

पीએમ નું ઔપચારિકરણ પીએમ એફએમઇ) યોજના

બેસન નમકીન ની માર્ગદર્શિકા



આત્મનિર્ભર ભારત

નેશનલ ઇન્સ્ટિટ્યુટ ઓફ ફૂડટેકનોલોજી એન્ટરપ્રિન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ
યુજીસીએક્ટ, 1956 નીકલમ 3 હેઠળયુનિવર્સિટી (ડી-નોવોકેટેગરી) માનવામાંઆવેછે
ફૂડપ્રોસેસિંગઉદ્યોગમંત્રાલય, ભારતસરકાર, સોનીપત, હરિયાણા, ભારતહેઠળએકસ્વાયત્તસંસ્થા

વેબસાઇટ: www.niftem.ac.in

ઇમેઇલ: pmfmecell@niftem.ac.in

કોલ કરો: 0130-2281089

અનુક્રમણિકા

પૃષ્ઠનં.

પ્રકરણ 1: પરિચય

1.1 કઠોળ	4
1.1.1 કઠોળ ના પ્રકાર	5
1.2 બેસન	6
1.3 બેસનનો મુખ્ય ઘટક	7
1.4 મહત્વ	8

પ્રકરણ 2: બેસન નમકીનની પ્રક્રિયા

2.1 નમકીનનું ઉત્પાદન	9-10
----------------------------	------

પ્રકરણ 3: નમકીન પ્રક્રિયા માટે સાધન

3.1 વજનનું મશીન	11
3.2 ચાળણી	11
3.3 કણક બનાવનાર	12
3.4 એક્સટ્રુડર	12
3.5 ફાયર	13
3.6 પેકેજીંગ મશીન	13
3.7 અન્ય સાધનો	14

પ્રકરણ 4: પેકેજિંગ

4.0 પેકેજીંગ	15
4.1 પેકેજિંગની જરૂરિયાત	15
4.2 પેકેજીંગના પ્રકાર	16
4.3 નમકીનનું પેકેજીંગ	17-18
4.4 પેકેજીંગમાં કેટલાક તાજેતરના વિકાસ	19
4.5 લેબલિંગ	20
4.6 પેકિંગ દરમિયાન ગુણવત્તાની વિચારણા	21

પ્રકરણ 5: પ્રોજેક્ટ ઘટકો

5.1 જમીન	22
5.2 વીજ જરૂરિયાત	22

5.3 માનવ સંસાધન.....	22
----------------------	----

પ્રકરણ 6: નમકીનનો સંગ્રહ

6.1 નમકીનનો સંગ્રહ	23
--------------------------	----

પ્રકરણ 7: એફએસએસએઆય નિયમો

7.1 નમકીન માટે એફએસએસએઆય નિયમ	24
7.2 સ્વચ્છતા અને આરોગ્યપ્રદ જરૂરિયાતો	24-26

સંક્ષેપ

1	પીઇટી	પોલિઇથિલિનટેરેફથાલેટ
2	એલ ડી પી ઇ	ઓછીઘનતાવાળીપોલિઇથિલિન
3	બી આઇ એસ	બ્યુરોઓફઇન્ડિયનસ્ટાન્ડર્સ
4	એફએસએસએઆય	ફૂડસેફ્ટીએન્ડસ્ટાન્ડર્સઓથોરિટીઓફઇન્ડિયા

પ્રકરણ 1 પરિચય

1.1. કઠોળ



કઠોળ એ લીગ્યુમ પરિવારના છોડના ખાધ બીજ છે. યુનાઇટેડનેશન્સ ફૂડ એન્ડ એગ્રીકલ્ચર ઓર્ગેનાઇઝેશન (એફએઓ) 11 પ્રકારના કઠોળને માન્ય કરે છે: સૂકા કઠોળ, સૂકા પહોળા કઠોળ, સૂકા વટાણા, ચણા, તુવેર, દાળ, ચોળા, લ્યુપિન અને કઠોળ. કઠોળ એ આસપાસના સૌથી વધુ સસ્તું પ્રોટીનમાંનું એક છે, જેને વિશ્વભરના લોકો મુખ્ય ખોરાક તરીકે માણે છે. તે



હંમેશા સ્વાદિષ્ટ અને પ્રોટીનથી ભરપૂર ચણા, દાળ અને સૂકાવટાણાનું વર્ણન કરવા માટે એક ફ્રેન્સી શબ્દ છે. કઠોળ એ લીગ્યુમ પરિવારનો ભાગ છે, પરંતુ "પલ્સ" શબ્દ ફક્ત સૂકા બીજને દર્શાવે છે. તે સૂકાકઠોળ છે જે એક થી બાર બીજની શીંગમાં ઉગે છે. કઠોળ, દાળ, વટાણા અને અન્ય નાના બીજનો સમાવેશ થાય છે જેને દાળ અથવા કઠોળ તરીકે ઓળખવામાં આવે છે.




દાળને ઘણી વખત "મસૂર" તરીકે અનુવાદિત કરવામાં આવે છે, પરંતુ વાસ્તવમાં તે મસૂર, વટાણા, ચણા, રાજમા વગેરેના વિભાજિત સંસ્કરણનો ઉલ્લેખ કરે છે. જો કઠોળને અડધા ભાગમાં વહેંચવામાં આવે તો તે દાળ છે. ઉદાહરણ તરીકે, મગની દાળને મગની દાળ વિભાજિત કરો. ભારતીય કઠોળ સામાન્ય રીતે ત્રણ પ્રકારમાં ઉપલબ્ધ હોય છે: આખા કઠોળ, અડધા કઠોળ ફોતરાં સાથે, અને અડધા કઠોળ ફોતરાં વિના. કઠોળ વાર્ષિક પાક છે જે એક અને 12 અનાજ અથવા બીજ વચ્ચે આપે છે. "કઠોળ" શબ્દ માત્ર શુષ્ક અનાજ તરીકે લણવામાં આવેલા પાક સુધી મર્યાદિત છે, જે તેમને અન્ય શાકભાજી પાકોથી અલગ પાડે છે જે હજી પણ લીલા હોય છે. 2010 અને 2013 ની વચ્ચે, 173 વિવિધ દેશોએ કઠોળનો વિકાસ કર્યો અને તેની નિકાસ કરી. કઠોળ સ્વસ્થ, પૌષ્ટિક અને રાંધવામાં સરળ છે. વધતી કઠોળ પણ ટકા ઉખેતીને પ્રોત્સાહન આપે છે. કઠોળ ઉગાડવાથી ટકાઉ ખેતીને પણ પ્રોત્સાહન મળે છે, કારણ કે કઠોળના પાકો ગ્રીનહાઉસ વાયુઓ ઘટાડવામાં, જમીનની તંદુરસ્તી વધારવામાં અને અન્ય પાકો કરતાં ઓછા પાણીનો ઉપયોગ કરવામાં મદદ કરે છે.

1.1.1. કઠોળના પ્રકારો

કઠોળ એ કઠોળના છોડના સૂકા બીજ છે. સમગ્ર વિશ્વમાં કઠોળની સેંકડો વિવિધ જાતો ઉગાડવામાં આવે છે. તે હોઈ શકે છે:

- વિભાજિત અને ફોતરાં વાળી દાળ
- મસૂરની દાળ
- આખા દાળ અને કઠોળ
- આખાદાળ અને વિભાજિત અને ફોતરાં વાળી દાળ ના ઉદાહરણો:

છબી	અંગ્રેજીનામ	ગુજરાતી નામ
	પીળા વિભાજિત તુવેર	અરહરદાળ, તુરદાળ, તુવેરદાળ
	વિભાજિત અને ફોતરાં વાળાલીલાચણા, પીળીદાળ	મગનીદાળ, મગનીદાળ
	લાલદાળ	લાલમસૂરદાળ
	વિભાજિત અને ફોતરાં વાળા કાળાચણા	અડદનીદાળ
	વિભાજિત ચણાનીદાળ	ચણાનીદાળ
	લીલાગ્રામ, મગનીદાળ	સાબુતમગ, હરીમૂંગદાળ
	બ્લેકગ્રામ	સાબુતઅડદદાળ, માકીદાળ

	મસૂર	કાલીમસૂર
	કળથી	કુલ્ચી
	ચણા, ગરબાન્ઝોકઠોળ	કાબુલીચણા, છોલે
	કાળાચણા	કાલેચા
	લાલ રાજમા	રાજમા
	ચાવલી	લોબિયા, ચાવલે, રાઉંગી
	સૂકા સફેદ વટાણા	સુખેસફેદમાતર, સફેદવતન

1.2. બેસન

બેસન એ ચણાની દાળને પીસીને, સૂકવીને અને ડીક્યુટિકલ કરીને મેળવવામાં આવતી પ્રોડક્ટ છે. બેસન એ ચણાની દાળ છે જે ભારતમાં વ્યાપકપણે ઉપયોગમાં લેવાય છે. તેનો રંગ પીળો છે અને તે ચણાની દાળ સ્વાદ ધરાવે છે. ખેસરી દાળ અને અન્ય રંગની સામગ્રી ઉમેરવામાં આવશે નહીં. તે ભારતીય ઉપખંડના રાંધણકળામાં મુખ્ય ઘટક છે,



જેમાં ભારતીય, બાંગ્લાદેશી, બર્માઝ, નેપાળી, પાકિસ્તાન િ અને શ્રીલંકાના ભોજનનો સમાવેશ થાય છે. ભારતીયો સ્વભાવે મીઠાઈ તેમજ મસાલેદાર ખોરાકના શોખીન હોય છે અને આવી તૈયારીઓમાં બેસન એક મહત્વપૂર્ણ ઘટક છે.

તે એક બહુમુખી ઉત્પાદન છે જેનો સમગ્ર વર્ષ દરમિયાન ઘણી તૈયારીઓમાં ઉપયોગ થાય છે. વ્યક્તિગત ઘરો ઉપરાંત, રેસ્ટોરાં, અન્ય ખાણીપીણીની હોસ્ટેલ અને કેન્ટીન, ક્લબ, કેટરર્સ વગેરે જેવા કેટલાક સંસ્થાકીય જથ્થાબંધ ઉપભોક્તાઓ છે. તે ભારતીય રસોડામાં ખૂબ જ સામાન્ય રીતે ઉપયોગમાં લેવાતી વસ્તુ છે અને તેથી આખા વર્ષ દરમિયાન સતત બજારનો આનંદ માણે છે.

1.2. બેસનનો મુખ્ય ઘટક

ગ્રામ/બેસનમાં કાર્બોહાઇડ્રેટ્સનું ઊંચું પ્રમાણ, અન્ય કઠોળની તુલનામાં ઊંચું ફાઇબર, ગ્લુટેન નથી અને પ્રોટીનનું ઊંચું પ્રમાણ છે.

100 ગ્રામ દીઠ પોષણમૂલ્ય (3.5 oz)	
ઊર્જા	1,619 કેજે (387 કેસીએલ)
કાર્બોહાઇડ્રેટ	57 ગ્રામ
ખાંડ	10 ગ્રામ
ખાદ્ય રેસા	10 ગ્રામ
ચરબી	6 ગ્રામ

પ્રોટીન	22 ગ્રામ	
વિટામિન્સ	જથ્થો	%DV+
નિઆસિન (B3)	1 મિલિગ્રામ	7%
ફોલેટ (B9)	437 ug	109%
ખનીજ	જથ્થો	%DV+
કેલ્શિયમ	45 મિલિગ્રામ	5%
લોખંડ	4 મિલિગ્રામ	31%
મેગ્નેશિયમ	166 મિલિગ્રામ	47%
ફોસ્ફરસ	318 મિલિગ્રામ	45%
પોટેશિયમ	846 મિલિગ્રામ	18%
સેલેનિયમ	8 ug	11%
સોડિયમ	64 મિલિગ્રામ	4%
ઝીંક	2 મિલિગ્રામ	21%
અન્યબંધારણી	જથ્થો	
પાણી	10 ગ્રામ	

1.4. મહત્વ

- ભારતમાં બેસન તરીકે લોકપ્રિય છે અને તેનો ઉપયોગ વિવિધ ભારતીય વાનગીઓ જેમ કે 'બેસન કે લાડુ', ભજીયા, પકોડે, પરોઠા, કરી વગેરેમાં થાય છે. યણાનો ઉપયોગ મીઠાઈ બનાવવા તેમજ બજારમાં ઉપલબ્ધ ઝટપટ મિશ્રણ તૈયાર કરવા માટે પણ થાય છે. યણા, બેસનનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે સમગ્ર ભારતમાં અને ભૂમધ્ય સમુદ્રના ભાગોમાં પણ થાય છે.
- તે વિવિધ પ્રકારના ફાઈસમાં, કઢી અને કોટિંગમાં ઘટ્ટ કરનાર તરીકે પણ યોગ્ય છે. તે શાકાહારી લોકો માટે ઈંડાનો વિકલ્પ છે અને તેમાં પ્રોટીનનું પ્રમાણ વધુ છે અને વિવિધ વાનગીઓમાં ઈંડાના કોટિંગને બદલે તેનો ઉપયોગ કરી શકાય છે.
- બેસન એ એક અદ્ભુત બળતરા વિરોધી ખોરાક છે, કે તેના સેવનથી કેન્સર સામે બળતરા વિરોધી ક્ષમતાઓ અને રક્ષણાત્મક ફાયદાઓ હોવાનું દર્શાવવામાં આવ્યું છે, ખાસ કરીને આંતરડા, પેટ અને કિડનીના કેન્સર સહિત પાચનતંત્રના કેન્સર. બેસનમાં શૂન્ય ઘઉં, જવ,

રાઈ અથવા પ્રદૂષિત ઓટ્સ હોવાથી, તે ગ્લુટેન મુક્ત છે. કોઈને સાચી ગ્લુટેન સંવેદનશીલતા કે એલર્જી હોય કે ન હોય, મોટા ભાગના લોકો ગ્લુટેનને ટાળવાથી લાભ મેળવી શકે છે કારણ કે આંતરડા, પાચન અને રોગપ્રતિકારક પ્રતિભાવો પર તેની નકારાત્મક અસરો છે.

- વધેલી તળેલી વસ્તુઓ અને સ્વાદિષ્ટ વાનગીઓ બનાવવાની તેની ક્ષમતા ઉપરાંત, તેનો ઉપયોગ દૂધ અથવા દહીં અને હળદર સાથે મિશ્રિત ચહેરાના માસ્ક તરીકે પણ થાય છે અને એશિયાની યુવતીઓમાં લોકપ્રિય છે.

આ ફેસ માસ્ક ત્વચાને સ્વચ્છ અને ગોરી કરવા માટે સફળ સાબિત થયો છે. એ બહુમુખી ઉત્પાદન છે અને સમગ્ર વર્ષ દરમિયાન ઘણી તૈયારીઓમાં વપરાય છે. વ્યક્તિગત ઘરો ઉપરાંત, રેસ્ટોરાં, કેન્ટીન, કેટરર્સ, ક્લબ્બ વગેરે જેવા કેટલાક જથ્થાબંધ ગ્રાહકો છે જેઓ આ ઉત્પાદનોનો વારંવાર ઉપયોગ કરે છે.

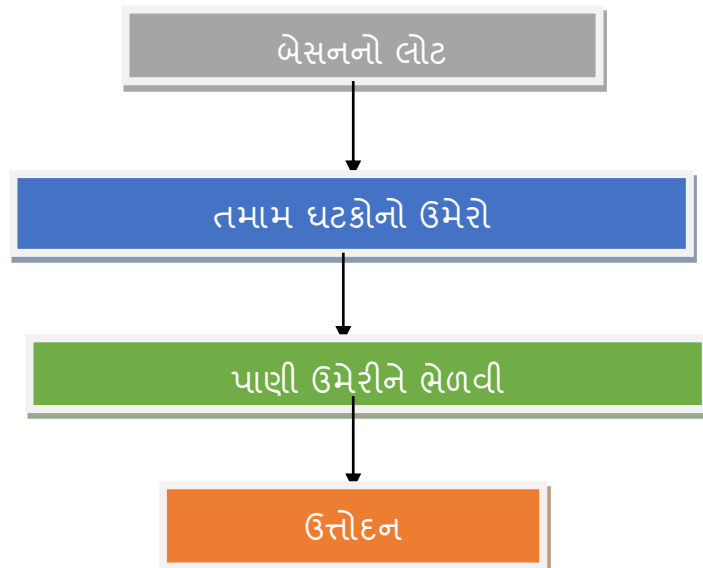
કારણ કે ભારતીયોને મસાલેદાર અને મીઠી વાનગીઓ પસંદ છે અને બેસન એ આ વસ્તુઓમાં ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ ઘટક છે, આમ તે આખા વર્ષ દરમિયાન ભારતીય રસોડામાં સતત ઉપયોગનો આનંદ માણે છે.

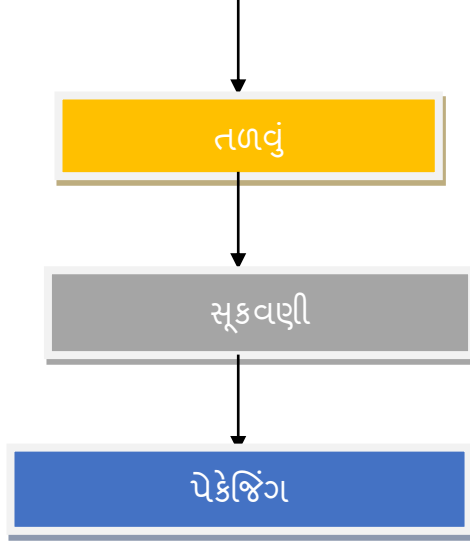
પ્રકરણ 2

બેસન નમકીનની પ્રક્રિયા

2.1 બેસનમાંથી નમકીનનું ઉત્પાદન

નમકીન/નાસ્તાના ઉત્પાદનમાં બેસનનો વ્યાપકપણે ઉપયોગ કરવામાં આવે છે કારણ કે તેના પોષણ લાભો તેમજ તેનો સ્વાદ પણ સારો છે. બેસનમાંથી નમકીનના ઉત્પાદનમાં નીચેના પગલાંનો સમાવેશ થાય છે:





2.1.1 ચણાને ગ્રાઇન્ડિંગ: બેસન મેળવવા માટે ચણાને ગ્રાઇન્ડિંગ મશીનની મદદથી મુખ્યત્વે ગ્રાઇન્ડિંગ કરવામાં આવે છે અને તેને સરળ રીતે પીસવું જોઈએ જેથી નમકીનનું રચના સારી ગુણવત્તાની હોય.

2.1.2 ઘટકોનો ઉમેરો: ઘટકો જેમ કે મીઠું અને મસાલા યોગ્ય માત્રામાં ઉમેરવામાં આવે છે. આ ઘટકો ઉમેરતી વખતે એફએસએસએઆય ના યોગ્ય નિયમનનું પાલન કરવું આવશ્યક છે.

2.1.3 ભેળવી: તે કણક બનાવવા માટે કરવામાં આવે છે, બેસન પાવડરને યોગ્ય રીતે ભેળવી જોઈએ અને આ પ્રક્રિયા દરમિયાન કણકમાં પાણી ઉમેરવાનું કાળજીપૂર્વક નિરીક્ષણ કરવું જોઈએ જેથી ભેજ યોગ્ય માત્રામાં હાજર રહે. પાણીનો ઓછો ઉપયોગ અથવા વધુ ઉપયોગ કણકની ગુણવત્તાને અસર કરે છે.

4.1.4 બહાર કાઢવું: ગૂંથ્યા પછી, કણકને એક્સ્ટ્રુડર તરીકે ઓળખાતા સાધનમાંથી પસાર કરવામાં આવે છે. કણકને યોગ્ય આકારમાં કાપવા માટે એક્સટ્રુઝન કરવામાં આવે છે.

2.1.5 ફાઇંગ: એક્સ્ટ્રુડરમાંથી મેળવેલ ઉત્પાદન તેલમાં તળેલું છે.

2.1.6 સૂકવણી: તે તળેલા ઉત્પાદનમાં તાપમાન ઘટાડવા માટે કરવામાં આવે છે તેમજ સૂકવણી પ્રક્રિયા પણ તેજ સમયે કેટલાક પ્રમાણમાં તેલ દૂર કરે છે.

2.1.7 પેકેજિંગ: સૂકવણીપછી, બજારમાં ઉત્પાદનો વેચવા માટે પેકેજિંગ કરવામાં આવે છે.



પ્રકરણ ૩

નમકીન પ્રક્રિયા માટે સાધન

૩.૧ વજન મશીન:

સારી ગુણવત્તાની પ્રોડક્ટ મેળવવા માટે, તમામ ઘટકોને ડિજિટલ વજન મશીનની મદદથી યોગ્ય રીતે તોલવા જોઈએ.



૩.૨ ચાળવું:

તેનો ઉપયોગ બેસનને ચાળવા માટે કરવામાં આવે છે જેથી માત્ર ઉત્કૃષ્ટ પાવડરનો ઉપયોગ ઉત્પાદનહેતુ માટે થઈ શકે. ચાબ્યાવગર બરછટ પાવડરભળી જશે.



૩.૩ કણક બનાવનાર:

કણક બનાવનાર નો ઉપયોગ મોટી માત્રામાં અને ઓછા સમયમાં કણક તૈયાર કરવા માટે થાય છે. કણકઉત્પાદકની મદદથી તમામ ઘટકોને એકસરખી રીતેમેળવવામાં આવે છે.



3.4 એક્સટ્રુડર મશીન:

તેનો ઉપયોગ કણકને જાડા અને નાના આકારમાં કાપવા માટે થાય છે જે તળવા માટેની પ્રક્રિયા માટે યોગ્ય રહેશે.



3.5 ફાયર:

ભુજિયાને ડીપ ફાય કરવા માટે ફાયરનો ઉપયોગ થાય છે



3.6 પેકેજિંગ મશીન:

તે એક પેકિંગ ક્લાસ મશીન છે, જેનો ઉપયોગ અસરકારક રીતે પેક કરવા માટે થાય છે. તે ખાસ કરીને ન્યૂનતમ બગાડ સાથે હેન્ડલ કરવા માટે રચાયેલ છે.



3.7 અન્ય સામગ્રી અને સ્વચ્છતા સાધનો: આપેલ સામગ્રીને અસરકારક રીતે પકડી રાખવા અને સ્થાનાંતરિત કરવા માટે તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.



3.8 પાવર ડિસ્ટ્રીબ્યુશન સાધનો: તેઓ સુરક્ષિત રીતે પાવર મેળવવા અને વિતરણ કરવા માટે વપરાય છે.



પ્રકરણ 4

પેકેજિંગ

પેકેજિંગ એ ખાદ્ય ઉત્પાદન પ્રક્રિયાનો એક મહત્વપૂર્ણ ભાગ છે. તે ખાદ્ય ઉત્પાદનોને ભૌતિક, રાસાયણિક, જૈવિક નુકસાનથી રક્ષણ આપે છે. પેકેજિંગ વિના, ખાદ્યપદાર્થોનું સંચાલન અવ્યવસ્થિત, બિનકાર્યક્ષમ અને ખર્ચાળ અને આધુનિક ગ્રાહક માર્કેટિંગ વર્ચ્યુઅલ રીતે અશક્ય હશે. આમ ફૂડ પેકેજિંગ એ આધુનિક ખાદ્ય ઉદ્યોગના ખૂબ જ કેન્દ્રમાં છે.

પેકેજિંગ ઈન્સ્ટિટ્યૂટ ઈન્ટરનેશનલે પેકેજિંગને નીચેનામાંથી એક અથવા વધુ કાર્યો કરવા માટે વીંટાળેલા પાઉચ, બેગ, બોક્સ, કપ, ટ્રે, કેન, ટ્યુબ, બોટલ અથવા અન્ય કન્ટેનર સ્વરૂપમાં ઉત્પાદનો, વસ્તુઓ અથવા પેકેજોના બિડાણ તરીકે વ્યાખ્યાયિત કર્યા છે: નિયંત્રણ, રક્ષણ, જાળવણી, સંચાર, ઉપયોગિતા અને કામગીરી. જો ઉપકરણ અથવા કન્ટેનર આમાંના એક અથવા વધુ કાર્યો કરે છે, તેને પેકેજ ગણવામાં આવતું હતું..

4.1 પેકેજિંગની જરૂર:

પેકેજિંગ શ્રેણીબદ્ધ કાર્યો કરે છે:

4.1.1 કન્ટેઈનમેન્ટ: પેકેજિંગનું કન્ટેઈનમેન્ટ પર્યાવરણને અસંખ્ય ઉત્પાદનોથી બચાવવામાં મોટો ફાળો આપે છે જે કોઈપણ આધુનિક સમાજમાં દરરોજ અસંખ્ય પ્રસંગોએ એક જગ્યાએથી બીજી જગ્યાએ ખસેડવામાં આવે છે. ખામીયુક્ત પેકેજિંગ (અથવા અન્ડર-પેકેજિંગ) પર્યાવરણના મોટા પ્રદૂષણમાં પરિણમી શકે છે.

4.1.2 રક્ષણ: પેકેજિંગનું પ્રાથમિક કાર્ય: તેની સામગ્રીને બહારથી સુરક્ષિત કરવા

પર્યાવરણીય પ્રભાવો જેમકે પાણી, પાણીનીવરાળ, વાયુઓ, ગંધ, સુક્ષ્મસજીવો, ધૂળ, આંચકા, કંપન અને સંકુચિત દળો.

4.1.3 સગવડ: સગવડ વધારવા માટે બનાવાયેલ ઉત્પાદનોમાં રાંધવા માટે તૈયાર અથવા ખાવા માટે તૈયાર ખોરાકનો સમાવેશ થાય છે જેને પ્રાધાન્યમાં પ્રાથમિક પેકેજને દૂર કર્યા વિના ખૂબ જ ટૂંકા સમયમાં ફરીથી ગરમ કરી શકાય છે. આમ, પેકેજિંગ ઉપભોક્તાની સુવિધામાં મદદ કરે છે. અનુકૂળ પેકેજો વેચાણને પ્રોત્સાહન આપે છે.

4.1.4 સંદેશા વ્યવહાર: પેકેજીંગમાં ઘણી બધી માહિતી હોય છે જેમ કે તેના ઉત્પાદકનું નામ, ઉત્પાદનનું નામ, શરતો અને ઉપયોગો, ઉત્પાદન તારીખ, શ્રેષ્ઠ પહેલા. પોષક માહિતી આમ ગ્રાહકને વધુ માહિતગાર થવામાં મદદ કરે છે.

4.2 પેકેજિંગના પ્રકારો:

4.2.1 પ્રાથમિક પેકેજિંગ:

- પ્રાથમિક પેકેજ તે પેકેજ છે જે સીધા જ ખાધ ઉત્પાદનો સાથે સંપર્કમાં આવે છે. તે ખાધ ઉત્પાદનોને પ્રથમ અથવા પ્રારંભિક સ્તરનું રક્ષણ પૂરું પાડે છે.
- ઉદાહરણો - મેટલકેન, ટીબેગ, પેપર બોર્ડ કાર્ટન, કાયની બોટલ અને પ્લાસ્ટિકના પાઉચ.

4.2.2 સેકન્ડરી પેકેજ:

- ગૌણ પેકેજ તે પેકેજ છે જે પ્રાથમિક પેકેજની આસપાસ અથવા સમાવે છે.
- તે આગળ પ્રાથમિક પેકેજો ને એક સાથે જૂથ કરવા માટે વપરાય છે.
- કેરિયર્સ તરીકે કામ કરો અને ઘણી વખત પ્રાથમિક પેકેજ ના પ્રદર્શન માટે પણ ઉપયોગ થાય છે.

4.2.3 તૃતીય પેકેજ:

- તેમાં એક સાથે ગૌણ પેકેજની સંખ્યા છે.
- મુખ્યત્વે ખાધ ઉત્પાદનોના જથ્થા માટે વપરાય છે.

4.2.4 ચતુર્થાંશ પેકેજ:

- ક્વાટરનરી પેકેજનો ઉપયોગ મુખ્યત્વે તૃતીય પેકેજો સંભાળવા માટે થાય છે.
- તેમાં સામાન્ય રીતે મેટલ કન્ટેનરનો સમાવેશ થાય છે જે જહાજો, ટ્રેનોમાં અથવા તેનાથી ટ્રાન્સફર કરી શકાય છે.

4.3 નમકીનનું પેકેજિંગ:

નમકીન અને તેના ઉત્પાદનોનું પેકેજિંગ મુખ્યત્વે બહારના વાતાવરણમાંથી ખાધ ઉત્પાદનોને સુરક્ષિત કરવા માટે કરવામાં આવે છે, ખાસ કરીને પ્રક્રિયા પૂર્ણ થયા પછી જેથી ઉત્પાદનો લાંબા સમય સુધી સ્વાદ, સુગંધ, તાજગી જાળવી શકે. તેમની શેલ્ફ લાઇફ વધારવા માટે પેકેજિંગ પણ કરવામાં આવે છે. નમકીન ઉત્પાદનો વિશાળ શ્રેણીની સામગ્રીમાં પેક કરી શકાય છે જેમાં LDPE, PET, કાચ, એલ્યુમિનિયમ વગેરેનો સમાવેશ થાય છે.

4.3.1 એલ ડી પી ઇ:

લો-ડેન્સિટી પોલિઇથિલિન હીટ સીલ કરી શકાય તેવું, જડ, ગંધ રહિત છે અને જ્યારે ગરમ થાય છે ત્યારે સંકોચાય છે. તે ભેજ માટે અવરોધ તરીકે કામ કરે છે અને ઉચ્ચ ગેસ અભેદતા, તેલ પ્રત્યે સંવેદનશીલતા અને નબળી ગંધ પ્રતિકાર ધરાવે છે. તે ઓછું ખર્ચાળ છે, તેથી તેનો વ્યાપકપણે ઉપયોગ થાય છે. LDPE ની એક મહાન વિશેષતા એ છે કે સારી, કઠિન, પ્રવાહી-યુસ્ત સીલ આપવા માટે તેની જાતે જ ફ્યુઝન વેલ્ડિંગ કરવાની ક્ષમતા છે.

4.3.2 પી ઇ ટી:

પીઇટીને બ્લોઇંગ અથવા કાસ્ટ કરીને ફિલ્મ બનાવી શકાય છે. તે બ્લો મોલ્ડેડ, ઈન્જેક્શન મોલ્ડેડ, ફોમ્ડ, પેપરબોર્ડ પર એક્સ્ટ્રુઝન કોટેડ અને થર્મોફોર્મિંગ માટે શીટ તરીકે બહાર કાઢી શકાય છે. પીઇટી નું ગલનબિંદુ પી પી કરતા વધારે છે જે લગભગ 260°C છે અને ઉત્પાદનની સ્થિતિને લીધે 180°C થી નીચે સંકોચાતું નથી. આમ પીઇટી ઉચ્ચ-તાપમાન એપ્લિકેશન માટે આદર્શ છે. પીઇટી નીચા તાપમાન (-100°C) માટે પણ લવચીક છે. તે ઓક્સિજન અને પાણીની વરાળના સારા અવરોધ તરીકે પણ કામ કરે છે.

4.3.3 પોલીવિનીલક્લોરાઇડ (પીવીસી):

પીવીસી એ નીચા ગેસ ટ્રાન્સમિશન રેટ ધરાવતી સખત અને સ્પષ્ટ ફિલ્મ છે. પીવીસીનો ઉપયોગ નાના આવરણ, બેગ અને પાઉચ તરીકે કરી શકાય છે. પીવીસી જ્યારે પોલીવિનાઇલિડીન ક્લોરાઇડ સાથે સહ-પોલિમરાઇઝ થાય છે ત્યારે તેને સરન તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. કારણ કે તે એક મોઘી સામગ્રી છે, તેનો ઉપયોગ અવરોધ ગુણધર્મો અને ગરમીની વેચાણક્ષમતા મેળવવા માટે માત્ર કોટિંગ તરીકે થાય છે. પીવીસી ફિલ્મનો ઉપયોગ ટ્વિસ્ટ રેપ માટે પણ થાય છે, કારણ કે તેમાં ટ્વિસ્ટ રીટેન્શન પ્રોપર્ટીઝ છે અને તે હાઇ-સ્પીડ મશીનો પર ઉત્તમ છે.

4.3.4 ગ્લાસ:

હવે પેકેજિંગ માટે એક દિવસના ગ્લાસ કન્ટેનરનો પણ ઉપયોગ કરવામાં આવ્યો છે. તેના નીચેના ફાયદા છે:

- ભેજ અને વાયુઓ માટે મજબૂત અવરોધ તરીકે કાર્ય.
- અનિચ્છનીય ગંધ અને માઇક્રોબાયલ વૃદ્ધિ અટકાવો.
- ખાદ્ય ઉત્પાદનો સાથે પ્રતિક્રિયા આપશો નહીં.
- જ્યારે હર્મેટિકલી સીલ કરવામાં આવે ત્યારે હીટ પ્રોસેસિંગ માટે યોગ્ય
- કાય ફરીથી વાપરી શકાય તેવા અને રિસાયકલ કરી શકાય તેવા છે.
- તેઓ વિષય વસ્તુ પ્રદર્શિત કરવા માટે પારદર્શક છે.
- તેઓ કઠોર છે, કન્ટેનરને નુકસાન વિના સ્ટેર્કીંગની મંજૂરી આપે છે.

ગ્લાસના ગેરફાયદા:

- કાયનું વજન વધારે છે જે પરિવહન ખર્ચમાં વધારો કરે છે.
- અન્ય સામગ્રીઓની તુલનામાં થર્મલ આંચકો માટે ખૂબ નાજુક અને ઓછો પ્રતિકાર.
- કાયના ટુકડા અથવા ટુકડાઓથી સંભવિત ગંભીર જોખમો.

4.3.5 એલ્યુમિનિયમ:

એલ્યુમિનિયમનો ઉપયોગ પેકેજિંગ માટે થાય છે કારણ કે તેના અત્યંત ક્ષીણ ગુણધર્મો છે: તેને સરળતાથી પાતળી શીટ્સમાં રૂપાંતરિત કરી શકાય છે અને ફોલ્ડ, રોલ્ડ અથવા પેક કરી શકાય છે. એલ્યુમિનિયમ વરખ પ્રકાશ અને ઓક્સિજનની ગંધ અને સ્વાદો, ભેજ અને સૂક્ષ્મજંતુઓ માટે સંપૂર્ણ અવરોધ તરીકે કામ કરે છે અને તેથી તેનો ઉપયોગ ખોરાક અને ફાર્માસ્યુટિકલ પેકેજિંગમાં વ્યાપકપણે થાય છે, જેમાં લાંબા જીવનના પેકનો સમાવેશ થાય છે..

4.3.6 લેમિનેટ:

રીલ સ્ટોકમાંથી એક મશીન પર લેમિનેટ બનાવી શકાય છે, ભરી શકાય છે, ગેસ ફ્લશ કરી શકાય છે અને સીલ કરી શકાય છે. નિષ્ક્રિય ગેસ સાથે પાવડરને સંતૃપ્ત કરીને ગેસ ફ્લશિંગ પ્રાપ્ત થાય છે. લેમિનેટ સાથે સંકળાયેલા મુખ્ય ફાયદાઓ ઓછી સામગ્રીની કિંમત અને હળવા સામગ્રીનું વજન છે. ગેરફાયદા એ છે કે લેમિનેટમાં સખત કન્ટેનરની યાંત્રિક શક્તિ અને ટકાઉપણું હોતું નથી, અને ઉચ્ચ ઝડપે ભરવા દરમિયાન પાવડર દ્વારા હીટ સીલ વિસ્તારને દૂષિત થવાને કારણે સંતોષકારક હીટ સીલ મેળવવામાં મુશ્કેલી આવી શકે છે.

4.4 પેકેજિંગમાંકિટલાકતાજેતરનાવિકાસ:

4.4.1 કીટાચુરહિત કરેલું પેકેજિંગ

કીટાચુરહિત કરેલું પેકેજિંગ એ કીટાચુરહિત પરિસ્થિતિઓમાં વ્યવસાયિક રીતે જંતુરહિત ઉત્પાદન સાથે જંતુરહિત કન્ટેનરને ભરવાનું છે, અને પછી કન્ટેનરને સીલ કરવું જેથી પુનઃ ચેપ અટકાવી શકાય; એટલે કે, જેથી તેઓ હર્મેટિકલી સીલ કરવામાં આવે. કીટાચુરહિત કરેલું પેકેજિંગની અરજીમાં સમાવેશ થાય છે: પૂર્વ પેકેજિંગ

4.4.2. સક્રિય અને બુદ્ધિશાળી પેકેજિંગ

સક્રિય પેકેજિંગને પેકેજિંગ તરીકે વ્યાખ્યાયિત કરવામાં આવે છે જેમાં પેકેજિંગ મટીરીયલ અથવા પેકેજિંગ હેડસ્પેસમાં પેકેજિંગ સિસ્ટમની કામગીરીને વધારવા માટે પેટાકંપની ઘટકોને ઇરાદાપૂર્વક સમાવિષ્ટ કરવામાં આવ્યા છે.

ઇન્ટેલિજન્ટ પેકેજિંગને પેકેજિંગ તરીકે વ્યાખ્યાયિત કરવામાં આવે છે જેમાં પેકેજિંગના ઇતિહાસ અને/અથવા ખોરાકની ગુણવત્તા વિશે માહિતી પ્રદાન કરવા માટે બાહ્ય અથવા આંતરિક સૂચક હોય છે. સેસેટ્સ અને પેડ્સ એ સક્રિય પેકેજિંગના સૌથી વધુ ઉપયોગમાં લેવાતા સ્વરૂપો છે અને તેઓ જે વિવિધ કાર્યો કરે છે તેની નીચેની યર્ચા કરવામાં આવી છે:

- ઓક્સિજનશોષક
- કાર્બનડાયોક્સાઇડશોષકઅથવાઉત્સર્જક
- ઇથિલિનશોષક
- ઇથેનોલઉત્સર્જક
- ભેજશોષક

4.4.3સંશોધિત વાતાવરણીય પેકેજિંગ

એમ એ પી ને ખાદ્ય વસ્તુઓના પેકેજિંગ તરીકે વ્યાખ્યાયિત કરી શકાય છે જ્યાં ખાદ્ય ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઇફ વધારવા માટે પેકેટની અંદરના વાતાવરણમાં ફેરફાર કરવામાં આવ્યો હોય. તેમાં સક્રિય ફેરફાર અથવા નિષ્ક્રિય ફેરફારનો સમાવેશ થાય છે. સક્રિય ફેરફારમાં વાયુઓના નિયંત્રિત, ઇચ્છિત મિશ્રણ સાથે હવાને વિસ્થાપિત કરવામાં આવે છે, અને પ્રક્રિયાને ગેસ ફ્લશિંગ કહેવામાં આવે છે. નિષ્ક્રિય ફેરફાર શ્વસન અને ખોરાક સાથે સંકળાયેલ સુક્ષ્મસજીવોના યયાપચયને કારણે થાય છે. પેકેજિંગ માળખું સામાન્ય રીતે પોલિમેરિક ફિલ્મને સમાવિષ્ટ કરે છે, અને તેથી ફિલ્મ દ્વારા વાયુઓનું પ્રવેશ પણ વાતાવરણની રચનાને પ્રભાવિત કરે છે જે વિકસિત થાય છે.

4.5 લેબલિંગ

લેબલિંગ પેકેજિંગનું સંચાર કાર્ય કરે છે, ગ્રાહકને પોષક સામગ્રી, ચોખ્ખું વજન, ઉત્પાદનનો ઉપયોગ વગેરે વિશે માહિતગાર કરે છે. લેબલિંગ વિશિષ્ટ બ્રાન્ડિંગ દ્વારા સાયલન્ટ સેલ્સમેન તરીકે કામ કરે છે, તેમજ યુનિવર્સલ પ્રોડક્ટ કોડ (UPC) દ્વારા ચેક-આઉટ પર ઓળખની સુવિધા આપે છે. ત્યાં વિવિધ પ્રકારના લેબલિંગ છે જે નીચે મુજબ છે:

4.5.1 ગુંદર ધરાવતા લેબલ:

આ સૌથી સરળ પ્રકાર છે અને તેમાં શીટ સામગ્રી (સામાન્ય રીતે કાગળ) નો સમાવેશ થાય છે, જે છાપવામાં આવે છે અને કદમાં કાપવામાં આવે છે. તેઓ એડહેસિવ સાથે પેકેજ સાથે જોડાયેલા હોય છે, જે ક્યાં તો એપ્લિકેશન સમયે અથવા ઉત્પાદન સમયે લાગુ કરવામાં આવે છે, આ કિસ્સામાં એડહેસિવ એપ્લિકેશન પહેલાં તરત જ ભેજ સાથે સક્રિય થાય છે.

4.5.2 સ્વ-એડહેસિવ (પ્રેશર-સંવેદનશીલ) લેબલ્સ :

આ કાગળ, પ્લાસ્ટિક અથવા એલ્યુમિનિયમ ફોઇલ થી લેમિનેટેડ પેપર અથવા પ્લાસ્ટિક માં બનાવી શકાય છે, અને સામગ્રીની વિશાળ શ્રેણીને વળગી રહેવા માટે ઉત્પન્ન કરી શકાય છે .

4.5.3 ઇન-મોલ્ડ લેબલ્સ:

તે કાગળમાંથી બનાવેલા લેબલો કરતાં ગરમી, ભેજ અને રાસાયણિક સામે વધુ સારી પ્રતિકાર પ્રદાન કરે છે. ફિલ્મ લેબલ્સ સાથે રિસાયકલિંગના ફાયદા પણ છે. IML સામગ્રી કન્ટેનર ઉત્પાદન પ્રક્રિયાનો સામનો કરવા સક્ષમ હોવી જોઈએ. બ્લો મોલ્ડિંગ દરમિયાન ઉત્પન્ન થતી ગરમી મોટાભાગની શાહી માટે પડકાર રજૂ કરે છે કારણ કે રંગદ્રવ્યો બદલાઈ શકે છે..

4.5.4 સ્લીવ લેબલ્સ:

કાયની બોટલો, પ્લાસ્ટિકની બોટલો અને ધાતુના ડબ્બા સહિત કન્ટેનરની વિશાળ શ્રેણીને સ્લીવ લેબલ કરી શકાય છે. સ્લીવ લેબલ્સ રૂપરેખામાં સંકોચાય છે અથવા તેની આસપાસ ખેંચાય છે, યલ ભૂમિતિમાં પ્રવેશ કરે છે અને અનિયમિત લક્ષણોને અનુરૂપ હોય છે.

4.5.5 હોલોગ્રાફિક લેબલ

હોલોગ્રાફિક લેબલ્સ કે જે હોલોગ્રામને સમાવિષ્ટ કરે છે તે માર્કેટિંગ અને સુરક્ષા બંને કારણોસર ખાધ પેકેજિંગમાં મોટા પ્રમાણમાં એપ્લિકેશન ધરાવે છે, ખાસ કરીને નકલ વિરોધી (પ્રમાણીકરણ) અને

બ્રાન્ડ સંરક્ષણના ક્ષેત્રોમાં. સપાટી રાહત અને વોલ્યુમ હોલોગ્રામનો સૌથી સામાન્ય પ્રકાર છે. સપાટી રાહત હોલોગ્રામ એક લાક્ષણિક મેઘધનુષ્ય-રંગીન પેટર્ન અથવા છબી દર્શાવે છે. વોલ્યુમ, અથવા પ્રતિબિંબ, હોલોગ્રામ્સ સપાટી રાહત હોલોગ્રામ્સ માટે ખૂબ જ અલગ દેખાવ ધરાવે છે અને સામાન્ય રીતે પ્રમાણીકરણ માટે વપરાય છે.

4.6 પેકિંગ દરમિયાન ગુણવત્તાની વિચારણા

પેક્ડ પ્રોડક્ટ્સનું ક્વોલિટી કંટ્રોલ એ છેલ્લી વખત પ્રોડક્ટ ગ્રાહક સુધી પહોંચતા પહેલા ચેક કરવામાં આવે છે.

પેકેજોની દસ્તાવેજી તપાસ જરૂરી છે:

- પેકેજનું વજન
- ઉત્પાદનનું વજન
- ઉત્પાદનની વ્યવસ્થા
- ખામીઓ; અને ભેજનું પ્રમાણ.

આસપાસની વિસ્તાર પણ તપાસવામાં આવે છે:

- પ્રક્રિયા દરમિયાન હેન્ડલિંગ સાધનોની સ્વચ્છતા
- ભીંગડાનું કેલિબ્રેશન (સ્વચાલિત અથવા મેન્યુઅલ);
- પેકેજો પર લખવું;
- મેટલ ડિટેક્ટરનું સંતોષકારક કાર્ય (દરેક છૂટક પેકિંગ લાઇન પર સ્થાપિત);
- રિપેકેજિંગ ઇન્સ્ટોલેશન્સ અને માર્કિંગ; અને

આઈએસઓ અને એચએસીસીપી જેવા આંતરરાષ્ટ્રીય ધોરણો માટે લાયકાત

પ્રકરણ 5

પ્રોજેક્ટ ઘટક

5.1. જમીન- નાના સ્કેલ ફેક્ટરી સેટ અપ માટે જરૂરી અંદાજિત કુલવિસ્તાર 1200-1500 ચો. ફૂટ આશરે સરળ ઉત્પાદન.

નાગરિક કાર્ય-

- > **વર્કશોપ વિસ્તાર-** આ વિસ્તારમાં તમામ સાધનો વગેરે માટે મશીનરી સેટ અપ અને ફાઉન્ડેશનની જગ્યાનો સમાવેશ થાય છે. કુલવર્ક શોપ વિસ્તાર આશરે છે. 800 Sqft.
- > **ઇન્વેન્ટરીએરિયા** – આ વિસ્તારમાં તમામ કાચા માલ, ફિનિશપ્રોડક્ટ એરિયા માટે સ્ટોરેજ સ્પેસનો સમાવેશ થાય છે. કુલ ઇન્વેન્ટરી વિસ્તાર આશરે છે. 400 Sqft.
- > **ઓફિસએરિયા** – આ જગ્યામાં કર્મચારીઓના કાર્યકારીક્ષેત્ર, તેમની રહેવાની જગ્યા, કેન્ટીન વિસ્તાર, તબીબી સુવિધા વગેરેનો સમાવેશ થાય છે. કુલ વર્કશોપ વિસ્તાર આશરે છે. 200 ચો. આને ભોંયતળિયાની ઉપર ગણી શકાય.
- > પાર્કિંગજગ્યા, વીજળી વાસણો માઉન્ટ કરવાની જગ્યા, અને અન્ય. આશરે હોઈ શકે છે. 100 ચોરસ.

પ્રોજેક્ટના કદના આધારે જમીન અને મકાનની જરૂરિયાતો બદલાઈ શકે છે.

વિવિધ સંપત્તિ-

- પાણી પુરવઠાની વ્યવસ્થા
- ફર્નિચર

5.2. વીજ જરૂરિયાત- ઉત્પાદન એકમને 10-12 KW ની જરૂર પડે છે.

5.3. મેનપાવરની જરૂરિયાત- નાના યુનિટ માટે લગભગ 8-10 લોકોની શરૂઆત કરવી જરૂરી છે જેમાં કુશળ, બિન-કુશળ કામદાર અને સુપરવાઇઝરનો સમાવેશ થાય છે.

પ્રકરણ 6 નમકીનનો સંગ્રહ

6.1 નમકીનનો સંગ્રહ

અત્યંત કાળજી સાથે નમકીન અને તેના ઉત્પાદનોનો યોગ્ય સંગ્રહ કરવો ખૂબજ મહત્વપૂર્ણ છે અન્યથા તે વાસી અને ઘાટા બની જશે જે વધુ સુગંધ અને સ્વાદને બદલી શકે છે અને ગ્રાહકના સ્વાસ્થ્યને પણ નુકસાન પહોંચાડી શકે છે. ખાધ ઉત્પાદનો મુખ્યત્વે પ્રકાશ, હવા, ગરમી, ગંધ અને ભેજ માટે સંવેદનશીલ હોય છે. તેથી યોગ્ય સંગ્રહ માટે નીચેની જરૂર છે:

6.1.1 ડાર્ક પ્લેસ: પ્રોસેસ્ડ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ સૂર્યપ્રકાશ અથવા યુવીલાઇટથી બચવા માટે હંમેશા ડાર્કરૂમમાં સંગ્રહિત થવી જોઈએ, જેથી અંતિમ વપરાશ સુધી સુગંધ અને સ્વાદ જેવી ગુણવત્તા જાળવી રાખવી જોઈએ.

6.1.2 એર ટાઇટ: ખાધ ઉત્પાદનો ભેજ શોષી લેવા અને હવામાંથી અપ્રિય ગંધ ટાળવા માટે.

6.1.3 હાયપોથર્મિયા: ગરમીમાં ખાધ ઉત્પાદનોના સંપર્કમાં આવવાથી તેની ગુણવત્તા બગડે છે આમ સૂર્યપ્રકાશમાં અથવા ગરમીની નજીક ખાધ ઉત્પાદનોને રાખવાનું ટાળે છે.

6.1.4 તીવ્ર દુર્ગંધ થી દૂર. કેટલાક ખાધ ઉત્પાદનોમાં કોઈપણ ગંધ ઝડપથી શોષી લેવાનું વલણ હોય છે તેથી પ્રોસેસ્ડ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ અલગથી સંગ્રહિત થવી જોઈએ.

6.1.5 ભેજથી દૂર.

પ્રકરણ 7 એફએસએસએઆય નિયમ

7.1 નમકીન માટે એફએસએસએઆય નિયમન

ક્રમાંક	એડિટિવ્સ	મહત્તમસ્તર
એ એન્ટિઓક્સિડન્ટ		
1.	ટોકોફેરોલ	જીએમપી
2.	લેસીથિન	જીએમપી
3.	બ્યુટીલેટેડહાઇડ્રોક્સીએનિસોલ (BHA)	200 મિલી ગ્રામ/કિલો
4.	તૃતીયબ્યુટાઇલહાઇડ્રોક્વિનોન (TBHQ)	200 મિલી ગ્રામ/કિલો
બી પ્રવાહીમિશ્રણ/ સ્ટેબિલાઇઝર		
1.	મિથાઇલસેલ્યુલોઝ	0.5%
2.	કાર્બોક્સિમિથિલસેલ્યુલોઝ	0.5%

7.2 ફૂડમેન્યુફેક્ચરર/ પ્રોસેસર/ હેન્ડલર માટે સ્વચ્છતા અને આરોગ્યપ્રદ આવશ્યકતાઓ

તે જગ્યા જ્યાં ખોરાકનું ઉત્પાદન, પ્રક્રિયા અથવા સંચાલન કરવામાં આવે છે તે નીચેની આવશ્યકતાઓનું પાલન કરશે:

1. પરિસર સ્વચ્છ જગ્યામાં સ્થિત હોવું જોઈએ અને ગંદા વાતાવરણથી મુક્ત હોવું જોઈએ અને એકંદર સ્વચ્છ વાતાવરણ જાળવવું જોઈએ. તમામ નવા એકમો પર્યાવરણ પ્રદૂષિત વિસ્તારોથી દૂર સ્થાપવામાં આવશે.
2. ઉત્પાદન માટે ખાધ વ્યવસાય કરવા માટેના પરિસરમાં એકંદર સ્વચ્છ વાતાવરણ જાળવવા માટે ઉત્પાદન અને સંગ્રહ માટે પૂરતી જગ્યા હોવી જોઈએ.
3. પરિસર સ્વચ્છ, પૂરતા પ્રમાણમાં પ્રકાશિત અને વેન્ટિલેટેડ અને હલનચલન માટે પૂરતી ખાલી જગ્યા હોવી જોઈએ.
4. માળ, છત અને દિવાલો મજબૂત સ્થિતિમાં જાળવી રાખવા જોઈએ. તેઓ ફ્લેકિંગ પેઇન્ટ અથવા પ્લાસ્ટર વગર સરળ અને સાફ કરવા માટે સરળ હોવા જોઈએ.
5. ફ્લોર અને સ્કર્ટ કરેલી દિવાલોને અસરકારક જંતુનાશક પદાર્થથી ઘોવા જોઈએ, પરિસરને તમામ જંતુઓથી મુક્ત રાખવામાં આવશે. વ્યવસાયના સંચાલન દરમિયાન કોઈ છંટકાવ કરવો જોઈએ નહીં,

પરંતુ તેના બદલે પરિસરમાં આવતા સ્પ્રે માખીઓને મારવા માટે ફ્લાયસ્વાટ્સ/ ફ્લપ્સનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ. બારી, દરવાજા અને અન્ય ખુલ્લાને નેટ અથવા સ્ક્રીન સાથે ફીટ કરવામાં આવશે, જે યોગ્ય જંતુ મુક્ત બનાવવા માટે યોગ્ય છે ઉત્પાદનમાં વપરાયેલ પાણી પીવા લાયક રહેશે અને જો જરૂરી હોયતો પાણીની રાસાયણિક અને બેક્ટેરિયોલોજીકલ તપાસ કોઈ પણ સમયાંતરે નિયમિત અંતરાલે પ્રયોગશાળામાં કરવામાં આવશે.

6. પરિસરમાં પીવા લાયક પાણીનો સતત પુરવઠો સુનિશ્ચિત થવો જોઈએ. તૂટકતૂટક પાણી પુરવઠાના કિસ્સામાં, ખોરાક અથવા ધોવા માટે વપરાતા પાણી માટે પૂરતી સંગ્રહ વ્યવસ્થા કરવામાં આવશે.

7. સાધન સામગ્રી અને મશીનરી કાર્યરત હોય ત્યારે આવી ડિઝાઇન હોવી જોઈએ જે સરળ સફાઈની પરવાનગી આપશે. કન્ટેનર, ટેબલ, મશીનરીના કાર્યકારી ભાગો વગેરેની સફાઈ માટેની વ્યવસ્થા પૂરી પાડવામાં આવશે.

8. કોઈ જહાજ, કન્ટેનર અથવા અન્ય સાધન સામગ્રી, જેનો ઉપયોગ સ્વાસ્થ્ય માટે હાનિકારક ધાતુના દૂષણનું કારણ બની શકે છે, તે ખોરાકની તૈયારી, પેકિંગ અથવા સંગ્રહમાં ઉપયોગમાં લેવાશે નહીં. (તાંબા અથવા પિત્તળના વાસણોમાં યોગ્ય અસ્તર હોવું જોઈએ).

9. મોલ્ડ/ફૂગ અને ઉપદ્રવની વૃદ્ધિથી સ્વતંત્રતા સુનિશ્ચિત કરવા માટે તમામ સાધનોને સાફ, ધોવાઈ, સૂકવવામાં આવે અને ધંધાના અંતે બંધ રાખવામાં આવે.

10. યોગ્ય નિરીક્ષણ કરવા માટે તમામ સાધનો દિવાલોથી સારી રીતે દૂર રાખવામાં આવશે.

11. કાર્યક્ષમ ડ્રેનેજ સિસ્ટમ હોવી જોઈએ અને ઇનકારના નિકાલ માટે પૂરતી જોગવાઈઓ હોવી જોઈએ.

12. પ્રોસેસિંગ અને તૈયારીમાં કામ કરતા કામદારોએ સ્વચ્છ ડગલો, હાથ મોજા અને માથે ટોપીનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ.

13. ચેપી રોગોથી પીડાતા વ્યક્તિઓને કામ કરવાની પરવાનગી આપવામાં આવશે નહીં. કોઈપણ કાપ અથવા ઘા હંમેશા ઢંકાયેલા રહેશે અને વ્યક્તિને ખોરાક સાથે સીધા સંપર્કમાં આવવા દેવા જોઈએ નહીં.

14. તમામ ફૂડ હેન્ડલરોએ તેમની આંગળીના નખ સુવ્યવસ્થિત રાખવા, કામ શરૂ કરતા પહેલા અને દર વખતે શૌચાલયનો ઉપયોગ કર્યા પછી સાબુ અથવા ડિટર્જન્ટ અને પાણીથી હાથ ધોવા. ખોરાકની સંભાળ પ્રક્રિયા દરમિયાન શરીરના ભાગો, વાળ ખંજવાળ ટાળવા જોઈએ.

15. બધા ફૂડ હેન્ડલર્સ પહેરવા, ખોટા નખ અથવા અન્ય વસ્તુઓ અથવા છૂટક ઘરેણાં કે જે ખોરાકમાં પડી શકે છે અને તેમના ચહેરા અથવા વાળને સ્પર્શ કરવાનું ટાળવું જોઈએ.

16. ખાવાનું, ચાવવું, ધૂમ્રપાન કરવું, થૂંકવું અને નાક ફૂંકવું પરિસરમાં ખાસ કરીને ખોરાક સંભાળતી વખતે પ્રતિબંધિત રહેશે.
17. સંગ્રહિત અથવા વેચાણ માટે બનાવાયેલ તમામ લેખો વપરાશ માટે યોગ્ય રહેશે અને દૂષણ ટાળવા માટે યોગ્ય આવરણ ધરાવશે.
18. ખાધ પદાર્થોના પરિવહન માટે ઉપયોગમાં લેવાતા વાહનોને સારી રીતે સમારકામ અને સ્વચ્છ રાખવા જોઈએ.
19. પેકેજ્ડ સ્વરૂપે અથવા કન્ટેનરમાં પરિવહન દરમિયાન ખોરાક જરૂરી તાપમાન જાળવશે.
20. જંતુનાશકો / જીવાણુનાશકો અલગથી રાખવામાં આવશે અને સંગ્રહિત કરવામાં આવશે અને ખાધઉત્પાદન / સંગ્રહ / સંભાળવાના વિસ્તારોથી દૂર.