

3.3: ہدایات برائے کیچپ فیکٹری

ہدایات برائے صفائی

- 1- یونٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے اور ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔
- 2- عمارت کے اندر نمی سے خراب نا ہونے والے (Water Resistant Paint) پینٹ استعمال کیے جائیں۔
- 3- یونٹ کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 4- یونٹ کی انٹرنس (Entrance) پر مکھیوں سے بچاؤ کیلئے ایئر کرٹن (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 5- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہے۔
- 6- واشنگ ایریا یونٹ سے علیحدہ بنایا جائے، جس میں گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 7- تمام سبک (Sink) اور شیلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنے ہوں جن کی صفائی با آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لئے پناگاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 8- کوڑا دان (Dust Bin) یونٹ میں پاؤں سے کھلنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائیں جو کہ کھانا پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
- 9- کوڑا دان (Dust bin) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 10- حشرات الارض، چوہوں اور مکھیوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 11- صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو پونچھا، بالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔
- 12- واش روم، پروسیسنگ ہال اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 13- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 14- سیلنگ (Ceiling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminate) کر سکتی ہوں کو گرد و غبار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔
- 15- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 16- فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلینرینس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی زخم ہو، کے لئے دستاں پہنا ضروری ہے۔

- 3- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد ہینڈ واش اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کور (Head Covers) اپرن، ماسک اور دستانے پہنا ضروری ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، ٹائیفیڈ، ٹی بی، ہپاٹائٹس وغیرہ) کی صورت میں جو کھانے پینے میں منتقل ہو سکتی ہو ملازمین کا سپروائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ صاف ستھرے اور ناخن چھوٹے ہوں۔
- 9- ملازمین کے ذاتی سامان رکھنے کے لئے لاکرز (Lockers) مہیا کئے جائیں اور یونیفارم بدلنے کے لئے مخصوص جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمین کے لئے واش روم کے باہر ہینڈ واش کی سہولت مہیا کی جائے۔

ہدایات برائے خام مال سٹوریج

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر سٹور کیا جائے۔
- 3- خام مال کی سٹوریج کے لئے جگہ مخصوص ہو۔
- 4- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 5- خام مال کی سٹوریج کی جگہ کا صاف ہونا ضروری ہے۔
- 6- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر سٹور کریں۔
- 7- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 8- کچپ بنانے میں استعمال ہونے والے ٹماٹر بی گریڈ نہ ہوں (Over Bruised, Ripened Spoiled) ایسے ٹماٹروں کا استعمال سخت منع ہے۔
- 9- زائد المعیاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 10- کچپ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کیلئے ایسے کنٹینرز استعمال کئے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 11- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرہ میں محفوظ کیا جائے۔
- 12- نیپلے کیمیکل ڈرمز کا استعمال سخت منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال کئے جائیں۔

ہدایات برائے کچپ

- 1- کچپ بین الاقوامی ضابطوں کے مطابق بنانا لازمی ہے۔
- 2- کچپ کی تیاری میں ہر قسم کی ملاوٹ سخت منع ہے۔ مزید برآں کچپ کی تیاری میں استعمال ہونے والے ٹھانڈے معیاری اور اعلیٰ کوالٹی کے ہوں۔
- 3- فیکٹری میں گاجر، خوبانی، رنگ، سٹارج، چاول کا آٹا یا ایسی کوئی بھی چیز جس سے ملاوٹ ہو سکے رکھنا منع ہے۔
- 4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔
- 5- تیار شدہ کچپ پر مکمل لیبل لگایا جائے (تاریخ اجزاء، تاریخ تنسیخ، اجزائے ترکیبی)
- 6- تمام ہیکپنگ میٹرل فوڈ گریڈ ہوں۔

کورونائرس سے بچاؤ کے لیے احتیاطی تدابیر و ضروری اقدامات

- 1- ملازمین کو کام کرنے کے لیے ایسا ماحول فراہم کیا جائے جو ذاتی حفظانِ صحت کو فروغ دیتا ہو۔
- 2- کارکنوں/ملازمین کو اپنے کام کی سطح کو صاف کرنے کے لیے ضروری اشیاء، ٹشو، صابن، سینی ٹائزر، جراثیم کش اسپرے اور ڈسپوزبل تولیے وغیرہ کی فراہمی کو یقینی بنائیں
- 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۔
- 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 ٹائزر 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 ففنس 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۔