Punjabi

ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਵਾਸਤੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਵਿੱਚ ਬਦਲਾਅ

ਦਸੰਬਰ 2023 ਵਿੱਚ, ਕਲਾਸ 2 ਦੀ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਅਤੇ ਪ੍ਰਚੂਨ ਵਾਲੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਲਈ ਨਵੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਲਾਗੂ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਸਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਉਦੇਸ਼ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਿੱਚ ਸੁਧਾਰ ਕਰਨਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਹੁਣ ਆਪਣੇ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਨਾਲ-ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ 'ਤੇ ਧਿਆਨ ਕੇਂਦ੍ਰਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ। ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਕੌਂਸਿਲ ਨੂੰ ਇਹ ਵਿਖਾਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ ਕਿਵੇਂ ਕਰਦੇ ਹਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣਾ, ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰ ਕਰਨ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ, ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਇਹ ਨੁਸਖਾ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਅਤੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਸਾਧਨ ਅਤੇ ਸਲਾਹ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਜੋ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਕਿ ਉਹ ਜੋ ਭੋਜਨ ਵੇਚਦੇ ਹਨ ਉਹ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਅਤੇ ਢੁੱਕਵਾਂ ਹੈ।
a-recipe-for-food-safety.docx (live.com)

ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਨੂੰ ਨਵੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ

ਕਦਮ 1. ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਇਕ ਯੋਗਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਹੈ
ਕਦਮ 2. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਾਸਤੇ ਆਪਣੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ
ਕਦਮ 3. ਲਿਖ ਕੇ ਰੱਖੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਅਤੇ ਕਦੋਂ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ
ਕਦਮ 4. ਕੌਂਸਿਲ ਨੂੰ ਵਿਖਾਓ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਕਿਵੇਂ ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਹੋ

ਬਦਲਾਵਾਂ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਵਾਸਤੇ, ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ I*ntroducing Standard 3.2.2A Food safety management tools* Introducing Standard 3.2.2A 'ਤੇ ਜਾਓ:
www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ foodsafety@manningham.vic.gov.au ਨੂੰ ਈਮੇਲ ਕਰੋ ਜਾਂ 9333 9840 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰੋ।

9840 9333
manningham@maningham.vic.gov.au
manningham.vic.gov.au

MANNINGHAM

ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਇਹਨਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਿੱਚ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ:

- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸੰਭਾਲਣਾ
- ਭੋਜਨ ਦੀ ਦੂਸ਼ਿਤਤਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਐਲਰਜੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧ
- ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ
- ਨਿੱਜੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ

ਆਪਣੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇਣੀ ਹੈ?

ਤੁਹਾਡਾ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ (ਫੂਡ ਸੇਫ਼ਟੀ) ਸੁਪਰਵਾਈਜ਼ਰ ਤੁਹਾਡੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਔਨਲਾਈਨ ਸਿਖਲਾਈ ਪੂਰੀ ਕਰਵਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਜਾਂ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਿਖਲਾਈ ਦਾ ਰਸਮੀ ਸਰਟੀਫਿਕੇਟ ਹਾਸਲ ਕਰਨ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਇੱਥੇ ਔਨਲਾਈਨ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ 2 ਮੁਫ਼ਤ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

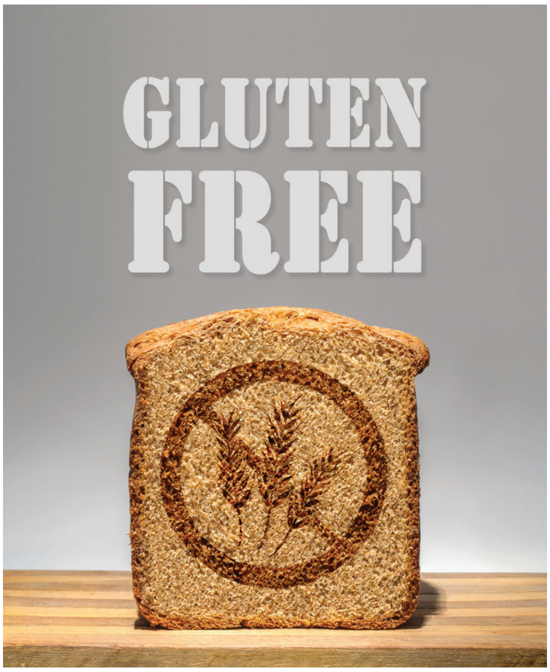
DoFoodSafely ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲਿਆਂ ਕੋਲ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਹੁਨਰ ਅਤੇ ਗਿਆਨ ਹੋਵੇ। ਸਿਖਲਾਈ ਵਿੱਚ ਨਿੱਜੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਐਲਰਜੀ ਸਮੇਤ 7 ਵਿਸ਼ਿਆਂ ਨੂੰ ਇਸ ਥੱਲੇ ਲਿਆਂਦਾ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ *ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ, ਅਰਬੀ, ਚੀਨੀ, ਕੋਰੀਆਈ, ਹਿੰਦੀ, ਨੇਪਾਲੀ, ਪੰਜਾਬੀ ਅਤੇ ਵੀਅਤਨਾਮੀ* ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹੈ

www.dofoodsafely.health.vic.gov.au

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ foodsafety@manningham.vic.gov.au ਨੂੰ ਈਮੇਲ ਕਰੋ ਜਾਂ 9333 9840 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰੋ।

ਐਲਰਜੀ ਬਾਰੇ ਸਭ ਕੁਝ (ਆਲ ਅਬਾਊਟ ਐਲਰਜਨਜ਼)

ਆਲ ਅਬਾਊਟ ਐਲਰਜਨਜ਼ ਇਕ ਅਜਿਹਾ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਹੈ ਜੋ ਕਾਰੋਬਾਰ ਦੇ ਮਾਲਕਾਂ, ਮੈਨੇਜਰਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਐਲਰਜੀ ਵਾਲੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਗਾਹਕਾਂ ਅਤੇ ਅਮਲੇ ਵਿੱਚ ਗੱਲਬਾਤ ਕਰਨ, ਭੋਜਨ-ਸੂਚੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਐਲਰਜੀਆਂ ਦੇ ਵਿਹਾਰਕ ਪ੍ਰਬੰਧ ਸਮੇਤ 4 ਵਿਸ਼ਿਆਂ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਥੱਲੇ ਲਿਆਉਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਕੋਰਸ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਹੋਣ ਵਿੱਚ ਲੱਗਭਗ 1 ਘੰਟਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ।



ਐਲਰਜੀ ਬਾਰੇ ਸਭ ਕੁਝ
www.foodallergytraining.org.au

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ (ਫ਼ੂਡ ਸੇਫ਼ਟੀ) ਲਾਇਬ੍ਰੇਰੀ
ਅਮਲੇ ਨੂੰ ਚੰਗੇ ਅਭਿਆਸਾਂ ਬਾਰੇ ਸਿੱਖਿਅਤ ਕਰਨ ਅਤੇ ਯਾਦ ਦਿਵਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਰਸੋਈ ਵਿੱਚ ਪੋਸਟਰ ਲਗਾਉਣ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਮੁਫ਼ਤ ਔਨਲਾਈਨ ਪੋਸਟਰ ਅਤੇ ਅਨੁਵਾਦ ਕੀਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਫ਼ੂਡ ਸੇਫ਼ਟੀ ਲਾਇਬ੍ਰੇਰੀ ਵਿਖੇ ਉਪਲਬਧ ਹੈ

ਫ਼ੂਡ ਸੇਫ਼ਟੀ ਲਾਇਬ੍ਰੇਰੀ
www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ foodsafety@manningham.vic.gov.au ਨੂੰ ਈਮੇਲ ਕਰੋ ਜਾਂ 9333 9840 'ਤੇ ਫ਼ੋਨ ਕਰੋ।

ਕੀ ਮੈਨੂੰ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਜ਼ਿਆਦਾਤਰ ਕਲਾਸ 2 ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਹੁਣ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਹ ਹੇਠਾਂ ਲਿਖੀਆਂ 8 ਉੱਚ ਖ਼ਤਰੇ ਵਾਲੀਆਂ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕੋਈ ਵੀ ਨਹੀਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੁੰਦੇ।
ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਫੂਡ ਸੇਫ਼ਟੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਕਰਨ ਲਈ, www.foodsmart.vic.gov.au 'ਤੇ ਜਾਓ

ਉੱਚ ਖ਼ਤਰੇ ਵਾਲੀ ਗਤੀਵਿਧੀ	ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ
ਹਵਾ ਤੋਂ ਸੀਲਬੰਦ ਕਰਕੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣਾ, ਸੁਸ਼ੀ ਅਤੇ ਚੀਨੀ ਸ਼ੈਲੀ ਦੇ ਭੁੰਨੇ ਹੋਏ ਮੀਟ	ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ
ਮੀਟ ਨੂੰ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਰੱਖਣ ਵਾਸਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ, ਵੱਢੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਫ਼ਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਗਊ ਦਾ ਮੀਟ (ਬੀਫ), ਧੂੰਏਂ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ,	ਜੇ ਗਤੀਵਿਧੀ ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਲਿਖੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੁਤੰਤਰ FSP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦਾ ਔਡਿਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
ਕੌੜੀ ਬੰਦ ਗੋਭੀ (ਸੌਓਕਰੌਟ) ਅਤੇ ਖ਼ਮੀਰੇ ਵਾਲੀ ਚਾਹ (ਕੋਮਬੂਚਾ)	ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ
ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਲਈ ਮਿਸ਼ਰਣ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਰੱਖੇ (ਸੈਂਚੁਰੀ) ਆਂਡੇ	ਜੇ ਗਤੀਵਿਧੀ ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਲਿਖੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸੁਤੰਤਰ FSP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦਾ ਔਡਿਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ, ਕੱਚੇ ਆਂਡਿਆਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ (ਟੀਰਾਮਸੂ, ਆਂਡੇ ਦਾ ਮੱਖਣ, ਮੇਯੋਨੇਜ਼, ਮੂਸ) ਪਰੋਸਣਾ	ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ
ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ, ਕੱਚਾ ਜਾਂ ਘੱਟ ਪਕਾਇਆ ਕੀਮਾ/ਬਾਰੀਕ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਮੀਟ ਪਰੋਸਣਾ	ਸੁਤੰਤਰ FSP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦਾ ਔਡਿਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੱਚੀ ਅਤੇ ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਪੋਲਟਰੀ ਅਤੇ ਸ਼ਿਕਾਰ ਕੀਤੇ ਮੀਟ (ਮਗਰਮੱਛ, ਈਮੂ, ਸੂਰ, ਕੰਗਾਰੂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਖੇਤ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਪਾਲਿਆ ਗਿਆ) ਪਰੋਸਣਾ	ਸੁਤੰਤਰ FSP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦਾ ਔਡਿਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
ਦੂਸਰੀ ਜਗ੍ਹਾ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਪਰੋਸਣਾ (ਆਫ-ਸਾਈਟ ਕੈਟਰਿੰਗ) ਜਿੱਥੇ ਸੰਭਾਵਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਇਕ ਜਗ੍ਹਾ ਵਿੱਚ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਸਮਾਗਮ ਵਿੱਚ ਲਿਜਾਇਆ ਅਤੇ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ	ਫੂਡਸਮਾਰਟ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ
ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਉਮਰ (ਸ਼ੈਲਫ ਲਾਈਫ) ਵਧਾਉਣ ਲਈ ਹੋਰ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਕਰਨਾ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਰੋਗਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਗਰਮ ਕਰਨਾ (ਪਾਸਚਰਾਈਜ਼ੇਸ਼ਨ), ਸੋਧੇ ਹੋਏ ਵਾਯੂਮੰਡਲ ਵਾਲੀ ਪੈਕੇਜਿੰਗ	ਸੁਤੰਤਰ FSP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦਾ ਔਡਿਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ
ਉਹ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਜੋ ਰੋਗਾਣੂਆਂ ਦੇ (ਮਾਈਕਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀਕਲ) ਵਾਧੇ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰ ਕਰਨ ਲਈ ਗਰਮੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰਦੀਆਂ, ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਫ਼ਲਾਂ ਦਾ ਪਾਣੀ ਸੁਕਾਉਣਾ	ਸੁਤੰਤਰ FSP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਦਾ ਔਡਿਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ