



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے سلاٹر ہاؤس

- 1- سلاٹر ہاؤس کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- دوکان کے اندر بہتے پانی (Running Water) کا مناسب انتظام ہو۔
- 4- حشرات الارض کے لیے دوکان میں ٹریپس کا استعمال کریں اور باقاعدگی سے روزانہ صفائی کریں۔
- 5- گندے پانی اور خون کی اخراج کے لیے نکاسی کا صحیح انتظام کریں۔

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 ز نہ پہنے ہوں۔
- 3- ملازمین کام کے دوران اپرن، ہیئز نیٹ، اور گلفز کا استعمال کریں۔
- 4- کام کے دوران حفظانِ صحت کے اصولوں کو مد نظر 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- ذبح کرنے والے شخص کا مسلمان ہونا لازمی ہے، جسے اسلامی اصولوں کا مکمل علم ہو۔

مندرجہ ذیل شق کی خلاف ورزی کرنا منع ہے۔

- 1- سلاٹر ہاؤس سے غیر پاس شدہ جانور فروخت کرنا۔
- 2- کم عمر جانور کو ذبح کرنا۔
- 3- پیر کے ۱۲ بجے کے بعد اور بدھ کو ۱۲ بجے سے پہلے جانور ذبح کرنا۔
- 4- قریب المرگ بیمار جانور، کمزور اور لاغر، شدید زخمی جانور کو ذبح کرنا۔
- 5- سلاٹر ہاؤس کے باہر ذبح شدہ جانور اندر لے کر آنا اور فروخت کرنا۔
- 6- ایسی گائے، بھینس اور اونٹنی جو حاملہ ہونے کے قابل ہو۔
- 7- ڈیڑھ سال سے چھوٹی بھینس اور بکری ذبح کرنا۔
- 8- منڈی میں جانور کو ذبح کرنا۔
- 9- تمام جانوروں کو ریکارڈ (رسیدیں) باقاعدگی سے بنائیں کہ کتنے جانور کہاں سے آئے اور کتنے ذبح ہوئے۔

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

