



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکرز

- 1- سویٹس اینڈ بیکری کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین :-

- 1- سویٹس اینڈ بیکرز کے تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- بیکری کے تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- بیکری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے صاف ہوں اور ہر طرح کی جیولری، ہینڈ زینے کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔
- 5- بیکری کی اشیاء کی تیاری سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی :-

- 1- بیکری کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 2- یونٹ کے فرش اور دیواروں کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ضروری ہے۔
- 3- اس بات کے خیال رکھا جائے کہ دیواروں پر کاربن جمع نہ ہو۔
- 4- یونٹ میں موجود شیلف سٹین لیس سٹیل (Stain Less Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔
- 5- یونٹ میں برتن دھونے، ملازمین کے ہاتھ دھونے اور یونٹ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لیے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام ڈرینز (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں اور نکاسی آب کا مناسب انتظام موجود ہو۔
- 7- فالتو اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزیں پروسیسنگ ہال (Processing Hall) میں نہ ہوں۔
- 8- ملازمین کے کپڑے تبدیل کرنے کے لیے الگ کمرہ موجود ہو۔
- 9- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 10- بیکری میں پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dustbins) استعمال کریں۔
- 11- بیکری میں ملازمین کے لیے ٹوائلٹ پروڈکشن ایریا سے علیحدہ ہو۔
- 12- یونٹ میں استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور رنگ آلودہ نہ ہو۔
- 13- فریزر میں کھڑے پانی کے لیے سخت تنبیہ ہے۔

ہدایات برائے خام مال :-

- 1- اشیاء کی تیاری میں خام مال معیاری قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس میں تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی نہ آئے۔
- 2- خراب اور ٹوٹے (Rotten & Broken) ہوئے انڈوں کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 3- ایسے کلرز اور فلورز کا استعمال سختی سے منع ہے جو کہ مضر صحت ہوں۔
- 4- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست فرش پر نہ رکھیں۔
- 5- بیکری میں استعمال ہونے والا خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، بکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔

- 6 زائد المیعا د خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 7 خام مال مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تمنتیخ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 8 خام مال کو تیار شدہ پراڈکٹ سے الگ رکھیں۔
- 9 خام مال کو ڈیٹریمنٹس اور صفائی کے کیمیکلز سے الگ رکھیں۔
- 10 پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 11 فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوئے برتن استعمال کریں۔
- 12 تیار شدہ مصنوعات کی سپلائی جن جگہوں پر کی جاتی ہے اس کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔

ہدایات برائے سٹوریج:-

- 1 خام مال کی سٹوریج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکنشن بنائے جائیں۔
- 2 خام مال اور فائنل پراڈکٹ کی سٹوریج الگ الگ ہو۔
- 3 فریزر میں عام مصنوعات مکمل طور پر ٹیگ (Tag) کر کے سٹوریج کی جائیں۔
- 4 دودھ اور چکن سے بنی ہوئی چیزیں الگ الگ سٹوریج کی جائیں۔
- 5 تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تمنتیخ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔

اضافی ہدایات برائے بڑے ٹوٹس:

- 1 کارخانہ اور سیل پوائنٹ کا الگ الگ لائسنس لینا ضروری ہے۔
- 2 سیل پوائنٹ سے بچی ہوئی مصنوعات (Products) کے تدارک کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 3 فروزن اشیاء کی نقل و حمل میں درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔
- 4 پراڈکٹ اتارنے کے بعد گاڑی کو جراثیم کش کیمیکل سے دھونا چاہیے۔
- 5 کولڈ سٹوریج کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔
- 6 کولڈ سٹوریج میں تھرمامیٹر موجود ہونا چاہیے۔