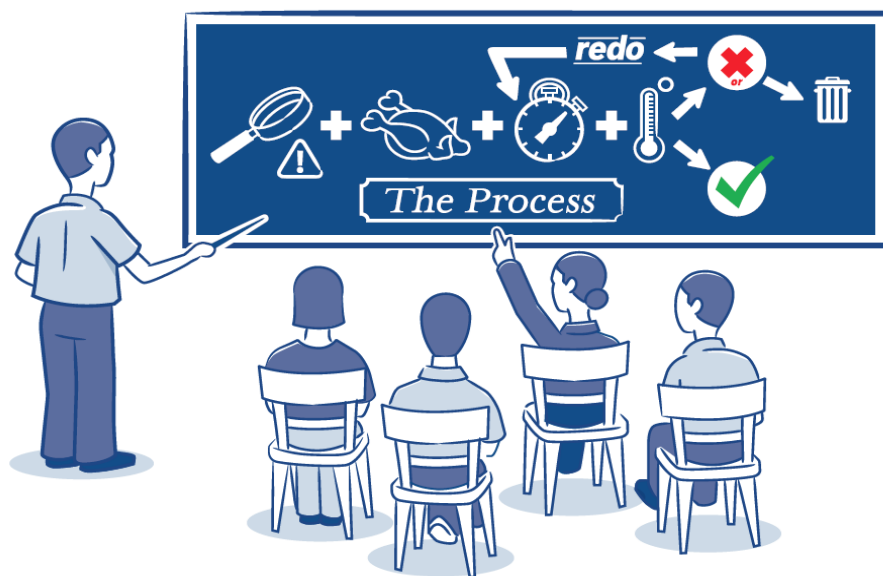


ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਈ ਵਰਕਬੁੱਕ



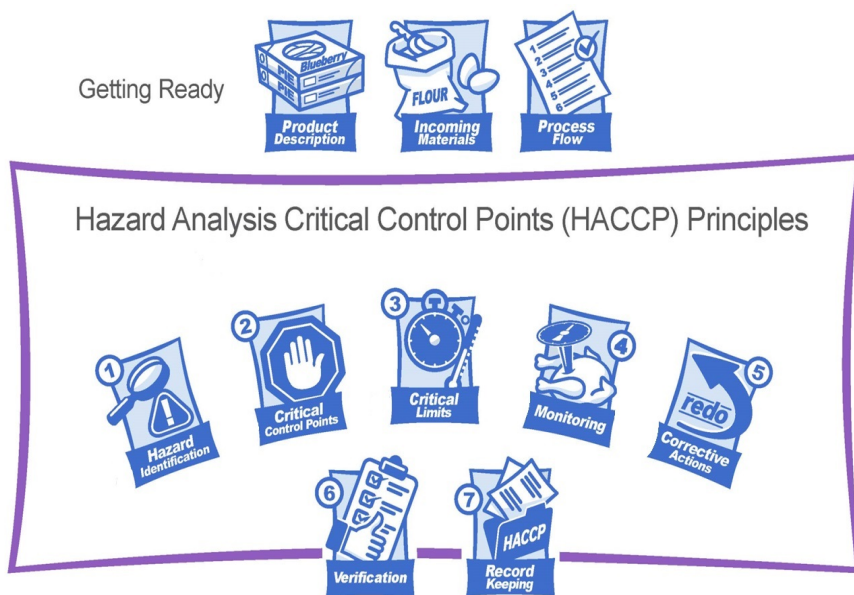
ਇਸ ਵਰਕਬੁੱਕ ਦਾ ਸੰਖੇਪ	1
ਤਿਆਰ ਹੋਣਾ	3
ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ 7 ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ	6
ਨਿਯਮ 1: ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ	7
ਨਿਯਮ 2: ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ	10
ਨਿਯਮ 3: ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਤਹਿ ਕਰਨਾ	12
ਨਿਯਮ 4: ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ	13
ਨਿਯਮ 5: ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਤਹਿ ਕਰਨਾ	14
ਨਿਯਮ 6: ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ	15
ਨਿਯਮ 7: ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ	16
ਤੁਹਾਡੀ ਮੁਕੰਮਲ ਹੋਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ	17
ਅੰਤਿਕਾ 1: ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦਾ ਨਮੂਨਾ	18
ਅੰਤਿਕਾ 2: ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ	20
ਅੰਤਿਕਾ 3: ਖਤਰੇ ਦੀ ਪਛਾਣ ਲਈ ਰੈਫਰੈਂਸ ਡੈਟਾਬੇਸ ਲੱਭਣਾ	22
ਅੰਤਿਕਾ 4: ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ	24

ਐਡੀਸ਼ਨ 3: ਸਤੰਬਰ 2021

ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਬਰਾਂਚ
ਪਾਪੁਲੇਸ਼ਨ ਐਂਡ ਪਬਲਿਕ ਹੈਲਥ
ਮਨਿਸਟਰੀ ਔਫ ਹੈਲਥ

ਤੁਹਾਡਾ ਸੁਆਗਤ ਹੈ!

ਇਹ ਵਰਕਬੁੱਕ ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ (ਬੀ.ਸੀ.) ਦੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਰਾਂ ਲਈ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਆਪਣੇ ਖਾਣੇ ਸਿਰਫ ਬੀ. ਸੀ. ਵਿਚ ਡਿਸਟ੍ਰੀਬਿਊਟ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਵੀ ਹੈ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਫੈਡਰਲ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣ ਦੀ ਜਾਂ ਫੈਡਰਲ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲਾਇਸੈਂਸਸ਼ੁਦਾ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।



ਇਹ ਵਰਕਬੁੱਕ, ਹੈਜ਼ਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ ਕ੍ਰੀਟੀਕਲ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ (ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ) ਸਿਸਟਮ ਦੇ ਸੱਤ ਨਿਯਮਾਂ 'ਤੇ ਆਧਾਰਿਤ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੀ ਪਲੈਨ ਤੁਹਾਡੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਵਲੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਹੈ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਨੂੰ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਕੋਲ ਦਰਜ ਕਰਵਾ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰ ਲਉ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਦਰਜ ਕਰਵਾਉਣ ਲਈ ਆਪਣੀ ਮੁਕੰਮਲ ਕੀਤੀ ਹੋਈ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਵੀ ਹੈ।

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਅਤੇ ਹੈਜ਼ਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ ਕ੍ਰੀਟੀਕਲ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ ਸਿਸਟਮ

ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਇਕ ਲਿਖਤੀ ਡਾਕੂਮੈਂਟ ਹੈ ਜਿਹੜਾ ਇਹ ਦੱਸਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੇਫਟੀ ਦੇ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਪਲੈਨ ਦਾ ਟੀਚਾ, ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਫਿਰ ਆਪਣੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਕਾਰਜ ਵਿਚ ਇਨ੍ਹਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨਾ ਜਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰਾਂ ਤੱਕ ਘਟਾਉਣਾ ਹੈ। ਇਹ ਵਰਕਬੁੱਕ ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਸਿਸਟਮ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰੇਗੀ।

ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦਾ ਇਕ ਸਿਸਟਮ ਹੈ ਜਿਹੜਾ ਤੁਹਾਡੇ ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਦੇ ਕਾਰਜ ਦੌਰਾਨ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ, ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਅਤੇ ਖਤਰਿਆਂ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਕਰੇਗਾ। ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ, ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਾਂ ਅਤੇ ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਪਲੈਨ (ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ) ਤੋਂ ਬਣੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਤੋਂ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਸ਼ਰਤਾਂ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਾਂ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਦੀ ਮੰਗ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ। ਸ਼ਰਤਾਂ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਅੰਤਿਕਾ 2 ਦੇਖੋ।

ਇਸ ਵਰਕਬੁੱਕ ਵਿਚ, ਮੁਕੰਮਲ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਅੱਗੇ ਲਿਖੇ ਤਿੰਨ ਹਿੱਸੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

1. ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦਾ ਚਾਰਟ;
2. ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦਾ ਚਾਰਟ; ਅਤੇ
3. ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਚਾਰਟ।

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਨੋਟ ਕਰੋ:

- ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਇਹ ਵਰਕਬੁੱਕ ਅਜਿਹੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੇਧ ਦਿੰਦੀ ਹੈ ਜਿਹੜੀ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰਦੀ ਹੋਵੇ, ਪਰ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਸ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਿਹੜਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਸਭ ਤੋਂ ਬਿਹਤਰ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੋਵੇ, ਬਸ਼ਰਤ ਕਿ ਇਹ ਪਲੈਨ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰਦੀ ਹੋਵੇ। ਪਰ ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਪੱਕਾ ਪਤਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਕਿ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਈ ਕਿਹੜਾ ਰੂਪ ਵਰਤਣਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਤੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲਵੋ।
- ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਵਲੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹਰ ਵਸਤ ਲਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਇਸ ਦੀ ਬਜਾਏ, ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਸਤਾਂ ਦਾ ਇਕ ਗਰੁੱਪ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਿਹੜੀਆਂ ਇੱਕੋ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਗਰੁੱਪ ਲਈ ਇਕ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇੱਕੋ ਕਾਰਜ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਤਿੰਨ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਕੁੱਕੀਆਂ (ਬਿਸਕੁਟ) ਬਣਾਉਂਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ “ਕੁੱਕੀਆਂ” ਲਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਤਿਆਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।
- ਪਰ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਕ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਸਤਾਂ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹੋਵੋ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਵੱਖੋ ਵੱਖਰੇ ਕਦਮ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹੋਣ (ਜਿਵੇਂ ਚਿਕਨ ਪੌਟ ਪਾਈ ਅਤੇ ਪਾਲਕ ਦੀ ਡਿਪ) ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਹਰ ਵਸਤ ਲਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ

ਤਿਆਰ ਹੋਣ ਲਈ ਪਹਿਲਾ ਕਦਮ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਬਾਰੇ ਦੱਸਣਾ ਹੈ। ਇਸ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੂੰ ਲਿਖਣ ਨਾਲ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੇਫਟੀ ਦੇ ਸੰਭਵ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਅਤੇ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਮਿਲ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਅੱਗੇ ਦਿੱਤਾ ਚਾਰਟ 1 ਕੁੱਕੀਆਂ ਬਣਾਉਣ (ਬੇਕਰੀ) ਲਈ ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦੀ ਉਦਾਹਰਣ ਦਿਖਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਚਾਰਟ 1: ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦਾ ਨਮੂਨਾ - ਕੁੱਕੀ

ਵਸਤ ਦਾ ਵਰਣਨ	
1. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦਾ ਨਾਂ ਕੀ ਹੈ ਅਤੇ ਭਾਰ ਕਿੰਨਾ ਹੈ/ਮਾਤਰਾ ਕਿੰਨੀ ਹੈ?	ਚੌਕਲੇਟ ਚਿਪ ਕੁੱਕੀ (500 ਗ੍ਰਾਮ) ਬਾਰੀਕ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਬਦਾਮਾਂ ਵਾਲੀ ਕੁੱਕੀ (500 ਗ੍ਰਾਮ)
2. ਇਹ ਕਿਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਵਸਤ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਕੱਚੀ, ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ, ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਤਿਆਰ, ਜਾਂ ਹੋਰ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਲਈ ਤਿਆਰ, ਆਦਿ)?	ਬੇਕਡ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ
3. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੀਆਂ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਦੀਆਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ਤਾਵਾਂ ਕੀ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਤਿਜ਼ਾਬੀਪਣ, ਏ ਡਬਲਿਊ (ਪਾਣੀ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ), ਸਲੂਣਾਪਣ,)?	ਕੋਈ ਨਹੀਂ
4. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਵਿਚ ਅਲਰਜੀ ਦਾ ਰੀਐਕਸ਼ਨ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਕਿਹੜੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹਨ?	ਚੌਕਲੇਟ ਚਿਪ ਕੁੱਕੀਆਂ ਵਿਚ ਕਣਕ, ਆਂਡੇ, ਦੁੱਧ ਅਤੇ ਸੋਏ ਤੌਂ ਅਲਰਜੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤ ਹਨ। ਬਾਰੀਕ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਬਦਾਮਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਕੁੱਕੀਆਂ ਵਿਚ ਕਣਕ, ਆਂਡੇ, ਦੁੱਧ, ਸੋਏ ਅਤੇ ਬਦਾਮਾਂ ਤੌਂ ਅਲਰਜੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤ ਹਨ।
5. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਵਿਚ ਸੀਮਤ ਹੱਦ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ (ਰੀਸਟ੍ਰਿਕਟਡ) ਪਦਾਰਥ (ਮਸਾਲੇ ਅਤੇ ਹੋਰ ਪਦਾਰਥ ਆਦਿ- ਪ੍ਰੀਜ਼ਰਵੇਟਿਵਜ਼, ਐਡੀਟਿਵਜ਼ ਆਦਿ) ਕਿਹੜੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਕਿਸ ਮਾਤਰਾ ਵਿਚ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਗ੍ਰਾਮ)?	ਕੋਈ ਨਹੀਂ
6. ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਕਦਮ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਪਕਾਉਣਾ, ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ, ਉਬਾਲ ਕੇ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ, ਆਦਿ)?	ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ, ਆਲੇ ਦੁਆਲੇ ਮੁਤਾਬਕ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ, ਫਰਿਜ ਵਿਚ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ, ਪੈਕ ਸਾਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਵੱਖਰੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ, ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਭਾਰ ਤੋਲਣਾ, ਮਿਕਸ ਕਰਨਾ, ਢਕਣਾ, ਕੱਟਣਾ, ਕੁੱਕੀ ਸ਼ੀਟਾਂ 'ਤੇ ਸਪਰੇਅ ਕਰਨਾ, ਕੁੱਕੀਆਂ ਦਾ ਆਟਾ ਕੁੱਕਿੰਗ ਸ਼ੀਟ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ, ਰੈਕਾਂ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ, ਪਕਾਉਣਾ, ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ, ਕੁੱਕੀਆਂ ਨੂੰ ਟੇਬਲ 'ਤੇ ਤਬਦੀਲ ਕਰਨਾ, ਬੈਗਾਂ ਵਿਚ ਪਾਉਣਾ, ਭਾਰ ਤੋਲਣਾ, ਧਾਤਾਂ ਦਾ ਪਤਾ ਲਾਉਣਾ, ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਬੋਕਸਾਂ ਵਿਚ ਪੈਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ, ਕੇਸਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ, ਪੈਲਟਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ, ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ, ਲੱਦਣਾ।
7. ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਪੈਕ ਕਰਦੇ ਹੋ (ਜਿਵੇਂ ਵੈਕਿਊਮ, ਮੈਂਡੀਫਾਈਡ ਐਟਮਸਫੀਅਰ, ਆਦਿ) ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਕਿਹੜੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਵਰਤਦੇ ਹੋ?	ਕੁੱਕੀਆਂ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਪੇਪਰ ਵਿਚ ਅਤੇ ਫਿਰ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿਚ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
8. ਆਪਣੇ ਸਥਾਨ ਵਿਚ ਅਤੇ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਭੇਜਣ ਵੇਲੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸਟੋਰ ਕਰਦੇ ਹੋ (ਜਿਵੇਂ ਫਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖ ਕੇ, ਫਰੇਜ਼ਰ ਰੱਖ ਕੇ, ਸੁੱਕਾ ਰੱਖ ਕੇ)?	ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਆਲੇ ਦੁਆਲੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਸਾਫ ਟਰੱਕ ਵਿਚ ਭੇਜਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
9. ਸਟੋਰੇਜ ਦੀਆਂ ਸਹੀ ਹਾਲਤਾਂ ਹੇਠ ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ-ਲਾਈਫ ਕਿੰਨੀ ਹੈ?	ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਤਿੰਨ ਮਹੀਨੇ।
10. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ 'ਤੇ ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਰੀਕ (ਉਹ ਤਰੀਕ ਜਿਸ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਵਸਤ ਵਰਤਣ ਲਈ ਠੀਕ ਹੈ) ਕਿਵੇਂ ਲਿਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ?	ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਰੀਕ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬੇ 'ਤੇ ਸਾਲ ਮਹੀਨਾ ਦਿਨ ਮੁਤਾਬਕ ਲਿਖੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਣ: 20 ਜਨਵਰੀ 04 (4 ਜਨਵਰੀ, 2020)
11. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੀ ਖਪਤ ਕੌਣ ਕਰੇਗਾ (ਜਿਵੇਂ ਆਮ ਜਨਤਾ, ਬਜ਼ੁਰਗ, ਕਮਜ਼ੋਰ ਇਮਿਊਨ ਸਿਸਟਮ ਵਾਲੇ, ਛੋਟੇ ਬਾਲ)?	ਆਮ ਲੋਕ। ਨੋਟ 1: ਚੌਕਲੇਟ ਚਿਪ ਕੁੱਕੀਆਂ ਆਂਡੇ, ਦੁੱਧ, ਸੋਏ ਜਾਂ ਕਣਕ ਤੌਂ ਅਲਰਜੀ ਜਾਂ ਗਲੂਟਿਨ ਨਾ ਪਚਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹਨ। ਨੋਟ 2: ਬਾਰੀਕ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਬਦਾਮਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਕੁੱਕੀਆਂ ਆਂਡੇ, ਦੁੱਧ, ਸੋਏ, ਟ੍ਰੀ ਨੱਟ (ਬਦਾਮਾਂ), ਜਾਂ ਕਣਕ ਤੌਂ ਅਲਰਜੀ ਜਾਂ ਗਲੂਟਿਨ ਨਾ ਪਚਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹਨ।
12. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੀ ਖਪਤਕਾਰ ਗਲਤ ਵਰਤੋਂ ਕਿਵੇਂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਸੇਫਟੀ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਉਪਾ ਇਸ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨਗੇ?	ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਰੀਕ ਲੰਬਾ ਚੁੱਕੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ - ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਰੀਕ ਗੱਤੇ ਦੇ ਬੋਕਸ ਉੱਪਰ ਲਿਖੀ ਗਈ ਹੈ।
13. ਵਸਤ ਕਿੱਥੇ ਵੇਚੀ ਜਾਵੇਗੀ?	ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ, ਪ੍ਰਚੂਨ, ਡਿਸਟ੍ਰੀਬਿਊਟਰ, ਹੋਲਸੇਲ।

ਵਸਤ ਦਾ ਵਰਣਨ

14. ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਕਿਹੜੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੈ?

ਕੁੱਕੀਆਂ ਵਾਲੇ ਡੱਬੇ ਦੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਵਸਤ ਦਾ ਨਾਂ, ਭਾਰ, ਪਦਾਰਥ, ਅਲਰਜੀ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਖੁਰਾਕੀ ਚਾਰਟ, ਦਾਅਵੇ, ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਾਂਭਣ ਬਾਰੇ ਹਿਦਾਇਤਾਂ, ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਰੀਕ, ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕੰਪਨੀ ਦਾ ਨਾਂ, ਐਡਰੈਸ, ਅਤੇ ਸੰਪਰਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਵਰਗੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੈ।

ਸਲਾਹਾਂ ਵਾਲੇ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਾਲੇ ਬੋਕਸ 'ਤੇ ਵਸਤ ਦਾ ਨਾਂ, ਬੈਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਰੀਕ, ਕੁੱਕੀਆਂ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਦੀ ਮਾਤਰਾ, ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਾਂਭਣ ਬਾਰੇ ਹਿਦਾਇਤਾਂ, ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਕੰਪਨੀ ਦਾ ਨਾਂ, ਐਡਰੈਸ, ਅਤੇ ਸੰਪਰਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਵਰਗੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੈ।

ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦਾ ਚਾਰਟ ਇਕ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟ ਭਰ ਕੇ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜੋ ਕਿ ਇੱਥੇ ਹੈ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>. ਇਸ ਨੂੰ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਇਸ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰ

ਲਉ। ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਅੰਤਿਮ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਪਹਿਲਾ ਹਿੱਸਾ ਹੋਵੇਗਾ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਇਸ ਵਰਕਬੁੱਕ ਵਿਚਲੇ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਹੋਰਨਾਂ ਹਿੱਸਿਆਂ ਲਈ ਵੀ ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ।

ਆਪਣੀ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੀ ਲਿਸਟ ਬਣਾਉ

ਅਗਲਾ ਕਦਮ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਲਈ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੀ ਲਿਸਟ ਬਣਾਉਣਾ ਹੈ। ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਵਿਚ ਪਦਾਰਥ, ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ, ਕਾਰਜ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਅਤੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਕੈਮੀਕਲ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਆਪਣੀ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੀ ਲਿਸਟ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਇਸ ਦੇ ਇਧਰ ਉਧਰ ਜਾਣ ਦੀ ਪੈੜ ਰੱਖਣ ਨਾਲ ਇਹ ਪਤਾ ਲਾਉਣ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਹੋਵੇਗੀ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਖਤਰੇ ਕਿੱਥੇ ਹਨ। ਹੇਠਾਂ ਚਾਰਟ 2 ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੇ ਮੁਕੰਮਲ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਚਾਰਟ ਦੀ ਇਕ ਉਦਾਹਰਣ ਦਿਖਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਚਾਰਟ 2: ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦਾ ਨਮੂਨਾ - ਕੁੱਕੀਆਂ

ਪਦਾਰਥ	
ਕਣਕ ਦਾ ਆਟਾ	ਆਂਡੇ
ਹੋਲ ਵੀਟ ਦਾ ਆਟਾ	ਬਟਰ
ਖੰਡ	ਸਕਿਮ ਮਿਲਕ ਦਾ ਪਾਊਡਰ
ਬੇਕਿੰਗ ਸੋਡਾ	ਚੋਕਲੇਟ ਚਿਪਸ
ਵਾਨੀਲਾ ਸੁਆਦ (ਫਲੇਵਰ)	ਵੈਜੀਟੇਬਲ ਆਇਲ
ਸੀਰਾ	ਬਾਰੀਕ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਬਦਾਮ
ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਕਾਰਜ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ	
ਬੇਕਿੰਗ ਸਪਰੇਅ	
ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ	
ਕਲੀਅਰ ਪੋਲੀਪਰੋਪੀਲੀਨ ਪਲਾਸਟਿਕ ਫਿਲਮਾਂ	
ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ	
ਸਿਆਹੀ	ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਛਪੇ ਹੋਏ ਗੱਤੇ ਦੇ ਡੱਬੇ
ਟੇਪ	ਸਲਾਹਾਂ ਵਾਲੇ ਗੱਤੇ ਦੇ ਬੋਕਸ
ਸਾਦਾ ਲੇਬਲ	ਲੱਕੜੀ ਦੇ ਪੈਲਟ
ਸੁੰਗੜਨ ਵਾਲੀ ਰੈਪ	
ਕੈਮੀਕਲ	
ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲਾ ਸਾਬਣ	ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ
ਹੱਥਾਂ ਲਈ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ	ਲੁਬਰੀਕੈਂਟ
ਡੀਗ੍ਰੀਸਰ	

ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦਾ ਚਾਰਟ ਇਕ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟ ਭਰ ਕੇ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜੋ ਕਿ ਇੱਥੇ ਹੈ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>. ਇਸ ਨੂੰ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਇਸ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰ

ਲਉ। ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਅੰਤਿਮ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਦੂਜਾ ਹਿੱਸਾ ਹੋਵੇਗਾ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਇਸ ਵਰਕਬੁੱਕ ਵਿਚਲੇ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਹੋਰਨਾਂ ਹਿੱਸਿਆਂ ਲਈ ਵੀ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ।

ਪ੍ਰੋਸੈੱਸ ਫਲੋਅ

ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਜਿਹੜੇ ਵੀ ਕਦਮ ਚੁੱਕਦੇ ਹੋ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਸਾਰਿਆਂ ਨੂੰ ਲਿਖ ਲੈਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਮਦਦ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਹੈ। ਇਹ ਕਰਨ ਵਿਚ ਆਪਣੀ ਮਦਦ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਹੇਠਾਂ ਚਾਰਟ 3 ਵਿਚ ਦਿਖਾਈ ਗਈ ਲਿਸਟ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਚਾਰਟ 3: ਪ੍ਰੋਸੈੱਸ ਫਲੋਅ ਦਾ ਨਮੂਨਾ - ਕੁੱਕੀਆਂ

ਨੰਬਰ	ਕਾਰਜ ਦਾ ਕਦਮ
1	ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ
2	ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ
3	ਫਰਿਜ ਵਿਚ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣਾ
4	ਪੈਕ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਵੱਖਰੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ
5	ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਭਾਰ ਤੋਲਣਾ
6	ਮਿਕਸ ਕਰਨਾ
7	ਢਕਣਾ
8	ਕੱਟਣਾ
9	ਕੁੱਕੀ ਸ਼ੀਟਾਂ 'ਤੇ ਸਪਰੇਅ ਕਰਨਾ
10	ਕੁੱਕੀਆਂ ਦਾ ਆਟਾ ਬੇਕਿੰਗ ਸ਼ੀਟ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ
11	ਚੈਕਾਂ ਵਿਚ ਰੱਖਣਾ
12	ਪਕਾਉਣਾ
13	ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ
14	ਕੁੱਕੀਆਂ ਨੂੰ ਟੇਬਲ 'ਤੇ ਤਬਦੀਲ ਕਰਨਾ
15	ਬੈਗਾਂ ਵਿਚ ਪਾਉਣਾ
16	ਭਾਰ ਤੋਲਣਾ
17	ਧਾਤਾਂ ਦਾ ਪਤਾ ਲਾਉਣਾ
18	ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਬੋਕਸਾਂ ਵਿਚ ਪੈਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ
19	ਕੇਸਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ
20	ਪੈਲਟਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ
21	ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ
22	ਲੈਂਦਣਾ

ਤੁਸੀਂ ਆਪਣਾ ਚਾਰਟ ਇਕ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟ ਭਰ ਕੇ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜੋ ਕਿ ਇੱਥੇ ਹੈ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>. ਆਪਣੀ ਪ੍ਰੋਸੈੱਸ ਫਲੋਅ ਲਿਸਟ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਇਸ ਨੂੰ ਬਾਅਦ ਲਈ ਤਿਆਰ ਰੱਖੋ

ਕਿਉਂਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਦੀ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਹੋਰ ਹਿੱਸਿਆਂ ਲਈ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੀ ਅੰਤਿਮ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਆਪਣੀ ਪ੍ਰੋਸੈੱਸ ਫਲੋਅ ਲਿਸਟ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਹੁਣ ਤੁਸੀਂ ਵਸਤੂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਹੈ, ਆ ਰਹੀ ਸਾਰੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੀ ਲਿਸਟ ਬਣਾ ਲਈ ਹੈ ਅਤੇ ਆਪਣਾ ਪ੍ਰੋਸੈੱਸ ਫਲੋਅ ਲਿਖ ਲਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਏ ਅਨੁਸਾਰ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਚਾਰਟ ਭਰ ਕੇ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਤੀਜਾ ਹਿੱਸਾ ਲਿਖਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋ। ਇਸ ਚਾਰਟ ਦੀ ਇੱਕ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟ ਇੱਥੇ ਦੇਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>.

ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ ਸੱਤ ਨਿਯਮ ਹਨ ਜੋ ਤੁਹਾਡੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਹਿੱਸਾ ਹੋਣਗੇ:

1. ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ
2. ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ
3. ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਤਹਿ ਕਰਨਾ
4. ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ
5. ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਤਹਿ ਕਰਨਾ
6. ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ
7. ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

ਇਸ ਵਰਕਬੁੱਕ ਦਾ ਬਾਕੀ ਹਿੱਸਾ ਤੁਹਾਨੂੰ ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਸਾਰੇ ਸੱਤ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ ਦੀ ਲੈ ਕੇ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।



ਪਹਿਲਾ ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਨਿਯਮ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਨਾਲ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੰਬੰਧਿਤ ਸੇਫਟੀ ਦੇ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿਚ ਦੋ ਕਦਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

1. ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ; ਅਤੇ
2. ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ।

ਤੁਹਾਡਾ ਧਿਆਨ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਦੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵੱਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਜੇ ਕੰਟਰੋਲ ਨਾ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਤਾਂ ਬੀਮਾਰੀ ਜਾਂ ਸੱਟ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਪਰ ਪਹਿਲਾਂ, ਖਤਰਾ ਕੀ ਹੈ? **ਖਤਰਾ**, ਕੋਈ ਸਾਮੱਗਰੀ ਜਾਂ ਏਜੰਟ ਹੈ ਜਿਹੜਾ ਖਾਣੇ ਵਿਚ ਹੋਣ 'ਤੇ, ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਅਣਸੁਰੱਖਿਅਤ ਬਣਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਬੀਮਾਰੀ, ਸੱਟ ਜਾਂ ਮੌਤ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਖਤਰਿਆਂ ਦੀਆਂ ਤਿੰਨ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ:

- 1) ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ (ਜੈਵਿਕ);
- 2) ਕੈਮੀਕਲ;
- 3) ਪਦਾਰਥਕ।

ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰਾ, ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ (ਮਾਈਕਰੋਬ) ਹੈ ਜਾਂ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਵਲੋਂ ਪੈਦਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਮਾਦਾ ਹੈ, ਜਿਹੜਾ ਖਾਧੇ ਜਾਣ 'ਤੇ ਬੀਮਾਰੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਵਿਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਖ਼ਮੀਰ (ਜੀਸਟ), ਉੱਲੀ, ਵਾਇਰਸ ਅਤੇ ਪੈਰਾਸਾਈਟਸ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਵਿਚ ਨੋਰੋਵਾਇਰਸ, ਕੈਮਫਿਲੋਬੈਕਟਰ ਜਜਨੀ, ਸੈਲਮੋਨੇਲਾ ਇੰਟਰੀਟੀਡਿਸ ਅਤੇ ਕਲੋਸਟ੍ਰਿਡੀਅਮ ਬੋਚੁਲਾਇਨਮ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਕਿਤੇ ਵੀ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਹਵਾ, ਪਾਣੀ, ਕੱਚੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਵਿਚ, ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਅਤੇ ਗੰਦੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ 'ਤੇ) ਪਰ ਸਾਰੇ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਖਤਰਨਾਕ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ। ਕੁਝ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਮਦਦ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਵੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਪਨੀਰ ਜਾਂ ਦਹੀਂ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਕਾਰਜ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ)। ਕੁਝ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਪਰ ਖਤਰਨਾਕ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ (ਜਿਵੇਂ ਖਰਾਬ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਜੀਵਾਣੂ ਜਿਹੜੇ ਖਾਣਾ ਖਰਾਬ ਕਰ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵਸਤ ਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਦੀ ਮਿਆਦ ਘਟਾ ਦਿੰਦੇ ਹਨ)।

ਕੈਮੀਕਲ ਖਤਰਾ ਇੱਕ ਕੈਮੀਕਲ ਏਜੰਟ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਖਾਧੇ ਜਾਣ ਜਾਂ ਸਾਹ ਰਾਹੀਂ ਅੰਦਰ ਜਾਣ 'ਤੇ ਸੱਟ ਜਾਂ ਬੀਮਾਰੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਏਜੰਟ ਖਾਣਿਆਂ ਵਿਚ ਹੋਣ ਦੀ ਉਮੀਦ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ। ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਵਿਚ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ, ਸਫਾਈ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ, ਐਂਟੀਬਾਇਓਟਿਕਸ ਅਤੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਮਾਦੇ (ਹਿਸਟਾਮੀਨਜ਼, ਮਾਈਕੋਟੋਕਸਿਨਜ਼ ਆਦਿ)।

ਪਦਾਰਥਕ ਖਤਰਾ (ਫਿਜ਼ੀਕਲ ਹੈਜ਼ਰਡ) ਖਾਣੇ ਵਿਚ ਮੌਜੂਦ ਕੋਈ ਚੀਜ਼ ਹੈ ਜਿਹੜੀ ਖਪਤਕਾਰ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਪਹੁੰਚਾ ਸਕਦੀ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਕੋਈ ਧਾਤ, ਕੱਚ, ਲੱਕੜੀ, ਪਲਾਸਟਿਕ, ਪੱਥਰ, ਹੱਡੀ, ਘੱਟਾ, ਪੈਕ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਜਾਂ ਵਾਲ)।

ਇਹ ਸਾਰੇ ਖਤਰੇ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਨਾਲ ਇੱਕ ਤੋਂ ਦੂਜੀ ਥਾਂ ਤੱਕ ਤਬਦੀਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। **ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ** ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ, ਅਲਰਜੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ, ਕੈਮੀਕਲ ਗੰਦਗੀਆਂ, ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਬਾਹਰੀ ਪਦਾਰਥ ਦੀ ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ, ਚੀਜ਼, ਖਾਣੇ ਜਾਂ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਜੇ ਤੱਕ ਹਿਲਜੁਲ ਜਾਂ ਤਬਦੀਲੀ ਹੈ। ਅੱਗੇ ਦਿੱਤੇ ਸਵਾਲ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕੁਝ ਸੰਭਾਵੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ:

- ਕੀ ਇੱਕੋ ਏਰੀਏ ਨੂੰ ਕੱਚੀਆਂ ਅਤੇ ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਵਸਤਾਂ ਸਾਂਭਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ? ਜੇ ਹਾਂ ਤਾਂ ਇਹ ਬਾਇਓਲੌਜੀਕਲ ਖਤਰੇ ਦਾ ਇਕ ਸੰਭਾਵੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟ ਹੈ।
- ਕੀ ਇੱਕੋ ਏਰੀਏ ਜਾਂ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਅਲਰਜੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਅਤੇ ਅਲਰਜੀ ਨਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਾਂਭਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ? ਜੇ ਹਾਂ ਤਾਂ ਇਹ ਕੈਮੀਕਲ ਖਤਰੇ ਦਾ ਇਕ ਸੰਭਾਵੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟ ਹੈ।
- ਕੀ ਓਹੀ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਕੱਚੀਆਂ ਅਤੇ ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਾਂਭਦੇ ਹਨ? ਜੇ ਹਾਂ ਤਾਂ ਇਹ ਬਾਇਓਲੌਜੀਕਲ ਖਤਰੇ ਦਾ ਇਕ ਸੰਭਾਵੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟ ਹੈ।
- ਕੀ ਓਹੀ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਅਲਰਜੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਅਤੇ ਅਲਰਜੀ ਨਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸਾਂਭਦੇ ਹਨ? ਜੇ ਹਾਂ ਤਾਂ ਇਹ ਕੈਮੀਕਲ ਖਤਰੇ ਦਾ ਇਕ ਸੰਭਾਵੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟ ਹੈ।
- ਕੀ ਖਾਣੇ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਏਰੀਏ ਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ? ਜੇ ਹਾਂ ਤਾਂ ਇਹ ਪਦਾਰਥਕ ਖਤਰੇ ਦਾ ਇਕ ਸੰਭਾਵੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟ ਹੈ।

ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟਾਂ 'ਤੇ ਸੰਭਵ ਖਤਰਿਆਂ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰ ਲਈ ਗਈ ਹੈ।

ਕਦਮ 1: ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ

ਤਿਆਰ ਹੋਣਾ ਦੀ ਸਟੇਜ 'ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦੇ ਚਾਰਟ, ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੇ ਚਾਰਟ, ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਫਲੋਅ ਲਿਸਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਆਪਣੇ ਪਦਾਰਥਾਂ, ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰਜ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਵਿਚਲੇ ਖਤਰਿਆਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ। ਆਪਣੇ ਸਪਲਾਇਰਾਂ ਤੋਂ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ ਆਪਣੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਵਸਤਾਂ ਪੈਕ ਕਰਕੇ ਭੇਜਣ ਤੱਕ ਦੀਆਂ ਆਪਣੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਸਰਗਰਮੀਆਂ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ। ਫਿਰ ਇਸ ਚੀਜ਼ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ ਕਿ ਜੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਨਾ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਤਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਦੇ ਤੁਹਾਡੇ ਗਾਹਕਾਂ 'ਤੇ ਕੀ ਅਸਰ ਪੈਣਗੇ। ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੀ ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਵਿਚ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਹਨ।

ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਲਈ ਅੱਗੇ ਲਿਖੇ ਸਾਧਨ ਵੀ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ:

- ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਫੂਡ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਏਜੰਸੀ ਦਾ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਲਈ ਰੈਫਰੈਂਸ ਡੈਟਾਬੇਸ ਜੋ ਕਿ ਇੱਥੇ ਲੱਭਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ: <http://active.inspection.gc.ca/rdhi-bdrid/english/rdhi-bdrid/hazdane.aspx?i=3>. ਇਸ ਫਾਇਦੇਮੰਦ ਸਾਧਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਲਈ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਅੰਤਿਕਾ 3 ਦੇਖੋ।
- ਪ੍ਰੋਡਕਟ ਜਾਂ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦੇ ਵੇਰਵੇ ਦੀਆਂ ਸ਼ੀਟਾਂ।
- ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਦੀਆਂ ਪਲੈਨਾਂ ਦੇ ਨਮੂਨੇ (ਜਿਵੇਂ, <http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plans-examples>)।
- ਤੁਹਾਡੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਵਿਖੇ ਤੁਹਾਡਾ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ।

ਕਦਮ 2: ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ

ਆਪਣੇ ਵਲੋਂ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਹਰ ਖਤਰੇ ਲਈ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨਗੇ ਜਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾਉਣਗੇ। ਹਰ ਖਤਰੇ ਲਈ ਇਕ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਕੰਟਰੋਲ ਕਦਮ

ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਕੰਟਰੋਲ ਕਦਮ, ਪ੍ਰੀਵੈਨੇਜ਼ਿਵ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮਜ਼ (ਅੰਤਿਕਾ 2 ਦੇਖੋ), ਕਾਰਜ ਲਈ ਕਦਮ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਕੰਟਰੋਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਕੁੱਕੀਆਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਇਕ ਅੰਸ਼ਕ ਉਦਾਹਰਣ ਖਤਰਿਆਂ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਨਾਲ ਹੇਠਾਂ ਚਾਰਟ 4 ਵਿਚ ਦੇਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਚਾਰਟ ਦਾ ਪਹਿਲਾ ਖਾਨਾ ਤੁਹਾਡੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਫਲੋਅ ਲਿਸਟ ਵਿਚਲੇ ਕਾਰਜਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਚਾਰਟ ਦਾ ਦੂਜਾ ਖਾਨਾ ਕਾਰਜ ਦੇ ਹਰ ਕਦਮ 'ਤੇ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਤੀਜਾ ਕਾਲਮ, ਹਰ ਖਤਰੇ ਲਈ ਕੰਟਰੋਲ ਦੱਸਦਾ ਹੈ।

ਚਾਰਟ 4: ਕੁੱਕੀਆਂ ਲਈ ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਦੀ ਅੰਸ਼ਕ ਉਦਾਹਰਣ

ਲੈਜੇਂਡ: ਬੀ: ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰਾ, ਸੀ: ਕੈਮੀਕਲ ਖਤਰਾ, ਪੀ: ਪਦਾਰਥਕ ਖਤਰਾ

ਕਾਰਜ ਦੇ ਕਦਮ	ਖਤਰੇ	ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਖਤਰਿਆਂ ਲਈ ਕੰਟਰੋਲ
ਮਿਕਸ ਕਰਨਾ	ਬੀ: ਸੰਭਾਵੀ ਰੋਗਜਨਕ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ, ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਵਲੋਂ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਗਲਤ ਅਮਲਾਂ/ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਕਰਕੇ	ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੇ ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਦੇ ਅਮਲਾਂ 'ਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਰੱਖੋ (ਜਿਵੇਂ ਹੱਥ ਧੋਣਾ)
ਮਿਕਸ ਕਰਨਾ	ਬੀ: ਸੰਭਾਵੀ ਰੋਗਜਨਕ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੀ ਗਲਤ ਸਫਾਈ/ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਕਰਕੇ	ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਏਰੀਏ ਦੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਮੁਤਾਬਕ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਕਰੋ
ਪਕਾਉਣਾ	ਬੀ: ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਗਲਤ ਵੰਡ ਅਤੇ ਸਮੇਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਗਲਤ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਰੋਗਜਨਕਾਂ ਦਾ ਜਿਉਂਦੇ ਰਹਿਣਾ (ਜਿਵੇਂ ਲਿਸਟੇਰੀਆ ਮੋਨੋਸਾਈਟੋਜੀਨਜ਼, ਐਸ਼ੇਰੀਕੀਆ ਕੋਲੀ, ਸ਼ੀਗੈਲਾ ਐੱਸ ਪੀ ਪੀ, ਸਾਮੋਨੇਲਾ ਐੱਸ ਪੀ ਪੀ)	ਢੁਕਵੇਂ ਸਮਿਆਂ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਪਕਾਉਣਾ
ਪਕਾਉਣਾ	ਬੀ: ਰੋਗਜਨਕਾਂ ਦਾ ਸੰਭਾਵੀ ਬਚਾਅ, ਓਵਨ ਦੇ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਕਰਕੇ	ਓਵਨਾਂ ਨੂੰ ਵਿਉਂਤ ਮੁਤਾਬਕ ਅਡਜਸਟ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸਹੀ ਹਾਲਤ ਵਿਚ ਰੱਖੋ
ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ	ਬੀ: ਸੰਭਾਵੀ ਰੋਗਜਨਕ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ, ਹਵਾ ਵਿਚਲੇ ਗੰਦੇ ਤੱਤਾਂ ਜਾਂ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਭਾਫ਼ ਕਰਕੇ	ਪ੍ਰੀਵੈਨੇਟਿਵ ਮੇਨਟੇਨੈਂਸ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਮੁਤਾਬਕ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਯੰਤਰਾਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ
ਵਿਕਰੀ ਲਈ ਬੋਕਸਾਂ ਵਿਚ ਪੈਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਲੇਬਲ ਲਾਉਣਾ	ਬੀ: ਸੰਭਾਵੀ ਰੋਗਜਨਕ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ, ਗਲਤ ਲੇਬਲਾਂ ਅਤੇ ਗਲਤ ਬੈੱਸਟ ਬਿਫੋਰ ਤਾਰੀਕ ਹੋਣ ਕਰਕੇ	ਪੈਕਿੰਗ ਦੇ ਸ਼ੁਰੂ, ਦਰਮਿਆਨ ਅਤੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਵਸਤ ਦੇ ਲੇਬਲਾਂ 'ਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਰੱਖੋ

ਨਿਯਮ 1 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ

ਤੁਸੀਂ ਇਕ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟ ਨੂੰ ਭਰ ਕੇ ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਦਾ ਚਾਰਟ ਆਪ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜੋ ਕਿ ਇੱਥੇ ਹੈ: <http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>. ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦਾ ਪਹਿਲਾ ਖਾਨਾ ਭਰਨ ਲਈ ਆਪਣੀ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਫਲੋਅ ਲਿਸਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਹਰ ਕਾਰਜ ਦੇ ਕਦਮ 'ਤੇ ਖਤਰਿਆਂ ਦਾ ਪਤਾ ਲਾਉ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਦੂਜੇ ਖਾਨੇ ਵਿਚ ਲਿਖੋ। ਫਿਰ ਤੀਜੇ ਖਾਨੇ ਵਿਚ ਲਿਖੋ ਕਿ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਕਰਦੇ ਹੋ।

ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਦਾ ਢੁਕਵੇਂ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਪਤਾ ਲਾਉਣ ਦੀ ਵੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ ਕਿ ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕੋਈ ਖਤਰੇ ਹਨ ਜਿਹੜੇ ਕੰਟਰੋਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ। ਜੇ ਕੋਈ ਅਜਿਹਾ ਖਤਰਾ ਕੰਟਰੋਲ ਨਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ ਜਿਹੜਾ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਬੀਮਾਰ ਕਰੇਗਾ ਤਾਂ ਫਿਰ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਆਪਣੀ ਵਸਤ ਨੂੰ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਕਾਰਜ ਨੂੰ ਬਦਲਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਆਪਣਾ ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਦਾ ਚਾਰਟ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਇਸ ਨੂੰ ਬਾਅਦ ਲਈ ਤਿਆਰ ਰੱਖੋ ਕਿਉਂਕਿ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਦੀ ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਨਿਯਮ 2 ਵਿਚਲੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿਚ ਆਪਣੀ ਮਦਦ ਲਈ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ।



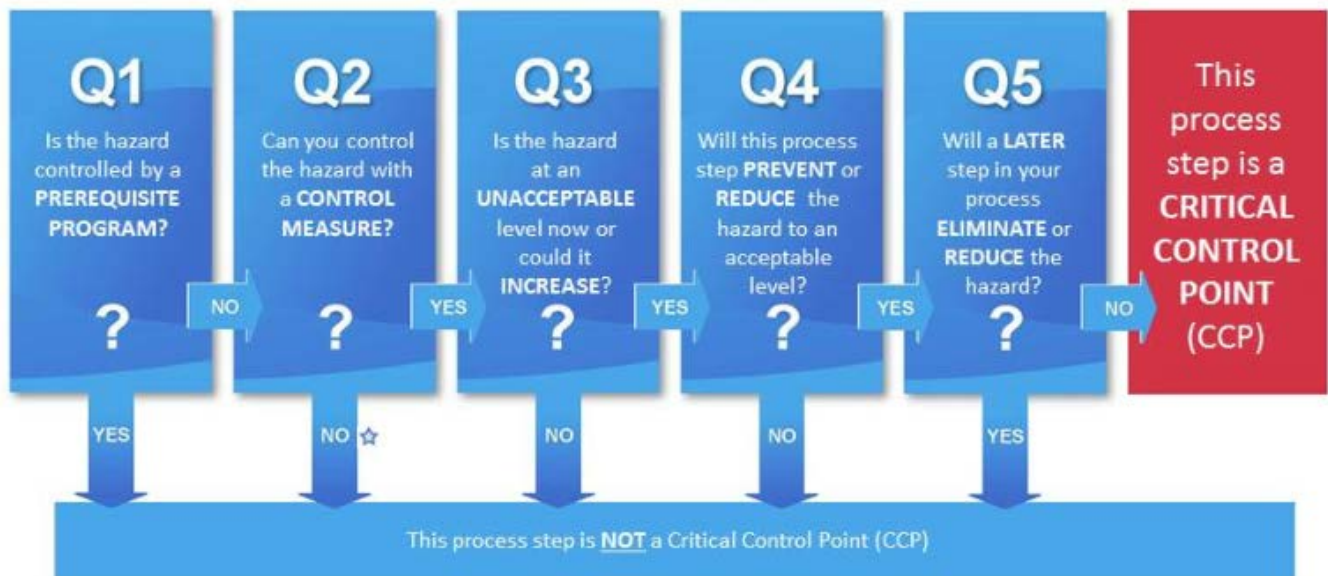
ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ (ਸੀ ਸੀ ਪੀ)

ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਦੇ ਕਾਰਜ ਵਿਚਲੇ ਉਹ ਪੋਆਇੰਟ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਤੁਸੀਂ ਖਾਸ ਕਦਮ ਚੁੱਕ ਕੇ ਖਤਰਿਆਂ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰਾਂ ਤੱਕ ਘਟਾ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ, ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰਜ ਵਿਚ ਉਹ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ ਵੀ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਨ ਵਿਚ ਫੇਲ੍ਹ ਹੋ ਜਾਵੋ ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਉਸ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੋਵੋਗੇ।

ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਕਾਰਜਾਂ ਵਿਚ ਕੁਕਿੰਗ ਕਰਨਾ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਹੈ। ਕੁਕਿੰਗ ਕੰਟਰੋਲ ਮਾਪ (ਇਕ ਖਾਸ ਸਮੇਂ ਲਈ ਇਕ ਖਾਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਗਰਮ ਕਰਨਾ) ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਵੀ ਰੋਗਜਨਕ (ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰੇ) ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰਾਂ ਤੱਕ ਘਟਾ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ। ਤੁਸੀਂ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚਲੀ ਅੰਸ਼ਕ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਵਿਚ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੀ ਇਕ ਹੋਰ ਉਦਾਹਰਣ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਆਪਣੇ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਲਈ ਤੁਸੀਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਡਿਸੀਜ਼ਨ ਟ੍ਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ ਡਿਸੀਜ਼ਨ ਟ੍ਰੀ



☆ If the hazard cannot be controlled by any control measure you should modify this process step, your production process, or your product.

ਡਿਸੀਜ਼ਨ ਟ੍ਰੀ ਬਾਰੇ ਗੱਲ ਕਰਨ ਲਈ ਆਉ ਕੁੱਕੀਆਂ ਦੀਆਂ ਪਿਛਲੀਆਂ ਕੁਝ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਵਿਚਲੇ ਖਤਰਿਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੁਝ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੀਏ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨ ਲਈ ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ - ਕੁੱਕੀਆਂ ਦੇ ਚਾਰਟ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਫਲੋਅ - ਕੁੱਕੀਆਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਦੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ। ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ - ਕੁੱਕੀਆਂ ਦੇ ਚਾਰਟ, ਵਿਚਲੇ ਹਰ ਖਤਰੇ ਲਈ ਡਿਸੀਜ਼ਨ ਟ੍ਰੀ ਵਿਚਲੇ ਹਰ ਸਵਾਲ ਵਿਚ ਦੀ ਜਾਉ:

ਉਦਾਹਰਣ 1: ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰਾ - ਆਟੇ ਵਿਚ ਰੋਗਜਨਕ ਤੱਤ; ਕਾਰਜ ਦਾ ਕਦਮ - ਰਲਾਉਣਾ

ਸਵਾਲ 1: ਕੀ ਪਛਾਣਿਆ ਗਿਆ ਖਤਰਾ ਪਹਿਲੀ ਸ਼ਰਤ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਰਾਹੀਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ। ਸਵਾਲ 2 'ਤੇ ਜਾਉ।



ਸਵਾਲ 2: ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਉਪਾ ਨਾਲ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ?

ਜਵਾਬ: ਹਾਂ, ਖਤਰਾ ਬੇਕਿੰਗ ਕਰਨ ਨਾਲ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਵਾਲ 3 'ਤੇ ਜਾਉ।

ਸਵਾਲ 3: ਕੀ ਖਤਰਾ ਇਸ ਵੇਲੇ ਨਾ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਹੈ ਜਾਂ ਕੀ ਇਹ ਵਧ ਸਕਦਾ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਹਾਂ, ਇਹ ਜਾਂ ਤਾਂ ਹੁਣ ਨਾ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਹੈ ਜਾਂ ਇਹ ਵਧ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਵਾਲ 4 'ਤੇ ਜਾਉ।

ਸਵਾਲ 4: ਕੀ ਕਾਰਜ ਦਾ ਇਹ ਕਦਮ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰ ਦੇਵੇਗਾ ਜਾਂ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾ ਦੇਵੇਗਾ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ। ਕਾਰਜ ਦਾ ਇਹ ਕਦਮ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਖਤਮ ਨਹੀਂ ਕਰੇਗਾ ਜਾਂ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਘਟਾਏਗਾ। ਕਾਰਜ ਦਾ ਇਹ ਕਦਮ ਇਸ ਖਤਰੇ ਲਈ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਉਦਾਹਰਣ 2: ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰਾ - ਬੇਕ ਕੀਤੀ ਹੋਈ ਵਸਤ ਵਿਚ ਰੋਗਜਨਕ ਤੱਤ; ਕਾਰਜ ਦਾ ਕਦਮ - ਬੇਕਿੰਗ - ਭਾਅਕਨਿਗ

ਸਵਾਲ 1: ਕੀ ਪਛਾਣਿਆ ਗਿਆ ਖਤਰਾ ਪਹਿਲੀ ਸ਼ਰਤ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਰਾਹੀਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ। ਸਵਾਲ 2 'ਤੇ ਜਾਉ।



ਸਵਾਲ 2: ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਉਪਾ ਨਾਲ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ?

ਜਵਾਬ: ਹਾਂ, ਖਤਰਾ ਬੇਕਿੰਗ ਨਾਲ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਵਾਲ 3 'ਤੇ ਜਾਉ।

ਸਵਾਲ 3: ਕੀ ਖਤਰਾ ਇਸ ਵੇਲੇ ਨਾ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਹੈ ਜਾਂ ਕੀ ਇਹ ਵਧ ਸਕਦਾ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਹਾਂ, ਇਹ ਜਾਂ ਤਾਂ ਹੁਣ ਨਾ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਹੈ ਜਾਂ ਇਹ ਵਧ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਸਵਾਲ 4 'ਤੇ ਜਾਉ।

ਸਵਾਲ 4: ਕੀ ਇਹ ਕਦਮ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਖਤਮ ਕਰ ਦੇਵੇਗਾ ਜਾਂ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾ ਦੇਵੇਗਾ?

ਜਵਾਬ: ਹਾਂ। ਸਵਾਲ 5 'ਤੇ ਜਾਉ।

ਸਵਾਲ 5: ਕੀ ਤੁਹਾਡੀ ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਵਿਚ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਚੁੱਕਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਕੋਈ ਕਦਮ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰ ਦੇਵੇਗਾ ਜਾਂ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾ ਦੇਵੇਗਾ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ। ਕੁੱਕੀਆਂ ਦੀ ਬਣਾਈ ਵਿਚ ਬਾਅਦ ਦਾ ਕੋਈ ਅਜਿਹਾ ਕਦਮ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜਿਹੜਾ ਕੱਚੇ ਗੁੰਨੇ ਆਟੇ ਵਿਚ ਰੋਗਜਨਕ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ। ਕਾਰਜ ਦਾ ਇਹ ਕਦਮ ਇਸ ਖਤਰੇ ਲਈ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਹੈ।

ਨਿਯਮ 2 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ

ਆਪਣੇ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਖਤਰੇ ਦੇ ਵਿਸ਼ਲੇਸ਼ਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲਾਂ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਅਤੇ ਡਿਸੀਜ਼ਨ ਟ੍ਰੀ ਵਿਚਲੇ ਸਵਾਲਾਂ ਦੇ ਜਵਾਬ ਦਿਉ। ਆਪਣੇ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰ ਲੈਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਵਲੋਂ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਖਤਰੇ ਆਪਣੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਖਾਲੀ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 1 ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ ਜੋ ਕਿ ਇੱਥੇ ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>. ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਨੂੰ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 2 ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ।



ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦ (ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਲਿਮਿਟ) ਇਕ ਮਿਆਰ ਹੈ ਜਿਸ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਕਿਸੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ 'ਤੇ ਕੋਈ ਸਿਹਤ ਖਤਰਾ ਪੈਦਾ ਨਾ ਹੋਵੇ। ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਕੁੱਕਿੰਗ ਦੇ ਕਿਸੇ ਕਦਮ 'ਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦ, ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਖਾਸ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕੁੱਕਿੰਗ ਕਰਨਾ ਹੋਵੇਗੀ।

ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਸਤਾਂ ਤੋਂ ਵਖਰਾਉਣ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਕਾਨੂੰਨੀ ਮੰਗਾਂ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਜਾਂ ਇੰਡਸਟਰੀ ਦੇ ਮਿਆਰ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿਚ ਅਕਸਰ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਹਿਸਾਬ, ਸਮਾਂ, ਨਮੀ ਦਾ ਪੱਧਰ, ਲੂਣ ਦਾ ਪੱਧਰ, ਐਸੀਡਿਟੀ (ਪੀ ਐਚ), ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪਾਣੀ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ (ਏ ਡਬਲਯੂ) ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

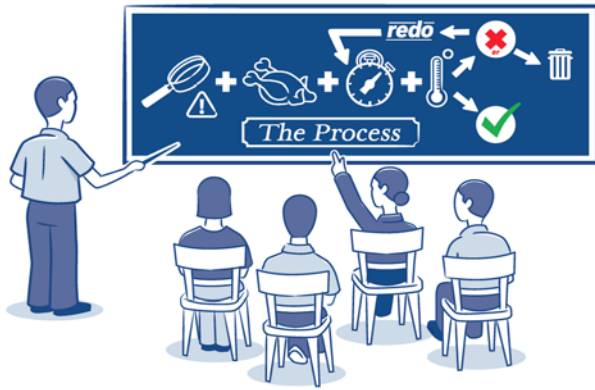
ਤੁਸੀਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਦੀ ਇਕ ਉਦਾਹਰਣ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚ ਅੰਸ਼ਕ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਵਿਚ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਨਿਯਮ 3 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

ਆਪਣੀ ਹਰ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਲਈ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 3 ਵਿਚ ਹਰ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ।

ਨਿਯਮ 4: ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ (ਮੋਨੀਟਰਿੰਗ ਪ੍ਰੋਸੀਜ਼ਰਜ਼) ਉਹ ਨਿਰੀਖਣ ਜਾਂ ਮਿਣਤੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਇਹ ਪਤਾ ਲਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਕੋਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦ ਪੂਰੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਕੁੱਕਿੰਗ ਦੇ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ 'ਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਵਿਚ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨਾਲ ਵਸਤ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਲਈ ਟਾਈਮਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਕਿ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਇਕ ਖਾਸ ਸਮੇਂ ਲਈ ਕਾਇਮ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ।



ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਦੱਸਦੇ ਹਨ ਕਿ ਕੀ, ਕਿਵੇਂ ਅਤੇ ਕਦੋਂ ਚੈਕ ਕਰਨਾ ਹੈ। ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਇਹ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- ਵਿਹਾਰਕ ਅਤੇ ਅਸਲੀ;
- ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਸਤ ਦੀ ਤੇਜ਼ੀ ਅਤੇ ਸੌਖ ਨਾਲ ਪਛਾਣ ਕਰਨ, ਇਸ ਨੂੰ ਲੱਭਣ ਅਤੇ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਵਾਲੇ; ਅਤੇ
- ਵਸਤ ਦੀ ਕਿਸਮ, ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਵਿਧੀ ਮੁਤਾਬਕ ਨੇਮ ਨਾਲ ਦੁਹਰਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ।

ਤੁਸੀਂ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਇਕ ਉਦਾਹਰਣ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚ ਅੰਸ਼ਕ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਵਿਚ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਨਿਯਮ 4 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

ਆਪਣੀ ਹਰ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਲਈ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 4 ਵਿਚ ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ।

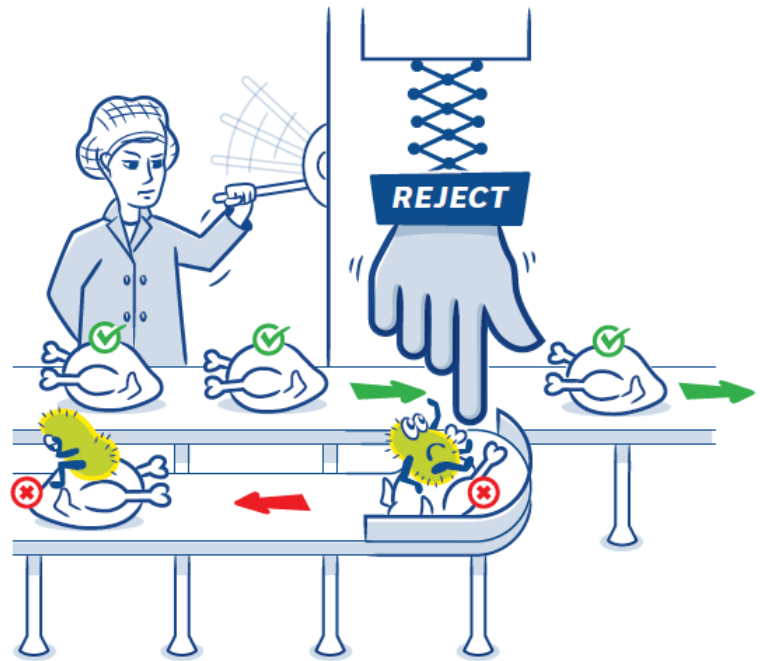
ਜੇ ਕਿਸੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਦਰੁਸਤੀ ਲਈ ਅਡਜਸਟ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ ਤਾਂ ਫਿਰ ਅਡਜਸਟ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਅਤੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਅਡਜਸਟ (ਕੈਲੀਬਰੇਸ਼ਨ) ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਨਾਂ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ।

ਨਿਯਮ 5: ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

ਜੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਦਿਖਾਉਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਕੋਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦ ਪੂਰੀ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ (ਇਸ ਨੂੰ “ਨੌਨ-ਕੌਨਫੋਰਮੈਂਸ” ਆਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ) ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਦੇ ਕਾਰਜ ਨੂੰ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ **ਦਰੁਸਤੀ ਦਾ ਐਕਸ਼ਨ** (ਕੋਰੈਕਟਿਵ ਐਕਸ਼ਨ) ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਖਾਣੇ ਦੀ ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਵਿਚ, ਵਸਤ ਦੇ ਬਣਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਸਮੱਸਿਆ ਦਾ ਪਤਾ ਲੱਗਣ ਨਾਲੋਂ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰੈਸੈਸਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਠੀਕ ਕਰਨਾ ਬਿਹਤਰ ਹੈ।

ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਕੁੱਕਿੰਗ ਨੂੰ ਇਕ ਵਾਰ ਫਿਰ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ ਵਜੋਂ ਦੇਖੋ। ਜੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨਾਂ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚਿਆ ਗਿਆ ਤਾਂ ਦਰੁਸਤੀ ਦਾ ਐਕਸ਼ਨ ਵਸਤ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਪਕਾਉਂਦੇ ਰਹਿਣਾ ਹੋਵੇਗਾ ਜਦ ਤੱਕ ਲੋੜੀਂਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦਾ। ਜੇ ਅਜੇ ਵੀ ਕੁੱਕਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਾ ਪਹੁੰਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਦਰੁਸਤੀ ਦਾ ਐਕਸ਼ਨ ਉਸ ਵਸਤ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰ ਦੇਣਾ ਹੋਵੇਗਾ।

ਤੁਸੀਂ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਇਕ ਉਦਾਹਰਣ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚ ਅੰਸ਼ਕ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਵਿਚ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।



ਨਿਯਮ 5 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

ਆਪਣੀ ਹਰ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਲਈ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 5 ਵਿਚ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ।

ਨਿਯਮ 6: ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

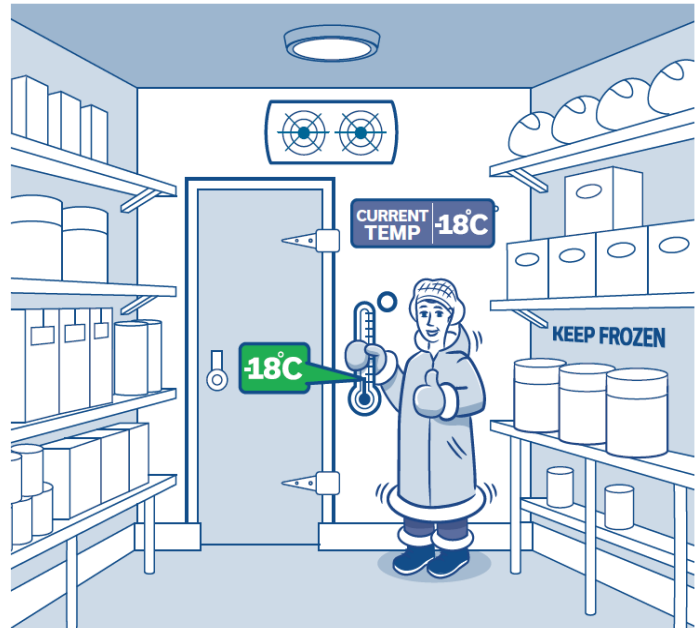
ਤਸਦੀਕ (ਵੈਰੀਫੀਕੇਸ਼ਨ) ਨਿਗਰਾਨੀ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਇਹ ਦੇਖਣ ਲਈ ਤਰੀਕੇ, ਟੈਸਟ, ਨਮੂਨੇ ਅਤੇ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰਨ ਦੇ ਹੋਰ ਢੰਗ ਹਨ ਕਿ ਕੀ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ 'ਤੇ ਕੰਟਰੋਲ ਕਦਮ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ। ਤਸਦੀਕ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਮੁਤਾਬਕ, ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ ਵੀ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਂਦੀ ਹੈ। ਜੇ ਸੰਭਵ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਤਸਦੀਕ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦੀ ਬਜਾਏ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਵਿਅਕਤੀ ਵਲੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਤਸਦੀਕ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਦੀ ਹੈ:

- ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ;
- ਨਿਗਰਾਨੀ ਅਤੇ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ;
- ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਦੀ ਟਰੇਨਿੰਗ ਅਸਰਦਾਰ ਹੈ; ਅਤੇ
- ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਅਸਰਦਾਰ ਹੈ।

ਤੁਸੀਂ ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਇਕ ਉਦਾਹਰਣ ਅੰਤਿਕਾ

1 ਵਿਚ ਅੰਸ਼ਕ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਵਿਚ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।



ਨਿਯਮ 6 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਤਹਿ ਕਰਨਾ

ਆਪਣੀ ਹਰ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਲਈ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 6 ਵਿਚ ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ।

ਨਿਯਮ 7: ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀਆਂ ਇਹ ਤਸਦੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਰਿਕਾਰਡ ਦੇਖ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਹੋ ਰਹੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਨੂੰ:

- ਇਹ ਦਿਖਾਉਣ ਲਈ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਕਿੰਨੀ ਕੁ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੀ ਹੈ;
- ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਬਣਾਈ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ; ਅਤੇ
- ਜੇ ਕੋਈ ਤੁਹਾਡੀ ਵਸਤ ਦੀ ਸੇਫਟੀ ਬਾਰੇ ਕਦੇ ਵੀ ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਕਰੇ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਰਿਕਾਰਡ ਦਿਖਾਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।



ਤੁਸੀਂ ਰਿਕਾਰਡ (ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ) ਦੀ ਇਕ ਉਦਾਹਰਣ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਨਿਯਮ 7 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣਾ

ਆਪਣੀ ਹਰ ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼ ਲਈ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦੇ ਖਾਨੇ 7 ਵਿਚ ਉਨ੍ਹਾਂ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ ਜਿਹੜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਫਿਰ ਇਕ ਰਿਕਾਰਡ ਤਿਆਰ ਕਰੋ ਜਿਹੜਾ ਸੀ ਸੀ ਪੀ, ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ, ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਅਤੇ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੇਗਾ ਜਿਹੜੇ ਲਏ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਤਸਦੀਕ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ।

ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀਆਂ ਇਹ ਚੀਜ਼ਾਂ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰ ਲਈਆਂ ਹਨ:

- ਵਸਤ ਦੇ ਵਰਣਨ ਦਾ ਚਾਰਟ?
- ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਦਾ ਚਾਰਟ?
- ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਚਾਰਟ?

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਅਜਿਹਾ ਕਰ ਲਿਆ ਹੈ ਤਾਂ **ਵਧਾਈਆਂ ਹੋਣ!** ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰ ਲਈ ਹੈ! ਇਹ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲਈ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਕੋਲ ਦਰਜ ਕਰਵਾਏ ਜਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੈ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦੋਨੋਂ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਕੋਲ ਦਰਜ ਕਰਵਾ ਦਿੱਤੀਆਂ ਹਨ।

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਅਜੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਨਹੀਂ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਆਪਣੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਲਈ *ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਵਰਕਬੁੱਕ* ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਤੁਸੀਂ *ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਵਰਕਬੁੱਕ* ਦੀ ਕਾਪੀ ਇੱਥੋਂ ਲੱਭ ਸਕਦੇ ਹੋ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/sanitation-plan-workbook>.

ਅੰਤਿਕਾ 1: ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦੇ ਚਾਰਟ ਦਾ ਨਮੂਨਾ

ਚੌਕਲੇਟ ਚਿਪ ਜਾਂ ਬਾਰੀਕ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਬਦਾਮਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਕੁੱਕੀਆਂ ਲਈ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਦਾ ਚਾਰਟ:

1. ਖਤਰੇ	2.ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ	3.ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ	4.ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਤਰੀਕੇ	5.ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ	6.ਤਸਦੀਕ ਦੇ ਤਰੀਕੇ	7.ਰਿਕਾਰਡ
ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ ਖਤਰਾ: ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਗਲਤ ਵੰਡ ਅਤੇ ਸਮੇਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਗਲਤ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਰੋਗਜਨਕਾਂ ਦਾ ਜਿਊਂਦੇ ਰਹਿਣਾ (ਜਿਵੇਂ ਲਿਸਟੇਰੀਆ ਮੋਨੋਸਾਈਟੋਜੀਨਜ਼, ਐਸ਼ੋਰਿਕੀਆ ਕੋਲੀ, ਸ਼ੀਗੈਲਾ ਐੱਸ ਪੀ ਪੀ, ਸਾਮੋਨੇਲਾ ਐੱਸ ਪੀ ਪੀ)।	ਸੀ ਸੀ ਪੀ #1 ਬੇਕਿੰਗ	ਵਸਤ ਦਾ ਅੰਦਰਲਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 1 ਮਿੰਟ ਲਈ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 85° ਸੀ 'ਤੇ ਜਾਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।	- ਬੇਕ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਹਰ ਪੂਰ ਲਈ ਓਵਨ ਰੈਂਕ ਦੇ ਵੱਖ ਵੱਖ ਹਿੱਸਿਆਂ ਤੋਂ ਵਸਤ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈੱਕ ਕਰੋ (ਉਪਰੋਂ, ਵਿਚਕਾਰੋਂ, ਅਤੇ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ)। - ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨੂੰ ਵਸਤ ਦੇ ਗੱਭੇ ਪਾਉ ਅਤੇ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਦੀ ਰੀਡਿੰਗ ਦੇ ਟਿਕ ਜਾਣ ਤੱਕ ਉਡੀਕ ਕਰੋ। - ਹਰ ਨਤੀਜੇ ਨੂੰ “ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ” ਵਿਚ ਲਿਖੋ ਸਮੇਤ ਤਰੀਕ, ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਛੋਟੇ ਦਸਖਤਾਂ ਦੇ।	ਜਦੋਂ ਵਸਤ ਦੇ ਇਕ ਜਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਮੂਨਿਆਂ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੱਦਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਨਾ ਹੋ ਰਹੀਆਂ ਹੋਣ - ਵਸਤ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮੇਂ ਲਈ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਬੇਕ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਜਦ ਤੱਕ ਵਸਤ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 1 ਮਿੰਟ ਲਈ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 85° ਸੀ ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚ ਜਾਂਦਾ ਜਾਂ ਵਸਤ ਨੂੰ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। - ਫੌਰਨ ਸ਼ਰਤ ਪੂਰੀ ਨਾ ਹੋਣ ਦੇ ਕਾਰਨ ਦੀ ਪੜਤਾਲ ਕਰੋ ਅਤੇ ਅਜਿਹਾ ਦੁਬਾਰਾ ਵਾਪਰਨ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਲਈ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਲਓ। - ਨਾ ਪੂਰੀਆਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ (ਨੌਨ ਕਨਫੋਰਮੈਂਸਜ਼) ਅਤੇ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਲਏ ਗਏ ਸਾਰੇ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਨੂੰ “ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ” ਵਿਚ ਲਿਖੋ ਸਮੇਤ ਤਰੀਕ, ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਛੋਟੇ ਦਸਖਤਾਂ ਦੇ।	- ਹਰ ਪ੍ਰੋਡਕਸ਼ਨ ਦਿਨ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਲਈ “ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ” 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਇਹ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਮੁਕੰਮਲ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। - ਹਫਤੇ ਵਿਚ ਇਕ ਵਾਰੀ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਗਰਾਨੀ ਦੇ ਲਿਖਤੀ ਤਰੀਕਿਆਂ ਮੁਤਾਬਕ ਚੈੱਕ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ। - ਜੇ ਤਸਦੀਕ ਦੌਰਾਨ ਸ਼ਰਤ ਪੂਰੀ ਨਾ ਹੋਣ ਦਾ ਪਤਾ ਲੱਗੇ ਤਾਂ ਫੌਰਨ ਸ਼ਰਤ ਪੂਰੀ ਨਾ ਹੋਣ ਦੇ ਕਾਰਨ ਦੀ ਪੜਤਾਲ ਕਰੋ ਅਤੇ ਅਜਿਹਾ ਦੁਬਾਰਾ ਵਾਪਰਨ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਲਈ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਲੋੜੀਂਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਲਓ। “ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ” ਵਿਚ ਸਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰ ਲਓ, ਸਮੇਤ ਤਰੀਕ, ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਛੋਟੇ ਦਸਖਤਾਂ ਦੇ।	ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ

ਉਦਾਹਰਣ: ਡੇਲੀ ਬੇਕਿੰਗ ਰਿਕਾਰਡ

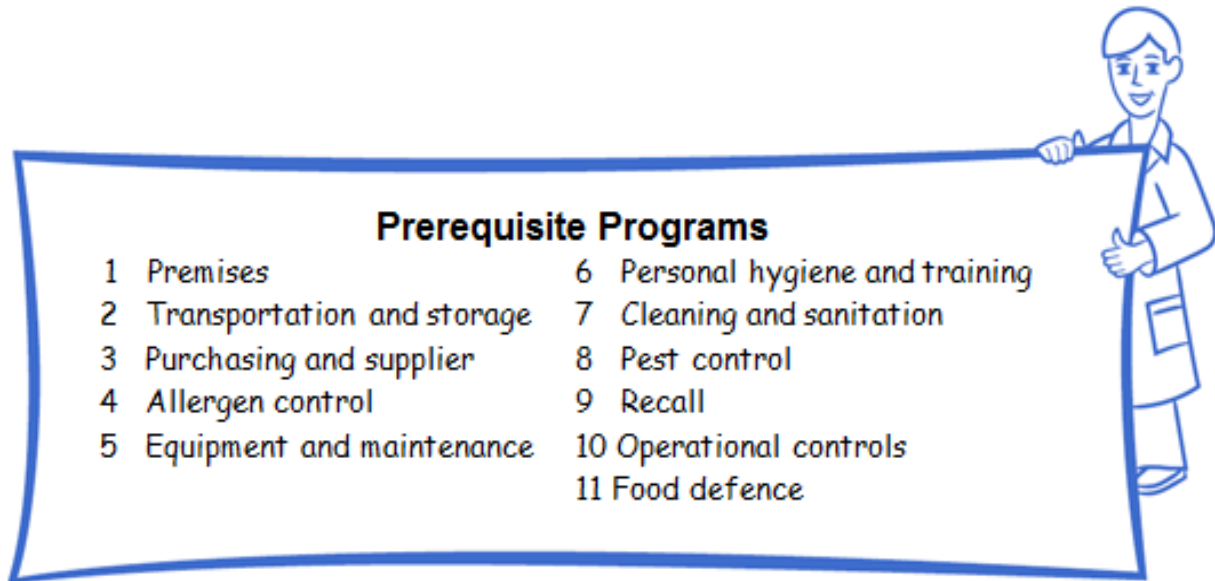
ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ #1 (ਬਾਇਓਲੌਜੀਕਲ)

ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੱਦਾਂ: ਵਸਤ ਦਾ ਅੰਦਰਲਾ ਤਾਪਮਾਨ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 1 ਮਿੰਟ ਲਈ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 85° ਸੀ 'ਤੇ ਜਾਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਤਰੀਕ	ਸਮਾਂ	ਬੈਚ ਨੰਬਰ	ਵਸਤ ਦਾ ਨਾਂ	ਵਸਤ ਦਾ ਅੰਦਰਲਾ ਤਾਪਮਾਨ (ਚੁਣੀ ਗਈ ਵਸਤ ਓਵਨ ਦੇ ਉਪਰਲੇ, ਵਿਚਕਾਰਲੇ ਅਤੇ ਹੇਠਲੇ ਰੈਕਾਂ ਤੋਂ)			ਛੋਟੇ ਦਸਖਤ
				ਉਪਰਲਾ	ਵਿਚਕਾਰਲਾ	ਹੇਠਲਾ	
2025/11/02	12:00	1	ਕੁੱਕੀ	87°C	87°C	86°C	CC
2025/11/02	13:04	2	ਕੁੱਕੀ	86°C	88°C	82°C	CC
2025/11/02	16:00	3	ਕੁੱਕੀ	87°C	89°C	85°C	CC
ਪੂਰੀਆਂ ਨਾ ਹੋਈਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਤੇ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਐਕਸ਼ਨ ਇੱਥੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ:							
2025/11/02: ਬੈਚ 2:							
ਹੇਠਲੇ ਰੈਕ ਦੀਆਂ ਕੁੱਕੀਆਂ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 85° ਸੀ ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚਿਆ। ਕੁੱਕੀਆਂ ਨੂੰ ਰੋਕ ਲਿਆ ਗਿਆ ਸੀ ਅਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਬੇਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਜਦ ਤੱਕ ਅੰਦਰਲਾ ਤਾਪਮਾਨ 85° ਸੀ ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚ ਗਿਆ। CC							
ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਤਸਦੀਕ (ਵੈਰੀਫੀਕੇਸ਼ਨ):				MN	ਤਰੀਕ: 2025/11/02		
ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਤਸਦੀਕ:				ML	ਤਰੀਕ: 2025/11/09		

ਅੰਤਿਕਾ 2: ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ 11 ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਹਨ ਜਿਹੜੇ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਰਾਂ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਉਹ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਤੇ ਸਰਗਰਮੀਆਂ ਹਨ ਜਿਹੜੀਆਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਦੇ ਵਾਤਾਵਰਨ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਨ ਦੇ ਕਾਰਜਾਂ ਰਾਹੀਂ ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਵਸਤ ਵਿਚ ਖਤਰੇ ਪੈਦਾ ਹੋਣ ਦੇ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਵੇਲੇ ਆਪਣੇ ਆਲੇ ਦੁਆਲੇ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰਜਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸੁਚੇਤ ਹੋਣ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੀ ਮਦਦ ਵੀ ਕਰਦੇ ਹਨ।



1. ਸਥਾਨ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਅੰਦਰਲੇ ਅਤੇ ਬਾਹਰੀ ਇਲਾਕਿਆਂ ਨੂੰ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਲਈ ਠੀਕ ਠਾਕ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਰੱਖੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿਚ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਕਿ ਢੁਕਵੀਂ ਰੋਸ਼ਨੀ, ਹਵਾਦਾਰੀ, ਪਾਣੀ ਦੀ ਸਪਲਾਈ, ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਸਹੂਲਤਾਂ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

2. ਟ੍ਰਾਂਸਪੋਰਟੇਸ਼ਨ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ, ਤਿਆਰ ਹੋਈਆਂ ਵਸਤਾਂ ਅਤੇ ਸਮਾਨ ਲਿਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਗੱਡੀਆਂ ਨੁਕਸਾਨ ਅਤੇ ਹੇਰ-ਫੇਰ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹਨ। ਇਸ ਵਿਚ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਕਿ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਢੁਕਵੀਂਆਂ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ।

3. ਖਰੀਦ ਅਤੇ ਸਪਲਾਇਰ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਕੁਆਲਟੀ ਦੀ ਹੈ।

4. ਅਲਰਜੀ ਕੰਟਰੋਲ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਵਸਤਾਂ ਵਿਚਲੇ ਅਲਰਜੀ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਤੱਤਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰ ਲਈ ਗਈ ਹੈ, ਅਤੇ ਅਲਰਜੀ ਦੀ ਕਰੌਸ-ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਹੋਣ (ਲਾਗ ਲੱਗਣ) ਦਾ ਖਤਰਾ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੈ।

5. ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸਾਰਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਡਿਜ਼ਾਇਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਲਗਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਕਾਇਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨੇਮ ਨਾਲ ਅਡਜਸਟ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

6. ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਦੀ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਟਰੇਨਿੰਗ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸਟਾਫ ਨੂੰ ਨੇਮ ਨਾਲ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ, ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਚਲਾਉਣ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀਆਂ ਬਾਰੇ ਟਰੇਨਿੰਗ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

7. ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਾਰੋਬਾਰ ਅਤੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸੇ ਸਮੇਂ-ਸਾਰਣੀ ਮੁਤਾਬਕ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਦਾ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦਾ ਇਕ ਹਿੱਸਾ ਹੋਵੇਗਾ ਜੋ ਕਿ ਇਕ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਹੈ। ਇਸ ਚੀਜ਼ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਕਿ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਕਿਵੇਂ ਲਿਖਣੀ ਹੈ, ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇਹ ਦੇਖੋ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/sanitation-plan-workbook>

8. ਕੀੜਿਆਂ 'ਤੇ ਕੰਟਰੋਲ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਕੀੜਿਆਂ 'ਤੇ ਕੰਟਰੋਲ ਦਾ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦਾ ਇਕ ਹਿੱਸਾ ਹੈ ਜੋ ਕਿ ਇਕ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤ ਹੈ। ਇਸ ਚੀਜ਼ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਕਿ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਕਿਵੇਂ ਲਿਖਣੀ ਹੈ, ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇਹ ਦੇਖੋ:

<http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/sanitation-plan-workbook>

9. ਰੀਕਾਲ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਇਸ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਚ ਇਹ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਕਿ ਉਦੋਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੁਹਾਡੀ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਵਸਤ ਨੂੰ ਰੀਕਾਲ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈ ਜਾਵੇ (ਜਿਵੇਂ ਜਦੋਂ ਤੁਹਾਡੀ ਖਾਣ ਵਾਲੀ ਵਸਤ ਦੀ ਖਾਣ ਲਈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਵਸਤ ਵਜੋਂ ਪਛਾਣ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ)।

10. ਓਪਰੇਸ਼ਨਲ ਕੰਟਰੋਲ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਇਹ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਵਿਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਓਪਰੇਸ਼ਨਲ ਕੰਟਰੋਲ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੁਆਲਟੀ ਕੰਟਰੋਲ, ਲੇਬਲ ਬਣਾਉਣਾ ਅਤੇ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲੈਣਾ, ਲਾਗੂ ਹਨ ਤਾਂ ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਣੇ ਵਾਲੀ ਵਸਤ ਵਿਚ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਹੋ ਸਕੇ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਨੇਮ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

11. ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਰੱਖਿਆ

ਪਹਿਲੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਇਸ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਜਾਣ-ਬੁੱਝ ਕੇ ਕੀਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ।

ਅੰਤਿਕਾ 3: ਖਤਰੇ ਦੀ ਪਛਾਣ ਲਈ ਰੈਫਰੈਂਸ ਡੈਟਾਬੇਸ ਲੱਭਣਾ

ਕਦਮ 1 – ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਵਿਚ ਖਤਰੇ

ਦੇਖੋ: <http://active.inspection.gc.ca/rdhi-bdrid/english/rdhi-bdrid/hazdane.aspx?i=3>

ਕਦਮ 2 – ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਵਿਚ ਖਤਰੇ

ਆਪਣੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਵਸਤ ਦੀ ਸ਼੍ਰੇਣੀ ਚੁਣੋ ਅਤੇ ਰੀਫਰੈਸ਼ 'ਤੇ ਕਲਿੱਕ ਕਰੋ।



Canadian Food Inspection Agency

Home > Food > FSEP/HACCP > RDHI > Processing Steps

Reference Database for Hazard Identification

- Introduction
- Product Ingredients and Incoming Materials
- Processing Steps**
- Plant Layout (Cross Contamination Zone)
- Biological Hazards
- Chemical Hazards
- Allergy and Intolerance
- Nutrition Hazard
- Physical Hazards
- References
- Search RDHI

Processing Steps

To narrow down the list of Processing Steps, you can select one or more category from the category box below. Then you are required to press "Refresh" button to get a filtered list of Processing Steps. (Optional, Default-All)

Category

- Dairy
- Egg
- Fish
- Fruit and Vegetables
- Meat
- Unstandardized Food/Others

Refresh

Return to Processing Steps

Next check-off the product(s) from the Processing Steps list below and press "Previous", "Next" or "Associated Hazards" to continue. (Required!)

ਕਦਮ 3 – ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਵਿਚ ਖਤਰੇ

ਡਿਸਕ੍ਰਿਪਸ਼ਨ ਖਾਨੇ ਹੇਠ, ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਉਹ ਸਾਰੇ ਕਦਮ ਚੁਣੋ ਜਿਹੜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਣੇ ਵਾਲੀ ਵਸਤ ਬਣਾਉਣ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਆਪਣੇ ਸਾਰੇ ਕਦਮ ਚੁਣ ਲੈਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਐਸੋਸੀਏਟਡ ਹੈਜ਼ਰਡਜ਼ ਬਟਨ 'ਤੇ ਕਲਿੱਕ ਕਰੋ।

Processing Steps for all Categories

Description	Related Data
☐ ACIDIFYING	
☐ ADDITION MARKING OF SUSPECT ANIMALS - PORK	
☐ AGE DETERMINATION OF BOVINE	
☐ AGGLOMERATING	
☐ AGING (CHEESE) RIPENING	
☐ AIR COMPRESSING	
☐ AIR FILTERING	

ਕਦਮ 4 – ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਵਿਚ ਖਤਰੇ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੁਣ ਆਪਣੇ ਵਲੋਂ ਚੁਣੇ ਗਏ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਲਈ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਸਾਰੇ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਪਣੇ ਖਤਰੇ ਦੀ ਪਛਾਣ ਲਈ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਆਪਣੀ ਲਿਸਟ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

Home > Food > FSEP/HACCP > RDHI > Processing Steps

Reference Database for Hazard Identification

Introduction

Product Ingredients and Incoming Materials

Processing Steps

Plant Layout (Cross Contamination Zone)

Biological Hazards

Chemical Hazards

Allergy and Intolerance

Nutrition Hazard

Physical Hazards

References

Search RDHI

Associated Hazards

Previous

Associated Hazards for Processing Steps

Type of Hazard	Hazard
ACIDIFYING	
Biological	Pathogen growth / survival due to pH above 4.6
ADDITION MARKING OF SUSPECT ANIMALS - PORK	
Biological	Spreading disease(s) (see incoming materials) to other animals and humans due to the identification not being readily visible or due to the loss of identification of the suspect animals
Chemical	Unacceptable levels of drug (e.g., antibiotics, coccidiostats, vaccines components), or environmental contaminants (e.g., heavy metal, and pesticide residues) or contaminants (e.g., dioxins) due to the identification not being readily visible or due to the loss of identification of the suspect animals
Physical	Presence of hazardous extraneous material (e.g., broken needles, leadshot, wires in tongue / mouth) due to the identification not being readily visible or due to the loss of identification of the suspect animals
AGE DETERMINATION OF BOVINE	
Biological	Contamination of the food chain by Specified Risk Material (SRM) due to inadequate age determination failure to control SRM
AGGLOMERATING	
Biological	Pathogen contamination due to product accumulations
AGING (CHEESE) RIPENING	
Biological	Pathogen growth due to time / temperature abuse
Biological	Pathogen growth due to improper pH reduction
Biological	Pathogen survival (improper temperature and time of aging)
Biological	Pathogen recontamination (e.g., damaged containers - rodent damage)

ਕਦਮ 5 – ਕਰੌਸ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਜ਼ੋਨਜ਼ ਵਿਚ ਖਤਰੇ

ਦੇਖੋ: <http://active.inspection.gc.ca/rdhi-bdrid/english/rdhi-bdrid/hazdane.aspx?i=4>

ਕਦਮ 6 – ਕਰੌਸ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਜ਼ੋਨਜ਼ ਵਿਚ ਖਤਰੇ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੰਭਵ ਕਰੌਸ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਪੋਆਇੰਟਾਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਆਪਣੇ ਖਤਰੇ ਦੀ ਪਛਾਣ ਲਈ ਖਤਰਿਆਂ ਦੀ ਆਪਣੀ ਲਿਸਟ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

Home > Food > FSEP/HACCP > RDHI > Plant Layout (Cross Contamination Zone)

Reference Database for Hazard Identification

Introduction

Product Ingredients and Incoming Materials

Processing Steps

Plant Layout (Cross Contamination Zone)

Biological Hazards

Chemical Hazards

Allergy and Intolerance

Nutrition Hazard

Physical Hazards

References

Search RDHI

Plant Layout (Cross Contamination Zone)

Return to Plant Layout

Please check-off the type of hazard(s) from the list below and press "Previous" or "Associated Hazards" to continue. (Required!)

Plant Layout (Cross Contamination Zone)

Check All Uncheck All

Previous Associated Hazards

Hazard	Description
☐ Biological	Possible contamination from connections between raw and pasteurized product lines (e.g., valves leaking) - Dairy and egg products.
☐ Chemical	Possible contamination with Cleaning-In-Place (CIP) chemicals due to cross connection between CIP lines and product lines (e.g., valves leaking).
☐ Chemical	Potential contamination of incoming material / product by other allergenic products (e.g., dust from allergen product).
☐ Chemical	Potential contamination of incoming material / product due to cross contamination by employee as a result of improper movements between raw and cooked areas of the plant and / or improper handling of allergen product or employee working with allergens product.
☐ Chemical	Potential cross-contamination of product due to common contact area used for multi purpose.
☐ Chemical	Potential cross-contamination of product with allergens due to improper scheduling of products and / or sanitation / clean up between products.
☐ Biological	Potential pathogenic cross contamination due to contamination at source such as visible organic material (e.g., Salmonella sp., sg., se., st.) - Hatchery.

ਅੰਤਿਕਾ 4: ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ

ਕੈਲੀਬਰੇਸ਼ਨ: ਕਿਸੇ ਚੀਜ਼ ਦੀ ਦਰਜੇਬੰਦੀ ਨੂੰ ਮਿੱਥਣਾ, ਚੈੱਕ ਕਰਨਾ ਜਾਂ ਦਰੁਸਤ ਕਰਨਾ।

ਕੰਟਰੋਲ (ਵੀ): ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚਲੀ ਕਸੌਟੀ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕਦਮ। **(ਐੱਨ):** ਇਹ ਦੱਸੇ ਕਿ ਦਰੁਸਤੀ ਦੇ ਕਿਹੜੇ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਪੈਰਵੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ ਅਤੇ ਹੈਜਰਡ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ ਦੀ ਕਿਹੜੀ ਕਸਵੱਟੀ ਦੀ ਪੂਰਤੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ।

ਕੰਟਰੋਲ ਮਈਜ਼ਰ: ਕੋਈ ਵੀ ਐਕਸ਼ਨ ਜਿਹੜਾ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਪ੍ਰਵਾਨਯੋਗ ਪੱਧਰ ਤੱਕ ਘਟਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਹੈਜਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ: ਖਤਰਿਆਂ ਅਤੇ ਹਾਲਤਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਕੱਠੀ ਕਰਨ ਅਤੇ ਇਸ ਦੀ ਪੜਚੋਲ ਕਰਨ ਦਾ ਕਾਰਜ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਫੈਸਲਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਕਿਹੜੇ ਖਤਰੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਲਈ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹਨ ਅਤੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਹੱਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਇਮਿਊਨੋਕੰਪਰੋਮਾਈਜ਼ਡ ਪੀਪਲ: ਉਹ ਵਿਅਕਤੀ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਮਜ਼ੋਰ ਇਮਿਊਨ ਸਿਸਟਮ (ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਮੁਕਾਬਲਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਿਸਟਮ) ਕਾਰਨ ਖਾਣਿਆਂ ਤੋਂ ਲੱਗਣ ਵਾਲੀਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਬੀਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ (ਮਾਈਕਰੋਬ): ਉਹ ਜੀਵਾਣੂ ਜਿਹੜਾ ਇੰਨਾ ਛੋਟਾ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਨੂੰ ਮਾਈਕਰੋਸਕੋਪ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਨਹੀਂ ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ।

ਪੈਥੋਜਨ: ਕੋਈ ਵੀ ਮਾਈਕਰੋਔਰਗੈਨਿਜ਼ਮ ਜਿਹੜਾ ਮਨੁੱਖਾਂ ਵਿਚ ਬੀਮਾਰੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਪੀ ਐੱਚ: ਕਿਸੇ ਪਦਾਰਥ ਵਿਚ ਤਿਜ਼ਾਬੀਅਤ ਜਾਂ ਖਾਰਾਪਣ ਦੱਸਣ ਦਾ ਤਰੀਕਾ। ਪੈਮਾਇਸ਼ ਸਕੇਲ 'ਤੇ 0 ਤੋਂ ਲੈ ਕੇ 14 ਤੱਕ ਦੱਸੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜਿੱਥੇ 0 ਤੋਂ ਭਾਵ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਤੇਜ਼ਾਬੀਪਣ, 7.0 ਨਿਊਟਰਲ ਅਤੇ 14 ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖਾਰਾਪਣ ਹੈ।

ਸੈਲਿਨਟੀ (ਸਲੂਣਾਪਣ): ਕਿਸੇ ਪਦਾਰਥ ਵਿਚ ਲੂਣ ਦੀ ਮਾਤਰਾ।

ਵਾਟਰ ਐਕਟੀਵਿਟੀ (ਏ ਡਬਲਿਊ): ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੇ ਵਾਧੇ ਲਈ ਖਾਣੇ ਵਿਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਉਪਲਬਧਤਾ ਦਾ ਇਕ ਮਾਪ।