

ہدایات برائے پروسیسڈ میٹ شاپ (Processed Meat Shop)

- 1- شاپ کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا اور دکان پر آویزاں کرنا ضروری ہے۔
- 2- شاپ پر موجود تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- شاپ میں لگے انسیکٹ کلرز (Insect killers) مکمل طور پر کام کر رہے ہوں۔
- 2- فریزر مکمل طور پر صاف اور رنگ کے بغیر ہوں۔
- 3- فریزر کی صفائی کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- شاپ پر ورکرز کے ہاتھ دھونے کی سہولت میسر ہو۔
- 5- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچانے کیلئے مناسب انتظامات دکان پر موجود ہوں۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- فروزن پراڈکٹس کو ہینڈل کرنے والے ورکرز کے لئے ماسک اور دستاں پہننا لازمی ہے۔
- 2- تمام فوڈ ہینڈلرز کا نوائلٹ استعمال کرنے کے بعد ہاتھ دھونے کی پریکٹس (Practice) کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- تمام ملازمین فروزن پراڈکٹس کی مس ہینڈلنگ (Mishandling) سے ہونے والے خدشات سے مکمل آگاہ ہوں۔

ہدایات برائے سٹوریج

- 1- فروزن پراڈکٹس کو 18 ڈگری سینٹی گریڈ پر رکھنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 2- درجہ حرارت کو چیک کرنے کے لئے تھرمامیٹر (Thermometer) شاپ پر موجود ہو۔
- 3- کچی (Raw) اور فرائڈ (Processed) پراڈکٹس کو الگ فریزر میں رکھا جائے۔
- 4- مصنوعات پر تاریخ اجراء (Production Date) اور تاریخ تینغ (Expiry Date) کو یقینی بنایا جائے۔
- 5- فرسٹ این فرسٹ آؤٹ (FIFO) کی پالیسی کو لاگو کیا جائے۔
- 6- منتقلی کے دوران اگر کسی پراڈکٹ میں لکچ ہو جائے یا پیکنگ پھٹ جائے تو ایسی پراڈکٹ کو وصول نہ کیا جائے۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- فروزن پراڈکٹس کی منتقلی میں استعمال ہونے والی گاڑیوں میں مناسب درجہ حرارت (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) اور نمی کے تناسب کو برقرار رکھنے کی سہولت میسر ہو۔
- 2- پراڈکٹس کو گاڑی میں رکھنے سے پہلے گاڑی کو اچھی طرح دھو کر ایئر ڈرائی (Air dry) کیا جائے۔
- 3- مصنوعات کی کوالٹی کو برقرار رکھنے کیلئے اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ گاڑی میں درجہ حرارت کی (Fluctuation) نا ہو۔
- 4- پراڈکٹس کو رکھنے کیلئے گاڑی میں بنائے گئے شیلٹ شیٹس لیس سٹیل یا فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں جنکی صفائی آسانی ممکن ہو۔