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 DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਣ ਵਾਲੇ ਸਟੋਰਿੰਗ ਅਤੇ ਵਿਕਰੀ ਵਪਾਰਾਂ ਦੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਅਤੇ ਸਮਾਨ ਦੀਆਂ ਸ਼ਰਤਾਂ ਲਈ ਸੇਧਾਂ

ਸਾਰੇ esercizi di deposito e vendita all'ingrosso/ ਥੋਕ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ ਯੂਰੋਪੀਅਨ, ਰਾਸ਼ਟਰੀ ਅਤੇ ਖੇਤਰੀ ਪੱਧਰਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਪੱਕੇ ਤੌਰ ਤੇ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠਲੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਨਾਲ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ :

- ਅਜਿਹੀਆਂ ਬਣਤਰਾਂ ਜੋ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਤਰਤੀਬ ਵਾਰ ਰੱਖਣ, ਅਜਿਹੀਆਂ ਬਣਤਰਾਂ ਜੋ ਜ਼ਮੀਨ ਅਤੇ ਦਿਵਾਰਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਹੋਣ;
- ਜ਼ਮੀਨ ਚਿਕਨੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਅਜਿਹੀ ਸਮਗਰੀ ਦੀ ਬਣੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਿਸਨੂੰ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਧੋਤਾ ਅਤੇ ਜਿਰਾਸੀਮਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ;
- ਦਿਵਾਰਾਂ ਅਤੇ ਛੱਤਾਂ ਇਸ ਤਰਾਂ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਣ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹ ਧੂੜ ਜਮਾਂ ਹੋਣ ਜਾਂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਘਰ ਬਣਨ ਤੋਂ ਬਚ ਸਕਣ;
- ਜੇ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਰੈਫਰੀਜਰੇਸ਼ਨ ਦੀ ਮਸ਼ੀਨ;
- ਜੰਮੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ;
- ।ਇਨ੍ਹਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿੱਚ ਕਿਸੀ ਫਰਕ ਨੂੰ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ;

ਖਾਣੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀਆਂ Esercizi di vendita al dettaglio / ਖੁਦਰਾ ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਯੂਰੋਪੀਅਨ, ਰਾਸ਼ਟਰੀ ਅਤੇ ਖੇਤਰੀ ਕਨੂੰਨਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਹੇਘਲੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ:

ਕ) ਵਪਾਰ ਦੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਦੇ ਮੁਤਾਬਿਕ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕਰਨ, ਵਿਕਰੀ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਲੋੜੀਂਦੇ ਅਕਾਰ ਦੇ ਕਈ ਕਮਰੇ । ਸਟੋਰ ਰੂਮ ਜਾਂ ਗੋਦਾਮ ਵਪਾਰ ਦੀ ਥਾਂ ਦੇ ਨੇੜੇ ਜਾਂ ਨਾਲ ਜੁੜਿਆ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ;
ਖ) ਅਜਿਹੀ ਥਾਂ ਜਿਸਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲੈਬੋਰਟਰੀ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ, ਜੋ ਆਮ ਅਤੇ ਖਾਸ ਸ਼ਰਤਾਂ ਦੇ ਮੁਤਾਬਿਕ ਹੋਵੇ (ਵੇਖੋ ਡੇਟਾਸ਼ੀਟ 1);
ਗ) ਇੱਕ ਵਰਤਣ ਯੋਗ ਥਾਂ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਹੋਣ:
- ਕਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦਾ ਕਮਰਾ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਲਾਕਰ ਹੋਣ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਦੋ ਖਾਨੇ ਹੋਣ ਜਿੱਥੇ ਕੰਮ ਅਤੇ ਕੰਮ ਤੋਂ ਬਾਦ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਕਪੜੇ ਰੱਖੇ ਜਾ ਸਕਣ
- ਇੱਕ ਸਟਾਫ ਸ਼ੋਚਾਲੈ;
- ਨਾਲੀ ਨਾਲ ਜੁੜਿਆ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਪੀਣ ਦੇ ਪਾਣੀ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਵਾਸ਼ਬੇਸਿਨ, ਜਿਸਦੇ ਨਲਕੇ ਨੂੰ ਹੱਥ ਨਾਲ ਖੋਲਨਾ ਜਾਂ ਬੰਦ ਨਾਂ ਕਰਨਾ ਪਵੇ, ਸਾਬਣ ਦਾਣੀ ਅਤੇ ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਤੌਲੀਏ ਦੇਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨ ਕੂੜੇਦਾਨ ਸਮੇਤ ਜਾਂ ਗਰਮ ਹਵਾ ਵਾਲੀ ਹੱਥ ਸੁਕਾਉਣ ਦੀ ਮਸ਼ੀਨ ;
- ਜੱਦੋਂ ਖੁਦਰਾ ਵਿਕਰੀ ਥਾਂ ਦਾ ਅਕਾਰ 250m² ਤੋਂ ਵੱਧ ਜਾਵੇ, ਤਾਂ ਵਿਕਲਾਂਗਾਂ ਲਈ ਇੱਕ ਗਾਹਕ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ;
ਘ) ਮੁਨਾਸਿਬ ਕੂੜੇਦਾਨ ਜੋ ਅਜਿਹੀ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋਣ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਧੋਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਢੱਕਣ ਹੋਵੇ;
ਙ) ਇੱਕ ਥਾਂ ਜਾਂ ਲਾਕਰ ਜਿੱਥੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਅਤੇ ਡਿਟਰਜੈਂਟ ਰੱਖੇ ਜਾ ਸਕਣ;
ਚ) ਫਰਨੀਚਰ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ;
ਛ) ਇਕ ਵਿਕਰੀ ਕਾਉਂਟਰ ਜਿਸਦੀ ਸ਼ੈਲਫ ਚਿਕਨੀ ਹੋਵੇ ਜਿਸਨੂੰ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ, ਵਾਟਰਪਰੂਫ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਧੋਣ ਜੋਗ ਹੋਵੇ । ਕਾਉਂਟਰ ਢੱਕਿਆ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਜੋ ਬਿਨਾ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਖਾਣਾ ਧੋਤੇ, ਛਿੱਲੇ ਜਾਂ ਪਕਾਏ ਬਗੈਰ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਅਤੇ ਵੇਚਿਆ ਅਤੇ ਖਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ।
ਜਦੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਥੋਕ ਵਿੱਚ ਵੇਚੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਤਾਂ ਕਾਂਉਂਟਰ ਵਿੱਚ ਪੀਣ ਦੇ ਤਾਜ਼ੇ ਪਾਣੀ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਸਿੰਕ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਮਸ਼ੀਨਾਂ ਸਾਫ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ;
ਜ) ਕੈਬੀਨੇਟ, ਕਾਂਉਂਟਰ ਜਾਂ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਿਡ ਡਿਸਪਲੇ (ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਕਿਸਮ ਅਤੇ ਰੱਖਣ ਦੀ ਥਾਂ ਦੀ ਕਿਸਮ ਦੇ ਮੁਤਾਬਿਕ ਵੱਖ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ);
ਝ) ਮੁਨਾਸਿਬ ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਤਾਹ ਚਿਕਨੀ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀਆਂ ਟੋਕਰੀਆਂ ਸਮੇਤ;
ਞ) ਖਾਣਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਮੁਨਾਸਬ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਔਜ਼ਾਰ ਅਤੇ ਭਾਂਡੇ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਇਸ ਬਾਰੇ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਿਸ਼ਾਨ ਹੋਵੇ ।

ਖੁਦਰਾ ਖਾਣੇ ਦੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਣਾ ਦੇਖਣ ਲਈ ਲਾਇਆ ਹੋਵੇ, ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਖਣ ਲਈ ਲਾਉਣ ਬਾਰੇ ਕਨੂੰਨ ਦਾ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਲਾਇਆ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਠੀਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਰਹੇ ।