ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਸਟੇਟ ਰਿਟੇਲ ਫੂਡ ਜ਼ਾਬਤੇ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀਆਂ

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।

ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ:
ਮੁੜ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਯੋਗ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨਾ

ਇਹ ਵੀਡੀਓ ਮੁੜ ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਸੰਬੰਧੀ ਨਿਯਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲੀ ਨੂੰ ਕਵਰ ਕਰੇਗਾ ਜੋ 1 ਮਾਰਚ, 2022 ਤੋਂ ਲਾਗੂ ਹੋਈ ਸੀ।

ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੀ ਮਲਕੀਅਤ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨਾ

- ਜੇਕਰ ਕੰਟੇਨਰ ਉਪਭੋਗਤਾ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕਿਵੇਂ ਚਲਾਉਣਾ ਹੈ ਇਸ ਬਾਰੇ ਇੱਕ ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

ਅਜਿਹੇ ਮੌਕੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਕੋਈ ਗਾਹਕ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਰੀਫਿਲ ਕਰਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਕੰਟੇਨਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਜੇਕਰ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਮਲਕੀਅਤ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਦੀ ਇਜ਼ਾਜਤ ਦੇਣ ਵਿੱਚ ਦਿਲਚਸਪੀ ਹੈ ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਅਦਾਰਿਆਂ ਨੂੰ ਇੱਕ ਯੋਜਨਾ ਸਬਮਿਟ ਕਰਾਉਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਬੇਨਤੀ ਕਰਨ 'ਤੇ ਇੱਕ ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹੋਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੀ ਮਲਕੀਅਤ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨਾ

- ਸਾਫ਼-ਸੁਥਰੇ ਕੰਟੇਨਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।
- ਮੁੜ ਭਰਨ ਦੇ ਵਿਕਲਪ:
  - ਗੈਰ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ, ਬਲਕ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਭੋਜਨ।
  - ਉਪਕਰਨ ਤੋਂ ਲਿਆ ਗਿਆ ਖਾਣ-ਲਈ-ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ।
  - ਕਰਮਚਾਰੀ ਨੂੰ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਲਈ ਬੇਨਤੀ ਕਰੋ।

© CanStockPhoto.com

ਆਪਣੇ ਖੁਦ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਲਈ, ਉਪਭੋਗਤਾ ਨੂੰ ਅਜਿਹੇ ਕੰਟੇਨਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਜੋ ਸਾਫ਼ ਦਿਖਾਈ ਦਿੰਦਾ ਹੋਵੇ। ਉਪਭੋਗਤਾ ਕੋਲ ਆਪਣੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ, ਬਲਕ ਫੂਡ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਮੌਜੂਦ ਹਨ। ਉਹ ਆਪਣੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਵੀ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਇਹ ਉਪਕਰਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗ੍ਰੈਵਿਟੀ ਫਲੋ ਯੂਨਿਟ ਤੋਂ ਵੰਡਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਸ ਦੀਆਂ ਉਦਾਹਰਨਾਂ ਗ੍ਰੈਨੋਲਾ, ਸ਼ਹਿਦ, ਮਸਾਲੇ ਆਦਿ ਹਨ। ਜੇਕਰ ਕੋਈ ਉਪਭੋਗਤਾ ਆਪਣੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਵਾਲੇ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਡੇਲੀ ਕਾਊਂਟਰ ਜਾਂ ਸਲਾਦ ਬਾਰ ਵਿੱਚ) ਬਿਨਾਂ ਪੈਕ ਕੀਤੇ, ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨਾ ਚਾਹੁੰਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਬੇਨਤੀ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਇੱਕ ਭੋਜਨ ਕਰਮਚਾਰੀ ਉਹਨਾਂ ਲਈ ਰੀਫਿਲਿੰਗ ਕਰੇ।

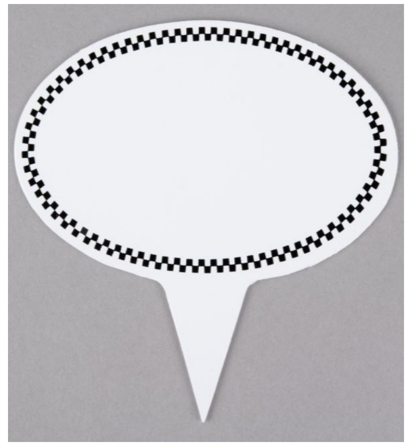
ਕੰਟੇਨਰ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ

- ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਵਰਤਿਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ।
- ਬਹੁਤ ਵਾਰੀ ਵਰਤੀਆਂ ਜਾਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ (ਪਲਾਸਟਿਕ, ਸਟੇਨਲੈਸ ਸਟੀਲ, ਆਦਿ)।
- ਕੱਚ।

ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਦੀ ਮਲਕੀਅਤ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸਿੰਗਲ-ਵਰਤੋਂ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ, ਬਹੁ-ਵਰਤੋਂ ਵਾਲੀਆਂ ਵਸਤੂਆਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਪਲਾਸਟਿਕ, ਸਟੇਨਲੈਸ ਸਟੀਲ ਜਾਂ ਵਾਰ-ਵਾਰ ਧੋਣ ਲਈ ਬਣਾਏ ਗਏ ਹੋਰ ਕੰਟੇਨਰ ਅਤੇ ਕੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਜੇਕਰ ਕੱਚ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਟੁੱਟੇ ਹੋਏ ਸ਼ੀਸ਼ੇ ਲਈ ਸਫ਼ਾਈ ਕਿੱਟ ਮੌਜੂਦ ਹੈ ਅਤੇ ਸਟਾਫ਼ ਨੂੰ ਇਸ ਬਾਰੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਟੁੱਟੇ ਸ਼ੀਸ਼ੇ ਨਾਲ ਕਿਵੇਂ ਨਜਿੱਠਣਾ ਹੈ।

ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੀ ਸਿੱਖਲਾਈ

- ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਨੂੰ ਰੀਫਿਲਿੰਗ ਕਰਨ ਦੇ ਸਹੀ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ ਕਰੋ:
  - ਕੰਟੇਨਰ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ।
  - ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ।
  - ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ।



ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਦੇ ਸਹੀ ਤਰੀਕਿਆਂ ਬਾਰੇ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਨੂੰ ਸੂਚਿਤ ਕਰਨ ਲਈ ਸੰਕੇਤ, ਸਟਿੱਕਰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਪ੍ਰਿੰਟ ਕੀਤੀ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ। ਇਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਜੋ ਗਾਹਕ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਜੋ ਭਰੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ।

ਕੁਝ ਰੀਫਿਲਿੰਗ ਵਿਕਲਪ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ। ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਕਿਸੇ ਵੀ ਉਪਭੋਗਤਾ ਦੇ ਆਪਣੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਦੇਣ ਵਾਲੇ ਸਟੇਸ਼ਨ 'ਤੇ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੇ ਆਪਣੇ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਵੀ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇਕਰ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਮਾਲਕ ਲਈ ਇੱਕ ਡ੍ਰਿੰਕ ਨਾਲ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਭੋਜਨ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਤਾਜ਼ੇ, ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਹੰਘਾਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਤੇ ਇੱਕ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਵਰਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜੋ ਗੰਦਗੀ ਨੂੰ ਰੋਕਦੀ ਹੈ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਇੱਕ ਫੁਹਾਰੇ ਵਾਲੀ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਦੀ ਮਸ਼ੀਨ।

ਲਿਖਤੀ ਯੋਜਨਾ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਰੀਫਿਲਿੰਗ ਕਰਨਾ

ਘਰ ਲੈ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ:

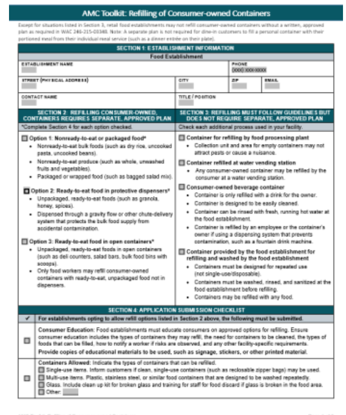
- ਸ਼ੁਰੂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਅਦਾਰੇ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ।
- ਦੁਬਾਰਾ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਧੋਤੇ, ਹੰਘਾਲੇ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤੇ ਜਾਣੇ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ।

ਇੱਕ ਹੋਰ ਵਿਕਲਪ ਘਰ ਲੈ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨਾ ਹੈ ਜੋ ਸ਼ੁਰੂ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਅਦਾਰੇ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ। ਇਸਨੂੰ ਭੋਜਨ ਅਦਾਰੇ ਵਿੱਚ ਵਾਪਸ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮੁੜ ਵਰਤੋਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਦਾਰੇ ਦੁਆਰਾ ਧੋਤਾ, ਹੰਘਾਲਿਆ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਇਹ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਵਾਰ-ਵਾਰ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸੋਮੇ

- WA ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਆਫ ਹੈਲਥ (DOH) ਟੂਲਕਿੱਟ WCHD ਦੀ ਵੈੱਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹੈ:

  whatcomcounty.us/3232/Food-Safety



AMC Toolkit: Refilling of Consumer-owned Containers

Except for situations listed in Section 3, retail food establishments may not refill consumer-owned containers without a written, approved plan as required in WAC 246-215-03348. Note: A separate plan is not required for dine-in customers to fill a personal container with their portioned meal from their individual meal service (such as a dinner entrée on their plate).

SECTION 1: ESTABLISHMENT INFORMATION			
Food Establishment			
ESTABLISHMENT NAME		PHONE (000) 000-0000	
STREET (PHYSICAL ADDRESS)	CITY	ZIP	EMAIL
CONTACT NAME	TITLE / POSITION		

SECTION 2: REFILLING CONSUMER-OWNED, CONTAINERS REQUIRES SEPARATE, APPROVED PLAN	SECTION 3: REFILLING MUST FOLLOW GUIDELINES BUT DOES NOT REQUIRE SEPARATE, APPROVED PLAN
*Complete Section 4 for each option checked.	Check each additional process used in your facility.
☐ **Option 1: Nonready-to-eat or packaged food*** • Nonready-to-eat bulk foods (such as dry rice, uncooked pasta, uncooked beans). • Nonready-to-eat produce (such as whole, unwashed fruits and vegetables). • Packaged or wrapped food (such as bagged salad mix). ☐ **Option 2: Ready-to-eat food in protective dispensers*** • Unpackaged, ready-to-eat foods (such as granola, honey, spices). • Dispensed through a gravity flow or other chute-delivery system that protects the bulk food supply from accidental contamination. ☐ **Option 3: Ready-to-eat food in open containers*** • Unpackaged, ready-to-eat foods in open containers (such as deli counters, salad bars, bulk food bins with scoops). • Only food workers may refill consumer-owned containers with ready-to-eat, unpackaged food not in dispensers.	☐ **Container for refilling by food processing plant** • Collection unit and area for empty containers may not attract pests or cause a nuisance. ☐ **Container refilled at water vending station** • Any consumer-owned container may be refilled by the consumer at a water vending station. ☐ **Consumer-owned beverage container** • Container is only refilled with a drink for the owner. • Container is designed to be easily cleaned. • Container can be rinsed with fresh, running hot water at the food establishment. • Container is refilled by an employee or the container's owner if using a dispensing system that prevents contamination, such as a fountain drink machine. ☐ **Container provided by the food establishment for refilling and washed by the food establishment** • Containers must be designed for repeated use (not single-use/disposable). • Containers must be washed, rinsed, and sanitized at the food establishment before refilling. • Containers may be refilled with any food.

SECTION 4: APPLICATION SUBMISSION CHECKLIST	
✓	**For establishments opting to allow refill options listed in Section 2 above, the following must be submitted.**
☐	**Consumer Education:** Food establishments must educate consumers on approved options for refilling. Ensure consumer education includes the types of containers they may refill, the need for containers to be cleaned, the types of foods that can be filled, how to notify a worker if risks are observed, and any other facility-specific requirements. **Provide copies of educational materials to be used, such as signage, stickers, or other printed material.**
☐	**Containers Allowed:** Indicate the types of containers that can be refilled. ☐ Single-use items. Inform customers if clean, single-use containers (such as reclosable zipper bags) may be used. ☐ Multi-use items. Plastic, stainless steel, or similar food containers that are designed to be washed repeatedly. ☐ Glass. Include clean up kit for broken glass and training for staff for food discard if glass is broken in the food area. ☐ Other:

AMC Toolkit: Refilling of Consumer-owned Containers — Page 1 of 2

ਵਾਸ਼ਿੰਗਟਨ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਆਫ਼ ਹੈਲਥ ਨੇ ਇੱਕ ਟੂਲਕਿੱਟ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਹੈ ਜਿਸ ਨੂੰ ਉਪਭੋਗਤਾਵਾਂ ਦੀ ਮਲਕੀਅਤ ਵਾਲੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਦੁਬਾਰਾ ਭਰਨ ਲਈ ਅਦਾਰੇ ਆਪਣੇ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ ਲਈ ਵਰਤ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਸੋਮਾ ਸਾਡੇ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਵੈੱਬਪੇਜ 'ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹੈ।

ਦੇਖਣ ਲਈ ਧੰਨਵਾਦ!