

ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨਾਂ ਵਿਚ ਛੋਟੀਆਂ ਅੱਗਾਂ

ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨ ਚਲਾਉਣ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਕੀ ਜਾਣਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ

ਛੋਟੀਆਂ ਅੱਗਾਂ ਜਿਹੜੀਆਂ ਖਾਣੇ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਸਥਾਨ ਦੇ ਕਿਸੇ ਖਾਸ ਏਰੀਏ ਤੱਕ ਸੀਮਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਇਕ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਲੱਗੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਉਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੱਥ ਨਾਲ ਅੱਗ ਬੁਝਾਉਣ ਵਾਲੇ ਯੰਤਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਬੁਝਾਈਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਕਿਸਮਾਂ ਦੀਆਂ ਅੱਗਾਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬਹੁਤ ਵੱਡਾ ਨੁਕਸਾਨ ਨਹੀਂ ਕਰਦੀਆਂ ਪਰ, ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਪੁੱਛੇ, ਲਪਟਾਂ, ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ (ਗੰਦੇ) ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਸ ਕਰਕੇ ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਸੇ ਛੋਟੀ ਅੱਗ ਦਾ ਤਜਰਬਾ ਹੋਇਆ ਹੈ ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਲਈ ਐਕਸ਼ਨ ਲੈਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਅਤੇ ਸਥਾਨ ਇਕ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਵਾਲੇ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਚੱਲ ਸਕਦਾ ਹੈ।



➤ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਹੜੇ ਐਕਸ਼ਨ ਲੈਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ?

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿਚ ਛੋਟੀ ਅੱਗ ਲੱਗੀ ਹੈ ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਐਕਸ਼ਨਾਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਇਹ ਹੈ ਜਿਹੜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਲਏ ਜਾਣੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ:

- ਨੁਕਸਾਨ ਦੀ ਹੱਦ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਾਉ ਅਤੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਰਿਪੇਅਰਾਂ ਕਰੋ।
- ਸਾਰੇ ਦੂਸ਼ਿਤ (ਗੰਦੇ) ਹੋਏ ਹਿੱਸਿਆਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ।
- ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ।

ਕੁਝ ਕੇਸਾਂ ਵਿਚ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਬਿਜ਼ਨਸ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ। ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਜੇ ਅੱਗ ਨੇ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਨੁਕਸਾਨ ਪਹੁੰਚਾਇਆ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੂਲਰ ਜਾਂ ਜੇ ਬਿਜਲੀ ਦੀਆਂ ਸੇਵਾਵਾਂ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣਾ ਬਿਜ਼ਨਸ ਬੰਦ ਕੀਤਾ ਹੈ ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ; ਦੁਬਾਰਾ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਲਈ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਲੈਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਕਿਸੇ ਛੋਟੀ ਅੱਗ ਨਾਲ ਹੋਏ ਨੁਕਸਾਨ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਾਉਣ ਵਿਚ ਆਪਣੀ ਮਦਦ ਲਈ ਸਫਾ 2 ਉੱਪਰ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਲਿਸਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਇਸ ਲਿਸਟ ਦਾ ਮਕਸਦ ਉਨ੍ਹਾਂ ਸਾਰੀਆਂ ਸੰਭਵ ਖਤਰਨਾਕ ਹਾਲਤਾਂ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰਨਾ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜਿਹੜੀਆਂ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ। ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਸਫਾ 2 ਉੱਪਰ ਜਾਰੀ...

ਸਿਹਤ ਸੁਰੱਖਿਆ | ਸਿਹਤਮੰਦ ਲੋਕਾਂ ਅਤੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ

ਅੱਗ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਾਉਣ ਲਈ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਲਿਸਟ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਲਿਸਟ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨੂੰ ਦੇਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਇਹ ਚੈੱਕ ਕਰੋ	ਹਾਂ	ਨਹੀਂ	ਇਹ ਐਕਸ਼ਨ ਲਉ
ਯੂਟਿਲਟੀਜ਼ ਕੀ ਇਹ ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੱਲ ਰਹੀਆਂ ਹਨ? <ul style="list-style-type: none"> ▪ ਬਿਜਲੀ ▪ ਚੱਲਦਾ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਪਾਣੀ ▪ ਗੰਦੇ ਪਾਣੀ ਦਾ ਨਿਕਾਸ 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਆਪਣਾ ਬਿਜ਼ਨਸ ਬੰਦ ਕਰੋ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। ਜੇ ਹਾਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।
ਫਰਿਜ ਦਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਕੀ ਫਰਿਜ ਦਾ ਸਾਰਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਖਾਣੇ ਨੂੰ 4 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਤੋਂ ਘੱਟ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੈ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਆਪਣਾ ਬਿਜ਼ਨਸ ਬੰਦ ਕਰੋ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। ਜੇ ਹਾਂ, ਆਪਣੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਵਿਚ ਦੱਸੇ ਗਏ ਮੁਤਾਬਕ ਫਰਿਜ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਰੱਖੋ।
ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਵਾਲਾ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਭਾਂਡੇ ਧੋ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਆਪਣਾ ਬਿਜ਼ਨਸ ਬੰਦ ਕਰੋ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। ਜੇ ਹਾਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।
ਫਰਸ਼ਾਂ, ਕੰਧਾਂ, ਸੀਲਿੰਗ ਕੀ ਬਿਲਡਿੰਗ ਦੇ ਅੰਦਰਲੇ ਪਾਸੇ ਨੂੰ ਕੋਈ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋਇਆ ਹੈ ਜਾਂ ਇਹ ਥਾਂਵਾਂ ਪਾਣੀ, ਚੂਰੇ, ਪੂੰਝੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈਆਂ ਹਨ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ, ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਰਿਪੇਅਰ ਕਰੋ; ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰੋ।
ਲਾਈਟਾਂ ਕੀ ਲਾਈਟਾਂ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋਇਆ ਹੈ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ, ਖਰਾਬ ਹੋਈਆਂ ਲਾਈਟਾਂ ਠੀਕ ਕਰੋ ਜਾਂ ਬਦਲੋ।
ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਕੀ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਦਾ ਨੁਕਸਾਨ ਹੋਇਆ ਹੈ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪਾਣੀ, ਚੂਰੇ, ਪੂੰਝੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਇਆ ਹੈ? ਨੋਟ: ਇਹ ਪੱਕਾ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ ਤੁਹਾਡੀ ਹੈ ਕਿ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ, ਨਿਰਮਾਤਾ ਦੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਚੱਲ ਰਿਹਾ ਹੈ।	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ, ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਸਾਜ਼-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਰਿਪੇਅਰ ਕਰੋ ਜਾਂ ਬਦਲੋ; ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰੋ।
ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਾਣੀ, ਚੂਰੇ, ਪੂੰਝੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈਆਂ ਹਨ? ਇਸ ਵਿਚ ਕੱਟਿੰਗ ਬੋਰਡ, ਟੇਬਲ ਟੋਪਸ, ਪਲੇਟਾਂ, ਬਰਤਨ, ਬਲੈਂਡਰ ਅਤੇ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕਨਟੇਨਰ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ, ਸਾਰੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਫ਼ਾਈ ਕਰੋ; ਖਾਣੇ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਡ ਕਰਨਾ ਵੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।
ਇਕ ਵਾਰ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਕੀ ਚੀਜ਼ਾਂ ਪਾਣੀ, ਚੂਰੇ, ਪੂੰਝੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਨਾਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਈਆਂ ਹਨ? ਇਸ ਵਿਚ ਟੇਕ ਆਊਟ ਕਨਟੇਨਰ, ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸੁੱਟਣਯੋਗ ਛੂਰੀਆਂ-ਕਾਟੇ, ਖੰਡ ਦੇ ਛੋਟੇ ਛੋਟੇ ਪੈਕਟ, ਪੇਪਰ ਤੌਲੀਏ, ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਸੁੱਟਣਯੋਗ ਟਰੇਆਂ ਅਤੇ ਪੀਜ਼ਾ ਬੌਕਸਾਂ ਵਰਗੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ, ਦੂਸ਼ਿਤ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ।
ਖਾਣਾ ਕੀ ਖਾਣਾ ਗੰਦਾ ਹੋਇਆ ਹੈ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਨਹੀਂ, ਕਿਸੇ ਐਕਸ਼ਨ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ, ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ।

➤ **ਮੈਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਿਵੇਂ ਕਰਾਂ?**

ਤੁਸੀਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਸੋਖ ਨਾਲ ਪਛਾਣ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜੇ ਉਹ ਨੁਕਸਾਨੇ ਗਏ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੇ ਹਨ। ਖਾਣਾ ਜਾਂ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਪੈਕੇਜ ਅਤੇ ਕਨਟੇਨਰ:

- ਹੀਟ ਨਾਲ ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਹੋਣਗੇ (ਸੜੇ ਜਾਂ ਝੁਲਸੇ ਹੋਏ)
- ਇਨ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਕਵਰ ਹੋਣਗੇ:
 - ਪੂਏਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂੰਹਦ।
 - ਅੱਗ ਬੁਝਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਗਿਆ ਪਾਣੀ ਜਾਂ ਕੈਮੀਕਲ।
 - ਹੋਰ ਗੰਦਗੀ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸੁਆਹ ਅਤੇ ਚੂਰਾ।

ਕੁਝ ਕੇਸਾਂ ਵਿਚ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨਾ ਔਖਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਖਾਣਾ ਜਾਂ ਪੈਕੇਜ ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਨਹੀਂ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੇ। ਇਸ ਵਿਚ ਉਹ ਖਾਣੇ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਜਿਹੜੇ ਪੂਏਂ ਅਤੇ ਲਪਟਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਏ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਜਿਹੜੇ ਸਿਰਫ ਹੀਟ ਨਾਲ ਖਰਾਬ ਹੋਏ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਉਹ ਖਾਣੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੇ ਮੁਸ਼ਕ ਨੂੰ ਜਜ਼ਬ ਕਰ ਲਿਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸੀਲਬੰਦ ਪੇਪਰ ਜਾਂ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਬੈਗ ਅਤੇ ਗੱਤੇ ਦੇ ਬੋਕਸ ਖਾਣੇ ਦੀ ਪੂਏਂ ਅਤੇ ਲਪਟਾਂ ਤੋਂ ਰੱਖਿਆ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਪੈਕਟਾਂ ਵਿਚਲਾ ਖਾਣਾ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਡੱਬਬੰਦ ਖਾਣੇ ਪੂਏਂ ਅਤੇ ਲਪਟਾਂ ਤੋਂ ਬਚ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਪਰ ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿਚਲੀ ਸਾਮੱਗਰੀ ਅੱਗ ਦੀ ਹੀਟ ਨਾਲ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇਕ ਛੋਟੀ ਅੱਗ ਸਿਰਫ ਉਹ ਖਾਣੇ ਹੀ ਖਰਾਬ ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰੇਗੀ ਜਿਹੜੇ ਅੱਗ ਵਾਲੇ ਏਰੀਏ ਦੇ ਬਿਲਕੁਲ ਨੇੜੇ ਰੱਖੇ ਹੋਏ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।

➤ **ਕਿਹੜੇ ਖਾਣੇ ਸੁੱਟੇ ਜਾਣੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ?**

ਸਾਰੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਖਾਣੇ ਸੁੱਟੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ। ਅੱਗ ਨਾਲ ਹੋਏ ਨੁਕਸਾਨ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਾਉਣ ਲਈ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਇਹ ਲਿਸਟ ਵਰਤੋ। ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਇਸ ਲਿਸਟ ਦਾ ਮਕਸਦ ਸਾਰੀਆਂ ਸੰਭਵ ਹਾਲਤਾਂ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰਨਾ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੇਫਟੀ ਬਾਰੇ ਪੱਕਾ ਪਤਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਆਪਣੇ ਲੋਕਲ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਦੂਸ਼ਿਤ ਖਾਣੇ ਦਾ ਅਨੁਮਾਨ ਲਾਉਣ ਲਈ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਲਿਸਟ

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਾਉਣ ਵਾਲੀ ਲਿਸਟ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨੂੰ ਦੇਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਇਹ ਚੈੱਕ ਕਰੋ	ਹਾਂ	ਨਹੀਂ	ਇਹ ਐਕਸ਼ਨ ਲਉ
ਕੀ ਖਾਣੇ ਜਾਂ ਖਾਣੇ ਦੇ ਪੈਕੇਜ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਕੈਮੀਕਲਾਂ, ਪੂਏਂ ਜਾਂ ਚੂਰੇ ਨਾਲ ਨੁਕਸਾਨ ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੇ ਹਨ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਹਾਂ, ਖਰਾਬ ਅਤੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਏ ਸਾਰੇ ਖਾਣਿਆਂ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੇ ਪੈਕੇਜਾਂ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ। ਨੋਟ: ਸੀਲਬੰਦ ਕੈਨਾਂ ਜਾਂ ਮਰਤਬਾਨਾਂ ਵਿਚਲਾ ਖਾਣਾ ਬਚਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇ ਇਹ ਸਿਰਫ ਪੂਏਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਇਆ ਹੋਵੇ (ਹੀਟ ਨਾਲ ਕੋਈ ਨੁਕਸਾਨ ਨਹੀਂ)।
ਜਿਹੜੇ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਪੈਕੇਜ ਸਹੀ-ਸਲਾਮਤ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦੇ ਸਨ, ਕੀ ਉਹ ਪੂਏਂ ਅਤੇ ਅੱਗ ਦੀਆਂ ਲਪਟਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਏ ਸਨ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਹਾਂ, ਇਸ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ। ਇਸ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ਪੇਪਰ ਬੈਗਾਂ, ਗੱਤੇ, ਪਲਾਸਟਿਕ ਜਾਂ ਸੈਲੋਫੇਨ ਰੈਪਰਜ਼ (ਆਟਾ, ਪਾਸਟਾ, ਬਰੈੱਡ) ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ। ▪ ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਡੱਬਿਆਂ ਅਤੇ ਬੋਤਲਾਂ ਵਿਚਲੇ ਖਾਣੇ (ਮਸਟਰਡ, ਸੌਫਟ ਫ੍ਰਿਕਸ) ▪ ਨਿੱਜੀ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿਚਲੇ ਖਾਣੇ (ਖੰਡ, ਜਾਮ)। ▪ ਅਣਢਕੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿਚ ਡਿਸਪਲੇਅ ਕੇਸਾਂ ਵਿਚਲੇ ਖਾਣੇ (ਬੇਕ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਅਤੇ ਪੈਦਾ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ) ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ▪ ਫਰਿਜ ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਜੇ ਡੋਰ ਦੀਆਂ ਸੀਲਾਂ ਟਾਈਟ ਨਹੀਂ ਸਨ। ▪ ਉਹ ਖਾਣੇ ਜਿਹੜੇ ਮੁਸ਼ਕ ਨੂੰ ਸੌਖ ਨਾਲ ਜਜ਼ਬ ਕਰ ਲੈਂਦੇ ਹਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਡੇਅਰੀ, ਮੀਟ ਅਤੇ ਮੱਛੀ।
ਕੀ ਖਾਣੇ ਦੇ ਘੰਟਿਆਂ ਨਾਲੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਮੇਂ ਲਈ 4 ਡਿਗਰੀ ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ 'ਤੇ ਰੱਖੇ ਗਏ ਸਨ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਹਾਂ, ਇਹ ਖਾਣੇ ਸੁੱਟ ਦਿਉ।
ਕੀ ਡੱਬਬੰਦ ਖਾਣੇ ਅੱਗ ਦੀ ਹੀਟ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਏ ਸਨ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ਜੇ ਹਾਂ, ਇਹ ਖਾਣੇ ਸੁੱਟ ਦਿਉ।

ਇਨਸ਼ੋਰੈਂਸ ਦੇ ਮੰਤਵਾਂ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੁੱਟੇ ਗਏ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਲਿਸਟ ਰੱਖਣ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਫਾ 4 ਉੱਪਰ ਜਾਰੀ...

➤ **ਕਿਹੜੇ ਖਾਣੇ ਬਚਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ?**

ਪਾਣੀ ਅੰਦਰ ਨਾ ਜਾਣ ਦੇਣ ਵਾਲੇ/ਹਵਾ ਤੋਂ ਟਾਈਟ ਪੈਕੇਜਾਂ ਵਿਚ ਰੱਖੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ ਬਚਾਏ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜੇ ਉਹ ਸਿਰਫ ਪ੍ਰੈੱਸ਼ਰ ਜਾਂ ਲਪਟਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿਚ ਆਏ ਹਨ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:

- ਡੱਬਾਬੰਦ ਖਾਣੇ (ਧਾਤੀ ਕੈਨਾਂ ਜਾਂ ਕੱਚ ਦੇ ਮਰਤਬਾਨਾਂ ਵਿਚ ਬੰਦ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਖਾਣੇ)
- ਧਾਤੀ ਕੈਨਾਂ ਵਿਚਲੇ ਸੌਫਟ ਫ੍ਰਿਕਸ।

ਖੋਲ੍ਹਣ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਨਟੇਨਰ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਡ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਡੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪਲੈਨ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲੈਨ ਵਿਚਲੀਆਂ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੇਫਟੀ ਬਾਰੇ ਪੱਕਾ ਪਤਾ ਨਾ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਉਸ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਉ ਅਤੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਆਪਣੇ ਇਨਵਾਇਰਨਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

➤ **ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਦੇ ਦਫਤਰ**

ਐਬਟਸਫੋਰਡ (ਐਬਟਸਫੋਰਡ, ਐਲਡਰਗਰੇਵ, ਕਲੇਅਬਰਨ, ਕਲੀਅਰਬਰੁਕ, ਮੈਟਸਕੂਈ ਅਤੇ ਮਾਊਂਟ ਲੀਹਮੈਨ)
207 – 2776 Bourquin Crescent West
Abbotsford, BC V2S 6A4
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 870-7900

ਚਿਲੀਵੈਕ (ਐਗਾਸੀਜ਼, ਚਿਲੀਵੈਕ, ਕੋਲੰਬੀਆ ਵੈਲੀ, ਕਲਟਸ ਲੇਕ, ਗਰੀਨਡੇਲ, ਹੈਰੀਸਨ ਹੱਟ ਸਪਰਿੰਗਜ਼, ਹੈਰੀਸਨ ਮਿਲਜ਼, ਰੋਜ਼ਡੇਲ, ਸਾਰਡਿਸ ਅਤੇ ਯੈਰੋ)
45470 Menholm Road
Chilliwack, BC V2P 1M2
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 702-4950

ਲੈਂਗਲੀ (ਫੋਰਟ ਲੈਂਗਲੀ, ਲੈਂਗਲੀ ਸਿਟੀ ਅਤੇ ਲੈਂਗਲੀ ਟਾਊਨਸ਼ਿਪ)
Langley Memorial Hospital
22051 Fraser Highway
Langley, BC V3A 4H4
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 514-6121

ਨਿਊ ਵੈੱਸਟਮਿਨਸਟਰ
218 – 610 Sixth Street
New Westminster, BC V3L 3C2
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 777-6740

ਸਰੀ (ਕਲੋਵਰਡੇਲ ਅਤੇ ਸਰੀ)
Suite 100, 13450 – 102nd Avenue
Surrey, BC V3T 5X3
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 930-5405

ਬਰਨਬੀ
300 – 4946 Canada Way
Burnaby, BC V5G 4H7
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 918-7683

ਡੈਲਟਾ (ਡੈਲਟਾ, ਟਵਾਸਨ ਅਤੇ ਵਾਈਟ ਰੌਕ)
201 – 11245 84th Avenue
Delta, BC V4C 2L9
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 507-5478

ਮਿਸ਼ਨ (ਡੇਰੂਸ਼, ਡਿਊਡਨੀ, ਹੈਟਜ਼ਿਕ ਲੇਕ, ਲੇਕ ਐਰਕ ਅਤੇ ਮਿਸ਼ਨ)
7298 Hurd Street
Mission, BC V2V 3H5
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 814-5515

ਰਿਜ਼ ਮੀਡੋਜ਼ (ਮੇਪਲ ਰਿਜ਼ ਅਤੇ ਪਿਟ ਮੀਡੋਜ਼)
400 – 22470 Dewdney Trunk Road
Maple Ridge, BC V2X 5Z6
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 476-7000

ਟ੍ਰਾਈ-ਸਿਟੀਜ਼ (ਕੋਕੁਇਟਲਮ, ਪੋਰਟ ਕੋਕੁਇਟਲਮ, ਪੋਰਟ ਮੂਡੀ, ਐਨਮੋਰ ਅਤੇ ਬੇਲਕਾਰਾ)
300 – 205 Newport Drive
Port Moody, BC V3H 5C9
ਟੈਲੀਫੋਨ: (604) 949-7700

ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਫਰੇਜ਼ਰ ਹੈਲਥ ਦੇ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਜਾਓ:
www.fraserhealth.ca/foodsafety