

ਪੀ.ਮ.ਫ.ਮ.ਈ. ਸਕੀਮ ਦੇ ਤਹਿਤ ਖਿਓ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਪੜ੍ਹਨ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ



ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਦੇ ਫੂਡ ਟੈਕਨਾਲੋਜੀ ਐਂਟਰਪ੍ਰੀਨਿਓਰਸ਼ਿਪ ਐਂਡ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਮੰਤਰਾਲਾ

ਪਲਾਟ ਨੰ.97, ਸੈਕਟਰ-56, ਐਚ.ਐਸ.ਆਈ.ਆਈ.ਡੀ.ਸੀ., ਇੰਡਸਟਰੀਅਲ ਅਸਟੇਟ, ਕੁੰਡਲੀ, ਸੋਨੀਪਤ, ਹਰਿਆਣਾ-
131028

ਵੈੱਬਸਾਈਟ: <http://www.niftem.ac.in>

ਈਮੇਲ: pmfmeccell@niftem.ac.in

ਕਾਲ ਕਰੋ: 0130-2281089

ਸਮੱਗਰੀ

ਅਧਿਆਇ - 1: ਕੱਚਾ ਮਾਲ

1.1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	04
1.2	ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ.....	04
1.3	ਵੈਲਯੂ-ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦ ਬਾਰੇ ਸਮਝ.....	05
1.4	ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ.....	05
1.5	ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ.....	05
1.6	ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ.....	06
1.7	ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ	07
1.8	ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੋਸਟਿਕ ਮੁੱਲ.....	07

ਅਧਿਆਇ - 2: ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1	ਜਾਣ-ਪਛਾਣ	09
2.2	ਘਿਉ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ	11
2.3	ਘੀ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣਾਤਮਕ ਮਾਪਦੰਡ.....	12
2.4	ਘਿਉ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਵਿਧੀ.....	13
2.5	ਘੀ ਦੀਆਂ ਮਿਆਰੀ ਸੰਚਾਲਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ (SOP's)	16
2.6	ਘਿਉ ਦੇ AGMARK ਮਾਪਦੰਡ.....	18
2.7	ਘਿਉ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ.....	19

ਅਧਿਆਇ - 3: ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1	ਘਿਉ ਲਈ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ.....	20
-----	----------------------------------	----

ਅਧਿਆਇ - 4: ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ.....	22
4.2 ਸਫਾਈ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (GMP).....	23
4.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....	28
4.4 ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ.....	30
4.5 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜ ਤੋਂ ਛੋਟ.....	30
4.6 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ.....	31
4.7 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ.....	33
4.8 ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ.....	34

ਅਧਿਆਇ - 5: ਸਫਾਈ, ਸੀਆਈਪੀ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਇਲਾਜ

5.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ.....	36
5.2 ਕਰੇਟ ਧੋਣਾ.....	36
5.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਟੈਂਕੀਆਂ/ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਵੈਟ ਆਦਿ ਦਾ CIP.....	36
5.4 ਐਫਲੂਅੰਟ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ.....	37
5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ.....	40
5.6 ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ: ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ.....	40

ਅਧਿਆਇ - 1

ਕੱਚਾ ਮਾਲ

1.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਦੁੱਧ, ਮਾਦਾ ਬਣਧਾਰੀ ਜੀਵਾਂ ਦੀਆਂ ਬਣਧਾਰੀ ਗੁੰਥੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਹੋਇਆ ਤਰਲ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਮਾਦਾ ਆਪਣੇ ਬੱਚਿਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪੋਸ਼ਣ ਦੇਣ ਲਈ ਦਿੰਦੀ ਹੈ। ਪਾਲਤੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਦੁੱਧ ਮਨੁੱਖਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੋਜਨ ਸਰੋਤ ਵੀ ਹੈ, ਜਾਂ ਤਾਂ ਇੱਕ ਤਾਜ਼ੇ ਤਰਲ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਕਈ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਖਣ ਅਤੇ ਪਨੀਰ (<https://www.britannica.com>). ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਵਿਕਲਪ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਨੌਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਉੱਚ ਗੁਣਵੱਤਾ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ, ਵਿਟਾਮਿਨ D ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਤੱਤ ਸਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ: ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀ ਟਿਸ਼ੂ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ ਮਜ਼ਬੂਤ ਹੱਡੀਆਂ ਅਤੇ ਦੰਦਾਂ ਨੂੰ ਮਜ਼ਬੂਤ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਬੀ ਵਿਟਾਮਿਨ ਵੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਸਰੀਰ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਊਰਜਾ ਵਿੱਚ ਬਦਲਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ।

1.2 ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ

ਭਾਰਤ ਵਿਸ਼ਵ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਮੋਹਰੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਗਲੋਬਲ ਮਾਰਕੀਟ ਹਿੱਸੇਦਾਰੀ ਦਾ 19 ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਹੈ ਅਤੇ FY 2018 - 2023 ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ 14.8% ਦੀ ਮਿਸ਼ਰਿਤ ਸਾਲਾਨਾ ਵਿਕਾਸ ਦਰ (CAGR) ਨਾਲ ਵਧਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ। ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2019 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਲਗਭਗ 187 ਮਿਲੀਅਨ ਮੀਟ੍ਰਿਕ ਟਨ ਦੀ ਰਕਮ ਹੈ। ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ - 2018 ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਮਾਰਕੀਟ ਦਾ ਲਗਭਗ 81% ਅਸੰਗਠਿਤ ਖੇਤਰ ਦੇ ਅਧੀਨ ਆਉਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਗੈਰ-ਸਵੱਛ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚੇ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਮੁੱਚੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਖੇਤੀ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਦੀ ਖਪਤ ਦੇ ਪੈਟਰਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਘੱਟ ਬੁਨਿਆਦੀ ਢਾਂਚਾ ਦੁੱਧ ਦੇ ਘੱਟ ਮੁੱਲ ਵਾਧੇ ਦਾ ਮੁੱਖ

ਕਾਰਨ ਹੈ। ਵੈਲਯੂ ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦਾਂ ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਰਵਾਇਤੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਦਿਨੋ-ਦਿਨ ਵੱਧ ਰਹੀ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਸ਼ ਦਾ ਡੇਅਰੀ ਉਦਯੋਗ ਮੌਜੂਦਾ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼, ਰਾਜਸਥਾਨ ਅਤੇ ਗੁਜਰਾਤ ਭਾਰਤ ਦੇ ਮੁੱਖ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਹਨ। ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਰਾਜ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਇੱਥੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਮੱਝਾਂ ਦੀ ਆਬਾਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਦੂਜੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੀ ਆਬਾਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਰਾਜ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਪੇਂਡੂ ਆਬਾਦੀ ਪਸ਼ੂ ਪਾਲਣ ਅਤੇ ਡੇਅਰੀ ਫਾਰਮਿੰਗ ਵਿੱਚ ਰੁੱਝੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਗੁਜਰਾਤ ਵਿੱਚ ਕਈ ਸਹਿਕਾਰੀ ਡੇਅਰੀ ਯੂਨੀਅਨਾਂ, ਦੁੱਧ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾਵਾਂ ਅਤੇ ਨਿੱਜੀ ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਹਨ, ਜੋ ਰਾਜ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਵਿੱਚ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਭੂਮਿਕਾ ਨਿਭਾਉਂਦੇ ਹਨ।

1.3 ਵੈਲਯੂ-ਐਡਿਡ ਉਤਪਾਦ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ

ਪ੍ਰੋਸੈਸਡ ਤਰਲ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਕਈ ਮੁੱਲ-ਵਰਧਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਖਣ, ਦਹੀਂ, ਪਨੀਰ, ਘਿਓ, ਢੀ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਅਤਿ-ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ (UHT) ਦੁੱਧ, ਪਨੀਰ, ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਊਡਰ ਤੋਂ ਮਾਲੀਆ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਵਿੱਤੀ ਸਾਲ 2016 - 2020 ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਡੇਅਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦਾ ਆਕਾਰ ਲਗਭਗ 14% ਵਧਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਹੈ।

1.4 ਨਿਰਯਾਤ-ਆਯਾਤ ਦੇ ਮੌਕੇ

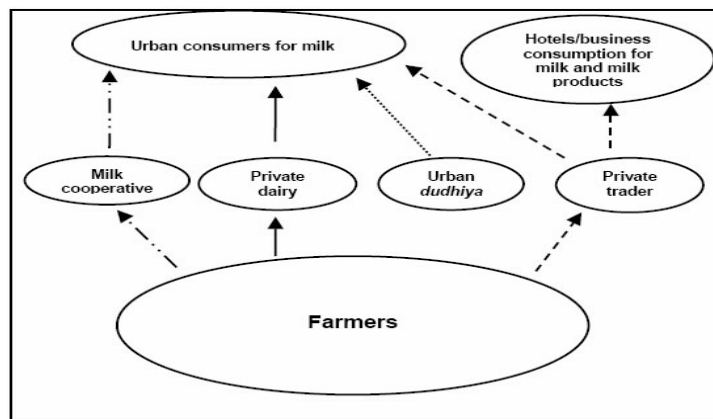
ਭਾਰਤ ਤੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਯਾਤ ਭੂਟਾਨ, ਅਫਗਾਨਿਸਤਾਨ, ਕੈਨੇਡਾ, ਮਿਸਰ ਅਤੇ UAE ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਵਧਿਆ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਨੇ ਫਰਾਂਸ, ਨਿਊਜ਼ੀਲੈਂਡ, ਆਇਰਲੈਂਡ, ਫਰਾਂਸ, ਯੂਕਰੇਨ ਅਤੇ ਇਟਲੀ ਵਰਗੇ ਦੇਸ਼ਾਂ ਤੋਂ ਵੀ ਕਾਫੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਦਰਾਮਦ ਕੀਤੇ ਹਨ।

1.5 ਮਾਰਕੀਟ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਮੁੱਖ ਰੁਕਾਵਟਾਂ

ਦੁਧਾਰੂ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਪਸ਼ੂ ਧਨ ਹੋਣ ਦੇ ਬਾਵਜੂਦ, ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਚੰਗੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸਹੂਲਤ ਅਤੇ ਕੋਲਡ ਸਟੋਰਾਂ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਦੀ ਘਾਟ ਹੈ ਜਿਸ ਦੇ ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਬਰਬਾਦੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਢੁਕਵੀਂ ਸਟੋਰੇਜ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦੀ ਘਾਟ ਅਤੇ ਅਕੁਸ਼ਲ ਵੰਡ ਚੈਨਲ ਭਾਰਤੀ ਡੇਅਰੀ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਉਦਯੋਗ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਵਿੱਚ ਰੁਕਾਵਟ ਪਾ ਰਹੇ ਹਨ।

ਸਰੀ ਪਸ਼ੂ ਪਾਲਣ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਨ ਲਈ ਫੀਡ ਅਤੇ ਚਾਰੇ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਗਲਤ ਸੋਕੇ ਅਤੇ ਹੜ੍ਹ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਚਾਰੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਫਾਈਬਰ ਬੋਰਡ, ਕਾਗਜ਼, ਅਤੇ ਤਰਲ ਬੀਯਨ ਦੇ ਉਤਪਾਦਕਾਂ ਦੁਆਰਾ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਫਸਲਾਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਦੀ ਉੱਚ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਕਾਰਨ, ਦੁਧਾਰੂ ਪਸ਼ੂਆਂ ਲਈ ਸਰੀ ਫੀਡ ਅਤੇ ਚਾਰੇ ਦੀ ਘਾਟ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਇਸਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦੀ ਹੈ।

ਡੇਅਰੀ



ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਮਾਰਕੀਟਿੰਗ ਚੈਨਲ

Reference: FAO

1.6 ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀ ਲੋੜ

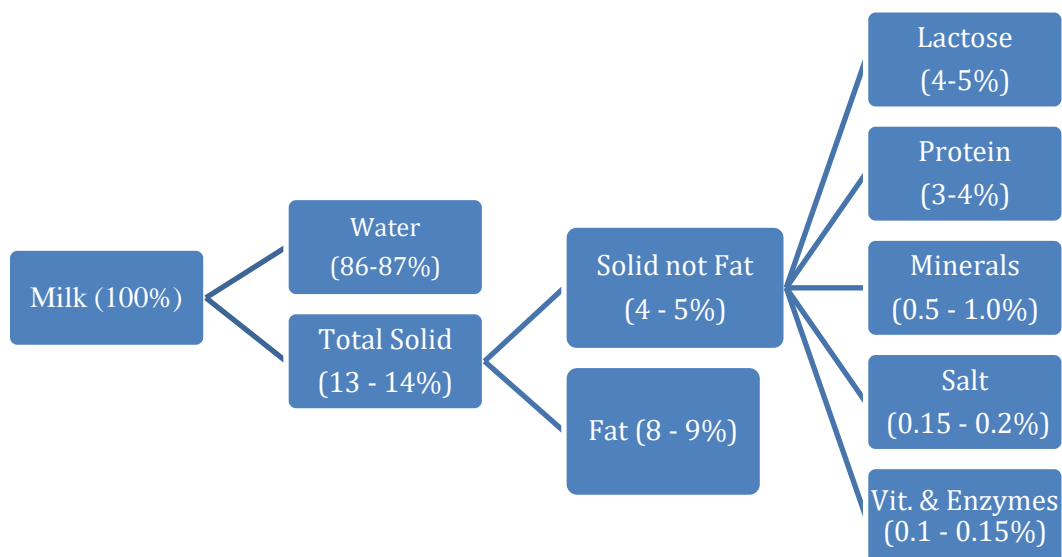
ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸਦੇ ਉੱਚ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ ਦੇ ਕਾਰਨ ਪੌਸ਼ਟਿਕ ਭੋਜਨ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ 'ਤੇ ਕਾਰਵਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਹੈ;

- ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਵਧਾਓ, ਕਿਉਂਕਿ ਇਹ ਬਹੁਤ ਨਾਸ਼ਵਾਨ ਹੈ।
- ਚੰਗੀ ਸਿਹਤ ਲਈ ਪੇਡਾ, ਦਹੀਂ, ਪਨੀਰ, ਪਨੀਰ, ਮੱਖਣ, ਘਿਓ, AMF, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਪਨੀਰ, ਅਤੇ ਦਹੀਂ, ਡੇਅਰੀ ਵਾਈਟਨਰ, ਮਿਲਕ ਪਾਊਡਰ ਆਦਿ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਡੇਅਰੀ ਅਧਾਰਤ ਉਤਪਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।
- ਇਸ ਤੋਂ ਵਪਾਰ ਕਰੋ, ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਦੇ ਮੌਕੇ ਪੈਦਾ ਕਰੋ, ਨਤੀਜੇ ਵਜੋਂ ਵਿੱਤੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਰਾਸ਼ਟਰ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਰੋ।

1.7 ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ

ਦੁੱਧ ਦੀ ਰਚਨਾ ਨਸਲਾਂ, ਨਸਲ (ਹੋਲਸਟਾਈਨ, ਜਰਸੀ), ਫੀਡ, ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੇ ਪੜਾਅ ਦੇ ਨਾਲ ਬਦਲਦੀ ਹੈ। FSSAI ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ, “ਦੁੱਧ ਇੱਕ ਪੂਰਾ, ਤਾਜ਼ਾ, ਸਾਫ਼ ਲੈਕਟੇਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇੱਕ ਜਾਂ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਿਹਤਮੰਦ ਦੁਧਾਰੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਚੁੰਘਾਉਣ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਜੋ ਵੱਛੇ ਬਣਨ ਤੋਂ 15 ਦਿਨਾਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂ 5 ਦਿਨਾਂ ਬਾਅਦ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਅਤੇ SNF (ਸੋਲਿਡ ਨਾਟ ਫੈਟ) ਦੀ ਪੂਰਵ-ਨਿਰਧਾਰਤ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।”

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ FSSAI ਦੁਆਰਾ ਨਿਰਧਾਰਤ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਮਿਕਸਡ ਦੁੱਧ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਗਾਂ ਅਤੇ ਮੱਝ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਦੁਧਾਰੂ ਜਾਨਵਰ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਸੁਮੇਲ। ਸੁਮੇਲ ਵੀ FSSAI ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



1.8 ਦੁੱਧ ਦਾ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ

ਸਾਰਣੀ: ਦੁੱਧ ਦੇ ਪੋਸ਼ਟਿਕ ਮੁੱਲ

ਪੋਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਕਾਰਕ	ਵਰਣਨ	ਊਰਜਾ ਮੁੱਲ
ਪ੍ਰੋਟੀਨ	ਦੁੱਧ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਕੈਸੀਨ ਹੈ, ਇੱਕ ਉੱਚ-ਗੁਣਵੱਤਾ ਪ੍ਰੋਟੀਨ. ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਮੌਜੂਦ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।	4.1 kCal/g
ਖਣਿਜ	ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਫਾਸਫੋਰਸ ਅਤੇ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।	
ਵਿਟਾਮਿਨ	ਦੁੱਧ ਵਿਟਾਮਿਨ A, D, ਥਿਆਮੀਨ ਅਤੇ ਰਿਬੋਫਲੇਵਿਨ ਸ਼ਾਮਲ	

	ਹਨ।	
ਚਰਬੀ	ਦੁੱਧ ਦੀ ਚਰਬੀ ਚੰਗੇ ਸੁਆਦ ਅਤੇ ਭੌਤਿਕ ਗੁਣਾਂ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੈ। ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਚਰਬੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ 3.5 ਤੋਂ 4.5% ਤੱਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।	9.3 kCal/g
ਲੈਕਟੋਜ਼	ਲੈਕਟੋਜ਼ ਸ਼ੂਗਰ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਇਹ ਊਰਜਾ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ।	4.1 kCal/g

ਅਧਿਆਇ - 2

ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਰੀ

2.1 ਜਾਣ-ਪਛਾਣ

ਘੀ (ਸੰਸਕ੍ਰਿਤ: Ghr̥ta) ਸਪੱਸ਼ਟ ਮੱਖਣ ਦੀ ਇੱਕ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਹੈ ਜੋ ਪ੍ਰਾਚੀਨ ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਈ ਸੀ। ਵੇਦਾਂ ਨੇ ਕਈ ਹੋਰ ਭਾਰਤੀ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਘਿਓ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਘੀ ਸ਼ਬਦ ਪੁਰਾਣੇ ਸੰਸਕ੍ਰਿਤ ਸ਼ਬਦ "ਘ੍ਰ" ਤੋਂ ਆਇਆ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਚਮਕਦਾਰ ਜਾਂ ਚਮਕਦਾਰ ਬਣਾਉਣਾ। ਹਿੰਦੂਆਂ ਦੇ ਭਾਈਚਾਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਜਨਮ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਅੰਤਿਮ ਸੰਸਕਾਰ ਦੀ ਰਸਮ ਤੱਕ ਘਿਓ ਦੀ ਧਾਰਮਿਕ ਮਹੱਤਤਾ ਹੈ।

ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਘਿਓ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸਦੀ ਪ੍ਰਸਿੱਧੀ, ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਘੱਟ ਲਾਗਤ, ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਸਥਾਪਿਤ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਕਾਰਨ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਹੋਏ ਕੁੱਲ ਘਿਓ ਦਾ ਲਗਭਗ 60-70% ਸਿੱਧਾ ਡਰੈਸਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਲਗਭਗ 15-20% ਭੋਜਨ ਪਕਾਉਣ ਅਤੇ ਤਲਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਭਾਰਤ ਨੇ ਕੋਵਿਡ-19 ਦੌਰਾਨ 550 ਕਰੋੜ ਰੁਪਏ ਦੀਆਂ ਡੇਅਰੀ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਨਿਰਯਾਤ ਕੀਤਾ, ਘਿਓ 1,521 ਕਰੋੜ ਰੁਪਏ ਦੇ ਨਾਲ ਸੂਚੀ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਉੱਪਰ

ਹੈ। ਸਰੋਤ: (<https://timesofindia.indiatimes.com/india/india-exports-rs-550-crore-dairy-items-during-covid-19-ghee-tops-list/articleshow/79819321.cms#:~:text=Over%204%20ਸਾਲ%2C%20ਭਾਰਤਦਾ%20ਡੇਅਰੀ,ਕਰੋੜ%20ਇਸ%20ਸਾਲ%20ਸੈ%20ਫਾਰ.>)

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਅਥਾਰਟੀ ਆਫ ਇੰਡੀਆ (FSSAI) ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਘਿਓ ਦਾ ਮਤਲਬ ਸੁੱਧ ਸਪੱਸ਼ਟ ਫੈਟ ਹੈ ਜੋ ਸਿਰਫ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਦਹੀਂ ਜਾਂ ਦੇਸੀ (ਰਸੋਈ) ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਕਰੀਮ ਤੋਂ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਰੰਗਦਾਰ ਪਦਾਰਥ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਰਾਜ ਜਾਂ ਕੇਂਦਰ ਸ਼ਾਸਤ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਗਏ ਘਿਓ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੇ ਮਾਪਦੰਡ ਸਾਰਣੀ 1A ਅਤੇ 1B ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਹਨ। ਘਿਓ ਵਿੱਚ 0.02% ਤੋਂ ਵੱਧ ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ ਵਿੱਚ ਬਿਊਟਾਈਲੇਟਿਡ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਸਾਈਲ ਐਨੀਸੋਲ (BHA) ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਬੇਡੋਇਨ ਟੈਸਟ ਨਕਾਰਾਤਮਕ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਕਾਰਾਤਮਕ ਟੈਸਟ ਘਿਓ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਵਜੋਂ ਡਾਲਡਾ (ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨੇਟਿਡ ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਫੈਟ) ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਸਾਰਣੀ 1: ਭਾਰਤ ਵਿੱਚ ਰਾਜ ਅਨੁਸਾਰ ਘੀ ਲਈ FSSR-2011 ਮਿਆਰ

ਸ. ਨੰ.	ਰਾਜ / ਕੇਂਦਰ ਸ਼ਾਸਤ ਪ੍ਰਦੇਸ਼ ਦਾ ਨਾਮ	40°C 'ਤੇ ਬੁਟੀਰੇ ਰਿਫ਼ੈਕਟੋਮੀਟਰ ਰੀਡਿੰਗ	ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਰੀਚਰਟ ਮੁੱਲ	ਦਾ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ	
				ਓਲੀਕ ਐਸਿਡ (ਅਧਿਕਤਮ) ਵਜੋਂ FFA	ਨਮੀ (ਅਧਿਕਤਮ)
1	ਆਂਧਰਾ ਪ੍ਰਦੇਸ਼	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	24	3	0.5
2	ਅੰਡੇਮਾਨ ਅਤੇ ਨਿਕੋਬਾਰ ਟਾਪੂ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	24	3	0.5
3	ਅਰੁਣਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼	41.0 ਤੋਂ 44.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
4	ਅਸਾਮ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
5	ਬਿਹਾਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
6	ਚੰਡੀਗੜ੍ਹ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
7	ਛੱਤੀਸਗੜ੍ਹ	40.0 ਤੋਂ 44.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
8	ਦਾਦਰਾ ਅਤੇ ਨਗਰ ਹਵੇਲੀ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	24	3	0.5
9	ਦਿੱਲੀ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
10	ਗੋਆ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
11	ਦਮਨ ਅਤੇ ਦੀਉ	40.0 ਤੋਂ 43.5 ਤੱਕ	24	3	0.5
12	ਗੁਜਰਾਤ				
12 a	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.5 ਤੱਕ	24	3	0.5
12 b	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਖੇਤਰ	41.5 ਤੋਂ 45.0 ਤੱਕ	21	3	0.5
13	ਹਰਿਆਣਾ				
13 a	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
13 b	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
14	ਹਿਮਾਚਲ ਪ੍ਰਦੇਸ਼	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
15	ਜੰਮੂ ਅਤੇ ਕਸ਼ਮੀਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
16	ਝਾਰਖੰਡ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
17	ਕਰਨਾਟਕ			3	0.5
17 a	ਬੇਲਗਾਮ ਜ਼ਿਲ੍ਹੇ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	24	3	0.5
17 b	ਬੇਲਗਾਮ ਜ਼ਿਲ੍ਹਾ	40.0 ਤੋਂ 44.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
18	ਕੇਰਲ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
19	ਲਕਸ਼ਦੀਪ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
20	ਮੱਧ ਪ੍ਰਦੇਸ਼				

20 a	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
20 b	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਖੇਤਰ	41.5 ਤੋਂ 45.0 ਤੱਕ	21	3	0.5
21	ਮਹਾਰਾਸ਼ਟਰ				
21 a	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
21 b	ਕਪਾਹ ਟ੍ਰੈਕਟ ਖੇਤਰ	41.5 ਤੋਂ 45.0 ਤੱਕ	21	3	0.5
22	ਮਈਪੁਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
23	ਮੇਘਾਲਿਆ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
24	ਮਿਜੋਰਮ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
25	ਨਾਗਾਲੈਂਡ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
26	ਉੜੀਸਾ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
27	ਪਾਂਡੀਚਰੀ	40.0 ਤੋਂ 44.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
28	ਪੰਜਾਬ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
29	ਰਾਜਸਥਾਨ				
29 a	ਜੋਧਪੁਰ ਜ਼ਿਲ੍ਹੇ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
29 b	ਜੋਧਪੁਰ ਜ਼ਿਲ੍ਹਾ	41.5 ਤੋਂ 45.0 ਤੱਕ	21	3	0.5
30	ਤਾਮਿਲਨਾਡੂ	41.0 ਤੋਂ 44.0 ਤੱਕ	24	3	0.5
31	ਤ੍ਰਿਪੁਰਾ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
32	ਉੱਤਰ ਪ੍ਰਦੇਸ਼	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
33	ਉਤਰਾਖੰਡ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	26	3	0.5
34	ਪੱਛਮੀ ਬੰਗਾਲ				
34 a	ਬਿਸ਼ਨੁਪੁਰ ਸਬ ਡਿਵੀਜ਼ਨ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਖੇਤਰ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5
34 b	ਬਿਸ਼ਨੁਪੁਰ ਸਬ ਡਿਵੀਜ਼ਨ	41.5 ਤੋਂ 45.0 ਤੱਕ	21	3	0.5
35	ਸਿੱਕਮ	40.0 ਤੋਂ 43.0 ਤੱਕ	28	3	0.5

2.2 ਘੀ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ

ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਘਿਓ ਚਿੱਟੇ ਹਰੇ ਰੰਗ ਦਾ ਅਤੇ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਸੁਨਹਿਰੀ ਪੀਲਾ ਰੰਗ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ, ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਮਿਸ਼ਰਤ ਦੁੱਧ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ।

ਸਾਰਣੀ 2: ਘਿਓ ਦੀ ਰਸਾਇਣਕ ਰਚਨਾ

ਸੰਪਟਕ	ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਘਿਓ	ਮੱਝ ਦਾ ਦੁੱਧ ਘਿਓ
ਚਰਬੀ (%)	99 - 99.5	99 - 99.5
ਨਮੀ (%)	<0.5	<0.5
ਕੈਰੋਟੀਨ (mg/g)	3.2-7.4	-
ਵਿਟਾਮਿਨ A(IU/g)	19-34	17-38
ਕੋਲੈਸਟਰੋਲ (mg/100g)	302 - 362	209 - 312
ਟੋਕੋਫੇਰੋਲ (mg/g)	26 - 48	18 - 31
ਮੁਫਤ ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ (%)	2.8	2.8

ਸਰੋਤ: (R.P Aneja et al., ਭਾਰਤੀ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਤਕਨਾਲੋਜੀ, ਡੇਅਰੀ ਇੰਡੀਆ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ। ਸੈਕਸ਼ਨ 3.4:

ਚਰਬੀ ਵਾਲੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ, ਪੰਨਾ 187।)

2.3 ਘੀ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣਾਤਮਕ ਮਾਪਦੰਡ

ਗਾਂ ਅਤੇ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਘਿਓ ਦੀ ਭਿੰਨਤਾ ਅਤੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ ਲਈ, ਭੌਤਿਕ ਅਤੇ ਰਸਾਇਣਕ ਗੁਣਾਂ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ। ਇਹ ਭਿੰਨਤਾ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਲਈ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਅਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਸਾਰਣੀ 3: ਮੱਝ ਅਤੇ ਗਾਂ ਦੇ ਘਿਓ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣਾਤਮਕ ਸਥਿਰਤਾ

ਸਥਿਰ	ਮੱਝ ਦਾ ਘਿਓ	ਗਾਂ ਦਾ ਘਿਓ
ਬੁਟੀਰੋ-ਰਿਫ੍ਰੈਕਟੋਮੀਟਰ (BR) ਰੀਡਿੰਗ	42.0	42.3
ਸਪੇਨੀਫਿਕੇਸ਼ਨ ਮੁੱਲ	230.1	227.3
Reichert-Miessel (RM) ਮੁੱਲ	32.3	26.7

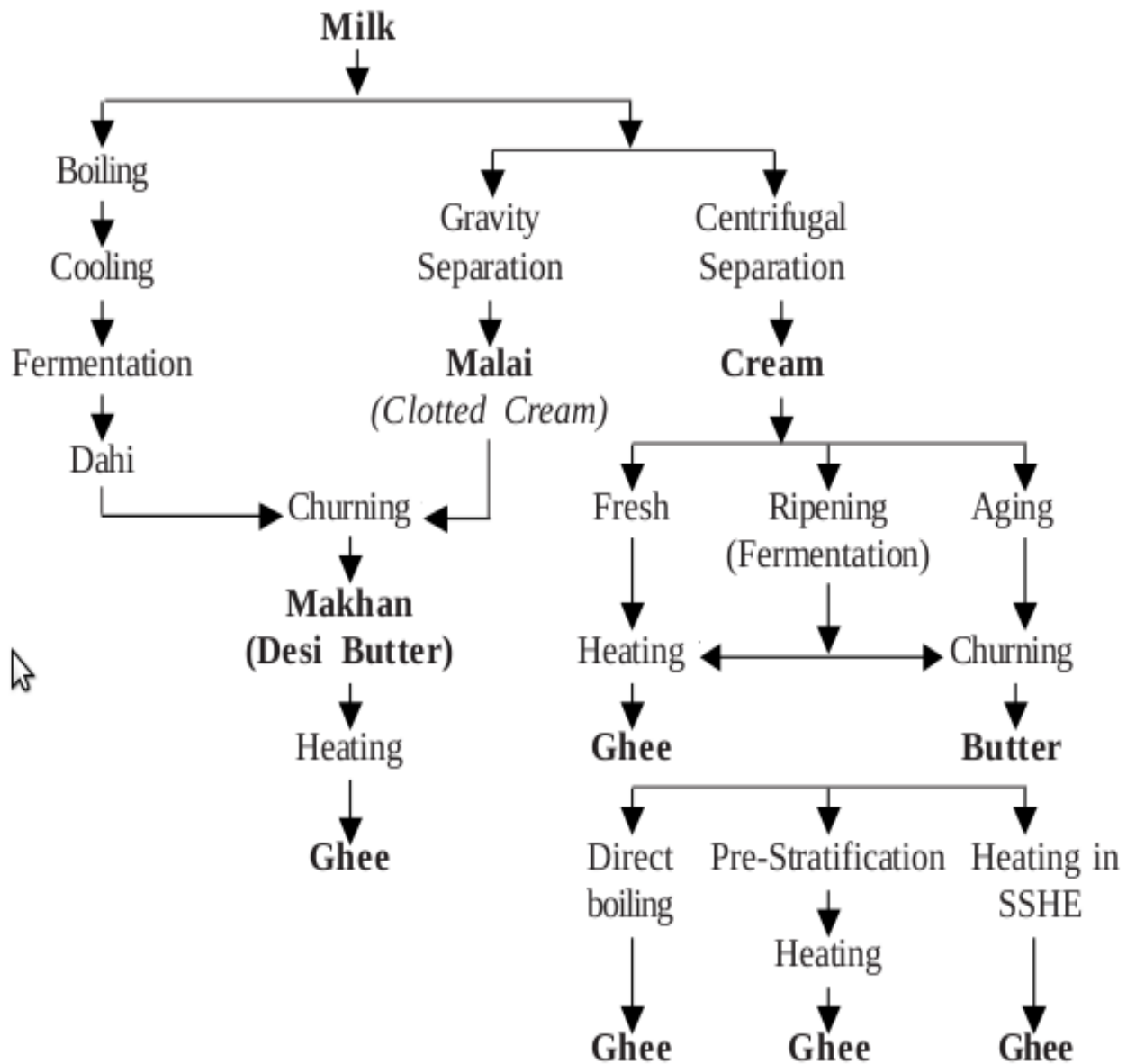
ਪੇਲੋਸਕੇ ਮੁੱਲ	1.41	1.76
ਆਇਓਡੀਨ ਮੁੱਲ	29.4	33.7
Kirschner ਮੁੱਲ	28.52	22.16
ਠੋਸ ਬਿੰਦੂ (°C)	16 - 28	15 - 23.5
ਪਿਘਲਣ ਬਿੰਦੂ (°C)	32 - 43.5	28 - 41
ਰੰਗ (ਪੀਲੀ unit/g) (ਟਿੰਟੋਮੀਟਰ)	0.8	8.8

2.4 ਪਿਓ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ:

ਸਾਡੇ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਿਆਰੀ ਵਿਧੀਆਂ ਪ੍ਰਚਲਿਤ ਹਨ ਅਤੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਪੈਮਾਨੇ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ।

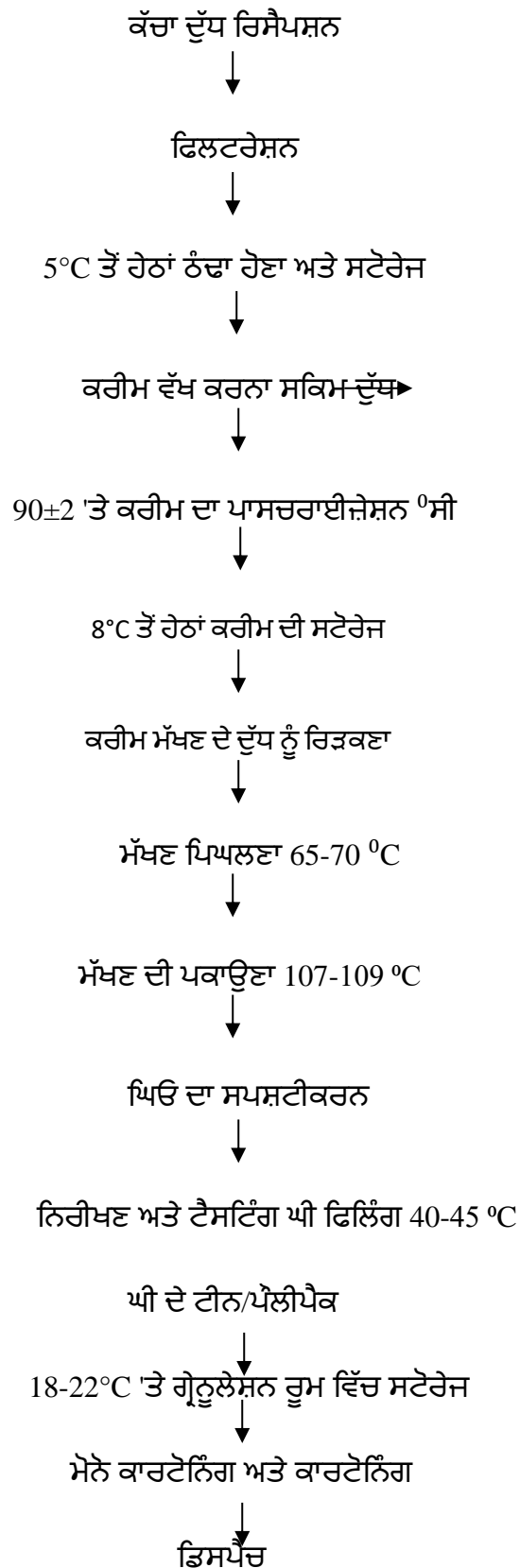
ਪਿਓ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਪੰਜ ਤਰੀਕੇ ਹਨ:

- 1 ਦੇਸੀ ਢੰਗ
- 2 ਸਿੱਧੀ ਕਰੀਮ ਵਿਧੀ
- 3 ਕਰੀਮਰੀ ਮੱਖਣ ਵਿਧੀ
- 4 ਪੂਰਵ-ਸਤਰੀਕਰਨ ਵਿਧੀ
- 5 ਨਿਰੰਤਰ ਢੰਗ



ਘੀ ਨਿਰਮਾਣ ਫਲੇ ਚਾਰਟ (ਸਰੋਤ: <http://egyankosh.ac.in>)

ਘੀ ਨਿਰਮਾਣ ਲਈ ਉਦਯੋਗਿਕ ਵਿਧੀ ਦਾ ਪ੍ਰਵਾਹ ਚਿੱਤਰ



ਸਾਰਣੀ 4: ਘੀ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦੀ ਤੁਲਨਾ

ਘਿਓ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਵਿਧੀ	ਚਰਬੀ ਦੀ ਰਿਕਵਰੀ (%)	ਚਰਬੀ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ *	ਊਰਜਾ ਦੀ ਖਪਤ (kCal/kg ਘਿਓ)
ਦੇਸੀ ਢੰਗ			
ਪਰੰਪਰਾਗਤ	80	i) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ii) ਲੱਸੀ	1700
ਸੁਧਾਰ	85	i) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ii) ਲੱਸੀ	1500
ਸਿੱਧੀ ਕਰੀਮ ਵਿਧੀ			
40 ਤੋਂ 50% ਚਰਬੀ	85	i) ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ ii) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ	1325
65 ਤੋਂ 85% ਚਰਬੀ	95	i) ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ ii) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ	850
ਕਰੀਮਰੀ ਮੱਖਣ ਵਿਧੀ	92	i) ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ ii) ਮੱਖਣ ਦਾ ਦੁੱਧ iii) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ	525
ਪੂਰਵ-ਸਤਰੀਕਰਨ	92	i) ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ ii) ਮੱਖਣ ਦਾ ਦੁੱਧ iii) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ	400
ਨਿਰੰਤਰ ਢੰਗ	92	i) ਸਕਿਮ ਦੁੱਧ ii) ਮੱਖਣ ਦਾ ਦੁੱਧ iii) ਘਿਓ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ	325

2.5 ਘੀ ਦੀਆਂ ਮਿਆਰੀ ਸੰਚਾਲਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ (SOP's)

- i) **ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਰਿਸੈਪਸ਼ਨ:** ਟੈਂਕਰਾਂ/ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਬੈਰਲਾਂ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਜਾਂ ਤਾਂ ਤੇਲਣ ਵਾਲੇ ਪੁਲ ਜਾਂ ਤੇਲਣ ਵਾਲੇ ਕਟੋਰੇ ਵਿੱਚ ਤੇਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਬੈਰ ਅਨੁਸਾਰ ਨਮੂਨੇ ਅਤੇ ਟੈਸਟ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

-
- ii) **ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਚਿਲਿੰਗ:** ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਡੰਪ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਤੋਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਤਾਰਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਫਿਲਟਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇੱਕ ਚਿਲਰ (ਦੁੱਧ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 5 ਡਿਗਰੀ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ) ਦੁਆਰਾ ਪੰਪ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ; ਅਜਿਹੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਸਿਲੋਜ਼ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
 - iii) **ਕਰੀਮ ਵੱਖ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ:** ਦੁੱਧ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼, ਕਰੀਮ ਵੱਖਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਅਤੇ ਕਰੀਮ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ ਸਹੀ ਸੀਆਈਪੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਰ ਦੁਆਰਾ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਦੁੱਧ ਦੀ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਕਾਫ਼ੀ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 5-6 ਘੰਟੇ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ ਲਈ। ਕਰੀਮ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਕਰੀਮ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਇੱਕੋ ਸਮੇਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ $90 \pm 20C$ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
 - iv) **ਮਲਾਈ ਨੂੰ ਰਿੜਕਣਾ ਅਤੇ ਮੱਖਣ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ:** ਮੱਖਣ-ਚਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਮੱਖਣ ਨੂੰ ਬੈਚ ਅਨੁਸਾਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਸੀ। ਬਟਰ-ਚਮ ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਚੱਮ ਨੂੰ ਉੱਚ ਤੋਂ ਹੇਠਲੇ ਤੱਕ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਗਤੀ 'ਤੇ ਘੁੰਮਾਉਣਾ ਅਤੇ ਮੁੜ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਮੱਖਣ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ ਜਾਂ ਨਿਕਾਸ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ।
 - v) **ਮੱਖਣ ਪਿਘਲਣਾ:** ਮੱਖਣ ਦੇ ਚੂਰਨ ਤੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਏ ਮੱਖਣ ਨੂੰ 65 'ਤੇ ਪਿਘਲਣ ਲਈ ਇੱਕ ਪਿਘਲਣ ਵਾਲੀ ਵੈਟ ਵਿੱਚ ਪਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।^oਸੀ, ਜੈਕੇਟ ਵਾਲੇ ਵੈਟ ਵਿੱਚ ਘੁੰਮਦੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ। ਪਿਘਲੇ ਹੋਏ ਮੱਖਣ ਨੂੰ ਪੂਰਵ-ਸਤਰੀਕਰਨ ਵੈਟ ਲਈ ਪੰਪ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪੱਧਰੀਕਰਨ ਲਈ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਵਿਗਾੜ ਦੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
 - vi) **ਮੱਖਣ ਪਕਾਉਣਾ:** ਪਿਘਲੇ ਹੋਏ ਮੱਖਣ (ਪੂਰਵ ਪੱਧਰੀ) ਨੂੰ ਹੋਰ ਉਬਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ($107^{\circ}\text{ਸੀ}-109^{\circ}\text{C}$) ਘਿਓ ਦੀ ਕੋਤਲੀ ਵਿੱਚ, ਭਾਫ਼ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਵਧਾ ਕੇ। ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਦੇ ਨਾਲ ਘਿਓ ਨੂੰ ਫਿਲਟਰੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਘਿਓ ਦੀ ਕੋਤਲੀ ਵਿੱਚ ਲਗਭਗ 15-20 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਬਿਨਾਂ ਰੁਕਾਵਟ

ਰਹਿਣ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਫਿਰ ਇਸਨੂੰ ਸੈਟਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਟਸ ਵਿੱਚ ਪੰਪ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਹੋਰ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਸੈਟਲ ਕਰਨ ਦੇ ਅਧੀਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

vii) **ਘਿਓ ਦਾ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ:** ਲਗਭਗ 70 'ਤੇ ਘੀ ਦੇ ਸਾਰੇ ਘੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਦੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਕਰਨ ਲਈ ਘੀ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਘਿਓ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।^੧ਸੀ.

viii) **ਘਿਓ ਦੀ ਜਾਂਚ ਅਤੇ ਜਾਂਚ:** ਨਿਰਧਾਰਿਤ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਘੀ ਦੀ ਸਰਵੇਤਮ ਗੁਣਵੱਤਾ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਨਿਯੰਤਰਣ ਕਰਨ ਲਈ ਨਿਸ਼ਚਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਨਿਰਧਾਰਿਤ ਅੰਤਰਾਲਾਂ 'ਤੇ ਸਪੱਸ਼ਟ ਘਿਓ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਡ ਡਬਲ ਜੈਕਟ ਵਾਲੇ ਘੀ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕ ਤੋਂ ਲਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ix) **ਘਿਓ ਭਰਨਾ ਅਤੇ ਭੇਜਣਾ:** ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਗੁਕੁਆਲਿਟੀ ਕੰਟਰੋਲ ਵਿਭਾਗ ਤੋਂ ਈ ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਘਿਓ ਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ CEKA ਪੈਕ ਦੇ ਟੀਨ, ਗਲਾਸ/ਪੀਏਟੀ ਜਾਰ ਵਿੱਚ ਭਰਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਭਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੇਲ ਦੇ ਸੰਤੁਲਨ ਦੀ ਕੈਲੀਬ੍ਰੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰੀ-ਚੈੱਕ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਘਿਓ ਦੇ ਟੀਨਾਂ ਨੂੰ ਅੱਗੇ 18 ਵਜੇ ਘੀ ਦੇ ਦਾਣੇ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।^੧ਸੀ ਤੋਂ 22 ਤੱਕ^੧C. ਡਿਸਪੈਚ ਲਈ ਸਰੀਰ ਅਤੇ ਸਤਹ, ਪਾਸਿਆਂ, ਤਖ਼ਤੀਆਂ, ਧੂੜ/ਮਿੱਟੀ ਮੁਕਤ ਦੇ ਅੰਦਰ ਢੱਕਣ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਪਛਾਣਿਆ ਵਾਹਨ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

2.6: ਘੀ ਦੇ AGMARK ਮਾਪਦੰਡ

ਪੈਰਾਮੀਟਰ	ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਗ੍ਰੇਡ	ਜਨਰਲ ਗ੍ਰੇਡ	ਮਿਆਰੀ ਗ੍ਰੇਡ
ਬੋਡੋਇਨ ਟੈਸਟ	ਨਕਾਰਾਤਮਕ	ਨਕਾਰਾਤਮਕ	ਨਕਾਰਾਤਮਕ
40 'ਤੇ ਬੁਟੀਰੋ-ਰਿਫ਼ੈਕਟੋਮਰ ਰੀਡਿੰਗ ^੧ ਸੀ	40.0- 43.0	40.0- 43.0	40.0- 43.0
ਰੀਚਰਟ ਮੀਸਲ ਮੁੱਲ	28.0 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	28.0 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ	28.0 ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ
ਪੋਲੋਸਕੇ ਮੁੱਲ	1.0 - 2.0	1.0 - 2.0	1.0 - 2.0
ਨਮੀ ਸਮੱਗਰੀ	0.3% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ	0.3% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ	0.3% ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ
ਮੁਫਤ ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ ਦਾ ਪ੍ਰਤੀਸ਼ਤ (ਓਲੀਕ ਐਸਿਡ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ)	1.4 ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ	2.5 ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ	3.0 ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ

2.7 ਘਿਓ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਕਰਨ ਵਾਲੇ

ਘਿਓ ਦੇ ਮੁੱਖ ਮਿਲਾਵਟ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹਨ:

i) ਵਨਸਪਤੀ (ਹਾਈਡ੍ਰੋਜਨੇਟਿਡ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ ਤੇਲ)। ਇਸਦੀ ਬਣਤਰ ਵਿੱਚ ਨਜ਼ਦੀਕੀ ਸਮਾਨਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਇਸਨੂੰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਘਿਓ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ii). ਰਿਫਾਇੰਡ (ਡੀ-ਗੰਧ ਵਾਲਾ) ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ ਤੇਲ।

iii) ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਸਰੀਰ ਦੀ ਚਰਬੀ।

ਅਧਿਆਇ - 3

ਪੈਕੇਜਿੰਗ

3.1 ਘਿਓ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਚੋਣ

ਘਿਓ ਵਿੱਚ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਰੱਖਣ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿੱਚ 6 ਤੋਂ 12 ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੱਕ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਘਿਓ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ:

- i) **ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ/ਜਾਰ:** ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਭੋਜਨ ਸਮੱਗਰੀ ਨਾਲ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ; ਪਰ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਨਾਜ਼ੁਕਤਾ ਅਤੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਭਾਰ ਕਾਰਨ ਘਿਓ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ।
- ii) **ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਜਿਵੇਂ ਕਿ HDPE/PET:** ਟੀਨ ਪਲੇਟ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਬਦਲ ਰਹੇ ਹਨ। ਉਹ ਇੱਕ ਔਸਤਨ ਲੰਬੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ (ਟੀਨ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਜਿੰਨਾ ਲੰਮਾ ਨਹੀਂ), ਹਲਕੇ ਭਾਰ ਵਾਲੇ, ਆਰਥਿਕ ਅਤੇ ਆਵਾਜਾਈ ਦੇ ਯੋਗ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਬਲੇ ਮੋਲਡ HDPE ਬੋਤਲਾਂ (200, 400 ਗ੍ਰਾਮ), ਜਾਰ (1 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਅਤੇ 2 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ), ਅਤੇ ਜੈਰੀ ਕੈਨ (2 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ, 5 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ, ਅਤੇ 15 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ) ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ। ਪੀਈਟੀ ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਨਦਾਰ ਸਪੱਸ਼ਟਤਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਗੰਧ ਮੁਕਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਗੈਸ ਬੈਰੀਅਰ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।
- iii) **ਧਾਤੂ ਲੇਅਰ ਸਪੋਰਟ (ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ) ਦੇ ਨਾਲ ਲੈਮੀਨੇਟ:** ਪੀਵੀਡੀਸੀ-ਅਲ ਫੇਇਲ-ਪੀਪੀ ਦੇ ਬਣੇ ਲੈਮੀਨੇਟਡ ਪਾਊਚ ਘਿਓ ਦੇ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਚੁਕਵੇਂ ਹਨ। 250 mL ਅਤੇ 500 mL ਪੈਕ ਲਈ ਸਵੈ-ਸਟੈਂਡਿੰਗ ਲੈਮੀਨੇਟ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜੋ ਨਮੀ, ਹਵਾ ਅਤੇ ਰੋਸ਼ਨੀ ਲਈ ਰੁਕਾਵਟ ਹਨ। ਘਿਓ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਮਲਟੀ-ਲੇਅਰਡ ਲੈਮੀਨੇਟ ਉਪਲਬਧ ਹਨ। ਇੱਕ ਲੈਮੀਨੇਟ ਜਾਂ ਮਲਟੀਲੇਅਰ ਫਿਲਮ ਦੀ ਚੋਣ ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੰਪਰਕ ਪਰਤ ਦੀ ਅਨੁਕੂਲਤਾ, ਗਰਮੀ ਸੀਲਯੋਗਤਾ, ਗਰਮੀ-ਸੀਲ ਦੀ ਤਾਕਤ ਅਤੇ ਖੁਸ਼ਬੂ, ਗਰੀਸ, ਪਾਣੀ ਦੀ ਭਾਫ਼, ਆਕਸੀਜਨ ਅਤੇ ਹਲਕੇ ਰੁਕਾਵਟ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ ਦੁਆਰਾ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

iv) **ਟੀਨ ਦੇ ਡੱਬੇ:** ਘਿਓ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਆਕਾਰਾਂ (250 ਗ੍ਰਾਮ, 500 ਗ੍ਰਾਮ, 1 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ ਅਤੇ 15 ਕਿਲੋਗ੍ਰਾਮ) ਦੇ ਲੱਖ ਜਾਂ ਅਣ-ਲਾਖੀ ਟੀਨ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਟੀਨ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਇੱਕੋ ਇੱਕ ਕਮਜ਼ੋਰੀ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਉੱਚ ਕੀਮਤ ਹੈ। ਬਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਨਿਯਮਤ ਟੀਨ ਪੈਕ ਆਕਾਰ 15, 5 ਅਤੇ 1 ਲੀਟਰ ਅਤੇ 500 ਮਿ.ਲੀ.

ਅਧਿਆਇ - 4

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਯਮ ਅਤੇ ਮਿਆਰ

4.1 ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਿੰਗ

ਦੇਸ਼ ਦੇ ਸਾਰੇ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਰਜਿਸਟਰਡ ਜਾਂ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣਗੇ

ਪੇਟੀ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ

- ਹਰ ਛੋਟੇ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾ ਕੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਕੋਲ ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨਾ ਹੋਵੇਗਾ
- ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਅਧੀਨ ਫਾਰਮ A ਵਿੱਚ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇੱਕ ਅਰਜ਼ੀ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 3 ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਇੱਕ ਫੀਸ ਦੇ ਨਾਲ।
- ਮਾਮੂਲੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 4 ਦੇ ਭਾਗ I ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀਆਂ ਬੁਨਿਆਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੇਗਾ ਅਤੇ ਅਨੁਸੂਚੀ 2 ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਨੁਸੂਚੀ-1 ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਫਾਰਮੈਟ ਵਿੱਚ ਅਰਜ਼ੀ ਦੇ ਨਾਲ ਇਹਨਾਂ ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਦਾ ਸਵੈ-ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਘੋਸ਼ਣਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗਾ।
- ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਬਿਨੈ-ਪੱਤਰ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੇਗੀ ਅਤੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਅਰਜ਼ੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਣ ਦੇ 7 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ, ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਕਾਰਨਾਂ ਨਾਲ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਇਸਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਜਾਂਚ ਲਈ ਨੋਟਿਸ ਜਾਰੀ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ।
- ਨਿਰੀਖਣ ਦਾ ਆਦੇਸ਼ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ, ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ 30 ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਮਿਆਦ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਨੁਸੂਚੀ 4 ਦੇ ਭਾਗ II ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਪਰਿਸਰ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੇਟਰੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਤੋਂ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
- ਜੇਕਰ ਉਪਰੋਕਤ ਉਪ ਨਿਯਮ (3) ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਅਨੁਸਾਰ ਰਜਿਸਟਰੇਸ਼ਨ ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ, ਜਾਂ ਇਨਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ, ਜਾਂ 7 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਨਿਰੀਖਣ ਦਾ ਆਦੇਸ਼ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਉਪਰੋਕਤ ਉਪ ਨਿਯਮ (4) ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਅਨੁਸਾਰ 30 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੋਈ ਫੈਸਲਾ ਨਹੀਂ ਸੁਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ

ਹੈ, ਤਾਂ ਮਾਮੂਲੀ ਭੋਜਨ ਨਿਰਮਾਤਾ ਇਸ ਨੂੰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕਾਰੋਬਾਰ, ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਵੀ ਰਜਿਸਟਰਿੰਗ ਅਥਾਰਟੀ ਦੁਆਰਾ ਸੁਝਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੁਧਾਰ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨਾ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ 'ਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੋਵੇਗਾ।

- g. ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਬਿਨੈਕਾਰ ਨੂੰ ਸੁਣਵਾਈ ਦਾ ਮੌਕਾ ਦਿੱਤੇ ਬਿਨਾਂ ਅਤੇ ਲਿਖਤੀ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੇ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਇਨਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।
- h. ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਅਥਾਰਟੀ ਇੱਕ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਅਤੇ ਇੱਕ ਛੋਟੇ ਪਛਾਣ ਪੱਤਰ ਜਾਰੀ ਕਰੇਗੀ, ਜੋ ਕਿ ਅਹਾਤੇ ਜਾਂ ਵਾਹਨ ਜਾਂ ਕਾਰਟ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਜਗ੍ਹਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਵਿਅਕਤੀ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਿਕਰੀ / ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ।
- i. ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਅਥਾਰਟੀ ਜਾਂ ਕੋਈ ਅਧਿਕਾਰੀ ਜਾਂ ਏਜੰਸੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਅਧਿਕਾਰਤ ਹੈ, ਸਾਲ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਵਾਰ ਰਜਿਸਟਰਡ ਅਦਾਰਿਆਂ ਦਾ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰੇਗੀ। ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਕ ਜੋ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾਵਾਂ ਐਕਟ ਅਧੀਨ ਰਜਿਸਟਰਡ ਡੇਅਰੀ ਸਹਿਕਾਰੀ ਸਭਾ ਦਾ ਰਜਿਸਟਰਡ ਮੈਂਬਰ ਹੈ ਅਤੇ ਸੇਸਾਇਟੀ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਦੁੱਧ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵੇਚਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਲਈ ਇਸ ਵਿਵਸਥਾ ਤੋਂ ਛੋਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

4.2 ਸਵੱਛ, ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਨਿਰਮਾਣ ਅਭਿਆਸ (GMP/GHP)

ਭਾਗ-II ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਡੇਅਰੀ ਸਥਾਪਨਾ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਡੇਅਰੀ-ਅਧਾਰਤ ਭੋਜਨ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ, ਪ੍ਰੋਸੈਸ, ਨਿਰਮਾਣ, ਸਟੋਰ, ਵੰਡ ਅਤੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਦੁਆਰਾ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਸੈਨੇਟਰੀ ਅਤੇ ਸਵੱਛਤਾ ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਹੋਰ ਮਿਆਰ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

1. ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

- a. ਬਲਕ ਮਿਲਕ ਕੂਲਿੰਗ ਸਹੂਲਤਾਂ ਸਮੇਤ ਲੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਅਨਲੋਡਿੰਗ, ਟਰਾਂਸਪੋਰਟ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੌਰਾਨ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਅਤੇ ਗੈਰ-ਪੈਕ ਜਾਂ ਗੈਰ-ਲਪੇਟੀਆਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਹੂਲਤਾਂ।

-
- b. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਮਨੁੱਖੀ ਖਪਤ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਵਾਟਰਟਾਈਟ, ਗੈਰ-ਰੋਧਯੋਗ ਕੰਟੇਨਰ। ਜਿੱਥੇ ਅਜਿਹੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਨਲੀ ਰਾਹੀਂ ਹਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਬਣਾਇਆ ਅਤੇ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਹੋਰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਜੋਖਮ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾ ਸਕੇ;
 - c. ਇੱਕ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਜੋ ਕਿ ਸਵੱਛ ਅਤੇ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਹੈ;
 - d. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਟੈਂਕਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ।
 - e. ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਦੇ ਮਾਲਕ ਨੂੰ ਭਾਗ II ਦੇ ਬਿੰਦੂ 9.1 ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਸਫਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਅੰਤਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਉਚਿਤ ਉਪਾਅ ਕਰਨਗੇ।
 - f. ਜਿੱਥੇ ਇੱਕ ਡੇਅਰੀ ਸਥਾਪਨਾ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਹੋਰ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕਰਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਗਰਮੀ ਦਾ ਇਲਾਜ ਜਾਂ ਬਰਾਬਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਹੋਰ ਇਲਾਜ ਨਹੀਂ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਅਜਿਹੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਨੂੰ ਅੰਤਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
 - g. ਗਰਮੀ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਜਾਂ ਦੁੱਧ-ਆਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਜੋ ਕਿ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਕਾਰਜ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
 - h. ਉਪਕਰਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਅਤੇ ਸਥਾਪਨਾਵਾਂ ਜੋ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਾਂ ਨਾਸ਼ਵਾਨ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ, ਨੂੰ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਅਤੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਸਫਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
 - i. ਉਪਕਰਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ, ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਸਥਾਪਨਾਵਾਂ ਜੋ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਥਿਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਨੂੰ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ

ਹਨ, ਨੂੰ ਇੱਕ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਅਤੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਜੋ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਦੇ ਮਾਲਕ/ਕਬਜ਼ਦਾਰ ਦੁਆਰਾ ਉਲੀਕਿਆ ਗਿਆ ਹੈ।

- j. ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਅਤੇ ਸਮਾਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੀ ਮਸ਼ੀਨਰੀ, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ, ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਅਤੇ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ 'ਤੇ ਕੋਈ ਮਾੜਾ ਪ੍ਰਭਾਵ ਨਾ ਪਵੇ। ਉਹ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਹਦਾਇਤਾਂ ਵਾਲੇ ਲੇਬਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਜਿਹੇ ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣ ਦੁਆਰਾ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਸਪਲਾਇਰ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਹੋਰ ਨਹੀਂ ਦਰਸਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।

2. ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ

- a. ਫੂਡ ਬਿਜ਼ਨਸ ਆਪਰੇਟਰ ਸਿਰਫ਼ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਨਿਯੁਕਤ ਕਰੇਗਾ ਜੇਕਰ ਉਹ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੇ ਭਰਤੀ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਮੈਡੀਕਲ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਦੇ ਜ਼ਰੀਏ ਕਬਜ਼ਾਧਾਰਕ ਦੀ ਸੰਤੁਸ਼ਟੀ ਲਈ ਸਾਬਤ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਕਿ ਉਸ ਸਮਰੱਥਾ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਨੂੰ ਕੋਈ ਡਾਕਟਰੀ ਰੁਕਾਵਟ ਨਹੀਂ ਹੈ।
- b. ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੇ ਉੱਚੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਗੇ। ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਹ ਕਰਨਗੇ
- ਢੁਕਵੇਂ, ਸਾਫ਼ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜੇ ਅਤੇ ਹੈਂਡਗੋਅਰ ਪਹਿਨੇ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਘੇਰ ਲੈਂਦਾ ਹੈ;
 - ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਹਰ ਵਾਰ ਜਦੋਂ ਕੰਮ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਦੋਂ ਵੀ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੱਥਾਂ ਵਿੱਚ ਗੰਦਗੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਵੋ; ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਖੰਘਣ / ਛਿੱਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਟਾਇਲਟ ਵਿੱਚ ਜਾਣਾ, ਟੈਲੀਫੋਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ, ਸਿਗਰਟਨੋਸ਼ੀ ਆਦਿ।
 - (ਚਮੜੀ ਦੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਨੂੰ ਢੁਕਵੀਂ ਵਾਟਰਪਰੂਫ਼ ਡਰੈਸਿੰਗ ਨਾਲ ਢੱਕੋ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਹੱਥ 'ਤੇ ਸੱਟ ਲੱਗੀ ਹੋਵੇ, ਭਾਵੇਂ ਡਰੈਸਿੰਗ ਦੇ ਨਾਲ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਤਪਾਦ ਬਣਾਉਣ / ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਭਾਗ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।

- ਹੱਥਾਂ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਆਦਤਾਂ ਤੋਂ ਬਚੋ - ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਨੱਕ ਰਗੜਨਾ, ਵਾਲਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਉਂਗਲੀ ਵਗਣਾ, ਅੱਖਾਂ, ਕੰਨ ਅਤੇ ਮੂੰਹ ਰਗੜਨਾ, ਦਾੜ੍ਹੀ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣਾ, ਸਰੀਰ ਦੇ ਅੰਗਾਂ ਨੂੰ ਖੁਰਕਣਾ ਆਦਿ ਜੋ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਨਾਲ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸਦੀ ਤਿਆਰੀ ਦੌਰਾਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਤੋਂ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਤਬਾਦਲਾ। ਜਦੋਂ ਅਟੱਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੰਮ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ

3. ਸਟੋਰੇਜ਼ ਲਈ ਸੈਨੇਟਰੀ ਲੋੜਾਂ

- a. ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਜਗ੍ਹਾ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲੈਸ ਹੋਵੇ।
- b. ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਅਤੇ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹਲਕੇ ਸਟੀਲ ਧਾਤ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ/ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।
- c. ਜੇਕਰ ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਕ ਜਾਂ ਕਿਸਾਨ ਦੁਆਰਾ ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿੱਚ ਲਿਆਂਦਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਦੁੱਧ ਪਿਲਾਉਣ ਦੇ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅੰਦਰ ਲਿਆਵੇ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ 4 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ। ਕਾਰਵਾਈ ਕੀਤੀ।
- d. ਜਿੱਥੇ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦਕ ਤੋਂ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 4°C ਤੋਂ 6°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੋਣ ਤੱਕ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
- e. ਜਦੋਂ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੂਰੀ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 4°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਪੈਰਾਗ੍ਰਾਫ 7 ਦੇ ਅਧੀਨ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉਸ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੁਆਰਾ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਸੰਭਵ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

-
- f. ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢੇ ਹਾਲਾਤਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਦੀ ਦਰ ਅਜਿਹੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- g. ਅਧਿਕਤਮ ਤਾਪਮਾਨ ਜਿਸ 'ਤੇ ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਇਲਾਜ ਸਥਾਪਨਾ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਨਹੀਂ ਨਿਕਲਦਾ 5°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
4. ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ
- a. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤਸੱਲੀਬਖਸ਼ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
- b. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਇੱਕੋ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ:
- ਓਪਰੇਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਮਰਾ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡਾ ਅਤੇ ਲੈਸ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
 - ਰੈਪਿੰਗ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਜਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਵਰ ਵਿੱਚ ਲਿਆਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਜੇ ਡੇਅਰੀ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਢੇਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸਾਨ ਤੋਂ ਲਪੇਟਣ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉੱਥੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉਸ ਮੰਤਵ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ;
 - ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀੜੇ ਅਤੇ ਧੂੜ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੇ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਅਸਵੀਕਾਰਨਯੋਗ ਖਤਰੇ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
 - ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਲਿਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਵਿੱਚ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਅਸੈਂਬਲੀ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦਾ ਕੋਈ ਖਤਰਾ ਨਾ ਹੋਵੇ;

- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਦੇਰੀ ਦੇ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ। ਇਸ ਨੂੰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਸਮੇਟਣ ਦਾ ਤਜਰਬਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਸਮੂਹ ਦੁਆਰਾ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਵੇਗਾ
- ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਨੋਨੀਤ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
- c. ਗਰਮੀ ਨਾਲ ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨਾਲ ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਭਰਨਾ ਜਾਂ ਭਰਨਾ ਸਵੱਛਤਾ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- d. ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਰੈਪਿੰਗ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ, ਸਿਵਾਏ ਜਿੱਥੇ ਕੰਟੇਨਰ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਣ ਜੇ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- e. ਸੀਲਿੰਗ ਉਸ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਤਰਲ ਦੁੱਧ-ਅਧਾਰਿਤ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਆਖਰੀ ਗਰਮੀ-ਇਲਾਜ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਭਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ, ਇੱਕ ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਦੁਆਰਾ, ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਮਾੜੇ ਪ੍ਰਭਾਵਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸਦੀ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾ 'ਤੇ ਬਾਹਰੀ ਮੂਲ. ਸੀਲਿੰਗ ਯੰਤਰ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇੱਕ ਵਾਰ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਦਾ ਸਬੂਤ ਸਪੱਸ਼ਟ ਅਤੇ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਜਾਂਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

4.3 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਗੰਦਗੀ, ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਅਤੇ FSS ਐਕਟ ਅਤੇ ਉੱਥੇ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਨਿਰਧਾਰਤ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨੂੰ ਅਨੁਕੂਲਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੇਗੀ। ਕੇਵਲ ਫੂਡ ਗ੍ਰੇਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਹੀ ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਜੋਂ ਵਰਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਅਲਮੀਨੀਅਮ, ਟੀਨ ਅਤੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਵਰਗੀਆਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ 'ਤੇ FSS ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਦੱਸੇ ਗਏ ਭਾਰਤੀ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੇ ਅਨੁਕੂਲ ਹੋਣਗੀਆਂ। ਖਰਾਬ, ਨੁਕਸਦਾਰ ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਉਤਪਾਦ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

- ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਲਪੇਟਣ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤਸੱਲੀਬਖਸ਼ ਸਵੱਛ ਸਥਿਤੀਆਂ ਦੇ ਅਧੀਨ ਅਤੇ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਗਰੀ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਮਰੇ ਕੀੜੇ ਅਤੇ ਯੂੜ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਗੰਦਗੀ ਦੇ ਅਸਵੀਕਾਰਨਯੋਗ ਖਤਰੇ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜੋ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਸਿੱਧੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਬਿਨਾਂ ਕਿਸੇ ਦੇਰੀ ਦੇ ਲੇਬਲਿੰਗ ਦੇ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਜੇਕਰ ਅਜਿਹਾ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਢੁਕਵੀਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਲਾਗੂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਕਿ ਕੋਈ ਮਿਲਾਵਟ ਜਾਂ ਗਲਤ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨਾ ਹੋ ਸਕੇ। ਇਸ ਨੂੰ ਹੈਂਡਲਿੰਗ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਸਮੇਟਣ ਦਾ ਤਜਰਬਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਸਮੂਹ ਦੁਆਰਾ ਅਤੇ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਵੇਗਾ; ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਮਨੋਨੀਤ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
- ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਦੌਰਾਨ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ/ਰੈਪਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਬਾਹਰੀ ਵਾਤਾਵਰਣ/ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਡੇਅਰੀ ਪਲਾਂਟ ਵਿਖੇ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਭੰਡਾਰਨ ਲਈ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ ਸਥਾਪਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ।"
- ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਰੈਪਿੰਗ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ, ਸਿਵਾਏ ਜਿੱਥੇ ਕੰਟੇਨਰ ਇੱਕ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋਣ ਜੋ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- “ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਪੈਕੇਜਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹ ਛੇੜਛਾੜ ਦੇ ਸਬੂਤ ਹਨ ਅਤੇ ਆਮ ਹੈਂਡਲਿੰਗ/ਓਪਰੇਸ਼ਨ ਦੌਰਾਨ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨੇ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦੇ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਪੈਕੇਜ ਖੋਲ੍ਹੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਹ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪਛਾਣੇ ਜਾਣ ਯੋਗ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਨਵੇਂ/ਨਾ ਖੋਲ੍ਹੇ ਪੈਕੇਜ ਦੇ ਵਿਰੁੱਧ ਡੁਪਲੀਕੇਟ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਦੀ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਿਆਹੀ ਫੂਡ ਗ੍ਰੈਡ ਕੁਆਲਿਟੀ ਦੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ IS 15495 ਮਿਆਰਾਂ ਜਾਂ ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਅਤੇ ਪ੍ਰਿੰਟਿੰਗ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਹੋਰ ਅੰਤਰਰਾਸ਼ਟਰੀ ਮਾਪਦੰਡਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

4.4 ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਕੋਡਿੰਗ ਅਤੇ ਲੇਬਲਿੰਗ

ਤਰਲ ਦੁੱਧ: ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ/ਪਾਊਚ/ਅਸੈਪਟਿਕ ਪੈਕ ਦੀਆਂ ਟੋਪੀਆਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਨੂੰ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦਰਸਾਉਣਗੀਆਂ। ਸੰਕੇਤ ਜਾਂ ਤਾਂ ਸੰਪੂਰਨ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਸੰਖੇਪ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:

- i) ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'B' ਅੱਖਰ ਨਾਲ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ii) ਗਾਂ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'C' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- iii) ਬੱਕਰੀ ਦੇ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'G' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- iv) ਮਿਆਰੀ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'S' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- v) ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'T' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- vi) ਡਬਲ ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'DT' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- vii) ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'K' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ
- viii) ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਦੁੱਧ ਨੂੰ 'P' ਅੱਖਰ ਦੁਆਰਾ ਦਰਸਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ; ਦੁੱਧ ਦੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਾਸਚੁਰਾਈਜ਼ਡ ਮੱਝ ਦੇ ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ 'PB' ਅੱਖਰ ਹੋਣਗੇ।
- ix) ਵਿਕਲਪਕ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਪੈਕ/ਕੈਪਸ/ਬੈਗਾਂ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਸੰਕੇਤਕ ਰੰਗ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਦੁੱਧ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਤੀ ਦਾ ਸੂਚਕ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਸਥਾਨਾਂ 'ਤੇ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਰੰਗਾਂ ਦਾ ਵਰਗੀਕਰਨ ਜਿੱਥੇ ਦੁੱਧ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ / ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਇਹ ਇੱਕੋ ਸਮੇਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ। ਸਬੰਧਤ ਮਨੋਨੀਤ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਸੂਚਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਮੀਡੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਜਾਣਕਾਰੀ

4.5 ਲੇਬਲਿੰਗ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟਾਂ

ਜਿੱਥੇ ਪੈਕੇਜ ਦਾ ਸਤਹ ਖੇਤਰਫਲ 100 ਵਰਗ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਅਜਿਹੇ ਪੈਕੇਜ ਦੇ ਲੇਬਲ ਨੂੰ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਲਾਟ ਨੰਬਰ ਜਾਂ ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਜਾਂ ਕੋਡ ਨੰਬਰ, ਪੇਸ਼ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਤੋਂ ਛੋਟੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

1. 30 ਵਰਗ ਸੈਂਟੀਮੀਟਰ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਤਹ ਖੇਤਰ ਵਾਲੇ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ 'ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਜਾਂ 'ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ' ਜਾਂ 'ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ ਪਰ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਥੋਕ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੇਸ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ;
2. ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੀ ਬੋਤਲ ਨੂੰ ਮੁੜ ਭਰਨ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਣ ਦਾ ਇਰਾਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਛੇਟ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਪਰ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 2.2.2 (4) ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਏ ਗਏ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਹ ਨਿਯਮਾਂ 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ। ਲੇਬਲ. ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ 19 ਮਾਰਚ, 2009 ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਬੋਤਲ 'ਤੇ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।
3. “ਇਸ ਪੈਕੇਜ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਟੇਨਡ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਸਕਿਮਡ ਦੁੱਧ (ਜਿਵੇਂ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ) ਦੀ ਰਚਨਾ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲਾ ਤਰਲ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਇਸ ਸੰਘਣੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦੇ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਇੱਕ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ (ਇੱਥੇ ਭਾਗਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਪਾਓ) ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ। ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਖੁਸ਼ਕ (ਸੁੱਕਿਆ) ਦੁੱਧ”।
4. ਸੱਤ ਦਿਨਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ 'ਨਿਰਮਾਣ ਦੀ ਮਿਤੀ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦੀ, ਪਰ ਨਿਰਮਾਤਾ ਜਾਂ ਪੈਕਰ ਦੁਆਰਾ 'ਤਾਰੀਖ ਅਨੁਸਾਰ ਵਰਤੋਂ' ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।
5. ਮਲਟੀ-ਪੀਸ ਪੈਕੇਜਾਂ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਪੇਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਜਾਣਕਾਰੀ, ਨਿਰਮਾਣ/ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ, ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਇਰਡੀਏਟਿਡ ਭੋਜਨ ਦੀ ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਮਿਤੀ ਲੇਬਲਿੰਗ ਅਤੇ ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਲੇਗੋ/ਗ਼ੈਰ-ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਲੇਗੋ ਬਾਰੇ ਵੇਰਵੇ ਨਿਰਧਾਰਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

4.6 ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ

ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ, ਪੈਕ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ:

ਬਸ਼ਰਤੇ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ, ਪੈਕਿੰਗ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਜੇਕਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ "ਬੈਸਟ ਬੀਫੋਰ ਡੇਟ" ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ:

ਬਸ਼ਰਤੇ ਅੱਗੇ ਇਹ ਕਿ ਜੇਕਰ ਕਿਸੇ ਪੈਕੇਜ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਮਿਆਦ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੈ, ਤਾਂ ਮਿਤੀ, ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਸਤੂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀ-ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ

- i) ਵੱਡੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿੱਚ ਮਹੀਨਾ ਅਤੇ ਸਾਲ ਜਿਸ ਤੱਕ ਉਤਪਾਦ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਹੈ, ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਢੰਗ ਨਾਲ, ਅਰਥਾਤ:

"BEST BEFORE.....MONTHS AND YEAR"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....MONTHS FROM PACKAGING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ.....ਮਹੀਨੇ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....MONTHS FROM MANUFACTURING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਮਹੀਨੇ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

(ਨੋਟ: - ਖਾਲੀ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ)

- ii) ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਬੋਤਲ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਜਰਮ ਜਾਂ ਅਲਟਰਾ ਹਾਈ ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਦੁੱਧ, ਸੋਇਆ ਦੁੱਧ, ਫਲੇਵਰਡ ਦੁੱਧ, ਰੋਟੀ, ਢੋਕਲਾ, ਭੇਲਪੁਰੀ, ਪੀਜ਼ਾ, ਡੋਨਟਸ, ਖੇਆ, ਪਨੀਰ, ਜਾਂ ਫਲਾਂ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੀਟ, ਮੱਛੀ ਦਾ ਕੋਈ ਵੀ ਬਿਨਾਂ ਡੱਬਾਬੰਦ ਪੈਕੇਜ ਵਾਲਾ ਪੈਕੇਜ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਵਸਤੂ ਵਰਗੀ, ਘੋਸ਼ਣਾ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ

"BEST BEFORE.....DATE/MONTH/YEAR"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ.....ਤਾਰੀਖ/ਮਹੀਨਾ/ਸਾਲ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....DAYS FROM PACKAGING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਦਿਨ ਦੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਜਾਂ

"BEST BEFORE.....DAYS OF MANUFACTURING"

(ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆਦਿਨ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ)

ਨੋਟ:

(a) ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਭਰੀਆਂ ਜਾਣ

(b) ਮਹੀਨੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਨੂੰ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (c) ਸਾਲ ਦੇ ਅੰਕਾਂ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ

(iii) Aspartame ਦੇ ਪੈਕੇਜਾਂ 'ਤੇ, ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਮਿਤੀ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੋਂ/ਸਿਫਾਰਸ਼ੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ/ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਜੇ ਕਿ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਸਾਲਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ;

(iv) ਬੱਚੇ ਦੇ ਦੁੱਧ ਦੇ ਬਦਲ ਅਤੇ ਬੱਚੇ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਮਿਤੀ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੋਂ/ਸਿਫਾਰਸ਼ੀ ਆਖਰੀ ਖਪਤ ਦੀ ਮਿਤੀ/ਮਿਆਦ ਸਮਾਪਤੀ ਦੀ ਮਿਤੀ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਖਪਤ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਮਿਤੀ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦੀ ਘੋਸ਼ਣਾ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ।

4.7 ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

ਹਰ ਸੰਸਥਾ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਖਰੀਦ, ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹੈ ਕਿ ਕਾਰੋਬਾਰ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਲਾਭਦਾਇਕ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਕੁਝ ਕਾਰਨ ਦੱਸੇ ਗਏ ਹਨ ਕਿ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਕਿਉਂ ਹੈ:

1. ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਚਲਾਉਣ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰਪੂਰਵਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੰਦਾ ਹੈ।

2. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
3. ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਨਿਵੇਸ਼ ਕੀਤੇ ਪੈਸੇ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
4. ਇਹ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀਆਂ ਵੱਖਰੀਆਂ ਲਾਗਤਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
5. ਇਹ ਇੱਕ ਖਾਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਉਤਪਾਦਨ ਲਾਗਤ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
6. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਭਰੋਸਾ ਅਭਿਆਸਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ।
7. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਉਪਕਰਨ ਸੁਚਾਰੂ/ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚੱਲ ਰਹੇ ਹਨ।
8. ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਲਈ ਸਬੂਤ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।
9. ਇਹ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਉਚਿਤ ਕੀਮਤ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।
10. ਇਹ ਸਹੀ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਉਪਾਅ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

4.8 ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣੇ ਹਨ?

ਹਰ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸੰਸਥਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਦੇ ਘੱਟ ਜਾਂ ਘੱਟ ਸਮਾਨ ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਦਾ ਲੋਗ ਰੱਖਦੇ ਹਨ:

- ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਏ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਕਿਸਮ
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੀ ਗਈ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਕਿਸਮ
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਹੋਇਆ ਸੀ (ਜਿਵੇਂ, ਤਾਪਮਾਨ ਸੈੱਟ ਜਾਂ ਹਵਾ ਦਾ ਦਬਾਅ ਲਾਗੂ)
- ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਪੈਦਾ ਕੀਤੀ

ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਗੁਣਵੱਤਾ ਕੇਵਲ ਉਦੋਂ ਹੀ ਬਣਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ:

- ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਇੱਕੋ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਗੁਣਵੱਤਾ ਹਰ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ

-
- ਹਰੇਕ ਬੈਚ ਲਈ ਇੱਕ ਮਿਆਰੀ ਫਾਰਮੂਲੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
 - ਮਿਆਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪੈਰਾਮੀਟਰ ਹਰ ਬੈਚ ਲਈ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਰ ਬੈਚ ਨੂੰ ਇੱਕ ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਨੰਬਰ ਇਸ ਵਿੱਚ ਦਰਜ ਹੈ:

- ਸਟਾਕ ਕੰਟਰੋਲ ਬੁੱਕ (ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਦੀ ਖਰੀਦ ਨੋਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)
- ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲੋਗਬੁੱਕ (ਜਿੱਥੇ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੋਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)
- ਉਤਪਾਦ ਵਿਕਰੀ ਰਿਕਾਰਡ (ਜਿੱਥੇ ਵਿਕਰੀ ਅਤੇ ਵੰਡ ਨੋਟ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ)

ਬੈਚ ਨੰਬਰ ਉਤਪਾਦ ਕੋਡ ਨੰਬਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਿਤ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਲੇਬਲਾਂ 'ਤੇ ਛਾਪਿਆ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਪ੍ਰੋਸੈਸਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਬੈਚ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਨੁਕਸ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਅਧਿਆਇ - 5

ਸਫਾਈ ਅਤੇ CIP

5.1 ਟੈਂਕਰ ਧੋਣਾ

ਇਸ ਯੂਨਿਟ ਦਾ ਮੁੱਖ ਉਦੇਸ਼ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਲ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਟੈਂਕਰਾਂ ਨੂੰ ਅਨਲੋਡ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਡੇਅਰੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਅਪਲੋਡ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਪੜਾਅਵਾਰ ਧੋਣ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ:

- ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 15 ਮਿੰਟ ਲਈ (1 - 1.5%) 70 - 75°C 'ਤੇ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ।
- ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ।
- 15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (80 – 85°C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ
- QA ਕਲੀਅਰੈਂਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰੋ

5.2 ਕਰੇਟ ਧੋਣਾ:

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਕਸੇ ਦੀ ਸਫਾਈ ਲਈ ਅਰਧ-ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਕਰੇਟ ਵਾਸ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਵਾਸ਼ਰ ਪੜਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਬਕਸੇ ਸਾਫ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ

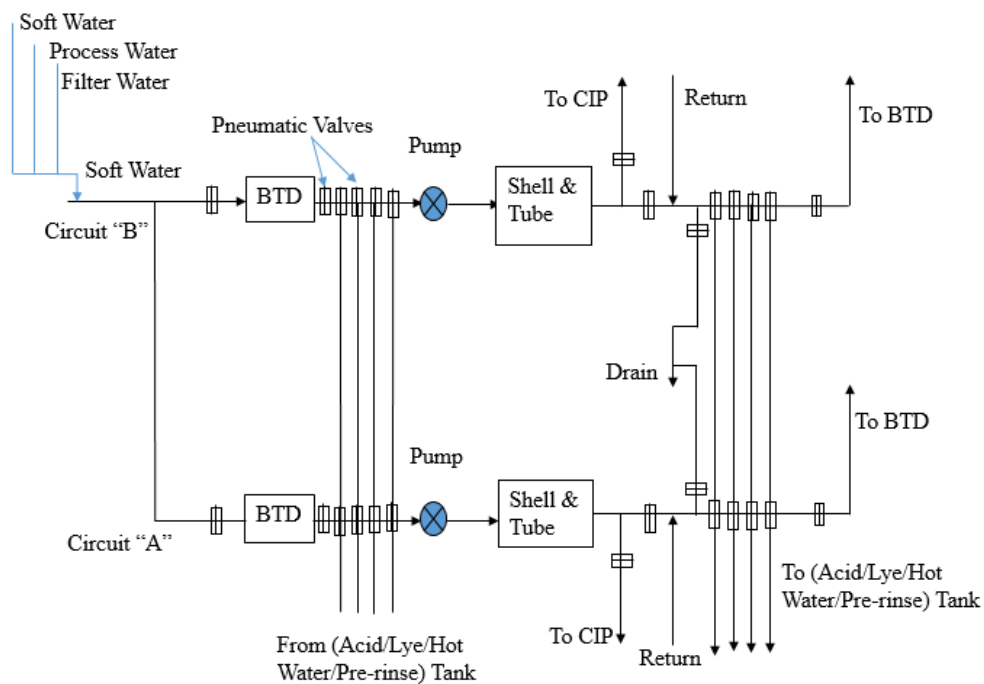
ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣਾ - ਹੱਥੀਂ

1. ਪ੍ਰੀ-ਰਿੰਜ
2. ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਕਾਸਟਿਕ ਹੱਲ
3. ਅੰਤਮ ਰਿੰਜ

5.3 ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦੀ ਟੈਂਕੀ, ਮਲਟੀਪਰਪਜ਼ ਟੈਂਕ ਆਦਿ ਦੀ CIP

- ਸਿਲੇ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ
- ਸਾਬਣ, ਤੇਲ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਮੈਨਹੋਲ ਅਤੇ ਸੈਪਲਿੰਗ ਪੁਆਇੰਟ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਨੂੰ (ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ) ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।

- ਕਾਸਟਿਕ ਘੋਲ ਨੂੰ 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਸਰਕੂਲੇਟ ਕਰੋ। (1 - 1.5%) 70 - 750C 'ਤੇ
- ਕਾਸਟਿਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਲੱਸ਼ ਕਰੋ।
- 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ. (0.6 - 1.0%) 60 - 650 'ਤੇ
- 20 ਮਿੰਟ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮਾਓ. (80 - 850C)
- ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦਿਓ



ਚਿੱਤਰ: ਇੱਕ ਦੇ ਸਟੇਸ਼ਨ ਸੀਆਈਪੀ ਸਰਕਟ (ਮਾਡਲ)

5.4 ਐਫਲੂਐਂਟ ਟਰੀਟਮੈਂਟ ਪਲਾਂਟ (ETP)

ETP 24 ਘੰਟੇ ਹੈ। ਲਗਾਤਾਰ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ. ਇਹ ਇਨਲੇਟ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਆਊਟਲੈਟ ਲੈਂਦਾ ਹੈ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੇ ਮਿਆਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਇਸਨੂੰ ਤਿੰਨ ਪੜਾਵਾਂ (ਪ੍ਰਾਇਮਰੀ, ਸੈਕੰਡਰੀ ਅਤੇ ਤੀਜੇ ਪੜਾਅ)

ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਕਰੇ। ਪਲਾਂਟ ਦੇ ਆਊਟਲੈਟਸ ਅਰਥਾਤ ਠੋਸ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਕ੍ਰਮਵਾਰ ਖੇਤ ਵਿੱਚ ਨਿਪਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰੀ ਪੱਟੀ ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨ ਲਈ ਪੌਦੇ ਵਿੱਚ ਸਿੰਚਾਈ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਪ੍ਰਵਾਹ ਸਰੋਤ:

1. CIP: ਕਾਸਟਿਕ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰਿਕ ਐਸਿਡ
2. ਬੈਕਵਾਸ਼: ਪਾਣੀ
3. ਟੈਂਕਰ ਵਾਸ਼: ਕਾਸਟਿਕ ਅਤੇ ਨਾਈਟ੍ਰਿਕ ਐਸਿਡ
4. ਬੇਇਲਰ: ਪਾਣੀ
5. ਕੈਰੇਟ ਵਾਸ਼: ਕਾਸਟਿਕ

ETP ਕੰਮਕਾਜ ਦਾ ਪੜਾਅਵਾਰ ਵਰਣਨ:

- 1) ਸਕ੍ਰੀਨ ਚੈਂਬਰ: ਪਲਾਂਟ ਤੋਂ ਕੱਚਾ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਸਕ੍ਰੀਨ ਚੈਂਬਰ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮੁਅੱਤਲ ਕੀਤੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਇੱਥੇ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 2) ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲਾ ਟੈਂਕ: ਸਕ੍ਰੀਨਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਗੰਦਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਸਨੂੰ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਲੋਰਿਕ ਐਸਿਡ ਨਾਲ ਨਿਰਪੱਖ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਇਕੋ ਜਿਹਾ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 3) ਹੋਲਡਿੰਗ ਟੈਂਕ: ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਸਿਰਫ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ CIP ਦੌਰਾਨ ਪਲਾਂਟ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਛੱਡਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- 4) ਡਿਸੋਲਵਡ ਏਅਰ ਫਲੋਟੇਸ਼ਨ (DAF): ਇੱਥੇ ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਤੋਂ ਨਿਰਪੱਖ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਲਮੀਨੀਅਮ ਸਲਫੇਟ (ਇੱਕ ਗੈਰ-ਫੈਰਿਕ ਐਲਮ) ਜੋੜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਮੁਅੱਤਲ ਅਤੇ emulsified ਠੋਸ ਇੱਥੇ ਵੱਖ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।
- 5) ਬਫਰ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਇੱਕ ਓਵਰ ਫਲਾ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕ ਹੈ

-
- 6) ਅਪ ਬਲੋ ਐਨੇਰੋਬਿਕ ਸਸਪੈਂਡਡ ਸਲੱਜ ਬਲੈਕਟ (UASSB) ਰਿਐਕਟਰ (I&II): ਇਸ ਟੈਂਕ ਦੀ ਕੁੱਲ ਮਾਤਰਾ ਦਾ 12% ਤੋਂ 15% ਬਾਇਓਮਾਸ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਇਹ ਟੈਂਕ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ DAF ਤੋਂ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇੱਥੇ ਦੋ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਮੌਜੂਦ ਹਨ।
 - a. ਐਸੀਟੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਵੱਡੀ ਲੜੀ ਦੇ ਅਣੂ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਚੇਨ ਅਣੂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਅਮੀਨੋ ਐਸਿਡ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ।
 - b. ਮਿਥੇਨੋਜੇਨੇਸਿਸ: - ਇਹ ਮੀਥੇਨ ਗੈਸ ਵਿੱਚ ਬਦਲਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸਲਈ ਜੈਵਿਕ ਲੋਡ ਘਟਦਾ ਹੈ।
 - 7) ਰੌਪਰ ਤਲ ਟੈਂਕ: ਇਹ ਸਿਰਫ਼ ਇੱਕ ਟੈਂਕ ਹੈ ਜੋ ਯੂਏਐਸਐਸਬੀਆਰ ਤੋਂ ਬਚੇ ਹੋਏ ਰੋਗਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਮੁੜ ਪ੍ਰਸਾਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ।
 - 8) ਏਰੋਸ਼ਨ ਟੈਂਕ: ਇਸ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਐਰੋਬਿਕ ਰੋਗਾਣੂ ਵਿਕਸਿਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।
 - 9) Lamella clarifier: ਇਹ ਠੋਸ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੇ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਭਾਵ, ਇੱਥੇ ਠੋਸ ਤਰਲ ਵੱਖਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
 - 10) ਸੈਕੰਡਰੀ ਸਪਸ਼ਟੀਕਰਨ: ਇੱਥੇ ਏਰੋਬਿਕ ਕਲਚਰ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਏਰੋਸ਼ਨ ਟੈਂਕ ਵਿੱਚ ਘੁੰਮਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
 - 11) ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਵਾਟਰ ਟੈਂਕ: ਇੱਥੇ ਸੈਕੰਡਰੀ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਜਾਂ ਲੈਮੇਲਾ ਕਲੈਰੀਫਾਇਰ ਤੋਂ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਪਾਣੀ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

5.5 ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ:

- ਰਿਕਾਰਡ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਨਮੂਨੇ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਨਿਯਮਤ ਨਿਗਰਾਨੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।
- ETP ਸਹਾਇਕਾਂ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਲਈ ETP ਇੰਚਾਰਜ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਵਿੱਚ ਇਲਾਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਪੜਾਵਾਂ 'ਤੇ ਨਮੂਨੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰਨੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ।
- ETP ਇੰਚਾਰਜ ਨੂੰ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜਾ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ EHS-ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਅਤੇ EHS-ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਵੀ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। EHS-ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਅਤੇ EHS-ਅਧਿਕਾਰੀ ਦੋਵੇਂ ਪ੍ਰਯੋਗਸ਼ਾਲਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਰਿਪੋਰਟ ਦੇ ਅਧਾਰ 'ਤੇ ਪਲਾਂਟ ਦੀ ਕਾਰਗੁਜ਼ਾਰੀ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰਨਗੇ ਅਤੇ ETP ਇੰਚਾਰਜ ਅਤੇ ਸਹਾਇਕਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਨਾਲੋਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭਟਕਣ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਕੀਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕਾਰਵਾਈ ਬਾਰੇ ਹਦਾਇਤ ਕਰਨਗੇ।
- ਇਲਾਜ ਕੀਤੇ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਅਧਾਰ 'ਤੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਤੀਜੇ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

5.6 ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ (EMS): ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਚਾਲਨ:

2. **ਪੱਧਰ-1:** EMS ਮੈਨੂਅਲ; EMS ਦੇ ਮੁੱਖ ਤੱਤਾਂ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪਰਸਪਰ ਪ੍ਰਭਾਵ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ISO 14001-2004 ਮੈਨੂਅਲ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ EMS ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਦੇ ਢਾਂਚੇ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦਾ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵਰਣਨ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ISO 14001-2004 ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
3. **ਪੱਧਰ-2:** ਦਸਤਾਵੇਜ਼; ਭਰੇ ਹੋਏ ਫਾਰਮੈਟ ਜੋ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੇਟਾ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਸਾਬਕਾ - ਸੰਚਾਲਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ, ਵਾਤਾਵਰਣ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ, ਸੰਕਟਕਾਲੀਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ, ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਯੋਜਨਾਵਾਂ, ਸਿਖਲਾਈ ਯੋਜਨਾ ਆਦਿ।
4. **ਲੈਵਲ-3:** ਫਾਰਮੈਟ; ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੇਟਾ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨ ਅਤੇ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।