ਨਿਰੀਖਣ

ਨਿਰੀਖਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਣਾ

ਹਰ ਰੋਜ਼ ਤਿਆਰ ਰਹੋ, ਸਿਰਫ਼ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਹੀ ਨਹੀਂ।

Clean Hands
Food safety in your language

1 ਕਾਗਜ਼ੀ ਕਾਰਵਾਈ

ਰਿਕਾਰਡ ਅੱਪ-ਟੂ-ਡੇਟ

- ਆਪਣਾ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪੈਕ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਰੱਖੋ
- ਹਰ ਰੋਜ਼ ਆਪਣੀ ਡਾਇਰੀ ਭਰੋ।
- ਅਗਲੀ ਜਾਂਚ ਤੱਕ ਡਾਇਰੀ ਦੇ ਪੰਨੇ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖੋ।

Why? ਅਧਿਕਾਰੀ ਇਹ ਜਾਂਚਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਿਵੇਂ ਸੰਭਾਲਦੇ ਹੋ, ਨਾ ਕਿ ਸਿਰਫ਼ ਇਹ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕਿੰਨੇ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਹੋ।

2 ਤਾਪਮਾਨ

ਫ੍ਰਿਜ਼ 5°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ

- ਫ੍ਰਿਜਾਂ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਦਿਨ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਾਰ ਕਰੋ।
- ਕਾਨੂੰਨ ਅਨੁਸਾਰ, ਠੰਢਾ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਭੋਜਨ ਕਦੇ ਵੀ 8°C ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ।
- ਗਰਮ ਖਾਣੇ ਨੂੰ 63°C ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ।

Why? ਜੀਵਾਣੂ ਉਸ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਸਨੂੰ ਕਾਫੀ ਠੰਢਾ ਜਾਂ ਗਰਮ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ।

3 ਸਫਾਈ

ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰੋ

- ਆਪਣੇ ਸਫਾਈ ਦੇ ਸ਼ਡਿਊਲ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ
- ਲੇਬਲ 'ਤੇ BS EN 1276 ਜਾਂ 13697 ਲਿਖਿਆ ਹੋਇਆ ਡਿਸਇੰਫੈਕਟੈਂਟ ਵਰਤੋ।
- ਰਸਾਇਣਾਂ ਨੂੰ ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ

Why? ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਸਾਬਤ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਕਰਦੇ ਹੋ।

4 ਕਰਮਚਾਰੀ

ਤਰਬੀਅਤ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਮਚਾਰੀ

- ਸਟਾਫ ਨੂੰ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਐਲਰਜਨਾਂ ਬਾਰੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ।
- ਸਾਰੀਆਂ ਤਾਲੀਮਾਂ ਲਿਖੋ
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੱਸਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਜੇ ਉਹ ਬਿਮਾਰ ਹਨ।

Why? ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਉਸ ਦਿਨ

ਆਪਣੇ ਰਿਕਾਰਡ ਦਿਖਾਓ।
ਸਵਾਲਾਂ ਦੇ ਇਮਾਨਦਾਰੀ ਨਾਲ ਜਵਾਬ ਦਿਓ। ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਪੁੱਛੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਹੋਰ ਬਿਹਤਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ

ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਜਲਦੀ ਠੀਕ ਕਰੋ।
ਅਧਿਕਾਰੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੱਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਸੁਧਾਰਨਾ ਹੈ। ਸੁਧਾਰ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸਬੂਤ ਰੱਖੋ।

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-IN-PA-2611 · EN: Getting ready for an inspection · AI translation, may contain mistakes