

## ہدایات برائے نان شاپ

- 1- نان شاپ کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا اور دکان پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 2- آٹے سے متعلقہ کام صرف سٹین لیس سٹیل (Stain Less Steel) یا فوڈ گریڈ سطحوں پر کریں۔
- 3- دکان پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔

### ہدایات برائے ملازمین:

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور چیولری، ہینڈ زونہ پہننے ہوں۔
- 4- کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جبکہ سر ڈھانپنے ہوں اور ایپرن کا استعمال 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- اشیاء خورد و نوش سے منسلک سطحوں کو کام شروع کرنے سے پہلے اور کام ختم کرنے کے بعد اچھی طرح صاف کرنا اور ڈھانپ کے رکھنا لازمی ہے۔
- 4- دکان میں روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 5- دکان میں کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 6- دکان میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 7- برتن دھونے کی جگہ "مخصوص" ہو۔

### ہدایات برائے خام مال:

- 1- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ (Product) کو براہ راست فرش پر نہ رکھیں۔
- 2- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔
- 3- خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔
- 4- خام مال پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تینج، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)
- 5- خام مال کو تیار شدہ پراڈکٹ سے الگ رکھیں۔
- 6- خام مال کو ڈیٹریمنٹس اور صفائی کے کیمیکل سے الگ رکھیں۔
- 7- خام مال کے سپلائر کا تمام ریکارڈ رجسٹرڈ پوردرج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہوں۔
- 8- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 9- گوندھے ہوئے آٹے کو صاف کپڑے سے ڈھانپیں۔
- 10- خام مال کو پلاسٹک کے پیلٹس (Pallets) پر محفوظ کریں۔ جو کہ دیواروں سے چھانچ کے فاصلے پر رکھے ہوں۔
- 11- خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) استعمال کیا جائے۔
- 12- زائد المیہ (Expired) خام مال کا فوراً تدارک کیا جائے۔
- 13- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈ بینٹ ٹریپ وغیرہ)