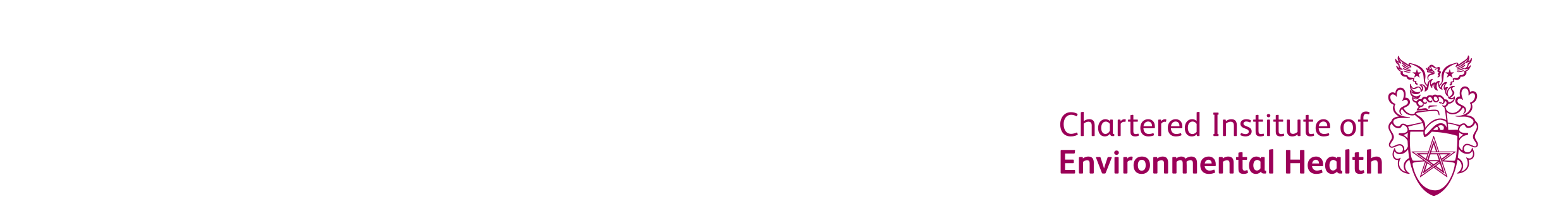
**ਭੋਜਨ ਦੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਅਤੇ ਟੇਕਵੇਅ** ਸੰਬੰਧੀ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ



**ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ (COVID-19)** ਮਹਾਂਮਾਰੀ ਦੇ ਸਮੇਂ ਜਨਤਕ ਘਰਾਂ, ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ, ਕੈਫ਼ੇ ਆਦਿ 'ਤੇ ਲਗਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਨਵੀਆਂ ਸਰਕਾਰੀ ਪਾਬੰਦੀਆਂ ਦੇ ਬਾਅਦ, ਤੁਸੀਂ ਡਿਲਿਵਰੀ ਜਾਂ ਟੇਕਵੇਅ ਲਈ ਆਪਣੇ ਸਧਾਰਨ ਮੀਨੂ ਜਾਂ ਨਵੇਂ ਪਕਵਾਨਾਂ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਮੁਹੱਈਆਂ ਕਰਵਾਉਣ ਲਈ ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰ ਨੂੰ ਵਿਭਿੰਨ (ਬਹੁਵਿਧ ਕਰਨਾ) ਬਣਾਉਣ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰ ਸਕਦੇ।

ਇਹ ਭਾਈਚਾਰੇ ਲਈ ਇੱਕ ਮਹਾਨ ਸੇਵਾ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।ਲੰਬੇ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਕੰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਮੁੱਖ ਕਰਮਚਾਰੀ ਤਤਕਾਲ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਚਾਹ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਜੋ ਲੋਕ ਆਪਣੇ-ਆਪ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਰੱਖ ਰਹੇ ਹਨ, ਉਹ ਆਪਣੇ ਘਰਾਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਣ ਦਾ ਆਨੰਦ ਲੈਣ ਵਾਸਤੇ ਬਦਲਵੇਂ ਢੰਗਾਂ ਦੀ ਭਾਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਇਹ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਪਾਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰੇਗਾ।ਇਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੁਹਾਡੇ ਖੁਦ ਦੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੇ ਸੁਮੇਲ ਲਈ ਅਤੇ ਪੂਰਕ ਲਈ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ [ਸੁਰੱਖਿਆ ਭੋਜਨ ਬਿਹਤਰ ਵਪਾਰ](https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business) (SFBB),  ਅਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਸੰਬੰਧੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਜੋ ਤੁਸੀਂ [ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ 'ਤੇ ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ](https://www.gov.uk/government/publications/guidance-to-employers-and-businesses-about-covid-19) ਦੇ ਆਧਾਰ 'ਤੇ ਵਿਕਸਿਤ ਕੀਤੀਆਂ ਹਨ।ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਐੱਸ.ਐੱਫ.ਬੀ.ਬੀ. (SFBB) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਸਿਸਟਮ ਨੂੰ ਇਸਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਅੱਪਡੇਟ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

COVID-19 ਦਾ ਸੰਚਾਰ

ਮੌਜੂਦਾ ਵਿਗਿਆਨਕ ਸਲਾਹ ਇਹ ਹੈ ਕਿ COVID-19 ਦੇ ਭੋਜਨ ਦੁਆਰਾ ਫੈਲਣ ਦੀ ਬਹੁਤ ਸੰਭਾਵਨਾ ਨਹੀਂ ਹੈ।ਕਿਸੇ ਸੰਕਰਮਿਤ ਵਿਅਕਤੀ ਦੁਆਰਾ ਛਿੱਕਣ, ਖੰਘਣ ਜਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਸਤਹਾਂ ਤੋਂ ਵਾਇਰਸ ਨੂੰ ਚੁੱਕਣ ਅਤੇ ਫਿਰ ਹੱਥਾਂ ਤੋਂ ਮੂੰਹ (ਅੱਖਾਂ, ਨੱਕ ਅਤੇ ਮੂੰਹ) ਵਿੱਚ ਸਥਾਨਾਂਤਰ ਕਰਨ ਦੁਆਰਾ ਨਜ਼ਦੀਕੀ ਸੰਪਰਕ, ਸਾਰੇ ਪ੍ਰਸਾਰਣ ਰਸਤੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਚੰਗੀ ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਰੋਕਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ।

COVID-19 ਨੂੰ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਤੱਕ ਸਖ਼ਤ ਸਤਹਾਂ 'ਤੇ ਜੀਉਂਦੇ ਰਹਿਣਾ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਇਹੀ ਕਾਰਨ ਹੈ ਕਿ ਗਾਹਕ ਯਾਤਰਾ ਦੌਰਾਨ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਸੰਬੰਧੀ ਨਿਯਮਬੱਧ ਇਸਨੂੰ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ।

ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਪ੍ਰਸਾਰ ਦੇ ਰਸਤੇ, ਲੱਛਣ, ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਉਹ ਬਿਮਾਰ ਹੋ ਜਾਂਦ ਹਨ, ਤਾਂ ਕੀ ਕਰਨਾ ਹੈ, ਸਮੇਤ ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ ਦੇ ਬੈਕਗ੍ਰਾਊਂਡ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ ਦੇ ਪ੍ਰਸਾਰ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਯੋਗ ਹੋਣ ਲਈ ਆਪਣੇ-ਆਪ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਰੱਖਣ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਸੰਬੰਧਿਤ ਜਾਣਕਾਰੀ ਮਿਲ ਸਕੇ।[ਸਰਕਾਰ ਨੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ COVID-19 'ਤੇ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਜਾਰੀ ਕੀਤਾ ਹੈ।](https://www.gov.uk/government/publications/guidance-to-employers-and-businesses-about-covid-19)HSE ਨੇ ਕੰਮ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਹੋਣ 'ਤੇ COVID-19 ਮਾਮਲਿਆਂ ਦੀ ਰਿਪੋਰਟਿੰਗ ਲਈ RIDDOR ਦੇ ਅਧੀਨ ਮਾਲਕਾਂ ਲਈ ਨਵੇਂ ਨਿਯਮ ਜਾਰੀ ਕੀਤੇ ਹਨ।ਤੁਸੀਂ [ਇੱਥੇ ਕੀ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨਾ ਹੈ, ਬਾਰੇ ਨਵੀਨਤਮ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।](https://www.hse.gov.uk/news/riddor-reporting-coronavirus.htm)

ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰ ਦੀ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਅਥਾਰਟੀ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰ ਵਜੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਰਜਿਸਟਰਡ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।ਤੁਸੀਂ [ਮੁਫ਼ਤ ਵਿੱਚ ਆਨਲਾਈਨ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ](https://www.gov.uk/food-business-registration)।

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਰਜਿਸਟਰ ਕਰ ਚੁੱਕੇ ਹੋ ਪਰ ਡਿਲਿਵਰੀ, ਜਾਂ ਕੋਈ ਹੋਰ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਤਬਦੀਲੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਕਾਰਜ ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾ ਰਹੇ ਹੋ, ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ ਕਮਜ਼ੋਰ ਸਮੂਹਾਂ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਕਰਨਾ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਅਥਾਰਟੀ ਨੂੰ ਸੂਚਿਤ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇਗੀ।ਅਜਿਹਾ ਕਰਨ ਦਾ ਸਭ ਤੋਂ ਸੌਖਾ ਤਰੀਕਾ ਈਮੇਲ ਹੈ।

ਅਲਰਜੀਆਂ ਅਤੇ ਆਰਡਰ ਕਰਨਾ

ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਕੋਈ ਵੈੱਬਸਾਈਟ ਜਾਂ ਵਿਗਿਆਪਨ ਦੀਆਂ ਹੋਰ ਕਿਸਮਾਂ ਹਨ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਪਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੱਲਬਾਤ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਜਦੋਂ ਗਾਹਕ ਆਰਡਰ ਦਿੰਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਐਲਰਜੀ ਅਤੇ ਅਸਹਿਣਸ਼ੀਲਤਾ ਬਾਰੇ ਪੁੱਛਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਇੱਥੇ  ਕੁਝ ਸ਼ਬਦਾਂ ਦੇ ਅਜਿਹੇ ਨਮੂਨੇ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੁਸੀਂ ਇਸ ਉਦੇਸ਼ ਲਈ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ:

*Before ordering, please speak to a member of staff if you have any food allergies or intolerances*

ਜਦੋਂ ਗਾਹਕ ਇੱਕ ਆਰਡਰ ਦੇਣ ਲਈ ਫ਼ੋਨ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਪੁੱਛਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਪਾਰਟੀ ਨੂੰ ਕੋਈ ਐਲਰਜੀ ਜਾਂ ਅਸਹਿਣਸ਼ੀਲਤਾ ਹੈ।ਜੇਕਰ ਉਹ ਅਜਿਹਾ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਦਾ ਰਿਕਾਰਡ ਬਣਾਓ।ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਰਸੋਈ ਦੇ ਸਟਾਫ਼ ਨਾਲ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਗੱਲ ਕਰਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਖਾਸ ਐਲਰਜੀ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਨਾਲ ਹੀ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ  ਕਰੌਸ ਸੰਪਰਕ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਐਲਰਜੀ ਤੋਂ ਪੀੜਤ ਵਿਅਕਤੀ ਦੇ ਖਾਣੇ ਦਾ ਸਪਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਲੇਬਲ ਲਗਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਗਾਹਕ ਦੁਆਰਾ ਡਿਲਿਵਰੀ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ 'ਤੇ ਗਲਤੀਆਂ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀਆਂ ਵਿਅਕਤੀਗਤ ਭੋਜਨ ਵਸਤੂਆਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰੋ।ਡਿਲਿਵਰੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ, ਅਲਰਜੀ ਵਾਲੇ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੰਪਰਕ ਤੋਂ ਬਚਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਐਲਰਜੀ ਨਾਲ ਪੀੜਤ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਅਸਮਰੱਥ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ   ਐਲਰਜੀ-ਰਹਿਤ ਭੋਜਨ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਜਾਂ ਸੇਵਾ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ **ਨਹੀਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ** ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪੂਰਾ ਵਿਸ਼ਵਾਸ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਪਕਵਾਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

**ਯਾਦ ਰੱਖੋ, ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਪ੍ਰਤੀ ਐਲਰਜੀ ਪ੍ਰਤੀਕਿਰਿਆਵਾਂ  ਘਾਤਕ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਸਟਾਫ਼ 14 ਐਲਰਜੀ ਸੰਬੰਧੀ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪੂਰੀ ਸੂਚੀ  ਤੋਂ ਜਾਣੂ ਹੈ**[**।**](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/thinkallergy.pdf) ਐਲਰਜੀ ਸੰਬੰਧੀ ਪਦਾਰਥਾਂ ਬਾਰੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਸਲਾਹ ਲਈ, ਇੱਥੇ ਵਿਜ਼ਿਟ ਕਰੋ: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)

ਤੁਸੀਂ [ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ (FSA) ਤੋਂ ਉਪਲਬਧ ਮੈਟ੍ਰਿਕਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਿਆਂ ਐਲਰਜੀ ਸੰਬੰਧੀ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/allergen-chart.pdf)ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਐਲਰਜੀ ਵਾਲੇ ਮੈਟ੍ਰਿਕਸ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਵੀ ਮੀਨੂ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਪ੍ਰਤੀਬਿੰਬਤ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ, ਅਤੇ ਜਦੋਂ ਵੀ ਮੀਨੂ ਅਤੇ ਜਾਂ ਪਕਵਾਨ ਵਿਧੀ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਤਬਦੀਲੀ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਵੇਲਜ਼ ਵਿੱਚ, ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ  ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਸੰਬੰਧੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਲਈ ਇੱਕ ਖ਼ਾਸ ਮੀਨੂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਕਾਨੂੰਨ ਤੋਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਸਲਾਹ ਦੇਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਸੰਬੰਧੀ ਰੇਟਿੰਗ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਚੈੱਕ ਕਰਦੇ ਹੋ।ਹੇਠ ਦਿੱਤੀ ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ ਨੂੰ ਸਾਰੀ ਪ੍ਰਚਾਰ ਸੰਬੰਧੀ ਸਮਗਰੀ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

*Ewch i food.gov.uk/ratings i ganfod sgôr hylendid bwyd ein busnes neu gofynnwch inni beth yw ein sgôr hylendid bwyd wrth archebu.*

*Go to food.gov.uk/ratings to find out the food hygiene rating of our business or ask us for our food hygiene rating when you order*

**ਫੋਂਟ ਅਜਿਹਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:**

ਟਾਇਪ ਦਾ ਆਕਾਰ ਫੋਂਟ 'ਟਾਈਮਜ਼ ਨਿਊ ਰੋਮਨ' ਵਿੱਚ ਮਾਪੇ ਗਏ ਅਨੁਸਾਰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 9 ਪੁਆਇੰਟਾਂ ਤੱਕ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇਸਤੋਂ ਛੋਟਾ ਨਾ ਹੋਵੇ

ਟੈਕਸਟ ਲਾਈਨਾਂ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 3 ਮਿ.ਮੀ. ਦਾ ਫਾਸਲਾ ਹੋਵੇ

ਉਹ ਗਾਹਕ ਜੋ ਆਪਣੇ-ਆਪ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਰੱਖ ਰਹੇ ਹਨ ਜਾਂ ਬਿਮਾਰ ਹਨ

ਆਰਡਰ ਦੇ ਪੁਆਇੰਟ 'ਤੇ, ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਹ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨਾ ਪਵੇਗਾ ਕਿ ਕੀ ਗਾਹਕ ਆਪਣੇ-ਆਪ ਨੂੰ ਅਲੱਗ ਰੱਖ ਰਹੇ ਹਨ ਜਾਂ ਬਿਮਾਰ ਹਨ ਜਾਂ ਨਹੀਂ।ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਇਹ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਹ ਜਾਣਕਾਰੀ COVID-19 ਸੰਚਾਰਨ ਦੇ ਜੋਖ਼ਮ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸਵਾਰਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ।

ਫੂਡ ਪੈਕੇਜਿੰਗ

ਫੂਡ ਪੈਕਜਿੰਗ ਨੂੰ ਕਾਨੂੰਨ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਪੈਂਦੀ ਹੈ, ਇਹ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਯੋਗ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਵਪਾਰ 'ਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।ਤੁਸੀਂ ਇੱਕ ਵਾਈਨ ਦੇ ਸ਼ੀਸ਼ੇ ਅਤੇ ਕਾਂਟੇ ਦੀ ਤਰਾਂ ਦਿਖਾਈ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰਤੀਕ ਦੀ ਭਾਲ ਕਰਦਿਆਂ ਇਹ ਦੇਖ ਸਕਦੇ ਹੋ ਕਿ ਕੀ ਇਹ ਖਾਣਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ ਜਾਂ ਨਹੀਂ।ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਵੀ ਦੇਖ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਕਿ ਕੀ ਇਸ ਨੂੰ 'ਭੋਜਨ ਸੰਪਰਕ ਲਈ' ਚਿੰਨ੍ਹਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਜਾਂ ਨਹੀਂ।

ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਾਪਸੀ ਦੇ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਨਜਿੱਠਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਡਿਸਪੋਸੇਬਲ ਕੰਟੇਨਰ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।ਇਹ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੰਭਾਵਿਤ ਵਾਇਰਲ ਗੰਦਗੀ ਅਤੇ ਵਾਪਸ ਕੀਤੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਤੋਂ COVID-19 ਨੂੰ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਬਚਾਵੇਗਾ।

ਡਿਲਿਵਰੀ ਬਕਸੇ ਅਤੇ ਬੈਗ

ਜੇਕਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਜਾਂ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਬਕਸੇ ਅਤੇ ਬੈਗਾਂ ਦਾ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ, ਤਾਂ ਢੁਕਵੇਂ ਇੰਸੂਲੇਟਡ ਕੈਰੀਅਰਾਂ ਦੀ ਚੋਣ ਕਰੋ।

ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਕਰਨਾ ਸੌਖਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਤੁਹਾਨੂੰ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਅੰਦਰੋਂ ਅਤੇ ਬਾਹਰੋਂ ਕੀਟਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਦੋ ਪੜਾਅ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।ਦਿਨ ਦੇ ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਵੇਲੇ,  ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਚੁੱਕਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਡਿਲਿਵਰੀ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਨਾਲ ਹੀ ਦਿਨ ਵਿੱਚ ਨਿਯਮਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪ੍ਰਭਾਵੀ ਕੀਟਾਣੂ-ਰਹਿਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ।

ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਭੋਜਨ 63° ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਭੋਜਨ 8° ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਇਸਤੋਂ ਵੱਧ ਠੰਢਾ ਕਰਕੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਇਸਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਦੂਰੀਆਂ ਨੂੰ ਥੋੜੇ ਅਤੇ 30 ਮਿੰਟ ਦੇ ਘੇਰੇ ਦੇ ਅੰਦਰ ਸੀਮਤ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ।ਤੁਹਾਨੂੰ ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਜਾਂਚ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਬਣਾਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ, ਚਾਹੇ ਗਰਮ ਜਾਂ ਠੰਢਾ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਨਿਯਤ ਮਿਹਨਤ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ ਵਿੱਚ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ।

ਜੇਕਰ ਆਈਸ ਪੈਕਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਹਰ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਇੰਸੂਲੇਟਡ ਬਾਕਸ ਜਾਂ ਬੈਗ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸਵੱਛ ਬਣਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਡਰਾਈਵਰ ਅਤੇ ਸਵਾਰ

ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਅਤੇ ਯਾਤਰੀਆਂ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਹੱਥ ਧੋਣਾ ਜਾਂ ਕੀਟਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਅਤੇ ਗਾਹਕ ਵਿਚਕਾਰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਡਰਾਈਵਰ ਨੂੰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 60+% ਦੀ ਅਲਕੋਹਲ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਵਾਲਾ ਅਲਕੋਹਲ ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇੱਕ ਡਰੌਪ-ਆਫ਼ (ਕਿਸੇ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਰੱਖਣਾ) ਸਿਸਟਮ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਪਵੇਗਾ ਜਿਥੇ ਗਾਹਕ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ 'ਤੇ ਆਰਡਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਘੰਟੀ ਜਾਂ ਫ਼ੋਨ ਰਾਹੀਂ ਸੰਪਰਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕਿ ਡਰਾਈਵਰ ਜਾਂ ਯਾਤਰੀ ਦੋ ਮੀਟਰ ਦੀ ਸਮਾਜਿਕ ਜਗ੍ਹਾ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦੇਣ ਲਈ ਆਦੇਸ਼ ਤੋਂ ਪਿੱਛੇ ਹਟ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਦੋ ਮੀਟਰ ਦੀ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਵਰਤਣਾ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਦੋ ਮੀਟਰ ਦੀ ਦੂਰੀ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪ੍ਰਾਪਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਜਾਂ ਪੀ.ਪੀ.ਈ. (PPE) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ, ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਇਸ ਵਿੱਚ ਡਿਲਿਵਰੀ ਵਾਲੇ ਵਾਹਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ।ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਆਰਾਮਦਾਇਕ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਮਹਿਸੂਸ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਡਰਾਈਵਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੁੱਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਦੇ ਹਨ

ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਨੂੰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਅਤੇ ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਕੇ ਪਹੁੰਚਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਵਾਪਸ ਆਉਣ 'ਤੇ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਸਮੱਗਰੀ ਚੁੱਕਣ ਲਈ ਘੱਟ ਜੋਖ਼ਮ ਵਾਲਾ ਖੇਤਰ ਲੱਭੋ।ਇਹ ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਨੂੰ ਰਸੋਈ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਦਾਖ਼ਲ ਹੋਣ ਜਾਂ ਰਸੋਈ ਦੇ ਸਟਾਫ਼ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਤੋਂ ਬਚਾਵੇਗਾ।

ਜੇਕਰ ਰਸੋਈ ਦਾ ਸਟਾਫ਼ ਗਲਤੀ ਨਾਲ ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਜਾਂ ਯਾਤਰੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਹ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਕੰਮ 'ਤੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋ ਲੈਣ।

ਇਸ ਗੱਲ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੁਗਤਾਨ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਸਵੀਕਾਰੋਂਗੇ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਅੱਗੇ ਜਾਣ ਵੇਲੇ ਜਾਂ ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵੇਲੇ।ਕੈਸ਼ਲੈਸ ਸਿਸਟਮਾਂ ਨੂੰ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਜਿੱਥੇ ਗੈਰ-ਸੰਪਰਕ ਰਹਿਤ ਭੁਗਤਾਨ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਉੱਥੇ ਹਰ ਗਾਹਕ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਚਿੱਪ ਅਤੇ ਪਿੰਨ ਮਸ਼ੀਨ ਨੂੰ ਕੀਟਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਤੁਹਾਡੇ ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਅਤੇ ਯਾਤਰੀਆਂ ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਿਖਲਾਈ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇਗੀ ਕਿ ਉਹ ਆਪਣੀ ਨੌਕਰੀ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪੂਰਾ ਕਰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਗਾਹਕ ਸੇਵਾ ਨੂੰ ਬਿਹਤਰ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹਨ।ਸਿਖਲਾਈ ਵਿੱਚ ਉਮਰ ਦੀ ਤਸਦੀਕ (ਜੇਕਰ ਅਲਕੋਹਲ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ), ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਐਲਰਜੀ ਵਾਲੀਆਂ ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।ਸਾਰੀ ਸਿਖਲਾਈ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡਾਂ 'ਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਟੇਕਵੇਅ

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਇੱਕ ਸੰਗ੍ਰਹਿ ਜਾਂ ਟੇਕ-ਵੇਅ ਸੇਵਾ ਚਲਾ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਪਹੁੰਚਣ 'ਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਨੂੰ ਦਰਵਾਜ਼ੇ 'ਤੇ ਇੱਕ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਗਾ ਕੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ ਜੋ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਦਾਖ਼ਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਸ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਲਈ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ।ਦਰਵਾਜ਼ੇ 'ਤੇ ਸੰਕੇਤ ਲਗਾਓ – ਇੱਥੇ ਕੁਝ ਸੁਝਾਅ ਦਿੱਤੇ ਸ਼ਬਦ ਹਨ ਜੋ ਇਸਦੇ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ:

*For the safety of everyone, please use this hand sanitiser before entering – do not enter if you are ill.*

ਤੁਹਾਨੂੰ ਗੈਰ-ਨਕਦ ਭੁਗਤਾਨਾਂ ਨੂੰ ਉਤਸ਼ਾਹਿਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇਕੱਠਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੌਂਪਣ ਲਈ ਇੱਕ ਖਾਸ ਖੇਤਰ ਨਿਰਧਾਰਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਇਹ ਰਸੋਈ ਤੋਂ ਅਤੇ ਜਿੰਨਾ ਸੰਭਵ ਹੋ ਸਕੇ ਸਟਾਫ਼ ਤੋਂ ਥੋੜ੍ਹੀ ਦੂਰੀ 'ਤੇ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਇਸ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗਾਹਕ ਤੋਂ ਸਮਝਦਾਰੀ ਦੀ ਦੂਰੀ ਬਣਾਉਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।ਇਸ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਦਿਨ ਭਰ ਨਿਯਮਤ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਹਰੇਕ ਹੈਂਡਓਵਰ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਪਣੇ ਹੱਥ ਧੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇੱਕ-ਅੰਦਰ-ਇੱਕ-ਬਾਹਰ ਨੀਤੀ ਅਪਨਾਉਣ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਬਿਲਡਿੰਗ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਕਤਾਰਬੱਧ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ ਇਕੱਠੇ ਕਰਨ ਲਈ ਨਿਰਧਾਰਤ ਸਮੇਂ ਦੀ ਪਛਾਣ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।ਜੇਕਰ ਇਹ ਸੰਭਵ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੀਆਂ ਬਿਲਡਿੰਗਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਅਤੇ ਬਾਹਰ ਇੱਕ ਕਤਾਰ ਕੰਟਰੋਲ ਸਿਸਟਮ ਲਾਗੂ ਕਰਨਾ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਦੋ ਮੀਟਰ ਦੀ ਦੂਰੀ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਲਾਗੂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ।

ਤੁਸੀਂ ਸੰਕੇਤ ਵੀ ਪੋਸਟ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ– ਇੱਥੇ ਕੁਝ ਸੁਝਾਅ ਗਏ ਸ਼ਬਦ ਹਨ ਜੋ ਇਸਦੇ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ:

*Social distancing. To protect our customers and staff at this time, we are actively managing the number of customers who can come into our premises at any one time. Please make sure you stand two metres apart using the marked lines on the floor. When at the front wait behind the line until called forward. Thank you for your understanding and co-operation.*

ਤੁਹਾਨੂੰ [NHS ਪੋਸਟਰ ਵੀ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ - ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੇ ਵਿੱਚ COVID-19 ਦੇ ਲੱਛਣ ਹੋਣ, ਤਾਂ ਇਸ ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਦਾਖ਼ਲ ਨਾ ਹੋਵੋ।](https://coronavirusresources.phe.gov.uk/nhs-resources-facilities/resources/isolate-your-household-nhs-resources/)

ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੰਬੰਧੀ ਭੋਜਨ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ

ਸਵੱਛ ਅਭਿਆਸਾਂ ਨੂੰ ਕਾਇਮ ਰੱਖਣਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਹਰ ਸਮੇਂ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।ਇਹ ਜ਼ੋਰਦਾਰ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਗਾਹਕ ਦੁਆਰਾ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਦੀ ਬਜਾਏ ਸਿਰਫ਼ ਪਕਾਇਆ ਹੋਇਆ ਅਤੇ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਪੇਸ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਆਪਣੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ SFBB ਜਾਂ ਇਸਦੇ ਬਰਾਬਰ) ਨੂੰ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇਗੀ, ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੀ ਭੋਜਨ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਕੋਈ ਵੀ ਆਮ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਜਾਂ ਟੇਕਵੇਅ ਸੇਵਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਬਦਲੀ ਗਈ ਹੈ।ਉਦਾਹਰਣ ਦੇ ਲਈ, ਇਹ ਉਦੋਂ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇਗਾ ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਹੁਣ ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਂਦੇ ਹੋ – ਠੰਢਾ ਕਰਦੇ ਹੋ – ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਦੀ ਤਿਆਰੀ ਨੂੰ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਜਿੱਥੇ ਪਹਿਲਾਂ ਤੁਸੀਂ ਸਿਰਫ਼ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਂਦੇ ਸੀ – ਭੋਜਮ ਪਰੋਸਦੇ ਸੀ।

ਇਹ ਦਰਸਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਖਤਰੇ ਅਤੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਜੋਖ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਿਯੰਤਰਣ ਬਾਰੇ ਸੋਚਿਆ ਹੈ, ਨੂੰ ਬਦਲਣ ਲਈ ਇਨ੍ਹਾਂ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨੂੰ ਅੱਪਡੇਟ ਕਰਨਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ।ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਾਰਾ ਸਟਾਫ਼ ਇਨ੍ਹਾਂ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਤੋਂ ਜਾਣੂ ਹੈ ਅਤੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦੇ ਰਿਕਾਰਡ ਰੱਖੇ ਗਏ ਹਨ।

ਡਿਲਿਵਰ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪੈਕਿੰਗ 'ਤੇ ਮੌਜੂਦ ਲੇਬਲ 'ਤੇ ਦੋਵੇਂ ਐਲਰਜੀ ਸੰਬੰਧੀ ਪਦਾਰਥ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣ ਅਤੇ ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਸੇਵਨ ਕਰਨ ਲਈ ਸੰਕੇਤ ਦੇਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।ਲੇਬਲ 'ਤੇ, ਤੁਸੀਂ "ਹੁਣੇ ਮੈਨੂੰ ਖਾਓ – ਮੈਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਨਾ ਕਰੋ" ਮੁਹਾਵਰੇ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਅੱਜ ਦੀ ਤਾਰੀਖ ਲਿਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਤਿਆਰ-ਕੀਤੇ-ਭੋਜਣ (ਜਮਾਏ ਹੋਏ ਜਾਂ ਠੰਢੇ ਕੀਤੇ) ਵੇਚ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਰਿਟੇਲਿੰਗ ਭੋਜਨ ਦੁਆਲੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਗੁੰਝਲਦਾਰ ਲੇਬਲਿੰਗ ਨਿਯਮ ਹਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਹੰਢਣਸਾਰਤਾ ਮਾਰਕਿੰਗ, ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਦੀ ਸੂਚੀ, ਐਲਰਜੀ ਸੰਬੰਧੀ ਪਦਾਰਥ, ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਅਤੇ ਪੋਸ਼ਣ ਸੰਬੰਧੀ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਦੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇਗੀ।ਇਹ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਮਾਹਰ ਦੀ ਸਲਾਹ ਲਓ।FSA ਨੇ ਇਸ 'ਤੇ ਵਪਾਰ ਲਈ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਹੈ:ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਆਨਲਾਈਨ, ਟੇਕਵੇਅ ਜਾਂ ਡਿਲਿਵਰੀ ਲਈ ਵੇਚਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਰਨ ਦਾ ਕੀ ਤਰੀਕਾ ਹੈ।

ਸਟਾਫ਼ ਲਈ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ

ਇਹ ਬਹੁਤ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ ਕਿ ਸਟਾਫ਼  ਆਪਣੇ-ਆਪ ਨੂੰ ਅਤੇ ਦੂਜੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖ ਸਕੇ।ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਹਰ ਸਮੇਂ ਇੱਕ ਦੂਜੇ ਤੋਂ ਦੋ ਮੀਟਰ ਦੂਰ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਲੋਕ ਸੰਕਰਮਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਪਰ ਉਹਨਾਂ ਦੇ ਕੋਈ ਲੱਛਣ ਦਿਖਾਈ ਨਹੀਂ ਦਿੰਦੇ।ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਤੋਂ ਇਹ ਸਮਝ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਉਮੀਦ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਲੋੜ ਪਵੇ, ਤਾਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦੇਣ ਲਈ ਪੁਨਰ-ਪ੍ਰਬੰਧਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ, ਤੁਸੀਂ ਵਾਧੂ ਕੰਟਰੋਲ ਕਰਨੇ ਪੈ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜੋ ਕਹਿੰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਸਿਰਫ਼  ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੇਂ ਵਾਕ-ਇਨ ਚਿਲਰ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।ਇੱਕੋ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਇਕੱਠੇ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੰਮਾਂ ਨੂੰ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਵੀ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਇਹ ਦੋ ਮੀਟਰ ਨਿਯਮ ਹਰ ਸਮੇਂ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ –  ਇਸ ਵਿੱਚ ਰਸੋਈ, ਘਰ ਦੇ ਸਾਹਮਣੇ, ਡਿਲਿਵਰੀਆਂ, ਦੁਪਹਿਰ ਦੇ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਬਰੇਕ ਦੇ ਸਮੇਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਇਸ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਦੇ ਹਨ।

ਲਾਂਡਰੀ

ਯੂਨੀਫਾਰਮਸ ਸੰਚਾਰਨ ਦਾ ਇੱਕ ਸੰਭਾਵਿਤ ਸਰੋਤ ਹਨ।  ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਹਰ ਸਮੇਂ ਸਾਫ਼ ਵਰਦੀਆਂ ਪਹਿਨਦਾ ਹੈ।  ਸਾਰੀਆਂ ਵਰਦੀਆਂ 60° ਸੈਲਸੀਅਸ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਧੋਣੀਆਂ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ, ਜਾਂ ਇੱਕ ਕੱਪੜੇ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਕੀਟਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਏਜੰਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਜੇਕਰ  ਕੱਪੜੇ ਉੱਚੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਧੋਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ।  ਇਹ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰਾਂ ਵਿੱਚ ਮਿਆਰੀ ਅਭਿਆਸ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਿਫ਼ਾਰਸ਼ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਵਰਦੀਆਂ ਨੂੰ ਵਪਾਰਕ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਲਾਂਡਰੀ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਧੋਣ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੋ, ਤਾਂ  ਸੀਲ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋਘੱਟ ਤਿੰਨ ਦਿਨਾਂ ਲਈ ਛੱਡ ਦਿਓ ਅਤੇ  ਆਮ ਵਾਂਗ ਧੋ ਲਓ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਨਵੀਆਂ ਵਰਦੀਆਂ ਵਾਸਤੇ ਖਰਚ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਪੈ ਸਕਦੀ ਹੈ ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ  ਇਸ ਸਲਾਹ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ।ਜਿੱਥੇ ਸਟਾਫ਼ ਘਰ ਵਿੱਚ ਆਪਣੀਆਂ ਵਰਦੀਆਂ  ਧੋ ਰਿਹਾ ਹੈ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ  ਉਹ ਦੂਜੇ ਘਰੇਲੂ ਕੱਪੜਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਧੋਤੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਵੱਖ ਰੱਖੇ ਗਏ ਹਨ।

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ

ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੀਟਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਬਾਰੰਬਾਰਤਾ ਪੂਰੀ ਸੇਵਾ ਦੌਰਾਨ ਵਧਾਈ ਗਈ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕਰਮਚਾਰੀ  ਸਾਰੀ ਉੱਚੀਆਂ-ਛੂਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੰਮ ਦੀਆਂ ਸਤਹਾਂ, ਟੇਬਲ, ਕੁਰਸੀਆਂ, ਸਵਿੱਚਾਂ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੇ ਹੈਂਡਲ, ਦਰਵਾਜ਼ਿਆਂ 'ਤੇ ਪੁਸ਼ ਪਲੇਟਾਂ, ਟਾਇਲਟਾਂ, ਹੱਥਾਂ ਵਾਲੇ ਤੌਲੀਏ ਸੰਬੰਧੀ ਡਿਸਪੈਂਸਸਰ, ਟੂਟੀਆਂ, ਐੱਮ.ਓ.ਪੀ. ਹੈਂਡਲ, ਚਿੱਪ ਅਤੇ ਪਿੰਨ ਕਾਰਡ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਆਦਿ ਨੂੰ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦਾ ਹੈ।

ਦੇਖੋ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਅਜਿਹੇ ਸੈਨੇਟਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ ਜੋ [BS EN 1276](http://www.disinfectant-info.co.uk/) ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਹ ਸਟਾਫ਼ ਸਹੀ ਸੰਪਰਕ ਸਮੇਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹੈ।ਸ਼ਿਫਟ ਦੇ ਅੰਤ 'ਤੇ, ਬੰਦ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇੱਕ ਵਾਰ ਫਿਰ ਸਾਰੀਆਂ ਉੱਚ-ਛੂਹਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰੋ।

ਹੱਥ-ਧੋਣੇ

ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਟਾਫ਼ ਨਿਯਮਤ ਤੌਰ 'ਤੇ ਹੱਥ ਧੋ ਰਿਹਾ ਹੈ ਅਤੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ, ਐਂਟੀ-ਬੈਕਟਰੀਆ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਤੌਲੀਏ ਨਾਲ ਬੇਸਿਨ (ਹੱਥ ਧੋਣ ਲਈ ਬਣਿਆ ਗੋਲ ਕੁੰਡ) ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।ਹੱਥ ਇਸ ਸਮੇਂ ਧੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

ਕੰਮ 'ਤੇ ਪਹੁੰਚਣ ਵੇਲੇ

ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੇਵਾ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਦਾਖ਼ਲ ਹੋਣ ਵੇਲੇ

ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ

ਕਿਸੇ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜੋ ਗਾਹਕ, ਸਟਾਫ਼  ਜਾਂ ਡਿਲਿਵਰੀ ਡਰਾਈਵਰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ

ਹੱਥਾਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਦੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹੈਂਡਰੇਲ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੇ ਹੈਂਡਲ

ਟਾਇਲਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਜਾਂ  ਟਾਇਲਟ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

ਤੁਹਾਡੇ ਮੂੰਹ ਨੂੰ ਛੂਹਣ, ਛਿੱਕਣ ਜਾਂ ਖੰਘਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

**ਸਾਰੇ** ਕਾਰਜਾਂ ਦੌਰਾਨ

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

ਟਾਇਲਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

ਤਮਾਕੂਨੋਸ਼ੀ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

ਪੈਕਜਿੰਗ, ਪੈਸੇ, ਰਸੀਦਾਂ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀਆਂ ਅਪੂਰਤੀਆਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਅਤੇ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਬਆਦ

ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਹਟਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅਤੇ  ਨਵੇਂ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ

ਜਦੋਂ ਵੀ ਤੁਹਾਡੇ ਹੱਥ ਗੰਦੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ

ਕੂੜੇ-ਕਰਕਟ (ਗੰਦਗੀ) ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ

ਨਿਯਮਿਤ ਤੌਰ 'ਤੇ

ਸੁਰੱਖਿਆ ਢੰਗ ਨਾਲ ਪਕਾਓ, ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਫੜੋ  ਅਤੇ ਠੰਢਾ ਕਰੋ

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਨਵੀਂਆਂ ਮੀਨੂ ਆਈਟਮਾਂ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ/ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਨਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹ ਮਹੱਤਵਪੂਰਣ ਹੈ ਕਿ ਇਹਨਾਂ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਬੈਕਟੀਰੀਏ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤਰਣ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਸਵੱਛ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਅਤੇ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਧਿਆਨ ਨਾਲ ਵੱਖ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਜਾਂ ਗੰਦੀਆਂ ਜੜ੍ਹਾਂ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਚੀਜ਼ ਨਾਲ  ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ (ਜਾਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਲਈ ਉਪਕਰਣ) ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਦੀ ਆਗਿਆ ਨਾ ਦਿਓ।

75° ਤੱਕ ਦੀ ਪਹੁੰਚ  ਯਕੀਨੀ ਬਣਾ ਕੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ 'ਤੇ ਭੋਜਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਲਿਜਾਓ ਅਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ।ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰਦੇ ਹੋ,  ਤਾਂ ਇਸਨੂੰ 63° ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਠੰਢਾ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਠੰਢਾ ਰੱਖਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਉਹ 8° ਜਾਂ ਇਸਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਪੂਰੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਦੌਰਾਨ  ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਨੂੰ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਨੂੰ ਕਾਫ਼ੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਇੰਸੋਲੇਟ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।ਦੂਰੀਆਂ ਨੂੰ 30 ਮਿੰਟ ਦੇ ਘੇਰੇ ਵਿੱਚ ਛੋਟਾ ਅਤੇ ਸੀਮਤ ਰੱਖੋ।

ਵੱਡੀ ਮਾਤਰਾ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਖਾਣੇ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇਪਣ, ਬੈਕਟਰੀਆ ਦੇ ਵਾਧੇ, ਜੀਵਾਣੂ ਅਤੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਬਣਨ ਦੇ ਜੋਖ਼ਮ ਪੇਸ਼ ਕਰਦਾ ਹੈ।ਇਸ ਤੋਂ ਬਚਣ ਲਈ, ਇੱਕ ਆਮ ਨਿਯਮ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ  ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ **ਦੋ** ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ 8° ਤੋਂ ਘੱਟ   ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਫਿਰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ।ਜਿਸ ਸਮੇਂ ਭੋਜਨ ਠੰਢਾ ਹੋਣਾ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਖ਼ਤਮ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਉਸ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਰਫ਼ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਣਾ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਜਾਰੀ ਰੱਖਣਾ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਠੰਢੇ ਪਾਣੀ ਵਿਚਲੇ ਚਾਵਲ ਇਸ ਨੂੰ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਦੇ ਅਮਲੀ ਢੰਗ ਹਨ।ਤੁਸੀਂ ਖ਼ਾਸ ਉਪਕਰਣਾਂ ਬਾਰੇ ਵੀ ਸੋਚ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਭੋਜਨ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਬਲਾਸਟ ਚਿਲਰ।

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਜਮਾਉਂਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਨੂੰ ਜਲਦੀ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਅਤੇ ਜਮਾਉਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 75° ਤੱਕ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਗਰਮ ਹੋ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਉਸੇ ਦਿਨ ਇਸਦੀ ਖਪਤ ਹੋਵੇ।

ਖੋਜਣਯੋਗਤਾ

ਕੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਵੱਖਰੇ ਸਪਲਾਇਰ ਬਦਲਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਜਾਂ ਵਰਤਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਵੇਰਵੇ ਤੁਹਾਡੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਵਿੱਚ ਰਿਕਾਰਡ ਹਨ।

ਯੋਜਨਾਬੰਦੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਢਿੱਲ

ਸਰਕਾਰ ਨੇ ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ ਮਹਾਂਮਾਰੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਪੱਬਾਂ ਅਤੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਦੀ ਸਹਾਇਤਾ ਲਈ ਇੰਗਲੈਂਡ ਵਿੱਚ ਯੋਜਨਾਬੱਧ ਨਿਯਮਾਂ ਵਿੱਚ ਢਿੱਲ ਦੇਣ ਦਾ ਐਲਾਨ ਕੀਤਾ ਹੈ।ਅਗਲੇ 12 ਮਹੀਨਿਆਂ ਲਈ ਜੋ ਆਹਾਤੇ ਪਹਿਲਾਂ ਨਹੀਂ ਸਨ, ਹੁਣ ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ ਲੈਣ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰ ਸਕਣਗੇ।ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਟੇਕਵੇਅ ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ ਦੇਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਯੋਜਨਾਬੱਧ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨੂੰ ਜ਼ਰੂਰ ਸੂਚਿਤ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਢਿੱਲ ਦੀ ਯੋਜਨਾਬੱਧ ਨਿਯਮਾਂ ਬਾਰੇ ਵਧੇਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ [Gov.uk ਵੈੱਬਸਾਈਟ](https://www.gov.uk/government/news/government-to-grant-permission-for-pubs-and-restaurants-to-operate-as-takeaways-as-part-of-coronavirus-response) 'ਤੇ ਦੇਖੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਅਲਕੋਹਲ (ਅਹਾਤੇ) ਲਾਇਸੈਂਸ

ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡਾ ਅਹਾਤਾ ਲਾਇਸੰਸ “ਜਿੱਥੇ ਲਾਇਸੰਲ ਅਲਕੋਹਲ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਨੂੰ ਅਧਿਕਾਰ ਦਿੰਦਾ ਹੈ, ਭਾਵੇਂ ਇਹ ਚਾਲੂ ਅਤੇ/ ਜਾਂ ਸਪਲਾਈ ਬੰਦ ਹੋਣ” ਨੂੰ ਪੜ੍ਹਣ ਵਾਲੇ ਸੈਕਸ਼ਨ ਅਧੀਨ “ਵਿਕਰੀ-ਬੰਦ” ”ਜਾਂ“ ਦੋਵਾਂ” ਨੂੰ ਦੱਸਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਸੀਂ ਸਿਰਫ਼ ਟੇਕਵੇਅ/ਡਿਲਿਵਰੀ ਅਲਕੋਹਲ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।ਇਹ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ  ਲਾਇਸੰਸ ਦੇ ਸੰਖੇਪ (ਭਾਗ ਬੀ) ਦੇ ਦੂਜੇ ਪੰਨੇ ਜਾਂ ਭਾਗ ਏ ਦੇ ਪੰਨਾ ਦੋ 'ਤੇ ਪਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਅਲਕੋਹਲ ਦੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਆਈ.ਡੀ. ਦੀ ਜਾਂਚ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਇਹ ਕਿ  18 ਸਾਲ ਤੋਂ ਘੱਟ ਉਮਰ ਦੇ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਅਲਕੋਹਲ (ਸ਼ਰਾਬ) ਨਹੀਂ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ।

ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਅਲਕੋਹਲ ਲਈ 'ਵਿਕਰੀ-ਬੰਦ' ਨਹੀਂ ਹੈ ਪਰ ਸਿੱਧੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਬਾਰੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਲਾਇਸੰਸ ਦੁਆਰਾ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਡਿਲਿਵਰੀ 'ਤੇ ਪਾਬੰਦੀ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।ਹਾਲਾਂਕਿ, ਇਹ  ਸਿਰਫ਼ ਤੁਹਾਡੇ ਹਾਲਤਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਹੈ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਡਿਲਿਵਰੀਆਂ ਦੀ ਆਗਿਆ ਦੇਣੀ ਪਵੇ , ਤਾਂ ਪਰਿਵਰਤਨ ਲਈ ਅਰਜ਼ੀ ਦੇਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਸਪੱਸ਼ਟੀਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ ਜਾਂ ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਅਹਾਤੇ ਦੇ ਲਾਇਸੰਸ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਲਿਆਉਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਅਥਾਰਟੀ ਵਿਖੇ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਲਾਇਸੰਸ ਅਧਿਕਾਰੀ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਹੋਰ ਸਹਾਇਤਾ ਅਤੇ ਸਲਾਹ

FSA ਨੇ ਛੋਟੇ ਭੋਜਨ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰਹਿਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਨ ਲਈ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਾਨੂੰਨ ਦੇ ਅੰਦਰ ਜਿਸ ਤੱਕ [ਇੱਥੇ](https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business) ਪਹੁੰਚ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਦੀ ਡਿਲਿਵਰੀ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਜਾਂ ਵੱਧ ਰਹੀ ਮੰਗ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਠੰਢਾ ਕਰਨ ਲਈ, ਤੁਹਾਨੂੰ FSA ਤੋਂ ਹੇਠ ਦਿੱਤੇ ਮਾਰਗ ਦਰਸ਼ਨ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਲਾਭਦਾਇਕ ਲੱਗ ਸਕਦੇ ਹਨ:

[ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-chilling-02-chilling-down-hot-food.pdf)

[ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਜਮਾਉਣਾ](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-chilling-04-freezing.pdf)

[ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-caterer-cooking-07-ready-to-eat-food.pdf)

[ਭੋਜਨ ਐਲਰਜੀ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਰਨਾ](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/sfbb-management-03-managing-food-allergen-information_2.pdf)

ਮਾਹਰਾਂ ਤੋਂ ਮੁਫ਼ਤ ਸਲਾਹ

[ਮੇਰੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕ](https://www.mycompliancepeople.com/) ਇਹਨਾਂ ਬੇਮਿਸਾਲ ਸਮਿਆਂ ਦੌਰਾਨ **ਮੁਫ਼ਤ** ਸਲਾਹ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਲਈ ਸਹਿਮਤ ਹੋ ਗਏ ਹਨ।ਵਪਾਰਾਂ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਪਾਰਕ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਲਈ ਪ੍ਰਾਹੁਣਚਾਰੀ ਭਾਈਚਾਰੇ ਦਾ ਸਮਰਥਨ ਕਰਨਾ ਇਸ ਪਹਿਲ ਦਾ ਕੇਂਦਰ ਹੈ ਕਿਉਂਕਿ ਵਪਾਰ ਪੂਰੇ ਯੂ.ਕੇ. ਵਿੱਚ ਭਾਈਚਾਰਿਆਂ ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਨ ਲਈ ਅੱਗੇ ਵੱਧਦੇ ਹਨ।

ਮੇਰੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁਤੰਤਰ ਫਰੀਲਾਂਸ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮਾਹਰ ਅਤੇ ਵਾਤਾਵਰਣ  ਸਿਹਤ ਪ੍ਰੈਕਟੀਸ਼ਨਰਜ਼ ਦਾ ਇੱਕ ਭਾਈਚਾਰਾ ਹੈ ਜਿਸ ਨਾਲ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੀ ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਲਈ ਗੱਲ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।**ਮੁਫ਼ਤ** ਵਿੱਚ ਸਲਾਹ ਲੈਣ ਲਈ [covid19@mycompliancepeople.com](mailto:covid19%40mycompliancepeople.com?subject=) 'ਤੇ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ। . ਤੁਸੀਂ [ਇੱਥੇ](https://www.mycompliancepeople.com/signup/business) ਇੱਕ ਮੁਫ਼ਤ [My Compliance People](https://www.mycompliancepeople.com/) (MCP) ਖਾਤੇ ਲਈ ਸਾਈਨ ਅੱਪ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਪਾਲਣਾ ਸੰਬੰਧੀ ਆਪਣੇ ਸਾਰੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਲਈ ਮੁਫ਼ਤ ਸਰੋਤਾਂ, ਮੁਫ਼ਤ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ #CIEH ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ ਵਲੰਟੀਅਰਾਂ ਤੋਂ ਮੁਫਤ ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ ਸਹਾਇਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਮੁਫ਼ਤ ਸਲਾਹ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ।

1. ਕਿਸੇ ਮੁਫ਼ਤ ਖਾਤੇ ਲਈ [ਸਾਈਨ ਅੱਪ ਕਰੋ](https://www.mycompliancepeople.com/signup/business)
2. ਵਲੰਟੀਅਰਾਂ ਨੂੰ ਲੱਭਣ ਲਈ ਸਰਚ ਬਾਰ (ਖੋਜ ਪੱਟੀ) ਵਿੱਚ “ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ” ਖੋਜੋ
3. ਇੱਕ #CIEH ਵਲੰਟੀਅਰ ਚੁਣੋ
4. “ਮੈਨੂੰ ਮੈਸੇਜ ਭੇਜੋ” 'ਤੇ ਕਲਿੱਕ ਕਰੋ।
5. ਆਪਣੀ ਸਲਾਹ ਦੀ ਬੇਨਤੀ ਭੇਜੋ

ਯੂ.ਕੇ. ਦੇ ਹਸਪਤਾਲਾਂ ਵਿੱਚ ਵੀ [ਇਹ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਉਪਲਬਧ](https://www.ukhospitality.org.uk/page/coronavirus) ਹੈ।

ਫੂਡ ਸਟੈਂਡਰਡਜ਼ ਏਜੰਸੀ (FSA) ਨੇ ਵਪਾਰ ਲਈ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਹੈ – [‘ਜੇਕਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਲੈਣ ਜਾਂ ਡਿਲਿਵਰ ਕਰਨ ਲਈ ਆਨਲਾਈਨ ਵੇਚਦੇ ਜਾਂ ਖਰੀਦਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰ ਦਾ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਰਨ ਦਾ ਕੀ ਤਰੀਕਾ ਹੈ। ’](https://www.food.gov.uk/business-guidance/distance-selling-mail-order-and-delivery)

ਹਵਾਲਾ ਸਲਾਹ

**ਸਰਕਾਰੀ ਸਲਾਹ**

[ਰਿਹਾਇਸ਼ ਪ੍ਰਦਾਤਾਵਾਂ ਲਈ COVID-19 ਦੀ ਸਲਾਹ](https://www.gov.uk/guidance/covid-19-advice-for-accommodation-providers)

[COVID-19 ਸੰਬੰਧੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਯਾਤਰਾ ਨਿਰਦੇਸ਼](https://www.gov.uk/government/news/covid-19-essential-travel-guidance)

[ਮਾਰਗ ਦਰਸ਼ਨ: ਹੋਰ ਵਪਾਰ ਅਤੇ ਬਿਲਡਿੰਗਾਂ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ:ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ (ਸੋਧੇ ਹੋਏ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਸਮੇਤ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਖਾਸ ਤੌਰ 'ਤੇ ਕਿਹਾ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਟੇਕਵੇਅ ਅਤੇ ਡਿਲਿਵਰੀ ਭੋਜਨ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਨ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਵਾਂ ਅਜਿਹਾ ਕਰਨਾ ਜਾਰੀ ਰੱਖ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ)](https://www.gov.uk/government/publications/further-businesses-and-premises-to-close/further-businesses-and-premises-to-close-guidance)

[ਮਾਲਕਾਂ ਅਤੇ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ ਸਰਕਾਰੀ ਸਲਾਹ](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings)

[ਗੈਰ-ਕਲੀਨਿਕਲ ਅਤੇ ਜਨਤਕ ਸੈਟਿੰਗਾਂ ਲਈ ਸਰਕਾਰੀ ਸਲਾਹ](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings/covid-19-decontamination-in-non-healthcare-settings)

[ਜਨਤਾ ਲਈ ਸਰਕਾਰੀ ਸਲਾਹ](https://www.gov.uk/guidance/coronavirus-covid-19-information-for-the-public)

[ਹੱਥ ਧੋਣ ਬਾਰੇ ਜਨਤਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਮੁਹਿੰਮ](https://www.gov.uk/government/news/public-information-campaign-focuses-on-handwashing)

[RIDDOR ਰਿਪੋਰਟਿੰਗ COVID-19](https://www.hse.gov.uk/news/riddor-reporting-coronavirus.htm)

[ਡਿਲਿਵਰੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਡਰਾਈਵਰਾਂ ਲਈ ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ](https://www.hse.gov.uk/workplacetransport/information/cooperation.htm)

[ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ ਸਰਕਾਰੀ ਸਲਾਹ](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19)

[ਕਾਰਜ ਸਥਾਨ ਵਿੱਚ ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀਆਂ ਬਾਰੇ ਸਰਕਾਰੀ ਸਲਾਹ](https://www.gov.uk/guidance/social-distancing-in-the-workplace-during-coronavirus-covid-19-sector-guidance)

**ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ ਸਲਾਹ**

[ਸੰਭਾਵਿਤ ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ ਸੰਕਰਮਣ   / ਘਰੇਲੂ ਇਕਾਂਤਵਾਸ (‘ਘਰੇ ਰਹਿਣ’)](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-stay-at-home-guidance/stay-at-home-guidance-for-households-with-possible-coronavirus-covid-19-infection)  ਵਾਲੇ ਪਰਿਵਾਰਾਂ ਲਈ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ

[NHS ਤੋਂ ਸਲਾਹ](https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/common-questions/)

[IFH ਤੱਥ-ਸ਼ੀਟ](mailto:https://www.ifh-homehygiene.org/factsheet/coronavirus-covid-19-infection-%E2%80%93-what-you-can-do-protect-yourself-against-infection-%E2%80%93-and)

[ਸਮਾਜਕ ਦੂਰੀ ਅਤੇ ਕਮਜ਼ੋਰ ਲੋਕਾਂ ਲਈ](https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-on-social-distancing-and-for-vulnerable-people)

[NHS ਪੋਸਟਰ ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ - ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੇ ਵਿੱਚ COVID-19 ਦੇ ਲੱਛਣ ਹਨ, ਤਾਂ ਇਸ ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਦਾਖ਼ਲ ਨਾ ਹੋਵੋ](https://coronavirusresources.phe.gov.uk/nhs-resources-facilities/resources/isolate-your-household-nhs-resources/)

**ਭੋਜਨ ਦੇ ਮਿਆਰਾਂ ਦੀ ਸਲਾਹ**

[ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਆਨਲਾਈਨ, ਟੇਕਵੇਅ ਜਾਂ ਡਿਲਿਵਰੀ ਲਈ ਵੇਚਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰ ਨੂੰ ਪ੍ਰਬੰਧਨ ਕਰਨ ਦਾ ਕੀ ਤਰੀਕਾ ਹੈ](https://www.food.gov.uk/business-guidance/distance-selling-mail-order-and-delivery)

[ਕੋਰੋਨਾ ਵਾਇਰਸ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ FSA ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ](https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19)

ਕ੍ਰੈਡਿਟ

CIEH ਇਹ ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਨ ਲਈ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਲਈ ਧੰਨਵਾਦੀ ਹੈ:

ਵੇਲਜ਼ ਫੂਡ ਸੇਫ਼ਟੀ ਮਾਹਰ ਪੈਨਲ।

Angeline Wolfe ਅਤੇ Samantha Delamore, Chartered Environmental Health Practitioners ਅਤੇ [My Compliance People](https://www.mycompliancepeople.com/) ਦੇ ਸੰਸਥਾਪਕ।

ਮਾਰਗ-ਦਰਸ਼ਨ ਦਾ ਅੰਗਰੇਜੀ ਤੋਂ ਪੰਜਾਬੀ ਭਾਸ਼ਾ ਵਿੱਚ ਅਨੁਵਾਦ ਕਰਨ ਲਈ [My Compliance People](http://www.mycompliancepeople.com/)। ਅੰਗਰੇਜੀ ਸੰਸਕਰਨ [ਇੱਥੇ](https://www.cieh.org/media/4070/covid-19-food-delivery-and-takeaway-guidance.pdf) ਦੇਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ