉറലുകളോ ഉപകരണങ്ങളിൽ പറ്റിക്കൂടിയിരിക്കുന്നുണ്ടോ?

- ഉപകരണഭാഗങ്ങൾ കേടുപോക്കുമ്പോൾ സ്ഥിരം സ്വഭാവമുള്ള തരത്തിൽ നന്നാക്കുന്നുണ്ടോ? താല്ക്കാലികാടിസ്ഥാനത്തിൽ റിപ്പയർ ചെയ്ത് വയ്ക്കുന്ന ഭാഗങ്ങൾ പൊട്ടിപ്പോകാനോ തകർന്ന് പൊടിയാനോ സാധ്യതയുണ്ട്. അങ്ങനെ സംഭവിച്ചാൽ അവ ശുദ്ധിയാക്കിയ (സംസ്കരിച്ച) കശുവണ്ടി പരിപ്പിനുള്ളിൽ കടന്നു കൂടും. ○
- ശുചീകരണത്തിനും പരിശോധനയ്ക്കും (ഇൻസ്പെക്ഷൻ) വേണ്ടി ഭാഗങ്ങൾ അഴിച്ചു മാറ്റുവാൻ ബുദ്ധിമുട്ട് അനുഭവപ്പെടുന്നത്ര കടുപ്പമുള്ളതാണോ നിങ്ങളുടെ ഉപകരണം. അത് എത്രത്തോളം ബുദ്ധിമുട്ടുള്ളതാണോ അത്രത്തോളം താല്പര്യക്കുറവ് നിങ്ങൾക്കും നിങ്ങളുടെ തൊഴിലാളിക്കും അത് അഴിച്ചു വൃത്തിയാക്കുന്നതിൽ ഉണ്ടാകും. ഇത് ഒട്ടും ശരിയായ കാര്യമല്ല. ○
- യന്ത്രത്തിനുള്ളിലോ അതിന്റെ ചുറ്റുവട്ടത്തിലോ ഒരു പാട് ശൂന്യസ്ഥലം വെറുതെ കിടക്കുന്നുണ്ടോ? അവിടെ ഉല്പന്നത്തിന്റെ ശകലങ്ങളും മറ്റ് ഭക്ഷ്യഭാഗങ്ങളും സംഭരിക്കപ്പെടുകയും ബാക്ടീരിയകളുടെയും കീടങ്ങളുടെയും വളർത്തുകേന്ദ്രമായി അവിടെ രൂപപ്പെടുകയും ചെയ്യും. ○
- ഉപകരണത്തിന്റെ ഉപരിതലം ശുചീകരിക്കാൻ ആവുന്ന വിധത്തിലുള്ളതാണോ? തടിയാണെങ്കിൽ ഇത്തരത്തിൽ ശുചീകരിക്കാൻ ബുദ്ധിമുട്ടാണ്. ○

ഉപകരണത്തിന്റെ ശുചീകരണവും പരിപാലനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റ് എന്തെങ്കിലും ചോദ്യങ്ങൾ ചേർക്കാനുണ്ടോ?

.....
.....
.....
.....

തൊഴിലാളികൾ

- തങ്ങൾ ചെയ്യുന്ന ജോലിയിൽ തൊഴിലാളികൾക്ക് ആവശ്യമായ പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ടോ? ശുചീകരണ പ്രക്രിയയെക്കുറിച്ച് വ്യക്തമായ ഒരു ധാരണ എല്ലാ തൊഴിലാളികൾക്കും ഉണ്ടെങ്കിൽ നിങ്ങൾക്ക് ഒരുപാട് പ്രശ്നങ്ങൾ ഇല്ലാതാക്കാൻ കഴിയും. ○
- കശുവണ്ടി പരിപ്പിന്റെ സംസ്കരണജോലികൾ നിർവ്വഹിക്കുമ്പോൾ തൊഴിലാളികൾ തൊപ്പി, ഏപ്രൺ തുടങ്ങിയ യൂണിഫോമുകൾ ധരിക്കുന്നുണ്ടോ? ○
- സംസ്കരണശാലയിൽ പണിയെടുക്കുന്നവർ മാല, വള, കമ്മൽ, മൂക്കുകുത്തി, പൊട്ട്, മോതിരം, പാദസരം, ബ്രൂച്ച് തുടങ്ങി ഏതെങ്കിലും ആഭരണങ്ങളോ ബാൻഡേജോ ധരിക്കുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ടോ? ○
- ജോലിക്കാരുടെ ശരീരത്തിൽ മുറിവുകളോ പൊള്ളലുകളോ ഉണ്ടോ? അവർ പരിക്കേറ്റവരോ രോഗികളോ ആണെങ്കിൽ അത് അണുക്കളിലൂടെ ഭക്ഷ്യവസ്തുവിലേക്ക് സംക്രമിക്കാൻ ഇടയുണ്ട്. ○
- ഓരോ തവണയും ടോയ്ലറ്റിൽ പോയി വരുന്ന തൊഴിലാളികൾ സോപ്പ് ഉപയോഗിച്ച് കൈയും കാലും കഴുകി വൃത്തിയാക്കി തുടച്ചശേഷമാണോ വീണ്ടും തൊഴിലിൽ ഏർപ്പെടുക? ○
- നിങ്ങളുടെ പണിശാലയിൽ തൊഴിലാളികൾക്ക് ആവശ്യത്തിന് വെയ്സ്റ്റ് തുണി വാങ്ങി നൽകുന്നുണ്ടോ? തങ്ങളുടെ കൈയ്യിൽ ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള മണ്ണോ, ചെളിയോ പുരണ്ടാൽ അത് തുടച്ച് മാറ്റുന്നതിന് അവർ വെയ്സ്റ്റ് തുണി ഉപയോഗിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുകയും വേണം. ○
- കൈകാൾ കഴുകുന്നത് തുടങ്ങി ശുചിത്വത്തെക്കുറിച്ച് തൊഴിലാളികളെ സദാ ഓർമ്മിപ്പിക്കുന്ന ചുവർച്ചിത്രങ്ങളും ഫോട്ടോകളും തൊഴിലാളികളുടെ വിശ്രമമുറി, സംസ്കരണമുറി, മറ്റിടങ്ങൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ പതിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ടോ? ○

- നിങ്ങളുടെ തൊഴിലാളികൾക്ക് വ്യക്തിപരമായി ശുദ്ധവൃത്തിയുള്ള ശീലമാണോ ഉള്ളത്? അവരുടെ ശരീരത്തിലെ ആവരണം ചെയ്യപ്പെടാത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ വെള്ളപ്പാണ്ട്, എക്സിമാ തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾ ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടോ? ○
- സംസ്കരണമേഖലയിൽ മലിനീകരണവും വിഷമയവും പടരുന്നത് തടയാനും നിയന്ത്രിക്കാനുമുള്ള ശ്രമങ്ങളിൽ എന്തെങ്കിലും ബുദ്ധിമുട്ട് തോന്നിയിട്ടുണ്ടോ? ○
- ശുചീകരണം കർക്കശമായി അനുവർത്തിക്കാൻ ആഹ്വാനം ചെയ്യുന്ന കാരണങ്ങൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന് തൊഴിലാളികളെ പറഞ്ഞ് മനസ്സിലാക്കിയിട്ടുണ്ടോ? ○
- തങ്ങൾ ഭക്ഷ്യവസ്തുവാണ് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതെന്നതിനെ കുറിച്ച് നിങ്ങളുടെ തൊഴിലാളികൾക്ക് വ്യക്തമായ അവബോധമുണ്ടോ? ○

പ്ലാന്റ് / പരിസരം

- നിങ്ങളുടെ സ്ഥാപനത്തിന് ചുറ്റുമുള്ള സ്ഥലത്ത് പുല്ല്, കള, കുറ്റിച്ചെടികൾ തുടങ്ങിയവ ഇല്ലെന്ന് ഉറപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ടോ? ഇത്തരത്തിലുള്ള പച്ചപടർപ്പുകൾ നിങ്ങളുടെ പ്ലാന്റിനുള്ളിലേക്ക് അതിക്രമിച്ച് കടക്കാൻ തക്കം പാർത്തിരിക്കുന്ന കീടങ്ങൾക്ക് ഒളിച്ചിരിക്കാൻ സൗകര്യം നൽകുന്നുവെന്ന് അറിയുക. ○
 - പ്ലാന്റിന്റെ പരിസരത്ത് എവിടെയെങ്കിലും വെള്ളം കെട്ടിക്കിടക്കുന്നുണ്ടോ? വെള്ളത്തിന്റെ അളവ് എത്ര ചെറുതായിരുന്നാലും ശരി അത് കീടങ്ങളെ ആകർഷിക്കും. ○
 - നിങ്ങളുടെ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളിൽ സന്ദർശകർക്ക് കർക്കശമായ നിരോധനം ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ലേ? ○
- നിങ്ങൾ സ്വയം തീരുമാനിക്കുന്ന ഇതര പ്ലാന്റ് / പരിസരനിയന്ത്രണകാര്യങ്ങൾ.

.....

.....

.....

.....

.....

കെട്ടിടം/ സൗകര്യങ്ങൾ

- കീടങ്ങളെയും ഇതര അപകടകാരികളെയും അകറ്റി നിർത്തത്തക്ക വിധത്തിൽ ജനലുകളും വാതിലുകളും നന്നായി അടച്ച് ഭദ്രമാക്കിയിട്ടുണ്ടോ?
- കീടങ്ങളെ അകറ്റി നിർത്തത്തക്കവണ്ണം ജനാലുകളിൽ നേർത്ത സുഷിരമുള്ള അരിപ്പവലകൾ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ടോ.

റൊട്ടേഷൻ

- ആദ്യം വരുന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾ ആദ്യം പുറത്തയയ്ക്കുന്ന സമ്പ്രദായം ആണോ അനുവർത്തിക്കുന്നത്? സാധനങ്ങൾ ഇരുന്ന് ചീത്തയാകുന്നതുകൊണ്ട് ഉണ്ടാകുന്ന മലിനീകരണത്തിന് ഉള്ള സാധ്യത ഒഴിവാക്കാൻ ഇത് സഹായിക്കും.
- പഴയ ഉല്പന്നങ്ങൾ പുതിയവയുടെ മുന്നിൽതന്നെ എടുത്തുവെച്ച് റൊട്ടേഷൻ പ്രക്രിയ സുഗമാക്കുന്നത് ശ്രദ്ധിക്കാറുണ്ടോ?
- സ്റ്റോക്കുകളുടെ ശാസ്ത്രീയമായ റൊട്ടേഷൻ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിന് എല്ലാ അകത്തേയ്ക്കു വരുന്ന പദാർത്ഥങ്ങൾ (incoming products)ളിലും തീയതി പതിപ്പിക്കാറുണ്ടോ?
- ഇനങ്ങൾ ഓവർ സ്റ്റോക്ക് ചെയ്യപ്പെടാറുണ്ടോ? ഇങ്ങനെ ഉണ്ടായാൽ ദുഷിക്കൽ കൊണ്ടുള്ള നാശനഷ്ടം, മലിനീകരണം എന്നിവയ്ക്കുള്ള സാധ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു.
- മലിനീകരണം തടയുന്നതിനുവേണ്ടി കണ്ടയ്നറു

(പാത്രം)കൾ പരിശോധിക്കുമ്പോൾ പൊടിപിടിച്ചതു നിറം മങ്ങിയതും നിറം മാറിയതുമായ കണ്ടയ്നറുകളെ ആദ്യം തന്നെ കണ്ടെത്തി മാറ്റിവയ്ക്കാറുണ്ടോ? ഉല്പന്നത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ നശിപ്പിക്കുന്ന മലിനീകരണകാരികളുടെ കൂട്ടത്തിൽ ഇതിനെയാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ സംശയിക്കേണ്ടത്.

റൊട്ടേഷൻ പ്രക്രിയയെക്കുറിച്ച് നിങ്ങൾക്കറിയാവുന്ന മറ്റ് പ്രശ്നങ്ങൾ.

.....

.....

.....

.....

.....

ക്വാറന്റൈൻ

- ചീത്തയാകൽ, കീടങ്ങൾ, എലികൾ, മറ്റ് കാരണങ്ങൾ എന്നിവ കൊണ്ട് നശിച്ചുപോയ എല്ലാ ഉല്പന്നങ്ങളും 'ക്വാറന്റൈൻ ഏരിയ' എന്ന നിരോധിത മേഖല ഉണ്ടാക്കി അവിടെ സൂക്ഷിക്കാറുണ്ടോ? അങ്ങനെ ചെയ്യാത്തപക്ഷം അവ ഏതെങ്കിലും വിധത്തിൽ നല്ല സാധനങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെടാൻ ഇടയുണ്ട്.
 - കീടങ്ങളുടെ വാസഭൂമിയായി പരിണമിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് തന്നെ ഇത്തരം ക്വാറന്റൈൻ ചെയ്യപ്പെട്ട ഉല്പന്നങ്ങൾ നശിപ്പിച്ചു കളയാറുണ്ടോ?
 - ശാലയിലേയ്ക്ക് വരുന്ന (Incoming) പദാർത്ഥങ്ങളിൽ ചീത്തയാകലും മലിനീകരണവും കണ്ടെത്തുന്നതിന് വേണ്ടി പരിശോധന അഥവാ ഇൻസ്പെക്ഷൻ നടത്താറുണ്ടോ? അങ്ങനെ പരിശോധന നടത്തി കുഴപ്പങ്ങൾ കണ്ടെത്തിയാൽ അപ്പോൾ തന്നെ അത് തിരസ്കരിക്കാവുന്നതാണ്.
- ക്വാറന്റൈൻ പ്രക്രിയയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നിങ്ങൾക്ക് കൂറിക്കാണുള്ള മറ്റ് കാര്യങ്ങൾ

.....
.....
.....
.....
.....

കീടനിയന്ത്രണം

കീട നിയന്ത്രണം രണ്ടായി തിരിക്കാം.

1. പുറത്തു നിന്ന് ഒരു കീടനിയന്ത്രണ വിദഗ്ദ്ധനെ നിങ്ങൾ ആ ജോലി ഏല്പിക്കുകയാണെങ്കിൽ :-

- കീടനിയന്ത്രണ വിദഗ്ദ്ധൻ (പെസ്റ്റ് കൺട്രോൾ ഓപ്പറേറ്റർ) ചെയ്യുന്ന പ്രവൃത്തികൾ സ്ഥിരമായി നിരീക്ഷിക്കുകയും വിലയിരുത്തുകയും ചെയ്യുക. അയാൾ ചെയ്യുന്നതെന്തും കേവലം അംഗീകരിക്കേണ്ടതില്ല.
- എന്തുതരം വിഷങ്ങളാണ് അയാൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതെന്ന് അന്വേഷിച്ചറിയുക. ആ വിഷങ്ങൾ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ മലിനീകരിക്കുകയോ വിഷല്പിതമാക്കുകയോ ചെയ്യുന്നില്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുകയും വേണം.
- എലി, കീടങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയെ കുറുക്കി നശിപ്പിക്കാനായി എവിടെ എത്ര കെണികൾ വെയ്ക്കുന്നുണ്ടെന്ന് മനസ്സിലാക്കുക. ഭക്ഷ്യവിഷബാധയ്ക്കും മലിനീകരണത്തിനും യാതൊരു സാധ്യതയുമില്ലാത്തതിടങ്ങളിൽ മാത്രമേ അത്തരം കെണി ഒരുക്കാവൂ. അത് കൃത്യമായി നിരീക്ഷിക്കുകയും ചെയ്തു കൊണ്ടിരിക്കണം.
- പുകയ്ക്കുന്നതിന് ഫ്യൂമിഗേറ്ററുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന് അറിയുക. അവ ജീവനക്കാരുടെ ആരോഗ്യത്തിനും കശുവണ്ടി പരിപ്പിന്റെ ഗുണമേന്മയ്ക്കും സുരക്ഷിതത്വത്തിനും തകരാറുണ്ടാക്കുന്നതല്ലെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തുകയും വേണം.

2. കീടനശീകരണം നിങ്ങൾ സ്വയം നടത്തുകയാണെങ്കിൽ :-

- സകല കീടങ്ങളെയും നശിപ്പിക്കുകയും സകലലക്ഷ്യ

ങ്ങളും സാധിച്ചു തരികയും ചെയ്യുന്ന ഒരു കീടനാശശിനി ഇല്ലെന്ന് ആദ്യമായി മനസ്സിലാക്കണം. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം പ്രത്യേകിച്ചും ഇത് ശരിയാണ്.

- വിഷപ്രയോഗത്തിന് ഒരുങ്ങുമുമ്പ് വിദഗ്ദ്ധപദേശം തേടുക.
- കെണികൾ, കുരുക്കുകൾ തുടങ്ങിയ എല്ലാത്തരം കീടനശീകരണവസ്തുക്കളും വെച്ചിരിക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളുടെ ഒരു മാപ്പുണ്ടാക്കുകയും അത് നിരന്തരമായി പരിശോധിക്കുകയും ചെയ്യുക.
- ഇറക്കുമതി രാജ്യങ്ങളിൽ നിരോധിച്ചിട്ടുള്ള കീടനാശിനികളും മറ്റ് രാസവസ്തുക്കളും യാതൊരുതരത്തിലുമുള്ള കീടനശീകരണപരിപാടികൾക്കു വേണ്ടി ഉപയോഗിക്കരുത്.
- ഡി.ഡി.ടി, ബി.എച്ച്.സി എന്നിവ ഉപയോഗിക്കരുത്.
- കെട്ടിടത്തിന്റെ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ സമയാസമയത്ത് ഭംഗിയായി നടത്തുക. നിങ്ങളുടെ കീടസംബന്ധമായ തലവേദന വലിയൊരു പരിധിവരെ അകറ്റാൻ കൃത്യമായ അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ കുറച്ചൊന്നുമല്ല സഹായിക്കുന്നത്. ഒരു കാര്യം കൂടി - ഒരേ സമയം എലി നശീകരണമരുന്നിൽ (റോഡന്റിസൈഡ്) പൂർണ്ണവിശ്വാസം അർപ്പിച്ച് മുന്നോട്ട് പോകുകയും അതേസമയം എലിയ്ക്ക് നൂഴ്ന്ന് കടക്കാവുന്നതരത്തിൽ വാതിലിൽ സ്ഥലമിടുകയും ചെയ്തതുകൊണ്ട് കാര്യമില്ല. വാതിൽ, ജനൽ, വെന്റിലേറ്റർ തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളിലെ വിടവുകളെല്ലാം ഭദ്രമായി അടച്ച് സീൽ ചെയ്യുക. നശീകരണം രണ്ടാമത്തെ തിരഞ്ഞെടുക്കൽ മാത്രമാണ്. അത് നിങ്ങൾക്ക് ഒരുപാട് കാശ് ചിലവാക്കുന്ന ഏർപ്പാടാണ്. ദീർഘകാല പ്രവർത്തനത്തിന് അഭികാമ്യവുമല്ല.

നിങ്ങൾക്കു തോന്നുന്ന ഇതര കീടനിയന്ത്രണ ഉപാധികളും നിരീക്ഷിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങളും രേഖപ്പെ

ടുത്തുക.

.....
.....
.....
.....
.....

താപനില

- നിങ്ങളുടെ സ്റ്റോർ മുറികൾ അന്തരീക്ഷതാപനിലയിലാണോ സൂക്ഷിച്ചിട്ടുള്ളത്? അത് ഏതെങ്കിലും കടുത്ത താപവ്യതിയാനത്തിന് - ചൂടോ തണുപ്പോ - വിധേയമാകുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അത് കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പിനെ നശിപ്പിച്ചേക്കാം. ○
- റഫ്രിജറേഷൻ സ്റ്റോറേജ് ആണ് ആവശ്യമെങ്കിൽ കുളറുകൾ 40°Fഓ അതിനു താഴെയോ മാത്രം സൂക്ഷിക്കുക. ഫ്രീസർ സ്റ്റോറേജാണ് നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ളതെങ്കിൽ താപനില 0°Fഓ അതിൽ താഴെയോ മാത്രം നിർത്തുക. ○
- എല്ലാ സ്റ്റോറേജ് മുറികളുടെയും താപനിലയുടെ ഒരു രജിസ്റ്റർ സ്ഥിരാടിസ്ഥാനത്തിൽ എഴുതി സൂക്ഷിക്കുന്നുണ്ടോ? ○
- നിങ്ങളുടെ സംസ്കരണശാലയിലെ പ്രക്രിയകൾ വേണ്ടത്ര താപനിലയിലാണോ നടക്കുന്നതെന്ന് ശ്രദ്ധിക്കുക. കീടങ്ങൾക്ക് കൂടിയ താപനിലയാണ് ഇഷ്ടം. ചൂട് കൂടുന്നതോടെ അവ കൂടുതൽ കൂടുതൽ ക്രിയാത്മകതയുള്ളവയായി മാറുന്നു. ○

താപനിലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതായി തോന്നുന്ന ഇതര കാര്യങ്ങൾ.

.....
.....
.....
.....

അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ

- നിങ്ങളുടെ ഫാക്ടറിയിലേക്ക് വരുന്ന ലോറി, വാഗൺ എന്നിവയുടെ വാതിലിന്റെ സീൽ ഭദ്രമാണോ എന്ന് ചരക്ക് ഇറക്കുമ്പ്പോൾ പരിശോധിക്കാറുണ്ടോ? കമ്പാർട്ടുമെന്റിന്റെ അഥവാ ലോറിയുടെ വാതിൽ തുറന്നാലുടനെ ശുദ്ധമായ മണമാണോ അഥവാ ചീഞ്ഞ വ്യത്തികെട്ട നാറ്റമാണോ വരുന്നതെന്ന് ശ്രദ്ധിക്കാറുണ്ടോ ○
- ആവശ്യമായ താപനിലയിലാണോ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കപ്പെട്ടിരുന്നത്. ○
- പെട്ടികൾ വേണ്ട രീതിയിൽ ഭദ്രമായി അടച്ച് സീൽ ചെയ്തവയാണോ എന്നും അതിന്റെ എല്ലാത്തരം പായ്ക്കിംഗും ശരിയാണോ എന്നും ശ്രദ്ധിക്കുക. ○
- കീടങ്ങൾ, എലി, പക്ഷി എന്നിവ ചരക്കിനെ ആക്രമിച്ചതിന്റെ ലക്ഷണങ്ങൾ കാണാനുണ്ടോ എന്ന് നോക്കുക. ○
- കീടനാശിനികളായ ഡി.ഡി.ടി, ബി.എച്ച്.സി എന്നിവയുടെ പൊടി പ്രയോഗിച്ചതിന്റെയോ മറ്റ് കീടനാശിനികൾ അധികമായി ഉപയോഗിച്ചതിന്റെയോ ലക്ഷണങ്ങൾ ചരക്കിൽ കാണാനുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കുക. ○

സംസ്കരണശാലയിലേക്ക് വരുന്ന അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച മറ്റ് നിരീക്ഷണങ്ങൾ.

.....
.....
.....
.....

സംസ്കരണവേളയിൽ

- സംസ്കരണശാലയുടെ ഉൾവശം തിങ്ങി നിറഞ്ഞ ○

താനോ? അത്തരം ഒരു സ്ഥിതിയിൽ കാര്യക്ഷമതയുള്ള ശുചീകരണം അസാധ്യമാകുന്നു. അതിനും പുറമെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ അതിൽ മാലിന്യങ്ങൾ കടന്നു കൂടാനുള്ള സാധ്യത വർദ്ധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

പലകകളിൽ സ്റ്റോർ ചെയ്ത് വച്ചിരിക്കുന്ന ചരക്കുകൾ ഭിത്തിയിൽ നിന്ന് 18" എങ്കിലും അകലത്തിൽ മാത്രമേ വെയ്ക്കാവൂ. ഇൻസ്പെക്ഷൻ നടത്താനുള്ള സ്ഥലവും വീടണം. ചരക്കിനും ഭിത്തിക്കും ഇടയിലുള്ള തറയിൽ വെളുത്ത വര പെയ്ന്റ് ചെയ്യുന്നത് ഇൻസ്പെക്ഷൻ നടത്തുന്നതിനുള്ള പാതയായി പരിഗണിക്കാവുന്നതാണ്.

ഇൻസ്പെക്ഷൻ നടത്തുന്ന വ്യക്തി എല്ലാ ശുചിത്വമാനദണ്ഡങ്ങളും അനുസരിച്ചിട്ടുണ്ടോ?

സ്റ്റോറേജ് സംബന്ധിച്ച് നിങ്ങളുടെ അനുഭവത്തിൽ നിന്നും ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട ഇതരകാര്യങ്ങൾ.

.....
.....
.....
.....
.....

ഗൃഹസംരക്ഷണം

'ഹൗസ് കീപ്പിംഗ്' എന്ന ഇംഗ്ലീഷ് പദത്തിന് തുല്യമാണ് ഇവിടെ ഗൃഹസംരക്ഷണം എന്ന വാക്ക് പ്രയോഗിച്ചിട്ടുള്ളത്. സംസ്കരണ ശാലയ്ക്കുള്ളിലെ ഭക്ഷണം, വിശ്രമം, ടോയ്ലറ്റ് തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളിലൊക്കെ ഇതിൽ വരും.

സംസ്കരണശാലയിൽ രൂപപ്പെടുന്ന ജീർണ്ണാവശിഷ്ടങ്ങൾ, ഉച്ഛിഷ്ടങ്ങൾ, ചപ്പും ചവറും തുടങ്ങിയവ ഉടനടി നീക്കം ചെയ്യാറുണ്ടോ? അവ കൂടിക്കിടന്നാൽ കീടങ്ങൾക്ക് ഒളിത്താവളങ്ങളായി വർത്തിക്കും.

നിശ്ചിത സ്ഥലങ്ങളിൽ മാത്രമേ തൊഴിലാളികൾ ആഹാരം കഴിക്കുകയും പുകവലിക്കുകയും ചെയ്യാറുള്ളൂ?

തൊഴിലാളികൾ തുകികളയുന്നതും അവർ കഴിക്കാതെ വിട്ടു പോകുന്നതുമായ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ ബാക്ടീരിയയും കീടങ്ങളും പെറ്റ് പെരുകാൻ ഇടംകിട്ടുന്നത് മൂന്നേ തന്നെ ശുചീകരിക്കാറുണ്ടോ?

പഴകിയ എലികാഷ്ഠം നീക്കം ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടോ? അത് നീക്കം ചെയ്തെങ്കിൽ മാത്രമേ എലിയുടെ പുതിയ പ്രവർത്തനങ്ങളെപ്പറ്റി നമുക്ക് എളുപ്പത്തിൽ സൂചന ലഭിക്കൂ.

ശാലയിലെ ശുചീകരണം സംബന്ധിച്ച രജിസ്റ്റർ സൂക്ഷിക്കാറുണ്ടോ? അത് കൃത്യസമയങ്ങളിൽ നടക്കുന്നുണ്ടോ? രജിസ്റ്റർ ഇടയ്ക്കിടെ പരിശോധിച്ച് നടപടി എടുക്കാറുണ്ടോ?

ഹൗസ് കീപ്പിംഗ് സംബന്ധിച്ച നിങ്ങൾക്ക് പറയാനുള്ള മറ്റ് കാര്യങ്ങൾ

.....
.....
.....
.....
.....

ചപ്പും ചവറും മാലിന്യവും

ചപ്പും ചവറും (ഗാർബേജ്) പെട്ടെന്ന് തന്നെ നീക്കി നിർദ്ദിഷ്ട ചവറുകൂട്ടുകളിൽ നിക്ഷേപിക്കാറുണ്ടോ? അത് ശാലയിൽ ചിതറി കിടന്ന് കീടങ്ങളെ ആകർഷിക്കാൻ ഇട നൽകരുത്.

ചവറു കുനകൾ മുടിയിടാറുണ്ടോ? തുറന്ന് കിടക്കുന്ന ചവറുകുനകൾ കീടങ്ങൾ, എലി, പാറ്റ തുടങ്ങിയവയുടെ വിളനിലമാണെന്നത് മറക്കാതിരിക്കുക.

ചവറുകുന്നകൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത് സംബന്ധിച്ചുള്ള മറ്റ് ചോദ്യങ്ങൾ ഇതിനൊപ്പം ചേർക്കാവുന്നതാണ്.

.....
.....
.....
.....
.....

പ്ലബിംഗ്

- നിങ്ങളുടെ സ്ഥാപനത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം ഒരു അംഗീകൃത ജലസ്രോതസ്സിൽ നിന്നാണോ ലഭിക്കുന്നത്? (സർക്കാർ, തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, അംഗീകൃത സ്വകാര്യ ജലസ്രോതസ്സുകൾ തുടങ്ങിയവ) ○
 - ഹോസ്പൈപ്പുകൾ ഒന്നും തന്നെ വെള്ളം ഒഴുകുന്ന സ്ഥിതിയിൽ സിങ്കിലോ നിലത്തോ ഇട്ടിട്ടില്ലെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തിയിട്ടുണ്ടോ? അങ്ങനെ കിടന്നാൽ ഒഴുകുന്ന വെള്ളത്തിന്റെ മർദ്ദം കുറയുമ്പോൾ നിലത്ത്/ പുറത്ത് കിടക്കുന്ന വെള്ളം ഹോസിലൂടെ തിരികെ പൈപ്പിലേക്ക് ഒഴുകി കയറുകയും ജലവിതരണസംവിധാനമൊട്ടാകെ മലിനമാകുകയും ചെയ്യുന്നു. ○
 - മലിനീകരണത്തിനുള്ള സാധ്യതകൾ തീർത്തും തടയാനായി ബാക്ക്ഫ്ലോ, വാക്വംബ്രേക്കർ വാൽവുകൾ തുടങ്ങിയ സംവിധാനങ്ങൾ നിങ്ങൾക്കുണ്ടോ? ○
- നിങ്ങളുടെ ശ്രദ്ധ ആവശ്യമായി തോന്നുന്ന മറ്റ് പ്ലബിംഗ് ചോദ്യങ്ങൾ
-
.....
.....
.....

ഈർപ്പം

- നിങ്ങളുടെ കെട്ടിടത്തിന് ചോർച്ചയോ ജല നിർഗമന കൂഴലുകൾ അടക്കമുള്ള പ്ലബിംഗ് പൈപ്പുകൾക്ക് ലീക്കോ ഉണ്ടോ എന്നറിയുക. ○
- വാഷ്ബെയ്സിൻ, വാട്ടർ ടാപ്പ് എന്നിവയോട് അനുബന്ധിച്ചുള്ള കൂഴലുകളിൽ നേരിയ തോതിലുള്ള ചോർച്ചയെങ്കിലുമുണ്ടോ? ഇത്തരം വെള്ളത്തുള്ളികൾ വൈകാതെ ബാക്ടീരിയകളുടെ ആകർഷണകേന്ദ്രമാകും. ○
- നിങ്ങളുടെ സംസ്കരണശാലയിലെ അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പനില താഴ്ന്നതാണോ? തീരെ താഴ്ന്നതാപനില പൂപ്പൽ, കീടങ്ങൾ, ബാക്ടീരിയ എന്നിവയെ ക്ഷണിച്ചു വരുത്തുകയും ആത്യന്തികമായി സംസ്കരണശാലയിലെ പ്രക്രിയകളിൽ മലിനീകരണം സംഭവിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ○

ഈർപ്പനിലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഇതര പ്രശ്നങ്ങൾ

.....
.....
.....
.....

അപകടവസ്തുക്കളുടെ സംഭരണവും കൈകാര്യവും

- കീടനാശിനികൾ, ഹെർബി സൈഡുകൾ, ശുദ്ധീകരണ ലായിനികൾ, ലൂബ്രിക്കന്റ്, ബോയിലർ കോമ്പൗണ്ട്സ് തുടങ്ങിയ പദാർത്ഥങ്ങൾ അംഗീകൃത തൊഴിലാളികളെ കൊണ്ട് മാത്രമേ കൈകാര്യം ചെയ്യിക്കാറുള്ളൂ? അങ്ങനെ ചെയ്യുന്നത് ഭക്ഷ്യവിഷബാധ, ഭക്ഷ്യമലിനീകരണം എന്നിവ തടയുന്നതിനും, അജ്ഞതകൊണ്ടും തെറ്റായ ഉപയോഗം കൊണ്ടും തൊഴിലാളികൾക്ക് അപകടം ഉണ്ടാകുന്നത് തടയുന്നതിനും സഹായിക്കും. ○

ഇത്തരം പദാർത്ഥങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യും മുമ്പ് അതിനോടൊപ്പം നൽകയിട്ടുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ തൊഴിലാളികൾക്ക് മനസ്സിലാക്കി കൊടുക്കാറുണ്ടോ?

അപകടകരങ്ങളായ വസ്തുക്കൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നവർ നിർദ്ദിഷ്ട രീതിയിൽ ശരീരം ശുചിയാക്കിയ ശേഷം മാത്രമേ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ ജോലിയിൽ തിരികെ പ്രവേശിക്കാവൂ. ○

കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പ്, തോട്ടങ്ങി തുടങ്ങിയവ സംഭരിക്കുന്ന സ്ഥലത്തു നിന്നും ഏറെ അകലെ പ്രത്യേക മുറിയിൽ മാത്രമേ ഇത്തരം പദാർത്ഥങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കാവൂ. ○

ഇവ കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ താഴെ തുവാനും നിലത്ത് ഇറ്റിവീഴാനും അവസരം ഉണ്ടാകാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധ ചെലുത്തുക. ○

അപകട വസ്തുക്കൾ സംഭരിക്കുമ്പോഴും കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോഴും ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട മറ്റ് കാര്യങ്ങൾ.

.....
.....
.....
.....

ലേബൽ

അപകടകാരികളായ രാസവസ്തുക്കളും മറ്റും അവയുടെ അപകടസ്വഭാവം പ്രതിഫലിക്കുന്ന തരം കുപ്പികൾ, വീപ്പകൾ, പെട്ടികൾ തുടങ്ങിയവയിൽ മാത്രം സൂക്ഷിക്കുക. വേണ്ട ലേബലുകളും നൽകണം. ○

അപകടകാരികളല്ലാത്ത പദാർത്ഥങ്ങളും ശരിയായി ലേബൽ ചെയ്യണം. ലേബൽ മാറിപ്പായോൽ സംഭവിക്കാവുന്ന അപകടം പറഞ്ഞറിയിക്കാൻ ആവുന്നതല്ല. ഇക്കാര്യത്തിൽ അതീവ ജാഗ്രത പുലർത്തുക. ○

നിങ്ങൾ മാർക്കറ്റ് ചെയ്യാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന ഉല്പന്നം ○

നിങ്ങൾ മാർക്കറ്റ് ചെയ്യാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന ഉല്പന്നത്തിന്റെ ലേബൽ ബന്ധപ്പെട്ട നിയമങ്ങളുമായി പൊരുത്തപ്പെടുന്നതായിരിക്കണം.

ലേബലിംഗ് സംബന്ധിച്ച ഇതരകാര്യങ്ങൾ

.....
.....
.....

ഭക്ഷ്യ ചേരുവകൾ

നിങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യചേരുവകൾ (ഫുഡ് അഡിറ്റീവുകൾ) യോജിച്ചതും സുരക്ഷിതത്വവും ഉദ്ദേശിച്ച ഫലം നൽകുന്നതുമായിരിക്കണം.

ഫുഡ് അഡിറ്റീവുകളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നിങ്ങൾക്ക് യോജിച്ചത് തോന്നുന്ന ഇതരകാര്യങ്ങൾ

.....
.....
.....

പ്രോഡക്ട് കോഡ്

പ്രോഡക്ട് കോഡു നിങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അനുവർത്തിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ

.....
.....
.....

കീടങ്ങൾക്കും ഗുണമേന്മയുടെ സകല ശത്രുക്കൾക്കുമെതിരായുള്ള യുദ്ധതന്ത്രം ഇതാണ്. ഇനി ധൈര്യമായി മുന്നോട്ട് പോകുക, വിജയം നിങ്ങളുടേത് മാത്രം!

The background of the page features a close-up, high-angle photograph of numerous cashew nuts. The nuts are light beige in color and are arranged in a dense, overlapping pattern, filling most of the central area. The lighting is soft, highlighting the smooth, curved surfaces of the nuts. The image is framed by a dark brown wavy border at the top and bottom, which is set against a solid orange background.

CEPC LABORATORY & TECHNICAL DIVISION

(The Cashew Export Promotion Council of India)

CASHEW BHAVAN, MUNDAKKAL

KOLLAM-691 001, KERALA, INDIA

Phone: 91 (0474) 2761003, 2742704

E-mail: cepclab@cashewindia.org