ہدایات برائے اچار کارخانہ

1۔ اچار کے کارخانے کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس 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۔ تمام ملازمین کا دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
3۔ ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
4۔ ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
5۔ ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
6۔ ملازمین کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ پراڈکشن ایریا سے الگ ہو۔
7۔ ملازمین واش روم کیا ستعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
8۔ دوران کام کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

1۔ کارخانے کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
2۔ کارخانے کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
3۔ کارخانے میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل کے اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
4۔ تمام برتن جو اچار بنانے کے دوران استعمال کئے جاتے ہیں ان کا سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہونا لازمی ہے مزید براں ایسی ساخت کے ہوں جن کو آسانی سے صاف کیا جا سکے۔
5۔ کارخانے میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
6۔ تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
7۔ ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پروسیسنگ ایریا (Processing area) سے ہٹ کر ہوں۔
8۔ حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ)۔
9۔ کچرہ دان ایسے استعمال کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
10۔ واش روم کی رسائی پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔
11۔ فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں، ٹوٹے ہوئے نہ ہوں اور بغیر زنگ کے ہوں۔
12۔ ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
13۔ تیار شدہ اچار زمین کی سطح پر نہ ہو۔
14۔ کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایات برائے خام مال

1۔ اچار کی تیاری میں خام مال معیاری، قابل سراغ ہو۔
2۔ بی گریڈ خام مال (Over rippened ,Bruised,damaged fruits & vegetables) جس سے تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی آئے ڈالنا منع ہے۔
3۔ خراب، گلے سڑے یا پھپھوندی لگے خام مال کو ضائع کیا جائے اور اسے اچار کی تیاری کے لئے استعمال کرنا منع ہے۔
4۔ خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر نہ رکھیں۔
5۔ خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، مکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
6۔ زائد المیعاد خام مال کا تدارک بروقت کیا جائے۔
7۔ زائد المیعاد خام مال کا اچار کی تیاری میں ڈالنا سختی سے منع ہے۔
8۔ خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
9۔ ڈیٹرجنٹس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔
10۔ خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
11۔ پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
12۔ ڈرم یا کنٹینر فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
13۔ تیار شدہ مال کی سپلائی کا مکمل ریکارڈ نام پتے کے ساتھ رجسٹر پر درج ہو۔
14۔ اچار کی تیاری میں استعمال ہونے والے خام مال (تیل، مصالحہ جات وغیرہ) کو نیلے کیمیکل والے ڈرمز میں رکھنا منع ہے۔ اس مقصد لے لئے فوڈ گریڈ یا سٹین لیس سٹیل کے برتن استعمال کریں۔

ہدایات برائے سٹوریج

1۔ خام مال اور تیار مال کی سٹوریج الگ ہو۔
2۔ خام مال کی سٹوریج کیلئے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
3۔ تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ تنسیخ، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔

PUNJAB FOOD AUTHORITY