

Food Standards Agency Publications

ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਲਈ, ਜਾਂ ਏਜੰਸੀ ਵਲੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਹੋਰ ਕਿਤਾਬਾਂ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਪਬਲੀਕੇਸ਼ਨਜ਼ (Food Standards Agency Publications) ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ:

ਟੈਲੀਫੋਨ 0845 606 0667
ਮਿਨੀਕੋਮ 0845 606 0678
ਫੈਕਸ 020 8867 3225
ਈਮੇਲ foodstandards@eclogistics.co.uk

Published by the Food Standards Agency 2002.

© Crown copyright 2002

Printed in England 10K FSA/0427/0402 Punjabi



ਇਸ ਪਰਚੇ ਵਿਚ ਦੋ ਕਿਸਮ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਆਮ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜੋ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਬੜੇ ਹੀ ਅਹਿਮ ਹਨ:

- ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਜਨਰਲ ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995
- ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਕੰਟ੍ਰੋਲ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995

ਇਹ ਦੋਵੇਂ ਕਿਸਮ ਦੇ ਨਿਯਮ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਕਟ 1990 ਦੇ ਤਹਿਤ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹਨ। ਇਹੋ ਜਿਹੇ ਨਿਯਮ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿਚ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਇਹ ਨਿਯਮ ਕਿਹਨਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ?

ਦੋ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਇਹ ਨਿਯਮ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਸਾਰੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਪਰ ਮੁਢਲੇ ਰੂਪ ਵਿਚ ਖਾਣੇ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਘਰ ਵਿਚ ਖਾਣ ਲਈ ਘਰ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ। ਇਹ ਨਿਯਮ ਚੈਰਿਟੀ ਅਤੇ ਪੈਸੇ ਇਕੱਠੇ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਇਕੱਤਰਤਾਵਾਂ ਲਈ ਕੁਝ ਗੈਰ-ਵਪਾਰਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਕੰਮਾਂ 'ਤੇ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਜਾਨਵਰਾਂ ਤੋਂ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣਨ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਵਪਾਰ ਅਤੇ ਮੱਛੀਆਂ ਦੇ ਥੋਕ ਵਪਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਖਾਸ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੇ ਇਲਾਕੇ ਦੇ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ। ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਮਾਲਕ ਦੀ ਇਹ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੰਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੇ।

1. ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਜਨਰਲ ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995

ਇਹਨਾਂ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ ਜਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਤਕ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਭਨਾਂ ਪਹਿਲੂਆਂ ਲਈ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਮੁੱਢਲੇ ਨਿਯਮ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਸ਼ਰਤਾਂ ਸੰਖੇਪ ਰੂਪ ਵਿਚ ਅਗਲੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿਚ ਦੱਸੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ

ਖਾਣੇ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਵੇ, ਇਹਦੀ ਚੰਗੀ ਮੁਰੰਮਤ ਹੋਈ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇਹ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਥਾਂ ਬਾਰੇ ਖ਼ਾਸ ਗੱਲਾਂ ਹੇਠਾਂ ਵਾਲੇ ਟੇਬਲ ਵਿਚ ਦੱਸੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਫੈਲਾਅ, ਡਿਜ਼ਾਈਨ, ਬਣਤਰ ਅਤੇ ਸਾਈਜ਼	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਸ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾ ਸਕੇ, ਇਹਨੂੰ ਸੌਖੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਅਤੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨਾਲ ਖਾਣਾ ਬਾਹਰੋਂ ਰੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.2
ਹੱਥ ਧੋਣ ਅਤੇ ਟਾਇਲਟ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਵਾਸ਼ਬੋਸਿਨ ਹੋਣ। ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਟਾਇਲਟ ਵੀ ਹੋਣ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਬੂਹੇ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਵਲ ਸਿੱਧੇ ਨਾ ਖੁੱਲ੍ਹਦੇ ਹੋਣ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.3
ਵਾਸ਼ਬੋਸਿਨ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਬੋਸਿਨਾਂ ਵਿਚ ਠੰਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ (ਜਾਂ ਸਹੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਮਿਲਿਆ ਠੰਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ) ਆਉਂਦਾ ਹੋਵੇ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੱਥ ਧੋਣ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਸਾਮਾਨ ਵੀ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜਿੱਥੇ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ, ਖਾਣਾ ਧੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨਾਲੋਂ ਵੱਖਰੀਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.4

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਹਵਾ ਦਾ ਨਿਕਾਸ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਗੰਦੀ ਹਵਾ ਨਿਕਲਣ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਹਵਾ ਆਉਣ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਕੁਦਰਤੀ ਜਾਂ ਮਸ਼ੀਨੀ ਢੰਗ ਹੋਣ। ਹਵਾ ਆਉਣ ਜਾਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਬਦਲਣ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਤਕ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਪਹੁੰਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.5
ਟਾਇਲਟਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਹਵਾ ਦਾ ਨਿਕਾਸ	ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਦੀਆਂ ਸਭ ਟਾਇਲਟਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਗੰਦੀ ਹਵਾ ਨਿਕਲਣ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਹਵਾ ਆਉਣ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਕੁਦਰਤੀ ਜਾਂ ਮਸ਼ੀਨੀ ਢੰਗ ਹੋਣੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.6
ਰੋਸ਼ਨੀ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਕੁਦਰਤੀ ਜਾਂ ਬਣਾਵਟੀ ਰੋਸ਼ਨੀ ਹੋਵੇ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.7
ਪਾਣੀ ਨਿਕਲਣਾ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਗੰਦਾ ਪਾਣੀ ਨਿਕਲਣ ਦਾ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਚੰਗਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਵੇ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.8
ਕੱਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ	ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਕੱਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀਆਂ ਕਾਫ਼ੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦੇਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 1.9

ਖਾਣੇ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ

ਖਾਣਾ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਕਮਰਿਆਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਣਾਉਣ, ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਵਿਚ ਅਦਲਾ ਬਦਲੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਮਰਿਆਂ ਦੇ ਲਈ ਖ਼ਾਸ ਨਿਯਮ ਹਨ।

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਫਰਸ਼, ਕੰਧਾਂ ਅਤੇ ਸਤਹਾਂ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਜਿਸ ਫਰਸ਼, ਕੰਧ ਜਾਂ ਸਤਹ ਦੇ ਨਾਲ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਛੂੰਹਦੀਆਂ ਹੋਣ ਉਹ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਹੋਣ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 11.1 (a), (b) ਅਤੇ (f)

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਅੰਦਰੋਂ ਛੱਤ	ਅੰਦਰ ਵਲੋਂ ਛੱਤ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉੱਥੇ ਗੰਦਗੀ, ਭਾਫ ਦਾ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਉੱਲੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਉੱਥੋਂ ਕਿਣਕੇ ਨਾ ਡਿਗਣ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 11.1 (c)
ਖਿੜਕੀਆਂ	ਖਿੜਕੀਆਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਹੋਣ ਕਿ ਉੱਥੇ ਗੰਦਗੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਵੇ। ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ, ਬਾਹਰ ਵਲ ਨੂੰ ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਖਿੜਕੀਆਂ ਵਿਚ ਗੰਦ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਜਾਲੀਆਂ ਲੱਗੀਆਂ ਹੋਣ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 11.1 (d)
ਬੂਹੇ	ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਬੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 11.1 (e)
ਸੰਦਾਂ, ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ	ਸੰਦਾਂ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਕਾਫ਼ੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਠੰਡਾ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਜ਼ਰੂਰ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 11.2
ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣਾ	ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਗਰਮ ਅਤੇ/ ਜਾਂ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕਿਸੇ ਭਾਂਡੇ ਵਿਚ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ (ਪੀਣ ਵਾਲਾ) ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।	ਸ਼ੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ 11.3

ਚਲੰਤ/ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂ

ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਨਿਯਮ ਹਨ:

- ਚਲੰਤ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਵਾਂ
- ਵੇਨਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ
- ਮੁੱਖ ਤੌਰ 'ਤੇ 'ਰਹਿਣ ਵਾਲੇ ਘਰ' ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ
- ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਦੇ ਕਦਾਈਂ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ

ਚਲੰਤ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਵਾਂ ਵਿਚ ਇਹ ਥਾਵਾਂ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹਨ: ਤੰਬੂ, ਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੇ ਸਟਾਲ ਅਤੇ ਖਾਣਾ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ।

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਥਾਵਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਹ ਸਹੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਹੋਣ, ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਹੋਣ, ਸਾਫ਼ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣ, ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਵਧੀਆ ਮੁਰੰਮਤ ਹੋਵੇ, ਤਾਕਿ ਖਾਣਾ ਗੰਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਗੰਦ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਜਾਨਵਰ ਨਾ ਰਹਿ ਸਕਣ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.1
ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ	ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮਿਲਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (a)
ਸਤਹਾਂ	ਜਿੱਥੇ ਤਕ ਵੀ ਹੋ ਸਕੇ, ਇਹ ਗੱਲ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਜਿਹਨਾਂ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (b)

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ	ਜਿੱਥੇ ਤਕ ਵੀ ਹੋ ਸਕੇ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦਾ ਲੋੜੀਂਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।, ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (c)
ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ	ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (d)
ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ ਆਉਣਾ	ਜਿੱਥੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ, ਤੁਸੀਂ ਕਾਫ਼ੀ ਗਰਮ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਠੰਡੇ ਚੁੱਕ ਲਿਜਾਣ ਵਾਲੇ (ਪੀਣ ਵਾਲੇ) ਪਾਣੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (e)
ਕੂੜਾ ਕਰਕਟ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣਾ	ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ, ਕੂੜਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਦਾ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (f)
ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਕੰਟ੍ਰੋਲ	ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਦਾ ਅਤੇ ਇਹਦਾ ਹਿਸਾਬ ਲਾਉਣ ਦਾ ਲੋੜੀਂਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (g)
ਖਾਣਾ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ	ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਉੱਥੇ ਰੱਖੋ ਜਿੱਥੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ 1, ਚੈਪਟਰ III.2 (h)

ਢੋਅ ਦੁਆਈ

ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਢੋਅ ਦੁਆਈ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣੇ ਦੇ ਗੰਦਾ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਰਹੇ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤਾ ਟੇਬਲ ਪੜ੍ਹੋ:

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਢੋਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਅਤੇ ਗੱਡੀਆਂ	ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਢੋਅ ਦੁਆਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਅਤੇ ਗੱਡੀਆਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਦੀ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਤਾਕਿ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ। ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹ ਡੱਬੇ ਅਤੇ ਗੱਡੀਆਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਣ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IV.1
ਤਰਲ, ਦਾਣੇਦਾਰ ਅਤੇ ਪਾਊਡਰ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿਚ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿਚ ਢੋਅ ਦੁਆਈ ਲਈ ਖ਼ਾਸ ਡੱਬੇ ਅਤੇ ਗੱਡੀਆਂ	ਗੱਡੀਆਂ ਵਿਚਲੇ ਬਕਸਿਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਹੋਰ ਕਿਸੇ ਅਜਿਹੀ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਲਿਜਾਣ ਲਈ ਨਹੀਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਸਕਣ। ਜੇ ਤਰਲ, ਦਾਣੇਦਾਰ ਜਾਂ ਪਾਊਡਰ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿਚ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਵੈਸੇ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਇਹ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿਚ ਅਜਿਹੇ ਬਕਸਿਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ/ਟੈਂਕਰਾਂ ਵਿਚ ਲਿਜਾਈਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਜੋ ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਢੋਅ ਦੁਆਈ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹੋਣ। ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਿਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਸਿਰਫ਼ ਇਹੋ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IV.2

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਇਕੋ ਵੇਲੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਢੋਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਅਤੇ ਗੱਡੀਆਂ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਭਲੀ ਭਾਂਤ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਰਨੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ, ਅਤੇ ਜਿੱਥੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਉੱਥੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IV.3
ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਚੀਜ਼ਾਂ ਢੋਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਅਤੇ ਗੱਡੀਆਂ	ਚੀਜ਼ਾਂ ਕੱਢਣ ਅਤੇ ਫਿਰ ਰੱਖਣ ਦੇ ਵਿਚਾਲੇ ਦੇ ਸਮੇਂ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਡੱਬਿਆਂ/ਗੱਡੀਆਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਕਿ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਨਾ ਰਹੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IV.4
ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣ ਦੇ ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਰੱਖਣਾ	ਡੱਬਿਆਂ ਅਤੇ ਬਕਸਿਆਂ ਵਿਚ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣ ਤਾਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IV.5
ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਪਤਾ ਲਾਉਂਦੇ ਰਹਿਣਾ	ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ, ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਿਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਜਿਹੇ ਹੋਣ ਜੋ ਖਾਣੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਸਹੀ ਰੱਖ ਸਕਣ। ਲੋੜ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਇਹ ਗੱਡੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਅਜਿਹੇ ਹੋਣ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਪਤਾ ਲਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IV.6

ਸਾਮਾਨ

ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਛੂਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਫਿਟ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ।

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰਨਾ	ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਫਿਟ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਅਤੇ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਬਣਿਆ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮੁਰੰਮਤ ਹੁੰਦੀ ਰਹੇ, ਤਾਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨਾਲ ਖਾਣਾ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ V.1 (a)
ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ	ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਫਿਟ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਅਤੇ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਬਣਿਆ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮੁਰੰਮਤ ਹੁੰਦੀ ਰਹੇ, ਤਾਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ V.1 (b)
ਸਾਮਾਨ ਫਿਟ ਕਰਨਾ	ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਵਾਲਾ ਸਮਾਨ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਫਿਟ ਕੀਤਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਆਸ ਪਾਸ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਕਾਫ਼ੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ V.1 (c)

ਕੂੜਾ ਕਰਕਟ

ਕੂੜਾ ਕਰਕਟ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਬਿਲੇ ਨਾ ਲਾਉਣ ਨਾਲ ਵੀ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ।

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਕੂੜਾ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੂੜਾ	ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਕੂੜੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਵਾਲੇ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿਚ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਣ ਦਿਓ, ਜਦ ਤਕ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਲਾਉਣ ਦੀ ਖ਼ਾਤਰ ਅਜਿਹਾ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਿਆ ਨਾ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VI.1
ਕੂੜੇ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ	ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਕੂੜੇ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਬੰਦ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਣ, ਜਦ ਤਕ ਕਿ ਐਨਵਾਇਰਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸਿਜ਼ ਨੂੰ ਤਸੱਲੀ ਨਾ ਹੋਵੇ ਕਿ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨਾ ਠੀਕ ਨਹੀਂ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VI.2
ਕੂੜਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ	ਕੂੜਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਕੂੜਾ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਈ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ ਅਤੇ ਗੰਦਗੀ ਖਿਲਾਰਨ ਵਾਲੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਇੱਥੇ ਆਉਣੋਂ ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VI.3

ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ	ਪੋਰਟੇਬਲ (ਪੀਣ ਵਾਲਾ) ਪਾਣੀ ਕਾਫ਼ੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿਚ ਮਿਲਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਤਾਕਿ ਖਾਣਾ ਗੰਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VII.1
ਬਰਫ਼	ਬਰਫ਼ ਸਦਾ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਹੀ ਬਣਾਈ ਜਾਏ। ਇਹ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਈ ਅਤੇ ਫੜੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਤਾਕਿ ਇਹਨੂੰ ਗੰਦੀ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VII.2
ਭਾਫ਼	ਜਿਹੜੀ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸਿੱਧਿਆਂ ਛੂਹਣ ਵਾਲੀ ਭਾਫ਼ ਵਿਚ ਕੋਈ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਜੋ ਸਿਹਤ ਲਈ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਣ ਜਾਂ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦੀਆਂ ਕਰ ਸਕਣ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VII.3
ਜਿਹੜਾ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ	ਜਿਹੜਾ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਉਹਦੀ ਵਰਤੋਂ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖ ਕੇ ਕੀਤੀ ਜਾਏ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VII.4

ਸਟਾਫ਼

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਨਿਜ਼ੀ ਸਫ਼ਾਈ	ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਹਰ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਪਣੀ ਸਫ਼ਾਈ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰੱਖਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਕੱਪੜੇ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਆਪਣਾ ਬਚਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜੇ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VIII.1
ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਬੀਮਾਰ ਲੋਕ	ਜਿਹਦੇ ਬਾਰੇ ਵੀ ਪਤਾ ਜਾਂ ਸ਼ੱਕ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਹਨੂੰ ਅਜਿਹੀ ਬੀਮਾਰੀ ਹੈ ਜੋ ਖਾਣੇ ਰਾਹੀਂ ਹੋਰਨਾਂ ਤਕ ਪਹੁੰਚ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਉਹਨੂੰ ਖਾਣਾ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਕੰਮ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਕਰਨ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ VIII.2

ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਲੈਣਾ	ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਸੇ ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਬਾਰੇ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਜਾਂ ਸ਼ੱਕ ਹੋਵੇ ਕਿ ਇਹ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਚੁਣਨ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਵੀ ਇਹ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹੋਣਗੀਆਂ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਵੀਕਾਰ ਨਾ ਕਰੋ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IX.1
ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ	ਕੱਚੇ ਮਾਲ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਰੱਖੋ ਤਾਕਿ ਇਹ ਖਰਾਬ ਨਾ ਹੋਣ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IX.2
ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ	ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਫੜਨ, ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਰੱਖਣ, ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਹੋਰ ਥਾਂ ਲਿਜਾਣ ਵੇਲੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਉਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਤਾਕਿ ਇਹ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਅਯੋਗ, ਸਿਹਤ ਲਈ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਨਾ ਹੋ ਜਾਣ, ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਹੀ ਹਾਲਤ ਅਜਿਹੀ ਨਾ ਹੋ ਜਾਏ ਜਿਸ ਵਿਚ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣਾ ਪੀਣਾ ਚੰਗਾ ਨਾ ਸਮਝਿਆ ਜਾਏ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IX.3
ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਨਾ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ	ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਨਾ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਜਾਨਵਾਰਾਂ ਦੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੀ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਲੇਬਲ ਲਾ ਕੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖਰੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ IX.4

ਸਿਖਲਾਈ

ਸੰਬੰਧਤ ਚੀਜ਼/ਕੰਮ	ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੰਮ	ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ
ਨਿਗਰਾਨੀ, ਹਿਦਾਇਤ ਅਤੇ ਸਿਖਲਾਈ	ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਮਾਲਿਕ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਸਭਨਾਂ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਇੰਨੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਿਖਲਾਈ ਮਿਲੇ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਕੰਮ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।	ਸੈਡਿਊਲ I, ਚੈਪਟਰ X.1

2. ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਕੰਟ੍ਰੋਲ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995

ਇਹਨਾਂ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ ਜਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਕੁਝ ਕਿਸਮ ਦੇ ਖਾਣੇ ਅਜਿਹੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਜਾਂ ਜਰਮ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ ਅਤੇ ਜ਼ਹਿਰ ਪੈਦਾ ਨਾ ਹੋ ਸਕੇ। ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ, ਇਸ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹ ਗੱਲ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ।

ਜਿਹਨਾਂ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਖ਼ਾਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਇਕ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

ਗਰਮ 63°C ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਵੱਧ

ਠੰਡੇ 8°C ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਘੱਟ

ਜਿਹੜੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਖ਼ਾਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਇਹ ਹਨ:

ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ

ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਜਦ ਤਕ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ 'ਸਟੇਬਲ' (ਸਟਾਬਲੇ, ਯਾਨੀ 'ਟਿਕਾਊ') ਨਾ ਲਿਖਿਆ ਹੋਵੇ (ਯਾਨੀ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਾ ਹੋਵੇ)। ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿਚ ਕਈ ਕਿਸਮ ਦੇ ਦੁੱਧ, ਦਹੀਂ, ਕ੍ਰੀਮਾਂ, ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿਚ ਕ੍ਰੀਮ ਭਰੀ ਹੋਵੇ, ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੇ ਹਲਕੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਕਈ ਕਿਸਮ ਦੇ ਪਨੀਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ

ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਕਈ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਤਦ ਤਕ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦ ਤਕ ਉਹ ਗਰਮ ਕਰਕੇ ਜਾਂ ਠੰਡੀਆਂ ਖਾਣ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਆਂਡੇ, ਮੀਟ, ਮੱਛੀ, ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਸੀਰੀਅਲ, ਚੌਲ, ਦਾਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਜਿਹਨਾਂ ਸੈਂਡਵਿਚਾਂ ਵਿਚ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਕੋਈ ਚੀਜ਼ ਭਰੀ ਹੋਵੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਸਮੋਕਡ/ ਕਿਊਰਡ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਮੀਟ ਜਾਂ ਮੱਛੀ

ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਸਮੋਕਡ ਅਤੇ ਕਿਊਰਡ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਦ ਤਕ ਗਰਮ ਜਾਂ ਠੰਡੀਆਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਨਾ ਹੋਣ ਤਦ ਤਕ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਹੈਮ ਵਰਗੇ ਸਲਾਈਸ ਕੀਤੇ ਕਿਊਰਡ ਮੀਟ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਜਦ ਤਕ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਊਰ ਕਰਨ ਦੇ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਨਾ ਵਰਤੇ ਗਏ ਹੋਣ ਜਿਹਨਾਂ ਕਾਰਨ ਇਹ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਖ਼ਰਾਬ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ।

ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਖਾਣੇ

ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਸਬਜ਼ੀਆਂ (ਕੱਟੀਆਂ ਅਤੇ ਧੋਤੀਆਂ), ਸਾਲਾਦ ਦੇ ਪੱਤਿਆਂ ਦੇ ਬੈਗ, ਕੋਲਸਲਾਅ ਵਰਗੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਲਾਦਾਂ ਅਤੇ ਮੇਓਨੇਜ਼ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਬਿਨਾਂ ਪਕਾਈ ਜਾਂ ਅੱਧ-ਪਕਾਈ ਪੇਸਟਰੀ ਅਤੇ ਗੁੰਨੇ ਆਟੇ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ

ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਪੀਜ਼ੇ ਅਤੇ ਮੀਟ, ਮੱਛੀ ਜਾਂ ਸਬਜ਼ੀ ਵਾਲਾ ਤਾਜ਼ਾ ਪਾਸਟਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗਰਮ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਤਕ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੋ।

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਖਾਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ 'ਯੂਜ਼ ਬਾਈ' ਤਾਰੀਖ ('Use by' ਜਾਂ ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖਰੀ ਤਾਰੀਖ) ਲਿਖੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ 'ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੋ' ('keep refrigerated') ਵੀ ਲਿਖਿਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਉੱਪਰ ਦੱਸੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿਚੋਂ ਕੁਝ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲੀਆਂ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਨਾਲ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕੰਟਰੋਲ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਬਦਲ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਗੱਲ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਲਿਖੀ ਹੋਏਗੀ।

ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ

ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ, ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਇਹ ਹਨ।

ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਪੂਰਾ ਸਮਾਂ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਕੋਈ ਖ਼ਤਰਾ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦਾ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਕਈ ਕਿਉਰਡ/ਸਮੋਕਡ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਅਤੇ ਬੇਕਰੀ ਵਿਚ ਬਣੀਆਂ ਕੁਝ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਸਮਾਂ ਕਾਫ਼ੀ ਲੰਮਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾਨ ਬ੍ਰੈਡਾਂ ਅਤੇ ਕੁਝ ਹਲਕੇ ਭੋਜਨਾਂ ਦਾ।

ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਰਾਹੀਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ

ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਬੰਦ/ਸੁੱਕੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਜੈਮ, ਅਚਾਰ ਅਤੇ ਚਟਣੀਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਜੋ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਤਦ ਤਕ ਖ਼ਰਾਬ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਜਦ ਤਕ ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ ਵਿਚ ਦੁਬਾਰਾ ਪਾਣੀ ਨਾ ਪਾਇਆ ਜਾਏ।

ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪੱਕਣ ਲਈ ਤਾਂ ਤਿਆਰ ਹੋਣ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ

ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਮੇਲਡ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਨੀਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਪਰ ਜਦ ਇਹ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪੱਕ ਕੇ ਤਿਆਰ ਹੋ ਜਾਣ ਤਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਵੇਲੇ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਅੱਗੋਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ (ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਵੀ) ਲਈ ਰੱਖੋ ਕੱਚੇ ਖਾਣੇ, ਤਾਕਿ ਤਿਆਰ ਖਾਣਾ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੇ ਖਾਣ ਦੇ ਯੋਗ ਜ਼ਰੂਰ ਹੋਵੇ

ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਤਾਜ਼ੇ ਮੀਟ, ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸ਼ੈੱਲਫਿਸ਼ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਜਦ ਤਕ ਕਿ ਸੂਸ਼ੀ ਵਾਂਗ ਕੱਚੀਆਂ ਖਾਣ ਲਈ ਨਾ ਹੋਣ।

ਡਾਕ ਰਾਹੀਂ ਮੰਗਵਾਇਆ ਖਾਣਾ

ਡਾਕ ਰਾਹੀਂ ਆਰਡਰ ਦੇ ਕੇ ਮੰਗਵਾਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ, ਪਰ ਇਹ ਅਜਿਹੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਲਿਜਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਲਈ, ਜਿਹੜੇ ਖਾਣੇ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਉਹ ਡਾਕ ਰਾਹੀਂ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਵੇਚੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ, ਜਦ ਤਕ ਇਹ ਅਜਿਹੀ ਗੱਡੀ ਰਾਹੀਂ ਨਾ ਭੇਜੇ ਜਾਣ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਫ੍ਰਿਜ ਲਗਿਆ ਹੋਵੇ।

ਜਿਹਨਾਂ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿਚ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਵੀ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਕੁਝ ਖ਼ਾਸ ਹਾਲਤਾਂ (ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ) ਵਿਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕੀਤੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਾ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ। ਇਸ ਲਈ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਥੋੜਾ ਜਿਹਾ ਸਮਾਂ ਇਹ ਖਾਣੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਜਾਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਵੀ ਰੱਖੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਵਰਤਾਉਣਾ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣਾ

ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਜਾਂ ਕੈਫੇਆਂ ਵਿਚ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ, ਜਾਂ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਰੱਖੇ, ਜਾਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵਿਚ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਰੱਖੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕੁਝ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਜਾਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਵੀ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਪਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਦਿੱਤੇ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮਾਂ ਭੋਜਨ ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਾ ਰਹੇ, ਨਹੀਂ ਤਾਂ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਵਰਤਾਉਣ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਤਕ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਅਜਿਹੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵਰਤਾਉਣ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਸਿਰਫ਼ ਇਕ ਵਾਰ ਹੀ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹਤੋਂ ਮਗਰੋਂ ਇਸ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵਰਤਣ ਵੇਲੇ ਤਕ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਜਿਹੜਾ ਖਾਣਾ ਗਰਮ ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਣਾ ਹੈ ਉਹਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ 63 ਡਿਗਰੀ ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਦੋ ਘੰਟਿਆਂ ਤਕ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਜਾਂ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਡਾ ਕਰਕੇ ਵਰਤਣ ਵੇਲੇ ਤਕ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਨਾਲੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਇਹਨੂੰ ਦੋ ਘੰਟਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮਾਂ ਬਿਲਕੁਲ ਨਾ ਰੱਖੋ ਅਤੇ ਇਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਾਰ ਇਹਨੂੰ ਫਿਰ ਤੋਂ ਗਰਮ ਬਿਲਕੁਲ ਨਾ ਕਰੋ।

ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ ਨਿਯਮ

ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ ਇਹ ਨਿਯਮ ਥੋੜੇ ਵੱਖਰੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣ ਦਾ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਪਰ ਤਦ ਵੀ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਖਾਣੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਠੰਡੇ ਰੱਖਣੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ ਜਿਹੜੇ ਠੰਡੇ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰਹਿ ਸਕਣ। ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਦੇ ਮੰਤਵ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਹੱਦ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਵੀ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਨਹੀਂ। ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 82 ਗਿਡਰੀ ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ (ਜਾਂ 180 ਡਿਗਰੀ ਫ਼ਾਰਨਹਾਈਟ) ਤਕ ਜ਼ਰੂਰ ਪਹੁੰਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫੜਨਾ ਅਤੇ ਗੱਡੀ ਵਿਚੋਂ ਲਾਹੁਣਾ

ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਮੌਕਿਆਂ 'ਤੇ ਕੁਝ ਦੇਰ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

- ਜਦ ਖਾਣੇ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਤਕ ਜਾਂ ਇਸ ਥਾਂ ਤੋਂ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਲੱਦਿਆ ਜਾਂ ਗੱਡੀ ਵਿਚੋਂ ਲਾਹਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੋਵੇ।
- ਜਦ ਇਹ ਮਜ਼ਬੂਰਨ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣਾ ਪਵੇ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਖਾਣਾ ਹੱਥ ਨਾਲ ਫੜਨਾ ਪੈ ਜਾਏ, ਜਾਂ ਸਾਮਾਨ ਵਿਚ ਜੰਮੀ ਬਰਫ਼ ਕੱਢੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੋਵੇ ਜਾਂ ਕੁਝ ਦੇਰ ਲਈ ਸਾਮਾਨ ਕੰਮ ਕਰਨੋਂ ਹਟ ਜਾਏ।

3. ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ

ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਇਲਾਕੇ ਦੇ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰਾਂ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ। ਆਪਣੇ ਇਲਾਕੇ ਦੇ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਕੋਲੋਂ (ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿਚ ਡਿਸਟ੍ਰਿਕਟ ਕਾਉਂਸਿਲ ਕੋਲੋਂ) ਲੈ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਇੰਗਲੈਂਡ, ਵੇਲਜ਼ ਅਤੇ ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟਾਂ ਦਾ ਡੇਟਾਬੇਸ ਹੈ।

Industry Guides (ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਗਾਈਡਾਂ)

ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਗਾਈਡਾਂ ਵਿਚ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਿਵੇਂ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਗਾਈਡਾਂ ਨੂੰ ਸਰਕਾਰ ਨੇ ਮਾਨਤਾ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਇਸ ਵਿਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਗਾਈਡਾਂ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹਨ:

The Catering Guide (ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Retail Guide (ਪਰਚੂਨ ਵਪਾਰੀਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Market and Fairs Guide (ਮਾਰਕੀਟਾਂ ਅਤੇ ਮੇਲਿਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Wholesale Guide (ਬੋਕ ਵਪਾਰੀਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Baking Guide (ਬੇਕਰੀਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Fresh Produce Guide (ਤਾਜ਼ੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Butchers' Guide (ਕਸਾਈਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Vending Guide (ਪੁੰਮ ਫਿਰ ਕੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

The Flour Milling Guide (ਆਟਾ ਪੀਹਣ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਗਾਈਡ)

ਇਹਨਾਂ ਗਾਈਡਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਕ Chadwick House Group Ltd ਹੈ, ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਇੰਟਰਨੈੱਟ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਦਾ ਪਤਾ www.shop.cieh.net ਹੈ ਅਤੇ ਫੋਨ ਨੰਬਰ 020 7827 5882 ਹੈ।

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀਆਂ ਕਿਤਾਬਾਂ

ਆਰਡਰ ਦੇਣ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦੇ ਅਖੀਰ ਵਿਚ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ।

Guide to food hygiene

(ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣ ਬਾਰੇ ਗਾਈਡ)

Food handlers: fitness to work

(ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣਾ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਯੋਗਤਾ)

Food law inspections and your business

(ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨੀ ਇੰਨਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ)

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ

ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸੰਬੰਧਤ ਵਿਸ਼ਿਆਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਇਹ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਪੜ੍ਹੋ - www.food.gov.uk

ਇਸ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਾ ਮੰਤਵ ਸਿਰਫ਼ ਆਮ ਵਾਕਫ਼ੀਅਤ ਦੇਣਾ ਹੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਮੁਕੰਮਲ ਬਿਆਨ ਨਹੀਂ। ਇਹ ਚੈੱਕ ਕਰਨਾ ਖਾਣੇ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦਾ ਕੰਮ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿਚ ਜਿਹਨਾਂ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਉਹ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸੰਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨ ਅਸਲ ਵਿਚ ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਏਜੰਸੀ ਪੂਰੇ ਯੂ ਕੇ ਵਿਚ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਸੁਤੰਤਰ ਸਰਕਾਰੀ ਏਜੰਸੀ ਹੈ, ਜੋ ਆਮ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਅਤੇ ਸਰਕਾਰ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਪੌਸ਼ਟਿਕਤਾ ਅਤੇ ਚੰਗੇ ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਦਿੰਦੀ ਹੈ।

ਇਸ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਹਿਤਾਂ ਦੀ ਰਾਖੀ ਲਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਰਹਿਨੁਮਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਸੂਲ ਇਹ ਹਨ:

- ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਹਿਤਾਂ ਨੂੰ ਪਹਿਲ ਦੇਣਾ
- ਲੁਕ ਲੁਕੇ ਨਾ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਪਹੁੰਚ ਕਰਨ ਯੋਗ ਹੋਣਾ
- ਸੁਤੰਤਰ ਆਵਾਜ਼ ਬਣਨਾ

ਏਜੰਸੀ ਵਲੋਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਲਾਹ ਸੁਤੰਤਰ ਮਾਹਰਾਂ ਦੀ ਸਲਾਹਕਾਰ ਕਮੇਟੀ ਵਲੋਂ ਮਿਲੇ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਚੰਗੇ ਵਿਗਿਆਨਕ ਸਬੂਤਾਂ 'ਤੇ ਅਧਾਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਦੇ ਵਲੋਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਭ ਸਲਾਹ ਆਮ ਲੋਕਾਂ ਤਕ ਪਹੁੰਚਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

Food Standards Agency Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH	Food Standards Agency Wales 1st Floor Southgate House Wood Street Cardiff CF10 1EW
Food Standards Agency Scotland St Magnus House 6th Floor 25 Guild Street Aberdeen AB11 6NJ	Food Standards Agency Northern Ireland 10c Clarendon Road Belfast BT1 3BG

www.food.gov.uk