



# خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



## ہدایات برائے کولڈسٹوریج (سردخانہ جات)

- 1- کولڈسٹوریج کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

### ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا ہیڈ کورز (Head Covers)، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- ملازمین کی کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی چیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ کولڈسٹوریج کے ایریا سے الگ ہو۔
- 7- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 8- کام کے دوران کھانا پینا اور سونگ کرنا منع ہے۔

### ہدایات برائے صفائی

- 1- کولڈسٹوریج فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- کولڈسٹوریج کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- کولڈسٹوریج میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- تمام آلات جو کام کے دوران استعمال کیے جاتے ہیں ان کا سٹین لیس سٹیل سے بنے ہونا لازمی ہے، جو کہ آسانے سے صاف کیے جاسکے۔
- 5- واشنگ ایریا کو کولڈسٹوریج سے الگ بنایا جائے۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء کو کولڈسٹوریج سے الگ ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انیمیکٹ کلرز اور روڈ بینٹ ٹریپ)۔
- 9- کچرہ دان (Dust Bin) کا استعمال کولڈسٹوریج سے باہر کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کی رسائی کولڈسٹوریج ایریا سے دور ہو۔
- 11- تمام اشیاء ریکس میں منظم طریقے سے علیحدہ اور نوعیت کے مطابق رکھیں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تمام اشیاء کا سطح زمین سے کم از کم ایک فٹ کا فاصلہ ہونا ضروری ہے۔
- 14- کولڈسٹوریج میں روشنی، ہوا، نکاس آب، اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 15- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچانے کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 16- سٹوریج کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant Paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 17- کولڈسٹوریج کی ساخت (Structure) میں کوئی بھی زنگ آلود دھات استعمال نہ کی جائے۔
- 18- سٹوریج کے درجہ حرارت کو ہر چار گھنٹے کے بعد چیک کرنے کو اور (Temperature Gauge) کے مکمل طور پر صحیح کام کرنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 19- فضاء میں نمی کے تناسب (Relative Humidity) اور درجہ حرارت کو فوڈ آئٹمز کے مطابق برقرار رکھیں۔

### ہدایات برائے سٹاک (Stock)

- 1- محفوظ شدہ سٹاک ہر طرح کی آلودگی جراثیم، بکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 2- زائد المیعا دسٹاک کو سٹوریج میں نہ رکھا جائے۔
- 3- محفوظ شدہ سٹاک مکمل لیبل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ تیار، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی)۔
- 4- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجمنٹس اور کیمیکلز سٹاک کے ساتھ کولڈسٹوریج میں نہ ہوں۔
- 5- ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ آئٹمز کو کولڈسٹوریج میں دوسرے خوراک کی اشیاء (Raw Food) سے الگ سٹوریج کیا جائے۔
- 6- کولڈسٹوریج میں رکھے گئے تمام سٹاک کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر تاریخ وصول (Date of Recieving) کے ساتھ درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔

- 7- پلپ (pulp) اور کریم کو نیلے کیمیکل والے ڈرموں میں سٹوریج کرنا منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینر فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال کیے جائیں، جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں (پراڈکٹ کا نام، تاریخ اجزاء، تاریخ تیار)۔