

ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ ਨਿਯੰਤਰਣ ਵਜੋਂ ਸਮਾਂ (TPHC) ਅਕਸਰ ਪੁੱਛੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਵਾਲ

ਸਵਾਲ: ਸਿਰਫ "ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ ਨਿਯੰਤਰਣ ਵਜੋਂ ਸਮਾਂ" ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਦਾ ਕੀ ਮਤਲਬ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਕੁਝ ਸਮਾਂ / ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ (TCS) ਭੋਜਨਾਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਲਈ ਸਮਾਂ ਇਕੋ ਇਕ ਸਾਧਨ ਹੈ। TPHC ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਸਮੇਂ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਸੁਮੇਲ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਨਾਲੋਂ ਵੱਖਰੀ ਹੈ, ਜਿਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਇਸ ਦੀਆਂ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਲੋੜਾਂ ਹਨ।

ਸਵਾਲ: ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ (TCS) ਭੋਜਨ ਕੀ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: TCS ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਵੀ ਅਜਿਹਾ ਭੋਜਨ ਸ਼ਾਮਲ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਜਿਸਦੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਮੇਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇੱਕ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਪਰਿਭਾਸ਼ਾ [NNPH Food Establishment ਰੈਗੂਲੇਸ਼ਨਜ਼ ਦੀ ਧਾਰਾ 010.852 ਵਿੱਚ ਪਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ](#)। ਤੁਸੀਂ ਇਸ [TCS ਭੋਜਨ ਗਾਈਡੈਂਸ ਦਸਤਾਵੇਜ਼](#) ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਵੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਜੇ ਵੀ ਯਕੀਨ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਸੰਸਥਾਨ ਦੇ ਨਿਯਮਤ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰੋ।

ਸਵਾਲ: ਕੀ ਮੈਂ ਕਿਸੇ TCS ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹਾਂ?

ਜਵਾਬ: TPHC ਨੂੰ TCS ਭੋਜਨਾਂ ਦੀ ਕਾਰਜਸ਼ੀਲ ਸਪਲਾਈ ਦੇ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ-ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਨਹੀਂ ਲਗਦਾ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਇਸਨੂੰ ਸਹੀ ਸਮੇਂ ਅਨੁਸਾਰ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਲੋੜ ਪੈਣ ਤੱਕ ਇਸਨੂੰ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਅਧੀਨ ਰੱਖੋ। ਪਕਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ TCS ਭੋਜਨਾਂ ਨਾਲ TPHC ਨੂੰ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੁੱਕ ਲਾਈਨ 'ਤੇ ਕੱਚਾ ਬੇਕਨ ਜਾਂ ਸਵੈ-ਸਰਵ ਨਾਸ਼ਤੋ ਬਾਰ 'ਤੇ ਵੈਫਲ ਬੈਟਰ। TPHC ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ, TCS ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ ਵੀ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇ ਤੁਰੰਤ ਖਪਤ ਦੀ ਸੇਵਾ ਲਈ ਪ੍ਰਦਰਸ਼ਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਜਾਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸੁਸ਼ੀ ਚਾਵਲ, ਪਿਜ਼ਾ, ਜਾਂ ਆਲੂ ਸਲਾਦ।

ਸਵਾਲ: ਮੇਰੇ ਕੋਲ ਇੱਕ TCS ਭੋਜਨ ਹੈ ਜੋ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ (ਰੇਡੀ-ਟੂ-ਈਟ) ਹੈ, ਪਰ ਮੈਂ ਇਸ ਨੂੰ ਇੱਕ ਨੁਸਖੇ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾ ਰਿਹਾ ਹਾਂ। ਕੀ ਮੈਨੂੰ TPHC ਨੂੰ ਵਰਤਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਹਾਂ, ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਆਪਣੇ ਪਕਵਾਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਰੱਖਣ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਇਹ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਬਨਸਪਤੀ ਭੋਜਨ ਜਾਂ ਪਨੀਰ ਬਾਰੇ ਇਹ ਇੱਕ ਆਮ ਸਵਾਲ ਹੈ। ਯਾਦ ਰੱਖੋ, ਜੇ ਇਹ ਇੱਕ TCS ਭੋਜਨ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸਦੀ ਹਮੇਸ਼ਾ ਸਮੇਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ-ਭਾਵੇਂ ਤੁਸੀਂ ਇਸਨੂੰ ਪਕਵਾਨ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਵਜੋਂ ਪਕਾਉਣ ਜਾ ਰਹੇ ਹੋ।

ਸਵਾਲ: ਕੀ ਕੋਈ ਅਜਿਹੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ ਹਨ ਜਦੋਂ ਮੈਂ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦਾ?

ਜਵਾਬ: ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨ ਕੱਚੇ ਆਂਡੇ ਰੱਖਣ ਲਈ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਜੇ ਉਹ ਬਹੁਤ ਸੰਵੇਦਨਸ਼ੀਲ ਆਬਾਦੀ ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਛੋਟੇ ਬੱਚੇ, ਬਜ਼ੁਰਗ, ਜਾਂ ਇਮਿਊਨੋਕੋਮਪਰੋਮਾਈਜ਼ਡ ਵਿਅਕਤੀ। ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੀ ਅਸਫਲਤਾ ਲਈ TPHC ਨੂੰ ਬੈਕ-ਅੱਪ ਵਜੋਂ ਵੀ ਨਹੀਂ ਵਰਤ ਸਕਦੇ। ਇੱਕ ਵਧੀਆ ਨਿਯਮ ਇਹ ਹੈ ਕਿ TPHC ਨੂੰ ਤਦ ਤੱਕ ਨਾ ਵਰਤੇ ਜਦ ਤੱਕ ਤੁਸੀਂ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਨਾ ਕਰ ਲਵੋ ਕਿ ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਸੰਸਥਾ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਲਈ ਠੀਕ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸੰਸਥਾਨ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਵਿਕਸਤ ਕਰ ਲਈ ਹੈ।

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512
775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | www.NNPH.org

Reno, Sparks ਅਤੇ ਸਾਰੀ Washoe County, Nevada ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਦੇ ਹਾਂ। NNPH ਇੱਕ ਬਰਾਬਰ ਮੌਕੇ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਰੁਜ਼ਗਾਰਦਾਤਾ ਹੈ।

ਸਵਾਲ: ਮੈਂ ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨ ਵਿੱਚ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਚਾਹੁੰਦਾ ਹਾਂ। ਸ਼ੁਰੂਆਤ ਕਰਨ ਲਈ ਮੈਨੂੰ ਕੀ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਪਹਿਲੀ ਚੀਜ਼ ਜੋ ਤੁਹਾਨੂੰ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਉਹ ਹੈ ਆਪਣੀਆਂ TPHC ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਲਿਖਣਾ। TPHC ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਸਮੀਖਿਆ ਲਈ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ। ਸਾਰੀਆਂ TPHC ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਵਿੱਚ ਇਹ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

1. TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖੇ ਜਾ ਰਹੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਸੂਚੀ
2. ਇਹ ਬਿਆਨ ਕਿ ਘੜੀ ਉਸ ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਚਲਣੀ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ, ਰੈਫ੍ਰਿਜਰੇਸ਼ਨ (41°F ਜਾਂ ਉਸ ਤੋਂ ਘੱਟ) ਜਾਂ ਗਰਮ ਸਟੋਰੇਜ (135°F ਜਾਂ ਉਸ ਤੋਂ ਘੱਟ) ਤੋਂ ਹਟਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।
3. ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਨਿਸ਼ਾਨਬੱਧ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ ਇਸ ਦਾ ਵੇਰਵਾ ਤਾਂ ਜੋ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਸਮਾਂ-ਸੀਮਾ ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਮੇਂ ਤੱਕ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ।
4. ਸੁਧਾਰਾਤਮਕ ਕਾਰਵਾਈ ਦਾ ਵੇਰਵਾ, ਜੋ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਨਿਸ਼ਾਨਬੱਧ ਨਾ ਕੀਤੇ ਜਾਣ, ਨਿਰਧਾਰਤ ਸਮਾਂ ਸੀਮਾ ਤੋਂ ਸਮਾਂ ਵੱਧ ਜਾਣ, ਜਾਂ, ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਹੋਲਡਿੰਗ ਮਿਆਦ ਦੌਰਾਨ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੇਂ 70°F ਤੋਂ ਵੱਧ ਹੋ ਜਾਣ, 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

ਇਸ ਤੋਂ ਇਲਾਵਾ, ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨ 4-ਘੰਟੇ ਅਤੇ 6-ਘੰਟੇ ਦੇ ਹੋਲਡਿੰਗ ਸਮੇਂ ਲਈ TPHC ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਟੈਂਪਲੇਟਾਂ ਨੂੰ ਅਨੁਕੂਲਿਤ ਅਤੇ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਜੋ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਰੋਤ ਲਾਇਬ੍ਰੇਰੀ 'ਤੇ ਉੱਤਰੀ ਨੇਵਾਡਾ ਜਨਤਕ ਸਿਹਤ (NNPH) ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ।

ਸਵਾਲ: ਜੇ ਮੈਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਨੂੰ ਨਹੀਂ ਲਿਖਿਆ ਹੈ, ਪਰ ਮੈਂ ਆਪਣੇ ਸੰਸਥਾਨ ਵਿੱਚ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਰਿਹਾ ਹਾਂ, ਤਾਂ ਕੀ ਹੋਵੇਗਾ?

ਜਵਾਬ: ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸੰਸਥਾਨ ਵਿੱਚ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਸਮੀਖਿਆ ਵਾਸਤੇ ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਹਰ ਸਮੇਂ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਰੱਖੀਆਂ ਜਾਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ। ਜਿਹੜੇ ਸੰਸਥਾਨ ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ 'ਤੇ ਉਲੰਘਣਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਹੋਵੇਗੀ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਰੇ TCS ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਅਧੀਨ ਰੱਖਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋਵੇਗੀ।

ਸਵਾਲ: ਕੀ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਮੇਰੀਆਂ ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਨੂੰ Northern Nevada Public Health ਜਾਂ ਮੇਰੇ ਨਿਯਮਤ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਦੁਆਰਾ ਮਨਜ਼ੂਰ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ, ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਪੂਰਵ-ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ; ਹਾਲਾਂਕਿ, ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਨੂੰ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਰੁਟੀਨ ਜਾਂਚ ਦੌਰਾਨ ਸਮੀਖਿਆ ਲਈ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਸਵਾਲ: ਮੈਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਪਤਾ ਲੱਗੇਗਾ ਕਿ ਕਿਹੜੀ TPHC ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਮੇਰੇ ਲਈ ਸਹੀ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਇਹ ਫੈਸਲਾ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀ ਸੰਸਥਾਨ ਲਈ ਕਿਹੜੀ TPHC ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਸਹੀ ਹੈ, ਇਹ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ:

1. TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਤੁਸੀਂ ਕਿਹੜੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋ?
2. TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹਰੇਕ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਕਿਵੇਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ?
3. ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਕਿਵੇਂ ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਵੇਗਾ?

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512
775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | www.NNPH.org

Reno, Sparks ਅਤੇ ਸਾਰੀ Washoe County, Nevada ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਦੇ ਹਾਂ। NNPH ਇੱਕ ਬਰਾਬਰ ਮੌਕੇ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਰੁਜ਼ਗਾਰਦਾਤਾ ਹੈ।

4. ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕੌਣ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹੋਵੇਗਾ ਕਿ TPHC ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ?
5. ਦਿਨ ਦੇ ਸਭ ਤੋਂ ਵਿਅਸਤ ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਸੰਸਥਾਨ ਲਈ ਕਿਹੜੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਸਭ ਤੋਂ ਸਹੀ ਹੈ?

ਇਹਨਾਂ ਸਵਾਲਾਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕੁਝ ਸਮਾਂ ਲਓ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਜਵਾਬ ਲਿਖੋ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਅਜੇ ਵੀ ਪੱਕੇ ਨਹੀਂ ਹੋ, ਤਾਂ ਉਪਰੋਕਤ ਸਵਾਲਾਂ ਦੇ ਆਪਣੇ ਜਵਾਬਾਂ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਂਝਾ ਕਰਨ ਲਈ ਤਿਆਰ ਰਹੋ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਨਿਯਮਤ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਨਾਲ ਸਲਾਹ-ਮਸ਼ਵਰਾ ਕਰੋ।

ਸਵਾਲ: ਮੈਂ ਇਹ ਕਿਵੇਂ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾ ਸਕਦਾ ਹਾਂ ਕਿ TPHC ਨੂੰ ਮੇਰੇ ਸੰਸਥਾਨ ਵਿੱਚ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜ ਪੈਣ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲਿਆਂ ਲਈ TPHC ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਪੋਸਟ ਕਰਨੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਸੰਸਥਾਨ TPHC ਦੀ ਸਹੀ ਵਰਤੋਂ ਨੂੰ ਟਰੈਕ ਕਰਨ ਲਈ [TPHC ਲੋਗੋ](#) ਵੀ ਰੱਖਦੇ ਹਨ। ਹਾਲਾਂਕਿ, TPHC ਦੀ ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ, ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਸਾਰੇ ਸਟਾਫ਼ ਮੈਂਬਰਾਂ ਨੂੰ ਸਿਖਲਾਈ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ। ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਸਾਂਝਾ ਕਰਨਾ ਮੈਨੇਜਰ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਸੰਸਥਾਨ ਦੇ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਮੈਨੇਜਰ (CFPM) ਦੀ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ ਹੈ। CFPM ਸਰਟੀਫਿਕੇਸ਼ਨ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਵਾਸਤੇ, ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਸਰਵਿਸਿਜ਼ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ [CFPM FAQ](#) ਦੇਖੋ।

ਸਵਾਲ: ਮੈਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਕੱਢ ਲਿਆ, ਪਰ ਇਹ ਤਾਪਮਾਨ ਖਤਰੇ ਦੇ ਜ਼ੋਨ (41°F - 135°F) ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਕੀ ਮੈਂ ਸਮੇਂ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਲਈ ਉਡੀਕ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹਾਂ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਇਹ ਖਤਰੇ ਦੇ ਜ਼ੋਨ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ। TPHC ਘੜੀ ਉਦੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ (ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣਾ, ਰੈਫਰਿਜਰੇਸ਼ਨ, ਜਾਂ ਗਰਮ ਹੋਲਡਿੰਗ) ਤੋਂ ਹਟਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਖਾਸ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ, TPHC ਘੜੀ ਉਦੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਕਿਸੇ ਕਾਰਵਾਈ ਦੁਆਰਾ TCS ਭੋਜਨ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਸਿਰਫ ਇਨ੍ਹਾਂ ਮਾਮਲਿਆਂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਦਾ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਤਾਪਮਾਨ 70°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸਵਾਲ: ਕੋਈ TCS ਭੋਜਨ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਕਿਵੇਂ ਪੇਸ਼ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ? ਇਹ TPHC ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਕੁਝ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ TCS ਨਹੀਂ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਉਹ ਕਿਸੀ ਕਾਰਵਾਈ ਦੁਆਰਾ ਨਹੀਂ ਬਦਲੇ ਜਾਂਦੇ, ਖਾਸ ਕਰਕੇ:

1. ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਜੋ ਕਿ ਹਵਾ ਸੀਲਬੰਦ ਪੈਕੇਜਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਪੈਕੇਜ ਖੋਲ੍ਹੇ ਜਾਣ 'ਤੇ TCS ਭੋਜਨ ਬਣ ਜਾਂਦੇ ਹਨ
2. ਪੱਤੇਦਾਰ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਖਰਬੂਜ਼ੇ ਅਤੇ ਟਮਾਟਰ TCS ਭੋਜਨ ਬਣ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ
3. ਬਨਸਪਤੀ ਭੋਜਨ TCS ਭੋਜਨ ਬਣ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਉਹ ਪਕਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਾਂ ਗਰਮ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

ਸਥਿਤੀ 1 ਅਤੇ 2 ਵਿੱਚ, TPHC ਸਮਾਂ-ਘੜੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਦੋਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਨੂੰ TCS ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਬਦਲ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਭਾਵ, ਜਦੋਂ ਹਵਾ ਤੋਂ ਸੀਲ ਬੰਦ ਪੈਕੇਜ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਜਦੋਂ ਪੂਰਾ ਫਲ/ਸਬਜ਼ੀ ਕੱਟਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥ ਦਾ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਤਾਪਮਾਨ 70°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ 4 ਘੰਟਿਆਂ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਤਾਪਮਾਨ ਉਸ ਸਮੇਂ ਸੀਮਾ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਬਿੰਦੂ 'ਤੇ 70°F ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ। ਪਕਾਏ ਹੋਏ/ਗਰਮ ਕੀਤੇ ਬਨਸਪਤੀ ਭੋਜਨ (ਸਥਿਤੀ 3) ਨੂੰ ਰੱਖਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਉਚਿਤ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਠੰਡਾ ਜਾਂ ਗਰਮ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਦਾ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਤਾਪਮਾਨ 70°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ ਹੋ ਸਕਦਾ।

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512
775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | www.NNPH.org

Reno, Sparks ਅਤੇ ਸਾਰੀ Washoe County, Nevada ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਦੇ ਹਾਂ। NNPH ਇੱਕ ਬਰਾਬਰ ਮੌਕੇ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਰੁਜ਼ਗਾਰਦਾਤਾ ਹੈ।

ਸਵਾਲ: ਕੀ ਮੈਂ TPHC ਅਧੀਨ ਰੱਖੀਆਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਬਚਾ ਸਕਦਾ ਹਾਂ ਜੇ ਮੈਂ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਮਾਂ ਮਿਆਦ ਵਿੱਚ ਇਹਨਾਂ ਸਾਰਿਆਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰਦਾ?

ਜਵਾਬ: ਨਹੀਂ। ਇੱਕ ਵਾਰ TPHC ਘੜੀਆਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਬਾਅਦ ਵਾਸਤੇ ਬਚਾਉਣ ਜਾਂ ਪਰੋਸਣ ਲਈ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਣ (ਰੈਫਰਿਜਰੇਸ਼ਨ, ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰਨਾ, ਗਰਮ ਹੋਲਡਿੰਗ, ਜਾਂ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨਾ) ਵੱਲ ਵਾਪਸ ਨਹੀਂ ਲਿਜਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ। TPHC ਅਧੀਨ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਮਾਂ ਮਿਆਦ ਦੇ ਅੰਦਰ ਪਕਾਉਣਾ, ਪਰੋਸਣਾ ਜਾਂ ਸੁੱਟਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਸਵਾਲ: ਜੇ ਮੈਂ ਇੱਕੋ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਬੈਚ ਮਿਲਾਉਂਦਾ ਹਾਂ ਤਾਂ ਮੈਂ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਿਵੇਂ ਕਰਾਂ?

ਜਵਾਬ: ਇੱਕੋ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਦੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਬੈਚਾਂ ਨੂੰ ਮਿਲਾਉਣ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਹਾਲਾਂਕਿ, ਜੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਬੈਚਾਂ ਨੂੰ ਇੱਕੋ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਸ਼ੁਰੂਆਤੀ ਘੜੀ ਨੂੰ ਉਸ ਸਮੇਂ ਵਜੋਂ ਵਰਤੋਂ ਜਦ ਤਕ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿਚਲੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣਾ, ਪਰੋਸਣਾ ਜਾਂ ਸੁੱਟਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਸਵਾਲ: TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਨਿਸ਼ਾਨਬੱਧ ਕਰਨ ਲਈ ਮੈਂ ਜੋ ਲੇਬਲ ਵਰਤਦਾ ਹਾਂ ਉਹਨਾਂ ਲੇਬਲਾਂ 'ਤੇ ਕਿਹੜੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ?

ਜਵਾਬ: ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ TPHC ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਕੇ ਰੱਖੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦਾ ਲੇਬਲ ਲਗਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਲੇਬਲਾਂ ਨੂੰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਸ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ 'ਤੇ ਨਿਰਧਾਰਤ TPHC ਸਮਾਂ ਮਿਆਦ ਖਤਮ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਅਣਪਰੋਸੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤਿਆਗ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਉਸੇ ਲੇਬਲ 'ਤੇ, ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਸੰਸਥਾਨ ਇਹ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਦੇ ਹਨ ਕਿ ਕਿਹੜਾ ਭੋਜਨ ਹੈ, ਉਹ ਸਮਾਂ ਜਦੋਂ TPHC ਸਮਾਂ ਮਿਆਦ ਸ਼ੁਰੂ ਹੋਈ ਸੀ, ਅਤੇ/ਜਾਂ ਤਾਰੀਖ।

ਸਵਾਲ: ਮੈਂ ਆਪਣੇ ਸੰਸਥਾਨ ਵਿੱਚ TPHC ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਕਰਨ ਅਤੇ ਵਰਤਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਿਵੇਂ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹਾਂ?

ਜਵਾਬ: ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨਾਂ ਨੂੰ TPHC ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਭਿਆਸਾਂ ਬਾਰੇ ਮਾਰਗ ਦਰਸ਼ਨ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਨਿਯਮਤ ਇੰਸਪੈਕਟਰਾਂ ਨਾਲ ਸੰਪਰਕ ਕਰਨ ਲਈ ਉਤਸ਼ਾਹਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। [Food Safety Services ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ](#) 'ਤੇ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਵਾਧੂ ਸਰੋਤ ਉਪਲਬਧ ਹਨ:

1. [NNPH ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨ ਨਿਯਮ \(NNPH Food Establishment Regulations\)](#) ਦੀ ਧਾਰਾ 050.330 ਵਿੱਚ TPHC ਨਿਯਮਾਂ ਦੀ ਸਮੀਖਿਆ ਕਰੋ
2. ਹਵਾਲਾ ਦਿਓ ਅਤੇ 4-ਘੰਟੇ ਅਤੇ 6-ਘੰਟੇ TPHC ਲਿਖਤੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਅਤੇ [TPHC ਲੋਗੋ](#) ਟੈਂਪਲੇਟਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ
3. ਆਪਣੇ ਸਵਾਲ NNPH ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਟੀਮ ਨੂੰ foodsafety@NNPH.org ਪਤੇ 'ਤੇ ਭੇਜੋ
4. NNPH Environmental Health Services ਦੇ ਫਰੰਟ ਡੈਸਕ ਨੂੰ (775) 328-2434 ਵਿਕਲਪ #8 'ਤੇ ਕਾਲ ਕਰੋ ਤਾਂ ਜੋ ਕਿਸੇ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਨੂੰ ਗੱਲ ਕਰਵਾਈ ਜਾ ਸਕੇ ਜੋ ਤੁਹਾਡੇ ਸਵਾਲਾਂ ਦੇ ਜਵਾਬ ਦੇਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512
775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | www.NNPH.org

Reno, Sparks ਅਤੇ ਸਾਰੀ Washoe County, Nevada ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਦੇ ਹਾਂ। NNPH ਇੱਕ ਬਰਾਬਰ ਮੌਕੇ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਰੁਜ਼ਗਾਰਦਾਤਾ ਹੈ।

ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਸਰੋਤਾਂ ਲਈ:

TPHC ਟੈਪਲੇਟਾਂ ਅਤੇ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ
ਜਾਣਕਾਰੀ ਲਈ NNPH ਦੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ
ਸਰੋਤ ਲਾਇਬ੍ਰੇਰੀ ਨੂੰ ਐਕਸੈਸ ਕਰੋ।



NNPH ਭੋਜਨ ਸੰਸਥਾਨ ਨਿਯਮ (NNPH Food
Establishment Regulations) ਨੂੰ ਐਕਸੈਸ ਕਰੋ।



ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512
775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | www.NNPH.org

Reno, Sparks ਅਤੇ ਸਾਰੀ Washoe County, Nevada ਦੀ ਸੇਵਾ ਕਰਦੇ ਹਾਂ। NNPH ਇੱਕ ਬਰਾਬਰ ਮੌਕੇ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਰੁਜ਼ਗਾਰਦਾਤਾ ਹੈ।