

ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਲਈ ਵਰਕਬੁੱਕ



Ministry of
Health

ਇਸ ਵਰਕਬੁੱਕ ਦਾ ਸੰਖੇਪ	1
ਹਿੱਸਾ 1: ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ	2
ਹਿੱਸਾ 2: ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਏਜੰਟ	3
ਹਿੱਸਾ 3: ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ	4
ਤੁਹਾਡੀ ਮੁਕੰਮਲ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ	5
ਅੰਤਿਕਾ 1: ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦਾ ਨਮੂਨਾ	6
ਅੰਤਿਕਾ 3: ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ	10

ਐਡੀਸ਼ਨ 2: ਸਤੰਬਰ 2017

ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੋਕੋਲ ਬਰਾਂਚ
ਪਾਪੂਲੇਸ਼ਨ 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 ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਫੈਡਰਲ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਰਜਿਸਟਰ ਹੋਣ ਦੀ ਜਾਂ ਲਾਇਸੈਂਸ ਲੈਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਇਹ ਵਰਕਬੁੱਕ, ਹੈਜ਼ਰਡ ਅਨੈਲਿਸਿਸ ਕ੍ਰੀਟੀਕਲ ਕੰਟਰੋਲ ਪੋਆਇੰਟ (ਐੱਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ) ਸਿਸਟਮ ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ (ਸਫਾਈ) 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 ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ 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 ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵੀ ਹੋਵੇ।

ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ

ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਇਹ ਦੱਸਦੀ ਹੈ ਕਿ ਆਪਣੇ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਸੈਸਿੰਗ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਾਰੇ ਅੰਦਰਲੇ ਅਤੇ ਬਾਹਰੀ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ (ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ) ਕਰਨਾ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿਚ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਨੂੰ ਉਨ੍ਹਾਂ ਖਤਰਿਆਂ ਤੋਂ ਰੋਕਥਾਮ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ 'ਤੇ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦਰਿਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਨੂੰ ਕਨਟੈਮੀਨੇਟ (ਗੰਦੇ) ਕਰ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਖਤਰਿਆਂ ਦੀਆਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ ਦੇ ਵੇਰਵੇ ਲਈ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ [ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਰਕਬੁੱਕ](http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plan-workbook) ਦੇਖੋ ਜਿਹੜੀ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਇੱਥੇ ਲੱਭ ਸਕਦੇ ਹੋ: <http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/food-safety-plan-workbook>.

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

- ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ (ਰੋਗਾਣੂ-ਨਾਸ਼) ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ।
- ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਏਜੰਟ।
- ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ।

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਨੋਟ ਕਰੋ: ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਇਹ ਵਰਕਬੁੱਕ ਅਜਿਹੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੇਧ ਦਿੰਦੀ ਹੈ ਜਿਹੜੀ ਕਾਨੂੰਨੀ ਸ਼ਰਤਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਕਰਦੀ ਹੋਵੇ, ਪਰ ਆਪਣੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ 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 ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਲਈ ਕਿਹੜਾ ਰੂਪ ਵਰਤਣਾ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਆਪਣੀ ਲੋਕਲ ਹੈਲਥ ਅਥਾਰਟੀ ਤੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲਵੋ।

ਹਿੱਸਾ 1: ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ

ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦਾ ਪਹਿਲਾ ਹਿੱਸਾ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀਆਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਹੈ। ਇਸ ਪਹਿਲੇ ਹਿੱਸੇ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਣ ਲਈ, ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਜਾਣੂ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਖੇਤਰ ਅਤੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਿੰਨੀ ਕੁ ਵਾਰੀ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕੌਣ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੇਗਾ।
- ਇਹ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਦੋਂ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।

ਆਪਣੀਆਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਵਰਣਨ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗ ਦੀਆਂ ਕੁਝ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚ ਦੇਖੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇਹ ਨੋਟ ਕਰੋ ਕਿ ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚਲੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਸਿਰਫ ਇਕ ਖੇਤਰ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦਾ ਇਕ ਹਿੱਸਾ, ਅਤੇ ਇਕ ਬਰਤਨ ਦਿਖਾਉਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਾਰੇ ਖੇਤਰਾਂ, ਸਾਰੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਸਾਰੇ ਬਰਤਨਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਹਿੱਸਾ 1 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ

ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੀਆਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ, ਅੰਤਿਕਾ 1 ਵਿਚ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਨਾਲ ਮਿਲਦੇ-ਜੁਲਦੇ ਚਾਰਟਾਂ ਨੂੰ ਭਰ ਕੇ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਚਾਰਟਾਂ ਦੀਆਂ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟਸ ਇੱਥੇ ਦੇਖੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ: <http://www2.gov.bc.ca/gov/content/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety/food-safety-sanitation-plans/templates>

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਨੋਟ ਕਰੋ: ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਇਕ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਖੇਤਰਾਂ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਬਰਤਨ ਜਾਂ ਹੋਰ ਥਾਂ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਇੱਕੋ ਜਿਹੇ ਤਰੀਕੇ ਵਰਤਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਹਰ ਇਕ ਲਈ ਓਹੀ ਤਰੀਕੇ ਦੁਬਾਰਾ ਲਿਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਸਿਰਫ ਇਹ ਚੱਸੋ ਕਿ ਕਿਹੜੇ ਖੇਤਰਾਂ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਬਰਤਨਾਂ ਜਾਂ ਹੋਰ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਓਹੀ ਤਰੀਕੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਤੁਹਾਡੀ ਅੰਤਿਮ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਇਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ:

- ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਾਰੇ ਖੇਤਰਾਂ ਲਈ।
- ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਰੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਲਈ।
- ਤੁਹਾਡੇ ਸਾਰੇ ਬਰਤਨਾਂ ਲਈ।
- ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ।
- ਸਫਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਲਈ।

ਹਿੱਸਾ 2: ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਏਜੰਟ

ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦਾ ਦੂਜਾ ਹਿੱਸਾ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਸਾਰੇ ਏਜੰਟਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਨਾ ਹੈ। **ਕਲੀਨਿੰਗ ਏਜੰਟ** ਉਹ ਵਸਤੂ ਹੈ ਜਿਹੜੀ ਕਿਸੇ ਚੀਜ਼ ਤੋਂ ਖਾਣਾ, ਮੈਲ, ਗਰੀਸ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਮਿੱਟੀ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਗਰੀਸ ਲਾਹੁਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕਲੀਨਿੰਗ ਏਜੰਟਾਂ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਹਨ। **ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ** ਉਹ ਵਸਤੂ ਜਾਂ ਕਾਰਜ ਹੈ ਜਿਹੜਾ ਜਰਮਾਂ (ਮਾਈਕਰੋਔਰਗਾਨਿਜ਼ਮਜ਼) ਨੂੰ ਮਾਰਨ ਜਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪੱਧਰਾਂ ਤੱਕ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬਲੀਚ (ਇਕ ਕੈਮੀਕਲ ਏਜੰਟ) ਅਤੇ ਹੀਟ (ਪਦਾਰਥਕ ਏਜੰਟ) ਦੋਨੋਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟਾਂ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਹਨ।

ਇਸ ਦੂਜੇ ਹਿੱਸੇ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਣ ਲਈ, ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਜਾਣੂ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਏਜੰਟਾਂ ਦੇ ਨਾਂ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਕੈਮੀਕਲ ਏਜੰਟਾਂ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਅਤੇ ਗਾੜ੍ਹੇਪਣ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ, ਜਾਂ ਹੋਰ ਢੁਕਵੀਂ ਜਾਣਕਾਰੀ (ਜਿਵੇਂ ਜੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ ਵਜੋਂ ਹੀਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਸਮੇਂ ਦੀ ਲੰਬਾਈ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ)।
- ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਇਨ੍ਹਾਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਹਿੱਸਾ 2 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ

ਤੁਸੀਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ ਦੇ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਭਰ ਕੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੇ ਸਾਰੇ ਏਜੰਟਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਚਾਰਟਾਂ ਦੀਆਂ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟਸ ਇੱਥੇ ਦੇਖੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ:

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

ਹਿੱਸਾ 3: ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ

ਤੁਹਾਡੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਦਾ ਤੀਜਾ ਕਦਮ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਨਾ ਹੈ। **ਪੈਸਟੀਸਾਈਡ** ਉਹ ਵਸਤ ਹੈ ਜਿਹੜੀ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕੀੜਿਆਂ ਨੂੰ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਤੀਜੇ ਹਿੱਸੇ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਣ ਲਈ, ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਜਾਣੂ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ:

- ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦੇ ਨਾਂ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਲਈ ਹਿਦਾਇਤਾਂ।
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਨ (ਸਾਂਭਣ) ਲਈ ਹਿਦਾਇਤਾਂ (ਜਿਵੇਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਏਰੀਏ ਵਿਚ ਆ ਰਹੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿਚ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ, ਅਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਖਾਣੇ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ)।

ਹਿੱਸਾ 3 ਮੁਕੰਮਲ ਕਰਨਾ: ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ

ਤੁਸੀਂ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ ਦੇ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਭਰ ਕੇ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਚਾਰਟਾਂ ਦੀਆਂ ਖਾਲੀ ਟੈਮਪਲੇਟਸ ਇੱਥੇ ਦੇਖੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ:

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

ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਮੁਕੰਮਲ ਕਰ ਲਏ ਹਨ:

- ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਸਾਰੇ ਖੇਤਰਾਂ, ਆਪਣੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਆਪਣੇ ਬਰਤਨਾਂ, ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਚਾਰਟ?
- ਸਫਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ?
- ਸਫਾਈ ਏਜੰਟ ਦੀ ਪਛਾਣ ਦਾ ਚਾਰਟ?
- ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਏਜੰਟ ਦੀ ਪਛਾਣ ਦਾ ਚਾਰਟ?
- ਕੀੜੇਮਾਰ ਦਵਾਈਆਂ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਾ ਚਾਰਟ?

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਅਜਿਹਾ ਕਰ ਲਿਆ ਹੈ ਤਾਂ **ਵਧਾਈਆਂ ਹੋਣ!** ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ 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 ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਨਹੀਂ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਲਿਖਣ ਲਈ *ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਰਕਬੁੱਕ* ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਤੁਸੀਂ *ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ 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/food-safety-plan-workbook>.

ਉਦਾਹਰਣ: ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਇਕ ਏਰੀਏ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ

ਕੀ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ?	ਇਹ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?	ਇਹ ਕਦੋਂ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?	ਇਸ ਨੂੰ ਕੌਣ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੇਗਾ?
<p>ਠੰਢੇ ਕਮਰੇ ਦਾ ਅੰਦਰ (ਕੰਧਾਂ, ਫਰਸ਼, ਦਰਵਾਜ਼ਾ, ਅਤੇ ਸੀਲਿੰਗ) ਅਤੇ ਬਾਹਰ (ਕੰਧਾਂ ਅਤੇ ਦਰਵਾਜ਼ਾ)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ਤਿਆਰੀ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿੱਜੀ ਹਿਫਾਜ਼ਤ ਵਾਲਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਪਾਉ (ਗਲੋਵ, ਸੇਫਟੀ ਵਾਲੀਆਂ ਐਨਕਾਂ, ਸੇਫਟੀ ਬੂਟ ਅਤੇ ਮਾਸਕ)। ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਠੰਢੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚੋਂ ਬਾਹਰ ਕੱਢੋ। ਠੰਢੇ ਕਮਰੇ ਦੀ ਪਾਵਰ ਬੰਦ ਕਰੋ। ਠੰਢੇ ਕਮਰੇ ਨੂੰ ਲੋਕਆਊਟ ਜਾਂ ਟੈਗ ਆਊਟ ਕਰੋ। ਬਿਜਲਈ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਨਾਲ ਕਵਰ ਕਰੋ। ਜੇ ਕੋਈ ਆਈਸ ਜੰਮੀ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਸਕਰੈਪਰ ਨਾਲ ਲਾਹੋ। ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਜੇ ਕੋਈ ਸਕਿੱਡ ਦੇ ਟੁੱਟੇ ਟੁੱਕੜੇ, ਖਾਣਾ, ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਚੁੱਕੋ ਅਤੇ ਗਾਰਬੇਜ਼ ਬਿਨ ਵਿਚ ਸੁੱਟੋ। ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਫਰਸ਼ ਨੂੰ ਬਰੂਮ ਨਾਲ ਸੰਬਰੋ ਅਤੇ ਚੂਰੇ ਨੂੰ ਚੁੱਕੋ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਡਰੇਨ, ਡਰੇਨ ਕਵਰ ਨਾਲ ਢਕੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਪਾਣੀ, ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਘੋਲ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈੱਕ ਕਰੋ। ਇਹ 43°C ਅਤੇ 45°C ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਕੈਮੀਕਲ ਟੈਸਟ ਕਿਟ ਜਾਂ ਟੈਸਟ ਪੇਪਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਘੋਲ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਗਾੜ੍ਹੇਪਣ ਦੀ ਤਸਦੀਕ ਕਰੋ। ਪਾਣੀ ਵਿਚ ਦੀ ਕੱਢੋ <ul style="list-style-type: none"> ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਢਿੱਲੀ ਕਰਨ ਲਈ ਠੰਢੇ ਕਮਰੇ ਨੂੰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ। ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 43°C 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਾਬਣ ਲਾਉ <ul style="list-style-type: none"> ਕੈਮੀਕਲ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਯੂਨਿਟ 'ਤੇ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਏਅਰ ਸਪਲਾਈ ਲਈ ਸਵਿੱਚਾਂ ਔਨ ਕਰੋ। ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪੂਰੀ ਫੋਮ ਲਈ ਏਅਰ ਨੂੰ ਅਡਜਸਟ ਕਰੋ। ਹੌਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਠੰਢੇ ਕਮਰੇ ਦੇ ਸਾਰੇ ਧਰਾਤਲਾਂ 'ਤੇ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਨੂੰ ਸਾਬਣ ਲਗਾਉ (ਜਿਵੇਂ ਫੋਮ ਹੇਠਾਂ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਨੂੰ ਲਗਾਈ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉੱਪਰ ਤੋਂ ਥੱਲੇ ਨੂੰ ਧੌੜੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ)। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਸਾਬਣ ਦਾ ਘੋਲ ਸਾਰੇ ਏਰੀਏ ਉੱਪਰ ਇੱਕੋ ਜਿਹਾ ਲੱਗ ਗਿਆ ਹੈ। ਸਾਬਣ ਨੂੰ ਸੁੱਕਣ ਨਾ ਦਿਉ। ਸਾਬਣ ਦਾ ਧਰਾਤਲਾਂ ਨਾਲ ਪੰਜ ਤੋਂ 10 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਲੱਗੇ ਰਹਿਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਸਾਰੇ ਏਰੀਏ ਨੂੰ ਕੂਚੋ। ਧੋਵੋ <ul style="list-style-type: none"> ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਤੋਂ ਸਾਬਣ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਉੱਪਰ ਤੋਂ ਥੱਲੇ ਨੂੰ ਧੋਵੋ। ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 43°C ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਕਿਊਜ਼ੀ ਨਾਲ ਫਰਸ਼ ਤੋਂ ਵਾਧੂ ਪਾਣੀ ਹਟਾਓ। ਚੈੱਕ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਏਰੀਆ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਕੋਈ ਗੰਦਗੀ ਜਾਂ ਖਾਣੇ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਮੌਜੂਦ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਫਲੈਸ਼ਲਾਈਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਜੇ ਗੰਦਗੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਲੱਭੋ ਤਾਂ ਕਦਮ 2 ਤੋਂ 5 ਦੁਹਰਾਉ। ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> ਫੋਮ ਯੂਨਿਟ 'ਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਔਨ ਕਰੋ। ਹੌਜ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਾਰੇ ਏਰੀਏ 'ਤੇ ਇੱਕੋ ਜਿਹਾ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਲਗਾਉ। (ਨੋਟ: ਫਰਸ਼ਾਂ 'ਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਲਾਉਣ ਲਈ ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਚੋਣਾਂ ਸਥਾਨ ਦੀ ਕਿਸਮ ਮੁਤਾਬਕ ਵੱਖ ਵੱਖ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।) ਸਫਾਈ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਕੈਮੀਕਲ ਅਤੇ ਯੰਤਰ ਚੁੱਕੋ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ ਏਰੀਏ ਵਿਚ ਵਾਪਸ ਲਿਆਉ। ਬਿਜਲਈ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲ ਏਰੀਏ ਤੋਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਕਵਰ ਲਾਹੋ। 	<p>ਹਫਤੇ ਬਾਅਦ</p>	<p>00</p>

ਉਦਾਹਰਣ: ਇਕ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ

ਕੀ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ?	ਇਹ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?	ਇਹ ਕਦੋਂ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?	ਇਸ ਨੂੰ ਕੌਣ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੇਗਾ?
ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ	<p>1. ਤਿਆਰੀ ਕਰੋ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿੱਜੀ ਹਿਫਾਜ਼ਤ ਵਾਲਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਪਾਉ (ਗਲੋਵ, ਸੇਫਟੀ ਵਾਲੀਆਂ ਐਨਕਾਂ, ਸੇਫਟੀ ਬੂਟ ਅਤੇ ਮਾਸਕ)। ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਦੀ ਪਾਵਰ ਬੰਦ ਕਰੋ। ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਲੋਕਆਊਟ ਜਾਂ ਟੈਗ ਆਊਟ ਕਰੋ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਪੱਕਾ ਹੋਵੇ ਕਿ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਇਹ ਚੱਲ ਨਾ ਪਵੇ। ਬਿਜਲਈ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਨਾਲ ਕਵਰ ਕਰੋ। ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਅਤੇ ਏਰੀਏ ਤੋਂ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ ਚੁੱਕੋ। ਫਰਸ਼ 'ਤੇ ਜੇ ਕੋਈ ਸਕਿੱਡ ਦੇ ਟੁੱਟੇ ਟੁੱਕੜੇ, ਖਾਣਾ, ਜਾਂ ਪੈਕਿੰਗ ਸਾਮੱਗਰੀ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਚੁੱਕੋ ਅਤੇ ਗਾਰਬੇਜ ਬਿਨ ਵਿਚ ਸੁੱਟੋ। ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹੋ। ਸਾਰੇ ਯੰਤਰਾਂ ਅਤੇ ਹਿੱਸਿਆਂ (ਜਿਵੇਂ ਪੇਚਕੱਸ, ਪੇਚ, ਨੱਟ ਅਤੇ ਬੋਲਟ) ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਭਾਂਡੇ ਵਿਚ ਪਾਉ। ਫਰਸ਼ ਨੂੰ ਸੰਬਰੋ ਅਤੇ ਚੂਰੇ ਨੂੰ ਚੁੱਕੋ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਡਰੇਨ, ਡਰੇਨ ਕਵਰ ਨਾਲ ਢਕੀ ਹੋਈ ਹੈ। ਵੱਖੋ ਵੱਖਰੀਆਂ ਬਾਲਟੀਆਂ ਵਿਚ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੇ ਘੋਲ ਤਿਆਰ ਕਰੋ। ਕੈਮੀਕਲ ਟੈੱਸਟ ਕਿਟ ਜਾਂ ਟੈੱਸਟ ਪੇਪਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਘੋਲ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਗਾੜ੍ਹੇਪਣ ਦੀ ਤਸਦੀਕ ਕਰੋ। ਪਾਣੀ, ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਘੋਲ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈੱਕ ਕਰੋ। ਇਹ 43°C ਅਤੇ 45°C ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। <p>2. ਪਾਣੀ ਵਿਚ ਦੀ ਕੱਢੋ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਢਿੱਲੀ ਕਰਨ ਲਈ ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ। ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 43°C 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। <p>3. ਸਾਬਣ ਲਾਉ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਇਕ ਕੱਪੜੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਹੱਥ ਨਾਲ ਸਾਬਣ ਦਾ ਘੋਲ ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਉੱਪਰ ਲਾਉ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਸਾਬਣ ਦਾ ਘੋਲ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਸਾਰੇ ਧਰਾਤਲ ਉੱਪਰ ਇੱਕੋ ਜਿਹਾ ਲੱਗ ਗਿਆ ਹੈ। ਸਾਬਣ ਦਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਧਰਾਤਲ 'ਤੇ ਪੰਜ ਤੋਂ 10 ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਲੱਗੇ ਰਹਿਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਸਾਬਣ ਨੂੰ ਸੁੱਕਣ ਨਾ ਦਿਉ। ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਧਰਾਤਲ ਨੂੰ ਕੂਚੋ। <p>4. ਧੋਵੋ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਤੋਂ ਸਾਬਣ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਧੋਵੋ। ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 43°C ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। <p>5. ਚੈੱਕ ਕਰੋ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਕੋਈ ਗੰਦਗੀ ਜਾਂ ਖਾਣੇ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ ਮੌਜੂਦ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਫਲੈਸ਼ਲਾਈਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਜੇ ਗੰਦਗੀ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਲੱਭੇ ਤਾਂ ਕਦਮ 2 ਤੋਂ 5 ਦੁਹਰਾਉ। <p>6. ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਕੱਪੜੇ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ 'ਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਲਗਾਉ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਸਾਰੇ ਧਰਾਤਲ 'ਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਇੱਕੋ ਜਿਹਾ ਲੱਗ ਗਿਆ ਹੈ। ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਨਾ ਧੋਵੋ। <p>7. ਦੁਬਾਰਾ ਜੋੜੋ</p> <ul style="list-style-type: none"> ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਜੋੜੋ। ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਸਾਰੇ ਪਾਰਟਸ ਲੱਗ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਕੋਈ ਪਾਰਟ ਰਹਿ ਨਹੀਂ ਗਿਆ। ਬਿਜਲਈ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲ ਏਰੀਏ ਤੋਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਕਵਰ ਲਾਹੋ। ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਤੋਂ ਲੋਕਆਊਟ ਜਾਂ ਟੈਗ ਆਊਟ ਲਾਹੋ। ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਕੈਮੀਕਲ ਅਤੇ ਯੰਤਰ ਚੁੱਕੋ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ ਏਰੀਏ ਵਿਚ ਵਾਪਸ ਲਿਜਾਉ। 	ਰੋਜ਼ਾਨਾ	ਫਿਲਿੰਗ ਮਸ਼ੀਨ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲਾ

ਉਦਾਹਰਣ: ਇਕ ਬਰਤਨ ਲਈ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ

ਕੀ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ?	ਇਹ ਕਿਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?	ਇਹ ਕਦੋਂ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?	ਇਸ ਨੂੰ ਕੌਣ ਸਾਫ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੇਗਾ?
ਸਕੂਪ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ਤਿਆਰੀ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਨਿੱਜੀ ਹਿਫਾਜ਼ਤ ਵਾਲਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਪਾਉ (ਗਲੋਵ, ਸੇਫਟੀ ਵਾਲੀਆਂ ਐਨਕਾਂ, ਸੇਫਟੀ ਸ਼ੂਟ ਅਤੇ ਮਾਸਕ)। • ਬਰਤਨਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਿੱਕ ਦੇ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਸਾਫ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ। • ਅੱਗੇ ਦੱਸੇ ਮੁਤਾਬਕ ਸਾਬਣ, ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਨਾਲ ਸਿੱਕ ਤੇ ਤਿੰਨ ਹਿੱਸੇ ਤਿਆਰ ਕਰੋ: <ul style="list-style-type: none"> ○ ਪਹਿਲਾ ਹਿੱਸਾ: ਸਾਬਣ ਦਾ ਘੋਲ 43°C–45°C 'ਤੇ। ○ ਦੂਜਾ ਹਿੱਸਾ: ਗਰਮ ਪਾਣੀ 43°C–45°C 'ਤੇ। ○ ਤੀਜਾ ਹਿੱਸਾ: ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦਾ ਘੋਲ 35°C–45°C 'ਤੇ। • ਇਹ ਤਸਦੀਕ ਕਰੋ ਕਿ ਪਾਣੀ, ਸਾਬਣ ਦੇ ਘੋਲ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੇ ਘੋਲ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਢੁਕਵਾਂ ਹੈ। • ਕੈਮੀਕਲ ਟੈਸਟ ਕਿੱਟ ਜਾਂ ਟੈਸਟ ਪੇਪਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਘੋਲ ਦੇ ਢੁਕਵੇਂ ਗਾੜ੍ਹੇਪਣ ਦੀ ਤਸਦੀਕ ਕਰੋ। 2. ਰਗੜੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਸਕੂਪ ਤੋਂ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਲਾਹੋ। 3. ਪਾਣੀ ਵਿਚ ਦੀ ਕੱਢੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਢਿੱਲੀ ਕਰਨ ਲਈ ਸਕੂਪ ਨੂੰ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ। ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 43°C 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। 4. ਸਾਬਣ ਲਾਉ <ul style="list-style-type: none"> • ਬਰਤਨ ਨੂੰ ਸਿੱਕ ਦੇ ਪਹਿਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚ ਰੱਖੋ ਜੋ ਕਿ ਸਾਬਣ ਦੇ ਘੋਲ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਕਣ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਬਰਤਨ ਨੂੰ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਬੁਰਸ਼ ਨਾਲ ਰਗੜੋ। 5. ਧੋਵੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਸਾਬਣ ਲਾਹੁਣ ਲਈ ਬਰਤਨ ਨੂੰ ਸਿੱਕ ਦੇ ਦੂਜੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚ ਪਾਉ ਜੋ ਕਿ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ। 6. ਚੈੱਕ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰੋ ਕਿ ਬਰਤਨ ਸਾਫ ਹੋ ਗਿਆ ਹੈ। • ਜੇ ਗੰਦਗੀ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਇਆ ਲੱਭੋ ਤਾਂ ਕਦਮ 2 ਤੋਂ 5 ਦੁਹਰਾਉ। 7. ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਬਰਤਨ ਨੂੰ ਸਿੱਕ ਦੇ ਤੀਜੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚ ਰੱਖੋ ਜੋ ਕਿ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੇ ਘੋਲ ਨਾਲ ਭਰਿਆ ਹੋਇਆ ਹੈ ਅਤੇ ਅਜਿਹਾ ਦੋ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਜਾਂ ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਕਰੋ। 8. ਸੁਕਾਈ ਅਤੇ ਸਫਾਈ ਕਰੋ <ul style="list-style-type: none"> • ਸਾਫ ਕੀਤੇ ਗਏ ਬਰਤਨ ਨੂੰ ਹਵਾ ਨਾਲ ਸੁੱਕਣ ਲਈ ਸਾਫ ਰੈੱਕ 'ਤੇ ਰੱਖੋ। • ਸੁੱਕੇ ਬਰਤਨ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ ਏਰੀਏ ਵਿਚ ਵਾਪਸ ਲਿਆਉ। 	ਰੋਜ਼ਾਨਾ	ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਮੁਲਾਜ਼ਮ

ਅੰਤਿਕਾ 3: ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ

ਏਜੰਟ: ਕੋਈ ਪਦਾਰਥ ਜਿਹੜਾ ਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ, ਕੈਮੀਕਲ ਜਾਂ ਪਦਾਰਥਕ ਤਬਦੀਲੀ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ।

ਕਲੀਨ: ਮਿੱਟੀ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਵਿਚਲੇ ਕਣਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ।

ਕਲੀਨਿੰਗ: ਕਿਸੇ ਧਰਾਤਲ ਤੋਂ ਖਾਣਾ ਅਤੇ ਜਮ੍ਹਾਂ ਹੋਈ ਗੰਦਗੀ ਅਤੇ ਮਿੱਟੀ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਿਸਮਾਂ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਦਾ ਕਾਰਜ।

ਫੂਡ ਕੌਨਟੈਕਟ ਸਰਫਸਿਜ਼: ਕਾਊਂਟਰਾਂ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਜਾਂ ਬਰਤਨਾਂ ਦੇ ਉਹ ਹਿੱਸੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਰਲਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਕਟੋਰੇ, ਪਦਾਰਥਾਂ ਵਾਲੇ ਪੀਪੇ)।

ਨੌਨ-ਫੂਡ ਕੌਨਟੈਕਟ ਸਰਫਸਿਜ਼: ਕਾਊਂਟਰਾਂ, ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਬਰਤਨਾਂ ਜਾਂ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਕੋਈ ਵੀ ਹੋਰ ਹਿੱਸੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਆਉਂਦਾ ਹੈ ਪਰ ਜੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਜਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਨਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਤਾਂ ਉਹ ਸੰਭਵ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕਨਟੈਮੀਨੇਟ (ਗੰਦਾ) ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਮਿਕਸਰ ਸਟੈਂਡ, ਕੰਧਾਂ)।

ਸੈਨੀਟਰੀ: ਰੋਗਾਣੂਆਂ ਦੀ ਕਨਟੈਮੀਨੇਸ਼ਨ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਪੱਧਰਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ।

ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ: ਕਿਸੇ ਥਾਂ ਨੂੰ ਕੈਮੀਕਲ ਜਾਂ ਪਦਾਰਥਕ ਏਜੰਟ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਦਾ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਤਾਂ ਜੋ ਮਾਈਕਰੋ-ਔਰਗਾਨਿਜ਼ਮਜ਼ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪੱਧਰਾਂ ਤੱਕ ਘਟਾਈ ਜਾ ਸਕੇ।