

## خوراک کی جگہوں میں چھوٹی آگ

خوراک کی جگہیں چلانے والوں کو کیا جاننے کی ضرورت ہے



چھوٹی آگ جو خوراک کی جگہوں کی کسی مخصوص علاقے یا سامان کے ایک حصے تک محدود ہوتی ہے عام طور پر آگ بجھانے والے دستی آلات کے ذریعے بجھائی جاسکتی ہے۔ اس قسم کی آگ عام طور پر بڑے نقصان کا باعث نہیں بنتی لیکن خوراک اور دیگر آلات دھوئیں، بخارات، پانی اور کیمیکلز سے آلودہ ہو سکتے ہیں۔ لہذا اگر آپ کو ایک چھوٹی سی آگ کا سامنا کرنا پڑا ہے تو آپ اس بات کو یقینی بنائیں کہ خوراک کھانے کیلئے محفوظ ہے اور یہ کہ احاطہ محفوظ اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق کام کر سکتا ہے۔

### آپ کو کیا اقدامات کرنے چاہئیں؟

اگر آپ کے کاروبار میں کوئی چھوٹی آگ لگ جاتی ہے تو آپ کو ذیل کی فہرست میں شامل اقدامات اٹھانا ہوں گی:

- نقصان کا اندازہ لگائیں اور ضروری مرمت کریں۔
- تمام آلودہ سطحوں کو اچھی طرح سے صاف اور جراثیم سے پاک کریں۔
- آلودہ کھانے کو باہر پھینک دیں۔

بعض اوقات آپ کو اپنا کاروبار بند کرنا پڑے گا۔ مثال کے طور پر، اگر آگ سے کچھ اہم سامان کو نقصان پہنچا ہے جیسے کولریا اگر بجلی کی خدمات دستیاب نہیں ہیں۔ اگر آپ نے اپنا کاروبار بند کر دیا ہے تو اپنے ماحولیاتی ہیلتھ انفر سے رابطہ کریں؛ دوبارہ کھولنے سے پہلے آپ کو دوبارہ منظوری حاصل کرنی ہوگی۔

چھوٹی آگ سے ہونے والے نقصان کا اندازہ لگانے میں مدد کیلئے صفحہ 2 پر موجود چیک لسٹ کا استعمال کریں۔ یہ چیک لسٹ تمام موجود ممکنہ خطرناک حالات کا احاطہ نہیں کرتا۔ اگر آپ کو اضافی معلومات کی ضرورت ہو تو اپنے ماحولیاتی صحت انفر سے رابطہ کریں۔

آگ سے ہونے والی نقصان کا اندازہ لگانے کیلئے چیک لسٹ  
آپ کو یہ چیک لسٹ اپنے ماحولیاتی ہیلتھ آفیسر کو جمع کرانے کی ضرورت نہیں ہے۔

یہ اقدام کریں	درج ذیل چیک کریں		
اگر نہیں، تو اپنا کاروبار بند کریں اور اپنے ماحولیاتی ہیلتھ آفسر سے رابطہ کریں۔ اگر ہاں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>یوٹیلٹیٹیز</b> کیا مندرجہ ذیل اشیاء کام کر رہی ہیں؟ ▪ بجلی ▪ گرم اور ٹھنڈا چالو پانی ▪ سیوریج کا نظام
اگر نہیں، تو اپنا کاروبار بند کریں اور اپنے ماحولیاتی ہیلتھ آفسر سے رابطہ کریں۔ اگر ہاں، تو اپنے ریفریجریشن فوڈ سیفٹی پلان کے مطابق درجہ حرارت کی نگرانی کریں۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>ریفریجریشن کا سامان</b> کیا تمام ریفریجریشن کا سامان خوراک 4C سے کم پر برقرار رکھنے کے قابل ہے؟
اگر نہیں، تو اپنا کاروبار بند کریں اور اپنے ماحولیاتی ہیلتھ آفسر سے رابطہ کریں۔ اگر ہاں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>برتن دھونے کا سامان</b> کیا آپ برتن دھو کر صاف کر سکتے ہیں؟
اگر نہیں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر ہاں، تو نقصان شدہ حصے کی مرمت کریں اور تمام سطحوں کو اچھی طرح سے صاف کریں۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>فرش، دیواریں، چھت</b> کیا عمارت کے اندرونی حصے کو ساختی نقصان پہنچا ہے۔ یا اندرونی سطحوں پانی، لمبے، دھوئیں اور یا کیمیکلز سے آلودہ ہوئی ہیں؟
اگر نہیں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر ہاں، تو خراب روشنی کی مرمت کریں یا تبدیل کریں۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>لائٹنگ</b> کیا لائٹنگ کو نقصان پہنچا ہے؟
اگر نہیں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر ہاں، تو نقصان شدہ آلات کی مرمت کریں اور تمام سطحوں کو اچھی طرح سے صاف کریں	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>آلات</b> کیا سامان کو نقصان پہنچا ہے اور یا پانی، لمبے، دھواں اور یا کیمیکل سے آلودہ ہے؟ نوٹ: یہ یقینی بنانا آپ کی ذمہ داری ہے کہ تمام آلات اپنی ساخت شدہ کارکردگی کے مطابق کام کر رہے ہیں۔
اگر نہیں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر ہاں، تو تمام سطحوں کو اچھی طرح سے صاف کریں۔ خوراک کو چھونے والی سطحوں کو بھی صاف کیا جانا چاہئے۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>خوراک کو چھونے والی سطحوں</b> کیا سطحوں پانی، لمبے، دھوئیں سے آلودہ ہیں اور یا کیمیکل؟ اس میں کٹنگ بورڈز، ٹیبل مائپس، ڈشز، بڑے پیانے پر خوراک کی اشیاء ذخیرہ کرنے کیلئے استعمال ہونے والے برتن، ہینڈلر اور کنٹینرز۔
اگر نہیں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر ہاں، تو آلودہ اشیاء کو پھینک دیں۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>سنگل استعمال کی اشیاء</b> کیا اشیاء پانی، لمبے، دھوئیں اور یا کیمیکل سے آلودہ ہیں؟ اس میں آئٹمز شامل ہیں جیسے ایک آؤٹ کنٹینرز، ڈسپوزیبل کٹلری، سنگل چینج، کافڈی تولے، ڈسپوزیبل ٹرے اور پیڑا بکس۔
اگر نہیں، تو کچھ کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔ اگر ہاں، تو تباہ شدہ اور یا آلودہ کھانے کی اشیاء کو باہر پھینک دیں۔	ہاں <input type="checkbox"/>	نہیں <input type="checkbox"/>	<b>خوراک</b> کیا خوراک آلودہ ہوئی ہے؟

## میں آلودہ خوراک کی شناخت کیسے کروں؟

آپ آلودہ خوراک کی، اگر وہ واضح طور پر خراب ہو آسانی سے شناخت کر سکتے ہیں۔ خوراک یا پیکیجز اور کنٹینرز واضح طور پر:

- حرارت سے نقصان پہنچا ہوگا (جلایا جل گیا ہوگا)۔
- ڈھکا ہوگا:

- دھوئیں کی باقیات سے۔
- آگ بجھانے والے پانی یا کیمیکل سے۔
- دیگر آلودگی جیسے راکھ اور ملبہ

بعض صورتوں میں آلودہ خوراک کی شناخت مشکل ہوتی ہے کیونکہ خوراک یا پیکیجز خراب نظر نہیں آتے۔ اس میں وہ غذائیں شامل ہیں جو دھوئیں اور بخارات کی زد میں آئے ہیں، انہیں صرف گرمی سے نقصان پہنچا ہے یا ایسی غذائیں جن میں بدبو جذب ہوئی ہے۔ مہربند کاغذ یا پلاسٹک کے تھیلے اور گتے کے ڈبے کھانے کو دھوئیں اور بخارات سے نہیں بچاتے اور ان پیکیجز میں کھانے کی اشیاء آلودہ ہو سکتی ہیں۔ اگرچہ ڈبے میں بند خوراک دھوئیں اور بخارات سے محفوظ رہتے ہیں مگر آگ کی گرمی سے اندر کی خوراک کو نقصان پہنچ سکتا ہے۔

عام طور پر چھوٹی آگ صرف ان کھانوں کو خراب یا آلودہ کرے گی جو آگ کے آس پاس ہیں۔

## کون سی خوراک پھینک دینی چاہئے؟

تمام آلودہ خوراک پھینک دینی چاہیے۔ آگ سے ہونے والے نقصان کا اندازہ لگانے کیلئے درج ذیل چیک لسٹ کا استعمال کریں۔ یہ چیک لسٹ تمام موجود ممکنہ خطرناک حالات کا احاطہ نہیں کرتا۔ اگر آپ کو اضافی معلومات کی ضرورت ہو تو اپنے ماحولیاتی صحت افسر سے رابطہ کریں۔

### خوراک کی آلودگی کا اندازہ لگانے کیلئے چیک لسٹ

آپ کو یہ چیک لسٹ اپنے ماحولیاتی ہیلتھ آفیسر کو جمع کرانے کی ضرورت نہیں ہے۔

یہ اقدام کریں	درج ذیل چیک کریں
<p>اگر ہاں، تو تمام خراب اور آلودہ خوراک اور پیکیج کو پھینک دیں۔</p> <p>نوٹ: سیل شدہ کین یا جار میں خوراک کو بچایا جاسکتا ہے اگر انہیں صرف دھواں لگا ہے (گرمی سے کوئی نقصان نہیں پہنچتا)</p>	<p>کیا خوراک کی اشیاء یا ان کے پیکیج پانی، راکھ یا ملبہ، دھوئیں یا پیکیجز سے بظاہر آلودہ ہوئی ہیں یا انہیں کوئی نقصان پہنچا ہے؟</p> <p>ہاں <input type="checkbox"/> نہیں <input type="checkbox"/></p>
<p>اگر ہاں تو پھینک دیں۔ ان میں یہ شامل ہیں:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ کاغذی تھیلوں، گتے، پلاسٹک یا سیلو فین رپر میں ذخیرہ شدہ خوراک (آما، پاستا، روٹی)۔</li> <li>▪ پلاسٹک کے برتنوں اور بوتلوں میں خوراک (سرسوں، سافٹ ڈرنکس)۔</li> <li>▪ انفرادی طور پر علیحدہ شدہ خوراک (چینی، جام)</li> <li>▪ نمائش شدہ غیر ڈھانپنی ہوئی خوراک (بیکری کا سامان)</li> <li>▪ ریفریجریٹڈ کھانے کی اشیاء اگر دروازے سختی سے بند نہ ہوں۔</li> <li>▪ ایسی خوراک جو بدبو کو آسانی سے جذب کرتی ہیں جیسے ڈیری، گوشت اور مچھلی</li> </ul>	<p>کیا خوراک کی وہ اشیاء اور ان کے پیکیجز جو آگ سے متاثر نہیں لگتے، آگ کے دھوئیں اور دھوئیں میں سے گزرے ہیں؟</p> <p>ہاں <input type="checkbox"/> نہیں <input type="checkbox"/></p>
<p>اگر ہاں تو یہ خوراک پھینک دیں</p>	<p>کیا کیا خوراک کو 4°C یا اس سے زیادہ درجہ حرارت پر دو گھنٹے سے زیادہ ذخیرہ کیا گیا تھا؟</p> <p>ہاں <input type="checkbox"/> نہیں <input type="checkbox"/></p>
<p>اگر ہاں تو یہ خوراک پھینک دیں</p>	<p>کیا ڈبوں میں بند کھانے کو آگ سے گرمی کا سامنا کرنا پڑا؟</p> <p>ہاں <input type="checkbox"/> نہیں <input type="checkbox"/></p>

آپ کو اس خوراک کی فہرست رکھنی چاہیے جنہیں آپ نے انشورنس کے مقاصد کیلئے پھینک دیا ہو۔

## ◀ کون سی خوراک بچائی جاسکتی ہے؟

واٹر پروف ایئر ٹائٹ پیکیجوں میں ذخیرہ شدہ خوراک کی اشیاء کو بچایا جاسکتا ہے اگر وہ صرف دھوئیں یا بخارات سے گزرے ہوں۔ ان میں یہ شامل ہیں:

▪ ڈبہ بند خوراک (مہربند دھات کے ڈبوں یا تیشے کے برتنوں میں خوراک)۔

▪ دھاتی ڈبوں میں سافٹ ڈرنکس

کھانے کو کھولنے اور استعمال کرنے سے پہلے کنٹینرز کو صاف اور جراثیم سے پاک کرنا ضروری ہے۔ آپ کے فوڈ سیفٹی پلان اور سنی ٹیشن پلان میں بیان کردہ کم از کم ہدایات پر عمل کرنا ضروری ہے۔

اگر آپ کو کسی خوراک کی حفاظت کے بارے میں یقین نہیں ہے، تو اسے پھینک دیں یا مزید معلومات کیلئے اپنے ماحولیاتی ہیلتھ انفر سے رابطہ کریں۔

## ◀ تحفظ صحت کے دفاتر

<p><b>برنی</b></p> <p>300 – 4946 Canada Way Burnaby, BC V5G 4H7 فون: (604) 918-7683</p> <p><b>ڈیلٹا (ڈیلٹا، ساواسن اور وائٹ راک)</b></p> <p>201 – 11245 84th Avenue Delta, BC V4C 2L9 فون: (604) 507-5478</p> <p><b>مشن (ڈیر وچے، ڈیوڈنی، ہیڈزک جمیل، جمیل ایر وچ اور مشن)</b></p> <p>7298 Hurd Street Mission, BC V2V 3H5 فون: (604) 814-5515</p> <p><b>رج میڈوز (میبل رج اور پٹ میڈوز)</b></p> <p>400 – 22470 Dewdney Trunk Road Maple Ridge, BC V2X 5Z6 فون: (604) 476-7000</p> <p><b>ٹرائی سٹی (کو کیٹلم، پورٹ کو کیٹلم، پورٹ موڈی، انمو اور بیلاکارا)</b></p> <p>300 – 205 Newport Drive Port Moody, BC V3H 5C9 فون: (604) 949-7700</p>	<p><b>لیٹس فورڈ (لیٹس فورڈ، ایڈز گرو، کلی برن، کلیئر بروک، میٹس اور ماؤنٹ لیمن)</b></p> <p>207 – 2776 Bourquin Crescent West Abbotsford, BC V2S 6A4 فون: (604) 870-7900</p> <p><b>چلی ویک اگایز، چلی ویک، کولمبیا ویلی، کلنس جمیل، گرینڈیل، ہیرسن ہاٹ اسپرنگس، ہیرسن ملز، روز ڈیل، سارڈیس اور یارو)</b></p> <p>45470 Menholm Road Chilliwack, BC V2P 1M2 فون: (604) 702-4950</p> <p><b>لینگلی (فورٹ لینگلی، لینگلی سٹی اور لینگلی ماؤنٹ شپ)</b></p> <p>Langley Memorial Hospital 22051 Fraser Highway Langley, BC V3A 4H4 فون: (604) 514-6121</p> <p><b>نیو ویسٹ منسٹر</b></p> <p>218 – 610 Sixth Street New Westminster, BC V3L 3C2 فون: (604) 777-6740</p> <p><b>سرے (کلورڈیل اور سرے)</b></p> <p>Suite 100, 13450 – 102nd Avenue Surrey, BC V3T 5X3 فون: (604) 930-5405</p>
--	--

خوراک سے متعلق دیگر معلومات کیلئے فریزر ہیلتھ کی ویب سائٹ ملاحظہ کریں:

[www.fraserhealth.ca/foodsafety](http://www.fraserhealth.ca/foodsafety)