



# خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

## ہدایات برائے برف کارخانہ

1- کارخانہ کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔

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

### ہدایات برائے ملازمین:

1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔

2- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے وئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈزن نہ پہنے ہوں۔

3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔

4- کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جتنے سر ڈھانپے ہوں۔

5- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

### ہدایات برائے صفائی:

1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔

2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dust bins) استعمال کریں۔

3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔

4- کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔

5- برف بنانے میں استعمال کیا جانے والا پانی فلٹر شدہ اور تمام قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔

6- پانی کے ماہانہ مائیکرو اور کیمیکل ٹیسٹ ہونا ضروری ہیں۔ جن کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔

7- فلٹریشن پلانٹ آلودگی سے پاک ہو اور یونٹ کی صفائی اور فلٹر کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو جس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے۔

8- برف بنانے والے سانچے صاف ستھری حالت میں ہوں۔

9- برف کے سانچے زنگ آلود نہ ہوں۔ اور انکی صفائی کا مناسب بندوبست ہو۔

10- برف بنانے والی جگہ میں خاص قسم کے ربڑ کے جوتے استعمال ہونے لازمی ہیں۔

11- برف دھونے کے لئے استعمال ہونے والا پانی بھی فلٹر شدہ ہو۔ جس کو برف دھونے کے بعد ضائع کر دیں دوبارہ استعمال نہ کریں۔

12- صنعتی اور انسانی استعمال کیلئے بنائی جانے والی برف کو علیحدہ رکھیں۔

13- برف بنانے اور محفوظ کرنے کیلئے استعمال ہونے والی تمام اشیاء کو باقاعدگی سے صاف کریں۔

14- برف خانے میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں۔ اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کیلئے مناسب بندوبست ہو۔ (جالی، انسکٹ

کلرز اور روڈ بینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

### ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

برف منتقل کرنے والی گاڑیاں صاف اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں۔