



# خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



## ہدایات برائے جنرل سٹور

- 1- جنرل سٹور کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو جنرل سٹور میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- سٹور پر موجود کھانے پینے کی تمام مصنوعات معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 4- زائد المعیاد (Expired) مال رکھنے کے لیے سٹور میں کوئی سیکشن یا خانہ مخصوص کیا جائے جس پر باقاعدہ لفظ ایکسپائرڈ (expired) کا لیبل چسپاں ہو۔
- 5- جوسز (juices) اور پانی کو براہ راست سورج کی روشنی میں نہ رکھا جائے۔
- 6- تمام مصنوعات کو ان کے مطلقہ درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 7- کیمیکلز، صابن، یا دوسری اس طرح کی چیزیں کھانے پینے کی اشیاء کے ساتھ نہ رکھی جائیں۔
- 8- مصالحوں، جوسز (juices)، نمکو، مربہ جات، اچار، سنیک فوڈ (Snack Food) ایسی کمپنیوں یا سپلائرز کے رکھے جائیں جن کی بیک ورڈ ٹریسبلٹی (Backward Traceability) ممکن ہو۔
- 9- بریڈ، برگراؤں اور فروٹ کیلیکس کو معیاد گزرنے کے بعد ایک سے ہٹا کر ایکسپائرڈ سیکشن میں رکھا جائے۔
- 10- تمام سپلائرز کا ریکارڈ اور پتہ سٹور پر رجسٹر میں درج ہو۔
- 11- سٹور پر گٹکا بیچنا سخت منع ہے۔