



सफाई और रखरखाव

EAT SAFE सूचना पत्र

Dedicated to a better Brisbane

प्रतिदिन Brisbane City Council नागरिकों और स्थानीय समुदायों के साथ मिलकर हमारे शहर को ऐसा बनाने में मदद करती है जो आज यह है, भविष्य के लिए लम्बी अवधि के लक्ष्य वाला शहर। काउंसिल का Eat Safe कार्यक्रम ब्रिसबेन के नागरिकों और आगंतुकों के लिए विश्व स्तरीय भोजन सुविधा प्रदान करने में सहायता कर रहा है।



अपने परिसर को साफ रखना और उसका अच्छी तरह से रखरखाव करना जानवरों और कीटों को कम करने में सहायता करता है और भोजन को संक्रमित होने से बचाता है।

मैं अपने परिसर को साफ कैसे रख सकता हूँ?

आपको अपने व्यवसाय परिसर को साफ रखने की जरूरत है, जहां भोजन का कचरा, धूल, गंदगी, चिकनाई, और अन्य दिखाई देने वाली सामग्री इकट्ठी न हो। साफ-सफाई संबंधी शेड्यूल बनाकर रखना उन विभिन्न क्षेत्रों, फिक्सचर और फिटिंग की निगरानी करने का अच्छा माध्यम है जिन्हें साफ किया गया है और साथ ही उन क्षेत्रों के लिए भी अच्छा है जिन्हें अधिक सफाई की जरूरत है, इन क्षेत्रों में शामिल हैं:

- फर्श, दीवारें और छत
- बेंच
- टांड
- सिंक
- हाथ धोने का बेसिन
- अलमारी
- बिजली की फिटिंग
- रोशनदार
- पाइपा

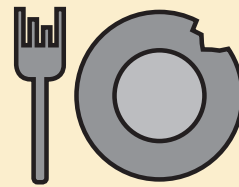
मैं अपने उपकरण, फिक्सचर और फिटिंग्स का रखरखाव कैसे करूँ?

आपका परिसर ठीक हाल में होना चाहिए जिसमें रखरखाव संबंधी कोई समस्या न हो, जैसे कि:

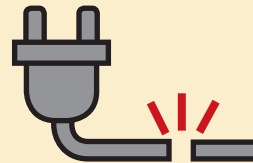
- दीवारों, छत और फर्श पर छेद या दरारें
- फ्लेकिंग या पेंट की पपड़ी
- टांड या बेंच की सतह उखड़ी हुई या क्षतिग्रस्त होना
- लीक कर रहे पाइप और नल
- सील न की गई या क्षतिग्रस्त लकड़ी।

आपको अपने उपकरणों और परिसर की जांच नियमित आधार पर करनी चाहिए। रेफ्रिजरेटर, कोल्ड रूम, फ्रीजर, एग्जॉस्ट कैनोपी और चिकनाहट की जाली को नियमित आधार पर साफ करना चाहिए, और इसके लिए निर्माता के निर्देशों को अपनाना चाहिए। रखरखाव रजिस्टर बनाए रखना अच्छा रहता है जहां कर्मचारी रखरखाव संबंधी किसी भी समस्या को दर्ज कर सकते हैं।

रखरखाव के लिए सुझाव



किसी भी टूटे हुए या दरार आए हुए पीने या खाने के बर्तन को फेंक देना चाहिए क्योंकि उन्हें साफ और सैनिटाइज नहीं किया जा सकता है। यदि टूटा हुआ हिस्सा भोजन में गिर जाता है, तो इससे भोजन प्रत्यक्ष रूप से भी संक्रमित हो सकता है।



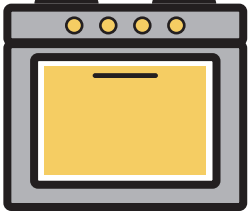
उपकरणों, फिक्सचर या फिटिंग संबंधी किसी भी समस्या की रिपोर्ट करने के लिए स्टाफ को उत्साहित करें ताकि उनकी मरम्मत की जा सके।

Eat Safe
BRISBANE

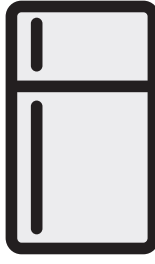


सफाई के लिए सुझाव

- ✓ छलके पदार्थ को तुरंत साफ कर दें।
- ✓ साफ करने के केमिकलों को भोजन से दूर रखें।
- ✓ विभिन्न प्रकार के भोजन के क्षेत्रों और उपकरणों को साफ करने के लिए अलग अलग कपड़ों का इस्तेमाल करें अर्थात कचरे के क्षेत्र के लिए एक कपड़ा प्रयोग किया जा सकता है और हैंड वाशिंग बेसिन के लिए दूसरा कपड़ा।
- ✓ कठिनाई से पहुंचे जा सकने वाले भागों की नियमित जांच करें, जो आमतौर पर सफाई के दौरान छोड़ दिए जाते हैं, जिनमें निम्न शामिल हैं:
 - निकास मार्ग
 - टांड की सतह
 - उपकरणों के पीछे दीवार
 - उपकरण और बेंचों के नीचे फर्श
 - छत
 - सिंक के नीचे



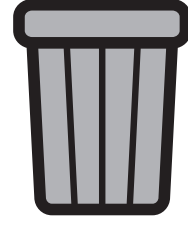
स्टोव और उपकरण के नीचे साफ करें



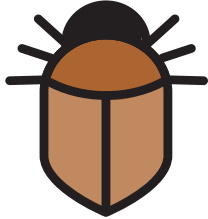
फ्रिज के सभी हिस्से साफ करें



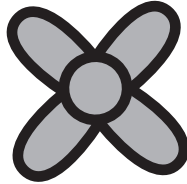
क्लीनिंग रोस्टर का प्रयोग करें



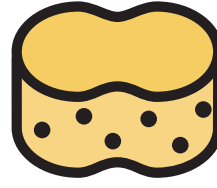
सुनिश्चित करें कि कचरे की पेटी पर ढक्कन लगा हो



सफाई से कीटों की रोकथाम की जा सकती है



पंखों को साफ करें



ओवन फैन और चिकनाई फिल्टरों के सभी भागों को साफ करें



छलके सभी पदार्थों को साफ करें

अतिरिक्त जानकारी

Eat Safe Brisbane से सम्बन्धित अतिरिक्त जानकारी के लिए brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane देखें

@ EatSafeBrisbane@brisbane.qld.gov.au

brisbane.qld.gov.au/EatSafeBrisbane

3403 8888

Brisbane City Council
GPO Box 1434
Brisbane Qld 4001

सुस्थिर कागज पर प्रिंट किया गया है



CA17-749751-05-2851
© 2017 Brisbane City Council

brisbane.qld.gov.au

3403 8888

BrisbaneCityCouncil

@brisbanecityqld

@brisbanecitycouncil