

ہدایات برائے کچپ فیکٹری

- 1- یونٹ کا پنجاب نوڈ 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 نمی سے خراب نہ ہونے والے (Water resistant paint) پینٹ استعمال کیے جائیں۔
- 3- یونٹ کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 4- یونٹ کی انٹرنس (Entrance) پر کھلیوں سے بچاؤ کیلئے ایئر کورٹن (Air Curtn) لگائے جائیں۔
- 5- روشنی ہو اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔
- 6- واشنگ ایریا یونٹ سے علیحدہ بنایا جائے۔ جس میں گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 7- 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۔
- 8- کوڑا دان (Dust Bins) یونٹ میں پاؤں سے کھٹنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائیں جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
- 9- کوڑا دان (Dust Bins) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 10- حشرات الارض، چوہوں اور کھچوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 11- صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑ پونچے، بالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔
- 12- واش روم، پروسیڈنگ ہال اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 13- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 14- سیلنگ (Ceiling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminate) کر سکتی ہوں ان کو گردوغبار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔
- 15- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانت ہے۔
- 16- فریق فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفیکیشن موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہوان کے لئے دستا نے پہننا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین کا (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 دستا نے پہننا ضروری ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی چیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، ٹائیفائیڈ، ٹی بی، پاپائٹیسس 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 کی سٹوریج کی جگہ کا صاف ہونا ضروری ہے۔
- 6- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر سٹور کریں۔
- 7- خام مال اور کیپیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 8- کچپ بنانے میں استعمال ہونے والے ٹماٹو گرینڈ ہوا (Bruised, Over ripened, spoiled) ٹماٹوں کا استعمال سخت منع ہے۔
- 9- زائد المیعا خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 10- کچپ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لئے ایسے کنٹینرز استعمال کیے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 11- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 12- نیلے کیپیکل ڈرمز کا استعمال سخت منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینر فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال ہوں۔

ہدایات برائے کچپ

- 1- کچپ پور فوڈ ریگولیشنز 201۲ (Pure food regulations 201۲) کے اسٹینڈرڈز (Standards) کے مطابق بنانی لازمی ہے۔
- 2- کچپ کی تیاری میں ہر قسم کی ملاوٹ سخت منع ہے۔ مزید برآں کچپ کی تیاری میں استعمال ہونے والے ٹماٹو معیاری اور اعلیٰ کوالٹی کے ہوں۔
- 3- فیکٹری میں گاجر، خوبانی، رنگ، شارچ، چاول کا آٹا یا ایسی کوئی بھی چیز جس سے ملاوٹ ہو سکے رکھنا منع ہے۔
- 4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔
- 5- تیار شدہ کچپ پر مکمل لیبل لگایا جائے (تاریخ اجراء، تاریخ تفتیش، اجزائے ترکیبی)
- 6- تمام کچپنگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔