ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਯੋਜਨਾ

Safer Food, Better Business

ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ FSA ਵੱਲੋਂ ਇੱਕ ਮੁਫ਼ਤ ਪੈਕ।

Clean Hands
Food safety in your language

1 ਕਿਸ ਲਈ

ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰ

- ਭੋਜਨਾਲਾ, ਕੈਫੇ ਅਤੇ ਟੇਕਅਵੇ
- ਖੁਦਰਾ ਵਿਕਰੇਤਾ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਛੋਟੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ
- ਬੱਚਿਆਂ ਦੀ ਦੇਖਭਾਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਅਤੇ ਦੇਖਭਾਲ ਘਰ

Why? ਇਹ ਉਹਨਾਂ ਛੋਟੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਲਿਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮਾਹਿਰ ਨਹੀਂ ਹੈ।

2 ਤਰੀਕੇ

ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ

- ਪਾਰ-ਦੂਸ਼ਣ ਅਤੇ ਸਫਾਈ
- ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣਾ
- ਪ੍ਰਬੰਧਨ

Why? ਹਰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕਾ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੱਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਕਰਨਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਕਿਉਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ।

3 ਡਾਇਰੀ

ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਡਾਇਰੀ

- ਹਰ ਰੋਜ਼ ਖੋਲ੍ਹਣ ਅਤੇ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।
- ਕੋਈ ਵੀ ਸਮੱਸਿਆ ਅਤੇ ਤੁਸੀਂ ਜੋ ਕੀਤਾ, ਲਿਖੋ।
- ਹਰ 4 ਹਫ਼ਤਿਆਂ ਬਾਅਦ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰੋ।

Why? ਡਾਇਰੀ ਇਹ ਸਾਬਤ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀਆਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਿਧੀਆਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਦੇ ਹੋ।

4 ਰਿਕਾਰਡ

ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖੋ

- ਅਗਲੀ ਜਾਂਚ ਤੱਕ ਡਾਇਰੀ ਦੇ ਪੰਨੇ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਕਾਗਜ਼ੀ ਜਾਂ ਇਲੈਕਟ੍ਰਾਨਿਕ ਰਿਕਾਰਡ ਦੋਵੇਂ ਠੀਕ ਹਨ।
- ਜਦੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਮੀਨੂ ਬਦਲੇ, ਪੈਕ ਨੂੰ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰੋ।

Why? ਅਧਿਕਾਰੀ ਨਿਰੀਖਣ ਦੌਰਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਰਿਕਾਰਡ ਵੇਖਣ ਲਈ ਕਹੇਗਾ।

ਇਹ ਲੈ

ਇਸਨੂੰ GOV.UK ਤੋਂ ਮੁਫ਼ਤ ਡਾਊਨਲੋਡ ਕਰੋ।
ਕੇਟਰਰਾਂ, ਰਿਟੇਲਰਾਂ, ਬੱਚਿਆਂ ਦੀ ਦੇਖਭਾਲ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਅਤੇ ਕੇਅਰ ਹੋਮਾਂ ਲਈ ਪੈਕ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

ਇਸਨੂੰ ਵਰਤੋ

ਇਸਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਅਨੁਸਾਰ ਬਣਾਓ।
ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਉਸਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਪੈਕ ਬਦਲੋ। ਇਸਨੂੰ ਰਸੋਈ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-SF-PA-2611 · EN: Safer Food, Better Business · AI translation, may contain mistakes