



FOOD
STANDARDS
AGENCY

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ


ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਜਾਣਕਾਰੀ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ - ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਜਾਣਕਾਰੀ

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ, ਕੈਫੇਆਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਹੋਰ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਹੈ, ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਵੀ ਹੈ।

ਇਸ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਖ਼ਾਸ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਦਾ ਅਸਰ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ 'ਤੇ ਪੈਂਦਾ ਹੈ, ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਕੀ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਕਾਨੂੰਨ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਪਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀ ਇਹ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਪਤਾ ਕਰਨ ਕਿ ਅਸਲ ਵਿਚ ਕਾਨੂੰਨ ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿਚ ਇਹ ਵੀ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਅਸਲ ਕੰਮ ਕਿਵੇਂ ਕਰੀਦਾ ਹੈ, ਜੋ ਇਸ ਕਰਕੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਉਹ ਭੋਜਨ ਵੇਚੋ ਜੋ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋਵੇ - ਤਾਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਕਰ ਸਕੋ ਅਤੇ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰ ਸਕੋ।

ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿਚ ਦੱਸੀਆਂ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਗੱਲਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨਾ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਜਦ ਕੋਈ ਗੱਲ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ, ਪਰ ਕਰਨ ਲਈ ਚੰਗਾ ਕੰਮ ਹੈ ਜਾਂ ਚੰਗੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹ ਰੰਗਦਾਰ ਖ਼ਾਨੇ ਵਿਚ ਛਾਪੀ ਗਈ ਹੈ, ਜਿਹਦੇ ਸਿਖਰ 'ਤੇ ਇਹ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ: 

1

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ	2
ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ	3
ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ	5
ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ	6
ਉਹ ਕਮਰੇ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ	8
ਆਵਾਜਾਈ	10
ਸਾਮਾਨ	10
ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੂੜਾ	11
ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ	12
ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ	13
ਖਾਣ ਪੀਣ ਦਾ ਸਮਾਨ	14
ਤਾਪਮਾਨ	15
ਫ਼ੋਜ਼ਨ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲਾਉਣਾ	17
ਲਪੇਟਣਾ ਅਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਕਰਨਾ	17
ਸਿਖਲਾਈ	18
ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਚਲੰਤ ਅਤੇ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ	18

2

ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣਾ	20
ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਦਾ ਕੰਮ	21

3

ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਧੀਆ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ	22
ਇਕ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ	23
ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ	24
ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ	24
ਪਕਾਉਣਾ	25

ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?	26
---------------------------	----

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ
ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ
ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

1 ਜਨਵਰੀ 2006 ਤੋਂ, ਯੂ ਕੇ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਕਈ ਨਵੇਂ ਕਾਨੂੰਨ ਯੂ ਕੇ ਵਿਚ ਲਾਗੂ ਹੋ ਜਾਣਗੇ। ਜਿਹਨਾਂ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦਾ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੰਬੰਧ ਹੈ, ਉਹ ਇਹ ਹਨ:

- › ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਾਰੇ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ (ਈ ਸੀ) ਨੰਬਰ 852/2004
- › ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨ (ਇੰਗਲੈਂਡ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 2006 (ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਦੇ ਸਕਾਟਲੈਂਡ, ਵੇਲਜ਼ ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿਚ ਕਾਨੂੰਨ)

ਇਹ ਕਾਨੂੰਨ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਜਨਰਲ ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995 ਅਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਕੰਟ੍ਰੋਲ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995 ਦੀ ਥਾਂ ਲੈ ਰਹੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਅਤੇ ਸਹੂਲਤਾਂ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਹੀ ਸਫ਼ਾਈ ਤਕ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਭ ਪਹਿਲੂਆਂ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਿਯਮ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।

ਨਵੇਂ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦੇ ਲੱਗਭਗ ਸਾਰੇ ਨਿਯਮ ਉਹਨਾਂ ਪੁਰਾਣੇ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਵਰਗੇ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਇਹ ਨਿਯਮ ਲੈ ਰਹੇ ਹਨ। ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਨਿਯਮ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਦਿਖਾ ਜਾਂ ਸਾਬਤ ਕਰ ਸਕੋ ਕਿ ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਤੁਸੀਂ ਬਣਾਉਂਦੇ ਜਾਂ ਵੇਚਦੇ ਹੋ, ਉਹ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸ ਗੱਲ ਤੁਸੀਂ ਲਿਖਤੀ ਰਿਕਾਰਡ ਵੀ ਰੱਖੋ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ

ਤੁਹਾਨੂੰ 'ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ' ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਜਿਹੜੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ (ਹੈਜ਼ਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ) ਅਨੁਸਾਰ ਹੋਣ - ਯਾਨਿ ਖਤਰਿਆਂ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਲਾਉਣ ਮਗਰੋਂ ਇਹ ਦੇਖਿਆ ਜਾਏ ਕਿ ਕਿਸ ਵੇਲੇ ਜਾਂ ਕਿਸ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਤਰਾ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਹ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਵੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ:

- › ਇਹਨਾਂ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਨੂੰ ਸਦਾ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ
- › ਆਪਣੇ ਇਹਨਾਂ ਪ੍ਰਬੰਧਕੀ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਵਿਚ ਤਾਜ਼ੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਿਖਦੇ ਰਹਿਣਾ
- › ਆਪਣੇ ਇਹਨਾਂ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰਦੇ ਰਹਿਣਾ ਅਤੇ ਜੇ ਕਈ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਦੇ ਹੋਣ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲਣਾ

ਇਹਦਾ ਅਸਲ ਮਤਲਬ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਵਾਪਰ ਸਕਣ ਵਾਲੇ 'ਖਤਰਿਆਂ' ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹਮੇਸ਼ਾ ਕਰੀ ਰੱਖਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਪਹਿਲੇ ਕਾਨੂੰਨ ਵਰਗੀ ਹੈ, ਪਰ ਹੁਣ ਇਹਨਾਂ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖ ਕੇ ਵੀ ਰੱਖਣਾ, ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਨਵਾਂ ਰੂਪ ਦੇਣਾ ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ ਵੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਚੈਕ ਕਰ ਸਕੇ।

ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚ ਕਾਫ਼ੀ ਲਚਕੀਲਾਪਨ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਇਹ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਾਈਜ਼ ਅਤੇ ਕੰਮਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਢਾਲੇ ਜਾ ਸਕਣ। ਇਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਜੇ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਬਹੁਤ ਛੋਟਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਕਾਫ਼ੀ ਸੌਖੇ ਕੰਮ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਸੌਖੇ ਜਿਹੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।



ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਕੀ ਹੈ?

ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੈ। ਇਹਨਾ ਮੰਤਵ ਖ਼ਤਰਿਆਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਹਦੇ ਵਿਚ ਇਹ ਕੰਮ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹਨ:

- ▶ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਕੰਮਾਂ ਵਲ ਪੂਰਾ ਧਿਆਨ ਦੇਣਾ ਅਤੇ ਦੇਖਣਾ ਕਿ ਕਿਹੜੀ ਗੱਲ ਵਿਗੜ ਸਕਦੀ ਹੈ
- ▶ 'ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਤਰੇ ਵਾਲੀ ਥਾਂਵਾਂ' ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ - ਇਹ ਉਹ ਥਾਂਵਾਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਲ ਤੁਹਾਨੂੰ ਖ਼ਾਸ ਧਿਆਨ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਕਿ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾ ਸਕੇ ਜਾਂ ਇੰਨਾ ਘੱਟ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦੇ ਕਿ ਉਹ ਕੋਈ ਨੁਕਸਾਨ ਨਾ ਕਰ ਸਕਣ
- ▶ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਤਾਕਿ ਖ਼ਤਰੇ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਵਿਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ
- ▶ ਇਹ ਫ਼ੈਸਲਾ ਕਰਨਾ ਕਿ ਜੇ ਕੋਈ ਗੱਲ ਵਿਗੜ ਜਾਏ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
- ▶ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਕਿ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਵੀ ਹੋਣ
- ▶ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ ਜਿਹਨਾਂ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗੇ ਕਿ ਇਹ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ

ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਨੂੰ ਕੁਝ ਲੋਕ ਬਹੁਤ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਸਮਝਦੇ ਹਨ, ਪਰ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ। ਜ਼ਰੂਰੀ ਗੱਲ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਣ। ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ (ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ) ਨੇ ਅਜਿਹੇ ਪੈਕ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 26 'ਤੇ ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ ਪੜ੍ਹੋ।

ਖ਼ਤਰਾ ਕਿਹਨੂੰ ਆਖਦੇ ਹਨ?

ਉਸ ਗੱਲ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਆਖਦੇ ਹਨ ਜਿਹਦਾ ਕੋਈ ਗੰਭੀਰ ਜਾਂ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਨਤੀਜਾ ਨਿਕਲ ਸਕੇ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੇ ਖ਼ਤਰੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜਦ ਅਸੀਂ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਕਰਦੇ ਹਾਂ, ਤਾਂ ਅਜਿਹਾ ਖ਼ਤਰਾ ਉਹ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਹਦੇ ਕਾਰਣ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਾ ਰਹੇ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕਾਰਣ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:

- ▶ ਜਰਾਸੀਮ - ਜੇ ਖ਼ਤਰਾ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮ ਪੈਦਾ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਜੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮਾਂ ਫ੍ਰਿਜ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ, ਤਾਂ ਇਹਦੇ ਵਿਚ ਜਰਾਸੀਮ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ
- ▶ ਕੈਮੀਕਲ - ਜਦ ਕੈਮੀਕਲ ਜਾਂ ਰਸਾਇਣ - ਜਿਵੇਂ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਜਾਂ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ - ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਰਲ ਜਾਣ

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

➤ **ਨੋਸ** - ਕੁਝ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਟੁੱਟਿਆ ਹੋਇਆ ਸ਼ੀਸ਼ਾ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਟੁਕੜੇ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਰਲ ਜਾਣਾ

ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਲੈਣ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਭੋਜਨ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਤਕ ਕਿਸੇ ਵੇਲੇ ਵੀ ਖਤਰੇ ਵਾਪਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਮੈਂ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਕਰਾਂ?

ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਹੋਣ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਪ੍ਰਬੰਧ ਚਾਲੂ ਰੱਖਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕੋਈ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਹੋਏ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ ਅਸੂਲਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਆਪਣੇ ਲਈ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਜਾਂ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਲੈਣ ਲਈ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਦੇ ਜਾਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਦੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਪੈਕ ਜਾਂ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਦੀ ਵਲੋਂ ਪ੍ਰਵਾਨਤ ਕੰਮਾਂ ਦੀ ਗਾਈਡ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 26 'ਤੇ **ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ** ਪੜ੍ਹੋ।

ਕੀ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨੇ ਪੈਣਗੇ?

ਲੱਗਭਗ ਸਭਨਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨੇ ਪੈਣਗੇ, ਪਰ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਬਹੁਤ ਹੀ ਸਾਦਾ ਜਿਹੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਾ ਵੀ ਹੋਵੇ। ਇਹਨਾਂ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿਚ, ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਹੀ ਕੰਮ ਕਰਕੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪਰ ਇਸ ਪਰਚੇ ਵਿਚ ਦੱਸੇ ਹੋਰ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਤਦ ਵੀ ਕਰਨਾ ਪਏਗਾ। ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।

ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਕੋਲ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਪਹਿਲਾਂ ਰਜਿਸਟਰ ਨਹੀਂ ਕਰਵਾਈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕਿਸੇ ਥਾਂ 'ਤੇ ਨਵਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹ ਕਾਰੋਬਾਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 28 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਥਾਵਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਸਭਨਾਂ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕੰਮ ਵੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

- ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਤਾਜ਼ੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਦੇਣਾ
- ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕਾਫੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਤਬਦੀਲੀ ਆਏ, ਤਾਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਦੱਸਣਾ

ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ

ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਵਿਚ ਉਹ ਸਭ ਕਮਰੇ ਜਾਂ ਬਿਲਡਿੰਗਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਕਰਦੇ ਹੋ।

ਆਮ ਨਿਯਮ

ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਸੁਥਰੀ ਰੱਖੋ ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾ ਕੇ ਇਹਨੂੰ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖੋ।

ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ, ਇਹਦੀ ਬਣਤਰ, ਡਿਜ਼ਾਈਨ, ਵਿਓਂਤ ਅਤੇ ਸਾਈਜ਼ ਅਜਿਹਾ ਹੋਣ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ:

- › ਤੁਸੀਂ ਇਹਦੀ ਸੰਭਾਲ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਇਹਨੂੰ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਦਾ ਕੰਮ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰ ਸਕੋ
- › ਹਵਾਈ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ (ਯਾਨਿ ਕਿ ਹਵਾ ਰਾਹੀਂ ਫੈਲਣ ਵਾਲੀ ਗੰਦਗੀ) ਨੂੰ ਰੋਕ ਸਕੋ ਜਾਂ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰ ਸਕੋ
- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਆਪਣਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਥਾਂ ਹੋਵੇ
- › ਕੂੜਾ ਅਤੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਡਿਗਣ ਵਾਲੇ ਟੁਕੜੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਣ, ਥਾਂਵਾਂ ਦੇ ਭਾਫ ਜੰਮਣ ਜਾਂ ਉੱਲੀ ਲੱਗਣ ਤੋਂ ਬਚਾਓ ਹੋ ਸਕੇ
- › ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣ ਦਾ ਕੰਮ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਹੋ ਸਕੇ, ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਉਣ ਅਤੇ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ
- › ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਜਮ੍ਹਾਂ ਕਰਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣ, ਇਹਨਾਂ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ, ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ



ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਲਈ ਕੋਈ ਨਵੀਂ ਥਾਂ ਚੁਣ ਰਹੇ ਹੋ, ਜਾਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਵਿਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਤੋਂ ਸਲਾਹ ਲੈ ਲੈਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ।

ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਅਤੇ ਟਾਇਲਟਾਂ

- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫ਼ੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿਚ ਫਲੱਸ ਵਾਲੇ ਟਾਇਲਟ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਪਾਣੀ ਨਿਕਲਣ ਲਈ ਨਾਲੀਆਂ ਦਾ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵੀ ਹੋਵੇ।
- › ਟਾਇਲਟਾਂ ਦੇ ਬੂਹੇ ਸਿੱਧੇ ਉਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿਚ ਨਹੀਂ ਖੁੱਲ੍ਹਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਜਿਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿਚ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਹੋ।

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫ਼ੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿਚ ਵਾਸ਼ ਬੇਸਿਨ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਜੋ ਸਹੀ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਹੋਣ ਅਤੇ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਿਰਫ਼ ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਏ।
- › ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਵਾਸ਼ ਬੇਸਿਨਾਂ ਵਿਚ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਜ਼ਰੂਰ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਅਤੇ ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਸੁਕਾਉਣ ਵਾਲਾ ਸਾਮਾਨ ਵੀ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਕੋਲ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- › ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਲਈ ਵੱਖਰਾ ਸਿੰਕ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਹਵਾ ਦਾ ਨਿਕਾਸ

- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਹਵਾ ਦੇ ਨਿਕਾਸ ਦਾ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਜੋ ਕੁਦਰਤੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਖਿੜਕੀਆਂ ਜਾਂ ਵੈਂਟ ਖੋਲ੍ਹਣਾ) ਜਾਂ ਮਸ਼ੀਨੀ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਐਕਸਟ੍ਰੈਕਟਰ ਫ਼ੈਨ)।
- › ਅਜਿਹਾ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਸਾਫ਼ ਫਿਲਟਰ ਅਤੇ ਹੋਰ ਹਿੱਸੇ ਨਵੇਂ ਲਾਏ ਜਾ ਸਕਣ।
- › ਟਾਇਲਟਾਂ ਵਿਚੋਂ ਹਵਾ ਦਾ ਕਾਫ਼ੀ ਕੁਦਰਤੀ ਜਾਂ ਮਸ਼ੀਨੀ ਨਿਕਾਸ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਹੋਰ ਨਿਯਮ

- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਕੁਦਰਤੀ (ਦਿਨ ਵੇਲੇ ਦੀ) ਅਤੇ/ਜਾਂ ਬਣਾਵਟੀ (ਬਿਜਲੀ ਦੀ) ਲਾਈਟ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- › ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਿਕਾਸ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇਹ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਬਣਾਏ ਜਾਣ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਨ ਹੋਵੇ।
- › ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੱਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀਆਂ ਕਾਫ਼ੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦਿਓ।
- › ਜਿਹਨਾਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਤੁਸੀਂ ਕੈਮੀਕਲ ਅਤੇ ਕੀਟਾਨੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਰੱਖ ਸਕਦੇ।

ਉਹ ਕਮਰੇ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

ਜਿਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿਚ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਬਣਾਉਂਦੇ, ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਜਾਂ ਰੱਖਦੇ ਹੋ, ਉਹਨਾਂ ਬਾਰੇ ਖਾਸ ਨਿਯਮ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ।

ਕਮਰੇ ਦਾ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਵਿਓਂਤ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਜਿਹੀ ਹੋਵੇ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕੇ, ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕੰਮਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਉਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣ।

ਫਰਸ਼

- › ਫਰਸ਼ ਵਧੀਆ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਇਹਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹਨੂੰ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- › ਇਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਫਰਸ਼ ਅਜਿਹੀ ਚੀਜ਼ ਦਾ ਬਣਿਆ ਹੋਵੇ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚੋਂ ਪਾਣੀ ਨਾ ਲੰਘ ਸਕੇ, ਇਸ ਵਿਚ ਪਾਣੀ ਜਜ਼ਬ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਇਹ ਧੋਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਅਤੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਜਦ ਤਕ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਤਸੱਲੀ ਨਹੀਂ ਕਰਵਾ ਸਕਦੇ ਕਿ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਬਣਿਆ ਫਰਸ਼ ਵੀ ਠੀਕ ਹੈ।
- › ਫਰਸ਼ ਤੋਂ ਪਾਣੀ ਦੇ ਵਗ ਜਾਣ ਦਾ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਕੰਧਾਂ

- › ਕੰਧਾਂ ਦੀ ਸਤਹ ਠੀਕ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਇਹਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹਨੂੰ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- › ਇਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਕੰਧਾਂ ਦੀ ਸਤਹ ਅਜਿਹੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਬਣੀ ਹੋਵੇ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚੋਂ ਪਾਣੀ ਨਾ ਲੰਘ ਸਕੇ, ਇਸ ਵਿਚ ਪਾਣੀ ਜਜ਼ਬ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਇਹ ਧੋਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਅਤੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੀ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਜਿਹੜਾ ਕੰਮ ਤੁਸੀਂ ਕਰਦੇ ਹੋ ਉਹਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸਹੀ ਉਚਾਈ ਤਕ ਇਹ ਸਮਤਲ ਵੀ ਹੋਵੇ, ਜਦ ਤਕ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਤਸੱਲੀ ਨਹੀਂ ਕਰਵਾ ਸਕਦੇ ਕਿ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਬਣੀ ਕੰਧ ਦੀ ਸਤਹ ਵੀ ਠੀਕ ਹੈ।

ਛੱਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ

- › ਛੱਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਲਾਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਲਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨਾ ਜੰਮੇ ਅਤੇ ਭਾਫ ਦਾ ਪਾਣੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਗੰਦੀ ਉੱਲੀ ਨਾ ਜੰਮੇ ਅਤੇ ਉੱਥੋਂ ਕਿਣਕੇ ਨਾ ਡਿਗਣ।

ਖਿੜਕੀਆਂ

- › ਖਿੜਕੀਆਂ ਅਤੇ ਹਵਾਦਾਰੀ ਦੇ ਹੋਰ ਰਾਹ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਗੰਦਗੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਵੇ।

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

- › ਬਾਹਰ ਵਲ ਨੂੰ ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਖਿੜਕੀਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਰਾਹਾਂ (ਜਿਵੇਂ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ) 'ਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀੜੇ ਮਕੋੜੇ ਅੰਦਰ ਆਉਣੋਂ ਰੋਕਣ ਵਾਲੀਆਂ ਜਾਲੀਆਂ ਲਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਜੋ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਸੌਖੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਲਾਹੀਆਂ ਜਾ ਸਕਣ।
- › ਜੇ ਖਿੜਕੀਆਂ ਖੁੱਲ੍ਹੀਆਂ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਬਣਾਉਣ ਵੇਲੇ ਖਿੜਕੀਆਂ ਬੰਦ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਬੂਹੇ

- › ਇਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਬੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।
- › ਇਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਬੂਹਿਆਂ ਦੀ ਸਤਹਾਂ ਸਮਤਲ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਵਿਚ ਪਾਣੀ ਜਜ਼ਬ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ, ਜਦ ਤਕ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਤਸੱਲੀ ਨਹੀਂ ਕਰਵਾ ਸਕਦੇ ਕਿ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਬਣੇ ਬੂਹੇ ਵੀ ਠੀਕ ਹਨ।

ਸਤਹਾਂ

- › ਜਿਹਨਾਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਉਥੋਂ ਦੀਆਂ ਸਤਹਾਂ (ਸਾਮਾਨ ਦੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਵੀ), ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿਹਨਾਂ ਸਤਹਾਂ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਛੂੰਹਦੀਆਂ ਹਨ, ਉਹ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਹੋਣੀਆਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।
- › ਇਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਸਤਹਾਂ ਅਜਿਹੇ ਸਾਮਾਨ ਦੀਆਂ ਬਣੀਆਂ ਹੋਣ ਜੋ ਸਮਤਲ ਹੋਵੇ, ਧੋਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ, ਜਿਹਦੇ 'ਤੇ ਝਰੀਟਾਂ ਨਾ ਆਉਣ ਅਤੇ ਜੋ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਜਦ ਤਕ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਤਸੱਲੀ ਨਹੀਂ ਕਰਵਾ ਸਕਦੇ ਕਿ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਵੀ ਠੀਕ ਹਨ।

ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣਾ

- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਧੋਣ, ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਇਹ ਸਹੂਲਤਾਂ ਅਜਿਹੇ ਸਾਮਾਨ ਨਾਲ ਬਣੀਆਂ ਹੋਣ ਜਿਹਦੇ 'ਤੇ ਝਰੀਟਾਂ ਨਾ ਆਉਣ, ਜਿਹਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਵੀ ਆਉਂਦਾ ਹੋਵੇ।
- › ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਲਈ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫ਼ੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦਾ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਧੋਣ ਲਈ ਹਰ ਸਿੱਕ (ਜਾਂ ਹੋਰ ਸਹੂਲਤਾਂ) ਵਿਚ ਕਾਫ਼ੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਗਰਮ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਪਾਣੀ 'ਪੋਟੇਬਲ' ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਦੇਖੋ ਸਫ਼ਾ 12 'ਤੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ।

ਆਵਾਜਾਈ

- > ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਢੇਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾ ਕੇ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾਵੇ। ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ, ਇਹ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਬਣਾਏ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਕਾਫ਼ੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ।
- > ਗੱਡੀ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਪਾ ਕੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ (ਜਿਵੇਂ ਡੱਬਿਆਂ ਜਾਂ ਬਕਸਿਆਂ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਾਉਣ ਲਈ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ, ਜੇ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ।
- > ਜੇ ਇੱਕੋ ਵੇਲੇ ਗੱਡੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਹੋਰ ਕਈ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਜਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਲਿਜਾਣ ਲਈ ਕਰਨੀ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖੋ।
- > ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਡੀ ਮਾਤ੍ਰਾ ਵਿਚ ਲਿਜਾਈਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਤਰਲ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਦਾਣੇਦਾਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਪਾਊਡਰ, ਉਹ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ/ਟੈਂਕਰਾਂ ਵਿਚ ਪਾ ਕੇ ਲਿਜਾਣੀਆਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਜਾਂ ਟੈਂਕਰਾਂ ਵਗ਼ੈਰਾ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਢੇਣ ਲਈ ਹੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਗ਼ੈਰਾ 'ਤੇ ਅਜਿਹੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜੋ ਸਾਫ਼ ਦਿਸਦੇ ਹੋਣ 'ਅਮਿਟ' (ਮਿਟਾਏ ਨਾ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ) ਹੋਣ, ਅਤੇ ਇਹ ਨਿਸ਼ਾਨ ਇਕ ਜਾਂ ਵੱਧ ਯੂਰਪੀ ਕਮਿਊਨਟੀ ਭਾਸ਼ਾਵਾਂ ਵਿਚ (ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਸਮੇਤ) ਲਿਖੇ ਜਾਣ, ਜਿਹਨਾਂ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗੇ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਿਰਫ਼ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਢੇਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ 'ਤੇ 'for foodstuffs only' ('ਸਿਰਫ਼ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਲਈ') ਲਿਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- > ਜੇ ਗੱਡੀਆਂ/ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਢੇਣ ਲਈ ਕਰਨੀ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖੋ ਤਾਕਿ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- > ਗੱਡੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣ ਕਿ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ।
- > ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ, ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਢੇਣ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਅਜਿਹੇ ਹੋਣ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਖ਼ਾਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ, ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।

ਸਾਮਾਨ

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਜਿਹੜੀਆਂ ਵੀ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਫਿਟ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਾਂ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਛੂੰਹਦੀਆਂ ਹਨ:

- > ਉਹਨਾਂ ਸਭਨਾਂ ਨੂੰ ਥੋੜੀ ਥੋੜੀ ਦੇਰ ਮਗਰੋਂ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਨਾ ਰਹੇ
- > ਉਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਸਾਮਾਨ ਨਾਲ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਣ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸਹੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾ ਕੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਕਿ ਉਹਨਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ
ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

- ▶ ਉਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਸਾਮਾਨ ਨਾਲ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਣ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸਹੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾ ਕੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਕਿ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੌਖੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ ਦੀ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਪਰ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਉਹ ਭਾਂਡੇ ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦੁਬਾਰਾ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ
- ▶ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਆਸ ਪਾਸ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਸਹੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ
- ▶ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਇਹਦੇ ਵਿਚ 'ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਡਿਵਾਈਸ' (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਤਾਪਮਾਨ ਦੱਸਣ ਵਾਲੀ) ਫਿਟ ਹੋਈ ਹੋਵੇ

ਜੇ ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ 'ਕੈਮੀਕਲ ਐਡੀਟਿਵਜ਼' (ਵਾਧੂ ਰਸਾਇਣਕ ਚੀਜ਼ਾਂ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਏ, ਤਾਂ ਇਹਨਾਂ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਚੰਗੇ ਸਮਝੇ ਜਾਂਦੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੂੜਾ

- ▶ ਜਿਹਨਾਂ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹਾਂਦਾ ਹੈ, ਉੱਥੋਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੂੜਾ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਹੋ ਸਕੇ ਹਟਾ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਹੀਂ ਹੋਣ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
- ▶ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੂੜਾ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੂੜਾ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਜਿਹੇ ਡੱਬਿਆਂ ਜਾਂ ਢੋਲਾਂ ਵਿਚ ਪਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਯਕੀਨ ਨਹੀਂ ਦੁਆ ਸਕਦੇ ਕਿ ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦੇ ਡੱਬੇ ਜਾਂ ਕੂੜਾ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਵੀ ਠੀਕ ਹਨ। ਇਹ ਡੱਬੇ ਜਾਂ ਢੋਲ ਜ਼ਰੂਰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣੇ ਹੋਣ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ।
- ▶ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੂੜੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਅਤੇ ਇਹਨੂੰ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਕੂੜਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਣ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਲਾਇਆ ਜਾਏ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇੱਥੇ ਰੰਦੇ ਜਾਨਵਾਰ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜਾਨਵਰ ਨਾ ਪਹੁੰਚਣ।
- ▶ ਸਾਰਾ ਕੂੜਾ ਤੁਹਾਨੂੰ ਈ ਸੀ ਦੇ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਅਤੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਮਾਹੌਲ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਨਾ ਪਹੁੰਚੇ। (ਇਹ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਵਿਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੁਝ ਕਿਸਮਾਂ ਦਾ ਕੂੜਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖ਼ਾਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨਾਲ ਇਕੱਠਾ ਕਰਕੇ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ - ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।)
- ▶ ਇਸ ਕੂੜੇ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਜਾਂ ਅਸਿੱਧੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਇਹ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਛੂਹੇ, ਜਾਂ ਇਹਦੇ ਕਾਰਣ ਰੰਦੇ ਜਾਨਵਰ ਨਾ ਆਉਣ)।

ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ

- > ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ 'ਪੋਟੇਬਲ' (ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ) ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਸਿਰਫ ਇਸੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਨਾ ਹੋਣ।
- > ਜਦ ਕੰਮ ਵਿਚ 'ਨੋਨ-ਪੋਟੇਬਲ' (ਪੀਣ ਦੇ ਨਾ ਯੋਗ) ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਹੋਵੇ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਅੱਗ ਬੁਝਾਉਣ, ਭਾਵ ਪੈਦਾ ਕਰਨ, ਫ੍ਰਿਜ ਲਈ ਜਾਂ ਅਜਿਹੇ ਹੋਰ ਕੰਮਾਂ ਲਈ, ਤਾਂ ਇਹ ਪਾਣੀ ਵੱਖਰੀਆਂ ਟੈਂਕੀਆਂ ਅਤੇ ਪਾਈਪਾਂ ਰਾਹੀਂ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਸਪਸ਼ਟ ਪਛਾਣ ਹੋ ਸਕੇ। ਇਹ ਪਾਣੀ 'ਪੋਟੇਬਲ' (ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ) ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਨਹੀਂ ਜੁੜਿਆ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
- > ਜੇ ਰੀਸਾਈਕਲ ਕੀਤਾ ਪਾਣੀ ਕਿਸੇ ਕੰਮ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ ਵਿਚ ਵਰਤਣਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ। ਇਹ ਪਾਣੀ ਵੀ 'ਪੋਟੇਬਲ' (ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ) ਪਾਣੀ ਦੇ ਮਿਆਰ ਦਾ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਜਦ ਤਕ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਯਕੀਨ ਨਾ ਦੁਆ ਦਿਓ ਕਿ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਿਸਮ ਦਾ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਚੰਗਿਆਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ 'ਤੇ ਕੋਈ ਅਸਰ ਨਹੀਂ ਪਏਗਾ।
- > ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਵਾਲੀ ਬਰਫ, ਜਾਂ ਜਿਹੜੀ ਬਰਫ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੋਵੇ, ਉਹ 'ਪੋਟੇਬਲ' (ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ) ਪਾਣੀ ਤੋਂ ਬਣਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਬਰਫ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਣਾਈ, ਸੰਭਾਲੀ ਅਤੇ ਰੱਖੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਗੰਦੀ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- > ਜਿਹੜੀ ਭਾਵ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਛੂੰਹਦੀ ਹੈ, ਉਹਦੇ ਵਿਚ ਕੋਈ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਜੋ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖ਼ਾਰਬ ਕਰ ਸਕਣ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਕਰ ਸਕਣ।
- > ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪੱਕੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬੰਦ ਡੱਬਿਆਂ (ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਬਾਹਰੋਂ ਹਵਾ ਵੀ ਨਹੀਂ ਜਾ ਸਕਦੀ) ਵਿਚ ਗਰਮ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਡੱਬੇ ਗਰਮ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕੋਈ ਚੀਜ਼ ਨਾ ਹੋਵੇ।

ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਹਰ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਉਹਨੂੰ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਸਾਫ਼ ਕੱਪੜੇ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਪ੍ਰੋਟੈਕਟਿਵ (ਬਚਾਓ ਕਰਨ ਵਾਲੇ) ਕੱਪੜੇ ਵੀ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।



- ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਵਾਲ ਸਿਰ ਦੇ ਪਿਛਾਂਹ ਵਲ ਬੰਨ੍ਹਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸਿਰ ਢਕਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਟੋਪੀ, ਜਾਂ ਵਾਲਾਂ ਵਾਲੀ ਜਾਲੀ ਨਾਲ।
- ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਘੜੀਆਂ ਜਾਂ ਗਹਿਣੇ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ (ਵਿਆਹ ਵਾਲੇ ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ)।
- ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣ ਵੇਲੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਚਿਹਰੇ ਅਤੇ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਛੂਹਣਾ ਚਾਹੀਦਾ, ਅਤੇ ਸਿਗਰਟ ਪੀਣ, ਖੁੱਕਣ, ਛਿੱਕਣ, ਖਾਣ ਜਾਂ ਗੱਮ ਚਿੱਥਣ ਦਾ ਕੰਮ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ।

ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਫਿਟ (ਯੋਗ) ਹੋਣਾ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਹੇਠ ਲਿਖੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਬੰਦਿਆਂ ਨੂੰ ਬਿਲਕੁਲ ਨਾ ਆਉਣ ਦਿਓ:

- ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਹੋਣ ਜੋ ਭੋਜਨ ਰਾਹੀਂ ਹੋਰ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਲਗ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ
- ਜਿਹਨਾਂ ਦੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਵਿਚ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਹੋਈ ਹੈ ਜਾਂ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਚਮੜੀ ਦੇ ਰੋਗ ਹਨ ਜਾਂ ਜਿਹਨਾਂ ਦੇ ਸਰੀਰ 'ਤੇ ਫੋੜੇ ਹਨ
- ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਜੁਲਾਬ ਲੱਗੇ ਹੋਏ ਹਨ

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਜਿਹੜੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਮਰਜ਼ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਦਿਆਂ ਉਹਦਾ ਸੰਪਰਕ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ, ਉਹਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੋਗ ਜਾਂ ਰੋਗ ਦੇ ਲੱਛਣਾਂ ਬਾਰੇ ਇਕ ਦਮ ਕੰਮ ਦੇ ਮਾਲਿਕ ਜਾਂ ਮੈਨੇਜਰ ਨੂੰ ਦੱਸਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਹੋ ਸਕੇ ਤਾਂ ਬੀਮਾਰੀ ਦਾ ਕਾਰਣ ਵੀ ਦੱਸਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਜਿਹੜੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਉਲਟੀਆਂ ਜਾਂ ਜੁਲਾਬ ਲੱਗੇ ਹੋਣ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਠੀਕ ਹੋ ਜਾਣ ਮਗਰੋਂ ਵੀ 48 ਘੰਟੇ ਕੰਮ 'ਤੇ ਵਾਪਸ ਨਹੀਂ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।



ਹੱਥ ਧੋਣਾ

ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਹੱਥ ਧੋਣਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਹੱਥਾਂ ਤੋਂ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮ ਖਾਣੇ ਵਿਚ, ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਤਕ ਨਾ ਚਲੇ ਜਾਣ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਦਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੋਣ:

- > ਬ੍ਰੇਕ ਮਗਰੋਂ ਜਾਂ ਟਾਇਲਟ ਜਾਣ ਮਗਰੋਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਜਾਣ ਵੇਲੇ
- > ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ
- > ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਦੇ ਮੀਟ ਅਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਰਗੀਆਂ ਕੱਚੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਮਗਰੋਂ
- > ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਮਗਰੋਂ ਜਾਂ ਕੂੜੇ ਦਾ ਡੱਬਾ ਖ਼ਾਲੀ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ
- > ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ
- > ਨੱਕ ਸਿਣਕਣ ਮਗਰੋਂ

ਇਹ ਕਦੇ ਨਾ ਭੁੱਲੋ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਤੌਲੀਏ ਨਾਲ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੁਕਾਉਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ - ਜੇ ਹੱਥ ਗਿੱਲੇ ਹੋਣ ਤਾਂ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮ ਵੱਧ ਛੇਤੀ ਫੈਲ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਖਾਣ ਪੀਣ ਦਾ ਸਾਮਾਨ

- > ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਤਾ ਹੋਵੇ ਜਾਂ ਜਾਇਜ਼ ਸ਼ੱਕ ਹੋਵੇ ਕਿ ਕੋਈ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਗਈਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਨਾਲ ਅਖ਼ੀਰ ਵਿਚ ਬਣਾਇਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਖਾਣਾ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੇ ਖਾਣ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੋਏਗਾ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਿਲਕੁਲ ਸਵੀਕਾਰ ਨਹੀਂ ਕਰਨੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ।
- > ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਪਾਈਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ ਵਸਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਰੱਖਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਹਾਲਤ ਖ਼ਰਾਬ ਹੋਣ ਨਾਲ ਉਹ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਨਾ ਹੋ ਜਾਣ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਓ ਕਰਨਾ ਵੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।
- > ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਦੇ ਸਭਨਾਂ ਪੜਾਵਾਂ 'ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਕਿ ਇਹ ਮਨੁੱਖਾਂ ਦੇ ਖਾਣ ਦੇ ਅਯੋਗ, ਸਿਹਤ ਲਈ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਜਾਂ ਇਹਦੀ ਹਾਲਤ ਇਹੋ ਜਿਹੀ ਨਾ ਹੋ ਜਾਏ ਜਿਸ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਇਹਨੂੰ ਖਾਣਾ ਠੀਕ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- > ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਸੰਭਾਲ ਅਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਅਤੇ ਘਰੇਲੂ (ਪਾਲਤੂ) ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਆਉਣਾ ਰੋਕਣ ਲਈ ਅਸਰਦਾਈ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਖ਼ਾਸ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿਚ ਪਾਲਤੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਆਉਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

- ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਜਾਂ ਖਾਧੀਆਂ ਨਾ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਲੇਬਲ ਲਾ ਕੇ ਅਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬੰਦ ਕਰਕੇ ਕਿਸੇ ਵੱਖਰੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਵੀ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਤੁਸੀਂ ਬਣਾਉਂਦੇ ਜਾਂ ਵੇਚਦੇ ਹੋ ਉਹ ਖ਼ਾਸ 'ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ' (ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਸੰਬੰਧੀ) ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰੇ। ਇਹਨਾਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਇਹ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਿਸ ਪੱਧਰ ਤਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਅਸਲ ਵਿਚ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਛੋਟੇ ਵਪਾਰਾਂ ਅਤੇ ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਕਿ ਉਹ ਜੋ ਭੋਜਨ ਬਣਾਉਂਦੇ ਜਾਂ ਵੇਚਦੇ ਹਨ ਉਹਦੇ ਵਿਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੀ ਪੱਧਰ ਨੂੰ ਟੈਸਟ ਕਰਨ। ਪਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਹ ਸਾਬਤ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਦੇ ਹੋ। ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਪੈਕ ਅਤੇ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਤੋਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਤਾ ਲਗ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕਿਹੜੇ ਚੰਗੇ ਕੰਮ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਹ ਕੰਮ ਕਰਨ ਨਾਲ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ - ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 26 'ਤੇ ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ ਪੜ੍ਹੋ।

ਤਾਪਮਾਨ

- ਤੁਹਾਨੂੰ ਭੋਜਨ ਅਜਿਹੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਜਿਹਦੇ ਕਾਰਨ ਇਸ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ (ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਅੱਗੇ ਪੜ੍ਹੋ)।
- ਜਿਹੜੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦੀ 'ਕੋਲਡ ਚੇਨ' (ਠੰਢੀ ਲੜੀ) ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਟੁੱਟਣ ਦੇਣੀ ਚਾਹੀਦੀ। ਪਰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਲਿਜਾਣ, ਸਟੋਰ ਕਰਨ, ਦਿਖਾਵਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੁਝ ਦੇਰ ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਹੱਦ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਵੀ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਜਦ ਤਕ ਕਿ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਸਿਹਤ ਲਈ ਕੋਈ ਖ਼ਤਰਾ ਪੈਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਦੇ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੀ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡੀ ਥਾਂ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਤੁਸੀਂ ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਮਾਲ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖ ਸਕੋ, ਅਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡੀ ਫ਼੍ਰਿਜ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਵੀ ਹੋਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- ਜੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਫ਼੍ਰਿਜ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਂ ਵਰਤਾਈਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਹਨ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ (ਜਾਂ ਹੋਰ ਢੰਗ ਨਾਲ ਗਰਮ ਕਰਨ) ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ, ਜਾਂ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਨਹੀਂ ਕਰ ਰਹੇ ਤਾਂ ਆਖਰੀ ਵਾਰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ, ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਛੇਤੀ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਤਕ ਠੰਢੀਆਂ ਕਰ ਲਓ ਜਿਹਤੋਂ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਨਾ ਹੋਵੇ (ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਅੱਗੇ ਪੜ੍ਹੋ)।

ਜਨਵਰੀ 2006 ਤੋਂ ਲਾਗੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ ਪਿਛਲੇ ਕਾਨੂੰਨ ਵਾਲੇ ਨਿਯਮਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਨਹੀਂ।

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ
ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

ਠੰਢੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ...

ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ 8° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਇਹਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।

ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਇੰਗਲੈਂਡ, ਵੇਲਜ਼ ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿਚ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ ਵੀ ਭੋਜਨ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ...

ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ 63° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਇਹਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।

ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਪੂਰੇ ਯੂ ਕੇ ਵਿਚ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਹ ਪੂਰੇ ਦਾ ਪੂਰਾ ਅਤੇ ਭਾਫ਼ਾਂ ਛੱਡਦਾ ਗਰਮ ਹੋ ਜਾਏ। ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 82° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਤਕ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਵਰਤਾਉਣਾ ਅਤੇ ਦਿਖਾਵਾ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਜਾਂ ਇਹਦਾ ਦਿਖਾਵਾ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਤੁਸੀਂ ਇਹਨੂੰ ਇਹਨੂੰ ਥੋੜੀ ਦੇਰ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਹੱਦ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਵੀ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

- › ਠੰਢੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਤਕ 8° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਕੰਮ ਸਿਰਫ਼ ਇਕ ਵਾਰ ਹੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਜੇ ਇਸ ਸਮੇਂ ਮਗਰੋਂ ਕੋਈ ਭੋਜਨ ਬਚ ਜਾਏ, ਤਾਂ ਇਹ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਤਕ ਇਹਨੂੰ ਤੋਂ 8° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- › ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਦੋ ਘੰਟਿਆਂ ਤਕ 63° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਕੰਮ ਸਿਰਫ਼ ਇਕ ਵਾਰ ਹੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਜੇ ਇਸ ਸਮੇਂ ਮਗਰੋਂ ਕੋਈ ਭੋਜਨ ਬਚ ਜਾਏ, ਤਾਂ ਇਹ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਇਹਨੂੰ 63° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ ਤਕ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਕੇ ਛੇਤੀ ਤੋਂ ਛੇਤੀ 8° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਤਕ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਤਕ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਹ ਕੰਮ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਸੇ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੇ ਇਹਦੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਇਹ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀਆਂ ਹੱਦਾਂ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਇਹਦੇ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮਾਂ ਨਾ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ।

ਫ਼ੋਜ਼ਨ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲਾਉਣਾ

- › ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਫ਼ੀਜ਼ਰ ਵਿਚੋਂ ਬਾਹਰ ਕੱਢ ਕੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹ ਕੰਮ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਜਰਾਸੀਆਂ ਦੇ ਵਧਣ ਦੀ ਜਾਂ ਜ਼ਹਿਰ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਰਹੇ। ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲਾਉਣ ਵੇਲੇ, ਇਹ ਵਸਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਇਹ ਸਿਹਤ ਲਈ ਕੋਈ ਖ਼ਤਰਾ ਨਾ ਬਣ ਸਕਣ।
- › ਜਦ ਕਿਸੇ ਚੀਜ਼ (ਜਿਵੇਂ ਮੀਟ) ਦੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲਾਉਣ ਵੇਲੇ ਉਹਦੇ ਵਿਚੋਂ ਨਿਕਲਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ ਤੋਂ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਤਰਲ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵਗਾ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- › ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲਾਉਣ ਮਗਰੋਂ ਇਹਨੂੰ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਹਨੂੰ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ)। ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹਦੇ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆਂ ਜਾਂ ਜ਼ਹਿਰ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ।

ਲਪੇਟਣਾ ਅਤੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਕਰਨਾ

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਲਪੇਟਣਾ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਕਰਨਾ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਟੇਕ ਅਵੇਅ ਦੁਕਾਨ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵੇਚਣਾ) ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ:

- › ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲਪੇਟਣ ਵਾਲੀ ਚੀਜ਼ ਨਾਲ ਜਾਂ ਡੱਬੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਬਿਲਕੁਲ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- › ਲਪੇਟਣ ਵਾਲਾ ਸਾਮਾਨ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਪੈਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ।
- › ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲਪੇਟਣ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦਾ ਕੰਮ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ। ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਭੋਜਨ ਪਾਉਣ ਵਾਲੀ ਚੀਜ਼ ਸਾਫ਼ ਹੋਵੇ, ਟੁੱਟੀ ਹੋਈ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕੈਨਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸ਼ੀਸ਼ੇ ਦੇ ਜਾਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ।
- › ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲਪੇਟਣ ਵਾਲੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਬੰਦ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਟਾਨੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਿਖਲਾਈ

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਜਿਹੜਾ ਸਟਾਫ਼ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਂਦਾ ਹੈ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕੀਤੀ ਜਾਏ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਕੰਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਏ।

ਜਿਹੜੇ ਵਿਅਕਤੀ ਜਾਂ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਦੀ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ ਅਸੂਲਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਚਲਾਉਣਾ ਹੈ (ਦੇਖੋ ਸਫ਼ਾ 3 'ਤੇ **ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ**) ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਕੰਮ ਦੇ ਯੋਗ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦੁਆਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।



ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਕੋਈ ਰਸਮੀ ਕਿਸਮ ਦਾ ਕੋਰਸ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ ਹੈ (ਵੈਸੇ ਅਜਿਹੇ ਕੋਰਸ ਕਰਨ ਨਾਲ ਫ਼ਾਇਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ)। ਤੁਸੀਂ ਖੁਦ ਨੂੰ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣ ਲਈ ਐਫ਼ ਐੱਸ ਦੇ ਪੈਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਜਾਂ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਇਸ ਸਨੱਅਤ ਦੀ ਕੋਈ ਗਾਈਡ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 26 'ਤੇ ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ ਪੜ੍ਹੋ।

ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਚਲੰਤ ਅਤੇ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ

ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਚਲੰਤ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ ਨਿਯਮ ਸਫ਼ਾ 6-9 'ਤੇ ਦੱਸੇ ਨਿਯਮਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰੇ ਹਨ। ਪਰ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿੱਚ ਦੱਸੇ ਹੋਰ ਸਾਰੇ ਨਿਯਮ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਚਲੰਤ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿੱਚ ਤੰਬੂ, ਮਾਰਕੀਟਾਂ ਦੇ ਸਟਾਲ, ਚਲੰਤ ਵੈਨਾਂ, ਵੈਂਡਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ (ਪੈਸੇ ਪਾ ਕੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕੱਢਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ) ਅਤੇ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਘਰ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵੇਚਣ ਜਾਂ ਆਮ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਦੇਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ, ਅਜਿਹੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਵੈਂਡਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕਰਕੇ ਬਣਾਈਆਂ ਅਤੇ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਸਹੀ ਮੁਰੰਮਤ ਹੋ ਸਕੇ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਨਾ ਰਹੇ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਅਤੇ ਕੀੜੇ ਮਕੋੜਿਆਂ ਤੋਂ।

ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ:

- › ਤੁਹਾਨੂੰ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਹੱਥ ਧੋਣਾ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਸੁਕਾਉਣਾ, ਸਾਫ਼ ਟਾਇਲਟ ਅਤੇ ਕੱਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ
ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ

- › ਜਿਹਨਾਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਛੁੱਹਦੀਆਂ ਹਨ, ਉਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਹੋਣ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ। ਇਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਉਸ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾਣ, ਜੋ ਸਮਤਲ ਹੋਵੇ, ਜਿਹਨੂੰ ਧੋਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਜਿਹਦੇ 'ਤੇ ਝਰੀਟਾਂ ਨਾ ਪੈਣ ਅਤੇ ਜੋ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨੂੰ ਯਕੀਨ ਨਹੀਂ ਦੁਆ ਸਕਦੇ ਕਿ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਵੀ ਠੀਕ ਹਨ।
- › ਕੰਮ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- › ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਦਾ ਕੰਮ ਵੀ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਕੰਮ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਕਾਫ਼ੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- › ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫ਼ੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ 'ਪੋਟੇਬਲ' (ਪੀਣ ਦੇ ਯੋਗ) ਗਰਮ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- › ਕਿਸੇ ਵੀ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਖਾਧੀ ਨਾ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਚੀਜ਼ ਦੇ ਕੂੜੇ (ਠੋਸ ਜਾਂ ਤਰਲ) ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਢੰਗ ਨਾਲ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਦੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- › ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਅਤੇ ਇਸ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਰੱਖਣ ਦੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- › ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੱਖਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਇਹਦੇ ਦੇ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਨਾ ਰਹੇ।

ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ

ਕਰਵਾਉਣਾ

ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ
ਕਰਵਾਉਣਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਦੀ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਕੰਮ ਲਈ ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਵਾਲੇ ਅਫ਼ਸਰ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਆ ਕੇ ਉਹਦੀ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਅਫ਼ਸਰ ਆਮ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਲਈ ਵੀ ਆ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਜੇ ਕੋਈ ਸ਼ਿਕਾਇਤ ਆਏ ਤਾਂ ਵੀ ਉਹ ਉੱਥੇ ਆ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਜਾਇਜ਼ ਸਮੇਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਦਾਖ਼ਲ ਹੋ ਕੇ ਉਹਦੀ ਜਾਂਚ ਪੜਤਾਲ ਕਰਨ ਦਾ ਹੱਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਹ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਦੱਸ ਕੇ ਨਹੀਂ ਆਉਂਦੇ।

ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਦਾ ਕੰਮ

ਜਦ ਇਹ ਅਫ਼ਸਰ ਲੋੜ ਸਮਝਣ, ਉਹ ਆਮ ਲੋਕਾਂ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਕਰਨ ਲਈ 'ਐਨਫੋਰਸਮੈਂਟ ਐਕਸ਼ਨ' (ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ) ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ:

- › ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ਲੈਣਾ
- › ਤੁਹਾਡੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਪੜਤਾਲ ਕਰਨਾ
- › ਖ਼ਤ ਲਿਖ ਕੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਮਸਲੇ ਸੁਲਝਾਉਣ ਲਈ ਆਖਣਾ
- › ਰਸਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਾਨੂੰਨੀ ਨੋਟਿਸ ਦੇ ਕੇ ਕਹਿਣਾ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕੁਝ ਕੰਮ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰੋ, ਜਾਂ ਕੁਝ ਕੰਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਥਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ 'ਤੇ ਰੋਕ ਲਾਉਣਾ
- › ਜ਼ਿਆਦਾ ਗੰਭੀਰ ਹਾਲਾਂ ਵਿਚ ਮੁਕੱਦਮਾ ਚਲਾਉਣ ਦੀ ਸਿਫ਼ਾਰਿਸ਼ ਕਰਨਾ

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ ਐਫ਼ ਐੱਸ ਦੀ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਕਿਤਾਬ 'ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਕਾਨੂੰਨ ਅਨੁਸਾਰ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ' ਪੜ੍ਹੋ - ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 27 'ਤੇ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਧੀਆ
ਸਿਹਤਮੰਦ
ਸਫ਼ਾਈ



ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਧੀਆ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਤਾਕਿ ਤੁਸੀਂ ਅਜਿਹਾ ਭੋਜਨ ਬਣਾ ਜਾਵੋ ਜੋ ਸੌਖੇ ਜੋ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਕਰਕੇ, ਇਸ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿਚ ਦਿੱਤੇ ਹਰ ਸੁਝਾਓ ਦੇ ਪਿੱਛੇ ਕੋਈ ਕਾਨੂੰਨੀ ਕਾਰਣ ਭਾਵੇਂ ਨਾ ਵੀ ਹੋਵੇ, ਤਦ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਇਹ ਸਮਝਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਧੀਆ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਕੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸ ਸਲਾਹ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨਾ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਧੀਆ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਕੰਮਾਂ ਵਿਚ ਮਦਦ ਮਿਲਦੀ ਹੈ:

- › ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨਾ
- › ਆਪਣੇ ਗਹਕਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦੀ ਜ਼ਹਿਰ ਨਾਲ ਬੀਮਾਰ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਉਣਾ
- › ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਸ਼ੁਹਰਤ ਦਾ ਬਚਾਓ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਧੀਆ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਸਾਰਾ ਕੰਮ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਨੂੰ ਵਧਣੋਂ ਰੋਕਿਆ ਜਾਏ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਚਾਰ ਗੱਲਾਂ ਯਾਦ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- › ਇਕ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ (ਕ੍ਰੌਸ ਕੰਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ)
- › ਸਫ਼ਾਈ (ਕਲੀਨਿੰਗ)
- › ਫ੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ (ਚਿੱਲਿੰਗ)
- › ਪਕਾਉਣਾ (ਕੁਕਿੰਗ)

ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਚਾਰ ਸੀਆਂ (4 Cs) ਆਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਮਸਲਿਆਂ ਨੂੰ ਤੁਸੀਂ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਰੋਕ ਸਕਦੇ ਹੋ।



ਇਕ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ (ਕ੍ਰੌਸ ਕੰਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ)

ਇਕ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਤਦ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਜਦ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ, ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਜਾਂ ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਵਿਚ ਚਲੇ ਜਾਣ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਜਿਹਾ ਤਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਦ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨਾ ਫੂਹ ਜਾਏ ਜਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਵਿਚੋਂ ਪਾਣੀ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਟਪਕ ਜਾਏ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਜ਼ਹਿਰ ਨਾਲ ਬੀਮਾਰ ਹੋਣ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਕਰਨ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਗੰਦਾ ਹੋਣਾ ਹੈ। ਇਹਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਅੱਗੇ ਦੱਸੇ ਕੰਮ ਕਰੋ:

- › ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਕੱਟਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਫੋਟਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੱਚੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਲਈ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਵੀ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।

- › ਚੰਗਾ ਹੋਏਗਾ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ ਵੱਖ ਵੱਖ ਫੱਟੇ ਅਤੇ ਛੁਰੀਆਂ ਵਰਤੋ।
- › ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋ ਲਓ।
- › ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਮਗਰੋਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਵੋ।
- › ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹਰ ਵੇਲੇ ਵੱਖਰੇ ਰੱਖੋ।
- › ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਰੱਖੋ।
ਹੋ ਸਕੇ ਤਾਂ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵੱਖ ਵੱਖ ਫ੍ਰਿਜ਼ਾਂ ਵਿਚ ਰੱਖੋ।
- › ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਪਤਾ ਹੋਵੇ ਕਿ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਰਾਂਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਕਿਵੇਂ ਰੋਕੀਦਾ ਹੈ।



ਸਫ਼ਾਈ (ਕਲੀਨਿੰਗ)

ਚੰਗੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਨਾਲ ਹੱਥਾਂ, ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਤੋਂ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਨਹੀਂ ਜਾ ਸਕਦੇ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਅੱਗੇ ਦੱਸੇ ਕੰਮ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

- › ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੁਹਾਡਾ ਸਟਾਫ਼ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਵੇ।
- › ਵੱਖ ਵੱਖ ਕੰਮਾਂ ਦੇ ਵਿਚਾਲੇ, ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੱਚੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ।
- › ਕੰਮ ਕਰਦਿਆਂ ਹੋਇਆਂ ਵੀ ਕੂੜਾ ਹਟਾਉਂਦੇ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਦੇ ਰਹੋ। ਨਾਲ ਹੀ ਨਾਲ, ਤੁਸੀਂ ਵਰਤੇ ਗਏ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਟੁਕੜਿਆਂ ਨੂੰ ਲਾਂਭੇ ਕਰਦੇ ਅਤੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਦੇ ਜਾਓ।



ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ (ਚਿੱਲਿੰਗ)

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਖ਼ਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਦਾ ਵਧਣਾ ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕਈ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਿਹਨਾਂ ਦੇ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ('ਯੂਜ਼ ਬਾਈ ਡੇਟ') ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਸਾਲਾਦਾਂ ਅਤੇ ਮੁੱਖ ਖਾਣੇ ਮਗਰੋਂ ਅਖ਼ੀਰ 'ਤੇ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ। ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿਚ ਨਾ ਪਈਆਂ ਰਹਿਣ। ਇਸ ਕਰਕੇ, ਤੁਸੀਂ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ:

- › ਜਦ ਠੰਢੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਬਾਹਰੋਂ ਆਉਣ ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਦੇਖੋ ਕਿ ਕੀ ਇਹ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢੀਆਂ ਹਨ।

- > ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਫ਼੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਸੇ ਵੇਲੇ ਫ਼੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖ ਦਿਓ।
- > ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਫ਼੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੋ।
- > ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਫ਼੍ਰਿਜ ਵਿਚੋਂ ਕੱਢੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮਾਂ ਫ਼੍ਰਿਜ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੋ।
- > ਬਾਕਾਇਦਾ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ ਕਿ ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਫ਼੍ਰਿਜ ਅਤੇ ਡਿਸਪਲੇਅ ਯੂਨਿਟ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢੇ ਹਨ।



ਪਕਾਉਣਾ (ਕੁਕਿੰਗ)

ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਉਣ ਨਾਲ ਇਹਦੇ ਵਿਚ ਖਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮ ਮਰ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਉਣਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਸਦਾ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਹ ਪੂਰੇ ਦਾ ਪੂਰਾ ਅਤੇ ਭਾਫ਼ਾਂ ਛੱਡਦਾ ਗਰਮ ਹੋਵੇ।

ਮੁਰਗੀ ਦਾ ਮੀਟ, ਰੋਲਡ ਜੌਇੰਟ ਅਤੇ ਬਰਗਰਾਂ ਅਤੇ ਸੋਸੇਜ ਵਰਗੀਆਂ ਕੀਮੇ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਉਣਾ ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਕਾਰਣ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਗੱਭੇ ਜਰਾਸੀਮ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਇਹਨਾਂ ਦਾ ਰੰਗ ਗੁਲਾਬੀ ਜਾਂ ਅੰਦਰੋਂ ਲਾਲ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਸਗੋਂ ਇਹ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਅਤੇ ਭਾਫ਼ਾਂ ਛੱਡਦੀਆਂ ਗਰਮ ਹੋਣ। ਮੀਟ ਦੇ ਪੂਰੇ ਕੱਟ (ਜਿਵੇਂ ਸਟੇਕਾਂ) ਅਤੇ ਬੀਫ਼ ਜਾਂ ਲੈਮ ਦੇ ਮੀਟ ਦੇ ਪੂਰੇ ਜੌਇੰਟ ਗੁਲਾਬੀ ਜਾਂ ਅੰਦਰੋਂ ਲਾਲ ਵਰਤਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਦ ਤਕ ਇਹ ਬਾਹਰੋਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪੱਕੇ ਅਤੇ ਬੰਦ ਹੋ ਗਏ ਹੋਣ।

ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ
ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਜੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਲਾਹ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦਾ ਛੋਟਾ ਜਿਹਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ ਅਸੂਲਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਪੈਕ ਵੀ ਹਨ। ਇਹ ਪੈਕ ਇੰਗਲੈਂਡ, ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਲਈ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨੇ, ਅਤੇ ਵੇਲਜ਼ ਲਈ ਕੁਝ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਨੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ।

> ਇੰਗਲੈਂਡ

'Safer food, better business' (ਵੱਧ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ, ਵੱਧ ਚੰਗਾ ਕਾਰੋਬਾਰ), ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਨਵੀਂ ਕਿਸਮ ਦੀ ਅਤੇ ਕੰਮ ਵਿਚ ਵਰਤੀ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਇਹ ਪੈਕ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਅਤੇ 50 ਤੋਂ ਵੱਧ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਪੈਕ ਦੀ ਕਾਪੀ ਆਰਡਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦੇ ਪਿੱਛੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ। ਇਸ ਪੈਕ ਨੂੰ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਇੰਟਰਨੈੱਟ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਵੀ ਪੜ੍ਹ ਸਕਦੇ ਹੋ - www.food.gov.uk

> ਵੇਲਜ਼

ਬੀਤੇ ਸਮੇਂ ਵਿਚ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ ਅਸੂਲਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਕਈ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਨੇ ਪੈਕ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ। ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨੇ ਉਤਸ਼ਾਹ ਦਿੱਤਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਪੈਕ ਸਭ ਵੈਲਜ਼ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਵਿਚਕਾਰ ਸਾਂਝੇ ਕੀਤੇ ਜਾਣ। ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

> ਸਕਾਟਲੈਂਡ

ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਨੇ ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਸਮੇਤ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਸਨੱਅਤ ਵਾਲਿਆਂ, ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਅਤੇ ਸਕਾਟਿਸ਼ ਫੂਡ ਐਡਵਾਈਜ਼ਰੀ ਕਮੇਟੀ ਦੇ ਮਾਹਿਰਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਆਧਾਰਿਤ 'ਕੁੱਕਸੇਫ' ਨਾਂ ਦਾ ਢਾਂਚਾ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਇਹ ਢਾਂਚਾ ਚਾਈਨੀਜ਼, ਉਰਦੂ ਅਤੇ ਪੰਜਾਬੀ ਵਿਚ ਵੀ ਮਿਲ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਜਿਹੜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਇਹਦੀ ਕਾਪੀ ਲੈਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਹਨੂੰ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਵੀ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ - www.food.gov.uk

> ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ

ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਨੇ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸੈਕਟਰ ਲਈ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ 'Safe Catering' (ਭੋਜਨ ਦਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਪਾਰ) ਆਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਕਈ ਸਾਲ ਲਾ ਕੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਅਤੇ ਸੋਧੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ, ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਦੀ ਭੋਜਨ ਸਨੱਅਤ ਵਿਚ ਇਹ ਕਾਫੀ ਮੰਨੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ, ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਨ।

ਸੈਨੂੰ ਕੀ ਮਦਦ ਮਿਲ
ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਭੋਜਨ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਪੈਕ ਜਾਂ ਮਾਡਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਪਰ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ। ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਹੋਣ, ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਉਹ ਚਾਲੂ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦੇ ਕੁਝ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਬਾਰੇ ਵੀ ਪੈਕ ਤਿਆਰ ਕਰ ਰਹੀ ਹੈ।
ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਤੋਂ ਲਓ - www.food.gov.uk

ਰਹਿਨੁਮਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼

ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਨੇ ਨਵੇਂ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਬਾਰੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀ ਰਹਿਨੁਮਾਈ ਕਰਨ ਲਈ ਕੁਝ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਵੀ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ, ਜੋ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ - www.food.gov.uk

ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ

ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਦੇ ਕਈ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਆ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ:

- › Starting up – Your first steps to running a catering business (ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨਾ - ਭੋਜਨ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਕਰੋ)
- › Food law inspections and your business (ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ)
- › Eggs – what caterers need to know (ਅੰਡੇ - ਭੋਜਨ ਦਾ ਵਪਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਬਾਰੇ ਕੀ ਜਾਣਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ)

ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦੇ ਪਿੱਛੇ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ।

ਚੰਗੇ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਗਾਈਡਾਂ

ਇਸ ਸਨੱਅਤ ਵਲੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਚੰਗੇ ਕੰਮਾਂ ਦੀਆਂ ਗਾਈਡਾਂ ਵਿਚ ਵਿਚ ਵੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਗਾਈਡਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਤੁਹਾਡੀ ਆਪਣੀ ਮਰਜ਼ੀ ਹੈ, ਪਰ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਰਕਾਰ ਅਤੇ ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਨੇ ਮਾਨਤਾ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਇਹਨਾਂ ਗਾਈਡਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਇਹ ਜਾਂਚ ਪੜਤਾਲ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਕਰਨ ਕਿ ਕੀ ਕੋਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਕਈ ਨਵੀਆਂ ਗਾਈਡਾਂ ਵੀ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਰਹੀਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਨਵੇਂ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕੀਤਾ ਜਾਏਗਾ, ਅਤੇ ਇਹ ਗਾਈਡਾਂ ਸਾਲ 2006 ਵਿਚ ਮਿਲਣ ਲਗ ਜਾਣਗੀਆਂ।

ਇਹਨਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਤੋਂ ਲਓ - www.food.gov.uk

www.food.gov.uk



ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ

ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਅਤੇ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਹੋਰ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨਾਂ ਦਾ ਆਰਡਰ ਦੇਣ ਲਈ, ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਪਬਲੀਕੇਸ਼ਨਜ਼ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ:

ਟੈਲੀਫੋਨ 0845 606 0667
ਮਿਨੀਕੋਮ 0845 606 0678
ਫੈਕਸ 020 8867 3225
ਈਮੇਲ foodstandards@ecgroup.uk.com

Published by the Food Standards Agency March 2006
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006
FSA/1036/0306