



# خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



## ہدایات برائے شادی ہال

- 1- شادی ہال کا خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی سے رجسٹرڈ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے پر نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

### ہدایات برائے پلانٹ:-

- 1- باورچی اور دیگر ہنڈلرز کا میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- شادی ہال پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ہیڈ کورز اور دستاں استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- کام کے دوران سگریٹ، پان، یا کسی بھی دیگر مضر صحت چیز کا استعمال ممنوع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، بینڈز وغیرہ نہ پہننے ہوں۔
- 6- 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 کھڑاپانی موجود نہ ہو۔
- 2- کچن میں فالتو اشیاء ملازمین کے کپڑے یا کسی بھی قسم کی ذاتی استعمال کی چیز کی موجودگی سختی سے منع ہے۔
- 3- تمام ڈسٹ بن (Dust Bin) ڈھکن والی اور کھانے پینے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 4- بچا ہوا کھانا فرش پر نہ پھینکا جائے بلکہ اس کے تدارک کا مکمل انتظام ہو۔
- 5- شادی ہال میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لیے مناسب انتظام ہو۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

- 6- شادی ہال اور کچن کی انٹرنس (Entrance) پر مکھیوں کا داخلہ روکنے کے لیے ایئر کورٹن (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 7- شادی ہال میں آرائش وزینائش کے لیے استعمال ہونے والے کپڑوں کی کچن میں موجودگی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ دھونے اور برتن دھونے کی جگہ الگ الگ اور مخصوص ہو۔

### ہدایات برائے خام مال:-

- 1- خام مال معیاری اور قابل سراغ (traceable) ہو۔
- 2- خام مال کی خرید کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 3- ہاف ڈن (Half Done) کھانے کو فریزر میں مکمل طور پر کور (Wrap) کر کے متعلقہ درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- فرانگ کے لیے استعمال ہونے والی اور آئل معیاری ہو اور ڈمی نیچر (Denature) ہونے سے پہلے تبدیل کیا جانا ضروری ہے۔
- 5- آئل کی ویزی بیٹی (Visibility) کو چیک کرنے کے لیے ویزی بیٹی کٹ اور ٹیسٹومیٹر (Visibility Kit, Testometer) شادی ہال کے کچن موجود ہو۔
- 6- رینسڈ آئل (Rancid Oil) کو ضائع کرنے کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 7- تیار شدہ کھانا ایسی جگہ پر رکھا جائے جو کہ آلودگی، نجاست اور مکھیوں سے پاک ہو۔
- 8- کھانا بنانے والی دگیں اور کھانا پیش کئے جانے والے برتن مکمل طور پر صاف اور دھلے ہوں۔
- 9- کننگ بورڈز کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر نمک والے گرم پانی سے ہونا ضروری ہے۔

### ہدایات برائے سٹوریج:-

- 1- سٹوریج کے لیے استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور زنگ آلود نہ ہوں۔
- 2- کچے اور پکے گوشت کو ایک فریزر میں سٹور نہ کیا جائے۔
- 3- گوشت اور دودھ یا دودھ سے بنی ہوئی چیزوں کی سٹوریج بھی الگ الگ فریزر میں کی جائے۔
- 4- سٹور روم میں خام مال پوری طرح لیبل ہو اور زائد المعیاد (Expired) نہ ہو۔
- 5- سٹور روم میں خام مال اور کیمیکلز کو رکھنے کے لیے سیکشن مخصوص کیئے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں۔
- 6- شادی ہال میں آنے والے گوشت، چکن کی ٹریس بیٹی (Traceability) بنائی جائے، جس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔