



STANDARD OPERATING PROCEDURES

on

SAMPLING & INSPECTION

August 2020



**Khyber Pakhtunkhwa Food Safety
and Halal Food Authority**

Table of Contents

PART 1: INTRODUCTION	2
Objectives:	2
KP Food Safety & Halal Food Authority:	2
PART 2: INSPECTION	8
Purpose of Inspection:	8
Types of Inspections:	8
Professional/Ethical requirement for inspection:.....	9
Record of Food Business:.....	9
Frequency of inspection:.....	9
Examples of universally identified food-borne disease risk factors.	9
Prioritization for inspection based on establishment and product profiles	10
Preparing the inspection:.....	11
Initiating the inspection:	11
General process flow:	11
Walk-through inspection:	11
Checkpoints.....	12
Closing inspection:	13
Enforcement Actions by KP Food Safety and Halal Food Authority:	16
Offences and Penalties	16
Disposal of Waste Material/contaminated/expired/adulterated food:.....	19
PART 3: SAMPLING.....	21
Purpose of food sampling	21
Types of Sampling	21
Types of Samples:	22
Sampling kit:.....	22
Sampling procedure:.....	23
Packing and sealing the samples:	24
Labelling:	25
Quantity of sample:	25
Environment Sampling.....	29
References:	32
Annexures	33

Acknowledgments

I wish to acknowledge with sincere appreciation the assistance and support of all those who generously contributed their time and efforts in the preparation of these guidelines on inspection and sampling.

This document has been primarily prepared for the field workforce of Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority Viz. Food Safety Officers/Assistant Directors to execute inspections and sampling uniformly throughout the Khyber Pakhtunkhwa province. The lessons learnt during the food control system assessments were incorporated into the publication to make it responsive to the needs of the province.

I would like to express deep appreciation to the consultant, Dr. Malik Muhammad Hashim, for his valuable contribution in preparation of this document. Acknowledgment is extended to Director Technical Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority, Dr. Abdul Sattar Shah, and other experts for carefully and critically reviewing the publication. Last, but not least, I would like to thank Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), which played an integral role as technical partner in the development and publication of this document.

Director General

Khyber Pakhtunkhwa Food Safety & Halal Food Authority

PART 1: INTRODUCTION

Objectives:

The overarching objective of these guidelines is to serve as a training and reference tool and provide a roadmap for Assistant Directors (Food Safety)/Food Safety Officers to conduct the modern style of risk-based food inspections under our local environment as well as food sampling across the food sector irrespective of the specific product(s) handled or prepared by the food establishment to assure halal, safe and healthy food to consumers.

KP Food Safety & Halal Food Authority:

The **KP Food Safety & Halal Food Authority** (FS&HFA) has been established under the "Khyber Pakhtunkhwa Food Safety Act **2014**" to ensure availability of safe and healthy food for human consumption. An amendment in the Act was made in **2017** and the name was changed to Food Safety and Halal Food Authority which means that the authority will ensure the provision of safe and halal food.

Vision

To be an outclass food safety and Halal regulator in protecting and promoting public health through serving locally and having impact globally.

Mission

To ensure that the food sold in Khyber Pakhtunkhwa is Halal, Safe, Healthy and fit for consumption through an effective and scientific-based food regulatory and monitoring system with collaboration of the Government, food trade and consumers.

Motto

Safe Food Healthy People

Core Values

- Integrity
- Professionalism
- Justice
- Effectiveness
- Collaboration
- Responsiveness
- Transparency

Mandate of the Authority

- ✓ Regulate and monitor food business through proper enforcement mechanism with a view to provide safe & Halal Food to the general public.
- ✓ Licensing of Food Businesses
- ✓ Product registration of industrial products
- ✓ Formulate or adopt standards, procedures, processes and guidelines in relation to any aspect of food including food business, food labeling, food additive, and specify appropriate enforcement systems.
- ✓ Specify procedures and guidelines for establishment and accreditation of food laboratories.
- ✓ Ensure the quality of food through proper analysis.
- ✓ Training of food handlers on food safety, quality & halal food.
- ✓ Advocacy / awareness to general public regarding food safety, quality & halal food. (Electronic media, Social media & Print media)
- ✓ Scientific advice & technical support to the provincial government in the matters related to food safety in the province.
- ✓ Medical screening of food handlers.
- ✓ Awareness sessions/ Seminars/ workshops
- ✓ Regulate matters relating to “Halal Food”; and,
- ✓ Fortification of Food.

Powers and functions of the Food Safety Authority:

- (1) The Food Safety Authority shall regulate and monitor the food business in order to ensure provision of safe food.
- (2) Without prejudice to the provisions of sub-section (1), the Food Safety Authority may,-
 - (a) formulate or adopt standards, procedures, processes and guidelines in relation to any aspect of food including food business, food labeling, food additive, and specify appropriate enforcement systems;
 - (b) specify procedures and guidelines for setting up and accreditation of food laboratories;
 - (c) formulate method of sampling, analysis of samples and reporting of results;
 - (d) specify licensing, prohibition orders, recall procedures, improvement notices and prosecution;
 - (e) determine terms and conditions of service of its employees;
 - (f) provide scientific advice and technical support to the Government in matters relating to food;

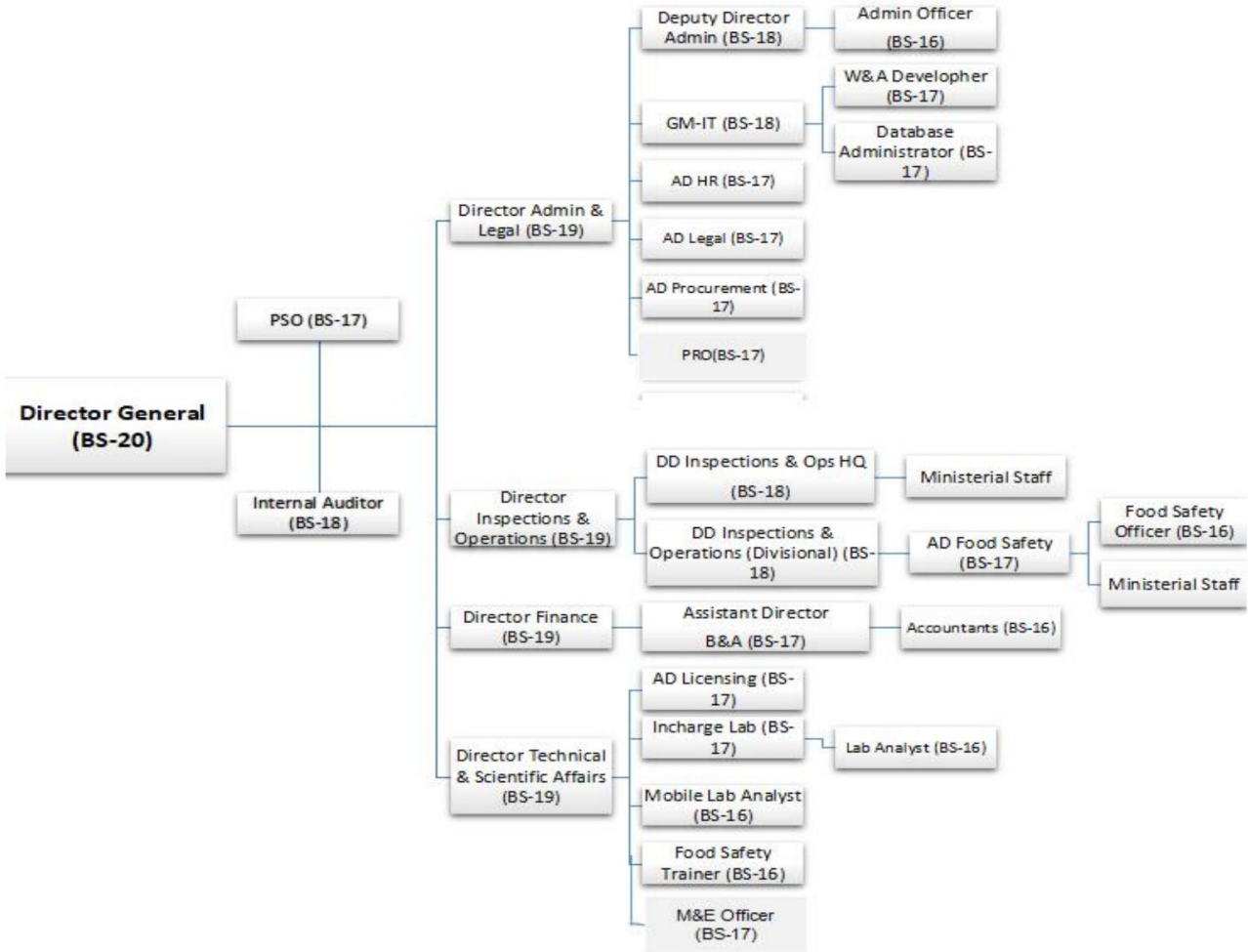
- (g) collect and analyze relevant scientific and technical data relating to food;
- (h) establish a database and information system of network of food operators and consumers to facilitate food safety and quality control;
- (i) organize training programs in food safety and standards;
- (j) promote general awareness about food safety and standards;
- (k) levy fee for registration, licensing and other services;
- (l) certify food for export;
- (m) establish safe limits (maximum permissible limits–MRLs) for processing residues in the foods;
- (n) implement rules and regulations relating to:
 - (i) genetically modified foods;
 - (ii) irradiated foods;
 - (iii) fortified foods;
 - (iv) organic foods;
 - (v) foods for special dietary needs;
 - (vi) functional foods;
 - (vii) nutraceuticals;
 - (viii) health supplements;
 - (ix) proprietary and novel foods;
 - (x) beverages;
 - (xi) Ordinary foods;
- (o) regulate matters relating to “Halal Food” etc;
- (p) prepare periodic technical reports/gazette on situation of food safety in the province;
and

(q) perform any other function, if any, assigned to it by Government to carry out the objects of this Act.

(3) Subject to sub-section (1) and (2), the Food Safety Authority shall exercise its functions, as far as possible, in accordance with the well-established scientific principles and international best practices.

Organogram:

The organization chart of KP Food Safety & Halal Food Authority is depicted below:



Power and Functions of Assistant Director Food Safety (BS-17)

- Will report to deputy director Inspection and operations at District level.
- Take sample of any food items or food related substance, which appears to him to be intended for sale, or has been sold as food.
- Seize any food, apparatus or utensil which appears to the AD Food Safety to be in contravention of the Act of KPFS&IIFA, the rules & the regulations;
- Enter or seal any premises where he believes any food is prepared, preserved, packaged, stored, conveyed, distributed or sold, examine any such food and examine anything that he believes is used, or capable of being used for such preparation,

preservation, packaging, storing, conveying, distribution or sale impose fine on a food operator if the Authority has delegated such power to him.

- Open and examine any package which, he believes, to contain any food;
- Examine any book or documents with respect to any food and make copies of or take extracts from the book or document;
- Demand the production of the identity card, the business registration certificate, license or any other relevant document from a food operator:
- Mark, seal or otherwise secure, weigh, count or measure any food or appliance: and search and seize any vehicle carrying food.
- Assistant director Food Safety shall prepare a statement describing the food, apparatus, utensil or vehicle seized and shall deliver a copy of the statement to the person from whom it is seized or, if such person is not present, send such copy to him by mail.
- A person claiming back anything seized under sub-section (1) may, within seven days of the seizure, apply to the Court and the Court may confirm such seizure, wholly or in part, or may order that it be restored to the claimant.
- If the Court confirms the seizure of the food, apparatus or utensil, it shall be forfeited to the Authority or the Court may direct that such food, apparatus, utensil may be destroyed at the cost of the owner or person in whose possession it was found.
- If an application is not made within seven days under sub-section (3), the food, apparatus or utensil seized, shall be forfeited to the Food Authority.
- Any person may make an application in writing to the AD Food Safety asking him to purchase a sample of any food from a food operator and get it analyzed from the public analyst.
- Will acknowledge deposit of fine and licenses.
- Any other task assigned in the act and regulation of the authority and those assigned by the competent authority.

Power and Functions of Food Safety Officer (BS-16)

- Will assist the AD Food safety officers in field duties.
- Take sample of any food items or food related substance, which appears to him to be intended for sale, or has been sold as food.
- Seize any food, apparatus or utensil which appears to the AD Food Safety to be in contravention of the Act of KPFS&HFA, the rules & the regulations;
- Enter or seal any premises where he believes any food is prepared, preserved, packaged, stored, conveyed, distributed or sold, examine any such food and examine anything that he believes is used, or capable of being used for such preparation, preservation, packaging, storing, conveying, distribution or sale impose fine on a food operator if the Authority has delegated such power to him.
- Open and examine any package which, he believes, to contain any food;

- Examine any book or documents with respect to any food and make copies of or take extracts from the book or document;
- Demand the production of the identity card, the business registration certificate, license or any other relevant document from a food operator;
- Mark, seal or otherwise secure, weigh, count or measure any food or appliance; and search and seize any vehicle carrying food.
- Food Safety Officer shall prepare a statement describing the food, apparatus, utensil or vehicle seized and shall deliver a copy of the statement to the person from whom it is seized or, if such person is not present, send such copy to him by mail.
- A person claiming back anything seized under sub-section (1) may, within seven days of the seizure, apply to the Court and the Court may confirm such seizure, wholly or in part, or may order that it be restored to the claimant.
- If the Court confirms the seizure of the food, apparatus or utensil, it shall be forfeited to the Authority or the Court may direct that such food, apparatus, utensil may be destroyed at the cost of the owner or person in whose possession it was found.
- Will keep complete record of cases that have been initiated by him or his senior of his circle.
- Will acknowledge the deposit of fine and licenses.
- Will pursue any type of prosecution related to his circle.
- Will investigate and enquire from food seller, Manufacturers dealers and other relevant people in food supply chains about quality of the products.
- Daily routine visits of different food supply chains.
- Checking of Licenses issued by the department. Maintenance of official record.
- Imposing different fines according to the act on those who do not fulfill the criteria as laid down by the department as per KP FS&HF Authority Act.
- Will report to the food safety officer at the Tehsil.
- Will perform the function as obligated to AD Food Safety.
- Any other duty as delegated by the high-ups from time to time.

PART 2: INSPECTION

Purpose of Inspection:

Primarily, ensuring food safety is the major responsibility of a food business operator. Whereas, government role is to implement food safety laws and regulations and verify compliance through enforcement action. Food inspection is central to the enforcement process and as such it is considered as the vital component of a national food safety system.

Types of Inspections:

Several types of inspections are conducted in food establishments by AD/FSO. This is based on the priority of the establishment, previous inspection results and complaints received by consumers.

i. Routine

Most inspections fall into this category. Inspections are unannounced and occur at a frequency based on the priority rating of the establishment. High priority facilities receive a minimum of four routine inspections per year, Medium priority facilities receive a minimum of two inspections per year and Low priority facilities receive a minimum of one inspection per year.

ii. Follow-up (Compliance)

These types of inspections occur after a facility has been placed in non-compliance from a previous inspection. They take place within two weeks from the initial inspection depending on the severity of violations observed.

iii. New Establishment (Pre-license)

This is an opening inspection where the facility receives licensure and the ok to begin food service operations.

iv. Complaint (On-demand/Information based)

This inspection is conducted as the result of a complaint such as adulteration, misbranding, mislabeling, expired items, banned items etc. received by KP Food Safety & Halal Food Authority. It is unannounced and typically focuses on the issue complained upon, but a complete investigation does occur. This type of inspection is generally information based. The issues are discussed with the management and the violations are addresses as required.

v. Other

These are inspections usually conducted during the construction phase of food establishments. It ensures that the physical facility requirements of the establishment are being met.

Professional/Ethical requirement for inspection:

- The highest degree of professionalism is required by the food safety officers to render their assigned tasks in a skillful manner.
- During inspection, inspectors must be tactful, courteous, and diplomatic.
- They must not accept any presents, favors, meals, or any other benefits under any circumstances.

Record of Food Business:

It is very useful and effective to maintain a register of all food businesses in the area and jurisdiction and implement a rolling program to ensure that all types of food businesses are inspected on a regular basis.

Inspection plan:

Inspection of food business should be conducted in a well-designed planned manner. There should be a weekly and monthly plan for inspection which should be prepared and discussed at the start of a new week and month, respectively. Review the last one to two inspection reports and recent complaints to familiarize yourself with the establishment and their history before you go to the site.

Frequency of inspection:

The frequency of inspection will depend upon a number of factors that consider the potential risk to consumers. The higher the risk, the more frequently a food premise will be inspected. Similarly, inspection of industry should be done on quarterly basis.

Examples of universally identified food-borne disease risk factors.

- Cross contamination (e.g. from a raw to a ready-to-eat product).
- Food from unsafe sources.
- Inadequate cooking.
- Improper holding temperatures.
- Contaminated equipment.
- Poor personal hygiene.
- Food handlers' health status.

- Water quality.
- Presence of pests.

Product risk categories

S. No.	Product	Category
1.	Milk & dairy products, Meat and meat products, Fish & fish products, Egg & egg products, Poultry meat, Ready to eat foods, prepared foods (especially in restaurants)	High
2.	Sweeteners including honey, Salt, Spices, Soups, Sauces, Salads, Beverages	Medium
3.	Fats & oils, Fruit & vegetables, Confectionary, Bakery products, Cereal & cereal products, Food additives	Low

Source: Old.fssai.gov.in/portals/pdf/draft_manuas/beverage&confectionary.pdf

Prioritization for inspection based on establishment and product profiles

When the number of establishments to be inspected is large enough to overwhelm the provincial or local food control system, some type of prioritization is necessary to ensure that products that pose greater risk to consumers and establishments that have a poor record of compliance are given special attention and inspected more frequently.

Matrix to assign a priority rating to the establishment

Establishment compliance profile	Product risk profile	Inspection priority*
Low	High	1
Low	Low	2
High	High	2
High	Low	3

*1= top priority, 2= medium priority, 3: Low priority

Source: Risk-based Food Inspection Manual. 2008. Food & Agriculture Organization (FAO)

The establishment categorization or priority level for inspection should be reviewed and updated after each inspection if there have been changes in the establishment profile (e.g. non-compliance and violations are reported) or product profiles (e.g. new products, new formulas, new processes).

Preparing the inspection:

- The AD/FSO should be well prepared for initiating the inspection of a food establishment since good preparation is the key to successful inspection.
- Preparation includes **recommended apparel and observing dress code (i.e. pants shirt tie, cap with logo; shalwar gamees with waist coat (Friday only); protective items (such as lab coat, goggles, gloves, cap)**, common tools (such as thermometer, pH meter, flashlight, sterile tongs, spatulas, tweezers, sterile bags, cooler, ice, labels, marker and sampling devices, if needed).
- The inspector should refrain from conducting an inspection if he/she is suffering from any disease that could be transmitted during a food inspection. It is strongly recommended to have a thorough medical checkup (specifically for Hepatitis, HIV, Typhoid, TB) of AD (Food Safety) / Food Safety Officers on annual basis.

Initiating the inspection:

- The FSO should introduce himself/herself by showing his/her official affiliation and credentials at the very outset of inspection.
- Objective, philosophy and procedure of the inspection should be communicated to the food handlers in a polite and friendly manner, and his/her cooperation should be requested.

General process flow:

- It is helpful to get a graphical sketch of the whole process occurring in a food establishment for product development at the start of an inspection.
- If it is not available, the same can be prepared at the spot with the help of a responsible person of that particular food business.
- This practice will give the AD/FSO a clear idea about various critical operations (e.g. washing, cooling) which may pose risk and affect safety and quality of the finished produce.

Walk-through inspection:

- In all walk-through inspections of food handling or processing facilities, the inspector (accompanied by manager/supervisor) should begin at the finished product and proceed counter-flow, because the inspector must not become another potential vector of cross-contamination by moving from raw to finished product areas.
- The FSO should ask questions about specific operations and tasks being carried out in the food business and assess their level of knowledge and awareness about the impact of what they do on the safety and hygiene of the product.

Checkpoints

Following is a list of general checkpoints for a walk-through inspection. These checkpoints are for guidance only, and the actual requirements should be appropriate for the risks associated with the specific food items produced.

1. Facility assessment

a. Premises

The premises are the building(s) and the surrounding area. Premises should be kept clean and free of weeds, dust and materials that could harbour pests and/or contribute to product contamination, and be properly designed and maintained. Floors, walls and other surfaces should be smooth, free of cracks or peeling paint and amenable to cleaning and sanitizing. Floors in wet areas should be impermeable to water and adequately drained. Roofs and/or ceilings should be designed and maintained in such a way as not to contribute to product contamination.

b. Equipments/utensils

The design and material of equipment that comes in direct contact with the product must be such that the equipment does not contribute to product contamination and allows adequate cleaning and sanitizing.

c. Ventilation

Natural or mechanical ventilation should keep the ambient temperature cool and not contribute to product contamination by dust, aerosols, odours or condensation. Air must not flow from contaminated areas to final product areas.

d. Water

Water that comes into contact with the product and equipment must be potable. If the washing process requires disinfection with chlorine, there should be a clear procedure for monitoring the level of chlorine in the wash water periodically and replenishing it to within target range.

e. Maintenance, sanitation and pest control

Premises, facilities and equipment must be adequately maintained to prevent contamination of the product. A schedule and procedure for cleaning and sanitizing the facility by properly trained personnel must be in place. Cleaning and sanitizing chemicals must be approved by the KP Food Safety and Halal Food Authority and stored separately from the product.

Solid waste must not be allowed to accumulate inside the premises and must be appropriately contained and regularly disposed of. Liquid waste must be disposed of in accordance with environmental regulations.

Pests and other animals must be prevented from entering the facility. Practices that promote proliferation of pests, for example accumulation of materials or waste inside and around the facility, should be avoided and a pest control programme must be in place and be implemented.

f. Personal facilities and hygiene

The facility must include toilets, which must be kept clean, and hand washing station(s) that do not open directly to food handling areas.

The personnel must wear appropriate, clean clothing and protective gear and refrain from eating, drinking or smoking within the facility. Hand washing must be required after using the toilet, touching floors, contaminated surfaces or materials, and upon re-entering the facility.

2. Monitoring and record keeping

Record of following may be checked:

- Personnel medical certificates
- License of food business
- Source of incoming raw materials, halal status
- Training records

3. Packaging and labelling

The product should be properly packaged. Labels must clearly identify the product and must bear the producer's name and address, the date of production, the date of expiry and lot number (and supplier number for traceability if possible).

4. Storage and transportation of the finished product

Finished products should be stored in ways that prevent contamination: avoid excess moisture, contact with floors, dust, and contact with or proximity to raw product. Refrigerated storage may be necessary, in which case temperature control will be essential.

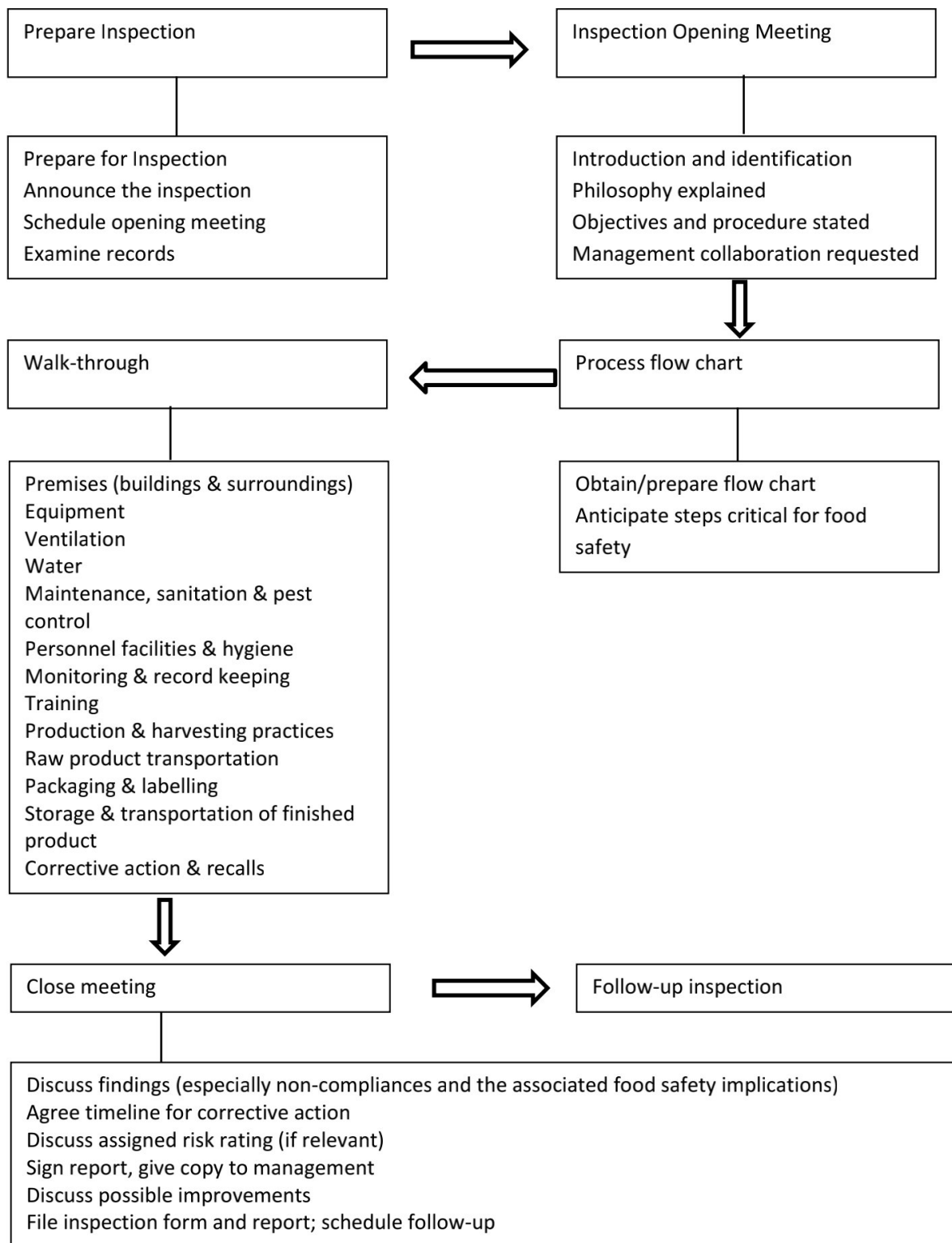
Transportation of the finished product should be performed in ways that prevent recontamination of the product through exposure to insects, dust, fumes or leftover contaminants from such previous cargoes as raw meat or fish. Transport vehicles must be clean and fit to contain and protect the product appropriately, and not be used for transporting refuse, substances that are toxic or animals.

Closing inspection:

- Upon furnishing inspection, the FSO should discuss with food business management about the positive and negative findings, with greater emphasis on any non-compliance or violation found in a very respectable and polite way. It is the job of AD/FSO to educate the owner, manager, and food handlers, whenever needed, on safe food handling. AD/FSO should talk to the food handlers themselves about how they prepare food. Complement them where appropriate. Interrupt bad practices when AD/FSO see them and teach them why their practice is not a safe one and what is required of them.
- It is good to explain related food safety implication of any non-compliance, as this will enhance food safety knowledge of the food handler and ultimately helpful in implementing the risk-based process control.
- Positive findings should be pen down in the report.

- A suitable timeline should be given for the correction of any violations and non-compliance.
- Any possible and feasible improvement in quality and safety management system should also be discussed.
- The report should be signed. A suitable action should be done and a follow-up inspection (if needed) should be scheduled.

Flow chart of inspection procedure:



Source: Risk-based Food Inspection Manual. 2008. Food & Agriculture Organization (FAO)

Enforcement Actions by KP Food Safety and Halal Food Authority:

Improvement notice: (1) If a Food Safety Officer has reasons to believe that any person involved in food business has failed to comply with any provisions of this Act, the rules or the regulations, he may serve an improvement notice upon the food operator,-

(a) stating the grounds for believing that any person involved in food business has failed to comply with any provisions of the Act or the rules or the regulations;

(b) specifying the matters which constitute failure of the person involved in food business so to comply; and

(c) intimating the measures which the person involved in food business should take in order to secure compliance with the relevant provisions of the law.

(2) If any person involved in food business fails to comply with the improvement notice within the prescribed time, the Food Safety Authority may cancel or suspend his license or take such other action as it deems appropriate.

Prohibition orders: If any person involved in food business is convicted of an offence under this Act and the Court is satisfied that the health risk exists with respect to the food business, the Court, may impose the following prohibitions:

(a) a prohibition on the use of a process, treatment, premises or equipment for purposes of the food business; or

(b) a prohibition, with or without specifying period of prohibition, on the food operator to conduct or operate the food business.

Emergency prohibition orders: (1) If the Food Safety Officer is satisfied that the health risk condition exists with respect to any food business, he may, after serving a notice on the person involved in food business and for reasons to be recorded in writing, impose the emergency prohibition against carrying out that food business.

(2) The Food Safety Officer shall, within 24 hours of the action taken under subsection (1), report such action to the Court which may, after serving a notice on the person involved in food business and for reasons to be recorded in writing, confirm, modify or set aside the order of the Food Safety Officer.

Offences and Penalties

Selling food not in compliance of the Law: A person, who sells or offers for sale any adulterated food or food which is not in compliance with the provisions of this Act, the rules or the regulations; and/ or who manufactures or processes or keeps any food under unhygienic or unsanitary conditions; and/ or who manufactures for sale, stores, sells, distributes, imports or exports any food which is not of standard or misbranded, shall be

liable to fine which shall not be less than Twenty five thousand rupees and not more than one million rupees or in default of fine for simple imprisonment for a term of three months.

Unsafe food: A person or company, who manufactures for sale, stores, distributes imports or exports any unsafe food, shall be liable:

(a) where the unsafe food does not result in injury to a person, to a fine which shall not be less than two hundred thousand rupees and not more than two million rupees; in default of fine for a simple imprisonment for a term not less than six month and not more than one year;

(b) where such unsafe food results in injury to any person, to a fine which shall not be less than four hundred thousand rupees or not more than two million rupees; and default of fine simple imprisonment which shall not be less than one year and not more than two year; and

(c) where such unsafe food results in death of a person, to imprisonment for a term which may extend to imprisonment for life and fine which shall not be less than two million rupees.

False advertisement: A person or a firm, who for purposes of effecting or promoting the sale of any food, publishes or causes to be published, any advertisement; and/ or any person, who publishes or causes to be published an advertisement, which does not contain the true name of the person by whom the advertisement is published or the address of his place of business, which:

(a) falsely describes any food; or

(b) is contrary to any rules or regulations; or

(c) is likely to deceive a purchaser with regard to the character, nature, value, substance, quality, strength, purity, composition, merit or safety, weight, proportion, origin, age or effects of any food or of any ingredient or constituent of the food, shall be liable to fine which shall not be less than one hundred thousand rupees or more than one million rupees.

False labeling: A person or a firm, who prepares, packages, labels any food which does not comply with the prescribed standard; and/ or who labels any food in a manner which is false, misleading or deceptive as regards its character, nature, value, substance, quality, composition, merit or safety, strength, purity, weight, origin, age or proportion, shall be liable to fine which shall not be less than one hundred thousand rupees or more than one million rupees.

Failure to comply with the directions: (1) Except section 16, if a person or a firm, without reasonable cause, fails to comply with any order or notice issued by the Food Safety Authority or a Food Safety Officer; and or manufactures, sells, offers for sale, stores or distributes or imports or exports any food without the prescribed registration or license; and

or makes a false or misleading statement, provides false or misleading information or produces any false or misleading document before the Food Safety Food Safety Authority or a Food Safety Officer; shall not be less than fifty thousand rupees or not more than three hundred thousand rupees or in default one year imprisonment.

(2) A person or a firm who obstructs a Food Safety Officer in the performance of his duties; and or who unlawfully removes, alters or interferes, in any manner, with any food, equipment or vehicle seized or any premises sealed under this Act, shall be liable to fine which shall not be less than one hundred thousand rupees or not more than two million rupees or in default for simple imprisonment which may extend to one year.

Penalty for prescribed offences: If a person, who commits an offence, prescribed under the rules, for which no penalty has been provided in the Act, shall be liable to fine which shall not be less than fifty thousand rupees or more than three hundred thousand rupees.

Warranty: (1) A person involved in food business who is a manufacturer, distributor or dealer of a prescribed food shall not sell such food to any food vendor unless a written warranty or other written statement is given that the food complies with the provisions of this Act, the rules and the regulations.

(2) Any person or a firm, who contravenes the provisions of sub-section (1), shall be liable to fine which shall not be less than fifty thousand rupees or more than three hundred thousand rupees.

(3) A food vendor, who gives to the purchaser or consumer a warranty in writing which is false, shall be liable to fine which shall not be less than fifty thousand rupees or more than three hundred thousand rupees.

Penalty for Subsequent Offence: (1) Whoever having been convicted of an offence under any provision of this Act, or rules or regulations made hereunder, is convicted for a subsequent offence under this Act shall be punishable with imprisonment which shall not be less than double of the punishment or fine mentioned in the relevant section for the same offence.

(2) A license if any issued under this Act, or rules or regulations made hereunder to a person or firm convicted under sub-section (1), shall be cancelled.

Sealing Procedure

a) Notice of Improvement and sealing of premises:- (1) The Food Safety Officer may, either on his own motion or upon receipt of information from any source has reasons to believe that there exist unhygienic conditions at the food business premises, or food safety or quality issues exist at any premises, he shall serve an improvement notice upon the food operators.

(2) If the Food Safety Officer feels that the Food Operator has not made sustainable improvement as required under the improvement notice served upon him within the specified time limit and that the unhygienic conditions or, food safety or quality issues, non-compliance to Halal food standards still exist at the premises, may be sealed:

b) Sealing of premises without serving improvement notice:- The Food Safety Officer may, notwithstanding anything in regulation 3 seal the premises without serving of an improvement notice only where the Food Safety Officer has reason to believe that there exist:-

- a) severe unhygienic conditions or, food safety issues or quality issues at a premises;
- b) non-compliance to Halal food standards
- c) presence and /or usage of nonfood grade ingredients, manufacturing of food products without natural ingredients such as pulp or fruit or dairy raw material etc,
- d) usage of rotten eggs in food items or presence of rotten eggs or mixture thereof for sale;
- e) preparation of synthetic milk; presence of hazardous adulterants, insects, rodents, harmful ingredients etc.
- f) Operating a food business without a relevant and valid License from the authority.

c) Lab analysis and collection of sample: While sealing the premises under regulation 3 or 4, sample of adulterated food and/or suspected food items shall be taken and sent to the approved food laboratory for relevant tests, examinations and analysis, and after processing whereof, if the laboratory reports establish that all the samples taken were found unadulterated and were also found fit for human consumption the premises shall be de-sealed after fulfilling code related formalities or not further proceed to seal the premises (if not sealed yet).

d) Food Operator to provide details: In addition to other code related formalities for de-sealing it shall be mandatory for the Food Operator to provide the details of the shop, hotel/restaurant (serving food items) or the manufacturing unit and the proprietor from whom unsafe and substandard raw material or products had been purchased in addition to the details of warehouses, distributions and premises to whom adulterated substandard or unsafe food products being manufactured at his premises, were being sold. The same is applicable to food service premises like hotels, restaurants, canteens, bakeries and of similar nature who are serving cooked or raw food.

Disposal of Waste Material/contaminated/expired/adulterated food:

Proper disposal of waste is critical since the waste material can be hazardous and contaminate the environment if not handled properly. If food waste is not properly disposed off, it can create significant health problems and pollute the environment. It also provides breeding sites for insects, pests, rodents etc. and may increase the chance of disease

transmission. It may also pollute the water, land and air. Consequently, proper disposal of the food waste is really very important. Therefore, following procedures should be followed while disposing off food waste/contaminated/expired/adulterated food.

- Do not throw the solid food in river, stream or any other water source.
- Dump the solid waste (food) into proper dig.
- Do not discard the rancid oil/ghee. Off-grade or rancid oil is being treated as a commodity that can be sold to biodiesel dealer rather than discarded as a waste.
- Only milk can be thrown in running stream or fields away from population.
- Waste should always be disposed away from city/population.
- A coordination should be made with the District Government for waste disposal. Moreover, dumping area should be used for waste disposal.

De-sealing Procedure

- i. **De-sealing of premises:** The sealed premises may be de-sealed after the expiry of period as specified below and upon application for de-sealing supported by an Affidavit undertaking that he shall remove the shortfalls pointed out by the Food Safety Officer within the time specified by him. The application shall also include submission of other supporting documents by the Food Operator to the satisfaction of the competent authority that he/she shall abide by the Rules and Regulation made there under from time to time, be de-sealed after expiry of minimum period so mentioned under related issues so specified in the table below:

NO.	Issues	Minimum Period for De -Sealing
1	Sealing of premises on account of presence of extremely food hazardous ingredients/business as specified in regulation 4. it also applies to operating a food business without a valid License from the authority	Up to 120 days
2	Sealing of premises on account of running hazardous Food Business as Explain in Regulation 3	7 days
3	Sealing of premises on account of Food quality of issues (Which don not involve Food Safety Issues.	Not less than three days
4	Sealing of premises on account of not approved not approved Layout & Design Issues	Not less than three days
5	Sealing of premises on account of non-Licensing.	Till the submission of License fee and Medical Certificate of all Food handlers

- ii. **Special Food safety courts:** The competent Authority through this regulation will notify specified Food safety courts where a magistrate along with two Food safety technical officers will decide the de-sealing cases after hearing from the Food operator.
- iii. **Permission to continue food business:** the competent Authority may upon de-Sealing of the premises, allow the food Operator to continue his/her food business who shall undertake to bring about such improvements as stated in the affidavit with the specified time and meet such level of hygiene and other corrective measure including rectification of shortcomings so identified to him

- iv. **Substandard and adulterated food:** Where any food samples sent for Laboratory tests are found substandard or adulterated, an action will be directed by the competent Authority against the operator in addition to any other action under the act, rules and regulations.
- v. **No de-sealing without valid license:** Notwithstanding anything contained in these or other regulations, no premises sealed for any reason, shall be de-sealed unless the food operator has a valid license to operate food business or at Least the license fee there against has been deposited in the account of the Authority:

Provided that the food operator-

- i. has obtained license valid for the purpose and the applicable period stated in the acquired license, otherwise he shall be required to deposit the license fee for the previous years in addition to fulfillment of all legal & code related formalities; and
 - ii. submitted the file validation report including submitting of medical certificates of all food handlers.
- vi. **Double minimum sealing period for subsequent like offenses:** - Where the premises have been sealed under regulation 3 and 4 of these regulations, such premises shall be sealed for double of its minimum period last sealed for any such subsequent offense of the like nature so committed each time under the relevant sub- clause 5 of regulation 7.
- vii. **Cancellation of license:** - The license of food operator is liable to be cancelled where he is found guilty of submission of false Affidavit or concealment of facts or habitual defiant of the orders or competent authority.
- viii. **Application against the order of sealing:** Any food operator so aggrieved by an order of sealing by the competent authority may file an application addressed to the Director General, Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority for de-sealing of the facility / premises.

Disposal of Waste Material/contaminated/expired/adulterated food:

Proper disposal of waste is critical since the waste material can be hazardous and contaminate the environment if not handled properly. If food waste is not properly disposed off, it can create significant health problems and pollute the environment. It also provides breeding sites for insects, pests, rodents etc. and may increase the chance of disease transmission. It may also pollute the water, land and air. Consequently, proper disposal of the food waste is really very important. Therefore, following procedures should be followed while disposing off food waste/contaminated/expired/adulterated food.

- Do not throw the solid food in river, stream or any other water source.
Dump the solid waste (food) into proper dig.

- Do not discard the rancid oil/ghee. Off-grade or rancid oil is being treated as a commodity that can be sold to biodiesel dealer rather than discarded as a waste. Only milk can be thrown in running stream or fields away from population.
- Waste should always be disposed away from city/population.
- A coordination should be made with the District Government for waste disposal. Moreover, dumping area should be used for waste disposal.

PART 3: SAMPLING

Sampling is a process of obtaining a small amount or portion from a population or lot for testing and analysis purpose. This small amount or portion is called as sample and it is representative of the whole population or lot.

Purpose of food sampling

The main purposes of food sampling are depicted below:

1. Safeguard public health: Sampling is carried out to detect toxins, contamination, adulteration, haram ingredients etc. to protect human health.
2. Unveil fraud: Different fraudulent activities e.g. adulteration, misbranding, mislabeling can be tracked by sampling.
3. Ensuring standards: Sampling is a mean to check that the statutory standards are being implemented by the food business operators.

Types of Sampling

There are two types of sampling:

I. Regulatory:

Regulatory samples are picked for evaluation in case of certain concerns, issues. The reports of these analyses are filed for legal actions. The sample integrity, homogeneity, and representativeness are vital for a fair and meaningful inference and subsequent actions.

Formal samples will be taken where formal enforcement action may result if an adverse report is received following examination or analysis. Hence formal samples should be obtained or procured by suitably trained, qualified and experienced authorized officers. The officer should strictly use the procedure for statistical sampling. The objective of the sampling procedures is to ensure that any sample procured is a 'fair sample' that accurately reflects the constituents of the bulk material being sampled.

II. Monitoring:

For samples to be drawn for the monitoring purpose, the notified institutions/labs should be involved as per approved protocol based on susceptibility of the product.

Monitoring activity is an ongoing process and samples picked for this activity are large in size. The sample number should be preferably in the range of 5 to 8 samples per location/product. The reports of these monitoring samples help the system to review quality, safety, freshness and preferences in market place. It also helps in ascertaining consumption pattern and exposures to food additives and unintended contaminants and residues.

Routine sampling will take place to monitor the quality and safety of foods manufactured, distributed and retailed. All routine samples will be obtained and procured anonymously by an authorized officer and should be analyzed or examined in an informal manner by the appointed Public Analyst or Food Examiner/Food Laboratory.

Types of Samples:

Primary Samples: A primary sample is the 'portion of product' collected from a lot during the first stage of the sampling process and will normally be in the form of an item (if collected from a lot of prepacked products) or of an increment (if collected from a bulk lot). (However, an 'increment' may be considered an 'item' if measurements are made on individual increments.) As far as practicable, primary samples should be taken throughout the lot and departures from this requirement should be recorded. Sufficient primary samples of similar size should be collected to facilitate laboratory analysis. In the course of taking the primary samples (items or increments), and in all subsequent procedures, precautions must be taken to maintain sample integrity (i.e., to avoid contamination of the samples or any other changes which would adversely affect the amount of residues or the analytical determinations, or make the laboratory sample not representative of the composite sample from the lot).

Composite Sample: When required by the sampling plan, a composite sample is produced by carefully mixing the primary samples (items) from a lot of pre-packaged products; or by carefully mixing the primary samples (increments) from a bulk (not pre-packaged) lot. Except for economical reasons, this sampling technique is not to be recommended given the loss of information on sample-to-sample variation due to the combination of primary samples.

Final Sample: The bulk or bulked sample should, if possible, constitute the final sample and be submitted to the laboratory for analysis. If the bulk/bulked sample is too large, the final sample may be prepared from it by a suitable method of reduction. In this process, however, individual items must not be cut or divided.

Sampling kit:

A sampling kit is based on the nature of sample and the purpose of sampling. Below enlisted are the basic requirements that are to be fulfilled by a sampling kit:

- Carrying case
- Notebook
- White lab coats
- Cap
- Chill packs
- Lockable or secure freezer (-18 °C)
- Insulated boxes

- Adequate supply of hard frozen ice blocks
- Food grade sampling bags
- Sample Labels
- Seals
- Hair nets
- Disposable paper towels
- Measuring jug(s)
- Funnel(s)
- Scissors
- Knives
- Spoons
- Can Opener
- Sample containers (various sizes)
- Glass bottles
- Thermometer (Calibrated)
- Disinfectant wipes
- Sterile sample jars (various sizes)
- Sterile knives and spoons as necessary
- Swabbing equipment
- Water sampling bottles
- Latex gloves
- Isopropanol (70%)

Sampling procedure:

Samples should be taken in a clean and dry jars, bottles or other suitable containers of suitable size and shape which should be sealed tightly. The containers must provide protection against leakage, evaporation, moisture absorbance and air entry so that the integrity of the sample may not suffer. Containers such as plastic jars or metal cans that are leak-proof may be hermetically sealed. Whenever possible, avoid glass containers, which may break and contaminate the food product. For dry materials, use sterile metal boxes, cans, bags, or packets with suitable closures. Sterile plastic bags (for dry, unfrozen materials only) or plastic bottles are useful containers for line samples. Take care not to overfill bags or permit puncture by wire closure. Identify each sample unit (defined later) with a properly marked strip of masking tape. Do not use a felt pen on plastic because the ink might penetrate the container. Whenever possible, obtain at least 100 gm for each sample unit. Submit open and closed controls of sterile containers with the sample.

Samples to be taken, as far as possible, using sterile techniques (wherever microbiological tests are applicable) i.e., sampling personnel should use sterile gloves, sealed sterilized bags or sterile bottles. To avoid contamination from lot to lot, the sampling equipment has to be

clean, dry and free from foreign odours. Using sharp objects should be avoided to prevent the possibility of damage to the surface of the equipment.

The sample finally submitted to the laboratory is described as the laboratory sample and will take the form of either the final sample or a representative portion of the final sample. The laboratory sample should be kept in such a manner that the controlled characteristic is not modified (e.g., for microbiological controls, mandatory use of a sterile and cooled container). Moreover, the laboratory sample should be placed in a clean inert container offering adequate protection from external contamination and protection against damage to the sample in transit. The container should then be sealed in such a manner that unauthorized opening is detectable and sent to the laboratory as soon as possible taking any necessary precautions against leakage or spoilage, e.g., frozen foods should be kept frozen and perishable samples should be kept cooled or frozen, as appropriate.

Whenever possible, submit samples to the laboratory in the original unopened containers. If products are in bulk or in containers too large for submission to the laboratory, transfer representative portions to sterile containers under aseptic conditions. There can be no compromise in the use of sterile sampling equipment and the use of aseptic technique. Sterilize one-piece stainless-steel spoons, forceps, spatulas, and scissors in an autoclave or dry-heat oven. Use of a propane torch or dipping the instrument in alcohol and igniting is dangerous and may be inadequate for sterilizing equipment.

Deliver samples to the laboratory promptly with the original storage conditions maintained as nearly as possible. When collecting liquid samples, take an additional sample as a temperature control. Check the temperature of the control sample at the time of collection and on receipt at the laboratory. Make a record for all samples of the times and dates of collection and of arrival at the laboratory. Dry or canned foods that are not perishable and are collected at ambient temperatures need not be refrigerated. Transport frozen or refrigerated products in approved insulated containers of rigid construction so that they will arrive at the laboratory unchanged. Collect frozen samples in pre-chilled containers.

Place containers in a freezer long enough to chill them thoroughly. Always Keep frozen samples solidly frozen. Cool refrigerated samples in ice at 0-4°C and transport them in a sample chest with suitable refrigerant capable of maintaining the sample at 0-4°C until arrival at the laboratory. Do not freeze refrigerated products. Unless otherwise specified, refrigerated samples should not be analyzed more than 36 h after collection.

Packing and sealing the samples:

In order to maintain integrity, packages containing exhibits should be secured or sealed to prove their authenticity, i.e., to ensure that they could not have been tampered with or changed from the time they left the FSO/ Authorized Officer's hands until they were received at the laboratory. The seal can be a self-adhering, specially printed paper sticker

with space for the date, the FSO/ Authorized Officer's signature, Other adhesive substances, such as sealing-wax or paraffin, that can be imprinted with a special, distinctive design or hologram, may also be used.

- i. The stopper shall first be securely fastened so as to prevent leakage of the contents in transit
- ii. The bottle, jar or other container shall then be completely wrapped in fairly strong thick paper. The ends of the paper shall be neatly folded in and affixed by means of gum or other adhesive.
- iii. A paper slip of the size that goes round completely from the bottom to top of the container, bearing the signature of the Designated Officer and code number of the sample, shall be pasted on the wrapper, the signature or thumb impression of the person from whom the sample has been taken, shall be affixed in such a manner that the paper slip and the wrapper both carry a part of this signature or the thumb impression

The Food Safety Officer/ Assistant Director Food safety who collects a sample of food, shall forthwith divide the same into three parts and shall deliver or forward one of the parts to the person from whom the sample is procured with signature, shall send or submit the second part to the KP Food safety and Halal Food Authority for future comparison, and shall submit the third part to the Public Analyst for analysis.

Labelling:

All bottles or jars or other containers containing the samples for analysis shall be properly labeled and the parcel shall be properly addressed.

The label on any sample of food sent for analysis shall bear

- i. Code number of the sample
- ii. Name of the sender with his official designation
- iii. Date and place of collection
- iv. Nature of articles being sent for analysis
- v. Nature and quantity of preservative, if any, added to the sample

Quantity of sample:

Sr. no	Products	Sampling Procedures	Examples	Minimum quantity	No. sample
1	Fresh Milk & Dairy products	To be well mixed & homogenized before taking a sample. Unfreeze (Thaw) milk before taking a sample. Note: Limit sample size to cut down on time, cost,	Cow, buffalo, goat/sheep milk, mix milk, yogurt, khoya, condensed milk, ice cream, cream, cheese	250 ml	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler)

		and personnel required for that analytical work. Sample should be taken in stainless steel or other material that does not adversely affect the milk. If to transport the milk/ dairy products over long distances, chill and transport it using insulated containers with ice /refrigerated vehicles.	and dairy products.		Note: sample should keep at low temperature conditions
2	Processed dairy products	Take a minimum consumer packet containing complete information about product i.e. manufacturing, nutrition value, date of production and expiry etc. Note: Don't take a sample with short expiry.	Packed/bottled/ pouched milk/ yogurt, Fermented/ condensed/ whey milk and processed dairy products	Take minimum consumer size packet/ pouched or bottle	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler).
3	Edible oil/ Ghee	For liquid oil: Use clear sediment free liquid directly after inverting container several times. If liquid sample contains sediment release all sediment from walls of container and distribute uniformly throughout the oil for determination of moisture. For solid and semisolid samples: Soften sample if necessary by gentle heat taking care not to melt it. When soft enough mix thoroughly for determination of moisture and volatile matter.	Vanaspati ghee, sunflower oil, groundnut oil coconut oil, olive oil, etc.	250 ml If sample is packed then take minimum consumer packets with complete information	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler).
4	Desi Ghee, butter			150 gm	
5	Cereal and cereal products	sample is taken to represent the average of the whole population. Samples are taken in a small quantity from each section of the population. Note: sample should be taken in moisture proof	Atta, maida, suji, basin and other cereal products	250 gm	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler).

		container.			
6	Legumes	sample is taken to represent the average of the whole population. Samples are taken in a small quantity from each section of the population. Note: sample should be taken in moisture proof container.	alfalfa, clover, beans, peas, chickpeas, lentils, lupins, mesquite, carob, soybeans, peanuts, and tamarind.	250 gm	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler).
7	Chips & Snacks	Take a minimum consumer packet containing complete information about products i.e. manufacturing, nutrition value, date of production and expiry etc. Note: Don't take a sample with short expiry.	All product of chips & snack industries.	Take minimum consumer size packet /150 gm	As above
8	Honey, Sugar & sugar based products	Sample should be taken in clean, dry & moisture proof container.	Sugar, Jaggery (Gurr), shakkar, honey & Oother sweeteners etc.	250 gm	As above
9	Confectionery and other sweets	Take a minimum consumer packet containing complete information about products i.e. manufacturing, nutrition value, date of production and expiry etc. Note: if product require low temperature, it should be transported in insulated containers with ice /refrigerated vehicles.	Candies, Candied nuts, Chocolates, Lollipops, Chewing gum, Bubble gum, Pastillage and other confections that are made primarily of sugar.	Take minimum consumer size packet /500 gm	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler).
10	Dry food items	Take a minimum consumer packet containing complete information about products i.e. manufacturing, nutrition value, date of production and expiry etc. Note: if product is loose, Sample should be taken in clean, dry, moisture proof & air tight container.	Tea, spices, dried milk, baby foods etc.	Take minimum consumer size packet/ 200 gm	As above
11	Bakery products	Sample should represent wholesome of products.	Cake, Bun, Breads, Rust,	Take minimum	As above

		Sample should be taken in clean, dry, moisture proof & air tight container. Note: make sure that food container should not observed anything form food products i.e. Oil etc.	Toast, Pastry, Muffin, Ice cream pie etc.	consumer size packet/ 500 gm	
12	Water & Beverages	Take a minimum consumer packet containing complete information about products i.e. manufacturing, nutrition value, date of production and expiry etc. Note: Don't take a sample with short expiry.	Drink water, milk, tea whiteners, coffee, hot tea, hot chocolate, juice, soft drinks, carbonated beverage, non-carbonated beverage etc.	Take minimum consumer size/500 ml	As above
13	Poultry, meat, Fish & sea foods	use aseptic technique to take sample of meat & poultry meat, use Sterilize, stainless steel tools, Use containers that are clean, dry, leak-proof, wide-mouthed, sterile, and of a size suitable for samples of the product. Avoid glass containers, which may break and contaminate the food product. Note: make sure that product should be transported in frozen conditions.	Red meat of all animals/ birds, White meat of all birds / animals. Fish and other sea foods	250 gm	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler Note : sample should keep in frozen conditions
14	Saffron	Sample should be taken in clean, dry, moisture proof & air tight container.	Saffron	15 gm	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler
15	Vegetable (Roots, Tuber & bulbs etc.)	Field: Take clean samples from all areas of the crop. Note: do not wash vegetables Food outlet: take clean sample from display and store areas, ensure all size	Beet, Onions, parsing, Potatoes, sweet Potatoes, Turnips	1 – 2 kgs Not less than 5 items	3 samples (one for analysis to lab, one for appellant lab and one for food handler

		of crop.			
16	Vegetable (Leafy, stem, fruiting vegetables) Fruits	Take clean sample from display and store areas, ensure all size of crop.	Asparagus, Brussel sprouts, spinach, tomatoes, beans, peppers, apples, citrus, peaches, etc.	1 – 2 kgs Not less than 5 items Note: Melon, Cucumber, squashes 2- 3 kgs	As above
17	Poultry Eggs	Whole Eggs.	All birds Eggs	3 whole Eggs	As above
18	Sliver leave	Sample should be taken in clean, dry, moisture proof & air tight container.	Sliver leave	2 gm	As above
19	Baby food	Sample should be taken in clean, dry, moisture proof & air tight container.	---	500 gm	As above
20	Food not specified	Sample should be taken in clean, dry, moisture proof & air tight container.	---	500 gm/ml	As above

Sources:

1. Dairytechnologist.com/sampling_dairy_products equipments
2. Law.resource.org/pub/us/cfr/ibr/002/aoac.methods.1.1990.pdf
3. Fao.org/3/x5036E/x5036E0e.htm
4. En.wikipedia.org/wiki/conficationery
5. Old.fssai.gov.in/portals/pdf/draft_manuas/beverage&confectionary.pdf
6. Dir.indiamart.com/indianexporters/ag_conf.html.

Environment Sampling

During inspections, samples may be collected from the environment in a building where foods are handled or produced (e.g. a manufacturing plant or a commercial kitchen) to determine whether that environment contains harmful bacteria, such as *Salmonella* spp. or *Listeria monocytogenes* and this type of sampling is called environment sampling.

Environment sampling is important because environmental contamination may contribute to contamination of finished product and make it unsafe for consumption. Sterile sponges or swabs are used to collect these samples from both food contact surfaces (e.g., slicers, mixers, utensils or conveyors) and non-food contact surfaces (e.g., floors, drains, carts or equipment housing).

Surface contact sampling: Swab method

This method is used to sample any surface up to 1 meter squared (m²). If the sample is to collect from inside large utensil/equipment (e.g. mixing tank), dress up completely in sterile

clothing (e.g. head cover, facial hair cover, disposable overalls and overshoes). Ideally, a 900 cm² (30 x30 cm or equivalent) surface should be swabbed whenever possible.

1. Wash and dry hands.
2. Aseptically open a sterile container (jar or bag) containing the pre-moistened sterile swab.
3. Put on sterile gloves.
4. Aseptically remove the pre-moistened sterile swab from the container using sterile gloves or tongs.
5. Swab walls and floors (1 m²) using pre-moistened sterile swab.
6. Swab small food contact surfaces (100 cm²) using fabric-tipped swabs or sponges.
7. Rub the swab firmly and thoroughly over the surface to be sampled, without lifting the swab, swab the surface area up and down until the whole target surface is covered, (see Figure A) then turnover the swab and swab the surface area from right to left until the whole target surface is covered. (see Figure B)

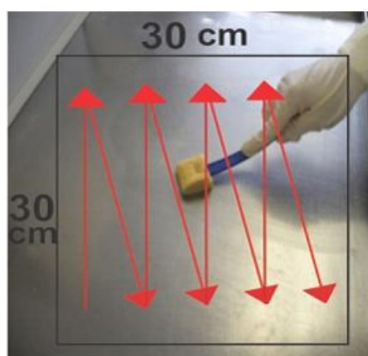


Figure A: Up and down motion.

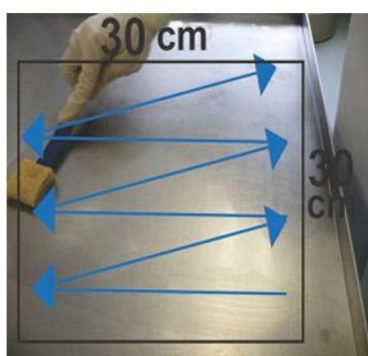


Figure B: Right to left motion

Where the food contact surface being swabbed is cracked or has pre-drilled holes – focus swabbing on these cracks/ crevices to target potential bacterial niches.

For surfaces which are difficult to swab because of their contour (such as conveyor belts), it may not be possible to swab a defined area using the mentioned procedure. In this case, swab the area to be sampled using the same described technique (up and down/ left to right) and then turn over the swab once again and swab the surface area in a diagonal pattern. This allows the sampling of every plane of the surface that will likely touch the food (see Figure C)

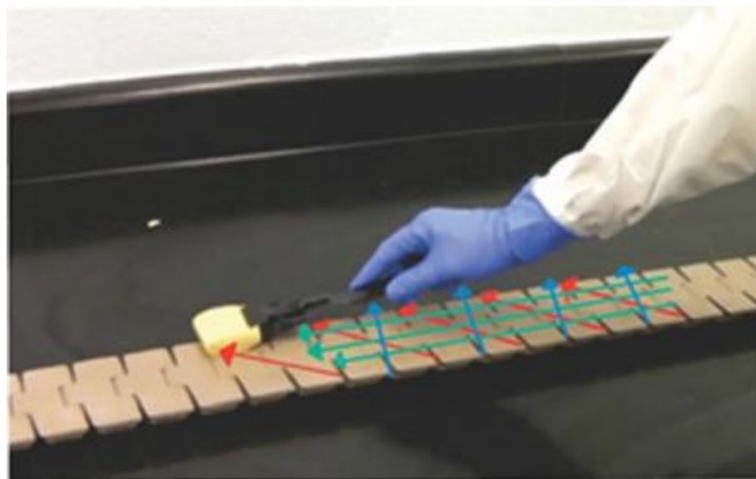


Figure C: Swabbing of irregular surfaces – Up and down/right to left and diagonal motions.

8. Release the swab into the appropriately labelled sample bag. Do not let the swab touch the outside of the bag
9. Seal the bag, making sure not to contaminate the sample
10. Place the bag in the Styrofoam box
11. Sanitize the sample site using a 70% ethanol spray solution following environmental swabbing
12. Change sterile forceps and/or gloves after each environmental sample is collected.
13. The sample should be properly labelled, e.g. site location, conditions, etc.
14. Place the sample into carry bag/ice packed cooler.

References:

- The Khyber Pakhtunkhwa Food Safety Authority Act, 2014
- The Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority Regulations, 2018
- Standard Operating Procedures. Inspection and Sampling. Punjab Food Authority. 2019.
- FDA Investigations Operations Manual
<http://www.fda.gov/ICECI/Inspections/IOM/default.htm>
- Risk-based Food Inspection Manual. 2008. Food & Agriculture Organization (FAO).
- General Guidelines on Sampling by Codex Alimentarius Commission. CAC/GL 50-2004.
- Microorganisms in Foods: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications, 2nd ed. University of Toronto Press, Toronto, Ontario, Canada
- Sampling procedures. The Canadian Food Inspection Agency (CFIA).
- Dairytechnologist.com/sampling_dairy_products equipments
- Law.resource.org/pub/us/cfr/ibr/002/aoac.methods.1.1990.pdf
- Fao.org/3/x5036E/x5036E0e.htm
- En.wikipedia.org/wiki/conficationery
- Old.fssai.gov.in/portals/pdf/draft_manuas/beverage&confectionary.pdf
- Dir.indiamart.com/indianexporters/ag_conf.html.

Glossary

Restaurants: This classification applies if food services are provided to patrons who order and are served while seated (i.e., waiter/waitress service) and pay after eating. This classification also applies if they provide these food services to patrons with any combination of other services such as carryout/takeaway. The license fee for restaurants is based on the customer seating capacity of the facility.

Caterer: Any person or business that provides and prepares food, drink or refreshment, with utensils to serve them, for use and consumption on premises other than where they are prepared. Banquet halls with catering staff are included.

Delicatessen: This applies to businesses where food, drink, or refreshments are cooked, prepared. And soled for consumption off the premises.

Food products: this classification applies if you sell “prepacked aged” food items prepared on a licensed premise including food typically found in convenience stores, grocery stores, and gasoline station food mars such as cereals, snack food, packaged sandwiches, and other similar items.

Grocery: Any food establishment which sells milk, milk products, eggs, meat, poultry, canned goods, flour, sugar, vegetables and other food in their original state – not cooked or prepared.

School Cafeteria: this classification applies to public, private and charter school cafeterias located in the Punjab province. Meals are prepared on the premises and served to students.

Bakery: this classification applies if you sell retail baked goods, not for immediate consumption and not made on the premises.

Hotel: this classification applies if you have any building where not less 30 habitable rooms are reserved exclusively for transient guests, and where management or a concessionaire prepare meals in a kitchen on the premises, to be eaten in a dining room that accommodates not less than 30 persons and that communicates with the lobby.

Ice Cream Manufacturer: This classification applies if you manufacture ice cream, frozen yogurts, frozen ices, sorbets, frozen yoghurt or other frozen desserts (except bakery goods).

Mobile Vending: any person who operates a vending business that sells any product or substance (including beverages) intended for human consumption while occupying public space in that portion of a street or highway that is improved, designed, or ordinarily used for vehicular travel.

Commissioned merchant: any retailer selling prepackaged food goods.

Marine – Retail: your principal sales are fish or seafood directly to consumers.

Marine wholesale: Principal sales are fish or seafood.

Adulterated food: means the food: -

- Which is not of the nature, substance of quality which it purports or is represented to be or contains any such extraneous substance as may adversely affect the nature, substance or quality of the food.
- Which is processed, mixed, colored, powdered, or coated with any other substance in contravention of the rules or the regulations or any constituent of which has been wholly or in part abstracted so as to affect injuriously its nature, substance or quality.
- Which contains any poisonous or other ingredient that may render it injurious to human health or which has been prepared, packed or kept under unhygienic and insanitary conditions.
- Which is contaminated or has become injurious to health.

Consumer: means a person who receives food against a consideration or otherwise and includes an end user of the food.

Food: mean anything used as food or drink for human consumption other than drugs, and includes-

- Any substance which is intended for use in the preparation of food including any flavoring agent or condiment or any coloring matter intended for use in the food.
- Chewing gum, confectionary and other products of like nature.
- Water in any form including ice, intended for human consumption or for use in the composition or preparation of food.
- Any other thing prescribes as food.

Food Authority: means the Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority established under the act.

Food business: means any undertaking, whether or not for profit, carrying out any of the activities related to any stage of manufacturing, Processing, Packaging, storage transportation, distribution of food, import, export and includes food services, catering services, sale of food or food ingredients,

Food laboratory: means any food laboratory or institute established or recognized by the food authority.

Food business operator: means a person who manufactures for sale transports, stores, sells, distributes imports or exports food.

Food safety officer: means a food safety officer appointed under the act.

Import: means bringing into the Punjab any article of food by any means including land, river, canal or air.

Label: includes any tag brand, mark, pictorial or other descriptive matter, written, printed, stenciled, marked, painted, embossed or impressed on, or attached to, included in, belonging to, or accompanying any food.

License: means a license granted under the act or the rules or the regulations.

Package: includes anything in which food is wholly or partly cased, covered, contained, placed or otherwise packed in any manner and any such other receptacle of any kind whether opened or closed.

Premises: include any shop, stall hotel, restaurant, airline services, canteens, place, vehicle, building or tent or any other structure and any adjoining land used in connection with it and any vehicle, conveyance, vessel or aircraft where any food is sold or manufactured or stored for sale.

Safe Food: means an article of food which is not unsafe.

Standard: in relation to any article of food whose nature, substance or quality is so affected by any means as to render it injurious to human health.

Unsafe food: means the food whose nature, substance or quality is so affected by any means as to render it injurious to human health.

Sample: is composed of one or several items (or in an important quantity of matter). Selected different means in a population (or in an important quantity of matter). It is intended to provide information on a given characteristic of the studied population (or matter). It is intended to provide information on a given characteristic of the studied population (or matter), and to form a basis for a decision concerning the population or the matter or the process, which has produced it.

Representative sample: is a sample in which the characteristics of the lot from which it is drawn are maintained.

Sampling Procedure: is to draw or constitute a sample. Empirical or punctual sampling procedures are sampling procedure, which are not statistical-based procedures that are used to make a decision on the inspected lot.

Item: is an actual or conventional object on which a set of observations may be made and which is drawn to form a sample.

Increment: is quantity of material drawn at one time from larger quantity of material to form a sample.

Sampling plan: is a planned procedure which enables one to choose, or draw separate samples in order to get the information needed, such as a decision on compliance status.

Advertisement: includes any notice, circular, label wrapper, invoice or any other written document, and any public announcement made orally or by means of producing or transmitting visuals and /or sounds.

Approved: means as approved by the authority.

Container: means any packaging of food for deliver as a single item, whether by completely or partially enclosing the food and includes wrappers, a container may enclose several units or types of packages if offered to the consumer.

Food business: means any business in the course of which commercial operations with respect to food or food sources are carried out.

Food source: means any growing crop or live animal, bird or fish form which is intended to be derived whether by harvesting, slaughtering, making, collecting eggs or otherwise.

Form: means a form appended to these regulations.

Freshness: means that the food is unprocessed, in its raw state and has not been frozen or subjected to any rom of processing including thermal or any other form of preservation.

Government: means government of the Khyber Pakhtunkhwa.

Human consumption: includes usages in the preparation of food for humans.

Importer: means any person who has imported any food from outside the jurisdiction of a local authority, of Pakistan by land, sea or air and includes any person who, whether as owner, consignor or consignee, agent or broker, is in possession of or in any way entitled to the custody or control of any food.

Ingredient: means any substance, including a food additive, used in the manufacture or preparation of a food and present in the finished product although possible in a modified form.

Label: means a display of written, printed or graphic matter on the immediate container of any article and on the retail package of such article, unless it is easily legible through the outside containers or wrappers.

Labeling: means a display of written printed or graphic matter upon an article or any of its containers, wrappers, or accompanying such articles.

Lot: means a definitive quantity of a commodity produced essentially under the same conditions.

Owner: includes consignor, consignee, indenter, importer, agent, broker, commission agent, manufacturer or seller's agent and any other person in possession of the food.

Person: means any individual, partnership, corporation, company, firm, trustee, or association by whatever name called.

Premises: includes any place, vehicle stall or immovable/movable structure used for such purposes as may be specified by notification issued by the government.

Preparation: in relation to food, includes manufacturing and any form of processing or treatment, "preparation for sale" includes packaging and the expression "Prepare for sale" shall be construed accordingly.

Characteristic: A characteristic is a property, which helps to identify, or differentiate between, items within a given lot. The characteristic may be either quantitative (a specific measured amount, plan by variables) or qualitative (meets or does not meet a specification, plan by attributes).

Operational Guidelines Amendment Register

This register is used to note any amendments, updates or improving made to the Operation Guidelines. The Management has responsibility for maintaining this register and communicating these changes to staff.

Amendment Register

No.	Date	Subject	Page No.	Approval	Comments



کے پی فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی نوٹس برائے فوڈ لائسنس



(زیر دفعہ 15 کے پی فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ایکٹ 2014ء)

313 بک نمبر

1

رسید نمبر

بنام:

پتہ:

کے پی فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ایکٹ 2014ء کی دفعہ 27 شق (1) کے مطابق کوئی بھی شخص مقررہ رجسٹریشن اور فوڈ لائسنس کے بغیر کسی جگہ کو اشیاء خورد و نوش کے کاروبار کے لئے استعمال نہیں کرے گا۔ مزید برآں اس ایکٹ کی دفعہ 27 (2) کے مطابق خلاف ورزی کرنے والے کو ایک سال تک قید کی سزا اور ایک لاکھ سے بیس لاکھ روپے تک جرمانہ ہو سکتا ہے۔

اشیاء خورد و نوش کا کاروبار کرنے والے تمام اشخاص کو انتخاب کیا جاتا ہے کہ متذکرہ بالا قانون کی روشنی میں جلد از جلد فوڈ لائسنس بنوالیں بصورت دیگر قانونی چارہ جوئی کو ساتھ ساتھ آپ کے کاروبار کی جگہ کو سر بہر بھی کیا جاسکتا ہے۔

اسٹنٹ ڈائریکٹر فوڈ سیفٹی / فوڈ سیفٹی آفیسر

ٹاؤن

ضلع

تاریخ

Sealing Form



Schedule-1
FORM 18
ORDER OF SEALING



(Under Section 14-1 (C) (b) of the KPK Food Authority Act, 2014)

Book No: _____

S. No: _____

The powers conferred under section 14 read with section 52 of the KP Food Authority Act, 2014. The Undersigned has reason to believe and there is sufficient ground for sealing of your premises. I being an authorized officer, hereby direct you to keep the following stock sealed till such orders as may be issued subsequently in relation thereto: -

(Name of the Food Business Operator and address of the premises)

Sr. No	Name of the Product	No. of Units	Qty. in Kgs/Liters
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

REASON OF SEALING

Assistant Director Food Safety
Food Safety Officer

Signature _____
&
Stamp _____

Area: _____
District: _____
Date: _____

Sealing Form

KHYBER PAKHTUNKHWA GOVERNMENT GAZETTE, EXTRAORDINARY, 12th MARCH, 2018. 1335

Schedule 1
FORM 18
ORDER OF SEALING

(Under section 14-1 (c) (h) of the KPK Food Authority Act, 2014)



The powers conferred under section 14 read with section 51 of the KP Food Authority Act, 2014. The undersigned has reason to believe and there is sufficient ground for sealing of your premises. I being an authorized officer, hereby direct you to keep the following stock sealed till such orders as may be issued subsequently in relation thereto: -

(Name of the Food Business Operator and address of the premises)

Sr. No.	Name of the Product	No. of Units	Qty. in Kgs/Liters
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

REASONS OF SEALING

Assistant Director Food Safety / Food Safety Officer
(Signature & Stamp)

Area: _____

District: _____

Date: _____

Printed and published by the Manager,
Staty. & Ptg. Deptt., Khyber Pakhtunkhwa, Peshawar

Sampling Form

KHYBER PAKHTUNKHWA GOVT: GAZETTE, EXTRAORDINARY, 12TH MARCH, 2018 1390



FORM 9
FORM OF DECLARATION
(ADMISSION AS EVIDENCE UNDER SECTION 14)
KP FOOD SAFETY AND HALAL FOOD
AUTHORITY ACT 2014



Book No. _____ S No _____

1. Name of the person giving sample _____
2. Name of the owner _____
3. Place where sample is taken _____
4. Number assigned to the sample _____
5. Application nature and description of the food _____
If any, one container/packages
6. Quantity taken for sample _____
7. Amount of money paid for sample _____
8. Food Purchased/Imported Form _____
9. Brief Description of advertisement _____
10. Quantity in Hand _____
11. Description of specimen of the seal applied _____
12. If divided into three parts and if one received _____
13. Remarks _____

Copy Received _____

Place _____

Date and Time _____

SIGNATURE AND ADDRESS OF THE PERSON
GIVING THE SAMPLE AND MAKING THE
DECLARATION

SIGNATURE OF THE OFFICER TAKING SAMPLE

GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
KP FOOD SAFETY AND
HALAL FOOD AUTHORITY

Seizing Form



کے پی فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

لہم برائے مسلمان جبلی

(۱۴ دسمبر ۲۰۱۴ء کے پی فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ایکٹ ۲۰۱۴ء)



نام
پتہ
پولیس سٹیشن

آپ کے پاس سرحدیہ، غرور، نوش کے پی فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ایکٹ ۲۰۱۴ء کے تحت سسر سمٹ ہیں۔ اس بارے کے پی فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ایکٹ ۲۰۱۴ء کی دفعہ کے ذریعہ (X) کے تحت آپ کو مطلع کیا جا رہا ہے کہ آپ کی سرحدیہ میں اپنا دھن کے پی فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی لیٹرنسز کی طرف سے جانے ہیں۔ اشیاء کی تفصیلات درج ذیل ہیں:-

نمبر شمار	نام اشیاء	لائسنس نمبر	تعداد	درجہ اولیٰ برائے جبلی

نوٹ: کے پی فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ایکٹ ۲۰۱۴ء کی دفعہ (۱۱) کے تحت آپ کو خبردار کیا گیا ہے کہ ان کے اجراء سے رجوع کرنے کا حق حاصل ہے۔ اس سے دیگر ممالک ان کے ہند

خبردار مسلمان اتھارٹی کی ملکیت قرار دے دیا جائے گا

اسٹنڈ انڈر سیکرٹری فوڈ سیٹیلیٹ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

_____ ہون
_____ طبع
_____ تاریخ

BANNED FOOD ITEMS**1st Notification****Date: 21-03-2018**

**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY AND HALAL FOOD AUTHORITY
Ph: 091-9212959**



No. DG(KPFSA)/Admin/42-A
Dated 21/03/2018

NOTIFICATION:

consequent upon the recommendations of the Scientific committee in its 1st meeting held on 13/03/2018, the competent authority is pleased to ban/Restrict the following food items in Khyber Pakhtunkhwa with immediate effect:

01	Carbonated soft drinks, energy drinks, papad and coloured, Flavored Chips	Restricted in Schools & collages
02	Gutka, Pan, Chaaliala and Chorin	Banned
03	Monosodium Glutamate (MSG)	Banned
04	Substandard Ice-cream/ Dessert etc. (Which contain non-food grade colours, flavors or any other health hazardous ingredients.)	Banned
05	Slaughtering of small animals	Banned
06	Sale of Loose spices	One-year grace period granted
07	Calcium carbide as fruits ripening source	Two years grace period granted
09	Mislabeling	Followed as per PSQCA standards. e.g it should be clearly mention on the tea whitner. " ye Dodh nai hai "

**Director General
Khyber Pakhtunkhwa Food
Safety & Halal Food Authority**

Copy for information:

1. PSO to Chief Secretary, Govt. of Khyber Pakhtunkhwa.
2. PS to Additional Chief Secretary, P&D Department.
3. PS to Secretary Health, Government of Khyber Pakhtunkhwa.
4. PS to Secretary Higher Education Department, Government of KP
5. PS to Secretary E&SE Department, Govt. of KP
6. All Government and Private Schools & Colleges Associations, Khyber Pakhtunkhwa

2nd Notification

Date: 16-05-2018



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY AND HALAL FOOD AUTHORITY**
Ph: 091-9212959



No. DG(KPFSA)/DT/153
Dated: 16/05/2018

NOTIFICATION:

Consequent upon the approval of the competent Authority, The KP Food Safety and Halal Food Authority is pleased to Ban/Restrict the following food items in KP with immediate effect.

S.No.	Banned Food Items
1	Imported products containing any animal ingredient like gelatin, Rennet, Whey Powder Glycerin & all its derivatives (like mono & diglycerides) fats are banned unless having halal certification according to PS:3733 (2016).
2	Imported meat & meat products without halal certification according to PS:3733 (2016) are banned.
3	Product containing wine & wine derived ingredients are banned.
4	Any imported product in which ingredients are not completely mentioned in Urdu or English or both are banned.
5	Any edible product containing insects or their derivatives like E-120 (C.I.75470, Natural Red 4 etc.) are banned.

A. Sur 16/5/18

**Director Technical
Khyber Pakhtunkhwa Food
Safety & Halal Food Authority**

Copy to Info:

1. PSO to Chief Secretary, Govt. of KP.
2. PS to Additional Chief Secretary, P&D Department.
3. PS to Secretary Health, Govt. of KP.
4. KP Chamber of Commerce.
5. All Market Associations KP.
6. All Hotel Associations KP.
7. All Government and Private Schools and Colleges Associations KP.
8. All Government and Private Universities KP.

A. Sur 16/5/18

**Director Technical
Khyber Pakhtunkhwa Food
Safety & Halal Food Authority**

3rd Notification

Date: 26-12-2018



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY AND HALAL FOOD AUTHORITY**
Ph: 091-9212959



No. DG(KPFSA)/DT/493
Dated: 26/12/2018

NOTIFICATION:

Consequent upon the approval of the competent authority, The KP Food Safety and Halal Food Authority hereby ban / restrict the following food items in Khyber Pakhtunkhwa with immediate effect.

S.No.	Name of product	Manufacturer	Made in	Contain/Reason
1	Pascal Low Fat Creamy Strawberry Flavor	Pascal	Spain	Carmine (E-120)
2	Corned Beef	Goodburry	Netherlands	Self-Claimed Halal
3	Dolimio Pasta Bake Creamy Tomato	Mars Food	EU	White Wine
4	Garlic Oyster Sauce	Mama Sita	Philippines	Oyster Insect
5	Wilton Color Dust (deep pink)	Wilton Industries Inc.	USA	Carmine (E-120)
6	Jus Cool Basil Seed Drink with Strawberry Flavor	N.B. Valuelink Co., Ltd	Thailand	Carmine (E-120)
7	Teriyaki Marinade & Sauce	Kikkoman	USA	Wine
8	M&Ms (Peanut)	Mars Chocolate France	France	Carmine (E-120)
9	M&Ms (Chocolate)	Mars Chocolate France	France	Carmine (E-120)
10	Mentos Fruit 3 (Chewing Gums)	Perfetti Van Melle	Netherlands	Non- Halal Gelatin & Carmine (E-120)
11	Imported OREO Biscuit Strawberry Cream	PT. Mondelez Indonesia Manufacturing Bekasi 17530, Indonesia	Indonesia	Carmine (E-120)
12	Roll Up Strawberry Flavored Bubble Gum	Luttisas	France	Carmine (E-120)
13	Strawberry Flavored Milk	Faragello	Egypt	Carmine (E-120)
14	Chupa Bubble		Holland	E-120
15	Jell-O		USA	Non- Halal Gelatin
16	Chicken Tonight		Holland	Wine
17	Cup a Soup		New Zealand	E-120


 Director Technical
 Khyber Pakhtunkhwa Food
 Safety & Halal Food Authority

Copy for Info:

1. PSO to Chief Secretary, Government of KP
2. PS to Additional Chief Secretary, P&D Department Government of KP
3. PS to Secretary Health, Government of KP
4. PSO to DG KP FS&HFA, Peshawar KP
5. Director Administration KP FS&HFA, Peshawar
6. Director Operation KP FS&HFA, Peshawar
7. KP Chamber of Commerce
8. Pakistan Business Council
9. All Market Associations KP
10. All Hotel Associations KP
11. All Government and Private Schools & Colleges Associations KP
12. All Government and Private Universities KP


 Director Technical
 Khyber Pakhtunkhwa Food
 Safety & Halal Food Authority



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY AND HALAL FOOD AUTHORITY
Ph: 091-9212959**



No. DG(KPFSA)/DT/Notification/735
Dated: 14/03/2019

NOTIFICATION:

Consequent upon the recommendation of the Scientific Committee and the approval of competent authority, The KP Food Safety and Halal Food Authority hereby approved the following decisions with immediate effect.

S. No.	Agenda Items	Decisions
1	Use of Newspaper for Food Products	It was decided that wrapping food items in newspaper (especially bread/roti, other food items which contain oil and water contents should be banned. It was suggested that a grace period of 3 months should be granted for the replacement of the newspapers at all sectors. It was also recommended that different electronic media and other forum should be used to aware the general public. Furthermore, this matter should also be included in the ongoing training programs as being conducted by KP FS&HFA.
2	Notification Regarding the Ban (Haram) Items	The chair informed members that several items were banned which contain haram ingredients as per PS:3733 (such as Non Halal Gelatin, E-120, Wine, Insects and their derivatives) and in future if any further items or ingredients will be found to be haram or not allowed as per PS:3733, it will be banned accordingly, whereas all the members were agreed on this agenda items.
3	Fortification / Standard of Oil / Ghee and Flour	It was decided that flour mills in the province would start fortification of wheat flour without any delay where micro-feeders are already installed. The mills where micro-feeders are not installed would be responsible to complete installation and other necessary arrangements for fortification within one-month time and adequately fortify their all production of wheat flour, maida and fine atta as per standards. It was also discussed that FFP will provide the micro-feeders if requested by the mills.
4	Use of Baking Soda in Bread (Tandoori roti), Chickpeas, Cowpea	It was decided that scientific sub-committee should be constituted to thoroughly study the matter and submit its recommendation in the forthcoming meeting of the scientific committee for onward discussions.
5	Sale of drink which contain at least 10% fruit juice in the premises of Schools, Colleges and Universities	It was decided that drinks in the premises of Schools and Colleges must contain at least 10% of fruit juice/pulp. There should be no preservative in these drinks which are sold in the premises of Schools and Colleges.



GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY AND HALAL FOOD AUTHORITY

Ph: 091-9212959



6	Change in Labelling and taking away food pictures where it was deceiving	It was decided that the word "Pure" would only be used if there is 100% fruit contents in a product, whereas the pictorial presentation on label will only be allowed where the fruit juices/natural fruit extracts are not less than (7%), whereas in other case the use of pictures on product label will be banned. It was decided with mutual consent of all the members that a grace period of one year should be granted as a business adjustment time for the change in labeling and taking away food pictures where it was deceiving.
7	Allergen Labeling	It was unanimously decided that all ingredients that may cause allergic reactions should be mentioned on the label, with a written statement in English and Urdu that "The Ingredients may cause allergy to sensitive persons".
8	Hiring of Food Technologist for Food Industry	<p>It was decided that food industries located at industrial area should hire at least one food technologist having minimum qualification of B.Sc. (16 years of Education).</p> <p>SME should hire at least one person having minimum qualification of three year's postsecondary diploma (13 years of Education) in the area of Food Science / Technology.</p> <p>In case of category A hotels & restaurants the requirement of diploma / degree holders in food science & technology may be replaced with degree holders in home economics (specialization in nutrition) and/or human nutritionist and/or food technologist and/or microbiologist.</p> <p>Cottage and very small industries should consult to the food technologist of any recognized organization at least once in a month regarding their food products.</p> <p>It was also decided that a grace period of six months should be granted for the hiring of above mentioned technical staff.</p>
9	Energy Drink replaced by Stimulated Drink	<p>In all types of energy drinks the amount of caffeine should not exceed 200 ppm.</p> <p>Energy drinks should have warning added at label in Urdu that it is not suitable for children under 12 years and for pregnant women.</p> <p>It was decided unanimously that Energy Drink word be removed and replaced by Stimulant Drink and the product must be Halal certified with having Halal logo.</p> <p>A grace period of 3 months has been provided as a business adjustment time.</p>



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY AND HALAL FOOD AUTHORITY**

Ph: 091-9212959



10	Self-claimed Product (s)	Halal	It was decided that self-claimed Halal product (s) should be banned. In case of use of word Halal or similar under definition of permissible in Islamic law, the products should be Halal certified by Halal certification bodies as per PS:3733 of Pakistan Standard & Quality Control Authority (PSQCA), through a third party registered having domain of Halal certification.
----	--------------------------	-------	---


**Director Technical
Khyber Pakhtunkhwa Food
Safety & Halal Food Authority**

Copy for Info:

1. PSO to Chief Secretary, Government of KP
2. PS to Additional Chief Secretary, P&D Department Government of KP
3. PS to Secretary Health, Government of KP
4. PSO to DG KP FS&HFA, Peshawar KP
5. KP Chamber of Commerce
6. Pakistan Business Council
7. All Market Associations KP
8. All Hotel Associations KP
9. All Government and Private Schools & Colleges Associations KP
10. All Government and Private Universities KP


**Director Technical
Khyber Pakhtunkhwa Food
Safety & Halal Food Authority**

Annexures

MEDICAL TEST REQUIRED FOR FOOD HANDLER

Physical Examination

Chronic skin infection on hands, arms, face
Boils, sties or septic finger
Discharge from eye, ear or gums/mouth
Jaundice
infection of the fingernail-bed
Chronic cough

Lab investigation

HIV
HCV
HBV
<i>Helicobacter pylori</i> (<i>H. pylori</i>)
Typhoid
TB

Shelf life and storage temperature of bakery products and related sweets

Product	Storage Temperature	Storage Time
Bread (Packed)	Room temperature	3 days
Bread (Packed)	Cold temperature (Below 10°C)	5 days
Fresh Cake (non-cream)	Room temperature	3 days
Pastries (non-cream)	Room temperature	3 days
Fresh Cake (non-cream)	Cold temperature (Below 10°C)	6 days
Cream Cake	Cold temperature (Below 6°C)	3 days
Pastries	Room temperature	1 day
Pastries	Cold temperature (Below 6°C)	3 days
Biscuits (Un packed)	Room temperature	10-15 days
Biscuits (Packed)	Room temperature	3-4 Months
Perishable Sweets (Khoya without sugar)	Room temperature	2 days
Perishable Sweets (Khoya Barfi, Gulabjaman, Rasgula etc.)	Room temperature	3 days
Perishable Sweets (Khoya Barfi, Gulabjaman, Rasgula etc.)	Cold temperature (Below 10°C)	6 days
Nonperishable Sweets	Room temperature	10 days
Industrial Biscuits (Hermetically Pack)	Room temperature	As mentioned on label



GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY

Ph. 091-9212959



No. DG(KPFS&HFA)/DT/5025 .

Dated: 01/11/2022

NOTIFICATION:

Consequent upon the verbal directions of worthy chairman to harmonize the enforcement mechanism, 4th meeting of Scientific/Expert Committee was held on 22 September, 2022 and the committee submitted recommendations to Director General. As now upon the approval of the recommendations, following "harmonization of enforcement mechanism" is notified and implemented in the best public interest with immediate effect.

VIOLATIONS			
S. No	Red violation (Extreme)	Orange violation (Moderate)	Yellow violation (Low)
1.	Adulteration in Food	Personal Hygiene, Food Hygiene & Premises Hygiene	Wearing dirty uniform, footwear etc.
2.	Adulteration of water more than 15% in milk	Adulteration of water less than 15% in milk	Using not recommended sheet for packing
3.	Chemical adulteration in milk	Frozen food outside freezer/Chiller etc.	Storage of food items directly placed on floor
4.	Spoiled food with lab results	Dirty Nail, Fingers, Hands of food workers	Not using proper dustbin and not using PPEs where necessarily required.
5.	Use of haram Ingredients	Food of untraceable sources	dirty surface, wall, serving area and foreign body risks etc.
6.	Expired product (More than 5 product/batch)	Expire product (Less than 5 product/batch)	Unhygienic tables, chairs etc.
7.	Changing of expiry/ bar code	Toilet inside food processing area	No proper exhaust, Insect killer, mesh etc.

(Handwritten signature)



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY**

Ph. 091-9212959



VIOLATIONS			
S. No	Red violation (Extreme)	Orange violation (Moderate)	Yellow violation (Low)
8.	Use / selling of banned items	Use of cigarette and snuff during food handling/ inside food processing area.	
9.	Use of harmful chemicals in food preparation	Non hygienic equipment/utensils/tools	Food items directly processing/ lying on floor
10.	Presence of rodents & pests in food items.	Presence of pests in food premises.	
11.	Diseased or underage poultry/animals etc.	Use of nonfood grade color	
12.	Mislabeled, Misbranding, Fake items etc.	Food items/ counter products exposed to dust or direct sun light.	Minor deviations in quality standards, such as decreased in vitamin C, pH, acidity, TSS etc with lab reports
13.		Food processing near dirty drains etc.	
14.		Use of colors, flavors, chemicals etc. in more than recommended amount/ permissible amount	Use of non-recommended detergent for washing equipment's
15.		Chemical, insecticide detergent etc. placed with food	Staff/food handlers are not trained

AS



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY**

Ph. 091-9212959



VIOLATIONS			
S. No	Red violation (Extreme)	Orange violation (Moderate)	Yellow violation (Low)
16.		Handlers not using hand sanitizer or soap after attending washroom	Not having medical certificates
17.		Unhygienic meat grinder/mince machine	
18.		Improper temperature	
19.		Use of Unhygienic water for cooking and drinking	
20.		Use of Unhygienic vehicle for food transportation	
21.		Rancid oil/ghee	



GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY



Ph. 091-9212959

S. N O	Nature of violation	Business Category	1st visit	1st follow-up	2nd Follow-up	3rd follow-up visit	4th follow-up visit
1	R E D	Small	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Imposition of minimum fine Rs. 25000/- + discarding or disposed (as per situation requirement)	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Minimum Fine Rs. 35000/- + discarding or disposed	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Minimum Fine Rs. 50000/- + discarding or disposed	Maximum penalty as per law	Closure of business till compliance + fine
		Medium	Improvement Notice (warning) + Imposition of minimum fine Rs. 25000/- + discarding or disposed	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Minimum Fine Rs. 35000/- + discarding or disposed	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Minimum Fine Rs. 50000/- + discarding or disposed	Maximum penalty as per law	Closure of business till compliance + fine



GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY



Ph. 091-9212959

S. N O	Nature of violation	Business Category	1st visit	1st follow-up	2nd Follow-up	3rd follow-up visit	4th follow-up visit
		Large	Improvement Notice (warning) + Imposition of minimum fine Rs. 25000/- + discarding or disposed	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Minimum Fine Rs. 35000/- + discarding or disposed	Improvement Notice (warning) / Seizing/ sealing + Minimum Fine Rs. 50000/- + discarding or disposed	Maximum penalty as per law	Closure of business till compliance + fine
2	O R A N G E	Small	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning) + fine	Sealing minimum 72 hours on non-compliance + fine	Closure of business till compliance + fine
		Medium	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning) + fine	Sealing minimum 72 hours on non-compliance + fine	Closure of business till compliance + fine



GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY



Ph. 091-9212959

S. N O	Nature of violation	Business Category	1st visit	1st follow-up	2nd Follow-up	3rd follow-up visit	4th follow-up visit
		Large	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning) + fine	Imposition of fine	Closure of business till compliance + fine
3	Y E L L O W	Small	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning) + fine	Closure of business till compliance + fine
		Medium	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning) + fine	Sealing minimum 72 hours on non-compliance + fine	Closure of business till compliance + fine
		Large	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning)	Improvement Notice (warning) + fine	Sealing minimum 72 hours on non-compliance + fine	Closure of business till compliance + fine



GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY



Ph. 091-9212959

S. N O	Nature of violation	Business Category	1st visit	1st follow-up	2nd Follow-up	3rd follow-up visit	4th follow-up visit
4	License/ Registration	All categories	License Notice	Improvement Notice (warning)	Fine	Fine	Closure of business till the submission of license fee, medical certificates of food handlers and training of staff (where required)



**GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA
FOOD SAFETY & HALAL FOOD AUTHORITY**

Ph. 091-9212959



Note:

- a) **Disposed means:** If any product which can be used as a byproduct for other items, such as use of rancid oil for soap industry.
- b) **1st follow-up:** If compliance is more than 30% then give improvement notice only. If compliance is less than 30% give improvement notice and impose fine.
- c) **2nd follow up:** If compliance is improved i.e. more than 30% then give improvement notice only. But if compliance is still less than 30% give improvement notice and impose fine.

---SD---
Director General

CC:

1. PSO to worthy Chief Secretary, Govt. of Khyber Pakhtunkhwa.
2. P.S to Chairman, Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
3. PS to Secretary Food, Govt. of Khyber Pakhtunkhwa.
4. PSO to Director General, Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
5. All Directors, Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
6. All Deputy Directors (HQ), Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
7. All Deputy Directors (Ins. & Ops), Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
8. All Assistant Directors Food Safety, Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
9. Assistant Director Legal, Khyber Pakhtunkhwa Food Safety and Halal Food Authority.
10. M&E officer, Khyber Pakhtunkhwa Food safety and Halal Food Authority.
11. IT officers, Khyber Pakhtunkhwa Food safety and Halal Food Authority.
12. All Food Business Associations of Khyber Pakhtunkhwa.


Director Technical
Khyber Pakhtunkhwa Food Safety
and Halal Food Authority



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے کیٹرنگ اینڈ کینٹین یونٹس

- 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۔
- 3- اشیاء کی تیاری میں استعمال ہونے والا پانی فلٹر شدہ ہو۔
- 4- ایسے برتن استعمال کریں جو فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 5- پہلے بنایا گیا کھانا پہلے سرو (Serve) کریں۔

ہدایات برائے ملازمین

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

ہدایات برائے صفائی

- 1- یونٹ 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 بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کارنگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔



/KPFoodAuthority



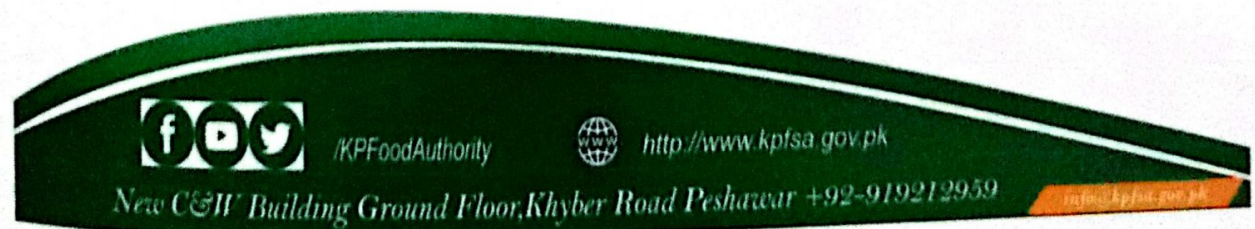
<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



ہدایات برائے صفائی

- 5- کیرٹنگ / کینٹین یونٹ میں فالتوا اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- باورچی خانے میں استعمال ہونے والی دیکیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8- باورچی خانہ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لیے کچن ڈیٹرجنٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- نوڈ کنگ بورڈز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور سبزیوں کی کنگ (Cutting) کے لیے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 13- باورچی خانہ میں ٹولٹ کی موجودگی یا ٹولٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 14- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں۔ جکو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی سنوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی پیچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- زائد المیعا دکھانے کے تیل کو خیبر پختون خواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے، جس کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17- باورچی خانہ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ بنائی جائے۔





خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے خام مال سٹوریج

- 1 خام مال، ڈیٹریجنٹس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
- 2 کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں، جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 3 کھانا منتقل کرنے والے ورکوز کے سر ڈھکے ہوں اور دستانوں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 4 سٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔
- 5 گوشت اور دودھ کی سٹوریج انکے متعلقہ درجہ حرارت (4-10C) پر کی جائے۔
- 6 فریزر میں باسی کھانا نہ ہو، فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو اور درجہ حرارت پر مناسب چیک اینڈ بیلینس ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&H Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایت برائے جنرل سٹور

- 1- جنرل سٹور کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو جنرل سٹور میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- سٹور پر موجود کھانے پینے کی تمام مصنوعات معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 4- زائد المعیاد (Expired) مال رکھنے کے لیے سٹور میں کوئی سیکشن یا خانہ مخصوص کیا جائے جس پر باقاعدہ لفظ ایکسپائرڈ (expired) کا لیبل چسپاں ہو۔
- 5- جو سز (juices) اور پانی کو براہ راست سورج کی روشنی میں نہ رکھا جائے۔
- 6- تمام مصنوعات کو ان کے مطلقہ درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 7- کیمیکلز، صابن، یا دوسری اس طرح کی چیزیں کھانے پینے کی اشیاء کے ساتھ نہ رکھی جائیں۔
- 8- مصالحہ جات، جو سز (juices)، نمکو، مرہ جات، اچار، سنیک فوڈ (Snack Food) ایسی کمپنیوں یا سپلائرز کے رکھے جائیں جن کی بیک ورڈ ٹریسبیلٹی (Backward Traceability) ممکن ہو۔
- 9- بریڈ، برگر اور فروٹ کیکیس کو معیاد گزرنے کے بعد ایک سے ہٹا کر ایکسپائرڈ سیکشن میں رکھا جائے۔
- 10- تمام سپلائرز کا ریکارڈ اور پتہ سٹور پر رجسٹر میں درج ہو۔
- 11- سٹور پر چھالیا، چورن اور گناک بیچنا سخت منع ہے۔
- 12- ایسی مصنوعات جن پر اردو یا انگلش میں ہدایات اور ترکیبی اجزاء نہ ہوں نہ رکھیں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے جنرل سٹور

- 1- جنرل سٹور کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو جنرل سٹور میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- سٹور پر موجود کھانے پینے کی تمام مصنوعات معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 4- زائد المعیاد (Expired) مال رکھنے کے لیے سٹور میں کوئی سیکشن یا خانہ مخصوص کیا جائے جس پر باقاعدہ لفظ ایکسپائرڈ (expired) کا لیبل چسپاں ہو۔
- 5- جوسز (juices) اور پانی کو براہ راست سورج کی روشنی میں نہ رکھا جائے۔
- 6- تمام مصنوعات کو ان کے مطلقہ درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 7- کیمیکلز، صابن، یا دوسری اس طرح کی چیزیں کھانے پینے کی اشیاء کے ساتھ نہ رکھی جائیں۔
- 8- مصالحہ جات، جوسز (juices)، نمکو، مرہ جات، اچار، سنیک فوڈ (Snack Food) ایسی کپنیوں یا سپلائرز کے رکھے جائیں جن کی بیک ورڈ ٹریسبلیٹی (Backward Traceability) ممکن ہو۔
- 9- بریڈ، برگر اور فروٹ کیکس کو معیاد گزرنے کے بعد ریک سے ہٹا کر ایکسپائرڈ سیکشن میں رکھا جائے۔
- 10- تمام سپلائرز کا ریکارڈ اور پتہ سٹور پر رجسٹر میں درج ہو۔
- 11- سٹور پر چھالیا، چورن اور گنکا پینا سخت منع ہے۔
- 12- ایسی مصنوعات جن پر اردو یا انگلش میں ہدایات اور ترکیبی اجزاء نہ ہوں نہ رکھیں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے قصاب خانہ (گوشت کی دوکان)

- 1- قصاب خانہ کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو دوکان میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- ملازمین کے میڈیکل کیئرٹس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کا ہیڈ کوور (Head Covers)، ماسک اور اپرن پہننا ضروری ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ جگہ کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ قصاب خانہ کے ایریا سے الگ ہو۔
- 4- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 5- کام کے دوران کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔
- 6- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء قصاب خانہ سے الگ ہوں۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- قصاب خانے کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- قصاب خانے کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- تمام حشرات کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات ہوں۔ (جالی، انیکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 4- واش روم کی رسائی قصاب خانہ سے دور ہو۔
- 5- ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 6- قصاب خانہ میں روشنی، ہوا، نکاس آب، اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 7- شیشہ / جالی لگا کر جگہ کو بند کریں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے قصاب خانہ (گوشت کی دوکان)

- 1- قصاب خانہ کا خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو دوکان میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 8- گوشت کو ڈھانپ کر رکھیں۔
- 9- گوشت کو دوکان سے باہر نہ لکائیں۔
- 10- گوشت کے چھوٹے ٹکڑوں (Pieces) کیلئے شیشہ کا کیمین بنائیں۔
- 11- جانور کو ذبح خانہ سے ذبح کروائیں۔ جانور کو قصاب خانہ میں ذبح کرنا منع ہے۔
- 12- ذبح شدہ جانور پر ڈاکٹر کی مہر اور ذبح خانہ کی رسید کا ہونا ضروری ہے۔
- 13- فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر کریں۔
- 14- گوشت کی کٹائی کیلئے سٹیل سے بنے آلات کا استعمال کریں۔
- 15- گوشت کیلئے اخبار کا استعمال نہ کریں۔
- 16- گوشت کیلئے استعمال ہونے والے تمام آلات کی کام شروع کرنے سے پہلے اور اختتام کے وقت روزانہ کی بنیاد پر صفائی کریں۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- گوشت کو ٹرانسپورٹ کرنے والی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے ڈھابہ

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

ہدایات برائے صفائی

- 1- ڈھابے پر بیچا جانے والا تمام کھانا کھیوں سے، آلودگی اور نجاست سے پاک ہو۔
- 2- سڑک کے پاس رکھے گئے چولہے اور دیگیوں کے گرد مٹی اور گرد سے بچاؤ کے لئے جالی شیشے کے فریم لگائے جائیں۔
- 3- صاف پانی کی سہولت کا میسر ہونا لازمی جزو ہے۔
- 4- برتن اور ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ مخصوص کی گئی ہو۔
- 5- فرش ہموار ہو اور کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 6- کھانا پکانے اور پیش کئے جانے والے برتن صاف ہوں۔
- 7- حشرات الارض اور بلیوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کئے جائیں۔
- 8- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور کھانے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 9- فریزر صاف ستھرے بغیر زنگ کے ہوں اور انکی روزانہ کام ختم کرنے کے بعد صفائی کی جائے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے ڈھابے

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

ہدایات برائے ملازمین

- 1- ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے سر ڈھکے ہوں، ناخن صاف چھوٹے اور کپڑے ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہوں۔
- 3- کام شروع کرنے سے پہلے اور ٹوائلٹ استعمال کرنے کے بعد ہاتھ صابن سے دھونے کی عادت کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- کام کے دوران ملازمین کا کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا اور پان کھانا منع ہے۔
- 5- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے اجزاء معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 6- تیار شدہ کھانا صاف ستھری جگہ پر، نجاست، آلودگی سے ڈھک کر رکھا جائے۔
- 7- کھانا تیار کرنے کے لئے آئل / گھی معیاری استعمال کیا جائے۔
- 8- باسی اچھے ہوئے کھانے کے تدارک کے انتظام کو یقینی بنایا جائے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



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 ز نہ پہنے 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 ہیلتھ سرٹیفکیٹ نمایاں جگہ پر آویزاں کریگا۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



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 پر دھیں۔
- 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 کو الگ کنٹینر 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۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے اچار کارخانہ

- 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 کھیلوں 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 باآسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لیے پناہ گاہوں 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 کھیلوں کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیے جائیں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے اچار کارخانہ

- 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 کرانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 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، پروسیسنگ 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 آلودہ کر سکتی ہے ان کو گرد و غبار سے محفوظ رکھنے کے لیے روزانہ صاف کیا جائے (Contaminate)۔
- 16- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے کولڈ اسٹوریج (سرد خانہ جات)

- 1- کولڈ اسٹوریج 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 ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیئرنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا ہیڈ کوررز (Head Covers)، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- ملازمین کی کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور بینڈ پہننا منع ہے۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ کولڈ اسٹوریج کے ایریا سے الگ ہو۔
- 7- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 8- کام کے دوران کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔



/KFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی

- 1- کولڈسٹوریج فریج صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- کولڈسٹوریج کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- کولڈسٹوریج میں موجود نیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- تمام آلات جو کام کے دوران استعمال کیے جاتے ہیں ان کا سٹین لیس سٹیل سے بنے ہونا لازمی ہے، جو کہ آسانے سے صاف کیے جاسکتے ہیں۔
- 5- واشنگ ایریا کو کولڈسٹوریج سے الگ بنایا جائے۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء کو کولڈسٹوریج سے الگ ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ)۔
- 9- کچرہ دان (Dust Bin) کا استعمال کولڈسٹوریج سے باہر کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کی رسائی کولڈسٹوریج ایریا سے دور ہو۔
- 11- تمام اشیاء ریکس میں منظم طریقے سے علیحدہ اور نوعیت کے مطابق رکھیں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تمام اشیاء کا سطح زمین سے کم از کم ایک فٹ کا فاصلہ ہونا ضروری ہے۔
- 14- کولڈسٹوریج میں روشنی، ہوا، نکاس آب، اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 15- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچانے کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 16- سٹوریج عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant Paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 17- کولڈسٹوریج کی ساخت (Structure) میں کوئی بھی زنگ آلود دھات استعمال نہ کی جائے۔
- 18- سٹوریج کے درجہ حرارت کو ہر چار گھنٹے کے بعد چیک کرنے کو اور (Temperature Gauge) کے مکمل طور پر صحیح کام کرنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 19- فضاء میں نمی کے تناسب (Relative Humidity) اور درجہ حرارت کو فوڈ آئٹمز کے مطابق برقرار رکھیں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سٹاک (Stock)

- 1- محفوظ شدہ سٹاک ہر طرح کی آلودگی جراثیم، مکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 2- زائد المیعاد سٹاک کو سٹور میں نہ رکھا جائے۔
- 3- محفوظ شدہ سٹاک مکمل لیبل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ تینج، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔
- 4- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجمنٹس اور کیمیکلز سٹاک کے ساتھ کولڈ سٹور میں نہ ہوں۔
- 5- ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ آئیٹمز کولڈ سٹورج میں دوسرے خوراک کی اشیاء (Raw Food) سے الگ سٹور کیا جائے۔
- 6- کولڈ سٹورج میں رکھے گئے تمام سٹاک کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر تاریخ وصول (Date of Recieving) کے ساتھ درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔
- 7- پلپ (pulp) اور کریم کو نیلے کیمیکل والے ڈرموں میں سٹور کرنا منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال کیئے جائیں، جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں (پراڈکٹ کا نام، تاریخ اجزاء، تاریخ تینج)۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے ڈیری فارم

- 1- ڈیری فارم کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- 3- ڈیری فارم پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 4- دودھ کو 4 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 5- دودھ کیلئے استعمال ہونے والے برتن صاف ستھرے اور فوڈ گریڈ میٹریل اور (Stainless-Steel) سے بنے ہوں۔
- 6- ڈیری فارم کے گیٹ پر جراثیم کش محلول سے بھرا گڑھا موجود ہونا چاہیے تاکہ باہر سے آنے والی گاڑی پر لگے جراثیم فارم کے اندر داخل نہ ہو سکیں۔
- 7- جانوروں کے شیڈز والے حصے کے داخلی راستے پر چونا پھینک دیں۔
- 8- شیڈ گوبر اور پرالی وغیرہ اچھی طرح اٹھانی چاہئے تاکہ اس کی چھٹیں ادھر ادھر نہ پھیلیں گوبر کو ٹھکانے لگانے کیلئے خاص گڑھا بنانا چاہیے۔
- 9- گندے پانی سے شیڈ کی صفائی نہیں کرنی چاہیے۔
- 10- گھریلوں میں پہلے سے موجود خوراک پر تازہ خوراک نہیں رکھنی چاہیے اور پانی کی گھریلوں میں پھپھوندی نہ جننے کو یقینی بنایا جائے۔
- 11- جراثیم کش ادویات کا صحیح تناسب میں استعمال کرنا چاہیے۔
- 12- فارم پر استعمال ہونے والے آلات، برتن، مشینری اور دیگر مکینیکل اشیاء کا باقاعدگی سے معائنہ کرنا چاہیے۔
- 13- برقی آلات جانوروں کی پہنچ سے دور رکھنے چاہیے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے ڈیری فارم

- 14- گھروں کی حفاظت کیلئے (Copper Sulphate) کے محلول سے بھرا گھڑھا بنایا جائے تاکہ جانور اس میں سے گزریں اور انکے گھر محفوظ رہیں۔
- 15- دودھ نکالنے سے پہلے جانور کے تھن اچھی طرح دھو لیں۔
- 16- جانوروں کی خوراک کے بنیادی غذائی اجزاء میں پانی، نشاستہ دار اجزاء اور وٹمنیات، نمکیات اور حیاتین شامل کرنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 17- بیمار جانوروں کو صحت مند جانوروں سے علیحدہ رکھا جائے۔
- 18- کتوں کو فارم سے دور رکھا جائے کیونکہ وہ بیماری پھیلانے میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔
- 19- دودھ بڑھانے کیلئے کسی قسم کا بوسٹر (Booster)، سوماتیک (Somatec) اور آکسیٹاکن (Oxitocin) کا استعمال منع ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا ہیڈ کورز (Head Covers)، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے ہوں اور جیولیری بینڈز نہ پہنے ہوں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے ڈیری فارم

ہدایات برائے چیچڑوں کی روک تھام اور حشرات

- 1- جانوروں کے شیڈ میں دراڑیں وغیرہ بند کر دیں۔
- 2- جانوروں سے چیچڑ ہٹانے چاہئیں مگر اس کیلئے ہاتھ وغیرہ استعمال نہ کریں بلکہ چھٹی وغیرہ استعمال کریں۔
- 3- جانوروں کی ڈپنگ (چیچڑ مار محلول میں جسم کو بیگھونا) چیچڑوں کے کنٹرول میں سب سے اہم ہے، جانوروں کے ڈپنگ کروانے سے پہلے درج ذیل باتوں کا خیال رکھنا چاہیے۔
- 4- ڈپنگ سے پہلے جانور زخمی نہ ہو کیونکہ اس ڈپنگ سے جانور کے زخم خراب ہو سکتے ہیں۔
- 5- جانور پیاسا اور تھکا ہوا نہ ہو سرد اور بارش والے دن ڈپنگ نہ کریں۔
- 6- کمزور جانور، تین ماہ کی عمر سے کم اور ایسے جانور جو کہ حمل کے آخری مہینوں میں ہوں انکی ڈپنگ نہیں کرنی چاہئے۔
- 7- فارم میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور چیچڑ، دیگر حشرات کو داخلی ہونے سے روکنے کیلئے مناسب انتظام ہو (مالی انسیکٹ کلر اور روڈیٹ وغیرہ)۔
- 8- جو دودھ فارم سے نکلے وہ خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی کے ریگولیشن کے مطابق ہو۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- جن گاڑیوں میں دودھ منتقل کیا جاتا ہے وہ صاف ستھری اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں اور انکا درجہ حرارت 4 ڈگری سے کم ہو۔



/KPFoodAuthority

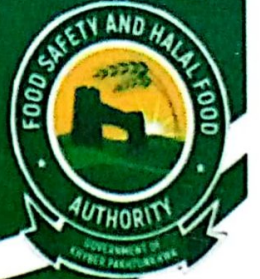


<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے فلور ملز

- 1- فلور ملز کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا ہیڈ کور (Head Covers)، ماسک، دستانے اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 3- فلور ملز میں کام کرنے والے تمام ملازمین کپڑے صاف ستھرے اور ناخن کٹے ہوئے ہوں
- 4- کسی بھی قسم کی جیولری اور بینڈز پہننے کی سخت ممانعت ہے۔
- 5- چوہوں اور بلیوں کو دور رکھنے کیلئے پھندے لگائے جائیں۔
- 6- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے اور واش روم کی رسائی پروسیسنگ ایریا سے دور ہو۔
- 7- کام کے دوران کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔
- 8- ملز کی (Entrance) پر کھیوں سے بچاؤ کیلئے (Air Curtain/Fly Curtain) لگائیں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی

- 1- مشین کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے تاکہ مشین میں آٹے کی تہہ موجود نہ ہو۔
- 2- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔
- 4- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء فلور ملز سے الگ ہوں۔
- 5- تمام حشرات کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں۔ فیومیگیشن (Flumigation) کا ریکارڈ موقع پر موجود ہوں۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- خام مال کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور سٹور کیا جائے۔
- 2- آٹے کی بوری / تھیلے پر تاریخ / تہہ کی واضح کی جائے۔
- 3- وصولی کی جگہ صاف اور ہوادار ہو اور تمام حشرات سے پاک ہو۔
- 4- فلور ملز کا قیام ایسی جگہ پر نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، گندہ پانی، جلا ہو کچرہ یا کباڑ موجود ہو۔
- 5- فلور ملز کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹونا ہوانہ ہو۔
- 6- اگر خام مال میں کسی قسم کی بد بو یا کیڑا لگا ہوا ہو تو اس کو فوری ترک (Disposed Of) کر دیا جائے۔
- 7- گندم کو پینے سے پہلے اچھی طرح سے صاف کیا جائے تاکہ وہ مٹی / پتھر یا کوئی اور قسم کی گندگی سے صاف ہو۔
- 8- ذخیرہ ہونے والا خام مال فرش سے تھوڑا اوپر اور دیوار سے تھوڑا آگے رکھا جائے تاکہ نیچے آسانی سے صفائی ہو سکے اور صفائی کو یقینی بنایا جائے تاکہ خام مال میں کیڑے وغیرہ نہ ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&H Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے خام مال

- 10- ذخیرہ خانے میں ہر سامان الگ الگ ہونا چاہیے تاکہ کوئی (Cross Contamination) نہ ہو اور سامان نکلا جائے تو (FIFO/LIFO) نظام اپنایا جائے۔
- 11- فرسٹ ایڈ باکس (First Aid Box) فیکٹری میں موجود ہو۔
- 12- الیکٹرک تار/لائٹ ڈھکے ہوئے (Covered) ہونے چاہیے تاکہ مٹی اور آنا اڈرکراس میں جمع نہ ہو سکے۔
- 13- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 14- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر سنور کیا جائے۔
- 15- خام مال کا مکمل طور پر ان آؤٹ (IN OUT) کارڈ لگا کر ہونا چاہیے۔
- 16- آٹے کی تمام بوریوں/تھیلے پر اچھی طرح سے پیک ہو اور کہیں سے لیک نہ ہو۔
- 17- آٹے کی تمام بوری/تھیلے پر مکمل (لیبلنگ، کمپنی کا نام، تاریخ اجراء اور تاریخ تینسٹخ) واضح ہو۔
- 18- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی ریگولیشن کے مطابق ہو۔
- 19- خیبر پختونخواہ میں ویٹ فلور فورٹیفیکیشن (Wheat Flour Fortification) کیلئے مندرجہ ذیل معیار ہیں

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔
- 2- آٹے کی تمام بوری/تھیلے ٹھیک طرح سے لوڈ کئے جائے تاکہ لکچ/اویسٹ ہونے کا خطرہ نہ ہو۔
- 3- آٹے کے بوریوں/تھیلوں سے گرنے والے آٹے کو دوبارہ استعمال میں نہ لایا جائے۔
- 4- تمام گاڑیاں پراڈکٹ کے مناسب ہو اور اس میں خراب موسم کے بچاؤ کیلئے انتظامات ہونے چاہیے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&H Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



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) ٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) کا بنا ہوا ہو۔
- 3- جوس ٹینک کے اوپر ٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) سے بنی چھاننی / جالی لگوائیں تاکہ جوس Proper Filter ہو۔
- 4- رس ٹینک / پراسیسنگ کا سامان کے پائپ بھی ٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) کے ہوں اور اس کے ساتھ (Proper Valve) لگے ہوئے ہوں۔ کوئی ریز، پلاسٹک وغیرہ کا استعمال نہ ہو۔
- 5- جوس نکالنے والی مشین کو پاک ہونا چاہیے اور بعد والا ٹینک بھی ٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) سے بنا ہو۔ اور اس پر بھی ٹین لیس سٹیل (Proper Stainless Steel) سے بنی چھاننی / جالی ہو۔
- 6- گڑ بنانے والی کڑائی کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی کریں اور رنگ آلود نہ ہو۔
- 7- پروسیسنگ ایریا (Processing Area) سمیٹھ ہو۔ بہتر ہوگا کہ ٹائل لگائیں۔
- 8- گڑ خٹا 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۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New CII Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے گڑکارخانہ

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

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس اور ٹریڈنگ سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور کسی قسم کی جیولری، ہینڈ زہ پہنے 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 رومز 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 پر سگریٹ نوشی، پان اور کھانے پینے کی سخت تنبیہ ہے۔



KPFoodAuthority

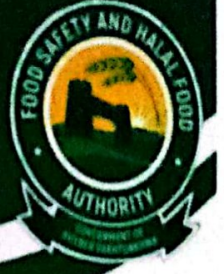


<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C-11 Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



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 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 پرسونل 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۔



KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹ

- 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 کرانا لازمی ہے۔
- 3- اشیاء کی تیاری میں استعمال ہونے والا پانی فلٹر شدہ ہو۔
- 4- ایسے برتن استعمال کریں جو فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 5- پہلے بنایا گیا کھانا پہلے سرو (Serve) کریں۔

ہدایات برائے ملازمین

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



KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&II Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی

- 1- یونٹ فرس 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 بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کیٹرنگ / کینٹین یونٹ میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- باورچی خانے میں استعمال ہونے والی دیکیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8- باورچی خانہ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لیے کچن ڈیٹرجنٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- فوڈ کٹنگ بورڈز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور سبزیوں کی کٹنگ (Cutting) کے لیے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 13- باورچی خانہ میں ٹوائلٹ کی موجودگی یا ٹوائلٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلتا تختی سے منع ہے۔
- 14- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں۔ جھکو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی سنوریج کا مناسب انتظام ہو اور ہاسی پچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- زائد المیعا دکھانے کے تیل کو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے، جس کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17- باورچی خانہ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ الگ بنائی جائے۔



KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&H Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

0300-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایت برائے خام مال سٹوریج

- 1- خام مال، ڈیزجنٹس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
- 2- کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔ جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 3- کھانا منتقل کرنے والے ورکرز کے سر ڈھکے ہوں اور دستانوں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- سٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔
- 5- گوشت اور دودھ کی سٹوریج انکے متعلقہ درجہ حرارت (4-10C) پر کی جائے۔
- 6- فریزر میں باسی کھانا نہ ہو، فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو اور درجہ حرارت پر مناسب چیک اینڈ بیلنس ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے نان شاپ

- 1- نان شاپ کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا اور دکان پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 2- آٹے سے متعلقہ کام صرف شین لیس سٹیل (Steal Less Steel) یا فوڈ گریڈ سطحوں پر کریں۔
- 3- دکان پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، بینڈ ز نہ پہنے ہوں۔
- 4- کارگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جبکہ سر ڈھانپنے ہوں اور ایپرن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔

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 (Dustbins) استعمال کریں۔
- 3- دکان میں روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- دکان میں کارگیروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- اشیاء خورد و نوش سے منسلک سطحوں کو کام شروع کرنے سے پہلے اور کام ختم کرنے کے بعد اچھی طرح صاف کرنا اور ڈھانپ کے رکھنا لازمی ہے۔
- 6- دکان میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 7- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست فرش پر نہ رکھیں۔
- 2- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔
- 3- خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ ہو۔
- 4- خام مال پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تینج، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 5- خام مال کو تیار شدہ مال پراڈکٹ سے الگ رکھیں۔
- 6- خام مال کو ڈیٹریجینس اور صفائی کے کیمیکل سے الگ رکھیں۔
- 7- خام مال کے پلائز کا تمام ریکارڈ رجسٹرڈ پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 8- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 9- گوندھے ہوئے آٹے کو صاف کپڑے سے ڈھانپیں۔
- 10- خام مال کو پلاسٹک کے پیلٹس (Pallets) پر محفوظ کریں۔ جو کہ دیواروں سے چھانچ کے فاصلے پر رکھے ہوں۔
- 11- خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) استعمال کیا جائے۔
- 12- زائد المیہ (Expired) خام مال کا فوراً تدارک کیا جائے۔
- 13- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظام کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے پاپڑا نمکو یونٹس / چپس

- 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 کرانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے پروڈکشن اپیداوار

- 1- کسی بھی مضر صحت اجزاء کا استعمال ممنوع ہے۔
- 2- مصالحوں اور سٹرک ایسڈ کا استعمال کم سے کم کریں۔ مصالحوں کے فیصد یعنی 1 کلو تیار مال میں 10 گرام سے زیادہ مصالحوں کو نہیں ہونے چاہیں اور مصالحوں میں (1%) سے زیادہ سٹرک ایسڈ استعمال نہ کریں یعنی Spices 10g/1Kg سے زیادہ سٹرک ایسڈ استعمال نہ کریں۔
- 3- فرائنگ (تیلنے) کیلئے تیل رجسٹرڈ کمپنی کا استعمال کریں۔
- 4- فرائنگ (تیلنے) کے لیے استعمال ہونے والے تیل کو میعاد ختم ہونے سے پہلے تبدیل کریں۔
- 5- فرائنگ (تیلنے) کے لیے پہلے سے پڑے خراب تیل (Rancid Oil / Used Oil) میں نیا تیل نہ ڈالیں بلکہ اس کو نکال کر نیا تیل استعمال کریں۔
- 6- زائد المعیاد کھانے کے تیل (Used Edible Oil) کو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو بیچا کریں جس کا ریکارڈ رجسٹرڈ درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 7- رنگ کا استعمال کم سے کم کریں۔ بہتر ہے کہ نہ کریں۔ انتہائی ضرورت پر صرف فوڈ گریڈ کالر استعمال کریں۔ جس کا سرٹیفکیٹ موجود ہو۔ (فلوورز، ذائقہ) کا استعمال بھی 2ml/kg سے زیادہ نہ کریں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&IF Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے پروڈکشن اسپداوار

- 8- ہیکچنگ میٹر کی موٹائی (thickness) 30 مائیکرون سے کم نہ ہو۔ نیز تمام ہیکچنگ میٹر نیل فوڈ گریڈ ہو۔
- 9- تیار شدہ پراڈکٹس پر مکمل لیبل لگائیں (تاریخ اجراء، تاریخ تفتیح، اجزائے ترکیبی، پراڈکٹ رجسٹریشن نمبر، پتہ) نیز تمام ہیکچنگ میٹر نیل فوڈ گریڈ ہو۔
- 10- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 11- تیار شدہ مال کو نمی اور پانی سے محفوظ رکھیں۔
- 12- یونٹ میں استعمال ہونے والی تمام مشینری سٹین لیس سٹیل یا فوڈ گریڈ میٹیل سے بنی ہو۔

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 کھیلوں سے بچاؤ کے لیے ایئر کرشن (جالی والے پردے) لگائے جائیں۔
- 6- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے مربہ فیکٹری

- 1- مربہ فیکٹری 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 ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ پروڈکشن ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جرائم سے پاک اور ٹونا ہوانہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- فیکٹری کی دیواروں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- فیکٹری میں موجود فیلٹین لیس سنیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&H Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی

- 4- مرہبہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور ایسی ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکے۔
- 5- مرہبہ فیکٹر میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پروسیڈنگ ایریا سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈ اینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 10- کچرہ دان ڈھکن کے ساتھ اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 11- واش روم کی راستہ پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔
- 12- فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔
- 13- مرہبہ کو رکھنے کیلئے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 14- تیار شدہ مرہبہ زمین کی سطح پر نہ براہ راست ناکھا جائے۔ نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 15- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایات برائے سٹوریج

- 1- خام مال اور تیار مال کی سٹوریج الگ ہو۔
- 2- خام مال کی سٹوریج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ تینسینج، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے خام مال

- 1- مرہہ کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل سراغ ہو۔
- 2- مرہہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے رنگ فوڈ گریڈ ہوں۔
- 3- خراب پھل یا سبزی استعمال نہ کی جائے اگر کوئی بھی پھل یا سبزی خراب ہے یا پھپھوندی لگا ہوا ہو تو اسے ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ محفوظ کیا جائے۔
- 4- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 5- خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، بکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ کیا جائے۔
- 6- زائد المعیاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 7- مرہہ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لیے ایسے کنٹینرز استعمال کیئے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 8- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 9- کسی بھی طرح کے ڈیزجینس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔
- 10- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 11- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 12- تیار شدہ مرہہ کی سپلائی کاریکارڈ (Retailer) کے نام، پتے کے ساتھ رجسٹرڈ درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 13- اجزاء ترکیبی اور فارمولہ لاکا اتھارٹی کو بتانا لازمی ہے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے شادی ہال

- 1- شادی ہال کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے رجسٹرڈ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے پر نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے پلانٹ

- 1- باورچی اور دیگر ہنڈلرز کا میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- شادی ہال پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ہیڈ کورز اور دستاں استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- کام کے دوران سگریٹ، پان، یا کسی بھی دیگر مضر صحت چیز کا استعمال ممنوع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، بینڈز وغیرہ نہ پہننے ہوں۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے سنورج

- 1- سنورج کے لیے استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور زنگ آلودہ نہ ہوں۔
- 2- کچے اور پکے گوشت کو ایک فریزر میں سنورج نہ کیا جائے۔
- 3- گوشت اور دودھ یا دودھ سے بنی ہوئی چیزوں کی سنورج بھی الگ الگ فریزر میں کی جائے۔
- 4- سنورج میں خام مال پوری طرح لیبل ہو اور زائد المعیاد (Expired) نہ ہو۔
- 5- سنورج میں خام مال اور کیمیکلز کو رکھنے کے لیے سیکشن مخصوص کیئے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں۔
- 6- شادی ہال میں آنے والے گوشت، چکن کی ٹریس بیٹی (Traceability) بنائی جائے، جس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے شادی ہال

- ۱- شادی ہال کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے رجسٹرڈ ہونا ضروری ہے۔
- ۲- لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے پر نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- ۱- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- ۲- کچن میں فالتوا اشیاء ملازمین کے کپڑے یا کسی بھی قسم کی ذاتی استعمال کی چیز کی موجودگی سختی سے منع ہے۔
- ۳- تمام ڈسٹ بن (Dust Bin) ڈھکن والی اور کھانے پینے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- ۴- بچا ہوا کھانا فرش پر نہ پھینکا جائے بلکہ اس کے تدارک کا مکمل انتظام ہو۔
- ۵- شادی ہال میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لیے مناسب انتظام ہو۔
(جالی، انیکٹ کلرز اور روڈ اینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- ۶- شادی ہال اور کچن کی انٹرنس (Entrance) پر کھلیوں کا داخلہ روکنے کے لیے ایئر کرٹن (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- ۷- شادی ہال میں آرائش وزینائش کے لیے استعمال ہونے والے کپڑوں کی کچن میں موجودگی سختی سے منع ہے۔
- ۸- ملازمین کے ہاتھ دھونے اور برتن دھونے کی جگہ الگ الگ اور مخصوص ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے شادی ہال

- 1- شادی ہال کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے رجسٹرڈ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے پر نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- خام مال معیاری اور قابل سراغ (traceable) ہو۔
- 2- خام مال کی خرید کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 3- ہاف ڈن (Half Done) کھانے کو فریزر میں مکمل طور پر کور (Wrap) کر کے متعلقہ درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- فرائنگ کے لیے استعمال ہونے والا گھی اور آئل معیاری ہو اور ڈی نیچر (Denature) ہونے سے پہلے تبدیل کیا جانا ضروری ہے۔
- 5- آئل کی ویزی بیٹی (Visibility) کو چیک کرنے کے لیے ویزی بیٹی کٹ اور ٹیسٹومیٹر (Visibility Kit, Testometer) شادی ہال کے کچن موجود ہو۔
- 6- رینڈ آئل (Rancid Oil) کو ضائع کرنے کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 7- تیار شدہ کھانا ایسی جگہ پر رکھا جائے جو کہ آلودگی، نجاست اور مکھیوں سے پاک ہو۔
- 8- کھانا بنانے والی دیکیں اور کھانا پیش کئے جانے والے برتن مکمل طور پر صاف اور دھلے ہوں۔
- 9- کتننگ بورڈز کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر نمک والے گرم پانی سے ہونا ضروری ہے۔



/KPFoodAuthority

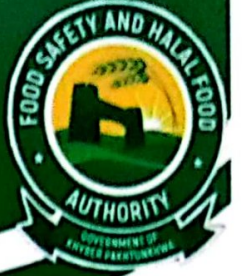


<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C-11 Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



معیاری خوراک

ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکریز

- 1- سویٹس اینڈ بیکری کا خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- سویٹس اینڈ بیکریز کے تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفکیٹس موجود ہوں۔
- 2- بیکری کے تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- بیکری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے صاف ہوں اور ہر طرح کی جیولری بینڈز پہننے کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔
- 5- بیکری کی اشیاء کی تیاری سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- بیکری کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی الودگی سے پاک ہو۔
- 2- پونٹ کے فرش اور دیواروں کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ضروری ہے۔
- 3- اس بات کے خیال رکھا جائے کہ دیواروں پر کاربن جمع نہ ہو۔
- 4- پونٹ میں موجود شیلف سٹین لیس سٹیل (Stain Less Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



صحیح و صحیح

صیغہ ایضاً

ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکرز

ہدایات برائے صفائی

- 5- یونٹ میں برتن دھونے، ملازمین کے ہاتھ دھونے اور یونٹ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لیے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام ڈرینز (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں اور نکاسی آب کا مناسب انتظام موجود ہو۔
- 7- فالتو اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزیں پروسیسنگ ہال (Processing Hall) میں نہ ہو۔
- 8- ملازمین کے کپڑے تبدیل کرنے کے لیے الگ کمرہ موجود ہو۔
- 9- چوہوں اور حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں، (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)
- 10- بیکری میں پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dustbins) استعمال کریں۔
- 11- بیکری میں ملازمین کے لیے ٹوائلٹ پروڈکشن ایریا سے علیحدہ ہوں۔
- 12- یونٹ میں استعمال ہونے والے فریزر ٹونے ہوئے اور رنگ آلودہ نہ ہو۔
- 13- فریزر میں کھڑے پانی کے لیے سخت تنبیہ ہے۔
- 14- فریزر میں دودھ سے بنی اشیاء دوسرے خوراک کی اشیاء سے الگ رکھیں۔
- 15- بیٹھیوں کو رکھنے کیلئے رکس بنائیں اور جالی سے ڈھانپ کر رکھیں۔
- 16- خوراک کی کسی بھی اشیاء میں صرف (Surf) اور رنگ کاٹ استعمال نہ کریں۔



/KPFoodAuthority

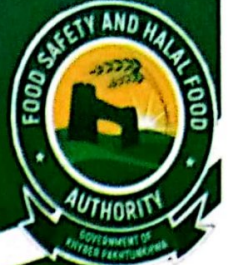


<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



صحیح مقام

معیاری خوراک

ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکریز

ہدایات برائے خام مال

- 1- اشیاء کی تیاری میں خام مال معیاری قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس میں تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی نہ آئے۔
- 2- خراب اور ٹوٹے (Rotten & Broken) ہوئے انڈوں کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 3- ایسے کلرز اور فلیورز کا استعمال سختی سے منع ہے جو کہ مضر صحت ہوں۔
- 4- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست فرسز پر نہ رکھیں۔
- 5- بیکری میں استعمال ہونے والا خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، بکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔
- 6- زائد المیعا خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 7- خام مال مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تنسیخ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 8- خام مال کو تیار شدہ پراڈکٹ سے الگ رکھیں۔
- 9- خام مال کو ڈیٹریجمنٹس اور صفائی کے کیمیکلز سے الگ رکھیں۔
- 10- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 11- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوئے برتن استعمال کریں۔
- 12- تیار شدہ مصنوعات کی سپلائی جن جگہوں پر کی جاتی ہے اس کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔



/KPFoodAuthority

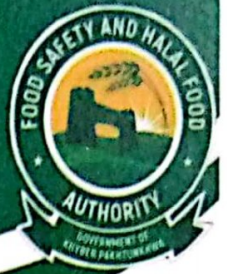


<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-9192129.59



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



صحیح مقام

ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکریز

معیاری نمونہ

ہدایات برائے سٹورج

- 1- خام مال کی سٹورج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 2- خام مال اور فائنل پراڈکٹ کی سٹورج الگ الگ ہو۔
- 3- فریزر میں عام مصنوعات مکمل طور پر ٹیگ (Tag) کر کے سٹور کی جائیں۔
- 4- دودھ اور چکن سے بنی ہوئی چیزیں الگ الگ سٹور کی جائیں۔
- 5- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تنسیخ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔

اضافی ہدایات برائے بڑے یونٹس

- 1- کارخانہ اور سیل پوائنٹ کا الگ الگ لائسنس لینا ضروری ہے۔
- 2- سیل پوائنٹ سے بچی ہوئی مصنوعات (Products) کے تدارک کاریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 3- فروزن اشیاء کی نقل و حمل میں درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔
- 4- پراڈکٹ اتارنے کے بعد گاڑی کو جراثیم کش کیمیکل سے دھونا چاہئے۔
- 5- کولڈ سٹور کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔
- 6- کولڈ سٹور میں تھرمامیٹر موجود ہونا چاہئے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

infoc@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سکواش، سیرپ اور جوس فیکٹری

- 1- سکواش، سیرپ اور جوس فیکٹری 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 ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ پروڈکشن ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی سکواش، سیرپ فیکٹری

- 1- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹونا ہوانہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- فیکٹری کی دیواروں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- فیکٹری میں موجود ٹیمبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- سکواش، سیرپ اور جوس کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور ایسی ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکے
- 5- سکواش، سیرپ اور جوس فیکٹری میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پروسیسنگ ایریا سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)
- 10- کچرہ دان ڈھکن کے ساتھ اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 11- واش روم کا راستہ پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔
- 12- فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔
- 13- سکواش، سیرپ اور جوس کو رکھنے کیلئے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 14- تیار شدہ سکواش، سیرپ اور جوس زمین کی سطح پر نہ براہ راست ناکھا جائے۔ نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 15- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے خام مال سکواش، سیرپ فیٹری

- 1 سکواش، سیرپ اور جوس کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل سراغ ہو۔
- 2 سکواش، سیرپ اور جوس کی تیاری میں استعمال ہونے والے رنگ فوڈ گریڈ ہوں۔
- 3 خراب پھل یا سبزی استعمال نہ کی جائے اگر کوئی بھی پھل یا سبزی خراب ہے یا پھپھوندی لگا ہوا ہو تو اسے ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ محفوظ کیا جائے۔
- 4 خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 5 خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، بکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ کیا جائے۔
- 6 زائد المعیاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 7 سکواش سیرپ اور جوس کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لیے ایسے کنٹینرز استعمال کیے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 8 خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 9 کسی بھی طرح کے ڈیزجینس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔
- 10 خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 11 پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 12 تیار شدہ سکواش، سیرپ اور جوس کی سپلائی کا ریکارڈ (Retailer) کے نام، پتے کے ساتھ رجسٹرڈ درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 13 اجزاء ترکیبی اور فارمولہ کا اتھارٹی کو بتانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے سنورتج

- 1 خام مال اور تیار مال کی سنورتج الگ ہو۔
- 2 خام مال کی سنورتج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 3 تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ تنسیخ، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔



#KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے پولٹری فارم

- 1- پولٹری فارم کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- 3- پولٹری فارم شہری آبادی سے دور ہونے چاہیے اور ایسے بنایا جائے جس میں پانی جانے کا خطرہ نہ ہو اور (Cross Ventilation) کا خیال رکھا جائے۔
- 4- پولٹری فارم کا قیام ایسی جگہ پر نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، جلا ہوا کچرہ یا کباڑ موجود ہو۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفیکیشنس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا ہیڈ کورز (Head Covers)، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- ملازمین کی کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ کولڈ سٹور کے ایریا سے الگ ہو۔
- 5- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- کام کے دوران کھانا پینا اور سوکنگ کرنا منع ہے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&H Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی پولٹری فارم

- 1- پولٹری فارم کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- پولٹری فارم کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- چوزوں اور مرغیوں کو الگ الگ رکھا جائے۔
- 4- مرغیوں کی (Proper Vaccination) ہونی چاہیے اور اس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 5- میڈیسن (Medicine) جہاں سے خریدی جا رہی ہیں اس کا مکمل ریکارڈ مثلاً (میڈیسن کا نام، کمپنی کا نام، پتہ، فون نمبر وغیرہ) رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 6- ایسی کوئی بھی (Antibiotics, Medicine or Injection) کا استعمال سختی سے منع ہے جو وزن بڑھانے کیلئے استعمال کیے جاتے ہیں۔
- 7- جو فیڈ (Feed) استعمال میں لائی وہ فیڈ (Feed) ایسی جگہ سے لی جائے جو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہو۔
- 8- پولٹری فارم میں مرغیوں کی پیداوار، مرنے والے مرغیوں اور تیار ہو کر جانے والے مرغیوں کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہونا چاہیے۔
- 9- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پولٹری فارم سے الگ ہوں۔
- 10- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ)۔
- 11- بارش اور تیز ہوا سے بچاؤ کیلئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 12- واش روم کی رسائی پولٹری فارم سے دور ہو۔
- 13- بیمار مرغیوں کو صحت مند مرغیوں سے الگ رکھا جائے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایت برائے جیم اینڈ جیلی فیکٹری

- 1 جیم اینڈ جیلی فیکٹری کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے
- 2 لائسنس کو پونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے۔ جو کہ پروڈکشن ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



نمبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے صفائی جیم اینڈ جیلی فیکٹری

- 1- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- فیکٹری کی دیواروں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- فیکٹری میں موجود ٹیبل شیٹس لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- جیم اینڈ جیلی کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور ایسی ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکے۔
- 5- جیم اینڈ جیلی فیکٹری میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پر وسیع ایریا سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 9- کچرہ دان ڈھکن کے ساتھ اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کا راستہ پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔
- 11- فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔
- 12- جیم اینڈ جیلی کو رکھنے کیلئے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تیار شدہ جیم اینڈ جیلی زمین کی سطح پر نہ براہ راست ناکھا جائے۔ نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 14- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایت برائے برف کارخانہ

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

ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے وئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈ زن نہ پہنے ہوں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔
- 4- کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جگے سر ڈھانپے ہوں۔
- 5- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

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 او بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dust bins) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- برف بنانے میں استعمال کیا جانے والا پانی فلٹر شدہ اور تمام قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 6- پانی کے ماہانہ مائیکرو اور کیمیکل ٹیسٹ ہونا ضروری ہیں۔ جن کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایت برائے برف کارخانہ

- 1- کارخانہ 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 صفائی

- 7- فلٹریشن پلانٹ آلودگی سے پاک ہو اور یونٹ کی صفائی اور فلٹر کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو جس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے۔
- 8- برف بنانے والے سانچے صاف ستھری حالت میں ہوں۔
- 9- برف کے سانچے زنگ آلود نہ ہوں۔ اور انکی صفائی کا مناسب بندوبست ہو۔
- 10- برف بنانے والی جگہ میں خاص قسم کے ربڑ کے جوتے استعمال ہونے لازمی ہیں۔
- 11- برف دھونے کے لئے استعمال ہونے والا پانی بھی فلٹر شدہ ہو۔ جس کو برف دھونے کے بعد ضائع کر دیں دوبارہ استعمال نہ کریں۔
- 12- صنعتی اور انسانی استعمال کیلئے بنائی جانے والی برف کو علیحدہ رکھیں۔
- 13- برف بنانے اور محفوظ کرنے کیلئے استعمال ہونے والی تمام اشیاء کو باقاعدگی سے صاف کریں۔
- 14- برف خانے میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں۔ اور کھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کیلئے مناسب بندوبست ہو۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

برف منتقل کرنے والی گاڑیاں صاف اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے فوڈ ہینڈلرز

- 1- فوڈ ہینڈلرز کا میڈیکل سرٹیفیکٹ حاصل کرنا اور صحت مند ہونا ضروری ہے۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز کا کام کے دوران کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈلز پہننا سختی سے منع ہے۔
- 3- کام کے دوران حفظان صحت کے اصولوں کو مدنظر رکھا جائے۔
- 4- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا دستاں، ماسک اور اپرن پہننا ضروری ہے۔
- 6- کام شروع کرنے سے پہلے اور بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونا لازمی ہے۔
- 7- ملازمین کے ہاتھ صاف اور ناخن کٹے ہوئے ہوں۔
- 8- دوران کام ہاتھ پرکٹ یا زخم کی صورت میں اچھے سے پٹی کروائیں۔
- 9- فوڈ ہینڈلرز کے ہاتھ پر کسی بھی قسم کا زخم ہونے کی صورت میں دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 10- ملازمین کا کچے گوشت کو ہینڈل کرنے کے بعد ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) کھانے کو ہاتھ لگانے سے پہلے دستاں بدلنا ضروری ہے۔
- 11- فوڈ ہینڈلرز کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 12- سپروائزر کی بتائی گئی تمام ہدایات پر عمل کرنا لازمی ہے۔
- 13- کسی بھی قسم کی بیماری کی صورت میں سپروائزر کو مطلع کرنا ضروری ہے۔
- 14- فوڈ ہینڈلرز ہائی ریسک فوڈ (high risk food) جیسے دودھ، دہی، گوشت اور ریڈی ٹو ایٹ (Ready to eat) فوڈ ہینڈل کرنا اور ان کی (Mishandling) سے ہونے والے لخطرات سے مکمل طور پر آگاہ ہوں۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے فوڈ ہینڈلنگ اور سرونگ

- 1- کھانے کو اتنی ہی مقدار میں تیار کریں جتنا کہ ضرورت ہو۔
- 2- کھانے کو صاف ستھرے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھیں۔
- 3- کھانے کو مقررہ وقت پر گرم کر کے پیش کریں اور بار بار گرم کرنے سے پرہیز کریں۔
- 4- صرف ان آلات کا استعمال کریں جو اشیاء کو مطلوبہ درجہ حرارت تک ٹھنڈا رکھیں۔

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



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959

info@kpfsa.gov.pk



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ملازمین کے لئے ذاتی حفظانِ صحت کی ہدایات

- 1- ملازمین کی حفظانِ صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو جن پر مکمل طور پر عمل درآمد ہو۔
- 2- تمام ملازمین کے میڈیکل سرٹیفیکیشن کلیئر ہوں۔
- 3- ناخن صاف کئے ہوئے اور بغیر نیل پالش کے ہوں، مزید براں بناوٹی (Artificial) ناخن کا استعمال کام کے دوران منع ہے۔
- 4- کام پر آنے سے پہلے تمام ملازمین کا صاف ستھرا ہونا اور یونیفارم پہننا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کا صابن اور گرم پانی (37 ڈگری سینٹی گریڈ) سے ہاتھ دھونے کی پریکٹس کو مندرجہ ذیل حالات میں یقینی بنایا جائے۔
 - ☆ کام کی جگہ پر آنے سے پہلے۔
 - ☆ کھانا بنانے اور کھانا تیار کرنے والے آلات کو چھونے سے پہلے۔
 - ☆ کچے اور پکے کھانے کے درمیان (Switching) سے پہلے۔
 - ☆ ٹوائلٹ استعمال کرنے کے بعد۔
 - ☆ صفائی کرنے، کوڑا اٹھانے اور کیمیکلز کو استعمال کرنے کے بعد۔
- 6- اگر ہاتھوں پر کوئی زخم یا کٹ ہو تو اس پر اچھے طریقے سے پٹی کروائیں اور اس دوران کھانے پینے کی اشیاء کو ہاتھ نہ لگائیں اور اپنے سپروائزر (Supervisor) کو مطلع کریں۔
- 7- ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) کھانے کو چھونے سے پہلے دستاں لازمی پہنیں۔
- 8- دستانوں کو نیا کام شروع کرنے سے پہلے، کچے گوشت کے بعد ریڈی ٹو ایٹ (Ready to eat) کھانے کو چھونے سے پہلے دستاں بھیننے کی صورت میں اور اگر ایک ہی دستاں پہنے چار گھنٹے سے زیادہ وقت گزر جائے تو اس صورت میں دستاں بدلنا ضروری ہے۔
- 9- کھانا بنانے اور برتن دھونے کی جگہ پر ملازمین کا کھانا پینا منع ہے۔
- 10- جن ملازمین کو ایسی بیماری ہو جو کھانے پینے والی اشیاء میں منتقل ہو سکتی ہے (مثلاً ٹی بی، ہیپائٹائٹس، کھانسی، نزلہ، زکام اور ٹائیفائیڈ) ایسے ملازمین کو فوری طور پر برخواست کر دیں یا کوئی اور ذمہ داری دیں جس کا براہ راست کھانے پینے کی اشیاء سے کوئی تعلق نہ ہو۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C-III Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے نمک پروسیسر اور ڈیلرز

- 1- نمک پروسیسر اور ڈیلرز کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا اور دکان پر نمایاں جگہ پر لگانا ضروری ہے
- 2- لائسنس کو پونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا ضروری ہے۔
- 3- کارخانے میں پر پروسیسنگ والی جگہ صاف ہونا ضروری ہے۔
- 4- نمک کی پروسیسنگ والی جگہ کا زمین سے اونچا ہونا ضروری ہے۔ پروسیس شدہ نمک کو زمین پر ڈالنا یا زمین سے اٹھا کر پیک کرتا ممنوع ہے۔
- 5- کھانے کا نمک آیوڈین کے بغیر تیار کرنا، اور اس کی فروخت سختی سے منع ہے۔
- 6- کارخانے میں نمک کے اندر آیوڈین کی مقدار (حد) 30ppm ہے۔ 30ppm سے کم ڈالنا منع ہے۔
- 7- وہ نمک (کالا) جو کھانے کے علاوہ دوسرے مقاصد کے لیے ہے اسے کھانے کے مقاصد کے لئے استعمال کرنے پر ممانعت ہے۔
- 8- کھانے کے نمک اور دوسرے مقاصد کے نمک کو الگ الگ جگہ پر رکھا جائے اور واضح نظر آنا چاہئے
- 9- پیکنگ شاپر اچھے گریڈ کے ہونے چاہیے۔
- 10- کسی کے نام (brand)، ڈیزائن کی نقل بنانا اور استعمال، اجازت نامہ کے بغیر قانوناً جرم سمجھا جائے گا۔
- 11- قانون کے مطابق شاپر پر درج ذیل معلومات کا ہونا ضروری ہے۔

* آیوڈین کا بانڈی والا نشان

* کارخانے کا مکمل نام، پتہ اور نمبر

* وزن شاپر کا

* تاریخ تینج

* آیوڈین کے اہمیت کے بارے میں



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے مائیکرو ویو اوون

ہدایات برائے تیاری خوراک بذریعہ مائیکرو ویو اوون

- 1- مائیکرو ویو اوون میں کھانا پکانے کے لیے صرف وہی برتن استعمال کریں جو مائیکرو ویو کیلیے موزوں ہوں۔ دھات کے برتن استعمال نہ کریں۔
- 2- کھلے دروازے کے ساتھ مائیکرو ویو ہرگز استعمال نہ کریں۔
- 3- مائیکرو ویو اوون میں کھانے کو چوتھری گری سینٹی گریڈ درجہ حرارت پر پکائیں۔
- 4- کھانے کو مقررہ درجہ حرارت سے زیادہ پکانے سے گریز کریں۔
- 5- اگر کھانا صحیح درجہ حرارت تک نہ پکا ہو تو اسے ضائع کر دیں۔
- 6- تلنے والی کوئی بھی چیز مائیکرو ویو میں نہ رکھیں۔

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



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>

New C&W Building Ground Floor, Khyber Road Peshawar +92-919212959



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے باورچی (Cook)

- 1- باورچی صحت مند اور مہلک بیماریوں سے پاک ہو۔
- 2- کام شروع کرنے سے پہلے باورچی کا صاف ستھرا ہونا اور یونیفارم پہننا ضروری ہے۔
- 3- باورچی کے ناخن صاف اور کٹے ہوئے ہوں اور تمام قسم کی جیولری گھڑی اور بینڈز پہننے کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- کام کے دوران باورچی کا کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔
- 5- کھانا پکانے کے دوران ماسک، اپرن اور ہیڈ کور کا استعمال کیا جائے۔
- 6- کھانا چیک کرنے کے لیے الگ پلیٹ اور چمچ کا استعمال کیا جائے۔
- 7- Toilet استعمال کرنے کے بعد اور کچن کا کام شروع کرنے سے پہلے باورچی کا صابن سے ہاتھ دھونا ضروری ہے۔
- 8- دوران کام حفظان صحت کے اصولوں کو مد نظر رکھے۔
- 9- کسی بھی قسم کی بیماری کی صورت میں سپروائزر کو مطلع کرنا ضروری ہے۔
- 10- دوران کام ہاتھ پرکٹ یا زخم کی صورت میں اچھے سے پٹی کروائے۔
- 11- سپروائزر کی بتائی گئی تمام ہدایات پر عمل کرے۔



/KPFoodAuthority



<http://www.kpfsa.gov.pk>



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے فٹش پوائنٹ

- 1- تمام فٹش پوائنٹ کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا اور دکان پر نمایاں جگہ پر لگانا ضروری ہے۔

ہدایات برائے مچھلی / خام مال:

- 1- باسی، مضر صحت مچھلی کا استعمال سخت منع ہے۔
- 2- تازہ صحت مند مچھلی کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- تمام خام مال معیاری اور قابل سراغ (traceable) استعمال کیا جائے۔

باسی مچھلی کی علامات:

- 1- اگر مچھلی کی جلد چمک دار نہ ہو۔
- 2- اگر مچھلی کے گھمڑے سیاہ ہوں۔
- 3- اگر دنبانے پر مچھلی کا گوشت واپس اپنی جگہ پر نہ آئے۔
- 4- اگر مچھلی کی آنکھیں زیادہ اندر دھنسی ہوئی ہوں۔
- 5- اگر پیٹ کو کھولنے پر ڈھانچہ گوشت سے علیحدہ نظر آئے۔
- 6- اگر پیٹ کا اندرونی حصہ سرخی مائل کے بجائے سیاہی مائل ہو۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیشنس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈز نہ پہننے ہوں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔
- 4- تمام ملازمین فٹش کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور گرم پانی (37 ڈگری سینٹی گریڈ) سے دھوئیں۔
- 5- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- دوران کام ملازمین ماسک، ہینڈ کور اور گلوژ کا استعمال لازمی کریں۔
- 7- کام کی جگہ پرسکریٹ 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 ڈریبز ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 5- فالتو اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزوں کی جگہں 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- فٹش پوائنٹ کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو۔



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے فزیشن پوائنٹ

ہدایات برائے سٹورج

- 1 خام مال اور کیمیکلز کی سٹورج کے سیکشن مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 2 کچی مچھلی (Raw Fish) کی سٹورج متعلقہ درجہ حرارت (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر کی جائے۔
- 3 کچی مچھلی (Raw Fish) کو سٹور کرنے کیلئے اس کو پلاسٹک فوائل (Foil) میں مضبوطی سے کور کر کے یا پیپر میں کور کر کے فریزر میں (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر رکھا جائے۔
- 4 فریزر بغیر زنگ کے اور صاف ہوں۔

ہدایات برائے تیل / گھی

- 1 مچھلی کی فرائنگ کیلئے معیاری اور قابل سراغ (Traceable) تیل یا گھی استعمال کیا جائے۔
- 2 تیل کی معیاد پوری ہونے سے پہلے اس کو تبدیل کیا جائے۔
- 3 زائد المعیاد کھانے کے تیل کو (Used edible Oil) خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جس کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 4 تیل کی ویزیبیلٹی (Visibility) چیک کرنے کیلئے ہرکان پریٹیسٹومیٹر (Testometer) موجود ہو۔
- 5 فرائنگ کیلئے پہلے سے پڑے تیل میں آئل نہ ڈالا جائے بلکہ پرانے تیل کو ضائع کر کے نیا تیل شامل کیا جائے۔



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی

ہدایات برائے فوڈ ہینڈلنگ اور سرونک

- 1- کھانے کو اتنی ہی مقدار میں تیار کریں جتنا کہ ضرورت ہو۔
- 2- کھانے کو صاف ستھرے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھیں۔
- 3- کھانے کو مقررہ وقت پر گرم کر کے پیش کریں اور بار بار گرم کرنے سے پرہیز کریں۔
- 4- صرف ان آلات کا استعمال کریں جو اشیاء کو مطلوبہ درجہ حرارت تک ٹھنڈا رکھیں۔

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



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے دودھ کی دوکان / ملک شاپ (Milk Shop)

- 1- دودھ کی دوکان / ملک شاپ کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو دوکان میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- 3- دودھ کو 4 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- دودھ کے لیے استعمال ہونے والے برتن فوڈ گریڈ میٹریل اور شین لیس سٹیل (Stain less Steel) سے بنے ہوں۔
- 5- پہلے آنے والا دودھ پہلے فروخت کریں۔
- 6- دودھ کے سپلائر (Supplier) کا تمام ریکارڈ روزانہ کی بنیاد پر رجسٹر پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو (سپلائر کا نام، فون نمبر، پتہ، شناختی کارڈ نمبر اور گاڑی نمبر)۔
- 7- نیلے ڈمز کا استعمال کرنا سختی سے منع ہے۔

ہدایات برائے ملازمین :-

- 1- دودھ کی دوکان / ملک شاپ کے تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفکیٹس موجود ہوں۔
- 2- دودھ کی دوکان / ملک شاپ کے تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- دودھ کی دوکان / ملک شاپ میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے صاف ہوں اور ہر طرح کی جیولری، ہینڈز استعمال نہ کریں۔
- 5- دودھ کی دوکان / ملک شاپ میں ملازمین کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
- 6- دودھ کی دوکان / ملک شاپ کے تمام ملازمین صاف ستھرے ہوں اور حفظان صحت کے اصولوں سے واقف ہوں۔

ہدایات برائے صفائی :-

- 1- دودھ کی دوکان / ملک شاپ کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dustbins) استعمال کریں۔
- 3- دوکان میں روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- دوکان میں کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- دوکان میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- دودھ کی دوکان / ملک شاپ میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور کھبوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لیے مناسب انتظام ہو۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈ بینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 8- دودھ کو سنور کرنے اور بوائل کرنے کا ایریا الگ الگ ہو۔
- 9- دودھ کے لیے استعمال ہونے والے برتنوں کی صفائی کے لیے کچن ڈیٹرجنٹ کا استعمال کریں، صرف کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 10- برتن دھونے کی جگہ ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ سے الگ ہو۔
- 11- ڈرینز (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 12- کھلے دودھ کو جالی یا ڈھکن سے ڈھانپ کر رکھیں۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن :-

جن گاڑیوں میں دودھ منتقل کیا جاتا ہے وہ صاف ستھری اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں اور ان کا درجہ حرارت 4 ڈگری سے کم ہو۔



خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سلاٹر ہاؤس

- 1- سلاٹر ہاؤس کا خیبر پختونخواہ نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پونٹ 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، ہینڈ ز نہ پہننے ہوں۔
- 3- ملازمین کام کے دوران اپرن، ہیئر نیٹ، اور گلفر 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- 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 لائمر، 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۔



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سکول اینڈ کالج کینٹین پونٹس

عمومی ہدایات

- 1- کینٹین کا خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو کینٹین میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- اگر پانی کی صفائی کیلئے فلٹر استعمال کیا جا رہا ہے تو وہ اوپریشنل ہو اس کے علاوہ ان کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر مہینہ کریں۔
- 4- پینے کا پانی صاف ہو۔
- 5- پانی کی ٹینکی کو باقاعدگی سے صاف کریں۔
- 6- پینے کا پانی والا پائپ واش روم سے علیحدہ ہو۔

ہدایات برائے ممنوع اشیاء

- 1- کاربوئیڈ ڈرنکس، انرجی ڈرنکس، چپس اور پاپز کا استعمال سکول اور کالج کینٹین میں منع ہے۔
- 2- اس کے علاوہ دوسری ممنوع اشیاء جو مختلف گورنمنٹ / حکومتی اداروں نے بند کر دی ہیں۔ ان کا رکھنا ممنوع ہوگا۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیئرٹس سرٹیفیکیشن موقع پر موجود ہوں۔
- 2- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستا پھینا ضروری ہے۔
- 3- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پھیننا منع ہے۔
- 4- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہو ان کے لیے دستا پھیننا ضروری ہے۔
- 5- باورچی اور دیگر فوڈ ہینڈلرز کی حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 6- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- کینٹین کا 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 بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاربگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کینٹین یونٹ میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- کینٹین میں استعمال ہونے والی دیکیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8- کینٹین کی روزانہ بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لیے کچن ڈیزائن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- فوڈ کنگ بورڈ ز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور ہیز یوں کی کنگ (Cutting) کے لیے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور اسکی خریداری کی رسیدیں موجود ہوں۔
- 13- کینٹین میں ٹوائلٹ کی موجودگی یا ٹوائلٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 14- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں۔ جنکو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی سٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی بچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- زائد المیعا دکھانے کے تیل کو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے، جبکہ تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17- کینٹین کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ بنائی جائے۔

ہدایت برائے خام مال سٹوریج

- 1- خام مال، ڈیزائنس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
 - 2- کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔ جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
 - 3- کھانا منتقل کرنے والے درکرز کے سر ڈھکے ہوں اور دستا نوں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
 - 4- سٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔
 - 5- مندرجہ بالا SOP کی کسی بھی شق کی خلاف ورزی کرنے پر مندرجہ ذیل قانونی کارروائی ہوگی۔
- ۱- تیس لائسنس ۲- Sealing نقش مہر ۳- جرمانہ



خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے واٹر پلانٹس

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 و نواح میں کوئی گندے پانی کا نالہ، سیوریج لائن یا گٹر وغیرہ نہ ہو۔
- 2- زمینی پانی کا ٹیسٹ (RO·UF) وغیرہ) کروا کر اسکی نوعیت کے مطابق ہی پلانٹ لگوا یا جائے۔
- 3- پلانٹ کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 4- دوران کام سگریٹ نوشی یا کھانا پینا منع ہے۔
- 5- ملازمین کے لیے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی :-

- 1- فلٹر پلانٹ کی ممبرین (membrane) کو روزانہ کی بنیاد پر بیک واش (Back Wash) ضروری ہے۔
- 2- فلٹر پلانٹ پر استعمال ہونے والے ٹینکوں کی ماہانہ صفائی لازمی ہے۔
- 3- فلٹر کی تبدیلی بروقت ضروری ہے۔
- 4- بوتلوں کی صفائی بذریعہ پریشر واشنگ اور نیٹڈ واٹر سے یقینی بنائیں۔
- 5- فلنگ اسٹینڈ پر بوتلوں کی صفائی کرنا منع ہے مزید برآں واشنگ ایئر یا الگ بنایا جائے۔

ہدایات برائے ٹیسٹنگ اور ریکارڈ :-

- 1- فلٹر کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو۔
- 2- پلانٹ اور بوتلوں کی صفائی کا ریکارڈ برقرار ہو۔
- 3- فلٹر شدہ پانی کی روزانہ نمیا دوں پر پلانٹ پر ٹیسٹ ہونا اور ان ٹیسٹوں کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار ہونا ضروری ہے۔
- 4- تیار شدہ فائل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ ختم، تاریخ پیدائش اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 5- تیار شدہ فائل پراڈکٹ پیو فوڈ ریگولیشنز 2011ء (Pure Food Rules 2011) کے سٹینڈرڈ (Standard) کے مطابق ہو، مندرجہ برآں ہر قسم کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔



خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ اتھارٹی



ہدایات برائے سوڈا واٹر پلانٹ

سوڈا واٹر پلانٹ کا خیبر پختونخواہ نوڈ سیفٹی اینڈ حلال نوڈ 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 کلینکس 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 ریکارڈ کا رجسٹر پر برقرار ہونا ضروری ہے۔
- 4- تیار شدہ فاسل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ تینج، مکمل پینہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)، مندیہ برآں مختلف برآڈ کی لیبل شدہ بوتلوں میں سوڈا واٹر بیچنا منع ہے۔

- 5- تیار شدہ فاسل پراڈکٹ رولڈ 2011ء (Pure Food rules 2011) کے سینڈرڈ (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 چاہئے۔
- 2- دروازے آسانی سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔ دروازوں کی حالت اچھی ہونی چاہئے۔
- 3- کولڈ ڈرنگس مین حتمی میسر موجود ہونا چاہئے۔
- 4- کولڈ سٹور کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔