



ഭക്ഷണശാലകളിൽ ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനും  
വിൽക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ നിബന്ധനകൾ



മാർഗനിർദ്ദേശകരേഖകളും  
പരിശോധനോദ്യോഗസ്ഥരുടെ ചെക്‌ലിസ്റ്റും

ufs.com

Unilever  
Food  
Solutions



#عملنا غايتنا

800900

للاستفسارات والاقتراحات والشكاوى

www.dm.gov.ae

رؤيتنا: بناء مدينة متميزة تتوفر فيها استدامة رفاهية العيش ومقومات النجاح.  
Our Vision: Creating an excellent city that provides the essence of success and comfort of sustainable living.



ദുബൈ എമിറേറ്റിലെ ഭക്ഷണശാലകളിൽ ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനും വിൽക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ നിബന്ധനകളുടെ അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും അതിനുകുന്ന രൂപരേഖയുടെയും കരടു രൂപത്തിന്റെയും സോദാഹരണ വിശദീകരണവുമാണ് ഇതു കൊണ്ട് പ്രധാനമായും ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

ഉള്ളടക്കം

1. സ്ഥലവും സ്ഥാനവും
2. പാചകമുനോരുക്കവും സൂക്ഷിക്കലും
3. പാചകമുനോരുക്കവും പാചകവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നിബന്ധനകളും.
4. പരിശോധനോദ്യോഗസ്ഥരുടെ ചെക്‌ലിസ്റ്റ്





## സ്ഥലവും സ്ഥാനവും

ഷവർമ്മ സ്റ്റാൻ്റിന്റെ സ്ഥലവും സ്ഥാനവും തിരഞ്ഞെടുക്കൽ വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട പ്രക്രിയയാണ്. ഷവർമ്മ പാചക മൂന്നാരുക്കും പാചകവും വളരെ വൃത്തിയുള്ള പൊടിപടലങ്ങളിൽ നിന്നും മുക്തമായ സ്ഥലങ്ങളിലായിരിക്കണം. സ്ഥലം തിരഞ്ഞെടുക്കുമ്പോൾ താഴെ പറയുന്ന കാര്യങ്ങൾ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതാണ്.

## വിസ്തീർണ്ണം / വ്യാപ്തി നിർണ്ണയം

സ്ഥലവും സ്ഥാനവും നിർണ്ണയിക്കേണ്ടത് നിങ്ങളുടെ സേവനത്തിന്റെ അളവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയാകണം, അതായത് വെള്ളത്തിന്റെ ലഭ്യതയും, മലിനജല സംസ്കരണ പ്രവർത്തനങ്ങളും, വൈദ്യുത വിതരണവും നിർബന്ധമായും പരിഗണിക്കേണ്ടതും ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടതുമാണ്.

## വൃത്തി

ഷവർമ്മ സ്റ്റാൻ്റുകളും അവയുടെ അവസാനവട്ടപ്രവർത്തനങ്ങളും പൊടി വിമുക്തമായ സ്ഥലങ്ങളിലായിരിക്കേണ്ടതും അവ പൊടിപടലങ്ങളുള്ള സ്ഥലങ്ങളിലേക്ക് പൂർണ്ണമായും തുറന്നിരിക്കാൻ പാടില്ലാത്തതുമാകുന്നു.

## സൗകര്യം

ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്ന വ്യക്തിക്ക് വളരെ അനായാസകരമായ രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കാനുള്ള (ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനുള്ള) സൗകര്യം ഉണ്ടായിരിക്കണം.



പാചകമുനോരുക്കവും സൂക്ഷിക്കലും

പാചകമുനോരുക്കവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥ തികച്ചും ഏതു തരത്തിലുള്ള ഭക്ഷണമാണോ, ഏതു തരത്തിലുള്ള പ്രവർത്തിയാണോ നടത്തുന്നത് എന്നതിനെ ആസ്പദമാക്കിയിരുന്നു.

പാചകമുനോരുക്കവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വ്യവസ്ഥ തികച്ചും ഏതു തരത്തിലുള്ള ഭക്ഷണമാണോ, ഏതു തരത്തിലുള്ള പ്രവർത്തിയാണോ നടത്തുന്നത് എന്നതിനെ ആസ്പദമാക്കിയിരുന്നു.

ഇറച്ചിയും കോഴിയും മുറിക്കുന്നതിനുള്ള സ്ഥലവും സിങ്കും

താഴെ പറയുന്ന ആവശ്യങ്ങൾക്കായി ശരിയായ രീതിയിലും വിസ്തൃതിയിലുമുള്ള കഴുകുന്ന സ്ഥലങ്ങളും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ മുറിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ സ്ഥലങ്ങളും വെവ്വേറെ ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.



1. അസംസ്കൃത ഇറച്ചിയും കോഴിയും മുറിക്കുന്നതിന് 1.2 മീറ്റർ x 0.6 മീറ്റർ വിസ്തൃതിയിലുള്ള സ്ഥലവും അതിനനുസരിച്ച രീതിയിലുള്ള സിങ്കും (വെള്ളം ഒഴുകി പോകുന്നതിനുള്ള കൃഴലോടുകൂടിയ പരന്ന പാത്രം) ഉണ്ടായിരിക്കണം.

സാലഡുകളും മറ്റും അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള ഇരട്ടഅറ സിങ്ക്

2. പാകം ചെയ്യാതെ ഉടനെ കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾക്കായി (സാലഡുകളും മറ്റും ) ഒരു സജ്ജീകരണസ്ഥലവും ശരിയായ വിസ്തൃതിയിലുള്ള ഇരട്ടഅറ സിങ്കും ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്.





പാചകമുറണാറുക്കവും സൂക്ഷിക്കലും -തുടർച്ച

3. കാലുകൊണ്ട് പ്രവർത്തിപ്പാക്കാവുന്നതോ അല്ലെങ്കിൽ സ്വയം പ്രവർത്തിക്കുന്നതോ ആയ കൈകഴുകുന്ന സ്ഥലം ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

പ്രവർത്തനക്ഷമതയുള്ള ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ

എല്ലാ ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിലും അതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാധനങ്ങൾ (മയണെസ്, ഹമ്മുസ്, സാലഡ്, ഗാർലിക് പേസ്റ്റ്, സോസ്...) 5°C താഴെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി, ശരിയായ വിസ്തൃതിയിലുള്ള നല്ല പ്രവർത്തനക്ഷമതയുള്ള ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്.

കൈകഴുകുന്ന സ്ഥലം

ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഇറച്ചി സംസ്കരണത്തിനുള്ള സ്റ്റാൻഡ്

ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ എന്നിവ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുകുന്ന ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ.

1. മയണെസ്, ഹമ്മുസ്, സാലഡ്, ഗാർലിക് പേസ്റ്റ്, സോസ് എന്നിവ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുകുന്ന ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്



ശേഖരണ അറ (drip collection tray )

റെഫ്രിജറേറ്റർ

4. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഇറച്ചി സംസ്കരണത്തിനുള്ള സ്റ്റാൻഡ് ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

2. എല്ലാ ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിലും നല്ല പ്രവർത്തനക്ഷമതയുള്ള ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്.

5. ഷവർമ്മ സ്റ്റാൻറിൽ ഇറച്ചിയിൽ നിന്ന് ഇറ്റിറ്റു വീഴുന്ന ദ്രാവകം ശേഖരിക്കുന്നതിനും അതുവഴിയുള്ള അണുവ്യാപനം തടയുന്നതിനുമായി ശരിയായ രീതിയിലുള്ള ശേഖരണ അറ (drip collection tray ) ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.



**പാചകമുന്നൊരുക്കവും പാചകവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നിബന്ധനകളും**

1. ഷവർമ്മ പാചകവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ പ്രവർത്തനങ്ങളും നിയമാനുസൃതമായി സ്ഥാപിച്ച സ്ഥലങ്ങളിലായിരിക്കൽ (ഭക്ഷണശാലകളിലായിരിക്കൽ) നിർബന്ധമാണ്.
2. ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഇറച്ചി സംസ്കരണം നടക്കുന്നത് പൊതു അടുക്കളയിലാണെങ്കിൽ അത് തെളിയിക്കുന്നതിനുള്ള അതതു എമിറ്റുകളിലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിന്റെ തൃപ്തികരമായ റിപ്പോർട്ട് സൂക്ഷിക്കേണ്ടതും അതിനുള്ള എല്ലാ സൗകര്യങ്ങളും ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ടതാണ്.

**പരിശോധനോദ്യോഗസ്ഥരുടെ ചെക്ക് ലിസ്റ്റ്**

നിബന്ധനകൾ	സ്ഥിതി	പ്രവർത്തി
1 ഷവർമ്മ സ്റ്റാന്റുകൾക്കും അവയുടെ അവസാനവട്ടപ്രവർത്തനങ്ങളും പൊടി വിമുക്തമായ സ്ഥലങ്ങളിലായിരിക്കേണ്ടതും ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്ന വ്യക്തിക്ക് വളരെ അനായാസകരമായ രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കാനുള്ള (ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനുള്ള) സൗകര്യം ഉണ്ടായിരിക്കണം.	തൃപ്തികരം <input type="checkbox"/> ഉചിതം <input type="checkbox"/> അനുചിതം <input type="checkbox"/> അസാധ്യം <input type="checkbox"/>	
2 സ്റ്റാന്റിൻറെ വലിപ്പവും, ഷവർമ്മയുടെ എണ്ണവും അനുസരിച്ച് ഷവർമ്മയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മുറിയുടെ സ്ഥലവിസ്തൃതി	തൃപ്തികരം <input type="checkbox"/> ഉചിതം <input type="checkbox"/> അനുചിതം <input type="checkbox"/> അസാധ്യം <input type="checkbox"/>	
3 നല്ല രീതിയിൽ രൂപപ്പെടുത്തിയ അനായാസമായി ഷവർമ്മയുമായിബന്ധപ്പെട്ട പ്രവർത്തികൾ ചെയ്യാൻ സാധിക്കുന്ന വിസ്തൃതമായ അടുക്കള ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്.	തൃപ്തികരം <input type="checkbox"/> ഉചിതം <input type="checkbox"/> അനുചിതം <input type="checkbox"/> അസാധ്യം <input type="checkbox"/>	
4 അസംസ്കൃത ഇറച്ചിയും കോഴിയും മുറിക്കുന്നതിന് 1.2 മീറ്റർ X 0.6 മീറ്റർ വിസ്തൃതിയിലുള്ള സ്ഥലവും അതിനനുസരിച്ച രീതിയിലുള്ള സിങ്കും ഉണ്ടായിരിക്കണം.	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
5 സാലഡുകളും മറ്റും അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള ഇരട്ടഅറ സിങ്ക്	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
6 അസംസ്കൃത ഇറച്ചിയും കോഴിയും സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള ശരിയായ വലിപ്പത്തിലുള്ള ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
7 എല്ലാ ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിലും മയണെസ്, ഹമ്മുസ്, സാലഡ്, ഗാർലിക് പേസ്റ്റ്, എന്നിവ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങൾ.	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
8 ഉപകരണങ്ങളും യന്ത്രങ്ങളും സൂക്ഷിക്കാനാവശ്യമായ സംവിധാനങ്ങൾ.	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
9 ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയുന്ന രീതിയിലുള്ള കൈ കഴുകാനുള്ള സ്ഥലം	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
10 പാത്രങ്ങൾ അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള രണ്ടിൽ കുറയാത്ത അറകളുള്ള സിങ്ക്	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
11 ശരിയായ രീതിയിലുള്ള ശേഖരണ അറ (drip collection tray )	ഉണ്ട് <input type="radio"/> ഇല്ല <input type="radio"/>	
ഉദ്യോഗസ്ഥൻ	തിയ്യതി	ഒപ്പ്



ഷവർമ്മ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനും വിൽക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ നിബന്ധനകൾ

മാർഗനിർദ്ദേശകരേഖകളും പരിശോധനോദ്യോഗസ്ഥരുടെ ചെക്‌ലിസ്റ്റും



#عملاؤنا غايتنا

800900

للاستفسارات والاقتراحات والشكاوى

www.dm.gov.ae

رؤيتنا : بناء مدينة متميزة تتوفر فيها استدامة رفاهية العيش ومقومات النجاح.  
Our Vision: Creating an excellent city that provides the essence of success and comfort of sustainable living.