



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے چکن فروش امرغی ذبح خانہ

- 1- مرغی خانے کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈ نہ پہننے ہوں۔
- 3- ملازمین کام کے دوران اپرن، ہیئر نیٹ، اور گلفز کا استعمال کریں۔
- 4- کام کے دوران حفظانِ صحت کے اصولوں کو مدنظر رکھا جائے۔
- 5- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 7- چکن فروخت کنندہ سال میں ایک مرتبہ DHO سے اپنا طبی معائنہ پاپائٹس، ایچ آئی وی، ٹی بی، بروسیلہ وغیرہ کرانے کے بعد ہیماٹھ سرٹیفکیٹ نمایاں جگہ پر آویزاں کریگا۔

ہدایات برائے صفائی:

- 1- مرغیوں کو دوکان میں اچھی طرح سے رکھا جائے اور ذبح سے پہلے پانی اور خوراک مہیا کریں۔
- 2- صرف صحت مند مرغیوں کو ذبح کیا جائے۔
- 3- دوکان میں روشنی اور ہوا کا مناسب انتظام ہو۔
- 4- زندہ مرغی کو ذبح کریں اور مردہ مرغیاں ساتھ ساتھ ضائع کریں۔
- 5- مرغیوں کو بلا تکلیف حلال طریقے سے ذبح کریں اور تکبیر اونچی آواز پڑھیں۔
- 6- ذبح کرنے والے شخص کا مسلمان ہونا لازمی ہے، جسے اسلامی اصولوں کا مکمل علم ہو۔
- 7- ذبح کرنے کے بعد سٹینڈنگ سلیب پر مرغی کی کٹنگ اور صفائی کریں۔
- 8- دوکان کے اندر پانی کا مناسب انتظام ہو۔
- 9- تمام برتن اور تیز اوزار کو صاف حالت میں رکھیں اور ان کی باقاعدگی سے صفائی کریں اور پانچوں کوالگ کنٹینرز میں رکھیں۔
- 10- ڈھکے ہوئے نیلے ڈرم کا استعمال صرف فضلات کے لیے کریں۔
- 11- تمام مرغیوں کو ریکارڈ (رسیدیں) باقاعدگی سے بنائیں کہ کتنی مرغیاں کہاں سے آئیں اور کتنی ذبح ہوئیں۔
- 12- حشرات الارض کے لیے دوکان میں ٹریپس کا استعمال کریں اور باقاعدگی سے روزانہ صفائی کریں۔
- 13- گندے پانی اور خون کی اخراج کے لیے نکاسی کا صحیح انتظام کریں۔



- 14- ہر دوکان میں دس فٹ سائڈ وال ماربل یا ٹائلز ہونا شوق چاہئے اور چھت پر پینٹ ہونا لازمی ہے۔
- 15- ہر دوکاندار فرنٹ شیشہ لگا کر بند کریگا۔
- 16- ذبح شدہ مرغیوں کے لیے سٹیبل کنٹینرز کا استعمال کریں اور ذبح ہونے کے بعد مرغی کو فرش پر نہ رکھیں بلکہ فریزر میں رکھیں۔
- 17- مرغیوں کو ذبح کرنے کے بعد اگر زیادہ دیر تک رکھنا ہو تو فرنٹج میں رکھیں ورنہ جراثیم گوشت کو خراب کر دیتے ہیں۔

ضروری ہدایات برائے تندرست مرغی علامات:

- 1- آنکھوں کا صاف اور چمکدار ہونا۔
- 2- ناک یا نٹھنوں کا خشک ہونا۔
- 3- مرغی کا توازن اور چست ہونا۔
- 4- وزن مناسب ہونا۔
- 5- پروں کا چمکدار اور موجود ہونا۔

تنبیہ:- تمام درج بالا ہدایات پر عمل ضروری ہے عمل نہ کرنے کی صورت میں سخت قانونی کارروائی کی جائے گی۔