ਭੋਜਨ ਸਫਾਈ

ਤੁਹਾਡੀ ਸਫਾਈ ਦਰਜਾਬੰਦੀ ਦਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ

Clean Hands
Food safety in your language

ਤੁਹਾਡਾ ਸਟਿੱਕਰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਦਿਖਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿੰਨਾ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਦੇ ਹੋ।

1 ਪੈਮਾਨਾ

੦ ਤੋਂ 5 ਤੱਕ

- 5 ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਸਫਾਈ ਦੇ ਮਿਆਰ ਬਹੁਤ ਵਧੀਆ ਹਨ।
- 3 ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਮਿਆਰ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੰਤੋਸ਼ਜਨਕ ਹਨ।
- ੦ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਤੁਰੰਤ ਸੁਧਾਰ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ।

Why? ਗਾਹਕ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲੋਂ ਖਰੀਦਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਆਨਲਾਈਨ ਤੁਹਾਡੀ ਰੇਟਿੰਗ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹਨ।

2 ਸੰਭਾਲ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ

- ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਕਿਵੇਂ ਤਿਆਰ ਅਤੇ ਪਕਾਉਂਦੇ ਹੋ
- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ
- ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਕਿਵੇਂ ਸਟੋਰ ਕਰਦੇ ਹੋ

Why? ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸੰਭਾਲ ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਵਿੱਚ ਜਾਣ ਤੋਂ ਰੋਕਦੀ ਹੈ।

3 ਨਿਰਮਾਣ

ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ

- ਰਸੋਈ ਕਿੰਨੀ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੀ ਹੈ।
- ਲੇਆਉਟ, ਰੋਸ਼ਨੀ, ਹਵਾ ਦਾ ਪ੍ਰਵਾਹ ਅਤੇ ਸਹੂਲਤਾਂ
- ਤੁਸੀਂ ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜਿਆਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਦੂਰ ਰੱਖਦੇ ਹੋ

Why? ਇੱਕ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੀ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਮੁਰੰਮਤ ਕੀਤੀ ਹੋਈ ਇਮਾਰਤ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣਾ ਆਸਾਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

4 ਪ੍ਰਬੰਧਨ

ਰਿਕਾਰਡ ਅਤੇ ਸਿਖਲਾਈ

- ਲਿਖਤੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ
- ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ
- ਸੁਰੱਖਿਆ ਜਾਂਚਾਂ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ

Why? ਸਭ ਤੋਂ ਉੱਚੀ ਰੇਟਿੰਗ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਤਿੰਨਾਂ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਚੰਗਾ ਕਰਨਾ ਪਵੇਗਾ।

5 ਨਹੀਂ?

ਤੁਸੀਂ ਨਵੀਂ ਮੁਲਾਕਾਤ ਲਈ ਬੇਨਤੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।
ਸਭ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਕਰੋ। ਆਪਣੀ ਕੌਂਸਲ ਨੂੰ ਸਬੂਤ ਭੇਜੋ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਫੋਟੋਆਂ। ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਕੌਂਸਲਾਂ ਇਸ ਲਈ ਫੀਸ ਲੈਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਮਤਭੇਦ ਹੈ?

ਤੁਸੀਂ ਅਪੀਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।
ਆਪਣੀ ਰੇਟਿੰਗ ਮਿਲਣ ਦੇ 21 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਇਹ ਕਰੋ। ਪਹਿਲਾਂ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-RT-PA-2611 · EN: What your hygiene rating means · AI translation, may contain mistakes