

Food Safety Manual for the Production, Packing/Repacking and Storage of Fruits and Vegetables Version 7.1, 2018

ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ, ਪੈਕਿੰਗ/ਰਿਪੈਕਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ
ਸੰਸਕਰਣ 7.1, 2018

These forms are available in their original form in English and in French as Excel files on the CanadaGAP website at www.canadagap.ca.

ਇਹਨਾਂ ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ ਅਸਲ ਫਾਰਮ ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਅਤੇ ਫਰਾਂਸੀਸੀ ਦੀਆਂ ਐਕਸਲ ਫਾਈਲਾਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ CanadaGAP ਦੀ ਵੈਬਸਾਈਟ www.canadagap.ca ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹਨ।

Translation of the forms has been completed with permission from CanAgPlus. ਫਾਰਮਾਂ ਦਾ ਅਨੁਵਾਦ CanAgPlus ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਦੇ ਨਾਲ ਪੂਰਾ ਹੋਇਆ ਹੈ।

These PDF files are designed to be printed as double-side pages to reduce the number of physical pages required for documentation.

ਇਹ ਪੀ. ਡੀ. ਐਫ. ਫਾਈਲਾਂ ਪ੍ਰਸਤੁਤੀਕਰਨ ਲਈ ਲੁੜੀਂਦੇ ਪੰਨਿਆਂ ਦੀ ਸੰਖਿਆ ਨੂੰ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਦੋਨੋਂ ਪਾਸੇ ਲਿਖਣ ਵਾਲੇ ਪੰਨਿਆਂ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਹਨ।

Any or all disputes regarding the interpretation of the translated text will default to the original English text from which the translation was produced.

ਅਨੁਵਾਦ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਪਾਠ ਨੂੰ ਸਮਝਣ ਮੁਤੱਲਕ ਕੋਈ ਵੀ ਜਾਂ ਸਾਰੇ ਝਗੜੇ ਮੂਲ ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ ਨੂੰ ਸੰਦਰਭ ਕਰਨਗੇ ਜਿਸ ਤੋਂ ਇਹ ਅਨੁਵਾਦ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।

This translation of the CanadaGAP Forms was funded in part by Agriculture and Agri-Food Canada and the BC Ministry of Agriculture; delivered by the Investment Agriculture Foundation of BC.

CanadaGAP ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ ਇਸ ਅਨੁਵਾਦ ਦਾ ਖਰਚ ਕੁਝ ਹੱਦ ਤੱਕ ਐਗ੍ਰੀਕਲਚਰ ਅਤੇ ਐਗ੍ਰੀ-ਫੂਡ ਕੈਨੇਡਾ ਅਤੇ ਬੀ.ਸੀ. ਮਿਨਿਸਟਰੀ ਔਫ ਐਗ੍ਰੀਕਲਚਰ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ; ਅਤੇ ਬੀ.ਸੀ. ਦੇ ਇਨਵੈਸਟਮੈਂਟ ਐਗ੍ਰੀਕਲਚਰ ਫਾਊਂਡੇਸ਼ਨ ਵੱਲੋਂ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ।

Funding for the 2015 updates to the CanadaGAP Forms has been provided by Agriculture and Agri-Food Canada and the BC Ministry of Agriculture through the On-Farm Food Safety Outreach Program under *Growing Forward 2*, a federal-provincial-territorial initiative.

CanadaGAP ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ 2015 ਦੇ ਅਪਡੇਟਸ ਲਈ ਖਰਚ *ਗ੍ਰੋਇੰਗ ਫਾਰਵਰਡ 2*, ਜੋ ਇੱਕ ਸੰਘੀ-ਸੂਬਾਈ ਖੇਤਰੀ ਪਹਿਲ ਹੈ, ਦੇ ਅਧੀਨ ਖੇਤ ਵਿੱਚ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪਹੁੰਚ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੁਆਰਾ ਐਗ੍ਰੀਕਲਚਰ ਅਤੇ ਐਗ੍ਰੀ-ਫੂਡ ਕੈਨੇਡਾ ਅਤੇ ਬੀ.ਸੀ. ਮਿਨਿਸਟਰੀ ਔਫ ਐਗ੍ਰੀਕਲਚਰ ਵੱਲੋਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।



A. Buildings Sketch and Agricultural Chemical Storage Checklist

ਓ. ਇਮਾਰਤਾਂ ਦਾ ਰੇਖਾ ਚਿੱਤਰ ਅਤੇ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਸਟੋਰੇਜ ਸੂਚੀ

Instructions: Draw the interior floor plan of your buildings. As applicable, indicate the location of packing/repacking line(s), washroom(s), hand washing facility(ies), hand sanitizers/wipes, harvested and market product, market ready packaging materials, oil/fuel storage tank, water storage tank/container/cistern, ice storage containers/areas, interior and exterior pest control devices [e.g., traps (each must be numbered), bait stations etc.], pest control product storage, agricultural chemical storage if located inside buildings. Also check (✓) that the agricultural chemical storage meets the requirements in the box on the following page of this form. Make additional copies as necessary and complete as Page _ of _ to indicate more than one page if required.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਆਪਣੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਦੀਆਂ ਮੰਜ਼ਿਲਾਂ ਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਨਕਸ਼ਾ ਉਲੀਕੋ। ਜਿਵੇਂ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ, ਪੈਕਿੰਗ/ਰੀਪੈਕਿੰਗ ਲਾਈਨ(ਨਾਂ), ਗੁਸਲਖਾਨਾ(ਨੇ), ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਸਹੂਲਤ (ਸਹੂਲਤਾਂ), ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਲਈ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ/ਵਾਈਪਸ, ਵਾਛੀ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਅਤੇ ਬਾਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ, ਬਾਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਪੈਕਿੰਗ ਦਾ ਸਮਾਨ, ਤੇਲ/ਬਾਲਣ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਟੈਂਕ, ਪਾਣੀ ਲਈ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕ/ਬਰਤਨ/ਹੱਦੀ, ਬਰਫ਼ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਡੱਬੇ ਜਾਂ ਥਾਵਾਂ, ਅੰਦਰਲੇ ਅਤੇ ਬਾਹਰਲੇ ਪੈਸਟ ਕੰਟਰੋਲ ਯੰਤਰ [ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕਤਿੱਕੀਆਂ (ਹਰ ਇੱਕ ਤੇ ਨੰਬਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ), ਬੇਟ (ਦਾਣਾ) ਸਟੇਸ਼ਨ ਆਦਿ], ਪੈਸਟ ਕੰਟਰੋਲ ਉਤਪਾਦ ਸਟੋਰੇਜ, ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਸਟੋਰੇਜ ਜੇ ਇਮਾਰਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਸਥਿਤ ਹੈ। ਇਹ ਵੀ ਚੈਕ ਕਰੋ (✓) ਕਿ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਸਟੋਰੇਜ ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੇ ਅਗਲੇ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਡੱਬੇ ਵਿੱਚ ਦੱਸੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰਤਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਦੀ ਹੈ। ਜ਼ਰੂਰਤ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਬਣਾਓ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪੰਨਿਆਂ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪੰਨਾ _ ਦਾ _ ਲਿਖ ਕੇ ਦਰਸਾਓ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।

If applicable, indicate in the following checkbox (✓) that your:

ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਹੇਠ ਲਿਖੇ ਖਾਨੇ ਵਿੱਚ (✓) ਦਾ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਗਾ ਕੇ ਦੱਸੋ ਕਿ ਤੁਹਾਡਾ:

☐ Agricultural chemical storage is separate from the buildings diagrammed on the following page of this form.

ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਸਟੋਰੇਜ ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੇ ਅਗਲੇ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਛਾਪੀਆਂ ਗਈਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਨਾਲੋਂ ਵੱਖ ਹੈ।

- A diagram of standalone agricultural chemical storage(s) is not required.

ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਸਟੋਰੇਜ ਦੇ ਚਿੱਤਰ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

- The agricultural chemical storage checklist, on the following page of this form, does not need to be completed.

ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੇ ਅਗਲੇ ਪੰਨੇ 'ਤੇ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਸਟੋਰੇਜ ਸੂਚੀ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਦੀ ਕੋਈ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ।

Completed by:

ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ:

Date:

ਤਾਰੀਖ:

Page

ਪੰਨਾ

of

ਦਾ

Building ID #/Name:

ਇਮਾਰਤ ਆਈ.ਡੀ. #/ਨਾਮ:

[illegible]

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਕਿਰਣ ਲੌਗ:

B. Storage Assessment

ਅ. ਸਟੋਰੇਜ ਮੁਲਾਂਕਣ

Instructions: This Form must be completed prior to using storages for the first time in a season (use one Form per storage for harvested and market product). If an item is not applicable, indicate N/A. Make additional copies as necessary and complete as Page _ of _ to indicate more than one page if required.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਇੱਕ ਰੁੱਤ ਵਿੱਚ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰ ਸਟੋਰੇਜ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਇਹ ਫਾਰਮ ਪੂਰਾ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ (ਵੱਢੇ ਹੋਏ ਅਤੇ ਬਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਹਰੇਕ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਇੱਕ ਫਾਰਮ ਵਰਤੋਂ)। ਜੇ ਕੋਈ ਮੱਦ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਤਾਂ, N/A ਦਾ ਸੰਕੇਤ ਕਰੋ। ਜ਼ਰੂਰਤ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਬਣਾਓ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪੰਨਿਆਂ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪੰਨਾ _ ਦਾ _ ਲਿਖ ਕੇ ਦਰਸਾਓ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।

Completed by:

Date:

Page

of

ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ:

ਤਾਰੀਖ:

ਪੰਨਾ

ਦਾ

Storage ID # / Name:

ਸਟੋਰੇਜ ਆਈ.ਡੀ. # / ਨਾਮ:

Requirement ਜ਼ਰੂਰਤ	Yes (✓) ਹਾਂ (✓)	No (✓) ਨਾ (✓)	Action Taken if Answered “No” ਜੇ ਜਵਾਬ “ਨਾ” ਹੈ ਤਾਂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੱਸੋ
Storage is secured (e.g., with a lock) when unsupervised? ਜਦ ਦੇਖ ਰੇਖ ਨਹੀਂ ਹੋ ਰਹੀ ਹੁੰਦੀ ਤਾਂ ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਜਿੰਦੇ ਨਾਲ)?			
Lights in the storage area are shatterproof or covered? ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਖੇਤਰ ਵਿਚਲੀਆਂ ਲਾਈਟਾਂ ਭੰਨਣ ਤੋਂ ਬਚਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਜਾਂ ਢਕੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਹਨ?			
Product in the storage area is kept in proper conditions (e.g., on pallets)? ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦ ਉਚਿਤ ਹਾਲਾਤਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੈਲੇਟਾਂ ਉੱਤੇ)?			
Product is stored away from leaky areas (e.g., from roofs, pipes, condensation)? ਕੀ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਚੋਂਦੇ ਹੋਏ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰੱਖਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਛੱਤਾਂ, ਪਾਈਪਾਂ, ਕੰਡਨਸੇਸ਼ਨ ਤੋਂ)?			
When the storage is in use, production site equipment and fertilizers are stored and repaired elsewhere? Agricultural chemicals are never stored in product storages? ਜਦ ਸਟੋਰੇਜ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਕੀ ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦੇ ਉਪਕਰਣ ਅਤੇ ਖਾਦਾਂ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਸਥਾਨ ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਮਾਨ ਦੀ ਮੁਰੰਮਤ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਸਥਾਨ 'ਤੇ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? ਕੀ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਕਦੇ ਵੀ ਉਤਪਾਦ ਸਟੋਰੇਜਾਂ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ?			
Treated seed is stored according to the label directions (i.e., stored away from product)? ਕੀ ਸੋਧੇ ਹੋਏ ਬੀਜ ਨੂੰ ਲੇਬਲ ਦੀਆਂ ਦਿਸ਼ਾਵਾਂ ਮੁਤਾਬਕ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਉਤਪਾਦ ਤੋਂ ਦੂਰ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ)?			
Oil/gas furnace is exhausting outside the storage? ਕੀ ਤੇਲ/ਗੈਸ ਵਾਲੀ ਭੱਠੀ ਭਾਫ਼ ਸਟੋਰੇਜ ਤੋਂ ਬਾਹਰ ਕੱਢ ਰਹੀ ਹੈ?			

Requirement ਜ਼ਰੂਰਤ	Yes (✓) ਹਾਂ (✓)	No (✓) ਨਾ (✓)	Action Taken if Answered “No” ਜੇ ਜਵਾਬ “ਨਾ” ਹੈ ਤਾਂ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ ਦੱਸੋ
When the storage is in use, oil/fuel storage tanks are stored elsewhere or contained to prevent contamination of product? ਜਦ ਸਟੋਰੇਜ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਕੀ ਤੇਲ/ਬਾਲਣ ਦੀਆਂ ਸਟੋਰੇਜ ਟੈਂਕੀਆਂ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਸਥਾਨ ਤੇ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਜਾਂ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਸੰਮਿਲਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ?			
Floor of the storage is clean and free from contaminants (e.g., oil, wood, plastic, glass, metal, garbage, chemicals)? ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਦਾ ਫਰਸ਼ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਦੂਸ਼ਿਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਤੇਲ, ਲੱਕੜ, ਪਲਾਸਟਿਕ, ਕੱਚ, ਧਾਤ, ਕੂੜਾ, ਰਸਾਇਣ)?			
Walls/ceilings of storage are clean and in good condition (e.g., free from contamination from oil, wood, plastic, glass, metal, garbage, chemicals)? ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀਆਂ ਕੰਧਾਂ/ਛੱਤਾਂ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਹਨ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਤੇਲ, ਲੱਕੜ, ਪਲਾਸਟਿਕ, ਕੱਚ, ਧਾਤ, ਕੂੜਾ ਅਤੇ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦੇ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਤੋਂ ਮੁਕਤ)?			
The storage is a no-smoking zone? ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਇੱਕ ਤੰਬਾਕੂ ਰਹਿਤ ਖੇਤਰ ਹੈ?			
Storage is free from animals (wild or domestic) or evidence of animals (droppings) and other pests (birds, insects, rodents)? ਕੀ ਸਟੋਰੇਜ ਜਾਨਵਰਾਂ (ਜੰਗਲੀ ਜਾਂ ਪਾਲਤੂ) ਜਾਂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਮਲ-ਮੂਤਰ (ਬਿੱਠਾਂ) ਜਾਂ ਹੋਰ ਪੈਂਸਟਾਂ (ਪੰਛੀ, ਪਤੰਗੇ, ਚੂਹੇ) ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਹੈ?			
FOR POTATOES ONLY: Potatoes in storage are kept in the dark? ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: ਕੀ ਸਟੋਰ ਕੀਤੇ ਆਲੂ ਹਨੇਰੇ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਗਏ ਹਨ?			
FOR POTATOES ONLY: Potatoes are free from direct contact with pressure treated wood? ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: ਕੀ ਆਲੂ ਪ੍ਰੈਸ਼ਰ ਟ੍ਰੀਟਿਡ ਵੁੱਡ ਦੇ ਨਾਲ ਸਿੱਧੇ ਸੰਪਰਕ ਤੋਂ ਪਰੇ ਹਨ?			
Other (specify): ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ):			
How and when was the storage cleaned? (describe): ਸਟੋਰੇਜ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਅਤੇ ਕਦੋਂ ਸਾਫ਼ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ? (ਵਰਣਨ ਕਰੋ):			

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੱਜੀ 2018_v7.1

C. Employee Personal Hygiene and Food Handling Practices Policy - Production Site

ੲ. ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਨਿੱਜੀ ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਭਾਲ ਦੀ ਨੀਤੀ - ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ

Instructions: This Form is intended to assist you in setting your policy, to itemize the policy components and to be used as a training tool and possible handout to employees. All items need to be addressed during the training session for employees. Write N/A beside those not applicable to your operation.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਇਹ ਫਾਰਮ ਤੁਹਾਡੀ ਨੀਤੀ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਬਣਾਈ ਨੀਤੀ ਦੇ ਭਾਗਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਰਨ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਸਿੱਖਲਾਈ ਉਪਕਰਨ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵਰਤਣ ਅਤੇ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਹੈਂਡ ਆਊਟ ਵਾਂਗ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਲਈ ਸਿੱਖਲਾਈ ਕਾਰਜਕਾਲ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੀਆਂ ਮੱਦਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧਨ ਦੇਣਾ ਪਵੇਗਾ। ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਕਾਰਵਾਈ ਤੋਂ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਉਸਦੇ ਨਾਲ N/A ਲਿਖੋ।

Completed by:

Date:

ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ:

ਤਾਰੀਖ਼:

Employee Hand Washing

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦਾ ਹੱਥ ਧੋਣਾ

- | | |
|---|--|
| <p><input type="checkbox"/> Hands are washed and dried:
ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਧੋਇਆ ਅਤੇ ਸੁਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before beginning work each day
ਹਰ ਰੋਜ਼ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ • Before entering the production site
ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਤੇ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ • Before putting on gloves (if used)
ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ (ਜੇ ਵਰਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਹਨ) • After every visit to the washroom
ਹਰ ਵਾਰੀ ਗੁਸਲਖਾਨੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After a break or meal
ਬ੍ਰੇਕ ਜਾਂ ਅਹਾਰ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After smoking
ਸਿਗਰਟ ਪੀਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After hand-to-face contact
(e.g., coughing, sneezing, blowing nose)
ਹੱਥ ਨਾਲ ਮੂੰਹ ਨੂੰ ਛੋਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ
(ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਖੰਘਣਾ, ਛਿੱਕਣਾ, ਨੱਕ ਵਗਣਾ) • After applying sunscreen and insect repellent
ਸਨਸਕ੍ਰੀਨ ਅਤੇ ਪਤੰਗਿਆਂ ਨੂੰ ਦੂਰ ਰੱਖਣ ਵਾਲਾ ਘੋਲ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After handling any materials other than the product
(e.g., fuelling equipment, spraying)
ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਹੋਰ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ
(ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਤੇਲ ਭਰਨ ਵਾਲਾ ਉਪਕਰਣ, ਸਪ੍ਰੇ ਕਰਨਾ) <p><input type="checkbox"/> Hands and reusable gloves (except for cloth) are washed using proper hand washing techniques:
ਹੱਥ ਅਤੇ ਮੁੜ ਵਰਤਣਯੋਗ ਦਸਤਾਨੇ (ਕੱਪੜਿਆਂ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ) ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਉਚਿਤ ਤਕਨੀਕਾਂ ਵਰਤਦੇ ਹੋਏ ਧੋਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wet hands, lather soap for approximately 20 seconds
ਹੱਥ ਗਿੱਲੇ ਕਰੋ, ਲਗਭਗ 20 ਸਕਿੰਟਾਂ ਤੱਕ ਸਾਬਣ ਦੀ ਝੌਂਗ ਬਣਾਓ | <ul style="list-style-type: none"> • Scrub well (especially fingernails and knuckles)
ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰਗੜੋ (ਖ਼ਾਸਕਰ ਨਹੁੰ ਅਤੇ ਪੇਰੀਆਂ ਨੂੰ) • Use fingernail brushes if needed/required
ਜੇਕਰ ਜ਼ਰੂਰਤ/ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਨਹੁੰਆਂ ਵਾਲੇ ਬੁਰਸ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ • Rinse
ਧੋਵੋ • Dry hands and wrists with paper towel
ਹੱਥਾਂ ਅਤੇ ਗੁੱਟਾਂ ਨੂੰ ਪੇਪਰ ਟਾਵਲ ਨਾਲ ਸੁਕਾਓ <p><input type="checkbox"/> If no water is available, hand wipes and hand sanitizer are used
ਜੇ ਪਾਣੀ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹੈ ਤਾਂ, ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਈਪਸ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ</p> <p><input type="checkbox"/> Hand wipe and hand sanitizer use:
ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਈਪ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use hand wipes to facilitate soil/organic matter/juice etc. removal AND
ਮਿੱਟੀ/ਬਨਸਪਤੀ ਪਦਾਰਥ/ਜੂਸ ਆਦਿ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਦੀ ਸੁਵਿਧਾ ਲਈ ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਈਪਸ ਵਰਤੋਂ ਅਤੇ • Use one squirt of waterless, antibacterial, alcohol-based product
ਇੱਕ ਪਾਣੀ-ਰਹਿਤ, ਜੀਵਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ, ਐਲਕੋਹਲ ਤੋਂ ਬਣੇ ਉਤਪਾਦ ਵਾਲੀ ਪਿਚਕਾਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ <p><input type="checkbox"/> Gloves are not worn as a substitute for hand washing
ਦਸਤਾਨੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਨਹੀਂ ਪਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ</p> |
|---|--|

Employee Glove and Apron Use

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ

- Gloves are used
- Aprons are used
- ਦਸਤਾਨੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ
- ਐਪਰਨ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

If gloves and aprons are not used, proceed to the next sub-section
ਜੇ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਨਹੀਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ, ਤਾਂ ਅਗਲੇ ਉਪ-ਭਾਗ ਤੇ ਜਾਓ

Note: Working effects must be provided by the operation, not by the employee.

ਧਿਆਨ ਦਿਓ: ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਸਮਾਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਪਰੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਕਰਮਚਾਰੀ ਦੁਆਰਾ ਨਹੀਂ।

- Gloves are made of rubber, nitrile, polyethylene, polyvinyl chloride, polyurethane or cloth (canvas/leather gloves may be used for potatoes and bulb and root vegetables ONLY) ਦਸਤਾਨੇ ਰਬੜ, ਨਾਈਟਰਿਲ, ਪੋਲੀਐਥੀਲੀਨ, ਪੋਲੀਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ, ਪੋਲੀਯੂਰੇਥੇਨ ਜਾਂ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ (ਸਿਰਫ ਆਲੂਆਂ ਅਤੇ ਗੰਢ ਅਤੇ ਜੜ੍ਹ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ ਕੈਨਵਸ/ਚਮੜੇ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ ਵੀ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ)
- Hands are washed and dried, before gloves are put on and after they are removed ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਉਤਾਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਧੋਇਆ ਅਤੇ ਸੁਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ
- Gloves are removed when leaving the work area and replaced upon return. ਦਸਤਾਨੇ ਕਾਰਜ ਖੇਤਰ ਛੱਡਣ ਵੇਲੇ ਉਤਾਰੇ ਅਤੇ ਵਾਪਸੀ ਤੇ ਬਦਲੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।
- If gloves are not new, they are washed (using proper hand washing technique): ਜੇ ਦਸਤਾਨੇ ਨਵੇਂ ਨਾ ਹੋਣ, ਤਾਂ ਉਹ ਧੋਏ (ਉਚਿਤ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ ਵਰਤ ਕੇ) ਜਾਂਦੇ ਹਨ:
 - after being put back on and/or ਵਾਪਸ ਪਾਏ ਜਾਣ 'ਤੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ
 - when changing tasks that could potentially contaminate the product ਅਜਿਹੇ ਕੰਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਜੇ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ
- If made of cloth, gloves are laundered daily by the operation [excludes canvas/leather gloves used to handle potatoes and bulb and root vegetables (e.g., carrots, onions, garlic, rutabagas)] ਜੇ ਤਸਤਾਨੇ ਕੱਪੜੇ ਦੇ ਬਣੇ ਹਨ ਤਾਂ ਆਪਰੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਰੋਜ਼ ਧੋਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ [ਆਲੂ ਅਤੇ ਜੜ੍ਹ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗਾਜਰ, ਪਿਆਜ਼, ਲਸਣ, ਸਲਾਦ) ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਕੈਨਵਸ/ਚਮੜੇ ਦੇ ਬਣੇ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ]
- Aprons: ਐਪਰਨ:
 - are worn when employees hold product against their upper body (e.g., to trim product) ਉਸ ਵੇਲੇ ਪਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਆਪਣੇ ਸਰੀਰ ਦੇ ਉਪਰਲੇ ਹਿੱਸੇ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਉਤਪਾਦ ਫੜਦੇ ਹਨ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ)
 - are made of rubber ਰਬੜ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
 - if reusable, are washed daily by the operation ਜੇ ਮੁੜ ਵਰਤਣਯੋਗ ਹੋਣ ਤਾਂ ਆਪਰੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਰੋਜ਼ ਧੋਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ
- Gloves and aprons are replaced when ripped or worn out. ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਕੱਟ ਜਾਂ ਫੱਟ ਜਾਣ ਤੇ ਬਦਲੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

Employee Illness, Disease and Injury

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਬਿਮਾਰੀ, ਰੋਗ ਅਤੇ ਚੋਟ

- Persons able to transmit or suffering from a contagious disease and/or illness transferable to food (e.g., Hepatitis A, Salmonella, E. coli O157:H7) and those with a temporary illness (e.g., bad cold, diarrhea and vomiting) are advised to see a doctor ਰੋਗ ਫੈਲਾਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਵਿਅਕਤੀ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਛੂਤ ਦੇ ਰੋਗ ਨਾਲ ਪੀੜਤ ਵਿਅਕਤੀ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਅਜਿਹੇ ਵਿਅਕਤੀ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਰੋਗ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਹੈਪਾਟਾਈਟਿਸ ਏ (Hepatitis A), ਸੈਲਮੋਨੇਲਾ (Salmonella), E. coli O157:H7) ਅਤੇ ਅਸਥਾਈ ਬਿਮਾਰੀ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਮਾੜਾ ਜੁਕਾਮ, ਦਸਤ ਅਤੇ ਉਲਟੀਆਂ) ਨੂੰ ਡਾਕਟਰ ਕੋਲ ਜਾਣ ਦੀ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- Employees are trained on the role and responsibility they play in preventing the contamination of product ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਨਿਭਾਈ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਭੂਮਿਕਾ ਅਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ ਦੇ ਅਧਾਰ ਤੇ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- Open wounds are treated and covered with a waterproof covering (e.g., rubber gloves) ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਦਾ ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਅਭਿੱਜ (ਵਾਟਰਪਰੂਫ) ਪਰਦੇ ਨਾਲ ਢਕਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਰਬੜ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ)

Production Practices

ਉਤਪਾਦਨ ਅਭਿਆਸ

- Employees are trained to inspect each container and harvest only into clean containers ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਹਰੇਕ ਬਰਤਨ ਦੀ ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਅਤੇ ਸਿਰਫ ਸਾਫ਼ ਬਰਤਨਾਂ ਵਿੱਚ ਫਸਲ ਵੱਢਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- Employees are trained to not stand in or on packaging materials or accessories unless potential contamination risks are mitigated (e.g., wear different footwear, booties, materials are protected with new cardboard, etc.) ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਜਾਂ ਸਹਾਇਕ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਜਾਂ ਉੱਪਰ ਨਾ ਖੜ੍ਹੇ ਹੋਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦ ਤੱਕ ਕਿ ਸੰਭਾਵੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਜੋਖਮਾਂ ਨੂੰ ਖਤਮ ਨਹੀਂ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਜੁੱਤੇ, ਨਰਮ ਬੂਟ ਪਹਿਨਣੇ, ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਨਵੇਂ ਕਾਰਡਬੋਰਡ ਦੇ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਬਣਾਉਣਾ, ਆਦਿ)
- Employees are trained to visually inspect product during harvest to look for evidence of unusual animal or bird activity (i.e., excrement) and discards product if it has been contaminated ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਫਸਲ ਵਾਢੀ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਦੇਖ ਕੇ ਉਸ ਨਾਲ ਹੋਈ ਅਨੁਚਾਰੀ ਪਸ਼ੂ ਅਤੇ ਪੰਛੀ ਦੀ ਗਤੀਵਿਧੀ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਮਲ-ਮੂਤਰ) ਜਾਂਚ ਕਰਨ ਦੀ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਤੋਂ ਕੱਢ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ
- Employees are trained to touch only the sides of ladders, not the rungs ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਸਿਰਫ ਪੌੜੀ ਦੇ ਪਾਸਿਆਂ ਵਾਲੇ ਡੰਡਿਆਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ, ਪੈਰ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਡੰਡਿਆਂ ਨੂੰ ਨਾ ਛੂਹਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- Employees are trained not to harvest product that has touched the ground (FOR TREE AND VINE FRUIT ONLY) ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਉਹ ਫਲ ਨਾ ਚੁਗਣ/ਤੋੜਨ, ਜਿਹੜਾ ਜ਼ਮੀਨ ਨਾਲ ਛੂਹ ਗਿਆ ਹੋਵੇ (ਕੇਵਲ ਦਰਖਤ ਅਤੇ ਵੇਲ ਵਾਲੇ ਫਲ ਲਈ)
- Employees are trained not to harvest product that has fallen on the ground (FOR SMALL FRUIT ONLY) ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਉਹ ਫਲ ਨਾ ਚੁਗਣ/ਤੋੜਨ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ ਜਿਹੜਾ ਜ਼ਮੀਨ 'ਤੇ ਡਿੱਗ ਗਿਆ ਹੋਵੇ (ਕੇਵਲ ਛੋਟੇ ਫਲ ਲਈ)

Employee Biosecurity ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਜੀਵ-ਸੁਰੱਖਿਆ

- ☐ Employees are aware of their surroundings and the people they come in contact with, in and around the production site
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਆਪਣੇ ਆਸ ਪਾਸ ਦੇ ਵਾਤਾਵਰਨ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਉੱਤੇ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨਾਲ ਵਾਕਫ਼ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- ☐ Employees inform person responsible (name of person responsible: _____) of unknown visitors
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਅਗਿਆਤ ਮੁਲਾਕਾਤੀਆਂ ਬਾਰੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ (ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਨਾਮ: _____) ਨੂੰ ਦੱਸਦੇ ਹਨ
- ☐ Employees are trained in precautions they need to take when moving between production areas (e.g., from livestock areas/field to storage/packinghouse)
ਉਤਪਾਦਨ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿਚਕਾਰ ਤੁਰਦਿਆਂ-ਫਿਰਦਿਆਂ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਲੈਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਬਾਰੇ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਗਾਂਵਾਂ-ਮੱਝਾਂ (ਲਾਈਵ ਸਟਾਕ) ਦੇ ਖੇਤਰ/ਖੇਤ ਤੋਂ ਸਟੋਰੇਜ/ਪੈਕਿੰਗ ਹਾਊਸ ਨੂੰ)

Other ਕੋਈ ਹੋਰ

- ☐ Employees know the difference between and how to handle major and minor food safety deviations
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਵੱਡੀਆਂ ਅਤੇ ਛੋਟੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਿਚਲੇ ਬਦਲਾਵਾਂ ਦੇ ਅੰਤਰ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਜਾਣਦੇ ਹਨ
- ☐ Employees adhere to the following: ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਹੇਠ ਲਿਖਿਤ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ:
 - Always use toilet facilities
ਹਮੇਸ਼ਾ ਪਖਾਨਾ ਸਹੂਲਤਾਂ ਵਰਤੋ
 - Always dispose of toilet paper in toilet (i.e., not in garbage can)
ਹਮੇਸ਼ਾ ਪਖਾਨਾ ਕਾਗਜ਼ ਨੂੰ ਪਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟੋ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੂੜਾਦਾਨ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ)
 - Never spit
ਕਦੇ ਨਾ ਬੁੱਕੋ
 - Eat food, drinks, gum, candy or use tobacco products (including chewing tobacco and snuff) only in areas designated for this purpose (e.g., outside, in lunchroom)
ਖਾਣਾ, ਪੀਣਾ, ਬਬਲ ਗਮ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਮਿੱਠੇ ਪਦਾਰਥ ਜਾਂ ਤੰਬਾਕੂ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ (ਤੰਬਾਕੂ ਚੱਬਣ ਅਤੇ ਸੁੱਟਣ ਸਹਿਤ) ਕੇਵਲ ਇਸ ਮੰਤਵ ਲਈ ਬਣੀਆਂ ਜਗ੍ਹਾਵਾਂ ਤੇ ਹੀ ਕਰੋ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਬਾਹਰ, ਦੁਪਹਿਰ ਦੇ ਖਾਣੇ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ)
 - Put personal effects in designated areas (e.g., lunches, clothing, shoes, smoking materials, electronic devices, etc.)
ਨਿੱਜੀ ਸਮਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਬਣੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਤੇ ਰੱਖੋ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਦੁਪਹਿਰ ਦਾ ਖਾਣਾ, ਕੱਪੜੇ, ਜੁੱਤੇ, ਤੰਬਾਕੂ ਸਮੱਗਰੀ, ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨਿਕ ਡਿਵਾਈਸ, ਆਦਿ)
 - Dispose of waste in designated containers
ਕੂੜਾ-ਕਰਕਟ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਹੀ ਸੁੱਟੋ

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਪੁਨਕਿਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ਼						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖ਼ਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਰੁੱਜੀ 2018_v7.1

D. Employee Personal Hygiene and Food Handling Practices Policy - Packinghouse/Product Storage

ਸ. ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਨਿੱਜੀ ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੰਭਾਲ ਦੀ ਨੀਤੀ - ਪੈਕਿੰਗ ਹਾਊਸ/ਉਤਪਾਦ ਸਟੋਰੇਜ

Instructions: This Form is intended to assist you in setting out your policy, to itemize the policy components and to be used as a training tool and possible handout to employees. All items need to be addressed during the training session for employees. Write N/A beside those not applicable to your operation. (This form is also intended for employees who are handling market ready packaging materials.)

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਇਹ ਫਾਰਮ ਤੁਹਾਡੀ ਨੀਤੀ ਸਥਾਪਤ ਕਰਨ ਲਈ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਇਹ ਤੁਹਾਡੀ ਬਣਾਈ ਨੀਤੀ ਦੇ ਭਾਗਾਂ ਨੂੰ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਰਨ ਅਤੇ ਇਸ ਨੂੰ ਸਿੱਖਲਾਈ ਉਪਕਰਨ ਦੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਵਰਤਣ ਅਤੇ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਆਉਣ ਵਾਲੇ ਦਿੱਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਦੇ ਸਿੱਖਲਾਈ ਕਾਰਜਕਾਲ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੀਆਂ ਮੰਦਾਂ ਦਾ ਸੰਬੰਧਨ ਦੇਣਾ ਪਵੇਗਾ। ਜੇ ਤੁਹਾਡੀ ਕਾਰਵਾਈ ਤੇ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ ਉਸਦੇ ਨਾਲ N/A ਲਿਖੋ। (ਇਹ ਫਾਰਮ ਉਹਨਾਂ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਲਈ ਵੀ ਹੈ ਜੋ ਮਾਰਕੀਟ ਲਈ ਤਿਆਰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀਆਂ 'ਤੇ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ।)

Completed by:

Date:

ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ:

ਤਾਰੀਖ:

Employee Hand Washing

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦਾ ਹੱਥ ਧੋਣਾ

- | | |
|---|--|
| <p><input type="checkbox"/> Hands are washed and dried:
ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਧੋਇਆ ਅਤੇ ਸੁਕਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before beginning work each day
ਹਰ ਰੋਜ਼ ਕੰਮ ਸ਼ੁਰੂ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ • Before putting on gloves (if used)
ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ (ਜੇ ਵਰਤੇ ਜਾ ਰਹੇ ਹਨ) • After every visit to the washroom
ਹਰ ਵਾਰੀ ਗੁਸਲਖਾਨੇ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After a break or meal
ਬ੍ਰੇਕ ਜਾਂ ਅਹਾਰ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After smoking
ਸਿਗਰਟ ਪੀਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After hand-to-face contact (e.g., coughing, sneezing, blowing nose)
ਹੱਥ ਨਾਲ ਮੂੰਹ ਨੂੰ ਛੋਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਖੰਘਣਾ, ਛਿੱਕਣਾ, ਨੱਕ ਵਗਣਾ) • After applying insect repellent
ਪਤੰਗਿਆਂ ਨੂੰ ਦੂਰ ਰੱਖਣ ਵਾਲਾ ਘੋਲ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ • After handling any materials other than the product (e.g., garbage, cleaning and maintenance materials)
ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਹੋਰ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕੂੜਾ, ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਾਫ਼ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ) <p><input type="checkbox"/> Hands and reusable gloves are washed using proper hand washing techniques:
ਹੱਥ ਅਤੇ ਮੁੜ ਵਰਤਣਯੋਗ ਦਸਤਾਨੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਉਚਿਤ ਤਕਨੀਕਾਂ ਵਰਤਦੇ ਹੋਏ ਧੋਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wet hands, lather soap for approximately 20 seconds
ਗਿੱਲੇ ਹੱਥਾਂ ਨਾਲ, ਲਗਭਗ 20 ਸਕਿੰਟਾਂ ਤੱਕ ਸਾਬਣ ਦੀ ਝੌਂਗ ਬਣਾਓ | <ul style="list-style-type: none"> • Scrub well (especially fingernails and knuckles)
ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰਗੜੋ (ਖਾਸਕਰ ਨਹੁੰ ਅਤੇ ਪੇਰੀਆਂ ਨੂੰ) • Use fingernail brushes if needed/required
ਜੇਕਰ ਜ਼ਰੂਰਤ/ਲੋੜ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਨਹੁੰਆਂ ਵਾਲੇ ਬੁਰਸ਼ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ • Rinse
ਧੋਵੋ • Dry hands and wrists with paper towel
ਹੱਥਾਂ ਅਤੇ ਗੁੱਟਾਂ ਨੂੰ ਪੇਪਰ ਟਾਵਲ ਨਾਲ ਸੁਕਾਓ <p><input type="checkbox"/> If no water is available, hand wipes and hand sanitizer are used
ਜੇ ਪਾਣੀ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਈਪਸ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ</p> <p><input type="checkbox"/> Hand wipe and hand sanitizer use:
ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਈਪ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ ਦੀ ਵਰਤੋਂ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use hand wipes to facilitate soil/organic matter/juice etc. removal AND
ਮਿੱਟੀ/ਬਨਸਪਤੀ ਪਦਾਰਥ/ਜੂਸ ਨੂੰ ਹਟਾਉਣ ਦੀ ਸੁਵਿਧਾ ਲਈ ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਾਈਪਸ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ • Use one squirt of waterless, antibacterial, alcohol-based product
ਇੱਕ ਪਾਣੀ-ਰਹਿਤ, ਜੀਵਾਣੂ-ਨਾਸ਼ਕ, ਸ਼ਰਾਬ ਤੋਂ ਬਣੇ ਉਤਪਾਦ ਵਾਲੀ ਪਿਚਕਾਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ <p><input type="checkbox"/> Gloves are not worn as a substitute for hand washing
ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੇ ਵਿਕਲਪ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ ਦਸਤਾਨੇ ਨਹੀਂ ਪਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ</p> |
|---|--|

Employee Glove and Apron Use

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ

- Gloves are used
- ਦਸਤਾਨੇ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

- Aprons are used
- ਐਪਰਨ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

If gloves and aprons are not used, proceed to the next sub-section

ਜੇ ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਨਹੀਂ ਵਰਤੇ ਜਾਂਦੇ, ਤਾਂ ਅਗਲੇ ਉਪ-ਭਾਗ ਤੇ ਚਲੋ

Note: Working effects must be provided by the operation, not by the employee.

ਧਿਆਨ ਦਿਓ: ਕੰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਸਮਾਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਆਪਰੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਦਿੱਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਕਰਮਚਾਰੀ ਦੁਆਰਾ ਨਹੀਂ।

- Gloves are made of rubber, nitrile, polyethylene, polyvinyl chloride or polyurethane
ਦਸਤਾਨੇ ਰਬੜ, ਨਾਈਟ੍ਰਿਲ, ਪੋਲੀਏਥਿਲੀਨ, ਪੋਲੀਵਿਨਾਇਲ ਕਲੋਰਾਈਡ ਜਾਂ ਪੋਲੀਯੂਰੇਥੇਨ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- Hands are washed and dried, before gloves are put on and after they are removed
ਹੱਥ ਧੋਏ ਅਤੇ ਸੁਕਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਦਸਤਾਨੇ ਪਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਉਤਾਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ
- Gloves are removed when leaving the work area and replaced upon return
ਦਸਤਾਨੇ ਕਾਰਜ ਖੇਤਰ ਛੱਡਣ ਵੇਲੇ ਉਤਾਰਨੇ ਅਤੇ ਵਾਪਸੀ ਤੇ ਬਦਲਨੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- If gloves are not new, they are washed (using proper hand washing technique):
ਜੇ ਦਸਤਾਨੇ ਨਵੇਂ ਨਾ ਹੋਣ, ਤਾਂ ਉਹ ਧੋਏ (ਉਚਿਤ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀ ਤਕਨੀਕ ਵਰਤ ਕੇ) ਜਾਂਦੇ ਹਨ:
 - after being put back on and/or
ਵਾਪਸ ਪਾਏ ਜਾਣ 'ਤੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ
 - when changing tasks that could potentially contaminate the product.
ਅਜਿਹੇ ਕੰਮ ਵਿੱਚ ਤਬਦੀਲ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ ਜੇ ਸੰਭਾਵੀ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਗੰਦਾ ਕਰ ਸਕਦਾ ਹੈ
- Canvas/leather gloves may be used to handle harvested potatoes and bulb and root vegetables (e.g., carrots, onions, garlic, rutabagas) and do not require daily laundering
ਉਗਾਏ ਗਏ ਆਲੂਆਂ ਅਤੇ ਜੜ੍ਹ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਗਾਜਰ, ਪਿਆਜ਼, ਲਸਣ, ਸਲਗਮ) ਨੂੰ ਫੜਨ ਲਈ ਕੈਨਵਸ/ਚਮੜੇ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ ਵਰਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਰੋਜ਼ ਧੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੀ
- Aprons:
ਐਪਰਨ:
 - are worn when they hold product against their upper body (e.g., to trim product)
ਉਸ ਵੇਲੇ ਪਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਆਪਣੇ ਸਰੀਰ ਦੇ ਉਪਰਲੇ ਹਿੱਸੇ ਦੀ ਮਦਦ ਨਾਲ ਉਤਪਾਦ ਫੜਦੇ ਹਨ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਕੱਟਣ ਲਈ)
 - are made of rubber
ਰਬੜ ਦੇ ਬਣੇ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
 - if reusable, are washed daily by the operation
ਜੇ ਮੁੜ ਵਰਤਣਯੋਗ ਹੋਣ ਤਾਂ ਆਪਰੇਸ਼ਨ ਦੁਆਰਾ ਰੋਜ਼ ਧੋਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ
- Gloves and aprons are replaced when ripped or worn out.
ਦਸਤਾਨੇ ਅਤੇ ਐਪਰਨ ਕੱਟ ਜਾਂ ਫੱਟ ਜਾਣ ਤੇ ਬਦਲੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

Employee Illness, Disease and Injury

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਬਿਮਾਰੀ, ਰੋਗ ਅਤੇ ਚੋਟ

- Persons able to transmit or suffering from a contagious disease and/or illness transferable to food (e.g., Hepatitis A, Salmonella, E. coli O157:H7) and those with a temporary illness (e.g., bad cold, diarrhea and vomiting) are advised to see a doctor
ਰੋਗ ਫੈਲਾਉਣ ਦੇ ਯੋਗ ਵਿਅਕਤੀ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਛੂਤ ਦੇ ਰੋਗ ਨਾਲ ਪੀੜਤ ਵਿਅਕਤੀ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਅਜਿਹੇ ਵਿਅਕਤੀ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਰੋਗ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਹੈਪਾਟਾਈਟਿਸ ਏ (Hepatitis A), ਸੈਲਮੋਨੇਲਾ (Salmonella), E. coli O157:H7) ਅਤੇ ਅਸਥਾਈ ਬਿਮਾਰੀ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਮਾੜਾ ਜੁਕਾਮ, ਦਸਤ ਅਤੇ ਉਲਟੀਆਂ) ਨੂੰ ਡਾਕਟਰ ਕੋਲ ਜਾਣ ਦੀ ਸਲਾਹ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- Employees are trained on the role and responsibility they play in preventing the contamination of product
ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਿਤ ਹੋਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਨਿਭਾਈ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਭੂਮਿਕਾ ਅਤੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰੀ ਦੇ ਅਧਾਰ ਤੇ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ
- Open wounds are treated and covered with a waterproof covering (e.g., rubber gloves)
ਖੁੱਲ੍ਹੇ ਜ਼ਖਮਾਂ ਦਾ ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹਨਾਂ ਨੂੰ ਅਭਿੱਜ (ਵਾਟਰਪ੍ਰੂਫ) ਪਰਦੇ ਨਾਲ ਢਕਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਰਬੜ ਦੇ ਦਸਤਾਨੇ)

Employee Biosecurity

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਜੀਵ-ਸੁਰੱਖਿਆ

- Employees are aware of their surroundings and the people they come in contact with, in and around the packinghouse/ product storage
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਆਪਣੇ ਆਸ ਪਾਸ ਦੇ ਵਾਤਾਵਰਨ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗਹਾਊਸ/ਉਤਪਾਦ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਆਸ-ਪਾਸ ਮਿਲਣ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨਾਲ ਵਾਕਫ਼ ਹੁੰਦੇ ਹਨ
- Employees inform person responsible (name of person responsible: _____) of unknown visitors
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਅਗਿਆਤ ਮੁਲਾਕਾਤੀਆਂ ਬਾਰੇ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ (ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਨਾਮ: _____) ਨੂੰ ਦੱਸਦੇ ਹਨ
- Employees are trained in precautions they need to take when moving between production areas (e.g., from livestock areas/field to storage/packinghouse)
ਉਤਪਾਦਨ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿਚਕਾਰ ਤੁਰਦਿਆਂ-ਫਿਰਦਿਆਂ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਲੈਣ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਬਾਰੇ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਗਾਂਵਾਂ-ਮੱਝਾਂ (ਲਾਈਵ ਸਟਾਕ) ਦੇ ਖੇਤਰ/ਖੇਤ ਤੋਂ ਸਟੋਰੇਜ/ਪੈਕਿੰਗ ਹਾਊਸ ਨੂੰ)

Employee Jewellery and Other Personal Effects

ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੇ ਜੇਵੇਲਰੀ ਅਤੇ ਹੋਰ ਨਿੱਜੀ ਸਮਾਨ

- Bracelets, necklaces or other jewellery (except for rings) are not worn
ਕੰਗਣ, ਹਾਰ ਜਾਂ ਹੋਰ ਜੇਵੇਲਰੀ (ਛਾਪਾਂ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ) ਨਹੀਂ ਪਾਏ ਹਨ
- Rings are covered with gloves
ਛਾਪਾਂ ਦਸਤਾਨਿਆਂ ਨਾਲ ਢਕੀਆਂ ਹਨ
- False fingernails, false eyelashes or other such effects are not worn
ਨਕਲੀ ਨਹੂੰ, ਨਕਲੀ ਪਲਕਾਂ ਜਾਂ ਹੋਰ ਅਜਿਹੇ ਸਮਾਨ ਨਹੀਂ ਪਾਏ ਹਨ
- Items are removed from shirt pockets (e.g., pens, etc.)
ਕਮੀਜ਼ ਦੀਆਂ ਜੇਬਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਕੱਢਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੈਨ, ਆਦਿ)
- Loose buttons on shirts/jackets are fixed
ਕਮੀਜ਼/ਜੈਕਟਾਂ ਉੱਤੇ ਢਿੱਲੇ ਬਟਨ ਪੱਕੇ ਕੀਤੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ

Employee Cleanliness, Footwear and Hair ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਜੁੱਤੇ ਅਤੇ ਵਾਲ

- ☐ A degree of personal cleanliness is maintained which includes starting each day wearing clean clothing and (specify other):
ਨਿੱਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਦੀ ਇੱਕ ਡਿਗਰੀ ਕਾਇਮ ਰੱਖੇ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਹਰ ਰੋਜ਼ ਸਾਫ਼ ਕੱਪੜੇ ਪਾਉਣਾ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ਅਤੇ
(ਹੋਰ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ):
- ☐ Clean footwear is always worn (no dirt or other foreign matter)
ਸਾਫ਼ ਜੁੱਤੇ ਹਮੇਸ਼ਾ ਪਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ (ਕੋਈ ਮਿੱਟੀ ਜਾਂ ਹੋਰ ਬਾਹਰਲੀ ਗੰਦਗੀ ਨਹੀਂ)
- ☐ Long hair touching the shoulders is restrained (e.g., hat, hairnet, tied)
ਮੋਢਿਆਂ ਨੂੰ ਲਗਦੇ ਲੰਬੇ ਵਾਲ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਹਨ
(ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਟੋਪੀ, ਵਾਲਾਂ ਤੇ ਪਾਉਣ ਵਾਲੀ ਜਾਲੀ (ਹੋਅਰਨੈੱਟ), ਬੰਨ੍ਹੇ ਹੋਏ)

Production Practices ਉਤਪਾਦਨ ਅਭਿਆਸ

- ☐ Employees adhere to the following:
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਹੇਠ ਲਿਖਿਤ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ:
- ☐ Only authorized employees handle market product
ਸਿਰਫ਼ ਅਧਿਕਾਰਿਤ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਹੀ ਬਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਸੰਭਾਲਣ
- ☐ Only authorized employees may enter controlled-access areas
ਸਿਰਫ਼ ਅਧਿਕਾਰਿਤ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਹੀ ਅਨੁਸ਼ਾਸਿਤ-ਦਖਲ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਦਾਖ਼ਲ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ
- ☐ Employees are trained to not stand in or on packaging materials or accessories unless potential contamination risks are mitigated (e.g., wear different footwear, booties, materials are protected with new cardboard, etc.)
ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਜਾਂ ਸਹਾਇਕ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਜਾਂ ਉੱਪਰ ਨਾ ਖੜ੍ਹੇ ਹੋਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਦ ਤੱਕ ਕਿ ਸੰਭਾਵੀ ਦੂਸ਼ਣ ਦੇ ਜੋਖਮਾਂ ਨੂੰ ਖਤਮ ਨਹੀਂ ਕਰ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਲਈ ਵੱਖਰੇ ਜੁੱਤੇ, ਨਰਮ ਬੂਟ ਪਹਿਨਣੇ, ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਨਵੇਂ ਕਾਰਡਬੋਰਡ ਦੇ ਨਾਲ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਬਣਾਉਣਾ, ਆਦਿ)
- ☐ Employees are trained to touch only the sides of ladders, not the rungs
ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲਿਆਂ ਨੂੰ ਸਿਰਫ਼ ਪੌੜੀ ਦੇ ਪਾਸਿਆਂ ਵਾਲੇ ਡੰਡਿਆਂ ਨੂੰ ਛੂਹਣ, ਪੈਰ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਡੰਡਿਆਂ ਨੂੰ ਨਾ ਛੂਹਣ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ

Other ਕੋਈ ਹੋਰ

- ☐ Employees know the difference between and how to handle major and minor food safety deviations
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਵੱਡੀਆਂ ਅਤੇ ਛੋਟੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਵਿਚਲੇ ਬਦਲਾਵਾਂ ਦੇ ਅੰਤਰ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਜਾਣਦੇ ਹਨ
- ☐ Employees adhere to the following:
ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਹੇਠ ਲਿਖਿਤ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ:
 - Always use toilet facilities
ਹਮੇਸ਼ਾ ਪਖਾਨਾ ਸਹੂਲਤਾਂ ਵਰਤੋ
 - Always dispose of toilet paper in toilet (i.e., not in garbage can)
ਹਮੇਸ਼ਾ ਪਖਾਨਾ ਕਾਗਜ਼ ਨੂੰ ਪਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟੋ
(ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਕੂੜਾਦਾਨ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ)
 - Never spit
ਕਦੇ ਨਾ ਬੁੱਕੋ
 - Eat food, drinks, gum, candy or use tobacco products (including chewing tobacco and snuff) only in areas designated for this purpose (e.g., outside, in lunchroom)
ਖਾਣਾ, ਪੀਣਾ, ਬਬਲ ਗਮ, ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਮਿੱਠੇ ਪਦਾਰਥ ਜਾਂ ਤੰਬਾਕੂ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ (ਤੰਬਾਕੂ ਚੱਬਣ ਅਤੇ ਸੁੱਟਣ ਸਹਿਤ) ਕੇਵਲ ਇਸ ਮੰਤਵ ਲਈ ਬਣੀਆਂ ਜਗ੍ਹਾਵਾਂ ਤੇ ਹੀ ਕਰੋ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਬਾਹਰ, ਦੁਪਹਿਰ ਦੇ ਖਾਣ ਵਾਲੇ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ)
 - Put personal effects in designated areas (e.g., lunches, clothing, shoes, smoking materials, electronic devices, etc.)
ਨਿੱਜੀ ਸਮਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਬਣੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਤੇ ਰੱਖੋ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਦੁਪਹਿਰ ਦਾ ਖਾਣਾ, ਕੱਪੜੇ, ਜੁੱਤੇ, ਤੰਬਾਕੂ ਸਮੱਗਰੀ, ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨਿਕ ਡਿਵਾਈਸ, ਆਦਿ)
 - Dispose of waste in designated containers
ਕੂੜਾ-ਕਰਕਟ ਉਨ੍ਹਾਂ ਲਈ ਬਣੇ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਹੀ ਸੁੱਟੋ

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

E. Pest Control for Buildings

ਹ. ਇਮਾਰਤਾਂ ਲਈ ਪੈਸਟ ਕੰਟਰੋਲ

Instructions: For each type of pest being controlled, specify the pest control method used. This Form is to be completed annually. Make additional copies as necessary and complete as Page _ of _ to indicate more than one page if required.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਹਰ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਪੈਸਟ ਨੂੰ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਕਰਨ ਲਈ, ਵਰਤਿਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਪੈਸਟ ਕੰਟਰੋਲ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ। ਇਹ ਫਾਰਮ ਸਲਾਨਾ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਭਰਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜ਼ਰੂਰਤ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਬਣਾਓ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਪੰਨਿਆਂ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪੰਨਾ _ ਦਾ _ ਲਿਖ ਕੇ ਦਰਸਾਓ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।

Completed by:

ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ:

Date:

ਤਾਰੀਖ:

Page

ਪੰਨਾ

of

ਦਾ

Building ID # / Name:

ਇਮਾਰਤ ਆਈ.ਡੀ. #/ਨਾਮ:

Pest ਪੈਸਟ	Control Method and Description ਨਿਯੰਤ੍ਰਨ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਅਤੇ ਵਰਣਨ	Person Responsible ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ									
Birds ਪੰਛੀ	Around building exterior ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਬਾਹਰ ਨੇੜੇ-ਤੇੜੇ <input type="checkbox"/> Deterrent or other devices (specify) ਰੱਖਿਅਕ ਜਾਂ ਹੋਰ ਉਪਕਰਣ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____										
	Inside building ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰ <input type="checkbox"/> Deterrent or other devices (specify) ਰੱਖਿਅਕ ਜਾਂ ਹੋਰ ਉਪਕਰਣ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____										
Rodents ਚੂਹੇ	Around building exterior (perimeter) ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਬਾਹਰ ਨੇੜੇ-ਤੇੜੇ (ਘੇਰਾ) <input type="checkbox"/> Bait (specify type) ਬੇਟ (ਦਾਣਾ) (ਕਿਸਮ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____ <input type="checkbox"/> Traps (specify type) ਕਤੜੀਆਂ (ਕਿਸਮ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____ <input type="checkbox"/> Chemicals (specify below) ਰਸਾਇਣ (ਹੇਠਾਂ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ</th><th>PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #</th><th>Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <input type="checkbox"/> Other (specify) ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____	Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ							
Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ									
Inside building ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰ <input type="checkbox"/> Traps (specify type) ਕਤੜੀਆਂ (ਕਿਸਮ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____ <input type="checkbox"/> Other (specify) ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ) _____											

Pest ਪੈਸਟ	Control Method and Description ਨਿਯੰਤ੍ਰਨ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ ਅਤੇ ਵਰਣਨ	Person Responsible ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ									
Insects ਪਤੰਗੇ	<p>Around building exterior ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਬਾਹਰ ਨੇੜੇ-ਤੇੜੇ</p> <p><input type="checkbox"/> Bait (specify type) ਬੇਟ (ਦਾਣਾ) (ਕਿਸਮ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ)</p> <p><input type="checkbox"/> Traps (e.g., glue boards, sticky traps) ਕਤੜੀਆਂ, (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਗਲੂ-ਬੋਰਡ (ਚਿਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਫੱਟੇ), ਸਟਿੱਕੀ-ਟ੍ਰੈਪ (ਚਿਪਚਿਪੀ ਕਤੜੀਆਂ))</p> <p><input type="checkbox"/> Chemicals (specify below) ਰਸਾਇਣ (ਹੇਠਾਂ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ</th> <th>PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #</th> <th>Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p><input type="checkbox"/> Other (specify) ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ)</p>	Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ							
Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ									
	<p>Inside building ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰ</p> <p><input type="checkbox"/> Traps (e.g., glue boards, sticky traps) ਕਤੜੀਆਂ, (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਗਲੂ-ਬੋਰਡ (ਚਿਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਫੱਟੇ), ਸਟਿੱਕੀ-ਟ੍ਰੈਪ (ਚਿਪਚਿਪੀ ਕਤੜੀਆਂ))</p> <p><input type="checkbox"/> Chemicals (specify below) ਰਸਾਇਣ (ਹੇਠਾਂ ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ</th> <th>PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #</th> <th>Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p><input type="checkbox"/> Other (specify) ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ)</p>	Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ							
Name of chemical ਰਸਾਇਣ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Concentration ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ									
Other (specify) ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ)	<p> </p> <p> </p> <p> </p>										

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਿਤ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੱਜੀ 2018_v7.1

F. Water (for Fluming and Cleaning) Assessment

ਕ. ਪਾਣੀ (ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ) ਮੁਲਾਂਕਣ

Instructions: Complete and/or update annually for all water sources. Check off (✓) those items that apply. Make additional copies as necessary and complete Page __ of __ to indicate more than one page if required.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਸਾਰੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਸ੍ਰੋਤਾਂ ਲਈ ਸਲਾਨਾ ਪੂਰਾ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਅਪਡੇਟ ਕਰੋ। ਜੇ ਮੱਦਾਂ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ (✓) ਦਾ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਗਾਓ। ਜ਼ਰੂਰਤ ਦੇ ਮੁਤਾਬਕ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਬਣਾਓ ਅਤੇ ਜੇਕਰ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵਧੇਰੇ ਪੰਨਿਆਂ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੋਵੇ ਤਾਂ ਪੰਨਾ __ ਦਾ __ ਲਿਖ ਕੇ ਦਰਸਾਓ ਅਤੇ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।

Completed by: ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ: _____ **Date:** ਤਾਰੀਖ਼: _____ **Page** ਪੰਨਾ _____ **of** ਦਾ _____

Water Source (e.g., municipal, well, surface) ਪਾਣੀ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਸਰਕਾਰੀ ਪਾਣੀ, ਖੂਹ, ਤਲ)	Re-cycled (✓)? ਰੀਸਾਈਕਲਡ (✓)?	Stored (✓)? ਜਮਾਂ ਕੀਤਾ (✓)?	Commodity*** ਵਸਤ***	Use ਵਰਤੋਂ	Method ਤਰੀਕਾ	Items to Access (check each item) ਪਹੁੰਚ ਲਈ ਮੱਦਾਂ (ਹਰੇਕ ਮੱਦ ਜਾਂਚੋ)	Water tests ਪਾਣੀ ਦੇ ਟੈਸਟ			Corrective Actions (*see examples below) ਸੋਧਣ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਕਦਮ (*ਹੇਠਾਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ)	Cleaning and Treatment** ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ**
							When will the water first be used ਪਾਣੀ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰ ਕਦੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇਗਾ?	Dates ਤਰੀਕਾਂ	Prior to use test ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦਾ ਟੈਸਟ	2nd water test ਪਾਣੀ ਦਾ ਦੂਸਰਾ ਟੈਸਟ	
				<input type="checkbox"/> Fluming ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਣੀ <input type="checkbox"/> Hydro-cooling/cooling ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ/ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Washing ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Drenching ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Final rinse ਅਖ਼ਰੀ ਨਿਚੋੜ <input type="checkbox"/> FOR POTATOES ONLY: Chemical application (during packing) ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਯੋਗ (ਪੈਕ ਕਰਦੇ ਹੋਏ) <input type="checkbox"/> Wetting packaging accessories ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Humidity/Misting ਨਮੀ/ਗੁਬਾਰ <input type="checkbox"/> Hand washing ਹੱਥ ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Cleaning equipment containers/building ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣ ਡੱਬੇ/ ਇਮਾਰਤ <input type="checkbox"/> Ice ਬਰਫ਼	<input type="checkbox"/> Pit ਖੱਡਾ <input type="checkbox"/> Spray ਫੁਹਾਰ <input type="checkbox"/> Hose ਨਾਲੀ <input type="checkbox"/> Tap ਟੂਟੀ <input type="checkbox"/> Dump tank ਬੂੜਾ ਦਾਨ <input type="checkbox"/> Pressure wash ਦੱਬ ਕੇ ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____	<input type="checkbox"/> Animals access ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਪਹੁੰਚ <input type="checkbox"/> Runoff ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਉਣ ਵਾਲੀ ਢਲਾਣ <input type="checkbox"/> Working condition of well/pipes ਖੂਹ/ਪਾਈਪਾਂ ਦੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਹਾਲਤ <input type="checkbox"/> Other possible hazards assessed (describe): ਹੋਰ ਸੰਭਵ ਖਤਰੇ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ (ਵਰਣਨ ਕਰੋ): _____					<input type="checkbox"/> Cleaned ਸਾਫ਼ <input type="checkbox"/> Treated ਟ੍ਰੀਟਿਡ <input type="checkbox"/> Cistern ਪਾਣੀ ਦੀ ਟੈਂਕੀ <input type="checkbox"/> Well ਖੂਹ <input type="checkbox"/> Other ਕੋਈ ਹੋਰ Using Appendix ਅਨੁਬੰਧ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਿਆਂ <input type="checkbox"/> A ਓ <input type="checkbox"/> B ਅ <input type="checkbox"/> H ਗ OR: ਜਾਂ: _____

Water Source (e.g., municipal, well, surface) ਪਾਣੀ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਸਰਕਾਰੀ ਪਾਣੀ, ਖੂਹ, ਤਲ)	Re-cycled (✓)? ਰੀਸਾਈਕਲਡ (✓)?	Stored (✓)? ਜਮਾਂ ਕੀਤਾ (✓)?	Commodity*** ਵਸਤ***	Use ਵਰਤੋਂ	Method ਤਰੀਕਾ	Items to Access (check each item) ਪਹੁੰਚ ਲਈ ਮੱਦਾਂ (ਹਰੇਕ ਮੱਦ ਜਾਂਚੋ)	Water tests ਪਾਣੀ ਦੇ ਟੈਸਟ			Corrective Actions (*see examples below) ਸੋਧਣ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਕਦਮ (*ਹੇਠਾਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ)	Cleaning and Treatment** ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ**
							When will the water first be used ਪਾਣੀ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰ ਕਦੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇਗਾ?	Dates Prior to use test ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦਾ ਟੈਸਟ	ਤਰੀਕਾਂ 2nd water test ਪਾਣੀ ਦਾ ਦੂਸਰਾ ਟੈਸਟ		
				<input type="checkbox"/> Fluming ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਣੀ <input type="checkbox"/> Hydro-cooling/cooling ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ/ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Washing ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Drenching ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Final rinse ਆਖਰੀ ਨਿਚੋੜ <input type="checkbox"/> FOR POTATOES ONLY: Chemical application (during packing) ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਯੋਗ (ਪੈਕ ਕਰਦੇ ਹੋਏ) <input type="checkbox"/> Wetting packaging accessories ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Humidity/Misting ਨਮੀ/ਗੁਬਾਰ <input type="checkbox"/> Hand washing ਹੱਥ ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Cleaning equipment containers/building ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣ ਡੱਬੇ/ਇਮਾਰਤ <input type="checkbox"/> Ice ਬਰਫ਼	<input type="checkbox"/> Pit ਖੱਡਾ <input type="checkbox"/> Spray ਫੁਹਾਰ <input type="checkbox"/> Hose ਨਾਲੀ <input type="checkbox"/> Tap ਟੂਟੀ <input type="checkbox"/> Dump tank ਕੂੜਾ ਦਾਨ <input type="checkbox"/> Pressure wash ਦੱਬ ਕੇ ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____	<input type="checkbox"/> Animals access ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਪਹੁੰਚ <input type="checkbox"/> Runoff ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਉਣ ਵਾਲੀ ਢਲਾਣ <input type="checkbox"/> Working condition of well/pipes ਖੂਹ/ਪਾਈਪਾਂ ਦੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਹਾਲਤ <input type="checkbox"/> Other possible hazards assessed (describe): ਹੋਰ ਸੰਭਵ ਖਤਰੇ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ (ਵਰਣਨ ਕਰੋ): _____				<input type="checkbox"/> Cleaned ਸਾਫ਼ <input type="checkbox"/> Treated ਟ੍ਰੀਟਿਡ <input type="checkbox"/> Cistern ਪਾਣੀ ਦੀ ਟੈਂਕੀ <input type="checkbox"/> Well ਖੂਹ <input type="checkbox"/> Other ਕੋਈ ਹੋਰ Using Appendix ਅਨੁਬੰਧ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਿਆਂ <input type="checkbox"/> A ਊ <input type="checkbox"/> B ਅ <input type="checkbox"/> H ਗ OR: ਜਾਂ: _____	
				<input type="checkbox"/> Fluming ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਣੀ <input type="checkbox"/> Hydro-cooling/cooling ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ/ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Washing ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Drenching ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Final rinse ਆਖਰੀ ਨਿਚੋੜ <input type="checkbox"/> FOR POTATOES ONLY: Chemical application (during packing) ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਯੋਗ (ਪੈਕ ਕਰਦੇ ਹੋਏ) <input type="checkbox"/> Wetting packaging accessories ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ <input type="checkbox"/> Humidity/Misting ਨਮੀ/ਗੁਬਾਰ <input type="checkbox"/> Hand washing ਹੱਥ ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Cleaning equipment containers/building ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣ ਡੱਬੇ/ਇਮਾਰਤ <input type="checkbox"/> Ice ਬਰਫ਼	<input type="checkbox"/> Pit ਖੱਡਾ <input type="checkbox"/> Spray ਫੁਹਾਰ <input type="checkbox"/> Hose ਨਾਲੀ <input type="checkbox"/> Tap ਟੂਟੀ <input type="checkbox"/> Dump tank ਕੂੜਾ ਦਾਨ <input type="checkbox"/> Pressure wash ਦੱਬ ਕੇ ਧੋਣਾ <input type="checkbox"/> Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____	<input type="checkbox"/> Animals access ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਪਹੁੰਚ <input type="checkbox"/> Runoff ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਉਣ ਵਾਲੀ ਢਲਾਣ <input type="checkbox"/> Working condition of well/pipes ਖੂਹ/ਪਾਈਪਾਂ ਦੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਹਾਲਤ <input type="checkbox"/> Other possible hazards assessed (describe): ਹੋਰ ਸੰਭਵ ਖਤਰੇ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ (ਵਰਣਨ ਕਰੋ): _____				<input type="checkbox"/> Cleaned ਸਾਫ਼ <input type="checkbox"/> Treated ਟ੍ਰੀਟਿਡ <input type="checkbox"/> Cistern ਪਾਣੀ ਦੀ ਟੈਂਕੀ <input type="checkbox"/> Well ਖੂਹ <input type="checkbox"/> Other ਕੋਈ ਹੋਰ Using Appendix ਅਨੁਬੰਧ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਿਆਂ <input type="checkbox"/> A ਊ <input type="checkbox"/> B ਅ <input type="checkbox"/> H ਗ OR: ਜਾਂ: _____	

Water Source (e.g., municipal, well, surface) ਪਾਣੀ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਸਰਕਾਰੀ ਪਾਣੀ, ਖੂਹ, ਤਲ)	Re-cycled (✓)? ਰੀਸਾਈਕਲਡ (✓)?	Stored (✓)? ਜਮਾਂ ਕੀਤਾ (✓)?	Commodity*** ਵਸਤ***	Use ਵਰਤੋਂ	Method ਤਰੀਕਾ	Items to Access (check each item) ਪਹੁੰਚ ਲਈ ਮੱਦਾਂ (ਹਰੇਕ ਮੱਦ ਜਾਂਚੋ)	Water tests ਪਾਣੀ ਦੇ ਟੈਸਟ			Corrective Actions (*see examples below) ਸੋਧਣ ਲਈ ਚੁੱਕੇ ਕਦਮ (*ਹੇਠਾਂ ਉਦਾਹਰਣਾਂ ਨੂੰ ਦੇਖੋ)	Cleaning and Treatment** ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ**
							When will the water first be used ਪਾਣੀ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰ ਕਦੋਂ ਵਰਤਿਆ ਜਾਵੇਗਾ?	Dates ਤਾਰੀਖਾਂ	ਤਰੀਕਾਂ Prior to use test ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਦਾ ਟੈਸਟ 2nd water test ਪਾਣੀ ਦਾ ਦੂਸਰਾ ਟੈਸਟ		
				<div><div><input type="checkbox"/> Fluming ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਣੀ</div><div><input type="checkbox"/> Hydro-cooling/cooling ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ / ਠੰਢਾ ਕਰਨਾ</div><div><input type="checkbox"/> Washing ਧੋਣਾ</div><div><input type="checkbox"/> Drenching ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ</div><div><input type="checkbox"/> Final rinse ਆਖਰੀ ਨਿਚੋੜ</div><div><input type="checkbox"/> FOR POTATOES ONLY: Chemical application (during packing) ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: ਰਸਾਇਣਕ ਪ੍ਰਯੋਗ (ਪੈਕ ਕਰਦੇ ਹੋਏ)</div><div><input type="checkbox"/> Wetting packaging accessories ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਾਨ ਨੂੰ ਗਿੱਲਾ ਕਰਨਾ</div><div><input type="checkbox"/> Humidity/Misting ਨਮੀ/ਗੁਬਾਰ</div><div><input type="checkbox"/> Hand washing ਹੱਥ ਧੋਣਾ</div><div><input type="checkbox"/> Cleaning equipment containers/building ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣ ਡੱਬੇ/ਇਮਾਰਤ</div><div><input type="checkbox"/> Ice ਬਰਫ਼</div></div>	<div><div><input type="checkbox"/> Pit ਖੱਡਾ</div><div><input type="checkbox"/> Spray ਫੁਹਾਰ</div><div><input type="checkbox"/> Hose ਨਾਲੀ</div><div><input type="checkbox"/> Tap ਟੂਟੀ</div><div><input type="checkbox"/> Dump tank ਕੂੜਾ ਦਾਨ</div><div><input type="checkbox"/> Pressure wash ਦੱਬ ਕੇ ਧੋਣਾ</div><div><input type="checkbox"/> Other: ਕੋਈ ਹੋਰ:</div></div>	<div><div><input type="checkbox"/> Animals access ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਪਹੁੰਚ</div><div><input type="checkbox"/> Runoff ਪਾਣੀ ਲੰਘਾਉਣ ਵਾਲੀ ਢਲਾਣ</div><div><input type="checkbox"/> Working condition of well/pipes ਖੂਹ/ਪਾਈਪਾਂ ਦੀ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਹਾਲਤ</div><div><input type="checkbox"/> Other possible hazards assessed (describe): ਹੋਰ ਸੰਭਵ ਖਤਰੇ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ (ਵਰਣਨ ਕਰੋ):</div></div>				<div><div><input type="checkbox"/> Cleaned ਸਾਫ਼</div><div><input type="checkbox"/> Treated ਟ੍ਰੀਟਿਡ</div><div><input type="checkbox"/> Cistern ਪਾਣੀ ਦੀ ਟੈਂਕੀ</div><div><input type="checkbox"/> Well ਖੂਹ</div><div><input type="checkbox"/> Other ਕੋਈ ਹੋਰ</div><div>Using Appendix</div><div>ਅਨੁਬੰਧ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਦਿਆਂ</div><div><div><input type="checkbox"/> A ਉ</div><div><input type="checkbox"/> B ਅ</div><div><input type="checkbox"/> H ਗ</div></div><div>OR:</div><div>ਜਾਂ:</div></div>	

Assessment Guide: Assessment should include runoff from agricultural chemicals, fuels or manure; contamination in pipes, cleanliness of cistern etc.

ਮੁਲਾਂਕਣ ਆਗੂ: ਮੁਲਾਂਕਣ ਵਿੱਚ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ, ਬਾਲਣ ਜਾਂ ਰੂੜੀ ਦਾ ਪਾਣੀ ਦੀ ਢਲਾਣ ਤੋਂ ਗਿਰਨਾ; ਪਾਈਪਾਂ ਵਿਚਲੀ ਗੰਦਗੀ, ਪਾਣੀ ਵਾਲੇ ਟੈਂਕ ਦੀ ਸਾਫ਼-ਸਫ਼ਾਈ ਆਦਿ ਸ਼ਾਮਲ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

***Corrective Actions:** -Install devices to prevent backflow -Test water for Total Coliforms and *E. coli* using an accredited lab conforming to ISO 17025 or equivalent.

***ਸੋਧਣੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ:** -Consult with experts -Construct barriers (e.g., fences, ditches)

-ਮਾਹਰਾਂ ਨਾਲ ਸਲਾਹ ਕਰੋ -ਫਾਟਕ ਬਣਾਓ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਵਾੜ, ਖੱਡ)

-Install filtration -Maintenance of well or cistern

-ਪੁਣਾਈ ਸਥਾਪਿਤ ਕਰੋ -Level ground to prevent runoff

-ਦੂਜਾ ਸ੍ਰੋਤ ਵਰਤੋ -ਪਾਣੀ ਦੀ ਢਲਾਣ ਤੋਂ ਡਿੱਗਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਮੈਦਾਨ ਪੱਧਰਾ ਕਰੋ

-ਪਾਣੀ ਦੀ ISO 17025 ਜਾਂ ਇਸਦੇ ਬਰਾਬਰ ਮਾਨਤਾ ਪ੍ਰਾਪਤ ਲੈਬ ਤੋਂ ਟੈਟਲ ਕੋਲੀਫੋਰਮ ਅਤੇ ਈ.ਕੋਲੀ ਦੇ ਲਈ ਟੈਸਟ ਕਰਵਾਓ।

Appendix A: Shock Chlorination of Well Water – An Example

ਅਨੁਬੰਧ ਈ: ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ - ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ

Appendix B: Chlorination of Water for Fluming and Cleaning Fresh Fruits and Vegetables and Cleaning Equipment—An Example

ਅਨੁਬੰਧ ਅ: ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਤਾਜ਼ੇ ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣ ਲਈ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ- ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ

Appendix H: Cleaning and Treating Cisterns – An Example

ਅਨੁਬੰਧ ਗ: ਪਾਣੀ ਦੀ ਟੈਂਕੀ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਇਲਾਜ - ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ

****Cleaning & Treatment:** ✓ to indicate cleaning &/or treatment, what was cleaned/treated, which instructions were followed or what treatment method used (e.g., UV)

****ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ:** ✓ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਦੱਸਣ ਲਈ ✓ ਦਾ ਨਿਸ਼ਾਨ ਲਗਾਓ, ਕਿਸਦੀ ਸਫ਼ਾਈ/ਇਲਾਜ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਸੀ, ਕਿਹੜੀਆਂ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਮੰਨੀਆਂ ਗਈਆਂ ਜਾਂ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਤਰੀਕਾ ਵਰਤਿਆ ਗਿਆ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ UV)

***Assess water uses for each commodity and ensure water tests are taken at the appropriate time(s)

***ਹਰੇਕ ਵਸਤ ਲਈ ਪਾਣੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਜਾਂਚੇ ਅਤੇ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉ ਕਿ ਪਾਣੀ ਦੇ ਟੈਸਟ ਢੁਕਵੇਂ ਸਮੇਂ (ਸਮਿਆਂ) 'ਤੇ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

ਇਮਾਰਤ ਦਾ ਬਾਹਰਲਾ ਹਿੱਸਾ
(ਸਥਾਈ ਢਾਂਚੇ)

Maintenance Required
ਦੇਖਭਾਲ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ

- ☐ No holes/crevices/leaks in the building (e.g., walls, windows, screens)
ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਸੁਰਾਖ/ਦਰਾੜਾਂ/ਰਿਸਾਵ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕੰਧਾਂ, ਭਾਕੀਆਂ, ਪਰਦੇ) ਨਹੀਂ
- ☐ All windows can be closed OR have close-fitting screens that are in good condition
ਸਾਰੀਆਂ ਖਿੜਕੀਆਂ ਬੰਦ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਜਾਂ ਤੰਗ-ਫਿਟਿੰਗ ਵਾਲੇ ਪਰਦੇ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਹਨ
- ☐ ½ meter wide perimeter strip of stone or crushed gravel OR short grass around building
ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਆਸੇ-ਪਾਸੇ ਅੱਧਾ ਮੀਟਰ ਚੌੜੇ ਘੇਰੇ ਦਾ ਪੱਥਰ ਜਾਂ ਕੁਚਲੀ ਹੋਈ ਬਜਰੀ ਜਾਂ ਛੋਟੇ ਘਾਹ ਦੀ ਪੱਟੀ ਹੈ
- ☐ No junk piled within 3 m of building (e.g., old or unused machinery, garbage)
ਇਮਾਰਤ ਦੇ 3 ਮੀਟਰ ਅੰਦਰ ਕੋਈ ਕਬਾੜ ਦਾ ਢੇਰ ਨਹੀਂ ਲੱਗਿਆ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੁਰਾਣੀ ਜਾਂ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨਰੀ, ਕੂੜਾ)
- ☐ Weeds are controlled
ਘਾਹ-ਫੂਸ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਹੈ
- ☐ Land drainage around building is good
ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਆਸੇ-ਪਾਸੇ ਨਿਕਾਸ ਪ੍ਰਬੰਧ ਚੰਗਾ ਹੈ
- ☐ Dumpsters are emptied as needed to prevent pest infestation, and surroundings are free of debris
ਕੂੜੇ-ਦਾਨਾਂ ਨੂੰ ਪੈਸਟਾਂ ਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਅਤੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਦੇ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਮਲਬਾ-ਰਹਿਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰਤ ਅਨੁਸਾਰ ਖਾਲੀ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ
- ☐ All doors are close-fitting
ਸਾਰੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਤੰਗ-ਫਿਟਿੰਗ ਵਾਲੇ ਹਨ
- ☐ Doors that can be secured (i.e., to lock storages when unsupervised)
ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਜੋ ਕਿ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦੇਖ-ਰੇਖ ਹੋਣ ਨਾ ਹੋਣ ਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਨੂੰ ਲੌਕ ਕਰਨਾ)

If any of the above has NOT been checked off (✓), please describe the maintenance required.

ਜੇ ਉਪਰੋਕਤ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਤੇ ਵੀ ਸਹੀ (✓) ਦਾ ਨਿਸ਼ਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਦੇਖਭਾਲ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Exterior of Building (Non-Permanent Structures)

ਇਮਾਰਤ ਦਾ ਬਾਹਰਲਾ ਹਿੱਸਾ
(ਅਸਥਾਈ ਢਾਂਚੇ)

- ☐ **Roof or Cover (i.e., tarp)**
ਛੱਤ ਜਾਂ ਢਕਣ ਲਈ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਤਰਪਾਲ)
- ☐ **Land drainage around structure is good**
ਢਾਂਚੇ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਜ਼ਮੀਨੀ ਨਿਕਾਸ ਪ੍ਰਬੰਧ ਚੰਗਾ ਹੈ
- ☐ **No areas where pests can live/feed/hide within 3 m of structure (e.g., old or unused machinery, garbage)**
ਢਾਂਚੇ ਦੇ 3 ਮੀਟਰ ਅੰਦਰ ਅਜਿਹਾ ਕੋਈ ਖੇਤਰ ਨਹੀਂ ਜਿੱਥੇ ਪੈਂਸਟ ਰਹਿ/ਖਾ/ਲੁਕ ਸਕਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੁਰਾਣੀ ਜਾਂ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਨਾ ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਮਸ਼ੀਨਰੀ, ਕੂੜਾ)
- ☐ **Weeds are controlled**
ਘਾਹ-ਫੁਸ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਹਨ

Date and name of person work was completed by:
ਤਾਰੀਖ ਅਤੇ ਕੰਮ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਨਾਮ:

Date and signature of person overseeing the work:
ਤਾਰੀਖ ਅਤੇ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦੇ ਦਸਤਖਤ:

Confirmation Signature: ਪ੍ਰਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖਤ: **Date:** ਤਾਰੀਖ:

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018 v7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫੁਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸਰੱਖਿਆ ਕੰਜੀ 2018 v7.1

H1. Agronomic Inputs (Agricultural Chemicals)

ਗ1. ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਮਾਹਰ ਦੇ ਨਿਵੇਸ਼ (ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ)

Instructions: Includes all applications from pre-planting through to, and including, harvest/storage. One Form must be completed for **EACH PRODUCTION SITE**.

ਹਿਦਾਇਤ: ਪਨੀਰੀ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੇ ਬਾਅਦ ਦੇ ਸਾਰੇ ਇਸਤੇਮਾਲ ਅਤੇ ਫ਼ਸਲਾਂ ਦੀ ਵਾਢੀ/ਸਟੋਰੇਜ਼ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਹਰ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਲਈ ਇੱਕ ਫਾਰਮ ਜ਼ਰੂਰ ਪੂਰਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

Operation Name: ਕਾਰਵਾਈ ਦਾ ਨਾਮ:	Previous Year Crop(s): ਪਿਛਲੇ ਸਾਲ ਦੀ ਫ਼ਸਲ (ਫ਼ਸਲਾਂ):	FOR POTATOES ONLY: ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: Seed certification #: _____ ਬੀਜ ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਣ #: _____	Current Crop: ਵਰਤਮਾਨ ਫ਼ਸਲ:
Production Site Information (e.g., Field/Block # or Name/ID/Legal Description): ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਖੇਤ/ਬਲਾਕ # ਜਾਂ ਨਾਮ/ਆਈ.ਡੀ./ਕਾਨੂੰਨੀ ਵਰਣਨ):	Production Site Area (e.g., # of acres/hectares): ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਖੇਤਰ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਏਕੜਾਂ/ਹੈਕਟੇਅਰਾਂ ਦਾ #):	Date Planted: ਲਗਾਉਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ਼:	Variety: ਕਿਸਮ:

Application Date ਇਸਤੇਮਾਲ ਦੀ ਤਾਰੀਖ਼:	Product/ Trade Name ਉਤਪਾਦ/ ਵਪਾਰ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Actual Quantity Used (e.g., 22.28 kg) ਅਸਲ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਮਾਤਰਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ 22.28 ਕਿ.ਗ੍ਰਾ.)	Rate Applied Per Unit (e.g., cwt, tonne) ਲਾਗੂ ਰੇਟ ਪ੍ਰਤੀ ਯੂਨਿਟ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਹੈਕਟੇਅਰ, ਏਕੜ, ਸੀ ਡਬਲਿਊ ਟੀ, ਟਨ)	Label Instructions Followed (✓) ਲੇਬਲ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਮੰਨੀਆਂ (✓)	Area Treated ਉਪਚਾਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਖੇਤਰ	Method of Application (air, ground, furrow, seed, foliar) ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ (ਹਵਾ, ਮੈਦਾਨ, ਨਾਲੀ, ਬੀਜ, ਪੱਤਿਆਂ ਲਈ)	Earliest Allowable Harvest Date (EAHD) ਮੁੱਢਲੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਯੋਗ ਵਾਢੀ ਦੀ ਤਾਰੀਖ਼ (EAHD)	PHI/DAA ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ/ ਡੀ ਏ ਏ	Weather Conditions ਮੌਸਮੀ ਹਾਲਾਤ	Signature of Applicator or if Custom Application Invoice is Attached ਬਿਨੈਕਾਰ ਦੇ ਦਸਤਖ਼ਤ ਜਾਂ ਜੇ ਚੁੰਗੀ ਦਾ ਅਰਜ਼ੀ ਚਲਾਨ ਨੱਥੀ ਹੈ

Application Date ਇਸਤੇਮਾਲ ਦੀ ਤਾਰੀਖ	Product/ Trade Name ਉਤਪਾਦ/ ਵਪਾਰ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Actual Quantity Used (e.g., 22.28 kg) ਅਸਲ ਵਿੱਚ ਵਰਤੀ ਮਾਤਰਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ 22.28 ਕਿ.ਗ੍ਰਾ.)	Rate Applied Per Unit (e.g., hectare, acre, cwt, tonne) ਲਾਗੂ ਰੇਟ ਪ੍ਰਤੀ ਯੂਨਿਟ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਹੈਕਟੇਅਰ, ਏਕੜ, ਸੀ ਡਬਲਿਊ ਟੀ, ਟਨ)	Label Instructions Followed (✓) ਲੇਬਲ ਹਿਦਾਇਤਾਂ ਮੰਨੀਆਂ (✓)	Area Treated ਉਪਚਾਰ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਖੇਤਰ	Method of Application (air, ground, furrow, seed, foliar) ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ (ਹਵਾ, ਮੈਦਾਨ, ਨਾਲੀ, ਬੀਜ, ਪੱਤਿਆਂ ਲਈ)	Earliest Allowa- ble Harvest Date (EAHD) ਮੁੱਢਲੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਯੋਗ ਵਾਢੀ ਦੀ ਤਾਰੀਖ (EAHD)	PHI/DAA ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ/ ਡੀ ਏ ਏ	Weather Conditions ਮੌਸਮੀ ਹਾਲਾਤ	Signature of Applicator or if Custom Application Invoice is Attached ਬਿਨੈਕਾਰ ਦੇ ਦਸਤਖਤ ਜਾਂ ਜੇ ਚੁੰਗੀ ਦਾ ਅਰਜ਼ੀ ਚਲਾਨ ਨੱਥੀ ਹੈ

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖਤ: _____ Date: ਤਾਰੀਖ: _____

Version 7.1 CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1 ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਗੁੰਜੀ 2018_v7.1

H2. Agronomic Inputs (Other) ਗ2. ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਮਾਹਰ ਦੇ ਨਿਵੇਸ਼ (ਕੋਈ ਹੋਰ)

Instructions: Includes all applications from pre-planting through to, and including, harvest. One Form must be completed for **EACH PRODUCTION SITE**.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਪਨੀਰੀ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਤੇ ਬਾਅਦ ਦੇ ਸਾਰੇ ਇਸਤੇਮਾਲ ਅਤੇ ਫ਼ਸਲਾਂ ਦੀ ਵਾਢੀ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ। ਹਰ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਲਈ ਇੱਕ ਫਾਰਮ ਜ਼ਰੂਰ ਪੂਰਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

Note: Mulch and Row Cover Applications DO NOT need to be recorded for Bulb and Root Vegetables.

ਟਿੱਪਣੀ: ਘਾਹ ਪੱਤਿਆਂ ਦਾ ਆਸਰਾ ਅਤੇ ਪੱਟੀ ਦੇ ਢੱਕਣ ਦਾ ਇਸਤੇਮਾਲ ਫੁੱਲੀਆਂ ਜਾਂ ਜੜ੍ਹ ਵਾਲੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਲਈ ਦਰਜ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਨਹੀਂ।

Operation Name: ਕਾਰਵਾਈ ਦਾ ਨਾਮ:	Previous Year Crop(s): ਪਿਛਲੇ ਸਾਲ ਦੀ ਫ਼ਸਲ (ਫ਼ਸਲਾਂ):	FOR POTATOES ONLY: ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ: Seed certification #: _____ ਬੀਜ ਪ੍ਰਮਾਣੀਕਰਣ #: _____	Current Crop: ਵਰਤਮਾਨ ਫ਼ਸਲ:
Production Site Information (e.g., Field/Block # or Name/ID/Legal Description): ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਖੇਤ/ਬਲਾਕ # ਜਾਂ ਨਾਮ/ਆਈ.ਡੀ./ਕਾਨੂੰਨੀ ਵਰਣਨ):	Production Site Area (e.g., # of acres/hectares): ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਖੇਤਰ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਏਕੜਾਂ/ਹੈਕਟੇਅਰਾਂ ਦਾ #):	Date Planted: ਲਗਾਉਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ਼:	Variety: ਕਿਸਮਾਂ:

COMMERCIAL FERTILIZER APPLICATION ਵਪਾਰਕ ਖਾਦ ਦਾ ਇਸਤੇਮਾਲ				
Date ਤਾਰੀਖ਼	Blend ਮਿਸ਼ਰਣ	Rate ਦਰ	Fertilizer Lot # (if applicable) ਖਾਦ ਢੇਰ # (ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੈ)	Applicator's Name ਬਿਨੈਕਾਰ ਦਾ ਨਾਮ

MANURE*/COMPOST/COMPOST TEA/OTHER BY-PRODUCTS†/PULP SLUDGE/SOIL AMENDMENT/MULCH AND ROW COVER APPLICATIONS (except for plastic) ਰੂੜੀ*/ ਬਨਸਪਤੀ ਖਾਦ/ ਬਨਸਪਤੀ ਖਾਦ ਦੀ ਚਾਹ/ਇਸ ਤੋਂ ਮਿਲਣ ਵਾਲੇ ਹੋਰ ਉਤਪਾਦ †/ਪੱਲਪ ਸਲੱਜ/ਮਿੱਟੀ ਦਾ ਸੰਸ਼ੋਧਨ/ਘਾਹ ਪੱਤਿਆਂ ਦਾ ਆਸਰਾ ਅਤੇ ਪੱਟੀ ਦੇ ਢੱਕਣ ਦਾ ਇਸਤੇਮਾਲ (ਪਲਾਸਟਿਕ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ)						
Date ਤਾਰੀਖ਼	What is Applied ਕੀ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੈ	Type*† ਕਿਸਮ*†	Supplier's Name ਸਪਲਾਇਅਰ ਦਾ ਨਾਮ	Rate ਦਰ	Earliest Allowable Harvest Date* (according to appropriate time delay) ਮੁੱਢਲੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਯੋਗ ਵਾਢੀ ਦੀ ਤਾਰੀਖ਼* (ਉਚਿਤ ਸਮੇਂ ਦੀ ਦੇਰੀ ਮੁਤਾਬਕ)	Applicator's Name ਬਿਨੈਕਾਰ ਦਾ ਨਾਮ

* Manure (cattle, hog, poultry, horse, etc.)

* ਰੂੜੀ (ਪਸ਼ੂ, ਸੂਰ, ਮੁਰਗੀਆਂ, ਘੋੜਾ ਆਦਿ)

† Other by-product (seafood waste, vegetable culls, etc.)

† ਹੋਰ ਉਤਪਾਦਨ ਤੋਂ ਬਣੇ (ਵਿਅਰਥ ਸਮੁੰਦਰੀ ਭੋਜਨ, ਛਾਂਟੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਆਦਿ)

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖ਼ਤ: _____ Date: ਤਾਰੀਖ਼: _____

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

FOR POTATOES ONLY: ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ:
H3. Agricultural Chemical Application (During Packing)

ONGOING ਚੱਲਦੀਆਂ

ਗ3. ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਇਸਤੇਮਾਲ (ਪੈਕਿੰਗ ਦੌਰਾਨ)

Instructions: Includes all applications during packing.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਪੈਕਿੰਗ ਦੌਰਾਨ ਸਾਰੇ ਇਸਤੇਮਾਲ ਸ਼ਾਮਿਲ।

Operation Name: ਕਾਰਵਾਈ ਦਾ ਨਾਮ:	Production Site Information (e.g., Field # or Name/ID #/Legal Description): ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਖੇਤ # ਜਾਂ ਨਾਮ/ਆਈ.ਡੀ. #/ਕਾਨੂੰਨੀ ਵਰਣਨ):	Variety: ਕਿਸਮਾਂ:
--	---	----------------------------

Application Date ਇਸਤੇਮਾਲ ਦੀ ਤਾਰੀਖ਼	Product/ Trade Name ਉਤਪਾਦ/ ਵਪਾਰ ਦਾ ਨਾਮ	PCP # ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Rate Applied Per Unit (cwt/tonne) ਲਾਗੂ ਰੇਟ ਪ੍ਰਤੀ ਯੂਨਿਟ (ਸੀ ਡਬਲਿਊ ਟੀ/ਟਨ)	Quantity Treated ਵਰਤੀ ਗਈ ਮਾਤਰਾ	Lot ID ਢੇਰ ਦੀ ਆਈ.ਡੀ.	DAA ਡੀ ਏ ਏ	Signature of Applicator or if Custom Application Invoice is Attached ਬਿਨੈਕਾਰ ਦੇ ਦਸਤਖ਼ਤ ਜਾਂ ਜੇ ਚੁੰਗੀ ਦਾ ਅਰਜ਼ੀ ਚਲਾਨ ਨੱਥੀ ਹੈ

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖ਼ਤ: _____ **Date: ਤਾਰੀਖ਼:** _____

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੱਜੀ 2018_v7.1

I. Equipment Cleaning, Maintenance and Calibration

ਘ. ਉਪਕਰਣ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਦੇਖਭਾਲ ਅਤੇ ਦਰਜਾਬੰਦੀ

Use this Form to record production site AND building equipment cleaning, maintenance AND calibration.

ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦੇ ਉਲੇਖ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ ਉਪਕਰਣ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਦੇਖਭਾਲ ਅਤੇ ਦਰਜਾਬੰਦੀ ਲਈ ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ।

***This form is also to be used to record water storage (e.g., tank/cistern/container) and packaging material cleaning although neither are considered as production site or building equipment.

***ਪਾਣੀ ਸਟੋਰੇਜ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਟੈਂਕ/ਕੈਂਕੀ/ਬਰਤਨ) ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰਨ ਅਤੇ ਪੈਕਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਦੀ ਸਫਾਈ ਲਈ ਵੀ ਇਸ ਫਾਰਮ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰੋ ਹਾਲਾਂਕਿ ਇਹਨਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਕਿਸੇ ਨੂੰ ਵੀ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ ਜਾਂ ਬਿਲਡਿੰਗ ਉਪਕਰਣ ਨਹੀਂ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

Instructions: An inspection of your building equipment (e.g., cutting blades, brushes, packing/repacking lines, conveyors, belts, chlorinator, sprayer) must be conducted at least weekly (when in use). Check for leaks, broken, loose, corroded or damaged parts, soil, mud, build-up, etc. and any cleaning, maintenance and calibration needed. Hand-held cutting and trimming tools that come into direct contact with product must be inspected and cleaned daily with this activity recorded daily. See Section 8: Equipment for requirements for production site equipment. Record required activities below and give a brief description of why and how you are performing the activity.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਤੁਹਾਡੇ ਇਮਾਰਤ ਉਪਕਰਣ ਦਾ ਸਰਵੇਖਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕਟਿੰਗ ਬਲੈਡ, ਬੁਸ਼ਸ, ਪੇਕਿੰਗ/ਰੀਪੈਕਿੰਗ ਲਾਈਨਾਂ, ਕਨਵੇਅਰ, ਬੈਲਟਾਂ, ਕਲੋਰੀਨੇਟਰ, ਸਪ੍ਰੇ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਯੰਤਰ) ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ ਸੰਚਾਲਿਤ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ (ਜਦ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਹੋਵੇ)। ਰਿਸਾਵ, ਟੁੱਟੇ, ਢਿੱਲੇ, ਖੁਰੇ ਜਾਂ ਨੁਕਸਾਨੇ ਹਿੱਸੇ, ਮਿੱਟੀ, ਚਿੱਕੜ, ਨਿਰਮਾਣ ਆਦਿ ਅਤੇ ਕੋਈ ਵੀ ਸਫ਼ਾਈ, ਦੇਖਭਾਲ ਅਤੇ ਦਰਜਾਬੰਦੀ ਲਈ ਜਾਂਚੋ। ਇਹ ਕਿਰਿਆ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਦਰਜ ਕਰਦੇ ਹੋਏ ਰੱਖ ਨਾਲ ਫੜ ਕੇ ਕੱਟਣ ਅਤੇ ਤਰਾਸ਼ਣ ਵਾਲੇ ਸੱਦ ਜਿਹੜੇ ਉਤਪਾਦ ਨਾਲ ਸਿੱਧਾ ਸੰਪਰਕ ਵਿੱਚ ਆਉਂਦੇ ਹਨ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਜਾਂਚੋ ਜਾਂ ਸਾਫ਼ ਕਰਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

ਭਾਗ 8 ਦੇਖੋ: ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਉਪਕਰਣ ਲਈ ਲੋੜਾਂ ਵਾਸਤੇ ਉਪਕਰਣ। ਹੇਠਾਂ ਲੁਕੜੀਆਂ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਦਰਜ ਕਰੋ ਅਤੇ ਤੁਸੀਂ ਕਿਉਂ ਅਤੇ ਕਿਵੇਂ ਗਤੀਵਿਧੀ ਕਰਨ ਜਾ ਰਹੇ ਹੋ ਉਸ ਦਾ ਸੰਖੇਪ ਵਰਣਨ ਕਰੋ।

[illegible]

[illegible]

*Activity Codes: 1 - Calibration 2 - Maintenance 3 - Repair 4 - Cleaning 5 - Inspection 6 - Other (specify)

J. Cleaning and Maintenance - Personal Hygiene Facilities

ਛ. ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਦੇਖਭਾਲ - ਨਿੱਜੀ ਸਫ਼ਾਈ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ

Instructions: Record cleaning and maintenance of both exterior and interior washrooms and hand washing facilities. Complete at least weekly (while in use) and daily during peak season for each facility. Write N/A in column if not applicable to facility. Cleaning includes toilet, sink, floor, paper towel dispenser, all handles (e.g., toilet handle, door knob, tap), etc.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਅੰਦਰੂਨੀ ਅਤੇ ਬਾਹਰਲੇ ਦੋਵੇਂ ਗੁਸਲਖਾਨਿਆਂ ਅਤੇ ਹੱਥ ਧੋਣ ਦੀਆਂ ਸੁਵਿਧਾਵਾਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਮੁਰੰਮਤ ਦਰਜ ਕਰੋ। ਹਰ ਸੁਵਿਧਾ ਲਈ ਸੀਮਾਂਤ ਰੁੱਤ ਦੌਰਾਨ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਹਫ਼ਤਾਵਾਰ (ਜਦ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਹੋਵੇ) ਅਤੇ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਪੂਰਾ ਕਰੋ। ਜੇ ਸੁਵਿਧਾ ਤੇ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦਾ ਤਾਂ ਖਾਨੇ ਵਿੱਚ N/A ਲਿਖੋ। ਸਫ਼ਾਈ ਵਿੱਚ ਪਖਾਨਾ, ਬੇਸਿਨ, ਫਰਸ਼, ਪੇਪਰ ਟਾਵਲ ਨਸ਼ਟ ਕਰਨ ਵਾਲਾ, ਸਾਰੇ ਹੱਥ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪਖਾਨੇ ਦਾ ਮੁੱਠਾ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੀ ਹੱਥੀ, ਟੂਟੀ), ਆਦਿ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ।

Type of Facility and Location: ਸੁਵਿਧਾ ਅਤੇ ਜਗ੍ਹਾ ਦੀ ਕਿਸਮ: _____

Date and Time ਤਾਰੀਖ਼ ਅਤੇ ਸਮਾਂ	Assessment of Facilities (e.g., do toilets need emptying, are extra supplies needed, etc.) Check (✓) if assessment OK or after corrective action(s) taken (e.g., pumped toilets, stocked extra toilet paper, etc.) ਸਹੂਲਤਾਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕੀ ਗੁਸਲਖਾਨੇ ਖਾਲੀ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ, ਕੀ ਹੋਰ ਸਮਾਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਆਦਿ) ਜਾਂਚੋ (✓) ਜੇ ਮੁਲਾਂਕਣ ਠੀਕ ਜਾਂ ਸੋਧਮਈ ਕਿਰਿਆ ਲੈਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੰਪ ਵਾਲੇ ਗੁਸਲਖਾਨੇ, ਹੋਰ ਪਖਾਨੇ ਕਾਗਜ਼ ਭੰਡਾਰ, ਆਦਿ)	Items to Inspect For (✓) ਜਾਂਚ ਲਈ ਮੱਦਾਂ (✓)						Employee Responsible for Cleaning (sign to confirm all cleaning completed) OR Person Confirming Cleaning Completed by a Company ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਮੁਲਾਜ਼ਮ (ਸਾਰੀ ਸਫ਼ਾਈ ਪੂਰੀ ਹੋਣ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਲਈ ਦਸਤਖ਼ਤ ਕਰੋ) ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ ਦੁਆਰਾ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਪੂਰੇ ਹੋਣ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਵਿਅਕਤੀ
		Disposable Paper Towels ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟਣ ਯੋਗ ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਟਾਵਲ	Soap ਸਾਬਣ	Water Source Operating (Hot and/ or Cold Water) ਜਲ ਸ੍ਰੋਤ ਓਪਰੇਟਿੰਗ (ਗਰਮ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ)	Toilet Paper ਪਖਾਨੇ ਦਾ ਕਾਗਜ਼	Hand Sanitizer/ Wipes ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ/ਵਾਈਪਸ	Garbage Emptied ਕੂੜਾ ਖਾਲੀ ਕੀਤਾ ਗਿਆ	

Date and Time ਤਾਰੀਖ਼ ਅਤੇ ਸਮਾਂ	Assessment of Facilities (e.g., do toilets need emptying, are extra supplies needed, etc.) Check (✓) if assessment OK or after corrective action(s) taken (e.g., pumped toilets, stocked extra toilet paper, etc.) ਸਹੂਲਤਾਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕੀ ਗੁਸਲਖਾਨੇ ਖਾਲੀ ਕਰਨ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ ਹੈ, ਕੀ ਹੋਰ ਸਮਾਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ, ਆਦਿ) ਜਾਂਚੋ (✓) ਜੇ ਮੁਲਾਂਕਣ ਠੀਕ ਜਾਂ ਸੋਧਮਈ ਕਿਰਿਆ ਲੈਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੰਪ ਵਾਲੇ ਗੁਸਲਖਾਨੇ, ਹੋਰ ਪਖਾਨੇ ਕਾਗਜ਼ ਭੰਡਾਰ, ਆਦਿ)	Items to Inspect For (✓) ਜਾਂਚ ਲਈ ਮੱਦਾਂ (✓)						Employee Responsible for Cleaning (sign to confirm all cleaning completed) OR Person Confirming Cleaning Completed by a Company ਸਫ਼ਾਈ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਮੁਲਾਜ਼ਮ (ਸਾਰੀ ਸਫ਼ਾਈ ਪੂਰੀ ਹੋਣ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਲਈ ਦਸਤਖ਼ਤ ਕਰੋ) ਜਾਂ ਕੰਪਨੀ ਦੁਆਰਾ ਸਫ਼ਾਈ ਦੇ ਪੂਰੇ ਹੋਣ ਦੀ ਪੁਸ਼ਟੀ ਕਰਨ ਵਾਲਾ ਵਿਅਕਤੀ
		Disposable Paper Towels ਇੱਕ ਵਾਰੀ ਵਰਤ ਕੇ ਸੁੱਟਣ ਯੋਗ ਕਾਗਜ਼ ਦੇ ਟਾਵਲ	Soap ਸਾਬਣ	Water Source Operating (Hot and/ or Cold Water) ਜਲ ਸ੍ਰੋਤ ਓਪਰੇਟਿੰਗ (ਗਰਮ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ)	Toilet Paper ਪਖਾਨੇ ਦਾ ਕਾਗਜ਼	Hand Sanitizer/ Wipes ਹੱਥ ਸਾਫ਼ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਰ/ਵਾਈਪਸ	Garbage Emptied ਕੂੜਾ ਖਾਲੀ ਕੀਤਾ ਗਿਆ	

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖ਼ਤ: _____ Date: ਤਾਰੀਖ਼: _____

Version 7.1 CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1 ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਰੁੱਜੀ 2018_v7.1

ਹਿਦਾਇਤ: ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਜਦੋਂ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਵਿਅਕਤੀਗਤ ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਚਾਲਨ ਕਿਰਿਆ ਨੀਤੀ (ਫਾਰਮ ਏ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਵਿਅਕਤੀਗਤ ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਚਾਲਨ ਕਿਰਿਆ ਨੀਤੀ - ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਅਤੇ ਸ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਵਿਅਕਤੀਗਤ ਸਵੱਛਤਾ ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੰਚਾਲਨ ਕਿਰਿਆ ਨੀਤੀ - ਪੈਕਿੰਗ ਹਾਊਸ/ਉਤਪਾਦ ਸਟੋਰੇਜ) ਅਤੇ ਛੋਟੀ ਜਾਂ ਵੱਡੀ ਬਦਲਾਵ ਸਿੱਖਲਾਈ ਕਾਰਜਕਾਲ ਉਤਪਾਦ/ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮਾਨ/ਭੋਜਨ ਸੰਪਰਕ ਤਲ ਦਾ ਸੰਚਾਲਨ ਕਰ ਰਹੇ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਲਈ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਹ ਵਕਫ਼ੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੇ ਨਾਮ ਜਾਂ ਦਸਤਖਤ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦੀ ਪੜਤਾਲ ਕਰਨ ਲਈ ਅਖੀਰਲੇ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਜਿੱਥੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਉਪਲਬਧ ਹਨ ਉੱਥੇ ਦੱਸੋ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੇਅ-ਰੋਲ ਰਿਕਾਰਡ, ਨੋਕੋਦਾਰ ਦੇ ਦਸਤਾਵੇਜ਼)।

[illegible]

[illegible]

Confirmation Signature: ਪ੍ਰਮਾਣੀ ਦਸਤਖਤ: **Date:** ਤਾਰੀਖ:

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018 v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫੁਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸਰੱਖਿਆ ਕੰਜੀ 2018 v7.1

L. Visitor Sign-In Log ਛ. ਮੁਲਾਕਾਤੀ ਦਸਤਖਤ ਲੌਗ

Instructions: All visitors must sign in prior to entering controlled-access areas (within buildings).

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਪਹੁੰਚ ਖੇਤਰ (ਇਮਾਰਤਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ) ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਸਾਰੇ ਮੁਲਾਕਾਤੀ ਦਸਤਖਤ ਜ਼ਰੂਰ ਕਰਨ।

VISITOR POLICY ਮੁਲਾਕਾਤ ਨੀਤੀ

All visitors must: ਸਾਰੇ ਮੁਲਾਕਾਤੀਆਂ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ:

- ☐ Remain in the area they are given permission to be in (e.g., contractor remains in work area only)
ਸਿਰਫ਼ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੇ ਗਏ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਰਹਿਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਠੇਕੇਦਾਰ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਹੀ ਰਹਿੰਦਾ ਹੈ)
- ☐ Refrain from entering controlled-access areas if the visitor has a disease or illness transferable to food, symptoms of such a disease or illness, or an open or infected lesion
ਜੇ ਮੁਲਾਕਾਤੀ ਨੂੰ ਕੋਈ ਅਜਿਹੀ ਬਿਮਾਰੀ ਜਾਂ ਰੋਗ ਹੈ ਜੋ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਅਜਿਹੀ ਬਿਮਾਰੀ ਜਾਂ ਰੋਗ ਦੇ ਲੱਛਣ, ਜਾਂ ਕੋਈ ਖੁੱਲ੍ਹਾ ਜਾਂ ਲਾਗਗ੍ਰਸਤ ਜਖਮ ਹੈ, ਤਾਂ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਪਹੁੰਚ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਬਚੋ
- ☐ Wash hands before entering controlled-access areas
ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਪਹੁੰਚ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਹੱਥ ਧੋਣ
- ☐ Not handle product or materials unless given permission
ਇਜਾਜ਼ਤ ਮਿਲਣ ਤੱਕ ਉਤਪਾਦ ਜਾਂ ਸਮਾਨ ਨਾ ਵਰਤਣ
- ☐ Wear appropriate protective and/or food safety-related clothing
This includes: _____
ਮੁਨਾਸਬ ਰੱਖਿਅਕ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ-ਸੰਬੰਧਿਤ ਕੱਪੜੇ ਪਾਉਣ
ਇਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ: _____
- ☐ Shoes must be cleaned, changed or covered prior to entering if they are visibly dirty or soiled
ਜੁੱਤੇ ਸਾਫ਼ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਜੇ ਉਹ ਦਿਖਣ ਵਿੱਚ ਗੰਦੇ ਜਾਂ ਮਿੱਟੀ ਵਾਲੇ ਹਨ ਤਾਂ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਬਦਲੇ ਜਾਂ ਢਕੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ
- ☐ Other (specify): _____
ਕੋਈ ਹੋਰ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ): _____
- ☐ Sign in below to indicate they are informed of and understand the visitor policy
ਇਹ ਦੱਸਣ ਲਈ ਹੇਠਾਂ ਦਸਤਖਤ ਕਰੋ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਮੁਲਾਕਾਤ ਨੀਤੀ ਬਾਰੇ ਸੂਚਿਤ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਇਸਨੂੰ ਸਮਝ ਗਏ ਹਨ

Date ਤਾਰੀਖ਼	Visitor's Name ਮੁਲਾਕਾਤੀ ਦਾ ਨਾਮ	Company Name, Purpose of Visit and Location on Premises ਕੰਪਨੀ ਦਾ ਨਾਮ, ਮੁਲਾਕਾਤ ਦਾ ਮਕਸਦ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਸਥਾਨ

M. Pest Monitoring for Buildings

ਜ. ਇਮਾਰਤਾਂ ਲਈ ਪੈਂਸਟ ਨਿਰੀਖਣ

Instructions: Traps and control methods must be **monitored** a minimum of once a month (when in use) and the findings and action taken (if applicable) recorded below. Each trap or area controlled (e.g., for insects) must be recorded. Make additional copies as necessary.

ਹਿਦਾਇਤ: ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਮਹੀਨੇ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਾਰ (ਜਦ ਵਰਤੋਂ ਵਿੱਚ ਹੋਵੇ) ਕਤਰੀਕੀਆਂ ਅਤੇ ਕਾਬੂ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕਿਆਂ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਜ਼ਰੂਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਖੋਜਾਂ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ (ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੈ) ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਰਜ ਕਰੋ। ਹਰੇਕ ਕਤਰੀਕੀ ਜਾਂ ਨਿਯੰਤ੍ਰਿਤ ਖੇਤਰ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪਤੰਗਿਆਂ ਲਈ) ਨੂੰ ਜ਼ਰੂਰ ਦਰਜ ਕੀਤੇ ਜਾਣ। ਲੋੜ ਅਨੁਸਾਰ ਹੋਰ ਕਾਪੀਆਂ ਬਣਾਓ।

Building ID #/Name:

ਇਮਾਰਤ ਆਈ.ਡੀ. #/ਨਾਮ:

[illegible]

N1. Water Treatment Control and Monitoring

ਝ1. ਪਾਣੀ ਦੇ ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਦਾ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਅਤੇ ਨਿਰੀਖਣ

Instructions: If using chlorine to treat water, complete the following chart to control and monitor your chlorine treatment at least daily or more frequently based on your operation's needs. Refer to Appendix B: Chlorination of Water for Fluming and Cleaning Fresh Fruits and Vegetables and Cleaning Equipment – An Example for an example of chlorinating instructions.

ਹਿ ਦਾਇਤਾ: ਜੇ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਟ੍ਰੀਟ ਕਰਨ ਲਈ ਕਲੋਰੀਨ ਵਰਤ ਰਹੇ ਹੋ, ਆਪਣੀ ਕਾਰਵਾਈ ਦੀ ਲੋੜ ਤੇ ਮੁਤਾਬਕ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਚਾਰਟ ਨੂੰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਜਾਂ ਅਕਸਰ ਭਰ ਕੇ ਪੂਰਾ ਕਰੋ। ਅਨੁਬੰਧ ਅ ਦਾ ਉਲੇਖ ਕਰੋ: ਖਾਲ ਬਣਾਉਣ ਅਤੇ ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਸਫ਼ਾਈ ਅਤੇ ਸਫ਼ਾਈ ਉਪਕਰਣ ਲਈ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ- ਕਲੋਰੀਨੇਸ਼ਨ ਹਿ ਦਾਇਤਾ ਦੇ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ ਦੇ ਲਈ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਣ।

Water Source:

ਪਾਣੀ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ: _____

Concentration of Chlorine:

ਕਲੋਰੀਨ ਦਾ ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ: _____

Method (e.g., injection):

Volume of Water:

ਤਰੀਕਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਟੀਕਾ): _____

ਪਾਣੀ ਦੀ ਮਾਤਰਾ: _____

Re-circulated Water: ☐ Yes ☐ No

Contact Time:

ਪਾਣੀ ਦਾ ਮੁੜ ਸੰਚਾਰ ਹੋਇਆ: ☐ ਹਾਂ ☐ ਨਾ

ਮਿਲਣ ਦਾ ਸਮਾਂ: _____

Month/Date:

ਮਹੀਨਾ/ਤਾਰੀਖ: _____

Date/ Time ਤਾਰੀਖ/ ਸਮਾਂ	Pre-treatment Concentration of Chlorine (ppm) or ORP ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਕਲੋਰੀਨ ਦਾ ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ (ppm) ਜਾਂ ORP	Amount of Chlorine Added ਮਿਲਾਈ ਗਈ ਕਲੋਰੀਨ ਦੀ ਮਾਤਰਾ	Post-treatment Concentration of Chlorine (ppm) or ORP ਟ੍ਰੀਟਮੈਂਟ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਕਲੋਰੀਨ ਦਾ ਇਕੱਤਰੀਕਰਨ (ppm) ਜਾਂ ORP	pH of Water ਪਾਣੀ ਦਾ pH	Water Changed (✓) ਪਾਣੀ ਬਦਲਿਆ ਗਿਆ (✓)	Person Responsible ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ

FOR COMBINED VEGETABLES AND TREE AND VINE FRUIT ONLY:
ਸਿਰਫ਼ ਸੰਯੁਕਤ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਦਰਖਤ ਅਤੇ ਵੇਲ ਵਾਲੇ ਫ਼ਲ ਲਈ:

ONGOING
ਚੱਲਦੀਆਂ

N2. Water Temperature Control and Monitoring

ਝ2. ਪਾਣੀ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਅਤੇ ਨਿਰੀਖਣ

Instructions: During fluming, washing, or drenching (e.g., dump tank, pit), if water potability is **not maintained** for tomatoes/apples immersed in water, complete the following chart to record your water and product temperatures. **Monitor each load of product to ensure that the product is at least 5.5°C or 10°F colder than the water (i.e., water is at least 5.5°C or 10°F warmer than the product).**

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਖ਼ਾਲ ਬਣਾਉਂਦਿਆਂ, ਧੋਂਦੇ ਹੋਏ, ਜਾਂ ਭਿੱਜਦੇ ਹੋਏ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕੂੜੇ ਦਾਨ, ਖੱਡਾ), ਜੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਯੋਗਤਾ ਟਮਾਟਰਾਂ/ਸੇਬਾਂ ਦੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਣ ਲਈ ਬਰਕਰਾਰ ਨਹੀਂ ਰੱਖਿਆ ਗਿਆ, ਆਪਣੇ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰਨ ਲਈ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਚਾਰਟ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰੋ। ਇਹ ਦਰਸਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਉਤਪਾਦ ਪਾਣੀ ਤੋਂ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 5.5°C ਜਾਂ 10°F ਠੰਡਾ ਹੈ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਹਰ ਇੱਕ ਲੋਡ ਦਾ ਨਿਰੀਖਣ ਕਰੋ। (ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਪਾਣੀ ਉਤਪਾਦ ਤੋਂ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 5.5°C ਜਾਂ 10°F ਗਰਮ ਹੈ)।

Water Source:

ਪਾਣੀ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ:

Product:

ਉਤਪਾਦ:

Method (e.g., dump tank):

ਤਰੀਕਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕੂੜਾ ਦਾਨ):

Month:

ਮਹੀਨਾ:

Date/ Time ਤਾਰੀਖ਼/ ਸਮਾਂ	Temperature of Water (°C/°F) ਪਾਣੀ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ (°C/°F)	Temperature of Product (°C/°F) ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ (°C/°F)	Difference between the 2 temperatures 2 ਤਾਪਮਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਫ਼ਰਕ	Corrective Action Taken (e.g., cool product, hold, dispose of, etc.) ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੋਧਮਈ ਕਾਰਵਾਈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਉਤਪਾਦ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ, ਪਕੜਨਾ, ਸੁੱਟਣਾ ਆਦਿ)	Person Responsible ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ

[illegible]

Confirmation Signature: ਪ੍ਰਸ਼ੰਸੀ ਦਸਤਖਤ: **Date:** ਤਾਰੀਖ਼:

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018 v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸਰੱਖਿਆ ਕੰਜੀ 2018 v7.1

O. Transporting Product ਵ. ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਢੇਣਾ

Instructions: Complete for all product being transported to someone else's premises

ਹਿਦਾਇਤ: ਉਹਨਾਂ ਸਾਰੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਪੂਰਾ ਕਰੋ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਢੁਆਈ ਕਿਸੇ ਹੋਰ ਦੀ ਜਗ੍ਹਾ ਤੇ ਹੋ ਰਹੀ ਹੈ

Month: ਮਹੀਨਾ: _____

[illegible]

Date ਤਾਰੀਖ਼	Vehicle Inspected? ਵਾਹਨ ਜਿਸ ਦੀ ਜਾਂਚ ਹੋਈ?		Product Identifier (Lot ID/ Pack ID/Field/ Block #/Pallet/Bin Tag) (Same as on Form P1/ P2 or Q) ਉਤਪਾਦ ਪਛਾਨਣ ਵਾਲਾ (ਫੋਰ ਆਈ.ਡੀ./ ਪੈਕ ਆਈ.ਡੀ./ ਪੈਲਟ/ਬਲਾਕ #/ਪੈਲੇਟ/ਪੀਪੇ ਦਾ ਟੈਗ) (ਫਾਰਮ ਟ1/ਟ2 ਜਾਂ ਠ ਦੇ ਸਮਾਨ)	Quantity Shipped ਪਰਿਵਾਹਨ ਕੀਤੀ ਮਾਤਰਾ	Truck/Trailer ID # ਟਰੱਕ/ਟਰਾਲੀ ਆਈ.ਡੀ. #	Destination and Customer ਮੰਜ਼ਿਲ ਅਤੇ ਗ੍ਰਾਹਕ	Person Responsible (Loader) ਜ਼ੁੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ (ਫੋਣ ਵਾਲਾ)
	(✓) if OK or record hazard* and corrective action** (✓) ਜੇ ਠੀਕ ਜਾਂ ਕੋਈ ਖਤਰਾ* ਅਤੇ ਸੋਧਵੀਂ ਕਾਰਵਾਈ** ਰਿਕਾਰਡ ਕੀਤੀ	(✓) if covered (✓)ਜੇ ਢਕਿਆ ਹੈ					

* Inspect vehicles for the following items:

* ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਮੱਦਾਂ ਦੇ ਲਈ ਵਾਹਨਾਂ ਦੀ ਜਾਂਚ:

1. Signs of pest intrusion

ਪੈਸਟ ਦਾਖਲ ਹੋਣ ਦੇ ਲੱਛਣ

2. Damage (e.g., splinters, holes)

ਟੁੱਟ-ਭੱਜ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਲੱਕੜ ਦੀਆਂ ਛਿੱਲੜਾਂ,
ਸੁਰਾਖ)

3. Odours (e.g., chemicals, oil)

ਬਦਬੋ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਰਸਾਇਣ, ਤੇਲ)

4. Foreign materials: manure, garbage, glass, oil, chemicals, plant or animal debris, etc.

ਬਾਹਰੀ ਸਮੱਗਰੀਆਂ: ਰੂੜੀ, ਕੂੜਾ, ਕੱਚ, ਤੇਲ, ਰਸਾਇਣ, ਪੌਦੇ ਜਾਂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਰਹਿੰਦ-ਖੂਹੰਦ ਆਦਿ

5. Maintenance required (e.g., hinges, locks or load-securing devices)

ਦੇਖਭਾਲ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕਬਜ਼ੇ, ਤਾਲੇ ਜਾਂ ਮਾਲ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਯੰਤਰ)

6. Refrigeration (e.g., leaking)

ਸ਼ੀਤਲੀਕਰਨ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ ਵਿੱਚ ਰਿਸਾਵ)

** Corrective Actions: If any hazards were identified above, the following may be considered:

** ਸੋਧਵੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ: ਜੇ ਉੱਪਰ ਦਿੱਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਖਤਰੇ ਦੀ ਪਹਿਚਾਣ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ, ਹੇਠਲਿਖਿਤ ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ:

A. Refusal to load product onto vehicle

ਓ. ਵਾਹਨ ਉੱਤੇ ਮਾਲ ਢੋਣ ਤੋਂ ਇਨਕਾਰ ਕਰਨਾ

D. Maintenance (e.g., repair hinges, locks, load securing devices)

ਸ. ਦੇਖਭਾਲ ਦੀ ਜ਼ਰੂਰਤ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਕਬਜ਼ਿਆ ਦੀ ਮੁਰੰਮਤ, ਤਾਲੇ, ਮਾਲ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਯੰਤਰ)

B. Sweep

ਅ. ਝਾੜੂ ਮਾਰਨਾ

E. Wash/clean with soap

ਹ. ਸਾਬਣ ਨਾਲ ਧੋਣਾ/ਸਾਫ਼ ਕਰਨਾ

C. Rinse

ਦ. ਧੋਣਾ

F. Other

ਕ. ਕੋਈ ਹੋਰ

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖਤ:

Date: ਤਾਰੀਖ਼:

Version 7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

P1. Harvesting and Storing Potatoes (FOR POTATOES ONLY)

ਟ1. ਆਲੂਆਂ ਦੀ ਪੁਟਾਈ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ (ਸਿਰਫ਼ ਆਲੂਆਂ ਲਈ)

Instructions: Complete for any harvested potatoes that are:

- Put into harvested product packaging materials
- Harvested in bulk
- Put into storage

ਹਿਦਾਇਤ: ਪੁੱਟੇ ਹੋਏ ਆਲੂਆਂ ਲਈ ਪੂਰਾ ਕਰੋ ਜਿਹੜੇ ਕਿ:

- ਪੁੱਟੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਗਏ
- ਭਾਰੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਪੁੱਟੇ ਗਏ
- ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਗਏ

Completed by: ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ: _____

Date: ਤਾਰੀਖ: _____

Storage Name/Area/ID #: ਸਟੋਰੇਜ ਦਾ ਨਾਮ/ਖੇਤਰ/ਆਈ. ਡੀ. # _____

Agricultural Chemical Application - if being applied

ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਇਸਤੇਮਾਲ - ਜੇ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ

Product and Variety ਉਤਪਾਦ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ	* PHI/EABD/DAA met (Form H1/H2/H3 verified) (✓) * ਪੀ ਐੱਚ ਐਫ ਡੀ / ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ / ਡੀ ਏ ਏ (H1/H2/H3 ਫਾਰਮ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ) ਪੂਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ (✓)	** Production site was assessed (✓) ** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕੀਤਾ ਗਿਆ (✓)	Product/Trade Name and PCP # ਉਤਪਾਦ/ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Quantity Treated ਟ੍ਰੀਟ ਕੀਤੀ ਮਾਤਰਾ	Application Rate ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਦੀ ਦਰ	Method of Application (Spray, Ventilation) ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ (ਸਪ੍ਰੇ, ਹਵਾਦਾਰੀ)	Signature of Applicator ਬਿਨੈਕਾਰ ਦੇ ਦਸਤਖਤ
Variety ਕਿਸਮਾਂ							
Harvest Date(s): ਪੁਟਾਈ ਦੀ ਤਾਰੀਖ:							
Bin Fill Date: ਪੀਪਾ ਭਰਨ ਦੀ ਤਾਰੀਖ							
Field # or Name/ID #/Legal Description (Same as Forms H1 and H2): ਖੇਤਰ # ਜਾਂ ਨਾਮ/ਆਈ.ਡੀ. # / ਕਾਨੂੰਨੀ ਵਰਣਨ (ਫਾਰਮ ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਦੇ ਸਮਾਨ):							
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

Cross section of the bin: ਪੀਪੇ ਦਾ ਘੇਰਾ:

Agricultural Chemical Application - if being applied

ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਇਸਤੇਮਾਲ - ਜੇ ਲਾਗੂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ

Product and Variety ਉਤਪਾਦ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ	* PHI/EAHD/DAA met (Form H1/H2/H3 verified) (✓) * ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ /ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ/ ਡੀ ਏ ਏ (H1/H2/H3 ਫਾਰਮ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ) ਪੂਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ (✓)	** Production site was assessed (✓) ** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕੀਤਾ ਗਿਆ (✓)	Product/Trade Name and PCP # ਉਤਪਾਦ/ਕਾਰੋਬਾਰ ਦਾ ਨਾਮ ਅਤੇ ਪੀ ਸੀ ਪੀ #	Quantity Treated ਟ੍ਰੀਟ ਕੀਤੀ ਮਾਤਰਾ	Application Rate ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਦੀ ਦਰ	Method of Application (Spray, Ventilation) ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਨ ਦਾ ਤਰੀਕਾ (ਸਪ੍ਰੇ, ਹਵਾਦਾਰੀ)	Signature of Applicator ਬਿਨੈਕਾਰ ਦੇ ਦਸਤਖਤ
Variety ਕਿਸਮਾਂ							
Harvest Date(s): ਪੁਟਾਈ ਦੀ ਤਾਰੀਖ:							
Bin Fill Date: ਪੀਪਾ ਭਰਨ ਦੀ ਤਾਰੀਖ							
Field # or Name/ID #/Legal Description (Same as Forms H1 and H2): ਖੇਤਰ # ਜਾਂ ਨਾਮ/ਆਈ.ਡੀ. #/ ਕਾਨੂੰਨੀ ਵਰਣਨ (ਫਾਰਮ ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਦੇ ਸਮਾਨ):							
1.							
2.			Cross section of the bin: ਪੀਪੇ ਦਾ ਘੇਰਾ:				
3.							
4.							
5.							
6.							

* Forms H1/H2/H3 have been verified to ensure that harvested potatoes meet the required pre-harvest interval PHI/EAHD/DAA for agricultural chemical application and the spreading of manure.
* ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਪੁੱਟੇ ਹੋਏ ਆਲੂਆਂ ਦੀ ਪੁਟਾਈ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਲੁੜੀਂਦੇ ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ /ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ/ ਡੀ ਏ ਏ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਇਸਤੇਮਾਲ ਅਤੇ ਰੂੜੀ ਦਾ ਛਿੜਕਾਉ ਹੋਇਆ ਹੈ ਫਾਰਮ ਗ1/ਗ2/ਗ3 ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।

** The production site was surveyed to ensure that there were no signs of obvious contamination (e.g., oil or chemical spill, portable toilet leaking, flooding, animal intrusion, etc.) before harvest.
** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਨੂੰ ਪਰਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਕਿ ਪੁਟਾਈ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪਰਤੱਖ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਤੇਲ ਜਾਂ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦਾ ਡੁੱਲ੍ਹਣਾ, ਸਫ਼ਰੀ ਪਖਾਨੇ ਦਾ ਵਗਣਾ, ਪਾਣੀ ਭਰਨਾ, ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਦਾਖਲ ਹੋਣਾ ਆਦਿ) ਦੇ ਕੋਈ ਸੰਕੇਤ ਨਾ ਹੋਣ।

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖਤ: _____ Date: ਤਾਰੀਖ: _____

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਰੁੱਜੀ 2018_v7.1

P2. Harvesting and Storing Product (FOR ALL COMMODITIES EXCEPT POTATOES)

ਟ2. ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਵਾਢੀ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ (ਆਲੂਆਂ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਸਾਰੇ ਪਦਾਰਥਾਂ ਲਈ)

Instructions: Complete for any harvested product that is:

- Put into harvested product packaging materials
- Harvested in bulk
- Put into storage.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਵੱਢੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦਾਂ ਲਈ ਪੂਰਾ ਕਰੋ ਜਿਹੜੇ ਕਿ:

- ਵੱਢੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਗਏ
- ਭਾਰੀ ਮਾਤਰਾ ਵਿੱਚ ਵੱਢੇ ਗਏ
- ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੇ ਗਏ

Completed by: ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ: _____

Date: ਤਾਰੀਖ: _____

Storage Name/Area/ID #: ਸਟੋਰੇਜ ਦਾ ਨਾਮ/ਖੇਤਰ/ਆਈ. ਡੀ. # _____

Product and Variety ਉਤਪਾਦ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ	*PHI/EAHD/DAA met (Forms H1 and H2 verified) (✓) ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ /ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ/ ਡੀ ਏ ਏ (H1/H2 ਫਾਰਮ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ) ਪੂਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ (✓)	** Production site was assessed (✓) ** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕੀਤਾ ਗਿਆ (✓)	Quantity/ Units Harvested ਮਾਤਰਾ/ ਵੱਢੀਆਂ ਗਈਆਂ ਇਕਾਈਆਂ	Field/Block #/Pallet/ Bin Tag (Same as Forms H1 and H2) ਖੇਤ/ਬਲਾਕ #/ਪੈਲੇਟ/ਪੀਪੇ ਦਾ ਟੈਗ (ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ ਸਮਾਨ)	Packaging Materials Used ਵਰਤੀ ਗਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	Date Product Put into Storage ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ

Product and Variety ਉਤਪਾਦ ਅਤੇ ਕਿਸਮਾਂ	*PHI/EAHD/DAA met (Forms H1 and H2 verified) (✓) ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ /ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ/ ਡੀ ਏ ਏ (H1/ H2 ਫਾਰਮ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ) ਪੂਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ (✓)	** Production site was assessed (✓) ** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕੀਤਾ ਗਿਆ (✓)	Quantity/ Units Harvested ਮਾਤਰਾ/ ਵੱਢੀਆਂ ਗਈਆਂ ਇਕਾਈਆਂ	Field/Block #/Pallet/ Bin Tag (Same as Forms H1 and H2) ਖੇਤ/ਬਲਾਕ #/ਪੈਲੇਟ/ਪੀਪੇ ਦਾ ਟੈਗ (ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ ਸਮਾਨ)	Packaging Materials Used ਵਰਤੀ ਗਈ ਪੈਕੇਜਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ	Date Product Put into Storage ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖਣ ਦੀ ਤਾਰੀਖ

* Forms H1 and H2 have been verified to ensure that harvested product meets the required pre-harvest interval PHI/EAHD/DAA for agricultural chemical application and the spreading of manure.

* ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਕਿ ਵੱਢੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦਾਂ ਉੱਤੇ ਪੁਟਾਈ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਲੁੜੀਂਦੇ ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ /ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ/ ਡੀ ਏ ਏ ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣ ਇਸਤੇਮਾਲ ਅਤੇ ਰੂੜੀ ਦਾ ਛਿੜਕਾਉ ਹੋਇਆ ਹੈ ਫਾਰਮ ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ।

** The production site was surveyed to ensure that there were no signs of obvious contamination (e.g., oil or chemical spill, portable toilet leaking, flooding, animal intrusion, etc.) before harvest.

** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਨੂੰ ਪਰਖਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਕਿ ਪੁਟਾਈ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪਰਤੱਖ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਤੇਲ ਜਾਂ ਰਸਾਇਣਾਂ ਦਾ ਡੁੱਲ੍ਹਣਾ, ਸਫ਼ਰੀ ਪਖਾਨੇ ਦਾ ਵਗਣਾ, ਪਾਣੀ ਭਰਨਾ, ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਦਾਖਲ ਹੋਣਾ ਆਦਿ) ਦੇ ਕੋਈ ਸੰਕੇਤ ਨਾ ਹੋਣ।

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖ਼ਤ: _____ Date: ਤਾਰੀਖ਼: _____

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਰੁੱਜੀ 2018_v7.1

Q. Packing, Repacking, Storing and Brokerage of Market Product

ਠ. ਪੈਕਿੰਗ, ਰੀਪੈਕਿੰਗ, ਸਟੋਰ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਮਾਰਕੀਟ ਪ੍ਰਾਡਕਟ ਦੀ ਬਰੋਕਰੇਜ

Instructions: Complete for any of the following activities:

- Harvested product being packed into **market ready packaging materials** (both in the production site and packinghouse, and includes your own and others' product)
- All packing and repacking activities that involve **market product** (see glossary definition of "Packing" and "Repacking");
- Market product being put into storage
- Brokerage of product

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਹੇਠਾਂ ਲਿਖੀਆਂ ਕਿਸੀ ਵੀ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਲਈ ਪੂਰਾ ਕਰੋ:

- ਵੱਢੇ ਹੋਏ ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ **ਬਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਪੈਕਿੰਗ ਸਮੱਗਰੀ** ਵਿੱਚ ਪੈਕ ਕਰਨਾ (ਉਤਪਾਦ ਸਥਾਨ ਅਤੇ ਪੈਕਿੰਗ ਹਾਊਸ ਦੋਨਾਂ ਵਿੱਚ, ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਆਪਣੇ ਤੇ ਹੋਰਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ)
- ਪੈਕਿੰਗ ਅਤੇ ਰੀਪੈਕਿੰਗ ਦੀਆਂ ਸਾਰੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ 'ਚ **ਮਾਰਕੀਟ ਪ੍ਰਾਡਕਟ** ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ ("ਪੈਕਿੰਗ" ਅਤੇ "ਰੀਪੈਕਿੰਗ" ਦੀ ਸ਼ਬਦਕੋਸ਼ ਪ੍ਰੀਭਾਸ਼ਾ ਵੇਖੋ);
- ਬਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਭੰਡਾਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਜਾ ਰਿਹਾ ਹੈ
- ਪ੍ਰਾਡਕਟ ਦੀ ਬਰੋਕਰੇਜ

Date Harvested/ Market Product Received/ Put into Storage ਵਾਢੀ ਦੀ ਤਾਰੀਖ/ ਬਜ਼ਾਰ ਲਈ ਤਿਆਰ ਉਤਪਾਦ ਵਸੂਲਿਆ/ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ	Name of person who Produced /Packed / Repacked /Stored the Product ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ /ਪੈਕਿੰਗ /ਰੀਪੈਕਿੰਗ /ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀ ਦਾ ਨਾਮ	Product Variety ਉਤਪਾਦ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ	*PHI/EAHD/DAA met (Forms H1 and H2 verified) (✓) ਪੀ ਐੱਚ ਆਈ /ਈ ਏ ਐੱਚ ਡੀ/ ਡੀ ਏ ਏ (ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਫਾਰਮ ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ) ਪੂਰੀਆਂ ਹੋਈਆਂ (✓)	** Production site was assessed (✓) ** ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕੀਤਾ ਗਿਆ (✓)	Harvest Date ਵਾਢੀ ਦੀ ਤਾਰੀਖ	Field/Block #/Pallet/Bin Tag (Same as on Forms H1 and H2 or P1/P2) ਖੇਤ/ਬਲਾਕ #/ਪੈਲੇਟ/ਪੀਪੇ ਦਾ ਟੈਗ (ਗ1 ਅਤੇ ਗ2 ਜਾਂ ਟ1/ਟ2 ਫਾਰਮਾਂ ਦੇ ਸਮਾਨ)	Incoming Pack ID and/or Lot ID ਆਉਣ ਵਾਲੀ ਪੈਕ ਆਈ ਡੀ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਲੌਟ ਆਈ ਡੀ

R. Deviations and Corrective Actions

ਡ. ਬਦਲਾਵ ਅਤੇ ਸੋਧਵੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ

Instructions: List all major deviations, complaints and their related cause(s), corrective action(s), preventative measures and modified procedures. Record that employees have been trained on the new procedures.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਸਾਰੇ ਮੁੱਖ ਬਦਲਾਵ, ਸ਼ਿਕਾਇਤਾਂ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨਾਲ ਸੰਬੰਧਿਤ ਕਾਰਨ, ਸੋਧਵੀਂ ਕਾਰਵਾਈ(ਆਂ), ਨਿਵਾਰਕ ਪੈਮਾਨੇ ਅਤੇ ਸੰਸ਼ੋਧਿਤ ਢੰਗਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਬਣਾਓ। ਰਿਕਾਰਡ ਕਰੋ ਕਿ ਮੁਲਾਜ਼ਮਾਂ ਨੂੰ ਨਵੇਂ ਢੰਗਾਂ ਨਾਲ ਸਿੱਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ।

Date/Time of Deviation or Complaint and Person Notified ਬਦਲਾਵ ਦੀ ਤਾਰੀਖ/ਸਮਾਂ ਜਾਂ ਸ਼ਿਕਾਇਤ ਅਤੇ ਸੂਚਿਤ ਵਿਅਕਤੀ	Major Deviation/ Complaint and Description ਮੁੱਖ ਬਦਲਾਵ/ਸ਼ਿਕਾਇਤ ਅਤੇ ਵਰਣਨ	Cause of Deviation/ Complaint ਬਦਲਾਵ ਦਾ ਕਾਰਨ/ਸ਼ਿਕਾਇਤ	Corrective Action(s) ਸੋਧਵੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈ(ਆਂ)	Prevention of Recurrence (e.g., training employee) ਪੁਨਰ ਆਵਰਤ ਦੀ ਰੋਕ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਦੀ ਸਿੱਖਲਾਈ)	New/Modified Procedures ਨਵੇਂ/ਸੰਸ਼ੋਧਿਤ ਢੰਗ	Employees Trained on New/Modified Procedures? (✓) ਮੁਲਾਜ਼ਮ ਨਵੇਂ/ਸੰਸ਼ੋਧਿਤ ਢੰਗਾਂ ਨਾਲ ਸਿਖਾਏ ਗਏ? (✓)	Signature of Person Responsible for Re-Training/Carrying out Deviation Procedure ਪੁਨਰ-ਸਿੱਖਲਾਈ/ਬਦਲਾਵ ਢੰਗ ਚਲਾਉਣ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਵਿਅਕਤੀ ਦੇ ਦਸਤਖਤ

Confirmation Signature: ਪੁਸ਼ਟੀ ਦਸਤਖਤ: _____ **Date:** ਤਾਰੀਖ: _____

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੱਜੀ 2018_v7.1

S. Allergen Information – Assessment

ਢ. ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ - ਮੁਲਾਂਕਣ

Instructions: Fill out the chart below to assess the potential risks of allergens in your operation. Column I indicates the allergens from a practice used in the production of the product. Column II indicates the allergens from something in the production site (e.g., rotational crop) or something found in the adjacent area. Column III indicates the allergens that may be found in the product, from addition or cross-contamination. Column IV indicates the allergens present in other products that are run on the same equipment/area but at a different time. Column V indicates whether any allergens are present in a building/vehicle.

ਹਿਦਾਇਤਾਂ: ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਦੇ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰਨ ਲਈ ਹੇਠਲਾ ਚਾਰਟ ਭਰੋ। ਕਾਲਮ I ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਉਤਪਾਦਨ ਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚੋਂ ਬਣੇ ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਕਾਲਮ II ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਵਿਖੇ ਮੌਜੂਦ (ਉਦਾਹਰਨ ਵਜੋਂ ਮੈਸਮੀ ਫਸਲ) ਜਾਂ ਨਾਲ ਲੱਗਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਮਿਲੀ ਕਿਸੇ ਚੀਜ਼ 'ਚੋਂ ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਕਾਲਮ III ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਪਾਏ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ, ਸੰਕਲਨ ਜਾਂ ਇੱਕ ਉਤਪਾਦ ਤੋਂ ਦੂਜੇ ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਕਾਲਮ IV ਉਸੇ ਉਪਕਰਣ/ਖੇਤਰ ਪਰ ਵੱਖਰੇ ਸਮੇਂ ਤੇ ਚੱਲ ਰਹੇ ਦੂਜੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤਾਂ ਨੂੰ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਕਾਲਮ V ਇਹ ਦਰਸਾਉਂਦਾ ਹੈ ਕਿ ਜੇ ਕਿਸੇ ਇਮਾਰਤ/ਵਾਹਨ ਵਿੱਚ ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤ ਮੌਜੂਦ ਹਨ ਜਾਂ ਨਹੀਂ।

Each box of the table must be filled with a YES or a NO. If YES, describe (if applicable) any control measures used in the last row. All allergens listed are those identified by Health Canada and enforced for labelling by the Canadian Food Inspection Agency for Canadian operations. Different or additional allergens may be identified in other jurisdictions.

ਸਾਰਣੀ ਦੇ ਹਰੇਕ ਖਾਨੇ ਵਿੱਚ ਹਾਂ ਜਾਂ ਨਾ ਭਰਿਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਹਾਂ ਹੈ, ਤਾਂ (ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ) ਵਰਤੇ ਗਏ ਕੰਟਰੋਲ ਦੇ ਕੋਈ ਵੀ ਤਰੀਕੇ ਆਖਰੀ ਕਤਾਰ 'ਚ ਵਰਣਨ ਕਰੋ। ਸੂਚੀ ਵਿੱਚ ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਤੱਤ ਉਹ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਹੈਲਥ ਕੈਨੇਡਾ ਦੁਆਰਾ ਪਛਾਣਿਆ ਗਿਆ ਹੈ ਅਤੇ ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਫੂਡ ਇੰਸਪੈਕਸ਼ਨ ਏਜੰਸੀ ਦੁਆਰਾ ਕਨੇਡੀਅਨ ਕੌਮਾਂ ਲਈ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲੇਬਲ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ। ਅਲਰਜੀ ਪੈਦਾ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਵੱਖਰੇ ਜਾਂ ਵਾਧੂ ਤੱਤ ਦੂਜੇ ਅਧਿਕਾਰ ਖੇਤਰਾਂ ਵਿੱਚ ਪਛਾਣੇ ਜਾ ਸਕਦੇ ਹਨ।

Completed by: ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਵਾਲਾ: _____ Date: ਤਾਰੀਖ: _____

Production Site ID/Building ID #/Name:

ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਆਈ.ਡੀ./ਇਮਾਰਤ ਆਈ.ਡੀ. #/ਨਾਮ: _____

Component ਅੰਗ	Column I ਕਾਲਮ I Present from a production practice ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚੋਂ ਮੌਜੂਦ	Column II ਕਾਲਮ II Present in the production site or adjacent area ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਜਾਂ ਨਾਲ ਲੱਗਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Column III ਕਾਲਮ III Present in the product ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Column IV ਕਾਲਮ IV Present in other products handled on the same line/area ਉਸੇ ਪੱਕਤੀ/ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਸੰਭਾਲੇ ਹੋਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Column V ਕਾਲਮ V Present in the same building/ vehicle ਉਸੇ ਇਮਾਰਤ/ਵਾਹਨ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ
Peanut or its derivatives, e.g., Peanut - pieces, protein, oil, butter, flour, and mandelona nuts (an almond flavoured peanut product) etc. Peanut may also be known as ground nut . ਮੂੰਗਫਲੀ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਮੂੰਗਫਲੀ ਦੇ ਟੁੱਕੜੇ, ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਤੇਲ, ਮੱਖਣ, ਆਟਾ, ਅਤੇ ਮੈਨਡੇਲੋਨਾ ਗਿਰੀਆਂ (ਇੱਕ ਬਦਾਮ ਜਿਹੇ ਸੁਆਦ ਵਾਲੀ ਮੂੰਗਫਲੀ ਉਤਪਾਦ) ਆਦਿ। ਮੂੰਗਫਲੀ ਨੂੰ ਗ੍ਰਾਊਂਡ ਨੱਟ ਵੀ ਕਿਹਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।					
Tree Nuts e.g., almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts (filberts), macadamia nuts, pecans, pine nuts (pinyon, pinon), pistachios and walnuts or their derivatives, e.g., nut butters and oils etc. ਦਰਖਤ ਦੀਆਂ ਗਿਰੀਆਂ ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਬਦਾਮ ਬ੍ਰਾਜ਼ੀਲ ਗਿਰੀਆਂ, ਕਾਜੂ, ਹੇਜ਼ਲਨੱਟ (ਪਹਾੜੀ ਬਦਾਮ), ਮੈਕਾਡੇਮੀਆ ਬਦਾਮ, ਪੈਕੰਸ, ਪਾਈਨ ਨੱਟਸ (ਪਿਨਯੋਨ, ਪਾਈਨਨ), ਪਿਸਤਾ ਅਤੇ ਅਖਰੋਟ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਗਿਰੀ ਤੋਂ ਬਣਿਆ ਮੱਖਣ ਅਤੇ ਤੇਲ ਆਦਿ।					
Sesame or its derivatives, e.g., paste and oil etc. ਤਿਲ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਪੇਸਟ ਅਤੇ ਤੇਲ ਆਦਿ					
Milk or its derivatives, e.g., milk caseinate, whey and yogurt powder etc. ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਦੁੱਧ ਦਾ ਕੇਸੀਨੇਟ, ਦਹੀਂ ਵਿਚਲਾ ਪਾਣੀ ਅਤੇ ਦਹੀਂ ਦਾ ਪਾਊਡਰ ਆਦਿ।					

Component ਅੰਗ	Column I ਕਾਲਮ I	Column II ਕਾਲਮ II	Column III ਕਾਲਮ III	Column IV ਕਾਲਮ IV	Column V ਕਾਲਮ V
	Present from a production practice ਉਤਪਾਦਨ ਦੀ ਕਿਰਿਆ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Present in the production site or adjacent area ਉਤਪਾਦਨ ਸਥਾਨ ਜਾਂ ਨਾਲ ਲੱਗਦੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Present in the product ਉਤਪਾਦ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Present in other products handled on the same line/area ਉਸੇ ਪੰਕਤੀ/ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਸੰਭਾਲੇ ਹੋਰ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ	Present in the same building/vehicle ਉਸੇ ਇਮਾਰਤ/ਵਾਹਨ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ
Eggs or its derivatives , e.g., frozen yolk, egg white powder and egg protein isolates etc. ਅੰਡੇ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਜਮੀ ਹੋਈ ਅੰਡੇ ਦੀ ਜ਼ਰਦੀ ਜਾਂ ਪੀਲਾ ਹਿੱਸਾ, ਅੰਡੇ ਦਾ ਸਫ਼ੇਦ ਪਾਊਡਰ ਅਤੇ ਅੰਡੇ ਦੀਆਂ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਆਈਸੋਲੇਟ ਆਦਿ।					
Fish or its derivatives , e.g., fish protein and extracts etc. ਮੱਛੀ ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਮੱਛੀ ਦੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਤੱਤ ਆਦਿ।					
Shellfish (including crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp) and Molluscs (including snails, clams, mussels, oysters, cockle and scallops) or their derivative , e.g., extracts etc. ਸ਼ੇਲ ਵਾਲੀ ਮੱਛੀ (ਕੇਕੜਾ, ਕ੍ਰੇ-ਮੱਛੀ, ਝੀਂਗਾ ਮੱਛੀ, ਪ੍ਰੈਨ ਅਤੇ ਸ਼ਰਿੰਪ ਸਮੇਤ) ਅਤੇ ਮੋਲਸਕਸ (ਘੋਗਾ, ਕਲੈਮ, ਮਾਅਸਲ, ਓਏਸਟਰ, ਕੋਕਲ ਅਤੇ ਸਕੈਲਪ ਸਮੇਤ) ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਤੱਤ ਆਦਿ।					
Soybeans or its derivatives , e.g., lecithin, oil, tofu and protein isolates etc. ਸੋਇਆਬੀਨ ਜਾਂ ਇਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਲੇਸੀਥਿਨ, ਤੇਲ, ਟੋਫੂ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਆਈਸੋਲੇਟ ਆਦਿ।					
Cereals containing gluten and their derivatives (specify which cereal (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)). ਗਲੂਟਨ ਯੁਕਤ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪਦਾਰਥ (ਸਪਸ਼ਟ ਕਰੋ ਕਿਹੜੇ ਅਨਾਜ (ਕਣਕ, ਰਾਈ, ਜੌਂ, ਜਵੀ, ਕਣਕ ਦੀਆਂ ਕਿਸਮਾਂ ਜਿਵੇਂ ਸਪੈਲਟ, ਕਾਮੁਟ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਪੌਦਿਆਂ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕਿਸਮਾਂ))।					
Sulphites , e.g., sulphur dioxide and sodium metabisulphites etc. If yes, what is the amount in ppm? ਸਲਫਾਈਟਸ, ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਸਲਫਰ ਡਾਇਆਕਸਾਈਡ ਅਤੇ ਸੋਡੀਅਮ ਮੈਟਾਬਾਈਸਲਫਾਈਟ ਆਦਿ। ਜੇ ਹਾਂ, ਪੀਪੀਐਮ (ppm) ਵਿੱਚ ਕਿੰਨੀ ਮਾਤਰਾ ਹੈ? _____					
Mustard and products thereof ਸਰ੍ਹੋਂ ਅਤੇ ਉਸਦੇ ਉਤਪਾਦ					
Others (as considered necessary for the customer or by the prevailing authority) ਕੋਈ ਹੋਰ (ਕਿਉਂਕਿ ਗਾਹਕ ਦੇ ਲਈ ਜਾਂ ਮੌਜੂਦਾ ਅਥਾਰਿਟੀ ਦੁਆਰਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਮੰਨੇ ਗਏ ਹਨ)					
Comments and/or Additional Control Measures (if applicable) ਟਿੱਪਣੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਵਾਧੂ ਕੰਟਰੋਲ ਪੈਮਾਨੇ (ਜੇਕਰ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ)					

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ					
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ					

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

T. Food Defense ਟ. ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਆ

Instructions: This form is intended to assess whether potential food defense/security risk factors exist. Consider if there could be a risk in the following categories and implement appropriate security measures. If additional risks were identified, describe them below. Detailed information can be found in Appendix T: Food Defense: Assessment of Possible Risks and List of Security Measures if further assistance is required.

ਹਿਦਾਇਤ: ਇਹ ਫਾਰਮ ਇਹ ਜਾਣਨ ਲਈ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਸੰਭਾਵੀ ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਆ/ਸੁਰੱਖਿਆ ਖਤਰੇ ਹਨ ਕਿ ਨਹੀਂ। ਮੰਨੋ ਕਿ ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਵਰਗਾਂ ਵਿੱਚ ਖਤਰਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਮੁਨਾਸਬ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਮਲ ਵਿੱਚ ਲਿਆਓ। ਜੇ ਹੋਰ ਖਤਰੇ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਦਾ ਹੇਠਾਂ ਵਰਣਨ ਕਰੋ। ਵਿਆਪਕ ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਨੁਬੰਧ ਟ ਵਿੱਚ ਲੱਭੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ: ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਆ: ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰਿਆਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਅਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ ਜੇਕਰ ਹੋਰ ਸਹਾਇਤਾ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ।

Inside Security Risk Assessment ਅੰਦਰੂਨੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜੋਖਮ ਮੁਲਾਂਕਣ

To protect product from intentional contamination, assess possible inside risks (e.g., packing/repacking area/facility security, agricultural chemical storage security, product security, information security, etc.).
ਉਤਪਾਦ ਨੂੰ ਮਿੱਥੇ ਹੋਏ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ, ਸੰਭਵ ਅੰਦਰੂਨੀ ਖਤਰੇ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਪੈਕਿੰਗ/ਰੀਪੈਕਿੰਗ ਖੇਤਰ/ਕਰਮਚਾਰੀ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣਕ ਸਟੋਰੇਜ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਉਤਪਾਦ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਜਾਣਕਾਰੀ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਆਦਿ)

The following potential risk factors have been assessed and appropriate security measures have been implemented:

ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਦੇ ਕਾਰਣ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਮੁਨਾਸਬ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਮਲ ਵਿੱਚ ਲਿਆਏ ਗਏ ਹਨ:

- ☐ General security (e.g., signs, observations, areas etc.) ਆਮ ਸੁਰੱਖਿਆ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਸੰਕੇਤ, ਨਿਰੀਖਣ, ਖੇਤਰ ਆਦਿ)
- ☐ Storage/Building Security ਸਟੋਰੇਜ/ਇਮਾਰਤ ਸੁਰੱਖਿਆ
- ☐ Water/Ice Security ਪਾਣੀ/ਬਰਫ ਸੁਰੱਖਿਆ
- ☐ Agricultural Chemical/Cleaning and Maintenance Materials Control Security ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਰਸਾਇਣਕ/ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸਾਂਭ ਸਾਮਾਨ ਨਿਯੰਤਰਨ ਸੁਰੱਖਿਆ
- ☐ Information Security ਜਾਣਕਾਰੀ ਸੁਰੱਖਿਆ

Personnel Security Risks ਕਰਮਚਾਰੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਖਤਰੇ

To prevent personnel security risks, ensure that only authorized personnel (e.g., employees, visitors, etc.) are within the operation and employees are trained on food defense/security measures

ਕਰਮਚਾਰੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਖਤਰਿਆਂ ਨੂੰ ਬਚਾਉਣ ਲਈ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਸਿਰਫ ਸਮਰੱਥ ਕਰਮਚਾਰੀ ਹੀ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਕਰਮਚਾਰੀ, ਮੁਲਾਕਾਤੀਆਂ, ਆਦਿ) ਕਾਰਵਾਈ ਵਿੱਚ ਹਨ ਅਤੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਰੱਖਿਆ/ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧਾਂ ਬਾਰੇ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿੱਤੀ ਗਈ ਹੈ।

The following potential risk factors have been assessed and appropriate security measures have been implemented:

ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਦੇ ਕਾਰਣ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਮੁਨਾਸਬ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਮਲ ਵਿੱਚ ਲਿਆਏ ਗਏ ਹਨ:

- ☐ Personnel Security (e.g., check references, check IDs, security training, etc.) ਅਮਲਾ ਸੁਰੱਖਿਆ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਹਵਾਲੇ ਜਾਂਚੇ, ਆਈ ਡੀ ਜਾਂਚੇ, ਸੁਰੱਖਿਆ ਸਿਖਲਾਈ, ਆਦਿ)

Outside Security Risk Assessment ਬਾਹਰਲਾ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜੋਖਮ ਮੁਲਾਂਕਣ

To prevent unauthorized access by people, entry of unapproved inputs, or intentional contamination of product assess possible outside risks (e.g., production site/building security, mail handling security, etc.)

ਹੋਰਨਾ ਲੋਕਾਂ ਦੇ ਅਣ-ਅਧਿਕਾਰਤ ਦਖਲ, ਨਾ ਮਨਜ਼ੂਰ ਇੰਦਰਾਜ਼ ਦੀ ਰੋਕ, ਅਤੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਮਿਥਵੀ ਮਿਲਾਵਟਾਂ ਬਾਹਰਲੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਜੋਖਮਾਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਤੋਂ ਬਚਾਉਣ ਲਈ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਪੈਦਾਵਾਰ ਜਗ੍ਹਾ/ਇਮਾਰਤ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਚਿੱਠੀ-ਪੱਤਰ ਸੰਭਾਲ ਸੁਰੱਖਿਆ, ਆਦਿ)

The following potential risk factors have been assessed and appropriate security measures have been implemented:

ਨਿਮਨਲਿਖਤ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਦੇ ਕਾਰਣ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਮੁਨਾਸਬ ਸੁਰੱਖਿਆ ਪ੍ਰਬੰਧ ਅਮਲ ਵਿੱਚ ਲਿਆਏ ਗਏ ਹਨ:

- ☐ Physical Security (e.g., door locks, lighting etc.) ਵਾਸਤਵਿਕ ਸੁਰੱਖਿਆ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ, ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਦੇ ਜਿੰਦੇ, ਜਗਮਗਾਹਟ ਆਦਿ)
- ☐ Entry of inputs/product (e.g., loading/unloading etc.) ਨਿਵੇਸ਼/ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਦਾਖਲਾ (ਉਦਾਹਰਣ ਵਜੋਂ ਲੱਦਣਾ/ਉਤਾਰਨਾ ਆਦਿ)

If other risks have been identified, list those below, along with the corrective actions taken:

ਜੇ ਹੋਰ ਖਤਰੇ ਪਛਾਣੇ ਗਏ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਕੀਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਸੋਧਵੀਆਂ ਕਾਰਵਾਈਆਂ ਨਾਲ ਹੇਠਾਂ ਲਿਖੋ:

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

U. Food Fraud Vulnerability Assessment

ਤ. ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਸਬੰਧੀ ਧੋਖਾਧੜੀ ਹੋਣ ਦੀ ਗੁੰਜਾਇਸ਼ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ

Instructions: This form is intended to assess whether potential food fraud vulnerabilities exist. If a vulnerability is identified, mitigation measures need to be developed and implemented.

ਹਿਦਾਇਤ: ਇਹ ਫਾਰਮ ਇਸ ਬਾਰੇ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰਨ ਲਈ ਹੈ ਕਿ ਕੀ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਸਬੰਧੀ ਧੋਖਾਧੜੀ ਹੋਣ ਦੀ ਸੰਭਾਵੀ ਗੁੰਜਾਇਸ਼ ਮੌਜੂਦ ਹੈ। ਜੇ ਗੁੰਜਾਇਸ਼ ਦਾ ਪਤਾ ਲੱਗਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਇਸ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਵਿਕਸਿਤ ਕਰਨ ਅਤੇ ਲਾਗੂ ਕਰਨ ਦੀ ਲੋੜ ਹੁੰਦੀ ਹੈ।

Assess the following elements: ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰੋ:	Yes ਹਾਂ	No ਨਹੀਂ	Mitigation Measures if applicable (e.g., surveillance plan, supplier relationship, testing, etc.) ਘਟਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ, ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੋਵੇ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਨਿਗਰਾਨੀ ਯੋਜਨਾ, ਸਪਲਾਇਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ, ਜਾਂਚ, ਆਦਿ)
1. Suppliers and Supply Chain 1. ਸਪਲਾਇਰ ਅਤੇ ਸਪਲਾਈ ਚੇਨ Are you receiving product or inputs from suppliers: ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਅਜਿਹੇ ਸਪਲਾਇਰਾਂ ਤੋਂ ਉਤਪਾਦ ਜਾਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਲੈ ਰਹੇ ਹੋ: <ul style="list-style-type: none"> whose businesses are healthy? ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਹਨ? who are under financial strain? ਜੋ ਵਿੱਤੀ ਮੁਸ਼ਕਲਾਂ ਦਾ ਸਾਹਮਣਾ ਕਰ ਰਹੇ ਹਨ? who have sound and ethical business practices (e.g., no past criminal offences, not associated with incidents of previous food fraud, low levels of corruption)? ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕਾਰੋਬਾਰ ਕਰਨ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਮਜ਼ਬੂਤ ਅਤੇ ਨੈਤਿਕ ਹਨ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਕੋਈ ਫੌਜਦਾਰੀ ਅਪਰਾਧ ਨਹੀਂ, ਪਹਿਲਾਂ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਸਬੰਧੀ ਧੋਖਾਧੜੀ ਦੇ ਨਾਲ ਕੋਈ ਸਬੰਧ ਨਹੀਂ, ਭ੍ਰਿਸ਼ਟਾਚਾਰ ਦੇ ਨੀਵੇਂ ਪੱਧਰ)? Is your food supply chain transparent, with business relationships that are characterized by trust? ਕੀ ਤੁਹਾਡੀ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਲੜੀ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਅਜਿਹੇ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਸਬੰਧ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ 'ਤੇ ਭਰੋਸਾ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ? Does the level of competition across your sector increase the potential for food fraud? ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ ਮੁਕਾਬਲੇ ਦਾ ਪੱਧਰ ਭੋਜਨ ਸੰਬੰਧੀ ਧੋਖਾਧੜੀ ਦੀ ਸੰਭਾਵਨਾ ਨੂੰ ਵਧਾਉਂਦਾ ਹੈ? Do you monitor your suppliers (product and inputs)? ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਸਪਲਾਇਰਾਂ (ਉਤਪਾਦ ਅਤੇ ਵਿਚਾਰ) ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਦੇ ਹੋ?			
2. Company and Employees 2. ਕੰਪਨੀ ਅਤੇ ਕਰਮਚਾਰੀ Does your company: ਕੀ ਤੁਹਾਡੀ ਕੰਪਨੀ: <ul style="list-style-type: none"> have a good business strategy with an ethical culture? ਵਿੱਚ ਨੈਤਿਕ ਸੱਭਿਆਚਾਰ ਦੇ ਨਾਲ ਇੱਕ ਚੰਗੀ ਕਾਰੋਬਾਰੀ ਰਣਨੀਤੀ ਹੈ? require personnel to follow an ethical code of conduct? ਮੰਗ ਕਰਦੀ ਹੈ ਕਿ ਕਰਮਚਾਰੀ ਨੈਤਿਕ ਵਿਹਾਰ ਦੇ ਨਿਯਮਾਂ ਦਾ ਪਾਲਣ ਕਰਨ? 			

Assess the following elements: ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਤੱਤਾਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰੋ:	Yes ਹਾਂ	No ਨਹੀਂ	Mitigation Measures if applicable (e.g., surveillance plan, supplier relationship, testing, etc.) ਘਟਾਉਣ ਦੇ ਉਪਾਅ, ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੁੰਦਾ ਹੋਵੇ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਨਿਗਰਾਨੀ ਯੋਜਨਾ, ਸਪਲਾਇਰ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ, ਜਾਂਚ, ਆਦਿ)
• have a reporting system for unauthorized activities? ਅਣਅਧਿਕਾਰਤ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਲਈ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਦੀ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਹੈ?			
• monitor integrity of employees? ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਦੀ ਇਮਾਨਦਾਰੀ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਦੇ ਹੋ?			
• operate in a country with a low level of corruption? ਅਜਿਹੇ ਦੇਸ਼ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਕਰਦੀ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਕੁਸ਼ਟਾਚਾਰ ਘੱਟ ਹੈ?			
• operate profitably? ਮੁਨਾਫ਼ਾਯੋਗਤਾ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰਦੇ ਹੋ?			
3. Product and Input Risks 3. ਉਤਪਾਦ ਅਤੇ ਦਾਖਲਾ ਜੋਖਮ Would your products and inputs: ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਸਮਾਨ:			
• be difficult to counterfeit or adulterate? ਦੀ ਨਕਲ ਕਰਨਾ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਕਰਨਾ ਮੁਸ਼ਕਲ ਹੈ?			
• command higher prices or higher demand if they could be altered for economic gain? ਲਈ ਵਧੇਰੇ ਕੀਮਤ ਮਿਲੇਗੀ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਮੰਗ ਵੱਧ ਹੋਵੇਗੀ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਆਰਥਿਕ ਫਾਇਦੇ ਲਈ ਬਦਲਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੋਵੇ?			
• be easily detected if they were counterfeit or adulterated (e.g., by visual inspection, smelling)? ਦਾ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪਤਾ ਲਗਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਜੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਨਕਲ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਜਾਂ ਉਹਨਾਂ ਵਿੱਚ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਦੇਖ, ਸੁੰਘ ਕੇ)?			
Are technologies and/or methods to adulterate your products or inputs available, known or reported? ਕੀ ਤੁਹਾਡੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਾਂ ਕੱਚੇ ਸਮਾਨ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਵਟ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਤਕਨਾਲੋਜੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਉਤਪਾਦ ਉਪਲਬਧ ਹਨ, ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਹੈ, ਜਾਂ ਰਿਪੋਰਟ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ?			
Do you monitor your products and inputs for adulteration? ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਆਪਣੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਅਤੇ ਕੱਚੇ ਸਮਾਨ ਦੀ ਮਿਲਾਵਟ ਲਈ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਦੇ ਹੋ?			
Have there been incidents of food fraud associated with the same products or inputs that you produce or handle? ਤੁਸੀਂ ਜਿਹੜੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਜਾਂ ਕੱਚੇ ਸਮਾਨ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਕਰਦੇ ਹੋ ਜਾਂ ਵਰਤਦੇ ਹੋ ਕੀ ਉਹਨਾਂ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਧੋਖਾਧੜੀ ਦੀਆਂ ਕੋਈ ਘਟਨਾਵਾਂ ਹੋਈਆਂ ਹਨ?			

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਗੁੰਜੀ 2018_v7.1

V. Production Site Assessment

ਬ. ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ ਮੁਲਾਂਕਣ

Instructions: Assess whether the following potential hazards exist in your production site(s). All scenarios should be considered and recorded below. If any items in the left hand column have NOT been checked off, more information should be provided in the next two columns regarding the actual hazard and the action(s) taken.

ਹਿਦਾਇਤ: ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰੋ ਕਿ ਕੀ ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਤੁਹਾਡੀ(ਆਂ) ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ(ਟਾਂ) 'ਤੇ ਮੌਜੂਦ ਹਨ। ਸਾਰੀਆਂ ਸਥਿਤੀਆਂ 'ਤੇ ਵਿਚਾਰ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਨੂੰ ਹੇਠਾਂ ਦਰਜ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਜੇ ਖੱਬੇ ਪਾਸੇ ਵਾਲੇ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਆਈਟਮਾਂ 'ਤੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਅਗਲੇ ਦੇ ਕਾਲਮਾਂ ਵਿੱਚ ਅਸਲ ਖਤਰੇ ਅਤੇ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ(ਆਂ) ਬਾਰੇ ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਮੁਹੱਈਆ ਕੀਤੀ ਜਾਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

Production Site(s): ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ(ਸਾਈਟਾਂ): _____ **Commodity:** ਵਸਤੂ: _____

Completed by: ਇਸ ਦੁਆਰਾ ਭਰੀ ਗਈ: _____ **Date:** ਮਿਤੀ: _____

<p>Assess the following potential hazards: ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰਿਆਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰੋ:</p>	<p>If a box in the left hand column has NOT been checked off, describe the potential hazard that may exist: ਜੇ ਖੱਬੇ ਪਾਸੇ ਦੇ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਖਾਨੇ 'ਤੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਸ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ ਜੋ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:</p>	<p>For potential hazards that may exist, chose or describe the action(s) taken to reduce the potential hazard: ਉਸ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਲਈ ਜੋ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ(ਆਂ) ਨੂੰ ਚੁਣੋ ਜਾਂ ਉਸਦਾ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ:</p>
<p><input type="checkbox"/> Sewage sludge has NOT been applied to the production site ਸੀਵਰੇਜ ਗਾਰ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਲਾਗੂ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ</p>		
<p><input type="checkbox"/> No adjacent areas where livestock excrement, dust, aerosols or feathers may drift or leach (also consider exhaust fans from barns blowing dust into fields) ਨਾਲ ਲਗਦਾ ਕੋਈ ਖੇਤਰ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦਾ ਮਲ-ਮੂਤਰ, ਧੂੜ, ਐਰੋਸੋਲ ਜਾਂ ਖੰਭ ਵਹਿ ਕੇ ਜਾਂ ਰਿਸ ਕੇ ਆ ਸਕਦੇ ਹਨ (ਵਾਤਿਆਂ ਤੋਂ ਹਵਾ ਬਾਹਰ ਕੱਢਣ ਵਾਲੇ ਪੰਖਿਆਂ 'ਤੇ ਵੀ ਵਿਚਾਰ ਕਰੋ ਜੋ ਧੂੜ ਨੂੰ ਮੈਦਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸੁੱਟਦੇ ਹਨ)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Install fencing around production sites ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟਾਂ ਦੇ ਦੁਆਲੇ ਵਾੜ ਲਗਾਓ Increase or create buffer zones around productions sites - record approximate distances: _____ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟਾਂ ਦੇ ਦੁਆਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਧਾਓ ਜਾਂ ਬਣਾਓ - ਅਨੁਮਾਨਿਤ ਦੂਰੀ ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰੋ: _____ Plant hedges or windbreaks ਪੌਦਿਆਂ ਦੀਆਂ ਵਾੜਾਂ ਜਾਂ ਹਵਾ ਰੋਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਾਅ Seek expert advice and/or cooperation from neighbours ਮਾਹਰ ਦੀ ਸਲਾਹ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਗੁਆਂਢੀਆਂ ਦਾ ਸਹਿਯੋਗ ਲਵੋ Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____
<p><input type="checkbox"/> No adjacent areas where crop production inputs may drift or leach (e.g., agricultural chemicals, soil amendments, fertilizers, pulp sludge) ਨਾਲ ਲਗਦਾ ਕੋਈ ਖੇਤਰ ਨਹੀਂ ਹੈ ਜਿੱਥੇ ਫਸਲ ਦਾ ਉਤਪਾਦਨ ਵਹਿ ਕੇ ਜਾਂ ਰਿਸ ਕੇ ਆ ਸਕਦੇ ਹਨ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਸੰਬੰਧੀ ਰਸਾਇਣ, ਮਿੱਟੀ ਨੂੰ ਦੇਧਣ ਵਾਲੇ ਪਦਾਰਥ, ਖਾਦ, ਗੁੱਦੇ ਦਾ ਗਾਰ)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Increase or create buffer zones around production sites - record approximate distances: _____ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟਾਂ ਦੇ ਦੁਆਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਧਾਓ ਜਾਂ ਬਣਾਓ - ਅਨੁਮਾਨਿਤ ਦੂਰੀ ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰੋ: _____ Plant hedges or windbreaks ਪੌਦਿਆਂ ਦੀਆਂ ਵਾੜਾਂ ਜਾਂ ਹਵਾ ਰੋਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਾਅ Seek expert advice and cooperation with neighbours ਮਾਹਰ ਦੀ ਸਲਾਹ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਗੁਆਂਢੀਆਂ ਤੋਂ ਸਹਿਯੋਗ ਲਵੋ Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____

<p>Assess the following potential hazards: ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸੰਭਾਵੀ ਖ਼ਤਰਿਆਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰੋ:</p>	<p>If a box in the left hand column has NOT been checked off, describe the potential hazard that may exist: ਜੇ ਖੱਬੇ ਪਾਸੇ ਦੇ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਖ਼ਾਨੇ 'ਤੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਸ ਸੰਭਾਵੀ ਖ਼ਤਰੇ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ ਜੋ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:</p>	<p>For potential hazards that may exist, chose or describe the action(s) taken to reduce the potential hazard: ਉਸ ਸੰਭਾਵੀ ਖ਼ਤਰੇ ਲਈ ਜੋ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਸੰਭਾਵੀ ਖ਼ਤਰੇ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ(ਆਂ) ਨੂੰ ਚੁਣੋ ਜਾਂ ਉਸਦਾ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ:</p>
<p><input type="checkbox"/> No potential manure usage or storage on adjacent land ਨਾਲ ਲਗਦੀ ਜ਼ਮੀਨ 'ਤੇ ਖਾਦ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਜਾਂ ਸਟੋਰੇਜ ਨਹੀਂ</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Increase or create buffer zones around production sites - record approximate distances: _____ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟਾਂ ਦੇ ਦੁਆਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਧਾਓ ਜਾਂ ਬਣਾਓ - ਅਨੁਮਾਨਿਤ ਦੂਰੀ ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰੋ: _____ ○ Seek expert advice and/or cooperation with neighbours ਮਾਹਰ ਦੀ ਸਲਾਹ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਗੁਆਂਢੀਆਂ ਤੋਂ ਸਹਿਯੋਗ ਲਵੋ ○ Incorporate manure into soil (if under your control) ਖਾਦ ਨੂੰ ਮਿੱਟੀ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ (ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਵਿੱਚ ਹੈ) ○ Ensure manure is stored properly (if under your control) ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਖਾਦ ਨੂੰ ਸਹੀ ਤਰੀਕੇ ਨਾਲ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ (ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਵਿੱਚ ਹੈ) ○ Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____
<p><input type="checkbox"/> No adjacent areas where non-agricultural activities contribute to air, water or soil pollution [i.e., industrial activities (refineries, manufacturing plants), roadside debris, road salt, foreign objects (e.g., glass bottles, etc.)] ਕੋਈ ਨਾਲ ਲਗਦੇ ਖੇਤਰ ਨਹੀਂ ਜਿੱਥੇ ਗੈਰ-ਖੇਤੀਬਾੜੀ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ ਹਵਾ, ਪਾਣੀ ਜਾਂ ਮਿੱਟੀ ਦੇ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਵਿੱਚ ਯੋਗਦਾਨ ਪਾਉਂਦੇ ਹਨ [ਜਿਵੇਂ ਕਿ, ਉਦਯੋਗਿਕ ਗਤੀਵਿਧੀਆਂ (ਰਿਫਾਇਨਰੀਆਂ, ਨਿਰਮਾਣ ਪਲਾਂਟ), ਸੜਕ ਕਿਨਾਰੇ ਦਾ ਮਲਬਾ, ਸੜਕ ਦਾ ਨਮਕ, ਬਾਹਰੀ ਵਸਤਾਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਕੱਚ ਦੀਆਂ ਬੋਤਲਾਂ, ਆਦਿ)]</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Increase or create buffer zones around production sites - record approximate distances: _____ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟਾਂ ਦੇ ਦੁਆਲੇ ਬਫਰ ਖੇਤਰ ਵਧਾਓ ਜਾਂ ਬਣਾਓ - ਅਨੁਮਾਨਿਤ ਦੂਰੀ ਨੂੰ ਦਰਜ ਕਰੋ: _____ ○ Plant hedges or windbreaks ਪੌਦਿਆਂ ਦੀਆਂ ਵਾੜਾਂ ਜਾਂ ਹਵਾ ਰੋਕਣ ਵਾਲੇ ਉਪਾਅ ○ Seek information from source of hazard, experts or government on potential risks ਖ਼ਤਰੇ ਦੇ ਸਰੋਤ, ਮਾਹਰਾਂ ਜਾਂ ਸਰਕਾਰ ਤੋਂ ਸੰਭਾਵੀ ਜੋਖਮਾਂ ਬਾਰੇ ਸਲਾਹ ਲਵੋ ○ Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____
<p><input type="checkbox"/> No risks from urban areas (e.g., pet access to production sites, leaching of septic beds, walking trails, campsites, etc.) ਸ਼ਹਿਰੀ ਖੇਤਰਾਂ ਤੋਂ ਕੋਈ ਜੋਖਮ ਨਹੀਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟਾਂ 'ਤੇ ਪਾਲਤੂ ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਪਹੁੰਚ, ਸੈਪਟਿਕ ਬੈੱਡ, ਪੈਦਲ ਤੁਰਨ ਦੇ ਰਸਤੇ, ਕੈਂਪਸਾਈਟਾਂ, ਆਦਿ)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Seek expert advice and/or cooperation with neighbours, land owners, government, etc. ਮਾਹਰ ਦੀ ਸਲਾਹ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਗੁਆਂਢੀਆਂ, ਜ਼ਮੀਨ ਦੇ ਮਾਲਕਾਂ, ਸਰਕਾਰ ਤੋਂ ਸਹਿਯੋਗ ਲਵੋ ○ Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____

<p>Assess the following potential hazards: ਹੇਠਾਂ ਦਿੱਤੇ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰਿਆਂ ਦਾ ਮੁਲਾਂਕਣ ਕਰੋ:</p>	<p>If a box in the left hand column has NOT been checked off, describe the potential hazard that may exist: ਜੇ ਖੱਬੇ ਪਾਸੇ ਦੇ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਖਾਨੇ 'ਤੇ ਨਿਸ਼ਾਨ ਨਹੀਂ ਲਗਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਉਸ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ ਜੋ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ:</p>	<p>For potential hazards that may exist, chose or describe the action(s) taken to reduce the potential hazard: ਉਸ ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਲਈ ਜੋ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ, ਸੰਭਾਵੀ ਖਤਰੇ ਨੂੰ ਘਟਾਉਣ ਲਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਕਾਰਵਾਈ(ਆਂ) ਨੂੰ ਚੁਣੋ ਜਾਂ ਉਸਦਾ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ:</p>
<p><input type="checkbox"/> o unusually high levels of animal and bird activity (e.g., migratory paths, nesting or feeding areas, presence of animal feces, large areas of animal tracks or burrowing, etc.) ਜਾਨਵਰਾਂ ਅਤੇ ਪੰਛੀਆਂ ਦੀ ਅਸਧਾਰਨ ਤੌਰ 'ਤੇ ਉੱਚੀ ਗਤੀਵਿਧੀ ਨਹੀਂ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪਰਵਾਸੀ ਰਸਤੇ, ਆਲ੍ਹਣੇ ਬਣਾਉਣ ਜਾਂ ਦਾਣਾ ਖਾਣ ਦੇ ਖੇਤਰ, ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਮੱਲ ਦੀ ਮੌਜੂਦਗੀ, ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੇ ਤੁਰਨ-ਫਿਰਨ ਜਾਂ ਮੇਰੀਆਂ ਵਾਲੇ ਵੱਡੇ ਖੇਤਰ, ਆਦਿ)</p>		<ul style="list-style-type: none"> Remove habitat or food sources (e.g., cull piles) ਰਹਿਣ ਦੀ ਜਗ੍ਹਾ ਜਾਂ ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਰੋਤ ਨੂੰ ਹਟਾਓ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਮਾਰਨਾ) Conduct ongoing monitoring for evidence of animal intrusion (e.g., footprints, feces) ਜਾਨਵਰਾਂ ਦੀ ਘੁਸਪੇਠ ਦੇ ਸਬੂਤ ਲਈ ਨਿਰੰਤਰ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰੋ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ, ਪੈਰਾਂ ਦੇ ਨਿਸ਼ਾਨ, ਮੱਲ) Train employees to monitor and report evidence of pest intrusion ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਨੂੰ ਕੀੜੇ-ਮਕੌੜਿਆਂ ਦੀ ਘੁਸਪੇਠ ਦੇ ਸਬੂਤ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਅਤੇ ਰਿਪੋਰਟ ਕਰਨ ਦੀ ਸਿਖਲਾਈ ਦਿਓ Install wildlife deterrents (e.g., bird scaring devices) Describe: ਜੰਗਲੀ ਜਾਨਵਰਾਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਦੇ ਉਪਾਅ ਲਗਾਓ (ਉਦਾਹਰਨ ਲਈ ਪੰਛੀਆਂ ਨੂੰ ਡਰਾਉਣ ਵਾਲੇ ਡਿਵਾਈਸ) ਵਰਣਨ ਕਰੋ: _____ Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____
<p><input type="checkbox"/> No flooding of production site in the past year ਪਿਛਲੇ ਸਾਲ ਵਿੱਚ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਹੜ੍ਹ ਨਹੀਂ ਆਇਆ ਸੀ</p>		<ul style="list-style-type: none"> Allow soil to dry and be reworked before planting ਦੁਬਾਰਾ ਲਗਾਉਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਮਿੱਟੀ ਨੂੰ ਸੁੱਕਣ ਦਿਓ ਅਤੇ ਮੁੜ ਤਿਆਰ ਕਰੋ Take soil samples (Note: sampling does not guarantee that the crop will not be contaminated) ਮਿੱਟੀ ਦੇ ਨਮੂਨੇ ਲਵੋ (ਧਿਆਨ ਦਿਓ: ਨਮੂਨਾ ਲੈਣ ਨਾਲ ਇਸ ਗੱਲ ਦੀ ਗਾਰੰਟੀ ਨਹੀਂ ਮਿਲਦੀ ਹੈ ਕਿ ਸਫਲ ਦੂਸ਼ਿਤ ਨਹੀਂ ਹੋਵੇਗੀ) Other: ਕੋਈ ਹੋਰ: _____
<p><input type="checkbox"/> Other (please describe): ਹੋਰ (ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਵਰਣਨ ਕਰੋ):</p>		
<p>• Pest control products are used in production site? ਕੀ ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਕੀਟ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕੀਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ? <input type="checkbox"/> YES ਹਾਂ <input type="checkbox"/> NO ਨਹੀਂ</p>	<p>If YES was answered in the left hand column, describe the pest control products used: ਜੇ ਖੱਬੇ ਹੱਥ ਦੇ ਕਾਲਮ ਵਿੱਚ ਹਾਂ ਉੱਤਰ ਦਿੱਤਾ ਗਿਆ ਸੀ, ਤਾਂ ਵਰਤੇ ਗਏ ਕੀਟ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਵਰਣਨ ਕਰੋ:</p>	<p><input type="checkbox"/> Pest control products used in the production site are stored according to the requirements found in Section 14.2 Storage ਉਤਪਾਦਨ ਸਾਈਟ 'ਤੇ ਵਰਤੇ ਗਏ ਕੀਟ ਨਿਯੰਤ੍ਰਣ ਉਤਪਾਦਾਂ ਨੂੰ ਸੈਕਸ਼ਨ 14.2 ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀਆਂ ਗਈਆਂ ਲੋੜਾਂ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ</p>

Confirmation/Update Log: ਪੁਸ਼ਟੀ/ਆਧੁਨਿਕਰਣ ਲੌਗ:

Date ਤਾਰੀਖ						
Initials ਛੋਟੇ ਦਸਤਖਤ						

Version 7.1

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2018_v7.1

ਸੰਸਕਰਣ 7.1

ਤਾਜ਼ੇ ਫ਼ਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ 2018_v7.1

DISCLAIMER AND COPYRIGHT NOTICE for CanadaGAP Manuals and related documentation

CanadaGAP ਕੁੰਜੀਆਂ ਅਤੇ ਸੰਬੰਧਿਤ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ਾਂ ਲਈ ਅਪ੍ਰਵਾਨਗੀ ਅਤੇ ਕਾਪੀਰਾਈਟ ਨੋਟਿਸ

January 2018 ਜਨਵਰੀ 2018

ACKNOWLEDGMENT ਪ੍ਰਵਾਨਗੀ

The **CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables** and related materials were developed as part of the original On-Farm Food Safety Program led by the Canadian Horticultural Council, with the funding and support of Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC). Effective November 1, 2012, the CanadaGAP program is operated by CanAgPlus, a Canadian not-for-profit corporation. CanAgPlus now owns, publishes and maintains the CanadaGAP manuals and related materials. The Canadian Horticultural Council is no longer involved with any publications or any other aspect of the CanadaGAP program.

ਤਾਜ਼ੇ ਫਲਾਂ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਲਈ CanadaGAP ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਕੁੰਜੀ ਅਤੇ ਉਸ ਤੋਂ ਸੰਬੰਧਿਤ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਹੋਰਟੀਕਲਚਰ ਕਾਊਂਸਲ (ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਬਾਗਬਾਨੀ ਪ੍ਰੀਸ਼ਦ) ਦੁਆਰਾ ਅਸਲ ਐਨ-ਫਾਰਮ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਯੋਜਨਾ ਦੇ ਹਿੱਸੇ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ ਐਗਰੀ-ਫੂਡ ਕੈਨੇਡਾ (AAFC) ਦੀ ਆਰਥਿਕ ਮਦਦ ਨਾਲ ਅਗਵਾਈ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ। ਨਵੰਬਰ 1, 2012 ਤੋਂ ਪ੍ਰਭਾਵਕਾਰੀ, CanadaGAP ਯੋਜਨਾ CanAgPlus ਨੇ ਕਿ ਇੱਕ ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਮੁਨਾਫ਼ੇ-ਲਈ-ਨਹੀਂ ਕਾਰਪੋਰੇਸ਼ਨ ਹੈ ਦੁਆਰਾ ਚਲਾਈ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਹੋਰਟੀਕਲਚਰ ਕਾਊਂਸਲ (ਕੈਨੇਡੀਅਨ ਬਾਗਬਾਨੀ ਪ੍ਰੀਸ਼ਦ) CanadaGAP ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਦੀ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪਹਿਲੂ ਨਾਲ ਗੁਸਤ ਨਹੀਂ ਹੈ।

Technical support for the development of this document was provided by various federal and provincial governments, regional associations and technical resources. This manual was developed by individuals from across Canada with employment or other relevant experience involving production, packing, repacking and storage of fresh food and vegetables. A list of contributors is available on the CanadaGAP website at www.canadagap.ca

ਇਸ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੇ ਲਈ ਤਕਨੀਕੀ ਸਹਾਇਤਾ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਸੰਘੀ ਅਤੇ ਪ੍ਰਾਂਤਕ ਸਰਕਾਰਾਂ, ਖੇਤਰਾਂ ਅਤੇ ਤਕਨੀਕੀ ਸੇਵਿਆਂ ਦੁਆਰਾ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਵਾਈ ਗਈ ਸੀ। ਇਹ ਕੁੰਜੀ ਕੈਨੇਡਾ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਪ੍ਰਤਿਨਿਧੀਆਂ ਦੁਆਰਾ ਰੋਜ਼ਗਾਰ ਜਾਂ ਤਾਜ਼ੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ, ਪੈਕਿੰਗ, ਰੀਪੈਕਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਲਈ ਹੋਰ ਉਚਿਤ ਅਨੁਭਵ ਨਾਲ ਵਿਕਸਿਤ ਕੀਤੀ ਗਈ ਸੀ। ਲੇਖਕਾਂ ਦੀ ਸੂਚੀ CanadaGAP ਦੀ ਵੈਬਸਾਈਟ www.canadagap.ca ਤੇ ਉਪਲਬਧ ਹੈ।

Every effort has been made to ensure the material presented herein is up-to-date and accurate; however, the organizations and individuals involved in the research, development and publishing processes cannot be held responsible for any error or consequences that could result from use of this information.

ਇਸ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਸਮੱਗਰੀ ਨੂੰ ਆਧੁਨਿਕ ਅਤੇ ਦਰੁਸਤ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹਰ ਸੰਭਵ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ; ਭਾਵੇਂ ਇਸ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੋਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਗਲਤੀ ਜਾਂ ਨਤੀਜੇ ਲਈ ਇਸ ਦੇ ਵਿਕਾਸ ਦੀ ਖੋਜ, ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਤੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਕਿਸੇ ਵੀ ਸੰਸਥਾ ਅਤੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਨਹੀਂ ਠਹਿਰਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ।

DISCLAIMER ਅਪ੍ਰਵਾਨਗੀ

CanAgPlus has made every reasonable effort to ensure the accuracy of all the information contained in this publication and other publications in the CanadaGAP Program. However, CanAgPlus makes no representations or warranties whatsoever whether express or implied as to the accuracy, correctness, currency, completeness or fitness or suitability for any purpose of such information and therefore disclaims to the maximum extent permitted by law any and all liability for any error, damage, loss, injury or other consequence which may arise from use in any manner of any information contained in this publication.

CanAgPlus ਨੇ CanAgPlus ਯੋਜਨਾ ਵਿੱਚ ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਅਤੇ ਹੋਰ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨਾਂ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਸਾਰੀ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਦਰੁਸਤਤਾ ਨੂੰ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣ ਲਈ ਹਰ ਸੰਭਵ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕੀਤੀ ਹੈ। CanAgPlus ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਸੂਚਨਾ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਹੋਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਗਲਤੀ, ਨੁਕਸਾਨ, ਘਾਟੇ, ਸੱਟ ਜਾਂ ਹੋਰ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਗਲਤ ਨਤੀਜੇ ਦੀ ਨੁਮਾਇੰਦਗੀ ਜਾਂ ਵਰੰਟੀ ਨਹੀਂ ਲੈਂਦੀ, ਭਾਵੇਂ ਉਸ ਸੂਚਨਾ ਨੂੰ ਜਿੰਨਾ ਵੀ ਦਰੁਸਤ, ਸ਼ੁੱਧ, ਮੁਦਰਾ, ਪੂਰਨ ਜਾਂ ਅਨੁਰੂਪ ਦੱਸਿਆ ਹੋਵੇ।

This document is intended to provide general food safety guidelines for the production and handling of horticultural products. It is not intended to serve as, and does not constitute recommendations or legal advice for any of the material contained herein. Because food safety plans and issues are evolving, may vary, and could involve legal implications, the reader should consult legal counsel for advice on particular legal or regulatory matters that may arise.

ਇਹ ਦਸਤਾਵੇਜ਼ ਬਾਗਬਾਨੀ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ ਉਤਪਾਦਨ ਅਤੇ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਲਈ ਆਮ ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਦਿੱਤੇ ਨਿਰਦੇਸ਼ਾਂ ਨੂੰ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਾਉਣ ਲਈ ਹੈ। ਇਹ ਇਸ ਵਿੱਚ ਦਿੱਤੀ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੀ ਸਿਫਾਰਿਸ਼ ਜਾਂ ਕਨੂੰਨੀ ਸਲਾਹ ਦੇਣ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਨਹੀਂ ਕਰਦੀ। ਕਿਉਂਕਿ ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ ਯੋਜਨਾਵਾਂ ਅਤੇ ਮੁੱਦੇ ਉਤਪੰਨ ਹੋ ਰਹੇ ਹਨ, ਭਿੰਨ ਅਤੇ ਕਨੂੰਨੀ ਉਲਝਣਾਂ ਵਾਲੇ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਪੜ੍ਹਨ ਵਾਲੇ ਨੂੰ ਇਸ ਤੋਂ ਉਤਪੰਨ ਹੋ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਵਿਸ਼ੇਸ਼ ਕਨੂੰਨੀ ਜਾਂ ਨਿਯਮਿਤ ਮਸਲਿਆਂ ਲਈ ਕਿਸੇ ਵੀ ਕਨੂੰਨੀ ਸਲਾਹਕਾਰ ਦੀ ਰਾਏ ਲੈਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ।

COPYRIGHT ਕਾਪੀਰਾਈਟ

The contents of this publication are protected by copyright in Canada and throughout the world and must not be reproduced in whole or in part in any manner, including in print, online or by other electronic means, without the permission in writing of CanAgPlus.

ਇਸ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਨ ਵਿਚਲੇ ਅੰਸ਼ ਕੈਨੇਡਾ ਅਤੇ ਪੂਰੇ ਸੰਸਾਰ ਵਿੱਚ ਕਾਪੀਰਾਈਟ ਦੁਆਰਾ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਕੀਤੇ ਗਏ ਹਨ ਅਤੇ ਪੂਰੇ ਤੌਰ ਤੇ ਜਾਂ ਕਿਸੇ ਵੀ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ, ਪ੍ਰਿੰਟ, ਐਲਾਈਨ ਜਾਂ ਹੋਰ ਇਲੈਕਟ੍ਰੋਨਿਕ ਉਪਕਰਣਾਂ ਦੇ ਰੂਪ ਵਿੱਚ CanAgPlus ਦੀ ਲਿਖਤ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ ਦੁਬਾਰਾ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ਿਤ ਨਹੀਂ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਦੇ।

All contents © CanAgPlus 2006 to 2018

ਸਾਰੇ ਅੰਸ਼ © CanAgPlus 2006 ਤੋਂ 2018

