

ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਜਾਂ ਫ਼ਿਕਰ?

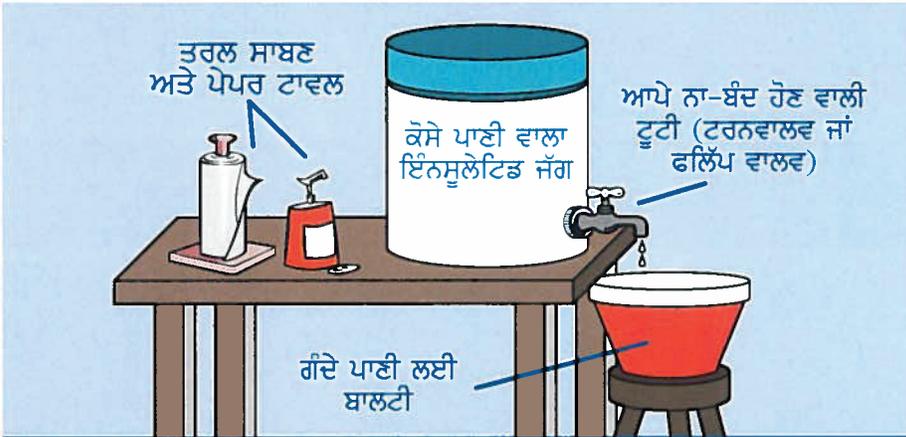
ਸਾਡੇ ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਦਫ਼ਤਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ : 604-930-5405 ਐਕਸਟੈਂਸ਼ਨ 765612

ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ



ਕੀ ਕਰੀਏ

ਕੀ ਨਾ ਕਰੀਏ



ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸਥਾਨ ਦੇ ਲਾਗੇ ਇੱਕ ਆਰਜੀ ਹੱਥ ਧੋਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਹੋਵੇ

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਬਿਮਾਰ ਮਹਿਸੂਸ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਕੰਮ ਨਾ ਕਰੋ



ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹੱਥ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਜ਼ਰੂਰ ਧੋਵੋ

ਜਿੰਨੀ ਵਾਰ ਹੱਥ ਧੋਵੋ ਉੰਨੀ ਹੀ ਵਾਰ ਦਸਤਾਨੇ ਬਦਲੋ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਨੰਗੇ ਹੱਥ ਨਾਲ ਛੋਹਣ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰੋ



ਚਾਵਲ ਅਤੇ ਚਟਨੀਆਂ (ਸੋਸ) ਵਰਗੇ ਗਰਮ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ 60° ਸੈ. ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਰੱਖੋ

ਦਹੀ (ਯੋਗੁਰਟ) ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਵਾਲੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਨਾ ਰੱਖੋ

ਕੀ ਕਰੀਏ



ਠੰਡੇ ਖਾਣਿਆਂ ਨੂੰ 4°C ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਵਾਲੇ ਮਕੈਨੀਕਲ ਯੂਨਿਟਾਂ ਜਾਂ ਬਰਫ਼ ਨਾਲ ਇੰਨਸੂਲੇਟਡ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ

ਕੀ ਨਾ ਕਰੀਏ



ਭੋਜਨ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਪ੍ਰਵਾਨ ਕੀਤੀ ਗਈ ਥਾਂ ਤੇ ਹੀ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ



1 ਔਂਸ ਬਲੀਚ ਵਿੱਚ 4 ਲੀਟਰ ਪਾਣੀ ਰਲਾ ਕੇ ਸਾਫ਼-ਸਫਾਈ ਲਈ ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ (ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ) ਘੋਲ ਤਿਆਰ ਕਰੋ



ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਲੱਕੜ, ਗੱਤੇ ਜਾਂ ਅਖ਼ਬਾਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾ ਕਰੋ



ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕਟਿੰਗ ਬੋਰਡਾਂ ਅਤੇ ਟੇਬਲਾਂ ਨੂੰ ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਘੋਲ ਨਾਲ ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰਾ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ ਰਹਿਤ ਰੱਖੋ



ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਭੁੰਜੇ, ਘਾਹ ਜਾਂ ਬਜ਼ਰੀ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਤੇ ਨਾ ਰੱਖੋ

ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਜਾਂ ਫ਼ਿਕਰ?

ਸਾਡੇ ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਦਫ਼ਤਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ
604-930-5405 ਐਕਸਟੈਂਸ਼ਨ 765612