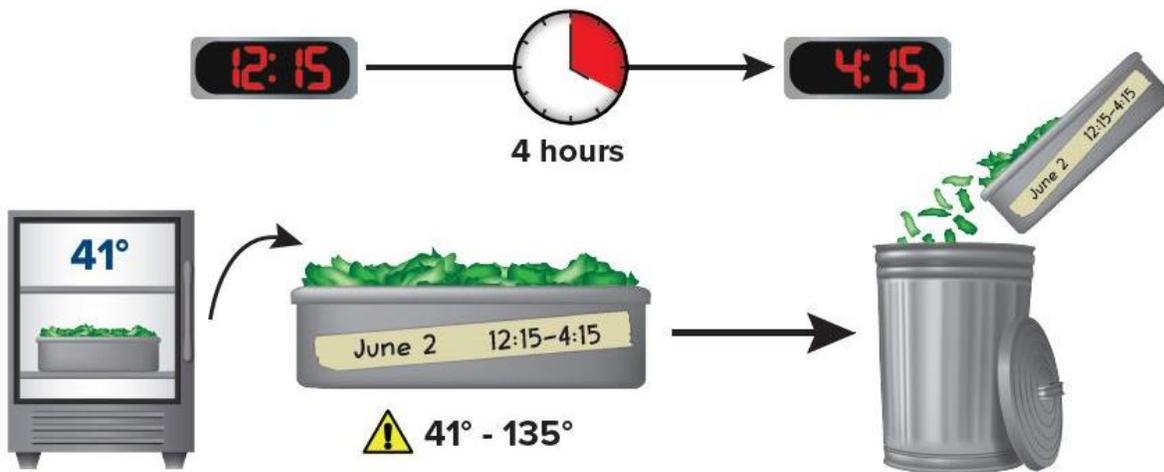


ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ ਕੰਟਰੋਲ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਮਾਂ

ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ ਕੰਟਰੋਲ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਮਾਂ (Time as a Public Health Control, TPHC) ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਬਜਾਏ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਕੰਟਰੋਲ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਸਮੇਂ (4 ਘੰਟੇ) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਾ ਹੈ। (WAC 246-215 (03530))

TPHC ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਲਈ, ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਨ ਵਾਲੀ ਇੱਕ ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਹੋਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ TPHC ਨੂੰ ਵਰਤਦੇ ਹੋਏ ਮੀਨੂ ਆਈਟਮਾਂ, ਸਮੇਂ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖਣ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਅਤੇ ਰੱਦ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ। ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਸੰਬੰਧਿਤ ਥਾਂ 'ਤੇ ਰੱਖਿਆ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਬੇਨਤੀ ਕਰਨ 'ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।



- ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰਨੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇੰਚਾਰਜ ਕਰਮਚਾਰੀ (PIC) ਦੁਆਰਾ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। TPHC ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਲਈ ਵਿਧੀ ਲਿਖਣ ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ ਤੁਹਾਡੇ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।
- ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਸਮਾਪਤੀ ਸਮਾਂ ਤਾਪਮਾਨ ਲੌਗ ਜਾਂ ਲੇਬਲ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਵਿਧੀ 'ਤੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਸਮੇਂ ਦਾ ਸਪੱਸ਼ਟ ਤੌਰ 'ਤੇ ਧਿਆਨ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇਗਾ।
- ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ ਤੋਂ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ (TCS) ਭੋਜਨ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਸਮਾਂ ਟਰੈਕਿੰਗ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
 - ਜੇ ਭੋਜਨ ਕੋਲਡ ਹੋਲਡਿੰਗ ਤੋਂ ਹਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋਵੇ।
 - ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਲੋੜੀਂਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਭੋਜਨ 135°F ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।
 - ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਨੂੰ (ਟਮਾਟਰ/ਸਲਾਦ/ਖਰਬੂਜ਼) ਟੁੱਕੜਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਹ ਇੱਕ TCS ਭੋਜਨ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
 - ਇੱਕ ਸ਼ੈਲਫ-ਸਟੇਬਲ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਭੋਜਨ ਜਦੋਂ ਖੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਇਸ ਦੇ ਲੇਬਲ ਵਿੱਚ ਲਿਖਿਆ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਕਿ "ਖੁੱਲਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ"।
- ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਦੇ 4 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਵਿੱਚ-ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਜਾਂ ਫਿਰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।
- ਜੇ ਕੋਈ ਵੀ ਉਤਪਾਦ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਲੌਗ ਜਾਂ ਲੇਬਲ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜਾਂ ਜੇ ਲੌਗ ਜਾਂ ਲੇਬਲ ਨੂੰ ਗਲਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਚਿੰਨ੍ਹਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਸਮੇਂ ਦੇ ਤੌਰ 'ਤੇ ਇੱਕ ਕੰਟਰੋਲ' ਤੋਂ ਸੋਧ ਕੀਤੀ ਗਈ ਜੋ ਕਿ ਟੈਕੋਮਾ-ਪੀਅਰਸ ਕਾਉਂਟੀ ਸਿਹਤ ਵਿਭਾਗ (Tacoma-Pierce County Health Department) / CC BY-NC 4.0 ਦੁਆਰਾ ਕਰਵਾਈ ਗਈ। ਫੋਟੋ ਕ੍ਰੈਡਿਟ।