

ہدایات برائے پا پڑا نمکو یونٹ

- 1- یونٹ کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- یونٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔
- 2- عمارت کے اندر نجی سے خراب نا ہونے والے (Water resistant paint) پینٹ استعمال کیے جائیں۔
- 3- پروڈکشن ایریا میں ملازمین کے لئے داخلی دروازے کے پاس ہاتھ دھونے کا مناسب انتظام ہو اور ہر وقت صابن موجود ہو۔
- 4- یونٹ کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 5- یونٹ کی انٹرنس (Entrance) پر کھیسوں سے بچاؤ کیلئے ایئر کورٹن (Air Curtn) لگائے جائیں۔
- 6- روشنی ہو اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔
- 8- واشنگ ایریا یونٹ سے علیحدہ بنایا جائے۔ جس میں گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 9- تمام سنک (Sink) اور شیلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوں جن کی صفائی با آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لئے پناگاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 10- کوڑا دان (Dust Bins) یونٹ میں پاؤں سے کھلنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائیں جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
- 11- کوڑا دان (Dust Bins) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 12- حشرات الارض، چوہوں اور کھیسوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 13- صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑ پونچھے، بالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔
- 14- واش روم، پروسسنگ ہال اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 15- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 16- سیلنگ (Ceiling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminat) کر سکتی ہوں ان کو گردوغبار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔
- 17- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانت ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیس سرٹیفیکیشن موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہو ان کے لئے دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کور (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پینٹ منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، نایفٹائیڈ، ٹی بی، ہیپاٹائٹس وغیرہ) کی صورت میں جو کھانے پینے میں منتقل ہو سکتی ہو ملازمین کا سپروائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ صاف ستھرے اور ناخن چھوٹے ہوں۔
- 9- ملازمین کے ذاتی سامان رکھنے کے لئے لاکرز (Lockers) مہیا کئے جائیں۔ اور یونیفارم بدلنے کے لئے جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمین کے لئے واش روم کے باہر صابن کی سہولت مہیا کی جائے۔

ہدایات برائے خام مال سٹوریج

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر سٹور کیا جائے۔
- 3- خام مال کی سٹوریج کے لئے جگہ مخصوص ہو۔
- 4- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 5- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا سختی سے منع ہے۔
- 6- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 7- زائد المیعا د خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے اور ریکارڈ رجسٹر پر درج کیا جائے۔
- 8- مصنوعات کی تیاری میں استعمال ہونے والے خام مال کو ایسے کنٹینرز میں رکھا جائے جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 9- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 10- نیلے کیمیکل ڈرمز کا استعمال سخت منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال ہوں۔
- 11- فرائنگ کے لئے صرف کھانے کا (Edible) یا معیاری تیل کا استعمال کریں۔

ہدایات برائے پراڈکشن

- 1- تیار شدہ پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 2- تیار شدہ پراڈکٹس پر مکمل لیبل لگائیں (تاریخ اجراء، تاریخ، تاریخ، اجزائے ترکیبی، پتہ)۔ نیز تمام ہیکٹنگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔
- 3- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کو نجی اور پانی سے محفوظ رکھیں۔
- 5- فرائنگ کیلئے استعمال ہونے والے تیل کو میعاد ختم ہونے سے پہلے تبدیل کریں۔
- 6- فرائنگ کیلئے پہلے سے پڑے تیل (Rancid Oil/Used Oil) میں نیا تیل نہ ڈالیں بلکہ اس کو نکال کر نیا تیل استعمال کریں۔
- 7- زائد المیعا دکھانے کے تیل (Used Edible Oil) کو پنجاب فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو مہیا کریں جس کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 8- یونٹ میں استعمال ہونے والی تمام مشینری سٹین لیس سٹیل یا فوڈ گریڈ میٹریل سے بنی ہو۔