

## 7.2: ہدایات برائے نان شاپ

- 1- آٹے سے متعلقہ کام صرف سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) یا فوڈ گریڈ سطحوں پر کریں۔
- 2- دکان پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔

### ہدایات برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کے لیے دستا، ماسک اور ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور چوہلری، بینڈ نہ پہنے ہوں۔
- 4- کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں۔ جتنے سر ڈھانپے ہوں اور اپرن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔

### ہدایات برائے صفائی

- 1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- کچرہ دان پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کریں۔
- 3- اشیاء خورد و نوش سے منسلک سطحوں کو کام شروع کرنے سے پہلے اور کام ختم کرنے کے بعد اچھی طرح صاف کرنا اور ڈھانپ کے رکھنا لازمی ہے۔
- 4- دکان میں روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 5- دکان میں کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 6- دکان میں فالتو اشیاء نہ رکھیں۔
- 7- برتن دھونے کی جگہ "مخصوص" ہو۔

### ہدایات برائے خام مال

- 1- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ (Product) کو براہ راست فرش پر نہ رکھیں۔
- 2- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔
- 3- خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہے۔
- 4- خام مال پر مکمل لیبلڈ ہوتا رتخ اجزاء، تاریخ تشخیص مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ۔
- 5- خام مال کو تیار شدہ پراڈکٹ سے الگ رکھیں خام مال کو ڈیٹریمنٹس اور صفائی کے کیمیکل سے الگ رکھیں۔
- 7- خام مال کے سپلائر کا تمام ریکارڈ رجسٹرڈ پرجن ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 8- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔

- 9- گوندھے ہوئے آٹے کو صاف کپڑے سے ڈھانپیں۔
- 10- خام مال کو پلاسٹک کے پلیٹس پر محفوظ کریں جو کہ دیواروں سے چھانچ کے فاصلے پر رکھے ہوں۔
- 11- خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) استعمال کیا جائے۔
- 12- زائد المیعاد (Expired) خام مال کی تلفی فوراً کی جائے۔
- 13- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کریں جالی لگانا، انسکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ۔

