خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے نان شاپ

1۔ نان شاپ کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا اور دکان پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

2۔ آٹے سے متعلقہ کام صرف سٹین لیس سٹیل (Steal Less Steel) یا فوڈ گریڈ سطحوں پر کریں۔

۳۔ دکان پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔

ہدایات برائے ملازمین:

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

2۔ تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔

3۔ ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، بینڈز نہ پہنے ہوں۔

4۔ کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جنکے سر ڈھانپے ہوں اور ایپرن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی:

1۔ فرش 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 بینز (Dustbins) استعمال کریں۔

3۔ دکان میں روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔

4۔ دکان میں کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔

5۔ اشیاء خورد نوش سے منسلک سطحوں کو کام شروع کرنے سے پہلے اور کام ختم کرنے کے بعد اچھی طرح صاف کرنا اور ڈھانپ کے رکھنا لازمی ہے۔

6۔ دکان میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔

7۔ برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔

ہدایات برائے خام مال:

1۔ خام مال (Raw Material) یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست فرش پر نہ رکھیں۔

2۔ فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔

3۔ خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ ہو۔

4۔ خام مال پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تنسیخ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔

5۔ خام مال کو تیار شدہ مال پراڈاکٹ سے الگ رکھیں۔

6۔ خام مال کو ڈیٹرجنٹس اور صفائی کے کیمیکل سے الگ رکھیں۔

7۔ خام مال کے سپلائر کا تمام ریکارڈ رجسٹرڈ پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔

8۔ پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔

9۔ گوندھے ہوئے آٹے کو صاف کپڑے سے ڈھانپیں۔

10۔ خام مال کو پلاسٹک کے پیلٹس (Pallets) پر محفوظ کریں۔ جو کہ دیواروں سے چھ انچ کے فاصلے پر رکھے ہوں۔

11۔ خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) استعمال کیا جائے۔

12۔ زائد المیاد (Expired) خام مال کا فوراً تدارک کیا جائے۔

13۔ حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظام کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔