

ਕਿਸੇ ਭੋਜਨ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਬਿਜਲੀ ਦਾ ਜਾਣਾ

ਐਮਰਜੈਂਸੀ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਉਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਉਸ ਦੇ ਵਾਪਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਦਿਸ਼ਾ-ਨਿਰਦੇਸ਼ ਰਿਟੇਲ ਭੋਜਨ ਕਾਰੋਬਾਰਾਂ ਨੂੰ ਇਹ ਜਾਣਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਕਿ ਬਿਜਲੀ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ, ਦੌਰਾਨ ਅਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ ਕੀ ਕਰਨਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹ ਆਪਣੇ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਤੋਂ ਬਚਾ ਸਕਣ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਨੁਕਸਾਨ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰ ਸਕਣ।

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਡੀ ਚਿੰਤਾ ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਮੀਟ, ਆਂਡੇ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ, ਪਕਾਈਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਤਰਬੂਜ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਹੈ। ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਮੀ ਵਾਲੇ, ਗੈਰ-ਤੇਜ਼ਾਬੀ, ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ 41°F ਤੋਂ ਘੱਟ ਜਾਂ 135°F ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਿਜਲੀ ਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ

- ਬਿਜਲੀ ਬੰਦ ਹੋਣ ਦੌਰਾਨ ਇਲੈਕਟ੍ਰੀਕਲ ਜਨਰੇਟਰ ਉਪਲਬਧ ਕਰਵਾਉਣ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ। ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਸੁਵਿਧਾ ਵਿੱਚ ਬਿਜਲੀ ਦੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਵੱਡਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਇਸਦੀ ਸਥਾਪਨਾ ਅਤੇ ਵਰਤੋਂ ਵਾਸਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਬਿਜਲੀ ਕੰਪਨੀ ਨਾਲ ਤਾਲਮੇਲ ਬਣਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਬਿਜਲੀ ਦੀ ਕਮੀ ਦੌਰਾਨ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਰੈਫਰਿਜਰੇਟਿਡ ਟਰੱਕ ਦੇ ਸੰਭਾਵਿਤ ਸਰੋਤਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।
- ਭੋਜਨ ਦੀ ਇੱਕ "ਐਮਰਜੈਂਸੀ ਮੈਨੂ" ਬਣਾਉਣ ਬਾਰੇ ਸੋਚੋ ਜਿਸਨੂੰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਤਿਆਰੀ ਨਾਲ ਅਤੇ ਵਾਧੂ ਖਾਣਾ ਪਕਾਏ ਬਿਨਾਂ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾ ਸਕੇ।
- ਇੱਕ ਅਜਿਹਾ ਫ਼ੋਨ ਰੱਖੋ ਜੋ ਸਿੱਧਾ ਫ਼ੋਨ ਜੈਕ ਵਿੱਚ ਲੱਗ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਕਿਸੇ ਵਾਧੂ ਪਾਵਰ ਦੀ ਲੋੜ ਨਾ ਪਵੇ।
- ਐਮਰਜੈਂਸੀ ਫ਼ੋਨ ਨੰਬਰਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਸੂਚੀ ਰੱਖੋ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਦਾ ਨੰਬਰ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ।

ਜਦੋਂ ਬਿਜਲੀ ਬੰਦ ਹੁੰਦੀ ਹੈ

- ਬਿਜਲੀ ਜਾਣ ਦੇ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਨਜ਼ਰ ਰੱਖੋ।
- ਜੇ ਐਗਜ਼ੈਸਟ ਹੁਡ ਅਤੇ ਮੈਕ-ਓਪ ਏਅਰ ਸਿਸਟਮ ਕੰਮ ਕਰਨਾ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿੰਦੇ ਹਨ ਤਾਂ ਗੈਸ ਜਾਂ ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲਾ ਠੋਸ ਬਾਲਣ ਅਤੇ ਹੀਟਿੰਗ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿਓ। ਸਹੀ ਹਵਾਦਾਰੀ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਇਸ ਉਪਕਰਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਨਾਲ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਯੂਥੇਂ ਦਾ ਖਤਰਨਾਕ ਨਿਰਮਾਣ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੋ ਸੌਂਪ ਜਾਂ ਮੌਤ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ।
- ਕਿਸੇ ਵੀ ਅਜਿਹੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ ਜੋ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਹਨ ਪਰ ਅਜੇ ਤੱਕ ਆਪਣੇ ਅੰਤਿਮ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚੇ।

ਨੋਟ ਕਰੋ: 2 ਘੰਟਿਆਂ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸਮੇਂ ਲਈ ਬਿਜਲੀ ਨਾ ਹੋਣਾ ਭੋਜਨ ਲਈ ਖਤਰਨਾਕ ਨਹੀਂ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜੇ ਬਿਜਲੀ ਬੰਦ ਹੋਣ ਵੇਲੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹਾਲਤਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ ਸੀ।

ਉਹ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਜੋ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਈ ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਸਹੀ ਰੱਖ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ:

ਸੰਭਾਵਿਤ ਠੰਡੇ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ

- ਜਿੰਨਾ ਸੰਭਵ ਹੋ ਸਕੇ ਫਰਿਜ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਬੰਦ ਰੱਖੋ।
- ਜੇ ਵਿਗਾਰਕ ਹੈ, ਤਾਂ ਠੰਡੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪੈਕੇਜ ਨੂੰ ਇਕੱਠਿਆਂ ਗਰੁੱਪ ਕਰੋ। ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦੇ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖੋ।
- ਕਿਸੇ ਵੀ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਡਿਸਪਲੇ ਫਰਿਜ਼ ਅਤੇ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਨੂੰ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਵਰਟੀਕਲ ਡਿਸਪਲੇ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰੋ।
- ਭੋਜਨ ਦੁਆਲੇ ਬਰਫ ਰੱਖੋ।

ਸਾਵਧਾਨੀ: ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਸੁੱਕੀ ਬਰਫ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਇਹ ਬੰਦ ਥਾਵਾਂ 'ਤੇ ਕਾਰਬਨ ਡਾਈਆਕਸਾਈਡ ਦੇ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਿਰਮਾਣ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸੰਭਾਵਿਤ ਗਰਮ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ

- ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਫਰਿਜ ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 135°F ਤੋਂ ਵੱਧ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਲਈ ਇਲੈਕਟ੍ਰੀਕ ਭਾਫ ਟੇਬਲਾਂ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਡੱਬਾਬੰਦ ਚਾਫਿੰਗ ਡਿਸ਼ ਬਾਲਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।

ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਬੰਦ ਕਰੋ ਜੇਕਰ:

- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ।
- ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਹੀਂ ਹੈ।
- ਪਾਣੀ ਦਾ ਕਾਫ਼ੀ ਦਬਾਅ ਨਹੀਂ ਹੈ।
- ਤੁਸੀਂ ਭਾਂਡਿਆਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋ, ਗਿੱਲੇ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦੇ।
- ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੀ ਰੋਸ਼ਨੀ ਨਹੀਂ ਹੈ।

ਬਿਜਲੀ ਬਹਾਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ

- ਸਾਰੇ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰੋ।
- ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਜਾਂ ਸੁੱਟਣ ਦਾ ਫੈਸਲਾ ਕਰੋ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੀਆਂ ਸਾਰਣੀਆਂ ਵਿੱਚ ਦਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ।
- ਜੇ ਠੰਡੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇਕੱਠਿਆਂ ਗਰੁੱਪ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਜਗ੍ਹਾ ਬਣਾਓ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹ ਵਧੇਰੇ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਠੰਡੇ ਹੋ ਸਕਣ।

ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਕੀ ਕਰਨਾ ਹੈ:

ਠੰਡੇ ਭੋਜਨ			
ਘੰਟੇ ਜਦੋਂ ਬਿਜਲੀ ਨਹੀਂ ਸੀ	ਠੰਡੇ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ		
	45°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ	46°F ਤੋਂ 50°F	51°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ
0-2	ਠੀਕ ਹੈ	ਠੀਕ ਹੈ	ਠੀਕ ਹੈ
2-4	ਠੀਕ ਹੈ	ਠੀਕ ਹੈ	X
4 ਤੋਂ ਵੱਧ	ਠੀਕ ਹੈ	X	X

ਠੀਕ ਹੈ = ਭੋਜਨ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜੇ ਬਿਜਲੀ ਜਾਣ 'ਤੇ ਇਹ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਸੀ। ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕਰੋ।

X = ਭੋਜਨ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਨਹੀਂ ਜਾ ਸਕਦਾ।

ਗਰਮ ਭੋਜਨ		
ਘੰਟੇ ਜਦੋਂ ਬਿਜਲੀ ਨਹੀਂ ਸੀ	ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ	
	130°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ	129°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ
0-2	ਠੀਕ ਹੈ	ਠੀਕ ਹੈ
2-4	ਠੀਕ ਹੈ	X
4 ਤੋਂ ਵੱਧ	X	X

ਠੀਕ ਹੈ = ਭੋਜਨ ਵੇਚਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਬਿਜਲੀ ਖਤਮ ਹੋਣ 'ਤੇ ਇਹ 135° ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋਵੇ। ਤੁਰੰਤ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 165°F ਤੱਕ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰੋ। ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, 135°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਵੱਧ 'ਤੇ ਰੱਖੋ, ਜਾਂ ਤੁਰੰਤ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕਰੋ।

X = ਭੋਜਨ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਨਹੀਂ ਜਾ ਸਕਦਾ।

ਦੁਬਾਰਾ ਖੋਲ੍ਹਣਾ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਸਵੈ-ਇੱਛਾ ਨਾਲ ਆਪਣੀ ਸੁਵਿਧਾ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿੱਤੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਦੀ ਵਿਕਰੀ ਦੁਬਾਰਾ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ:

- ਸਾਰੇ ਅਸੁਰੱਖਿਅਤ ਸੰਭਾਵਿਤ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ (ਉਪਰੋਕਤ ਚਾਰਟਾਂ ਅਨੁਸਾਰ) ਨੂੰ ਰੱਦ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਜੇ ਕੁਝ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਹਨ, ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।
- ਹੱਥ ਧੋਣ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਮਾਂਜਣ ਲਈ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਉਪਲਬਧ ਹੈ।
- ਸਾਰੇ ਸਾਜ਼ੋ-ਸਾਮਾਨ ਅਤੇ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੀਆਂ ਹਨ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ: ਰੋਸ਼ਨੀ, ਰੈਫਰੀਜਰੇਸ਼ਨ, ਗਰਮ ਹੋਲਡਿੰਗ, ਹਵਾਦਾਰੀ, ਅਤੇ ਪਖਾਨੇ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ।

ਵਿਸ਼ਾ: ਭੋਜਨ ਅਦਾਰਿਆਂ 'ਤੇ ਬਿਜਲੀ ਦਾ ਜਾਣਾ
ਮਿਤੀ: 11/5/19
ਪੰਨਾ 3 ਦਾ 3

- ਫਰਿੱਜ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹਨ।
- ਬਿਜਲੀ ਅਤੇ ਗੈਸ ਸੇਵਾਵਾਂ ਬਹਾਲ ਕਰ ਲਈਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।
- ਸਾਰੇ ਸਰਕਟ ਬ੍ਰੇਕਰਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਰੀਸੈੱਟ ਕਰ ਲਿਆ ਗਿਆ ਹੈ।

ਨੋਟ ਕਰੋ: ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਸੁਵਿਧਾ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਦੁਆਰਾ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਸੀ, ਤਾਂ ਇਹ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਬੰਦ ਰਹਿਣੀ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਹ ਏਜੰਸੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਖੋਲ੍ਹਣ ਦੀ ਅਧਿਕਾਰਤ ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਨਹੀਂ ਦੇ ਦਿੰਦੀ।

ਭੋਜਨ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ

- ਜਦੋਂ ਸ਼ੱਕ ਹੋਵੇ, ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਬਾਹਰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ!
- ਜੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਦੀ ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਮਾਤਰਾ ਅਤੇ ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੇ ਕਾਰਨ ਨੂੰ ਨੋਟ ਕਰੋ, ਤਾਂ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਰੈਗੂਲੇਟਰਾਂ ਅਤੇ ਆਪਣੀ ਬੀਮਾ ਕੰਪਨੀ ਨੂੰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰ ਸਕੋ।
- ਥੋੜ੍ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਸਫਾਈ ਉਤਪਾਦ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬਲੀਚ) ਨੂੰ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਖਾਧਾ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਬਾਹਰੀ ਕੂੜੇਦਾਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ।
- ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁੱਟਣ ਲਈ, ਨਿਪਟਾਰੇ ਦੀਆਂ ਹਦਾਇਤਾਂ ਵਾਸਤੇ ਆਪਣੀ ਕੂੜਾ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕੰਪਨੀ ਜਾਂ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਲੈਂਡਫਿਲ ਆਪਰੇਟਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।
- ਜੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਲੈਕੇ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਈ ਸਵਾਲ ਹਨ, ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਸਥਾਨਕ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।