



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سوڈا واٹر پلانٹ

سوڈا واٹر پلانٹ کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے اور لائسنس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے

ہدایات برائے پلانٹ

- 1- پلانٹ کے گرد نواح میں کوئی گندے پانی کا نالہ یا سیوریج کا گٹر نہ ہو۔
- 2- زمینی پانی کا ٹیسٹ کروا کر اسکی نوعیت کے مطابق ہی پلانٹ لگوا یا جائے (RO, UF وغیرہ)
- 3- سوڈا واٹر کی تیاری میں ایسے رنگ اور ایسڈز (Acids) استعمال کئے جائیں جو انسانی صحت کے لیے موزوں ہوں۔
- 4- مصنوعی ذائقے (Flavour) کے استعمال کی صورت میں اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ یہ انسانی صحت کے لیے مضر نہ ہوں۔
- 5- ہر پلانٹ پر واٹر ٹیسٹنگ اور فلٹریشن کا انتظام ہونا ضروری ہے۔
- 6- سوڈا واٹر پلانٹ کے لیے الگ عمارت میں یونٹ بنائیں اور اس عمارت کو کسی اور مقصد کے لیے استعمال نہ کریں۔
- 7- پلانٹ کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant Paint) کا استعمال کیا جائے۔

ہدایات برائے ملازمین :-

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفیکیشن موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- سوڈا واٹر پلانٹس پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کورز اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- دوران کام سگریٹ نوشی یا کھانا پینا منع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے ہوں۔ اور دوران کام جیولری، بینڈز پہننا منع ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی :-

- 1- فلٹر کی ممبرین (Membrane) کی روزانہ کی بنیاد پر بیک واش (Back Wash) ضروری ہے۔
- 2- فلٹر کی تبدیلی بروقت ضروری ہے۔
- 3- بوتلوں کی صفائی کا سٹک سوڈا اور گرم پانی (85 ڈگری سینٹی گریڈ) سے یقینی بنائی جائے۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن :-

- 1- فلٹر کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو۔
- 2- پلانٹ اور بوتلوں کی صفائی کا ریکارڈ برقرار ہو۔
- 3- فلٹر شدہ پانی کو روزانہ کی بنیاد پر پلانٹ پر ٹیسٹ ہونا اور ٹیسٹ کے ریکارڈز رجسٹر پر برقرار ہونا ضروری ہے۔
- 4- تیار شدہ فاسٹ پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ ترمیم، مکمل پیہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)، مندیہ برآں مختلف برآڈز کی لیبل شدہ بوتلوں میں سوڈا واٹر پینا منع ہے۔

- 5- تیار شدہ فاسٹ پراڈکٹ رولز 2011ء (Pure Food rules 2011) کے سٹینڈرڈ (Standard) کے مطابق ہو۔ مندیہ برآں ہر قسم کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔

اضافی ہدایات برائے بڑی مینوفیکچرنگ پلانٹس :-

- 1- سوڈا واٹر کی بوتلیں اتارنے کے بعد گاڑی کو جراثیم کش کیمیکل سے دھونا چاہیے۔
- 2- دروازے آسانی سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔ دروازوں کی حالت اچھی ہونی چاہیے۔
- 3- کولڈ ڈرکس مین ٹھہر ماسٹر موجود ہونا چاہیے۔
- 4- کولڈ اسٹور کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔