

ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿਸਟਮ ਮਈ 2012 ਵਿੱਚ ਸੋਧਿਆ

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਪੰਨੇ ਕੱਢ ਦਿਓ:

ਮੁੱਖਬੰਧ

| | |
|---|----------------|
| ਜਾਣ ਪਛਾਣ | ਪੰਨੇ 1.1-1.10 |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 4 ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ | ਪੰਨੇ 4.8-4.12 |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 4 ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਸਫ਼ਾਈ | ਪੰਨੇ 4.13-4.17 |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 4 ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ . | ਪੰਨੇ 4.27-4.30 |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 5 ਰਿਕਾਰਡ | ਪੰਨੇ 5.9 |

ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਪੰਨਿਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਬਦਲ ਦਿਓ:

ਮੁੱਖਬੰਧ

| | |
|--|-----------------|
| ਜਾਣ ਪਛਾਣ | ਪੰਨੇ 1.1-1.11 |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 4 ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ | ਪੰਨੇ 4.8-4.12d |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 4 ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਸਫ਼ਾਈ | ਪੰਨੇ 4.13-4.17c |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 4 ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ | ਪੰਨੇ 4.27-4.30g |
| ਸੈਕਸ਼ਨ 5 ਰਿਕਾਰਡ | ਪੰਨੇ 5.9 |

© ਕ੍ਰਾਊਨ ਕਾਪੀਰਾਈਟ 2012

Stationery Office ਦੇ ਦੁਆਰਾ ਯੂਨਾਈਟਿਡ ਕਿੰਗਡਮ ਵਿੱਚ ਛਾਪਿਆ ਗਿਆ



TSO (ਦਿ ਸਟੇਸ਼ਨਰੀ ਆਫ਼ਿਸ) ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਉਪਲਬਧ:

ਐਨਲਾਈਨ

www.tsoshop.co.uk

ਡਾਕ, ਟੈਲੀਫ਼ੋਨ, ਫੈਕਸ ਅਤੇ ਈਮੇਲ

TSO

PO Box 29, Norwich, NR3 1GN

ਟੈਲੀਫ਼ੋਨ ਆਰਡਰ/ਆਮ ਪੁੱਛਗਿੱਛਾਂ 0870 600 5522

ਫੈਕਸ ਆਰਡਰ: 0870 600 5533

ਈ-ਮੇਲ: customer.services@tso.co.uk

ਟੈਕਸਟਫੋਨ: 0870 240 3701

TSO@Blackwell ਅਤੇ ਦੂਜੇ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਏਜੰਟ

ਗਾਹਕ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਇਸ ਪਤੇ ਤੋਂ ਵੀ ਮੰਗਵਾ ਸਕਦੇ ਹਨ

TSO Ireland

16 Arthur Street, Belfast BT1 4GD

028 9023 8451 ਫੈਕਸ 028 9023 5401

ISBN 978-0-11-708069-0



9 780117 080690

ਮੁੱਖਬੰਧ

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਾਨੂੰਨ ਦੀਆਂ HACCP (ਹੈਜ਼ਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ ਐਂਡ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ) ਲੋੜਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰਬੰਧ ਖੇਤਰ ਦੀ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਇਨ ਸਕੋਟਲੈਂਡ [The Food Standards Agency in Scotland (FSAS)] ਨੇ ਸਕੋਟਿਸ਼ ਫੂਡ ਐਨਫੋਰਸਮੈਂਟ ਲਿਏਜ਼ਨ ਕਮੇਟੀ ਦੇ HACCP ਵਰਕਿੰਗ ਗਰੁਪ (Scottish HACCP Working Group of the Scottish Food Enforcement Liaison Committee - SFELC) ਨੂੰ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਲਈ HACCP ਅਧਾਰਤ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹਾ; ਇਸ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਦਾ ਨਾਮ ਕੁੱਕਸੇਫ਼ (CookSafe) ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ।

ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰਬੰਧ ਖੇਤਰ, ਸਥਾਨਕ ਅਥਾਰਿਟੀਆਂ ਅਤੇ ਸਕਾਟਿਸ਼ ਫੂਡ ਅਡਵਾਇਜ਼ਰੀ ਕਮੇਟੀ (Scottish Food Advisory Committee) ਦੀ ਮਹਾਰਤ ਦਾ ਫਾਇਦਾ ਉਠਾਇਆ ਗਿਆ। ਅੱਜ ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਨੂੰ 35,000 ਤੋਂ ਵੱਧ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰਬੰਧ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਇੱਕ ਵਡਮੁੱਲਾ ਸੇਤੂ ਸਾਬਤ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਜੋ ਮੌਜੂਦਾ ਚੰਗੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਲਿਜਾਉਂਦਾ ਹੈ, ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਮਿਆਰਾਂ ਨੂੰ ਉੱਪਰ ਚੁੱਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੀ ਬਿਹਤਰ ਰੱਖਿਆ ਕਰਦਾ ਹੈ।

2011-2012 ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਏਜੰਸੀ ਨੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਬਾਰੇ ਸੋਧੀ ਹੋਈ ਸਲਾਹ ਜਾਰੀ ਕੀਤੀ। ਇਸ ਨਵੀਂ ਸਲਾਹ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਲਈ ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਦੇ ਤਿੰਨ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਸੋਧਿਆ ਗਿਆ ਹੈ - ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ। ਆਪਣੀ ਪੜਚੋਲ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵੱਜੋਂ ਇਹਨਾਂ ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਸਿਸਟਮ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਇਸ ਨਵੀਂ ਜਾਣਕਾਰੀ ਵਿੱਚ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ।

ਇਸ ਕੰਮ ਵਿੱਚ SFELC ਦੁਆਰਾ ਅਤੇ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ, ਸਕੋਟਿਸ਼ HACCP ਵਰਕਿੰਗ ਗਰੁੱਪ ਦੁਆਰਾ, ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਵਚਨਬੱਧਤਾ, ਸਮੇਂ, ਮਹਾਰਤ ਅਤੇ ਸਮਰਥਨ ਲਈ ਏਜੰਸੀ ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਧੰਨਵਾਦ ਕਰਨਾ ਚਾਹੇਗੀ।



ਪ੍ਰੋਫੈਸਰ ਚਾਰਲਜ਼ ਮਿਲਨੇ (Professor Charles Milne)

ਡਾਇਰੈਕਟਰ ਸਕੋਟਲੈਂਡ

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ

ਮਈ 2012

ਸਕੋਟਿਸ਼ HACCP ਵਰਕਿੰਗ ਗਰੁੱਪ (2011-2012)

ਚੇਅਰਮੈਨ

ਵਿਲੀਅਮ ਹੈਮਿਲਟਨ

ਗਲਾਸਗੋ ਸਿਟੀ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਮੈਂਬਰ

ਗੇਰੀ ਫੈਲਨ

ਦੱਖਣੀ ਆਇਰਸ਼ਾਇਰ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਮਾਰਗਰੇਟ ਗ੍ਰੇਗੋਰੀ

ਐਂਗਸ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਹੇਲੇਨ ਹੱਡਰਸਨ

ਕਲੈਕਮਾਨਨਸ਼ਾਇਰ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਮਾਈਕਲ ਲੈਪਸਲੇ

ਇਨਵਰਕਲਾਈਡ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਰੋਬਰਟ ਲਾਈਲੇ

ਪਰਥ ਐਂਡ ਕਿਨਰੋਸ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਏਡਨ ਮੈਕਕੋਰਮੈਕ

ਮੇਰੇ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਜੇਮਜ਼ ਮੈਕਗਿਬਨ

ਸਕੋਟਿਸ਼ ਬੋਰਡਰਜ਼ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਚਾਰਲਸ ਪੈਨਮੈਨ

ਨੈਰਥ ਲੇਨਾਰਕਸ਼ਾਇਰ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਪੌਲਿਨ ਵਿਲਕਿਨਸਨ

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਇਨ ਸਕੋਟਲੈਂਡ

ਡੇਰੀਨ ਐਂਗਸ

ਸੈਕਟ੍ਰੀਏਟ, ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ
ਇਨ ਸਕੋਟਲੈਂਡ

ਮੂਲ ਸਕੋਟਿਸ਼ HACCP ਵਰਕਿੰਗ ਗਰੁੱਪ (2002-2005)

ਚੇਅਰਮੈਨ

ਵਿਲੀਅਮ ਹੈਮਿਲਟਨ

ਗਲਾਸਗੋ ਸਿਟੀ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਮੈਂਬਰ

ਕੈਥਰੀਨ ਬ੍ਰੈਡੀ

ਸਕੋਟਿਸ਼ ਫੂਡ ਐਡਵਾਇਜ਼ਰੀ ਕਮੇਟੀ

ਜੇਹਨ ਡਾਈਸਨ

ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਹੋਸਪਿਟੈਲਿਟੀ ਐਸੋਸਿਏਸ਼ਨ

ਲੈਜ਼ਲੀ ਫਿਸ਼ਰ

ਸਟਰਲਿੰਗ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਹੈਲੇਨ ਲੈਂਗ

ਗਲਾਸਗੋ ਸਿਟੀ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਚਾਰਲਸ ਪੈਨਮੈਨ

ਨੈਰਥ ਲੇਨਾਰਕਸ਼ਾਇਰ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਪੌਲਿਨ ਵਿਲਕਿਨਸਨ

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ ਇਨ ਸਕੋਟਲੈਂਡ

ਸਟੀਫਨ ਵਿਲੀਅਮਸਨ

ਸਿਟੀ ਆਫ਼ ਐਡਿਨਬਰਾ ਕਾਉਂਸਿਲ

ਮਾਈਕਲ ਗ੍ਰੇਵਸ

ਸੈਕਟ੍ਰੀਏਟ, ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ
ਇਨ ਸਕੋਟਲੈਂਡ

‘ਕੁੱਕਸੇਫ਼’ ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਨੂੰ ਸਮਝਣ ਅਤੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਨੂੰ ਅਤੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹ ਕੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ HACCP ਅਧਾਰਤ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਤਿਆਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

HACCP ਕੀ ਹੈ? HACCP ਅੱਖਰਾਂ ਦਾ ਅਰਥ ਹੈ "ਹੈਜ਼ਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ ਔਫ਼ ਕ੍ਰੀਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ" (ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ)

HACCP ਵਿਆਪਕ ਤੌਰ ਤੇ ਸਵੀਕਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਸਿਸਟਮ ਹੈ, ਜਿਸ ਨੂੰ ਹਰ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਕਿਸਮ ਦੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਢਾਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। HACCP ਦਾ ਮੁੱਖ ਮੰਤਵ ਸੰਚਾਲਨ ਵਿੱਚ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂਆਂ ਤੇ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦਰਿਤ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਉਪਾਅ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਯਕੀਨੀ ਬਣ ਸਕੇ ਕਿ ਕੋਈ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਪੈਦਾ ਨਾ ਹੋਣ।

ਭੋਜਨ ਉਦਯੋਗ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਰ ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਚੰਗੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਦੇ ਮਹੱਤਵ ਨੂੰ ਅਤੇ ਇੱਕ ਸੁਰੱਖਿਅਤ, ਸਾਫ਼ ਮਾਹੌਲੇ ਦੇ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨੂੰ ਜਾਣਦਾ ਹੈ।

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਿਵੇਂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ

‘ਕੁੱਕਸੇਫ਼’ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ 5 ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਜਾਂ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਿਆ ਗਿਆ ਹੈ:

1. **ਜਾਣ-ਪਛਾਣ ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ** - ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ HACCP ਸ਼ਬਦਾਂ ਦਾ ਅਰਥ ਸਮਝਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ
2. **ਫਲੋਅ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮਾਂ ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ** - ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਇੱਕ ਟੈਂਪਲੇਟ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣਾ ਫਲੋਅ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮ (ਕੰਮਾਂ ਦੀ ਤਰਤੀਬ) ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ
3. **HACCP ਚਾਰਟਾਂ ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ** - ਤੁਹਾਨੂੰ ਦਿਖਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਹਰੇਕ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ ਤੇ ਕੀ ਕੁਝ ਗਲਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਮਿਸਾਲਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਨਾਲ ਜੋੜ ਕੇ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ
4. **ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ** - ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਟੈਂਪਲੇਟ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਵਧਾਉਂਦੇ ਹੋਏ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ
5. **ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ** - ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਟੈਂਪਲੇਟ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਦੂਜੇ ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧ ਜੋੜ ਸਕਦੇ ਹੋ

ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿੱਚ HACCP ਅਸੂਲਾਂ ਬਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਕਈ ਮੁੱਦਿਆਂ ਬਾਰੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇੱਕ ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਵੀ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਉੱਪਰ ਦਿੱਤੇ 5 ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਤੁਹਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤੀ ਗਈ ਤਰੱਕੀ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਨੂੰ ਸ਼ੁਰੂ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਅਖੀਰ ਤਕ ਲਾਗੂ ਕਰੋ। ਪਰ, ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਦੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਇੱਕ ਦੂਸਰੇ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਹੋਏ ਹਨ ਅਤੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਆਪਣੇ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਇਸ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਤੇ ਆਪਣੀ ਤਰੱਕੀ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ

ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ ਦਾਇਰਾ

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਇਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਢੁਕਵਾਂ ਹੋਵੇ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਅਨੁਸਾਰ ਢਾਲਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇਗੀ। ਹਰੇਕ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਇਸ ਬਾਰੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਕਿਵੇਂ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਦੇਖਦੇ ਹੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਵਿੱਚ ਵਾਧੂ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ ਹਨ ਜਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਵੱਖਰੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਸ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੋਂ ਜਾਂਦੇ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਸਿਸਟਮ ਵਿੱਚ ਢਾਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। 'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਤੁਹਾਡੇ ਮੌਜੂਦਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗਾਂ, ਮਤਲਬ ਕਿ, ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਆਪਣੇ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਮਾਂ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵੱਜੋਂ ਵਰਤਦੇ ਹੋ, ਨੂੰ ਅੱਗੇ ਵਧਾਉਣ ਵਾਸਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ।

ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਇਸ ਵੇਲੇ ਉਪਲਬਧ ਸਭ ਤੋਂ ਚੰਗੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਤੇ ਆਧਾਰਤ ਹੈ। ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ ਤੇ ਇਸ ਵਿਚ ਸੋਧ ਕੀਤੀ ਜਾਏਗੀ ਅਤੇ ਨਵੀਂ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

ਤੁਹਾਡੀ ਕਾਪੀ ਵਿਚ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਤੋਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਭ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਲੱਗਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਖ਼ਾਸ ਤੌਰ ਤੇ, ਤੁਹਾਡੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਿਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ ਉਹ ਸਾਰਾ ਸਟਾਫ਼ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਮਝ ਸਕੇ ਜੋ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਕਾਨੂੰਨੀ ਜ਼ਿੰਮੇਦਾਰੀਆਂ

ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚ ਸਿਰਫ਼ ਆਮ ਸਲਾਹ ਹੀ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜੋ ਲਾਗੂ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਕਾਨੂੰਨ ਬਾਰੇ ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ (Food Standards Agency) ਦੀ ਵਰਤਮਾਨ ਸਮਝ ਤੇ ਆਧਾਰਤ ਹੈ, ਪਰ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਅਰਥ ਕੱਢਣਾ ਅਦਾਲਤਾਂ ਦਾ ਕੰਮ ਹੈ। ਇਹ ਕਿਤਾਬਚਾ ਸਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨ ਦੀਆਂ ਲਿਖਤਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਨਹੀਂ ਲੈਂਦਾ, ਜੋ ਲਾਗੂ ਹੋਣਾ ਜਾਰੀ ਰਹੇਗਾ ਅਤੇ ਉਸ ਕਾਨੂੰਨ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨਾ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਮਾਲਕਾਂ ਦਾ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਫਰਜ਼ ਰਹੇਗਾ।

ਜੇ ਜਾਪੇ ਕਿ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚ ਦਿੱਤੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਅਤੇ ਸਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨ ਵਿਚਾਲੇ ਕੋਈ ਪ੍ਰਤੱਖ ਮਤਭੇਦ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਹਾਲਾਤ ਅਨੁਸਾਰ ਇਸ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਆਪਣੀ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸਲਾਹ ਲੈਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

HACCP ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ

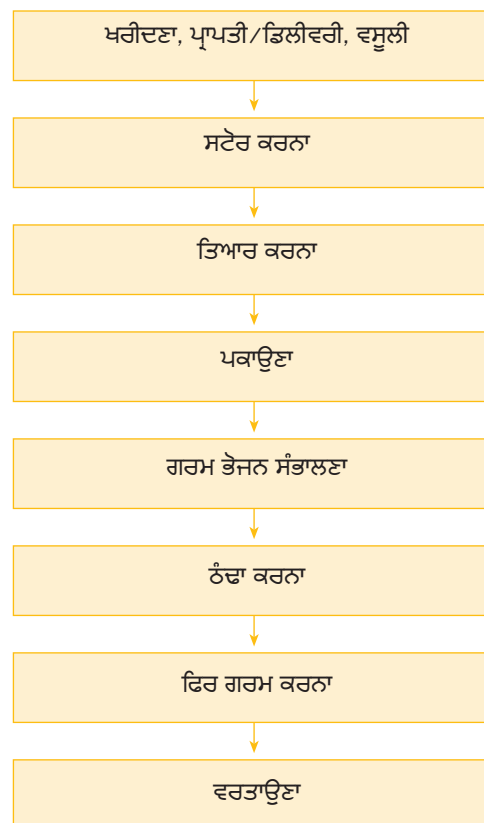
ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿਚ ਕੁਝ ਸ਼ਬਦ ਵਰਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨਾ ਹੋਵੇ। ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਅਰਥ ਹੇਠਾਂ ਸਮਝਾਏ ਗਏ ਹਨ:

ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ

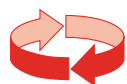
HACCP ਤੇ ਆਧਾਰਿਤ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਸਮਝਣ ਲਈ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਲੜੀ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਦੇਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਪਹਿਲਾ ਕਦਮ ਹੈ ਭੋਜਨ ਖਰੀਦਣਾ - ਅਤੇ ਆਖਰੀ ਕਦਮ ਹੈ ਇਸ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣਾ।

ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸਰਲ ਬਣਾਏ ਗਏ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮਾਂ ਨੂੰ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਜੋ ਕਿਸੇ ਆਮ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ:



ਇਹ ਇੱਕ ਸਰਲ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮ ਹੈ ਅਤੇ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਰੇ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਦਿਖਾਏ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਉਸ ਕ੍ਰਮ ਵਿੱਚ ਨਾ ਦਿਖਾਏ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਉਹ ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।



‘ਕੁੱਕਸੇਫ਼’ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣਾ ਖੁਦ ਦਾ ਫਲੋਅ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮ ਬਣਾਉਣ ਵਾਸਤੇ ਇੱਕ ਟੈਂਪਲੇਟ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦਾ ਹੈ
(ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **ਫਲੋਅ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮ** ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਖਤਰੇ

"ਖਤਰਾ" ਅਜਿਹੀ ਕੋਈ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਿਸਦੇ ਕਾਰਨ ਤੁਹਾਡਾ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਨਾਲ ਤੁਹਾਡੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵੱਲ HACCP ਅਧਾਰਤ ਤਰੀਕਾ ਮੰਗ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਹਰੇਕ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ ਤੇ ਸਾਰੇ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪਛਾਣੋ, ਇਸ ਨੂੰ "ਖਤਰੇ ਦਾ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ" ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਮੌਕੇ ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਸੋਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਕਿਹੜੀ ਗੱਲ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਫਿਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਲੱਭਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਤਿੰਨ ਕਿਸਮ ਦਾ ਖਤਰਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ:

- ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਸਬੰਧੀ
- ਰਸਾਇਣਕ
- ਠੋਸ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸਬੰਧੀ

ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਸਬੰਧੀ ਖਤਰੇ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਾਲਮੋਨੈਲਾ, ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157 ਅਤੇ ਬੈਸੀਲਸ ਸੈਰੀਅਸ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜੋ ਕਿ ਖਤਰਨਾਕ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਕਿਉਂਕਿ:-

- ਜੇ ਇਹ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਹੀ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਚਿਕਨ ਵਿੱਚ ਸਾਲਮੋਨੈਲਾ, ਤਾਂ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਨਾ ਪਕਾਉਣ ਤੇ ਇਹ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ **ਬਚੇ ਰਹਿ** ਸਕਦੇ ਹਨ
- ਜੇ ਇਹਨਾਂ ਦੇ ਵਧਣ ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਹਾਲਾਤ ਹੋਣ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਸਹੀ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਨਾ ਹੋਣਾ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣਾ ਜਾਂ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣਾ, ਤਾਂ ਇਹ ਖਤਰਨਾਕ ਪੱਧਰ ਤਕ **ਵੱਧ ਸਕਦੇ** ਹਨ
- ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੀਟ, ਚਿਕਨ, ਅਤੇ ਬਿਨਾਂ ਧੋਤੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਤੋਂ ਇਹ ਸਿੱਧੇ ਤੌਰ ਤੇ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲਿਆਂ, ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਜਾਂ ਉਪਕਰਣਾਂ ਰਾਹੀਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ **ਫੈਲ** ਜਾਂਦੇ ਹਨ - ਇਸਨੂੰ "ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ" ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

ਦੂਜੇ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਸਬੰਧੀ ਖਤਰਿਆਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਖਮੀਰ ਅਤੇ ਉੱਲੀ ਦੇ ਕਾਰਨ ਭੋਜਨ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੁਝ ਖਾਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਭੋਜਨਾਂ ਤੇ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਜਾਂ ਕੀਟਨਾਸ਼ਕਾਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ **ਰਸਾਇਣਕ ਖਤਰੇ** ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਹੀ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣ। ਰਸਾਇਣਕ ਖਤਰੇ ਗਲਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦੀ ਗਲਤ ਵਰਤੋਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਰਸਾਇਣ ਅਤੇ ਚੂਹੇ ਮਾਰਨ ਵਾਲੀ ਦਵਾਈ, ਦੇ ਕਾਰਨ ਵੀ ਪੈਦਾ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਭੌਤਿਕ ਖਤਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਠੋਸ ਸਮੱਗਰੀ ਤੋਂ ਦੂਸ਼ਣ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੱਚ, ਪਲਾਸਟਿਕ, ਲੱਕੜ, ਧਾਤ, ਵਾਲ ਜਾਂ ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜਿਆਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੋਇਆ ਦੂਸ਼ਣ।



'ਕੁੱਕਸੇਫ' ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਸਾਰੇ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪਛਾਣਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਹਰੇਕ ਕਦਮ ਵਿੱਚ ਮਿਲਣ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **HACCP ਚਾਰਟ** ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ

ਜਦ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਮਾਂ ਅਤੇ ਵਾਪਰ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਖਤਰਿਆਂ ਦਾ ਪਤਾ ਲਾ ਲਵੋ, ਤਾਂ ਫਿਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਇਹਨਾਂ ਤੇ **ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ** ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰ ਸੋਚਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਤੁਸੀਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਉਪਾਵਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਦਾ ਫੈਸਲਾ ਕਰੋਗੇ, ਉਹਨਾਂ ਨਾਲ ਇਹ ਸਭ ਖਤਰੇ ਦੂਰ ਜ਼ਰੂਰ ਹੋ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ - ਇਹਨਾਂ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ "ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ" ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਕਈ ਕਿਸਮ ਦੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ:

ਖਤਰਾ

ਖਤਰਨਾਕ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਦਾ ਬਚੇ ਰਹਿਣਾ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕਾਰਨ ਭੋਜਨ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ



ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦਾ ਉਪਾਅ
'ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਉਣਾ'

ਖਤਰਾ

ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤਕ ਫੈਲਣਾ ਜਿਸਦੇ ਕਾਰਨ ਭੋਜਨ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ

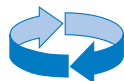


ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦਾ ਉਪਾਅ

ਧਿਆਨ ਨਾਲ **'ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ'** ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੇ ਸਖ਼ਤ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣੇ



'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਵਿੱਚ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਹਨਾਂ ਉਪਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ **ਤੁਹਾਡੇ** ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **HACCP ਚਾਰਟ** ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।



ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਬਾਰੇ ਫੈਸਲਾ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਸੈਕਸ਼ਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ** ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ (CCPs)

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਲਈ ਇੱਕ HACCP ਅਧਾਰਤ ਢੰਗ ਉਹਨਾਂ ਮੁੱਦਿਆਂ ਤੇ ਧਿਆਨ ਦੇਣ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਹਨ।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ (CCPs) ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮਕਾਜ ਦੇ ਉਹ ਪੜਾਅ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋਵੇ।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂਆਂ (CCPs) ਤੇ ਸਾਰੇ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਦੂਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਢੁਕਵੇਂ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਰਾਹੀਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪੱਧਰ ਤਕ ਘਟਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ (CCP) ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ 1: ਚਾਵਲਾਂ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ

ਜੇ ਚਾਵਲਾਂ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਹੌਲੀ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਸ ਨਾਲ ਤੁਹਾਡੇ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾਪਣ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਉਦਾਹਰਨ ਵਿੱਚ, 'ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ' ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲਾ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ (CCP) ਹੈ।

ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ (CCP) ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ 2: ਕੱਚੇ ਤੋਂ ਬਰਗਰ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ

ਜੇ ਬਰਗਰ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਪਕਾਇਆ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਮੀਟ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਕੋਈ ਵੀ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨਸ਼ਟ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗਾ ਅਤੇ ਬਚ ਗਿਆ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨਾਲ ਤੁਹਾਡੇ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾਪਣ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਉਦਾਹਰਨ ਵਿੱਚ, 'ਪਕਾਉਣਾ' ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲਾ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂ (CCP) ਹੈ।



'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਉਹਨਾਂ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂਆਂ (CCPs) ਤੇ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦ੍ਰਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕਿਸੇ ਆਮ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਵਾਪਰਨ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ HACCP ਚਾਰਟ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ

ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ ਖਾਸ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੀਮਾਵਾਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂਆਂ (CCPs) ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਲਈ ਉਪਾਵਾਂ ਦੁਆਰਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ 1: ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ

ਜੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਦੇ ਤੁਹਾਡੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਇੱਕ ਹੈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਭੋਜਨਾਂ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਕਟਾਈ ਬੋਰਡ ਅਤੇ ਚਾਕੂ ਵਰਤਣੇ, ਤਾਂ ਇਸ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੀ "ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ" ਹੈ ਸਟਾਫ਼ ਦੁਆਰਾ: "ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਰੰਗਦਾਰ ਕਟਾਈ ਬੋਰਡਾਂ ਅਤੇ ਚਾਕੂਆਂ ਦੀ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਰਤੋਂ" ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ।

ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ 2: ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ

ਜੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਸੀਂ ਫੈਸਲਾ ਕੀਤਾ ਹੈ ਕਿ ਫਰਿਜ਼ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 5°C, ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਤਾਂ "5°C" "ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ" ਹੈ।

ਨੋਟ ਕਰੋ: ਤੁਹਾਡੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ, ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀਆਂ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ ਪੱਕੀਆਂ ਕਰੋਗੇ।

ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨਾ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵੱਲ ਇੱਕ HACCP ਅਧਾਰਤ ਢੰਗ ਮੰਗ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਬਿੰਦੂਆਂ (CCPs) ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਉਪਾਅ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਜ਼ਰੂਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਦੀ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ: ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਫਰਿੱਜ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ ਕਿ ਇਹ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹੈ।

ਇਸ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦਾ ਉਪਾਅ (ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਵੱਧਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ) ਹੇਵੇਗਾ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ। ਜੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ 5°C ਤੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਉਦਾਹਰਨ ਵਿੱਚ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਇਹ ਜਾਂਚ ਕਰਨਾ ਹੋਵੇਗਾ ਕਿ 5°C ਦੀ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ ਪੂਰੀ ਕਰ ਲਈ ਗਈ ਹੈ।

ਨੋਟ ਕਰੋ: ਤੁਹਾਡੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ, ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਇਸਦੀ ਵਾਰਵਾਰਤਾ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰੋਗੇ।

ਤੁਹਾਡੇ ਆਪਣੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਵਾਂ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਵੱਖਰੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਕੁਝ ਖਾਸ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਵਾਂ ਲਈ ਅਜਿਹੀਆਂ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਉਸ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਨਿਗਰਾਨੀ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਜਿਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਦੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ, ਵੱਖ-ਵੱਖ ਉਦੇਸ਼ਾਂ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਉਪਕਰਣ ਦੀ ਸਹੀ ਵਰਤੋਂ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਵਰਗੇ ਖਤਰਿਆਂ ਲਈ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਕਰਨ ਦਾ ਇੱਕ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਇਸ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ, ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਹੋਵੇਗਾ: "ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨੀ ਕਿ ਉਹ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੇ ਹਨ"।

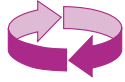
ਨੋਟ ਕਰੋ: ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਵਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋਗੇ।



'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਤੁਹਾਨੂੰ HACCP ਚਾਰਟ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਸੁਝਾਅ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਪਰ, ਤੁਹਾਡੇ ਤੋਂ ਇਹ ਫੈਸਲਾ ਕਰਨ ਦੀ ਉਮੀਦ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਸਹੀ ਹੈ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ HACCP ਚਾਰਟ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਰਿਕਾਰਡ

HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦੀ ਇੱਕ ਲੋੜ ਇਹ ਹੈ ਕਿ ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਆਕਾਰ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਢੁਕਵੀਂ ਵਾਰਵਾਰਤਾ ਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ। ਇਸ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡਿੰਗ ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ ਸਬੰਧਤ ਹਿੱਸੇ ਭਰ ਕੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦੇ 'ਰਿਕਾਰਡ' ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਮਿਲ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸਦੀ ਬਜਾਏ, ਤੁਸੀਂ ਸ਼ਾਇਦ ਆਪਣੇ ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਨੂੰ ਦੂਜੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਚਾਹੋ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ, ਆਪਣੇ ਖੁਦ ਦੇ ਫਾਰਮ ਭਰ ਕੇ, ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨਿਕ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰ ਕੇ ਜਾਂ ਇੱਕ ਡਾਇਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਕੇ। ਅਜਿਹੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਜ਼ਰੂਰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਆਕਾਰ ਅਤੇ ਕਿਸਮ ਦੇ ਲਈ ਸਹੀ ਹਨ।



‘ਕੁੱਕਸੇਫ਼’ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਈ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਫਾਰਮ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦਾ ਹੈ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **ਰਿਕਾਰਡ** ਬਾਰੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਜਿਸ ਲੇਖੇ ਜੇਕੇ ਵਿੱਚ ਸਿਰਫ ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਉਸਦੇ ਲਈ ਬਸ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਜਾਂ ਮੈਨੇਜਰ ਦੇ ਦਸਤਖਤਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਸਾਰੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਕਰ ਲਈਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ। HACCP ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਇੱਕ ਉਚਿਤ ਮਿਆਦ ਲਈ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਦਿਖਾ ਸਕੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ ਸਿਸਟਮ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡਾ ਐਨਫੋਰਸਮੈਂਟ ਆਫਿਸਰ ਇਸ ਸਮੇਂ ਦੀ ਮਿਆਦ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਦੇ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕਿਸੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਤਾ ਲਗਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਫਲ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਬਣਾਉਣ ਜਾਂ ਇਸਨੂੰ ਵਰਤੋਂ ਜਾਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਵਾਸਤੇ ਕਾਰਵਾਈ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ "ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ" ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਲੇਖੇ ਜੇਕੇ ਦੇ ਬਾਅਦ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਜ਼ਰੂਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ 1: ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਫਰਿੱਜ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ 5°C ਹੈ ਪਰ ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਜਾਂਚਾਂ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲਗਦਾ ਹੈ ਕਿ ਫਰਿੱਜ 12°C ਤੇ ਚਲ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਹੋਵੇਗੀ: "ਮੇਨਟੇਨੈਂਸ ਇੰਜੀਨੀਅਰ ਨੂੰ ਬੁਲਾਓ ਅਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਵਰਤਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ"।

ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੀ ਉਦਾਹਰਨ 2: ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ

ਤੁਹਾਡੀ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਦੀ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾ ਹੈ "ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੱਖਣਾ"। ਪਰ, ਤੁਹਾਡੇ ਤੁਹਾਡੀ ਲੇਖੇ ਜੇਕੇ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਰਸੋਈ ਦੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਟਾਈ ਬੋਰਡ ਤੇ ਇੱਕ ਚੀਜ਼ਕੇਕ ਦੇਖਦੇ ਹੋ। ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕਾਰਵਾਈ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ: "ਚੀਜ਼ਕੇਕ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ (ਇਹ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋ ਲੈਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ) ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਵਿੱਚ ਖ਼ਰਾਬੀ ਦੀ ਜਾਂਚ-ਪੜਤਾਲ ਕਰੋ। ਸਟਾਫ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਸਹੀ ਢੰਗ ਬਾਰੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ"।

ਨੋਟ ਕਰੋ: ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕਾਰਵਾਈ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਵਿੱਚ ਲਿਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।

ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕਾਰਵਾਈ ਦੇ ਦੋ ਮੰਤਵ ਹੁੰਦੇ ਹਨ:

- ਸਬੰਧਤ ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਨਿਪਟਣਾ - ਜਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਬਣਾ ਕੇ ਜਾਂ ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਰੋਕ ਕੇ
- ਇਹ ਸਮੱਸਿਆ ਦੁਬਾਰਾ ਵਾਪਰਨ ਤੋਂ ਰੋਕਣਾ - ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਦੀ ਅਸਫਲਤਾ ਦੇ ਕਾਰਨ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਕੇ ਅਤੇ ਢੁਕਵੀਂ ਕਾਰਵਾਈ ਕਰਕੇ



‘ਕੁੱਕਸੇਫ਼’ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਦੀਆਂ ਉਹਨਾਂ ਕਿਸਮਾਂ ਬਾਰੇ ਸੁਝਾਅ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਢੁਕਵੀਆਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **HACCP ਚਾਰਟ** ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨਾ

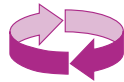
ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਤੇ ਝਾਤ ਮਾਰ ਕੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਇਹ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰਨਾ, ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕਾਬੂ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹ ਜਾਂਚ ਕਰਨਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਅਮਲ ਵਿੱਚ ਲਿਆਇਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਨਾਂ:

- ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ ਕਿ CCPs ਵਿਖੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਵਾਂ ਨੂੰ ਇਕਸਾਰਤਾ ਨਾਲ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ
- ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ ਕਿ ਦੁਕਵੀਆਂ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ
- ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ ਕਿ ਲੇਖੇ ਜੇਖੇ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਇਕਸਾਰ ਅਤੇ ਸਹੀ ਹਨ
- ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਸਹੀ ਅਤੇ ਸਮੇਂ ਅਨੁਸਾਰ ਤਾਜ਼ੇ ਹੋਣ

(**ਰਿਕਾਰਡਾਂ** ਵਾਲੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਸਮੀਖਿਆ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਦੇਖੋ)

ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੇ ਗਏ ਕੰਮਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ।



ਜਦੋਂ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ 'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਵਿੱਚ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਤੇ ਦਸਤਖਤ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ "ਪੁਸ਼ਟੀ" ਕਰ ਰਹੇ ਹੋਵੋਗੇ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਦਾ **ਰਿਕਾਰਡਾਂ** ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ

HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਵਿੱਚ ਸਹੀ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਪਤਾ ਲਗ ਸਕੇ ਕਿ ਇਹ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਦਾ ਸਮਰਥਨ ਕਰਨ ਲਈ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਇਸ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਜ਼ਿਕਰ ਕੀਤੇ ਮੁੱਖ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ ਇਰਾਦਿਆਂ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਜ਼ਰੂਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਸਾਰੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਦੇ ਟੈਂਪਲੇਟ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜੋ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਹਨ।

HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਦਾ ਸਿਸਟਮ ਹੈ, ਜੋ ਇਸ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇ, ਤਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ।

ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਇਸ ਨੂੰ ਪੂਰੇ ਦਾ ਪੂਰਾ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਲਈ ਵਚਨਬੱਧ ਹੋਵੇ ਨਹੀਂ ਤਾਂ ਇਸ ਦੇ ਫਾਇਦੇ ਘੱਟ ਜਾਣਗੇ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਾਲ ਸਮਝੌਤਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਕੁਝ ਖਾਸ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਸੈਕਸ਼ਨ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹ ਲਵੋ, ਕੰਮ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਦੇ ਜਾਣ-ਪਛਾਣ ਵਾਲੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਤੇ ਦਸਤਖਤ ਕਰਕੇ ਤਾਰੀਖ਼ ਪਾਉਣਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ।



ਹੋਰ ਸ਼ਬਦਾਂ ਦੇ ਅਰਥ

HACCP ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਸ਼ਬਦਾਂ ਦਾ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਇਸ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਵਰਣਨ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਸ ਪੰਨੇ ਤੇ 'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਗਏ ਹੋਰ ਸ਼ਬਦਾਂ ਤੇ ਅਰਥ ਸਮਝਾਏ ਗਏ ਹਨ।

| | |
|--------------------|---|
| ਕੰਮ ਦੀ ਯੋਜਨਾ | ਉਹਨਾਂ ਕੰਮਾਂ ਦਾ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਰਿਕਾਰਡ ਜਿਹੜੇ ਕਿਸੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦੁਆਰਾ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚਲੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ HACCP ਅਧਾਰਤ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਸਿਸਟਮ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। |
| ਅਲਰਜੀ | ਸਰੀਰ ਦੇ ਰੋਗਾਂ ਦਾ ਮੁਕਾਬਲਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਿਸਟਮ ਤੇ ਅਜਿਹੇ ਭੋਜਨਾਂ ਦਾ ਲੋੜ ਤੋਂ ਵੱਧ ਜ਼ੋਰਦਾਰ ਅਸਰ ਪੈਣਾ ਜੋ ਕਿ ਬਿਨਾਂ ਅਲਰਜੀ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਤੇ ਨਹੀਂ ਪੈਂਦਾ ਹੈ। |
| ਆਮ ਤਾਪਮਾਨ | ਆਸ ਪਾਸ ਦੇ ਮਾਹੌਲ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ - ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਕਮਰੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। |
| ਬੈਕਟੀਰੀਆ | ਇਕ ਸੈੱਲ ਵਾਲੇ ਸਜੀਵ ਪ੍ਰਾਣੀਆਂ ਦਾ ਸਮੂਹ। ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਕਰਦੇ ਹਨ। |
| 'ਤਕ ਬਿਹਤਰੀਨ' ਤਾਰੀਖ | ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਲੇਬਲ ਤੇ ਲਿਖੀ ਤਾਰੀਖ ਜਿਸ ਤਕ ਆਸ ਰੱਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ ਕਿ ਜੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਏ ਤਾਂ ਉਹ ਸਭ ਤੋਂ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਰਹੇਗਾ। |
| ਸਫ਼ਾਈ | ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਤ੍ਹਾ, ਉਪਕਰਣ, ਅਤੇ ਫਿਟ ਕੀਤੇ ਗਏ ਸਮਾਨ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਟੁਕੜੇ, ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਧੂੜ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਣ ਹਟਾਉਣੇ। |
| ਕੇਂਦਰੀ ਤਾਪਮਾਨ | ਭੋਜਨ ਦੇ ਇੱਕ ਟੁਕੜੇ ਦੇ ਕੇਂਦਰ ਜਾਂ ਸਭ ਤੋਂ ਮੋਟੇ ਹਿੱਸੇ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ। |
| ਸੰਪਰਕ ਸਮਾਂ | ਸਮੇਂ ਦੀ ਮਿਆਦ ਜਿਸਦੇ ਲਈ ਕਿਸੇ ਸਤ੍ਹਾ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਨੂੰ ਉਸਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। |
| ਦੂਸ਼ਣ | ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਪਦਾਰਥ ਦਾ ਦਾਖਲ ਜਾਂ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣਾ ਜਿਸ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਚੰਗਿਆਈਆਂ ਜਾਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਮਾੜਾ ਅਸਰ ਪੈ ਸਕਦਾ ਹੈ। |
| ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ | ਦੂਸ਼ਿਤ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਸਿੱਧੇ ਜਾਂ ਅਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਦੇ ਰਾਹੀਂ ਗੈਰ-ਦੂਸ਼ਿਤ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜਾਣਾ। |
| ਡਿਟਰਜੈਂਟ | ਰਸਾਇਣਿਕ ਯੋਗਿਕਾਂ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਕੋਈ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਪਦਾਰਥ (ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਗੁਣ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ) ਅਤੇ ਜਿਸ ਨੂੰ ਆਮ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। |
| ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ | ਇੱਕ ਪਦਾਰਥ ਜੋ, ਇੱਕ ਖਾਸ ਗਾੜ੍ਹੇਪਣ ਦੇ ਨਾਲ ਅਤੇ ਸੰਪਰਕ ਸਮੇਂ ਲਈ, ਕਿਸੇ ਗੰਦੀ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀ ਸਤ੍ਹਾ ਤੇ ਲਾਏ ਜਾਣ ਤੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੇ ਸਮਰੱਥ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। |
| ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ | ਆਮ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਸਤ੍ਹਾ ਜਾਂ ਉਪਕਰਣ ਤੋਂ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਵਾਸਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਲਾਉਣਾ। |
| ਦੂਰੀ ਵਰਤੋਂ | ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਪਕਰਣ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਣਾ। |
| ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ | ਜਿਹੜੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰਕੇ ਖਾਣ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਬੀਮਾਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। |

| | |
|--|--|
| ਉੱਚ ਖਤਰੇ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ | ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਉਸ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਬੜੀ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵੱਧ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਜੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਲਈ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਜਾਂ ਕੁਝ ਹੋਰ ਕੀਤੇ ਬਿਨਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਕਾਉਣਾ ਜਿਸ ਨਾਲ ਅਜਿਹੇ ਪ੍ਰਾਈ ਨਸ਼ਟ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਖਾਣ ਲਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਉੱਚ ਖਤਰੇ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਵਿਚ ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਬਹੁਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਦੂਜੇ ਭੋਜਨਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। |
| ਭੌਤਿਕ ਤੌਰ ਤੇ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣਾ | ਜਿੱਥੇ ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਕੁਝ ਖਾਸ ਹਿੱਸਿਆਂ ਅਤੇ ਕੁਝ ਖਾਸ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਖਾਸ ਤੌਰ ਤੇ ਅਤੇ ਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ (ਕੱਚੇ ਮੀਟ/ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਸਮੇਤ) ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। |
| ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ | ਰਸੋਈ ਦਾ ਉਹ ਖੇਤਰ ਜੋ ਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਸਿਰਫ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਰਾਖਵਾਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। |
| ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ | ਕੱਚਾ ਮੀਟ ਅਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਨਾ ਧੋਤੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜੋ ਕਿ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਸੰਭਾਵੀ ਸ੍ਰੋਤ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। |
| ਕੱਚਾ ਮੀਟ | ਗਾਂ/ਮੱਝ, ਸੂਰ, ਮੇਮਣੇ, ਚਿਕਨ, ਟਰਕੀ, ਸ਼ਿਕਾਰ ਕੀਤੇ ਜਾਨਵਰ ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਕੀਮਾ, ਬਰਗਰ ਅਤੇ ਸਾਸੇਜ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। |
| ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ | ਅਜਿਹਾ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਨੂੰ ਖਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੋਰ ਪਕਾਉਣ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ। |
| ਕੀਟਾਣੂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਪਦਾਰਥ/ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੂਰ ਕਰਨ ਲਈ ਡਿਟਰਜੈਂਟ | ਅਜਿਹਾ ਪਦਾਰਥ ਜੋ ਇੱਕੋ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਵਿੱਚ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। |
| ਸਪੇਰ | ਖਾਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਆਰਾਮ ਵਾਲੇ ਪੜਾਅ ਵਿੱਚ ਜਾਣ ਦੇ ਸਮਰੱਥ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਿਸ ਦੌਰਾਨ ਉਹ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਅਤੇ ਦੂਜੇ ਮਾੜੇ ਹਾਲਾਤ ਦੇ ਵਿੱਚ ਵੀ ਜਿਉਂਦੇ ਰਹਿ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਪੜਾਅ ਵਿਚਲੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਸਪੇਰ ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਲਾਤ ਸਹੀ ਹੋਣ ਤਾਂ, ਸਪੇਰ 'ਉਤਪੰਨ ਹੋਣਗੇ' ਜਾਂ ਵਧਣਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਦੇਣਗੇ। |
| ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥ | ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਪਦਾਰਥ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਸਮਰੱਥ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੁਆਰਾ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। |
| 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖਰੀ' ਤਾਰੀਖ | ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਨਾਲ ਨਸ਼ਟ ਹੋ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਲੇਬਲ ਤੇ ਲਿਖੀ ਤਾਰੀਖ ਜਿਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਅਸਰ ਹੋਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। |
| ਦੇਖਣ ਵਿੱਚ ਸਾਫ਼ | ਕਿਸੇ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀ ਗਰੀਸ, ਜਾਂ ਪਰਤ ਅਤੇ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥ ਤੋਂ ਮੁਕਤ। |



ਸਬੰਧਤ HACCP ਚਾਰਟ: ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਵਰਤਾਉਣਾ

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕਿਉਂ ਹੈ?

ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਲੋਕ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤਕ ਦੂਸ਼ਣ ਫੈਲਾ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਜੋਖਮਾਂ ਨੂੰ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਕਾਬੂ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ – ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾ ਕੇ ਕਿ ਹੱਥ ਅਤੇ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਣ।

ਕਿਸ ਗੱਲ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?

ਹੱਥ ਧੋਣਾ

ਹੱਥ ਧੋਣਾ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਅਤੇ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਧੋਣੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਇੱਕ **ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ** ਤਕਨੀਕ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਇਸ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਖਾਸ ਕਰਕੇ, ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸਮਿਆਂ ਤੇ ਹੱਥ ਜ਼ਰੂਰ ਧੋਣੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

- ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ
- ਟਾਇਲਟ ਵਰਤਣ ਦੇ ਬਾਅਦ
- ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ
- ਕੂੜੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਜਾਂ ਕੂੜਾ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਬਾਅਦ
- ਹਰੇਕ ਬ੍ਰੇਕ ਦੇ ਬਾਅਦ
- ਖਾਣ ਅਤੇ ਪੀਣ ਦੇ ਬਾਅਦ
- ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਅਦ
- ਅਤੇ ਆਪਣਾ ਨੱਕ ਸੁਨਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ।

ਹੱਥਾਂ ਦਾ ਸੰਪਰਕ

ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਚਿਮਟਿਆਂ, ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ **ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰੋ**। ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹ ਕੇ ਸਾਫ਼ ਹੱਥ ਦੂਸ਼ਿਤ ਨਾ ਹੋਣ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਲਾਈਟ ਦੇ ਸਵਿੱਚ, ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਹੈਂਡਲ, ਕੈਸ਼ ਰਜਿਸਟਰ, ਟੈਲੀਫੋਨ ਅਤੇ ਪੈਨ।

ਇਸ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਿ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਵਿੱਚ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕੇ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ ਕਿ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਦਸਤਾਨੇ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਸ ਬਹੁਤ ਹੀ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਤੇ ਧਿਆਨ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- ਦਸਤਾਨੇ ਪਹਿਨਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਹੱਥ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ
- ਜੇ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਪਹੁੰਚਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
- ਜੇ ਦਸਤਾਨੇ ਪੈਸੇ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਬਦਲਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਨਹੀਂ ਵਰਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ।

ਨੋਟ ਕਰੋ: **ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਦੇ ਵੀ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਨਹੀਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ।**

BS EN 1499 ਮਿਆਰ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ **ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਤਰਲ** (ਰੇਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਗੁਣਾਂ ਦੇ ਨਾਲ) ਦੀ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਵਾਧੂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਮਿਆਰ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਲੇਬਲ ਤੇ ਜਾਂ ਸਪਲਾਇਰ ਜਾਂ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੇ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰਕੇ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ।


BS EN 1500 ਮਿਆਰ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ **ਮਲ ਕੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ** ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਵਾਧੂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਸ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਆਪਸੀ-ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਵਧਿਆ ਹੋਇਆ ਖਤਰਾ ਹੋਵੇ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਜਦੋਂ ਹੱਥ ਧੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਏ ਹੋਣ। **ਇਹ ਧਿਆਨ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਮਲ ਕੇ ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਕਦੇ ਵੀ ਨਹੀਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।**

ਨੋਟ ਕਰੋ: ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਰਾਹੀਂ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਹੋਰ ਘਟਾਉਣ ਵਾਸਤੇ, ਹੱਥਾਂ ਨਾਲ ਛੂਹਣ ਦੀ ਲੋੜ ਦੇ ਬਿਨਾਂ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਟੂਟੀਆਂ ਲਾਉਣ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ

ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਮਿਲੀ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਇਸ ਵਿੱਚ ਸਮਰੱਥ ਹੋਣ ਵੱਜੋਂ ਪੁਸ਼ਟੀ ਹੋਈ ਹੋਵੇ। ਇਹ ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਉਸ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਖਤਰਾ ਹੋਵੇ।

ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਕਦਮ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

| ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਗਿੱਲਾ ਕਰੋ ਅਤੇ ਤਰਲ ਸਾਬਣ ਲਾਓ* | | |
|--|------------|---|
| | ਮਲਣ ਦੇ ਕਦਮ | |
|  | 1. | ਝੱਗ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹਥੇਲੀ ਦੇ ਨਾਲ ਹਥੇਲੀ ਮਲੋ। |
|  | 2. | ਇੱਕ ਹੱਥ ਦੀ ਹਥੇਲੀ ਨੂੰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਦੇ ਪਿਛਲੇ ਪਾਸੇ ਅਤੇ ਉਂਗਲਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਮਲੋ। ਫੇਰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਨਾਲ ਦੁਹਰਾਓ। |
|  | 3. | ਉਂਗਲਾਂ ਨੂੰ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਫਸਾ ਕੇ ਹਥੇਲੀ ਨਾਲ ਹਥੇਲੀ ਮਲੋ। |
|  | 4. | ਉਂਗਲਾਂ ਨੂੰ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਫਸਾ ਕੇ ਉਂਗਲਾਂ ਦੇ ਪਿਛਲੇ ਪਾਸੇ ਨੂੰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਦੀ ਹਥੇਲੀ ਨਾਲ ਮਲੋ। ਫੇਰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਨਾਲ ਦੁਹਰਾਓ। |
|  | 5. | ਅੰਗੂਠੇ ਨੂੰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਦੀ ਹਥੇਲੀ ਵਿੱਚ ਫੜ ਕੇ ਘੁੰਮਾਓ। ਫੇਰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਨਾਲ ਦੁਹਰਾਓ। |
|  | 6. | ਬੰਦ ਉਂਗਲਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਹਥੇਲੀ ਉੱਪਰ ਅੱਗੇ ਅਤੇ ਪਿੱਛੇ ਮਲੋ। ਫੇਰ ਦੂਜੇ ਹੱਥ ਨਾਲ ਦੁਹਰਾਓ। |
| <p>ਸਾਬਣ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਾਲ ਧੋ ਦਿਓ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੌਲੀਏ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸੁਕਾਓ*।</p> <p>ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਧੋਤੇ ਹੋਏ ਹੱਥ ਦੁਬਾਰਾ ਟੂਟੀਆਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਆਉਂਦੇ ਹਨ, ਟੂਟੀਆਂ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੌਲੀਏ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।</p> | | |

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਧਿਆਨ ਦੇਵੋ: ਜੇ ਧੋਣ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਤੁਰਾਡੇ ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਦਿਖਾਈ ਨਹੀਂ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਨਹੀਂ ਸੀ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਦੁਹਰਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

*ਇਹਨਾਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਸਧਾਰਨ ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਤਰੀਕੇ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵੱਜੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਆਪਰੇਟਰ ਵਿਕਲਪਕ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਬਸ਼ਰਤ ਉਹ ਬਰਾਬਰ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਨਤੀਜੇ ਦੇਣ।

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ

- ਵਾਲ ਪਿੱਛੇ ਵੱਲ ਬੰਨ੍ਹੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਤਰਜੀਹੀ ਤੌਰ ਤੇ ਢੱਕੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਤੇ ਛਿੱਕਣਾ ਜਾਂ ਖੰਘਣਾ ਨਹੀਂ ਚਾਹੀਦਾ
- ਕੱਟਾਂ ਅਤੇ ਜਖ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਪਾਈ ਰੋਧਕ (ਤਰਜੀਹੀ ਤੌਰ ਤੇ ਦੂਰੋਂ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ) ਪੱਟੀ ਦੇ ਨਾਲ ਢੱਕਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
- ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਂਦੇ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਦੇ ਸਮੇਂ ਗਹਿਣੇ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਰੱਖਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ

- ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਉਚਿਤ, ਸਾਫ਼ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ ਪਹਿਨਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਨਿਯਮਿਤ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਢੁਕਵੇਂ ਉੱਚੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਧੋਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਉਸ ਭੋਜਨ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਤਿਆਰ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ
- ਜੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਬਦਲਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਹੋ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਵਧੇਰੇ ਜੋਖਮ ਹੋਵੇ, ਉਸ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਐਪਰਨ ਵਰਤਣ ਦੀ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- ਹੱਥ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਉਤਾਰਨ ਦੇ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ ਪਹਿਨਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਧੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਰਤੋਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਅੰਤ ਵਿੱਚ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ ਲਿਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨੀ/ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣਾ

ਅਜਿਹੀ ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਿਸ ਕਾਰਨ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਜਾਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੋਵੇ ਉੱਥੇ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਅੰਤ ਤੇ ਦਿੱਤੇ **‘ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਦਾ ਸਵਾਲਨਾਮਾ’** ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀਆਂ ਸ਼ਿਕਾਇਤਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਤੋਂ ਵੀ ਪੀੜਤ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਉਸ ਸਮੇਂ ਤਕ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤਕ ਉਹ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਪ੍ਰੇਰਿਤ ਕਰਨਾ ਚੰਗਾ ਢੰਗ ਹੈ ਕਿ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪਰਿਵਾਰ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਨੂੰ ਜੁਲਾਬ, ਪੇਟ ਦੀ ਗੜਬੜ ਜਾਂ ਉਲਟੀਆਂ ਲੱਗੀਆਂ ਹਨ ਤਾਂ ਉਹ ਇਸ ਬਾਰੇ ਵੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ। **ਕਾਨੂੰਨ ਇਸ ਗੱਲ ਬਾਰੇ ਖ਼ੁਦ ਨੂੰ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ ਇੰਪਲੋਇਰਾਂ ਦੇ ਉੱਪਰ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਜੋਖਮ ਨਹੀਂ ਹੈ।**

ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣਾ/ਠੀਕ ਹੋਣ ਮਗਰੋਂ ਕੰਮ ਤੇ ਆਉਣਾ

ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤਕ ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਨਹੀਂ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਜਦੋਂ ਤਕ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਪੇਟ ਦੇ ਰੋਗ (ਉਲਟੀਆਂ/ਜੁਲਾਬ) ਨੂੰ ਠੀਕ ਹੋਏ 48 ਘੰਟੇ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੇ। ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੇ ਜੁਲਾਬ ਰੋਕਣ ਦੀ ਦਵਾਈ ਲਈ ਹੋਵੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਦਵਾਈ ਲੈਣਾ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਠੀਕ ਹੋਣ ਦੇ ਬਾਅਦ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 48 ਘੰਟੇ ਤਕ ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਨਹੀਂ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।

ਕੁਝ ਖਾਸ ਲਾਗਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਪੇਚਿਸ, ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157, ਟਾਈਫਾਈਡ, ਪੈਰਾਟਾਈਫਾਈਡ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ, ਲਈ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਰਸਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਕੰਮ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਡਾਕਟਰੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਲੈਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। **‘ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਦਾ ਸਵਾਲਨਾਮਾ’** ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਅੰਤ ਤੇ ਮਿਲ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਨੋਟ ਕਰੋ ਕਿ ਕੁਝ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਡਾਕਟਰੀ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕਾਰਨ ਉਹਨਾਂ ਦੀਆਂ ਪਖ਼ਾਨਾ ਜਾਣ ਦੀਆਂ ਆਦਤਾਂ ਬਦਲ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਪਰ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਅਜਿਹੇ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ, ਪਖ਼ਾਨਾ ਜਾਣ ਦੀ ਆਦਤ ਵਿੱਚ ਆਈ ਸਿਰਫ਼ ਉਸ ਤਬਦੀਲੀ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਜਿਸ ਤੋਂ ਇਨਫੈਕਸ਼ਨ ਹੋਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੋਵੇ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੁਣ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦੇ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਰਨ ਅਤੇ ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੂੰ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਵਜੋਂ ਵਰਤਣ ਲਈ, ਅਗਲੇ ਪੰਨੇ ਤੇ ਜਾਓ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਬਣਾਓ।

ਇਹ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਕਿਵੇਂ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ:

| ਵਰਣਨ ਕਰੋ: | ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੀਆਂ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ (ਜਿੱਥੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ) ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਵਾਰਵਾਰਤਾ |
|---------------------------------------|--|
| ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਿੱਚ ਸਿਖਲਾਈ | <ul style="list-style-type: none"> - ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਵੇਗੀ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ ਵਿੱਚ ਸਮਰੱਥ ਹੋਣ ਵੱਜੋਂ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ, ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਦੇਖੋ - ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸਮਿਆਂ ਤੇ ਹੱਥ ਜ਼ਰੂਰ ਧੋਣੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ: <ul style="list-style-type: none"> - ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ - ਟਾਇਲਟ ਵਰਤਣ ਦੇ ਬਾਅਦ - ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੈਕਿੰਗ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ - ਕੂੜੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਜਾਂ ਕੂੜਾ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਬਾਅਦ - ਹਰੇਕ ਬੈਂਚ ਦੇ ਬਾਅਦ - ਖਾਣ ਅਤੇ ਪੀਣ ਦੇ ਬਾਅਦ - ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਅਦ - ਅਤੇ ਆਪਣਾ ਨੱਕ ਸੁਨਕਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ। - ਹੱਥ ਸੁਕਾਉਣ ਅਤੇ ਟੂਟੀਆਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਤੌਲੀਏ ਵਰਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ - ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਦੁਕਵੀਂ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਤੌਲੀਏ ਅਤੇ ਤਰਲ ਸਾਬਣ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣਗੇ - ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਹੱਥ ਧੋਵੋ ਅਤੇ ਵਾਧੂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਮਲ ਕੇ ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ - ਨਿਗਰਾਨੀ ਵਾਲੀਆਂ ਜਾਂਚਾਂ ਦੇ ਦੁਆਰਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਜਾਰੀ ਰਹੇਗਾ। |

ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨਾ

ਇੱਕ ਵਾਰ ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰ ਲਵੋ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਆਪਣੇ ਕੀਤੇ ਗਏ ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖੋ। ਇਹ **ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ** ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਇਸ ਕਿਤਾਬਚੇ ਵਿੱਚ **ਰਿਕਾਰਡ** ਵਾਲਾ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇਖੋ)।

ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਹਰ ਸਮੇਂ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਦੇਖਦੇ ਹੋ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਕਿਸੇ ਮੈਂਬਰ ਨੇ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਨਹੀਂ ਧੋਤੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਉਸ ਨੂੰ ਧੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਸਨ, ਤਾਂ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਹ ਉਸੇ ਵੇਲੇ ਹੱਥ ਧੋਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਜੇ ਇਸ ਗੱਲ ਦੀ ਕੋਈ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ। ਜੇਰ ਦਿਓ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਹੱਥ ਧੋਣਾ ਕਿੰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਮੈਂਬਰ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ। ਜਦੋਂ ਤਕ ਤੁਸੀਂ ਸੰਤੁਸ਼ਟ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੇ ਹੋ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਮੈਂਬਰ ਦਾ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦਾ ਢੰਗ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਵਧਾ ਦਿਓ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਜੇ ਸਮੱਸਿਆ ਪਤਾ ਲੱਗੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਸਹੀ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਤੁਸੀਂ ਜੇ ਕਾਰਵਾਈ ਕੀਤੀ ਹੈ, ਉਸ ਨੂੰ **ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ** ਵਿੱਚ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ।

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਸਿਖਲਾਈ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਵਿੱਚ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਦੀ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਦੇ **ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ** ਬਾਰੇ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਇਹ ਮੰਗ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕੋਈ ਵੀ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੇ ਸਾਰੇ ਰਿਕਾਰਡ ਸਮੇਂ ਦੀ ਉਚਿਤ ਮਿਆਦ ਲਈ ਰੱਖੇ ਜਾਣ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਇਹ ਦਿਖਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ।

ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ

ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੂਰੇ ਕਰ ਲਵੋ, ਤਾਂ ਆਪਣੀ ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਨੂੰ ਸੋਧਣਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ।

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਿੱਸਾ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਵੀਨਤਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਲਿਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਇਸ ਗੱਲ ਨੂੰ ਸਹੀ-ਸਹੀ ਦਰਸਾਉਣ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਿਵੇਂ ਚਲਾਉਂਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਮਝ ਆ ਜਾਣ।

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਆਪਣੇ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਬਿਆਨ ਦਰਜ ਕਰੋ:

| ਵਰਣਨ ਕਰੋ | ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੀਆਂ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ (ਜਿੱਥੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ) ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਵਾਰਵਾਰਤਾ |
|---|---|
| ਇਸ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ: ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ (ਇਸਦੇ ਸਮੇਤ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਨੂੰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਕਿਵੇਂ ਕਰੋਗੇ) | |
| ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ | |
| ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜੇ | |
| ਇਸ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ: • ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨੀ | |
| ਇਸ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ: • ਕੰਮ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣਾ/ਕੰਮ ਤੋਂ ਵਾਪਸੀ | |
| ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ/ਜਾਂਚ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਕੋਈ ਹੋਰ ਰਿਕਾਰਡ | • ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ |

ਦਸਤਖਤ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਰੁਤਬਾ ਤਾਰੀਖ

ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਿੱਸਾ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਵੀਨਤਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਦਾ ਸਵਾਲਨਾਮਾ

ਭਾਗ 1 (ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਬੀਮਾਰੀ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਭਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ)

ਨਾਮ: ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ:

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇਹਨਾਂ ਸਵਾਲਾਂ ਦੇ ਜਵਾਬ ਦਿਓ:

ਜਿਸ ਦੌਰਾਨ ਤੁਸੀਂ ਕੰਮ ਤੇ ਨਹੀਂ ਆਏ, ਕੀ ਉਸ ਦੌਰਾਨ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਤਕਲੀਫ਼ ਹੋਈ:

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਸਹੀ ਲਾਉ ਅਤੇ ਉਹ ਤਾਰੀਖ ਲਿਖੋ ਜਦੋਂ ਲੱਛਣ ਬੰਦ ਹੋਏ

| | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲੱਛਣ ਬੰਦ ਹੋਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ |
|--|-----|------|-----------------------|
| (a) ਜੁਲਾਬ? | | | |
| (b) ਉਲਟੀਆਂ? | | | |
| (c) ਮਸੂੜਿਆਂ/ਮੂੰਹ, ਕੰਨਾਂ ਜਾਂ ਅੱਖਾਂ ਦਾ ਵਗਣਾ? | | | |
| (d) ਗਲਾ ਖ਼ਰਾਬ ਅਤੇ ਬੁਖਾਰ? | | | |
| (e) ਵਾਰ-ਵਾਰ ਪਖ਼ਾਨਾ ਜਾਣ ਦੀ ਤਕਲੀਫ਼? | | | |
| (f) ਵਾਰ-ਵਾਰ ਚਮੜੀ ਦੀ ਤਕਲੀਫ਼? | | | |
| (g) ਕੋਈ ਹੋਰ ਤਕਲੀਫ਼ ਜੋ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੋਵੇ? | | | |

ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਹਾਲ ਹੀ ਵਿੱਚ ਉਲਟੀਆਂ ਜਾਂ ਜੁਲਾਬ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਕੋਈ ਦਵਾਈ ਲਈ? ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਸਹੀ ਲਾਉ

ਹਾਂ ਨਹੀਂ

ਦਸਤਖ਼ਤ (ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਾ/ਵਾਲੀ)

ਤਾਰੀਖ

ਭਾਗ 2 (ਮੈਨੇਜਰ/ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦੁਆਰਾ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ)

ਜੇ ਉੱਪਰ ਸਾਰੇ ਸਵਾਲਾਂ ਦਾ ਜਵਾਬ 'ਨਹੀਂ' ਸੀ, ਤਾਂ ਇਸ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। (ਹੇਠਾਂ ਲੋੜੀਂਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਭਰ ਕੇ ਦਸਤਖ਼ਤ ਕਰੋ)

ਪਰ ਜੇ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਸਵਾਲ ਦਾ ਜਵਾਬ 'ਹਾਂ' ਸੀ, ਤਾਂ ਇਸ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਤਦ ਤਕ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਨਹੀਂ ਦੇਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਜਦ ਤਕ ਉਹ 48 ਘੰਟੇ ਲਈ ਲੱਛਣਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਨਹੀਂ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ ਜਾਂ, ਜੇ ਉਸ ਨੂੰ ਰਸਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਕੰਮ ਤੋਂ ਵਾਪਸ ਭੇਜਿਆ ਗਿਆ ਸੀ, ਡਾਕਟਰੀ ਸਲਾਹ ਇਹ ਨਹੀਂ ਕਹਿੰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਜਾ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹੈ। ਨਹੀਂ ਤਾਂ, ਜੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦੀ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਚਮੜੀ (ਹੱਥ, ਗਲਾ ਜਾਂ ਖੋਪੜੀ) ਤੇ ਜਖ਼ਮ ਹਨ ਜੋ ਲਗਾਤਾਰ ਵੱਗ ਰਹੇ ਹਨ ਜਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਤਰਲ ਰਿਸ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜਖ਼ਮਾਂ ਦੇ ਠੀਕ ਹੋਣ ਤਕ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੰਮ ਤੋਂ ਵਾਪਸ ਭੇਜ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। (ਭਾਗ 3 ਦੇਖੋ)

ਮੈਂ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਦਾ/ਕਰਦੀ ਹਾਂ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਸਬੰਧੀ ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਆ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਦਸਤਖ਼ਤ (ਮੈਨੇਜਰ/ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ)

ਤਾਰੀਖ

ਭਾਗ 3 (ਡਾਕਟਰੀ ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਮਗਰੋਂ ਮੈਨੇਜਰ/ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਦੁਆਰਾ ਭਰਿਆ ਜਾਵੇ)

ਕਰਮਚਾਰੀ ਨੇ ਕੀ ਡਾਕਟਰੀ ਸਲਾਹ ਲਈ?

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਸਹੀ ਲਾਉ

| | |
|--|--|
| (a) ਡਾਕਟਰ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਮਿਲਣ ਤਕ ਕੰਮ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਕਰਨਾ | |
| (b) ਡਾਕਟਰ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਮਿਲਣ ਤਕ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਕੰਮ ਤੇ ਭੇਜਣਾ | |
| (c) ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਪੂਰਾ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੇ ਵਾਪਸੀ | |

ਜੇ (a) ਜਾਂ (b) ਤੇ ਸਹੀ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਸਹੀ ਕਿਸਮ ਦੀ ਕਾਰਵਾਈ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਜੇ (c) ਤੇ ਸਹੀ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਾ/ਵਾਲੀ ਉਸੇ ਵੇਲੇ ਕੰਮ ਦੁਬਾਰਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਮੈਂ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਦਾ/ਕਰਦੀ ਹਾਂ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਸਬੰਧੀ ਕੰਮ ਤੇ ਵਾਪਸ ਆ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਦਸਤਖ਼ਤ (ਮੈਨੇਜਰ/ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ)

ਤਾਰੀਖ





ਸਬੰਧਤ HACCP ਚਾਰਟ: ਖਰੀਦਣਾ, ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ, ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ, ਵਰਤਾਉਣਾ

ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਕੀ ਅੰਤਰ ਹੈ?

ਸਫ਼ਾਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਤ੍ਹਾ, ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਫਿਟਿੰਗਾਂ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਛੋਟੇ-ਮੋਟੇ ਟੁਕੜਿਆਂ, ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਮਿੱਟੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਣਾਂ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਰੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੂਰ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਆਮ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਬਾਅਦ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਅਤੇ ਵਿਸ਼ਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ। ਵਰਤੋਂ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੋਈ ਵੀ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ **ਸਾਫ਼ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀ ਸਤ੍ਹਾ** ਤੇ ਵਰਤੋਂ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਸ ਮਿਆਰ ਦੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ: **BS EN 1276** ਜਾਂ **BS EN 13697**.

ਨੋਟ ਕਰੋ: ਤੁਹਾਡੇ ਮੌਜੂਦਾ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਲੇਬਲ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਕੇ ਪਤਾ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਇਹ **BS EN** ਮਿਆਰ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਆਪਣੇ ਇਲਾਕੇ ਵਿੱਚ ਉਹਨਾਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਲਈ ਜੋ ਉਚਿਤ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਸਪਲਾਈ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ, ਤੁਸੀਂ ਸ਼ਾਇਦ ਆਪਣੇ ਐਨਫੋਰਸਮੈਂਟ ਆਫਿਸਰ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਨੀ ਚਾਹੋ।

ਸਾਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਕਿਉਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?

ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਕਈ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ:

- ਭੋਜਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਅਸਰ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ - ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਨਾਲ ਸਤ੍ਹਾ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਤੋਂ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੂਰ ਹੋ ਸਕਣਗੇ ਅਤੇ ਇਸ ਨਾਲ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਹੋਣ ਦਾ ਜੋਖਮ ਘੱਟ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲੇਗੀ।
- ਠੋਸ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਲਈ ਜੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜਿਆਂ ਨੂੰ ਆਕਰਸ਼ਿਤ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਕਿਸ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ?

ਭੋਜਨ ਵਾਲੇ ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਪਰ, **ਤੁਹਾਨੂੰ** ਫੈਸਲਾ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਕਦੋਂ ਹੈ। **ਕੁੱਕਸੇਫ਼** ਇਸ ਬਾਰੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅੰਦਰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੇ ਦੁਆਰਾ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਕਾਬੂ ਕਿਵੇਂ ਪਾਉਣਾ ਹੈ। ਇਸ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਲੋੜੀਂਦੀ ਆਮ ਸਫ਼ਾਈ ਵੀ ਬਣਾ ਕੇ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। **ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਧਿਆਨ ਦਿਓ** ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣਾਂ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵੱਜੋਂ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਹੋਵੇਗੀ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਿੰਕਾਂ, ਵਾਸ਼ਬੇਸਿਨਾਂ, ਟੂਟੀਆਂ ਅਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਸਿੱਧੇ ਜਾਂ ਅਸਿੱਧੇ ਤੌਰ ਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਹੈ, ਨੂੰ ਵੀ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ ਜੋ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਕਟਾਈ ਵਾਲੇ ਬੋਰਡ, ਭਾਂਡੇ, ਭੋਜਨ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਅਤੇ ਬਰਤਨ।

ਜਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹੱਥ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਰਾਹੀਂ ਅਸਿੱਧੇ ਤੌਰ ਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਲਾਈਟ ਦੇ ਸਵਿੱਚ, ਟੂਟੀਆਂ, ਫਰਿੱਜ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਹੈਂਡਲ, ਸਿੰਕ ਅਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੇ ਬੇਸਿਨ।

ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਖੇਤਰਾਂ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਪਛਾਣੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ **ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ** ਵਿੱਚ ਸੂਚੀਬੱਧ ਕਰੋ। **ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਦੀ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਅੱਗੇ ਜਾ ਕੇ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ।**

ਵਿਅਰਥ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ, ਕੂੜੇਦਾਨਾਂ ਅਤੇ ਕੂੜਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਢੁਕਵੇਂ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣਾ

ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ

ਸਿਰਫ਼ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਿਰਫ਼ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਵਿੱਚ ਇਕੱਠੇ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਇਸ ਗੱਲ ਦਾ ਸਬੂਤ ਹੋਵੇ ਕਿ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਇੱਕ ਢੁਕਵੇਂ ਪੱਧਰ ਦੇ ਤਾਪ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਤੇ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਦੂਹਰੀ ਸਿੱਕ

ਦੂਹਰੀ ਸਿੱਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਸਿਰਫ਼ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਗਏ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਗਏ ਹਨ।

ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਸਬੰਧੀ ਅਹਿਮ ਨੁਕਤੇ

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਰਸਾਇਣ:

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਰਸਾਇਣਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।




ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣ:

- ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਬਾਕੀ ਦੀ ਰਸੋਈ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਸਫ਼ਾਈ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਤੋਂ **ਵੱਖਰੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ** ਨੂੰ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ **ਰੰਗਾਂ ਦਾ ਕੋਡ** ਦੇਣ ਦੀ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਨਾਲ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਦੀ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਮਿਲਦੀ ਹੈ।
- **ਪੇਣਿਆਂ** ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਸਾਫ਼ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਚਿਤ ਤੌਰ ਤੇ ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਧੋਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- **ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜੇ** ਇਸ ਗੱਲ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਭਰੋਸੇਮੰਦ ਤਰੀਕਾ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਜੋਖਮ ਪੇਸ਼ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਵਾਸਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਹੱਥ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਲਾਈਟ ਦੇ ਸਵਿੱਚ, ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਹੈਂਡਲ ਅਤੇ ਟੈਲੀਫੋਨ।

ਕੱਪੜੇ, ਰਗੜ ਕੇ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪੈਡ ਅਤੇ ਸਪੰਜ ਜਿਹਨਾਂ ਨੂੰ ਜਾਰੀ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ ਨਹੀਂ ਬਣਨਾ ਚਾਹੀਦਾ। ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਵਾਰ-ਵਾਰ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਕੱਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਘੋਲ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਘੋਲ ਵਿੱਚ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਧੋਆਲਿਆ ਜਾਵੇ। ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਹਰ ਸਮੇਂ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ, ਘੋਲ ਦੀ ਤਾਕਤ ਨੂੰ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਵਾਰ-ਵਾਰ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਅਤੇ ਗੰਦਾ ਹੋ ਜਾਣ ਤੇ ਘੋਲ ਨੂੰ ਜਲਦੀ-ਜਲਦੀ ਬਦਲਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿਹੜੇ ਤਰੀਕੇ ਵਰਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ?

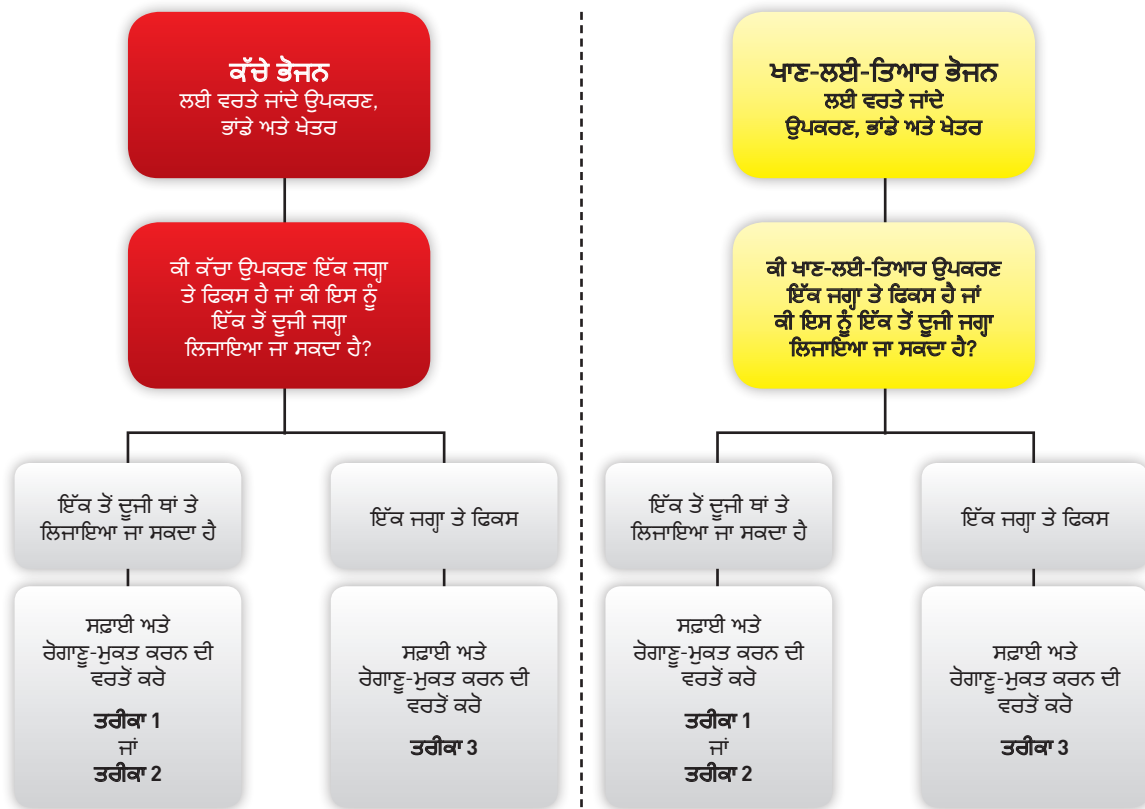
ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੇ 3 ਮੁੱਖ ਤਰੀਕੇ ਹਨ: ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ, ਦੂਹਰੀ ਸਿੰਕ ਅਤੇ ਉਸੇ ਸਥਾਨ ਤੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਹੇਠਾਂ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

| ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਕਿਸਮ | ਕੰਮ ਕਰਨ ਦਾ ਢੰਗ | ਵਾਧੂ ਟਿੱਪਣੀਆਂ |
|---|--|--|
|  | <p>ਕਿਸੇ ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਤੇ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।</p> | <p>ਇਹ ਇਕੱਲਾ ਸਵੀਕਾਰਨ-ਯੋਗ ਤਰੀਕਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਸਿਰਫ਼ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਨੋਟ 1: ਇਸ ਗੱਲ ਦੇ ਸਬੂਤ ਜ਼ਰੂਰ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦਾ ਤਾਪ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨ ਦੇ ਸਮਰੱਥ ਹੈ।</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ - ਬਚੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿਓ • ਮੁੱਖ ਸਫ਼ਾਈ - ਸਾਫ਼ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਸਹੀ ਮਾਤਰਾ ਦੇ ਨਾਲ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਧੋਵੋ • ਹੰਘਾਲੋ - ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ • ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੁਕਵੇਂ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਦੇ ਨਾਲ, ਸੰਪਰਕ ਦੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਸਮੇਂ ਲਈ, ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ • ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਸਾਫ਼ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਾਲ ਦੂਜੀ ਵਾਰ ਹੰਘਾਲੋ (ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ) • ਸੁਕਾਓ - ਆਦਰਸ਼ ਤੌਰ ਤੇ ਹਵਾ ਵਿੱਚ ਸੁਕਾਓ ਜਾਂ ਇੱਕ ਵਾਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸੁਕਾਉਣ ਦੇ ਕੱਪੜੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। | <p>ਦੂਹਰੀ ਸਿੰਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਗਏ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਧੋਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਨੋਟ 2: ਪਤਲਾ ਕਰਨ, ਸੰਪਰਕ ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਇਹ ਦੇਖਣ ਲਈ ਕਿ ਹੰਘਾਲਣ ਦੇ ਕਦਮ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਲੇਬਲ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।</p> <p>ਨੋਟ 3: ਸਿੰਕ ਨੂੰ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਕੰਮ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਜ਼ਰੂਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ - ਟੁਕੜੇ ਹਟਾ ਦਿਓ • ਮੁੱਖ ਸਫ਼ਾਈ - ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਦੀ ਸਹੀ ਮਾਤਰਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਤ੍ਹਾ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ • ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ - ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਦਾ ਛਿੜਕਾਅ ਕਰੋ • ਸੁਕਾਓ - ਆਦਰਸ਼ ਤੌਰ ਤੇ, ਹਵਾ ਵਿੱਚ ਸੁਕਾਓ। | <p>ਇਹ ਤਰੀਕਾ ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ, ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਬੇਸਿਨਾਂ, ਟੂਟੀਆਂ ਅਤੇ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਹੈਂਡਲਾਂ ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਿੰਕ ਵਿੱਚ ਧੋਤਾ ਨਹੀਂ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਇਸਦੇ ਲਈ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਚੁਣਨ ਦੀ ਵੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਛਿੜਕਾਅ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਅਤੇ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੇ ਗੁਣਾਂ ਦੇ ਨਾਲ।</p> <p>ਨੋਟ 4: ਪਤਲਾ ਕਰਨ, ਸੰਪਰਕ ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਇਹ ਦੇਖਣ ਲਈ ਕਿ ਹੰਘਾਲਣ ਦੇ ਕਦਮ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਲੇਬਲ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।</p> |

ਮੈਂ ਇਹ ਫੈਸਲਾ ਕਿਵੇਂ ਕਰਾਂ ਕਿ ਮੈਨੂੰ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਕਿਹੜਾ ਤਰੀਕਾ ਵਰਤਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?

ਇਹ ਫੈਸਲਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਕੀ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਉਂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਹੇਠਾਂ ਇੱਕ ਡਾਇਆਗ੍ਰਾਮ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਉਪਕਰਣਾਂ, ਭਾਂਡਿਆਂ ਅਤੇ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਵਿਚਾਰ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਦੂਜੇ ਸ਼ਬਦਾਂ ਵਿੱਚ, ਕੀ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੇਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?



ਨੋਟ ਕਰੋ: ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਧੋਤਾ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦਾ ਸਿਰਫ਼ ਇੱਕ ਅਪਵਾਦ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਡਿਸਟਰਿਬਿਊਸ਼ਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਿਛਲੇ ਪੰਨੇ ਤੇ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ)।

ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਸ਼ਬਦਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਅਨੁਸਾਰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:

ਡਿਟਰਜੈਂਟ: ਰਸਾਇਣਿਕ ਯੋਗਿਕਾਂ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਕੋਈ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਪਦਾਰਥ (ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਗੁਣ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ) ਅਤੇ ਜਿਸ ਨੂੰ ਆਮ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਰੋਗਾਣੂ ਨਾਸ਼ਕ: ਕੋਈ ਪਦਾਰਥ ਜੋ, ਇੱਕ ਖਾਸ ਗਾੜ੍ਹੇਪਣ ਦੇ ਨਾਲ ਅਤੇ ਸੰਪਰਕ ਸਮੇਂ ਲਈ, ਕਿਸੇ ਗੰਦੀ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀ ਸਤ੍ਹਾ ਤੇ ਲਾਏ ਜਾਣ ਤੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਦੇ ਸਮਰੱਥ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਨੋਟ ਕਰੋ: ਕੋਈ ਵੀ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਜਿਸ ਨੂੰ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ BS EN 1276 ਜਾਂ BS EN 13697 ਮਿਆਰ ਦਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੁਣ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਵਿੱਚ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਾਰਵਾਰਤਾ ਅਤੇ ਤਰੀਕਾ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ। ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਆਮ ਤੌਰ ਤੇ ਇੱਕ ਸਾਰਣੀ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਲਿਖੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਲਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਇਸ ਵੇਲੇ ਮੌਜੂਦ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ, ਇਹ ਦਰਸਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਿਵੇਂ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਇੱਕ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਤਿਆਰ ਕਰੋ।

ਇਹ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਕਿਵੇਂ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

| ਸਫ਼ਾਈ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ, ਖੇਤਰ ਅਤੇ ਉਦਾਹਰਨਾਂ | ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਵਾਰਵਾਰਤਾ | ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਤਰੀਕਾ | ਰਸਾਇਣ, ਪਤਲਾ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਪਰਕ ਦਾ ਸਮਾਂ |
|--|--------------------------|---|---|
| ਇੱਕ ਤੋਂ ਦੂਜੇ ਥਾਂ ਤੇ ਲਿਜਾਏ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ, ਭਾਂਡੇ ਜੋ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਸਾਰੇ ਕਟਾਈ ਦੇ ਬੋਰਡ, ਚਿਮਟੀਆਂ/ ਸਪੈਟੂਲਾ, ਵਰਤਾਉਣ ਵਾਲੇ ਚਮਚ, ਟ੍ਰੇਆਂ, ਕੰਟੇਨਰ | ਹਰੇਕ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ | ਤਰੀਕਾ 1 ਸਿਰਫ ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ | ਤਾਪ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ - ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਅਤੇ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ |
| ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ/ ਉਪਕਰਣ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ, ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਬੇਸਿਨ, ਟੂਟੀਆਂ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੇ ਹੈਂਡਲ | ਜਿਵੇਂ ਅਤੇ ਜਿੱਥੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ | ਤਰੀਕਾ 3 ਉਸੇ ਸਥਾਨ ਤੇ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ | <ul style="list-style-type: none"> - ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ - ਟੁਕੜੇ ਹਟਾ ਦਿਓ - ਮੁੱਖ ਸਫ਼ਾਈ - ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ xxxx ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਨੂੰ 1:xx ਪਤਲਾ ਕਰਕੇ ਵਰਤਦੇ ਹੋਏ ਸਤ੍ਹਾ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ, - ਨੋਟ ਕਰੋ: ਇਸ ਉਦਾਹਰਨ ਵਿੱਚ ਹੰਘਾਲਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ, - BS EN 1276 ਮਿਆਰ ਦੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਮਿਲਾਏ ਗਏ ਭੋਜਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ ਛਿੜਕਾਅ xxxx ਦੇ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ - ਨੋਟ ਕਰੋ: ਇਸ ਉਦਾਹਰਨ ਵਿੱਚ ਹੰਘਾਲਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ - ਹਵਾ ਵਿੱਚ ਸੁਕਾਓ |
| | | | |

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਧਿਆਨ ਦੇਵੋ: ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੇ ਸੰਪਰਕ ਦੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦੇ ਸਹੀ ਪਤਲੇ ਕੀਤੇ ਗਏ ਘੋਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦੇਖੋ

ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਹਰ ਸਮੇਂ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ। ਜੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਖ਼ਰਾਬੀ ਦਾ ਪਤਾ ਲਗਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਸੰਭਾਵੀ ਜੋਖਮ ਮੌਜੂਦ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇੱਕ ਗੰਭੀਰ ਘਟਨਾ ਸਮਝਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਹੇਠਲੀ ਭੇਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ; ਸਤ੍ਹਾ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ; ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣਾ; ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਦੁਹਰਾਇਆ ਨਾ ਜਾਵੇ **ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ ਅਤੇ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ** ਵਿੱਚ ਸਮੱਸਿਆ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ।

ਇਹ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ ਸਿਸਟਮ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੇ ਸਾਰੇ ਰਿਕਾਰਡ ਸਮੇਂ ਦੀ ਉਚਿਤ ਮਿਆਦ ਲਈ ਰੱਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਸਿਖਲਾਈ

ਇਹ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰੇ ਸਬੰਧਤ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਮਿਲੀ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਫ਼ਾਈ ਬਾਰੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ, ਜੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੈ, ਵਿੱਚ ਸਮਰੱਥ ਹੋਣ ਵੱਜੋਂ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੋਵੇ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਬਿਨਾਂ ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਰਸਾਇਣਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਪਤਲਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਰਤਣ ਸਮੇਤ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਤਕਨੀਕਾਂ ਬਾਰੇ ਸਿਖਲਾਈ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਇਸ ਸਿਖਲਾਈ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ **ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ** ਵਿੱਚ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ

ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੂਰੇ ਕਰ ਲਵੋ, ਤਾਂ ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਨੂੰ ਸੋਧਣਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ।

ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਇੱਕ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਿੱਸਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਵੀਨਤਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡਾ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਲਿਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਇਸ ਗੱਲ ਨੂੰ ਦਰਸਾਵੇ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਿਵੇਂ ਕਰਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਰੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਮਝ ਆਉਂਦਾ ਹੈ।

ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ

ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਦੀ ਮਿਤੀ:

| ਸਫ਼ਾਈ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ, ਖੇਤਰ ਅਤੇ ਉਦਾਹਰਨਾਂ | ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਵਾਰਵਾਰਤਾ | ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਤਰੀਕਾ | ਰਸਾਇਣ, ਪਤਲਾ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸੰਪਰਕ ਦਾ ਸਮਾਂ |
|--|-------------------|----------------|------------------------------------|
| <p>ਇੱਕ ਤੋਂ ਦੂਜੀ ਥਾਂ ਤੇ ਲਿਜਾਏ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ, ਭਾਂਡੇ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ਸਾਰੇ ਕਟਾਈ ਦੇ ਬੋਰਡ, • ਚਿਮਟੀਆਂ/ਸਪੈਟੂਲਾ, • ਵਰਤਾਉਣ ਵਾਲੇ ਚਮਚ, • ਟ੍ਰੇਆਂ, • ਟੇਨਰ | | | |
| <p>ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ/ਉਪਕਰਣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ, • ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਬੇਸਿਨ, • ਟੂਟੀਆਂ, • ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੇ ਹੈਂਡਲ | | | |
| ਫਰਿੱਜ/ਚਿੱਲ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ | | | |
| ਓਵਨ ਅਤੇ ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ ਓਵਨ | | | |
| ਸੁੱਕਾ ਸਮਾਨ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦਾ ਖੇਤਰ | | | |
| ਫ਼ਰਸ਼ | | | |
| ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਵਾਲੇ ਪੱਖੇ | | | |
| ਬੇਕਾਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਅਤੇ ਕੂੜੇ ਦੇ ਬਿਨ/ਖੇਤਰ | | | |
| ਕੱਪੜੇ ਅਤੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਕੱਪੜੇ | | | |
| | | | |





ਸਬੰਧਤ HACCP ਚਾਰਟ: ਖਰੀਦਣਾ, ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ, ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਕੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਉਸ ਵੇਲੇ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੂਸ਼ਿਤ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਕਿਸੇ ਗੈਰ-ਦੂਸ਼ਿਤ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਚਲੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਕਿਵੇਂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ?

- **ਸਿੱਧੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੁਆਰਾ** - ਢੇਣ, ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਸੰਪਰਕ
- **ਅਸਿੱਧੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੁਆਰਾ** - ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ, ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ ਦੇ ਰਾਹੀਂ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਫੈਲਣਾ। ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ, ਅਸਿੱਧਾ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਫਰਿਜ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਹੈਂਡਲਾਂ, ਚਾਕੂਆਂ, ਕਟਾਈ ਵਾਲੇ ਬੋਰਡਾਂ, ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ, ਰਸੋਈ ਦੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਜਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਰਾਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕਿਉਂ ਹੈ?

ਅਕਸਰ ਦੇਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਭੋਜਨ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਹੋਣ ਦੀਆਂ ਘਟਨਾਵਾਂ ਦਾ ਕਾਰਨ ਰਿਹਾ ਹੈ। ਦੂਸ਼ਿਤ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੰਗੀ ਅੱਖ ਨਾਲ ਦਿਖਾਈ ਨਹੀਂ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਹੱਦ ਤਕ ਖਰਾਬ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਸੁਆਦ, ਸੁਗੰਧ ਜਾਂ ਬਣਾਵਟ ਤੇ ਅਸਰ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹਨ।

ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਤੌਰ ਤੇ, ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਰ ਸਮੇਂ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਰੱਖਿਆ ਜ਼ਰੂਰ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਇਸ ਲਈ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਇੱਕ ਵਾਰ ਦੂਸ਼ਣ ਹੋ ਜਾਣ ਤੇ, ਤੁਹਾਡੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਹੋ ਜਾਣ ਦੇ ਜੋਖਮ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਕੋਈ ਹੋਰ ਨਿਯਮ ਨਹੀਂ ਹਨ।

ਕਿਸੇ ਵੀ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਉਸ ਕਿਸੇ ਵੀ ਕਾਰੋਬਾਰ, ਜਿੱਥੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਵਿੱਚ **ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157 (E. coli 0157)** ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਜੋਖਮ ਤੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। **ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157** ਦੇ ਮੁੱਖ ਹਮਲੇ 1996 ਵਿੱਚ ਸਕੋਟਲੈਂਡ ਵਿੱਚ ਅਤੇ 2005 ਵਿੱਚ ਵੇਲਜ਼ ਵਿੱਚ ਹੋਏ ਸਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦਾ ਸਬੰਧ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਮਾੜੇ ਢੰਗਾਂ ਨਾਲ ਜੋੜਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕਰਕੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਹੋਇਆ।

ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157 ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਇੱਕ ਖਤਰਨਾਕ ਸਜੀਵ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ:

- ਇਸਦੇ ਕਾਰਨ ਗੰਭੀਰ ਲਾ-ਇਲਾਜ ਬਿਮਾਰੀ ਅਤੇ ਇੱਥੋਂ ਤਕ ਕਿ ਮੌਤ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ
- ਰਿਪੋਰਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਸਦੀ ਕਾਫੀ ਘੱਟ ਅਸਰ-ਰਹਿਤ ਖੁਰਾਕ (100 ਤੋਂ ਘੱਟ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਕਾਰਨ ਬਿਮਾਰੀ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ)
- ਇਸ ਵਿੱਚ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਜਾਣ, ਜਮਾਏ ਜਾਣ ਅਤੇ ਅਜਿਹੇ ਵਾਤਾਵਰਣਾਂ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਕਾਫੀ ਘੱਟ pH ਜਾਂ ਘਟਾਈ ਗਈ ਪਾਣੀ ਸਬੰਧੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਵਿੱਚ ਜਿਉਂਦੇ ਰਹਿਣ ਦੀ ਸਮਰੱਥਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਇਹ ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਭੋਜਨ ਦੇ ਦੂਜੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਤੋਂ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਜੋਖਮਾਂ ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਵੀ ਕਰਨਗੇ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੈਂਪੀਲੋਬੈਕਟਰ ਅਤੇ ਸਾਲਮੋਨੈਲਾ।

ਕਿਹੜੇ ਭੋਜਨ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਮੁੱਖ ਸ੍ਰੋਤ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦੇ ਹਨ?

ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਸੰਭਾਵੀ ਸ੍ਰੋਤ ਪੇਸ਼ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨਾਲ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- **ਕੱਚਾ ਮੀਟ** ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗਾਂ, ਸੂਰ, ਮੇਮਣੇ, ਮੁਰਗੀ, ਟਰਕੀ ਅਤੇ ਸ਼ਿਕਾਰ ਕੀਤੇ ਪੰਛੀ ਦਾ ਮਾਸ
- **ਦੂਜੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ** ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਛੀ, ਘੋਗਾ ਫਿਸ਼ ਅਤੇ ਆਂਡੇ
- **ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ** ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਨਹੀਂ ਲਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਉਹ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜੋ ਗੰਦੀਆਂ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀਆਂ ਹਨ। ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਤੇ ਫਲਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਸਾਰਣੀ ਦੇਖੋ।

ਇਸ ਦੇ ਇਲਾਵਾ, ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਸਪਲਾਈ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਪਾਣੀ ਮਨੁੱਖੀ ਉਪਭੋਗ ਲਈ ਸਹੀ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

| ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਨਹੀਂ | ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ |
|--|--|
| <p>ਉਦਾਹਰਨਾਂ: ਗੰਦੀਆਂ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ: ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਆਲੂ, ਲੀਕ, ਗਾਜਰਾਂ, ਕੁਝ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਪੱਤਾ ਗੋਭੀ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਪੱਤਾ।</p> <p>ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਨਹੀਂ ਲੱਗਾ ਹੋਇਆ ਹੈ: ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਸੇਬ, ਟਮਾਟਰ, ਸਲਾਦ ਪੱਤਾ, ਸਫ਼ੇਦ ਪੱਤਾ ਗੋਭੀ, ਜੜੀ-ਬੂਟੀਆਂ, ਪਾਲਕ ਅਤੇ ਜਲਕੁੰਭੀ।</p> | <p>ਉਦਾਹਰਨਾਂ: ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਲੱਗਾ ਹੋਇਆ ਹੈ।</p> <p>ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹੀ ਧੋ ਕੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।</p> |
| <p>ਜੋਖਮ ਗੰਦੀਆਂ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157 ਦੇ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਸੰਭਾਵੀ ਸ੍ਰੋਤ ਪੇਸ਼ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ।</p> <p>ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਨਹੀਂ ਲੱਗਾ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਜਿਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਇਹਨਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਉਗਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਵਾਢੀ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਸ ਤੋਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਹ ਮੰਨਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸ਼ਾਇਦ ਈ. ਕੋਲਾਈ 0157 ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਭਾਵੇਂ ਧੂੜ ਦੇ ਦੁਆਰਾ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਕੋਈ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲਾ ਸਬੂਤ ਨਾ ਹੋਵੇ।</p> | <p>ਜੋਖਮ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਲੱਗਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਦੇ ਤਹਿਤ ਆਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸਿਹਤ ਨੂੰ ਕੋਈ ਜੋਖਮ ਪੇਸ਼ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹਨ।</p> <p>ਫਲ, ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਸਲਾਦ ਜੋ ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ, ਦੀ ਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਰੱਖਿਆ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ - ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੱਚਾ ਖਾਧਾ ਜਾਣਾ ਹੈ।</p> |
| <p>ਧੋਣਾ ਖਾਣ ਜਾਂ ਅਗਲੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹਨਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਚਲਦੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਧੋਣਾ (ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਛਿੱਲਿਆ) ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਇਹਨਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਕੱਚਾ ਖਾਧਾ ਜਾਣਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ (ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਛਿੱਲਣ) ਦੇ ਬਾਅਦ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਸਮਝਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p> | <p>ਧੋਣਾ ਇਹਨਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਹੋਰ ਧੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ।</p> |
| <p>ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਸਟੋਰ ਕਰੋ।</p> | <p>ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਵੱਜੋਂ ਸਟੋਰ ਕਰੋ।</p> |

ਤੁਹਾਨੂੰ ਫੈਸਲਾ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਕੁਝ ਖਾਸ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਕੱਚਾ ਜਾਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਸਮਝਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਅੰਤਿਮ ਵਰਤੋਂ ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰੇਗਾ।

ਮੈਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਹੋਣ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਰੋਕ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹਾਂ?

SAFE ਸੋਚੋ। ਇਸ ਬਾਰੇ ਸੋਚਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਲਈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਦੇ **SAFE** ਅੱਖਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। **SAFE** ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ **Staff** (ਸਟਾਫ਼), **Areas** (ਖੇਤਰ), **Food** (ਭੋਜਨ) ਅਤੇ **Equipment** (ਉਪਕਰਣ) ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਹਰੇਕ ਕਦਮ ਤੇ ਇਸ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਅਗਲੇਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

| | |
|--------------------------|---|
| Staff (ਸਟਾਫ਼) | <ul style="list-style-type: none"> ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕੰਮਾਂ ਲਈ ਵੱਖਰਾ ਸਟਾਫ਼ ਰੱਖਣ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ। ਜੇ ਇਹ ਸੰਭਵ ਨਾ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਖੇਤਰਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਆਉਣ-ਜਾਣ ਨੂੰ ਪ੍ਰਤਿਬੰਧਿਤ ਕਰੋ। ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। |
| Areas (ਖੇਤਰ) | <ul style="list-style-type: none"> ਇੱਕ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਆਪਣੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰ ਕੇ (ਤਰਜੀਹੀ ਤੌਰ ਤੇ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਕੋਡ ਨਾਲ) ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕਰੋ। |
| Food (ਭੋਜਨ) | <ul style="list-style-type: none"> ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ। |
| Equipment (ਉਪਕਰਣ) | <ul style="list-style-type: none"> ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਲਈ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਵੱਖਰੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦੋਵੇਂ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਭੋਜਨਾਂ ਵਾਸਤੇ ਜਟਿਲ ਉਪਕਰਣਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਵੈਕਿਊਮ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ, ਪੀਸ ਕੱਟਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਜਾਂ ਕੀਮਾ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤਣਾ ਖਾਸ ਤੌਰ ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਹੁੰਦਾ ਹੈ (ਦੂਹਰੀ ਵਰਤੋਂ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ)। |

ਮੈਂ SAFE ਸੋਚ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਤੇ ਕਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਕਰ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹਾਂ?

ਪੜਾਅ 1 - ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੇ **ਕੱਚੇ** ਭੋਜਨ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ।

- ਇਸ ਨਾਲ ਕੌਣ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ?
- ਇਸ ਨੂੰ ਕਿੱਥੇ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
- ਇਸ ਨੂੰ ਕਿੱਥੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
- ਇਸ ਨੂੰ ਕਿੱਥੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
- ਕੀ ਇਸ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?
- ਇਹ ਕਿਹੜੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦਾ ਹੈ?

ਪੜਾਅ 2 - ਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ **ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ** ਦੀ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕਰੋ

| | |
|--------------------------|--|
| Staff (ਸਟਾਫ਼) | ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਨੂੰ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਖਾਸ ਮੈਂਬਰਾਂ ਤਕ ਹੀ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ। |
| Areas (ਖੇਤਰ) | ਇੱਕ ਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ ਜਿੱਥੇ ਸਿਰਫ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। |
| Food (ਭੋਜਨ) | ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ। |
| Equipment (ਉਪਕਰਣ) | ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖੇਤਰ ਲਈ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕੀਤੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਪਛਾਣਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਰੰਗਦਾਰ ਕੋਡਿੰਗ ਇਸ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। |

ਪੜਾਅ 3 - ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ **SAFE** ਸੋਚ ਵਿੱਚ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਵੋ

ਜੇ ਮੈਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦਾ/ਸਕਦੀ ਹਾਂ ਤਾਂ?

Staff (ਸਟਾਫ਼), Areas (ਖੇਤਰ), Food (ਭੋਜਨ) ਅਤੇ Equipment (ਉਪਕਰਣ) ਨੂੰ ਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣਾ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ਪਰ, ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਦੇ ਉਪਾਵਾਂ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਉਪਾਅ Staff (ਸਟਾਫ਼) ਜਾਂ Areas (ਖੇਤਰਾਂ) ਵਿੱਚ, ਇਕੱਲੇ ਤੌਰ ਤੇ ਜਾਂ ਮਿਲਾ ਕੇ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਪਰ Food (ਭੋਜਨ) ਅਤੇ Equipment (ਉਪਕਰਣ) ਲਈ ਢੁਕਵੇਂ ਨਹੀਂ ਹੋਣਗੇ। ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਤੁਸੀਂ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦੇ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਪਰ ਅਜੇ ਵੀ ਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

| | |
|--------------------------|---|
| Staff (ਸਟਾਫ਼) | ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਖਾਸ ਸਮਿਆਂ ਤੇ ਅਤੇ ਖਾਸ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਤਕ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ ਅਤੇ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। |
| Areas (ਖੇਤਰ) | ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਇੱਕ ਅਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਪਛਾਣੋ। ਅਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਸਿਰਫ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕੀਤੇ ਸਮਿਆਂ ਤੇ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕਦੇ ਵੀ ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤੁਹਾਡੇ ਅਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਵਾਂ ਦੇ ਸਿੱਥੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਦਿਓ - ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਕਟਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬੋਰਡਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਸ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ - ਪਰ ਸਿਰਫ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਅਦ (ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਸਫ਼ਾਈ ਸਬੰਧੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਦੇਖੋ)। |
| Food (ਭੋਜਨ) | ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ। |
| Equipment (ਉਪਕਰਣ) | ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਅਤੇ ਫੇਰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇਵਾਂ ਲਈ ਉਪਕਰਣ ਦੀ ਦੂਹਰੀ ਵਰਤੋਂ ਖਤਰਨਾਕ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਵੱਖਰੇ ਉਪਕਰਣ ਇੱਕੋ-ਇੱਕ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਚੋਣ ਹੈ। |

ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ

ਅਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਉਪਾਵਾਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਤੇ ਸਿਰਫ ਤਾਂ ਭਰੋਸਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਅਤੇ ਨਿਯਮਿਤ, ਸਖ਼ਤੀ ਨਾਲ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਸਹੀ-ਸਹੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਸੰਚਾਲਨ ਵਿੱਚ ਸਥਾਈ ਜਾਂ ਅਸਥਾਈ ਤੌਰ ਤੇ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਮੁਸ਼ਕਲ ਲਗਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਚੋਣਾਂ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- ਇਹ ਦੇਖਣ ਲਈ ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਅਹਾਤੇ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਵਾਧੂ ਜਗ੍ਹਾ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਫੇਰ ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਮੌਜੂਦਾ ਰੂਪਰੇਖਾ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
- ਤਿਆਰ ਮੀਟ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਫਾੜੀਆਂ ਵਿੱਚ ਕੱਟੇ ਸਟੀਕ, ਟੁਕੜਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੱਟੇ ਮੀਟ, ਹੱਡੀ ਬਿਨਾਂ ਚਿਕਨ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦਾ ਆਰਡਰ ਦੇ ਕੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਨੂੰ ਘਟਾਓ
- ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਮੀਟ ਅਤੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਧੋਤੀਆਂ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਤਿਆਰ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਖਰੀਦ ਕੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਨੂੰ ਘਟਾਓ
- ਤੁਹਾਡੇ ਅਹਾਤੇ ਅੰਦਰ ਲਿਆਂਦੇ ਜਾ ਰਹੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਾਸਤੇ ਆਪਣੇ ਮੀਨੂ ਦੀ ਪੜਚੋਲ ਕਰੋ
- ਵਿਅਸਤ ਸਮਿਆਂ ਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਵਾਸਤੇ ਆਪਣੇ ਮੀਨੂ ਨੂੰ ਸਰਲ ਬਣਾਓ
- ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਆਪਣੇ ਸੰਚਾਲਨ ਦਾ ਆਕਾਰ ਘਟਾਓ।

ਸਲਾਹ ਅਤੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਐਨਫੋਰਸਮੈਂਟ ਆਫਿਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ

ਅਗਲੇ ਪੰਨੇ ਤੇ ਸਾਰਣੀ ਹਰੇਕ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ ਤੇ ਧਿਆਨ ਦਿੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦਿਖਾਉਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ ਦੀ ਸੁਰੂਆਤ ਕਿਵੇਂ ਕਰਨੀ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਚੰਗਾ ਢੰਗ ਕਾਲਮ ਤੁਹਾਨੂੰ ਵਿਕਲਪਕ ਚੋਣਾਂ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। **ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੇ ਹੋ।**

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਲਈ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ

(SAFE ਸੋਚੋ। ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਢੰਗ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੇ ਹੋਣ)

| ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ | ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ | ਚੰਗਾ ਢੰਗ ਜਿੱਥੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਵਿਹਾਰਕ ਨਾ ਹੋਵੇ |
|-----------------------|--|---|
| <p>ਡਿਲੀਵਰੀ</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਰੋ ਕਿ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਡਿਲੀਵਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ • ਜਿੱਥੇ ਸੰਭਵ ਹੋਵੇ, ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨ ਲਈ ਡਿਲੀਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਹਨ ਦੇ ਥਰਮੋਗ੍ਰਾਫ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ • ਸਟਾਫ਼ ਦਾ ਇੱਕ ਮੈਂਬਰ ਸਿਰਫ਼ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਨਿਯੁਕਤ ਕਰੋ • ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਅਤੇ, ਜਿੱਥੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ, ਇਸ ਤੋਂ ਲਪੇਟੀ ਸਮੱਗਰੀ ਆਦਿ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣ ਵਾਸਤੇ ਸਥਾਈ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਪਛਾਣੋ। ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਿੱਧਾ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਜਾਓ ਅਤੇ ਇਸ ਤੋਂ ਲਪੇਟੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਸੁੱਟ ਦਿਓ। | <ul style="list-style-type: none"> • ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਢੁਕਵੇਂ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਲਪੇਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਪੈਕਿੰਗ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਵਾਹਨ ਵਿੱਚ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ • ਜਿੱਥੇ ਡਿਲੀਵਰੀ ਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਰੰਗੀਨ ਕੋਡ ਵਾਲੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਦ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ • ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਡਿਲੀਵਰੀਆਂ ਵਾਸਤੇ ਖਾਸ ਸਟਾਫ਼ ਨਿਯੁਕਤ ਕਰੋ ਅਤੇ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਹ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਨਿੱਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੇ ਹਨ • ਇੱਕ ਅਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਪਛਾਣੋ ਜਿੱਥੇ ਪਹੁੰਚਣ ਤੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲਿਜਾਇਆ ਜਾਵੇਗਾ ਅਤੇ, ਜਿੱਥੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ, ਇਸ ਉੱਪਰ ਲਪੇਟੀ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾਵੇਗਾ। ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਲਈ ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੇਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ। <p>ਯਾਦ ਰੱਖੋ: ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਕਦੇ ਵੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਜਗ੍ਹਾ ਦੇ ਉੱਪਰਲੇ ਹਿੱਸੇ ਸਮੇਤ ਅਸਥਾਈ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਆਉਣੇ ਚਾਹੀਦੇ। ਕਟਾਈ ਲਈ ਬੋਰਡ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਜ਼ਰੂਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।</p> |

| ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ | ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ | ਚੰਗਾ ਢੰਗ ਜਿੱਥੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਵਿਹਾਰਕ ਨਾ ਹੋਵੇ |
|---|--|---|
| <p>ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ</p> | <ul style="list-style-type: none"> ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਲਈ ਇੱਕ ਵੱਖਰਾ ਫਰਿੱਜ/ਚਿੱਲ, ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ ਅਤੇ ਵੱਖਰੇ ਰੰਗ ਦੇ ਕੋਡ ਵਾਲੇ ਜਾਂ ਦੂਜੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਢੱਕਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਫਰਿੱਜ/ਚਿੱਲ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ ਧੋਤੀਆਂ ਨਾ ਹੋਈਆਂ, ਕੱਚੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਵਾਸਤੇ ਵੱਖਰਾ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਖੇਤਰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ, ਜੇ ਗੰਦੀਆਂ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਹੋਵੇ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਸਲਾਦ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਗੰਦੇ ਆਲੂਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਨਾ ਰੱਖੋ। | <ul style="list-style-type: none"> ਜੇ ਕਿਸੇ ਫਰਿੱਜ/ਚਿੱਲ ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਦਾ ਆਕਾਰ ਢੁਕਵਾਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਇੱਕੋ ਸਮੇਂ ਤੇ ਕੱਚਾ ਮੀਟ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਇੱਕ ਨਿਰਧਾਰਤ ਸਥਾਈ, ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਭੌਤਿਕ ਤੌਰ ਤੇ ਵੱਖਰੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। <p>ਯਾਦ ਰੱਖੋ: ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ, ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਭ ਤੋਂ ਹੇਠਲੀਆਂ ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਅਤੇ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ, ਨਾ ਧੋਤੀਆਂ ਕੱਚੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। <p>ਯਾਦ ਰੱਖੋ: ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਖੇਤਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਵਾਸਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ/ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਵਧੇਰੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇਗੀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੇ ਸਾਂਝੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਬਾਹਰੀ ਸਤ੍ਹਾ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਲਈ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਕੋਡ ਵਾਲੇ (ਜਾਂ ਉਝ ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ) ਢੱਕਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। <p>ਯਾਦ ਰੱਖੋ: ਕਿਸੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤਣਾ ਅਤੇ ਫੇਰ ਇਸ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤਣਾ ਸਵੀਕਾਰਨ-ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੈ।</p> |
| <p>ਨੋਟ 1: ਜਦੋਂ ਇੱਕ ਵਾਰ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਧੋ (ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਛਿੱਲ) ਲਿਆ ਜਾਵੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਵੱਜੋਂ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।</p> | | |
| <p>ਨੋਟ 2: ਜਦ ਤਕ ਕਿ ਲੇਬਲ ਤੇ ਇਹ ਨਾ ਕਿਹਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਹੈ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਹ ਮੰਨ ਲੈਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਧੋਣ (ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਛਿੱਲਣ) ਦੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ।</p> | | |

| ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਕੰਮ | ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ | ਚੰਗਾ ਢੰਗ ਜਿੱਥੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਢੰਗ ਵਿਹਾਰਕ ਨਾ ਹੋਵੇ |
|---|---|--|
| <p>ਤਿਆਰੀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਆਪਣੀ ਰਸੋਈ ਦੇ ਅੰਦਰ ਇੱਕ ਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਕਰੋ: <ul style="list-style-type: none"> ਸਾਰੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨਾਲ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਸ ਖੇਤਰ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਇਸ ਖੇਤਰ ਦੇ ਅੰਦਰ ਸਿਰਫ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਡੀਫ੍ਰੋਸਟ ਕਰੋ ਸਿਰਫ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਵੱਖਰਾ ਸਟਾਫ਼ ਨਿਯੁਕਤ ਕਰੋ <p>ਨੋਟ ਕਰੋ: ਜਦ ਤਕ ਕਿ ਲੇਬਲ ਤੇ ਇਹ ਨਾ ਕਿਹਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਹੈ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਹ ਮੰਨ ਲੈਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਖਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਧੋਣ (ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਛਿੱਲਣ) ਦੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ।</p> <ul style="list-style-type: none"> ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਇੱਕ ਸਥਾਈ ਸਿੱਕ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰੋ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਸਤੇ ਵੱਖਰੇ ਰੰਗਾਂ ਦੇ ਕੋਡ ਵਾਲੇ/ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ, ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਚਾਕੂ, ਚਿਮਟੀ, ਕਟਾਈ ਵਾਲੇ ਬੋਰਡ, ਚਮਚ, ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੰਟੇਨਰ ਅਤੇ ਲਪੇਟਣ ਵਾਲੀ ਫਿਲਮ। | <ul style="list-style-type: none"> ਇੱਕ ਅਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਖੇਤਰ ਪਛਾਣੋ ਅਤੇ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਖੇਤਰ ਸਾਫ਼ ਹੈ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ। <p>ਯਾਦ ਰੱਖੋ: ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੇਂ ਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨ ਦੇ ਉੱਪਰਲੇ ਹਿੱਸੇ ਸਮੇਤ ਅਸਥਾਈ ਕੰਮ ਦੇ ਖੇਤਰ ਦੇ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਆ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਕਟਾਈ ਲਈ ਬੋਰਡ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਜ਼ਰੂਰ ਵਰਤੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।</p> <ul style="list-style-type: none"> ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦਿਨ ਦੇ ਖਾਸ ਸਮਿਆਂ ਤੇ ਖਾਸ ਸਟਾਫ਼ ਤਕ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ। ਕੰਮ ਦੇ ਪ੍ਰਵਾਹ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਕਰੋ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਬਦਲਣਾ ਪਵੇ। ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹੱਥ ਧੋਣ ਬਾਰੇ ਸਖ਼ਤ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਅਮਲ ਵਿੱਚ ਹਨ। (ਆਪਣੇ ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਦੇਖੋ) ਭੋਜਨ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕੋ ਸਿੱਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ, ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਹਰੇਕ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਸਿੱਕ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਪਕਰਣ, ਭਾਂਡਿਆਂ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਜਾਂ ਕਟਾਈ ਵਾਲੇ ਬੋਰਡਾਂ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦੋਵੇਂ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਭੋਜਨਾਂ ਲਈ ਵਰਤਣਾ ਸਵੀਕਾਰਨ-ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੈ। <p>ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਗਏ ਕਿਸੇ ਉਪਕਰਣ ਨੂੰ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਗਲਤੀ ਨਾਲ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਵਾਸਤੇ ਸਖ਼ਤ ਉਪਾਅ ਜ਼ਰੂਰ ਸਥਾਪਿਤ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।</p> | |
| <p>ਨੋਟ ਕਰੋ: ਪੁੰਗਰੇ ਹੋਏ ਬੀਨਜ਼ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਨਹੀਂ ਲੱਗਾ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਨੂੰ ਖਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।</p> | | |

ਖਾਣ ਪਕਾਉਣ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਵਧੂ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ

- ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਅਲਹਿਦਗੀ ਰੱਖਣ ਵਾਸਤੇ ਸਟਾਫ਼, ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਸਥਾਨ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪ੍ਰਵਾਹ ਨੂੰ ਸੰਗਠਿਤ ਕਰੋ
- ਕੱਚੇ ਵੀ** ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਠੰਡਾ ਨਾ ਕਰੋ
- ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੇ ਸ਼ੁਰੂ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤੇ ਗਏ ਭਾਂਡਿਆਂ ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਕੜਛੀਆਂ, ਚਮਚ, ਅਤੇ ਸਪੈਟੂਲਾ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦਾ ਕੋਈ ਜੋਖਮ ਨਾ ਹੋਵੇ
- ਖਾਣਾ-ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਦੇ ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਪ੍ਰੈੱਸ਼ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਪਛਾਣਨ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਸਿਰਫ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੁਣ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਦਾ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਅਤੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੂੰ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਵਾਸਤੇ ਵਰਤਣ ਲਈ, ਇਸ ਉਪ-ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਅੰਤ ਤੇ ਜਾਓ ਅਤੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਵਾਲੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਲਿਖੋ।

ਇਹ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਕਿਵੇਂ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ:

| | |
|------------------|---|
| ਵਰਣਨ ਕਰੋ: | <ul style="list-style-type: none"> • ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ (ਜਿੱਥੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ) • ਵਾਰਵਾਰਤਾ ਸਮੇਤ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ |
| ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ | <p><u>ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਸਮਾਨ</u> ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਵੱਖਰੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਫਰਿੱਜਾਂ ਵਿੱਚ ਲਾਲ ਰੰਗ ਦੇ ਢੱਕਣਾਂ ਵਾਲੇ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਵੱਖਰੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਫਰਿੱਜਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਦਾ ਲੇਬਲ ਨਹੀਂ ਲੱਗਾ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਫਰਿੱਜਾਂ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰੇ ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਸਭ ਤੋਂ ਹੇਠਲੀ ਸ਼ੈਲਫ ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਸਮਝੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹਨਾਂ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਧੋਤਾ (ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਫਿੱਲਿਆ) ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਗੰਦੇ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਆਲੂ ਬਾਕੀ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਸੁੱਕੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਟੋਰ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।</p> <p><u>ਜਮਾਉਣ ਵਾਲੀ ਸਾਂਝੀ ਸਟੋਰੇਜ</u> ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਭ ਤੋਂ ਉਪਰਲੀ ਸ਼ੈਲਫ ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲਾਲ ਰੰਗ ਦੇ ਢੱਕਣਾਂ ਦੇ ਨਾਲ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਸ਼ੈਲਫ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।</p> |

ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨਾ

ਰਿਸਰਚ ਦੇ ਸਬੂਤਾਂ ਨੇ ਦਿਖਾਇਆ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ-ਪ੍ਰਬੰਧ ਦੇ ਮਾਹੌਲ ਵਿੱਚ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨਾ ਬਹੁਤ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੈ। ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਆਸਾਨ ਅਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਭਰੋਸੇਮੰਦ ਤਰੀਕਾ **ਭੌਤਿਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖਣ** ਦੇ ਰਾਹੀਂ ਹੈ। ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅੱਖਾਂ ਨਾਲ ਦੇਖ ਕੇ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਤੇ ਨਿਰਭਰ ਕਰੇਗਾ। ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਸਤੇ ਰੰਗਦਾਰ ਕੋਡ ਵਾਲੇ/ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਐਪਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਕੇ ਇਸ ਨੂੰ ਆਸਾਨ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਾਰ ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰ ਲਵੋ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦਾ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। **ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ** ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਲੇਖੇ ਜੋਖੇ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖੋ।

ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਨਿਯੰਤਰਣਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ। ਉਦਾਹਰਨ ਵਾਸਤੇ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਦੇਖਦੇ ਹੋ ਕਿ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ **ਸਥਾਈ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਖੇਤਰ** ਵਿੱਚ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਇੱਕ ਗੰਭੀਰ ਘਟਨਾ ਸਮਝਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਹੋਵੇਗੀ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ; ਸਤ੍ਹਾ ਅਤੇ ਉਪਕਰਣ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਰੇਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰੋ; ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਵੋ; ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਇਸ ਨੂੰ ਦੁਹਰਾਇਆ ਨਾ ਜਾਵੇ **ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ ਅਤੇ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ** ਵਿੱਚ ਸਮੱਸਿਆ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ।

ਇਹ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ ਸਿਸਟਮ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੇ ਸਾਰੇ ਰਿਕਾਰਡ ਸਮੇਂ ਦੀ ਉਚਿਤ ਮਿਆਦ ਲਈ ਰੱਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ

ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਾਰੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੂਰੇ ਕਰ ਲਵੋ, ਤਾਂ ਆਪਣੀ ਕੰਮਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਨੂੰ ਸੋਧਣਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ।

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਿੱਸਾ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਵੀਨਤਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਲਿਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਇਸ ਗੱਲ ਨੂੰ ਸਹੀ-ਸਹੀ ਦਰਸਾਉਣ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਿਵੇਂ ਚਲਾਉਂਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਮਝ ਆ ਜਾਣ।



ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

SAFE ਸੋਚੇ ਹੋਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਆਪਣੇ ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਬਿਆਨ ਦਰਜ ਕਰੋ:

| | |
|--|--|
| ਵਰਣਨ ਕਰੋ: <ul style="list-style-type: none"> ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਹੀ ਅਹਿਮ ਸੀਮਾਵਾਂ (ਜਿੱਥੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ) ਵਾਰਵਾਰਤਾ ਸਮੇਤ ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ | |
| ਡਿਲੀਵਰੀ | |
| ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਉਸਦੇ ਸਮੇਤ ਕਿ ਜਿੱਥੇ ਕੋਈ ਵੀ ਡੀਫੋਸਟਿੰਗ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ | |
| ਤਿਆਰੀ | |
| ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣਾ/ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ | |
| ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ/ਜਾਂਚ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਕੋਈ ਹੋਰ ਰਿਕਾਰਡ | |

ਦਸਤਖਤ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਰੁਤਬਾ ਤਾਰੀਖ

ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਲਈ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਤੁਹਾਡੇ HACCP ਅਧਾਰਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਿੱਸਾ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਵੀਨਤਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਰਿਕਾਰਡ

ਮੈਨੇਜਰ ਜਾਂ ਮਾਲਿਕ ਨੂੰ ਹਰ ਕੰਮਕਾਜੀ ਹਫ਼ਤੇ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਜਾਰੀ ਰਹਿਣ ਵਾਲੀਆਂ ਜਾਂਚਾਂ ਕਰਨੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹ 'ਕੁੱਕਸੇਫ਼' ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਹਰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੁਆਰਾ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।

ਹਫ਼ਤਾ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ:

| ਸਿਖਲਾਈ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
|---|-----|------|-----------|
| ਭਰਤੀ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਸਮੇਤ ਨਵੇਂ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ | | | |
| ਰਸਮੀ ਕਿਸਮ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ/ਦੁਬਾਰਾ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣ ਦੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਕੋਈ ਹੋਰ ਸਿਖਲਾਈ | | | |
| ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤੀ ਕੱਪੜਿਆਂ ਦੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਬੀਮਾਰੀ/ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ/ਕੰਮ ਤੋਂ ਵਾਪਸ ਲਾਉਣ ਦੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਸਫ਼ਾਈ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਸਭ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਖੇਤਰਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਕੀਤੀ ਗਈ | | | |
| ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਰਸਾਇਣਾਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸੰਪਰਕ ਦਾ ਸਮਾਂ, ਲਾਉਣਾ ਅਤੇ ਪਤਲਾ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ | | | |
| ਆਪਸੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਡਿਲੀਵਰੀ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਪਕਾਉਣਾ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ | | | |
| ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜਿਆਂ ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣਾ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜਿਆਂ ਦਾ ਆਉਣਾ ਰੋਕਣ, ਕੀੜਿਆਂ ਲਈ ਸਕ੍ਰੀਨਾਂ/ਮੱਖੀਆਂ ਮਾਰਨ ਦੇ ਯੰਤਰਾਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਠੀਕ ਰੱਖਣ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਕੂੜੇ ਕਰਕਟ ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣਾ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਭੋਜਨ ਵਾਲੇ ਕਮਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੂੜਾ ਅਤੇ ਕੂੜਾ ਚੁੱਕਣ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਸੰਭਾਲ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਢਾਂਚੇ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਉਪਕਰਣਾਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਸਟੈਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਸਟੈਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਉਪਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣਾ ਕੀ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਹੋਇਆ ਹੈ? | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਬਾਰੇ ਨਿਯਮ | | | |
| ਰਿਕਾਰਡ | ਹਾਂ | ਨਹੀਂ | ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ |
| ਕੀ ਸਹੀ ਰਿਕਾਰਡਿੰਗ ਫਾਰਮ/ਫਾਰਮਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਲੋੜੀਂਦੀਆਂ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀਆਂ ਜਾਂਚਾਂ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ? | | | |

ਜੇ ਉੱਪਰ ਦਿੱਤੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਦਾ ਵੀ ਉੱਤਰ "ਨਹੀਂ" ਹੈ ਤਾਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀ ਸਾਰਣੀ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੇ ਵੇਰਵੇ ਭਰੋ

| ਦੇਖੀਆਂ ਗਈਆਂ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਤੋਂ ਭਟਕਣਾਂ | ਕੀਤੀ ਗਈ ਦਰੁਸਤੀ ਕਾਰਵਾਈ |
|---------------------------------------|-----------------------|
| | |

ਮੈਨੇਜਰ/ਮਾਲਕ ਦੇ ਦਸਤਖਤ

ਤਾਰੀਖ

