

# ہدایات برائے فیش پوائنٹ

تمام فیش پوائنٹس کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا اور دکان پر نمایاں جگہ پر لگانا ضروری ہے۔

## ہدایات برائے مچھلی / خام مال

- 1- باسی، مضر صحت مچھلی کا استعمال سخت منع ہے۔
- 2- تازہ صحت مند مچھلی کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- تمام خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) استعمال کیا جائے۔

## ہدایات برائے سٹوریج

- 1- خام مال اور کیمیکلز کی سٹوریج کے سیکشن مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 2- کچی مچھلی (Raw Fish) کی سٹوریج متعلقہ درجہ حرارت (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر کی جائے۔
- 3- کچی مچھلی (Raw Fish) کو سٹور کرنے کے لئے اس کو پلاسٹک فوائل (Foil) میں تختی سے کوکر کر کے یا پیپر میں کوکر کر کے فریزر میں (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر رکھا جائے۔
- 4- فریزر بغیر رنگ کے اور صاف ہوں۔

## ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین فیش کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور گرم پانی (37 ڈگری سینٹی گریڈ) سے دھوئیں۔
- 2- دوران کام ملازمین ماسک، ہیڈ کور اور گلوڈز کا استعمال لازمی کریں۔
- 3- کام کی جگہ پر سنگریٹ نوشی، پان اور کھانے پینے کی سخت تنبیہ ہے۔
- 4- ملازمین کے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- ٹوائلٹ کے استعمال کے بعد ہاتھ صابن اور گرم پانی سے دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- تمام ملازمین کے ناخن چھوٹے، صاف کئے ہوں اور ہر قسم کی جیولری (گھڑی یا پینڈز) کی سخت ممانعت ہے۔
- 7- تمام ملازمین کے میڈیکل فیکٹس سرٹیفیکیشن کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔

## ہدایات برائے صفائی

- 1- فیش پوائنٹ کا فرش صاف اور ہموار ہو۔ کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- تمام ڈریز ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 3- ڈسٹ بین ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ہوں۔
- 4- فیش پوائنٹ کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو۔
- 5- فیش پوائنٹ میں ہوا، نکاسی آب، روشنی اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 6- فالتوا اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزوں کی چکن میں موجودگی منع ہے۔
- 7- بچی ہوئی خوراک کے تدارک کا مکمل انتظام ہو اور اس پر پوری طرح عمل درآمد ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہوں (انسیکٹ کلرز، روڈنٹ ٹریپ وغیرہ)

## ہدایات برائے تیل / گھی

- 1- مچھلی کی فراننگ کے لئے معیاری اور قابل سراغ (Traceable) تیل یا گھی استعمال کیا جائے۔
- 2- تیل کی معیاد پوری ہونے سے پہلے اس کو تبدیل کیا جائے۔
- 3- زائد معیاد دکھانے کے تیل کو لاڈ (Used edible Oil) پنجاب فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جس کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 4- تیل کی ویزیبیلٹی (Visibility) چیک کرنے کے لئے ہر دکان پر ٹیسٹومیٹر (Testometer) موجود ہو۔
- 5- فراننگ کے لئے پہلے سے پڑے تیل میں آئل نہ ڈالا جائے بلکہ پرانے تیل کو ضائع کر کے نیا تیل شامل کیا جائے۔