

ਫੀਸ

ਕੋਰਸ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ

ਪੂਰੇ ਦਿਨ ਦਾ ਕੋਰਸ ----- \$93.00
(ਕੋਰਸ ਦੇ ਦਿਨ ਵਰਕਬੁੱਕ ਅਤੇ ਪ੍ਰੀਖਿਆ ਸਮੇਤ)

ਫੂਡਸੇਫ ਵਰਕਬੁੱਕ ----- \$20.00
(ਵਰਕਬੁੱਕ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਭਾਸ਼ਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਉਪਲਬਧ ਹਨ:
ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ, ਫਰੈਂਚ, ਚੀਨੀ, ਕੋਰੀਅਨ, ਅਰਬੀ ਅਤੇ ਪੰਜਾਬੀ *ਸਾਰੇ
ਕੀਮਤਾਂ ਵਿੱਚ GST ਸ਼ਾਮਲ ਹੈ)

ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਨੀਤੀ ਤਹਾਠਿਤ ਕੋਰਸ ਜਾਂ ਚੈਲੇਂਜ
ਪ੍ਰੀਖਿਆ ਦੀ ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੋਈ
ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਕਬੂਲ ਨਹੀਂ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇਗੀ।

ਰਿਫੰਡ ਨੀਤੀ ਤਹਾਠਿਤ ਕੋਰਸ ਜਾਂ ਚੈਲੇਂਜ ਪ੍ਰੀਖਿਆ ਦੀ
ਤਾਰੀਖ ਤੋਂ 24 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਕੋਈ ਰਿਫੰਡ ਨਹੀਂ
ਦਿੱਤਾ ਜਾਵੇਗਾ।

ਜਾਣਕਾਰੀ ਅਤੇ ਪੂਰੀ ਕੀਤੀ ਗਈ ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ
ਫਾਰਮਾਂ ਨੂੰ foodsafety@gov.mb.ca ਤੇ ਈਮੇਲ ਭੇਜੋ

ਕੋਈ ਵਾਕ-ਇਨ ਨਹੀਂ ਸਿਰਫ ਪੂਰਵ-ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ
ਵਾਲੇ ਵਿਅਕਤੀਆਂ ਨੂੰ ਪ੍ਰਵੇਸ਼ ਮਿਲੇਗਾ।

ਹੋਰ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ?

ਈਮੇਲ: foodsafety@gov.mb.ca

ਫੋਨ: 204-945-3705

ਟੋਲ ਫਰੀ: 1-855-236-1566

ਪੂਰੇ ਦਿਨ ਦਾ ਕੋਰਸ

ਵੀਰਵਾਰ, ਅਕਤੂਬਰ 3, 2024

ਕੈਨਾਡਾ ਇਨਸ ਗਾਰਡਨ ਸਿਟੀ

ਮੈਕਫਿਲਿਪਸ ਸਟ੍ਰੀਟ ਵਿੰਨੀਪੈਗ, MB

ਫੋਟੋ ਆਈਡੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ

ਲੰਚ ਸ਼ਾਮਲ ਨਹੀਂ

ਸਰਟੀਫਾਈਡ

ਫੂਡ
ਰੈਂਡਲਰ
ਟ੍ਰੇਨਿੰਗ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ
ਪੰਜਾਬੀ

ਅਕਤੂਬਰ 3, 2024

ਮੈਨੀਟੋਬਾ ਹੈਲਥ

ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਯੂਨਿਟ

ਵੈੱਬਸਾਈਟ:

MANITOBA.CA/HEALTHPROTECTION

ਈਮੇਲ: FOODSAFE@GOV.MB.CA

ਟੈਲੀਫੋਨ: 204-945-3705

ਟੋਲ ਫਰੀ: 1-855-236-1566

ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕੀਤੀ: ਹੈਲਥ ਪ੍ਰੋਟੈਕਸ਼ਨ ਯੂਨਿਟ ਪਬਲਿਕ
ਹੈਲਥ ਇੰਸਪੈਕਟਰਸ

ਰਜਿਸਟ੍ਰੇਸ਼ਨ ਫਾਰਮ

ਕੋਰਸ ਦੀ ਤਾਰੀਖ: ਵੀਰਵਾਰ, ਅਕਤੂਬਰ 3, 2024

ਭਾਗੀਦਾਰ

ਆਖਰੀ ਨਾਮ: _____

ਪਹਿਲਾ ਨਾਮ: _____

ਪਤਾ: _____

ਸ਼ਹਿਰ: _____

ਡਾਕ ਕੋਡ: _____

ਟੈਲੀਫੋਨ #: _____

ਈਮੇਲ: _____

ਸੰਸਥਾ (ਜੇ ਲਾਗੂ ਹੋਵੇ)

ਨਾਮ: _____

ਪਤਾ: _____

ਸ਼ਹਿਰ: _____

ਡਾਕ ਕੋਡ: _____

ਟੈਲੀਫੋਨ #: _____

ਸੰਪਰਕ ਵਿਅਕਤੀ: _____

ਪ੍ਰੀਖਿਆ ਲਈ ਉਪਲਬਧ ਭਾਸ਼ਾਵਾਂ: (ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇੱਕ ਭਾਸ਼ਾ ਦੀ ਪਸੰਦ ਚੁਣੋ)

0 ਪੰਜਾਬੀ 0 ਅੰਗਰੇਜ਼ੀ 0 ਮੌਖਿਕ ਪ੍ਰੀਖਿਆ

ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਭੁਗਤਾਨ ਲਈ VISA ਜਾਂ MasterCard ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ (16

ਅੰਕ): _____

ਮਿਆਦ ਦੀ ਤਾਰੀਖ (EXPIRY DATE)(4 ਅੰਕ)

CVC (3 ਅੰਕ) _____ *ਪੁਸ਼ਟੀ ਅਤੇ ਰਸੀਦ
ਈਮੇਲ ਦੁਆਰਾ ਭੇਜੀ ਜਾਵੇਗੀ

ਕੌਣ ਹਾਜ਼ਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ?

ਸਾਰੇ ਮਾਲਕ, ਮੈਨੇਜਰ, ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਦੇ ਸੁਪਰਵਾਇਜ਼ਰ। ਸਾਰੇ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਕਰਮਚਾਰੀ ਜੋ ਭੋਜਨ ਦੇ ਪ੍ਰਾਪਤੀ, ਤਿਆਰੀ ਅਤੇ ਸੇਵਾ ਲਈ ਜ਼ਿੰਮੇਵਾਰ ਹਨ।

ਨੋਟ:

ਵਿੰਨੀਪੈਗ ਸ਼ਹਿਰ ਦੀ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਨਿਯਮ ਦੇ ਅਨੁਸਾਰ:

5 ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਨੂੰ ਆਪਣੀ ਸਟਾਫ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ ਨੂੰ ਰੱਖਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸਨੇ ਸਫਲਤਾਪੂਰਵਕ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰ ਟ੍ਰੇਨਿੰਗ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਹੋਵੇ।

5 ਤੋਂ ਵੱਧ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਸੰਭਾਲਣ ਵਾਲੇ ਕਰਮਚਾਰੀਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ ਸੰਸਥਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਇੱਕ ਵਿਅਕਤੀ ਮੌਜੂਦ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸਨੇ ਸਫਲਤਾਪੂਰਵਕ ਫੂਡ ਹੈਂਡਲਰ ਟ੍ਰੇਨਿੰਗ ਪ੍ਰੋਗਰਾਮ ਪੂਰਾ ਕੀਤਾ ਹੋਵੇ।

ਕੋਰਸ ਰੂਪਰੇਖਾ

ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀ

ਭੋਜਨ ਮਾਈਕ੍ਰੋਬਾਇਓਲੋਜੀ ਦਾ ਬੁਨਿਆਦੀ ਪਰਿਚੇ

ਫੂਡਬੋਰਨ ਇਲਨੈਸ

ਆਮ ਫੂਡਬੋਰਨ ਬੀਮਾਰੀਆਂ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੇ ਕਾਰਨ ਅਤੇ ਰੋਕਥਾਮ ਦੇ ਉਪਾਇ

ਸਿਹਤ ਅਤੇ ਸਫਾਈ

ਸਹੀ ਨਿੱਜੀ ਸਫਾਈ ਅਭਿਆਸ ਅਤੇ ਚੰਗੀ ਸਿਹਤ

ਸਰਵਿੰਗ ਅਤੇ ਡਿਸਪੈਂਸਿੰਗ

ਫੂਡ ਸਰਵਿਸ ਅਤੇ ਡਿਸਪਲੇ ਲਈ ਸਹੀ ਤਕਨੀਕਾਂ

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਭੋਜਨ ਤਿਆਰੀ ਅਤੇ ਹੇਲਕਾਰੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ

ਰਸੀਵਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ

ਭੋਜਨ ਦੀ ਰਸੀਵਿੰਗ ਅਤੇ ਸਟੋਰੇਜ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਘਟਕ

ਸਾਫ ਸਫਾਈ ਅਤੇ ਸੈਨੀਟਾਈਜ਼ਿੰਗ

ਸਹੀ ਡਿਸਵਾਸਿੰਗ ਸਹੂਲਤਾਂ, ਤਕਨੀਕਾਂ, ਮਨਜ਼ੂਰ ਸੁੱਧਕਾਰੀ ਅਤੇ ਸਹੀ ਬਰਤਨ ਸਟੋਰੇਜ