

ہدایات برائے ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹس

1- ہوٹل اور ریسٹورینٹ کا پنجاب فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔

2- لائسنس کوریٹورینٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ریسٹورانٹ صفائی

1- ریسٹورینٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔

2- کچن کی صفائی کے لئے استعمال ہونے والے محلول (Sanitized) کی مقدار چیک کی جائے۔

3- کچن کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔

4- کچن کی انٹرنس (Entrance) پر کھیسوں سے بچاؤ کیلئے ایئر کورٹن (Air Curtn) لگائے جائیں۔

5- کچن میں روشنی ہوا اور نکاسی آب کی سہولت موجود ہو۔

6- کچن میں دوران کام استعمال ہونے والے آلات جیسے چھری، ہچچ، دگیچوں اور کٹنگ بورڈ وغیرہ کو دھونے کے لئے سنک بنایا جائے۔ اور ملازمین کیلئے ہاتھ دھونے کی سہولت مہیا کی جائے۔

7- واشنگ ایریا کچن سے علیحدہ بنایا جائے۔ جس میں برتنوں کی نوعیت کے مطابق جگہیں بنائی جائیں اور گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔

8- 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۔

9- کوڑا دان (Dust Bins) کچن میں پاؤں سے کھلنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائے جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔

10- کوڑا دان (Dust Bins) کی صفائی بروقت کی جائے۔

11- کچن میں حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔

12- کچن کی صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو پونچے، بالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔

13- واش روم، کچن اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔

14- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

15- سیلنگ (Ceiling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surface) کو (Contaminat) کر سکتی ہوں۔

ان کو گرد وغبار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔

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 ہو ان کے لئے دستاں 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 باورچی (Cook) اور تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔

5- باورچی اور فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پینٹ منع ہے۔

6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، ٹائیفائیڈ، نی، ہیپاٹائٹس وغیرہ) کی صورت میں جو کھانے پینے میں منتقل ہو سکتی ہو ملازمین کا سپر وائزر 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 ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Sanitizers, Dryer, Tissue) کی سہولت موجود ہو۔

ہدایات برائے وصولی خام مال

1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔

2- خام مال کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور سٹور کیا جائے۔

3- پراڈکٹس پر وصولی کی تاریخ واضح کی جائے۔

4- وصولی کی جگہ صاف، ہوا دار اور حشرات الارض سے پاک ہو۔

5- اگر خام مال میں کسی بھی قسم کی لکچ یا بدبو ہو تو اس کو ترک (Reject) کر دیں۔

6- خام مال کو زیادہ لمبے عرصے تک محفوظ کرنے کے لئے ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 4 ڈگری سینٹی گریڈ اور فریزن مصنوعات کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔

ہدایات برائے خام مال سٹوریج

1- خام مال کی سٹوریج کے لئے جگہ مخصوص ہو۔

2- خام مال کو اس کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر سٹور کیا جائے۔

3- خام مال کی سٹوریج کی جگہ کا صاف ہونا ضروری ہے۔

4- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر سٹور کریں۔

5- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔

6- چکن اور گوشت کو ریفریجریٹر کی سب کی نیچے والی شیلف پر رکھنا ضروری ہے۔

7- دودھ اور دہی کو چکن اور گوشت سے الگ سٹور کیا جائے۔

کھانا بنانے کے لئے ہدایات

1- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے تمام برتن، کٹنگ بورڈ، چھریاں اور سطحوں (Surfaces) کا مکمل طور پر صاف اور آلودگی سے پاک ہونے چاہئیں۔

2- پھلوں اور سبزیوں کو استعمال کرنے سے پہلے اچھی طرح سے دھویا جائے۔

3- کٹے ہوئے پھلوں اور سبزیوں کو 5 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھا جائے۔

4- پھلوں اور سبزیوں کو کچے گوشت اور چکن کے ساتھ اکٹھا نہ رکھیں۔

5- کھانے کی اشیاء کو ٹھنڈا کرنے اور مشروبات کو ٹھنڈا کرنے کے لئے فلوشڈ پانی سے بنائی گئی برف کا استعمال کریں۔

6- برف کو ان کنٹینرز میں ناکالیں جن کو کچے چکن، گوشت، فیش یا کیمیکل کے لئے استعمال کیا گیا ہو۔

کھانا پیش کرنے کی ہدایات

1- کھانا پیش کرنے والے کا دستاں پہننا ضروری ہے۔

2- بچے ہوئے کھانے (Left Over Food) کو دوبارہ استعمال میں نہ لائیں۔

3- زائد المعیاد کھانے کے تیل کو (Used edible Oil) پنجاب فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جبکہ تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔

4- کھانا پیش کرتے وقت برف کو فوڈ لائن پر گرے ہوئے کھانے کو سینٹائزر (Sanitizer) میں ڈپ ہوئے کپڑے سے صاف کریں۔

5- اشیاء کی تیاری میں اگر ایسی مصنوعات استعمال کی گئی ہوں جو کہ الرجی کا سبب بن سکتی ہوں (Nuts, Sesame Seeds Eggs, Gluten) ان کو نمایاں الفاظ میں مینو پر واضح کرنا ضروری ہے۔