

ਕੁੱਕਸੇਫ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿਸਟਮ

3. ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ

ਇਹਨਾਂ ਵਿਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਹਰ ਕਦਮ 'ਤੇ ਕਿਹੜੇ ਕੰਮ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਅਤੇ ਮਿਸਾਲਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ

ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਕੀ ਹਨ

ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਅਹਿਮ ਗੱਲਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਕਿ ਕੀ ਖਰਾਬੀਆਂ ਪੈ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਹੜੇ ਕੰਮ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਤੁਹਾਡੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਆਧਾਰਿਤ ਸਿਸਟਮ ਦਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਅੰਗ ਹੈ। ਕੁਝ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਿਖ ਕੇ ਰੱਖਣਾ ਮੁਸ਼ਕਿਲ ਜਾਪਦਾ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ, ਕੁੱਕਸੇਫ ਵਿਚ ਅਜਿਹੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਪੂਰੇ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਚਾਰਟ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਉਹ ਮਸਲੇ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹਨ ਜੋ ਭੋਜਨ ਦੇ ਲੱਗਭਗ ਸਭ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਪੇਸ਼ ਆ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਦੇ ਆਮ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਿਚ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਭ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਪੇਸ਼ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਮਾਲ ਖਰੀਦਣ ਦਾ ਕੰਮ ਲੱਗਭਗ ਸਦਾ ਹੀ ਪਹਿਲਾ ਕੰਮ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚ ਦਿੱਤੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਸਿਰਫ ਉਹਨਾਂ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਬਾਰੇ ਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟਾਂ (ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼) ਜਾਂ ਖ਼ਾਸ ਧਿਆਨ ਦੇਣ ਯੋਗ ਮੌਕਿਆਂ 'ਤੇ ਵਾਪਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਮਿਸਾਲ ਵਜੋਂ:

ਫ੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਹੁੰਚਾਉਣਾ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ ਹੈ

... ਕਿਉਂਕਿ ਜੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨਾਲ ਗੰਦਾ ਹੋ ਚੁਕਿਆ ਹੋਵੇ, ਜੋ ਵਧ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਤਦ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਇਹਨਾਂ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਖ਼ਤਮ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ।

ਪਰ,

ਫ੍ਰਿਜ਼ ਵਿਚ ਰੱਖਿਆ ਕੱਚਾ ਚਿਕਨ ਪਹੁੰਚਾਉਣਾ, ਜੋ ਹਾਲੇ ਪਕਾਇਆ ਜਾਣਾ ਹੈ, ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ ਨਹੀਂ ਹੈ

... ਕਿਉਂਕਿ ਜੇ ਚਿਕਨ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹੋਣ ਵੀ, ਤਾਂ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪਕਾਉਣ ਨਾਲ ਇਹ ਨਸ਼ਟ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਨੋਟ - ਕੱਚੇ ਚਿਕਨ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣਾ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟ ਹੈ।



(ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਪੁਆਇੰਟਾਂ (ਸੀ ਸੀ ਪੀਜ਼) ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲੈਣ ਲਈ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਦਾ **ਜਾਣ ਪਛਾਣ** ਵਾਲਾ ਹਿੱਸਾ ਪੜ੍ਹੋ।)

ਇਸ ਕਰਕੇ, ਪਹਿਲਾ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਪਹਿਲੇ ਕੰਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹੈ ਮਾਲ 'ਖਰੀਦਣਾ/ਲੈਣਾ/ਭੇਜਿਆ ਜਾਣਾ, ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ' ਅਤੇ ਇਹ ਤੁਹਾਡੇ ਕੰਮ ਬਾਰੇ ਹੈ, ਭਾਵੇਂ ਮਾਲ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਖ਼ੁਦ ਕਿਸੇ ਸਪਲਾਇਅਰ ਜਾਂ ਕੈਸ਼ ਐਂਡ ਕੈਰੀ ਤੋਂ ਲਿਆਉਂਦੇ ਹੋ।

ਕੁੱਕਸੇਫ਼ ਦਾ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦਾ ਹੈ: -

ਖ਼ਰੀਦਣਾ, ਲੈਣਾ/ਭੇਜਿਆ ਜਾਣਾ, ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ

ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖ਼ਤਰੇ*	ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ*	ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ*	ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ*
<p>ਕੀ ਖ਼ਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p> <p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੀ ਹੋਂਦ ਜਾਂ ਵਾਧਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ ਜਾਂ ਖ਼ਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ, ਜਿੱਥੇ ਭੋਜਨ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਲੋਂ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ</p>	<p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p> <p>ਕਿਸੇ ਚੰਗੀ ਸ਼ੁਰੂਰਤ ਵਾਲੇ ਹੱਥੀਂ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਮਾਲ ਸਵੀਕਾਰ ਕਰੋ ਜੋ ਮਾਲ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਲਿਆਏ ਕਿ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨਾ ਵਧਣ</p> <p>ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਮਾਲ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਿਆਇਆ ਜਾਏ ਕਿ ਇਹਦੇ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਇਹਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹੋਵੇ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਗੁਜ਼ਰੀ ਨਾ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ*</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਮਾਲ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਉਹਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਕਰੋ</p> <p>ਮਾਲ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਉਹਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਕਰੋ</p> <p>'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਪੜ੍ਹ ਕੇ ਦੇਖੋ</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ*</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ਇਹ ਫ਼ੈਸਲਾ ਕਰੋ ਕਿ ਮਾਲ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰਨਾ ਹੈ ਜਾਂ ਇਹ ਵਰਤਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ • ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ • ਜੇ ਮਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਹੀਂ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ • ਮਾਲ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਜਾਂ ਢੋਅ ਢੁਆਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ • ਜਿਹੜੇ ਮਾਲ ਦੀ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਗੁਜ਼ਰ ਗਈ ਹੈ ਉਹ ਲੈਣੋਂ ਨਾਂਹ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਣ (ਡਿਲਿਵਰੀ) ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਣ (ਡਿਲਿਵਰੀ) ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

*ਇਹਨਾਂ ਸ਼ਬਦਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਦੇ ਜਾਣ ਪਛਾਣ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚ ਦਿੱਤੀ ਹੋਈ ਹੈ।

ਕਿਹੜੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਨਾਲ ਹੈ?

ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਤਾਬ ਦੇ ਇਸ ਹਿੱਸੇ ਦਾ ਫ਼ਲੋਅ ਤਸਵੀਰਾਂ ਵਾਲਾ ਹਿੱਸਾ ਦੇਖਣ ਮਗਰੋਂ ਪਤਾ ਲੱਗੇਗਾ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਕਿਹੜੇ ਚਾਰਟਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਫ਼ਲੋਅ ਤਸਵੀਰ ਦੇ ਸੱਜੇ ਪਾਸੇ ਕਿਸੇ ਕੰਮ ਦੇ ਨਾਲ ਸਹੀ ਦਾ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਇਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਹ ਖ਼ਾਸ ਕੰਮ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਜ਼ਰੂਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਕਰਕੇ ਉਸੇ ਕੰਮ ਵਾਲੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਹੈ।

ਜਿਹੜੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਦਿਸੇਗਾ, ਉਹ ਚਾਰਟ **ਬਿਲਕੁਲ** ਉਹਨਾਂ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਣਗੇ ਜਿਹੜੇ ਤੁਸੀਂ ਫ਼ਲੋਅ ਤਸਵੀਰ ਦੇ ਸੱਜੇ ਪਾਸੇ ਚੁਣੇ ਹਨ।

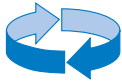
ਜਿਹੜੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਕੀ ਕਰਾਂ?

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਸਮਝਦੇ ਹੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਉਹਨੂੰ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚੋਂ ਕੱਢ ਦਿਓ। ਪਰ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚੰਗੀ ਗੱਲ ਹੋਏਗੀ, ਕਿਉਂਕਿ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਸਮੇਂ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੁਣ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

1. ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਦੇ ਫਲੋਅ ਤਸਵੀਰ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹਨ ਮਗਰੋਂ ਹੁਣ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਤਾ ਲਗ ਗਿਆ ਹੋਏਗਾ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕਿਹੜੇ ਕੰਮ ਤਰਤੀਬਵਾਰ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਹਰ ਕੰਮ ਬਾਰੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚ ਹੈ। ਜਿਹੜੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਨਹੀਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਤੁਸੀਂ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚੋਂ ਕੱਢ ਦਿਓ।
2. ਬਾਕੀ ਬਚੇ ਹਰ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਵਿਚਲੀਆਂ ਗੱਲਾਂ ਪੜ੍ਹੋ, ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਦੱਸਿਆ ਹੋਏਗਾ ਕਿ ਹਰ ਕੰਮ ਵਿਚ ਕਿਹੜੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਕੰਮ ਨੂੰ ਸੌਖਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ, ਹਰ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਲਿੰਕ ਬੋਕਸ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਵਿਚ ਦੱਸਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਹਰ ਕੰਮ 'ਤੇ ਕਿਹੜੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

ਮਿਸਾਲ ਵਜੋਂ, 'ਖਰੀਦਣਾ/ਲੈਣਾ/ਭੇਜਿਆ ਜਾਣਾ, ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ' ਵਾਲੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਵਿਚ ਇਹ ਸ਼ਾਮਿਲ ਹੈ:



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ

ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕਟੌਲ

3. 'ਖਰੀਦਣਾ/ਲੈਣਾ/ਭੇਜਿਆ ਜਾਣਾ, ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ' ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਤ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਇਹ ਹਨ: ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕਟੌਲ। ਕਿਤਾਬ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਸਭਨਾਂ ਗੱਲਾਂ ਬਾਰੇ ਛੋਟਾ ਹਿੱਸਾ ਮਿਲੇਗਾ। ਹਰ ਛੋਟੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਜਾਣਗੀਆਂ ਅਤੇ ਫਿਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਲਿਖਣ ਲਈ ਆਖਿਆ ਜਾਏਗਾ, ਜਿਹਨਾਂ ਤੋਂ ਪਤਾ ਲਗ ਸਕੇ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਇਹਨਾਂ ਵਿਚੋਂ ਹਰ ਕੰਮ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਿਵੇਂ ਚਲਾਉਂਦੇ ਹੋ।
4. ਹੁਣ ਤੁਸੀਂ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਫੈਸਲਾ ਕਰੋ ਕਿ ਕਿਹੜੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਹੈ। ਯਾਦ ਰੱਖੋ ਕਿ ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਫ਼ਾਰਮ ਹਨ/ਜਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਪਹਿਲਾਂ ਹੀ ਤਿਆਰ ਹਨ, ਤਾਂ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਹ ਉਹਨਾਂ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਣ ਜਿਹੜੇ ਮਿਸਾਲ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਫ਼ਾਰਮਾਂ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ, ਜੋ ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਸੈਕਸ਼ਨ ਵਿਚ ਲਾਏ ਗਏ ਹਨ।
5. ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਦੱਸੀ ਹਰ ਕੰਮ ਲਈ 'ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ' ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਅਤੇ ਦੇਖੋ ਕਿ ਕੀ ਇਹਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਹੈ। ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਕੰਮ ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਹੋਰ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਨੂੰ ਵੀ ਸ਼ਾਮਿਲ ਕਰਨਾ ਚਾਹੋ, ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਲਈ ਠੀਕ ਹਨ।
6. ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਕੋਈ ਅਜਿਹਾ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹੋ ਜਿਹੜਾ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਿਲ ਨਹੀਂ, ਤਾਂ ਇਸ ਸੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਅਖ਼ੀਰ ਵਿਚ ਇਕ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ ਦਾ ਖ਼ਾਲੀ ਢਾਂਚਾ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਜਿਹਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੁਸੀਂ ਉਸ ਕੰਮ ਲਈ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਜਦ ਤੁਸੀਂ ਪੜ੍ਹ ਕੇ ਫੈਸਲਾ ਕਰ ਲਓ ਕਿ ਕਿਹੜੇ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨਾਲ ਹੈ, ਤਾਂ ਕੰਮ ਕਾਜ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਦਾ ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਸੈਕਸ਼ਨ ਜ਼ਰੂਰ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।

ਖਰੀਦਣਾ/ਲੈਣਾ/ਭੇਜਿਆ ਜਾਣਾ, ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ

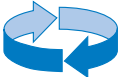
<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਨੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੀ ਹੋਂਦ ਜਾਂ ਵਾਧਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ, ਜਿਥੇ ਭੋਜਨ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਲੋਂ ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ</p>	<p>ਕਿਸੇ ਚੰਗੀ ਸੁਹਰਤ ਵਾਲੇ ਹੱਥੀਂ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਮਾਲ ਸਵੀਕਾਰ ਕਰੋ ਜੋ ਮਾਲ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਲਿਆਏ ਕਿ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨਾ ਵਧਣ</p> <p>ਇਕੱਠਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਮਾਲ ਇਸ ਢੰਗ ਨਾਲ ਲਿਆਇਆ ਜਾਏ ਕਿ ਇਹਦੇ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਇਹਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਹੋਵੇ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਕਿਸੇ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਦੀ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਗੁਜ਼ਰੀ ਨਾ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਮਾਲ ਆਉਣ ਵੇਲੇ ਉਹਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਕਰੋ</p> <p>ਮਾਲ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਉਹਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਬਾਰੇ ਪਤਾ ਕਰੋ</p> <p>'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਪੜ੍ਹ ਕੇ ਦੇਖੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ਇਹ ਫ਼ੈਸਲਾ ਕਰੋ ਕਿ ਮਾਲ ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰਨਾ ਹੈ ਜਾਂ ਇਹ ਵਰਤਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ • ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ • ਜੇ ਮਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਹੀਂ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ • ਮਾਲ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਜਾਂ ਢੋਅ ਢੁਆਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ • ਜਿਹੜੇ ਮਾਲ ਦੀ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਗੁਜ਼ਰ ਗਈ ਹੈ ਉਹ ਲੈਣੋਂ ਨਾਂਹ ਕਰੋ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪਕਾਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤਕ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖੋ</p> <p>ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p>	<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲੈਣੋਂ ਨਾਂਹ ਕਰੋ • ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਾਏ ਜਾਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ। • ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਗੱਡੀਆਂ, ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ</p>	<p>(ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਜਾਣਾ / ਇਕੱਠਾ ਕਰਨਾ) ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਾਉਣ/ ਲਿਆਉਣ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਸਾਫ਼ ਹੋਵੇ।</p> <p>ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਮਾਲ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਹੋਵੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਇਹ ਢਕਿਆ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਮਾਲ ਲਿਆਉਣ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰੋ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ 'ਤੇ ਨਜ਼ਰ ਰੱਖੋ</p> <p>ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਦੇਖੋ ਕਿ ਕੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲੈਣੋਂ ਨਾਂਹ ਕਰੋ • ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਾਏ ਜਾਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ • ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
 <p>ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਮਾਲ ਪਹੁੰਚਣ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

ਫ਼ਿਜ਼ ਵਿਚ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣਾ

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖ਼ਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖ਼ਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰੋ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਹਰ ਚੀਜ਼ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਗੁਜ਼ਰੀ ਨਾ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਫ਼ਿਜ਼/ਚਿੱਲ (ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰੋ)</p> <p>'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਪੜ੍ਹ ਕੇ ਦੇਖੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਫਿਰ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਵਰਤਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ. ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਨ/ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਨ ਲਈ ਇੰਜਨੀਅਰ ਬੁਲਾਓ ਜਿਹੜੇ ਮਾਲ ਦੀ 'ਵਰਤਣ ਦੀ ਆਖ਼ਰੀ ਤਾਰੀਖ਼' ਗੁਜ਼ਰ ਗਈ ਹੈ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ
<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪਕਾਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤਕ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖੋ</p> <p>ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p>	<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ</p>	<p>ਫ਼ਿਜ਼/ਚਿੱਲ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਮਾਲ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਹੋਵੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਇਹ ਢਕਿਆ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਫ਼ਿਜ਼/ਚਿੱਲ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਖਾਣੇ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ</p>		

ਚੀਜ਼ਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣਾ

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਖਾਸ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸਟੋਰ ਕਰੋ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ</p>	<p>ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਫਿਰ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਵਰਤਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ, ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਨ/ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਨ ਲਈ ਇੰਜਨੀਅਰ ਬੁਲਾਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਠੰਢੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪਕਾਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤਕ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਹੋਏ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖੋ</p>	<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ</p>	<p>ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਖਿਆਲ ਰੱਖੋ ਮਾਲ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਹੋਵੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਇਹ ਢਕਿਆ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕੰਮ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੇ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



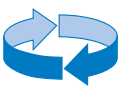
ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
 ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਆਮ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣਾ (ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ)

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
---	--	---	--

<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ ਜਿਵੇਂ ਪੈਕੇਜਿੰਗ, ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਥਾਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਹੋਵੇ/ਢਕਿਆ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਖਾਣੇ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

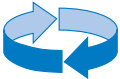
<p>ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਲਾਗੂ ਕਰੋ</p> <p>ਆਪਣੇ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਆਉਣਾ ਰੋਕੋ</p>	<p>ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਦੇਖੋ ਕਿ ਉੱਥੇ ਕੀੜੇ ਮਕੋੜੇ ਨਾ ਹੋਣ</p> <p>ਖਾਣੇ ਦੇ ਪੈਕੇਜ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਦੇਖੋ ਕਿ ਉਹਦੇ 'ਤੇ ਕੀੜੇ ਮਕੋੜਿਆਂ ਦੀਆਂ ਨਿਸ਼ਾਨੀਆਂ ਨਾ ਹੋਣ</p> <p>ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਹਾਲਤ ਵਲ ਧਿਆਨ ਦਿਓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਗੰਦੇ ਹੋ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਨੇਕੇਦਾਰ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ, ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਸੰਭਾਲ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਤਿਆਰੀ ਕਰਨਾ - ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਕੱਚਾ ਖਾਣਾ (ਜਿਵੇਂ ਮੱਛੀ/ਸ਼ੈਲਫਿਸ਼)

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਰੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਹੋਣਾ ਅਤੇ ਵਧਣਾ</p>	<p>ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ਼/ਚਿੱਲ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣਾ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ</p> <p>ਕੱਚਾ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੋਰ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ ਜੋ ਬਾਅਦ ਵਿਚ ਪਕਾਇਆ ਜਾਣਾ ਹੈ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਕੱਚਾ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
ਸਿਖਲਾਈ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ

ਇਹ ਕਿਤਾਬ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਕੰਮਾਂ ਬਾਰੇ ਹੈ, ਪਰ ਅਸੀਂ ਮੰਨਦੇ ਹਾਂ ਕਿ ਕੁਝ ਖ਼ਾਸ ਚੀਜ਼ਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਸ਼ੈਲਫਿਸ਼ ਕੱਚੀਆਂ ਵੀ ਖਾਧੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਹਨਾਂ ਬਾਰੇ ਆਮ ਜਿਹੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅੱਗੇ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਪਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਲਾਹ ਹੈ ਕਿ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਇਹਦੇ ਬਾਰੇ ਖ਼ਾਸ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਓ।

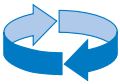
ਕੱਚੀ ਮੱਛੀ/ਸ਼ੈਲ ਫਿਸ਼ - ਇਸ ਕੰਮ ਦਾ ਸੰਬੰਧ ਆਇਸਟਰ, ਸੁਸ਼ੀ ਅਤੇ ਸਾਸ਼ਿਮੀ ਮੱਛੀਆਂ ਨਾਲ ਹੈ ਜੋ ਕੱਚੀਆਂ ਖਾਧੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਕਰਕੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਵਾਂਗ ਇਹਨਾਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ। ਇਹਨਾਂ ਅਲਾਵਾ, ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋ ਜਾਣ ਦਾ ਖ਼ਤਰਾ ਵੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।

ਖਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਆਮ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਵਰਗੇ ਆਮ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨਾਂ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨਾਂ ਦੋਹਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈਂਦੀ ਹੈ, **ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਅੱਧ ਪਕਾਏ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣ ਨਾਲ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਿਹਦੇ 'ਤੇ ਹਮੇਸ਼ਾ ਹੀ ਕਾਬੂ ਨਹੀਂ ਪਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ।**

ਜੀਉਂਦੀ ਸ਼ੈਲਫਿਸ਼ - ਸਿਰਫ਼ ਚੰਗੀ ਸ਼ੁਰੂਤ ਵਾਲੇ ਸਪਲਾਇਰਜ਼ ਤੋਂ ਹੀ ਸਮੁੰਦਰੀ ਭੋਜਨ ਖਰੀਦੋ।

ਤਿਆਰੀ ਕਰਨਾ ਭੋਜਨ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ (ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਸਾਲਾਦ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ)

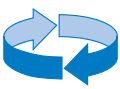
<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਰੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ਼/ਚਿੱਲ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰਨਾ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਸੁੱਟ ਦਿਓ <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣਾ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਕਾਏ ਭੋਜਨ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਸਾਲਾਦ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਧੋਵੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਾਲਾਦ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਧੋਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਢੰਗਾਂ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਣ</p> <p>ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੀ ਹਾਲਤ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਦੀ ਹਾਲਤ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਖ਼ਰਾਬ ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ <p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ, ਅਤੇ ਸੰਭਾਲ

ਤਿਆਰੀ ਕਰਨਾ - ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਡੀਫ੍ਰੋਸਟ ਕਰਨਾ

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ਼/ਚਿੱਲ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਠੰਢੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਜਾਂ ਆਪਣੇ ਖ਼ਾਸ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਅਨੁਸਾਰ ਕਿਸੇ ਠੰਢੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਡੀਫ੍ਰੋਸਟ ਕਰੋ</p>	<p>ਫ੍ਰਿਜ਼ ਜਾਂ ਚਿੱਲ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਦੇਖੋ ਕਿ ਇਹ ਸਹੀ ਹੱਦਾਂ ਵਿੱਚਕਾਰ ਹੈ</p> <p>ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਚੈਕ ਕਰੋ ਅਤੇ ਇਹਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਫ੍ਰਿਜ਼ ਦੀ ਸੈਟਿੰਗ ਠੀਕ ਕਰੋ ਅਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖ਼ਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਸੁੱਟ ਦਿਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣਾ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਕਾਏ ਭੋਜਨ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p>	<p>ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਤਿਆਰ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ ਤੋਂ</p>	<p>ਖਾਣਾ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਆਉਣ ਦਿਓ</p> <p>ਖਾਣੇ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਡਿਆਂ ਦੀ ਹਾਲਤ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾਓ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਠੇਕੇਦਾਰ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



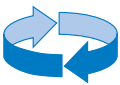
ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ

ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਪਕਾਉਣਾ

ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?	ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?	ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?	ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?
---	--	---	--

ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਬਚੇ ਰਹਿਣਾ	ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤਕ ਪਕਾਉਂ ਜਿਹਦੇ ਨਾਲ ਸਾਰੇ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਮਰ ਜਾਣ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਨੋਟ 1 ਵਲ ਧਿਆਨ ਦਿਓ	ਚੈਕ ਕਰਕੇ ਦੇਖੋ ਕਿ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਜਾਂ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਨੋਟ 2 ਵਲ ਧਿਆਨ ਦਿਓ	<ul style="list-style-type: none"> ਤਦ ਤਕ ਪਕਾਉਂਦੇ ਜਾਓ ਜਦ ਤਕ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਨਾ ਹੋ ਜਾਏ ਸਰਵਿਸ ਇੰਜਨੀਅਰ ਤੋਂ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ/ਮੁਹਿੰਮਤ ਕਰਵਾਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਗਰਮ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
ਸਿਖਲਾਈ, ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ

ਨੋਟ 1 - ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਤਦ ਤਕ ਪਕਾਉਣਾ ਜਦ ਤਕ ਪੂਰ ਅੰਦਰ ਵਾਲਾ ਤਾਪਮਾਨ **75°** ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਜਾਂ ਵੱਧ ਨਾ ਹੋ ਜਾਏ, ਤਾਕਿ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਯਕੀਨੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਸ਼ਟ ਹੋ ਜਾਣ।

ਪਰ, ਇਹ ਨੋਟ ਕਰਨਾ, ਕਿ ਇਹ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਵੀ ਠੀਕ ਹੈ, ਬਸ਼ਰਤਿ ਕਿ ਪੂਰ ਅੰਦਰ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਕੁਝ ਖਾਸ ਸਮਾਂ ਕਾਇਮ ਰੱਖਿਆ ਜਾਏ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ:

- 60° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 45 ਮਿੰਟ
- 65° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 10 ਮਿੰਟ
- 70° ਸੈਂਟੀਗਰੇਡ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 2 ਮਿੰਟ

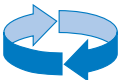
ਨੋਟ 2 - ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਕਿ ਹਰ ਵਾਰ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਸਮੇਂ ਪੂਰ ਅੰਦਰ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨਾਲ ਨਾਪਣਾ ਮੁਸ਼ਕਿਲ ਹੋਵੇ। ਪਰ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਹਿਸਾਬ ਰੱਖਣ ਦਾ ਇਕ ਹੋਰ ਢੰਗ ਵੀ ਹੈ:

ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਆਮ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ (ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਫ਼ਾਰਮੂਲੇ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ, ਅਤੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਇੱਕੋ ਢੰਗ ਸਦਾ ਵਰਤੋ। (ਇਸ ਕਿਤਾਬ ਵਿਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੜ੍ਹੋ)।

ਆਂਡਿਆਂ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ - ਆਂਡਿਆਂ ਦੇ ਖੋਲਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਕਰਕੇ, ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ। ਜਿਹੜੇ ਲੋਕ ਅਜਿਹੇ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਪਕਾਉਂਦੇ ਹਨ ਜਿਹਨਾਂ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਖ਼ਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ ਕੀਤੇ ਆਂਡਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਆਂਡੇ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਮਾਮੂਲੀ ਜਿਹੇ ਪਕਾ ਕੇ ਵੀ ਖਾਧੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ (ਬਫੇ ਸਮੇਤ)

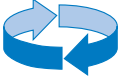
<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖ਼ਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖ਼ਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੋ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ</p>	<p>ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਵਾਲਾ ਤਾਪਮਾਨ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਜਾਂ 'ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਢੰਗਾਂ' ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ (ਟਾਈਮ/ਤਾਪਮਾਨ ਫ਼ਾਰਮੂਲਾ) ਅਤੇ ਕਦੇ ਕਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੜ੍ਹੋ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਮਦਦ ਲਓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਰਵਿਸ ਇੰਜਨੀਅਰ ਤੋਂ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ/ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ, ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਗਾਹਕਾਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਜ਼ਰੂਰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਹੋਵੇ/ਢਕਿਆ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਜੇ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਛਿੱਕਾਂ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਬਚਾਓ ਲਈ ਕਵਰ ਰੱਖੋ ਹੋਣ</p>	<p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਰੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਾਮਾਨ ਦੇ ਸਹੀ ਹੋਣ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
 ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ/ਜੀਵਾਣੂਆਂ ਦਾ ਬਚੇ ਰਹਿਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਹੁਣੇ ਪਕਾਏ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜਿੰਨੀ ਵੀ ਛੇਤੀ ਸਕੇ ਪਕਾਓ</p> <p>ਹੋ ਸਕੇ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਛੋਟੇ ਛੋਟੇ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿਚ ਅਤੇ ਘੱਟ ਡੂੰਘੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਿਚ ਠੰਢਾ ਕਰੋ</p> <p>ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਨਾ ਰੱਖੋ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਠੰਢਾ ਹੋਣ ਦੇ ਸਮਿਆਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰੋ ਅਤੇ ਆਖਰੀ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ</p> <p>ਜਾਂ 'ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਢੰਗਾਂ' ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ (ਟਾਈਮ/ਤਾਪਮਾਨ ਫਾਰਮੂਲਾ) ਅਤੇ ਕਦੇ ਕਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ।</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੜ੍ਹੋ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਮਦਦ ਲਓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਖਾਣਾ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲੋ
<p>ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋਣਾ</p>	<p>ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਕਾਏ ਭੋਜਨ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਵੱਖਰਾ ਰੱਖੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p>	<p>ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਰੱਖਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਤਿਆਰ ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਖਾਣਾ ਰੱਖਣ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਆਉਣ ਦਿਓ</p> <p>ਖਾਣੇ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਅਤੇ ਢਕਣ ਵਲ ਖ਼ਾਸ ਧਿਆਨ ਦਿਓ</p>	<p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਕੰਮ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਹਾਲਤ ਵਲ ਧਿਆਨ ਦਿਓ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਠੇਕੇਦਾਰ ਨਾਲ ਰਾਬਤਾ ਕਰੋ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਰਵਾਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
<p>ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

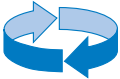


ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
 ਸਿਖਲਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣੋਂ ਰੋਕਣਾ, ਗੰਦੇ ਜਾਨਵਰਾਂ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨਾ

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਬਚੇ ਰਹਿਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਉਸ ਤਾਪਮਾਨ ਤਕ ਗਰਮ ਕਰੋ ਕਿ ਇਹਦੇ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ</p>	<p>ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਹੋ ਜਾਏ ਜਾਂ 'ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਢੰਗਾਂ' ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ (ਟਾਈਮ/ਤਾਪਮਾਨ ਫ਼ਾਰਮੂਲਾ) ਅਤੇ ਕਦੇ ਕਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਚੈਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ।</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ ਪੜ੍ਹੋ 'ਤੇ ਇਹਨਾਂ ਤੋਂ ਮਦਦ ਲਓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਤਦ ਤਕ ਗਰਮ ਕਰੋ ਜਦ ਤਕ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਨਾ ਹੋ ਜਾਏ • ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

ਨੋਟ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਗੱਲ - ਇਹ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦਾ ਕੰਮ ਇਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਾਰ ਨਹੀਂ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ।



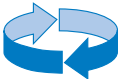
ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
ਸਿਖਲਾਈ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਵਰਤਾਉਣਾ - ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣਾ (ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਅਤੇ ਟੇਕਅਵੇਅ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣਾ)

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖ਼ਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖ਼ਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਰੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
---	---	---	--

<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਇਕਦਮ ਵਰਤਾਓ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ, ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਣ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>




ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
 ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਵਰਤਾਉਣਾ - ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ 'ਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣਾ (ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਅਤੇ ਟੇਕਅਵੇਅਾਂ ਵਿਚ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣਾ)

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖ਼ਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖ਼ਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਰੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
---	---	---	--

<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਮਗਰੋਂ ਇਕਦਮ ਵਰਤਾਓ</p> <p>ਜਾਂ</p> <p>ਠੰਢੇ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖੋ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇਕਦਮ ਵਰਤਾਓ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਠੰਢੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ, ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਣ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
 ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਵਰਤਾਉਣਾ - ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣਾ
(ਹੋਰ ਥਾਂਵਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ ਜਿਵੇਂ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਘਰੀਂ ਖਾਣਾ ਪਹੁੰਚਾਉਣਾ ਜਾਂ ਬਾਹਰ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ)

ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ	ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ	ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ	ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ
ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?	ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?	ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?	ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?

<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ</p> <p>ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ/ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਘਰਾਂ ਵਿਚ ਖਾਣਾ ਪਹੁੰਚਾਉਣਾ/ਬਢੇ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਖਾਸ ਖਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਭੇਜਿਆ ਜਾਏ ਅਤੇ/ ਖਾਸ ਖਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਉਸ ਥਾਂ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚੇ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਭੇਜਣ ਮਗਰੋਂ ਉਹਨੂੰ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰੋ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਭੇਜਣ ਮਗਰੋਂ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਰਤਾਉਣ ਤਕ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸੰਭਾਲੋ 	<ul style="list-style-type: none"> ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਭੇਜਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰੋ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪਹੁੰਚਣ ਮਗਰੋਂ ਇਹਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰੋ ਜਾਂ ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਹੋਵੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਚੈਕ ਕਰੋ ਕਿ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਸੰਭਾਲਿਆ ਜਾਏ 	<ul style="list-style-type: none"> ਜੇ ਭੇਜਣ ਵੇਲੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰੋ ਜੇ ਪਹੁੰਚਣ ਵੇਲੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਇਹ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਜੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਨਿਸ਼ਚਿਤ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰੋ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ
	<p>ਇਹ ਤਾਪਮਾਨ ਇੰਨਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਹਦੇ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ।</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਤਾਪਮਾਨ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>

<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ</p> <p>ਜਿਵੇਂ ਗੱਡੀ, ਸਾਮਾਨ, ਗਾਹਕਾਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਲੱਗਣ ਵਾਲੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਗੈਰਾ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>


ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

ਵਰਤਾਉਣਾ - ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਭੋਜਨ ਵਰਤਾਉਣਾ
 (ਹੋਰ ਥਾਂ 'ਤੇ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ ਜਿਵੇਂ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਘਰੀਂ ਖਾਣਾ ਪਹੁੰਚਾਉਣਾ ਜਾਂ ਬਾਹਰ ਖਾਣਾ ਵਰਤਾਉਣਾ)

<p>ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ</p> <p>ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?</p>	<p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ</p> <p>ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਢੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ?</p> <p>ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?</p>	<p>ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ</p> <p>ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਰੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?</p>	<p>ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ</p> <p>ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?</p>
---	--	---	--

<p>ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦਾ ਵਧਣਾ ਪਕਾਇਆ/ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਲਿਜਾਣ ਮਗਰੋਂ ਵਰਤਾਉਣ ਤਕ ਸਹੀ ਨੀਵੇਂ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖੇ ਜਿਸ ਵਿਚ ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਵਧ ਨਾ ਸਕਣ</p>	<p>ਭੋਜਨ ਦੇ ਪਹੁੰਚਣ/ਭੋਜਣ ਵੇਲੇ ਇਹਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਛੇਤੀ ਵਰਤਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਏ ਜਾਂ ਲੋੜ ਪੈਣ ਤਕ ਇਹਨੂੰ ਫ੍ਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਖਾਣਾ ਭੋਜਣ/ਪਹੁੰਚਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਬਦਲੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਤਾਪਮਾਨ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਆਪਣੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>

<p>ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ ਜਿਵੇਂ ਸਾਮਾਨ, ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਤੋਂ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਚੰਗੇ ਢੰਗ ਵਰਤੋ</p> <p>ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਲੱਗਣ ਵਾਲੇ ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ</p> <p>ਖ਼ਾਸ ਖ਼ਿਆਲ ਰੱਖੋ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਢਕਿਆ ਹੋਇਆ ਹੋਵੇ</p>	<p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਭਾਂਡਿਆਂ ਵਗ਼ੈਰਾ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p> <p>ਭੋਜਨ ਦੀ ਹਿਫ਼ਾਜ਼ਤ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ਜਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਗੰਦਾ ਹੋ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਉਹਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਸਟਾਫ਼ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਬਾਰੇ ਮੁੜ-ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ
	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p> <p>ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p> <p>ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਸ਼ੈਡਿਊਲ ਭਰੋ</p> <p>ਹਫ਼ਤਾਵਾਰੀ ਰਿਕਾਰਡ ਭਰੋ</p>	<p>ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ:</p> <p>ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਪੜ੍ਹੋ</p>



ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
 ਸਿਖਲਾਈ, ਨਿਜੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ, ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣਾ, ਅਤੇ ਸਟਾਕ ਕੰਟ੍ਰੋਲ

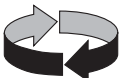
ਐਚ ਏ ਸੀ ਸੀ ਪੀ ਚਾਰਟ: ਲਈ

ਸੀ ਸੀ ਪੀ 'ਤੇ ਖਤਰੇ ਕੀ ਖਰਾਬੀ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ?	ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗ ਤੇ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਕੀ ਹਨ?	ਲੇਖਾ ਜੋਖਾ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਦੇ ਢੰਗਾਂ ਨੂੰ ਚੈਕ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਿਵੇਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?	ਠੀਕ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਰਵਾਈ ਜੇ ਕਾਬੂ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਢੰਗ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕ੍ਰਿਟੀਕਲ ਹੱਦਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?
---	--	---	---

ਨੁਕਸਾਨਦੇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਦੀ ਹੋਂਦ/ ਵਧਣਾ/ ਬਚੇ ਰਹਿਣਾ			
	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਇਹ ਭਰੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

ਇਕ ਦੂਸਰੀ ਤੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ			
	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਇਹ ਭਰੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ

ਹੋਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਹੋਣਾ			
	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਇਹ ਭਰੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ	ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ: ਨਿਯਮਾਂ ਨੂੰ ਪੜ੍ਹੋ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮ


ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਹਵਾਲਾ
