



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے فوڈ ہینڈلنگ اور سرونگ

- 1- کھانے کو اتنی ہی مقدار میں تیار کریں جتنا کہ ضرورت ہو۔
- 2- کھانے کو صاف ستھرے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھیں۔
- 3- کھانے کو مقررہ وقت پر گرم کر کے پیش کریں اور بار بار گرم کرنے سے پرہیز کریں۔
- 4- صرف ان آلات کا استعمال کریں جو اشیاء کو مطلوبہ درجہ حرارت تک ٹھنڈا رکھیں۔

تنبیہ:- تمام درج بالا ہدایات پر عمل ضروری ہے عمل نہ کرنے کی صورت میں سخت قانونی کارروائی کی جائے گی۔

