



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے ڈھابہ

- 1- ڈھابے کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
 - 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- ہدایات برائے صفائی:
- 1- ڈھابے پر بیچا جانے والا تمام کھانا مکھیوں سے، آلودگی اور نجاست سے پاک ہو۔
 - 2- سڑک کے پاس رکھے گئے چولہے اور دیگچوں کے گرد مٹی اور گرد سے بچاؤ کے لئے جالی شیشے کے فریم لگائے جائیں۔
 - 3- صاف پانی کی سہولت کا میسر ہونا لازمی جزو ہے۔
 - 4- برتن اور ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ مخصوص کی گئی ہو۔
 - 5- فرش ہموار ہو اور کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
 - 6- کھانا پکانے اور پیش کئے جانے والے برتن صاف ہوں۔
 - 7- حشرات الارض اور بلیوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کئے جائیں۔
 - 8- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور کھانے کی اشیاء سے دور ہوں۔
 - 9- فریزر صاف ستھرے بغیر زنگ کے ہوں اور انکی روزانہ کام ختم کرنے کے بعد صفائی کی جائے۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے سر ڈھکے ہوں، ناخن صاف چھوٹے اور کپڑے ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہوں۔
- 3- کام شروع کرنے سے پہلے اور ٹوائلٹ استعمال کرنے کے بعد ہاتھ صابن سے دھونے کی عادت کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- کام کے دوران ملازمین کا کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا اور پان کھانا منع ہے۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے اجزاء معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 2- تیار شدہ کھانا صاف ستھری جگہ پر، نجاست، آلودگی سے ڈھک کر رکھا جائے۔
- 3- کھانا تیار کرنے کے لئے آئل / کھی معیاری استعمال کیا جائے۔
- 4- باسی / بچے ہوئے کھانے کے تدارک کے انتظام کو یقینی بنایا جائے۔