

سیکشن نمبر 3: فیکٹری (Factories)

3.1: ہدایات برائے گرائینڈنگ یونٹس

ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- ملازمین کو کام کرنے والی جگہ پر مناسب ماحول مہیا کیا جائے مزید برآں دستانے، ماسک اور ہیڈ کورز اور حفاظتی عینک کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے، آلودگی اور نجاست سے پاک ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اور بازو اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگوٹھی، چھلہ گھڑیا، بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- چکی پر کام کرنے والے ملازمین صحت مند اور بیماریوں سے مبرا ہوں۔
- 7- ملازمین واش روم استعمال کرنے کے بعد ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- کام کے دوران ملازمین کا کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- 1- چکی کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 2- تمام دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- چکی میں موجود ٹیبل سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- چکی میں استعمال کئے جانے والے آلات (ٹب، کنٹینرز وغیرہ) سٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔ نیز ایسی ساخت کے ہوں جسے باسانی صاف کیا جاسکتا ہو۔
- 5- چکی میں برتن دھونے اور صفائی کیلئے استعمال ہونے والے آلات دھونے کیلئے جگہیں مخصوص اور پسوائی والی جگہ سے ہٹ کر ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پسوائی والی جگہ سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظام کریں۔ (جالی لگائیں، انسیکٹ کلرز اور روڈینٹس ٹریپ وغیرہ۔
- 9- کچرہ دان پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کریں۔
- 10- واش روم کی رسائی پسوائی والی جگہ سے دور ہو۔

بلوچستان فوڈ اتھارٹی

- 11- سپا ہوا مال رکھنے کے لئے ڈرم یا کٹیز صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہو۔
- 12- تیار شدہ اشیاء (آٹا، مرچ، نمک، بیسن وغیرہ) زمین کی سطح پر نہ ہو۔ مزید براں پانی اور نمی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 13- کسی بھی پالتو جانور کو پراڈکشن ایریا کی حد میں رکھنا منع ہے۔

ہدایات برائے خام مال

- 1- اشیاء (آٹا، مرچ، نمک، بیسن وغیرہ) کی تیاری میں خام مال معیاری، قابل سراغ اور ایسا ہو جس سے مصنوعات کی کوالٹی میں کمی نہ ہو۔ مصنوعات کی تیاری میں ملاوٹ کرنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- ایسی کوئی بھی چیز جو کہ تیار شدہ مال میں ملاوٹ کے طور پر استعمال کی جاسکتی ہو چکی ہو رکھنا سخت منع ہے جیسا کہ چوکر، رنگ اور سٹارچ وغیرہ۔
- 3- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر نہ رکھیں۔
- 4- زائد المیعاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 5- خام مال کو پانی اور نمی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 6- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 7- کسی بھی طرح کے ڈیزجینیشن اور کمیکلر خام مال سے الگ رکھیں۔
- 8- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 9- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 10- ڈرم یا کٹیز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 11- مصنوعات سے متعلق تمام ریکارڈز رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔ (سپلائی وغیرہ)۔

ہدایات برائے سٹوریج

- 1- خام مال اور تیار مال کی سٹوریج الگ ہو۔
- 2- خام مال کی سٹوریج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لبلڈ ہو۔ (تاریخ اجزاء، تاریخ تینسج، مکمل پتہ اور اجزائے ترکیبی)۔ تمام پیکیجنگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا تمام ریکارڈز رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔

کورونائڈ اور ٹرس 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، سینی ٹائزر، 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 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 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۔