Clean Hands
ਤੁਹਾਡੀ ਭਾਸ਼ਾ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਭੋਜਨ ਦਾ ਕਾਰੋਬਾਰ ਚਲਾਉਣਾ

ਹਰ ਉਸ ਵਿਅਕਤੀ ਲਈ ਜੋ ਭੋਜਨ ਵੇਚਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਰਸੋਈ ਚਲਾਉਂਦਾ ਹੈ।

1 ਰਜਿਸਟਰ ਕਰੋ



ਰਜਿਸਟਰ ਕਰੋ 28 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ

- ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ 28 ਦਿਨ ਪਹਿਲਾਂ ਆਪਣੀ ਕੌਂਸਲ ਨਾਲ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰੋ।
- ਇਹ ਮੁਫ਼ਤ ਹੈ। ਘਰੇਲੂ ਰਸੋਈਆਂ ਅਤੇ ਬਾਜ਼ਾਰ ਦੇ ਸਟਾਲਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨਾ ਪੈਂਦਾ ਹੈ।
- ਤੁਹਾਡੀ ਜਾਂਚ (ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ) ਹੋਵੇਗੀ।

ਕਿਉਂ? ਇਹ ਕਾਨੂੰਨ ਹੈ, ਅਤੇ ਕੌਂਸਲ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ।

2 ਯੋਜਨਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ



ਲਿਖ ਕੇ ਰੱਖੋ ਹਰ ਰੋਜ਼

- ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ ਰੱਖੋ, ਜਿਵੇਂ ਮੁਫ਼ਤ ‘Safer Food Better Business’।
- ਫਰਿੱਜ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਲਿਖੋ।
- ਖੋਲ੍ਹਣ ਅਤੇ ਬੰਦ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਰਸੋਈ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।

ਕਿਉਂ? ਰਿਕਾਰਡ ਸਾਬਤ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਸਭ ਕੁਝ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਟਰੋਲ ਵਿੱਚ ਹੈ।

3 ਐਲਰਜਨ ਜਾਣਕਾਰੀ



ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਦੱਸੋ 14 ਐਲਰਜਨ

- ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਦੱਸੋ ਕਿ ਹਰ ਪਕਵਾਨ ਵਿੱਚ 14 ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਹੜੇ ਐਲਰਜਨ ਹਨ।
- ਵੇਚਣ ਲਈ ਖ਼ੁਦ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ’ਤੇ ਪੂਰਾ ਲੇਬਲ ਹੋਵੇ, ਐਲਰਜਨ ਮੋਟੇ ਅੱਖਰਾਂ ਵਿੱਚ।
- ਪਕਵਾਨ ਬਦਲਣ ’ਤੇ ਐਲਰਜਨ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਲੇਬਲ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰੋ।

ਕਿਉਂ? ਗ਼ਲਤ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜਾਨ ਲੈ ਸਕਦੀ ਹੈ।

4 ਸਟਾਫ਼ ਅਤੇ ਰਸੋਈ



ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰਾਪਤ ਸਟਾਫ਼, ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰਸੋਈ

- ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਹਰ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ।
- ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਵਾਲਾ ਵੱਖਰਾ ਸਿੰਕ ਰੱਖੋ।
- ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜੇ ਅਤੇ ਚੂਹੇ ਬਾਹਰ ਰੱਖੋ। ਕੋਈ ਨਿਸ਼ਾਨ ਦਿਸੇ ਤਾਂ ਜਲਦੀ ਕਾਰਵਾਈ ਕਰੋ।

ਕਿਉਂ? ਕੀਟਾਣੂ ਲੋਕਾਂ ਅਤੇ ਥਾਵਾਂ ਰਾਹੀਂ ਫੈਲਦੇ ਹਨ।

0 TO 5 **ਤੁਹਾਡੀ ਫੂਡ ਹਾਈਜੀਨ ਰੇਟਿੰਗ।**
ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲ, ਰਸੋਈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਰਿਕਾਰਡ ਜਾਂਚਦੇ ਹਨ।

5 ਦਾ ਟੀਚਾ **5 ਦਾ ਮਤਲਬ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ।**
ਆਪਣਾ ਸਟਿੱਕਰ ਲਗਾਓ। ਵੇਲਜ਼ ਅਤੇ ਉੱਤਰੀ ਆਇਰਲੈਂਡ ਵਿੱਚ ਇਹ ਕਾਨੂੰਨ ਹੈ।

Food Standards Agency ਅਤੇ NHS ਦੀ ਸਲਾਹ ’ਤੇ ਆਧਾਰਿਤ।
ਮੁਫ਼ਤ ਵਿੱਚ ਛਾਪੋ ਅਤੇ ਸਾਂਝਾ ਕਰੋ।
PA · Level 3 · EN: Running a food business · translation draft, not yet checked