

ہدایات برائے کولڈ سٹور

- 1- کولڈ سٹور کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پینٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کا دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی آگٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ کولڈ سٹور کے ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین کے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سونگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- کولڈ سٹور کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 2- کولڈ سٹور کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- کولڈ سٹور میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- تمام آلات جو کام کے دوران استعمال کئے جاتے ہیں ان کا سٹین لیس سٹیل سے بنے ہونا لازمی ہے۔ جو کہ آسانی سے صاف کیئے جاسکیں۔
- 5- واشنگ ایریا کو کولڈ سٹور سے الگ بنایا جائے۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتوا اشیاء کولڈ سٹور سے الگ ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈ اینٹ ٹریپ)۔
- 9- کچرہ دان کا استعمال کولڈ سٹور سے باہر کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کی رسائی کولڈ سٹور تک ایریا سے دور ہو۔
- 11- تمام اشیاء ریکس میں منظم طریقے سے اور علیحدہ اور نوعیت کے مطابق رکھیں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تمام اشیاء کا سطح زمین سے کم از کم ایک فٹ کا فاصلہ ہونا ضروری ہے۔
- 14- کولڈ سٹور میں روشنی، ہوا، نکاس آب، اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 15- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچانے کیلئے مناسب انتظامات ہوں۔
- 16- سٹور کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نا ہونے والے پینٹ (Water resistant paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 17- کولڈ سٹور کی ساخت (Structure) میں کوئی بھی زنگ آلود دھات استعمال نا کی جائے۔
- 18- سٹور کے درجہ حرارت کو ہر چار گھنٹے کے بعد چیک کرنے کو (Temperature Gauge) کے مکمل طور پر صحیح کام کرنے یقینی بنایا جائے۔
- 19- فضا میں نمی کے تناسب (Relative humidity) اور درجہ حرارت کو فوڈ آئیٹمز کے مطابق برقرار رکھیں۔

ہدایات برائے سٹاک (Stock)

- 1- محفوظ شدہ سٹاک ہر طرح کی آلودگی جراثیم، مکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 2- زائد المیعا سٹاک کو سٹور میں ناکھاجائے۔
- 3- محفوظ شدہ سٹاک مکمل لیبل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ منسوخ، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔
- 4- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجس اور کیملز سٹاک کے ساتھ کولڈ سٹور میں نہ ہوں۔
- 5- ریڈی ٹو ایٹ (Ready to eat) فوڈ آئیٹمز کو (Raw food) سے الگ سٹور کیا جائے۔
- 6- کولڈ سٹور میں رکھے گئے تمام سٹاک کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر تاریخ وصولی (Date of Recieving) کے ساتھ درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔
- 7- پلپ (Pulp) اور کریم کو نیلے کی میبل والے ڈرموں میں سٹور کرنا منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال کیے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں (پراڈکٹ کا نام، تاریخ اجزاء، تاریخ منسوخ)۔