

5.3: ہدایات برائے ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹس

ہدایات برائے صفائی

- 1- ہوٹل / ریسٹورانٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔
- 2- کچن کی صفائی کے لئے استعمال ہونے والے محلول (Sanitizer) کی مقدار چیک کی جائے۔
- 3- کچن کے اندر موجود ڈریز (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 4- کچن کی انٹرنس (Entrance) پر مکیوں سے بچاؤ کے لئے ایئر کرٹن (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 5- کچن میں روشنی ہو اور نکاسی آب کی سہولت موجود ہو۔
- 6- کچن میں دوران کام استعمال ہونے والے آلات جیسے چھری، چمچ، دیگیوں اور کٹنگ بورڈ وغیرہ کو دھونے کے لئے سنک بنایا جائے اور ملازمین کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت مہیا کی جائے۔
- 7- واشنگ ایریا کچن سے الگ بنایا جائے۔ جس میں برتنوں کی نوعیت کے مطابق جگہیں بنائی جائیں اور گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 8- تمام سنک (Sink) اور شلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوں جن کی صفائی باآسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لئے آماجگاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 9- کوڑا دان (Dust Bins) کچن میں پاؤں سے کھلنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائے جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
- 10- کوڑا دان (Dust Bins) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 11- کچن میں حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 12- کچن کی صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو، پونچے، بالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔
- 13- واش روم، کچن اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 14- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 15- سیلنگ (Celling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminate) کر سکتی ہوں۔ ان کو گرد و غبار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلینرٹس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔

بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کوئی زخم ہو ان کے لئے دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام باورچی (Cook) اور تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers) اپرن، ماسک اور دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 5- باورچی اور فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، ٹائیفائیڈ، ٹی بی، ہیپاٹائٹس وغیرہ) کی صورت میں جو کھانے پینے میں منتقل ہو سکتی ہو بارے ملازمین کا سپروائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ صاف سھترے اور ناخن چھوٹے ہوں۔
- 9- ملازمین کے ذاتی سامان رکھنے کے لئے لاکرز (Lockers) مہیا کئے جائیں اور یونیفارم بدلنے کے لئے جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمین کے لیے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Sanitizers, Tissues, Dryer) کی سہولت 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 فراہمی کو یقینی بنائیں
- 3- بیمار کارکنوں کو اپنے گھروں میں رہنے کی ہدایات دی جائیں۔
- 4- ہوٹل/ریسٹورینٹ میں اعلیٰ کارکردگی کے حامل ایئر فلٹرز کی تنصیب کی جائے۔
- 5- ہوٹل/ریسٹورینٹ 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۔
- 6- کورونا وائرس کے مشتبہ ورکرز کی ٹیسٹ رپورٹس موصول ہونے تک ان کے لیے علیحدہ جگہ یا قرنطینہ کا انتظام کیا جائے۔
- 7- واش رومز کو بار بار استعمال کے بعد سینیٹائزر اور ڈس انفیکٹ کیا جائے۔
- 8- ہوٹل/ریسٹورینٹ کے احاطے میں روزانہ کی بنیاد پر عام کلورینیشن اسپرے کیا جائے۔
- 9- ہوٹل/ریسٹورینٹ مالکان ملازمین کے لیے پینے کے صاف پانی کی فراہمی کو یقینی بنائیں۔
- 10- کورونا وائرس یا کسی دوسری بیماری سے متاثرہ ورکرز کو مستند ڈاکٹر کے فٹنس ٹیٹھکیٹ کے بغیر کام کی اجازت نہ دی جائے۔

ہاتھ کب اور کیسے دھونے چاہئیں

- کھانے اور پینے سے پہلے ہاتھ دھونے چاہئیں۔
- کھانا بنانے سے پہلے
- دستاں پہننے سے پہلے
- سبزی، گوشت اور اشیاء خورد و نوش کو استعمال / تیار کرنے سے پہلے
- کھانسنے، چھینکنے اور ٹشو پیپر استعمال کرنے کے بعد
- چہرہ، بال اور جسم پر ہاتھ لگانے کے بعد
- ہینڈ واش سے اچھی طرح 20 سیکنڈ تک ہاتھ دھوئیں
- Sanitizer کے بار بار استعمال کو یقینی بنائیں
- تویہ کے استعمال سے گریز کریں



ہدایات برائے وصولی خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اس کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول اور سٹور کیا جائے۔
- 3- پراڈکٹس پر وصولی کی تاریخ واضح کی جائے۔ وصولی کی جگہ صاف ہو اور حشرات الارض سے پاک ہو۔
- 4- اگر خام مال میں کسی بھی قسم کی لکچ یا دبو ہو تو اس کو ترک (Reject) کر دیں۔
- 5- خام مال کو زیادہ لمبے عرصے تک محفوظ کرنے کے لیے ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 4 ڈگری سینٹی گریڈ اور فروزن مصنوعات کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔

ہدایات برائے خام مال سٹورج

- 1- خام مال کی سٹورج کے لئے جگہ مخصوص ہو۔
- 2- خام مال کو اس کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر سٹور کیا جائے۔
- 3- خام مال کی سٹورج کی جگہ کا صاف ہونا ضروری ہے۔
- 4- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر رکھیں۔
- 5- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 6- چکن اور گوشت کو ریفریجریٹر کی سبک کی نیچے والی شلف پر رکھنا ضروری ہے۔
- 7- دودھ اور دہی کو چکن اور گوشت سے الگ سٹور کیا جائے۔

کھانا بنانے کی ہدایات

- 1- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے تمام برتن، کٹنگ بورڈ چھریاں سطحوں (Surfaces) کا مکمل طور پر صاف اور آلودگی سے پاک ہونے چاہیے۔
- 2- پھلوں اور سبزیوں کو استعمال کرنے سے پہلے اچھی طرح سے دھولیا جائے۔
- 3- کٹے ہوئے پھلوں اور سبزیوں کو 5 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 4- پھلوں اور سبزیوں کو کچے گوشت اور چکن کے ساتھ رکھنا نہ رکھیں۔
- 5- کھانے کی اشیاء اور مشروبات کو ٹھنڈا کرنے کے لئے فلوشڈ پانی سے بنائی گئی برف کا استعمال کریں۔
- 6- برف کو ان کنٹینرز میں نہ نکالیں جن کو کچے چکن، گوشت فیش یا کیمیکل کے لئے استعمال کیا گیا ہو۔

کھانا پیش کرنے سے متعلق ہدایات

- 1- کھانا پیش کرنے والے کا دستا نے پہننا ضروری ہے۔

- 2 بچے ہوئے کھانے (Left Over Foods) کو دوبارہ استعمال میں نہ لائیں۔
- 3 زائد المعیاد کھانے کے تیل (Used Edible Oil) کو بلوچستان فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جس کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 4 کھانا پیش کرتے وقت بونے لائن پر گرے ہوئے کھانے کو سیٹائزر (Sanitizer) میں ڈپ ہوئے کپڑے سے صاف کریں۔
- 5 اشیاء کی تیاری میں اگر ایسی مصنوعات استعمال کی گئی ہوں جو کہ الرجی کا سبب بن سکتی ہوں مثلاً، (Nuts, Sesame, Seeds, Eggs, Gluten) کو نمایاں الفاظ میں مینو پر واضح کرنا ضروری ہے۔

