

ہدایات برائے گرائنڈنگ یونٹس

1- چکی 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- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔

2- ملازمین کو کام کرنے والی جگہ پر مناسب ماحول مہیا کیا جائے مزید برآں دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز اور حفاظتی عینک کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔

3- ملازمین کے کپڑے، آلودگی اور نجاست سے پاک ہوں۔

4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اور بازو اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔

5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ گھڑی یا پینڈز وغیرہ نہ ہوں۔

6- چکی پر کام کرنے والے ملازمین صحت مند اور بیماریوں سے مبرا ہوں۔

7- ملازمین واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔

8- کام کے دوران ملازمین کا کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

1- چکی کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔

2- تمام دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔

3- چکی میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔

4- چکی میں استعمال کئے جانے والے آلات (ٹب، کنٹینرز وغیرہ) پین سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔ نیز ایسی ساخت کے ہوں جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکتا ہے۔

5- چکی میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور پھوئی والی جگہ سے ہٹ کر ہوں۔

6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔

7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پھوئی والی جگہ سے ہٹ کر ہوں۔

8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی لگائیں، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

9- کچرہ دان پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کریں۔

10- واش روم کی رسائی پھوئی والی جگہ سے دور ہو۔

11- پسا ہوا مال رکھنے کے لیے ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔

12- تیار شدہ اشیاء (آٹا، مرچ، نمک، بیسن وغیرہ) زمین کی سطح پر نہ ہو۔ مزید برآں پانی اور نمی سے بچا کر رکھا جائے۔

13- کسی بھی پالتو جانور کو پراڈکشن ایریا کی حد میں رکھنا منع ہے۔

ہدایات برائے خام مال

1- اشیاء (آٹا، مرچ، نمک، بیسن وغیرہ) کی تیاری میں خام مال معیاری، قابل سراغ اور ایسا ہو جس سے مصنوعات کی کوالٹی میں کمی نہ ہو۔ مصنوعات کی تیاری میں ملاوٹ کرنے کی سخت ممانعت ہے۔

2- ایسی کوئی بھی چیز جو کہ تیار شدہ مال میں ملاوٹ کے طور پر استعمال کی جاسکتی ہو چکی پر رکھنا سخت منع ہے جیسا کہ چوکر، رنگ اور سٹارچ وغیرہ۔

3- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر نہ رکھیں۔

3- خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، بکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔

4- زائد المیعا دھام کا تدارک فوراً کیا جائے۔

5- خام مال کو پانی اور نمی سے بچا کر رکھا جائے۔

6- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔

7- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔

8- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔

9- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔

10- ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔

11- مصنوعات سے متعلق تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔ (سپلائی، تدارک وغیرہ)۔

ہدایات برائے سٹوریج

1- خام مال اور تیار مال کی سٹوریج الگ ہو۔

2- خام مال کی سٹوریج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔

3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبیل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ، نتیجہ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی)۔ تمام ہینڈلنگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔

4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔