

سیکشن نمبر 7: بیکری اینڈ نان شاپ

7.1: ہدایات برائے سویٹس اینڈ بیکرز

1- سویٹس اینڈ بیکرز کے تمام ملازمین کے میڈیکل کلیمینٹس سرٹیفیکٹس موقع پر موجود ہوں۔

ہدایات برائے ملازمین

- 1- بیکری کے تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 2- بیکری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے، صاف ستھرے ہوں اور ہر طرح کی جیولری، بینڈز پہنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرہ ہو۔
- 4- بیکری کی اشیاء کی تیاری سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
- 5- ملازمین کے لئے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- بیکری کا فرش صاف، ہموار اور ہر طرح کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 2- یونٹ کی فرش اور دیواروں کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ضروری ہے۔
- 3- اس بات کا خیال رکھا جائے کہ دیواروں پر کاربن جمع نہ ہو۔
- 4- یونٹ میں موجود شیلف سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔
- 5- یونٹ 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۔
- 6- تمام ڈریز ڈھکے ہوئے ہوں اور نکاسی آب کا مناسب نظام ہو۔
- 7- فالتوا اشیاء اور ملازمین کے ذاتی استعمال کی چیزیں پروسیسینگ ہال (Processing Hall) میں نہ ہوں۔
- 8- ملازمین کے کپڑے بدلنے کا الگ کمرہ موجود ہو۔
- 9- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کریں (جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 10- بیکری میں پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بینز (Dust bins) استعمال کریں۔
- 11- بیکری میں ملازمین کے لئے ٹوائلٹ، پراڈکشن ایریا سے علیحدہ ہوں۔
- 12- یونٹ میں استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور رنگ آلود نہ ہوں۔
- 13- فریزر میں کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- اشیاء کی تیاری میں خام مال معیاری قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس سے تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی نہ آئے۔
- 2- خراب اور ٹوٹے (Rotten & Broken) ہوئے انڈوں کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 3- ایسے کلرز اور فلیورز کا استعمال سختی سے منع ہے جو کہ مضر صحت ہوں۔
- 4- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست فرسز پر نہ رکھیں۔
- 5- بیکری میں استعمال ہونے والا خام مال اس طرح رکھیں کہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔
- 6- زائد المیعا خام مال کی تلفی فوراً کی جائے۔
- 7- خام مال مکمل لیبلڈ ہو (تاریخ اجراء، تاریخ تنتیخ 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۔

ہدایات برائے سٹوریج

- 1- خام مال کی سٹوریج کے لئے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 2- خام مال اور فائنل پراڈکٹ کی سٹوریج الگ الگ ہو۔
- 3- فریز میں عام مصنوعات مکمل طور پر ٹیگ (Tag) کر کے سٹور کی جائیں۔
- 4- دودھ اور چکن سے بنے ہوئے چیزیں الگ الگ سٹور کی جائیں۔
- 5- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو۔ (تاریخ اجراء، تاریخ تنتیخ مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔

اضافی ہدایات برائے بڑے بوٹس

- 1- کارخانہ اور سیل پوائنٹ کا الگ الگ لائسنس لینا ضروری ہے۔
- 2- سیل پوائنٹ سے بچی ہوئی مصنوعات (Products) کے تدارک کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 3- فروزن اشیاء کی نقل و حمل میں درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔

- 4- پراڈکٹ اتارنے کے بعد گاڑی کو جراثیم کش کیمیکل سے دھونا چاہیے۔
- 5- کولڈسٹور کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔
- 6- کولڈسٹور میں تھرمامیٹر موجود ہونا چاہیے۔

کوروناء وائرس سے بچاؤ کے لیے احتیاطی تدابیر و ضروری اقدامات

- 1- ملازمین/ورکرز 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۔
- 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
- 6- داخلی راستوں پر سینی ٹائزر اور تھرمل گنز کی دستیابی کا یقینی بنایا جائے۔
- 7- گروپوں میں صارفین کو مراکز میں داخلہ کی اجازت نہ دی جائے۔
- 8- سٹور کے دروازوں اور ریفریجریٹرز کے ہینڈلز وغیرہ کو روزانہ ڈس انفیکٹ کیا جائے۔
- 9- سٹور کے داخلہ راستہ اور نمایاں مقامات پر کوروناء وائرس سے بچاؤ آگاہی میٹریل آویزاں کیا جائے۔