

3.2: ہدایات برائے مربہ فیکٹری

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کے لیے دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہو۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے جو کہ پروڈکشن ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹونا ہوانہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- فیکٹری کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- فیکٹری میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- مربہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور اچھی ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکے۔
- 5- مربہ فیکٹری میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پسوائی والی جگہ سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظام کریں۔ (جالی لگائیں، انسکٹ کلرز اور روڈیٹریٹس وغیرہ۔
- 9- کچرہ دان پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کریں۔
- 10- واش روم کی رسائی پسوائی والی جگہ سے دور ہو۔
- 11- فریج، فریزر اگر استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 12- مربہ کور کھنے کیلئے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔ نیز مربہ کور کھنے والے ڈرم پلاسٹک کے نیلے ڈرم نہ ہوں۔

- 13- تیار شدہ مرہبہ زمین کی سطح پر نہ براہ راست ناکھا جائے۔ نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 14- کوئی بھی پالتو جانور پروڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- مرہبہ کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل سراغ ہو۔
- 2- مرہبہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے رنگ فوڈ گریڈ ہوں۔
- 3- خراب پھل یا سبزی استعمال نہ کی جائے اگر کوئی بھی پھل یا سبزی خراب ہے یا پھپھوندی لگا ہوا ہو تو اسے ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ محفوظ کیا جائے۔
- 4- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 5- خام مال ہر طرح کی آلودگی جراثیم، مکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 6- زائد المعیاد خام مال کی تلفی فوری کی جائے۔
- 7- مرہبہ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لیے ایسے کنٹینرز استعمال کیے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 8- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیاری شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 9- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجینٹس اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔
- 10- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 11- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 12- تیار شدہ مرہبہ کی سپلائی کا ریکارڈ (Retailer) کے نام، پتے کے ساتھ رجسٹرڈ درج اور موقع پر موجود ہو۔

ہدایات برائے سٹورج

- 1- خام مال اور تیار مال کی سٹورج الگ ہو۔
- 2- خام مال کی سٹورج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبیل ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ ترمینج، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی)۔ تمام پیکیجنگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا تمام ریکارڈ رجسٹرڈ درج اور 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، سینیٹائزر، 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 و 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 ٹائز 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 فٹنس 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۔