



# خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



## ہدایات برائے فوڈ ہینڈلرز

- 1- فوڈ ہینڈلرز کا میڈیکل سرٹیفکیٹ حاصل کرنا اور صحت مند ہونا ضروری ہے۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز کا کام کے دوران کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈلز پہننا سختی سے منع ہے۔
- 3- کام کے دوران حفظان صحت کے اصولوں کو مدنظر رکھا جائے۔
- 4- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا دستاں، ماسک اور اپرن پہننا ضروری ہے۔
- 6- کام شروع کرنے سے پہلے اور بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونا لازمی ہے۔
- 7- ملازمین کے ہاتھ صاف اور ناخن کٹے ہوئے ہوں۔
- 8- دوران کام ہاتھ پرکٹ یا زخم کی صورت میں اچھے سے پٹی کروائیں۔
- 9- فوڈ ہینڈلرز کے ہاتھ پر کسی بھی قسم کا زخم ہونے کی صورت میں دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 10- ملازمین کا کچے گوشت کو ہینڈل کرنے کے بعد ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) کھانے کو ہاتھ لگانے سے پہلے دستاں بدلنا ضروری ہے۔
- 11- فوڈ ہینڈلرز کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 12- سپروائزر کی بتائی گئی تمام ہدایات پر عمل کرنا لازمی ہے۔
- 13- کسی بھی قسم کی بیماری کی صورت میں سپروائزر کو مطلع کرنا ضروری ہے۔
- 14- فوڈ ہینڈلرز ہائی ریسک فوڈ (high risk food) جیسے دودھ، دہی، گوشت اور ریڈی ٹو ایٹ (Ready to eat) فوڈ ہینڈل کرنا اور ان کی (Mishandling) سے ہونے والے خطرات سے مکمل طور پر آگاہ ہوں۔