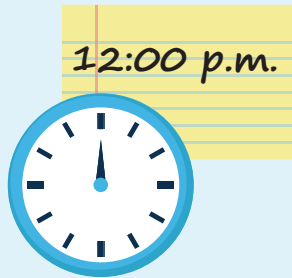


ਪਾਵਰ ਆਊਟੇਜ: ਭੋਜਨ ਵਾਲੀ ਜਗਾ

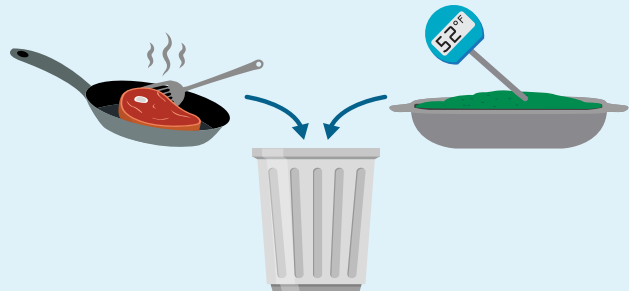
ਬਿਜਲੀ ਜਾਣ 'ਤੇ ਕੀ ਕਰੀਏ



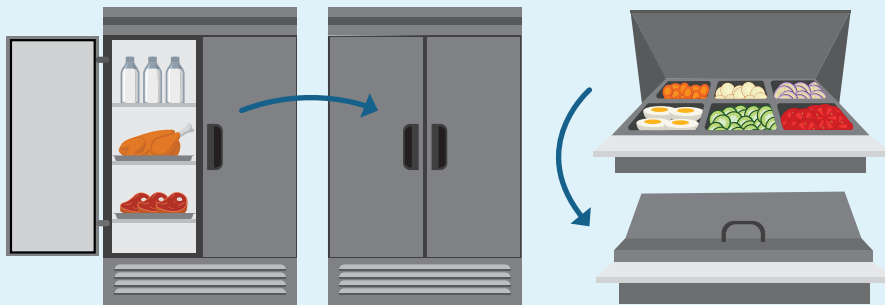
ਬਿਜਲੀ ਜਾਣ ਦਾ ਸਮਾਂ ਲਿਖੋ।



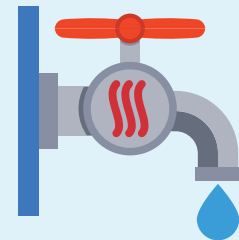
ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਬੰਦ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।



ਜੇ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੇ ਆਖਰੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਨਹੀਂ ਪਹੁੰਚਿਆ ਹੈ ਉਸ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ। ਜੇਕਰ ਬਿਜਲੀ ਦੇ ਘੰਟਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਬੰਦ ਰਹਿੰਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਠੰਢਾ ਹੋ ਰਹੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁੱਟ ਦਿਓ।



ਕੂਲਰ ਅਤੇ ਫਰਿਜ ਦੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਬੰਦ ਰੱਖੋ। ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਫਰਿਜ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰੱਖੋ।



ਦੁਬਾਰਾ ਖੋਲ੍ਹਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਾਂਚ ਕਰੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਹੈ।

ਜਦੋਂ ਬਿਜਲੀ ਵਾਪਸ ਆ ਜਾਵੇ, ਤਾਂ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਖਤਰਨਾਕ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਮਾਪੋ।

ਚਾਰਟ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ। “X” ਤੋਂ ਭਾਵ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਸੁੱਟ ਦੇਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਠੰਡਾ ਰੱਖਿਆ ਭੋਜਨ 	ਘੰਟੇ			ਗਰਮ ਰੱਖਿਆ ਭੋਜਨ 	ਘੰਟੇ		
	0-2	2-4	4+		0-2	2-4	4+
45°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ	✓	✓	✓	130°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ	✓	✓	X
46-50°F	✓	✓	X	129°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ	✓	X	X
51°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ	✓	X	X				



Do it Right!
Serve it Safe!