

سیکشن نمبر 5 : ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹس

5.1: ہدایات برائے کیٹرنگ یونٹس

- 1- اشیاء کی تیاری میں استعمال ہونے والا پانی فلٹر شدہ ہو۔
- 2- کھانے میں ایسے اجزاء استعمال نہ کئے جائیں جو مضر صحت ہوں۔
- 3- ایسے برتن استعمال کریں جو فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 4- پہلے بنایا گیا کھانا پہلے سرو (Serve) / پیش کیا جائے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین (Food Handlers) دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، ہینڈ کواستعمال نہ کریں۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرہ ہو۔
- 5- کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں جنکے سر ڈھانپنے ہوں اور ایپرن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 6- باورچی اور دیگر فوڈ ہینڈلرز کو حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 7- ملازمین ٹوائلٹ کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔

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- کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کیٹرنگ یونٹ میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- باورچی خانہ میں استعمال ہونے والی دیگیں اور برتن صاف ہوں۔
- 8- باورچی خانہ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لئے کچن ڈیٹرجنٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- فوڈ کیٹرنگ بورڈز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔

بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 11- گوشت اور سبزیوں کی کٹنگ (Cutting) کے لئے 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 کھلنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 14- ڈسٹ بینز ڈھکن والے اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کئے جائیں۔ جن کو کھانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی سٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی اور بچی ہوئی خوراک کی تلفی بروقت کی جائے۔
- 16- زائد المیعا دکھانے کے تیل کو بلوچستان 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 بنائی جائے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- خام مال ڈیٹریجٹس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ نہ رکھیں جائیں۔
- 2- کھانا منتقل کی جانے والی ہانڈیاں 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 مطلوبہ درجہ حرارت (4-10 ڈگری سینٹی گریڈ) پر کی جائے۔
- 6- فریزر میں باسی کھانا نہ ہو۔ فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو اور درجہ حرارت پر مناسب چیک اور بیلنس ہو۔

کورونہ وائرس سے بچاؤ کے لیے احتیاطی تدابیر و ضروری اقدامات

- 1- ملازمین کو کام کرنے کے لیے ایسا ماحول فراہم کیا جائے جو ذاتی حفظان صحت کو فروغ دیتا ہو۔
- 2- کارکنوں/ملازمین کو اپنے کام کی سطح کو صاف کرنے کے لیے ضروری اشیاء، ٹشو، صابن، سینٹی ٹائزر، جراثیم کش اسپرے اور ڈسپوزبل تولیے وغیرہ فراہم کیے جائیں۔
- 3- بیمار کارکنوں کو اپنے گھروں میں رہنے کی ہدایات دی جائیں۔
- 4- یونٹس میں اعلیٰ کارکردگی کے حامل ایئر فلٹرز کی تنصیب کی جائے۔
- 5- بائیومیٹرک حاضری کے سلسلے کو فوری طور پر ترک کیا جائے۔
- 6- یونٹ کے احاطے میں داخل اور باہر نکلنے والے تمام افراد گاڑیوں کا ریکارڈ برقرار رکھا جائے۔

بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 7- یونٹ کے احاطے میں داخل ہونے والے تمام افراد کا درجہ حرارت اور کورونا وائرس کی دیگر علامات، فلو، کھانسی اور پھٹوں کے درد کی جانچ پڑتال کی جائے۔
- 8- کورونا وائرس کے مشتبہ ورکرز کی ٹیسٹ رپورٹس موصول ہونے تک ان کے لیے علیحدہ جگہ یا قرنطینہ کا انتظام کیا جائے۔
- 9- واش رومز کو بار بار استعمال کے بعد سینی ٹائز اور ڈس انفیکٹ کیا جائے۔
- 10- یونٹس کے احاطے میں روزانہ کی بنیاد پر عام کلورینیشن اسپرے کیا جائے۔
- 11- یونٹس مالکان ملازمین کے لیے پینے کے صاف پانی کی فراہمی کو یقینی بنائیں۔
- 12- کورونا وائرس یا کسی دوسری بیماری سے متاثرہ ورکرز کو مستند ڈاکٹر کے فٹنس سٹوفکیٹ کے بغیر کام کی اجازت نہ دی جائے۔
- 13- ممکن ہو تو ٹیلی مواصلات متعارف کروا کر کارکنان، گاہکوں اور صارفین کے مابین جسمانی رابطے کو کم سے کم رکھا جائے۔

