



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے گڑ کارخانہ

1- گڑ کارخانہ کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا اور کارخانے میں دیوار پر مناسب جگہ پہ لگانا ضروری ہے۔

ہدایات برائے گڑ پروسیسنگ (Gur Processing):

- 1- جوس نکالنے سے پہلے گنے کو اچھی طرح سے صاف کریں۔
- 2- جوس ٹینک (Juice Collection Tank) سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) کا بنا ہوا ہو۔
- 3- جوس ٹینک کے اوپر سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) سے بنی چھاننی / جالی لگوائیں تاکہ جوس Proper Filter ہو۔
- 4- رس ٹینک / پراسیسنگ کا سامان کے پائپ بھی سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) کے ہوں اور اس کے ساتھ (Proper Valve) لگے ہوئے ہوں۔ کوئی ریڑ، پلاسٹک وغیرہ کا استعمال نہ ہو۔
- 5- جوس نکالنے والی مشین کو پاک ہونا چاہیے اور بعد والا ٹینک بھی سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) سے بنا ہو۔ اور اس پر بھی سٹین لیس سٹیل (Proper Stainless Steel) سے بنی چھاننی / جالی ہو۔
- 6- (Cooking Pan) گڑ بنانے والی کڑائی کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی کریں اور رنگ آلود نہ ہو۔
- 7- پروسیسنگ ایریا (Processing Area) سیمینٹڈ ہو۔ بہتر ہوگا کہ ٹائل لگائیں۔
- 8- گڑ ٹھنڈا کرنے والی کڑائی / پین بھی مکمل طور پر صاف ہو۔ اور زمین سے تقریباً 1 فٹ کی اونچائی پر ہو۔
- 9- رس نکالنے والی مشین کی روزانہ مناسب صفائی کریں۔
- 10- گڑ میں مضر صحت اجزاء کا استعمال منع ہے۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس اور ٹریڈنگ سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے کپڑے صاف سترے، 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 گڑ کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور گرم پانی (37 سینٹی گریڈ) سے دھوئیں۔
- 5- ملازمین کے لیے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- دوران کام ملازمین ماسک، ہینڈ کور اور گلووز کا استعمال لازمی کریں۔
- 7- کام کی جگہ پرسگریٹ 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 ڈریز ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 5- فالتوا اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزوں کی پروسیسنگ ایریا (Processing Area) 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- (Processing Area) میں کسی بھی قسم کے جانوروں کا داخلہ ممنوع ہے۔