

4.2: ہدایات برائے جنرل سٹور

- 1- سٹور پر موجود کھانے پینے کی تمام مصنوعات معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 2- جنرل سٹور پر زائد المعیاد اشیاء رکھنے کے لئے سٹور میں کوئی سیکشن یا خانہ مخصوص کیا جائے جس پر باقاعدہ لفظ (Expired) کا لیبل چسپاں ہو۔
- 3- جو سز اور پانی کو براہ راست سورج کی روشنی میں نہ رکھا جائے۔
- 4- تمام مصنوعات کو ان کے متعلقہ درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 5- کیمیکلز، صابن یا دوسری اس طرح کی چیزیں کھانے پینے کی اشیاء کے ساتھ نہ رکھی جائے۔
- 6- مصالحہ جات، جو سز، نمکو، مرہ جات، اچار، سنیک فوڈ ایسی کمپنیوں یا سپلائرز کے رکھے جائیں جنکی بیک ورڈ ٹریس ایبلٹی (Backward Traceability) ممکن ہو۔
- 7- بریڈ، برگر اور فروٹ کیکیس کو میعاد گزرنے کے بعد ریک سے ہٹا کر ایکسپائرڈ سیکشن میں رکھا جائے۔
- 8- تمام سپلائرز کا ریکارڈ اور پتہ سٹور پر موجود رجسٹر میں درج ہو۔
- 9- سٹور پر گڈکا، پان پراگ، پچنا سخت منع ہے۔

کورونائرس 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 کورونائرس سے بچاؤ آگاہی میٹریل آویزاں کیا جائے۔