SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA

ਕੇਂਦਰੀ ਰਸੋਈਆਂ ਦੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਮਾਨ ਲਈ ਸ਼ਰਤਾਂ ਤੇ ਸੇਧਾਂ

CENTRI DI PRODUZIONE PASTI / ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਕੇਂਦਰ ਅਜਿਹੀਆਂ ਰਸੋਈਆਂ ਹਨ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈਂ ਕਿਸੀ ਹੋਰ ਥਾਂ ਲਿਜਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਸਕੂਲ, ਕੈਂਟੀਨ ਅਤੇ ਅਸਪਤਾਲ) ।
ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਕੇਂਦਰਾਂ ਲਈ REQUISITI COMUNI / ਆਮ ਸ਼ਰਤਾਂ ਅਤੇ SPECIFICI PER I LABORATORI / ਲੈਬੋਰਟਰੀਆਂ ਲਈ ਖਾਸ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ (ਵੇਖੋ ਡੇਟਾਸ਼ੀਟ 1) ।

ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੇ ਕੇਂਦਰ ਵਿੱਚ ਹੇਘਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ:

- ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਕੱਚੇ ਸਮਾਨ ਲਈ ਇੱਕ ਥਾਂ;
- ਇੱਕ ਸਟੋਰ ਰੂਮ/ਗੋਦਾਮ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਸਾਂਭਣ ਲਈ ਸਾਰਾ ਸਮਾਨ ਹੋਵੇ;
- ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ;
- ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਧੋਣ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਮੀਟ ਧੋਣ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਅਕਰਨ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਥਾਂਵਾਂ;
- ਖਾਸ ਖੁਰਾਕਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵੱਖ ਥਾਂ (ਜਿਵੇਂ, ਆਂਤੜੀਆਂ ਦੇ ਮਰੀਜ਼ਾਂ ਲਈ ਖਾਣਾ)
- ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਪਲੇਟਾਂ ਵਿੱਚ ਪਾ ਕੇ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ;
- ਤਿਆਰ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਪੈਕ ਅਤੇ ਲਿਜਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਮਗਰੀ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਗੋਦਾਮ;
- ਗੱਡੀ ਵਿੱਚ ਲਿਜਾਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਕ ਸਮਾਨ ਚੜ੍ਹਾਉਣ ਦੀ ਥਾਂ;
- ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ ਜਿੱਥੇ ਭਾਂਡੇ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਧੋਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ;
- ਇਮਾਰਤ ਨੂੰ ਸਾਫ ਕਰਨ ਅਤੇ ਜਿਰਾਸੀਮਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੀ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਸਮਗਰੀ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਵੱਖ ਗੋਦਾਮ;
- ਇਕ ਸਟਾਫ ਲਈ ਕਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦੀ ਥਾਂ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਹਰ ਇੱਕ ਲਈ ਵੱਖ ਲਾਕਰ ਹੋਵੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਡਬਲ ਕੰਪਾਰਟਮੈਂਟ ਹੋਵੇ ਜਿਸਨੂੰ ਧੋਤਾ ਜਾ ਸਕੇ;
- ਸਟਾਫ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਅਤੇ ਸ਼ਾਵਰ*
- ਇੱਕ ਸਟਾਫ ਕੈਂਟੀਨ;
- ਪ੍ਰਸ਼ਾਸਨ ਦਫਤਰ ।

ਇਹ ਇਮਾਰਤਾਂ ਵੱਖਰੀਆਂ ਅਤੇ ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਿਕ ਵੱਡੀਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਤਾਂ ਜੋ:

- ਸਟਾਫ ਅਰਾਮ ਨਾਲ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰ ਸਕੇ;
- ਸਮਗਰੀ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਥਾਂ ਨਾਂ ਘੇਰਨ;
- ਹਰ ਵੇਲੇ ਜ਼ਿਆਦਾ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਸਫਾਈ ਦਾ ਧਿਆਨ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ;

ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ, ਪਕਾਉਣ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕਰਨਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਇੱਕੋ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਜੇਕਰ ਇਹ ਕਾਫੀ ਵੱਡਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਹਰ ਵੇਲੇ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਗੰਦੇ/ਸਾਫ ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕੇ ।
ਖਾਣਾ ਲਿਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭਾਂਡੇ (ਜੋ ਖਾਣਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਮੁਨਾਸਬ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋਣ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਇਸ ਬਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਿਸ਼ਾਨ ਹੋਵੇ) ਅਤੇ/ਜਾਂ ਗੱਡੀਆਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਦਾ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ । ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਕਾਬੂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਲੱਗਿਆ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ।
ਖਾਣਾ ਲਿਜਾਣ ਵਾਲੀ ਗੱਡੀਆਂ ਨੂੰ ਖਾਣੇ ਤੋਂ ਅਲਾਵਾ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲਿਜਾਣ ਲਈ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ (ਹੋਰ ਕਿਸਮ ਦੇ ਖਾਣੇ ਜਾਂ ਕੋਈ ਹੋਰ ਸਮਾਨ), ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਛੋਹਣੇ ਨਹੀਂ ਚਾਹੀਦੇ । ਇਸ ਮਾਮਲੇ ਵਿੱਚ ਗੱਡੀਆਂ ਨੂੰ ਵਾਰੀ ਤੋਂ ਬਾਦ ਸਾਫ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ।

---

* ਸਕੂਲਾਂ, ਅਸਪਤਾਲਾਂ ਜਾਂ ਕਲੀਨਿਕਾਂ ਵਿੱਚ, ਅਜਿਹੀਆਂ ਕੰਪਨੀਆਂ ਵਿੱਚ ਜਿੱਥੇ ਲੋਕੀਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਅਦਾਰਿਆਂ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਵਾਲੇ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਵੱਖ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।