

ہدایات برائے ڈھابہ

ڈھابے کا پنجاب نوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا ضروری ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1 ڈھابے پر بیچا جانے والا تمام کھانا مکھیوں سے، آلودگی اور نجاست سے پاک ہو۔
- 2 سٹرک کے پاس رکھے گئے چولہے اور دیگر چیزوں کے گرد مٹی اور گرد سے بچاؤ کے لئے جالی یا شیشے کے فریم لگائے جائیں۔
- 3 صاف پانی کی سہولت کا میسر ہونا لازمی جزو ہے۔
- 4 برتن اور ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ مخصوص کی گئی ہو۔
- 5 فرش ہموار ہو اور کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 6 کھانا پکانے اور پیش کئے جانے والے برتن صاف ہوں۔
- 7 حشرات الارض اور بلیوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظام کئے جائیں۔
- 8 ڈسٹ بین ڈھکن والی اور کھانے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 9 فریزر صاف ستھرے بغیر زنگ کے ہوں اور ان کی روزانہ کام ختم کرنے کے بعد صفائی کی جائے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1 ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2 ملازمین کے سر ڈھکے ہوں، ناخن صاف چھوئے اور کپڑے ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 3 کام شروع کرنے سے پہلے اور ٹوائلٹ استعمال کرنے کے بعد ہاتھ صابن سے دھونے کی عادت کو یقینی بنایا جائے۔
- 4 دوران کام ملازمین کا کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا اور پان کھانا منع ہے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1 کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے اجزاء معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 2 تیار شدہ کھانا صاف ستھری جگہ پر، نجاست، آلودگی سے دور اور ڈھک کر رکھا جائے۔
- 3 کھانا تیار کرنے کے لئے آئل / گھی معیاری استعمال کیا جائے۔
- 4 باسی / بچے ہوئے کھانے کے تدارک کے نظام کو یقینی بنایا جائے۔