

3.5: ہدایات برائے آچار کار خانہ

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس 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 کپڑے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ یا اینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے جو کہ کولڈ اسٹور کے ایریا سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- کارخانے کا فرش صاف، ہموار اور ہر طرح کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 2- کارخانے کی کھڑکیاں، دیواریں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- یونٹ کی فرش اور دیواروں کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ضروری ہے۔
- 4- اس بات کا خیال رکھا جائے کہ دیواروں پر کاربن جمع نہ ہو۔
- 5- کارخانے میں موجود شیلف سٹین لیس سٹیل (Stand Less Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔
- 6- کارخانے میں برتن دھونے، ملازمین کے ہاتھ دھونے اور یونٹ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لئے جگہ مخصوص اور الگ الگ ہو۔
- 7- تمام ڈرینز ڈھکے ہوئے ہوں اور نکاسی آب کا مناسب نظام ہو۔
- 8- فالتو اشیاء اور ملازمین کے ذاتی استعمال کی اشیاء پروسیسینگ ایریا (Processing Area) میں نہ ہوں۔
- 9- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ موجود ہو۔
- 10- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 11- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 12- کارخانے میں ملازمین کے لئے ٹوائلٹ، پراڈکشن ایریا سے علیحدہ ہو۔
- 13- کارخانے میں فریج، فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں، ٹوٹے ہوئے اور زنگ آلود نہ ہوں۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- اچار کی تیاری میں خام مال معیاری قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس سے تیار شدہ اچار کی غذائیت میں کمی نہ آئے۔
- 2- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو برائے راست فرس پر نہ رکھیں۔
- 3- بی گریڈ خام مال (Over, Ripened, Bruised Damaged Vegetables and Fruits) جس سے تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی آئے، ڈالنا منع ہے۔
- 4- خراب، گلے سڑے یا پھپھوندی لگے خام مال کو ضائع کیا جائے اور اسے اچار کی تیاری کے لئے استعمال کرنا منع ہے۔
- 5- اچار میں استعمال ہونے والا خام مال اس طرح رکھیں کہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔
- 6- زائد المعیاد خام مال کی تلفی فوراً کی جائے۔
- 7- خام مال مکمل لیبلڈ ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تشخیص پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 8- خام مال کو تیار شدہ پراڈکٹ سے الگ کریں۔
- 9- خام مال کو ڈیٹریجینس اور صفائی کے کیمیکل سے الگ رکھیں۔
- 10- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 11- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔
- 12- تیار شدہ مصنوعات کی سپلائی جن جگہوں پر کی جاتی ہے اس کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 13- اچار کی تیاری میں استعمال ہونے والے خام مال (تیل، مصالحہ جات وغیرہ) کو نیلے کیمیکل والے ڈرمز میں رکھنا منع ہے۔ اس مقصد کے لئے فوڈ گریڈ یا سٹین لیس سٹیل کے برتن استعمال کریں۔

ہدایات برائے سٹورج

- 1- خام مال کی سٹورج کے لئے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 2- خام مال اور فائنل پراڈکٹ کے سٹورج ایریا الگ الگ ہو۔
- 3- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ تشخیص، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔

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 و مرکز 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 و مرکز 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۔