



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے فلور ملز

- 1- فلور ملز کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- ہدایات برائے ملازمین**
- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیٹریس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا ہیڈ کورز (Head Covers)، ماسک، دستانے اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 3- فلور ملز میں کام کرنے والے تمام ملازمین کپڑے صاف ستھرے ہوں ناخن کٹے ہوئے صاف ہوں اور ہر طرح کی جیولری بینڈز پہننے کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- چوہوں اور بلیوں کو دور رکھنے کیلئے پھندے لگائے جائیں۔
- 7- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے اور واش رام کی رسائی پر وسیسنگ ایریا سے دور ہو۔
- 8- کام کے دوران کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔
- 9- ملازمین کے ہاتھ دھونے کیلئے (Hand Wash) کو یقینی بنائیں۔
- 10- ملز کے (Entrance) پر مکھیوں سے بچاؤ کیلئے (Air Curtain/Fly Curtain) لگائے جائیں۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- مشین کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے تاکہ مشین میں آٹے کی تہہ موجود نہ ہو۔
- 2- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔
- 5- کام کے دوران کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔
- 6- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء فلور ملز سے الگ ہوں۔
- 7- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں۔ فیومیشن (Flumigation) کا ریکارڈ موقع پر موجود ہوں۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- خام مال کو وصول کرنے کیلئے 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 اسٹور کیا جائے۔
- 3- آٹے کی بوری اٹھیلے پر تاریخ تنبیخ واضح کی جائے۔
- 4- وصولی کی جگہ صاف اور ہوادار ہو اور حشرات الارض سے پاک ہو۔
- 5- فلور ملز کا قیام ایسی جگہ پر نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری، ویسٹ، گندہ پانی، جلاہو کچرہ یا کباڑ موجود ہو۔
- 6- فلور ملز کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 7- اگر خام مال میں کسی قسم کی بدبو یا کیڑا لگا ہوا ہو تو اس کو فوری ترک (Reject) کر دیا جائے۔

- 8- گندم کو گرینڈر (Grinder) کرنے سے پہلے اچھی طرح سے صاف کیا جائے تاکہ وہ مٹی / پتھر یا کوئی اور قسم کی گندگی سے صاف ہو۔
- 9- سٹور ذخیرہ ہونے والا خام مال فرش سے تھوڑا اوپر اور دیوار سے تھوڑا آگے رکھا جائے تاکہ نیچے آسانی سے صفائی ہو سکے اور صفائی کو یقینی بنایا جائے تاکہ خام مال میں کیڑے وغیرہ نہ ہو۔
- 10- ذخیرہ خانے میں ہر سامان الگ الگ ہونا چاہیے تاکہ کوئی (Cross Contamination) نہ ہو اور سامان نکلا جائے تو (FIFO/FEFO) نظام اپنایا جائے۔
- 11- فرسٹ ایڈ باکس (First Aid Box) فیکٹری میں موجود ہو۔
- 12- الیکٹرک تار / لائٹ ڈھکے ہوئے (Covered) ہونے چاہیے تاکہ مٹی اور آٹا اڑ کر اس میں جمع نہ ہو سکے۔
- 13- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 14- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر سٹور کیا جائے۔
- 15- خام مال کا مکمل طور پر ان اور آؤٹ کاریکارڈ ہونا چاہیے۔
- 16- آٹے کی تمام بوری / تھیلے پر اچھی طرح سے پیک ہو اور کہیں سے لیک نہ ہو۔
- 17- آٹے کی تمام بوری / تھیلے پر مکمل (لیبلنگ، کمپنی کا نام، تاریخ اجراء اور تاریخ تینج) واضح ہو۔
- 18- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ریگولیشن کے مطابق ہو۔
- 19- خیبر پختونخواہ میں ویٹ فلور فورٹیفیکیشن (Wheat Flour Fortification) کیلئے مندرجہ ذیل معیار ہیں۔

1	Iron	Not less than 15ppm in the form of NaFeEDTA (sodium ferric ethylenediaminetetraacetate)
2	Zinc	Not less than 30 ppm in the form of zinc oxide
3	Vitamin B12	Not less than 0.008 ppm
4	Folic Acid	Not less than 1 ppm

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔
- 2- آٹے کی تمام بوری / تھیلے ٹھیک طرح سے لوڈ کئے جائے تاکہ لیکچ / او ایسٹ ہونے کا خطرہ نہ ہو۔
- 3- تمام لوڈ راوران لوڈ رتربیت یافتہ ہوں۔ دستانے اور ماسک کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 4- آٹے کے بوریوں / تھیلوں سے گرنے والے آٹے کو دوبارہ استعمال میں نہ لایا جائے۔
- 5- تمام گاڑی پراڈکٹ کے مناسب ہو اور اس میں خراب موسم کے بچاؤ کیلئے انتظامات ہونے چاہیے اور تھیلا / بورا ترپال سے ڈھکے ہونے چاہیے۔