



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے فیش پوائنٹ

1- تمام فیش پوائنٹ کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا اور دکان پر نمایاں جگہ پر لگانا ضروری ہے۔

ہدایات برائے مچھلی / خام مال:

- 1- باسی، مضر صحت مچھلی کا استعمال سخت منع ہے۔
- 2- تازہ صحت مند مچھلی کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- تمام خام مال معیاری اور قابل سراغ (traceable) استعمال کیا جائے۔

باسی مچھلی کی علامات:

- 1- اگر مچھلی کی جلد چمک دار نہ ہو۔
- 2- اگر مچھلی کے گلپھڑے سیاہ ہوں۔
- 3- اگر دبانے پر مچھلی کا گوشت واپس اپنی جگہ پر نہ آئے۔
- 4- اگر مچھلی کی آنکھیں زیادہ اندر دھنسی ہوئی ہوں۔
- 5- اگر پیٹ کو کھولنے پر ڈھانچہ گوشت سے علیحدہ نظر آئے۔
- 6- اگر پیٹ کا اندرونی حصہ سرخی مائل کے بجائے سیاہی مائل ہو۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈ نہ پہننے ہوں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔
- 4- تمام ملازمین فیش کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور گرم پانی (37 ڈگری سینٹی گریڈ) سے دھوئیں۔
- 5- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- دوران کام ملازمین ماسک، ہینڈ کور اور گلوکز کا استعمال لازمی کریں۔
- 7- کام کی جگہ پر سگریٹ نوشی، پان اور کھانے پینے کی سخت تنبیہ ہے۔

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 (Dust bins) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- تمام ڈربینز ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 5- فالتو اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزوں کی پکچن میں موجودگی منع ہے۔
- 6- بچی ہوئی خوراک کے تدارک کا مکمل انتظام ہو اور اس پر پوری طرح عمل درآمد ہو۔
- 7- حشرات الارض کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہوں (انسیکٹ کلرز، روڈنٹ ٹریپ وغیرہ)
- 8- فیش پوائنٹ کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو۔



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے فیش پوائنٹ

ہدایات برائے سٹورج

- 1 خام مال اور کیمیکلز کی سٹورج کے سیکشن مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 2 کچی مچھلی (Raw Fish) کی سٹورج متعلقہ درجہ حرارت (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر کی جائے۔
- 3 کچی مچھلی (Raw Fish) کو سٹور کرنے کیلئے اس کو پلاسٹک فوائل (Foil) میں مضبوطی سے کور کر کے یا پیپر میں کور کر کے فریزر میں (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر رکھا جائے۔
- 4 فریزر بغیر زنگ کے اور صاف ہوں۔

ہدایات برائے تیل / گھی

- 1 مچھلی کی فراننگ کیلئے معیاری اور قابل سراغ (Traceable) تیل یا گھی استعمال کیا جائے۔
- 2 تیل کی معیاد پوری ہونے سے پہلے اس کو تبدیل کیا جائے۔
- 3 زائد المعیاد کھانے کے تیل کو (Used edible Oil) خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جس کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 4 تیل کی ویزیبیلٹی (Visibility) چیک کرنے کیلئے ہر دکان پر ٹیسٹومیٹر (Testometer) موجود ہو۔
- 5 فراننگ کیلئے پہلے سے پڑے تیل میں آئل نہ ڈالا جائے بلکہ پرانے تیل کو ضائع کر کے نیا تیل شامل کیا جائے۔