

ہدایات برائے سوڈا واٹر پلانٹس

سوڈا واٹر پلانٹ کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔ اور لائسنس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے۔

ہدایات برائے پلانٹ:

- 1- پلانٹ کے گرد نواح میں کوئی گندے پانی کا نالہ یا سیوریج کا گٹر نہ ہو۔
- 2- زمینی پانی کا ٹیسٹ کروا کر اسکی نوعیت کے مطابق ہی پلانٹ لگوا یا جائے (RO, UF وغیرہ)
- 3- سوڈا واٹر کی تیاری میں ایسے رنگ اور ایسڈز (Acids) استعمال کئے جائیں جو انسانی صحت کے لئے موزوں ہوں۔
- 4- مصنوعی ذائقے (Flavour) کے استعمال کی صورت میں اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ یہ انسانی صحت کے لئے مضر نہ ہوں۔
- 5- ہر پلانٹ پر وارنٹینگ اور فلٹریشن کا انتظام ہونا ضروری ہے۔
- 6- سوڈا واٹر پلانٹ کے لئے الگ عمارت میں یونٹ بنائیں اور اس عمارت کو کسی اور مقصد کے لئے استعمال نہ کریں۔
- 7- گھروں میں پلانٹ لگانا سخت منع ہے۔
- 8- پلانٹ کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نا ہونے والے پینٹ (Water resistant paint) کا استعمال کیا جائے۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- واٹر پلانٹس پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کورز اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- دوران کام سگریٹ نوشی یا کھانا پینا منع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے ہوں اور دوران کام چوہلری، پینڈز پہننا منع ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی:

- 1- فلٹر کی ممبرین (Membrane) کی روزانہ کی بنیاد پر بیک واش (Back Wash) ضروری ہے۔
- 2- فلٹر کی تبدیلی بروقت ضروری ہے۔
- 3- بوتلوں کی صفائی کاسٹک سوڈا اور گرم پانی (85 ڈگری سینٹی گریڈ) سے یقینی بنائی جائے۔

ہدایات برائے ٹیسٹنگ اور ریکارڈ:

- 1- فلٹر کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو۔
- 2- پلانٹ اور بوتلوں کی صفائی کا ریکارڈ برقرار ہو۔
- 3- فلٹر شدہ پانی کے روزانہ کی بنیاد پر پلانٹ پر ٹیسٹ ہونا اور ٹیسٹ کے ریکارڈ کا رجسٹر برقرار ہونا ضروری ہے۔
- 4- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پر کمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ ترمیم، کمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔ مزید براں مختلف برانڈز کی لیبل شدہ بوتلوں میں سوڈا واٹر پلانٹ پر منع ہے۔
- 5- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پیورٹیٹی ڈیٹیلز (Pure Food Rules 2011) کے سٹینڈرز (Standards) کے مطابق ہو۔ مزید براں ہر قسم کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔

اضافی ہدایات برائے بڑے مینوفیکچرنگ یونٹس:

- 1- سوڈا واٹر کی بوتلیں اتارنے کے بعد گاڑی کو جراثیم کش کیمیکل سے دھونا چاہئے۔
- 2- دروازے آسانی سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔ دروازوں کی حالت اچھی ہونی چاہئے۔
- 3- کولڈ اسٹور میں تھرمامیٹر موجود ہونا چاہئے۔
- 4- کولڈ اسٹور کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔