

உணவகங்களின் உயிர்நாடி 'சுத்தம்'



"சொர்க்கம் என்பது நமக்கு, சுத்தமான வீடுதான் சுத்தம் என்பதை மறந்தால், நாடே குப்பை மேடுதான்"

என்ற பாடல் வரிகளில் அமைந்திருப்பது வாந்தனைகள் மட்டுமல்ல. உண்மையும்தான். சுத்தம் என்பது நமது வாழ்நாளில் நாம் கடைப்பிடிக்க வேண்டிய மிகமிக முக்கியமான ஒன்று. உடல் சுத்தம், சுற்றுப்புற சுத்தம், உடை சுத்தம் என பல சுத்தங்களை நாம் கடைப்பிடித்தாலும் உணவு சுத்தத்திற்குச் சற்று அதிகபடியான கவனம் செலுத்துவது நல்லது.

வீட்டில் உணவு உட்கொள்ள நேரம் கிடைக்காத போதெல்லாம், நாம் நாடும் இடம் 'ரெஸ்டோரண்ட்' என கூறப்படும் உணவுக் கடைகள்தான். அந்த உணவுக் கடைகளின் சுத்தம் என்பது மிக மிக கவனம் செலுத்த வேண்டிய ஒரு விஷயமாகும். கடை மட்டுமல்ல அக்கடையின் உணவு, பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள், சமையல் இடம், கழிவுறை என அனைத்தும் சுத்தமாக இருக்க வேண்டும். உணவுக் கடைகளின் சுத்தத்தைப் பற்றி நன்கு அறிய அண்மையில் மலேசியாவில் சிறந்து விளங்கி வரும் சரவணபவன் உணவுக் கடையின் நிர்வாக அதிகாரி திரு. பாண்டியன் அவர்களை சந்தித்துப் பேசினோம்.

"சுத்தம் தான் ஒவ்வொரு உணவு கடையின் முதல் மந்திரமாக இருக்க வேண்டும். சுத்தம் இல்லாத இடத்தில் யாரும் இருக்க விரும்பமாட்டார்கள். அப்படிப்பட்ட

மாதத்தில் இருமுறை பயன்படுத்துகிறோம். இதன் மூலம் பூச்சிகள் வருவது கிடையாது. அதோடு நாங்களும் பொருட்களை எல்லாம் அகற்றி வைத்து சுத்தம் செய்வது உண்டு. இதனால் கடை அழகாக காட்சியளிப்பதோடு சுத்தமாகவும் இருப்பதை உறுதிப்படுத்த முடியும்" என கூறினார். "கடை மட்டும் சுத்தமாக இருந்தால் போதாது கடையில் பணியாற்றும் பணியாளர்களும் சுத்தமாக இருக்க வேண்டும். அவர்களது உடல், உடை அனைத்தும் சுத்தமாக இருப்பது மிக அவசியமானது. எங்கள் கடை பணியாளர்கள் குளித்தபின் தான் வேலையைத் தொடங்குவர். அவர்களது உடைகள் சுத்தமாக இருக்க கடை நிர்வாகமே சலவைச் செயலகத்தை ஏற்றுக் கொள்கிறது. அதோடு உணவு பரிமாறும் இவர்களது நகங்கள், தலை முடி அனைத்தும் சுத்தமாக வெட்டி இருப்பது மிக அவசியமாகிறது என மேலும் அவர்

தொடர்ந்தார். உடைகளும் அதன் பொருட்களும் மட்டுமின்றி உணவு, பணியாளர்களின் சுத்தமும் ஒரு கடையின் ஆரோக்கியத்தின் அடையாளமாக இருந்து வருகிறது. பணியாளர்களின் மனமும் சுத்தமாக இருக்க வேண்டும். அதுவே சிறந்த உணவகங்களின் தலையாய நோக்கமாகவும் திகழ்கிறது என்று திரு. பாண்டியன் குறிப்பிட்டார்.

உணவகங்கள் பணத்தை மட்டும் குறியாகக் கொண்டு செயல்படுவதை விடுத்து சுத்தத்திற்கு மிக மிக அதிகமான முக்கியத்துவத்தை வழங்கினால் இந்நாட்டில் அல்ல எங்கு சென்றாலும் ஒரு சிறந்த உணவகமாக, அனைவரும் விரும்பி உண்ண வரும் உணவகமாக வெற்றி பெற்று சாதனை படைக்க முடியும் என்பது வணக்கம் மலேசியாவின் மறுக்க முடியாத கருத்தாகும்.

நாகா



இடங்களில் வியாபாரம் செய்து பயன் இல்லை" என்று திரு. பாண்டியன் கூறினார். "சுத்தம் என்பது ஒரு கடையின் 'இமேஜ்'. அதுதான் அக்கடைக்கு வாடிக்கையாளர்களை வரவழைக்கும் அடையாள சின்னம்" என அவர் மேலும் கூறினார். 'உங்கள் கடையில் சுத்தத்தை எப்படி பேணுகிறீர்கள்?' என்று கேட்ட எனது கேள்விக்கு;

"நாங்கள் சுத்தத்தைத்தான் முதலீடாக கொண்டு இக்கடையை நடத்தி வருகிறோம். ஒரு மணி நேரத்திற்கு ஒரு முறை தரையைச் சுத்தமாக துடைப்போம். மேசைகளை ஒவ்வொரு தடவையும் பிரத்தியேக கிருமி நாசினிகளை பயன்படுத்தி சுத்தம் செய்வோம். அதோடு பாத்திரங்களையும் மூன்று முறை கழுவி பிறகு கொதி நீரை பயன்படுத்தி கழுவி பின் துடைத்து புதிய பாத்திரங்களைப் போல அடுக்கி வைப்போம்" என கூறினார்.

சமையல் இடத்தையும் சமையல் பொருட்களையும் நாங்கள் சுத்தமாக வைப்பதில் கண்ணாட்கருத்துமாக இருப்போம். சமையல் இடமும் சமய தலமும் ஒன்றென நினைப்பவர்கள் நாங்கள். ஆகவே, சமையல் இடத்தில் சுத்தத்தை சற்று அதிகமாகவே கடைப்பிடிக்கிறோம். சுத்தமாக கழுவிய பிறகே சமைக்கத் தொடங்குவோம். சுத்தமான உணவை பரிமாறுவதே தொழில் தர்மம். அந்தக் கடமையிலிருந்து ஒரு போதும் நாங்கள் தவறியதில்லை. வாடிக்கையாளர்களுக்கு எந்தவித முக சுழிப்பும் ஏற்படாத வகையில் உணவுகள் சுத்தமாக பரிமாறப்படுவது மிக முக்கியமான ஒன்றாகும் என மேலும் அவர் கூறினார். சில கடைகளில் எலி, கர்ப்பான் பூச்சி, ஈ மற்றும் பல விஷப் பிராணிகள் திரித்துக் கொண்டிருப்பதை பார்த்திருக்கிறேன். நீங்கள் எப்படி இப்படிப்பட்ட பிரச்சினைகளிலிருந்து உங்கள் கடைகளை பாதுகாக்கின்றீர்கள் என கேட்டோம். "நாங்கள் பெஸ்ட் கண்ட்ரோல்" எனப்படும் பூச்சிக்கொல்லி மருந்தை



INSTITUT ELEKTRO TEK GEMINI

EST 1968

Jabatan Pembangunan Kemahiran
Pusat Bertaauliah : L00007

41

tahun dalam memberi latihan

COURSES COMMENCE
(DEC/JAN) (MARCH/APRIL)
(JUN/JULY) (SEPT/OCT)

SIJIL KEMAHIRAN MALAYSIA

- ELECTRICIAN / WIREMAN
LEVEL 1, LEVEL 2, LEVEL 3
- AUTOMOBILE TECHNICIAN (CAR MECHANIC)
LEVEL 1, LEVEL 2, LEVEL 3
- ELECTRONIC TECHNICIAN
LEVEL 1, LEVEL 2
- RADIO, TV & VIDEO ELETRONIC TECHNICIAN
(RADIO, TV & VIDEO REPAIR)
LEVEL 1, LEVEL 2

SHORT TERM COURSES

- BASIC ELECTRONIC 5 months
- RADIO / TV REPAIR 5 months
- CHARGEMAN AO/A4
(ENERGY COMMISSION) 5 months
- Air conditioning & Refrigeration
(Mechanic / Technician) 5 months
- Electrical Home Appliances
(Mechanic / Technician) 2 months




No. 14A & 75, Jalan Ipoh Kecil, 50350 Kuala Lumpur

Tel : 03-4042 7194 / 03-4042 7195 Fax: 03-4042 4143