

1.4 ہدایات برائے ملک شاپ

- 1- دکان پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 2- دودھ کو 4 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 3- دودھ کے لئے استعمال ہونے والے برتن گریڈ میٹریل اور سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) سے بنے ہوں۔
- 4- پہلے آنے والا دودھ پہلے فروخت کریں۔
- 5- دودھ کے سپلائرز (Suppliers) کا تمام ریکارڈ روزانہ کی بنیاد پر رجسٹر پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو (سپلائرز کا نام، فون نمبر، پتہ، شناختی کارڈ نمبر اور گاڑی نمبر)۔
- 6- نیلے ڈرمز استعمال کرنا سخت منع ہے۔
- 7- اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ خشک دودھ کو فریش دودھ کے طور پر فروخت نہ کیا جائے۔ BFA نے دودھ کو فریش دودھ کر کے بیچنے پر پابندی عائد کر رکھی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، بینڈز نہ پہننے ہوں۔
- 4- ملک شاپ کے تمام ملازمین صاف ستھرے ہوں اور حفظان صحت کے اصولوں سے واقف ہوں۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- کچرہ دان پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کریں۔
- 3- اشیاء خورد و نوش سے منسلک سطحوں کو کام شروع کرنے سے پہلے اور کام ختم کرنے کے بعد اچھی طرح صاف کرنا اور ڈھانپ کے رکھنا لازمی ہے۔
- 4- دکان میں روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 5- دکان میں کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 6- دکان میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 7- ملک شاپ میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو۔
(جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈ بینٹ ٹریپ وغیرہ)۔

- 8- دودھ کو سٹور کرنے اور بوائل کرنے کے ایریا الگ الگ ہوں۔
- 9- دودھ کیلئے استعمال ہونے والے برتنوں کی صفائی کے لئے کچن ڈزجنٹ کا استعمال کریں، سرف کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 10- برتن دھونے کی جگہ ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ سے الگ ہو۔
- 11- ڈریز ڈھکے ہوئے ہوں۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- جن گاڑیوں میں دودھ منتقل کیا جاتا ہے وہ صاف ستھرے اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں اور ان کا درجہ حرارت 4 ڈگری سے کم ہو۔

ہدایات برائے فوڈ ہینڈلرز

- 1- فوڈ ہینڈلرز کا مکمل صحت مند ہونا ضروری ہے۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز کا کام کے دوران کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈز پہننا سختی سے منع ہے۔
- 3- دوران کام حفظان صحت کے اصولوں کو مدنظر رکھا جائے۔
- 4- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا دستانے، ماسک اور اپرن پہننا ضروری ہے۔
- 6- کام شروع ہونے سے پہلے اور بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد ہاتھ دھونا لازمی ہے۔
- 7- ملازمین کے ہاتھ صاف اور ناخن کٹے ہوئے ہوں۔
- 8- دوران کام ہاتھ پرکٹ یا زخم کی صورت میں اچھے سے پٹی کروائے۔
- 9- فوڈ ہینڈلرز کے ہاتھ پر کسی بھی قسم کا زخم ہونے کی صورت میں دستانے پہننا ضروری ہے۔
- 10- ملازمین کا کچے گوشت کو ہینڈل کرنے کے بعد ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) کھانے کو ہاتھ لگانے سے پہلے دستانے بدلنا ضروری ہے۔
- 11- فوڈ ہینڈلرز کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 12- سپروائزر کی بتائی گئی تمام ہدایات پر عمل کرنا لازمی ہے۔
- 13- کسی بھی قسم کی بیماری کی صورت میں سپروائزر کو مطلع کرنا لازمی ہے۔
- 14- فوڈ ہینڈلرز ہائی ریسک فوڈ (High Risk Food) جیسے دودھ، دہی، گوشت اور ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ کو ہینڈل کرنا اور ان کی (Mis-handling) سے ہونے والے خطرات سے مکمل طور پر آگاہ ہوں۔

کورونا 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 کے فرش اور کاؤنٹر کو جراثیم کش اسپرے سے صاف کریں

