

IS 18145: 2023

Vegetable Cutting Machine — Specification

Vegetable cutting machines are designed to cut, shred, dice, chip, and grate different types of vegetables. However, the use of these machines may pose various mechanical and other hazards. Therefore, there is a need for a standard that covers both safety and hygiene requirements for the design and operation of these machines. The standard has requirements include the provision of a packing slip and an instruction/operator's manual containing complete information on installation, safe operation, maintenance, and information regarding ordering replacement parts.

Additionally, all major components of the machine must be easily removable for inspection and cleaning. The machine should be able to run without load to identify loosely fitted parts and excess noise to ascertain smooth running. The machine should be provided with necessary tools for taking up any maintenance. A minimum cautionary notice on dangerous operation should be written in vernacular language legibly and prominently on a label fixed on the machine. The machine parts that can pose a mechanical hazard should be covered for the operator's safety, and the machine stability shall be ensured through a proper balanced design of the components.

The standard also includes several additional accessories and surrounding conditions that must be met, such as the smoothness and cleanliness of the floor or surface on which the machine is placed, the provision of good drainage and water supply, and the use of appropriate containers made of non-toxic, non-absorbent, and corrosion-resistant materials for handling vegetables. Water quality must be adequate and periodically analyzed chemically and microbiologically, and proper hygiene conditions must be followed, including strict hygiene in operation and personnel hygiene.

In summary, vegetable cutting machines must meet several safety and hygiene requirements to ensure the smooth running and safe operation of the machine, and strict hygiene practices must be followed to prevent contamination of vegetables and ensure food safety.

IS 18145: 2023

सब्जी काटने की मशीन — विशिष्टि

सब्जी काटने की मशीनों को विभिन्न प्रकार की सब्जियों को काटने, कतरने, पासा, चिप और कद्दूकस करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। हालाँकि, इन मशीनों के उपयोग से विभिन्न यांत्रिक और अन्य खतरे पैदा हो सकते हैं। इसलिए, ऐसे मानक की आवश्यकता है जो इन मशीनों के डिज़ाइन और संचालन के लिए सुरक्षा और स्वच्छता दोनों आवश्यकताओं को शामिल करे। इस मानक की आवश्यकताओं में एक पैकिंग स्लिप का प्रावधान और एक निर्देश/ऑपरेटर मैनुअल शामिल है जिसमें स्थापना, सुरक्षित संचालन, रखरखाव और प्रतिस्थापन भागों को ऑर्डर करने के बारे में जानकारी शामिल है।

इसके अतिरिक्त, मशीन के सभी प्रमुख घटकों को निरीक्षण और सफाई के लिए आसानी से हटाने योग्य होना चाहिए। सुचारू रूप से चलने का पता लगाने, ढीले फिट भागों और अतिरिक्त शोर की पहचान करने के लिए मशीन बिना लोड के चलने में सक्षम होनी चाहिए। मशीन के रखरखाव के लिए सभी आवश्यक उपकरण प्रदान किए जाने चाहिए। मशीन पर लगे लेबल पर खतरनाक ऑपरेशन पर न्यूनतम सावधानी नोटिस स्थानीय भाषा में स्पष्ट रूप से और प्रमुखता से लिखा जाना चाहिए। मशीन के पुर्जे जो एक यांत्रिक खतरा पैदा कर सकते हैं, को ऑपरेटर की सुरक्षा के लिए कवर किया जाना चाहिए, और घटकों के उचित संतुलित डिज़ाइन के माध्यम से मशीन की स्थिरता सुनिश्चित की जानी चाहिए।

मानक में कई अतिरिक्त सामान और आस-पास की स्थितियां भी शामिल हैं, जिन्हें पूरा किया जाना चाहिए, जैसे कि फर्श या सतह की चिकनाई और सफाई, जिस पर मशीन रखी गई है, अच्छी जल निकासी और पानी की आपूर्ति का प्रावधान, और उपयुक्त कंटेनरों का उपयोग सब्जियों को संभालने के लिए गैर-विषाक्त, गैर-अवशोषक और संक्षारण प्रतिरोधी सामग्री। पानी की गुणवत्ता पर्याप्त होनी चाहिए और समय-समय पर रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी रूप से विश्लेषण किया जाना चाहिए, और संचालन और कर्मियों की स्वच्छता में सख्त स्वच्छता सहित उचित स्वच्छता की स्थिति का पालन किया जाना चाहिए।

संक्षेप में, सब्जी काटने की मशीनों को मशीन के सुचारू रूप से चलने और सुरक्षित संचालन को सुनिश्चित करने के लिए कई सुरक्षा और स्वच्छता आवश्यकताओं को पूरा करना चाहिए, और सब्जियों के संदूषण को रोकने और खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए सख्त स्वच्छता प्रथाओं का पालन करना चाहिए।