

## 1.3 ہدایات برائے فش پوائنٹ

### ہدایات برائے مچھلی/خام مال

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

### 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 کے لئے اس کو پلاسٹک فوائل (Foil) میں سختی سے یا پیپر میں کور کر کے فریژر میں (منفی 18 سینٹی گریڈ) پر رکھا جائے۔
- 4- فریژر رنگ آلود نہ ہو اور صاف ہو۔

### ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین فش کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور گرم پانی (37 ڈگری سینٹی گریڈ) سے دھوئیں۔
- 2- دوران کام ملازمین ماسک، ہیڈ کور اور گلووز کا استعمال لازمی کریں۔
- 3- کام کی جگہ پر سنگریٹ نوشی، پان اور کھانے پینے کی سخت تنبیہ ہے۔
- 4- ملازمین کے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- ٹوائلٹ کے استعمال کے بعد ہاتھ صابن اور گرم پانی سے دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- تمام ملازمین کے ناخن چھوٹے، صاف کئے ہوں اور ہر قسم کی جیولری (گھڑی یا بینڈز) کی سخت ممانعت ہے۔
- 7- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔

### ہدایات برائے صفائی

- 1- فش پوائنٹ کا فرش صاف اور ہموار ہو۔ کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- تمام ڈرینرز ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 3- ڈسٹ بین ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ہو۔
- 4- فش پوائنٹ کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو۔

- 5- فٹ پوائنٹ میں ہوا، نکاسی آب، روشنی اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 6- فالتوا شیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزوں کی کچن میں موجودگی منع ہے۔
- 7- بچی ہوئی خوراک کے تدارک کا مکمل انتظام ہو اور اس پر پوری طرح عمل درآمد ہو۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہوں (انسیکٹ کلرز، روڈنٹ ٹریپ وغیرہ)

## ہدایات برائے تیل/گھی

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

## کورونا وائرس سے بچاؤ کے لیے 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، بغیر دستانوں کے گوشت کو ہاتھ نہ لگائیں
- 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 کے فرش اور کاؤنٹر کو جراثیم کش اسپرے سے صاف کریں