خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے سکواش، سیرپ اور جوس فیکٹری

1۔ سکواش، سیرپ اور جوس فیکٹری 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۔

ہدایات برائے ملازمین:

1۔ تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔

2۔ تمام ملازمین کا دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔

3۔ ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔

4۔ ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔

5۔ ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔

6۔ ملازمین کپڑے بدلنے کے لیئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ پروڈکشن ایریا سے الگ ہو۔

7۔ ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔

8۔ دوران کام کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی:

1۔ فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔

2۔ فیکٹری کی دیواروں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔

3۔ فیکٹری میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔

4۔ سکواش، سیرپ اور جوس کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور ایسی ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جا سکے۔

5۔ سکواش، سیرپ اور جوس فیکٹر میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔

6۔ تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔

7۔ ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پروسیسنگ ایریا سے ہٹ کر ہوں۔

8۔ حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

10۔ کچرہ دان ڈھکن کے ساتھ اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔

11۔ واش روم کا راستہ پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔

12۔ فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

13۔ سکواش، سیرپ اور جوس کو رکھنے کیلئے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔

14۔ تیار شدہ سکواش، سیرپ اور جوس زمین کی سطح پر نہ براہ راست نا رکھا جائے۔ نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔

15۔ کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایات برائے خام مال

1۔ سکواش، سیرپ اور جوس کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل سراغ ہو۔

2۔ سکواش، سیرپ اور جوس کی تیاری میں استعمال ہونے والے رنگ فوڈ گریڈ ہوں۔

3۔ خراب پھل یا سبزی استعمال نہ کی جائے اگر کوئی بھی پھل یا سبزی خراب ہے یا پھپھوندی لگا ہوا ہو تو اسے ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ محفوظ کیا جائے۔۔

4۔ خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔

5۔ خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، مکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ کیا جائے۔

6۔ زائد المعیاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔

7۔ سکواش سیرپ اور جوش کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لیئے ایسے کنٹینرز استعمال کیئے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔

8۔ خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔

9۔ کسی بھی طرح کے ڈیٹرجینٹس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔

10۔ خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔

11۔ پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔

12۔ تیار شدہ سکواش، سیرپ اور جوس کی سپلائی کا ریکارڈ (Retailer) کے نام، پتے کے ساتھ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔

13۔ اجزاء ترکیبی اور فارمولا کا اتھارٹی کو بتانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے سٹوریج

1۔ خام مال اور تیار مال کی سٹوریج الگ ہو۔

2۔ خام مال کی سٹوریج کے لیئے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔

3۔ تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ تنسیخ، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔