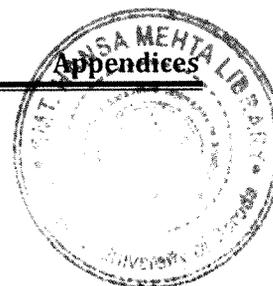


APPENDICES



CHAPTER X
APPENDICES

Appendix 10.1

Interview Schedule for Collecting Information from Restaurant (small / medium) / Fast Food joints / Road side dhabas / Railway food outlets / Mobile Street Food Vendor

Schedule No. Day/Month/Year of Survey:

Type of Food Service Unit _____

Permanent Address _____

GENERAL INFORMATION OF THE RESPONDENT

1. Name of the Respondent _____
2. Ownership: Owner (1); Rental (2); Employed (3)
3. Age of the owner below 25 yr. (1); 25-50 yr. (2); above 50 yr. (3)
4. Gender: Male (1); Female (2)
5. Place to which you belong-Local (1)/Migrated (2)
6. Education level up to: Illiterate (0); Up to primary (1); Up to HS (2); Up to Graduate (3); above graduate (4)
7. Since how long are you engaged in this occupation: below 10 yr. (1); 10-20 yrs. (2) Above 20 yrs. (3)
8. Is street food service your main occupation - Yes (1) / No (2)
9. How many employees engaged in your unit: Self (1); Up to 3 (2); Up to 5 (3); Above 5 (4)
10. Do you have employees who are below 16 years of age (Yes=1/No=2)
11. Daily average income: <200(1); 200-600(2); 600-1000(3); >1000(4)
12. Which of the following jobs are done by the family members? (Yes=1/No=2)

ITEMS	CODE
Supervision & cash holding	<input type="checkbox"/>
Purchases	<input type="checkbox"/>
Cooking	<input type="checkbox"/>
Serving	<input type="checkbox"/>
Cleaning	<input type="checkbox"/>

INFORMATION ON THE FOOD SERVICE UNITS

1. Have you got this unit licensed: Yes(1)/No(2)
2. Sitting Capacity - Below 10 (1); 10-20 persons (2) > 20 persons (3)
3. Mode of lighting at nights: Electricity (1); Gas light (2); Battery(3)

4. Source of water supply: Running water (1); Stored water (2)
5. Availability of water purifier in working condition for drinking water: Yes(1)/No(2)
6. Working hrs.: Up to 8 hrs.(1); 8-12 hrs. (2); >12(3)
7. Avg. number of consumers: <50(1); 50-100(2); 100-150(3); >150(4)
8. Use of smoke less fire and fuel for cooking: Yes(1)/No(2)
9. Facility of a separate store for raw materials: Yes(1)/No(2)

INFORMATION ON THE STORAGE PRACTICES FOR SEMI PERISHABLES AND HIGH RISK FOODS

Food items	Storage at room temperature Yes (1)/No(2)		Storage under chilling Yes (1)/No (2)	
	< 2 hrs.	> 2 hrs.	< 3 days	> 3 days
	Semi perishables (Vegetables)			
High risk foods (Milk and milk products / non – veg foods)				

INFORMATION ON THE PROCUREMENT PRACTICES OF FOOD MATERIALS

Sr. No.	Food Supply	Material procured is?	Packaging			
			Packed (3)	Unpacked (4)		
		Not procured (0)	Labeled (1)	Unlabeled (2)		
a.	Food grains and semi processed ingredients eg. Suji, dalia, maida etc.					
b.	Condiments and spices, nuts and dry foods (Unprocessed and semi processed)					
c.	Leafy and fresh vegetables					
d.	Oil, butter, ghee					
e.	Fruits and salad					
f.	Eggs, fish and meat (fresh/semi processed)					
g.	Semi processed vegetables, tomatoes puree, chopped vegetables, noodles etc.					

ATTITUDE OF RESPONDENTS TOWARDS FOOD SAFETY TRAINING

1. Would you like to have yourself trained in street food service Yes(1)/No(2)
2. If yes, for how long duration:
 - a. Up to 15 days
 - b. 15-30 days
 - c. > 30 days

INFORMATION ON THE VARIOUS FOOD HANDLING AND FOOD PREPARATION AS REPORTED BY THE FOOD HANDLERS (Use yes=1, No=2)

Sr. No.	Items	Code
1.	Leftover food should not be mixed with fresh food.	<input type="checkbox"/>
2.	Use of potable water for washing of raw materials.	<input type="checkbox"/>

OBSERVATIONS OF THE FOOD SERVICE UNIT AND THEIR FOOD HANDLERS FOR VARIOUS PERSONAL HYGIENE AND HYGIENIC PREPARATION OF FOODS

Keys: Satisfactory (3), Average (2), Unsatisfactory (1), Not Applicable (0)

A. PERSONAL HYGIENE AND SANITATION

Sr. No.	Practices	Code
1.	The food handlers had worn proper protective clothes.	
2.	Food handler should look smart and keep well groomed, paying attention on customer service, maintenance instructions and over all functioning of the unit	
3.	No smoking / no gutkha eating / no tobacco chewing by the food handler	
4.	Nails were cut and clean.	

B. FOOD PREPARATION, FOOD HANDLING AND SERVICE MANAGEMENT OF THE UNIT

Sr. No.	Practices	Code
5.	Use of clean hand towels.	
6.	Cooked foods kept covered.	
7.	Use of clean stainless steel knives.	
8.	Chopping and peeling of fruits and vegetables only after proper washing.	
9.	Use of good quality disposables for serving foods and take aways.	
10.	Chilling facilities for storing of perishable foods.	
11.	After cooking the food was stored in stainless steel vessels.	
12.	Use of clean chopping boards for cutting vegetables.	
13.	Utensils are washed using the 3 tub system.	
14.	Neat and clean surroundings of the unit.	
15.	Location of the unit away from water logged drains, toilets, street animals and human disposal.	
16.	Disposal of garbage in the waste bins having proper lids.	
17.	Overall cleanliness of the unit.	
18.	The kitchen had exhaust fan, ventilators and chimney.	
19.	Washbasin had liquid soap.	
20.	Washbasin has running tap water facility with appropriate drainage.	
21.	All serving and dining vessels were kept covered and at a dry place.	
22.	The dining tables and service counters should be cleaned using sanitizer.	
23.	Separate forks, tongs, spoons were used for serving food.	
24.	Commercial detergent are used for washing utensils.	

KNOWLEDGE SCALE

Keys: Right (2), Wrong (1), No Response (0)

Sr. No.	Knowledge	Code
1.	One should not use towel if dirty	
2.	Washing of hands with detergent soap is essential before taking needs to prevent from bacterial diseases.	
3.	Pressure cooking is essential to kill bacteria	
4.	Food poisoning occurs when food contaminated with microbes or their toxins are eaten.	
5.	Temperature of the food affects growth of microorganisms in food.	
6.	Chilling of food hinders growth of microorganisms.	
7.	Food spoilage occurs through microbial growth.	
8.	Contamination of food may occur through water.	
9.	Consumption of peeled and cut fruits on the fruit shops should be avoided.	
10.	Clay/stone/gravels/hairs/rodent hair and excreta are considered adulterants.	
11.	Adulterants are used generally in processed form.	
12.	Adding color in the food is adulteration.	
13.	While buying jams, jellies, pickles, soft drinks one should look for ISI mark.	
14.	While buying ghee, butter, honey, etc Agmark should be looked for.	
15.	Foods rich in fat cause food borne illnesses to a greater extent.	
16.	High fiber foods, eg., high bran atta are beneficial for digestion.	
17.	Consumption of deep fried foods should be avoided to protect from digestion troubles.	
18.	Cleaning the washing area with disinfectants kills microorganisms and reduces its growth.	

APPENDIX 10.2
Script on Motivational Film
रामूकाका की लारी

पात्र परिचय

1. सूत्रधार
2. नेहा (छात्रा 1)
3. पूजा (छात्रा 2)
4. राहुल (नौकरी पेशा 1)
5. सुनील (नौकरी पेशा 2)
6. माँ
7. रोशनी (बेटी)
8. लीला बहिन (नौकरानी)

दृश्य 1

(कुछ लारीवाले खड़े हैं, लारी पर ग्राहकों के आने का समय हो रहा है, इसलिए वे लारी सजा रहे हैं, एक लारी पर रेडियो रखा है जिसे बजाने पर एक गाना आता है।)

भूख जो तुझे सताए,
और घर की याद आए
आजा प्यारे, पास हमारे
काहे घबराए
काहे खबराए
काहे घबराए
काहे घबराए (आवाज धीमी होती जाएगी)

सूत्रधार (गुजराती में अभिवादन)

गाना तो बहुत अच्छा था
सच बताऊँ
खाना भी बहुत अच्छा मिलता है
रामू काका की लारी पर
मैं ही नहीं
कई लोग आशिक बन गए हैं
रामू काका की लारी के
रामू काका के खाने के
आइए।
चलिए मेरे साथ।

देखते हैं...

कौन आशिक बना

दृश्य 2

(होस्टल का दृश्य, होस्टल के दरवाजे की सीढ़ियों पर दो लड़कियाँ बैठी हैं, बातें कर रही हैं, तभी मोबाइल की घण्टी बजती है। एक लड़की मोबाइल पर बात करती है।)

नेहा हेलो,
हाँ माँ।

कैसी हो ? ... (खाना बना रही हो... अरे वाह... आलू का परांठा... दाल मखनी... वेज पुलाव... क्या कहा ?... मैंने... हाँ (हाँ को लम्बे स्वर में ताकि निराशा झलके)

हाँ... हाँ... ठीक से खाया... अरे नहीं... झूठ नहीं बोल रही हूँ...

हाँ... माँ... पर...

पता है माँ आज जब मैं मैस में खाना खा रही थी तो दाल में कीड़ा निकला... शिकायत... शिकायत की थी न... मैंने मैस वाली आंटी को शिकायत की थी वो बोली (मुँह बनाकर) अरे बेन । चलता है। कीड़ा ही तो है। हाथी तो नहीं। कभी कभी हो जाता है। माँ (रोनी सी सूरत बनाकर)

मेरा मन खराब हो गया...

माँ, घर के खाने की बहुत याद आ रही है... हाँ... क्या कहा... हाँ माँ सोचूंगी, किसी और जगह खाना, देखती हूँ। सोचूंग... चलो... बाय।

पूजा (पास में बैठी थी) अरे नेहा। तूने मुझे बताया क्यों नहीं... मैं एक महीने से लारी वाले रामू काका के यहाँ खाना खाती हूँ।

अरे... पहले मैं भी परेशान हो गई थी... पर अब नहीं... बहुत प्यार से खिलाते हैं रामू काका... कभी कभी तो लगता है जैसे माँ के हाथों से बना खाना हो... सच

नेहा अरे वाह ! ... मगर साफ सफाई...

पूजा एकदम साफ, झकास। सच में, बहुत साफ सुथरी रहती है रामू काका की लारी, खाना भी साफ सुथरा, बर्तन भी साफ सुथरे। तू एक बार खाएगी तो गुन गाएगी, घर की याद भी, नहीं सताएगी।

नेहा ऐसा तो चल आज ही चलते हैं।

पूजा (नेहा के हाथ पर हाथ मारते हुए) नेकी और पूछ पूछ चल। चलते हैं)

सूत्रधार देखा आपने

ये ये आशिक नं. वन

नेहा और पूजा तो जा रहे हैं

रामू काका की लारी पर

घर जैसा खाना खाने

माँ के हाथ का बना।

दृश्य 3 (आओ अब मिलते हैं आशिक नं. 2 से)

(ओफिस का कमरा। दो नौकरीपेशा युवक आपस में बात कर रहे हैं।)

राहुल क्या बात है... फोन नहीं आया क्या उसका ? (कंधे पर हाथ रखते हुए)
सुनील अरे नहीं... लगता है अब जल्दी शादी करनी पड़ेगी।
राहुल शादी। अरे वाह। क्या बात है। बड़ाही नेक इरादा है।
सुनील क्या करूँ। सुबह जल्दी तैयार होकर आना पड़ता है, खाना बनाना तो नामुमकिन। होटलों का खाना-
महंगा भी बहुत है, स्वाद भी सब जगह एक सा। मजा नहीं आता बिलकुल।
राहुल अरे तो दुखी होने की क्या बात है। मुझसे पूछ। मेरी बीवी मायके जाती है तो मैं क्या करता हूँ।
सुनील मतलब।
राहुल मतलब एकदम साफ। मैं जाता हूँ रामू काका की लारी पर। स्वाद भी, किफायत भी।
सुनील लारी का खाना। सफाई...।
राहुल यही तो खास बात है रामू काका की। काका कुछ भी बनाने से पहले हाथ धोते हैं, सारा सामान
ढककर रखते हैं। ऐसा लगता है बीवी बनाकर खिला रही हो (थोड़ा शर्मिंदगी की एक्टिंग)।
सुनील फिर दे क्यों। चल। चलते हैं...।

सूत्रधार बीवी के हाथों बना खाना रामू काका की लारी पर मिल जाए तो कोई क्यूँ नहीं बनेगा आशिक। राहुल
और सुनील तो क्या मैंने तो कई बार देखा है जागरुतिबेन, कुशल, जेसल, बितिया रानी ये ब भी आते
हैं खाना खाने रामू काका की लारी पर।
और भाई।
स्वाद भी हो, तंदुरस्ती भी
न डर हो, न चिंता हो
ऐसा खाना जहाँ बनता हो
(तुम भी चलते हो – गुजराती में)
(और हाँ घरकी औरते अगर थक जाये तो कहाँ जाए।)

दृश्य 4

(एक घर का ड्राईंग रूम। घर की सजावट ऐसी कि गुजराती घर की झलक हो। एक महिला सर पर हाथ रखकर बैठी
है। एक लड़की का प्रवेश)

रोशनी माँ। (फिर माँ को देखकर बोलने की टॉन बदल जाती है, चिंता के साथ) माँ। (माँ को छूकर) क्या हो
गया माँ। आज आप बहुत थकी थकी लग रही हो।

माँ हाँ बेटा। आज सर में दर्द हो रहा है। आज खाना बनाने की इच्छा नहीं हो रही। तेरे पापा भी रात को
देर से आएंगे।

रोशनी फिर

माँ चल न आज अपुन दोनों रामू काका की लारी पर खाना खाकर आते हैं।

रोशनी नहीं बाबा। बिलकुल नहीं।

माँ क्यों ?

रोशनी मम्मी। मेरी परसो से परीक्षा शुरू हो रही है। लारी का खाना खाकर मैं बीमार पड़ गई तो। आप ही तो
कहती हो। परीक्षा के दिनों में खाने पीने का ध्यान रखा करो। (नौकरानी का प्रवेश)

- लीला अरे नहीं बिटिया ऐसा नहीं। (गुजराती टॉन में) रामू काका का खाना। बहुत बेस्ट है। एकदम मस्त।
माँ हा रोशनी। लीला बहिन सही कह रही है।
लीला बर्थडे हो। शादी की सालगिरह हो। पार्टी हो। रामू काका की जय। टेस्टी, साफ, मस्त। एकदम बेस्ट है।
रोशनी ठीक है (लीला बेन की नकल उतारकर) बहुत बेस्ट है। एकदम मस्त)
(अपन भी चलते हैं)

दृश्य 5

(रामू काका की लारी पर एक-एक करके नेहा, पूजा, राहूल, सुनील, रोशनी, माँ पहुँचते हैं।)

वही गाना

भूख जो तुझे सताए
और घर की याद आए
आजा प्यारे पास हमारे
काहे घबराए, काहे घबराए

सूत्रधार (आगे का गाना गाता हुआ)

सुन सुन सुन अरे बाबा सुन
इस लारी में बड़े बड़े गुन
ताजा खाना रोज बनाए
काहे घबराए, काहे घबराए
काहे घबराए, काहे घबराए

APPENDIX 10.3
Script on Food Hygiene
आज क्या सीखा सुमित्रा ने

(जैसा की हम सभी जानते हैं कि लारी वाले जैसे ही अपनी लारी पे पहुँचते हैं उनकी व्यस्त जिन्दगी शुरु हो जाती है। उस वक्त उन्हें अपने ग्राहकों की फरमाइशों को जल्द से जल्द पूरा करना होता है। ऐसे में अगर वो सब्जियाँ काटने, धोने, पोछने का काम लारी पे करे तो उनका समय बरबाद होगा। इसलिए वो आधी से ज्यादा तैयारी घर से करके आते हैं। आइये देखते हैं कि कैसे होती है ये तैयारियाँ। सुबह का समय।)

लारी वाला (राजूभाई) : सुमित्रा आज शाम को मुझे भेल पुरी बनानी है, तू प्याज, टमाटर, हरी धनिया और आलू उबाल के काट देना, जल्दी काम करना.....

सुमित्रा बेन : क्यूँ जल्दी काम करना है ?

राजूभाई : अरे ! सवाल बहुत करती है। आज रविवार है तो बहुत सारे लोग लारी पे आयेंगे इसलिए जल्दी जाना है, और हाँ सब्जियाँ जादा काटना.....

सुमित्राबेन : चिटूSSS ओर चिटू बाहर सब्जियाँ पड़ी होंगी..... जाके लेकर आ जा तो

चिटू : माँ..... ये सारी तो बहुत गंदी है..... मक्खियाँ भी घूम रही है.....

सुमित्राबेन : तू लेकर आना मैं देख लूँगी.....

सुमित्राबेन : कहाँ गंदी है और जो खायेगा उसे क्या पता चलेगा कि सब्जी खराब है। खैर जल्दी काम करूँ।

(सुमित्राबेन सब्जियाँ धोती तो है पर सिर्फ एक बार और जो खराब सब्जियाँ थी उन्हें भी इस्तमाल करने की सोच लेती है। पर क्या आप जानते हैं जो पानी इस्तमाल किया गया वो कैसा था.....)

सुमित्रा बेन : चिटूSSS ओ चिटू सुन.....बाहर एक वाल्टी पानी रखा है लेकर आ जा तो.....)

चिटू : माँ ये तो कल का गंदा पानी है इसमें कीड़े गिरे हैं.....छी.....गंदा पानी.....

सुमित्राबेन : मार खायेगा अब !!! पता है पानी की कितनी कमी रहती है। उसपे ये सब्जियाँ धोने में अच्छा पानी बरबाद कर दूँ !! तू पानी लाना..... कौनसा मैं ये पानी किसी को पिला रही हूँ..... चल जल्दी करेगा अब तू.....

(सुमित्रा की बड़ी बेटी दसवीं क्लास में पढ़ती है तो वो अपनी पढ़ाई करती हुई..... बीच में अपनी माँ को टोकती है.....)

पिंकी : माँ..... क्या करी हो ?? कबका पानी है ये ? कुछ पता है..... दो दिन पुराना..... और कल रात उसपे कीट-पतंगे भी गीरे थे..... आप ऐसे पानी में सब्जियाँ धोएंगी ? पता है इससे कितनी बीमारी होगी ?

सुमित्राबेन : पढ़ाई के दो अक्षर क्या पढ़ लिए अपनी माँ को अक्कल सिखाती है ? तू अपनी पढ़ाई कर..... पढ़ पढ़कर पगला गई है। अब मैं सब्जियाँ इस पानी में ही धोऊँगी तो कैसे होगी बीमारियाँ ?? बता.... पढ़ी लिखी नहीं हूँ पर मुझे भी अक्कल है।

पिंकी : माँ मैं आपको अक्कल नहीं सिखा रही हूँ पर समझाने की कोशिश कर रही हूँ कि पानी में कितनी ज्यादा मात्रा में कीटाणू होते हैं.....

सुमित्राबेन : ये कीटाणू क्या बला है।।।

पिंकी : आपको ये दिखाई नहीं देते - ये बहुत ही छोटे होते हैं। हमको उन्हें देखने के लिए माईक्रोस्कोप, एक वैज्ञानिकीय यंत्र की जरूरत होती है.....

सुमित्राबेन : चल चल..... मैं कैसे मान लूँ, कैसे यकीन कर लूँ.....

पिंकी : माँ..... वैज्ञानिकों ने खोज करी है, मैं पढ़ाई कर रही हूँ, झूठ थोड़ी ना बोलूंगी.....

सुमित्राबेन : क्या कहा तूने ? कौन सा कोप ?

पिंकी : माँ ! माईक्रोस्कोप ! मेरे स्कूल चलना कल तब दिखाऊँगी पर अभी तो साफ पानी इस्तमाल करो....

सुमित्राबेन : कन्फ्युसड होकर..... अच्छा.....

(सुमित्रा वापस सब्जियाँ धोती हैं पर फिर एक गलती..... दिन की गरमी में पसीना पोछने के लिए वो साड़ी का पल्ला इस्तमाल करती है..... और उसी साड़ी के पल्ले से सब्जियाँ पोछती हैं..... इसी बीच सुमित्रा के पति राजूभाई शांती से बातें सुनने लगे।

पिंकी : माँ..... अब ये क्या कर रही हो ?? किस से सब्जियाँ साफ कर रही हो ?? कितना पसीना बह रहा है आपके माथे से और आप साड़ी के पल्ले से पसीना साफ करी हो !! वो तो अलग बात आप इस पल्ले से सब्जियाँ पोछ रही हो !! तो साफ पानी इस्तमाल करने का मतलब क्या हुआ !!

सुमित्राबेन : अब क्या हो गया..... तू आज मुझे सब्जियाँ नहीं बनाने देगी क्या !!! अब ये मत कहना इसमें किटाणू है।

पिंकी : वो तो है !!

सुमित्रा - हैं !!

पिंकी : तो क्या !! पसीना क्या होता है ? शरीर से निकला पदार्थ जिसमें कितनी सारी धूल, मिट्टी, हवा में ना दिखाई देने वाले कीटाणू चिपक जाते ह, जिसे आप साड़ी से पोछ रही हो, और

फिर वो साड़ी जो आप पिछले तीन दिन से लगातार पहन रही हो..... उससे आप सब्जियाँ साफ कर रही हो !!! कितने सारे कीटाणु इन सब्जियों में लगे होंगे !!!

सुमित्रा : तू मुझे क्या सब बता रही है ? मुझे कुछ समझ नहीं आरा !!! तू चाहती क्या है ? मैं क्या करूँ ??

पिंकी : रुको !! मैं बताती हूँ..... ये लो मेरा नया गमछा..... इसे इस्तमाल करो और फिर धोकर फिर अगली बार इस्तमाल करना, मगर साफ करके इस्तमाल करना.....

सुमित्राबेन : पता नहीं क्यूँ तेरा कहा सुन रही हूँ पर सुन लेती हूँ.....

(सुमित्रा बेन साफ पानी इस्तमाल कर लेती हैं, साफ कपड़ा इस्तमाल कर लेती है... पर अब काटना था... अब क्या !!)

सुमित्राबेन : चिट्टूSSS ओ चिट्टू कहाँ चला गया तू... बेटा प्यारा मेरा अपनी माँ का काम करेगा... जा जाकर रसोई से चाकू लेआ...

चिट्टू : माँ चाकू में कुछ लगा है... और वो चिपचिपा भी हो रहा है...

सुमित्रा : अरे कुछ नहीं सुबह चाय के लिए अदरक काटा था और बाद में नींबू पानी के लिए नींबू काटा था अरे हो और उसी से नींबू पानी घोला भी था, तो क्या....

पिंकी : वाह माँ ! सुबह से चाकू धोया नहीं !!

सुमित्रा : सब्जियाँ काट लूँ फिर धोलूँगी... क्या बात है...

पिंकी : वाह अम्मा पता है सुबह से वो चाकू ऐसे ही पड़ा है... उसके ऊपर से मक्खियाँ चलीं उन्होंने इतनी देर में लाखों अंडे दे दिये होंगे, जिनसे हजारों बीमारियाँ हो सकती हैं, फिर भी जान बूझकर बीमारियाँ बुलाना कहाँ की अक्ल मंदी है ?

सुमित्रा : पिंकी तू कब से अपनी बक-बक करी है। अब मुझे बता जिन बीमारियों की बात तू करी है वो कैसे होती है ? कहाँ से बीमारी के कीटाणु आते हैं ? बहुत अकलमंद समझती है खुद को तो बता...

पिंकी : माँ जो पानी आपने इस्तमाल किया वो दो दिन पुराना था। खुला पड़ा था, उसमें कीड़े गिरे थे। कीड़ों में गंदगी होती है वो गंदगी में बैठकर फिर पानी में गिरे। हवा में, पानी में हमारे ऊपर, कपड़ों में, अभी इस वक्त हर वक्त हर जगह कीटाणु हैं। पर वो दिखाई नहीं देते, तो हम उन्हें नजर अंदाज कर देते हैं। पर ये कीटाणु कई तरह की बीमारियों को बुलाते हैं... जब ये कीटाणु, पानी में रास्ते या खाने के रास्ते हमारे शरीर में प्रवेश करते हैं तो पीलिया, बुखार, जुखाम, खासी, डार्रिया, फुड पोईसनींग कराते हैं। हम इन्हें मामूली बीमारी समझते हैं, पर इनसे मौत तक हो सकती है। इसलिए माँ पानी साफ पीना चाहिए और साफ पानी खाने में इस्तमाल करना चाहिए आपके पसीने में भी कीटाणु होते हैं, साड़ी जिसको पहनकर आपने घर की सफाई करी थी उसी से आपने सब्जियाँ साफ करी... सोचो सब्जियों में कितने

किटाणू गये होंगे। और चाकू, जिस पर मक्खियाँ के हजारों अंडे दिये होंगे वो तो इन्सान को बीमार जरूर करेंगे। माँ मैं ऐसे थोड़ी ना सबकुछ बोल रही थी। मुझे थोड़ी जानकारी है इसलिए आपको सच्चाई से वाकिफ कर रही थी। मैं नहीं चाहती की हमारी लापरवाही की वजह से लोगों की जान खतरे में पड़े... (बहुत सोचने के बाद सुमित्रा बोली)

सुमित्रा : शायद तू सही कह रही है..... मैं कहाँ इतनी पढ़ी लिखी हूँ..... तू तो स्कूल जाती है.... तुझे जादा पता होगा... मुझे क्या पता था कि ना दिखने वाले कीटाणू इतनी भयानक बीमारी कर देंगे।

चिट्टू : माँ मैं बाहर जा रहा हूँ खेलने के लिए...

(शाम के समय जब चिट्टू लौटा....)

चिट्टू : माँ... पेट दुख रहा है.....

सुमित्रा : कोई नहीं अजवाइन और नमक खाले ठीक हो जायेगा।

चिट्टू : माँ पर दर्द जादा होरा है।

पिंकी : चिट्टू बाहर गया था कुछ अंट-शंट तो नहीं खाया ना ?

चिट्टू : नहीं... हाँ...

पिंकी : एक बात बोल खाया ? या नहीं ?

चिट्टू : पास वाली एक लारी से दही सेव पूरी खायी थी।

पिंकी : देखो माँ लारी पर खाने का नतीजा...

(इतने में चिट्टू को उल्टी और दस्त शुरु हो गये। ये देखकर चिट्टू के पिताजी डाक्टर के पास लेकर गये। सरकारी अस्पताल में जाकर जब डाक्टर ने चेक-अप किया तो पता चला की फुड पोईसनींग हुई थी। कारण बाहर का खाना...)

पिंकी : देखा माँ मैंने कहा था ना की ये सब कीटाणू के काम हैं। अब तो हमारे चिट्टू की ये हालत देखकर आपको यकीन आया होगा, कि मैं सच और सही बोल रही थी।

सुमित्रा : हाँ बेटा मेरी आँख खुल गयी। आज तब पता चला जब खुद के बेटे की तबयत खराब हुई।

राजूभाई : सुमित्रा पिंकी को देखकर मुझे गर्व होता है, अच्छा हुआ ये सारी बातें हम दोनों को पता चलीं... खासकर तुम्हें... क्योंकि सब्जियों को काटना धोना तो तुम ही करती हो.... है ना....

सुमित्रा : हाँ, आज से आईये हम सब सीखले... कि-

- 1) साफ पानी से सब्जियाँ धोयें...
- 2) साफ कपड़े से सब्जियाँ पोछें...
- 3) साफ चाकू से सब्जियाँ काटें...

क्योंकि :

“स्वच्छता से होती है सेहत की सुरक्षा”

APPENDIX 10.4

Script on Personal Hygiene

धोये अपने हाथ शौचालय जाने के बाद

- रीमा : क्या खिला रहे हो आज मुझे ?
- नरेश : क्या खाना है तुम्हें ?
- रीमा : अं....आज तो मुझे चटपटी भेल-पुरी खाने का मन कर रहा है।
- नरेश : ओ ऐसा, मैं तो सोच रहा था कि किसी शानदार होटल में तुम्हें 'कॉंटीनेंटल' खिलाऊंगा।
- रीमा : उन बंद और बोरिंग होटलों में कौन खाए ? ऊपर से मंहेंगे इतने कि बूख मर जाए। और क्या पता उनके बंद रसोईघरोंमें कैसे खाना बनता है ?
- नरेश : ऊफ फो ! तो फिर तुम ही बताओ कि कहाँ खाना है।
- रीमा : वहीं, जहाँ आधे से ज्या हिंदुस्तान खाता है। यानी की लारी। खुली-ताजी हवा में सस्ता किफायती, हमारी नजरों के सामने बनता हुआ खाना और कहाँ मिलेगा ? और तो और स्वादिष्ट तो इतना कि पूछो ही मत।
- नरेश : अच्छा बाबा, तुम जीती और मैं हारा। अब चले ?
(सुलभ-शौचालय से एक लारीवाला निकलात है। शौचालय से कुछ ही दूरी पर लारीयाँ स्थित हैं। वह लारीवाला बिना हाथ धोए, अपनी लारी की ओर चला आ रहा है। रीमा और नरेश उस लारी पर भेल-पुरी खाने के लिए रुके हैं। रीमा देख रही है कि वह लारीवाला हाथ धोए बिना की काम पे लग गया।)
- नरेश : भैया, जल्दी से दो चटपटी भेल-पुरी बनाना तो।
(लारीवाला भेल-पुरी बनाना शुरु करता है।)
(रीमा देखते हुए, नरेश को कोनी मारते हुए, इशारा करती है।)
- रीमा : नरेश, देखो ना !
- नरेश : क्या ?
- रीमा : अरे, ये लारीवाला तो बिना हाथ धोए ही काम पे लग गया।
- नरेश : तो ?
- रीमा : तुमने देखा नहीं, शौचालय से आने के बाद उसने हाथ ही नहीं धोए।
- नरेश : अच्छा ?
- रीमा : हाँ, चलो-चलो नरेश, हमें यहाँ नहीं खाना।
- नरेश : अं..... भैया, रहने दो। हमें नहीं खाना।
(यह कहकर वे दोनों निकल जाते हैं। ये दृश्य वहीं पास खड़ा दूसरा लारीवाला भी देख रहा था। अब लारीवाला-1 मायूस खडा है। उसे देखकर लारीवाला-2 उसके पास आता है और उसके कंधे पर हाथ रखकर पूछता है।)

लारीवाला-2 : क्या हुआ दोस्त ?

लारीवाला-1 : क्या पता क्या हुआ। आर्डर देकर फिर ऐसेही चल दिए।

लारीवाला-2 : अं समझ गया। पता है दोस्त, उनके जाने का कारण तुम्हारी आदतें हैं।

लारीवाला-1 : अच्छा, कौनसी आदतें ?

लारीवाला-2 : देख, तू अभी शौचालय से आया और बिना हाथ धोए ही काम पर लगा गया। क्या

तुझे पता है, वह कितनी बुरी आदत है ? यह सेहत के लिए खतरनाक भी हो सकती है।

लारीवाला-1 : अच्छा, कैसे ?

लारीवाला-2 : हाथ न धोने से बिमारी फैलाने-वाले किटाणू, हाथों पर ही रह जाते हैं और वह खाद्य

पदार्थों में भी मिल सकते हैं। इसी तरह, एक काम से दूसरे काम पर लगने से पहले भी हाथ

धोना जरूरी है।

लारीवाला-1- : अरे भाई, सलाह देना आसान है, मगर यहाँ हाथ धोने के लिए पानी कहाँ है ? इतनी

मुश्कील से ही तो ये दो बालटी पानी हलाता है। और अगर इस तरह से बात-बात पर अगर

हाथ धोने बैठूँगा, तो दिन में चार बार पानी भरना पड़ेगा।

लारीवाला-2 : पर आदत तो डालनी ही पड़ेगी ना !!

लारीवाला-1 : और हाँ, वो किराणावाला मुसद्दीलाल-कंजूस कहीं का..... एक बालटी क्या, पानी की

एक बूंद भी नहीं देता।

लारीवाला-2 : दोस्त, मगर मेरी बात तो सुनो ! (फूसफूसते हुए), एक खुशखबरी है। सरकार एक

योजना अपनानेवाली है। उसके मुताबीक लारी के पास, पानी के नल की व्यवस्था की

जाएगी। हाँ, इसमें कुछ समय तो लग सकता है, लेकिन आशा तो है। और इसिलिए कहता हूँ

कि आदत तो डालनी ही पड़ेगी।

लारीवाला-1 : अच्छा..... अब इतना बता ही दिया है तो किटाणूओं को खाने से दूर रखने का सही

तरीका भी बता दो।

लारीवाला-2 : चलो, देर आए दुरुस्त आए। अब तुम इसका महत्व समझने लगे हो। सूनो, सबसे

पहले तो अपने पास एक जंतूनाशक साबुन और एक साफ रुमाल जरूर रखो। मगर उससे

सिर्फ अपने हाथ ही पोछना, समझे ?

लारीवाला-1 : हाँ हाँ समझ गया। अब तो तुम मुझे हाथ धोने का सही तरीका भी बताओगे, क्यों ?

लारीवाला-2 : हाँ (वो तो मैं) जरूर बताऊँगा, क्योंकि आदत तो डालनी ही पड़ेगी। देखो, सबसे

पहले, हाथों को अच्छी तरह से पानी से धो लो ? फिर साबुन का झाग बनाकर कम-से-

कम, बीस सेकंड तक हाथों पर मलो।

लारीवाला-1 : बस, हो गया ?

लारीवाला-2 : नहीं, उंगलियों के बीच और नाखूनों के अंदर की मैल को भी साफ करना जरूरी है।

लारीवाला-1 : इससे क्या होगा ?

लारीवाला-2 : इससे हाथों पर किटाणूओं के रहने की संभावना कम या फिर पूरी तरह से नष्ट हो जाती है। क्यों दोस्त, आ रहा है कुछ समझ में, या सब बौंसर जा रहा है ?

लारीवाला-1 : अबे हाँ, इतना भी बेवकूफ नहीं हूँ मैं। आज ही से तेरी इन बातों पर अमल करने की कोशिश करूँगा।

लारीवाला-2 : कोशिश नहीं, आदत तो डालनी ही पड़ेगी।

APPENDIX 10.5
Script on Environmental Hygiene
આજુબાજુની ચોખ્ખાઈ રાખો “ભવાઈ”

વિદૂષક:

હાલો, હાલો... બહાલા ગામવાસીઓ, ભાઈઓ અને બહેનો, આજે અમે તમારા માટે લાવ્યા છીએ... કંઈક જાણવાનું, વિચારવાનું, સમજવાનું અને અનુસરવાનું.

ઢોલક (સંગીત)

તમે સૌ જાણો છો આપણે અહિયા કેમ મળ્યા છીએ ?

નથી ખબર ? તો હાલો એવું કરીએ આપણે રંગલા અને રંગલીને મળી અને તેમની પાસેથી જ

જાણીએ

(સંગીત) ઢોલક

અરે ઓ રંગલા... અરે ઓ રંગલી

રંગલો રંગલી... ઓ રંગલી

રંગલી હું છ લા રંગલા ? આખો દિવસ હું રંગલી-રંગલી કર્યા કરે છે ?

રંગલો બસ હારુ હવે... અરે, વાહ રંગલી... આજે તો તુ કાંઈ બહુ હારી લાગે છે ને ?

રંગલી બસ રંગલા બઉ મસકા ના મારીશ.

રંગલો ના લી હાચુ કહુ છુ. પાણ એ તો કહે કે તુ આટલી સરસ તૈયાર થઈને જાય છે ક્યાં.

રંગલી હાચુ કહું રંગલા... મને ખૂબ ભૂખ લાગી છે.

(રસ્તામાં મગનભાઈ મળે છે)

મગનભાઈ અરે રંગલા રંગલી તમે ક્યાં ચાલ્યા ? આમ તૈયાર થઈ ને ?

રંગલો અરે મગનભાઈ તમે ? ચાલો અમારી હાથે (સાથે) અમે બહાર ખાવા જઈએ છીએ.

મગનભાઈ શું કહું ? ખાવા ? બહાર ? લારી ઉપર ?

રંગલી કેમ શું થયું મગનભાઈ ? કેમ આમ પુછો છો ? તમે પાણ હાલો અમારી સાથે.

મગનભાઈ ના ભાઈ ના. હું તો બહાર ખાતો જ નથી બહારના ખાવાનામાં કેટલી ગંદકી હોય છે. માખીઓ બાણબાણતી હોય એકની એક ધોયા વગરની ડીશમાં ખાવાનુ આપે... ના ભઈ હુ તો ઘરનું જ ખાવાનું ખાઉં છું.

રંગલો પાણ મગનભાઈ. બહારના લારીના ખાવાનો સ્વાદ... આ હા... હા... ઘરે એવી મઝા ના આવે હો.

વિદૂષક સાંભળો સાંભળો સાંભળો...

લારીઓના ખાવનાથી ફેલાતો રોગચાળો અને વધતા પ્રદૂષણથી સરકાર ઘણી ચિંતીત છે અને લારીવાળાને ચોખ્ખાઈ જાળવવા માટે વિવિધ તાલીમ આપવાનું કાર્ય હોમ સાયન્સ કોલેજને સોંપેલ છે આ કોલેજના લોકો આપણને સ્વચ્છતા જાળવવા, લારી તેમજ વાસાણોની સફાઈ તેમજ તેના સંગ્રહ વિશે વ્યવસ્થિત માહિતી આપશે તો આપ સૌ ધ્યાનથી સાંભળશો.

મગનભાઈ લ્યો રંગલા રંગલી સાંભળો અને તમે પાણ જાણો લારીઓની સ્વચ્છતાની માહિતી સરકાર આપણા સ્વાસ્થ્ય માટે આટલી ચિંતીત છે તો આપણે પાણ સહકાર આપવો જોઈએ.

- રંગલો હાલ રંગલી... પહેલા આપણે લારીઓની સ્વચ્છતાની જાગૃકારી મેળવીએ પછી તેને ખાવા લઈ જઈશ.
- રંગલી હારુ રંગલા
(બધા બેસી જાય છે)
નમસ્તે ભાઈઓ કેમ છો ? મઝામાં ને ?
- આજે હું તમને તમારી લારીની સફાઈ કેવી રીતે કરવી તેની માહિતી આપીશ.
સફાઈનું વિચારીએ તે પહેલા આપણે આપણી લારી કયા પ્રકારની છે તે જાણવું પડે.
જો લારી એલ્યુમીનીયમ અથવા સ્ટેઈનલેસસ્ટીલની બનેલી હોય તો તેને હુંકાળા સાબુના પાણીથી ધોઈ નાખવી જોઈએ જેથી ખૂણામાં અને કિનારીઓમાં ખાવાની વસ્તુઓ ભરાઈ હોય તે સાફ થઈ જાય.
પરંતુ જો લારી લાકડાની બનેલી હોય તો તેને પાણીથી ધોવાશે નહીં અને સાબુવાળા ભીના કપડાથી લૂછી નાખવી પડશે.
કોઈપણ ખાવાની વસ્તુની લારી હોય તેને સવારે ત્યા રાતે સંપૂર્ણ સાફ કરવી જોઈએ. સાફ કરતી વખતે તેને હુંકાળા પાણી વાળા કપડાથી લૂછવી જોઈએ અને તેની કિનારીઓમાં ભરાયેલો કચરો કાઢી નાખવો જોઈએ પછી તેને સાફ કપડાથી લૂછી નાખવી જોઈએ ત્યાર બાદ તેને (ફૂડ સેનીટાઈઝર)થી લૂછવી જોઈએ જેથી જંતુઓ આવે નહીં. હંમેશા લારી સાફ કરવાનો કપડું અલગ જ રાખવું જોઈએ. આખા દિવસ દરમ્યાન વચ્ચે વચ્ચે પાણ લારીને લૂછવી જોઈએ નહીં તો ખાવાની વસ્તુઓને લીધે માખીઓનો ઉપદ્રવ વધે છે અને ગંદકી ફેલાય છે.
લારીને દર પંદર દિવસે વ્યવસ્થિત તમામ વસ્તુઓ કાઢીને સાફ કરવી જોઈએ. જાળા પાડવાના ચીકાશ સાફ કરવી તેમજ તેને સંપૂર્ણ ધોઈને સૂર્યપ્રકાશમાં તપાવવી જોઈએ જેથી તે જંતુમુક્ત થાય.
તો બોલો, હવે આપને કાંઈ પુછવું છે સફાઈ વિશે ?
- રંગલી અલ્યા રંગલા, તને ખબર હતી લારીની સફાઈની રીત આ બેન કેવી સરસ માહિતી આપીને ગયા.
રંગલો એકદમ હાથી (સાચી) વાત રંગલી જો લારીની સફાઈ આમ, જ કરતા હોય તો ઘર જેવી જ સ્વચ્છતા જળવાય. અને જો સ્વચ્છતા જળવાય તો રોગચાળો પાણ ના ફેલાય.
પાણ મગનભાઈ, આટલી નાની લારી એમાં કેટલી બધી વસ્તુઓ મુકવાની અને એમા પાછી સફાઈ કરવી કેટલું મુશ્કેલી ભર્યું કામ છે.
- મગનભાઈ હાથી વાત રંગલા, પાણ જો વસ્તુઓ વ્યવસ્થિત ગોઠવી હોય તો કામ સરળ બને અને સ્વચ્છ પાણ રહે જો હવે વસ્તુઓ સંગ્રહ કરવાની માહિતી પાણ આપે છે.
- નમસ્કાર
- જો લારીમાં વસ્તુઓનો સંગ્રહ યોગ્ય રીતે કરીએ તો, કામ સરળ બનશે અને ઝડપી પાણ થશે. સૌથી પહેલા તો વાસાણો, ડીશ, ચમચા વગેરે અલગ વસ્તુઓને યોગ્ય નિર્ધારિત જગ્યાએ એક સાથે રાખવાથી કામ સરળ બને છે.
ખાવાની દરેક વસ્તુઓને ઢાંકીને રાખવી જોઈએ. જેથી માખીઓના ઉપદ્રવ ટાળી શકાય તેમજ જો ખાવાની વસ્તુ ઢાંકેલી હોય તો હવામાં રજકાણો ખાવાની વસ્તુ પર નહીં બેસે.

આ ઉપરાંત રાંધેલી વસ્તુઓ એલ્યુમીનીયમ કે લોખંડના વાસાણાના ભરવાથી જોઈએ તે તબિયતને હાનિકારક છે. રાંધેલી વસ્તુઓ હંમેશા પ્લાસ્ટીક અથવા સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલના વાસાણોમાં જ ભરવુ જોઈએ.

મસાલા વગેરે વસ્તુઓને પારદર્શક પ્લાસ્ટીકની બરાણીમાં ભરવાથી મસાલાના ઉપયોગ કરતી વખતે કાર્ય સરળ બને છે જે એક સરખા રંગ વાળા મસાલા હોય તો બરાણી ઉફર નામ લખી દેવુ જેથી મસાલની ઓળખ થઈ શકે. દર પંદર દિવસે તેને ખાલી કરીને ધોઈને સુકવીને ફરી ભરવુ જોઈએ. પીવાનુ પાણી તથા હાથ ધોવાનું પાણી અલગ અલગ જગ્યાએ રાખવું જોઈ તેમજ ઢાંકીને રાખવુ જોઈએ અને આ વાસાણ નળ વાળુ રાખવુ જોઈ જેથી એમા હાથ નાખવાની જરુર ના પડે અને સ્વચ્છતા જળવાય.

રંગલી અરે જ્યું રંગલા, વ્યવસ્થિત વસ્તુઓનો સંગ્રહ તેજ સમયનો બચાવે છે.

રંગલો એકદમ સાચી વાત રંગલી, નાની નાની વાતોનું ધ્યાન રાખીએ તો આપણો કેટલો સમય અને શક્તિ વેડફાતી બચી જાય છે.

વિદુષક તો જ્યું તમે લોકોએ લારીઓની સફાઈ, વાસાણોની સફાઈ તેમજ લારીમાં વાસાણો તથા ખાવાની વસ્તુઓનો સંગ્રહ એવી રીતે કરવો જોઈએ જેથી સરળતાથી વસ્તુઓ લઈ શકાય અને સ્વચ્છતા પણ જળવાય.

મગનબાઈ અરે આ માહિતી તો ખરેખર જાણવા જેવી હતી. આ ઉપરાંત આ વાસાણો તથા અન્ય સાધનોની પસંદગી કઈ રીતે કરવી તેની માહિતી આપશો બેન હા, હા ચોક્કસ જુઓ લારીમાં ઉપયોગમાં આવતી વસ્તુઓની સાચી પસંદગી એ મહત્વનું કાર્ય છે. સૌ પ્રથમ તો રસોઈ કરવાના વાસાણો સામાન્ય રીતે તો તમે અડધી રાંધેલી વસ્તુઓ ધરેથી લઈને આવો પરંતુ ગરમ ગર મપિરસવા માટે કઢાઈ, તવો વગેરે લોખંડ કે એલ્યુમીનીયમનો પસંદ કરવો આ તમામ વાસાણો રોજ દિવસના અંતે ગરમ સાબુના પાણીથી ધોઈને સાફ કરીને મુકવા. તેની ઉપરની ચીકાશ કાઢવા માટે ઈંટ નો ઉપયોગ કરી શકો છો અને તારથી પણ તેને ઘસીને ચીકાશ કાઢી શકાય છે.

આ સિવાય, ગેસ અથવા સ્ટવને સાફ કરતી વખતે તેને સાબુના પાણીથી લૂછીને સાદા પાણીથી ધોઈ નાખવા જોઈએ અને કોરા કપડાથી સાફ કરવા જોઈએ.

મસાલા તથા અન્ય વસ્તુઓ ભરવા માટે સામાન્ય રીતે આપણે ખુદ્દી કાચની બરાણી વાપરીએ છીએ એના બદલે પ્લાસ્ટીકની પારદર્શક બરાણીમાં ભરવાથી તે વજનમાં હલકી હોવાથી ઉચકી શકાય છે અને ઢાંકેલી હોવાથી હવાના રજકણોથી બચાવી શકાય છે.

આ તમામ બરાણીને દર અઠવાડીએ ખાલી કરીને સાબુના પાણીથી ધોઈને સૂર્ય પ્રકાશમાં તપાવીને ફરી ભરવી જોઈએ.

રસોઈના સાધનો જેવા કે સાણસી, ચીપીયા, છરી, ચપ્પા વગેરે હંમેશા સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલના જ વાપરવા. લોખંડના વાપરવાથી કાટ લાગે છે જે ખાવાની વસ્તુમાં ભળવાથી સ્વાસ્થ્યને હાનિકારક છે. લોખંડનો કાટ ખાવાની વસ્તુમાં ભળવાથી તે ઝેરી હોવાથી નુકશાનકારક છે. અને સાફ કરવામાં પણ સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલમાં સરળતા રહે છે. આ તમામ સાધનો ને દિવસના અંતે સાબુના પાણીથી ધોઈને સાફ કરીને રાખવા જોઈએ જેથી બીજે દિવસે કાર્ય સરળ બને.

બોલો, આ સિવાય કાંઈ તમારે સફાઈ વિશે જાણવું છે.

- મગનભાઈ ના બેન, તમે તો ખૂબ જ સરસ માહિતી આપી અને આ માહિતી મને જ નહિ આ તમામત ભાઈઓને ઉપયોગી થઈ રહેશે કેમ ખરૂંને ?
- જ્યેષ્ઠ રંગલા, રંગલી, હવેથી બહાર ખાવા જવ તો જોઈને ખાજો. જ્યાં સ્વચ્છતા જળવાય ત્યાં જ ખાવુ જોઈએ અને આજે આ શિખ્યા-જાણ્યા પછી સૌ લારીવાળા ભાઈઓ પોતાની લારીમાં વ્યવસ્થીત સફાઈ કરશે અને સ્વચ્છતા જાળવશે.
- રંગલી હા મગનભાઈ, મને લાગે છે કે આજે તો ઘરે જ જમી લઈએ. હાલો તમે પાગ આવો અમારા ઘરે જમવા
- હાલો સૌ સાથે જ જઈએ. એ આવજો આવજો.

APPENDIX 10.6
Script on Product Specific Intervention
लारी की कहानी, दादी की जुबानी

पात्र : जिग्नेश, लारीवाला
 जिग्नेश की दादी
 जिग्नेश का दोस्त जयसिंह (दूसरी लारी वाला)
 ब्राह्मक ५ - ६
 सूत्रधार
 डॉक्टर
 नर्स

Scene I

दृश्य : जिग्नेश अपना सामान वँध रहा है और उसकी दादी आती है।
 सूत्रधार : ये है हमारे जिग्नेश भाई, जो चले है अपने गाँव से शहर की जगमगाती जिंदगी की ओर, अपनी रोजी रोटी कमाने। बड़े जोश के साथ, अनेको सरमानो के साथ, ये खोलने जा रहे है, भेलपूरी की लारी।
 दादी : जिग्नेश अपनी दादी के चरण स्पर्श करता है।
 भगवान करे तुम अपने हर काम में सफल हो। पर बेट मेरे बताए लारी चलाने के तौर तरीके हमेशा याद रखना
 जिग्नेश : अच्छा दादी, अब मैं चलता हूँ।
 (गाता - छोटे - २ शहरो से टेपरिकोर्डर पर)

Scene II

सूत्रधार : और इस तरह हमारे भाई पहुँच गए है बडोदा शहर। तो आइये चलते है उनकी भेलपूरी की लारी पर।
 जिग्नेश : (गाना गुनगुना रहा है, आस - पास ३ - ५ लारी खडी है।)
 जिग्नेश बेटा, यहाँ तो सिक्का जमाने में बहुत मेहनत करनी पडेगी। हे दादी अब तेरे ही नुसखोका सहारा है।
 (लारी पर केवल २ - ३ ब्राह्मक आते है। लगभग पूरे दिन खाली बैठा रहता है।)
 सूत्रधार : आज, जिग्नेश भाई की कमाई कुछ ज्यादा तो नहीं हुई, पर उन्होने अपनी दादी बताई सारी बातो पर अमल किया।

Scene III

सूत्रधार : १५ दिन बाद जिग्नेश की लारी का हाल
 जिग्नेश : और जयसिंह भाई केम छो ?
 (अपने पडोसी लारी वाले जयसिंह भाई से लिमते हुए)

- जयसिंह : मजा मा । सारु छै ।
- सूत्रधार : धीरे धारे जिग्नेश की लारी खूब चल पडती है । दिनदुगनी रात चौगुनी तरक्की होने लागती है । (ग्राहक जिग्नेश की लारी पर आ रहे है । जयसिंह भाई और दूसरी लारीवालो का धंधा मंदा हो रहा है । जिग्नेश भाई नोट पे नोट गिनते रहते है ।)
- जिग्नेश : जयसिंह भाई मेरी लारी का ध्यान रखना । मै अभी दादी को फोन करके आता है । (फोन पर) दादी, आपके नुस्खे तो हिट शो रहे । आपके आर्शीवाद से काम बहुत अच्छा चल रहा है । मै आपको फोन करता रहूंगा । बस अपना रुयाल रखना । (जिग्नेश फिर से लारी पर आ जाता है ।)
- जयसिंह भाई : (सोचते हुए) इस जिग्नेश की लारी में ऐसा क्या है कि इसने १७ - २० दिन में ही रंग जमा लिया । कल से गौर करूंगा, ये करता क्या है ?
(जिग्नेश एक टब में कीटाणुनाशक का धोल बना रहा है)
- जयसिंह : अरे जिग्नेश, ये क्या डाला तूने इसमें ?
- जिग्नेश : ये मेरी दादी का बताया पहला तुस्खा है । ये कीटाणु मारने की दवाई है । मैं अपनी लारी, बरतन, चाकू और सब्जि याँ रोज सुबह इससे साफ करता हूँ ।
- जयसिंह : सब्जियाँ भी ?
- जिग्नेश : कुछ नही, ये तो मेरा रोज का काम है । अरे, हमें अपने ग्राहको का ध्यान भी तो रखना चाहिए ।
- जयसिंह : ग्राहको का ध्यान ।
- जिग्नेश : हाँ, मैं रोज देखता हूँ कि कुछ कीडे - पीडे तो नही लग गए है । और साथ ही इन्हे बीन भी लेता हूँ ।
- जयसिंह : और दिखने में भी तो ये काफी महंगे लगते है ।
- जिग्नेश : अरे महंगे कहाँ है भाई । थोक में खरीदो तो बराबर ही पडता है । तुम चाहतो तो हम मिलकर खरीद सकते है, इससे औरभी सस्ता पडेगा ।
- जयसिंह : नही नही मैं इन सब झाँझटों में नही पडूंगा । (जिग्नेश सब्जियाँ कीटाणु नाशक से धुले चाकू से काट कर Net से ठक कर रख रहा है ।)
- जयसिंह : तू ये कितने का खरीद कर लाया Net की तरफ इशारा करके) और इसकी क्या जरूरत है ?
- जिग्नेश : देखभाई इस जाली, मक्खी, मच्छर हमारे खाने के सामान से दूर रहते है । तुम्हे पता हे, है ये मक्खी मच्छर ही तो कितनी बीमारियो की जड है । जिस्से जा उल्टी दस्त ओर कई पेट की बीमारियाँ होती है ।

- (एक ग्राहक आता है और भेल पूरी का आईर देता है। जिग्नेश पहले हाथ धो कर ग्लोव्स पहनता है। और पत्तल में भेल पूरी देता है।)
- जयसिंह : ये जो तूने ग्लोव्स, पहले है, ये तो बहुत महंगे होंगे।
- जिग्नेश : अरे नहीं यार ये तो बस पाँच रुपये के पाँच आते हैं और इसकी कीमत रुक के बराबर ही हुई। बल्कि इससे फायदा ही होता है।
- जयसिंह : फायदा ?
- जिग्नेश : देख, जब मैं ग्लोव्स पहनता हूँ तो मेरे ग्राहको को संतोष रहता है कि मैं अपनी तरफ से साफ-सफाई बरत रहा हूँ। इससे मेरे ग्राहको की संख्या बढ़ता है।
- जयसिंह : ये चटनियाँ तूने बोटल में क्यों रखी है ?
- जिग्नेश : इन बोटलो को मेने उबले पाणीमे १५ मीनीट तक रखा और धूप मे मुखायया। चटनी मे परीरक्षक डाला ताकी बो ऐक हमे तक न बीगडे। चटनी को बोटल में भर के बंध करदे और साफ स्थान पर रखे।

Scene IV

- सूत्रधार : ६ महिने वाद जिग्नेश की काया पलट गई।
- जिग्नेश : (दादी को फोन करता है।)
- पाय लागूँ दादी
- दादी : जीते रहो, तरक्की करो।
- जिग्नेश : दादी मैंने किराये का रुक अच्छा सा कमरा ले लिया है। अब आप शहर आ जाओ। मैं आपको शहरकी सैर करवाऊँगा।

Scene V

- सूत्रधार : इस बीच भेलपूरी बनने में देरी के कारण कुछ ग्राहक दूसरी लारी पर चले जाते हैं। यह देख जिग्नेश ने अपनी दादी के नुशखो पर चलना छोड़ दिया।
- सूत्रधार : जिग्नेश के कई ग्राहक दूसरी लाहियों वर जा रहे हैं क्योंकि वो अकेला ही उस स्तर को बनाए रखने के लिए ज्यादा समय ले रहा है। जबकि ग्राहक इतना इतजार करना नहीं चाहते।
- (दादी शहर आती है और जिग्नेश उन्हें अपनी लारी पर धुमाने ले जाते हैं)

Scene VI

- दादी : चल बेटा रोज तो तू सबको भेल पूरी खिलाते है। जरा आज मैं भी तेरी लारी की भेल का मजा लेकर देखूँ।
- (जिग्नेश दादी के लिए मेल बनाता है और दादी उसे खाती है)

Scene VII (होस्पिटल)

- सूत्रधार : भेल खाने के बाद, दूसरे दिन दादी की हालत उल्टी और दस्त से परत हो जाती है। (दादी अस्पताल के बैड पर लेटी है और उन्हे ड्रिप लगी है।)
- दादी : बेटा, तूने मेरे नुस्खे पर चलना छोड दिया ?
- जिग्नेश : (सिर झुकाए चुपचाप खडा चश्चाताप से रोने लगता है।)
- दादी : बेटा ऐसी कया नौबत आ गई थी कि जिसने तुमहे गलत राह पर चलने पर मजबूर किया।
- जिग्नेश : काम के बोझ तले ओर दूसरो के बहकावे में आकर दादी आपके नुस्खे कही खो गए।
- दादी : बेटा मुशिकलो मे गलत राह चुन लेना तो बहुत आसानहोता है, पर सच्चा इन्सान तो वही है जो कठिनाइयो में भी अपनी राह पर चलता रहे।
- जिग्नेश : पर दादी में कया करता ?
- दादी : अगर सुझ - बूझ से काम किया जाए तो ऐसी कौनसी मुशिकल है जिसका हल न निकले। तुम्हारे इतनी अच्छी कमाई हो रही थी तो कयों नहीं तुमने एक मददगार रख लिया, जो काम में तुम्हारा हाथ बटा सकता।
- जिग्नेश : दादी, मे आपसे वादा करता हू कि में नुस्खे का पालन करते हुए आदर्श स्वस्थ और स्वच्छ लारी का निर्माण करुगा।
- सूत्रधार : तो आखिर मे जिग्नेश भाई ने अपनी दादी के आदर्श लारी का सपना पूरा किया और सबके लिए मिसाल कायम की।
जिग्नेश भाई कहते है, अपनी ये बात,
लोगो का स्वास्थ्य है, लारी वालो के हाथ,
पूरा होगा आदर्श लारी का ये ख्वाब,
जब होगा आप सबका सहयोग हमारे साथ।

Appendix 10.7

Interview Schedule for Collecting Information form Mobile Street Food Vendor / Roadside Kiosks (Pre Survey)

Part I - IDENTIFICATION

Location A/B

Schedule No. Day/Month/Year of Survey:

Name / Respondent _____

Permanent Address

Part II INFORMATION OF THE OWNER

1. Name of the Respondent _____
2. Ownership: Owner (1); Rental (2); Employed (3)
3. Age of the owner below 25 yr. (1); 25-50 yr. (2); above 50 yr. (3)
4. Gender: Male (1); Female (2)
5. Place to which you belong-Local (1)/Migrated (2)
6. Education level up to: Illiterate (0); primary (1); Primary to HS (2); HS to Graduate (3); above graduate (4)
7. Religion: Hindu (1) / Christian (2) / Sikh (3) / Muslim (4) / Any other (5)
8. Caste: General Category (1) / SC (2) / ST (3) / OBC (4)
9. Since how long engaged in this occupation: below 10 yr. (1); 10-20 yrs. (2); 20-30yrs. (3); Above 30 yrs. (4)
10. Is street food service your main occupation - Yes (1) / No (2)
11. How many employees engaged in your unit: 1+0 (1); 1+1 (2); 1+2 (3); 1+3 (4); 1+4 (5); 1+5 and above (6)
12. Do you have employees who are below 16 years of age (Yes=1/No=2)
13. How many family members are engaged: 1+0(1); 1+1(2); 1+2(3), 1+3(4), 1+4(5); 1+4 & above (6)
14. Which of the following jobs are done by family members ?

ITEMS	CODE
Supervision & cash holding Yes=1/No=2	<input type="checkbox"/>
Purchases Yes=1/No=2	<input type="checkbox"/>
Cooking Yes=1/No=2	<input type="checkbox"/>
Serving Yes=1/No=2	<input type="checkbox"/>
Cleaning Yes=1/No=2	<input type="checkbox"/>

Part III INFORMATION ON THE STREET SERVICE UNITS

1. Have you got this unit licensed: Yes(1)/No(2)
2. Seating Capacity - Nil(1); upto 3(2); Upto 5(3); upto 7(4); > 7 persons(5)
3. Age of the Unit: < 5 yrs.(1); 5-10 yrs.(2); 10-15 yrs.(3); > 15 yrs. (4)
4. Mode of lighting at nights: Gas light(1); Candle(2); Electric lamp(3); Battery(4); Mix (5)
5. How your unit is covered: Permanent cover(1); Covered with Tent(2); Remains open(3)
6. Service hrs. on weekdays: <6 hrs.(1); 6-9 (2); 9-12(3); >12(4)
7. Working hrs. on weekends/holidays: <6 hrs.(1); 6-9 (2); 9-12(3); >12(4)
8. Avg. number of consumers on weekdays: <30(1); 30-60(2); 60-90(3); 90-120(4); >120(5)
9. Avg. number of consumers on weekends/holidays: <30(1); 30-60(2); 60-90(3); 90-120(4); >120(5)
10. Avg. income on weekdays: <200(1); 200-400(2); 400-600(3); 600-800(4); 800-1000(5); >1000(6)
11. Avg. income on weekends/holidays: <200(1); 200-400(2); 400-600(3); 600-800(4); 800-1000(5); >1000(6)
12. Name of food stuffs prepared / served at your unit:

Type of Food Stuff	Only served (1)	Prepared & served(2)	Not served (3)
1. Chat; panipuri, dahi-vada, tikki, chat-papri, Bhelpuri and jhal-muri			
2. Deep fried food products: Pakoda, samosa, bonda, vada with chutney			
3. Rice preparation: Khichdi, curd rice, fried rice, biryani, colored rice, tamarind rice, rice-rajma curry, rice with karhi.			
4. Pav Bhaji			
5. Fruit preparations and beverages: Fruit juices, fruit salad, fruit and vegetable salad, cut vegetables, milk shakes, flavoured milk			
6. Idli, dosa with chutney			
7. Tea with boiled egg and omlets, bread, bhujija, pav etc.			
8. Poha with chutney and upma			
9. Puri-sabji, kachaudi, khasta, mathri, chhole bhatoore			
10. Roasted chicken, fried fish, kebab, meat curry			
11. Sweet preparations: Imrati, milk burfi, paneer, milk cake			
12. Ice cream			
13. Soda			
14. Chinese: soup, noodles, fried rice, Manchurian			

13. Practices related to procurement of various food items: (Use relevant code in each box)

S. No.	Food Supply / Raw Materials	Whether procured		if yes, then from?			Material procured is?		Material procured is		Frequency of purchase				
		Not procured (0)	Procured (1)	Own produce (1)	Retailer / Grocery shop (2)	Hat / Daily Market (3)	Labeled (4)	Unlabelled (5)	Packed (6)	Unpacked (7)	Daily (8)	Twice a week (9)	Once a week (10)	Fortnightly (11)	Monthly (12)
a.	Food grains and semi processed ingredients eg. Suji, dalia, maida etc.														
b.	Condiments and spices, nuts and dry foods (Unprocessed and semi processed)														
c.	Leafy and fresh vegetables														
d.	Oil, butter, ghee														
e.	Fruits and salad														
f.	Eggs, fish and meat (fresh/semi processed)														
g.	Semi processed vegetables, tomatoes puree, chopped vegetables, noodles etc.														
h.	Milk														
i.	Milk products such as paneer, dahi, etc.														

14. Mention the practice you follow to mix the ingredients of the items sold in this unit

- Hand mixing 1
- By tools / appliances 2

15. Observation based information on the following:

Sr. No.	Items	Appearance		Cover		Materials used					
		Neat (1)	Dirty (2)	Covered (3)	Uncovered (4)	Wooden (5)	Metal (6)	St. steel (7)	Plastic (8)	Paper (9)	Cloth (10)
a.	Push cart										
b.	Food Basket / Container / storage vessels										
c.	Working surface										
d.	Utensils										
e.	Chilli powder / paper / salt sprinkler										
f.	Cutlery (knives, spoons, ladles)										
g.	Vessel for drinking water										
h.	Serving dish										
i.	Sanitaries eg. Napkins, hand towel										

16. Use and disposal of disposables

S. No.	Items	Used (1)	Not used (2)	Disposal outside the dustbin (3)	Disposal outside on the street (4)
1.	Paper plates				
2.	Leaf plates				
3.	Thermocols				
4.	Plastics, glass plates & bowls				
5.	Earthen vessels				
6.	News paper; printed paper etc.				

17. Use of serving utensils

S. No.		Used (1)	Not used (2)	Neat (3)	Dirty (4)
1.	Glass / ceramics utensils				
2.	St. steel utensils				
3.	Melmoware utensils				

18. Mode of Wiping / drying serving dishes

S. No.	Items	Not used (0)	Allowed to drain and dry in basket / stored (1)	Wiping with cloth		Serving in wet dishes (4)
				Neat (2)	Dirty (3)	
1.						
2.						
3.						

19. Drinking water supply

S. No. Items

- 1. Tap water (1)
- 2. Hand pump (2)
- 3. Stored water (3)
- 4. Sealed bottles (4)

22. Would you like to have yourself trained in street food service Yes(1)/No(2)

23. If yes, for how long duration:

S. No.		Daily for 7 days (1)	Daily for 15 days (2)	Once in a week for 3 months (3)	Twice in a week for 3 months (4)
1.					
2.					
3.					

Knowledge Questions

Keys: Right (2) / Wrong (1) / No Response (0)

Sr. No.	Questions	Response
1.	Name any four food borne illnesses	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Cholera, jaundice / hepatitis, typhoid, gastroenteritis, diarrhea, amoebiasis)	
2.	Name four characteristics of spoiled food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Discolouration of food, foul smell, deformity in texture, sour taste, gas formation, bubbling)	
3.	Name four immediate symptoms of food borne illnesses	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Nausea & vomiting, heart burn, giddiness, diarrhea, stomach pain, loss of appetite, high fever)	
4.	Name four ways to prevent bacterial contamination while handling food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Buying fresh, avoiding cross contamination while cooking and serving, storing in safe environment, proper cleaning and sanitizing of equipment and surface area, proper management of drinking water, holding left over food out of danger zone)	
5.	Name four food contaminants which make a food unsafe and unfit for consumption	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Dust, dirty hands, dirty mops, insects, bacteria, dirty water)	
6.	Name four biological sources of food contamination	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Bacteria, insects, germs, amoeba, flies, fungus)	
7.	Name four ways to manage left over food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Do not hold for more than 2 hrs. at room temperature; do not serve spoiled food; Storage at low temperature; Avoid mixing of left over food with fresh food; Reheat thoroughly and then serve)	
8.	Name four ways of serving safe drinking water	

Sr. No.	Questions	Response
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Always use clean vessels for holding and drinking; Raw water should not be added to cooked food; While serving water in glasses hold the glasses at the bottom; Do not dip fingers in water; Serve water preferably in disposables; Use running tap water for drinking purposes)	
9.	Name four energy foods	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Cereals and cereal products, fats and oils, sugar, roots and tubers)	
10.	Name four ways to conserve nutrients while processing and cooking food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Washing before cutting and soaking, minimum paring and peeling, use of just enough water for cooking, cooking at reduced temperature, use of pressure cooker)	
11.	Name four nutrients which are essential for growth and maintenance	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Carbohydrate, protein, fat, mineral, vitamins)	
12.	Name four food sources of protein	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Pulses and legumes, meat, fish, egg, milk)	
13.	Name four rich sources of vitamins	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Orange and yellow fruits, green leafy vegetables, egg, butter, aonla, guava)	
14.	Name any four food adulterants	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Water, liquid urea with detergent, starch, sawdust, artificial colour, marble powder, sand, metanil yellow)	
15.	Name four common sources and minerals	
a.		
b.		
c.		
d.		

Sr. No.	Questions	Response
	(Food grain, green leafy vegetables, iodized salt, banana, fish and meat)	
16.	Name four ways for value addition of the food products	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Grading, packaging, processing, enrichment and fortification, supplementation)	
17.	List four harmful effects of excessive heating of oil	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Pungent fumes are evolved, generation of trans-fatty acids, enhanced cardio-vascular diseases, carcinogenic effect indigestion; off-taste and bad odour in food product)	
18.	Name four protective clothes necessary for a food handler	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Hair restraints, apron, gloves, napkin, wrist cover)	
19.	Name four bad habits which should be prohibited by food handlers	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Gutka eating / tobacco chewing, smoking, food tasting, scratching of body part, sweat / nose wiping)	
20.	Name four activities which may contaminate food with harmful germs / bacteria	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Sneezing, coughing, vomiting, spitting, touching food with bare hands, wounds in your hand, nose wiping, sweat wiping)	
21.	Name four activities after which hand wash with soap is a must	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Using the toilet, handling raw food, mopping, handling waste, changing soiled clothes, blowing nose)	
22.	Name four sanitizes which may be used by street food provider	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Chlorine, heat treatment, liquid soap, washing detergent, bar soap, potash solution)	
23.	Name safe disposable utensils for serving the street food	
a.		
b.		
c.		

Sr. No.	Questions	Response
d.		
	(Utensils made of dry leaves, green banana / green leaf, utensils made from aluminum lined paper, thermocole vessels, food grade plastic vessels)	
24.	How vendors can be benefited through having their association (Name any four)	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Getting raw material at subsidized rates, clean surrounding, getting proper location, common water supply, common electricity, disposal of waste, enhanced sale, commanding respect in society)	

Performance rating on good hygiene practices for street foods

Keys: Full (3), Partial (2), Nil (1), Not Applicable (0)

Sr. No.	Food Hygiene Parameters	Extent of Adoption and Code
1.	Ingredients to be used should be of good quality and free from adulterants, kept covered to avoid contamination from dirt and microorganism	
2.	Cooked food and drinks should be stored in clean vessels with proper lids and free from contamination through microorganisms, toxic substances and foreign materials. Display items should be covered properly through glass, clear plastics etc.	
3.	Perishable foods should be held at proper temperature and out of danger zone (i.e. 40° - 70°)	
4.	Potable water should be used for washing and cooking	
5.	Left over food should be stored safely and not mixed with fresh food / ingredients	
6.	Avoid reuse of leftover oil	
7.	Foods without cooking like chutney, fruit chat, salads should be prepared after thorough washing of raw material in clean / chlorinated water, the equipment and accessories including containers properly sanitized; stored in stainless steel / glass / white porcelain vessels with proper cover and separate spoons for each.	
8.	Potable water should be kept in clean container and should be served through tap / long handled utensil and thoroughly washed glasses should be used for drinking	
9.	Ice for human consumption should be prepared from potable water and not handled bare hands, should be kept separate from food in a clean container. Ice crushing should be done in clean container.	
10.	The food handler should wear proper protective clothes and should serve the food using gloves / fork / tongs / spoons.	
11.	Food handler should look smart and keep well groomed and free from bad habits like smoking, chewing, pan, gutkha, tobacco.	
12.	The cart should be clean with steel surface and provision for heating, cooling, and storage of food water, utensils, ingredients separately.	
13.	Unit should be served in properly washed, drained and dried utensils.	
14.	The foods should be served in properly washed, drained and dried utensils.	
15.	Wash utensils using proper detergent and three tubs system.	
16.	Utensils should be washed drained and stacked at portable racks above 60 cm ground level and should keep them upside-down and spoons, forks etc. with handles up.	
17.	In the absence of water the food should be served in good quality disposable vessels including green leaves and dry molded leaves with plastic linings.	
18.	The surrounding of the food unit and also inside space should be free from dust, flies, mosquitoes, insect etc.	
19.	Location of the unit away from water logged drains, toilets and street animals.	
20.	Waste disposal bins should be used for disposal of garbage and other waste material.	
21.	Don't serve food in ceramic utensils with cracks, colored utensils, colored papers and newspapers.	
22.	All food preparations should be performed using proper fuel at a platform 60-70 cm. above ground.	
23.	Mixing of ingredients for batter should be done at platform 60-70 cm above the ground using proper equipment else do it after washing your hands properly.	

Sr. No.	Food Hygiene Parameters	Extent of Adoption and Code
24.	Only liquid soap should be used at washbasin with regular water supply and drainage at washing point.	
25.	The dining tables and service counters should be cleaned through sanitized and dry mops and after every mopping hands should be washed.	

Appendix 10.8

Interview schedule for collecting information from restaurant owners

Part I- Identification

1. Name of the Respondent
2. Permanent Address

PART II- Baseline Information on the Owner

1. Ownership of the unit: Owner (1); Rental (2); Employed (3)
2. Age of the owner: below 25 yr (1); 25-50 yr (2); above 50 yr (3)
3. Age of the unit: Below 5 yrs. (1); 6 to 10 yrs. (2); 11 to 20yrs. (3);Above 20 yrs. (4)
4. Gender: Male (1); Female (2)
5. Place to which you belong: Ethnic (1); Migrated (2)
6. Education level: Illiterate (0) up to primary (1); Primary to HS (2); HS to Graduate (3); Above graduate (4)
7. Since how long engaged in this occupation: below 5 yr (1); 6-10 yrs (2); 11-20 yr (3); Above 20 yrs (4)
8. Is food service your main occupation : Yes (1); No (2)
9. How many employees engaged in your unit: nil (0); up to 3 (1); up to 5 (2); above 5 (3)
10. Have you employees below 16 years: Yes (1); No (2)

PART III- Information on the Small/Medium Restaurant

1. If the unit is licensed : Yes (1); No (2)
2. Sitting Capacity: 10-20 (1); Above 20 (2)
3. Mode of lighting when it operates at night:Electricity (1); Gas light (2); Generator (3); Mix (4)
4. Availability of water supply
 - a) Running water as and when (1) required (2)
 - b) Running water + Stored water (3)
 - c) Only stored water
5. Availability of electricity:
 - a) Up to 8 hrs. (1)
 - b) 9-12 hrs. (2)
 - c) 13-16 hrs (3)
 - d) Above 16 hrs (4)
6. Is it a self employment venture (self run and self managed): Yes (1); No (2)
7. Who performs the following activities in your unit? Use 1for yes response and 2 for no response against each activity.

Task	Owner	Family members	Employees
a. Buying and Pre cooking	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Supervision and Cash holding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Cooking	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Serving			
e. Cleaning			

8. **The daily average number of customers:** below 50 (1) ; 50-100 (2); 100-150 (3); Above150 (4)

9 **Working hours of restaurant:** Upto 8 hrs(1); 8-12 hrs(2); Above 12 hrs(3)

10. **Which category of employees you have in your unit:** Use 1 for yes and 2 for no against each category

- Manager
- Cook
- Waiter
- Cleaner

PART IV- Information Regarding Training of the Staff

1	Whether any employee has been trained in any activity related to your unit: Yes (1); No (2)	<input type="checkbox"/>
2	If yes what is the source : previous services (1); self experience (2); any other (3)	<input type="checkbox"/>
3	Do you think training of staff is essential for food safety and better service to customers; Yes (1); No (2)	<input type="checkbox"/>
4	If yes, are you prepared to pay more to the trained staff: Yes (1); No (2)	<input type="checkbox"/>
5	What duration of training you will prefer for: <ul style="list-style-type: none"> o Manager- Up to 15 days (1); 15 to 30 days (2); above 30 days (3) o Cook - Up to 15 days (1); 15 to 30 days (2); above 30 days (3) o Waiter- Up to 15 days (1); 15 to 30 days (2); above 30 days (3) o Cleaner- Up to 15 days (1); 15 to 30 days (2); above 30 days (3) 	<input type="checkbox"/>
6	In your opinion where should they be trained? community centres (1); schools and colleges (2); selected restaurants in the city (3)	<input type="checkbox"/>

PART V- Information Regarding Procurement and Storage of Ingredients

<p>1</p>	<p>How long you store the following at room temperature: Food items: a) Green Vegetables- Upto 12 hrs (1); 12-24 hrs (2); Above 24 hrs. (3) b) Raw food material- Upto 12 hrs (1); 12-24 hrs (2); Above 24 hrs. (3) c) Canned/ bottled food- Upto 12 hrs (1); 12-24 hrs (2); Above 24 hrs. (3) d) Milk and Milk products- Upto 12 hrs (1); 12-24 hrs (2); Above 24 hrs. (3)</p>	<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>
<p>2</p>	<p>For how many days you store the following items under chilling: Food items/ storage duration: a.Green vegetables- Upto 24 hr (1); upto 3 days (2) upto 1 week (3) more than 1 week (4) b.Raw food material- Upto 24 hr (1); upto 3 days (2) upto 1 week (3) more than 1 week (4) c.Canned/bottled food- Upto 24 hr (1); upto 3 days (2) upto 1 week (3) more than 1 week (4) d.Milk./Milk products- Upto 24 hr (1); upto 3 days (2) upto 1 week (3) more than 1 week (4) e.Cooked food- Upto 24 hr (1); upto 3 days (2) upto 1 week (3) more than 1 week (4)</p>	<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>

3. Practices related to procurement of raw material/semi processed/processed supplies:

Food Supply/ Raw Materials	Source of Supplies			Labelling		Packaging	
	Retailer (1)	Grocery (2)	Haat/Daily Market (3)	Labelled (4)	Unlabelled (5)	Packed (6)	Unpacked (7)
a Food grains and semi processed ingredients							
b Condiments and spices, nuts and dry foods, Un processed and semi processed							
c Fresh leafy and green vegetables							
d Oil, butter, ghee							
e Fresh fruits and salad							
f Eggs, fish and meat (fresh/semi processed)							
g Semi processed vegetables, tomatoes puree, chopped vegetables, noodles, etc.							

PART VI- Information Regarding Information/Knowledge on Food Safety & Management

1. Are you willing to have information/knowledge on food safety and management:
 Yes (1); No (2)

2. How frequently you get information through the following:

Source of Information	As and when you need (1); Casually (2); Never (3)
a. Books and magazines	<input type="checkbox"/>
b. Radio programmes	<input type="checkbox"/>
c. TV programmes	<input type="checkbox"/>
d. Newspapers	<input type="checkbox"/>
e. Customers/friends/relatives	<input type="checkbox"/>
f. Food inspectors/sanitary inspectors	<input type="checkbox"/>

6.. Which source of information you will prefer:

Source of Information	Most preferred (1); Least preferred (2); Not preferred (3)
a. Books and magazines	<input type="checkbox"/>
b. Radio programmes	<input type="checkbox"/>
c. TV programmes	<input type="checkbox"/>
d. Newspapers	<input type="checkbox"/>
e. Customers/friends/relatives	<input type="checkbox"/>
f. Food inspectors/sanitary inspectors	<input type="checkbox"/>

7. Would you like to have yourself trained in food safety and management service- Yes (1); No (2)

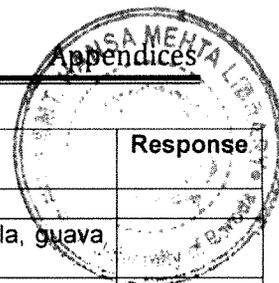
If yes, for how long duration: upto one week (1); upto one fortnight (2); upto one month (3)

Proforma Knowledge of the Owners of restaurants

Keys: Right (2) ; Wrong (1) ; No Response (0)

Sr. No.	Questions	Response
1.	Name any four food borne illnesses	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Cholera, jaundice/ hepatitis, typhoid, gastroenteritis, diarrhea, amoebiasis and any other)	
2.	Name four characteristics of spoiled food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Discolouration of food, foul smell, deformity in texture, sour taste, gas formation, bubbling and any other)	
3.	Name four immediate symptoms of food borne illnesses	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Nausea & vomiting, heart burn, giddiness, diarrhea, stomach pain; loss of appetite, high fever and any other)	
4.	Name four ways to prevent bacterial contamination while handling food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Buying fresh, avoiding cross contamination while cooking and serving, storing in safe environment, proper cleaning and sanitizing of equipment and surface area, proper management of drinking water, holding left over food out of danger zone and any other)	
5.	Name four food contaminants which make a food unsafe and unfit for consumption	
a.		
b.		
c.		
d.		

Sr. No.	Questions	Response
	(Dust, dirty hands, dirty mops, insects, bacteria, dirty water and any other)	
6.	Name four biological sources of food contamination	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Bacteria, insects, germs, amoeba, flies, fungus and any other)	
7.	Name four ways to manage left over food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Do not hold for more than 2 hrs. at room temperature; DO not serve spoiled food; Storage at low temperature; Avoid mixing of left over food with fresh food; Reheat thoroughly and then serve and any other)	
8.	Name four ways of serving safe drinking water	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Always use clean vessels for holding and drinking; Raw water should not be added in cooked food; Use water purifier; Do not dip fingers in water; Serve water preferably in disposables; Use running tap water for drinking purposes and any other)	
9.	Name four energy foods	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Cereals and cereal products, fats and oils, sugar, roots and tubers and any other)	
10.	Name four ways to conserve nutrients while processing and cooking food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Washing before cutting and soaking, minimum peeling, use of just enough water for cooking, cooking at reduced temperature, use of pressure cooker and any other)	
11.	Name four nutrients which are essential for growth and maintenance	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Carbohydrate, protein, fat, mineral, vitamins and any other)	
12.	Name four food sources of protein	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Pulses and legumes, meat, fish, egg, milk and any other)	
13.	Name four rich sources of vitamins	
a.		
b.		
c.		



Sr. No.	Questions	Response
d.		
	(Orange and yellow fruits, green leafy vegetables, egg, butter, aonla, guava and any other)	
14.	Name any four food adulterants	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Water, liquid urea with detergent, starch, sawdust, artificial colour, marble powder, sand, metanil yellow and any other)	
15.	Name four common sources and minerals	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Food grain, green leafy vegetables, iodized salt, banana, fish, meat and any other)	
16.	Name four ways for value addition of the food products	
a.		
b.		
c.		
d.		
17.	List four harmful effects of excessive heating of oil	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Pungent fumes are evolved, generation of trans-fatty acids, enhanced cardio-vascular diseases, carcinogenic effect, indigestion; off-taste and bad odour in food product and any other)	
18.	Name four protective clothes necessary for a food handler	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Hair restraints, apron, gloves, napkin, wrist cover and any other)	
19.	Name four bad habits which should be prohibited by food handlers	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Gutka eating / tobacco chewing, smoking, food tasting, scratching of body part, sweat / nose wiping and any other)	
20.	Name four activities which may contaminate food with harmful germs / bacteria	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Sneezing, coughing, vomiting, spitting, touching food with bare hands, wounds in your hand, nose wiping, sweat wiping and any other)	
21.	Name four activities after which hand wash with soap is a must	
a.		
b.		
c.		
d.		

Sr. No.	Questions	Response
	(Using the toilet, handling raw food, mopping, handling waste, changing soiled clothes, blowing nose and any other)	
22.	Name four sanitizes which may be used by street food provider	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Chlorine, heat treatment, liquid soap, washing detergent, bar soap, potash solution and any other)	
23.	Name safe disposable utensils for serving the street food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Utensils made of dry leaves, green banana / green leaf, utensils made from aluminum lined paper, thermocole vessels, food grade plastic vessels and any other)	
24.	How vendors can be benefited through having their association (Name any four)	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Getting raw material at subsidized rates, clean surrounding, getting proper location, common water supply, common electricity, disposal of waste, enhanced sale, commanding respect in society, freedom for decision making and management and any other)	
25.	Name four benefits of training you had	
a.		
b.		
c.		
d.		

Performance Rating on Good Hygiene Practices by the owners of the small restaurants

Sr. No.	Practices of the Restaurant owners	Fully (4)	Partially (3)	Not adopted (2)	N A (1)
1.	Ingredients to be used were of good quality, free from adulterants and kept covered				
2.	Potable water was used for washing and cooking				
3.	Owner had got medical up of himself and his food handlers				
4.	Location of the unit was away from water logged drains, toilets and street animals				
5.	Waste disposal bins with tight lids were used for disposal of garbage and other waste material				
6.	Utensils were washed, drained and stacked at portable racks above 60 cm ground level				
7.	All food preparations were performed using proper fuel at a platform 60-70 cm. above ground				
8.	The kitchen had exhaust fan, ventilators and chimney				
9.	Hot water/ geysers facility is available				
10.	Acqua Guard facility was provided for drinking water				
	Total (Max score = 120)				

Appendix 10.9

Interview schedule for collecting information from restaurant food handlers

General information of the food handlers

- 1 Name of the Respondent
- 2 Permanent Address
- 3 Schedule No
- 4 Which work you are doing: Cook (1); Waiter (2); Cleaner (3); Supervisor (4)
- 5 Age: below 16 yrs (1); 17-30 yrs (2); 31-45 yrs (3); above 45 yrs (4)
- 6 Education level: Illiterate (0); up to primary (1); Primary to HS (2); HS to Graduate (3); Above graduate (4)
- 7 How many hours you work from morning till night: upto 8 hrs (1); 8-12 hrs (2); above 12 hrs (3)
- 8 Wages monthly: Below 1500 (1); 1500-2000 (2); 2000-2500 (3); 2500-3000 (4); Above 3000 (5)
- 9 Fringe benefits like clothing, pocket money: Yes (1); No (2)
- 10 Year of service: Below 5 yr (1); 5-10 yr (2); 11-15 yr (3); 16-20 yr (4); Above 20 yr(5)
- 11 Have you served at other restaurant before joining the present: Yes (1); No (2)
- 12 Have you ever been trained in this job: Yes (1); No (2)
- 13 Do you think you could get better wages after training: Yes (1); No (2)
- 14 Do you think you could do the job better after training: Yes (1); No (2)
- 15 Provided the chance would you like to go for training: Yes (1); No (2)
- 16 If no, give the reasons:
 - a. No salary during training period (1)
 - b. Cannot afford the training expenses (2)
 - c. No incentive for training (3)
 - d. More than one out of above (4)
- 17 For how long duration you will prefer to join the training: up to 15 days (1); 15-30 days (2); Above 30 days (3)
- 18 How much time your owner can allow for training on daily basis. upto 2 hr (1); upto 3 hr (2)
- 19 Which is the best time slot for in-service training? Forenoon (1); Afternoon (2)

Knowledge of the food handlers

Keys: Right (2) ; Wrong (1) ; No Response (0)

Sr. No.	Questions	Response
1.	Name any four food borne illnesses	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Cholera, jaundice/hepatitis, typhoid, gastroenteritis, diarrhea, amoebiasis and any other)	

Sr. No.	Questions	Response
2.	Name four characteristics of spoiled food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Discolouration of food, foul smell, deformity in texture, sour taste, gas formation, bubbling and any other)	
3.	Name four immediate symptoms of food borne illnesses	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Nausea & vomiting, heart burn, giddiness, diarrhea, stomach pain, loss of appetite, high fever and any other)	
4.	Name four ways to prevent bacterial contamination while handling food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Buying fresh, avoiding cross contamination while cooking and serving, storing in safe environment, proper cleaning and sanitizing of equipment and surface area, proper management of drinking water, holding left over food out of danger zone and any other)	
5.	Name four food contaminants which make a food unsafe and unfit for consumption	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Dust, dirty hands, dirty mops, insects, bacteria, dirty water and any other)	
6.	Name four biological sources of food contamination	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Bacteria, insects, germs, amoeba, flies, fungus and any other)	
7.	Name four ways to manage left over food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Do not hold for more than 2 hrs. at room temperature; DO not serve spoiled food; Storage at low temperature; Avoid mixing of left over food with fresh food; Reheat thoroughly and then serve and any other)	
8.	Name four ways of serving safe drinking water	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Always use clean vessels for holding and drinking; Raw water should not be added in cooked food; Use water purifier; Do not dip fingers in water; Serve water preferably in disposables; Use running tap water for drinking purposes and any other)	
9.	Name four energy foods	
a.		

Sr. No.	Questions	Response
b.		
c.		
d.		
	(Cereals and cereal products, fats and oils, sugar, roots and tubers and any other)	
10.	Name four ways to conserve nutrients while processing and cooking food	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Washing before cutting and soaking, minimum peeling, use of just enough water for cooking, cooking at reduced temperature, use of pressure cooker and any other)	
11.	Name four nutrients which are essential for growth and maintenance	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Carbohydrate, protein, fat, mineral, vitamins and any other)	
12.	Name four food sources of protein	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Pulses and legumes, meat, fish, egg, milk and any other)	
13.	Name four rich sources of vitamins	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Orange and yellow fruits, green leafy vegetables, egg, butter, aonla, guava and any other)	
14.	Name any four food adulterants	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Water, liquid urea with detergent, starch, sawdust, artificial colour, marble powder, sand, metanil yellow and any other)	
15.	Name four common sources and minerals	
a.		
b.		
c.		
d.		
	(Food grain, green leafy vegetables, iodized salt, banana, fish, meat and any other)	
16.	Name four ways for value addition of the food products	
a.		
b.		
c.		
d.		
17.	List four harmful effects of excessive heating of oil	
a.		
b.		
c.		
d.		

Sr. No.	Questions	Response
	(Pungent fumes are evolved, generation of trans-fatty acids, enhanced cardio-vascular diseases, carcinogenic effect, indigestion; off-taste and bad odour in food product and any other)	
18.	Name four protective clothes necessary for a food handler	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Hair restraints, apron, gloves, napkin, wrist cover and any other)	
19.	Name four bad habits which should be prohibited by food handlers	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Gutka eating/tobacco chewing, smoking, food tasting, scratching of body part, sweat/nose wiping and any other)	
20.	Name four activities which may contaminate food with harmful germs / bacteria	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Sneezing, coughing, vomiting, spitting, touching food with bare hands, wounds in your hand, nose wiping, sweat wiping and any other)	
21.	Name four activities after which hand wash with soap is a must	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Using the toilet, handling raw food, mopping, handling waste, changing soiled clothes, blowing nose and any other)	
22.	Name four sanitizes which may be used by street food provider	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Chlorine, heat treatment, liquid soap, washing detergent, bar soap, potash solution and any other)	
23.	Name safe disposable utensils for serving the street food	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Utensils made of dry leaves, green banana / green leaf, utensils made from aluminum lined paper, thermocole vessels, food grade plastic vessels and any other)	
24.	How vendors can be benefited through having their association (Name any four)	
	a.	
	b.	
	c.	
	d.	
	(Getting raw material at subsidized rates, clean surrounding, getting proper location, common water supply, common electricity, disposal of waste, enhanced sale, commanding respect in society, freedom for decision making and management and any other)	

Sr. No.	Questions	Response
25.	Name four benefits of training you had	
a.		
b.		
c.		
d.		

Practices of the Food Handlers

Sr. No.	Practices of the Restaurant Food handlers	Fully (4)	Partially (3)	Not adopted (2)	N A (1)
1	Cooked food, display items and drinks were kept in clean vessels and properly covered				
2	Reuse of leftover oil was avoided				
3	Foods without cooking like chutney, fruit chat, salads were prepared after thorough washing of raw material in clean/ chlorinated water, the equipment and accessories including containers were properly sanitized and separate spoons were provided for each container				
4	Potable water was kept in clean container and served through tap/ long handled utensil and food handlers were properly holding the water glasses				
5	Ice for human consumption was kept in clean container and not handled bare hands; Ice crushing was done in clean container/white canvas bags				
6	The food handlers wore proper protective clothes and served the food using gloves/ fork/ tongs/ spoons				
7	Food handlers were smart, well groomed and kept themselves free from bad habits like smoking, chewing, pan, gutkha, tobacco				
8	Proper detergents were applied for washing of utensils using three tub system				
9	The surrounding of the food unit and inside space was free from dust, flies, mosquitoes, insect etc.				
10	Perishable foods were kept at proper temperature and avoiding the danger zone 40 ⁰ C - 70 ⁰ C				
11.	Mixing of ingredients for batter was done after proper washing of hands with preference on using proper equipment				
12.	The liquid soap was used at wash basin with regular water supply and drainage at washing point.				
13.	The dining tables and service counters were clean through sanitized and dry mops. The food handlers had been instructed to wash their hands properly after every mopping.				
14.	The food was served in properly washed, drained and dried utensils; ceramic utensils with cracks were not used				
15.	Use of clean chopping board for vegetables, salads				
	Total				