

நல்ல

தேக்க

நடைமுறை வழக்கங்கள்



உள்ளடக்கம்

இந்தக் கையேடு, உணவுத் தயாரிப்பாளர்களுக்கும் உணவைக் கையாளுபவர்களுக்குமான நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களுக்குரிய வழிகாட்டி முறைகளை எடுத்துக்காட்டுகின்றது. உணவினால் ஏற்படும் நோய்களின் அபாயத்தை நிர்வகிக்கவும் குறைக்கவும், விரிவான மற்றும் சிறப்பானதொரு உணவுப் பாதுகாப்பு நிர்வாக அமைப்பு முறை பின்பற்றப்படவேண்டும்.

முகப்பு

■ ஏன் நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்கள் முக்கியம்? 3

நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களின் நெறிமுறைகள்

■ உள்ளார்ந்த தூய்மைக்கேட்டிலிருந்து பாதுகாத்தல் 4

■ உகந்த தேக்க சூழ்நிலைகள் 6

■ முறையாகப் பிரித்து வைத்தல் 10

■ பொருட்களை முறையாக அடையாளம் காணுதல் 12

■ பதிவுகள் மற்றும் பராமரிப்பு 13

உணவுப் போக்குவரத்து

உள்ளார்ந்த தூய்மைக்கேட்டிலிருந்து பாதுகாத்தல்	14
உகந்த தேக்க சூழ்நிலைகள்	15
ஏற்றி இறக்குதல்	18
போக்குவரத்துக்குரிய வாகனங்களைப் பராமரித்தல்	19
சுவாரஸ்யமான தகவல்கள்	20
சுருக்கம்	
நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களுக்குரிய குறிப்புகள்	21

சிறந்த சேமிப்பு
பயிற்சிகளுக்கான
வழிமுறை

ஏன் நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்கள் முக்கியம்?



உணவுப்பொருட்கள் தகுந்த சூழ்நிலைகளில், முறையாக பத்திரப்படுத்தப்படுவதனால், அவற்றின் தரமும் ஆரோக்கியத்தன்மையும் பராமரிக்கப்படும்.

உணவினை தூய்மைக்கேட்டிலிருந்து பாதுகாக்கும் பொருட்டு, நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களை நிறுவுவது மிக முக்கியம்.

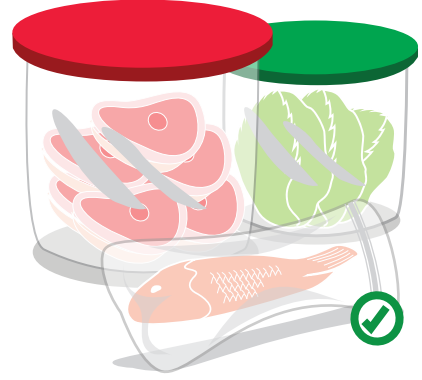


உணவுப்பொருட்கள் முறையற்ற வகையில் பத்திரப்படுத்தப்படுவதால், நுண்ணுயிர்க் கிருமிகள் வளர்ந்து, உணவு அழுகிப் போவதற்கு வகை செய்கின்றது. அதன் காரணமாக, உணவு விரயம் ஏற்படுவதுடன், உணவு நஞ்சாகவும் ஆகிவிடுகின்றது.



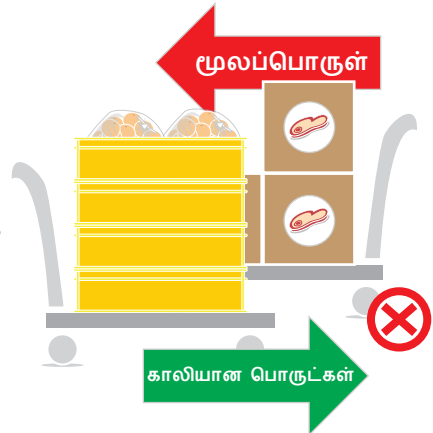
உள்ளார்ந்த தூய்மைக்கேட்டிலிருந்து பாதுகாத்தல்

சுத்தமான உணவுத் தரத்திற்கு
ஈடான பாத்திரங்களில் உணவினை
பத்திரப்படுத்தவும். அதன்வழி, அயல்
பொருட்களால் உணவானது மாசுபடாது.



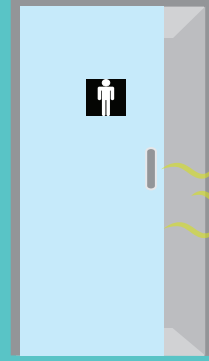
உணவைப் பொட்டலம் கட்டப்
பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் முறையாகப்
பத்திரப்படுத்தப்படவேண்டும். அதன்வழி,
அவை அயல் பொருட்களால் மாசுபடமாட்டா.

உள் வருகின்ற மூலப் பொருட்கள்,
உற்பத்தியான அல்லது உண்பதற்குத் தயாராக
இருக்கும் உணவுப்பொருட்கள் நடமாடும்
இடங்களிலிருந்து தொலைவில் உள்ள, தகுந்த
இடங்களில் பெற்றுக்கொள்ளப்படவேண்டும்.

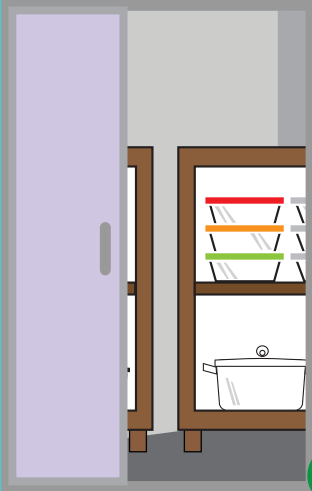
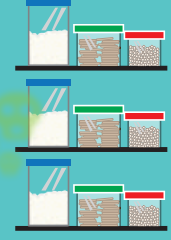


நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களின் நெறிமுறைகள்

உணவுப் பாதுகாப்பு மற்றும் பொட்டலம் கட்டும் இடங்கள், கழிவறைகள், தூசி, புகை, தவிர்க்கவல்ல துர்நாற்ற வாடை மற்றும் இதர தூய்மைக்கேடு விளைவிக்கவல்ல பொருட்கள் ஆகியற்றிடமிருந்து தள்ளியே அமைக்கப்பெறவேண்டும்.



உணவு சேமிப்பு பகுதி

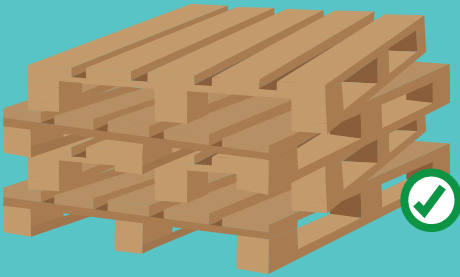
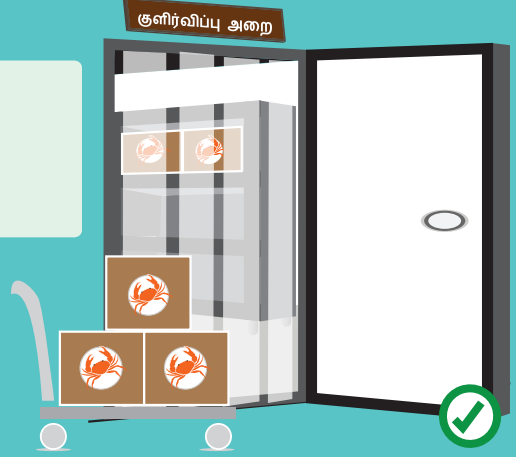


சமைத்துப் பரிமாறும் பாத்திரங்கள் மற்றும் முள் கரண்டிகள், உயரமான அடுக்குகளில் வைக்கப்படவேண்டும்.

தேக்க இடங்களைத் தூய்மையாக வைத்திருத்தல் வேண்டும். அங்கு பொருட்கள் பரவிக் கிடத்தல் கூடாது. அந்த இடங்கள் பூச்சிகளிடமிருந்து பாதுகாப்பு மிகுந்தவையாக இருத்தல் வேண்டும். பயன்படுத்தப்படாத அனைத்துப் பொருட்களும் அங்கிருந்து அகற்றப்பட்டு, முறையாக அடுக்கி வைக்கப்படவேண்டும். இல்லையெனில், அந்தப் பொருட்கள் பூச்சிகள் இனப்பெருக்கம் செய்வதற்கு தகுந்த தளங்களாக அமைந்துவிடக்கூடும்.

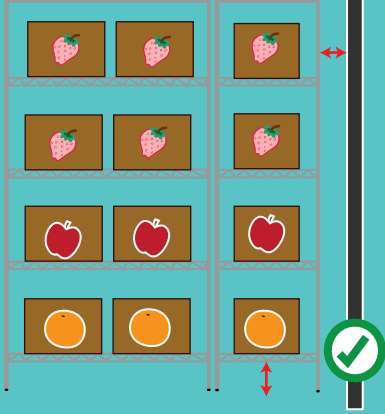
உகந்த தேக்க சூழ்நிலைகள்

பெறப்படும் உணவுப்பொருட்கள் அவற்றுக்குரிய இடங்களில், உகந்த தேக்க சூழ்நிலைகளைக் கொண்டு போதுமான அளவு இடத்தில் பத்திரப்படுத்தப்படவேண்டும்.



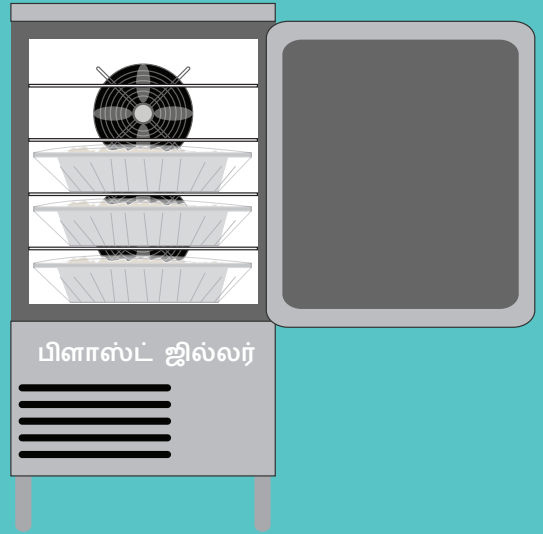
உணவுத் தேக்கத்திற்குரிய அடுக்குகளையும் தட்டுகளையும் நல்ல, உடல் நலத்திற்குரிய சூழ்நிலைகளில் வைத்திருக்கவேண்டும்.

நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களின் நெறிமுறைகள்



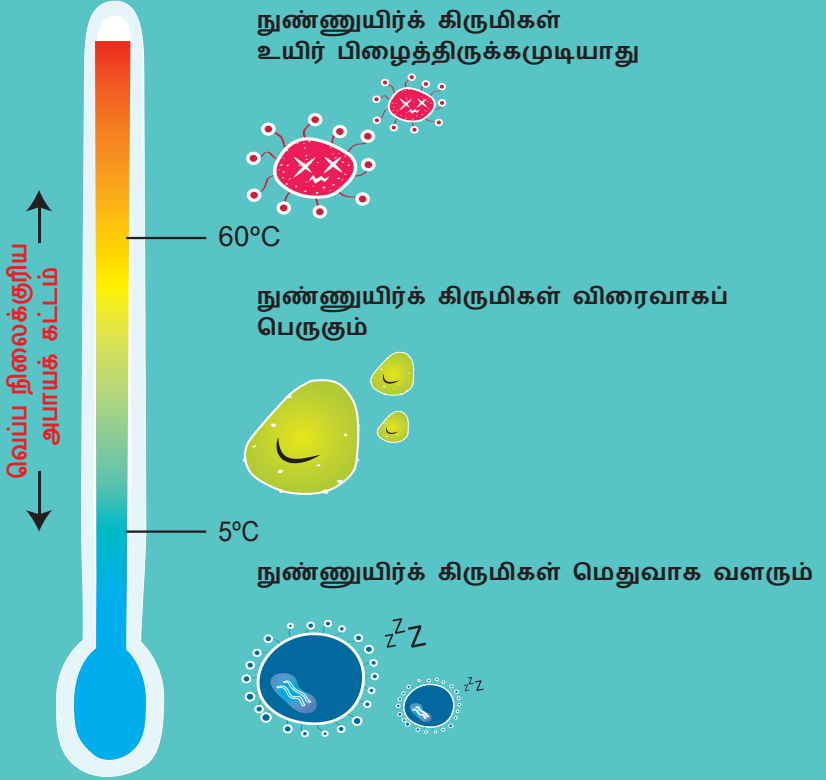
உணவுப்பொருட்கள் அல்லது
உட்பொருட்களை அலமாரிகளில்
முறையாக அடுக்கி வைக்கவும்.

தடாக இருக்கும் சமைத்த
உணவுப்பொருட்கள், குளிர் பதனப்
பெட்டிகள் அல்லது உறைபெட்டிகளில்
பத்திரப்படுத்தப்படுவதற்கு முன்னர்,
குளுமைப்படுத்தப்படவேண்டும்.



நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களின் நெறிமுறைகள்

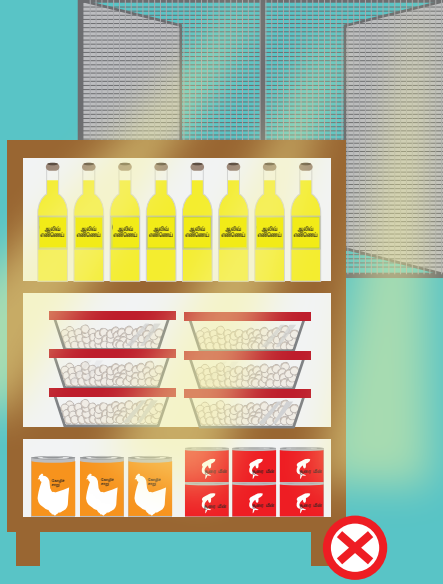
உணவைக் கெடுக்கவல்ல நுண்ணுயிர்க் கிருமிகள், உணவானது 5 முதல் 60°C வரையில் பத்திரப்படுத்தும்போது, அதன்மீது விரைவாக பெருகுகின்றன. அந்த வெப்ப நிலை, அபாயக் கட்டமாக வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. ஆதலால், குளுமையான உணவுப் பொருட்களை 5°C-க்கு குறைவான வெப்ப நிலையிலும், சூடான உணவுப்பொருட்களை 60°C-க்கு அதிகமான வெப்ப நிலையிலும், அபாயக் கட்டத்திற்கு அப்பாற்பட்ட நிலைகளில் பத்திரப்படுத்தவேண்டும்.



குளுமையான உணவுகளை 4°C அல்லது அதற்கும் குறைவான வெப்ப நிலையிலும், உறைந்த உணவுகளை -18°C அல்லது அதற்கும் குறைவான வெப்ப நிலையிலும் பராமரிக்கவும்.

நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களின் நெறிமுறைகள்

குளுமையான தேக்கம் தேவைப்படும் உணவுப்பொருட்கள், குளுமையான, நீரற்ற, நல்ல காற்றோட்டம் மிகுந்த, தூரிய ஒளியிலிருந்து தொலைவு மிகுந்த ஓர் இடத்தில் பத்திரப்படுத்தப்படவேண்டும்.



சில உணவுப்பொருட்கள் தங்களுடைய பொட்டலத்திலிருந்து எடுக்கப்பட்ட பின்னர், அவற்றுக்கு வேறு வகையான தேக்க நிபந்தனைகள் தேவைப்படலாம். அத்தகு நிபந்தனைகள் அவற்றின் பொட்டலத்தில், உற்பத்தியாளரால் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும். உதாரணத்திற்கு, பொட்டலத்திலிருந்து பிரிக்கப்பட்ட பின்னர், குளிர் பதனப் பெட்டியில் வைக்கவும்.

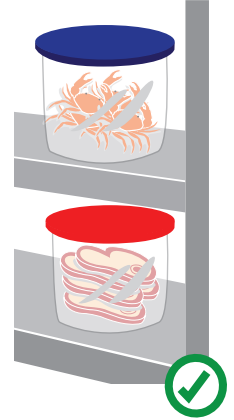


முறையாகப் பிரித்து வைத்தல்



பதனிடாத மற்றும் சமைத்த அல்லது உண்பதற்குத் தயாராக இருக்கும் உணவுப்பொருட்கள் கூடுமானவரையில், வெவ்வேறு குளிர் பதனப் பெட்டிகள் அல்லது உறைபெட்டிகளில் பத்திரப்படுத்தப்படவேண்டும். இல்லையெனில், சமைத்த அல்லது உண்பதற்குத் தயாராக இருக்கும் உணவுப்பொருட்களும் பதனிடாத உணவுப்பொருட்களும் முறையாகப் பிரித்து வைக்கப்படவேண்டும். அவ்வாறு செய்யும்போது, சமைத்த அல்லது உண்பதற்குத் தயாராக இருக்கும் உணவுப்பொருட்கள் எப்போதுமே பதனிடாத உணவுப்பொருட்களுக்கு மேல் வைக்கப்படவேண்டும்.

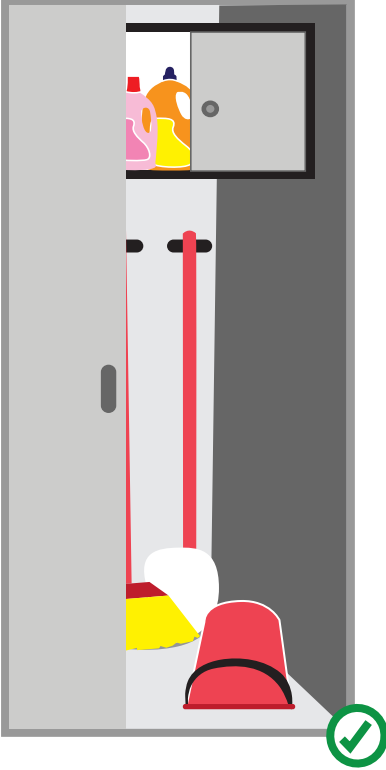
பதனிடாத செந்நிற இறைச்சி, வெண்ணிற இறைச்சி மற்றும் கடலுணவு ஆகியவை ஒன்றிலிருந்து மற்றொன்று முறையாக பிரித்து வைக்கப்படவேண்டும்.



காலாவதியான, கெட்டுப்போன, பாதிப்புக்குள்ளான மற்றும் நிராகரிக்கப்பட்ட அனைத்து உணவுப்பொருட்களும், முறையாக வசப்படும் வரையில், ஒரு குறிப்பிட்ட இடத்தில் பொட்டலமிடப்பட்டு, குறியிடப்பட்டு, பிரித்து வைக்கப்படவேண்டும்.

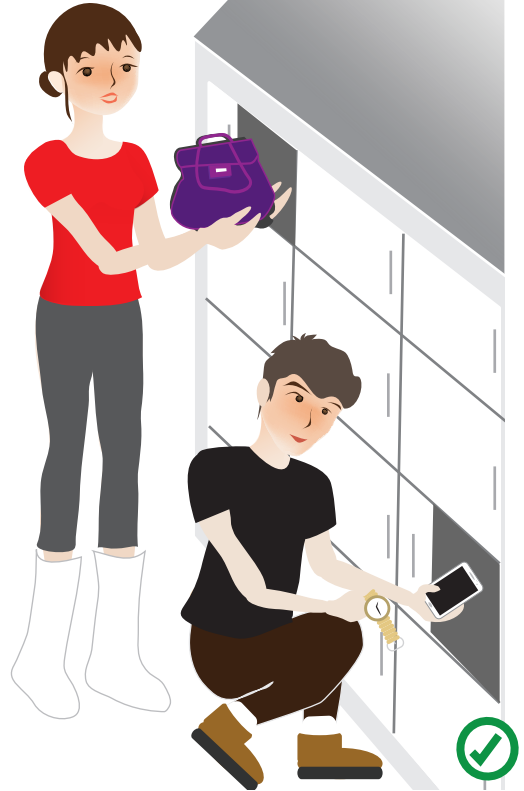
நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களின் நெறிமுறைகள்

துப்புரவுக் கிடங்கு



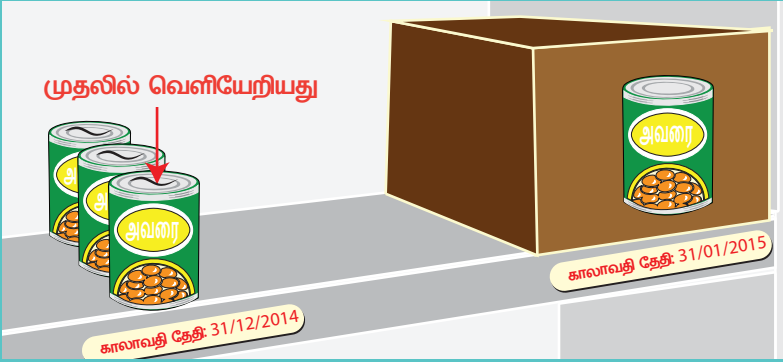
துடை குஞ்சும், துடைப்பம் முதலான துப்புரவுக் கருவிகள், உணவுத் தேக்கம் மற்றும் தயாரிப்பு இடங்களிலிருந்து தொலைவிலான குறிப்பிட்டதோர் வைத்திருக்கப்படவேண்டும். துப்புரவுத் திரவியங்கள் தெளிவாகப் பெயரிடப்பட்டு, இராசயணக் கலப்பினைத் தவிர்க்கும் பொருட்டு, உணவுத் தேக்கம் மற்றும் தயாரிப்பு இடங்களிலிருந்து தொலைவில் பத்திரப்படுத்தப்படவேண்டும்.

தனி நபர் உடைமைகள் உணவுத் தேக்கம் மற்றும் தயாரிப்பு இடங்களுக்குள் கொண்டு வரப்படக்கூடாது. தனி நபர் உடைமைகள், ஊழியர்களுக்கென ஒதுக்கப்பட்டிருக்கும் பாதுகாப்புப் பெட்டகங்களில் அல்லது இடங்களில் வைக்கப்படவேண்டும்.



பொருட்களை முறையாக அடையாளம் காணுதல்

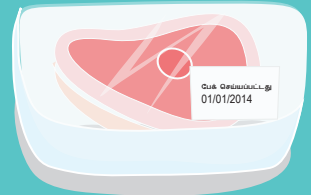
'முதலில் வருவதன் அடிப்படையில் முதலில் வெளியேற்றப்படவேண்டும்' அல்லது 'முதலில் காலாவதியாவதன் அடிப்படையில் முதலில் வெளியேற்றப்படவேண்டும்' என்ற அடிப்படையில் உணவுப்பொருட்கள் நகர்த்தப்படவேண்டும். பொருட்களின் விநியோகத்தைக் கண்காணிக்கும் பொருட்டு, அவை குறித்த போதுமான பதிவேடுகள் வைத்துக்கொள்ளப்படவேண்டும்.



சரியான குறியீடுகள், பொருட்கள் முறையாக நகர்த்தப்படுவதற்கு வழிவிடுவதுடன், உணவுப்பொருட்களைத் திரும்பப் பெறவேண்டிய சூழ்நிலைகளில், சுவடு காணும் பொருட்டு, அவை பயனளிக்கக்கூடும்.

உணவுப்பொருட்களில் இடம்பெறக்கூடிய தேதி குறியீடுகளின் உதாரணங்கள் பின்வருமாறு:

- பயன்படுத்தியது
- விற்றது
- காலாவதி தேதி
- காலாவதியாவது
- பேக் செய்யப்பட்டது



பதிவுகள் மற்றும் பராமரிப்பு

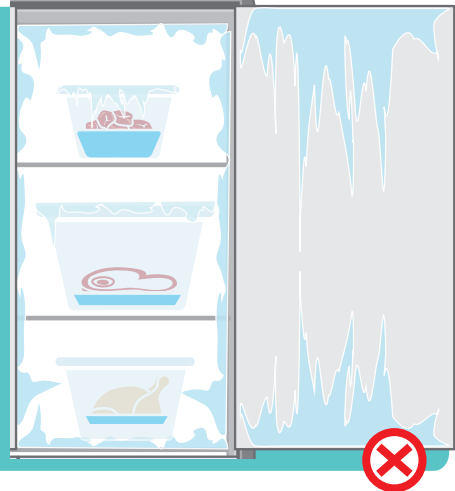
குளிர் பதனப் பெட்டி மற்றும் உறைபெட்டியின் வெப்ப நிலைகளைக் கண்காணித்து பதிவு செய்து வரவேண்டும். அதன்வழி, நிர்ணயிக்கப்பட்ட வெப்ப நிலையிலிருந்து, தேக்க வெப்ப நிலை அதிக மாற்றம் காணாதிருப்பதை உறுதிசெய்யமுடியும். இல்லையெனில், உணவுப்பொருளின் ஆயுட்காலம் பாதிக்கப்படக்கூடும்.

குளிர் பதனப் பெட்டி அல்லது உறைபெட்டியின் வெப்ப நிலையை அளவிடுவதற்கு அளவு திருத்திய வெப்பமானிகளைக் கூடுமான வரையில் பயன்படுத்தவேண்டும். வெப்ப நிலை அளவுகள் துல்லியமாக அளவிடப்படுவதற்கு அது துணைபுரியும்.



உறைபெட்டியின் உட்புறத்திலும், உணவிலும் பனிக்கட்டிகள் உருவாகாமல் தடுக்கும் பொருட்டு, அதனை அவ்வப்போது பராமரித்து வரவேண்டும்.

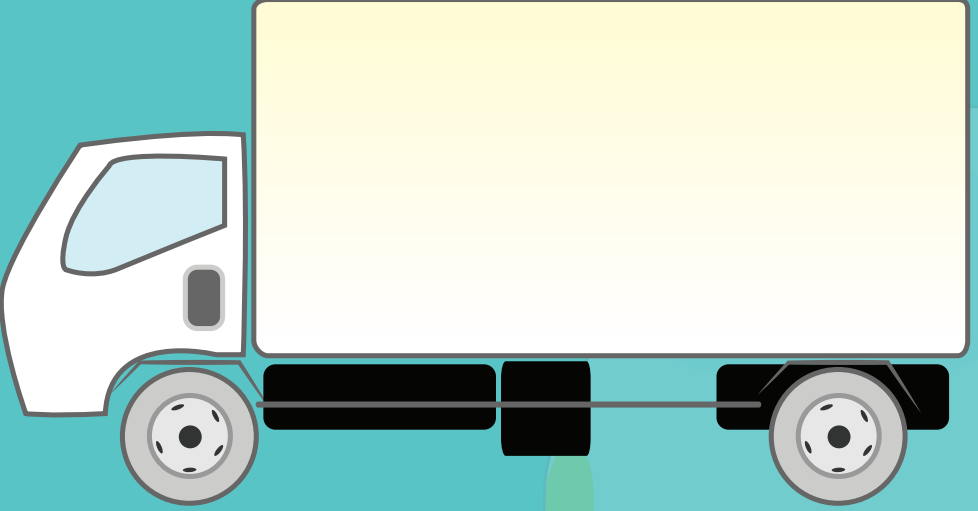
குளிர் பதனப் பெட்டிக்கும் உறைபெட்டிக்கும் அவ்வப்போது பராமரிப்பு சேவைகளை மேற்கொண்டு, அவை நல்ல நிலையில் செயல்படுவதை உறுதிசெய்யவேண்டும்.



உள்ளார்ந்த தூய்மைக்கேட்டிலிருந்து பாதுகாத்தல்

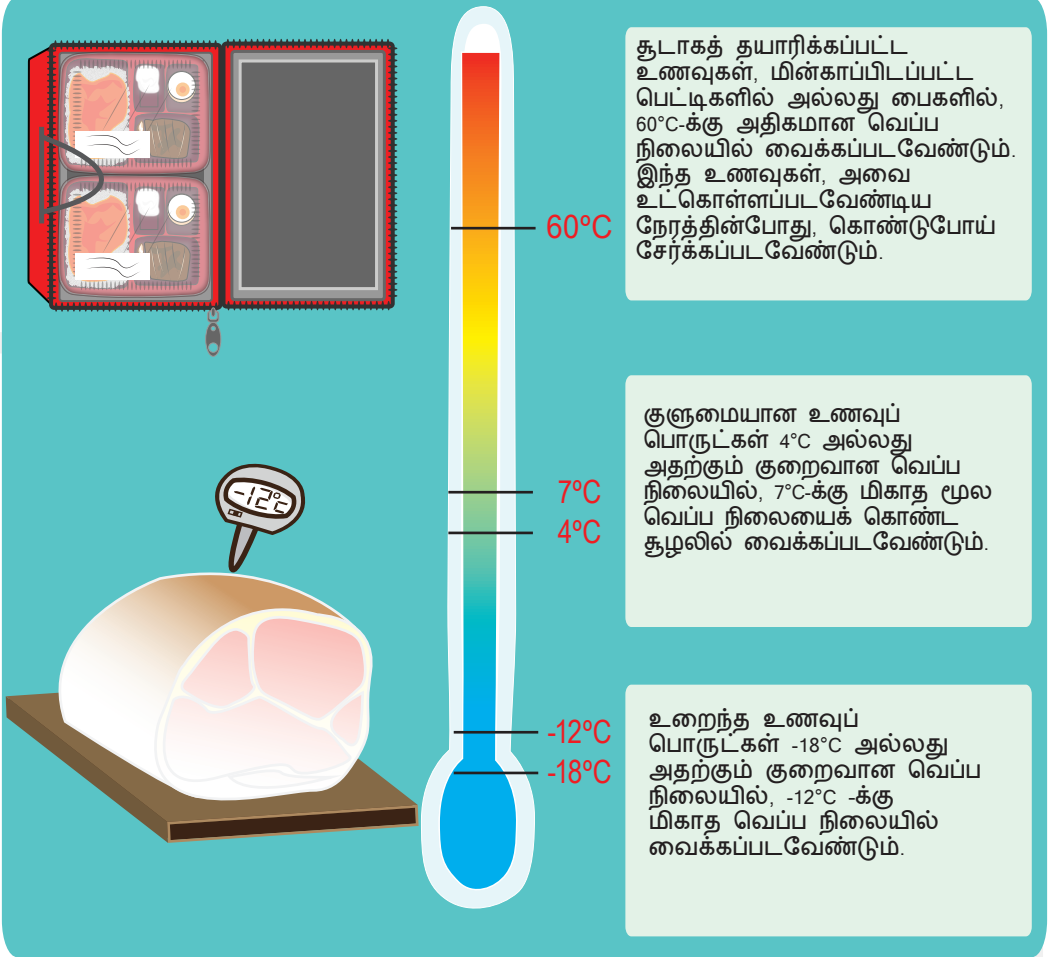
சுற்றுப்புறத்தினால் ஏற்படும் தூய்மைக்கேட்டினைத் தவிர்க்கும் பொருட்டு, போக்குவரத்து வாகனங்களில் மூடப்பட்ட தேக்க சிற்றறைகள் இருக்கவேண்டும்.

உணவினை ஏற்றிச் செல்வதற்கு நியமிக்கப்பட்ட வாகனங்களை மட்டுமே பயன்படுத்தவேண்டும். அதே வாகனத்தைக் கொண்டு, உணவு அல்லாத பொருட்கள் ஏற்றிச் செல்லப்படக்கூடாது.



உகந்த தேக்க சூழ்நிலைகள்

பொது

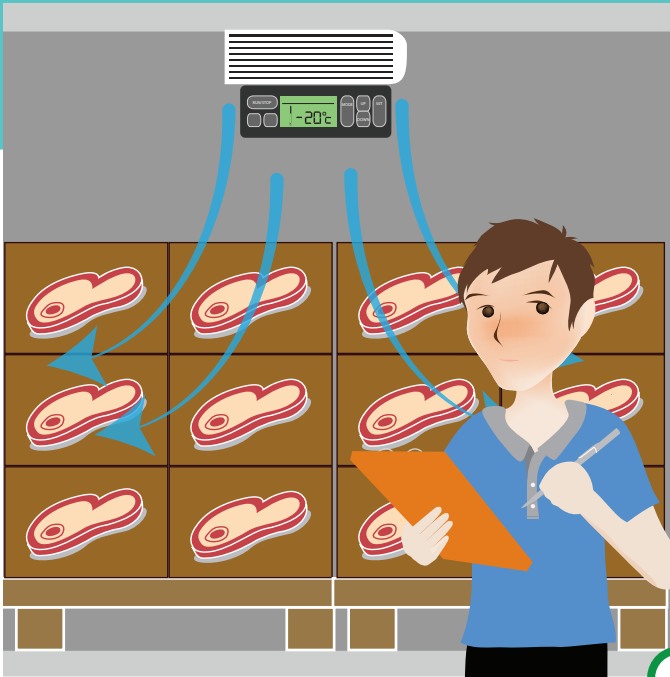


குளுமையான / உறைந்த உணவு

உணவுகளை வாகனங்களில் ஏற்றும் முன்னமே, வெப்ப நிலையை நிர்ணயிக்கும் பொருட்டு, குளிர்நேற்றப்பட்ட வாகனத்தை முன்கூட்டியே குளுமையாக்கவேண்டும்.

வாகனத்தின் தேக்கக் கொள்ளளவை மீறக்கூடாது. அதன்வழி, சிற்றறையின் அனைத்து மூலைகளுக்கும் நல்ல குளுமையான காற்றோட்டம் கிடைக்கப்பெறுவதை உறுதிசெய்யமுடியும்.

சிற்றறையின் வெப்ப நிலை அளவுகளைக் கண்காணித்து, பதிவு செய்துகொள்ளவேண்டும். அதன்வழி, உணவுப்பொருட்களை பத்திரப்படுத்துவதற்கு ஏற்ற சூழ்நிலைகள் இருப்பதை உறுதிசெய்யமுடியும்.





தேக்க சிற்றறை மற்றும் உணவுப் பொருட்களின் வெப்ப நிலையில் ஏற்படும் மாற்றத்தைக் குறைக்கும் பொருட்டு, குளுமையான மற்றும் உறைந்த உணவுப் பொருட்களை, கூடுமான வரையில், விரைவாக ஏற்றி இறக்கவேண்டும்.

ஏற்றி இறக்குதல்

போக்குவரத்தின்போது உணவுப் பொருட்கள் கவிழ்ந்து விழாமல் இருக்கும் வண்ணம், அவற்றை பாதுகாப்பான முறையில் அடுக்கிவைக்கவேண்டும்.

உணவுத் தட்டுகள் அல்லது பாத்திரங்களை சிற்றறையின் தரைமீது வெறுமனமே வைக்கக்கூடாது.

உணவுப் பொருட்களுக்கும் அவற்றின் பொட்டலங்களுக்கும் ஏற்படும் அனைத்து பாதிப்புகளையும் குறைக்கும் வண்ணம், உணவுப் பொருட்களை கவனத்துடன் கையாளவேண்டும்.

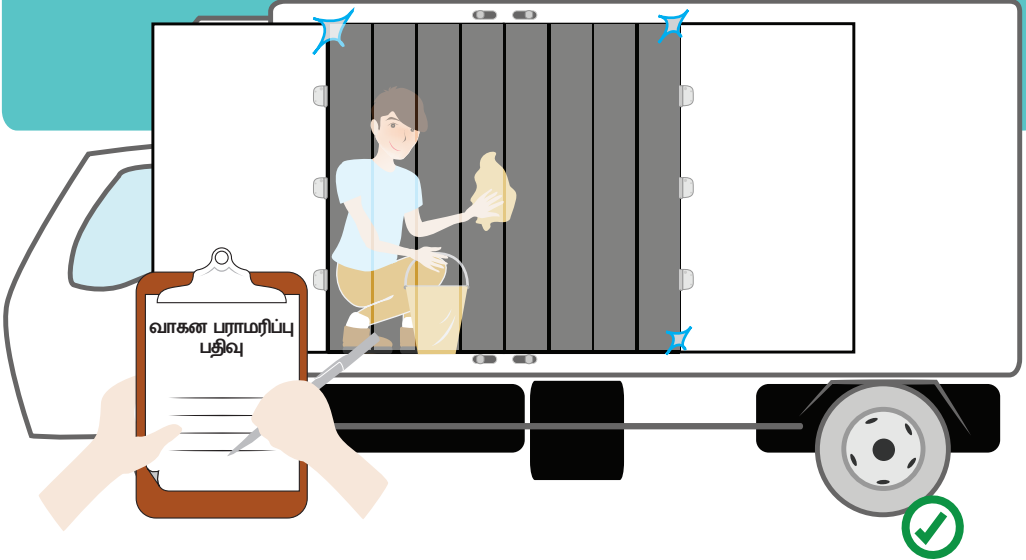


போக்குவரத்துக்குரிய வாகனங்களைப் பராமரித்தல்

அன்றாடம், வாகனத்தை கண்காணித்து, துப்புரவு செய்யவேண்டும். ஒவ்வோர் ஒப்படைப்பிற்குப் பின்னரும், பொதுவான சுத்திகரிப்புப் பணிகள் பரிந்துரைக்கப்படுகின்றன. அவற்றின் வழி, வாகனம் துப்புரவும் சுகாதாரமும் மிகுந்த நிலையில், உணவுப் போக்குவரத்திற்கு உகந்த நிலையில் எந்நேரமும் இருப்பதை உறுதிசெய்யமுடியும்.

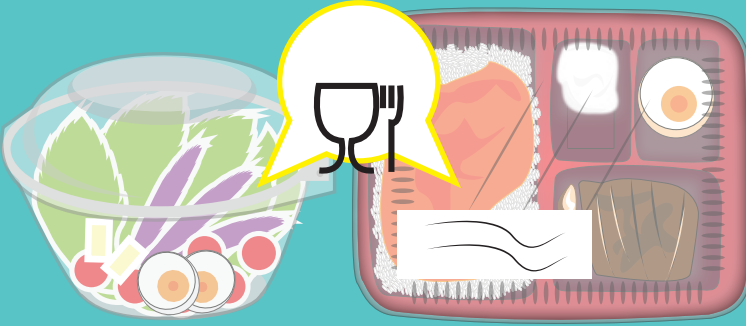
வாகனம் அவ்வப்போது பராமரிப்பு சேவைகளுக்கு அனுப்பப்பட்டு, வேலை செய்யக்கூடிய நல்ல நிலையில் இருப்பதை உறுதிசெய்யவேண்டும்.

குளிரேற்றப்பட்ட வாகனங்கள், வெப்ப நிலையைப் பதிவுசெய்யக்கூடிய கருவிகள் பொருத்தப் பெற்றிருக்கவேண்டும்.

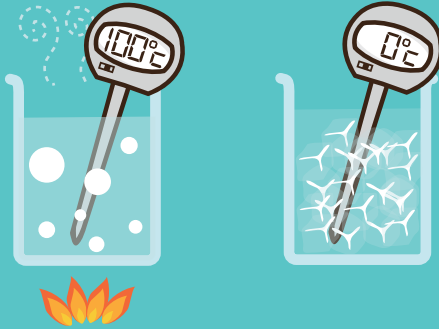


உங்களுக்குத் தெரியுமா?

வேதியல் பொருட்கள் உணவில் கலக்கப்படுவதைத் தவிர்க்கும் பொருட்டு, உணவுத் தரத்திற்கு ஈடான பிளாஸ்டிக் பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்தவேண்டும்.



உணவு வெப்பமானியின் துல்லியத்தன்மையை பரிசோதித்துப் பார்ப்பதற்குரிய சுலபமான முறைகளாக, கொதிக்கும் நீரின் உச்ச வெப்ப நிலையான 100°C-யையும், பனிக்கட்டியின் ஆகக் குறைவான வெப்ப நிலையான 0°C-யையும் கொண்டு சரிபார்க்கலாம்.



நல்ல தேக்க நடைமுறை வழக்கங்களுக்குரிய குறிப்புகள்

- ✓ உணவுப்பொருட்கள் அல்லது உட்பொருட்களை அலமாரிகளில் முறையாக அடுக்கி வைக்கவும்.
- ✓ உணவைப் பத்திரப்படுத்தும்போது பின்வருபனவற்றை கருத்தில் எடுத்துக்கொள்ளவும்:
 - அ) பொட்டலங்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள உற்பத்தியாளர்களின் அறிவுரைகள்.
 - ஆ) உணவுப் பொருட்களின் பொட்டலங்களின் நிலைமை (எ.கா. திறக்கப்பட்டுள்ளது, முழுமை கெடாத நிலையில் உள்ளது).
 - இ) குறிப்பிட உணவுப் பொருட்களைப் பத்திரப்படுத்துவதெற்கென நிறுவப்பட்டுள்ள விதிமுறைகள்.
- ✓ உணவினை தகுந்த பொட்டலங்களில் வைத்து மூடிவிடவேண்டும். உணவுப் பொட்டலப் பொருட்கள் முறையாகப் பத்திரப்படுத்தப்படவேண்டும்.

பாதுகாப்பு



சுத்தம்



- ✓ தேக்க இடங்களைத் தூய்மையாக, பூச்சிகளிடமிருந்து பாதுகாப்பு மிகுந்தவையாக, பயன்படுத்தப்படாத பொருட்கள் இல்லாமல் வைத்திருக்கப்படவேண்டும்.
- ✓ அன்றாட செயல்பாடுகளுக்குப் பின்னர், வாகனத்தை கண்காணித்து, துப்புரவு செய்யவேண்டும்.

- ✓ குளுமையான / உறைந்த உணவு
 - அ) குளுமையான உணவுப் பொருட்கள் 4°C அல்லது அதற்கும் குறைவான வெப்ப நிலையில், 7°C-க்கு மிகாத மூல வெப்ப நிலையைக் கொண்டிருக்கவேண்டும்.
 - ஆ) உறைந்த உணவுப் பொருட்கள் -18°C அல்லது அதற்கும் குறைவான வெப்ப நிலையில், -12°C-க்கு மிகாத வெப்ப நிலையைக் கொண்டிருக்கவேண்டும்.
- ✓ தூசாகத் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுகள்
 - இ) தூசாகத் தயாரிக்கப்பட்ட உணவுகள், மின்சாப்பிடப்பட்ட பெட்டிகளில் அல்லது பைகளில் எடுத்துச் செல்லப்படவேண்டும். அப்போதுதான், அவற்றின் வெப்ப நிலை எந்நேரமும் 0°C-க்கு அதிகமான அளவில் வைத்திருக்கப்படும்.

வெப்பநிலை



- ✓ இணங்கவல்ல உணவுப் பொருட்கள், துப்புரவுத் திரவியங்கள், துப்புரவுக் கருவிகள், தனி நபர் பொருட்கள் ஆகியவற்றை, உணவுத் தேக்கம் மற்றும் தயாரிப்பு இடங்களிலிருந்து தனிமைப்படுத்தி வைக்கவும்.
- ✓ பதனிடாத மற்றும் சமைத்த அல்லது உண்பதற்குத் தயார் நிலையில் இருக்கும் உணவுப் பொருட்களை பின்வரும் முறைகளில் பத்திரப்படுத்தவும்:
 - அ) வெவ்வேறு குளிர் பதனப் பெட்டிகள் அல்லது உறைபெட்டிகள்
 - ஆ) ஒரே குளிர் பதனப் பெட்டி அல்லது உறைபெட்டியில், சமைத்த அல்லது உண்பதற்குத் தயார் நிலையில் இருக்கும் உணவுப் பொருட்களும் பதனிடாத உணவும் பிரித்து வைக்கப்படவேண்டும். சமைத்த அல்லது உண்பதற்குத் தயார் நிலையில் இருக்கும் உணவுப் பொருட்கள் எப்பொழுதுமே பதனிடாத உணவிற்கு மேல் வைக்கப்பட வேண்டும்.

ஒதுக்கம்



பதிவேடுகள் மற்றும் பராமரிப்பு



- ✓ குளிர் பதனப் பெட்டிகள் மற்றும் உறைபெட்டிகளின் வெப்ப நிலையை அவ்வப்போது கண்காணித்து பதிவு செய்யவேண்டும்.
- ✓ குளுமையான அறைகளையும் குளிரேற்றப்பட்ட வாகனங்களையும் நல்ல பணி நிலைகளில் வைத்திருக்கவேண்டும்.
- ✓ உணவுத் தேக்கத்திற்குரிய அடுக்குகளையும் தட்டுகளையும் நல்ல நிலைகளில் வைத்திருக்கவேண்டும்.

- ✓ 'முதலில் வருவதன் அடிப்படையில் முதலில் வெளியேற்றப்பட வேண்டும்' அல்லது 'முதலில் காலாவதியாவதன் அடிப்படையில் முதலில் வெளியேற்றப்படவேண்டும்' முதலான வழிகளில், சரக்குகளுக்குரிய சுற்று முறையிலான அமைப்பை தகுந்த வகையில் பின்பற்றவேண்டும்.

சரக்கு மேலாண்மை





www.ava.gov.sg

**5 MAXWELL ROAD, #18-00 TOWER BLOCK
MND COMPLEX, SINGAPORE 069110
TEL: 6325 7625 FAX: 6220 6068**



www.nea.gov.sg

**40 SCOTTS ROAD, #13-00 ENVIRONMENT BUILDING
SINGAPORE 228231
TEL: 1800 2255 632 FAX: 6235 2611**