

## 3.7: ہدایات برائے کولڈ سٹور

### ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کے لیے 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 کپڑے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے جو کہ کولڈ سٹور کے ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی منع ہے۔

### ہدایات برائے صفائی

- 1- کولڈ سٹور کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 2- کولڈ سٹور کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- کولڈ سٹور میں موجود ٹیمبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- تمام آلات جو کام کے دوران استعمال کئے جاتے ہیں ان کا سٹین لیس سٹیل سے بنے ہونا لازمی ہے۔ جو کہ آسانی سے صاف کئے جاسکیں۔
- 5- واشنگ ایریا کولڈ سٹور سے الگ بنایا جائے۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء کولڈ سٹور سے الگ ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈ بینٹ ٹریپ)۔
- 9- کچرہ دان کا استعمال کولڈ سٹور سے باہر کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کی رسائی کولڈ سٹور تک ایریا سے دور ہو۔
- 11- تمام اشیاء ریکس میں منظم طریقے سے اور علیحدہ اور نوعیت کے مطابق رکھیں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تمام اشیاء کا سطح زمین سے کم از کم ایک فٹ کا فاصلہ ہونا ضروری ہے۔

# بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 14- کولڈسٹور روشنی، ہوا، نکاسی آب، اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 15- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Structure) سے بچانے کیلئے مناسب انتظامات ہو۔
- 16- سٹور کی عمارت کے اندر نمی رہنے، خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant Pain) کا استعمال کیا جائے۔
- کولڈسٹور کی ساخت (Structure) میں کوئی بھی زنگ آلود دھات استعمال نہ کی جائے۔
- 17- سٹور کے درجہ حرارت کو ہر چار گھنٹے کے بعد چیک کرنے اور (Temperature Gauge) کے مکمل طور پر صحیح کام کرنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 18- فضا میں نمی کے تناسب (Relative Humidity) اور درجہ حرارت کو فوڈ آئیٹمز کے مطابق برقرار رکھیں۔

## ہدایات برائے سٹاک (Stock)

- 1- محفوظ شدہ سٹاک ہر طرح کی آلودگی جراثیم، بکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 2- زائد المیعا سٹاک کو سٹور میں نہ رکھا جائے۔
- 3- محفوظ شدہ سٹاک مکمل لیبلڈ ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ تشخیص، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔
- 4- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجیشن اور کیمیکلز سٹاک کے ساتھ کولڈسٹور میں نہ ہوں۔
- 5- ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ آئیٹمز کو (Raw Food) سے الگ سٹور کیا جائے۔
- 6- کولڈسٹور میں رکھے گئے تمام سٹاک کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر تاریخ وصولی (Date of Receiving) 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 ہوئے استعمال کیے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبلڈ ہوں (پراڈکٹ کا نام، تاریخ اجزاء، تاریخ تشخیص)۔

## کورونا 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، سینیٹائزر، 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 و 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 پٹھوں 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۔

