

ہدایات برائے کیٹرنگ یونٹس

- 1 کیٹرنگ یونٹ کا پنجاب نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔ اور لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے کی نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- 2 اشیاء کی تیاری میں استعمال ہونے والا پانی فلٹر شدہ ہو۔
- 3 کھانے میں ایسے اجزاء استعمال نہ کئے جائیں جو مضر صحت ہوں۔
- 4 ایسے برتن استعمال کریں جو فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 5 پہلے بنایا گیا کھانا پہلے سرو (Serve) کریں۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1 تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2 تمام ملازمین (Food Handlers) دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3 ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، بینڈ نہ پہننے ہوں۔
- 4 ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرہ ہو۔
- 5 کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جتنے سر ڈھانپنے ہوں اور اپرن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 6 باورچی اور دیگر فوڈ ہینڈلز کی حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 7 ملازمین کا ٹوائٹلٹ کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1 فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2 پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بیگز (Dustbins) استعمال کریں۔
- 3 روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4 کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5 کیٹرنگ یونٹ میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6 برتن دھونے کی جگہ "مخصوص" ہو۔
- 7 باورچی خانے میں استعمال ہونے والی دنگلیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8 باورچی خانہ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9 برتنوں کی صفائی کے لئے کچن ڈیٹریجٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10 فوڈ کٹنگ بورڈز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11 گوشت اور سبزیوں کی کٹنگ (Cutting) کے لئے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12 کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 13 باورچی خانہ میں ٹوائٹلٹ کی موجودگی یا ٹوائٹلٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنے کی سخت منافی ہے۔
- 14 ڈسٹ بیگز ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں۔ جھکو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15 تیار شدہ کھانے کی سٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی اور پچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16 زائد المعیار دکھانے کے تیل کو پنجاب نوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جس کا تمام ریکارڈز جسر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17 باورچی خانہ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ الگ بنائی جائے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1 خام مال، ڈیٹریجٹس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
- 2 کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔ جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 3 کھانا منتقل کرنے والے ورکرز کے سر ڈھکے ہوں۔ اور دستاؤں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 4 سٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔
- 5 گوشت اور دودھ کی سٹوریج اسکے متعلقہ درجہ حرارت (C 4-10) پر کی جائے۔
- 6 فریزر میں باسی کھانا نہ ہو۔ فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو اور درجہ حرارت پر مناسب چیک اور بیلنس ہو۔