

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਵੱਲੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਗਈ:
ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਸਰਵਿਸਜ਼
ਬੀ.ਸੀ. ਸੈਂਟਰ ਫੌਰ ਡੀਜ਼ੀਜ਼ ਕੰਟਰੋਲ

ਸੰਪਰਕ
604-707-2440

ਸੰਸ਼ੋਧਨ: ਫਰਵਰੀ 2010



BC Centre for Disease Control
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

TABLE OF CONTENTS

ਜਾਣ ਪਛਾਣ.....	1
ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਵਿਉਂਤਬੰਦੀ.....	2
ਵਿਉਂਤਾਂ ਲਈ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲੈਣੀ	2
ਸਾਈਟ ਪਲੈਨ	2
ਇਮਾਰਤ ਦਾ ਪਲੈਨ	3
ਮੈਨਯੂ (ਭੋਜਨ ਸੂਚੀ)	6
ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਦਾ ਪਰਮਿਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਰੱਖਣਾ	7
ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਦੇ ਪਰਮਿਟ ਲਈ ਅਰਜ਼ੀ ਦੇਣੀ.....	7
ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣੀ	8
ਭੋਜਨ ਲਈ ਚੰਗਾ ਸਮਾਨ ਖ਼ਰੀਦਣਾ.....	8
ਨਵੀਂ ਰਸਦ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨਾ.....	8
ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਢੋਈ ਰਸਦ ਕਬੂਲ ਕਰਨੀ	9
ਹੜ੍ਹ ਜਾਂ ਅੱਗ ਨਾਲ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਰਸਦ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ.....	9
ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ.....	10
ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਥਾਵਾਂ	10
ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਡੱਬੇ	10
ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਦਾ ਸਮਾਂ	10
ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ.....	11
ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰੇ ਦੇ ਦਾਇਰੇ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੋ	11
ਫ਼ਰਿੱਜ ਅਤੇ ਫ਼ਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰ ਕੇ ਰੱਖਣਾ.....	12
ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ.....	12
ਸੁੱਕਾ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਕੈਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣੇ	13
ਪਰਚੂਨ ਲਈ ਵੱਡੀ ਮਿਕਦਾਰ 'ਚ ਖਾਣਾ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ	13
ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਪਕਾਉਣਾ, ਵਰਤਾਉਣਾ ਅਤੇ ਵੰਡਣਾ.....	14
ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਾਂਭਣ ਵਾਲੇ ਕਾਮਿਆਂ ਦੀ ਨਿਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ	14
ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ	15
ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣਾ	15
ਨੁਕਸਾਨਦਾਇਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਵੱਲ ਖ਼ਾਸ ਧਿਆਨ ਦੇਣਾ	16
ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ ਅਤੇ ਵੰਡਣਾ.....	16
ਬਾਰ-ਬੇ-ਕਿਊ ਕੀਤਾ ਚਿਕਨ ਵੇਚਣਾ	17
ਭੋਜਨ ਕਾਰਨ ਹੋਈ ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਇਤਲਾਹ ਦੇਣੀ.....	17
ਭੋਜਨ ਰਾਹੀਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਕੁਝ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਦੇ ਢੰਗ	18
ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਨਾ.....	25
ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਧੋਣੇ	25

ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣੇ	27
ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ	27
ਸਾਰਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ	27
ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ	27
ਗਲਾਸ-ਵਾਸ਼ਰ	28
ਸਟੋਵ, ਰੇਂਜ ਅਤੇ ਗਰਿੱਲ	28
ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਅਵਨ	28
ਡੀਪ ਫ਼ਰਾਇਰ	29
ਕੇਤਲੀ	29
ਰੈਫਰੀਜਰੇਸ਼ਨ (ਸ਼ੀਤਲੀਕਰਨ) ਦਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ	29
ਮੀਟ ਬਲਾਕ (ਮੀਟ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਕਰਨ ਲਈ ਮੇਜ਼)	29
ਮੀਟ ਗਰਾਇੰਡਰ (ਪੀਸਣ ਵਾਲਾ)	29
ਮੀਟ ਸਲਾਈਸਰ (ਪਤਲੇ ਟੁਕੜੇ ਕੱਟਣ ਵਾਲਾ)	29
ਬੀਅਰ ਅਤੇ ਵਾਈਨ ਪਾਉਣ ਵਾਲਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ	30
ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ ਫ਼ਾਊਂਟੇਨ	30
ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ ਫ਼ਰੀਜ਼ਰ, ਮਾਲਟ ਅਤੇ ਮਿਲਕਸ਼ੇਕ ਮਸ਼ੀਨ	30
ਗਰੀਸ ਟਰੈਪ (ਪਾਣੀ ਵਿੱਚੋਂ ਚਿਕਨਾਈ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਛਾਨਣੀ)	31
ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ	31
ਭੋਜਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣਾ	31
ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣੇ	31
ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣੇ	32
ਖਾਣੇ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਸਬੰਧੀ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਤੋਂ ਬਚਾਉ	32
ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਚੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ	32
ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਚੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨਾ	33
ਕੂੜਾ ਕਾਬੂ ਕਰਨਾ	33
ਵੈਂਡਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ (ਸਿੱਕਾ ਪਾ ਕੇ ਸਮਾਨ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ) ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ ਕਰਨਾ	33
ਸਥਿਤੀ ਅਤੇ ਉਸਾਰੀ	33
ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ	34
ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ	34
ਭੋਜਨ ਸਪਲਾਈ, ਨੁਮਾਇਸ਼ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ	34
FOODSAFE (ਫ਼ੂਡਸੇਫ਼)	35
FOODSAFE (ਫ਼ੂਡਸੇਫ਼) ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ	35
ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਅਤੇ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੀਆਂ ਯੋਜਨਾਵਾਂ	36
ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਯੋਜਨਾਵਾਂ	36
ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾ	36

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਜਾਣ ਪਛਾਣ

ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਹਿੱਸਾ ਹੈ। ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਕਾਰਨ ਹਰ ਸਾਲ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ ਦੇ ਲੋਕਾਂ ਦਾ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਖਰਚਿਆਂ, ਤਨਖਾਹਾਂ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ, ਵਰਕਰ ਕੰਪਨਸੇਸ਼ਨ ਦਾਅਵਿਆਂ ਅਤੇ ਕਾਨੂੰਨੀ ਫੀਸਾਂ ਰਾਹੀਂ ਕਈ ਮਿਲੀਅਨ ਡਾਲਰਾਂ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ ਕਰਕੇ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ 'ਚੋਂ ਕੁਝ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਦੇਣਦਾਰੀਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਜਨਤਾ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੰਦਾ ਚਲਾਉਣ ਨਾਲ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵੀ ਵਧੀਆ ਚਲਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਆਕਰਸ਼ਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਕਟੌਤੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇੰਸ਼ੂਰੈਂਸ ਦੀ ਦਰ ਨੂੰ ਘੱਟ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਨਾਲ ਕਾਨੂੰਨੀ ਦਾਅਵੇ ਅਤੇ ਗ਼ਲਤ ਪ੍ਰਚਾਰ ਹੋਣ ਦੇ ਆਸਾਰ ਘਟਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਨਾਲ ਕਾਰੋਬਾਰ ਬੰਦ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਬੀ.ਸੀ. ਵਿੱਚ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰਾਂ ਨੇ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਆਪਣੇ ਪ੍ਰੋਡਕਟ, ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਅਤੇ ਜਨਤਾ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖ ਸਕੋ। ਪਹਿਲੇ ਨੌਂ ਭਾਗ ਧੰਦਾ ਚਲਾਉਣ ਦੇ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਖੇਤਰਾਂ ਸਬੰਧੀ ਹਨ। ਹਰ ਭਾਗ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ “ਕਰਨ ਯੋਗ” ਅਤੇ “ਨਾ ਕਰਨ ਯੋਗ” ਕੰਮਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਹੈ; ਪਰ, ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿੱਚ ਹਰ ਪਹਿਲੂ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਗਈ। ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ FOODSAFE (ਫ਼ੂਡਸੇਫ) ਕੋਰਸ ਵਰਗੇ ਕੋਰਸਾਂ ਤੋਂ ਮਿਲੀ ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਸਲਾਹ ਦੇ ਪੂਰਕ ਵਜੋਂ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਆਖਰੀ ਤਿੰਨ ਭਾਗ ਤੁਹਾਨੂੰ ਖਾਣਾ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਲਈ FOODSAFE ਸਿਖਲਾਈ, ਖਾਣੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਸਨਅਤ ਦੀ ਕਾਰਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਸਬੰਧੀ FOODSAFE Excellence Certification Program ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਦੱਸਦੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਰਾਹੀਂ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਨਅਤ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਖਾਣਾ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਗਾਹਕਾਂ ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਚਾਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਈ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪਹਿਲੂ ਬਾਰੇ ਜਦੋਂ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਈ ਫ਼ਿਕਰ ਜਾਂ ਸਵਾਲ ਹਨ ਤਾਂ ਬੇਝਿਜਕ ਆਪਣੇ ਇਲਾਕੇ ਦੇ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। ਤੁਹਾਡੀ ਕਾਰਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦਾ ਮੁਆਇਨਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਸੇ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਦੇ ਆਉਣ ਤੱਕ ਇੰਤਜ਼ਾਰ ਨਾ ਕਰੋ। ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਦਾ ਕੰਮ ਹੈ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਨਾ। ਜਦੋਂ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਗੱਲ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਅਤੇ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਦੋਵੇਂ ਇੱਕੋ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੋ।

ਬੀ.ਸੀ. ਦੀ ਸਰਕਾਰ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ ਦੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਵਿੱਚ ਮਿਲਣ ਵਾਲੇ ਅਜਿਹੇ ਟ੍ਰਾਂਸ-ਫੈਟ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਵਚਨਬੱਧ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਗਾਹਕਾਂ ਕੋਲ ਇਹ ਜਾਣਨ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਬਹੁਤ ਘੱਟ ਹੋਵੇ ਕਿ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸ ਫੈਟ ਦੀ ਕਿੰਨੀ ਮਾਤਰਾ ਹੈ। 30 ਸਤੰਬਰ 2009 ਤੋਂ ਖਾਣੇ ਵੇਚਣ ਦਾ ਵਪਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਸੰਸਥਾ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਹੋਏ, ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹੋਏ, ਪਰੋਸੇ ਹੋਏ ਜਾਂ ਵੇਚਣ ਲਈ ਪੇਸ਼ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦਾ ਟ੍ਰਾਂਸ ਫੈਟ ਕਾਨੂੰਨ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ 'ਤੇ ਖਰੇ ਉੱਤਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਕਾਨੂੰਨ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਦੇ ਸਬੂਤ ਵਜੋਂ ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਬੰਧੀ ਸਾਰੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਹੀ ਰੱਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਜ਼ਿਆਦਾ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ www.restricttransfat.ca (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ) 'ਤੇ ਜਾਓ ਜਾਂ 811 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰਕੇ ਹੈਲਥਲਿੰਕ ਬੀ.ਸੀ. ਡਾਇਟੀਸ਼ੀਅਨ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਨ ਦੀ ਮੰਗ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਵਿਉਂਤਬੰਦੀ

ਵਿਉਂਤਾਂ ਲਈ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲੈਣੀ

- ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕੋਈ ਵੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸਲਾਹ ਕਰੋ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਸਾਵਧਾਨ ਰਹੋ:
 - ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਵਿਉਂਤਾਂ ਲਈ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਹੋਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ; ਅਤੇ
 - ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਮਿਲਣ ਦਾ ਇਹ ਮਤਲਬ ਨਹੀਂ ਹੈ ਕਿ ਸਥਾਨਕ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਦੀਆਂ ਜ਼ੋਨਿੰਗ ਸਬੰਧੀ ਜਾਂ ਹੋਰ ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਹੋ ਗਈਆਂ ਹਨ।
- ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਸਥਾਪਤੀ, ਉਸਾਰੀ ਜਾਂ ਉਸ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਤਬਦੀਲੀ ਕਰਨ ਲਈ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਦੇ ਸਾਰੇ ਪਲੈਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਵਾਸਤੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾਓ। ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਅਤੇ ਬਿਲਡਿੰਗ, ਦੋਵਾਂ ਦੇ ਪਲੈਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਵਾਓ।

ਸਾਈਟ ਪਲੈਨ

A. ਲੋਕੇਸ਼ਨ

- ਲੋਕੇਸ਼ਨ ਦਾ ਕਾਨੂੰਨੀ ਵਰਣਨ ਅਤੇ ਪਤਾ ਦਿਓ।

B. ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ

- ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਦੇ ਸਰੋਤ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ।
- ਪ੍ਰੈਸ਼ਰ ਵਾਲਾ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ ਸਪਲਾਈ ਕਰੋ। ਇਹ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਯੋਗ (ਪੀਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਪਾਣੀ ਦੇ ਅਨੇਕ ਸਿਸਟਮ ਨਾ ਰੱਖੋ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਪੀਣ ਅਤੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ, ਅਤੇ ਗੁਸਲਖਾਨੇ ਦੀ ਫਲੋਸ ਲਈ ਪਾਣੀ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸਿਸਟਮ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਖਲਤ ਮਲਤ ਹੋਣ ਜਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕੁਨੈਕਸ਼ਨ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਮਿਲਣ ਨਾਲ ਮੁਸ਼ਕਲਾਂ ਖੜ੍ਹੀਆਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ।
- ਸਥਾਨਕ ਉਪ-ਨਿਯਮਾਂ ਅਤੇ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਪਬਲਿਕ ਜਲ ਸਪਲਾਈ ਨਾਲ ਕੁਨੈਕਸ਼ਨ ਜੋੜੋ।
- ਜੇ ਪਬਲਿਕ ਜਲ ਸਪਲਾਈ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹੈ ਤਾਂ ਸਲਾਹ ਲਈ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।
- ਜੇ ਕਿਸੇ ਸਿਹਤ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੇ ਇਹ ਤਸਦੀਕ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਹੈ ਕਿ ਪਾਣੀ ਦਾ ਨਮੂਨਾ ਕੈਨੇਡਾ ਦੇ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਦੇ ਪੈਮਾਨੇ 'ਤੇ ਖਰਾ ਉੱਤਰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿਸੇ ਨਿਜੀ ਖੂਹ, ਝਰਨੇ, ਝੀਲ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਥਾਂ ਦਾ ਪਾਣੀ ਨਾ ਵਰਤੋ।

C. ਪਲੰਬਿੰਗ (ਨਲਸਾਜ਼ੀ) ਅਤੇ ਸਿਵਰੇਜ ਦਾ ਨਿਕਾਸ

- ਸਾਰੀਆਂ ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀਆਂ ਦੀ ਥਾਂ ਅਤੇ ਸਿਵਰੇਜ ਨਿਕਾਸ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਨਾਲ ਦੱਸੋ।
- ਸਾਰੀ ਪਲੰਬਿੰਗ, ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਸਿਵਰੇਜ ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀਆਂ ਨੂੰ ਸਥਾਨਕ ਪਲੰਬਿੰਗ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਜਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕਰੋ।
- ਪੇਂਡੂ ਇਲਾਕਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸਿਵਰੇਜ ਦੀ ਨਿਕਾਸ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਨੂੰ ਖੂਹਾਂ ਅਤੇ ਝੀਲਾਂ ਵਰਗੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਸਰੋਤਾਂ ਤੋਂ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 30 ਮੀਟਰ (100 ਫੁੱਟ) ਦੀ ਦੂਰੀ 'ਤੇ ਬਣਾਓ।
- ਰਸੋਈ ਦੀ ਜਲ ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀ ਨਾਲ ਗਰੀਸ ਟਰੈਪ (ਪਾਣੀ ਵਿੱਚੋਂ ਚਿਕਨਾਈ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਛਾਨਣੀ) ਲਗਾਓ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

D. ਕੂੜਾ ਸੁੱਟਣਾ

- ਕੂੜਾ ਸੁੱਟਣ ਦੀ ਥਾਂ ਅਤੇ ਤਰੀਕੇ ਬਾਰੇ ਵਿਸਥਾਰ ਸਹਿਤ ਦੱਸੋ।
- ਕੂੜੇ ਦੇ ਡੱਬੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਥਾਂ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ:
 - ਬਾਹਰ, ਮੁਰਦਾਖੇਰਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਾਲੇ ਸੀਮਿੰਟ ਦੇ ਸਲੈਬ ਉੱਪਰ ਰੱਖਣ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿਓ; ਜਾਂ
 - ਇੱਕ ਵਖਰੇ, ਹਵਾਦਾਰ, ਧੋਣ ਯੋਗ ਕੰਧਾਂ, ਢਲਾਣ ਵਾਲਾ ਕੰਕਰੀਟ ਫਰਸ਼, ਫਰਸ਼ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਜਲ ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀ ਅਤੇ ਅਕਸਰ ਧੋਣ ਲਈ ਇੱਕ ਪਾਈਪ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿਓ।
- ਜੇ ਕੂੜਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਧਾਰਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹਨ ਤਾਂ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸਲਾਹ ਕਰੋ।

E. ਪਾਰਕਿੰਗ

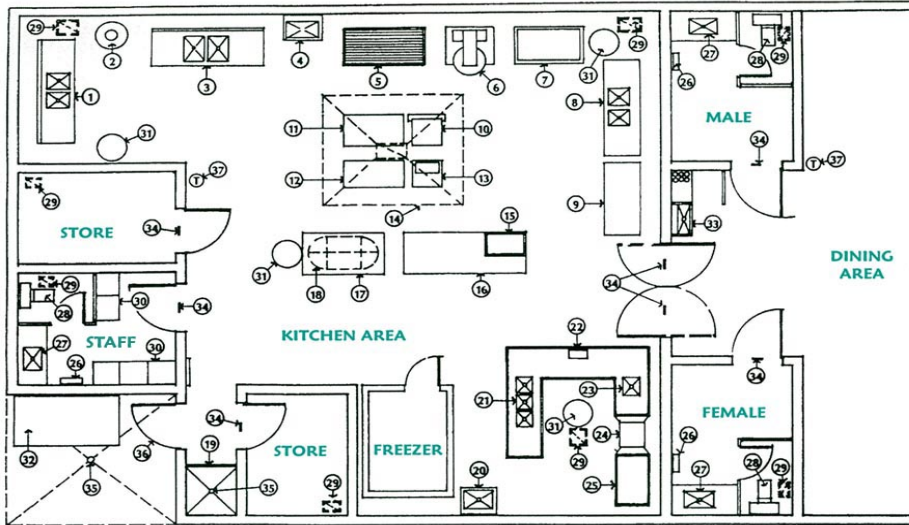
- ਜੇ ਸਿਵਰੇਜ ਸੁੱਟਣ ਲਈ ਡਰਾਈਵ-ਇਨ ਕਾਰਜ ਜਾਂ ਔਨ-ਸਾਈਟ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੀ ਵਿਉਂਤਬੰਦੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪਾਰਕਿੰਗ ਲਈ ਉਪਲਬਧ ਥਾਵਾਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਨਕਸ਼ਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।
- ਸੈਪਟਿਕ ਟੈਂਕ ਜਾਂ ਸਿਵਰੇਜ ਦਾ ਗੰਦ ਸੁੱਟਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਦੇ ਉੱਪਰ ਡਰਾਈਵ ਵੇਅ ਜਾਂ ਪਾਰਕਿੰਗ ਲਈ ਥਾਂ ਨਾ ਵਿਉਂਤੋ।

ਇਮਾਰਤ ਦਾ ਪਲੈਨ

A. ਨਕਸ਼ਾ

- ਹੇਠ ਦਿੱਤੇ ਉਦਾਹਰਣ ਵਾਂਗ ਆਪਣੀ ਤਜਵੀਜ਼ ਮੁਤਾਬਕ ਨਕਸ਼ਾ ਬਣਾਓ। ਨਕਸ਼ੇ ਵਿੱਚ ਸਾਰੇ ਕਮਰੇ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਇਸਤੇਮਾਲ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ।
- ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਲਈ - ਸਮਾਨ ਦੀ ਬਰਾਮਦੀ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਖਾਣਾ ਪਰੋਸਣ ਅਤੇ ਤਕਸੀਮ ਕਰਨ ਤੱਕ ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਪ੍ਰਵਾਹ ਬਣਾਓ।
- ਜੂਠੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਜਾਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਅਲੱਗ ਰੱਖਣ ਦੀ ਵਿਉਂਤ ਬਣਾਓ।
- ਸਾਰੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਲਗਾਉਣ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ ਕਿ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨੀ ਅਸਾਨ ਹੋਵੇ।
- ਖਾਣੇ ਦੀ ਅੰਦਾਜ਼ਨ ਮਿਕਦਾਰ ਨੂੰ ਸਾਂਭਣ ਲਈ ਸਟੋਰੇਜ, ਖਾਣਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਅਤੇ ਰੈਫਰੀਜ਼ਰੇਸ਼ਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਦਾ ਯੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ।
- ਰਹਿਣ ਵਾਲੇ ਕੁਆਟਰਾਂ ਨੂੰ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਤੋਂ ਬਿਲਕੁਲ ਵੱਖ ਰੱਖੋ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਇਆ, ਰੱਖਿਆ ਜਾਂ ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ



ਨਕਸ਼ਾ

B. ਫਰਸ਼, ਕੰਧਾਂ, ਛੱਤਾਂ, ਕੱਪੜੇ ਅਤੇ ਕਾਊਂਟਰ

- ਸਾਰੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਦੀ ਫਿਨਿਸ਼ਿੰਗ (ਉੱਪਰੀ ਦਿੱਖ) ਦੀ ਕਿਸਮ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।
- ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕਾਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਹਨ, ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਦੀ ਫਿਨਿਸ਼ਿੰਗ ਪੱਧਰੀ, ਕਰੜੀ, ਨਾ-ਸੋਖਣਯੋਗ ਅਤੇ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਹੋਵੇ:
 - ਖਾਣਾ ਪਕਾਇਆ, ਰੱਖਿਆ ਜਾਂ ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ;
 - ਭਾਂਡੇ ਮਾਂਜੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ; ਅਤੇ
 - ਸਿੱਕੇ ਜਾਂ ਗੁਸਲਖਾਨੇ ਦਾ ਸਮਾਨ ਲੱਗਾ ਹੋਵੇ।
- ਜਿੱਥੇ ਕੰਧਾਂ ਕਾਊਂਟਰਾਂ ਅਤੇ ਫਰਸ਼ ਨਾਲ ਮਿਲਦੀਆਂ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਢੱਕੋ।

C. ਰੌਸ਼ਨੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ

- ਸਾਰੀਆਂ ਲਾਈਟਾਂ ਦੀ ਤੀਬਰਤਾ ਅਤੇ ਕਿਸਮ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।
- ਜਿਹੜੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਇਆ, ਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਉੱਥੇ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ 50 ਫੁੱਟ-ਕੈਂਡਲਜ਼ ਤੀਬਰਤਾ ਵਾਲੀ ਰੌਸ਼ਨੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।
- ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ 30 ਫੁੱਟ-ਕੈਂਡਲਜ਼ ਤੀਬਰਤਾ ਵਾਲੀ ਰੌਸ਼ਨੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।

D. ਹਵਾਦਾਰੀ

- ਹਵਾਦਾਰੀ ਦੇ ਢੰਗ, ਸਥਾਨ ਅਤੇ ਕਿਸਮ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।
- ਮੁਸ਼ਕ, ਧੂੰਏਂ ਅਤੇ ਭਾਫ਼ ਜੰਮਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਹਵਾਦਾਰੀ ਦਾ ਚੋਖਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।
- ਹਵਾਦਾਰੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਬਿਲਡਿੰਗ ਕੋਡ ਮੁਤਾਬਕ ਕਰੋ।
- ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ, ਦੀ ਪੂਰਤੀ ਕਰੋ:
 - ਜਿਹੜੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਭਾਂਡੇ ਮਾਂਜੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਉੱਥੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਮਾਨ (ਐਰਿਏਪਮੈਂਟ) ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਹਰ ਘੰਟੇ ਵਿੱਚ ਅੱਠ ਵਾਰੀ ਹਵਾ ਦੀ ਸੰਪੂਰਣ ਬਦਲੀ ਹੋਵੇ; ਅਤੇ ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਹਰ ਘੰਟੇ ਵਿੱਚ ਚਾਰ ਵਾਰੀ ਹਵਾ ਦੀ ਸੰਪੂਰਣ ਬਦਲੀ ਹੋਵੇ;

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਸਟੋਵ, ਗਰਿੱਲ, ਫਰਾਇਰ, ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਜਾਂ ਪ੍ਰੀਮਾਂ, ਹਵਾੜ, ਬਦਬੂ ਜਾਂ ਭਾਫ਼ ਦੇ ਸਰੋਤਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਖਿੱਚ ਕੇ ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਵਾਲਾ (ਐਗਜ਼ੋਹਸਟ) ਸਿਸਟਮ (ਧਾਤ ਜਾਂ ਹੋਰ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਬਣਿਆ) ਲਗਾਓ (ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਕੱਢੀ ਹੋਈ ਹਵਾ ਨੂੰ ਤਾਜ਼ੀ ਹਵਾ ਨਾਲ ਬਦਲਣ ਵਾਲਾ ਸਿਸਟਮ ਵੀ ਲਗਾਓ);
- ਨੇੜਲੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਨੂੰ ਪਰੇਸ਼ਾਨੀ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਥਾਪਤੀ; ਅਤੇ
- ਨਾਲ ਲਗਦੀਆਂ ਛੱਤਾਂ ਦੀ ਉਚਾਈ ਦੇ ਪੱਧਰ ਤੋਂ ਉੱਚੇ ਰੋਸ਼ਨਦਾਨ।

E. ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ

- ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਥਿਤੀ, ਆਕਾਰ, ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਫੀਨਿਸ਼ (ਬਾਹਰੀ ਦਿਖ) ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।
- ਇਹੋ ਜਿਹੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਵਿਉਂਤ ਬਣਾਓ ਜਿਸ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।
- ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਨਿਰੀਖਣ ਵਿੱਚ ਸੌਖ ਲਈ ਵੱਡੇ ਸਾਜ਼ੋ ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਅਜਿਹੀ ਕਿਸਮ ਵਰਤਣ ਬਾਰੇ ਵਿਉਂਤੋ ਜਿਸ ਦੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਕੱਢਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।
- ਉਹ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਚੁਣੋ ਜਿਹੜਾ ਕਿ ਅਜਿਹੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਬਣਿਆ ਹੋਵੇ ਜੋ:
 - ਪੱਧਰੇ ਹੋਣ, ਕੁਝ ਸੋਖਦੇ ਅਤੇ ਖਾਰੂ ਨਾ ਹੋਣ;
 - ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ ਜਾਂ ਸਵੱਛ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਸਹਿ ਸਕਣ; ਅਤੇ
 - ਲੈਂਡ, ਕੈਡਮੀਅਮ ਜਾਂ ਐਂਟੀਮੋਨੀ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਣ।
- ਦੋ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਸਿੱਕ ਲਗਾਓ ਜੋ ਕਿ ਇੰਨਾ ਵੱਡਾ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਸ ਵਿੱਚ ਵੱਡੇ ਪਤੀਲੇ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਮਾਂਜ ਕੇ ਧੋਤੇ ਜਾ ਸਕਣ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਆਕਾਰ ਦੇ ਡਰੇਨਬੋਰਡ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵੀ ਕਰੋ।
- ਜੇ 50 ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੇ ਬੈਠਣ ਦੀ ਥਾਂ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਇੱਕ ਕਮਰਸ਼ੀਅਲ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਲਗਾਉਣ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ। ਇੱਕ ਕਮਰਸ਼ੀਅਲ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ:
 - ਇੱਕ ਟੈਂਕ, ਛੋਟੀ ਥਾਂ ਲਈ;
 - ਦੋ ਟੈਂਕ (ਮਾਂਜਣ ਅਤੇ ਧੋਣ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ); ਅਤੇ
 - ਤਿੰਨ ਟੈਂਕ (ਮਾਂਜਣ, ਧੋਣ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਟੈਂਕ, ਜਾਂ ਮਾਂਜਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਭਿਉਂਣ ਲਈ ਇੱਕ ਟੈਂਕ, ਫਿਰ ਮਾਂਜਣ ਲਈ ਇੱਕ ਟੈਂਕ ਅਤੇ ਫਿਰ ਧੋਣ ਲਈ ਇੱਕ ਟੈਂਕ।)
- ਜੇ ਭਾਂਡੇ ਹੱਥਾਂ ਨਾਲ ਧੋਤੇ ਜਾਣੇ ਹਨ ਤਾਂ ਤਿੰਨ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਾਲਾ ਸਿੱਕ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਡਰੇਨਬੋਰਡ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।

F. ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਈ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ

- ਲੋਕਾਂ ਅਤੇ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਗੁਜਲਖਾਨੇ ਦੀਆਂ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ, ਸਟਾਫ਼ ਵਾਸਤੇ ਕਪੜੇ ਬਦਲਣ ਲਈ ਕਮਰਿਆਂ ਅਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਵਾਧੂ ਸਿੱਕ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।
- ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਸਿੱਕ ਲਗਾਓ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉੱਥੇ ਠੰਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਚਲਦਾ ਹੋਵੇ, ਸਾਬਣ ਤਕਸੀਮ ਕਰਨ ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਅਤੇ ਹੱਥ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਗਰਮ-ਹਵਾ ਵਾਲੇ ਡਰਾਇਰ (ਜਾਂ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਤੌਲੀਏ) ਹੋਣ।
- ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣਾ ਸੌਖਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿੱਕ ਕਿਸੇ ਕਿਤੇ ਆਸ-ਪਾਸ ਹੀ ਲਗਾਓ।
- ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਇਆ, ਸੰਭਾਲਿਆ, ਤਿਆਰ ਜਾਂ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਉੱਥੇ ਆਪਣੇ ਆਪ ਬੰਦ ਹੋ ਜਾਣ ਵਾਲੇ, ਅਤੇ ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਰਹਿਣ ਵਾਲੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਲਗਾਓ ਜਿਹੜੇ ਕਿ ਸਿੱਧੇ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਨਾ ਖੁੱਲ੍ਹਣ।
- ਹਵਾ ਸਿੱਧੀ ਬਾਹਰ ਕੱਢੋ।
- ਹਰ ਦੋ ਟੌਇਲੈਟਾਂ ਜਾਂ ਪਿਸ਼ਾਬਦਾਨੀਆਂ ਨਾਲ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਇੱਕ ਸਿੱਕ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।
- ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੇਵਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਕਿੰਨੇ ਪਬਲਿਕ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਇਹ ਬੀ.ਸੀ. ਬਿਲਡਿੰਗ ਕੋਡ ਵੱਲੋਂ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਕਿੰਨੇ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਇਹ ਪਤਾ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਬਿਲਡਿੰਗ ਵਿਭਾਗ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ, ਸਥਾਨਕ ਬਿਲਡਿੰਗ ਅਥੋਰਿਟੀਆਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਦੱਸ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਪਬਲਿਕ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਅਪਾਹਜ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਪਹੁੰਚਣ ਯੋਗ ਹੋਣੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ ਜਾਂ ਨਹੀਂ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਜਿਹੜੇ ਇਲਾਕਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸਥਾਨਕ ਉਪ-ਨਿਯਮ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਉੱਥੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿੰਨੇ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਇਹ ਸੇਧ ਲੈਣ ਲਈ ਬੀ.ਸੀ. ਬਿਲਡਿੰਗ ਕੋਡ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਕਿੰਨੇ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਇਹ WorkSafeBC (ਵਰਕਸੇਫ਼ ਬੀ.ਸੀ.) ਵੱਲੋਂ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੇਵਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਕਿੰਨੇ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਇਹ ਪਤਾ ਕਰਨ ਲਈ WorkSafeBC ਦੀ Prevention Division (ਰੋਕਥਾਮ ਮੰਡਲ) ਨਾਲ (ਫ਼ੋਨ ਨੰਬਰ: (604) 276-3100) ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।
- ਪਬਲਿਕ ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਬਣਾਓ ਕਿ ਗਾਹਕ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘ ਕੇ ਨਾ ਜਾਣਾ।
- ਕਾਮਿਆਂ ਨੂੰ ਟੋਇਲੈੱਟ ਜਾਣ ਜਾਂ ਪਿਸ਼ਾਬ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦਾ ਨਿਰਦੇਸ਼ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਸੰਕੇਤ ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਗਾਓ ਕਿ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।

G. ਇਮਾਰਤ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਦੀਆਂ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ

- ਸਮਾਨ ਰੱਖਣ ਦੀ ਥਾਂ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਿੰਕ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਦਿਓ।
- ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਰੱਖਣ ਲਈ ਚੋਖੀ ਥਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।
- ਬਾਲਟੀਆਂ ਭਰਨ/ਖ਼ਾਲੀ ਕਰਨ, ਪੈਚੇ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ, ਆਦਿ ਲਈ ਇੱਕ ਯੂਟੀਲਿਟੀ ਸਿੰਕ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।

ਮੈਨਯੂ (ਭੋਜਨ ਸੂਚੀ)

- ਮੈਨਯੂ (ਭੋਜਨ ਸੂਚੀ) ਦੀ ਇੱਕ ਕਾਪੀ ਨੱਥੀ ਕਰੋ। ਇਸ ਨਾਲ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਨਾਲ ਇਹ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲੇਗੀ ਕਿ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸੁਥਰੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਵਾਸਤੇ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਨਕਸ਼ਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।
- ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਵਿਉਂਤਬੰਦੀ ਕਰਨ ਲਈ ਮੈਨਯੂ ਇੱਕ ਮੁੱਢਲੇ ਕਦਮ ਵਜੋਂ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਸਹਾਈ ਹੋਵੇਗਾ। ਇਹ ਪਰਕਿਰਿਆ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਅਜਿਹੇ ਅਹਿਮ ਨਿਯੰਤਰਣ ਪੜਾਵਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਲਈ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਰਾਹੀਂ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇਗਾ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਂਭਿਆ, ਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਉਸ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਦਾ ਪਰਮਿਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਰੱਖਣਾ

ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਦੇ ਪਰਮਿਟ ਲਈ ਅਰਜ਼ੀ ਦੇਣੀ

- ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਹੀ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਰਾਬ ਨਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਪਰਮਿਟ ਲਈ ਆਪਣੀ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਏਜੰਸੀ ਵਿਖੇ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਕੋਲ ਅਰਜ਼ੀ ਦਿਓ। ਜੇ ਇੱਕੋ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਈ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਚਲਦਾ ਹੈ (ਚੇਨ ਆਪਰੇਸ਼ਨ) ਤਾਂ ਹਰ ਥਾਂ ਲਈ ਵੱਖਰਾ ਪਰਮਿਟ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- ਪਰਮਿਟ ਹਾਸਲ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਾਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।
- ਪਰਮਿਟ ਸਬੰਧੀ ਹੇਠਲੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਸਾਵਧਾਨ ਰਹੋ:
 - ਸੰਚਾਲਕ ਵੱਲੋਂ ਹੈਲਥ ਐਕਟ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
 - ਇੱਕ ਮਾਲਕ ਤੋਂ ਦੂਜੇ ਦੇ ਨਾਂ 'ਤੇ ਤਬਦੀਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ।
 - ਜੇ ਸੰਚਾਲਕ ਹੈਲਥ ਐਕਟ ਜਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਨਾਕਾਮ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸ ਦਾ ਪਰਮਿਟ ਰੱਦ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਪਰਮਿਟ ਅਨਿਖੜਵੀਂ ਜਗ੍ਹਾ 'ਤੇ ਲਗਾਓ।
- ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਾਜਬ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿਓ।
- ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨੂੰ ਹੇਠਲੇ ਕਾਰਜ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿਓ:
 - ਖਾਣ ਜਾਂ ਪੀਣ ਵਾਲੀ ਕਿਸੇ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ਲੈਣੇ;
 - ਕੀਟਾਣੂਆਂ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨ ਲਈ ਥਾਲੀਆਂ, ਗਲਾਸਾਂ, ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ, ਛੁਰੀਆਂ ਜਾਂ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੂਚੀ ਫ਼ੇਰਨੀ;
 - ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਦੇ ਸੈਂਪਲ ਲੈਣੇ;
 - ਜ਼ਿਆਦਾ ਛਾਣ-ਬੀਣ ਲਈ ਕਿਸੇ ਖਾਣ ਜਾਂ ਪੀਣ ਵਾਲੀ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਜ਼ਬਤ ਕਰਨਾ; ਅਤੇ
 - ਲਾਜ਼ਮੀ ਸਮਝੀ ਜਾਂਦੀ ਕੋਈ ਵੀ ਜਾਂਚ ਅਤੇ ਤਹਕੀਕਾਤ ਕਰਨੀ।
- ਜੇ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦਾ ਹੁਕਮ ਦੇਵੇ ਤਾਂ ਤੁਰੰਤ ਅਜਿਹਾ ਕਰੋ। ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਦੁਬਾਰਾ ਖੋਲ੍ਹਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਾ ਮਿਲੇ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਬੰਦ ਰੱਖੋ।
- ਇਸ ਗੱਲ ਬਾਰੇ ਸਾਵਧਾਨ ਰਹੋ ਕਿ ਜੇ ਸੰਚਾਲਕ ਹੇਠਲੇ ਕਾਰਜਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਕਰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਉਹ ਹੁਕਮ ਦੀ ਉਲੰਘਣਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕਸੂਰਵਾਰ ਹੈ:
 - ਕਾਰੋਬਾਰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦੇ ਹੁਕਮ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਵੀ ਜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਜਾਰੀ ਰੱਖਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਖੋਲ੍ਹਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਮਿਲਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਮੁੜ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਲੈਂਦਾ ਹੈ।
 - ਜਿਸ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਮੈਡੀਕਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਾਂਭ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਲਈ ਮਨ੍ਹਾਂ ਕੀਤਾ ਹੋਵੇ ਉਸ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਾਂਭ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ; ਅਤੇ
 - ਜੇ ਸੰਚਾਲਕ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਨਿਯਮ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਨਾਕਾਮ ਰਹੇ।



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣੀ

ਭੋਜਨ ਲਈ ਚੰਗਾ ਸਮਾਨ ਖਰੀਦਣਾ

- ਕੋਈ ਵੀ ਅਜਿਹਾ ਖਾਣਾ ਨਾ ਖਰੀਦੋ ਜਿਹੜਾ ਕਿਸੇ ਵੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਅਸੁੱਧ, ਦੂਸ਼ਿਤ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਕਿਸੇ ਪੱਖੋਂ ਠੀਕ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- ਲੰਮੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਸਾਂਭ ਕੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਘਰ ਵਿੱਚ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕਬੂਲ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਸਿਰਫ਼ ਉਨ੍ਹਾਂ ਰਸਦ-ਦਾਤਾਵਾਂ ਨਾਲ ਵਪਾਰ ਕਰੋ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਸਰਕਾਰ ਵੱਲੋਂ ਨਿਰੀਖਣ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਵਧੀਆ ਕੁਆਲਟੀ ਦੇ ਖਾਣੇ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਪ੍ਰਸਿੱਧੀ ਹੋਵੇ।
- ਮੀਟ ਕੇਵਲ ਨਿਰੀਖਣ ਕੀਤੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਤੋਂ ਹੀ ਖਰੀਦੋ।
- ਸੈੱਲਫਿਸ ਕੇਵਲ ਨਿਰੀਖਣ ਕੀਤੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਤੋਂ ਹੀ ਖਰੀਦੋ।
- ਸਿਰਫ਼ ਉਹੀ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ ਖਰੀਦੋ ਜਿਹੜੇ *ਮਿਲਕ ਇੰਡਸਟਰੀ ਐਕਟ* ਵੱਲੋਂ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਅਧੀਨ ਮਨਜ਼ੂਰ ਪੈਮਾਨਿਆਂ 'ਤੇ ਖਰੇ ਉੱਤਰਦੇ ਹਨ।
- ਬਰਫ਼ ਕੇਵਲ ਉਸ ਥਾਂ ਤੋਂ ਖਰੀਦੋ ਜਿਸ ਨੂੰ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਮਿਲੀ ਹੋਵੇ।
- ਸਿਰਫ਼ ਉਨ੍ਹਾਂ ਹੀ ਖਾਣਾ ਖਰੀਦੋ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।
- ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਬੀ.ਸੀ. ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਿਸੇ ਸੰਸਥਾ ਦੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦਾ ਪਰਮਿਟ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਪਿਆ, ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣ ਵਾਲਾ, ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਜਾਂ ਵੇਚਣ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਖਾਣਾ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਟ੍ਰਾਂਸ ਫੈਟ ਬੰਦਸ਼ਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਹੋਵੇ:
 - ਤੇਲ ਅਤੇ ਨਰਮ ਫੈਲਾਏ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਮਾਰਜਰਿਨ ਦੇ ਕੁੱਲ ਫੈਟ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸ ਫੈਟ 2% ਜਾਂ ਘੱਟ ਹੋਣ; ਅਤੇ
 - ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਕੁੱਲ ਫੈਟ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸ ਫੈਟ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਦਾ 5% ਜਾਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ।
- ਕਾਨੂੰਨ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਦੇ ਸਬੂਤ ਵਜੋਂ ਖਾਣਿਆਂ ਸਬੰਧੀ ਦਸਤਾਵੇਜ਼, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਖੁਰਾਕੀ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਵਿਸਥਾਰ ਸਹਿਤ ਵੇਰਵਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਲਈ ਆਪਣੇ ਸਪਲਾਇਰ (ਰਸਦਦਾਤਾ) ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ ਜਾਂ www.restricttransfat.ca (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ) 'ਤੇ ਜਾਓ।



ਨਵੀਂ ਰਸਦ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰਨਾ

- ਕੀੜੇ ਜਾਂ ਚੂਹੇ ਹੋਣ ਦੇ ਸੰਕੇਤਾਂ ਲਈ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।
- ਜਿਹੜੇ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚੋਂ ਗੰਦੀ ਜਾਂ ਅਜੀਬ ਬਦਬੂ ਆਵੇ ਉਸ ਨੂੰ ਅਸਵੀਕਾਰ ਕਰੋ।
- ਚਿਪਚਿਪੇ ਮੀਟ ਜਾਂ ਪੋਲਟਰੀ ਨੂੰ ਅਸਵੀਕਾਰ ਕਰੋ।
- ਜਿਹੜੀ ਪੋਲਟਰੀ ਦੇ ਖੰਭਾਂ ਦੇ ਕਿਨਾਰੇ ਗੂੜੇ ਹੋਏ ਹੋਣ ਉਸ ਨੂੰ ਅਸਵੀਕਾਰ ਕਰੋ।
- ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣ ਸਕਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਬਾਰੇ ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੋਈ ਸ਼ੱਕ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸ ਖਾਣੇ ਦੇ ਉਤਪਾਦਕ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।
- ਐਕਸਪਾਇਰੀ (ਵਰਤਣ ਲਈ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼) ਅਤੇ “ਬੈਸਟ ਬੀਫੋਰ” (ਤਾਰੀਖ਼ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਰਤੋਂ) ਤਾਰੀਖ਼ ਦੇਖੋ।
- ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਲੇਬਲ ਖਰਾਬ, ਢਿੱਲੇ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰੇ ਚਿਪਕਾਏ ਗਏ ਹੋਣ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲੈਣ ਤੋਂ ਇਨਕਾਰ ਕਰੋ।
- ਚਿੱਬੇ, ਜੰਗਾਲ ਲੱਗੇ, ਉੱਭਰੇ ਹੋਏ ਜਾਂ ਲੀਕ ਕਰਦੇ ਕੈਨ ਨਾ ਲਓ।



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਟੁੱਟੇ-ਭੱਜੇ ਡੱਬਿਆਂ ਜਾਂ ਫਟੇ ਕਾਗਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਬੰਦ ਖਾਣੇ ਨਾ ਲਓ।
- ਵਰਤੇ ਹੋਏ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਖਾਣਾ ਲੈਣ ਤੋਂ ਇਨਕਾਰ ਕਰੋ।
- “ਖਾਸ ਕੀਮਤਾਂ” ਵਾਲੇ ਸਮਾਨ ਤੋਂ ਸਾਵਧਾਨ ਰਹੋ। ਉਹ ਪੁਰਾਣਾ ਜਾਂ ਅੱਗ ਕਾਰਨ ਨੁਕਸਾਨਿਆ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਜਿਹੜਾ ਫਰੋਜ਼ਨ ਖਾਣਾ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰੱਖਿਆ ਹੋਵੇ ਉਸ ਨੂੰ ਨਾ ਲਓ।
- ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲਾ ਜਿਹੜਾ ਖਾਣਾ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਸ ਨੂੰ ਨਾ ਲਓ।

ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਢੋਈ ਰਸਦ ਕਬੂਲ ਕਰਨੀ

- ਸਿਰਫ ਉਹੀ ਰਸਦ ਕਬੂਲ ਕਰੋ ਜਿਸ ਨੂੰ ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਇਆ ਗਿਆ ਹੋਵੇ।
- ਜਿਹੜੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣ ਜਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਰਾਹੀਂ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਪਾਲਤੂ ਜਾਨਵਰ ਢੋਏ ਜਾਂਦੇ ਹੋਣ ਉਨ੍ਹਾਂ ਗੱਡੀਆਂ ਵਿੱਚ ਆਇਆ ਸਮਾਨ ਕਬੂਲ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਢੋਆ-ਢੁਆਈ ਦੌਰਾਨ ਜਿਹੜੀਆਂ ਤਾਜ਼ੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਮੱਛੀਆਂ ਜਾਂ ਮੀਟ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਨਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੋਵੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਬੂਲ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਇਹ ਦੇਖੋ ਕਿ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਅਜਿਹੀ ਗੱਡੀ ਵਿੱਚ ਢੋਇਆ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਜਿਹੜੀ ਖਾਣੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ 4°C (40°F) ਤੋਂ ਥੱਲੇ ਅਤੇ ਫਰੋਜ਼ਨ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ -18°C (0°F) ਤੋਂ ਥੱਲੇ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਦੇ ਸਮਰੱਥ ਹੋਵੇ।
- ਇਹ ਦੇਖੋ ਕਿ ਕੱਚਾ ਖਾਣਾ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖਿਆ ਹੋਵੇ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਡਰਾਈਵਰ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨ।



ਹੜ੍ਹ ਜਾਂ ਅੱਗ ਨਾਲ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਰਸਦ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ

- ਸੁੱਕੇ ਮੇਵਿਆਂ, ਸੀਰਿਅਲ, ਸ਼ੌਰਟਨਿੰਗ, ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥਾਂ, ਮਸਾਲਿਆਂ, ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਮੀਟ (ਤਾਜ਼ਾ ਜਾਂ ਮਸਾਲੇ ਲੱਗਿਆ) ਸਮੇਤ ਉਹ ਸਾਰਾ ਖਾਣਾ ਜਿਹੜਾ ਹੜ੍ਹ ਦੇ ਪਾਣੀ ਜਾਂ ਧੂੰਏਂ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਹੇਠ ਆਇਆ ਹੋਵੇ, ਉਸ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿਓ।
- ਜੇ ਕੈਨ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੀਲ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਉਸ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਰਿਸਣ ਦੇ ਸੰਕੇਤ ਹਨ ਜਾਂ ਕੈਨ ਉਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ ਤਾਂ ਕੈਨ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿਓ।
- ਬਾਕੀ ਕੈਨਾਂ ਦੇ ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਸਵੱਛ ਕਰਨ ਲਈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਧੋ ਕੇ ਉਬਲਦੇ ਹੋਏ ਜਾਂ ਬਲੀਚ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਵਿੱਚ ਪੰਜ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਡੁਬਾਓ (ਬਲੀਚ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ 1 ਗੈਲਨ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਘਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਬਲੀਚ ਦਾ ਇੱਕ ਵੱਡਾ ਚਮਚਾ (15 ਮਿ.ਲੀ.) ਪਾਓ ਜਾਂ 1 ਲੀਟਰ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ 1 ਛੋਟਾ ਚਮਚਾ (5 ਮਿਲੀ ਲੀਟਰ) ਬਲੀਚ ਪਾਓ)। ਬਲੀਚ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਕੈਨ ਨੂੰ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਸੁਕਾਓ।
- ਬੋਤਲਾਂ ਵਿੱਚ ਬੰਦ ਖਾਣ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿਓ।
- ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਈਆਂ ਪੱਤੇ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦਿਓ। (ਜੜ੍ਹਦਾਰ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋ ਕੇ ਪਕਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।)
- ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਜਾਂ ਫ਼ਿਕਰ ਹਨ ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ

ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਥਾਵਾਂ

- ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ।
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸ਼ੈਲਫਾਂ, ਮੇਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਰੈਕਾਂ ਉੱਪਰ ਰੱਖੋ - ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਹੀਂ।
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖੰਘ, ਛਿੱਕਾਂ, ਧੂੜ, ਰਿਸਣ, ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਚੂਹਿਆਂ ਤੋਂ ਬਚਾਓ।
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ:
 - ਕੱਚਾ ਖਾਣਾ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਅਲੱਗ ਰੱਖੋ;
 - ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਡੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਅਲੱਗ ਰੱਖੋ; ਅਤੇ
 - ਨਵੇਂ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਹੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖੋ।
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਅਤੇ ਕੀੜੇਮਾਰ/ਚੂਹੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ।
- ਖਾਣਾ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਸਿਗਰੇਟ ਪੀਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਾ ਦਿਓ।

ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਡੱਬੇ

- ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ।
- ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਕਾਰਬੋਨੇਟਿਡ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਜੂਸ ਜਾਂ ਹੋਰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਖਟਿਆਈ ਹੋਵੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਤਾਂਬੇ, ਟੀਨ, ਪਿੱਤਲ ਜਾਂ ਕੈਡਮੀਅਮ ਨਾਲ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਜਿਸਤ ਦੀ ਕਲੀ (ਜ਼ਿੰਕ ਦਾ ਪਾਣੀ ਚੜ੍ਹੇ) ਕੀਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਲੈੱਡ ਦੇ ਰੋਗਨ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਸਲੇਟੀ ਝਾਲ (ਕੈਡਮੀਅਮ ਜਾਂ ਐਂਟੀਮੋਨੀ) ਵਾਲੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਨਾ ਰੱਖੋ।

ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਦਾ ਸਮਾਂ

- ਪੁਰਾਣੇ ਸਟਾਕ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਵਰਤੋ। “ਪਹਿਲਾਂ ਅੰਦਰ - ਪਹਿਲਾਂ ਬਾਹਰ” ਵਾਲਾ ਸਿਧਾਂਤ ਯਾਦ ਰੱਖੋ।
- ਐਕਸਪਾਇਰੀ ਡੇਟ (ਮਿਆਦ ਪੁੱਗਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ) ਲਈ ਲੇਬਲ ਦੇਖੋ।
- ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਥੋੜੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਹੀ ਰੱਖੋ।
- ਜਦੋਂ ਵੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਸੇ ਖਾਣੇ ਬਾਰੇ ਸ਼ੱਕ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ।

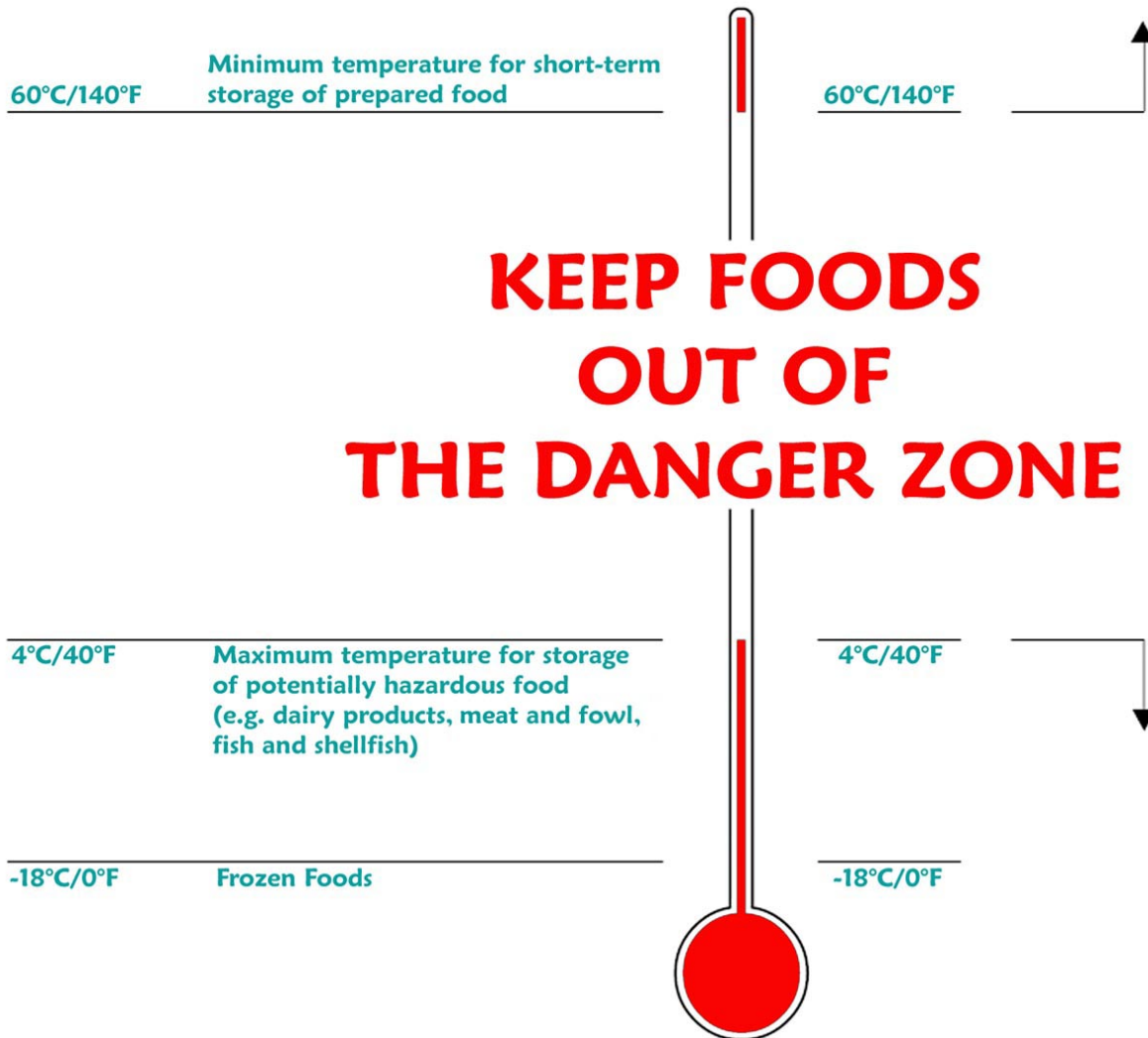


ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ

- ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਰੱਖੋ।
- ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ 4°C (40°F) ਤੋਂ ਘੱਟ ਜਾਂ 60°C (140°F) ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।
- ਫਰੀਜ਼ ਕੀਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ -18°C (0°F) ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।
- ਤਾਪਮਾਨ ਦੇਖਣ ਲਈ ਭਰੋਸੇਯੋਗ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਵਰਤੋ - ਕਦੇ ਵੀ ਤੁੱਕਾ ਨਾ ਲਗਾਓ।

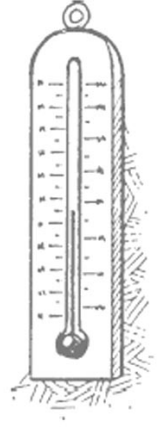


ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਖਤਰੇ ਦੇ ਦਾਇਰੇ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੋ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਫਰਿੱਜ ਅਤੇ ਫਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰ ਕੇ ਰੱਖਣਾ

- ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਜਾਂ ਫਰੀਜ਼ਰ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਗਰਮ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ - ਇਹ ਅਕਸਰ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੇ ਨਜ਼ਦੀਕ ਵਾਲਾ ਹਿੱਸਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- ਦਰਵਾਜ਼ਾ ਬਾਰ-ਬਾਰ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਗੁਰੇਜ਼ ਕਰੋ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਦਰਵਾਜ਼ਾ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬੰਦ ਹੁੰਦਾ ਹੋਵੇ।
- ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਡੀਫਰੋਸਟ (ਬਰਫ ਖੋਰਨੀ) ਕਰੋ। (ਬਰਫ ਨਾਲ ਤਾਪਮਾਨ ਵਧ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।)
- ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਨੂੰ ਹਵਾ ਦੇ ਵਗਣ ਵਿੱਚ ਵਿਘਨ ਪਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਿਵੇਂ ਡੋਇਲ, ਗੱਤੇ ਜਾਂ ਕਾਗਜ਼ ਨਾਲ ਨਾ ਢਕੋ।
- ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰੱਖੋ ਕਿ ਹਵਾ ਉਸ ਦੇ ਆਸ-ਪਾਸ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਘੁੰਮ ਸਕੇ।
- ਕੱਚੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਵਰਤਾਏ-ਜਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਖਾਣੇ ਦੇ ਥੱਲੇ ਰੱਖੋ।
- ਮੀਟ ਦੇ ਵੱਡੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਹੁੱਕਾਂ ਉੱਪਰ ਟੰਗੋ।
- ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫਰੀਜ਼ਰ ਅਤੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਤੁੰਨ-ਤੁੰਨ ਕੇ ਨਾ ਭਰੋ।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਵਾਕ-ਇੰਨ ਕੂਲਰ ਦੇ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਖਾਣੇ ਦੀ ਥਾਂ ਬਦਲੀ ਕਰਦੇ ਰਹੋ। “ਪਹਿਲਾ ਅੰਦਰ - ਪਹਿਲਾਂ ਬਾਹਰ” ਵਾਲਾ ਸਿਧਾਂਤ ਵਰਤੋ।
- ਛੇਤੀ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਘੱਟ ਡੂੰਘੀਆਂ ਕੜਾਹੀਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ ਤਾਂ ਕਿ ਉਹ ਛੇਤੀ ਠੰਡੇ ਹੋ ਸਕਣ।
- ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਦੇ ਉੱਪਰ ਚਿਣ ਕੇ ਨਾ ਰੱਖੋ। ਉੱਪਰ ਰੱਖੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦਾ ਹੇਠਲਾ ਹਿੱਸਾ ਥੱਲੇ ਪਏ ਡੱਬੇ ਦੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਇੱਕ ਵਾਰ ਬਾਹਰ ਕੱਢ ਕੇ ਪਿਘਲਾਏ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਫਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰੱਖੋ।



ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ

- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਢਕ ਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਹੱਥ ਲੱਗਣ ਤੋਂ ਬਚਾ ਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਭੋਜਨ ਉੱਪਰ ਸਨੀਜ਼-ਗਾਰਡ (ਭੋਜਨ ਢਕਣ ਵਾਲੀ ਝਾਲਰ) ਜਿਹੀਆਂ ਢਕਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਖੰਘ ਅਤੇ ਛਿੱਕਾਂ ਤੋਂ ਬਚਾਓ।
- ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕ੍ਰੀਮ ਪਾਈ, ਸਲਾਦ, ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਮੀਟ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਿਡ ਕੇਸ (ਠੰਡਾ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਖੇਖੇ) ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ਗਰਮ ਖਾਣੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 60°C (140°F) ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਰੱਖੋ। ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਲਈ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਭਾਰੀ ਗੀਟ ਲੈਂਪ (ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਬਲਬ) ਹੇਠ ਰੱਖੋ।
- ਗਰਮ ਖਾਣੇ ਦੀ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਵਾਲੀ ਜਗ੍ਹਾ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਠੰਡੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਰੱਖੋ।
- ਗਰਮ ਖਾਣੇ ਦੀ ਢੇਰੀ ਉਸ ਡੱਬੇ ਤੋਂ ਉੱਚੀ ਨਾ ਬਣਾਓ ਜਿਸ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਗਰਮ ਖਾਣਾ ਰੱਖਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ।
- ਕਿਸੇ ਵੀ ਖਾਣੇ ਦੀ ਲੰਮੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਕੇ ਨਾ ਰੱਖੋ।



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਸੁੱਕਾ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਕੈਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣੇ

- ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਚੂਹਿਆਂ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਸੁੱਕੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਢੱਕੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਧਾਤ ਜਾਂ ਹੋਰ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ਖੁਸ਼ਕ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।
- ਤਪਸ਼ ਤੋਂ ਪਰ੍ਹੇ ਰੱਖੋ।
- ਸੂਰਜ ਦੀ ਸਿੱਧੀ ਰੋਸ਼ਨੀ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ।

ਪਰਚੂਨ ਲਈ ਵੱਡੀ ਮਿਕਦਾਰ 'ਚ ਖਾਣਾ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ

- ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ 'ਚ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ 'ਤੇ ਹੇਠ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਿਖੋ:
 - ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਨਾਂ
 - ਤੱਤ, ਰੱਖਿਅਕ ਮਸਾਲੇ, ਯੋਜਕ ਵਸਤਾਂ
 - ਸਪਲਾਇਰ (ਰਸਦ-ਦਾਤਾ) ਦਾ ਨਾਂ ਅਤੇ ਪਤਾ
 - ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਵਰਤੋਂ ਜਾਣ ਦੀ ਮਿਆਦ ਅਤੇ ਉਸ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਤਾਪਮਾਨ
- ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ 'ਚ ਰੱਖੇ ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪਏ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਜਾਂ ਚਖਣ, ਜਾਂ ਖਾਣੇ ਉੱਪਰ ਛਿੱਕ ਮਾਰਨ ਜਾਂ ਖੰਘਣ ਨਾ ਦਿਓ।
- ਜਿਹੜੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਹੱਥ ਗੰਦੇ, ਕਪੜੇ ਮੈਲੇ ਹੋਣ, ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕੋਈ ਜ਼ਖਮ ਜਾਂ ਪੱਟੀਆਂ ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਹੋਣ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪਏ ਖਾਣਿਆਂ 'ਚੋਂ ਆਪਣੇ ਆਪ ਸਮਾਨ ਲੈਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਾ ਦਿਓ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣਾ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਪਾਉਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਾ ਦਿਓ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਾ ਦਿਓ ਕਿ ਉਹ ਕੋਈ ਵੀ ਵੱਧ ਹਾਨੀ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਆਪਣੇ ਆਪ ਲਈ ਪਰੋਸਣ (ਇਸ ਵਿੱਚ ਪੀਨੱਟ ਬਟਰ, ਚੀਜ਼, ਸ਼ਹਿਦ, ਦੁੱਧ ਦਾ ਪਾਊਡਰ, ਪਾਈ ਫਿਲਿੰਗਜ਼, ਜੈਮ, ਦੁੱਧ, ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਮੀਟ, ਡੈਲੀ ਦੇ ਪਦਾਰਥ, ਪੋਲਟਰੀ, ਕੋਕ ਅਤੇ ਪਾਈਜ਼ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ)।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਪਕਾਉਣਾ, ਵਰਤਾਉਣਾ ਅਤੇ ਵੰਡਣਾ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਾਂਭਣ ਵਾਲੇ ਕਾਮਿਆਂ ਦੀ ਨਿਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ

- ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਸੁਥਰਾ ਰੱਖੋ।
- ਸਾਫ਼ ਕਪੜੇ ਅਤੇ ਜੁੱਤੀਆਂ ਪਹਿਨੋ।
- ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਨਹੁੰ ਛੋਟੇ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ। ਨੇਲ ਫ਼ਾਈਲ (ਨਹੁੰ ਘਸਾਉਣ ਲਈ) ਅਤੇ ਨਹੁੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬੁਰਸ਼ ਦੀ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਚੰਗੀਨ ਨਹੁੰ ਪਾਲਸ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਹੱਥਾਂ 'ਤੇ ਗਹਿਣੇ ਨਾ ਪਾਓ।
- ਛੋਟੇ ਕੇਸ ਰੱਖੋ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਾਲਰ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਟੋਪੀ ਜਾਂ ਜਾਲੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਮੌਕਿਆਂ ਤੇ ਜ਼ਰੂਰ ਧੋਵੋ:
 - ਭੋਜਨ, ਸਾਫ਼ ਪਤੀਲਿਆਂ, ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ;
 - ਜੂਠੇ ਪਤੀਲੇ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਜਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ;
 - ਕਿਸੇ ਵੀ ਅਜਿਹੀ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਿਸ ਨੂੰ ਮੂੰਹ ਦੇ ਨੇੜੇ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ, ਜਿਵੇਂ ਸਿਗਰੇਟ, ਲਿਪ ਸਟਿੱਕ ਅਤੇ ਟੁੱਥਪਿੱਕ (ਦੰਦ ਕਰੋਲਣ ਵਾਲੀ ਤੀਲੀ);
 - ਕੱਚੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ;
 - ਮੇਜ਼ ਜਾਂ ਕਾਊਂਟਰ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਜਾਂ ਪੂੰਝਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ;
 - ਟੌਇਲੈੱਟ ਜਾਂ ਪਿਸ਼ਾਬਦਾਨੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ।
- ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਗੁੱਟ ਤੋਂ ਅਗਾਂਹ ਤੱਕ ਧੋਵੋ। ਵਗਦੇ ਪਾਣੀ ਹੇਠ ਧੋ ਕੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਪਾਣੀ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਪੇਪਰ ਟਾਵਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। (ਇਹ ਤੁਹਾਡੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਤ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਂਦਾ ਹੈ।)
- ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਪੇਪਰ ਟਾਵਲਾਂ ਨਾਲ ਜਾਂ ਗਰਮ ਹਵਾ ਮਾਰਨ ਵਾਲੇ ਹੈਂਡ ਡਰਾਇਰ ਹੇਠ ਸੁਕਾਓ। ਕਦੇ ਵੀ ਸਾਂਝਾ ਟੌਲੀਆ ਜਾਂ ਏਪਰਨ (ਪੇਟਬੰਦ) ਨਾ ਵਰਤੋ।
- ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਮੂੰਹ, ਨੱਕ, ਕੰਨਾਂ, ਕੇਸਾਂ, ਦਾੜ੍ਹੀ ਜਾਂ ਮੁੱਛਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ।
- ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ, ਪਕਾਇਆ, ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਂ ਵੰਡਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੋਵੇ ਉਦੋਂ ਸਿਗਰੇਟ ਨਾ ਪੀਓ।
- ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਛਿੱਲਣ ਜਿਹੇ ਖਿਲਾਰਾ ਪੈਣ ਵਾਲੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਖ਼ਾਸ ਏਪਰਨ ਪਹਿਨੋ।
- ਭੋਜਨ, ਪਤੀਲਿਆਂ, ਭਾਂਡਿਆਂ ਜਾਂ ਕੋਈ ਵੀ ਅਜਿਹੀ ਸਤਹ ਜਿਹੜੀ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀ ਹੈ ਉਸ ਉੱਪਰ ਖੰਘਣ ਜਾਂ ਛਿੱਕਣ ਤੋਂ ਗੁਰੇਜ਼ ਕਰੋ।
- ਖੰਘ ਅਤੇ ਛਿੱਕਾਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸੁੱਟਣਯੋਗ ਟਿਸ਼ੂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ; ਫਿਰ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋ ਲਵੋ।
- ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰੋ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ ਤੇ ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਪੇਚਸ਼ ਜਾਂ ਉਲਟੀਆਂ ਦੇ ਲੱਛਣਾਂ ਦੇ ਸ਼ਿਕਾਰ ਹੋਵੋ। (ਜੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਕਾਮੇ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਰਾਹੀਂ ਫ਼ੈਲ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਕੋਈ ਬਿਮਾਰੀ ਹੈ ਤਾਂ ਮਾਲਕ ਲਈ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਮੈਡੀਕਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਇਤਲਾਹ ਦੇਵੇ।)

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ

- ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਸਲਫਾਈਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਸਵਾਦ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲੇ ਵਾਧੂ ਪਦਾਰਥਾਂ ਅਤੇ ਰੱਖਿਅਕ ਮਸਾਲਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਕਰੋ।
- ਜਿਹੜੇ ਅੰਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਤਰੇੜਾਂ ਜਾਂ ਛੇਕ ਹੋਏ ਹੋਣ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਵਰਤੋ।
- ਕੱਚਾ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਕਟਿੰਗ ਬੋਰਡਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਭਾਂਡੇ ਅਤੇ ਕਟਿੰਗ ਬੋਰਡ ਵਰਤੋ ਜਿਹੜੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- ਸਾਰੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਵੋ।
- ਖਾਣਾ ਚਖਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਚਮਚੇ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਨਾ ਪਾਓ।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਵਾਰੀ ਹੱਥ ਲਗਾਓ। ਜਦੋਂ ਵੀ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ ਚਿਮਟੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਜਾਂ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਢਕਣ ਲਈ ਕੱਚੀ ਰਬੜ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਓ।
- ਸਲਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਨੂੰ ਭਰਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਬੇਲਚੇ, ਪਲਟੇ, ਸਪ੍ਰੈਡਰਜ਼ ਅਤੇ ਚਮਚਿਆਂ ਨੂੰ ਇਸਤੇਮਾਲ ਦੌਰਾਨ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਊਂਟਰਾਂ ਤੋਂ ਪਰ੍ਹੇ ਰੱਖੋ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਵਾਲੇ ਉਸੇ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਪਾਓ ਜਿਸ ਵਿੱਚੋਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕੱਢਿਆ ਸੀ।
- ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਬਣਾਏ ਹੋਏ ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਲਪੇਟ ਕੇ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਉੱਪਰ ਤਾਰੀਖ਼ ਲਿਖ ਕੇ ਫ਼ਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ਆਈਸ-ਕ੍ਰੀਮ, ਜੌਂ ਦੇ ਰਸ ਜਾਂ ਮਿਲਕਸ਼ੇਕ ਦੇ ਪੁਰਾਣੇ ਅਤੇ ਨਵੇਂ ਮਿਸ਼ਰਣ ਇੱਕਠੇ ਨਾ ਕਰੋ। ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਸਿਰਫ਼ ਉਨੀਂ ਮਿਕਦਾਰ ਹੀ ਤਿਆਰ ਕਰੋ ਜਿੰਨੀ ਇੱਕ ਦਿਨ ਲਈ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।



ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣਾ

- ਜਦੋਂ ਵੀ ਮੁਮਕਿਨ ਹੋਵੇ ਫ਼ਰੀਜ਼ ਕੀਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਬਿਨਾਂ ਪਿਘਲਾਏ ਪਕਾਓ।
- ਫ਼ਰੀਜ਼ ਕੀਤੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਸਗੋਂ ਫ਼ਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਮਾਈਕਰੋਵੇਵ ਵਿੱਚ ਪਿਘਲਾਓ; ਜਾਂ
- ਫ਼ਰੀਜ਼ ਕੀਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਵਿੱਚ ਲਪੇਟ ਕੇ ਵਗਦੇ ਠੰਢੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋ ਕੇ ਪਿਘਲਾਓ।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ 74°C (165°F) ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਕਾਓ।
- ਖਾਣੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇਖਣ ਲਈ ਖ਼ਾਸ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤਾ ਧਾਤ ਦਾ ਡੰਡੀਦਾਰ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਵਰਤੋ।
- ਕਿਸੇ ਵੱਡੀ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਵੇਖਣ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਲਗਾ ਕੇ ਦੇਖੋ।
- ਮੀਟ ਦੇ ਵੱਡੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਅੱਧੇ ਪਚੱਧੇ ਪਕਾ ਕੇ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਨਾ ਛੱਡੋ।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਇਸ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਗਰਮ ਕਰੋ ਕਿ ਉਸ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਖ਼ਤਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ (4°C-60°C) ਤੋਂ ਛੇਤੀ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਚਲਾ ਜਾਵੇ। ਇਹ ਹਦਾਇਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣੇ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 74°C (165°F) ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਤੱਕ ਉਸ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰੋ।
- ਸਟਿਊ, ਸ਼ੋਰਬਾ ਅਤੇ ਸੂਪ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਕੁਝ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਹਿਲਾਉਂਦੇ ਹੋਏ ਉਬਾਲੋ।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਬਰੋਲਿਏਰ ਹੇਠ ਗਰਮ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਗਰਮ ਖਾਣੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 60°C (140°F) ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਰੱਖੋ।
- ਠੰਡੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 4°C (40°F) ਤੋਂ ਥੱਲੇ ਰੱਖੋ।
- ਖਾਣਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਵਾਰਮਿੰਗ ਅਵਨ, ਸਟੀਮ ਟੇਬਲ ਜਾਂ ਬੇਨ ਮੈਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ। ਸਿਰਫ਼ ਉਹੀ ਖਾਣਾ ਵਾਰਮਿੰਗ ਅਵਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ ਜਿਹੜਾ



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਗਰਮ ਹੋਵੇ।

- ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫਟਾਫਟ ਠੰਡਾ ਕਰੋ:



- ਉਸ ਨੂੰ ਬਰਫ ਉੱਪਰ ਰੱਖ ਕੇ;
- ਘੱਟ ਡੂੰਘਾਈ ਵਾਲੇ ਪਤੀਲੇ ਵਰਤ ਕੇ;
- ਉਸ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡ ਕੇ;
- ਉਸ ਨੂੰ ਥੋੜ੍ਹੇ-ਥੋੜ੍ਹੇ ਸਮੇਂ ਬਾਅਦ ਹਿਲਾ ਕੇ; ਜਾਂ
- ਖਾਣਾ ਹਿਲਾਉਣ ਲਈ ਫਰੀਜ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਡੰਡੀਆਂ ਵਰਤ ਕੇ।

- ਬਚੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ 24 ਘੰਟੇ ਦੇ ਅੰਦਰ-ਅੰਦਰ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰੋ।

ਨੁਕਸਾਨਦਾਇਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਵੱਲ ਖਾਸ ਧਿਆਨ ਦੇਣਾ

- ਹੌਲੈਨਡੇਜ਼ ਸਾੱਸ ਘੱਟ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿੱਚ ਬਣਾਓ ਅਤੇ ਉਸ ਨੂੰ ਛੇਤੀ ਤੋਂ ਛੇਤੀ ਵਰਤ ਲਓ - ਦੋ ਘੰਟੇ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮੇਂ ਲਈ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਭਰਨ ਵਾਲੇ ਮਸਾਲੇ ਨੂੰ ਚਿਕਨ ਜਾਂ ਟਰਕੀ ਤੋਂ ਅਲੱਗ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।
- ਕਸਟਰਡ ਅਤੇ ਕ੍ਰੀਮ-ਯੁਕਤ ਮਿੱਠੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਅੰਡੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਪੰਜ ਮਿੰਟ ਲਈ 74°C (165°F) ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਪਕਾਓ। ਸਿਰਫ਼ ਤਾਜ਼ੇ, ਸਾਫ਼, ਤਰੇੜਾਂ ਤੋਂ ਰਹਿਤ ਅੰਡੇ ਜਾਂ ਅੰਡੇ ਦੇ ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ਡ ਉਤਪਾਦ ਵਰਤੋ।
- ਗਰਮ ਫਿਲਿੰਗਜ਼ ਵਿੱਚ ਮੀਰੈਂਗ ਪਾਓ ਅਤੇ 15 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ 177°C (350°F) ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸੇਕੋ। ਸਿਰਫ਼ ਤਾਜ਼ੇ ਅੰਡਿਆਂ ਦਾ ਸਫ਼ੇਦ ਹਿੱਸਾ ਜਾਂ ਅੰਡੇ ਦੇ ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ਡ ਉਤਪਾਦ ਵਰਤੋ।
- ਮੀਟ ਕੈਸਾਰੋਲ, ਮੀਟ ਪਾਈ, ਸਟਿਊ ਅਤੇ ਸ਼ੋਰਬਾ ਦਰਮਿਆਨੇ ਸੇਕ 'ਤੇ ਪਕਾਓ ਅਤੇ ਸੇਕ ਅਤੇ ਔਕਸੀਜਨ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਫੈਲਾਉਣ ਲਈ ਹਿਲਾਉਂਦੇ ਰਹੋ।
- ਸਲਾਦ ਅਤੇ ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੱਥ ਲਗਾਓ। ਹੱਥਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਧੋਵੋ।
- ਸਲਾਦਾਂ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਠੰਡਾ ਕਰੋ।
- ਸੈਂਡਵਿੱਚ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਠੰਡਾ ਕਰ ਲਓ।

ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ ਅਤੇ ਵੰਡਣਾ

- ਚਿਕਨ ਜਾਂ ਮੀਟ ਦੇ ਸਲਾਦ ਜਿਹੇ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਤੁਰੰਤ ਵਰਤਾਓ।
- ਦੁੱਧ, ਕ੍ਰੀਮ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਬਦਲ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਅਸਲੀ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਪ੍ਰਵਾਨ ਕੀਤੇ ਡਿਸਪੈਂਸਰਜ਼ (ਤਕਸੀਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ) ਵਿੱਚ ਵਰਤਾਓ।
- ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ ਦੇ ਸਕੂਪ ਅਤੇ ਕੜਫੀਆਂ ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਦਰਮਿਆਨ ਵਗਦੇ ਪਾਣੀ ਹੇਠ ਰੱਖਦੇ ਰਹੋ।
- ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਾ ਲਗਾਓ ਜਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਉਂਗਲਾਂ ਨਾਲ ਚੁੱਕ ਕੇ ਨਾ ਵਰਤਾਓ। ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ
 - ਮੱਖਣ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਫ਼ੋਰਕ ਨਾਲ ਵਰਤਾਓ;
 - ਬਰਫ਼ ਨੂੰ ਸਕੂਪ ਜਾਂ ਚਿਮਟੇ ਨਾਲ ਵਰਤਾਓ; ਅਤੇ
 - ਡੋਨੱਟ ਚਿਮਟੇ ਨਾਲ ਵਰਤਾਓ।
- ਚਿਮਟੇ ਜਾਂ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੀਆਂ ਹੱਥੀਆਂ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਨਾ ਲੱਗਣ ਦਿਓ।
- ਸ਼ਰਬਤ ਦੇ ਪੰਪ ਜਾਂ ਸਵਾਦ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ (ਅਚਾਰ, ਚਟਣੀ ਆਦਿ) ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਜੇ ਕੋਈ ਭਾਂਡਾ ਭੁਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ ਜਾਂ ਉਸ ਵਿੱਚ ਤਰੇੜ ਆਈ ਹੋਈ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਨਾ ਵਰਤੋ।
- ਪਤੀਲਿਆਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਾ ਲਗਾਓ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਪਲੇਟਾਂ ਨੂੰ ਫੜ੍ਹਨ ਲਈ ਆਪਣਾ ਹੱਥ ਪਲੇਟ ਦੇ ਥੱਲੇ ਅਤੇ ਆਪਣਾ ਅੰਗੂਠਾ ਪਲੇਟ ਦੇ ਕਿਨਾਰੇ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਖਾਣੇ ਦੀਆਂ ਪਲੇਟਾਂ ਜਾਂ ਪਤੀਲਿਆਂ ਦੀ ਢੇਰੀ ਨਾ ਬਣਾਓ।
- ਕੱਪ ਅਤੇ ਗਲਾਸ ਥੱਲਿਓ ਫੜੋ।
- ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ, ਛੁਰੀਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥੀਆਂ ਤੋਂ ਫੜੋ।
- ਖਾਣੇ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਮੇਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਟਰੇਆਂ ਚੁੱਕ ਦਿਓ।
- ਭੋਜਨ ਸਿਰਫ ਇੱਕੋ ਵਾਰ ਵਰਤਾਓ।
- ਕਿਸੇ ਕੱਪ ਜਾਂ ਗਲਾਸ ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਇਸਤੇਮਾਲ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਾ ਦਿਓ।

ਬਾਰ-ਬੇ-ਕਿਊ ਕੀਤਾ ਚਿਕਨ ਵੇਚਣਾ

- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਚਿਕਨ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਇਆ ਹੋਵੇ (ਮੀਟ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਡੂੰਘੇ ਹਿੱਸੇ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 74°C [165°F] ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਿਆ ਹੋਵੇ)।
- ਬਾਰ-ਬੇ-ਕਿਊ ਕੀਤਾ ਗਰਮ ਚਿਕਨ ਸੀੱਖ ਤੋਂ ਲਾਹ ਕੇ ਜਾਂ ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਕੈਬੀਨੇਟ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢ ਕੇ ਵਰਤਾਓ (ਰੱਖਣ ਦਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 60°C [140°F])।
- ਬਾਰ-ਬੇ-ਕਿਊ ਵਾਲੇ ਠੰਡੇ ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਜਾਂ ਕੂਲਰ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢ ਕੇ ਵੇਚੋ।
- ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਫ਼ੋਇਲ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਸੀਲ ਕਰੋ।
- ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਚਿਕਨ ਬਚਣ 'ਤੇ ਉਸ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ। ਉਸ ਨੂੰ ਅਗਲੇ ਦਿਨ ਠੰਡੇ ਚਿਕਨ ਵਜੋਂ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਹੱਲਾਸ਼ੇਰੀ ਦਿਓ ਕਿ ਉਹ ਚਿਕਨ ਸਿੱਧਾ ਘਰ ਲੈ ਕੇ ਜਾਣ।
- ਘਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤਣ ਲਈ ਨਿਰਦੇਸ਼ ਦਿਓ:
 - ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਅਵਨ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 60°C (140°F) ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਰੱਖੋ; ਜਾਂ
 - ਗਰਮ ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਬੈਗ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢ ਕੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ। ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਚਿਕਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਜਲਦੀ ਤੋਂ ਜਲਦੀ ਖ਼ਤਰੇ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ (ਉਦਾਹਰਣ, 4°C-60°C) ਤੋਂ ਟੱਪ ਜਾਏ। ਇਹ ਤਾਕੀਦ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਚਿਕਨ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 74°C (165°F) ਹੋ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
 - ਠੰਡੇ ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਬੈਗ ਵਿੱਚੋਂ ਕੱਢ ਕੇ ਵਰਤਣ ਤੱਕ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।

ਭੋਜਨ ਕਾਰਨ ਹੋਈ ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਇਤਲਾਹ ਦੇਣੀ

- ਪਤਾ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਖਾਧਾ ਸੀ ਅਤੇ ਕਦੋਂ ਖਾਧਾ ਸੀ।
- ਧਿਆਨ ਦਿਓ ਕਿ ਕਿੰਨੇ ਲੋਕਾਂ 'ਤੇ ਇਸ ਦਾ ਅਸਰ ਹੋਇਆ।
- ਸ਼ੱਕੀ ਭੋਜਨ ਅਲੱਗ ਰੱਖੋ। ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਉਸ ਭੋਜਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ, ਭੋਜਨ ਉੱਪਰ ਚੋਪੀ ਲਗਾ ਕੇ ਉਸ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖ ਦਿਓ।
- ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨੂੰ ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਇਤਲਾਹ ਤੁਰੰਤ ਦਿਓ।
- ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਸਮੱਸਿਆ ਦੇ ਹੱਲ ਲਈ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਦਾ ਸਾਥ ਦਿਓ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭੋਜਨ ਰਾਹੀਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਕੁਝ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਦੇ ਢੰਗ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਅਮੀਬਾ ਤੋਂ ਹੋਈ ਪੇਚਸ਼	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੀ ਟੱਟੀ ਤੋਂ ਵਿਚਲਾ <i>ਐਂਟਾਮੋਇਬਾ ਹਿਸਟੋਲੀਟਿਕਾ</i> ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਲੱਗਣ 'ਤੇ। ਕੱਚੀ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ	ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਕਬਜ਼ ਜਾਂ ਖੂਨੀ ਅਤੇ ਲੇਸਦਾਰ ਦਸਤ	ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਵੱਲ ਧਿਆਨ ਨਾ ਦੇਣਾ, ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਦਾ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ
ਐਂਜੀਓਸਟ੍ਰੋਗੀਲਾਇਸਿਸ	ਕੱਚੇ ਕੇਕੜੇ, ਝੀਂਗੇ, ਸਲੱਗ, ਝੀਂਗਾ ਮੱਛੀ, ਘੋਗੇ	ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਸਿਰ ਪੀੜ, ਧੌਣ ਅਤੇ ਪਿੱਠ ਦਾ ਆਕੜਨਾ, ਹਲਕਾ ਬੁਖਾਰ	ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ
ਐਨੀਸੈਕੀਐਸਿਸ	ਕੱਚੀ ਸਮੁੰਦਰੀ ਮੱਛੀ	ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਵਿੱਡ ਦੇ ਉੱਪਰਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਪੀੜ, ਅਪੈਂਡਿਕਸ ਦੀ ਪੀੜ੍ਹ ਦਾ ਭੁਲੇਖਾ ਪੈਣਾ	ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਜਾਂ ਕੱਚੀ ਮੱਛੀ ਖਾ ਲੈਣੀ
ਅੰਜਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਸਲੇਟੀ ਝਾਲ ਵਾਲੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ	ਉਲਟੀਆਂ, ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ	ਉਹ ਭਾਂਡੇ ਵਰਤਣੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਅੰਜਨ ਹੋਵੇ, ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਸਲੇਟੀ ਝਾਲ ਫਿਰੇ ਬਰਤਨਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਰੱਖਣਾ
ਬੈਸੀਲਸ ਸਿਰੀਅਸ ਐਂਟਰਾਇਟਸ	ਸੀਰਿਅਲ ਤੋਂ ਬਣੇ ਉਤਪਾਦ, ਚੌਲ, ਕਸਟਰਡ ਅਤੇ ਚਟਣੀਆਂ, ਮੀਟਲੋਫ	ਉਲਟੀਆਂ	ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਨਿੱਘੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ (ਬੈਕਟੀਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ) ਰੱਖਣਾ, ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣ ਤੋਂ ਕਈ ਘੰਟੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰ ਲੈਣਾ, ਬਚੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਢੁੱਕਵਾਂ ਸੇਕ ਨਾ ਲਗਵਾਉਣਾ
ਬੀਫ਼ ਟੈਪਵੋਰਮ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ	ਕੱਚੀ ਜਾਂ ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਬੀਫ਼	ਹਲਕੀ ਬੇਅਰਾਮੀ, ਭੁੱਖ ਲੱਗਣ 'ਤੇ ਪੀੜ ਹੋਣੀ, ਭਾਰ ਘਟਣਾ, ਵਿੱਡ ਪੀੜ	ਮੀਟ ਦਾ ਲੋੜੀਂਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਨਾ ਕਰਨਾ, ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਨਾ ਸੁੱਟਣੀ, ਸਿਵਰੇਜ ਕਾਰਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈ ਚਾਰਗਾਹ
ਬੈਟਾ- ਹੈਮੋਲੀਟਿਕ ਸਟ੍ਰੈਪਟੋਕੋਕਲ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨਾਂ	ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ, ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਅੰਡੇ	ਗਲਾ ਖਰਾਬ, ਬੁਖਾਰ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ, ਰਨ੍ਹੋਰੀਆ (ਨੱਕ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਗਣਾ), ਕਈ ਵਾਰੀ ਫੁਪਾਕੀ ਹੋ ਜਾਣੀ	ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਕਾਮਿਆਂ ਨੂੰ ਕੋਈ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਹੋਣੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਪਾਕ ਭਰੀ ਹੋਵੇ, ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨਾ, ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਤੋਂ ਕਈ ਘੰਟੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਬੋਟੂਲਿਜ਼ਮ	ਘਰ ਵਿੱਚ ਕੈਨ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਰੱਖਿਆ ਘੱਟ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ, ਹਵਾਬੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪੈਕ ਕੀਤੀ ਮੱਛੀ; ਮੱਛੀ ਦੇ ਅੰਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਖਮੀਰ ਉੱਠਣਾ, ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸਮੁੰਦਰੀ ਥਣਧਾਰੀ ਜੀਵ	ਚੱਕਰ ਆਉਣਾ, ਦੋਹਰਾ ਜਾਂ ਧੁੰਦਲਾ ਨਜ਼ਰ ਆਉਣਾ, ਮੂੰਹ ਸੁੱਕਣਾ, ਨਿਗਲਣ, ਬੋਲਣ ਅਤੇ ਸਾਹ ਲੈਣ ਵਿੱਚ ਤਕਲੀਫ਼ ਹੋਣੀ; ਸਰੀਰ ਦੇ ਉੱਪਰਲੇ ਭਾਗ ਤੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋ ਕੇ ਥੱਲੇ ਵੱਲ ਜਾਂਦੀ ਪੱਠਿਆਂ ਦੀ ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਕਬਜ਼, ਅੱਖਾਂ ਦੀਆਂ ਪੁਤਲੀਆਂ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖੁੱਲ੍ਹਣਾ ਜਾਂ ਸਥਿਰ ਹੋ ਜਾਣਾ, ਸਾਹ ਦੀ ਨਲੀ ਦਾ ਲਕਵਾ। ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਵਿੱਡ ਪੀੜ ਦੇ ਲੱਛਣ ਮਾਨਸਿਕ ਲੱਛਣਾਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਾਮ੍ਹਣੇ ਆਉਣ। ਇਹ ਅਕਸਰ ਜਾਨਲੇਵਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ	ਕੈਨ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਧੁੰਧਾਂ ਦੇ ਕੇ ਬਣਾਈ ਗਈ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸੇਕ ਲਗਾਉਣਾ, ਬੋਕਾਬੂ ਹੋਇਆ ਖਮੀਰ
ਬਰੂਸੇਲੋਸਿਜ਼	ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ, ਗੋਟ ਚੀਜ਼	ਬੁਖਾਰ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਪਸੀਨਾ ਆਉਣਾ, ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਬੇਚੈਨੀ, ਸਿਰ ਦਰਦ, ਪੱਠਿਆਂ ਅਤੇ ਜੋੜਾਂ ਦਾ ਦਰਦ, ਭਾਰ ਘਟਣਾ	ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਨਾਕਾਮੀ, ਪਸ਼ੂਆਂ ਨੂੰ ਬਰੂਸੇਲਾ ਦੀ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਹੋਣੀ
ਕੈਡਮੀਅਮ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਕੈਂਡੀ ਲਵ ਬੀਡਜ਼ ਜਾਂ ਕੇਕ ਦੀ ਸਜਾਵਟ ਦਾ ਸਮਾਨ	ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ, ਵਿੱਡ ਵਿੱਚ ਕੜਵੱਲ, ਦਸਤ, ਸਦਮਾ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਕੈਡਮੀਅਮ ਯੁਕਤ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਕੈਡਮੀਅਮ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਖਾ ਲੈਣਾ
ਕੈਮਪੀਲੋਬੈਕਟਰ ਜੈਜ਼ੂਨੀ	ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ, ਪੋਲਟਰੀ, ਬੀਫ਼ ਦਾ ਜਿਗਰ, ਕੱਚੀ ਘੋਗਾ ਮੱਛੀ, ਪਾਣੀ	ਦਸਤ (ਅਕਸਰ ਖੂਨ ਵਾਲੇ), ਅਸਹਿ ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਬੁਖਾਰ, ਖਾਣ ਵਿੱਚ ਦਿਲਚਸਪੀ ਨਾ ਰਹਿਣੀ, ਬੇਚੈਨੀ, ਸਿਰ ਦਰਦ, ਉਲਟੀਆਂ	ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ ਪੀਣਾ, ਕੱਚਾ ਮੀਟ ਖਾਣਾ, ਲੋੜ ਨਾਲ ਘੱਟ ਪਕਾਉਣਾ ਜਾਂ ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ ਕਰਨਾ
ਹੈਜਾ	ਕੱਚੀ ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸ਼ੈਲਫਿਸ਼, ਦੂਸ਼ਿਤ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਧੋਤਾ ਜਾਂ ਪਕਾਇਆ ਖਾਣਾ, ਪਾਣੀ	ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪਾਣੀ ਵਾਲੇ ਦਸਤ (ਰਾਈਸ-ਵਾਟਰ ਸਟੂਲਜ਼), ਉਲਟੀਆਂ, ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਨਿਰਜਲੀਕਰਨ, ਪਿਆਸ ਲੱਗਣੀ, ਨਿਰਬਲਤਾ, ਚਮੜੀ ਦੀ ਖਿੱਚ ਵਿੱਚ ਘਾਟ, ਉਂਗਲਾਂ ਉੱਪਰ ਝੁਰੜੀਆਂ ਪੈਣੀਆਂ, ਅੱਖਾਂ ਅੰਦਰ ਨੂੰ ਵੜ ਜਾਣੀਆਂ	ਸਿਵਰੇਜ ਦੇ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਇਲਾਕਿਆਂ 'ਚੋਂ ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸ਼ੈਲਫਿਸ਼ ਬਰਾਮਦ ਕਰਨੀ, ਨਿੱਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਧੋਣ ਜਾਂ ਤਾਜ਼ਾ ਕਰਨ ਲਈ ਦੂਸ਼ਿਤ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ, ਸਿਵਰੇਜ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਦਾ ਠੀਕ ਪ੍ਰਬੰਧ ਨਾ ਹੋਣਾ, ਨਾਈਟ ਸੋਇਲ (ਇਕੱਤਰ ਕੀਤਾ ਮਨੁੱਖੀ ਮਲ) ਨੂੰ ਖਾਦ ਵਜੋਂ ਵਰਤਣਾ
ਸਿਗੂਐਟੈਰਾ ਪੁਆਇਜ਼ਿਨਿੰਗ	ਗਰਮ ਖੰਡੀ ਮੱਛੀਆਂ ਦੀਆਂ ਕਈ ਕਿਸਮਾਂ	ਮੂੰਹ ਦੇ ਵਿੱਚ ਝੁਨਝੁਨੀ ਅਤੇ ਮੂੰਹ ਦਾ ਸੁੰਨ ਹੋਣਾ, ਧਾਤ ਵਰਗਾ ਸੁਆਦ, ਮੂੰਹ ਸੁੱਕਣਾ, ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਵਿੱਡ ਪੀੜ ਦੇ ਲੱਛਣ, ਪਾਣੀ ਵਰਗਾ ਪਤਲਾ ਪਖਾਨਾ, ਪੱਠਿਆਂ ਵਿੱਚ ਦਰਦ, ਚੱਕਰ ਆਉਣੇ, ਅੱਖਾਂ ਅੱਡੀਆਂ ਰਹਿਣੀਆਂ, ਨਿਗ੍ਹਾ ਧੁੰਦਲੀ ਹੋਣੀ, ਨਿਵਾਲ ਕਰ ਦੇਣ ਵਾਲਾ ਲਕਵਾ	ਜਿਗਰ, ਅੰਤੜੀਆਂ, ਮੱਛੀ ਦੇ ਅੰਡੇ, ਗੋਨੈਡ, ਜਾਂ ਗਰਮ ਖੰਡੀ ਰੀਫ਼ ਮੱਛੀ ਦੀ ਚਰਬੀ ਖਾਣੀ; ਅਕਸਰ, ਵੱਡੀਆਂ ਰੀਫ਼ ਮੱਛੀਆਂ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਹੋਣਾ ਆਮ ਹੈ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਕਲੋਸਟਰੀਡੀਆਮ ਪਰਫੋਰਿਨਜੈਨਸ ਐਂਟਰਾਈਟਸ	ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਮੀਟ, ਪੋਲਟਰੀ, ਸ਼ੋਰਬਾ, ਸੈਂਸ ਅਤੇ ਸੂਪ	ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ	ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਨਿੱਘੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ (ਬੈਕਟੀਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ) ਰੱਖਣਾ, ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣ ਤੋਂ ਕਈ ਘੰਟੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰ ਲੈਣਾ, ਬਚੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸੇਕ ਲਗਵਾਉਣਾ
ਤਾਂਬੇ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ, ਪਾਈਪ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿਚਲਾ ਤਾਂਬਾ	ਧਾਤ ਵਰਗਾ ਸੁਆਦ ਆਉਣਾ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ (ਹਰੀ ਉਲਟੀ), ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਤਾਂਬੇ ਦੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਜਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ ਵਾਲੀਆਂ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਪਾਉਣ ਲਈ ਤਾਂਬੇ ਦੀ ਪਾਈਪ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ, ਵੈਂਡਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਵਿੱਚ ਉਲਟੇ ਵਹਾਉ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਵਾਲੇ ਵਾਲਵ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸ
ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ (ਖੁੰਬਾਂ) ਦੇ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣ ਸਬੰਧੀ ਸਾਈਕਲੋਪੈਟਾਇਡ ਅਤੇ ਗਾਇਰੋਮਿਟ੍ਰਿਨ ਗਰੁੱਪ	ਅਮੋਨੀਟਾ ਫੈਲੋਇਡਜ਼, ਏ. ਐਰਨਾ, ਗੋਲਰੀਨਾ ਐਂਟਮਨੈਲਿਸ, ਗਾਇਰੋਮਿਟਰਾ ਐਸਕਯੂਲੈਂਟਾ (ਫਾਲਸ ਮੋਰਲਸ) ਅਤੇ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਪੇਟ ਭਰਿਆ-ਭਰਿਆ ਮਹਿਸੂਸ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ, ਲੰਮੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਦਸਤ ਲੱਗੇ ਰਹਿਣੇ, ਤਾਕਤ ਦੀ ਕਮੀ, ਪਿਆਸ ਲੱਗਣੀ, ਪੱਠਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੜਵੱਲ ਪੈਣੀ, ਕਮਜ਼ੋਰ ਤੇਜ਼ ਨਬਜ਼, ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਪੀਲੀਆ, ਸੁਸਤੀ, ਅੱਖਾਂ ਦੀਆਂ ਪੁਤਲੀਆਂ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖੁੱਲ੍ਹਣੀਆਂ, ਲੰਮੀ ਬੇਹੋਸ਼ੀ, ਮੌਤ	ਐਮੋਨੀਟਾ, ਗੋਲਰੀਨਾ ਅਤੇ ਗਾਇਰੋਮਿਟਰਾ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਕਿਸਮਾਂ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰੋ; ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਯੋਗ ਕਿਸਮਾਂ ਸਮਝਣ ਦੀ ਗ਼ਲਤੀ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀਆਂ ਸਿਰਫ ਜਾਣੀਆਂ-ਪਛਾਣੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਹੀ ਵਰਤੋ
ਫਿੱਸ਼ ਟੋਪਵੋਰਮ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ	ਕੱਚੀ ਜਾਂ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਤਾਂਬੇ ਪਾਣੀ ਵਾਲੀ ਮੱਛੀ	ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਹਲਕੀ ਢਿੱਡ ਪੀੜ ਕਾਰਨ ਬੇਅਰਾਮੀ, ਖੂਨ ਦੀ ਘਾਟ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ	ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਦਾ ਪੂਰਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਨਾ ਹੋਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈਆਂ ਝੀਲਾਂ
ਫਲੋਰਾਈਡ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਅਨਜਾਣੇ ਵਿੱਚ ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਇਆ ਖਾਣਾ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੁੱਕਾ ਖਾਣਾ ਜਿਵੇਂ ਸੁੱਕਾ ਦੁੱਧ, ਆਟਾ, ਬੇਕਿੰਗ ਪਾਊਡਰ ਅਤੇ ਕੇਕ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ	ਲੂਣਾ ਜਾਂ ਸਾਬਣ ਵਰਗਾ ਸਵਾਦ, ਮੂੰਹ ਸੁੰਨ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ, ਦਸਤ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਰੰਗ ਪੀਲਾ ਪੈਣਾ, ਨੀਲ ਪੈਣੇ, ਅੱਖਾਂ ਦੀਆਂ ਪੁਤਲੀਆਂ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖੁੱਲ੍ਹਣਾ, ਨਿਰਬਲਤਾ, ਸਦਮਾ	ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦੇ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ, ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਗ਼ਲਤੀ ਨਾਲ ਪਾਊਡਰ ਵਾਲਾ ਖਾਣ ਸਮਝਣਾ
ਜੀਆਰਡਾਇਆਸਿਸ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੇ ਪਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਜੀਆਰਡੀਆ। ਕੱਚੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ, ਪਾਣੀ	ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਲੇਸਲੇ ਦਸਤ, ਜ਼ਿਆਦਾ ਫੈਟ ਵਾਲਾ ਪਖਾਨਾ	ਨਿੱਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦੀ ਘਾਟ
ਹੈਪੇਟਾਈਟਿਸ ਏ	ਸ਼ੈੱਲਫਿਸ਼, ਹੈਪੇਟਾਈਟਿਸ ਵਾਇਰਸ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਇਆ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ, ਪਖਾਨੇ, ਪਿਸ਼ਾਬ, ਖੂਨ ਜਾਂ ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਰਬ-ਆਹਾਰੀ ਜੀਵ, ਪਾਣੀ	ਬੁਖਾਰ, ਬੇਚੈਨੀ, ਥਕਾਵਟ, ਖਾਣ ਵਿੱਚ ਦਿਲਚਸਪੀ ਨਾ ਰਹਿਣੀ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਪੀਲੀਆ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਨਿੱਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਪਾਣੀ 'ਚੋਂ ਸ਼ੈੱਲਫਿਸ਼ ਬਰਾਮਦ ਕਰਨੀ, ਸਿਵਰੇਜ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦੀ ਘਾਟ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣ ਦਾ ਆਇਬੋਟੈਨਿਕ ਐਸਿਡ ਗਰੁੱਪ	ਐਮੋਨੀਟਾ ਮੁਸਕੈਰੀਆ, ਏ.ਪੈਨਥਰੀਨਾ ਅਤੇ ਅਤੇ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	ਸੁਸਤੀ ਅਤੇ ਨਸ਼ੇ ਦੀ ਹਾਲਤ, ਡੌਰ-ਡੌਰ ਰਹਿਣਾ, ਪੱਠਿਆਂ ਵਿੱਚ ਖਿਚਾਉ, ਉਨਮਾਦ, ਨਿਗ੍ਰਾ ਸਬੰਧੀ ਪਰੇਸ਼ਾਨੀਆਂ	ਐਮੋਨੀਟਾ ਮੁਸਕੈਰੀਆ ਅਤੇ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀਆਂ ਇਸ ਨਾਲ ਮਿਲਦੀਆਂ ਜੁਲਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਿਸਮਾਂ ਖਾਣਾ, ਮਸ਼ਰੂਮ ਦੀਆਂ ਅਣਪਛਾਤੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਖਾਣੀਆਂ, ਖਾਣ ਯੋਗ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਗ਼ਲਤੀ ਨਾਲ ਜ਼ਹਰੀਲੇ ਮਸ਼ਰੂਮ ਵਰਤਣੇ
ਲੈੱਡ (ਸਿੱਕੇ) ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਸਿੱਕਾ-ਯੁਕਤ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ, ਕੋਈ ਵੀ ਖਾਣਾ	ਧਾਤ ਵਰਗਾ ਸੁਆਦ ਆਉਣਾ, ਮੂੰਹ ਵਿੱਚ ਜਲਨ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦੁੱਧ ਵਰਗੀ ਉਲਟੀ, ਖੂਨੀ ਜਾਂ ਕਾਲੇ ਰੰਗ ਦਾ ਪਖਾਨਾ, ਸਾਹ 'ਚੋਂ ਮੁਸਕ ਆਉਣੀ, ਮਸੂੜਿਆਂ ਉੱਪਰ ਨੀਲੀ ਧਾਰੀ ਪੈ ਜਾਣੀ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਸਿੱਕੇ-ਯੁਕਤ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਦਵਾਈਆਂ ਨੂੰ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ
ਲਿਸਟੀਰੀਉਸਿਸ	ਕੋਲ ਸਲੈ, ਡੇਲੀ-ਮੀਟ, ਦੁੱਧ, ਚੀਜ਼, ਜਾਨਵਰ ਉਤਪਾਦ	ਜ਼ਖਮ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਪਸੀਨਾ ਆਉਣਾ, ਥਕਾਵਟ, ਸਿਰ ਪੀੜ, ਪੱਠਿਆਂ ਅਤੇ ਜੋੜਾਂ ਵਿੱਚ ਦਰਦ, ਭਾਰ ਘਟਣਾ	ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ ਨਾ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਦੁੱਧ, ਲੰਮੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ
ਮਰਕਰੀ (ਪਾਰੇ) ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਪਾਰਾ-ਯੁਕਤ ਉੱਲੀਮਾਰ ਦਵਾਈ ਨਾਲ ਟ੍ਰੀਟ ਕੀਤਾ ਅਨਾਜ; ਪਾਰੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਹੇਠ ਆਇਆ ਪੋਰਕ, ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸ਼ੈੱਲਫਿਸ਼	ਸੁੰਨ ਮਹਿਸੂਸ ਕਰਨਾ, ਲੱਤਾਂ ਵਿੱਚ ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਮੰਦਬੁੱਧੀ ਲਕਵਾ, ਨਿਗ੍ਰਾ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸ, ਅੰਨ੍ਹੇ ਹੋ ਜਣਾ, ਲੰਮੀ ਬੇਹੋਸ਼ੀ	ਪਾਰੇ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਨਾਲੇ, ਪਾਰੇ ਯੁਕਤ ਉੱਲੀਮਾਰ ਦਵਾਈ ਨਾਲ ਟ੍ਰੀਟ ਕੀਤਾ ਅਨਾਜ ਡੰਗਰਾਂ ਨੂੰ ਖਿਲਾਉਣਾ ਜਾਂ ਅਜਿਹਾ ਅਨਾਜ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਮੀਟ
ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣ ਦਾ ਮੈਸਕੋਰਾਈਨ ਗਰੁੱਪ	ਕਲਾਇਟੋਸਾਈਬ ਡੀਲਬਾਟਾ, ਸੀ. ਰਿਫੂਲੋਸਾ ਅਤੇ ਆਇਨਕਿਐਬ ਬੋਲੇਟਸ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀਆਂ ਕਈ ਕਿਸਮਾਂ	ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਚੁੱਕ ਬਣਨਾ, ਪਸੀਨਾ ਆਉਣਾ, ਅੱਖਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਭਰਨਾ, ਖੂਨ ਦਾ ਦੌਰਾ ਘਟਣਾ, ਨਬਜ਼ ਵਿੱਚ ਬੇਨੇਮੀ ਅੱਖਾਂ ਦੀਆਂ ਪੁਤਲੀਆਂ ਦਾ ਸੁੰਗੜਨਾ, ਪੁੰਦਲਾ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣਾ, ਦਮੇ ਵਾਂਗ ਸਾਹ ਆਉਣਾ	ਮੈਸਕੋਰਾਈਨ ਗਰੁੱਪ ਦੇ ਮਸ਼ਰੂਮ ਖਾਣੇ, ਮਸ਼ਰੂਮ ਦੀਆਂ ਅਣਪਛਾਤੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਖਾਣੀਆਂ, ਖਾਣ ਯੋਗ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਗ਼ਲਤੀ ਨਾਲ ਜ਼ਹਰੀਲੇ ਮਸ਼ਰੂਮ ਵਰਤਣੇ
ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣ	ਜੰਗਲੀ ਮਸ਼ਰੂਮ	ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਅਵੱਤ ਆਉਣੇ, ਦਸਤ, ਢਿੱਡ ਵਿੱਚ ਕੜਵੱਲ ਪੈਣੇ	ਖਾਣ ਯੋਗ ਮਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਗ਼ਲਤੀ ਨਾਲ ਜ਼ਹਰੀਲੇ ਮਸ਼ਰੂਮ ਵਰਤਣੇ
ਨਿਕੋਟੀਨਿਕ ਐਸਿਡ	ਮੀਟ, ਛੋਟੇ ਬੱਚਿਆਂ ਦਾ ਖਾਣਾ	ਮੂੰਹ 'ਚੋਂ ਸੇਕ ਨਿਕਲਣਾ, ਖੁਜਲੀ ਹੋਣੀ, ਮੂੰਹ ਅਤੇ ਗੋਡਿਆਂ ਦਾ ਫੁੱਲ ਜਾਣਾ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ	ਰੰਗੀਨ ਰੱਖਿਅਕ ਮਸਾਲੇ ਵਜੋਂ ਸੋਡੀਅਮ ਨਿਕੋਟੀਨੇਟ ਦਾ ਗ਼ਲਤ ਇਸਤੇਮਾਲ
ਨਾਈਟਰਾਈਟ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਮਸਾਲੇ ਲੱਗਿਆ ਮੀਟ, ਅਨਜਾਣੇ ਵਿੱਚ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਇਆ ਕੋਈ ਭੋਜਨ, ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਵੱਧ ਨਾਈਟਰੀਫਿਕੇਸ਼ਨ	ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਸਾਇਆਨੋਸਿਸ, ਸਿਰ ਪੀੜ, ਸੁਸਤੀ, ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਬੁਹੋਸ਼ ਜੋ ਜਾਣਾ, ਖੂਨ ਦਾ ਚਾਕਲੇਟੀ-ਭੂਰਾ ਰੰਗ ਹੋਣਾ	ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਮਸਾਲਾ ਲਗਾਉਣ ਜਾਂ ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਛੁਪਾਉਣ ਲਈ ਨਾਈਟਰਾਈਟਸ ਜਾਂ ਨਾਈਟਰੇਟਸ ਦੀ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ, ਗ਼ਲਤੀ ਨਾਲ ਨਾਈਟਰਾਈਟਸ ਨੂੰ ਲੂਣ ਜਾਂ ਹੋਰ ਸਵਾਦ ਵਧਾਉਣ ਵਾਲਾ ਪਦਾਰਥ ਸਮਝਣਾ, ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ
ਨੋਰੋਵਾਇਰਸ ਗੈਸਟਰੋਐਨਟ੍ਰਾਇਟਸ	ਘੋਗਾ ਮੱਛੀ, ਐਂਇਸਟਰ, ਸਲਾਦ, ਪੇਸਟਰੀਆਂ, ਫਰੋਸਟਿੰਗਜ਼	ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਦਸਤ, ਬੁਖਾਰ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਖਾਣ ਵਿੱਚ ਦਿਲਚਸਪੀ ਦੀ ਘਾਟ, ਸਿਰ ਪੀੜ, ਥਕਾਵਟ	ਦੂਸ਼ਿਤ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸ਼ੈੱਲਫਿਸ਼, ਨਿਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਵਿਅਕਤੀ ਵੱਲੋਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਰੋਗਜਨਕ ਇਸ਼ੇਰੀਸ਼ੀਆ ਕੋਲਾਈ ਗੈਸਟਰੋਐਨਟ੍ਰਾਇਟਿਸ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਅਤੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਪਖਾਨੇ 'ਚੋਂ ਈ.ਕੋਲਾਈ ਦੇ ਹਮਲਾਵਰ ਵਿਸ਼ਾਣੂਆਂ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਖਾਣੇ, ਪਾਣੀ	ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਬੁਖਾਰ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਸਿਰ ਪੀੜ, ਪੱਠਿਆਂ ਵਿੱਚ ਦਰਦ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਭੋਜਨ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਉਸ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਘਾਟ
ਪੋਰਕ ਟੈਪਵੈਰਮ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ	ਕੱਚਾ ਜਾਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਪੋਰਕ	ਹਲਕੀ ਬੇਅਰਾਮੀ, ਭੁੱਖ ਲੱਗਣ 'ਤੇ ਪੀੜ ਹੋਣੀ, ਭਾਰ ਘਟਣਾ	ਮੀਟ ਦੇ ਨਿਰੀਖਣ ਦੀ ਘਾਟ, ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦੀ ਘਾਟ, ਸਿਵਰੇਜ ਕਾਰਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈਆਂ ਚਾਹਗਾਹਾਂ
ਕਯੂ ਫ਼ੀਵਰ	ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ (ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਉਬਾਲਿਆ ਹੋਇਆ)	ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਸਿਰ ਪੀੜ, ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਪਸੀਨਾ ਆਉਣਾ, ਬੁਖਾਰ, ਖੰਘ, ਛਾਤੀ ਵਿੱਚ ਪੀੜ	ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਕੱਚੇ ਦੁੱਧ ਦਾ ਸੇਵਨ, ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਨਾਕਾਮ ਹੋਣਾ (62.8°C/145°F . . . 30 ਮਿੰਟ; 71.7°C/161°F. . . 15 ਸਕਿੰਟ)
ਸੈਲਮੋਨੇਲੋਸਿਸ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਪਖਾਨੇ ਵਿਚਲੇ ਸੈਲਮੋਨੈਲਾ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਸੈਰੋਟਾਈਪਸ ਤੋਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈ ਪੋਲਟਰੀ ਅਤੇ ਮੀਟ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦ, ਅੰਡਿਆਂ ਦੇ ਪ੍ਰੋਡਕਟ ਅਤੇ ਹੋਰ ਭੋਜਨ	ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਬੁਖਾਰ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਥਕਾਵਟ ਹੋਣੀ	ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਨਿੱਘੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ (ਬੈਕਟੀਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ) ਰੱਖਣਾ, ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੇਕ ਨਾ ਲਗਵਾਉਣਾ, ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣ ਤੋਂ ਕਈ ਘੰਟੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰ ਲੈਣਾ, ਇੱਕ ਖਰਾਬ ਭੋਜਨ ਦਾ ਅਸਰ ਦੂਜੇ 'ਤੇ ਹੋਣਾ, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਠੀਕ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਨਾ ਕਰਨਾ, ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਦੂਸ਼ਿਤ ਸਰੋਤਾਂ ਤੋਂ ਖਾਣਾ ਬਰਾਮਦ ਕਰਨਾ
ਸਕੋਬਰੋਇਡ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਟੂਨਾ, ਛੋਟੀ ਸਮੁੰਦਰੀ ਮੱਛੀ, ਪੈਸੀਫਿਕ ਡੌਲਫਿਨ	ਸਿਰ ਪੀੜ, ਸੁਸਤੀ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਮੂੰਹ ਵਿੱਚ ਕਾਲੀ ਮਿਰਚ ਵਰਗਾ ਸਵਾਦ, ਗਲੇ ਵਿੱਚ ਜਲਨ, ਮੂੰਹ 'ਤੇ ਸੋਜਸ਼ ਹੋਣੀ ਅਤੇ ਸੇਕ ਨਿਕਲਣਾ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਖੁਜਲੀ ਜਾਂ ਚਮੜੀ 'ਤੇ ਛਪਾਕੀ ਹੋਣੀ	ਸਕੋਬਰੋਇਡ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ
ਸ਼ੈਲਫਿੱਸ਼ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਮਸਲ ਅਤੇ ਘੋਗਾ ਮੱਛੀ	ਬੁਲ੍ਹਾਂ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਅਤੇ ਉਂਗਲਾਂ ਦੇ ਸਿਰਿਆਂ 'ਤੇ ਬੁਨਬੁਨਾਹਟ, ਜਲਨ ਅਤੇ ਸੁੰਨ ਮਹਿਸੂਸ ਹੋਣਾ; ਚੱਕਰ ਆਉਣੇ, ਬੇਤੁਕੀਆਂ ਗੱਲਾਂ, ਸਾਹ ਦਾ ਲਕਵਾ	ਸ਼ੈਲਫਿੱਸ਼ ਅਜਿਹੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚੋਂ ਬਰਾਮਦ ਕਰਨੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਗੋਨੀਐਲੈਕਸ ਦੀ ਮਾਤਰਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੋਵੇ
ਸਿਗਲੋਸਿਸ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੇ ਪਖਾਨੇ ਵਿਚਲੇ ਸ਼ੀਗੈਲਾ ਫਲੈਕਸਨੈਰੀ, ਐੱਸ. ਡਾਈਸੈਨਰਾਇ, ਐੱਸ. ਸੋਨਾਈ ਅਤੇ ਐੱਸ. ਬੋਂਡੀ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਇਆ ਖਾਣਾ; ਅਕਸਰ ਸਲਾਦ, ਪਾਣੀ	ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ, ਲੇਸਲਾ ਪਖਾਨਾ, ਬੁਖਾਰ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਭੋਜਨ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੇਕ ਨਾ ਲਗਵਾਉਣਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਸੋਡੀਅਮ ਹਾਈਡ੍ਰੋਕਸਾਈਡ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਬੋਤਲ ਵਿੱਚ ਬੰਦ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ	ਬੁਲ੍ਹਾਂ, ਮੂੰਹ ਅਤੇ ਗਲੇ ਵਿੱਚ ਜਲਨ; ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ	ਕਾਸਟਿਕ ਮਿਸ਼ਰਣ ਜਾਂ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਨਾਲ ਧੋਤੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਨਾ ਕਰਨਾ
ਸਟੈਫ਼ਿਲੋਕੋਕਲ ਇਨਟੋਕਸੀਕੇਸ਼ਨ	ਹੈਮ, ਮੀਟ ਅਤੇ ਪੋਲਟਰੀ ਪ੍ਰੋਡਕਟ, ਕ੍ਰੀਮ ਵਾਲੀ ਪੇਸਟੀ, ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ, ਬਚਿਆ ਹੋਇਆ ਭੋਜਨ	ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਅਵੱਤ, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ, ਕਮਜ਼ੋਰੀ	ਭੋਜਨ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫ਼ਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਤੋਂ ਕਈ ਘੰਟੇ ਪਹਿਲਾਂ ਪਕਾਉਣਾ, ਕਾਮਿਆਂ ਨੂੰ ਕੋਈ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਹੋਣੀ ਜਿਸ ਕਾਰਨ ਪਾਕ ਭਰੀ ਹੋਵੇ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਨਿੱਘੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ (ਬੈਕਟੀਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜਨਮ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ) ਰੱਖਣਾ; ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਦੀ ਅਸਾਧਾਰਨ ਘਾਟ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਖ਼ਮੀਰ ਉੱਠਣਾ
ਟੈਟਰਾਓਡਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਪਫ਼ਰ ਕਿਸਮ ਦੀ (ਫੁੱਲੀ ਹੋਈ) ਮੱਛੀ	ਉੱਗਲਾਂ ਅਤੇ ਪੈਰਾਂ ਦੇ ਅੰਗੂਠਿਆਂ 'ਤੇ ਝੁਨਝੁਨਾਹਟ ਮਹਿਸੂਸ ਹੋਣੀ, ਸੁਸਤੀ, ਪੀਲਾਪਣ, ਮੂੰਹ ਅਤੇ ਸਰੀਰ ਦੇ ਸਿਰਿਆਂ ਦਾ ਸੁੰਨ ਹੋਣਾ, ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਢਿੱਡ ਪੀੜ ਦੇ ਲੱਛਣ, ਚਮੜੀ ਫਟਣੀ ਅਤੇ ਉਤਰਨੀ, ਅੱਖਾਂ ਸਥਿਰ ਹੋਣੀਆਂ, ਫੜਕਣੀਆਂ, ਲਕਵਾ, ਪੀਲਾਪਣ	ਪਫ਼ਰ ਕਿਸਮ ਦੀ (ਫੁੱਲੀ ਹੋਈ) ਮੱਛੀ ਖਾਣੀ, ਜੇ ਖਾਣਾ ਹੋਚੇ ਤਾਂ ਪਫ਼ਰ ਕਿਸਮ ਦੀ ਮੱਛੀ ਤੋਂ ਅੰਤੜੀਆਂ ਅਤੇ ਗੋਨਾਡ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਉਤਾਰ ਸਕਣਾ
ਟਿਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਟਿਨ ਦੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਪਰਤ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਾਈ) ਵਾਲਾ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ	ਫੁਲਾਵਟ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਢਿੱਡ ਵਿੱਚ ਕੜਵੱਲ, ਦਸਤ, ਸਿਰ ਦਰਦ	ਐਸਿਡ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਬਗ਼ੈਰ ਕੋਟਿੰਗ ਵਾਲੇ ਟਿਨ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ
ਟੌਕਸੋਪਲੈਜ਼ਮੋਸਿਸ	ਕੱਚਾ ਜਾਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਮੀਟ (ਬਹੁਤ ਘੱਟ)	ਬੁਖਾਰ, ਸਿਰ ਦਰਦ, ਮਾਸਪੇਸ਼ੀਆਂ ਦਾ ਦਰਦ, ਛਪਾਕੀ	ਭੇਡ, ਸੂਰ ਅਤੇ ਪਸ਼ੂਆਂ ਦੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ
ਟ੍ਰੀਕਨਾਇਓਸਿਸ	ਪੋਰਕ, ਭਾਲੂ ਦਾ ਮੀਟ, ਦਰਿਆਈ ਗਾਂ ਦੀ ਚਰਬੀ	ਗੈਸ ਕਾਰਨ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਬੁਖਾਰ, ਅੱਖਾਂ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਸੋਜਸ਼, ਪੱਠਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪੀੜ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਕਮਜ਼ੋਰੀ, ਸਾਹ ਲੈਣ ਲਈ ਜ਼ੋਰ ਲਗਾਉਣਾ ਪੈਣਾ	ਪੋਰਕ ਜਾਂ ਭਾਲੂ ਦਾ ਕੱਚਾ ਜਾਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਮੀਟ ਖਾਣਾ, ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ ਜਾਂ ਸੇਕ ਵਿੱਚ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰਿਝਣ ਨਾ ਦੇਣਾ, ਸੂਰ ਨੂੰ ਕੱਚਾ ਜਾਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੇਕ ਲਾਏ ਬਗ਼ੈਰ ਕੂੜਾ ਖਾਣ ਲਈ ਦੇਣਾ
ਟਾਈਫਾਇਡ ਬੁਖਾਰ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੇ ਪਖਾਨੇ ਵਿਚਲਾ ਸੈਲਮੋਨੈਲਾ ਟਾਈਫੀ। ਸੈੱਲਫਿੰਸ਼, ਕਾਮਿਆਂ ਦੁਆਰਾ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਭੋਜਨ, ਕੱਚਾ ਦੁੱਧ, ਚੀਜ਼, ਆਬਿਆਨਾ, ਪਾਣੀ	ਬੇਚੈਨੀ, ਸਿਰ ਦਰਦ, ਬੁਖਾਰ, ਖੰਘ, ਉਲਟੀ ਆਉਣੀ, ਕਬਜ਼, ਢਿੱਡ ਪੀੜ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਲਾਲ ਪੱਥੇ, ਖੂਨੀ ਪਖਾਨਾ	ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵੱਲੋਂ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਨਿਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਭੋਜਨ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗ਼ਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫ਼ਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਸਿਵਰੇਜ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦੀ ਘਾਟ, ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸਰੋਤਾਂ ਤੋਂ ਰਸਦ ਲੈਣੀ, ਸਿਵਰੇਜ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਪਾਣੀ 'ਚੋਂ ਸੈੱਲਫਿੰਸ਼ ਬਚਾਅ ਕਰਨੀ,

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਿਮਾਰੀ	ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਸ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ	ਸੰਕੇਤ ਅਤੇ ਲੱਛਣ	ਕਾਰਨ
ਵਿਬਰੀਓ ਪੈਰਾਹੈਇਮੋਲਾਇਟੀਕਸ ਗੈਸਟਰੋਇਨਟਾਇਨਸ	ਕੱਚਾ ਸਮੁੰਦਰੀ ਭੋਜਨ, ਸੈੱਲਫਿਸ	ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਦਸਤ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਬੁਖਾਰ, ਕਾਂਬਾ ਛਿੜਣਾ, ਸਿਰ ਦਰਦ	ਲੋੜ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਪਕਾਉਣਾ, ਭੋਜਨ ਲੋੜ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਜਾਂ ਗਲਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਮਾਨ ਦੀ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਸਮੁੰਦਰ ਦੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ
ਵਾਇਰਲ ਗੈਸਟਰੋਇਨਟਾਇਨਸ	ਐਂਟਰਿਕ ਵਾਇਰਸ (ECHO ਵਾਇਰਸ, ਕੋਕਸੈਕੀ ਵਾਇਰਸ, ਐਡੀਨੋਵਾਇਰਸ)। ਇਸ ਬਿਮਾਰੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਨ ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਸਬੰਧੀ ਕੋਈ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨਹੀਂ ਹੈ	ਦਸਤ, ਬੁਖਾਰ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਕਦੇ-ਕਦੇ ਸਾਹ ਲੈਣ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੱਛਣ	ਨਿੱਜੀ ਸਾਫ਼ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ, ਰੋਗ ਗ੍ਰਸਤ ਕਾਮਿਆਂ ਵਲੋਂ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣਾ, ਖਾਣਾ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੇਕ ਨਾ ਲਗਵਾਉਣਾ
ਯਰਸਿਨੀਓਸਿਸ	ਦੁੱਧ, ਟੋਫੂ, ਪਾਣੀ	ਅਸਹਿ ਵਿੱਡ ਪੀੜ, ਬੁਖਾਰ, ਸਿਰ ਦਰਦ, ਬੇਚੈਨੀ, ਗਲਾ ਖਰਾਬ	ਖਾਣਾ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਪਕਾਉਣਾ, ਚੂਹਿਆਂ ਦੁਆਰਾ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਖਾਣਾ, ਪੈਸਚੂਰਾਈਜ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਭੋਜਨ ਖਰਾਬ ਹੋਣਾ
ਜ਼ਿੰਕ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰ ਫੈਲਣਾ	ਜਿਸਤ ਦੀ ਕਲੀ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ	ਮੂੰਹ ਅਤੇ ਵਿੱਡ ਵਿੱਚ ਪੀੜ, ਜੀਅ ਕੱਚਾ ਹੋਣਾ, ਉਲਟੀਆਂ ਆਉਣੀਆਂ, ਸੁਸਤੀ	ਜ਼ਿਆਦਾ ਐਸਿਡ (ਖਟਿਆਈ) ਵਾਲੇ ਖਾਣਿਆਂ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਜਿਸਤ ਦੀ ਕਲੀ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਨਾ

ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਧੋਣੇ

- ਧੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਫ਼ਜ਼ੂਲ ਪਰਤ ਨੂੰ ਖੁਰਚ ਦਿਓ।
- ਕੜਾਹੀਆਂ ਅਤੇ ਪਤੀਲਿਆਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਗਰਮ, ਸਾਬਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ 10 ਤੋਂ 30 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਭਿਉਂ ਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ-ਫੂਰੀਆਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਜਾਂ ਬਜ਼ਾਰ ਵਿੱਚ ਮਿਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਕੈਮੀਕਲ ਵਿੱਚ 10 ਤੋਂ 15 ਮਿੰਟ ਲਈ ਡੋਬ ਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਬਰਤਨ, ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ-ਫੂਰੀਆਂ, ਕਟੋਰੇ ਅਤੇ ਕੜਾਹੀਆਂ ਨੂੰ ਮਾਂਜਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪਾਈਪ ਰਾਹੀਂ ਪਾਣੀ ਮਾਰ ਕੇ ਜਾਂ ਛਿੜਕ ਕੇ ਧੋ ਲਓ।
- ਤਿੰਨ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਾਲੇ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਹੱਥ ਨਾਲ ਧੋਵੋ:
 - ਸਿਰਫ਼ ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਲਈ ਰੱਖੇ ਸਾਫ਼ ਬੁਰਸ਼ ਅਤੇ ਕਪੜੇ ਵਰਤੋ।
 - ਥੋੜੀ-ਥੋੜੀ ਦੇਰ ਬਾਅਦ ਪਾਣੀ ਬਦਲਦੇ ਰਹੋ।
 - ਪਹਿਲੇ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਸਾਬਣ ਵਾਲੇ ਸਾਫ਼ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ। ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ 44°C (110°F) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਗਲਾਸਾਂ ਲਈ ਬੁਰਸ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
 - ਦੂਜੇ ਸਿੰਕ ਵਿਚਲੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ 'ਚ ਧੋਵੋ - ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ 44°C (110°F) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
 - ਤੀਜੇ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਸਵੱਛ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਘੋਲ ਨਾਲ ਸਵੱਛ ਕਰੋ।

ਜਾਂ

- ਕਮਰਸ਼ੀਅਲ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ ਭਾਂਡੇ ਧੋਣੇ:
 - ਮਸ਼ੀਨ ਨਾਲ ਦਿੱਤੇ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ।
 - ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਸਾਈਜ਼ ਮੁਤਾਬਕ ਬਰਤਨਾਂ ਦੀਆਂ ਸ਼੍ਰੇਣੀਆਂ ਬਣਾਓ।
 - ਬਰਤਨ ਇਸ ਹਿਸਾਬ ਨਾਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਪਾਣੀ ਹਰ ਬਰਤਨ ਦੇ ਹਰ ਹਿੱਸੇ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਸਕੇ।
 - ਕੱਪ, ਕਟੋਰੀਆਂ ਅਤੇ ਗਲਾਸ ਮੁੱਧੇ ਮਾਰ ਕੇ ਰੱਖੋ।
 - ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ-ਫੂਰੀਆਂ ਨੂੰ ਖ਼ਾਸ ਖਾਨਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪਾਓ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮਿਲਾਓ ਤਾਂ ਕਿ ਇਹ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਨਾ ਫ਼ਸਣ।
 - ਡੀਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਵਰਤੋ। ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 60°C (140°F) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
 - ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਵੱਛ ਕਰੋ। ਇਸ ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 83°C (180°F) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ - ਜਾਂ ਫ਼ਿਰ ਤੁਸੀਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਵਾਲਾ ਕੈਮੀਕਲ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਵੀ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹੋ।
 - ਇਹ ਦੇਖੋ ਕਿ ਮਸ਼ੀਨ ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਦੇ ਹਰ ਪੜਾਉ 'ਤੇ ਸਿਫ਼ਾਰਿਸ਼ ਕੀਤਾ ਕਾਲ-ਚੱਕਰ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਦੀ ਹੋਵੇ।
 - ਇਹ ਦੇਖੋ ਕਿ ਸਾਰੇ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਰਹਿੰਦੇ ਹੋਣ।
 - ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹਰ ਵਾਰੀ ਖਾਣੇ ਦੇ ਕਤਰੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਟਰੇ ਨੂੰ ਖ਼ਾਲੀ ਅਤੇ ਵਾਸ਼ ਸਪ੍ਰੇ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਗਲਾਸ ਧੋਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ:
 - ਮਸ਼ੀਨ ਨਾਲ ਦਿੱਤੇ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ।
 - ਗਲਾਸਾਂ ਨੂੰ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਧੋਵੋ।
 - ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
 - ਸਵੱਛ ਕਰੋ।
- ਬਰਤਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼, ਨਾ-ਸੋਖਣਯੋਗ ਸਤਹ 'ਤੇ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਰੱਖ ਕੇ ਸੁਕਾਓ। ਬਰਤਨ ਕਦੇ ਵੀ ਤੌਲੀਏ ਨਾਲ ਪੂੰਝ ਕੇ ਨਾ ਸੁਕਾਓ।
- ਬਰਤਨ ਸਾਵਧਾਨੀ ਨਾਲ ਰੱਖੋ:

44°C

60°C
83°C

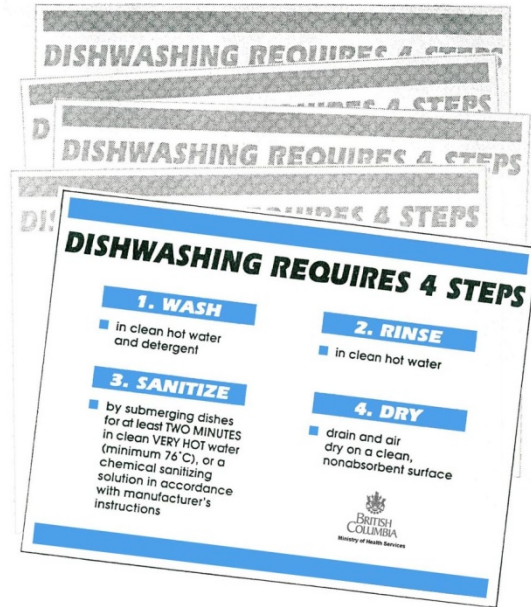
ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੱਥ ਧੋਵੋ।
- ਬਰਤਨਾਂ ਦੇ ਉਹ ਵਾਲੀ ਸਤਹ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਾ ਲਗਾਓ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਪਾਉਣਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
- ਗਲਾਸਾਂ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਥੱਲੇ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਤੋਂ ਹੱਥ ਪਾਓ।
- ਕੱਪ, ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ-ਛੁਰੀਆਂ, ਪਤੀਲਿਆਂ ਅਤੇ ਕੜਾਹੀਆਂ ਨੂੰ ਹੱਥੀਆਂ ਤੋਂ ਫੜ ਕੇ ਚੁੱਕੋ।
- ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਚਮਚੇ ਜਾਂ ਸਟਾਇਰੋਫੋਮ ਦੇ ਕੱਪਾਂ ਵਰਗੀਆਂ ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਵਰਤਣ-ਯੋਗ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਧੋਵੋ।

ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰਜ਼ (ਸਵੱਛ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ)	
ਪਦਾਰਥ	ਗਾੜ੍ਹਾਪਣ (ਪ੍ਰਤੀ ਮਿਲੀਅਨ ਵਿਚਲੇ ਹਿੱਸੇ ਮੁਤਾਬਕ - ਪੀ.ਪੀ.ਐੱਮ.)
ਕਲੋਰੀਨ (ਘਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਬਲੀਚ)	ਹੱਥ ਨਾਲ ਧੋਣ ਵਾਸਤੇ 100 ਪੀ.ਪੀ.ਐੱਮ. (ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ) ਜਾਂ ½ ਔਂਸ ਪ੍ਰਤੀ ਗੈਲਨ (1 ਫੋਟਾ ਚਮਚਾ ਪ੍ਰਤੀ ਲੀਟਰ); ਜਾਂ ਕਮਰਸ਼ੀਅਲ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਜਾਂ ਗਲਾਸ ਧੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਵਾਸਤੇ 50 ਪੀ.ਪੀ.ਐੱਮ. (ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ) ਜਾਂ ¼ ਔਂਸ ਪ੍ਰਤੀ ਗੈਲਨ। ਕਲੋਰੀਨ ਟੈਸਟ ਪੇਪਰ ਨਾਲ ਗਾੜ੍ਹੇਪਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।
ਕੁਆਟਨਰੀ ਅਮੋਨੀਅਮ (ਕੁਆਟਸ)	200 ਪੀ.ਪੀ.ਐੱਮ. ਜਾਂ ਉਤਪਾਦਕ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਦਿੱਤੇ ਨਿਰਦੇਸ਼ ਮੁਤਾਬਕ।
ਆਇਓਡੀਨ ਕਮਪਾਊਂਡ	12.5 ਪੀ.ਪੀ.ਐੱਮ. (ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ)। ਪਾਣੀ ਦਾ ਰੰਗ ਖਾਖੀ ਹੋ ਜਾਣ ਤੱਕ ਪਾਓ। ਗੋਲੀਆਂ ਅਤੇ ਟੈਸਟ ਕਿੱਟ ਨਾਲ ਗਾੜ੍ਹੇਪਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਦੀ ਕਿਰਿਆ ਦੇ 4 ਪੜਾਉ ਹੁੰਦੇ ਹਨ



ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣੇ

- ਸਾਰੇ ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ (ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਮੇਤ) ਸਾਫ਼ ਅਲਮਾਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਸਾਫ਼ ਸ਼ੈਲਫਾਂ 'ਤੇ, ਫਰਸ਼ ਤੋਂ ਉੱਚੇ ਅਤੇ ਧੂੜ, ਕੂੜੇ, ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਤੋਂ ਪਰ੍ਹੇ ਰੱਖੋ।
- ਗਲਾਸਾਂ ਅਤੇ ਕੱਪਾਂ ਨੂੰ ਮੂਧੇ ਕਰਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਚਮਚੇ, ਕਾਂਟੇ-ਛੁਰੀਆਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਰੱਖੋ। ਚਮਚਿਆਂ, ਕਾਂਟੇ-ਛੁਰੀਆਂ ਦਾ ਹੱਥੀ ਵਾਲਾ ਪਾਸਾ “ਉੱਪਰ” ਰੱਖੋ।



ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ

ਸਾਰਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ

- ਚੰਗੀ ਚਲਦੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ਉਤਪਾਦਕ ਵੱਲੋਂ ਦਿੱਤੇ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਵਰਤੋਂ ਅਤੇ ਦੇਖਭਾਲ ਕਰੋ।
- ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਿਟਾਨੂਆਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਕਿਟਾਨੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਵਧੇਰੇ ਸਲਾਹ ਮਸ਼ਵਰੇ ਲਈ ਸਪਲਾਇਰ, ਸਰਵਿਸ ਏਜੰਟ ਜਾਂ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ

- ਰੁਕਾਵਟਾਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਪੋਰਟ ਅਤੇ ਧੋ ਕੇ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਜੈੱਟ ਬਾਕਾਇਦਾ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਹਰ ਰੋਜ਼ ਅੰਦਰੋਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰਗੜ-ਰਗੜ ਕੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਜਦੋਂ ਮਸ਼ੀਨ ਵਰਤੀ ਨਾ ਜਾ ਰਹੀ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਹਵਾ ਲਈ ਉਸ ਦਾ ਦਰਵਾਜ਼ਾ ਖੁੱਲ੍ਹਾ ਰੱਖੋ।
- ਸੰਚਾਲਨ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਵੱਛਤਾ ਦੇ ਪੱਧਰ ਦੀ ਅਕਸਰ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਗਲਾਸ-ਵਾਸ਼ਰ

- ਟੈਂਕ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ਰੈਕ ਅਤੇ ਪਲੱਗ ਕੱਢੋ। ਬੁਰਸ਼ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਨਾਲ ਰਗੜ-ਰਗੜ ਕੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਵਾਪਸ ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹਵਾ ਲੱਗ ਕੇ ਸੁੱਕਣ ਦਿਓ।
- ਜਦੋਂ ਮਸ਼ੀਨ ਵਰਤੀ ਨਾ ਜਾ ਰਹੀ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਹਵਾ ਲੱਗਣ ਲਈ ਉਸ ਦਾ ਦਰਵਾਜ਼ਾ ਖੁੱਲ੍ਹਾ ਰੱਖੋ।
- ਸੰਚਾਲਨ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਵੱਛਤਾ ਦੇ ਪੱਧਰ ਦੀ ਅਕਸਰ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।

ਸਟੋਵ, ਰੇਂਜ ਅਤੇ ਗਰਿੱਲ

- ਰੇਂਜ ਦਾ ਉੱਪਰਲਾ ਹਿੱਸਾ, ਢੱਕਣ ਅਤੇ ਅਵਨ ਨੂੰ ਧੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਠੰਡਾ ਹੋਣ ਦਿਓ।
- ਡੁਲ੍ਹਿਆ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਜੰਗਾਲ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਰਗੜਿਆ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲਾ ਪਾਊਡਰ ਵਰਤੋ।
- ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਅਵਨ ਅਤੇ ਗਰਿੱਲ ਤੋਂ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਦਾ ਹਰ ਅੰਸ਼ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਰੇਂਜ ਨੂੰ ਚਿਕਨਾਈ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖੋ।
- ਗੈਸ ਵਾਲੀਆਂ ਮੋਰ੍ਹੀਆਂ ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਰੱਖੋ ਅਤੇ ਗੈਸ ਬਰਨਰ ਦੀ ਨੀਲੀ ਜੋਤ ਬਰਕਰਾਰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਹਵਾ ਵਾਲੇ ਸ਼ਟਰ ਇਕਸਾਰ ਕਰੋ।

ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਅਵਨ

- ਰਗੜੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਪੈਡ ਜਾਂ ਕੋਈ ਵੀ ਅਜਿਹੀ ਖ਼ੁਰਦਰੀ ਚੀਜ਼ ਨਾ ਵਰਤੋ ਜਿਸ ਨਾਲ ਅਵਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਹਿੱਸੇ ਜਾਂ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਸੀਲ ਉੱਪਰ ਝਰੀਟ ਲੱਗ ਸਕਦੀ ਹੋਵੇ।
- ਸਾਰੀਆਂ ਡੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾ ਤੁਰੰਤ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਅੰਦਰੂਨੀ ਸਤਹ ਅਤੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਸੀਲ ਪੂੰਝਣ ਲਈ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਇੱਕ ਸਿੱਲ੍ਹੇ ਕਪੜੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਪੂੰਝਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸੁਕਾਓ।
- ਅਵਨ ਨੂੰ ਕਦੇ ਵੀ ਖ਼ਾਲੀ ਨਾ ਚਲਾਓ।
- ਹਫ਼ਤੇ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਸੀਲ, ਚੂਲਾਂ ਅਤੇ ਚਿਟਕਣੀ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰੋ - ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰੋ।
- ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਗਰਿੱਲ ਰਾਹੀਂ ਜਾਂ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਸੀਲ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਕੋਈ ਤਾਰ ਜਾਂ ਅਲੂਮਨਮ ਫ਼ੋਇਲ ਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾ ਪਾਓ।
- ਸੁਰੱਖਿਆ ਤਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਇਨਐਕਟੀਵੇਟ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਆਪ ਕੋਈ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਨਾ ਕਰੋ। ਕਿਸੇ ਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਮਿਸਤਰੀ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।
- ਕਿਸੇ ਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਮਿਸਤਰੀ ਤੋਂ ਅਵਨ ਦੀ ਹਰ ਸਾਲ ਜਾਂਚ ਕਰਵਾਓ।



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਡੀਪ ਫ਼ਰਾਇਰ

- ਬਹੁਤੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੀ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ। (ਨਮੀ ਨਾਲ ਫ਼ੈਟ ਉੱਬਲ ਕੇ ਬਾਹਰ ਆ ਸਕਦਾ ਹੈ।)
- ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਪੂੰਝਣ ਲਈ ਜ਼ਹਿਰ ਰਹਿਤ, ਨਾ-ਬਲਣਸ਼ੀਲ ਘੋਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।

ਕੋਤਲੀ

- ਕਿਸੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਬੁਰਸ਼, ਸਾਬਣ ਵਾਲੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ, ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਨਾਲ ਮਾਂਜੋ।
- ਗਰਮ, ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਸੁਕਾਓ।

ਰੈਫਰੀਜਰੇਸ਼ਨ (ਸ਼ੀਤਲੀਕਰਨ) ਦਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ

- ਇਹ ਦੇਖੋ ਕਿ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀਆਂ ਚਿਟਕਣੀਆਂ ਠੀਕ ਕੰਮ ਕਰਦੀਆਂ ਹੋਣ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਸੀਲ ਵਧੀਆ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਹੈ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਫ਼ਜ਼ੂਲ ਪਾਣੀ ਦਾ ਨਿਕਾਸ ਇੱਕ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਸਿੰਕ ਜਾਂ ਪਾਈਪ ਰਾਹੀਂ ਹੋਵੇ ਜਿਸ ਨੂੰ ਕਿ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਜਾਲੀ ਲਗਾ ਕੇ ਸੁਅਰ (ਵੱਡੀ ਨਾਲੀ) ਨਾਲ ਜੋੜਿਆ ਹੋਵੇ।
- ਬਾਕਾਇਦਾ ਡੀਫਰੋਸਟ ਕਰੋ (ਬਰਫ਼ ਹਟਾਓ)।
- ਹਰ ਫ਼ਰਿੱਜ ਜਾਂ ਫ਼ਰੀਜ਼ਰ ਲਈ ਇੱਕ ਸਹੀ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਰੱਖੋ ਅਤੇ ਉਸ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਦੇ ਰਹੋ।



ਮੀਟ ਬਲਾਕ (ਮੀਟ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਕਰਨ ਲਈ ਮੇਜ਼)

- ਮੀਟ ਬਲਾਕ ਉੱਪਰ ਮੀਟ ਪਿਆ ਛੱਡ ਕੇ ਇਸ ਨਾਲ ਖੂਨ, ਖਾਰੇ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਨਮੀ ਦੇ ਬੋਲੋੜਾ ਸੰਪਰਕ ਨਾ ਬਣਾਓ।
- ਮੀਟ ਦੇ ਠੰਡੇ ਕੱਟ, ਚੀਜ਼ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਵਰਗੇ ਜਿਹੜੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਇਆ ਨਹੀਂ ਜਾਣਾ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਮੀਟ ਬਲਾਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਮੀਟ ਬਲਾਕ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਤਿੱਖੇ ਖੁਰਚਣੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਮੀਟ ਨੂੰ ਬਾਰੀਕ ਕੱਟਣ ਵਾਲੀਆਂ ਛੂਰੀਆਂ, ਚਾਕੂਆਂ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਗ਼ਲਤ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਸਤਹ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਨਾ ਪਹੁੰਚਾਓ। (ਇਸ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।)
- ਬਲਾਕ ਨੂੰ ਸਖ਼ਤ ਅਤੇ ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਹੋ ਸਕੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਖ਼ੁਸ਼ਕ ਰੱਖੋ।
- ਹਰ ਵਾਰੀ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਲਾਕ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਤਰੇੜਾਂ ਅਤੇ ਝਿਰੀਆਂ ਮਿਟਾਉਣ ਲਈ ਬਲਾਕ ਨੂੰ ਬਾਕਾਇਦਾ ਪੱਧਰਾ ਕਰਦੇ ਰਹੋ।

ਮੀਟ ਗਰਾਇੰਡਰ (ਪੀਸਣ ਵਾਲਾ)

- ਗਰਾਇੰਡਰ ਵਿੱਚ ਮੀਟ ਪਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਸਟੋੱਪਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਹਰ ਵਾਰੀ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹ ਕੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।

ਮੀਟ ਸਲਾਈਸਰ (ਪਤਲੇ ਟੁਕੜੇ ਕੱਟਣ ਵਾਲਾ)

- ਖੋਲ੍ਹ ਕੇ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਹਰ ਵਾਰੀ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਬੀਅਰ ਅਤੇ ਵਾਈਨ ਪਾਉਣ ਵਾਲਾ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ

- ਡਰਾਫਟ ਬੀਅਰ ਦੀਆਂ ਨਲੀਆਂ ਨੂੰ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਦਿਨ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਮਿਲਕ ਐਲਕੋਲਾਈਨ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਸੋਲਿਊਸ਼ਨ (ਖਾਰ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲਾ ਘੋਲ) ਦਬਾਅ ਹੇਠ ਪਾ ਕੇ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰੋ। ਫਿਰ ਬੀਅਰ ਦੀ ਨਲੀ ਵਾਲੇ ਬੁਰਸ਼ ਨੂੰ ਖਿੱਚੋ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋ ਦਿਓ।
- ਬੀਅਰ ਦੀ ਨਲੀ ਦੇ ਕਨੈਕਸ਼ਨਾਂ 'ਤੇ ਲੱਗੇ ਵਾਸ਼ਰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਜਦੋਂ ਇਹ ਘਸ ਜਾਣ ਤਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲ ਦਿਓ।
- ਬੀਅਰ ਦੀਆਂ ਟੂਟੀਆਂ ਨੂੰ ਰੋਜ਼ ਖੋਲ੍ਹ ਕੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਐਲਕੋਲਾਈਨ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਸੋਲਿਊਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋ ਕੇ ਰੱਖੋ, ਫਿਰ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ਕੈਂਗ ਉੱਪਰ ਟੂਟੀਆਂ ਦੁਬਾਰਾ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਟੂਟੀਆਂ ਦੀਆਂ ਰੋਂਡਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਪੁਰਜ਼ਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਟੂਟੀ ਦੀ ਰੋਂਡ ਅਤੇ ਪੁਰਜ਼ਿਆਂ ਨੂੰ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਐਲਕੋਲਾਈਨ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਸੋਲਿਊਸ਼ਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ਪੁਰਜ਼ਿਆਂ ਨੂੰ ਬਾਕਾਇਦਾ ਧੋਵੋ। ਜਦੋਂ ਇਹ ਘਸ ਜਾਣ ਤਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲ ਦਿਓ।
- ਢੱਕਣਦਾਰ ਸੁਰਾਹੀ ਵਿੱਚ ਵਾਈਨ ਪਾਉਣ ਸਮੇਂ ਸੁਰਾਹੀ ਉੱਪਰ ਪਏ ਦਾਗਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਸਵੇਰੇ ਇੱਕ ਛੋਟੇ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਵਾਈਨ ਦੀਆਂ ਢੱਕਣਦਾਰ ਸੁਰਾਹੀਆਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵਾਰੀ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਧੋਵੋ।

ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ ਫ਼ਾਊਂਟੇਨ

- ਫ਼ਾਊਂਟੇਨ ਦੇ ਥੱਲੇ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਡੁੱਲ੍ਹੇ ਹੋਏ ਪਦਾਰਥਾਂ ਅਤੇ ਅਣਚਾਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖੋ।
- ਫ਼ਾਊਂਟੇਨ ਦਾ ਉੱਪਰਲਾ ਹਿੱਸਾ ਅਤੇ ਪਾਸਿਆਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਡੀਟਰਜੈਂਟ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ਨੋਕਦਾਰ ਛੇਕ ਵਾਲੇ ਸਿਰਿਆਂ ਨੂੰ ਕੱਢ ਕੇ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਢੱਕਣਾਂ ਅਤੇ ਚੂਲਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼, ਸਿੱਲ੍ਹੇ ਕਪੜੇ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਡਰਿੱਪ ਪੈਨ ਅਤੇ ਪਲੇਟ ਨੂੰ ਕੱਢੋ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਪਾਸਿਆਂ 'ਤੇ ਜੰਮੀ ਵਾਧੂ ਬਰਫ਼ ਹਟਾਓ। ਕਿਸੇ ਤਿੱਖੇ ਸੰਦ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਸੀਰੇ ਵਾਲੀ ਨਲੀ ਵਿੱਚੋਂ ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਓ ਅਤੇ ਉਸ ਨੂੰ ਰੀਚਾਰਜ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਾਸ਼ਿੰਗ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ਸੀਰੇ ਦੇ ਜਾਰ ਅਤੇ ਪੰਪ ਧੋਵੋ।
- ਨਲੀ ਵਿੱਚੋਂ ਵਾਸ਼ਿੰਗ ਸੋਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਓ।
- ਸੁੱਕਾ ਸਮਾਨ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਖਾਨੇ ਨੂੰ ਵਾਸ਼ਿੰਗ ਸੋਡੇ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ਡਰਿੱਪ ਪਲੇਟਾਂ ਤੋਂ ਪਾਣੀ ਲੈ ਕੇ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਡਰੇਨ ਪਾਈਪ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਡਰਿੱਪ ਪਲੇਟਾਂ ਵਿੱਚ ਪਏ ਬਚਿਆ-ਖੁਚਿਆ ਪਦਾਰਥ ਕੱਢਣ ਲਈ ਹੌਲੀ-ਹੌਲੀ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਵਾਸ਼ਿੰਗ ਸੋਡੇ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ ਪਾਓ।
- ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਨਲੀਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਸੋਡੇ ਦਾ ਮਿਸ਼ਰਣ ਲੰਘਾਓ।

ਆਈਸ ਕ੍ਰੀਮ ਫ਼ਰੀਜ਼ਰ, ਮਾਲਟ ਅਤੇ ਮਿਲਕਸ਼ੇਕ ਮਸ਼ੀਨ

- ਹਰ ਰੋਜ਼ ਦਿਨ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਲਵੋ:
 - ਜਦੋਂ ਮਸ਼ੀਨ ਚਲਦੀ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਫ਼ਰੀਜ਼ਿੰਗ ਯੂਨਿਟ ਬੰਦ ਹੋਵੇ:
 - ਇੱਕ ਜਾਂ ਦੋ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਇਸ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਸਾ ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਓ - ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਹੀਂ।
 - ਨਾ ਹਿੱਲਣ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਰਗੜੋ।
 - ਸਾਫ਼, ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲੀ ਵਿੱਚੋਂ ਲੰਘਾਓ ਅਤੇ ਕੱਢੋ।
 - ਬਗ਼ੈਰ ਸਾਬਣ ਵਾਲੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਨਾਲ ਇੱਕ ਮਿੰਟ ਲਈ ਧੋਵੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਪਾਣੀ ਕੱਢ ਕੇ ਮਸ਼ੀਨ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿਓ।
- ਮਸ਼ੀਨ ਖੋਲ੍ਹੋ ਅਤੇ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਡੀਟਰਜੈਂਟ ਦੇ ਘੋਲ ਨਾਲ ਰਗੜੋ।
- ਦੁਬਾਰਾ ਜੋੜੋ, ਮਸ਼ੀਨ ਦੁਬਾਰਾ ਚਾਲੂ ਕਰੋ ਅਤੇ ਇੱਕ ਜਾਂ ਦੋ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਇਸ ਵਿੱਚ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਚਲਾਓ।
- ਪਾਣੀ ਕੱਢੋ। ਕਦੇ ਵੀ ਪੂੰਝ ਕੇ ਨਾ ਸੁਕਾਓ।
- ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਵੱਲੋਂ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਘੋਲ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਮਿਲਕਸ਼ੇਕ ਦੇ ਮਿਕਸਰ ਨੂੰ ਧੋ ਕੇ ਤੁਰੰਤ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਫਰੀਜ਼ਰ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਚਾਲੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਇਕਦਮ ਪਹਿਲਾਂ ਪੰਜ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ। ਪਾਣੀ ਕੱਢੋ ਪਰ ਧੋਵੋ ਨਹੀਂ।

ਗਰੀਸ ਟਰੈਪ (ਪਾਣੀ ਵਿੱਚੋਂ ਚਿਕਨਾਈ ਨੂੰ ਵੱਖ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਫਾਨਟੀ)

- ਬਾਕਾਇਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰੋ।
- ਫਜ਼ੂਲ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਿਰਵਿਘਨ ਵਹਾਉ ਲਈ ਪੰਪ ਰਾਹੀਂ ਗਰੀਸ ਬਾਹਰ ਕੱਢੋ।
- ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਅਕਸਰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਜੇ ਗਰੀਸ ਟਰੈਪ ਅੰਦਰ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਧਿਆਨ ਦਿਓ ਕਿ ਗਰੀਸ ਦੇ ਛਿੱਟੇ ਨਾ ਪੈਣ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਨਾ ਹੋਣ।

ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ

ਭੋਜਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣਾ

- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ, ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨ, ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ, ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਪਕਾਉਣ, ਵਰਤਾਉਣ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦਾ ਨਿੱਤਨੇਮ ਬਣਾਓ।
- ਹਰ ਡੰਗ ਦੇ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਾਂ ਦਿਨ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਸਮੇਂ ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਝਾੜੂ ਮਾਰੋ। (ਮਿੱਟੀ ਉੱਡਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਪੁਸ਼ ਬਰੂਮ ਜਾਂ ਵੈਕਿਊਮ ਕਲੀਨਰ ਵਰਤੋ।)
- ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਅਕਸਰ ਪੇਚਾ ਮਾਰੋ।
- ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਅਤੇ ਕੰਧਾਂ ਨੂੰ ਬਾਕਾਇਦਾ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਜੇ ਕੁਝ ਡੁੱਲ੍ਹ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਪੂੰਝ ਦਿਓ।
- ਸਾਰੀ ਸਤਹਾਂ, ਚੈਕ ਅਤੇ ਟਰੇਆਂ ਨੂੰ ਹਫ਼ਤੇ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- ਸਾਰੇ ਫਰਨੀਚਰ, ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ਨਾ-ਸੁੱਟਣਯੋਗ ਮੇਜ਼ਪੋਸ਼ਾਂ ਅਤੇ ਰੁਮਾਲਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵਾਰ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਧੋਵੋ।
- ਜਿਹੜੇ ਮੇਜ਼ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਹਰ ਵਾਰੀ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ। ਮੇਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਅਲੱਗ ਕਪੜੇ ਰੱਖੋ।
- ਮੇਜ਼ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਪਦਾਰਥ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਅਕਸਰ ਬਦਲਦੇ ਰਹੋ।



ਵਾਸ਼ਰੂਮ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣੇ

- ਦਿਨ ਭਰ ਵਾਰ ਵਾਰ ਵਾਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।
- ਵਾਸ਼ਰੂਮ, ਸਿੰਕ ਅਤੇ ਟੌਇਲੈੱਟ ਨੂੰ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
- ਪਲੰਬਿੰਗ ਨੂੰ ਵਧੀਆ ਚਲਦੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਟੌਇਲੈੱਟ ਪੇਪਰ, ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਹੱਥ ਪੂੰਝਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੌਲੀਏ (ਜਾਂ ਹੱਥ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਗਰਮ-ਹਵਾ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ) ਅਤੇ ਸਾਬਣ ਦੀ ਨਿਰੰਤਰ ਸਪਲਾਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦੀ ਚੋਖੀ ਸਪਲਾਈ ਹੋਵੇ।
- ਵਾਸ਼ਰੂਮਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਜਾਂ ਗਿੱਲੇ ਪੈਰੇ ਜਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਨਾ ਕਰੋ।

ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣੇ

- ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਪਰ੍ਹੇ ਕਿਸੇ ਕੱਪੜੇ ਜਾਂ ਅਲਮਾਰੀ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣ ਲਈ ਖਾਣੇ ਦੇ ਪੁਰਾਣੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ।
- ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਸਪੱਸ਼ਟ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਮਾਰਕ ਕੀਤੇ (ਅੰਕਤ ਡੱਬਿਆਂ) ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।



ਖਾਣੇ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਸਬੰਧੀ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਤੋਂ ਬਚਾਓ

- ਬਿੱਲੀਆਂ, ਪੰਛੀ, ਕੁੱਤੇ (ਗਾਈਡ ਡੌਗ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ) ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਾਰੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਰੱਖੋ।
- ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਜਿਹੜੇ ਪਦਾਰਥ ਜਾਂ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ ਉਸ ਨੂੰ ਖਾਣਾ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ, ਖਾਣੇ ਦੀ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਹਰ ਸਤਹ ਟੁੱਟ-ਭੱਜ, ਕਾਟ, ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਸਿਲਾਈਆਂ, ਤਰੇੜਾਂ ਅਤੇ ਭੁਰਨ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੋਵੇ।
- ਨਮੀ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਹਵਾ ਦਾ ਪ੍ਰਸਾਰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ।
- ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਗੁਰੇਜ਼ ਕਰੋ। (ਇਹ ਨਮੀ ਸੋਖ ਲੈਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਕੀੜੇ ਮਕੌੜਿਆਂ ਦਾ ਟਿਕਾਣਾ ਬਣਦੇ ਹਨ।)



ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਚੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ

- ਵੱਡੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿੱਚ ਸੁੱਕਾ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਖੰਡ ਅਤੇ ਆਟਾ ਧਾਤ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਪਾਓ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਢੱਕ ਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਪੌਪ ਕੇਸਿਜ਼ ਜਾਂ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਜਾਂ ਅਖ਼ਬਾਰਾਂ ਦੀ ਢੇਰੀ ਬਣਾ ਕੇ ਨਾ ਰੱਖੋ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਵਿਨਾਸ਼ਕਾਰੀ ਕੀੜੇ ਆਪਣੇ ਟਿਕਾਣਾ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।
- ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ, ਸਿੰਕ ਅਤੇ ਕਾਊਂਟਰਾਂ ਦੇ ਪਿੱਛੇ ਅਤੇ ਥੱਲੇ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰੋ।
- ਵਿਨਾਸ਼ਕਾਰੀ ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਦੇ ਸੰਕੇਤਾਂ ਲਈ ਅੰਦਰ ਅਤੇ ਬਾਹਰ - ਦੋਵੇਂ ਪਾਸੇ ਅਕਸਰ ਜਾਂਚ ਕਰੋ। (ਹਨੇਰੇ ਖੁੰਜਿਆਂ ਅਤੇ ਤਰੇੜਾਂ ਵਿੱਚ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਥੱਲੇ ਦੇਖਣ ਲਈ ਫਲੈਸ਼ਲਾਈਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।)
- ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸੁੱਟੋ। (“ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨਾ” ਦੇਖੋ)
- ਨੀਂਹ, ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀਆਂ ਅਤੇ ਪਾਈਪਾਂ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਫੋਟੀਆਂ ਮੋਰੀਆਂ ਅਤੇ ਤਰੇੜਾਂ ਸੀਲ ਕਰਕੇ ਭਰ ਦਿਓ।
- ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਖਿੜਕੀਆਂ ਉੱਪਰ ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਜਾਲੀਆਂ ਲਗਾਓ।
- ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਲਗਾਓ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੇਠਲੇ ਕਿਨਾਰੇ ਧਾਤ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋਣ।
- ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਛੱਡੇ ਹੋਏ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਲਾਂਘਿਆਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਆਪ ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੋ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਜਾਲੀਦਾਰ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਲਗਾਓ।
- ਰੋਸ਼ਨਦਾਨੀਆਂ ਅਤੇ ਫਰਸ਼ ਵਿਚਲੀਆਂ ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀਆਂ ਜਾਲੀਆਂ ਨਾਲ ਨੂੰ ਢੱਕੋ।
- ਮੱਖੀਆਂ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪੱਖਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸੇ ਨਾਲ ਜੁੜੀਆਂ ਪਾਈਪਾਂ ਅਤੇ ਤਾਰਾਂ 'ਤੇ ਧਾਤ ਦੇ ਬਣੇ ਗਾਰਡ ਲਗਾਓ ਤਾਂ ਕਿ ਚੂਹੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਰਾਹੀਂ ਚੜ੍ਹ ਕੇ ਉੱਪਰ ਨਾ ਆ ਸਕਣ।
- ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸਾ ਘਾਹਫੂਸ, ਗੰਦ ਅਤੇ ਪੁਰਾਣੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਰੱਖੋ।
- ਵਿਨਾਸ਼ਕਾਰੀ ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਦੇ ਸੰਕੇਤਾਂ ਲਈ ਨਵੇਂ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਸਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।

ਕੀੜਿਆਂ ਅਤੇ ਚੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨਾ

- ਜਿੱਥੇ ਕਦੇ-ਕਦੇ ਵਿਨਾਸ਼ਕਾਰੀ ਕੀੜਿਆਂ ਦੇ ਹੋਣ ਦੇ ਸੰਕੇਤ ਮਿਲਣ ਉੱਥੇ ਮੱਖੀਆਂ ਨੂੰ ਫੜਨ ਵਾਲਾ ਯੰਤਰ, ਗਲੂ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਚੂਹੇ ਫੜਨ ਲਈ ਕੜਿੱਕੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਅਤੇ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੱਖੀਆਂ ਫੜਨ ਵਾਲਾ ਕਾਗਜ਼ ਨਾ ਲਗਾਓ। (ਗੁੰਦ ਅਤੇ ਮੱਖੀਆਂ ਡਿੱਗ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ।)
- ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਲਈ ਸਿਰਫ਼ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਸੰਦ ਹੀ ਵਰਤੋ।
- ਜੇਕਰ ਵਿਨਾਸ਼ਕਾਰੀ ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ ਦੇ ਸੰਕੇਤ ਕਾਇਮ ਰਹਿਣ ਤਾਂ ਵਿਨਾਸ਼ਕਾਰੀ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਲਾਇਸੈਂਸ-ਸ਼ੁਦਾ ਵਿਅਕਤੀ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਕੂੜਾ ਕਾਬੂ ਕਰਨਾ

- ਭਾਰੀ ਪਲਾਸਟਿਕ ਜਾਂ ਧਾਤ ਵਰਗੇ ਨਾ-ਸੋਖਣਯੋਗ ਪਦਾਰਥ ਦੇ ਬਣੇ ਅਜਿਹੇ ਕੂੜੇਦਾਨ ਵਰਤੋ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਨਾ ਜਾਂਦਾ ਹੋਵੇ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੂੜੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੇ ਢੱਕਣ ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੋ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਹੋਣ।
- ਕੂੜੇਦਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਬੈਗਾਂ ਲਗਾਓ।
- ਵਾਸ਼ਚੂਮਾਂ ਅਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਅਜਿਹਾ ਕਮਰਾ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ, ਜਮ੍ਹਾਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂ ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਉੱਥੋਂ ਵੱਡੇ ਕੂੜੇਦਾਨ ਚੁੱਕੋ।
- ਕੂੜੇਦਾਨਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖੋ:
 - ਬਾਹਰ, ਮੁਰਦਾਖੋਰਾਂ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਾਲੇ ਸੀਮਿੰਟ ਦੇ ਸਲੈਬ ਉੱਪਰ ਰੱਖਣ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿਓ;
 - ਜਾਂ
 - ਇੱਕ ਵਖਰੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ। ਹਵਾਦਾਰ, ਧੋਣ ਯੋਗ ਕੰਧਾਂ ਵਾਲੇ, ਢਲਾਣ ਵਾਲਾ ਕੰਕਰੀਟ ਫਰਸ਼, ਫਰਸ਼ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਜਲ ਨਿਕਾਸ ਨਾਲੀ ਅਤੇ ਅਕਸਰ ਧੋਣ ਲਈ ਇੱਕ ਪਾਈਪ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਨੂੰ ਤਰਜੀਹ ਦਿਓ।
- ਹਫ਼ਤੇ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਦੋ ਵਾਰੀ ਸਾਰਾ ਕੂੜਾ ਹਟਾਓ।
- ਜੇ ਕੂੜਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਸਧਾਰਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹਨ ਤਾਂ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸਲਾਹ ਕਰੋ।
- ਕੂੜੇਦਾਨਾਂ ਨੂੰ ਖਾਲੀ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਧੋ ਦਿਓ।



ਕੂੜਾ ਹਟਾਉਣ ਦਾ ਨੋਟਿਸ

ਵੈਂਡਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ (ਸਿੱਕਾ ਪਾ ਕੇ ਸਮਾਨ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ) ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ ਕਰਨਾ

ਸਥਿਤੀ ਅਤੇ ਉਸਾਰੀ

- ਵੈਂਡਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਸਿਰਫ਼ ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖੋ ਜਿਹੜੀ:
 - ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ; ਅਤੇ
 - ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਵੱਲੋਂ ਪ੍ਰਵਾਨ ਹੋਵੇ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੰਡੈਂਸਰ ਯੂਨਿਟ ਨੂੰ ਖਾਣਿਆਂ ਅਤੇ ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਤੋਂ ਅਲੱਗ ਰੱਖਣ ਲਈ ਸੀਲ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਹੋ ਸਕਣ, ਜ਼ਹਿਰੀਲੀਆਂ ਨਾ ਹੋਣ ਅਤੇ ਜੰਗਾਲ ਵਿਰੋਧੀ ਹੋਣ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਖਾਨੇ ਅਤੇ ਪੁਰਜ਼ੇ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਖੋਲ੍ਹੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹੋਣ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਜੇ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਬਰਕਰਾਰ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਤਾਂ ਮਸ਼ੀਨ ਆਪਣੇ ਆਪ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਕੱਢਣੇ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿੰਦੀ ਹੈ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਖਾਨੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਆਪ ਕੱਢ ਸਕਣ।
- ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਅਤੇ ਪੈਨਲਾਂ ਨਾਲ ਖਾਣਾ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਖਾਨਿਆਂ ਵਿੱਚ ਪਏ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖੋ।
- ਆਪਣੇ ਆਪ ਕਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਜਾਂ ਢੱਕਣਾਂ ਨਾਲ ਖਾਣਾ ਕੱਢਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਪਏ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖੋ।

ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ

- ਸਿਰਫ਼ ਪੀਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਵਰਤੋ (ਪੀਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ)।
- ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਪਾਈਪ ਰਾਹੀਂ ਦਬਾਉ ਹੇਠ ਭੇਜੋ।
- ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਵਿੱਚ ਕਾਰਬਨ ਡਾਇਆਕਸਾਇਡ ਜਾਂ ਕਾਰਬਨ ਵਾਲਾ ਤਰਲ ਪਦਾਰਥ ਜਾਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ ਹਵਾ ਲਈ ਥਾਂ ਜਾਂ ਦੋ ਨਿਰੀਖਣ ਵਾਲਵਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।
- ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਕੋਈ ਵੀ ਪਦਾਰਥ ਕਿਸੇ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਪ੍ਰਭਾਵ ਹੇਠ ਆ ਕੇ ਕਾਰਬਨ ਡਾਇਆਕਸਾਇਡ ਜਿਹੀ ਜ਼ਹਿਰੀਲੀ ਗੈਸ ਨਹੀਂ ਬਣਾਏਗਾ।

ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ

- ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਜਿਹੜੇ ਹਿੱਸੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਦੋ ਖਾਨਿਆਂ ਵਾਲਾ ਸਿੱਕ ਲਗਾਓ।
- ਜਿਹੜੇ ਕਾਮੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਾਸਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।
- ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚੋਂ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਛੇਕਾਂ ਨੂੰ ਜਾਲੀ ਨਾਲ ਬੰਦ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਸਪਲਾਈ, ਨੁਮਾਇਸ਼ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ

- ਮਸ਼ੀਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਅਜਿਹੇ ਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਰੱਖੋ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਨੁਕਸਾਨਦਾਇਕ ਬਣਨ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਪਿਆ ਹੈ।
- ਖ਼ਰਾਬ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਮਸ਼ੀਨ ਵਿੱਚ 4°C (40°F) ਤੋਂ ਥੱਲੇ ਜਾਂ 60°C (140°F) ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।
- ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿਚਲੇ ਹੇਠਲੇ ਭਾਗ ਦੇਖੋ:
 - “ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣੀ”;
 - “ਭੋਜਨ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਨੁਮਾਇਸ਼ ਕਰਨੀ”;
 - “ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਵਰਤਾਉਣਾ ਅਤੇ ਵੰਡਣਾ”।



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

FOODSAFE (ਫੂਡਸੇਫ)

FOODSAFE (ਫੂਡਸੇਫ) ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ

FOODSAFE ਸਿਖਲਾਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਬਾਰੇ ਇੱਕ ਵਿਸ਼ਵ ਪ੍ਰਸਿੱਧ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ ਵਿੱਚ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰੀ 1986 ਵਿੱਚ ਸੂਬੇ ਦੀ ਸਰਕਾਰ, ਕੈਪੀਟਲ ਹੈਲਥ ਰੀਜਨ, ਨੌਲੇਜ ਨੈੱਟਵਰਕ, ਟੈਲੀਕਾਲਿਜ਼ ਕਨਸੋਰਟੀਅਮ ਅਤੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਐਂਡ ਫੂਡ ਸਰਵਿਸਜ਼ ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ ਐੱਫ਼ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ ਦੇ ਸਹਿਯੋਗ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ। FOODSAFE ਸਿਖਲਾਈ ਹੁਣ ਸੂਬੇ ਭਰ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ ਅਤੇ ਕੈਨੇਡਾ ਦੇ ਹੋਰ ਕਈ ਸੂਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਵੀ ਇਹ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਪ੍ਰਮੁੱਖ ਸਿੱਖਿਆ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਹੈ। ਇਹ ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ ਕਾਮਿਆਂ ਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਬਿਹਤਰ ਸਮਝ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣਾ ਕਿਵੇਂ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦੀ ਸਹੀ ਕਾਰਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਰਾਹੀਂ ਕਿਵੇਂ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

FOODSAFE ਸਿਖਲਾਈ ਕੋਰਸ ਵਿੱਚ ਸਿੱਖਿਆ ਦੇ ਦੋ ਲੈਵਲ ਹਨ: ਲੈਵਲ 1 ਮੁੱਢਲੀ ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਅਗਲਾ ਲੈਵਲ (ਲੈਵਲ 2) ਸੂਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਅਤੇ ਮੈਨੇਜਰਾਂ ਲਈ ਹੈ। ਸੂਪਰਵਾਈਜ਼ਰਾਂ ਅਤੇ ਮੈਨੇਜਰਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਕੋਰਸ ਦੇ ਦੋਵੇਂ ਲੈਵਲ ਕਰਨ ਦੀ ਸਿਫਾਰਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਹਰ ਲੈਵਲ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਅੱਠ ਤੋਂ 10 ਘੰਟੇ ਕਲਾਸ ਵਿੱਚ ਪੜ੍ਹਾਈ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਕਲਾਸਾਂ ਬਾਕਾਇਦਾ ਸੂਬੇ ਦੇ ਕਮਿਊਨਿਟੀ ਕਾਲਜਾਂ, ਸਿਹਤ ਖੇਤਰਾਂ ਅਤੇ ਸਕੂਲ ਸਿਸਟਮ ਰਾਹੀਂ ਪੇਸ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। FOODSAFE ਦੇ ਦੋਵੇਂ ਲੈਵਲ ਔਨ-ਲਾਈਨ ਵੀ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਉਹ ਲੋਕ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਕਲਾਸਾਂ ਜਾਂ ਔਨ-ਲਾਈਨ ਸੈਸ਼ਨਾਂ ਵਿੱਚ ਹਿੱਸਾ ਲੈਣਾ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੈ, ਉਹ FOODSAFE ਨੂੰ ਡਾਕ ਮਾਡਿਊਲ ਰਾਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਡਾਕ ਰਾਹੀਂ ਚਲਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਇਸ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ FOODSAFE ਲਈ Go2 (ਪਹਿਲਾਂ HIEAC) ਵੱਲੋਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ - ਜੋ ਕਿ ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ ਸਬੰਧੀ ਸਿੱਖਿਅਕ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਵਾਉਂਦੇ ਹਨ।

FOODSAFE ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਪ੍ਰਮਾਣਤ ਅਧਿਆਪਕਾਂ ਵੱਲੋਂ ਪੜ੍ਹਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਡੀ.ਵੀ.ਡੀ., ਪਾਵਰ ਪੁਆਇੰਟ ਸਲਾਈਡਜ਼ ਅਤੇ ਵਰਕਬੁੱਕ ਵਿਚਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਕੇਸ ਸਟਡੀ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੇ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਰਾਹੀਂ ਇਹ ਦਰਸਾਉਂਦੇ ਹਨ ਕਿ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਕਿਵੇਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣ, ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਰਤਾਉਣ ਦੇ ਅਮਲੀ ਤਰੀਕੇ ਦਿਖਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। FOODSAFE ਸਿਖਲਾਈ ਕੋਰਸ ਸਮਾਪਤ ਕਰਕੇ FOODSAFE ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਸਾਰੇ ਵਿਦਿਆਰਥੀਆਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਪਰੀਖਿਆ ਪਾਸ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ।

ਆਪਣੀ ਕਮਿਊਨਿਟੀ ਵਿੱਚ [FOODSAFE](http://www.foodsafe.ca) ਕੋਰਸ ਜਾਂ ਔਨ-ਲਾਈਨ ਕੋਰਸ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ www.foodsafe.ca (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ) 'ਤੇ ਜਾਓ। ਡਾਕ ਰਾਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੋਰਸ ਦੀ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ [Go2](http://www.go2hr.ca) ਨਾਲ www.go2hr.ca (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ) 'ਤੇ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ ਜਾਂ 604-633-9787 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰੋ।

1 ਜੁਲਾਈ 2000 ਤੋਂ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣੇ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਸੰਸਥਾ ਦੇ ਸੰਚਾਲਕ ਨੇ ਅਤੇ ਉਸ ਦੀ ਗ਼ੈਰ-ਹਾਜ਼ਰੀ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ ਨੇ FOODSAFE ਲੈਵਲ 1 ਕੋਰਸ ਜਾਂ ਇਸ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਦਾ ਕੋਈ ਹੋਰ ਕੋਰਸ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਸ਼ਰਤ ਬਾਰੇ ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਹਨ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਅਤੇ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੀਆਂ ਯੋਜਨਾਵਾਂ

ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਯੋਜਨਾਵਾਂ

ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਆਪਣੇ ਆਪ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੀ। ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਇਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਸਾਰੀ ਪਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਗੱਲਾਂ ਅਤੇ ਕਾਰਜ ਪ੍ਰਣਾਲੀਆਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਜਿਹੜਾ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਹੋ ਉਹ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਆਪਣੇ ਢੰਗ ਬਾਰੇ ਸੋਚਣਾ ਅਤੇ ਧਿਆਨ ਦੇਣਾ ਪਵੇਗਾ। ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਆਪਣੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣੇ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਆਧਾਰ ਹੈ।

ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਆਮ ਯੋਜਨਾ "HACCP" (ਐੱਚ.ਏ.ਸੀ.ਸੀ.ਪੀ.) ਤਰੀਕਾ ਵਰਤਦੀ ਹੈ। HACCP ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ "Hazard Analysis - Critical Control Points" (ਖਤਰੇ ਦੀ ਪੜਚੋਲ - ਨਿਯੰਤਰਣ ਦੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਮੌਕੇ)। HACCP NASA (ਨਾਸਾ) ਵਲੋਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਪੁਲਾੜ ਉਡਾਨਾਂ ਵਿਚਲਾ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋਵੇ। ਪਰ ਇਹ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਪਰਕਿਰਿਆ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਇਸ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਪਹਿਲਾਂ ਆਪਣੀ ਭੋਜਨ ਸੂਚੀ ਵਿਚਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹੋਏ ਤੁਹਾਡੇ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤੇ ਗਏ ਅਲੱਗ-ਅਲੱਗ ਕਾਰਜਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨੀ, ਫਿਰ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸੰਭਾਵੀ ਸਰੋਤਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨੀ ਅਤੇ ਫਿਰ ਇਨ੍ਹਾਂ ਸਰੋਤਾਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਲੱਭਣੇ। ਕਿਉਂਕਿ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਹੈ, ਬੀ.ਸੀ. ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਵਿਉਂਤ ਹੋਣੀ ਇਕ ਕਾਨੂੰਨੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ।

ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਆਪਣੀ ਨਿਜੀ ਯੋਜਨਾ ਲਿਖਣ ਬਾਰੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। ਇਸ ਦੇ ਨਾਲ ਹੀ, ਅਜਿਹੀਆਂ ਕਈ ਕਿਤਾਬਾਂ ਉਪਲਬਧ ਹਨ ਜਿਹੜੀਆਂ ਇਹ ਵਰਣਨ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਬੰਧੀ ਯੋਜਨਾ ਕਿਵੇਂ ਲਿਖਣੀ ਹੈ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਕਿਤਾਬਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ "[Ensuring Food Safety: Writing Your Own Food Safety Plan- The HACCP Way](http://www.bccdc.ca/foodhealth/foodguidelines/default.htm)" (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ)। ਇਹ ਕਿਤਾਬ <http://www.bccdc.ca/foodhealth/foodguidelines/default.htm> (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ) 'ਤੇ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾ

ਸਾਫ਼ ਸੁਥਰਾ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਕਾਰੋਬਾਰ ਆਪਣੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰ ਸਕਣ ਲਈ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਹੈ। ਖਾਣੇ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰੀਆਂ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਦੇਖਭਾਲ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਇਹ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾ ਦਾ ਆਧਾਰ ਹੈ।

ਲਿਖਤ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗ (ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ) ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਬਾਰੰਬਾਰਤਾ, ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ, ਵਿਨਾਸ਼ਕ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਅਤੇ ਕੂੜਾ ਹਟਾਉਣ ਦੀ ਰੂਪ-ਰੇਖਾ ਬਿਆਨ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਅਧਿਐਨਾਂ ਨੇ ਇਹ ਦਰਸਾਇਆ ਹੈ ਕਿ ਲਿਖਤ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਕੈਮੀਕਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਤੇ ਨਵੇਂ ਕਾਮਿਆਂ ਲਈ ਸਿਖਲਾਈ ਦਾ ਸਮਾਂ ਘਟਾ ਕੇ ਅਸਲ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ ਪੈਸੇ ਬਚਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਲਿਖਤ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਬੀ.ਸੀ. ਵਿੱਚ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸਭ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ। ਆਪਣੀ ਨਿਜੀ ਅਰੋਗ ਪ੍ਰਬੰਧ ਯੋਜਨਾ ਲਿਖਣੀ ਬਾਰੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫ਼ਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਅਤਿ-ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ

ਟਿੱਪਣੀਆਂ
