



FOOD
STANDARDS
AGENCY

ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨਾ


ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਵੇਚਣ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ
ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਦੇ ਤੁਹਾਡੇ ਮੁਢਲੇ ਕਦਮ


Starting up – Your first steps to running a catering business
Punjabi

ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨਾ - ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਵੇਚਣ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਦੇ ਤੁਹਾਡੇ ਮੁੱਢਲੇ ਕਦਮ

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਉਹਨਾਂ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਹੈ ਜੋ ਕੋਈ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ, ਕੈਫ਼ੇ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਹੋਰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਭਾਵੇਂ ਤੁਸੀਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕੋਈ ਚਲਦਾ ਹੋਇਆ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲੈਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ ਜਾਂ ਨਵਾਂ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ।

ਸ਼ੁਰੂ ਵਿਚ ਹੀ ਸਾਰੇ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਨਾਲ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਕਾਫ਼ੀ ਸਮੇਂ ਤਕ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਵੱਧ ਸੌਖਾ ਹੋ ਜਾਏਗਾ। ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਹੜੀਆਂ ਮੁੱਖ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਇਸ ਪਰਚੇ ਵਿਚ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਹੈ। ਜਦ ਕੋਈ ਗੱਲ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਨਹੀਂ ਸਗੋਂ ਚੰਗਾ ਕੰਮ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹਨੂੰ ਡੱਬੇ ਵਿਚ ਛਾਪਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਡੱਬੇ ਦੇ ਨਾਲ ਇਹ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ: 

ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਕੁਝ ਫ਼ਾਇਦੇਮੰਦ ਗੱਲਾਂ ਵੀ ਦੱਸੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਛਾਪਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਇਹ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ: 

1

| | |
|---|---|
| ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ | 2 |
| ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ, ਲਾਈਸੈਂਸ | 3 |
| ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | 4 |
| ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ | 5 |
| ਸਾਮਾਨ, ਕੂੜਾ | 6 |
| ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਚਲੰਤ/ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ | 6 |
| ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਅੱਗ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ | 7 |

2

| | |
|--------------------------------------|----|
| ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ | 8 |
| ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ | 9 |
| ਸਟਾਫ਼ | 9 |
| ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ | 10 |
| ਢੇਅ ਢੁਆਈ | 11 |

3

| | |
|--------------------------------|----|
| ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ | 12 |
| ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ | 13 |
| ਪਕਾਉਣਾ | 14 |
| ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ | 15 |
| ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਹਟਾਉਣਾ | 17 |
| ਨਿੱਜੀ ਸਫ਼ਾਈ | 18 |
| ਬੀਮਾਰੀ | 19 |
| ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ | 20 |
| ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ | 21 |

4

| | |
|------------------------|----|
| ਮੈਨਿਊ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਨਿਯਮ | 22 |
| ਕੀਮਤਾਂ ਲਿਖ ਕੇ ਲਾਉਣਾ | 23 |
| ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ | 23 |
| ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੇਣਾ | 24 |
| ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ | 25 |
| ਅਲਕੋਹਲ (ਸ਼ਰਾਬ) | 25 |

5

| | |
|--------------------------------|----|
| ਕਾਗਜ਼ੀ ਕੰਮ ਅਤੇ ਪੈਸਿਆਂ ਦਾ ਹਿਸਾਬ | 26 |
| ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ | 27 |
| ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣਾ | 27 |
| ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣਾ | 28 |
| ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ | 28 |
| ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਤਨਖਾਹ ਦੇਣਾ | 29 |

6

| | |
|--------|----|
| ਕਾਨੂੰਨ | 30 |
|--------|----|

7

| | |
|--------------------------------------|----|
| ਮੈਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ? | 32 |
| ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਪੈਕ | 33 |
| ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ | 34 |
| ਸਰਕਾਰੀ ਮਹਿਕਮਿਆਂ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ | 35 |
| ਕੰਮ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਰਾਬਤੇ | 36 |

ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ

ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਵੇਚਣ ਦਾ ਨਵਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਦਾ ਵਿਚਾਰ ਬਣਾ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 28 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸਿਜ਼ ਕੋਲ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਇਹ ਸ਼ਰਤ ਭੋਜਨ ਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਘਰ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ, ਸਟਾਲਾਂ ਅਤੇ ਵੈਨਾਂ ਵਰਗੀਆਂ ਚਲੰਤ ਅਤੇ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਥਾਂਵਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਸਭ ਥਾਂਵਾਂ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।

ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਥਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਦੇ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਪਿੰਡ ਦਾ ਹਾਲ ਜਾਂ ਕਾਨਫ੍ਰੰਸ ਰੂਮ), ਤਾਂ ਜਿਹੜਾ ਵਿਅਕਤੀ ਇਸ ਥਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਉਹਦੀ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀ ਇਹਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣਾ ਹੈ।

ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲੇ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਵੀ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣਾ ਪਏ (ਦੇਖੋ ਸਫ਼ੇ 27-29)। ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦੇ ਕੰਮ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣ ਤੋਂ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵੱਖਰੇ ਹਨ।

ਯਾਦ ਰੱਖੋ, ਕਿ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਵਿਚ ਕੋਈ ਤਬਦੀਲੀ ਕਰਨੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਲਾਨਿੰਗ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਲੈਣ ਦੀ ਲੋੜ ਵੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਰੇਟ ਨਾਂ ਦਾ ਟੈਕਸ ਦੇਣਾ ਪਏਗਾ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ (ਕਾਉਂਸਿਲ) ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।

ਲਾਈਸੰਸ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕੰਮ ਕਰਨੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਈਸੰਸ ਲੈਣ ਦੀ ਲੋੜ ਪਏਗੀ:

- › ਸ਼ਰਾਬ ਵੇਚਣਾ ਜਾਂ ਦੇਣਾ
- › ਰਾਤ 11 ਵਜੇ ਤੋਂ ਸਵੇਰ ਦੇ 5 ਵਜੇ ਤਕ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਵੇਚਣਾ
- › ਥੀਏਟਰ, ਸਿਨੇਮੇ ਜਾਂ ਸੰਗੀਤ ਵਰਗਾ ਮਨੋਰੰਜਨ ਦੇਣਾ
- › ਗਲੀ ਵਿਚ ਕਿਸੇ ਸਟਾਲ ਜਾਂ ਵੈਨ ਵਿੱਚੋਂ ਭੋਜਨ ਵੇਚਣਾ

ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਕਿਸਮ ਦੇ ਲਾਈਸੰਸਾਂ ਬਾਰੇ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਥਾਂ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਇਹ ਗੱਲਾਂ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਥਾਂ:

- ▶ ਸੰਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਹੋਵੇ
- ▶ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਠੀਕ ਹੋਵੇ
- ▶ ਇੱਥੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕਰ ਸਕੋ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਾਫ਼ ਸੁਥਰੀ ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾ ਕੇ ਇਹਨੂੰ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣ ਦੇ ਕੰਮਾਂ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਹੀ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਜਿਹਨਾਂ ਕੰਮਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਰੰਦਾ ਹੋਣੇ ਰੋਕਣਾ, ਅਤੇ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹੈ।



ਕੰਮ ਲਈ ਨਵੀਂ ਥਾਂ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਜਾਂ ਥਾਂ ਬਦਲਣ ਵੇਲੇ, ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਤੋਂ ਸਲਾਹ ਲੈ ਲੈਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ।

ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਨਿਯਮ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਸਾਰੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਸਿਰਫ਼ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਹੀ ਨਹੀਂ।

ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਅਤੇ ਟਾਇਲਟਾਂ

ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫ਼ੀ ਸਾਰੇ ਵਾਸ਼ਬੇਸਿਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਆਉਂਦਾ ਹਵੇ, ਅਤੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਸਾਮਾਨ ਵੀ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ, ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਧੋਣ ਲਈ ਵੱਖ ਵੱਖ ਸਿੰਕ ਹੋਣੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ - ਦੇਖੋ ਸਫ਼ੇ 5-6

ਕਾਫ਼ੀ ਟਾਇਲਟਾਂ ਵੀ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਦੇ ਬੂਹੇ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਥਾਂਵਾਂ ਵਲ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਖੁੱਲ੍ਹਣੇ ਚਾਹੀਦੇ।

ਕੱਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ

ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ, ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਕੱਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀਆਂ ਕਾਫ਼ੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦੇਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਹੋਰ ਜ਼ਰੂਰੀ ਗੱਲਾਂ

ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਹਵਾ ਆਉਣ ਜਾਣ, ਲਾਈਟ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਨਿਕਲਣ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ

ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਨਿਯਮ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ ਹਨ।

ਫਰਸ਼ ਅਤੇ ਕੰਧਾਂ

ਫਰਸ਼ਾਂ ਅਤੇ ਕੰਧਾਂ ਨੂੰ 'ਵਧੀਆ ਹਾਲਤ' ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ ਅਤੇ (ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ) ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਅਸਲ ਵਿਚ ਇਹਦਾ ਅਰਥ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਫਰਸ਼ ਅਤੇ ਕੰਧਾਂ ਸਮਤਲ ਹੋਣ, ਛੋਟੀ ਘਿਸਣ ਨਾ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਧੋਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸਹੀ ਮੁਰੰਮਤ ਹੁੰਦੀ ਰਹੇ।

ਛੱਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ

ਛੱਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਇਹ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬਣਾਏ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਇਹਨਾਂ 'ਤੇ ਗੰਦਗੀ ਨਾ ਜੰਮੇ ਅਤੇ ਭਾਫ ਦਾ ਪਾਣੀ ਵੀ ਘੱਟ ਇਕੱਠਾ ਹੋਵੇ, ਉੱਲੀ ਨਾ ਜੰਮੇ ਅਤੇ ਇੱਥੋਂ ਕਿਣਕੇ ਨਾ ਡਿਗਣ।

ਅਸਲ ਵਿਚ ਇਹਦਾ ਅਰਥ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਛੱਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਧੀਆ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਅਤੇ ਸਮਤਲ ਹੋਣ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇੱਥੋਂ ਪੇਂਟ ਅਤੇ ਪਲਸਤਰ ਦੇ ਕਿਣਕੇ ਨਾ ਡਿਗਣ।

ਖਿੜਕੀਆਂ

ਖਿੜਕੀਆਂ ਅਤੇ ਬਾਹਰ ਨੂੰ ਖੁੱਲ੍ਹਣ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਰਾਹ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਬਣੇ ਹੋਣੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਗੰਦਗੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਵੇ। ਖਿੜਕੀਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਰਾਹ (ਜਿਵੇਂ ਬੂਹੇ) ਜੋ ਬਾਹਰ ਵਲ ਨੂੰ ਖੁੱਲ੍ਹ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਜਾਲੀਆਂ ਲੱਗੀਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਕੀੜੇ ਮਕੋੜੇ ਨਾ ਲੰਘ ਸਕਣ ਅਤੇ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਸੌਖੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਹੋ ਸਕੇ।

ਬੂਹੇ

ਬੂਹਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੌਖਾ ਕੰਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਤਹਾਂ

ਜਿਹਨਾਂ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉੱਥੇ ਸਤਹਾਂ (ਸਾਮਾਨ ਦੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਸਮੇਤ), ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਛੂੰਹਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੌਖਾ ਕੰਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ

ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਦੇ ਕਾਫ਼ੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਇਹਦੇ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਉਂਦਾ ਹੋਵੇ।

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ

ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਕਾਫੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਹਰ ਸਿੰਕ (ਜਾਂ ਹੋਰ ਸਹੂਲਤਾਂ) ਵਿਚ ਕਾਫੀ ਗਰਮ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ਜ਼ਰੂਰ ਆਉਂਦਾ ਹੋਵੇ। ਇਹ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਸਾਮਾਨ

ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਡਿਟਿੰਗਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਛੂੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਉਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ:

- ▶ ਸਹੀ ਤਰਤੀਬ ਅਤੇ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸਹੀ ਮੁਰੰਮਤ ਹੁੰਦੀ ਰਹੇ, ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਰਹੇ
- ▶ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਜਰਾਸੀਮ-ਰਹਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਰਹੇ ਤਾਕਿ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਨਾ ਰਹੇ

ਕੂੜਾ

ਜਿਸ ਕਮਰੇ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਹੋਣ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਦੇ ਵਿਚੋਂ ਕੂੜਾ ਕਰਕਟ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਹੋ ਸਕੇ ਹਟਾ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਇਹ ਜ਼ਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਵੇ।

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੂੜੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਕੂੜੇ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਬਿਲੇ ਲਾਉਣ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕਾਫੀ ਸਹੂਲਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।



ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚੋਂ ਇਹ ਕੁਝ ਕੁ ਨਿਯਮ ਹਨ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਤੁਸੀਂ 'Food hygiene – a guide for businesses' (ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ - ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਜਾਣਕਾਰੀ) ਪੜ੍ਹੋ। ਇਹਦਾ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਵੀ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਨੇ ਕੀਤਾ ਹੈ - ਇਹਨੂੰ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 34 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ।

ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਚਲੰਤ/ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਿਸੇ ਚਲੰਤ ਜਾਂ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਚਲਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਤਦ ਵੀ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਹੋਰ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਾਂਗ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨਾ ਪਏਗਾ, ਪਰ ਘੱਟ ਥਾਂ ਹੋਣ ਕਰਕੇ, ਇੱਥੇ ਲਾਗੂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਕੁਝ ਵੱਖਰੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹ ਵੱਧ ਲਚਕਦਾਰ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਤੁਸੀਂ 'Food hygiene – a guide for businesses' (ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ - ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਜਾਣਕਾਰੀ) ਪੜ੍ਹੋ - ਇਹਨੂੰ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 34 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਚਲੰਤ ਅਤੇ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿਚ ਤੰਬੂ, ਸਟਾਲ ਅਤੇ ਵੈਨਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ (ਕਾਉਂਸਿਲ) ਦੀ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਚਲੰਤ ਅਤੇ ਆਰਜ਼ੀ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ - ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵੇਚਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾਉਣ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 3 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੋ।

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣਾ ਕੰਮ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਜਿਹਨਾਂ ਲੋਕਾਂ 'ਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦਾ ਅਸਰ ਪੈ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ 'ਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦਾ ਕੋਈ ਮਾੜਾ ਅਸਰ ਨਾ ਪਏ। ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਪੰਜ ਜਾਂ ਵੱਧ ਕਰਮਚਾਰੀ ਹਨ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਆਪਣੀ ਪਾਲਿਸੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਿਖ ਕੇ ਰੱਖਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਆਪਣੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦਾ ਜ਼ਿਕਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ 'Health and Safety: a no-nonsense summary of Government rules and regulations' (ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ - ਸਰਕਾਰੀ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਬਿਲਕੁਲ ਸਪਸ਼ਟ ਜਾਣਕਾਰੀ) ਪੜ੍ਹੋ, ਜਿਹਦਾ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਲਿੰਕ ਨੇ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਹੈਲਥ ਐਂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਗਜ਼ੈਕਟਿਵ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ (ਦੇਖੋ ਸਫ਼ਾ 36)।

ਅੱਗ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਅੱਗ ਤੋਂ ਹੋ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਖਤਰੇ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਲਾਉਣਾ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ, ਆਪਣੇ ਸਟਾਫ਼ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਲਈ ਅੱਗ ਤੋਂ ਬਚਾਓ ਦੀਆਂ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਵਰਤਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਵਰਤਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਬਹੁਤ ਸਾਰੀਆਂ ਗੱਲਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦਾ ਸਾਈਜ਼। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।



ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਵਿਚ ਕੋਈ ਤਬਦੀਲੀ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅੱਗ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਲੈਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ।

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ 'Fire safety: An employer's guide' (ਅੱਗ ਤੋਂ ਬਚਾਓ: ਨੌਕਰੀ ਦੇਣ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਜਾਣਕਾਰੀ) ਪੜ੍ਹੋ।

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਪੜ੍ਹ ਸਕਦੇ ਹੋ:

www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm

ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਐਚ ਐਸ ਈ ਬੁਕਸ ਤੋਂ ਆਰਡਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਕੀਮਤ £9.95 (ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 35 'ਤੇ)।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ
ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ
ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ ਉਹ ਸਾਰੇ ਕੰਮ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਅਜਿਹਾ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਰਦੇ ਹੋ ਜੋ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋਵੇ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰਨਾ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ 'ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ' ਲਾਗੂ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਦੇ ਲਈ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੰਮਾਂ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਵਿੱਚ ਤਾਜ਼ੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭਰਦੇ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕੋਈ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਬਣਾਉਣਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰੋ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਬਦਲ ਲਓ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਵੀ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਇਹਨਾਂ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਮਦਦ ਦੇਣ ਲਈ ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਨੇ ਪੈਕ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਹਨ - ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 33 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੋ। ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਦੀ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸ ਵਾਲਿਆਂ ਤੋਂ ਵੀ ਸਲਾਹ ਲੈ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਸਟਾਫ਼



ਭਰੋਸੇਯੋਗ ਅਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰ ਸਟਾਫ਼ ਕਿਸੇ ਵੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਹੋ ਸਕੇ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਤਜਰਬੇ/ਜਾਂ ਸਿਖਲਾਈ ਵਾਲਾ ਸਟਾਫ਼ ਰੱਖਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਹਰ ਮੈਂਬਰ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਉਹਦੇ ਕੰਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਉਹਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਿਖਲਾਈ ਜ਼ਰੂਰ ਮਿਲੇ।



ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਕਿਸੇ ਮੈਂਬਰ ਨੂੰ ਨੌਕਰੀ ਦੇਣ ਵੇਲੇ, ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਉਹਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਸਮਝ ਹੋਵੇ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 12-21 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲਾ ਹਿੱਸਾ ਪੜ੍ਹੋ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ (ਜਾਂ ਲੋਕਾਂ) ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਕਾਫ਼ੀ ਸਿਖਲਾਈ ਮਿਲੀ ਹੋਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਉਹ ਇਸ ਕੰਮ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣ। ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਕਿਸੇ ਰਸਮੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਕੋਰਸਾਂ ਵਿੱਚ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਪਰ ਇਹ ਕੋਰਸ ਫ਼ਾਇਦੇਮੰਦ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਤੁਸੀਂ ਖੁਦ ਨੂੰ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣ ਲਈ ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਵਲੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਕਿਸੇ ਪੈਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।
ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 33 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੋ।



ਤੁਸੀਂ ਜਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੇ ਜਿਹੜੀ ਵੀ ਸਿਖਲਾਈ ਲਈ ਹੈ, ਉਹਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ, ਕਿਉਂਕਿ ਤਦ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਰਿਕਾਰਡ ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਵਾਲੇ ਅਫ਼ਸਰਾਂ ਨੂੰ ਦਿਖਾ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਜਦ ਉਹ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਆਉਣ।

ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ



ਕੱਚਾ ਮਾਲ ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਦੀ ਸਹੀ ਚੋਣ ਕਰਨਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦਾ ਭਰੋਸੇਯੋਗ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਜਿਹੜੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਉਹ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਚੰਗਿਆਈ ਦਾ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ 'ਤੇ ਅਸਰ ਪੈ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਵੀ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੁਸੀਂ ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਰੱਖਦੇ ਅਤੇ ਵਰਤਦੇ ਹੋ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਿਆ ਅਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਏ।

ਜਦ ਵੀ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਆਉਣ, ਤਾਂ ਇਹ ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ:

- › ਠੰਢੀਆਂ ਕੀਤੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢੀਆਂ ਹੋਣ
- › ਇਹਨਾਂ ਦਾ ਪੈਕੇਜ ਖ਼ਰਾਬ ਨਾ ਹੋਇਆ ਹੋਵੇ
- › ਇਹ ਉਹੋ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹੋਣ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਆਰਡਰ ਕੀਤੀਆਂ ਸਨ

ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਜਾਪੇ ਕਿ ਜਿਹੜੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਕਿਸੇ ਸਪਲਾਇਰ ਨੇ ਭੇਜੀਆਂ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਨਹੀਂ ਸੰਭਾਲਿਆ ਗਿਆ, ਤਾਂ ਉਹ ਵਸਤਾਂ ਲੈਣੋਂ ਨਾਂਹ ਕਰ ਦਿਓ ਅਤੇ ਹੋ ਸਕੇ ਤਾਂ ਉਸੇ ਵੇਲੇ ਸਪਲਾਇਰ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।

ਸਪਲਾਈ ਹੋਈਆਂ ਸਭ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਲਿਖ ਲੈਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਜੇ ਵੀ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਕਿਸੇ ਸਪਲਾਇਰ, ਦੁਕਾਨ ਜਾਂ ਕੈਸ਼ ਐਂਡ ਕੈਰੀ ਤੋਂ ਖ਼ਰੀਦੋ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਇਨਵਾਇਸਾਂ ਅਤੇ ਰਸੀਦਾਂ ਸਾਂਭ ਕੇ ਰੱਖੋ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਵਿਚ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹੋਵੇ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕਿਹੜੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਕਿੰਨੀ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਅਤੇ ਕਿਹੜੀ ਤਾਰੀਖ਼ ਨੂੰ ਖ਼ਰੀਦੀਆਂ।

ਢੋਅ ਢੁਆਈ

ਜਦ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਹੋਰ ਥਾਂ ਲਿਜਾਂਦੇ ਹੋ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਥਾਂ 'ਤੇ, ਜਾਂ ਕੈਸ਼ ਐਂਡ ਕੈਰੀ ਤੋਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ - ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਚਾਓ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗੰਦਗੀ ਜਾਂ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਨਾਲ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ।

ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਖਿਆਲ ਰੱਖਣਾ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- ▶ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਅਜਿਹੇ ਪੈਕੇਜਾਂ ਜਾਂ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਲਿਜਾਓ ਤਾਕਿ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ
- ▶ ਠੰਢੀਆਂ ਕੀਤੀਆਂ ਅਤੇ ਫ੍ਰੈਜ਼ਨ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਰਹਿਣ (ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਠੰਢੇ ਬੈਗਾਂ ਅਤੇ ਬਕਸਿਆਂ, ਜਾਂ ਰਿਫ੍ਰਿਜਰੇਟਰ ਵੈਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹਨ)।
- ▶ ਕੱਚੀਆਂ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਵੱਖਰੀਆਂ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣ।

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਢੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾ ਕੇ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਜਿਹੜਾ ਖਾਣਾ ਤੁਸੀਂ ਵਰਤਾਓ, ਉਹ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋਵੇ। ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਵੀ ਇਹ ਸਮਝਦਾਰੀ ਦੀ ਗੱਲ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਫੂਡ ਪੁਆਜ਼ਨਿੰਗ (ਖਾਣਾ ਖਾਣ ਕਰਕੇ ਬੀਮਾਰ ਹੋਣਾ) ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਕੋਲ ਤੁਹਾਡੀ ਸ਼ੁਹਰਤ ਕਾਇਮ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ।

ਜਦ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਵੇਚਣ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰੋ, ਤਾਂ ਕੰਮ ਕਾਜ ਦੇ ਅਜਿਹੇ ਢੰਗ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਦਾ ਤੁਹਾਨੂੰ ਮੌਕਾ ਮਿਲਦਾ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਰਾਹੀਂ ਤੁਸੀਂ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸ਼ੁਰੂ ਤੋਂ ਹੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਚਾਰ ਮੁੱਖ ਗੱਲਾਂ ਯਾਦ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ 'ਚਾਰ ਸੀਜ਼' (4 Cs) ਆਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:

- ▶ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ (ਕਲੀਨਿੰਗ)
- ▶ ਪਕਾਉਣਾ (ਕੁਕਿੰਗ)
- ▶ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ (ਚਿਲਿੰਗ)
- ▶ ਚੀਜ਼ਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ (ਕ੍ਰੋਸ-ਕੰਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ)

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀਆਂ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਨਾਲ ਨਿਪਟਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ 'ਚਾਰ ਸੀਜ਼' ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਹੇਠਾਂ ਵਾਲੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿਚ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਹਰ ਇਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਸਮਝਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ।



ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ

ਚੰਗੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਨਾਲ ਹੱਥਾਂ, ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਸਤਹਾਂ ਤੋਂ ਜਰਮੀਮਾਂ ਨੂੰ ਹਟਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਜਰਾਸੀਮ ਖਾਣੇ ਤਕ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚ ਸਕਦੇ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕੰਮ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

- ▶ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋ ਕੇ ਸੁਕਾ ਲੈਣ।
- ▶ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕੰਮ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਮਗਰੋਂ।
- ▶ ਕੰਮ ਕਰਦਿਆਂ ਹੋਇਆਂ ਨਾਲ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਦੇ ਜਾਓ। ਜੇ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀ ਕੋਈ ਚੀਜ਼ ਡਿਗ ਜਾਏ, ਤਾਂ ਉਸੇ ਵੇਲੇ ਇਹਨੂੰ ਚੁੱਕ ਕੇ ਉਸ ਥਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰ ਦਿਓ।
- ▶ ਕਿਸੇ ਕੰਮ ਲਈ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਸਹੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਵਰਤੋਂ।
- ▶ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੂੜਾ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਾ ਹੋਣ ਦਿਓ।



ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਕੰਮਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚੰਗਾ ਢੰਗ ਹੈ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਸਤਹਾਂ ਅਤੇ ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਠੀਕ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਫ਼ਜ਼ੂਲ ਅਤੇ ਗ਼ਲਤ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਵੀ ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਇਹ ਫ਼ੈਸਲਾ ਕਰੋ ਕਿ ਕਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਰੋਜ਼, ਜਾਂ ਦਿਨ ਵਿਚ ਇਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਾਰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਅਤੇ ਕਿਹਨਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਇਹਤੋਂ ਘੱਟ ਵਾਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਸੂਚੀ ਇਹ ਇਸ ਦੱਸਿਆ ਹੋਇਆ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- ▶ ਕਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ
- ▶ ਸਫ਼ਾਈ ਕਿੰਨੀ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਮਗਰੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ
- ▶ ਸਫ਼ਾਈ ਕਿਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਵੀ ਇਸ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕਰਨਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ:

- ▶ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਕਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ
- ▶ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿੰਨਾ ਕੁ ਪਤਲਾ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਤਹ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ (ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ)
- ▶ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਕਿਵੇਂ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ (ਕਿਸੇ ਖ਼ਾਸ ਥਾਂ 'ਤੇ, ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਨਹੀਂ)

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੇ ਖ਼ਿਲਾਫ਼ ਕਾਨੂੰਨੀ ਕਾਰਵਾਈ ਕਰਨ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡਾ ਕਾਰਣ ਮੁੱਢਲੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਘਾਟ ਹੈ।



ਪਕਾਉਣਾ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਉਣ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਜਰਾਸੀਮ ਮਰ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਕਰਕੇ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪਕਾਉਣਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਘੱਟ ਪਕਾਏ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਫ਼ੂਡ ਪੁਆਜ਼ਨਿੰਗ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਸਦਾ ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਇਹ ਪੂਰੇ ਦਾ ਪੂਰਾ ਭਾਫ਼ਾਂ ਛੁੱਡਦਾ ਗਰਮ ਹੋ ਜਾਏ। (ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 82°C ਤਕ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ)।

ਮੁਰਗੀ ਅਤੇ ਸੂਰ ਦੇ ਮੀਟ, ਰੋਲਡ ਜੌਇੰਟਾਂ ਅਤੇ ਸੌਸੇਜ ਅਤੇ ਬਰਗਰਾਂ ਵਰਗੀਆਂ ਕੀਮੇ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਉਣਾ ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਕਾਰਣ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਮੀਟ ਦੇ ਪੁਰ ਅੰਦਰ ਵੀ ਜਰਾਸੀਮ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਲਈ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ
ਸਫ਼ਾਈ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪਕਾਉਣ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਇਸ ਕਰਕੇ ਇਹ ਮੀਟ ਗੁਲਾਬੀ ਰੰਗ ਦੇ ਜਾਂ ਹਲਕੇ ਪਕਾਏ ਨਹੀਂ ਵਰਤਾਉਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਸਗੋਂ ਪੂਰੇ ਦੇ ਪੂਰੇ ਭਾਵਾਂ ਛੱਡਦੇ ਗਰਮ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਬੀਫ਼ ਅਤੇ ਲੈਮ ਦੇ ਮੀਟ ਦੇ ਪੂਰੇ ਕੱਟ (ਜਿਵੇਂ ਸਟੇਕਾਂ) ਗਾਹਕ ਦੀ ਮੰਗ ਅਨੁਸਾਰ ਗੁਲਾਬੀ/ਹਲਕੇ ਪਕਾਏ ਵਰਤਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਰੱਖਣਾ

ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਵੇਲੇ ਇਹਨੂੰ 63° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ। ਇਹ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਵੇਲੇ, ਤੁਸੀਂ ਇਹਨੂੰ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੋ ਘੰਟੇ 63° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਪਰ ਇਹ ਕੰਮ ਤੁਸੀਂ ਸਿਰਫ਼ ਇਕ ਵਾਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਫਿਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਭੋਜਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਪਏਗਾ ਜਾਂ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਤਕ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ ਪਏਗਾ।

ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ, ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 63° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਪਰ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚ ਇਹ ਨਹੀਂ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਕਿ ਕਿੰਨਾ ਸਮਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇਹ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ, ਵਰਤਾਇਆ ਜਾਂ ਦਿਖਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਪਰ ਇਹ ਸਮਾਂ ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)।



ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਹਿਸਾਬ ਲਾਉਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ ਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਓਵਨ ਵਿਚ ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਪਕਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅੱਗੋਂ ਵਰਤਣ ਲਈ ਇਹ ਤਾਪਮਾਨ ਅਤੇ ਸਮਾਂ ਸੈੱਟ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਪਰ ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਓਵਨ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਖ਼ਰਾਬ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਇਸ ਕਰਕੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਇਹਨਾਂ ਸੈੱਟਿੰਗਾਂ ਅਤੇ ਸਮਿਆਂ ਨੂੰ ਬਾਕਾਇਦਾ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਦੇਖਦੇ ਰਹੋ ਕਿ ਇਹ ਠੀਕ ਵੀ ਹਨ।



ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਨੂੰ ਵਧਣੋਂ ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕਈ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਿਹਨਾਂ ਦੇ ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖਰੀ ਤਾਰੀਖ (ਯੂਜ਼ ਬਾਈ ਡੇਟ) ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਸਲਾਦਾਂ ਅਤੇ ਡਿਸੈਟਰਾਂ (ਖਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ) ਵੀ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ
ਸਫ਼ਾਈ

ਇਹ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿਚ ਨਾ ਪਈਆਂ ਰਹਿਣ।
ਇਸ ਕਰਕੇ, ਤੁਸੀਂ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕੰਮ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰੋ:

- ▶ ਠੰਢੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਡਿਲਿਵਰੀ (ਬਾਹਰੋਂ ਆਉਣ) ਵੇਲੇ ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਇਹ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢੀਆਂ ਹਨ।
- ▶ ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਕਦਮ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖ ਦਿਓ।
- ▶ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖੋ।
- ▶ ਠੰਢੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਵੇਲੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮਾਂ ਰੱਖੋ।
- ▶ ਬਾਕਾਇਦਾ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ ਕਿ ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਅਤੇ ਡਿਸਪਲੇਅ ਯੂਨਿਟ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣਾ

ਠੰਢੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ 8° ਜਾਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇਹ ਨਿਯਮ ਇੰਗਲੈਂਡ, ਵੇਲਜ਼ ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿਚ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਅਸਲ ਵਿਚ, ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 5° ਸੈਂਟ ਕਰੋ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢਾ ਰੱਖੋ। ਬਾਕਾਇਦਾ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ ਕਿ ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਅਤੇ ਡਿਸਪਲੇਅ ਯੂਨਿਟ ਕਾਫ਼ੀ ਠੰਢੇ ਹਨ।

ਠੰਢੇ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣ ਵੇਲੇ ਅਤੇ ਦਿਖਾਉਣ ਵੇਲੇ ਇਹਨੂੰ ਚਾਰ ਘੰਟਿਆਂ ਤਕ 8° ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਕੰਮ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਇਕ ਵਾਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਇਹਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੋਈ ਭੋਜਨ ਬਚ ਰਹੇ, ਤਾਂ ਇਹ ਤੁਸੀਂ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਜਾਂ ਇਹਨੂੰ ਵਰਤਣ ਤਕ 8° ਜਾਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।

ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਵਿਚ, ਠੰਢੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕੋਈ ਖ਼ਾਸ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਿਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਪਰ ਜਿਹੜੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚ ਇਹ ਨਹੀਂ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਜਾਂ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਕਿੰਨਾ ਸਮਾਂ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਪਰ ਇਹ ਸਮਾਂ ਜਿੱਥੋਂ ਤਕ ਹੋ ਸਕੇ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)।



ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਉਸ ਵੇਲੇ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਜਦ ਭੋਜਨ, ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਜਾਂ ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ ਜਰਾਸੀਮ ਫੈਲਦੇ ਹਨ। ਅਜਿਹਾ ਹੋਣ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੰਭਾਵਨਾ ਉਸ ਵੇਲੇ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦ ਕੱਚੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਛੂਹ ਜਾਣ (ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਤੋਂ ਪਾਣੀ ਚੋ ਕੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਿਚ, ਸਾਮਾਨ 'ਤੇ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਪੈ ਜਾਏ)। ਇਸ ਕਰਕੇ, ਜੇ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਤੋਂ ਪਾਣੀ ਕੇਕ 'ਤੇ ਡਿਗ ਜਾਏ, ਤਾਂ ਜਰਾਸੀਮ ਮੀਟ ਤੋਂ ਕੇਕ ਵਿਚ ਚਲੇ ਜਾਣਗੇ।

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਚੌਪਿੰਗ ਬੋਰਡ 'ਤੇ ਕੱਚਾ ਚਿਕਨ ਕੱਟਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਜਰਾਸੀਮ ਚਿਕਨ ਤੋਂ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਚਾਕੂ 'ਤੇ ਚਲੇ ਜਾਣਗੇ। ਜੇ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਤੁਸੀਂ ਉਸੇ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਚਾਕੂ ਨੂੰ (ਧੋਤੇ ਬਿਨਾਂ) ਖੀਰਾ ਕੱਟਣ ਲਈ ਵਰਤੋਗੇ, ਤਾਂ ਜਰਾਸੀਮ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਚਾਕੂ ਤੋਂ ਖੀਰੇ ਵਿਚ ਚਲੇ ਜਾਣਗੇ।

ਜਰਾਸੀਮ ਹੱਥਾਂ ਨਾਲ ਵੀ ਫੈਲਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਮਗਰੋਂ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾ ਧੋਵੋ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਓਗੇ ਉਹਨਾਂ ਵਿਚ ਜਰਾਸੀਮ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣਾ ਫੂਡ ਪੁਆਜ਼ਨਿੰਗ ਦੇ ਵੱਡੇ ਕਾਰਣਾਂ ਵਿਚੋਂ ਇਕ ਹੈ। ਇਹਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਕੰਮ ਕਰੋ:

- › ਕੱਚੇ ਮੀਟ/ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਸਦਾ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖੋ।
- › ਕੱਚੇ ਮੀਟ/ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਮਗਰੋਂ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- › ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੱਚਾ ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਕੱਟਣ ਮਗਰੋਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।
- › ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਕੱਚੇ ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਚੌਪਿੰਗ ਬੋਰਡਾਂ ਅਤੇ ਚਾਕੂਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।
- › ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਕੱਚੇ ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਰੱਖੋ। ਹੋ ਸਕੇ ਤਾਂ, ਕੱਚਾ ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵੱਖਰਾ ਫ਼੍ਰਿਜ਼ ਵਰਤੋ।
- › ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਪਤਾ ਹੋਵੇ ਕਿ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਕਿਵੇਂ ਬਚਾਈਦਾ ਹੈ।

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ



ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਆਪਣੀ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਵੀ ਬੜੀ ਵਧੀਆ ਰੱਖਣ। ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣਾ ਬਹੁਤ ਹੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਦਾ ਫੈਲਣਾ ਰੋਕਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਾਰਾ ਸਟਾਫ਼ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਧੋਵੇ:

- › ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ
- › ਕੱਚੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ, ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਜਾਂ ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਮਗਰੋਂ
- › ਕੰਮ ਤੋਂ ਬ੍ਰੇਕ ਲੈਣ ਮਗਰੋਂ
- › ਟਾਇਲਟ ਜਾਣ ਮਗਰੋਂ
- › ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ

ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਸਾਫ਼ ਕੱਪੜੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਐਪਰਨ ਅਤੇ ਹੋਰ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ ਵੀ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।



ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ:

- › ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ, ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਵਾਲ ਪਿਛਾਂਹ ਵਲ ਬੰਨ੍ਹਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਿਰ ਨੂੰ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਢਕ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਟੋਪੀ ਜਾਂ ਸਿਰ ਵਾਲੀ ਜਾਲੀ ਨਾਲ
- › ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਘੜੀਆਂ ਜਾਂ ਗਹਿਣੇ ਨਹੀਂ ਪਾਉਣੇ ਚਾਹੀਦੇ (ਵਿਆਹ ਵਾਲੇ ਬੈਂਡ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ)
- › ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਸਿਗਟਰ ਪੀਣਾ, ਖੁੱਕਣਾ, ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਗੱਮ ਚਿੱਬਣਾ ਨਹੀਂ ਚਾਹੀਦਾ
- › ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਮੂੰਹ ਜਾਂ ਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣਾ, ਛਿੱਕਣਾ ਜਾਂ ਘੰਘਣਾ ਨਹੀਂ ਚਾਹੀਦਾ

ਬੀਮਾਰੀ

ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਜਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਵਿਚ ਕਿਸੇ ਨੂੰ ਜੁਲਾਬ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਉਲਟੀਆਂ ਲੱਗੀਆਂ ਹੋਣ, ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਹੀਂ ਲਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਕੋਈ ਤਕਲੀਫ਼ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਉਹ ਤੁਹਾਨੂੰ (ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਮੈਨੇਜਰ/ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ) ਨੂੰ ਦੱਸਣ। ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪੱਕਾ ਪਤਾ ਨਹੀਂ ਕਿ ਕੀ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਨਹੀਂ, ਤਾਂ ਉਸੇ ਵੇਲੇ ਕਿਸੇ ਡਾਕਟਰ ਜਾਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਦੀ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸ ਤੋਂ ਸਲਾਹ ਲਓ।

ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ



ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਕੰਮ ਯਾਦ ਨਾਲ ਕਰੋ:

- ▶ ਜੇ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢੀਆਂ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੋ - ਦੇਖੋ ਸਫ਼ਾ 15 'ਤੇ 'ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ'।
- ▶ ਕੱਚੇ ਮੀਟ/ਮੁਰਗੀ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖੋ - ਦੇਖੋ ਸਫ਼ਾ 17 'ਤੇ 'ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ'।
- ▶ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂ ਨੂੰ ਉਹਦੇ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਨਾ ਵਰਤੋ, ਕਿਉਂਕਿ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਾ ਰਹੇ।
- ▶ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਪਕਾਇਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹਨੂੰ ਛੇਤੀ ਛੇਤੀ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖ ਦਿਓ - ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਸਟਿੱਕਰ ਲਾ ਕੇ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦਾ ਲੇਬਲ ਲਾ ਕੇ ਉਹਦੇ 'ਤੇ ਤਾਰੀਖ਼ ਲਿਖਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੈ, ਤਾਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਤਾ ਰਹੇ ਕਿ ਕਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਵਰਤਣਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਹੜਾ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਹੈ।
- ▶ ਜਿਹੜੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਟਿਕਾਊ ਨਹੀਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ, ਤਾਕਿ ਇਹ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਰਤ ਲਈਆਂ ਜਾਣ।
- ▶ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਇਹਦੇ ਪੈਕੇਜ 'ਤੇ ਲਿਖੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਪੜ੍ਹੋ।
- ▶ ਸੁੱਕੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ (ਜਿਵੇਂ ਦਾਣੇ ਅਤੇ ਦਾਲਾਂ) ਫਰਸ਼ ਤੋਂ ਉੱਚੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖੋ, ਚੰਗਾ ਹੋਏਗਾ ਜੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਰੱਖੋ, ਤਾਕਿ ਇਹ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਣ ਅਤੇ ਇਹਨੂੰ ਕੀੜੇ ਮਕੋੜਿਆਂ ਤੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ।



ਸਟਾਕ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਹੀ ਤਰਤੀਬ ਵਿਚ ਵਰਤਣਾ

'ਪਹਿਲਾਂ ਆਏ, ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਏ' ਵਾਲਾ ਨਿਯਮ ਯਾਦ ਰੱਖੋ, ਤਾਕਿ ਪੁਰਾਣੀਆਂ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਰਤ ਲਈਆਂ ਜਾਣ। ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਬਰਬਾਦ ਹੋਣੋਂ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਜਾਂ ਸਟੋਰ ਵਿਚ ਰੱਖਣ ਵੇਲੇ ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਜਾਂ 'ਇਸ ਤਾਰੀਖ਼ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਠੀਕ' ਪਹਿਲਾਂ ਹੋਵੇ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੈਲਫ਼ ਦੇ ਮੂਹਰੇ ਰੱਖੋ ਤਾਕਿ ਉਹ ਪਹਿਲਾਂ ਵਰਤ ਲਈਆਂ ਜਾਣ।

ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ

ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਵਾਲੇ ਅਫ਼ਸਰ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਇਨਸਪੈਕਸ਼ਨ ਕਰਕੇ ਦੇਖਣਗੇ ਕਿ ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਦੇ ਹੋ। ਉਹ ਆਮ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਕਰਨ ਲਈ ਵੀ ਆ ਸਕਦੇ ਜਾਂ ਕੋਈ ਸ਼ਿਕਾਇਤ ਮਿਲਣ ਮਗਰੋਂ ਵੀ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਹ ਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੱਸਦੇ ਨਹੀਂ।

ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਕਿੰਨੀ ਕਿੰਨੀ ਦੇਰ ਮਗਰੋਂ ਹੋਏਗੀ, ਇਹ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਕਿਸਮ 'ਤੇ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਪਿਛਲੇ ਰਿਕਾਰਡ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਹੋਏਗਾ। ਕਈ ਥਾਂਵਾਂ ਦੀ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਹਰ ਛੇ ਮਹੀਨਿਆਂ ਵਿੱਚ ਇਕ ਵਾਰ ਜ਼ਰੂਰ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਈਆਂ ਦੀ ਘੱਟ ਵਾਰ।

ਕਾਨੂੰਨ ਲਾਗੂ ਕਰਵਾਉਣ ਵਾਲੇ ਅਫ਼ਸਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਬਾਰੇ ਮਦਦ ਅਤੇ ਸਲਾਹ ਵੀ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਦਿਸੇ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣ ਦੇ ਤੁਹਾਡੇ ਮਿਆਰ ਕਾਫ਼ੀ ਚੰਗੇ ਨਹੀਂ, ਤਾਂ ਉਹ ਕਾਰਵਾਈ ਵੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜ਼ਿਆਦਾ ਗੰਭੀਰ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿੱਚ ਉਹ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਵੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਮੁਕੱਦਮਾ ਵੀ ਚਲਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਐਫ਼ ਐੱਸ ਏ ਦੀ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਕਿਤਾਬ 'Food law inspections and your business' ('ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ') ਵਿੱਚ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨਾਂ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ, ਇਹਨੂੰ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 34 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੋ।

ਮੈਨਿਊ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਨਿਯਮ

ਕੀਮਤਾਂ ਲਿਖ ਕੇ ਲਾਉਣਾ

ਜਦ ਤੁਸੀਂ ਖਾਣ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਦੇ ਹੋ ਜੋ ਗਾਹਕਾਂ ਨੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣੀਆਂ ਪੀਣੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਕੀਮਤਾਂ ਸਪਸ਼ਟ ਦੱਸਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੀਮਤਾਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਜਾਂ ਮੈਨਿਊ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ। ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ, ਕੀਮਤਾਂ ਵਿਚ ਵੀ ਏ ਟੀ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। (ਅੱਗੇ 'ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ' ਵਾਲਾ ਹਿੱਸਾ ਪੜ੍ਹੋ)।

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਵਰਤਾਉਣ ਦੇ ਪੈਸੇ ਜਾਂ ਸਰਵਿਸ ਚਾਰਜ (ਕੁਝ ਫੀ ਸਦੀ ਜਾਂ ਕੁਝ ਖ਼ਾਸ ਰਕਮ) ਲੈਂਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਵੀ ਹੋਰ ਕੀਮਤਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਉਨੇ ਹੀ ਵੱਡੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿਚ ਲਿਖ ਕੇ ਲਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀਮਤਾਂ ਵਿਚ ਵੀ ਏ ਟੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਨਹੀਂ, ਅਤੇ ਵੀ ਏ ਟੀ ਦਾ ਰੇਟ ਕੀ ਹੋਵੇ, ਇਹ ਕਈ ਵੱਖ ਵੱਖ ਗੱਲਾਂ 'ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਖਾਣ ਪੀਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ ਵੀ ਏ ਟੀ ਆਮ (ਸਟੈਂਡਰਡ) ਰੇਟ 'ਤੇ ਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਪਰ ਜਿਹਨਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀ ਵਿੱਕਰੀ ਜਾਂ ਟਰਨਓਵਰ (ਸਿਰਫ਼ ਮੁਨਾਫ਼ਾ ਨਹੀਂ) 'ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦੀ ਦਹਿਲੀਜ਼' (ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਥ੍ਰੈਸ਼ਹੋਲਡ) ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ, ਅਤੇ ਇਸ ਕਰਕੇ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 28 'ਤੇ 'ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣਾ' ਪੜ੍ਹੋ।

ਜਿਹੜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਏ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਕੁਝ ਮੁੱਖ ਨਿਯਮ ਇਹ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਦੇ ਹੋ ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਧੀਆਂ ਪੀਤੀਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਹਨ, ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਟੇਕਅਵੇਅ (ਲਿਜਾਣ ਲਈ) ਭੋਜਨ ਵੇਚਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ ਸਟੈਂਡਰਡ ਰੇਟ 'ਤੇ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਠੰਢੇ ਟੇਕਅਵੇਅ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਠੰਢੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ ਵੀ ਏ ਟੀ ਨਹੀਂ ਲੈਣਾ ਚਾਹੀਦਾ, ਪਰ ਕ੍ਰਿਸਪਾਂ, ਮਠਿਆਈਆਂ ਅਤੇ ਬੋਤਲਾਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਪਾਣੀ 'ਤੇ ਵੀ ਏ ਟੀ ਸਦਾ ਲਗਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸਕੂਲਾਂ ਜਾਂ ਹਸਪਤਾਲਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਸਪਾਲਈ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਨਹੀਂ, ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਐਚ ਐਮ ਰੈਵਿਨਿਊ ਐਂਡ ਕਸਟਮਜ਼ (HMRC) ਨਾਲ ਫੋਨ ਨੰਬਰ 0845 010 9000 'ਤੇ ਗੱਲ ਕਰੋ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਇਹ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਪੜ੍ਹੋ - www.hmrc.gov.uk, ਇਸ ਨਵੇਂ ਮਹਿਕਮੇ ਨੇ ਐਚ ਐਮ ਸਾਬਕਾ ਕਸਟਮਜ਼ ਐਂਡ ਐਕਸਾਈਜ਼ ਵਾਲਾ ਕੰਮ ਸੰਭਾਲ ਲਿਆ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੇਣਾ

ਮੈਨਿਊ, ਬਲੈਕਬੋਰਡਾਂ ਅਤੇ ਇਸ਼ਤਿਹਾਰਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਸਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੇਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਤੁਸੀਂ ਵੇਚਦੇ ਹੋ ਉਹਦੀ ਤਸਵੀਰ ਤੋਂ ਉਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਮਿਲਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਸ਼ਬਦਾਂ ਰਾਹੀਂ ਅਤੇ ਤਸਵੀਰਾਂ ਰਾਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭੁਲੇਖਾ-ਪਾਉਂ ਬਿਲਕੁਲ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ। ‘ਤਾਜ਼ੀ’, ‘ਘਰ ਬਣਾਈ’ ਅਤੇ ‘ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਠੀਕ’ ਵਰਗੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਭੁਲੇਖਾ ਪਾਉਣ ਲਈ ਸੌਖੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਲਈ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਡੇ ਵਲੋਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭੁਲੇਖਾ-ਪਾਉਂ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਤੁਸੀਂ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ www.food.gov.uk ਪੜ੍ਹੋ ਜਾਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।

ਜਿਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਮੈਨਿਊ ‘ਤੇ ‘ਸੋਸੇਜ’ ਜਾਂ ‘ਬਰਗਰ’ ਦਾ ਨਾਂ ਦਿੱਤਾ ਜਾਏ, ਉਹਨਾਂ ਵਿਚ ਕਾਨੂੰਨੀ ਤੌਰ ‘ਤੇ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਖ਼ਾਸ ਮਿਕਦਾਰ ਵਿਚ ਮੀਟ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ

ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਖਾਣ ਲਈ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਭੋਜਨ 'ਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਪਰ ਜੇ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਉਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹੋਣ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਰੀਡੀਏਟ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ, ਜਾਂ ਜੋ ਜੈਨੇਟਿਕਲੀ ਮੋਡੀਫਾਈਟ (ਜੀ ਐਮ) ਸੋਇਆ ਜਾਂ ਮੱਕੀ ਤੋਂ ਬਣਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਹੋਣ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਲਾਏ ਲੇਬਲ 'ਤੇ, ਮੈਨਿਊ 'ਤੇ, ਜਾਂ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਸੌਖੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦਿਸ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਇਹ ਗੱਲ ਲਿਖ ਕੇ ਦੱਸਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਇਹੋ ਨਿਯਮ ਉਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ ਵੀ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਪੈਕ ਕਰਕੇ ਸਿੱਧੀਆਂ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਵੇਚਦੇ ਹੋ (ਜਿਵੇਂ ਕਿਸੇ ਸੈਂਡਵਿਚ ਬਾਰ ਵਿਚ ਬਣਾਈਆਂ ਅਤੇ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਪੈਕ ਕਰਕੇ ਰੱਖੀਆਂ ਸੈਂਡਵਿਚਾਂ)।

ਜਿਹੜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪਰਚੂਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ, ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਨੂੰ ਖਾਣਾ ਵੇਚਦੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਕੁਝ ਵੱਧ ਵਿਸਤ੍ਰਿਤ ਨਿਯਮ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।

ਅਲਕੋਹਲ (ਸ਼ਰਾਬ)

ਸ਼ਰਾਬ ਵੇਚਣ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਇਹਦਾ ਲਾਈਸੰਸ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਕਿੰਨੀ ਬੀਅਰ, ਵਾਈਨ ਜਾਂ ਪੱਕੀ ਸ਼ਰਾਬ ਵਰਤਾ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਇਹਦੇ ਵੀ ਨਿਯਮ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਦੋਹਾਂ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।

ਕਾਰਗਜ਼ੀ ਕੰਮ ਅਤੇ
ਪੈਸਿਆਂ ਦਾ ਹਿਸਾਬ

ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹ ਫੈਸਲਾ ਕਰਨਾ ਪਏਗਾ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ। ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਮੁੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਇਹ ਹਨ:

- ▶ 'ਇਕੱਲੇ ਵਪਾਰੀ' (ਸੋਲੋ ਟ੍ਰੇਡਰ) ਜਿਹਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਖੁਦ ਇਕੱਲੇ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ
- ▶ ਸਾਂਝੀਦਾਰੀ (ਪਾਰਟਨਰਸ਼ਿਪ), ਇਕ ਜਾਂ ਵੱਧ ਸਾਂਝੀਦਾਰਾਂ ਨਾਲ
- ▶ ਲਿਮਿਟਡ ਕੰਪਨੀ

ਇਹਨਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਬਾਰੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਲਿੰਕ ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ www.businesslink.gov.uk ਜਾਂ 'The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business' (ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਬਾਰੇ ਸਰਕਾਰੀ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਸਪਸ਼ਟ ਜਾਣਕਾਰੀ) ਪੜ੍ਹੋ। (ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 35 'ਤੇ ਹੈ)।

ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣਾ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਖੁਦ ਇਕੱਲੇ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਐਚ ਐਮ ਰੈਵਿਨਿਊ ਐਂਡ ਕਸਟਮਜ਼ ਲੋਕ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ, ਆਪਣਾ ਟੈਕਸ ਅਤੇ ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸ਼ੂਰੈਂਸ ਖੁਦ ਦੇਣਾ ਤੁਹਾਡੀ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਹਰ ਸਾਲ ਟੈਕਸ ਰਿਟਰਨ ਵੀ ਭਰਨੀ ਪਏਗੀ।

ਆਪਣੇ ਲੋਕਲ ਟੈਕਸ ਆਫਿਸ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰਕੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਓ ਕਿ ਆਪਣੇ ਟੈਕਸ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਜਾਂ ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਨਵਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ ਐਚ ਐਮ ਆਰ ਸੀ ਦੀ ਹੈਲਪਲਾਈਨ ਨੂੰ ਨੰਬਰ 08459 15 45 15 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰੋ।

ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣਾ

ਵੀ ਏ ਟੀ ਦਾ ਪੂਰਾ ਨਾਂ 'ਵੈਲਿਊ ਐਡਡ ਟੈਕਸ' ਹੈ। ਜਿਹੜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ 'ਵੀ ਏ ਟੀ ਰਜਿਸਟਰਡ' ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਉਹ ਜੋ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਸੇਵਾਵਾਂ ਵੇਚਦੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ 'ਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਕਿਸੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਕੁੱਲ ਵਿਕਰੀ (ਸਿਰਫ਼ ਮੁਨਾਫ਼ਾ ਹੀ ਨਹੀਂ) 'ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦਹਿਲੀਜ਼' (ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਥ੍ਰੈਸ਼ਹੋਲਡ) ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹਦੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਵੇ।

ਅਪ੍ਰੈਲ 2005 ਵਿਚ, ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦਹਿਲੀਜ਼ £60,000 ਰੱਖੀ ਗਈ ਸੀ, ਪਰ ਇਹ ਬਦਲ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਭਾਵੇਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਿਕਰੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਦਹਿਲੀਜ਼ ਤੋਂ ਘੱਟ ਵੀ ਹੋਵੇ। ਜੇ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਰਜਿਸਟਰਡ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਪਲਾਇਰਜ਼ ਨੂੰ ਜੋ ਵੀ ਏ ਟੀ ਦਿੰਦੇ ਹੋ, ਉਹਦੇ ਪੈਸੇ ਵਾਪਸ ਲੈਣ ਲਈ ਫਾਰਮ ਦਿੱਤਾ ਜਾਏਗਾ। ਅਤੇ ਕਈ ਚੀਜ਼ਾਂ 'ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ ਪਾਏਗਾ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਸਫ਼ਾ 23 'ਤੇ 'ਵੀ ਏ ਟੀ ਲੈਣਾ' ਪੜ੍ਹੋ।

ਵੀ ਏ ਟੀ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਐਚ ਐਮ ਐਮ ਰੈਵਿਨਿਊ ਐਂਡ ਕਸਟਮਜ਼ (ਐਚ ਐਮ ਆਰ ਸੀ) ਨਾਲ ਫੋਨ ਨੰਬਰ 0845 010 9000 'ਤੇ ਗੱਲ ਕਰੋ, ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ www.hmrc.gov.uk ਪੜ੍ਹੋ।

ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਹਰ ਆਮਦਨ ਅਤੇ ਖਰਚ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਅਕਾਊਂਟ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਟੈਕਸ ਰਿਟਰਨ ਭਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਮਿਲੇਗੀ। ਸਾਰੀ ਆਮਦਨ ਅਤੇ ਖਰਚ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਠੀਕ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਲਾਉਣ ਵਿਚ ਵੀ ਮਦਦ ਮਿਲੇਗੀ।

ਆਪਣੀ ਤਾਜ਼ੀ ਟੈਕਸ ਰਿਟਰਨ ਭੇਜਣ ਮਗਰੋਂ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਪੰਜ ਸਾਲ ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਜੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਐਚ ਐਮ ਰੈਵਿਨਿਊ ਐਂਡ ਕਸਟਮਜ਼ ਨਾਲ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਅਕਾਊਂਟੈਂਟ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।

ਇਹ ਵੀ ਨਾ ਭੁੱਲੋ ਕਿ ਜਿਹੜੀਆਂ ਵੀ ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਖਰੀਦਦੇ ਹੋ, ਉਹਨਾਂ ਸਭਨਾਂ ਦੀਆਂ ਇਨਵਾਇਸਾਂ ਅਤੇ ਰਸੀਦਾਂ ਸਾਂਭ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।



- ▶ ਆਪਣੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਵਿਚ ਤਾਜ਼ੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਬਾਕਾਇਦਾ ਭਰਦੇ ਰਹੋ, ਇਹਦੇ ਨਾਲ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਗਜ਼ੀ ਕੰਮ ਜਮ੍ਹਾਂ ਨਹੀਂ ਹੋਏਗਾ ਅਤੇ ਸਾਲਾਨਾ ਅਕਾਊਂਟ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਕਾਫੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸੌਖਾ ਹੋ ਜਾਏਗਾ।
- ▶ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਾਰੇ ਖ਼ਰਚਾਂ ਦੀਆਂ ਰਸੀਦਾਂ ਸਾਂਭ ਕੇ ਰੱਖੋ। ਇਹ ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਸਬੂਤ ਹਨ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਪੈਸੇ ਖ਼ਰਚ ਕੀਤੇ ਹਨ।
- ▶ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਪੈਸਿਆਂ ਅਤੇ ਨਿਜੀ ਪੈਸਿਆਂ ਨੂੰ ਸਦਾ ਵੱਖਰੇ ਰੱਖੋ।

ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਤਨਖ਼ਾਹ ਦੇਣਾ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਹੋਰ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਨੌਕਰ ਰੱਖਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੇ ਟੈਕਸ ਅਤੇ ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸ਼ੂਰੈਂਸ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਲਾ ਕੇ ਇਹ ਪੈਸੇ ਦੇਣੇ ਪੈਣਗੇ। ਇਹ ਪੈਸੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਤਨਖ਼ਾਹ ਵਿਚੋਂ ਕੱਟੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਐਚ ਐਮ ਕਸਟਮਜ਼ ਐਂਡ ਰੈਵਿਨਿਊ (ਐਚ ਐਮ ਆਰ ਸੀ) ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।

ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਜਿੰਨੇ ਵੀ ਪੈਸੇ ਦਿੰਦੇ ਹੋ (ਤਨਖ਼ਾਹ, ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹੋਰ ਪੈਸਿਆਂ ਅਤੇ ਬੈਨੀਫਿਟਾਂ) ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਹੱਕਾਂ, ਕੰਮ ਦੇ ਘੰਟਿਆਂ, ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਨਖ਼ਾਹ ਅਤੇ ਬਰਾਬਰੀ ਦੇ ਮੌਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਨੌਕਰੀ ਦੇਣ ਸੰਬੰਧੀ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਲਿੰਕ ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ www.businesslink.gov.uk ਪੜ੍ਹੋ।

ਐਚ ਐਮ ਆਰ ਸੀ ਤੋਂ ਵੀ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਐਂਪਲਾਇਅਰਜ਼ ਹੈਲਪਲਾਈਨ ਨੂੰ ਨੰਬਰ 0845 607 0143 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰੋ, ਜਾਂ ਇਹ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਪੜ੍ਹੋ - www.hmrc.gov.uk/newemployers

ਕਾਨੂੰਨ

ਜਨਵਰੀ 2006 ਤੋਂ, ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਯੂ ਕੇ ਵਿਚ ਕਈ ਨਿਯਮ ਲਾਗੂ ਹੋ ਗਏ ਹਨ। ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ 'ਤੇ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਨਿਯਮ ਇਹ ਹਨ:

- › ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ (ਈ ਸੀ) ਨੰਬਰ 852/2004 - ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ
- › ਦ ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨਿਨ (ਇੰਗਲੈਂਡ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 2006 (ਅਤੇ ਸਕਾਟਲੈਂਡ, ਵੇਲਜ਼ ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿਚ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਵਰਗੇ ਨਿਯਮ)

ਇਹ ਨਿਯਮ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਜਨਰਲ ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨਿਨ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ 1995 ਅਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ (ਟੈਂਪਰੇਚਰ ਕੰਟ੍ਰੋਲ) ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨ 1995 ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੋਏ ਹਨ। ਇਹ ਨਿਯਮ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਦੀ ਮੁੱਢਲੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਸਭ ਪਹਿਲੂਆਂ ਬਾਰੇ ਹਨ - ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਰੱਖਣ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਦੇਣ ਤਕ।

ਨਵੇਂ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿਚਲੀਆਂ ਲੱਗਭਗ ਸਭ ਗੱਲਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਹੀ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਨੇ ਲਈ ਹੈ। ਮੁੱਖ ਤਬਦੀਲੀ ਇਹ ਹੋਈ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ 'ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੇ ਢੰਗ' ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਵਿਚ ਤਾਜ਼ੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭਰਦੇ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਇਹਨਾਂ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ, ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਕਿਤਾਬ 'Food hygiene – a guide for businesses' (ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ - ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਜਾਣਕਾਰੀ) ਪੜ੍ਹੋ। (ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 34 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੋ), ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਦੀ ਐਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਸਰਵਿਸ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ।

ਮੈਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਮਦਦ
ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਸੈਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਮਦਦ
ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਪੈਕ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਵੇਚਣ ਦਾ ਛੋਟਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਮਦਦ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਪੈਕ ਹਨ। ਇਹ ਪੈਕ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨੇ ਇੰਗਲੈਂਡ, ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਨੇ ਵੇਲਜ਼ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ।

▶ **ਇੰਗਲੈਂਡ** - 'Safer food, better business' (ਵੱਧ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ, ਵੱਧ ਚੰਗਾ ਕਾਰੋਬਾਰ)। ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਕੰਮ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਨਵੀਂ ਕਿਸਮ ਦੇ ਢੰਗ, ਜੋ ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਅਤੇ 50 ਤੋਂ ਵੱਧ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਨਾਲ ਮਿਲ ਕੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ 'Safer food, better business' ਦੀ ਕਾਪੀ ਆਰਡਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਫ਼ਾ 34 'ਤੇ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਪੈਕ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਵੀ ਪੜ੍ਹ ਸਕਦੇ ਹੋ - www.food.gov.uk

▶ **ਵੇਲਜ਼** - ਕਈ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਨੇ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਭੋਜਨ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਦੀ ਰਹਿਨੁਮਾਈ ਲਈ ਪੈਕ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਸਨ। ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਵੇਲਜ਼ ਨੇ ਸਾਰੀਆਂ ਵੈਲਸ਼ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਨੂੰ ਇਹ ਪੈਕ ਆਪਸ ਵਿਚ ਸਾਂਝੇ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹ ਦਿੱਤਾ ਹੈ। ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

▶ **ਸਕਾਟਲੈਂਡ** - ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਸਕਾਟਲੈਂਡ ਨੇ ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਸਮੇਤ ਭੋਜਨ ਸਨੱਅਤ, ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ, ਅਤੇ ਸਕਾਟਿਸ਼ ਫੂਡ ਐਡਵਾਈਜ਼ਰੂ ਕਮੇਟੀ ਦੀ ਮਹਾਰਤ ਦਾ ਫ਼ਾਇਦਾ ਉਠਾ ਕੇ 'CookSafe' (ਕੁੱਕਸੇਫ) ਨਾਂ ਦਾ ਢਾਂਚਾ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਜੋ ਚਾਈਨੀਜ਼, ਉਰਦੂ ਅਤੇ ਪੰਜਾਬੀ ਵਿਚ ਮਿਲਦਾ ਹੈ। ਜਿਹੜੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਇਹਦੀ ਕਾਪੀ ਲੈਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹਨ ਉਹ ਆਪਣੀ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰਨ, ਜਾਂ ਉਹ ਇਹਨੂੰ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਪੜ੍ਹ ਸਕਦੇ ਹਨ - www.food.gov.uk

▶ **ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ** - ਐਫ ਐੱਸ ਏ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਨੇ ਭੋਜਨ ਸਨੱਅਤ ਦੀ ਰਹਿਨੁਮਾਈ ਲਈ 'Safe Catering' (ਭੋਜਨ ਦਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਪਾਰ) ਨਾਂ ਦਾ ਪੈਕ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ ਕਈ ਸਾਲਾਂ ਵਿਚ ਤਿਆਰ ਕਰਕੇ ਇਹਨੂੰ ਸੋਧਿਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਅਤੇ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਇਹਨੂੰ ਮੰਨਦੇ ਹਨ। ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਅਥਾਰਿਟੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਕਿਸੇ ਇਕ ਪੈਕ ਜਾਂ ਮਾਡਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਪਰ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਢੁੱਕਵੇਂ ਪ੍ਰਬੰਧ ਵਰਥੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਈ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੇ ਸਹੀ ਪ੍ਰਬੰਧ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਹੋਣ, ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਹ ਚਾਲੂ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਮੈਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਮਦਦ
ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ

Food hygiene – a guide for businesses

– ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਆਮ ਜਾਣਕਾਰੀ

Food law inspections and your business

– ਇਸ ਵਿਚ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ

Eggs: what caterers need to know

– ਆਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਰਤਣ ਬਾਰੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ
ਜਾਣਕਾਰੀ

ਇਹ ਸਭ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਮੁਫਤ ਲਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਕਾਪੀਆਂ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਲਈ ਫੂਡ
ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ:

ਟੈਲੀਫੋਨ 0845 606 0667

ਮਿਨੀਕੋਮ 0845 606 0678

ਫੈਕਸ 020 8867 3225

ਈਮੇਲ foodstandards@ecgroup.uk.com

ਸੇਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਮਦਦ
ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਸਰਕਾਰੀ ਮਹਿਕਮਿਆਂ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ

ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਲਿੰਕ

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business (ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਸਰਕਾਰੀ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਬਿਲਕੁਲ ਸਪਸ਼ਟ ਜਾਣਕਾਰੀ)

Health and Safety: A no-nonsense summary of Government rules and regulations (ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ: ਸਰਕਾਰੀ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਬਿਲਕੁਲ ਸਪਸ਼ਟ ਖੁਲਾਸਾ)

ਕਾਪੀਆਂ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਲਈ ਇਸ ਪਤੇ 'ਤੇ ਈਮੇਲ ਭੇਜੋ -
publications@dti.gsi.gov.uk, ਜਾਂ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਜਾਓ -
www.dti.gov.uk/publications, ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੰਬਰਾਂ 'ਤੇ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ -
ਟੈਲੀਫੋਨ 0845 015 0010,
ਟੈਕਸਟਫੋਨ 0845 015 0030, ਜਾਂ ਫੈਕਸ 0845 015 0020।

ਐਚ ਐਮ ਰੈਵਿਨਿਊ ਐਂਡ ਕਸਟਮਜ਼

Working for yourself – The Guide (ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ)

ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਲਈ, ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਜਾਓ - www.hmrc.gov.uk,
ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੰਬਰਾਂ 'ਤੇ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ - ਟੈਲੀਫੋਨ 0845 9000 404,
ਜਾਂ ਫੈਕਸ 0845 9000 604

ਹੈਲਥ ਐਂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਗਜ਼ੈਕਟਿਵ

ਹੈਲਥ ਐਂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਗਜ਼ੈਕਟਿਵ ਨੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਕਈ ਫੈਕਟਸ਼ੀਟਾਂ
ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਇਸ ਲਿੰਕ 'ਤੇ ਪੜ੍ਹੋ -
www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

ਇਹ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਤੋਂ ਆਰਡਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ -
www.hsebooks.co.uk ਜਾਂ ਇਸ ਨੰਬਰ 'ਤੇ ਫੋਨ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ - 01787 881165।

ਮੈਨੂੰ ਕਿਹੜੀ ਮਦਦ
ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ?

ਕੰਮ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਰਾਬਤੇ

ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਲਿੰਕ (ਇੰਗਲੈਂਡ) Business Link (England)

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਆਈ (ਵੇਲਜ਼) Business Eye (Wales)

www.busesseye.org.uk 08457 96 97 98

ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਗੇਟਵੇਅ (ਸਕਾਟਲੈਂਡ) Business Gateway (Scotland)

www.bgateway.com 0845 609 6611

ਇਨਵੈਸਟ ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ (Invest Northern Ireland)

www.investni.com

ਸਮਾਲ ਬਿਜ਼ਨੈੱਸ ਐਡਵਾਈਸ ਸੈਂਟਰ (ਇੰਗਲੈਂਡ) Small Business Advice Service (England)

www.smallbusinessadvice.org.uk

ਸਕਾਟਿਸ਼ ਐਂਟਰਪ੍ਰਾਈਜ਼ (Scottish Enterprise)

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

ਵਰਕਸਪੇਸ (ਨਾਰਦਰਨ ਆਇਰਲੈਂਡ) Workspace (Northern Ireland)

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

ਐਚ ਐਮ ਰੈਵਿਨਿਊ ਐਂਡ ਕਸਟਮਜ਼ (HM Revenue & Customs)

www.hmrc.gov.uk

ਨਵੇਂ ਰੁਜ਼ਗਾਰਦਾਤਿਆਂ ਲਈ ਹੈਲਪਲਾਈਨ 0845 607 0143

ਨਵੇਂ ਖੁਦ-ਰੁਜ਼ਗਾਰ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਹੈਲਪਲਾਈਨ 08459 15 45 15

ਨੈਸ਼ਨਲ ਮਿਨੀਮਮ ਵੇਜ ਹੈਲਪਲਾਈਨ 0845 600 0678

ਵੀ ਏ ਟੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ 0845 010 9000

ਹੈਲਥ ਐਂਡ ਸੇਫਟੀ ਐਗਜ਼ੀਕਟਿਵ (Health and Safety Executive)

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

ਈਕੁਅਲ ਔਪਰਚਿਊਨਿਟੀਜ਼ ਕਮਿਸ਼ਨ (Equal Opportunities Commission)

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

ਕੰਪਨੀਜ਼ ਹਾਊਸ (Companies House)

www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

ਐਚ ਐਮ ਆਈ ਸੀ ਏ (ਹੋਟਲ ਐਂਡ ਕੇਟਰਿੰਗ ਇੰਟਰਨੈਸ਼ਨਲ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ

ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ HCIMA (Hotel & Catering International Management Association)

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਹੋਸਪਿਟੈਲਿਟੀ ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ (British Hospitality Association)

www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਬੀਅਰ ਐਂਡ ਪਬ ਐਸੋਸੀਏਸ਼ਨ (British Beer and Pub Association)

www.beerandpub.com 020 7627 9191

ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਇੰਸਟੀਚਿਊਟ ਆਫ ਇੰਨਕੀਪਿੰਗ (British Institute of Innkeeping)

36 www.bii.org 01276 684449

ਚੈਕਲਿਸਟ

- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਵਾ ਲਿਆ ਹੈ?
- ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦਾ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਅਤੇ ਬਣਤਰ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਹੈ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਹਨ ਅਤੇ ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਤਾਜ਼ਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖ ਰਹੇ ਹੋ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਸਟਾਫ਼ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਿਹਤਮੰਦ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਸਮਝਦੇ ਹੋ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਅੱਗ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕੀਤਾ ਹੈ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਖੁਦ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲੇ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਏ ਹੋ?
- ਕੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਵੀ ਏ ਟੀ ਲਈ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਸਭ ਆਮਦਨ ਅਤੇ ਖਰਚ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖ ਰਹੇ ਹੋ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਭ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੀ ਤਨਖਾਹ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖ ਰਹੇ ਹੋ ਅਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਟੈਕਸ ਅਤੇ ਨੈਸ਼ਨਲ ਇੰਸ਼ੂਰੈਂਸ ਕੰਟ੍ਰੀਬਿਊਸ਼ਨਾਂ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਹੈ?
- ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਖਾਣ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਬਾਰੇ ਸਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿੰਦੇ ਹੋ?
- ਕੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸ਼ਰਾਬ ਵੇਚਣ, ਮਨੋਰੰਜਨ, ਰਾਤ ਦੇਰ ਤਕ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਣ ਜਾਂ ਗਲੀ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵੇਚਣ ਦੇ ਲਾਈਸੰਸ ਲਈ ਅਰਜ਼ੀ ਦੇਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਜਾਂ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੇ ਹੋਰ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਆਰਡਰ ਕਰਨ ਲਈ, ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਪਬਲੀਕੇਸ਼ਨਜ਼ (Food Standards Agency Publications) ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ:

ਟੈਲੀਫੋਨ 0845 606 0667

ਮਿਨੀਕੋਮ 0845 606 0678

ਫੈਕਸ 020 8867 3225

ਈਮੇਲ foodstandards@ecgroup.uk.com

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਦੀ ਇਹ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਪੜ੍ਹੋ - www.food.gov.uk



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