

1.1 سیکشن نمبر 1: ڈائیو سٹاک

ہدایات برائے گوشت شاپ

ہدایات برائے ملازمین

- 1- دکان میں کام کرنے والے تمام ملازمین کا صحت مند ہونا ضروری ہے، پوچھنے پر 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۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- شاپ میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو۔ (جالی، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 2- دکان میں ڈیپ فریزر کی موجودگی ضروری ہے اور ڈیپ فریزر خشک اور صاف ہونا چاہیے۔
- 3- بیچ جانے والے گوشت کو فریزر میں رکھنا چاہیے اور ڈیپ فریزر کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری ہونا چاہیے۔
- 4- صحت مند، بیماریوں سے پاک، تازہ اور حلال گوشت کی فروخت یقینی بنائیں۔
- 5- اگر گوشت کسی بیمار جانور کا ہے تو اسے ضائع کر دیا جائے۔
- 6- اس بات کو یقینی بنائیں کہ گوشت تمام قسم کی جراثیمی آلودگی سے پاک ہو۔
- 7- گوشت دکاندار اپنی دکان کے فرنٹ سائڈ پر شیشہ لگائے اور گوشت کو دکان سے باہر نہ لٹکائے تاکہ گوشت کو دھول اور گاڑیوں کے آلودہ دھویں سے بچایا جاسکے۔
- 8- جانور کو ذبح کرتے وقت اس بات کو یقینی بنائیں کہ جانور کی شہ رگ اور سانس کی نالی کو اسلامی طریقے کے مطابق تیز دھار آلے سے ایک ہی جھٹکے میں کاٹا لازمی ہے۔
- 9- اس بات کو یقینی بنانا ہے کہ ذبح کئے جانے والے جانور سے تمام خون بہہ جائے۔

کورونائرس 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، بغیر دستانوں کے گوشت کو ہاتھ نہ لگائیں
- 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