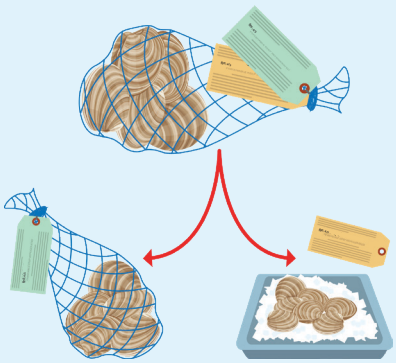
Shellstock ਟੈਗ ਲਗਾ ਕੇ ਰੱਖੋ, ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ ਅਤੇ ਫਾਈਲ ਵਿੱਚ ਨੋਟ ਕਰੋ

ਓਏਸਟਰ, ਸਕੈਲਪ ਅਤੇ ਕਲੈਮ ਲਈ ਮਾਰਗਦਰਸ਼ਨ

Shellstock (ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ) ਟੈਗ ਤੋਂ ਪਤਾ ਚਲਦਾ ਹੈ ਕਿ ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਕਿੱਥੋਂ ਆਇਆ ਹੈ। ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਸੰਭਾਲ ਕੇ ਰੱਖੇ ਗਏ ਰਿਕਾਰਡ, ਰਾਜ ਅਤੇ ਸਥਾਨਕ ਭਾਈਵਾਲਾਂ ਨੂੰ ਦੂਸ਼ਿਤ ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਦੇ ਸਰੋਤ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਜੇਕਰ ਕੋਈ ਵਿਅਕਤੀ ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਨੂੰ ਖਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਿਮਾਰ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਡੇ ਰਿਕਾਰਡ ਹੋਰ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਬਿਮਾਰ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ।



ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਦੇ ਮੂਲ ਬੈਗ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਦੇ ਨਾਲ ਮੂਲ ਟੈਗ ਨੂੰ ਲਗਾ ਕੇ ਰੱਖੋ।

ਜੇਕਰ ਤੁਸੀਂ ਮੂਲ ਬੈਗ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚੋਂ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਦੋ ਭਾਗਾਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡਦੇ ਹੋ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਡਿਸਪਲੇ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ, ਤਾਂ ਇੱਕ ਹੋਰ ਟੈਗ ਬਣਾਓ। ਤੁਸੀਂ:

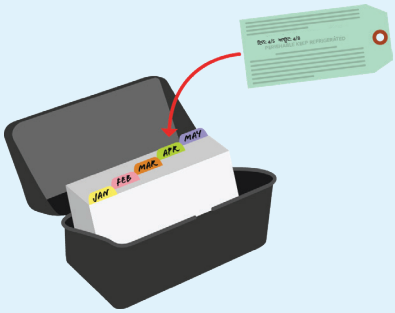
- ਸਪਲਾਇਰ ਤੋਂ ਉਸੇ ਬੈਗ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਲਈ ਮਿਲੇ ਦੂਜੇ ਟੈਗ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।
- ਟੈਗ ਦੀ ਫ਼ੋਟੋਕਾਪੀ ਬਣਾ ਸਕਦੇ ਹੋ ਅਤੇ ਡਿਸਪਲੇ ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਨਾਲ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਵੱਖ-ਵੱਖ ਬੈਗਾਂ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਦੇ ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਨੂੰ ਕਦੇ ਵੀ ਆਪਸ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰਲਾਓ।

ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਨੂੰ ਵੇਚਣ ਜਾਂ ਪਰੋਸਣ ਦਾ ਪਹਿਲਾ ਦਿਨ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ। ਫਿਰ ਉਸ ਨੂੰ ਵੇਚਣ ਜਾਂ ਪਰੋਸਣ ਦਾ ਆਖਰੀ ਦਿਨ ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ।

ਪੱਕੇ ਮਾਰਕਰ ਜਾਂ ਜਲ ਪ੍ਰਤੀਰੋਧੀ ਪੈਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।

- ਜੇਕਰ ਮਿਤੀ ਵਾਸਤੇ ਕੋਈ ਸਥਾਨ ਨਹੀਂ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਟੈਗ ਉੱਤੇ ਕਿਤੇ ਵੀ ਮਿਤੀ ਲਿਖ ਦਿਓ, ਬੱਸ ਇਹ ਗੱਲ ਧਿਆਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ ਕਿ ਇਸ ਨਾਲ ਸ਼ਿਕਾਰ ਦੇ ਸਰੋਤ ਬਾਰੇ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨਾ ਲੁੱਕ ਜਾਵੇ।



ਮੂਲ ਟੈਗ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ 90 ਦਿਨਾਂ ਵਾਸਤੇ ਨੋਟ ਕਰਕੇ ਰੱਖੋ।

ਟੈਗ ਵਿਵਸਥਿਤ ਕਰਕੇ ਰੱਖਣ ਲਈ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ - ਜਿਵੇਂ ਫਾਈਲ ਬਾਕਸ ਜਾਂ ਬਾਈਂਡਰ।

- ਆਖਰੀ ਸ਼ੈੱਲਸਟਾਕ ਕਦੋਂ ਵੇਚਿਆ, ਪਰੋਸਿਆ ਜਾਂ ਸੁੱਟ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ, ਉਸ ਮਿਤੀ ਅਨੁਸਾਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਨੋਟ ਕਰਕੇ ਰੱਖੋ।
- ਟੈਗ 90 ਦਿਨਾਂ ਵਾਸਤੇ ਸਾਂਭ ਕੇ ਰੱਖੋ।

ਜੇਕਰ ਕੋਈ ਗਾਹਕ ਬਿਮਾਰ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਫੂਡ ਸੇਫਟੀ ਇੰਸਪੈਕਟਰ ਟੈਗ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਉਹ ਸਮੇਂ-ਸਮੇਂ 'ਤੇ ਨਿਰੀਖਣ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਟੈਗ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀ ਵੀ ਪੜਤਾਲ ਕਰਨਗੇ।

Rev. April 1, 2025

Do it Right!
Serve it Safe!