

# ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਸਟੇਟ ਰਿਟੇਲ ਫੂਡ ਜ਼ਾਬਤੇ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ



Whatcom County  
**HEALTH**  
Department



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

## ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਖਾਸ ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ

- TCS ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ
- ਕੀਮੇ ਵਾਲੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ
- ਜੰਮੀ ਹੋਈ ਵੈਕਿਊਮ-ਪੈਕ ਮੱਛੀ
- ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਪਰੋਸਣਾ
- ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਟੈਗ



ਇਹ ਵੀਡੀਓ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰੇਗਾ ਜੋ 1 ਮਾਰਚ, 2022 ਤੋਂ ਲਾਗੂ ਹੋਈ ਸੀ।  
ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ: TCS ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ, ਕੀਮਾ ਮੀਟ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ, ਜੰਮੀ ਹੋਈ ਵੈਕਿਊਮ-  
ਪੈਕਡ ਮੱਛੀ, ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਗਈ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਪਰੋਸਣਾ ਅਤੇ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਟੈਗ।

## ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ: TCS ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ

**ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ (PHF)  
= ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ  
ਭੋਜਨ (TCS)**

ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ  
ਸਮਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਦੀ ਲੋੜ  
ਹੁੰਦੀ ਹੈ।



ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਪਹਿਲੀ ਤਬਦੀਲੀ TCS ਸ਼ਬਦਾਵਲੀ ਹੈ। ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ (PHF) ਨੂੰ ਹੁਣ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ ਭੋਜਨ (TCS) ਕਿਹਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਮਤਲਬ ਉਹੀ ਹੈ, ਕਿ ਕੋਈ ਵੀ ਭੋਜਨ ਜਿਸ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਸਮਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਤਾਪਮਾਨ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

## ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ

### ਪਸ਼ੂ ਉਤਪਾਦ।

- ਮੱਛੀ, ਘੋਗਾ-ਮੱਛੀ, ਬੀਫ, ਦੁੱਧ, ਆਂਡੇ, ਪੋਲਟਰੀ, ਡੇਅਰੀ ਉਤਪਾਦ।

### ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਸਟਾਰਚ।

- ਚਾਵਲ, ਆਲੂ, ਪਾਸਤਾ, ਬੀਨਜ਼।

### ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ।

- ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ, ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਤਰਬੂਜ।



TCS ਭੋਜਨ



TCS ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਨਾਂ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਅਤੇ ਪਕਾਏ ਗਏ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦ, ਪਕਾਏ ਗਏ ਸਟਾਰਚ, ਪਕਾਈਆਂ ਹੋਈਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ ਅਤੇ ਕੁਝ ਕੱਚੇ, ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਟਮਾਟਰ, ਕੱਟੇ ਹੋਏ ਖਰਬੂਜੇ ਅਤੇ ਕੱਟੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਪੱਤੇਦਾਰ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

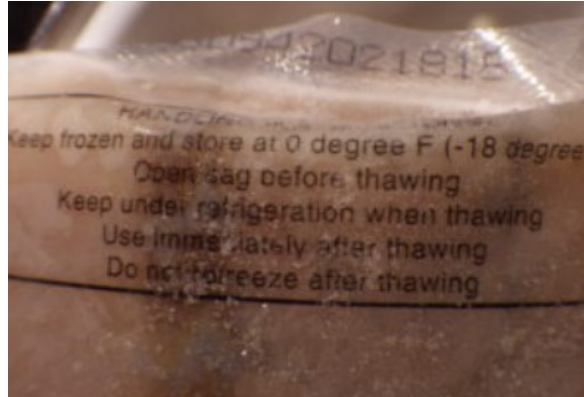
## ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ: ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਕਾਉਣਾ

ਕੀਮਾ ਮੀਟ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ  
ਹੈਮਬਰਗਰ)  
ਹੁਣ 158° ਫੈਰਨਹਾਈਟ  
ਤੱਕ ਪਕਾਇਆ ਜਾਣਾ  
ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।



ਅਗਲੀ ਨਿਯਮ ਤਬਦੀਲੀ ਕੱਚੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਕੱਚੇ ਭੋਜਨ ਲਈ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਹਨ। ਕੀਮਾ ਮੀਟ, ਜਿਵੇਂ ਬੀਫ ਅਤੇ ਪੋਰਕ, ਹੁਣ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ 158° ਫੈਰਨਹਾਈਟ ਤੱਕ ਪਕਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਲੋੜ 155° ਫੈਰਨਹਾਈਟ ਤੋਂ ਤਿੰਨ ਡਿਗਰੀ ਵੱਧਾ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ।

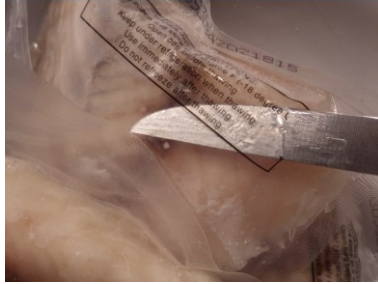
**ਨਿਯਮ ਵਿਚ ਤਬਦੀਲੀ:  
ਜੰਮੀ ਹੋਈ ਵੈਕਿਊਮ-ਪੈਕ ਮੱਛੀ ਨੂੰ "ਵਰਤੋਂ  
ਕਰਨ ਤੱਕ ਜੰਮੀ ਹੋਈ ਰੱਖੋ" ਲੈਬਲ ਦੇ  
ਨਾਲ**



ਤੀਜੀ ਨਿਯਮ ਤਬਦੀਲੀ ਜੰਮੀ ਹੋਈ ਵੈਕਿਊਮ-ਪੈਕ ਮੱਛੀ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੈ। ਘੱਟ ਆਕਸੀਜਨ ਪੈਕਿੰਗ ਵਿੱਚ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਮੱਛੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਪਿਘਲਾਉਣ ਵੇਲੇ ਪੈਕਿੰਗ ਤੋਂ ਹਟਾਇਆ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

## ਵਿਕਲਪ

- A. ਪਿਘਲਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਪੈਕੇਜ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖ ਕੇ ਖੋਲ੍ਹੋ ਜਾਂ
- B. ਠੰਡੇ ਵਗਦੇ ਹੋਏ ਪਾਣੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਪਿਘਲਾਓ ਅਤੇ ਮੱਛੀ ਦੇ ਪਿਘਲ ਜਾਣ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਪੈਕੇਜ ਖੋਲ੍ਹੋ।



ਪਿਘਲਾਉਣ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਹਨ a) ਪਿਘਲਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜੰਮੇ ਹੋਏ ਪੈਕੇਜ ਨੂੰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖ ਕੇ ਖੋਲ੍ਹਣਾ ਜਾਂ B) ਠੰਡੇ ਵਗਦੇ ਹੋਏ ਪਾਣੀ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਪਿਘਲਾਉਣਾ ਅਤੇ ਮੱਛੀ ਦੇ ਪਿਘਲਣ ਤੋਂ ਤੁਰੰਤ ਬਾਅਦ ਪੈਕੇਜ ਨੂੰ ਖੋਲ੍ਹਣਾ।

## ਤਬਦੀਲੀ ਦਾ ਕਾਰਨ

- ਘਾਤਕ ਬੇਟੂਲਿਜ਼ਮ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਰੋਕੋ।
- *ਕਲੋਸਟ੍ਰੀਡੀਅਮ ਬੇਟੂਲਿਨਮ* ਐਨਾਇਰੋਬਿਕ ਵਾਤਾਵਰਨ ਵਿੱਚ 38° ਫੈਰਨਹਾਈਟ ਅਤੇ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਵੱਧਦਾ ਹੈ।



ਇਸ ਤਬਦੀਲੀ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬੇਟੂਲਿਜ਼ਮ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣਨ ਵਾਲੇ ਘਾਤਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਤੋਂ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਬਿਮਾਰੀ ਨੂੰ ਰੋਕਣਾ ਹੈ। ਇਹ ਬੈਕਟੀਰੀਆ, ਜਿਸ ਨੂੰ *ਕਲੋਸਟ੍ਰੀਡਮ ਬੇਟੂਲਿਨਮ* ਕਿਹਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਐਨੇਰੋਬਿਕ ਵਾਤਾਵਰਣ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਵਾਤਾਵਰਣਾਂ ਵਿੱਚ ਵਧਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਘੱਟ ਆਕਸੀਜਨ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।



# ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ: ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਪਰੋਸਣਾ



ਅਗਲੀ ਨਿਯਮ ਤਬਦੀਲੀ ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਹੋਈ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਪਰੋਸਣ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੈ।

## ਜਦੋਂ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ-ਮੱਛੀ ਹੋਵੇ

ਤਾਜ਼ੀ, ਨਾ ਜੰਮੀ ਹੋਈ  
ਫਿਨ-ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ  
'ਤੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ  
ਬੇਨਤੀ 'ਤੇ ਪਕਾਇਆ ਜਾ  
ਸਕਦਾ ਹੈ,  
ਜਦੋਂ ਤੱਕ...



ਜਦੋਂ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ-ਮੱਛੀ, ਜਿਵੇਂ ਹੈਲੀਬਟ ਅਤੇ ਸੈਮਨ, ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਪਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਹ ਸੁੱਕੀਆਂ ਅਤੇ ਸਖ਼ਤ ਹੋ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ। ਬਹੁਤ ਸਾਰੇ ਸੈਂਫ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ-ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਲੋੜੀਂਦੇ  $145^{\circ}$  ਫੈਰਨਹਾਈਟ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਨਿਊਨਤਮ ਤਾਪਮਾਨ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ ਤੇ ਪਕਾਉਣਾ ਪਸੰਦ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਨਵਾਂ ਜ਼ਾਬਤਾ ਸੰਸ਼ੋਧਨ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਬੇਨਤੀ 'ਤੇ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ-ਮੱਛੀ ਨੂੰ  $145^{\circ}$  ਫੈਰਨਹਾਈਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਕੁਝ ਲੋੜਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।

# ਮੇਨਯੂ ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ

1. ਖੁਲਾਸਾ ਕਰਿੰਦਾ ਹੈ ਕਿ "ਤਾਜ਼ੀ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਆਰਡਰ ਕਰਨ 'ਤੇ ਪਕਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ"
2. ਤਾਰੇ (\*) ਦੇ ਨਾਲ ਦਿੱਤਾ ਸਿਹਤ ਰੀਮਾਈਂਡਰ ਫੁੱਟਨੋਟ, ਇਹ ਦੱਸਦੇ ਹੋਏ:  
 "ਤਾਜ਼ੀ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਗਈ ਮੱਛੀ ਦੇ ਸੇਵਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ, ਬੇਨਤੀ ਕਰਨ 'ਤੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਉਪਲਬਧ ਹੈ"

*ਮੇਨਯੂ*

ਤਾਜ਼ੀ ਹੈਲੀਬਟ (ਆਰਡਰ ਕਰਨ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ)\*

ਤਾਜ਼ੀ ਸੈਮਨ (ਆਰਡਰ ਕਰਨ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ)\*

ਤਾਜ਼ੀ ਕੇਡ (ਆਰਡਰ ਕਰਨ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ)\*

\* ਤਾਜ਼ੀ ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਗਈ ਮੱਛੀ ਦੇ ਸੇਵਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ, ਬੇਨਤੀ ਕਰਨ 'ਤੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਉਪਲਬਧ ਹੈ।



- ਸਾਰੀ ਤਾਜ਼ੀ ਫਿਨ ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਘੱਟ ਪਕਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਮੇਨਯੂ ਵਿੱਚ ਹੇਠ ਲਿਖਿਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ:
- ਪਹਿਲਾ ਭਾਗ ਉਪਭੋਗਤਾ ਨੂੰ ਮੇਨਯੂ ਆਈਟਮ ਦੀ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਦਾ ਖੁਲਾਸਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਦੱਸਦੇ ਹੋਏ ਕਿ ਮੱਛੀ ਨੂੰ "ਆਰਡਰ ਕਰਨ 'ਤੇ ਪਕਾਇਆ" ਜਾਂ "ਘੱਟ ਪਕਾਇਆ" ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਗਾਹਕ ਨੂੰ ਇਹ ਦੱਸਦੇ ਹੋਏ ਕਿ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਇਹ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਈ ਨਾ ਗਈ ਹੋਵੇ।
  - ਦੂਜਾ ਹਿੱਸਾ ਇੱਕ ਰੀਮਾਈਂਡਰ ਹੈ ਜੋ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਸਿਹਤ ਦੇ ਜੋਖਮ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਤਾਜ਼ੀ, ਅੰਸ਼ਕ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਕਾਈ ਗਈ ਮੱਛੀ ਦੇ ਸੇਵਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਲਿਖਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਤੁਰੰਤ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਅਜਿਹਾ ਇਸ ਲਈ ਹੈ ਤਾਂ ਕਿ ਖਪਤਕਾਰ ਸਮਝੇ ਕਿ ਘੱਟ ਪਕਾਈ ਗਈ ਮੱਛੀ ਦਾ ਸੇਵਨ ਕਰਨ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀਆਂ ਬਿਮਾਰੀਆਂ ਦਾ ਜੋਖਮ ਵੱਧ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਮੇਨਯੂ 'ਤੇ ਵੀ ਦੱਸਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।
  - ਧਿਆਨ ਦਿਓ ਕਿ ਇੱਕ ਤਾਰਾ ਹੈ ਜੋ ਖੁਲਾਸੇ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਬਿਆਨ ਨਾਲ ਜੋੜਦਾ ਹੈ।

## ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨ ਸੰਬੰਧੀ ਲੋੜਾਂ

ਕੱਚੀ ਜਾਂ ਕੱਚੀ ਮੈਰੀਨੇਟਿਡ ਫਿਨ-ਮੱਛੀ ਨੂੰ ਅਜੇ ਵੀ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।



ਟੂਨਾ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਸਾਰੀਆਂ ਫਿਨ-ਮੱਛੀਆਂ, ਕੱਚੀਆਂ ਜਾਂ ਕੱਚੀਆਂ ਮੈਰੀਨੇਟ ਕੀਤੀਆਂ ਪਰੋਸੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਨੂੰ ਅਜੇ ਵੀ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਕੱਚੀ ਮੱਛੀ ਸੁਸ਼ੀ ਜਾਂ ਪੇਕ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਜੋ ਟੂਨਾ ਤੋਂ ਨਹੀਂ ਬਣੀਆਂ ਹਨ।

# ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਟੈਗ

DEALER NAME	John Smith	CERT. NO.	1234
Dealer Address	123 Shellfish Rd, City, AK 99999		
City, State Zip Code			
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:			
HARVEST DATE:	03/11/13 7:00 AM		
HARVEST LOCATION:	Somewhere Island, WA		
TYPE OF SHELLFISH:	Kumamoto Oysters		
QUANTITY OF SHELLFISH:	1 dozen		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.			

**RETAILERS, RESERVIOUS CUSTOMERS:**  
 Thoroughly wash and store all animal meats such as beef, pork, lamb, poultry, or shellfish to reduce the risk of foodborne illness. Food-borne with certain health conditions may be at higher risk of these foods are consumed. For more information, visit [www.fda.gov](http://www.fda.gov).

ਜਦੋਂ ਪਹਿਲਾ ਅਤੇ ਆਖਰੀ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਵੇਚਿਆ ਜਾਂ ਪਰੇਸਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਸ ਤਾਰੀਖ ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰੋ।



ਆਖਰੀ ਨਿਯਮ ਤਬਦੀਲੀ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਟੈਗਾਂ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਹੈ। ਮੌਜੂਦਾ ਫੂਡ ਕੋਡ ਕੰਟੇਨਰ ਤੋਂ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਵੇਚਣ ਜਾਂ ਪਰੇਸਣ ਦੀ ਆਖਰੀ ਤਾਰੀਖ ਨੂੰ ਟੈਗ 'ਤੇ ਦਰਜ ਕਰਨ ਲਈ ਕਹਿੰਦਾ ਹੈ। ਸੇਧੇ ਹੋਏ ਫੂਡ ਜਾਬਤੇ ਵਿੱਚ ਉਪਰੋਕਤਾਂ ਨੂੰ ਉਹ ਤਾਰੀਖ ਵੀ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਕੰਟੇਨਰ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਨੂੰ ਇਸਦੇ ਅਸਲ ਸਰੋਤ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਲੱਭਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਹੋਣ ਵਾਲੀ ਬਿਮਾਰੀ ਫੈਲਦੀ ਹੈ। ਰਿਕਾਰਡ ਨੂੰ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 90 ਦਿਨਾਂ ਲਈ ਰੱਖਣਾ ਯਾਦ ਰੱਖੋ। ਇਹ 90 ਦਿਨਾਂ ਦੀ ਮਿਆਦ ਉਸ ਸਮੇਂ ਸ਼ੁਰੂ ਹੁੰਦੀ ਹੈ ਜਦੋਂ ਸੈੱਲਸਟੈਕ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਖਾਲੀ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

**ਦੇਖਣ ਲਈ ਧੰਨਵਾਦ!**