

ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکرز

- 1- سویٹس اینڈ بیکری کا پنجاب نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- سویٹس اینڈ بیکرز کے تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفیکس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- بیکری کے تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- بیکری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کئے ہوئے صاف ہوں اور ہر طرح کی جیولری، بینڈز پہننے کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرہ ہو۔
- 5- بیکری کی اشیاء کی تیاری سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی:

- 1- بیکری کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 2- یونٹ کے فرش اور دیواریوں کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ضروری ہے۔
- 3- اس بات کا خیال رکھا جائے کہ دیواروں پر کاربن جمع نہ ہو۔
- 4- یونٹ میں موجود شیلف سٹین لیس سٹیل (Stain Less Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔
- 5- یونٹ میں برتن دھونے، ملازمین کے ہاتھ دھونے اور یونٹ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام ڈریبز ڈھکے ہوئے ہوں اور نکاسی آب کا مناسب انتظام ہو۔
- 7- فالتو اشیاء اور ملازمین کے ذاتی استعمال کی چیزیں پروسیسنگ ہال (Processing hal) میں نہ ہو۔
- 8- ملازمین کے کپڑے تبدیل کرنے کے لئے الگ کمرہ موجود ہو۔
- 9- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)
- 10- بیکری میں پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dustbins) استعمال کریں۔
- 11- بیکری میں ملازمین کے لیے ٹوائلٹ پرائیکشن ایریا سے علیحدہ ہوں۔
- 12- یونٹ میں استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور رنگ آلود نہ ہو۔
- 13- فریزر میں کھڑے پانی کے لئے سخت تنبیہ ہے۔

ہدایات برائے خام مال:

- 1- اشیاء کی تیاری میں خام مال معیاری قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس سے تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی نہ آئے۔
- 2- خراب اور ٹوٹے (Rotten & Broken) ہوئے انڈوں کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 3- ایسے کلرز اور فلپورز کا استعمال سختی سے منع ہے جو کہ مضر صحت ہوں۔
- 4- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست فرش پر نہ رکھیں۔
- 5- بیکری میں استعمال ہونے والا خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، بکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔
- 6- زائد المیعا خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 7- خام مال مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تینج، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)
- 8- خام مال کو تیار شدہ پراڈکٹ سے الگ رکھیں۔
- 9- خام مال کو ڈسٹ بینز اور صفائی کے کیمیکلز سے الگ رکھیں۔
- 10- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 11- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔
- 12- تیار شدہ مصنوعات کی سپلائی جن جگہوں پر کی جاتی ہے اس کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔

ہدایات برائے سٹوریج:

- 1- خام مال کی سٹوریج کے لئے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 2- خام مال اور فائل پراڈکٹ کی سٹوریج الگ الگ ہو۔
- 3- فریزر میں عام مصنوعات مکمل طور پر ٹیگ (Tag) کر کے سٹوریج کریں۔
- 4- دودھ اور چکن سے بنی ہوئی چیزیں الگ الگ سٹوریج کریں۔
- 5- تیار شدہ فائل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ تینج، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)

اضافی ہدایات برائے بڑے پونٹس:

- 1- کارخانہ اور سیل پوائنٹ کا الگ الگ لائسنس لینا ضروری ہے۔
- 2- سیل پوائنٹ سے بچی ہوئی مصنوعات (Products) کے تدارک کار ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 3- فروزن اشیاء کی نقل و حمل میں درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔
- 4- پراڈکٹ اتارنے کے بعد گاڑی کو جراثیم کش کیمیکل سے دھونا چاہئے۔
- 5- کولڈ سٹور کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔
- 6- کولڈ سٹور میں تھرما میٹر موجود ہونا چاہئے۔