



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایت برائے ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹ

- 1- یونٹ کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرانا لازمی ہے۔
- 3- اشیاء کی تیاری میں استعمال ہونے والا پانی فلٹر شدہ ہو۔
- 4- ایسے برتن استعمال کریں جو فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 5- پہلے بنایا گیا کھانا پہلے سرو (Serve) کریں۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور بینڈ پہننا منع ہے۔
- 4- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہو ان کے لیے دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 5- باورچی اور دیگر فوڈ ہینڈلرز کی حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 6- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- یونٹ فرسٹ صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کیٹرنگ / کینٹین یونٹ میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- باورچی خانے میں استعمال ہونے والی دیگیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8- باورچی خانے کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لیے کچن ڈیٹرجنٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- فوڈ کٹنگ بورڈز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور سبز یوں کی کٹنگ (Cutting) کے لیے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 13- باورچی خانے میں ٹولٹ کی موجودگی یا ٹولٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنا سختی سے منع ہے۔
- 14- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں۔ جنکو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی سٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی بچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- زائد المیعا دکھانے کے تیل کو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے، جسکا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17- باورچی خانے کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ الگ بنائی جائے۔

ہدایت برائے خام مال سٹوریج

- 1 خام مال، ڈیٹریجنس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
- 2 کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔ جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 3 کھانا منتقل کرنے والے ورکرز کے سر ڈھکے ہوں اور دستانوں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 4 سٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔
- 5 گوشت اور دودھ کی سٹوریج انکے متعلقہ درجہ حرارت (4-10C) پر کی جائے۔
- 6 فریزر میں باسی کھانا نہ ہو، فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو اور درجہ حرارت پر مناسب چیک اینڈ بیلینس ہو۔

