

## பத்திரிக்கைச் செய்தி

கன்னியாகுமரி மாவட்டத்தில் வடகிழக்கு பருவமழை மிக தீவிரமாக பரவி வருவதால் மழை காலங்களில் தண்ணீர் மூலம் பரவும் வயிற்றுப்போக்கு, டைபாய்டு மற்றும் தொற்றுநோய்கள், டெங்கு காய்ச்சல் போன்றவை பரவ வாய்ப்பு உள்ள காரணத்தினால் உணவு விற்பனை நிலையங்கள் அனைத்திலும் கீழ்கண்ட நிபந்தனைகளை கடைபிடிக்கவேண்டும். அவ்வாறு, கடைபிடிக்காதபட்சத்தில் உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் தரச் சட்டம் 2006 மற்றும் விதிகள், ஒழுங்குமுறைகள் 2011-ன் படி கடுமையான நடவடிக்கை எடுக்கப்படும் என்று கன்னியாகுமரி மாவட்ட ஆட்சித்தலைவர் அவர்கள் அறிவுறுத்தியுள்ளார்கள்.

1. உணவு விற்பனை நிலையங்களை சுத்தமான, சுகாதாரமான நிலையில் பராமரிப்பதோடு கடையில் உள்ள தண்ணீர் சேர்த்து வைத்துள்ள பாத்திரங்கள் மற்றும் தொட்டிகளை மூடி போட்டு டெங்கு கொசு புழுக்கள் உற்பத்தியாகாத வண்ணம் வைத்திருக்கவேண்டும். 3 நாட்களுக்கு மேல் தண்ணீரை சேமித்து வைக்கக்கூடாது.
2. கடையின் உள்ளேயோ அல்லது மொட்டைமாடி போன்ற இடங்களிலோ தண்ணீர் தேங்கக்கூடிய தொட்டி, டயர், டம்ளர், செரட்டை போன்ற பொருட்கள் இருந்தால் உடனடியாக அப்புறுத்தப்படவேண்டும். மேலும், மொட்டைமடியில் ஏதேனும் அடைப்பு இருந்தால் அவற்றை உடனடியாக சரிசெய்து தண்ணீர் தேங்காவண்ணம் பார்த்துக்கொள்ளவேண்டும்.
3. குடிப்பதற்கு கொதிக்க வைத்த சுத்தமான தண்ணீரையே கொடுக்க வேண்டும்.
4. உணவுப் பண்டங்கள் (வடை,பஜ்ஜி, சமோசா மற்றும் பொரித்த சிக்கன்) போன்றவற்றை ஈ மற்றும் பிற பூச்சிகள் மொய்க்காதவண்ணம் ∴ ரோட்டிலிருந்து வரும் தூசிகள் படாத வண்ணம் மூடி போட்டு வைத்திருப்பதோடு, தொற்றுநோய்கள் பரவாத வண்ணம் சுகாதாரமாக வைத்திருக்க வேண்டும்.
5. உணவகத்தில் புரோட்டா தோசை போன்றவை போடப்பயன்படும் அடுப்பு தோசைக்கல் போன்றவற்றை ரோட்டில் இருந்து வரும் தூசி மற்றும் அசுத்தமான தண்ணீர் சாக்கடை போன்றவை தெறிக்காத வண்ணம் கண்ணாடி ∴ காட்போட்டு வைத்து மறைப்பு ஏற்படுத்தி இருக்க வேண்டும்.
6. உணவு தயாரிப்பதற்கு கலப்படமில்லாத சுத்தமான மூலப்பொருட்கள் ∴ அயொழன் கலந்த உப்பஜ மற்றும் எண்ணெய் போன்றவற்றை உபயோகிக்க வேண்டும்.
7. உணவு தயாரிக்கும் மற்றும் பரிமாறும் பணியாளர்கள் தொற்றுநோய்கள் மற்றவர்களுக்கு பரவாமல் இருக்க தலைக்கவசம் மற்றும் கையுறை அணிவதோடு ∴ பணியாளருக்கு நோய் அறிகுறியோ, காய்ச்சலோ இருந்தால் குணமாகும்வரை அவருக்கு விடுப்பு அளிப்பதோடு ∴ மருத்துவ பரிசோதனையும் கட்டாயம் செய்யப்படவேண்டும்.

8. கை கழுவும் இடம் மற்றும் சாப்பிட்ட இலைகளை போடும் இடம் சுத்தமாக இருப்பதோடு, கை கழுவும் இடத்தில் சோப் அல்லது ர்யனெ றயளாடுநைரனை இருக்கவேண்டும்.
9. பாலிதீன் கவர்களையே அல்லது பைகளையோ உணவுப்பொருட்களை பார்சல் செய்யவோ .∴ உணவுப்பொருட்களை மூடி வைக்கவோ பயன்படுத்தக் கூடாது.
10. பள்ளிகள், கல்லூரிகள், திரையரங்குகள், உணவகங்கள், ஹோட்டல்கள் மற்றும் அனைத்து இடங்களிலும் கட்டாயம் சுத்திகரிக்கப்பட்ட∴. கொதித்த குடிநீரையே உபயோகிக்க வேண்டும்.
11. பொதுமக்களும், தண்ணீர் மற்றும் பிற உணவுப்பொருட்கள் வாங்கும்போது உணவு பாதுகாப்பு துறையில் பதிவு பெற்ற நிறுவனமா ஐளுஐ பொன்ற தரச் சான்று உள்ளதா என்று பார்த்து வாங்க வேண்டும். பொட்டலம் செய்யப்பட்ட பொருட்களை விவரச்சீட்டு இருந்தால் மட்டுமே வாங்கி உபயோகிக்க வேண்டும். மேலும், திறந்த வெளியில் சுகாதாரமற்ற இடத்தில் தயார் செய்யப்படும் அல்லது விற்கப்படும் உணவுப்பொருட்களை வாங்கி உண்ண வேண்டாம் என இதன்மூலம் அறிவுறுத்தப்படுகிறது.

கடைகளில் ஏதேனும் சுகாதார குறைபாடுகள் காணப்பட்டாலோ அல்லது உணவுப்பொருட்கள் சம்பந்தமான புகார்களையோ கன்னியாகுமரி மாவட்ட நியமன அலுவலர் மற்றும் அருகில் உள்ள உணவு பாதுகாப்பு அலுவலர்களிடம் தெரிவிக்குமாறு அறிவுறுத்தப்படுகிறது. புகார்களை மாவட்ட நியமன அலுவலர், உணவு பாதுகாப்பு (ம) மருந்து நிர்வாகத்துறை, 36∴ சன்னதி டிதரு∴ கிருணன்கொவில்∴ நாகர்கொவில் - 1 என்ற முகவரியிலும் அலுவலக தொலைபேசி.04652-276786, என்ற எண்ணிலும் புகார் தெரிவிக்கலாம்.

மாவட்ட ஆட்சித் தலைவர்,  
கன்னியாகுமரி மாவட்டம்.

வெளியீடு: செய்தி மக்கள் தொடர்பு அலுவலகம், கன்னியாகுமரி மாவட்டம்.