ਸੰਪਰਕ-ਰਹਿਤ ਕੱਪ ਦੇ ਤਰੀਕੇ

ਧਿਆਨ ਦਿਓ: ਇਹ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਸਿੰਗਲ-ਯੂਜ਼ ਆਈਟਮ ਉਪ-ਕਾਨੂੰਨ ਗਾਈਡ (ਜੁਲਾਈ 2021) ਵਿੱਚ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਸੰਪਰਕ ਰਹਿਤ ਕੱਪ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਨੂੰ ਬਦਲਦੀਆਂ ਹਨ।

ਦੁਨੀਆ ਭਰ ਦੇ ਕੈਫੇ ਅਤੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਦੁਆਰਾ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ, ਇਹ ਤਰੀਕੇ COVID-19 ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਗਾਹਕਾਂ ਦੇ ਮੁੜ-ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੱਪਾਂ ਨੂੰ ਸਵੀਕਾਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਭਰਨ ਲਈ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਵੈਨਕੂਵਰ ਕੋਸਟਲ ਹੈਲਥ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਵਾਨਿਤ ਹਨ।

ਸੰਪਰਕ-ਰਹਿਤ ਕੱਪ ਤਰੀਕਾ 1

ਕਦਮ 1 ਗਾਹਕ ਢੱਕਣ ਨੂੰ ਉਤਾਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਆਪਣਾ ਸਾਫ਼ ਮੁੜ-ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੱਪ ਇੱਕ ਨਿਯਤ ਟ੍ਰੇਅ ਜਾਂ ਸਟਾਫ਼ ਦੁਆਰਾ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤੇ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਕੰਟੇਨਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਦਾ ਹੈ।

ਕਦਮ 2 ਸਟਾਫ਼ ਗਾਹਕ ਦੇ ਕੱਪ ਨਾਲ ਕੋਈ ਸੰਪਰਕ ਨਾ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਟ੍ਰੇਅ ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ ਨੂੰ ਉੱਥੇ ਲੈ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਡ੍ਰਿੰਕ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਕਦਮ 3 ਗਾਹਕ ਦੇ ਕੱਪ ਨੂੰ ਛੂਹੇ ਬਿਨਾਂ, ਸਟਾਫ਼ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਡ੍ਰਿੰਕ ਗਾਹਕ ਦੇ ਮੁੜ-ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੱਪ ਵਿੱਚ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਕਦਮ 4 ਸਟਾਫ਼ ਗਾਹਕ ਦੇ ਕੱਪ ਵਾਲੀ ਟ੍ਰੇਅ (ਜਾਂ ਕੰਟੇਨਰ) ਨੂੰ ਇੱਕ ਕਾਊਂਟਰਟੌਪ 'ਤੇ ਲਿਆਉਂਦਾ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਗਾਹਕ ਇਸ ਨੂੰ ਲਿਜਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਕਦਮ 5 ਸਟਾਫ਼ ਟ੍ਰੇਆਂ ਅਤੇ ਕੰਟੇਨਰਾਂ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੇਂ ਜਦੋਂ ਉਪਕਰਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਇਆ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਧੋਂਦਾ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲਾਨ ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਈਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ।

ਸੰਪਰਕ-ਰਹਿਤ ਕੱਪ ਤਰੀਕਾ 2

ਕਦਮ 1 ਸਟਾਫ਼ ਡ੍ਰਿੰਕ ਨੂੰ ਇੱਕ ਛੋਟੇ ਜੱਗ ਜਾਂ ਮੁੜ-ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੱਪ ਵਿੱਚ ਤਿਆਰ ਕਰਦਾ ਹੈ ਜੋ ਪਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਕਦਮ 2 ਗਾਹਕ ਦੇ ਮੁੜ-ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੱਪ ਨੂੰ ਛੂਹੇ ਬਿਨਾਂ, ਸਟਾਫ਼ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਡ੍ਰਿੰਕ ਗਾਹਕ ਦੇ ਮੁੜ-ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਕੱਪ ਵਿੱਚ ਪਾਉਂਦਾ ਹੈ।

ਕਦਮ 3 ਸਟਾਫ਼ ਪਾਉਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਜੱਗ ਜਾਂ ਕੱਪ ਨੂੰ ਅਕਸਰ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸਮੇਂ ਜਦੋਂ ਉਪਕਰਨ ਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਇਆ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਧੋਂਦਾ ਅਤੇ ਰੋਗਾਣੂ-ਮੁਕਤ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਆਪਣੀ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟੇਸ਼ਨ ਪਲਾਨ ਵਿੱਚ ਦਰਸਾਈਆਂ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ ਦੀ ਪਾਲਣਾ ਕਰੋ।