

ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਸਟੇਟ ਰਿਟੇਲ ਫੂਡ ਜ਼ਾਬਤੇ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ



Whatcom County
HEALTH
Department



ਹੈਲੋ ਅਤੇ Whatcom ਕਾਉਂਟੀ ਹੈਲਥ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ (WCHD) ਦੀ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਪ੍ਰਸਤੁਤੀ ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡਾ ਸੁਆਗਤ ਹੈ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਅਸੀਂ ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਸਟੇਟ ਰਿਟੇਲ ਫੂਡ ਜ਼ਾਬਤੇ ਵਿੱਚ ਕੁਝ ਮੁੱਖ ਤਬਦੀਲੀਆਂ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰਾਂਗੇ।

ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ: ਉਲਟੀਆਂ ਅਤੇ ਦਸਤ ਦੀਆਂ ਘਟਨਾਵਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ

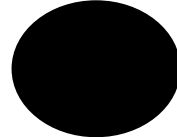
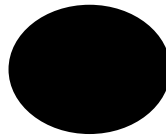
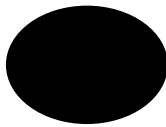
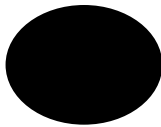


ਇਹ ਵੀਡੀਓ ਉਲਟੀਆਂ ਅਤੇ ਦਸਤ ਦੀਆਂ ਘਟਨਾਵਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰੇਗਾ। ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਇਹ ਤਬਦੀਲੀ 1 ਮਾਰਚ, 2022 ਤੋਂ ਲਾਗੂ ਹੋਈ।

ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ

ਟੀਚਾ ਇਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰਨਾ ਹੈ:

- ਖਪਤਕਾਰ।
- ਕਰਮਚਾਰੀ।
- ਸਤਹਾਂ।
- ਭੋਜਨ।



ਅਦਾਰਿਆਂ ਕੋਲ ਹੁਣ ਉਲਟੀਆਂ ਅਤੇ ਦਸਤ ਦੀਆਂ ਘਟਨਾਵਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ ਹੋਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਯੋਜਨਾ ਨੂੰ ਕੁਝ ਮੁੱਖ ਕਦਮਾਂ ਦੀ ਰੂਪਰੇਖਾ ਦੇਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜੋ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਖਪਤਕਾਰਾਂ, ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ, ਸਤਹਾਂ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਲਾਜ਼ਮੀ ਚੁੱਕਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ। ਅਸੀਂ ਦੱਸਿਆ ਹੈ ਕਿ ਜੇਕਰ ਤੁਹਾਡੇ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਉਲਟੀ ਜਾਂ ਦਸਤ ਦੀ ਘਟਨਾ ਵਾਪਰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਕਦਮ ਕੀ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।



ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸੇਵਾ ਦੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਬਿਮਾਰ ਗਾਹਕਾਂ, ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਅਤੇ ਹੋਰਾਂ ਨੂੰ ਹਟਾਓ। ਕਿਸੇ ਵੀ ਬਿਮਾਰ ਭੋਜਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਘਰ ਭੇਜਿਆ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਉਹ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਕੰਮ 'ਤੇ ਵਾਪਸ ਨਹੀਂ ਆ ਸਕਦੇ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਲੱਛਣ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਤੱਕ ਠੀਕ ਨਹੀਂ ਹੋ ਜਾਂਦੇ।

ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਬਲੈਕ ਕਰੋ



ਦੂਸ਼ਿਤ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਬਲੈਕ ਕਰੋ। ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਉਲਟੀ ਜਾਂ ਦਸਤ ਦੇ 25 ਫੁੱਟ ਦੇ ਅੰਦਰ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਬਲੈਕ ਕਰਨਾ। ਉਸ ਕਿਸੇ ਵੀ ਵਿਅਕਤੀ, ਜੋ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਨੂੰ ਖੇਤਰ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੋ। ਦੂਸ਼ਿਤ ਖੇਤਰਾਂ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰੋ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਕੋਈ ਉਲਟੀ ਕਰਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਦੇ ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਭੌਜਨ ਸੇਵਾ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿਓ। ਜੇਕਰ ਘਟਨਾ ਰਸੋਈ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕਿਸੇ ਬੰਦ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਵਾਪਰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਪੂਰੇ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਬੰਦ ਕਰ ਦਿਓ।

ਨਿੱਜੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਦੇ ਉਪਕਰਨ (PPE)



ਸਫ਼ਾਈ ਕਿੱਟ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰੋ ਅਤੇ ਨਿੱਜੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਕਰਨ (PPE) ਪਾਓ। ਕਰਮਚਾਰੀ(ਆਂ) ਨੂੰ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਦਸਤਾਨੇ, ਐਪਰਨ, ਫੇਸ ਮਾਸਕ ਅਤੇ ਐਨਕਾਂ ਪਹਿਨਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ। ਉਲਟੀਆਂ ਅਤੇ ਦਸਤ ਦੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਨਾਲ ਬੀਮਾਰੀ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਇਸ ਲਈ ਨਿੱਜੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਕਰਨਾਂ ਨਾਲ ਆਪਣੀ ਅਤੇ ਦੂਜਿਆਂ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰਨਾ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। ਸਿਰਫ ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰਾਪਤ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਹੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦਾ ਕੰਮ ਸੌਂਪਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ



ਸਾਰੀਆਂ ਉਲਟੀਆਂ ਜਾਂ ਦਸਤ ਹਟਾਓ। ਵਾਧੂ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਸੋਖਣ ਲਈ ਸੋਖਣ ਵਾਲੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਸਭ ਤੋਂ ਵੱਧ ਦੂਸ਼ਿਤ ਖੇਤਰਾਂ ਦੇ ਵੱਲ ਕੰਮ ਕਰੋ। ਸਮੱਗਰੀ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਠੋਸ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਕੰਟੇਨਰ ਜਾਂ ਬੈਗ ਵਿੱਚ ਟ੍ਰਾਂਸਫਰ ਕਰੋ।

ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨਾ



ਦੂਸ਼ਿਤ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਲਈ ਸਾਬਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਫੈਲਾਅ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਦੇ 25-ਫੁੱਟ ਦੇ ਘੇਰੇ ਵਿੱਚ ਪਏ ਸਾਰੇ ਬਰਤਨ ਅਤੇ ਸਾਜ਼ੇ-ਸਾਮਾਨ ਨੂੰ ਧੋਵੋ।

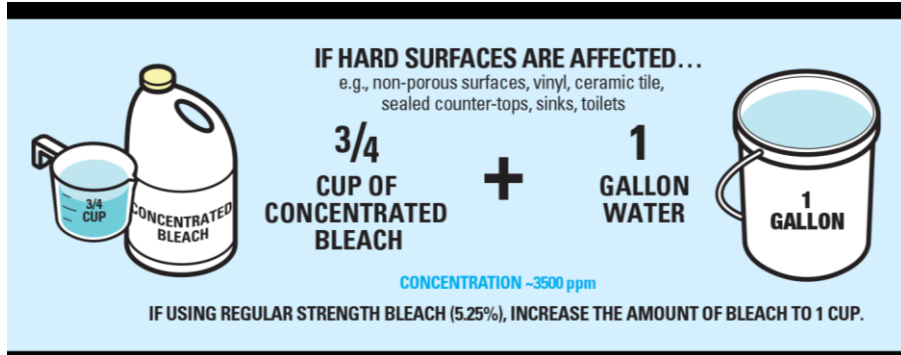
ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ



ਸੰਘਣੇ ਕਲੋਰੀਨ ਬਲੀਚ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਮਿਸ਼ਰਣ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਰੋਗਾਣੂ ਮੁਕਤ ਕਰੋ।
ਟੇਬਲਟੋਪ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ, ਰਸੋਈ ਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਕੁਰਸੀਆਂ ਸਮੇਤ 25 ਫੁੱਟ ਦੇ ਘੇਰੇ ਅੰਦਰ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ
ਨੇੜਲੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ ਕਰੋ।

ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਨਾ

IF HARD SURFACES ARE AFFECTED...
e.g., non-porous surfaces, vinyl, ceramic tile,
sealed counter-tops, sinks, toilets



3/4 CUP OF CONCENTRATED BLEACH + **1 GALLON WATER**

CONCENTRATION ~3500 ppm

IF USING REGULAR STRENGTH BLEACH (5.25%), INCREASE THE AMOUNT OF BLEACH TO 1 CUP.



¼ ਕੱਪ ਸੰਘਣੇ ਬਲੀਚ ਨੂੰ 1 ਗੈਲਨ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਅਤੇ ਸਾਰੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਪੂੰਝੋ। ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 5 ਮਿੰਟ ਬਾਅਦ, ਸਾਫ਼ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਹੰਘਾਲੋ, ਫਿਰ ਸਧਾਰਣ ਭੋਜਨ ਸਤਹਾਂ ਦੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਨਾਲ ਸਾਰੀਆਂ ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਪੂੰਝੋ

ਨਿਪਟਾਰਾ



ਦੂਸ਼ਿਤ ਸਮੱਗਰੀ ਦਾ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕਰੋ। ਸਮੱਗਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਉਲਟੀ ਅਤੇ ਦਸਤ, ਦੂਸ਼ਿਤ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਅਣਢਕਿਆ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਸਿੰਗਲ-ਸਰਵਿਸ ਆਈਟਮਾਂ, ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਸਫ਼ਾਈ ਸਪਲਾਈਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਪਿਛਲੇ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਬਿਮਾਰ ਫੂਡ ਵਰਕਰ ਦੁਆਰਾ ਸੰਭਾਲੇ ਗਏ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਦਾ ਨਿਪਟਾਰਾ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਧੋਣਾ



ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਧੋਵੋ। ਹੈਂਡ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਥਾਂ ਨਹੀਂ ਲੈਂਦੇ ਹਨ। ਸਾਬਣ ਵਾਲਾ ਪਾਣੀ ਸਤਹਾਂ ਤੋਂ ਦੂਸ਼ਿਤ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਹਟਾ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਸਿਰਫ ਉਹਨਾਂ ਸਤਹਾਂ 'ਤੇ ਪ੍ਰਭਾਵਸ਼ਾਲੀ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜੇ ਸਾਫ਼ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਕੰਮ 'ਤੇ ਵਾਪਸ ਆਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ



ਸਫ਼ਾਈ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਉਦੋਂ ਤੱਕ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਨਹੀਂ ਆਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਹ ਨਹਾ ਕੇ ਕੱਪੜੇ ਬਦਲ ਨਹੀਂ ਲੈਂਦੇ। ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਘਟਨਾ ਤੋਂ 48 ਘੰਟਿਆਂ ਬਾਅਦ ਲੱਛਣਾਂ ਲਈ ਆਪਣੀ ਖੁਦ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਯਾਦ ਕਰਾਓ ਕਿ ਲੱਛਣਾਂ ਜਾਂ ਪਤਾ ਲੱਗੀ ਬਿਮਾਰੀ ਦੇ ਲਈ ਇੰਚਾਰਜ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨੀ ਹੈ।

ਸਫ਼ਾਈ ਯੋਜਨਾ ਲਈ ਸੇਮੇ

- ਸਫ਼ਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਅਤੇ ਭਰਨ ਯੋਗ ਖੇਤਰਾਂ ਦੇ ਨਾਲ WCHD ਹੈਂਡਆਊਟ
- WA ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਆਫ਼ ਹੈਲਥ ਟੁਲਕਿੱਟ
- ਦੋਵੇਂ ਇੱਥੇ ਉਪਲਬਧ ਹਨ:

whatcomcounty.us/3232/Food-Safety

Vomit and Diarrhea Clean-up Plan

Every food establishment must have a written clean-up plan for vomit and diarrhea. When someone vomits, spews, such as, or has diarrhea, the vomit or stool must be cleaned up and the contaminated area and food up to 25 feet away. Cleaning up vomit and diarrhea involves a more stringent cleaning and disinfecting process. Follow these steps when dealing with a vomit or diarrhea incident.

- 1) Protect customers and employees**
 - Remove all customers, workers and others from areas of food preparation and service.
 - Send all food and employees home immediately. Food workers may not return to work until their symptoms have resolved for at least 24 hours.
- 2) Block off contaminated area**
 - Block off areas within 25 feet of contaminated zone. Keep anyone not involved in clean-up out of the area.
 - Close the contaminated area for two hours if someone vomited.
 - Discard food service in the contaminated area.
 - If an incident happens in the kitchen or other enclosed area, close off the entire area.
- 3) Clean and disinfect**
 - Remove clean up kit and put on personal protective equipment.
 - Employees should wear disposable gloves, apron, face mask and goggles.
 - Remove vomit and/or diarrhea.
 - Use absorbent material to soak up excess material.
 - Work from clean areas towards the most contaminated area.
 - Transfer materials and any solid matter into a disposable container or bag.
 - Clean with soap and water. Thoroughly clean the contaminated area and all nearby surfaces including tabletops, dishracks, kitchen equipment and chairs within a 25 foot radius.
 - Clean and disinfect any non-disposable tools (spoons, knives) used and soles of employee's shoes.
 - Block off and schedule steam cleaning for contaminated fabric surfaces, such as carpets, that cannot adequately be disinfected.
 - Machine wash and dry on high heat setting, affected linens/clothing, use chlorine bleach if possible.
- 4) Discard**
 - Bag, seal and discard all disposable cleaning equipment before leaving the contaminated area.
 - Any waste to be food handled by staff if food within 24 hours before the incident must be discarded.
 - Discard unopened food or single service items in the contaminated area.
- 5) Returning to work**
 - Staff must thoroughly wash hands after clean-up is complete.
 - Staff involved with clean up should not return to food handling until they shower and change clothes.
 - Employees should monitor themselves for symptoms 48 hours after the incident.
 - Remind employees to report symptoms or diagnosed illness to the Person in Charge.



Whatcom ਕਾਉਂਟੀ ਹੈਲਥ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ (WCHD) ਨੇ ਇੱਕ ਨਮੂਨਾ ਸਫ਼ਾਈ ਯੋਜਨਾ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਹੈ। ਇਸ ਨੂੰ ਭਰਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਅੰਦਰੇ ਦੀ ਅਧਿਕਾਰਤ ਯੋਜਨਾ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਇਸਨੂੰ ਤੁਹਾਡੀ ਆਪਣੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਇੱਕ ਨਮੂਨੇ ਵਜੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਕਦਮ-ਦਰ-ਕਦਮ ਸਫ਼ਾਈ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ, ਪਿਛਲੇ ਪਾਸੇ ਭਰਨ ਯੋਗ ਖੇਤਰ ਅਤੇ ਕੀਟਾਣੂਨਾਸ਼ਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ। ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਆਫ਼ ਹੈਲਥ ਨੇ ਇੱਕ ਟੂਲਕਿੱਟ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਅਦਾਰੇ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਦੋਵੇਂ ਸਰੋਤ ਸਾਡੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵੈੱਬਪੇਜ 'ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

ਦੇਖਣ ਲਈ ਧੰਨਵਾਦ!