

5.4: ہدایات برائے شادی ہال

ہدایات برائے ملازمین

- 1- باورچی اور دیگر ہینڈلرز کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- شادی ہال پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ہینڈ کورز اور دستاں استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- دوران کام سگریٹ، پان یا کسی بھی مضر صحت چیز کا استعمال ممنوع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، ہینڈ ز نہ پہنے ہوں۔
- 6- ملازمین کے لئے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- کچن میں فالتو اشیاء ملازمین کے کپڑے یا کسی بھی قسم کی ذاتی استعمال کی چیز کی موجودگی کی سخت ممانعت ہے۔
- 3- تمام ڈسٹ بنز (Dustbins) ڈھکن والی اور کھانے پینے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 4- بچا ہوا کھانا فرش پر نہ پھینکا جائے بلکہ اس کی تلفی کا مکمل انتظام ہو۔
- 5- شادی ہال میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو (جالی، انسکیٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 6- شادی ہال اور کچن کی انٹرنس (Entrance) پر مکھیوں کا داخلہ روکنے کے لئے ایئر کورٹن (Air Curtains) لگائے جائیں۔
- 7- شادی ہال میں آرائش وزینائش کے لئے استعمال ہونے والے کپڑوں کی کچن میں موجودگی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ دھونے اور برتن دھونے کی جگہ الگ الگ اور مخصوص ہو۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 2- خام مال کی خرید کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 3- ہاف ڈن (Half Done) کھانے کو فریزر میں مکمل طور پر کور (Wrap) کر کے مطلوبہ درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- فرائنگ کے لئے استعمال ہونے والا گھی اور آئل معیاری ہو اور ڈی نیچر ہونے سے پہلے تبدیل کیا جانا ضروری ہے۔
- 5- آئل کی ویزی بیلیٹی (Visibility) کو چیک کرنے کے لئے ویزی بیلیٹی کٹ اور ویسیٹیویٹی کٹ (Visibility Kit) (Testometer) شادی ہال کے کچن میں موجود ہو۔

- 6- رینڈ آئل (Rancid Oil) کو ضائع کرنے کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 7- تیار شدہ کھانا ایسی جگہ پر رکھا جائے جو کہ آلودگی، نجاست اور مکھیوں سے پاک ہو۔
- 8- کھانا بنانے والی دیکیں اور کھانا پیش کئے جانے والے برتن مکمل طور پر صاف اور دھلے ہوں۔
- 9- کٹنگ بورڈز کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر نمک والے گرم پانی سے ہونا ضروری ہے۔

ہدایات برائے سٹورج

- 1- سٹورج کے لئے استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور زنگ آلود نہ ہو۔
- 2- کپے اور پکے گوشت کو ایک فریزر میں سٹور نہ کیا جائے۔
- 3- گوشت اور دودھ یا دودھ سے بنی ہوئی چیزوں کی سٹورج بھی الگ الگ فریزر میں کی جائے۔
- 4- سٹور روم میں خام مال پوری طرح لیبیلڈ ہو اور زائد المعیاد (Expired) نہ ہو۔
- 5- سٹور روم میں خام مال اور کیمیکلز کو رکھنے کے لئے سیکشن مخصوص کئے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبیلڈ ہوں۔
- 6- شادی ہال میں آنے والے گوشت، چکن کی ٹریس بیلیٹی (Traceability) یقینی بنائی جائے جس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔

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، سینی ٹائزر، جراثیم کش اسپرے اور ڈسپوزبل تولیے وغیرہ فراہم کیے جائیں۔
- 3- بیمار کارکنوں کو اپنے گھروں میں رہنے کی ہدایات دی جائیں۔
- 4- شادی ہالز میں اعلیٰ کارکردگی کے حامل ایئر فلٹرز کی تنصیب کی جائے۔
- 6- شادی ہال کے احاطے میں داخل اور باہر نکلنے والے تمام افراد کا ڈیوٹریوں کا ریکارڈ برقرار رکھا جائے۔
- 7- شادی ہال 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- شادی ہال کے احاطے میں روزانہ کی بنیاد پر عام کلورینیشن اسپرے کیا جائے۔
- 11- شادی ہال 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۔