



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

(صفحہ نمبر 1)

ہدایات برائے پاڑ / نمکو یونٹ

- 1- یونٹ کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
 - 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- ### ہدایات برائے صفائی
- 1- یونٹ کی صفائی کو روزانہ کی بنیاد پر کام شروع کرنے سے پہلے اور کام ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔
 - 2- عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے (Water Resistant Paint) پینٹ کا استعمال کیا جائے۔
 - 3- پروڈکشن ایریا میں ملازمین کے لیے داخلی دروازے کے پاس ہاتھ دھونے کا مناسب انتظام ہو جہاں ہر وقت صابن موجود ہو۔
 - 4- یونٹ کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
 - 5- یونٹ کی انٹرنس (Entrance) پر مکھیوں سے بچاؤ کے لیے ایئر کرٹن (جالی والے پردے) لگائے جائیں۔
 - 6- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔
 - 7- واشنگ ایریا یونٹ سے علیحدہ بنایا جائے۔ جس میں گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
 - 8- تمام سنک (Sink) اور شیلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوں جن کی صفائی با آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے کوڑوں کے لیے پناگاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
 - 9- کوڑا دان (Dust Bins) یونٹ میں پاؤں سے کھلنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائیں جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
 - 10- کوڑا دان (Dust Bins) کی صفائی بروقت کی جائے۔
 - 11- حشرات الارض، چوہوں اور مکھیوں کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیئے جائیں۔
 - 12- صفائی کے لیے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو پونچے، بالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔
 - 13- واش روم، پروسیڈنگ ہال اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
 - 14- کوئی بھی پالتو جانور پروڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
 - 15- چھت (Ceiling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminate) کر سکتی ہے ان کو گرد و غبار سے محفوظ رکھنے کے لیے روزانہ صاف کیا جائے۔
 - 16- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑا پانی کی سخت ممانعت ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرٹس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہو ان کے لیے دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



(صفحہ نمبر ۲)

- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، ٹائیفائیڈ، ٹی بی، ہیپائیٹس وغیرہ) جو دوسروں کو منتقل ہو سکتی ہو ملازمین کے سپروائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ صاف ستھرے اور ناخن چھوٹے ہوں۔
- 9- ملازمین کو ذاتی سامان رکھنے کے لیے لاکرز (lockers) مہیا کیئے جائیں اور یونیفارم بدلنے کے لیے مناسب جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمین کے لیے واش روم کے باہر صابن کی سہولت مہیا کی جائے۔

ہدایات برائے خام مال سٹوریج

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لیے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر سٹور کیا جائے۔
- 3- خام مال کی سٹوریج کے لیے جگہ مخصوص ہو۔
- 4- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 5- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا سختی سے منع ہے۔
- 6- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 7- زائد المعیاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے اور ریکارڈ رجسٹر پر درج کیا جائے۔
- 8- مصنوعات کی تیاری میں استعمال ہونے والے خام مال کو ایسی کنٹینرز میں رکھا جائے جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 9- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 10- نیلے کیمیکل ڈرمز کا استعمال سختی سے منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹیریل سے بنے استعمال کیئے جائیں۔
- 11- فراننگ کے لئے صرف کھانے کا (Edible) یا معیاری تیل کا استعمال کریں۔

ہدایات برائے پروڈکشن / پیداوار:

- 1- تیار شدہ پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 2- تیار شدہ پراڈکٹس پر مکمل لیبل لگائیں (تاریخ اجراء، تاریخ تینج، اجزائے ترکیبی، پراڈکٹ رجسٹریشن نمبر، پتہ) نیز تمام چیکنگ میٹیریل فوڈ گریڈ ہو۔
- 3- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کو نمی اور پانی سے محفوظ رکھیں۔
- 5- فراننگ (تلنے) کے لیے استعمال ہونے والے تیل کو میعاد ختم ہونے سے پہلے تبدیل کریں۔
- 6- فراننگ (تلنے) کے لیے پہلے سے پڑے تیل (Rancid Oil / Used Oil) میں نیا تیل نہ ڈالیں بلکہ اس کو نکال کر نیا تیل استعمال کریں۔
- 7- زائد المعیاد کھانے کے تیل (Used Edible Oil) کو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو بیچا کریں جس کا ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 8- یونٹ میں استعمال ہونے والی تمام مشینری سٹین لیس سٹیل یا فوڈ گریڈ میٹیریل سے بنی ہو۔