

ਭੋਜਨ ਦਾ ਸਿਹਤ ਲਈ ਚੰਗਾ ਹੋਣਾ

ਭੋਜਨ ਪਰੋਸਣ ਵਾਲੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਜੋ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਜਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਖੁੱਲ੍ਹ ਰਹੇ ਹਨ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਜਾਂਚਾਂ ਨਵੀਨਤਮ ਹਨ।

ਜ਼ਰੂਰੀ ਜਾਂਚ-ਸੂਚੀ

- ✓ **ਆਪਣੀ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ-** ਲੀਜੀਓਨੇਲਾ ਦੇ ਜੋਖਮਾਂ ਲਈ <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm> ਦੇਖੋ
- ✓ **ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਦਾ ਬੋਇਲਰ ਕੰਮ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ** ਅਤੇ ਇਹ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਸਾਰੀਆਂ ਸਿੰਕ ਅਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਬੇਸਿਨਾਂ ਵਿਖੇ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਹੈ।
- ✓ **ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਗੈਸ ਅਤੇ ਬਿਜਲੀ ਸਪਲਾਈ ਪ੍ਰਤੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋ?** – ਤੁਹਾਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰਡ ਕਾਰੀਗਰ ਤੋਂ ਸਪਲਾਈ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਵਾਉਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।
- ✓ **ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਰੋ ਕਿ ਅੱਗ ਲੱਗਣ 'ਤੇ ਬਾਹਰ ਨਿਕਲਣ ਦਾ ਰਸਤਾ ਸਾਫ਼ ਹੈ** ਮਤਲਬ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਸਾਹਮਣੇ ਕੋਈ ਕੁਰਸੀਆਂ ਅਤੇ ਮੇਜ਼ਾਂ ਦਾ ਢੇਰ ਨਹੀਂ ਹੈ।
- ✓ **ਕੀ ਤੁਹਾਡਾ ਕੂੜੇ ਦਾ ਇਕਰਾਰਨਾਮਾ ਹਾਲੇ ਵੀ ਜਾਇਜ਼ ਹੈ?** ਕੀ ਕੂੜੇ ਦੇ ਡੱਬੇ ਚੰਗੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਹਨ? ਜਿਸ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਡੱਬਿਆਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਕੀ ਉਹ ਸਾਫ਼ ਸੁਥਰਾ ਹੈ?
- ✓ **ਕੀੜਿਆਂ ਦੀਆਂ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਜਾਂ ਦਾਖਲੇ ਦੇ ਸੰਕੇਤਾਂ ਲਈ ਆਪਣੇ ਅਹਾਤੇ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।** ਕੀੜਿਆਂ ਦੀ ਰੋਕਥਾਮ ਦੇ ਇਕਰਾਰਨਾਮਾ/ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਾਈਟ ਦੇ ਸਰਵੇਖਣ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ।
- ✓ **ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਉਪਕਰਣ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ** (ਫਰਿੱਜ, ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ, ਕੂਕਰ, ਮਾਈਕ੍ਰੋਵੇਵ, ਹਵਾ ਕੱਢਣ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ, ਗਰਮ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣ)।
- ✓ **ਨਿਗਰਾਨੀ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ** ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਜਾਂਚ ਥਰਮਾਮੀਟਰ, ਫਰਿੱਜ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਸਾਫ਼ ਹਨ ਅਤੇ ਕੰਮਕਾਜੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਹਨ। ਬਰਫ ਅਤੇ ਉਬਲਦੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਥਰਮਾਮੀਟਰਾਂ ਨੂੰ ਕੈਲੀਬ੍ਰੇਟ ਕਰੋ।
- ✓ ਸਾਰੇ ਅਹਾਤੇ (ਸਾਰੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਅਤੇ ਬਰਤਨਾਂ) ਨੂੰ **ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼** ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ।
- ✓ **ਕਿਸੇ ਵੀ ਬਰਫ ਦੀਆਂ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨੂੰ ਖਾਲੀ ਕਰੋ** ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ।
- ✓ ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ ਅਤੇ ਗਲਾਸ ਵਾਸ਼ਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਖਾਲੀ ਹੋਣ 'ਤੇ ਸਭ ਤੋਂ ਗਰਮ ਚੱਕਰ 'ਤੇ **ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ ਅਤੇ ਚਲਾਓ**।
- ✓ ਸਟਾਕ 'ਤੇ **ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖਰੀ ਤਾਰੀਖ** ਅਤੇ ਇਸ ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਬਿਹਤਰੀਨ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਪੁਰਾਣੀ ਹੋ ਗਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ।
- ✓ **ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ** ਹਾਲੇ ਵੀ ਚੰਗੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ, ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਉਚਿਤ ਹਨ।
- ✓ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ **ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਵਰਦੀ**, ਐਪਰਨ ਅਤੇ ਨਿੱਜੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਕਰਣ ਚੰਗੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿੱਚ ਅਤੇ ਸਾਫ਼ ਹਨ।

- ✓ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਣ ਲਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਮੈਨੇਜਮੈਂਟ ਸਿਸਟਮ ਮਤਲਬ ਕਿ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਬਿਹਤਰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰੋ ਅਤੇ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰੋ। <https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>
- ✓ ਐਲਰਜਨਾਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ- ਕੀ ਮੀਨੂ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਤਬਦੀਲੀ ਆਈ ਹੈ, ਸਪਲਾਇਰਾਂ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਜਾਂ ਸਮਗਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਆਈ ਹੈ ਜਿਸਦਾ ਅਰਥ ਹੋਵੇਗਾ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਮੁਹੱਈਆ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਐਲਰਜਨ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੂੰ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ? ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰੋ। <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>
- ✓ ਆਪਣੇ ਸਫਾਈ ਦੇ ਕਾਰਜਕ੍ਰਮ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰੋ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰੋ ਤਾਂ ਜੋ ਇਸ ਵਿੱਚ ਮੇਜ਼ਾਂ, ਕੁਰਸੀਆਂ, ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ ਦੇ ਹੈਂਡਲਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤ੍ਹਾਂ ਦੀ ਅਕਸਰ ਸਫਾਈ ਦੀ ਲੋੜ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਵੇ। ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਕਿ ਰਸਾਇਣ ਵਰਤੋਂ ਦੀ ਤਾਰੀਖ ਦੇ ਅੰਦਰ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕਰੋ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਾਰੋਬਾਰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪਤਲਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।
- ✓ ਕੀ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਨਵੀਨਤਮ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਕੋਵਿਡ-19 ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ? ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਾਰ ਹੱਥ ਧੋਣੇ। <https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands/>
- ✓ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਬਿਮਾਰੀ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ ਕਰੋ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਬਿਮਾਰੀ, ਕੋਵਿਡ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਜਾਂ ਬਿਮਾਰੀ ਅਤੇ ਦਸਤ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19> ਦੇਖੋ

ਉਪਯੋਗੀ ਪੋਸਟਰਾਂ ਅਤੇ ਜਾਂਚ-ਸੂਚੀਆਂ ਲਈ ਸਾਡਾ ਵਪਾਰਕ ਸਰੋਤ ਪੰਨਾ ਦੇਖੋ-
ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਅਤੇ 9 ਹੋਰ ਭਾਸ਼ਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ

www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/
www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business