

ہدایات برائے مربہ فیکٹری

1- مربہ فیکٹری کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔

2- لائسنس کو پونٹ 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 انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔

6- ملازمین کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ پراڈکشن ایریا سے الگ ہو۔

7- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔

8- دوران کام کھانا پینا اور سونگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

1- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانت ہے۔

2- فیکٹری کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔

3- فیکٹری میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔

4- مربہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور اس ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکے۔

5- مربہ فیکٹری میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔

6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔

7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پروسیدنگ ایریا سے ہٹ کر ہوں۔

8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈ اینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

9- کھیلوں کی روک تھام کیلئے انٹرنس (Entrance) پرائیز کرٹن لگنے جائیں۔

10- کچرہ دان ڈھکن کے ساتھ اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔

11- واش روم کی رسائی پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔

12- فریق فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

13- مربہ کور کھنے کیلئے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔

14- تیار شدہ مربہ زمین کی سطح پر نہ براہ راست نارکھا جائے۔ نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔

15- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایات برائے خام مال

1- مربہ کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل سراغ ہو۔

2- مربہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے رنگ فوڈ گریڈ ہوں۔

3- خراب پھل یا سبزی استعمال نہ کی جائے اگر کوئی بھی پھل یا سبزی خراب ہے یا پھپھوندی لگا ہوا ہو تو اسے ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ محفوظ کیا جائے۔

4- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔

5- خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، کھیلوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔

6- زائد المیعا خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔

7- مربہ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لیے ایسے کنٹینرز استعمال کیے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔

8- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔

9- کسی بھی طرح کے ڈیٹریٹس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔

10- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔

11- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔

12- تیار شدہ مربہ کی سپلائی کاریکارڈ (Retailer) کے نام، پتے کے ساتھ رجسٹرڈ درج اور موقع پر موجود ہو۔

ہدایات برائے سٹوریج

1- خام مال اور تیار مال کی سٹوریج الگ ہو۔

2- خام مال کی سٹوریج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔

3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبیل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ، تاریخ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی)۔