

5.2: ہدایات برائے ڈھابہ

ہدایات برائے صفائی

- 1- ڈھابے پر دفروخت کئے جانے والا تمام کھانا مکھیوں، آلودگی اور نجاست سے پاک ہو۔
- 2- سڑک کے پاس رکھے گئے چولہے اور دیگپوں کے گرد مٹی اور گرد سے بچاؤ کے لئے جالی یا شیشے کے فریم لگائے جائیں۔
- 3- صاف پانی کی سہولت کا میسر ہونا لازمی 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 انتظام کئے جائیں۔
- 8- ڈسٹ بین ڈھکن والی اور کھانے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 9- فریزر صاف ستھرے بغیر زنگ کے ہوں اور ان کی روزانہ کام ختم کرنے کے بعد صفائی کی جائے۔

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- دوران کام ملازمین کا کھانا پینا، سگریٹ نوشی اور پان کھانا منع ہے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے اجزاء معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 2- تیار شدہ کھانا صاف ستھری جگہ پر، نجاست، آلودگی سے دور اور ڈھک کر رکھا جائے۔
- 3- کھانا تیار کرنے کے لئے آئل/گھی معیاری ہونا چاہیے۔
- 4- باسی/بچے ہوئے کھانے کے تلفی کے نظام کو یقینی بنایا جائے۔

کورونہ وائرس سے بچاؤ کے لیے احتیاطی تدابیر و ضروری اقدامات

- 1- ہر ایک گھنٹے کے بعد اپنے ہاتھوں کو صابن اور صاف پانی سے 20 سیکنڈ تک دھوئیں
- 2- ماسک اور دستانوں کا استعمال یقینی بنائیں۔
- 3- اپنے اور صارفین کے درمیان کم از کم 3 فٹ کا فاصلہ برقرار رکھیں
- 4- رقم کے تبادلے کے دوران ناک، آنکھ اور منہ کو چھونے سے گریز کریں
- 5- روزانہ کی بنیاد پر دکان/ڈھابہ کے فرش اور کاؤنٹر کو جراثیم کش اسپرے سے صاف کریں