

Fermented Dairy Products in Food Service Establishments

ਖਾਣਿਆਂ ਦੀਆਂ ਸੇਵਾਵਾਂ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨਾਂ ਵਿਚ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਜਾਗ ਲਗਾ ਕੇ ਬਣਨ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ

ਮਸਲਾ ਕੀ ਹੈ?

ਸਾਡੇ ਧਿਆਨ ਵਿਚ ਇਹ ਗੱਲ ਆਈ ਹੈ ਕਿ ਫਰੇਜ਼ਰ ਹੈਲਥ ਵਿਚ, ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਜਾਗ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦਹੀਂ, ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੁਝ ਸਥਾਨਾਂ (ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਅਤੇ ਕਮਿਊਨਿਟੀ ਕਿਚਨਾਂ) ਵਿਚ ਬਣਾਈਆਂ ਜਾ ਰਹੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਮਿਲਕ ਇੰਡਸਟਰੀ ਐਕਟ, ਆਰ ਐੱਸ ਚੈਪਟਰ 289 ਦੇ ਸੈਕਸ਼ਨ 13 ਅਧੀਨ ਲਾਇਸੈਂਸ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਣੀਆਂ ਜਾਗ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਮਿਲਕ ਇੰਡਸਟਰੀ ਐਕਟ ਅਧੀਨ ਲਾਇਸੈਂਸ, ਬ੍ਰਿਟਿਸ਼ ਕੋਲੰਬੀਆ ਸੈਂਟਰ ਫਾਰ ਡਿਜ਼ੀਜ਼ ਕੰਟਰੋਲ (ਬੀ ਸੀ ਸੀ ਡੀ ਸੀ) ਵਲੋਂ ਜਾਰੀ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਇਹ ਗੈਰਕਾਨੂੰਨੀ ਕਿਉਂ ਹੈ?

ਬਿਨਾਂ ਲਾਇਸੈਂਸ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਥਾਨ ਵਿਚ ਬਣਾਈ ਗਈ ਦੁੱਧ ਵਾਲੀ ਕੋਈ ਵੀ ਚੀਜ਼, ਨਾਮਨਜ਼ੂਰ ਸੋਮੇ ਤੋਂ ਆਈ ਸਮਝੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਫੂਡ ਪ੍ਰੋਮਿਸਿਸ ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ ਦੇ ਸੈਕਸ਼ਨ 11 ਦੀ ਉਲੰਘਣਾ ਹੈ, ਜੋ ਕਿ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ:

“ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨ ਦੇ ਹਰ ਓਪਰੇਟਰ (ਚਾਲਕ) ਲਈ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਸਥਾਨ ਦਾ ਸਾਰਾ ਖਾਣਾ ਇਨ੍ਹਾਂ ਸਥਾਨਾਂ ਤੋਂ ਲਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ:

1. ਖਾਣਿਆਂ ਵਾਲੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਸਥਾਨਾਂ ਤੋਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਪਲੈਨਾਂ ਅਤੇ ਵੇਰਵੇ ਸੈਕਸ਼ਨ 2 ਅਧੀਨ ਮਨਜ਼ੂਰ ਹਨ, ਜਾਂ
2. ਉਸ ਸੋਮੇ ਤੋਂ ਜੋ ਕੈਨੇਡਾ ਦੀ ਸਰਕਾਰ, ਕਿਸੇ ਸੂਬੇ ਜਾਂ ਟੈਰੇਟਰੀ ਦੀ ਸਰਕਾਰ ਵਲੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਸ ਸਰਕਾਰ ਦੇ ਕਿਸੇ ਅਧਿਕਾਰੀ ਜਾਂ ਏਜੰਸੀ ਵਲੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਦੇ ਅਧਿਕਾਰ ਹੇਠ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਮਿਆਰ ਤਹਿ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਲਾਗੂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।”

ਇਸ ਤਰ੍ਹਾਂ, ਖਾਣਿਆਂ ਦੀਆਂ ਸੇਵਾਵਾਂ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਜਿਹੜੇ ਸਥਾਨ ਇਸ ਵੇਲੇ ਬੀ ਸੀ ਸੀ ਡੀ ਸੀ ਦੇ ਲਾਇਸੈਂਸ ਤੋਂ ਬਗੈਰ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਜਾਗ ਲਗਾ ਕੇ ਵਸਤਾਂ ਬਣਾ ਰਹੇ ਹਨ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਇਸ ਕੰਮ ਨੂੰ ਫੌਰੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਬੰਦ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ?

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਜਾਗ ਵਾਲੀਆਂ ਦੁੱਧ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਲਾਇਸੈਂਸ ਲੈਣ ਵਿਚ ਦਿਲਚਸਪੀ ਰੱਖਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਸੀਓਨ ਸ਼ਾਈਇੰਗ (ਬੀ ਸੀ ਸੀ ਡੀ ਸੀ) ਨਾਲ 604-707-2440 'ਤੇ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਮਨ ਵਿਚ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਮਨਜ਼ੂਰਸ਼ੁਦਾ ਸੋਮਿਆਂ ਬਾਰੇ ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਹੋਣ ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਉਸ ਇਨਵਾਰਮੈਂਟਲ ਹੈਲਥ ਅਫਸਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ ਜਿਹੜਾ ਤੁਹਾਡੇ ਖਾਣਿਆਂ ਦੀਆਂ ਸੇਵਾਵਾਂ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨ ਦੀ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ (ਸਿਹਤ ਸੁਰੱਖਿਆ) ਦੇ ਦਫਤਰਾਂ ਦੇ ਟੈਲੀਫੋਨ ਨੰਬਰ ਲੈਣ ਲਈ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਹੈਲਥਸਪੇਸ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਦੇਖੋ:

www.fraserhealth.ca/foodsafety