

## 3.4: ہدایات برائے پاپڑ / نمکویونٹ

### ہدایات برائے صفائی

- 1- یونٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔
- 2- عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونیوالے (Water Resistant Paint) پینٹ استعمال کیے جائیں۔
- 3- پروڈکشن ایریا میں ملازمین کیلئے داخلی دروازے کے پاس ہاتھ دھونے کا مناسب انتظام ہو اور ہر وقت صابن موجود ہو۔
- 4- یونٹ کے ڈریجز (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 5- یونٹ کے انٹرنس پر (Entrance) پر رکھیوں سے بچاؤ کیلئے ایئر کورٹن (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 6- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔
- 7- واشنگ ایئر یا یونٹ سے علیحدہ بنایا جائے، جس میں گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 9- تمام سنگ (Sink) اور شلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوں جن کی صفائی با آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لیے پناگاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 10- کچرہ دان کا استعمال کولڈ سٹور سے باہر کریں جو پائوں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 11- تمام اشیاء ریکس میں منظم طریقے سے اور علیحدہ علیحدہ رکھی جائیں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تمام اشیاء کا سطح زمین سے کم از کم ایک فٹ کا فاصلہ ہونا ضروری ہے۔
- 14- کولڈ سٹور روشنی، ہوا، نکاسی آب اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 15- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Structure) سے بچانے کے لیے مناسب انتظامات ہوں۔
- 16- سٹور کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant Paint) کا استعمال کیا جائے
- 17- کولڈ سٹور کی ساخت (Structure) میں کوئی بھی زنگ آلود دھات استعمال نہ کی جائے۔

### ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلینرنگ سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی زخم ہو ان کیلئے دستاں پہنا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کور (Head Cover) اپرن، ماسک اور دستاں پہنا ضروری ہے۔

# بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 5- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پہنا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، ذکام، 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 لیے لاکرز (Lockers) اور یونیفارم بنانے کے لیے جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمین کے لیے واش روم کے باہر صابن کی سہولت مہیا کی جائے۔

## ہدایات برائے پروڈکشن

- 1- تیار شدہ پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 2- تیار شدہ پراڈکٹس پر مکمل لیبل لگائیں (تاریخ اجراء، تاریخ تفتیش، اجزائے ترکیبی، پتہ) نیز تمام کچنگ میٹرل فوڈ
- 3- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کو نمی اور پانی سے محفوظ رکھیں۔
- 5- فرائنگ کے لیے استعمال ہونے والے تیل کو میعاد ختم ہونے سے پہلے تبدیل کریں۔
- 6- فرائنگ کیلئے استعمال شدہ تیل (Rancid Oil/Sued Oil) میں نیا تیل نہ ڈالیں بلکہ اس کو نکال کر نیا تیل استعمال کریں
- 7- زائد المیعا دکھانے کے تیل (Used Edible Oil) کو بلوچستان فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو مہیا کریں جس کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 8- یونٹ میں استعمال ہونے والی تمام مشینیں سٹین لیس سٹیل یا فوڈ گریڈ میٹیریل سے بنی ہوں۔

## کورونہ 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، سینٹیٹائزر، جراثیم کش اسپرے اور ڈسپوزبل تولیے وغیرہ فراہم کیے جائیں۔
- 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۔

# بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 7- یونٹ کے احاطے میں داخل ہونے والے تمام افراد کا درجہ حرارت اور کورونا وائرس کی دیگر علامات، فلو، کھانسی اور پھٹوں 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۔

