گلگت بلتستان فوڈ ریگولیشنز / معیاری طریقہ کار (SOPs) برائے فوڈ مارکیٹس

(مطابق گلگت بلتستان فوڈ ایکٹ 2022)

فہرست

فہرست	معیاری عملی طریقہ کار / قوانین و ضوابط
1	تعلیمی، طبی اور انتظامی اداروں میں قائم کینٹینز
2	ہوٹل، ریسٹورنٹس اور گیسٹ ہاؤسز
3	شادی ہالز اور کانفرنس ہالز
4	سپر اسٹورز، جنرل اسٹورز اور مارٹس
5	مرغی، بکرے، گائے کے گوشت کی دکانیں اور ذبح خانے
6	دودھ اور ڈیری مصنوعات کی دکانیں
7	پھل و سبزی منڈیاں
8	مٹھائی اور بیکری کی دکانیں
9	فلور ملز، خوراک کی تیاری اور پروسیسنگ یونٹس (بڑے، درمیانے اور چھوٹے)
10	سڑک کنارے قائم کیفے (ڈھابے) اور مشروبات / جوس کارنرز
11	کیٹرنگ یونٹس
12	تیل اور گھی سے متعلقہ مصنوعات
13	فاسٹ فوڈ کے ادارے
14	گودام اور تقسیم کے یونٹس
15	شہد کی مکھیاں پالنے کے فارم
16	خوردنی تیل تیار کرنے والے یونٹس
17	واٹر پلانٹس / آر او واٹر یونٹس
18	نان / تندور کی دکانیں

گلگت بلتستان فوڈ ایکٹ 2022 کی دفعات کے تحت، یہ رہنما اصول اس مقصد کے لیے جاری کیے جا رہے ہیں کہ تمام اقسام کے خوراکی اداروں — بشمول تعلیمی ادارے، صحت کی سہولیات، ہوٹلز، ریٹیل آؤٹ لیٹس، گوشت کی دکانیں، بیکریاں، اور پانی صاف کرنے والے پلانٹس — میں محفوظ، حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق اور غذائیت سے بھرپور خوراک کی دستیابی اور اس کا مؤثر نظم و نسق یقینی بنایا جا سکے۔ یہ معیارات عوامی صحت کے تحفظ کے لیے نافذ کیے جا رہے ہیں تاکہ خوراک کی فراہمی کے تمام مراحل — پیداوار سے لے کر فروخت کے مقام تک — سخت فوڈ سیفٹی پروٹوکولز، صفائی ستھرائی کے اصولوں اور کوالٹی کنٹرول کے اقدامات پر عمل درآمد کو لازم بنایا جا سکے۔ ان رہنما اصولوں پر عملدرآمد صارفین کے اعتماد کو فروغ دے گا، قانونی احتساب کو یقینی بنائے گا، اور مجموعی طور پر کمیونٹی کی فلاح و بہبود کو بہتر بنائے گا۔

1. تعلیمی، طبی، اور انتظامی اداروں میں قائم کینٹینز کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

1.1 لائسنسنگ اور نمایاں نمائش کی ضروریات

I. تمام تعلیمی اداروں، صحت کی سہولیات، اور سرکاری یا نجی دفاتر میں قائم خوراک فراہم کرنے والے اداروں کے لیے لازم ہے کہ وہ گلگت بلتستان فوڈ ایکٹ 2022 کے تحت متعلقہ ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے درست فوڈ بزنس لائسنس حاصل کریں۔

II. لائسنس کو داخلی دروازے یا کسی اور نمایاں مقام پر واضح طور پر آویزاں کیا جائے تاکہ وہ عوام اور معائنہ کنندگان کے لیے بآسانی نظر آئے۔

1.2 پینے کے پانی کا معیار اور دیکھ بھال

I۔ کینٹینز کو ہر وقت محفوظ، قابلِ استعمال اور جراثیم سے پاک پینے کا پانی فراہم کرنا لازم ہے۔

II۔ واٹر فلٹریشن یونٹس کو کم از کم ماہ میں ایک بار صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔

III۔ فلٹر کارٹریجز اور میمبرینز کو کمپنی کی ہدایات کے مطابق تبدیل کیا جائے، اور دیکھ بھال کا ریکارڈ محفوظ رکھاجائے جو معائنے کے وقت دستیاب ہو۔

1.3 ممنوعہ اشیاء

I۔ کاربونیٹڈ مشروبات، انرجی ڈرنکس، تلی ہوئی چپس اور دیگر چکنائی یا شکر سے بھرپور اشیاء کی فروخت یا تشہیر ممنوع ہے۔

II۔ وہ تمام اشیاء خور و نوش جن پر وفاقی، صوبائی یا گلگت بلتستان فوڈ ڈیپارٹمنٹ کی جانب سے پابندی یا ممانعت عائد کی گئی ہو، ان کی فروخت کی اجازت نہیں ہوگی۔

1.4 خام مال کی ہینڈلنگ اور ذخیرہ

I۔ صرف وہی خام اجزاء استعمال کیے جائیں جو لائسنس یافتہ سپلائرز سے حاصل شدہ، محفوظ، تصدیق شدہ اور قابلِ سراغ ہوں۔

II۔ زائد المیعاد، خراب، ملاوٹ شدہ اشیاء یا غیر مجاز اضافی اجزاء (جیسے نان فوڈ گریڈ رنگ یا فلیورز) سختی سے ممنوع ہیں۔

III۔ خام مال اور تیار خوردنی اشیاء کو علیحدہ اور حفظانِ صحت کے مطابق، کیڑوں سے پاک جگہ پر ذخیرہ کیا جائے۔

IV۔ درجہ حرارت کے لحاظ سے حساس اشیاء کو مناسب فریج یا کولڈ اسٹوریج میں رکھا جائے۔

V۔ فرسٹ ان، فرسٹ آؤٹ (FIFO) کے اصول کے تحت اشیاء کا نظم و نسق کیا جائے۔

VI۔ تمام برتن، کنٹینر، اور خوراک سے رابطے میں آنے والا سامان فوڈ گریڈ اور تصدیق شدہ ہونا چاہیے۔

VII۔ تمام کھانے کی اشیاء کو آلودگی سے بچانے کے لیے ڈھانپ کر رکھا جائے۔

1.5 عملے کی صفائی، صحت اور تربیت

I۔ تمام فوڈ ہینڈلرز کے پاس میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیٹ ہونا چاہیے (جو ہر چھ ماہ بعد قابلِ تجدید ہو) اور انہیں فوڈ ہائیجین اور محفوظ ہینڈلنگ کی تربیت حاصل ہونی چاہیے۔

II۔ عملے کو ذاتی صفائی کے سخت اصول اپنانے ہوں گے، جیسے ہاتھ دھونا، دستانوں کا استعمال، صاف ستھرا لباس (جس میں سر ڈھانپنے کا کپڑا اور ماسک شامل ہوں)، اور ناخن تراشے ہوئے ہوں۔

III۔ کھانے کی ہینڈلنگ کے دوران کسی بھی قسم کے زیورات یا ذاتی اشیاء (جیسے انگوٹھیاں، چینز) پہننے کی اجازت نہیں ہوگی۔

IV۔ کھانے کی تیاری یا پیشکش کے علاقوں میں سگریٹ نوشی، تمباکو چبانا یا اس سے ملتی جلتی سرگرمیاں سختی سے ممنوع ہیں۔

V۔ عملے کے لیے ایک صاف ستھرا اور علیحدہ چینجنگ ایریا کینٹین کے قریب فراہم کیا جانا ضروری ہے۔

2۔ ہوٹلز، ریسٹورنٹس اور گیسٹ ہاؤسز کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

2.1۔ رجسٹریشن اور لائسنس کی نمائش

I۔ تمام ہوٹلز، گیسٹ ہاؤسز اور ریسٹورنٹس کے لیے لازم ہے کہ وہ اپنے آپریشنز کے آغاز سے قبل متعلقہ ضلعی فوڈ اتھارٹی سے درست رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کریں۔

II۔ لائسنس کو نمایاں مقام پر اس طرح آویزاں کیا جائے کہ صارفین اور معائنہ کرنے والے افسران بآسانی دیکھ سکیں۔

2.2۔ عملے کی صفائی، صحت اور تربیت

I۔ تمام فوڈ ہینڈلرز کے پاس درست میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ ہونا ضروری ہے، اور انہیں خوراک کی صفائی، ذاتی حفظانِ صحت اور محفوظ ہینڈلنگ کی تربیت حاصل ہونی چاہیے۔

II۔ عملہ ذاتی صفائی کے اصولوں کی سختی سے پابندی کرے، جس میں باقاعدگی سے صابن اور پانی سے ہاتھ دھونا، ناخن ترشے ہوئے ہونا، اور صاف لباس شامل ہے۔

III۔ کھانے کی تیاری اور فراہمی کے دوران ماسک، سر ڈھانپنے والی ٹوپی، دستانے اور (جہاں ضروری ہو) داڑھی کے کور کا استعمال لازمی ہوگا۔

IV۔ زیورات، انگوٹھیاں یا دیگر ذاتی اشیاء کی اجازت کھانے کی ہینڈلنگ کے دوران نہیں ہوگی، خصوصاً پانی یا برف سے متعلق عملے کے لیے۔

V۔ سگریٹ نوشی، تمباکو چبانا یا اس جیسی دیگر سرگرمیاں خوراک سے متعلق علاقوں میں سختی سے ممنوع ہیں۔

VI۔ عملے کے لیے صاف ستھرا اور الگ چینجنگ ایریا عمارت کے اندر یا اس کے قریب فراہم کیا جانا ضروری ہے۔

2.3۔ صفائی اور عمارت کی دیکھ بھال

I۔ فرش کو باقاعدگی سے جھاڑو اور مناسب صفائی مواد سے صاف کیا جائے؛ تمام سطحیں اور شیلف صاف رکھنے کے لیے موزوں ہوں اور ترجیحاً اسٹین لیس اسٹیل سے بنی ہوں۔

II۔ برتن اور کچن کا سامان مخصوص علاقوں میں دھویا جائے؛ برتن دھونے اور عمومی صفائی کے لیے الگ سنک استعمال ہوں۔

III۔ نکاسی آب کے نظام کو چھپا ہوا، فعال اور باقاعدگی سے صاف رکھا جائے؛ کوڑا دان پیر سے کھلنے والے ہوں اور انہیں باقاعدگی سے جراثیم سے پاک کیا جائے۔

IV۔ ریفریجریٹرز اور فریزرز کو باقاعدگی سے صاف کیا جائے، ان میں زنگ، رساؤ یا پانی کھڑا نہ ہو، اور اشیاء کو اس انداز میں رکھا جائے کہ آلودگی کا خطرہ نہ ہو۔

V۔ کھانے کے علاقوں کے داخلی راستوں پر ایئر کرٹینز اور فلائی کیچرز نصب کیے جائیں۔
VI۔ بیت الخلاء کھانے کی تیاری کے مقامات سے مناسب فاصلے پر ہوں۔

2.4۔ خوراک کی حفاظت اور ذخیرہ کرنے کے طریقے

I۔ صرف اعلیٰ معیار، محفوظ، قابل سراغ اور منظور شدہ ذرائع سے حاصل شدہ خام مال استعمال کیا جائے۔
II۔ خریداری اور اسٹاک کا مکمل ریکارڈ محفوظ رکھا جائے اور معائنہ کے وقت دستیاب ہو۔
III۔ زائد المیعاد، خراب، ملاوٹ شدہ اشیاء جیسے سڑے ہوئے انڈے یا بدبودار تیل سختی سے ممنوع ہیں۔
IV۔ غیر مجاز مصنوعی رنگ، فلیورز یا دیگر خطرناک اجزاء استعمال کی اجازت نہیں۔
V۔ خام اور پکا ہوا کھانا الگ الگ محفوظ کیا جائے تاکہ آلودگی نہ ہو، اور FIFO (پہلے آنے والا، پہلے نکلنے والا) اصول پر عمل کیا جائے۔
VI۔ درجہ حرارت کے لحاظ سے حساس اشیاء کو مناسب درجہ حرارت میں محفوظ رکھا جائے؛ تلی یا پکی ہوئی اشیاء کو مکمل طور پر ڈھانپ کر رکھا جائے۔
VII۔ ذخیرہ کرنے کی جگہ صاف، کیڑوں سے محفوظ، زمین سے بلند، دیواروں سے دور اور کیمیکل یا صفائی کے سامان سے الگ ہو۔
VIII۔ برتن اور کنٹینرز فوڈ گریڈ، تصدیق شدہ مٹیریل سے بنے ہوں، صرف اسٹین لیس اسٹیل اور شیشہ استعمال ہو؛ پلاسٹک کے گلاس/کپ سختی سے ممنوع ہیں۔

3۔ شادی ہالز اور کانفرنس وینیوز کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

3.1۔ رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I۔ تمام شادی ہالز، بینکوئٹ اور کانفرنس وینیوز جو کھانے کی سروس فراہم کرتے ہیں، کے لیے لازم ہے کہ وہ ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کریں۔
II۔ درست فوڈ لائسنس کو اس مقام پر نمایاں طور پر آویزاں کیا جائے جہاں مہمانوں اور معائنہ کرنے والوں کے لیے ہر وقت قابل دید ہو۔

3.2۔ عملے کی صحت، صفائی، اور تربیت

I۔ تمام فوڈ ہینڈلرز کے پاس مجاز طبی اداروں سے جاری کردہ میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ ہونا ضروری ہے، اور انہیں خوراک کی حفاظت، صفائی، اور محفوظ ہینڈلنگ کی باقاعدہ تربیت حاصل ہونی چاہیے۔
II۔ عملہ سخت صفائی کے اصولوں پر عمل کرے، جس میں صابن اور پانی سے ہاتھ دھونا، صاف لباس پہننا، اور ناخن تراشنا شامل ہو۔
III۔ خوراک کی تیاری کے دوران دستانے، ماسک، داڑھی کور (جہاں لاگو ہو)، اور سر ڈھانپنا لازمی ہے۔
IV۔ کھانے کی ہینڈلنگ کے دوران زیورات یا دیگر ذاتی اشیاء پہننے کی اجازت نہیں۔
V۔ فوڈ ہینڈلنگ عملے کے لیے علیحدہ اور صاف ستھرا چینجنگ روم فراہم کیا جائے۔
VI۔ خوراک کے علاقوں میں سگریٹ نوشی، تمباکو چبانا یا اس جیسی سرگرمیاں سختی سے ممنوع ہیں۔

3.3۔ صفائی اور سہولیات کی دیکھ بھال

I۔ تمام خوراک کی تیاری اور پیشکش کے علاقے باقاعدگی سے جھاڑے، پونچھے اور منظور شدہ صفائی کے مواد سے جراثیم کش کیے جائیں تاکہ صفائی کا معیار برقرار رہے۔
II۔ کچن کی تمام سطحیں، شیلف، اور کاؤنٹر اسٹینلیس سٹیل یا فوڈ گریڈ غیر منفذ مواد کے بنے ہوں تاکہ آسانی سے صاف کیے جا سکیں۔

III۔ برتن دھونا مخصوص جگہ پر ہو اور صفائی کے عمومی علاقوں سے سنکس علیحدہ ہوں۔
IV۔ نکاسی آب کے نظام کو پوشیدہ، صاف ستھرا اور باقاعدگی سے برقرار رکھا جانا چاہیے تاکہ کسی بھی قسم کے خطرات سے بچا جا سکے۔
V۔ کیڑوں سے بچاؤ کے مربوط نظام (IPM) کا نفاذ ہو اور کیڑوں کی روک تھام کی دستاویزی سرگرمیاں ہوں۔
VI۔ پورے احاطے میں پیروں سے چلنے والے کوڑے دان موجود ہوں اور باقاعدگی سے صاف کیے جائیں۔
VII۔ فریج اور فریزر صاف، زنگ یا لیکیج سے پاک ہوں اور باقاعدگی سے صفائی کی جائے۔
VIII۔ تمام خوراک سے متعلق داخلی راستوں پر ایئر کرٹینز اور فلائی کیچرز نصب ہوں۔
IX۔ بیت الخلاء خوراک کی تیاری کے علاقوں سے دور ہوں تاکہ آلودگی سے بچا جا سکے۔

3.4۔ خریداری، ذخیرہ کاری اور خوراک کی حفاظت

I۔ صرف محفوظ، تصدیق شدہ، اعلیٰ معیار اور قابل شناخت فوڈ گریڈ خام مال حاصل کیا جائے۔
II۔ تمام سپلائی کا ریکارڈ رکھا جائے اور معائنے کے وقت پیش کیا جائے۔
III۔ زائد المیعاد، خراب، گل سڑا، یا ممنوعہ اشیاء (مثلاً خراب انڈے، غیر محفوظ اضافے، بوسیدہ تیل) سختی سے ممنوع ہیں۔
IV۔ تمام خام مال کی پیکیجنگ پر مینوفیکچرنگ اور میعاد ختم ہونے کی تاریخ واضح طور پر لکھی ہو۔
V۔ خام اور پکی ہوئی اشیاء علیحدہ علیحدہ ذخیرہ کی جائیں تاکہ کراس آلودگی سے بچا جا سکے؛ علیحدہ فریج سیکشن استعمال کیے جائیں۔
VI۔ خوراک زمین سے بلند اور دیواروں، صفائی کے کیمیکلز، اور کیمیکلز سے دور رکھی جائے۔
VII۔ تازگی کو یقینی بنانے کے لیے فرسٹ ان فرسٹ آؤٹ (FIFO) اسٹاک گردش کی پیروی کی جائے۔
VIII۔ تمام برتن، کنٹینرز، اور سامان فوڈ گریڈ سرٹیفائیڈ مواد سے ہوں، جیسے اسٹینلیس سٹیل یا شیشہ؛ پلاسٹک کے کپ یا گلاس سختی سے ممنوع ہیں۔
IX۔ استعمال شدہ تیل اس وقت پھینک دیا جائے جب اس کا ایسڈ ویلیو 2.5 سے زیادہ ہو؛ پرانا تیل تازہ تیل کے ساتھ مکس نہ کیا جائے۔
X۔ خوراک کی تیاری بند جگہوں میں ہو جو صاف ستھری ہوں، اور تمام تلی ہوئی یا پکائی ہوئی اشیاء ڈھانپ کر رکھی جائیں تاکہ آلودگی نہ ہو۔
XI۔ جزوی طور پر پکائی گئی یا خراب ہونے والی اشیاء کو مناسب طریقے سے بند کر کے ریفریجریٹ کیا جائے۔

4.سپر اسٹورز، جنرل اسٹورز اور ریٹیل مارٹس کے لیے معیاری طریقہ کار

4.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام سپر اسٹورز، جنرل اسٹورز اور ریٹیل مارٹس جو خوراکی اشیاء کی فروخت میں مصروف ہیں، انہیں اپنا کاروبار شروع کرنے سے پہلے متعلقہ ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کرنا لازمی ہے۔
II- درست لائسنس عوامی جگہ پر واضح طور پر دکھایا جانا چاہیے تاکہ صارفین اور انسپکٹرز بآسانی دیکھ سکیں۔

4.2 عملے کی صحت، صفائی اور تربیت

I- فوڈ ہینڈلنگ کرنے والا عملہ قابل طبی صحت کا سرٹیفکیٹ رکھے اور خوراک کی حفاظت، صفائی، اور آلودگی سے بچاؤ کی تربیت حاصل کرے۔
II- ملازمین ہاتھ دھونے کی مناسب عادت اپنائیں، زیورات نہ پہنیں، ناخن تراشے ہوئے اور صاف ہوں، اور صاف یونیفارم اور مناسب سر کا ڈھانپنا پہنیں۔
III- بغیر پیکیج کے کھانے کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور بیت الخلا کے استعمال کے بعد صابن اور پانی سے ہاتھ دھونا لازمی ہے۔

IV- جہاں ضرورت ہو، الگ اور صاف ستھری تبدیلی کی جگہ فراہم کی جائے اور ہاتھ دھونے کی پابندی سختی سے نافذ کی جائے۔

4.3 صفائی اور سہولیات کی دیکھ بھال

I- جگہ صاف، خشک اور دھول سے پاک ہونی چاہیے، اور منظوری شدہ صفائی کے مواد سے باقاعدگی سے جھاڑو اور پونچھا کیا جائے۔

II- شیلفنگ، ڈسپلے یونٹس، اور اسٹوریج ایریاز مضبوط، غیر جاذب اور آسانی سے صاف ہونے والے مواد جیسے اسٹینلیس سٹیل یا ٹریٹ شدہ لکڑی کے بنے ہوں۔

III- مؤثر کیڑے مکوڑوں کا کنٹرول (IPM) نافذ کیا جائے جس کی دستاویزی مانیٹرنگ اور کارروائیاں ہوں۔

IV- کوڑا کرکٹ کو ڈھانپے ہوئے، فٹ آپریٹڈ بن میں ڈال کر باقاعدگی سے خالی اور صاف کیا جائے۔

V- بیت الخلا خوراک کے علاقوں سے دور اور صفائی کے معیار پر ہوں۔

VI- کھانے کی ہینڈلنگ، ذخیرہ، اور ڈسپلے علاقوں میں سگریٹ نوشی سختی سے ممنوع ہے۔

VII- خوراک اور غیر خوراکی اشیاء (مثلاً ڈٹرجنٹس، کیمیکلز) کو علیحدہ رکھا اور ڈسپلے کیا جائے تاکہ آلودگی سے بچا جا سکے۔

4.4 خام مال اور مصنوعات کی ہینڈلنگ

I- صرف تصدیق شدہ، لائسنس یافتہ، اور ٹریس ایبل ذرائع سے حاصل شدہ خوراک کی اشیاء ذخیرہ اور فروخت کی جائیں۔ میعاد ختم شدہ، خراب یا نقصان زدہ اشیاء (جیسے پھولے ہوئے یا رسنے والے پیکیجنگ) کو ہٹایا اور دستاویزی طریقہ کار کے مطابق ضائع کیا جائے۔

II- تمام مصنوعات پر واضح مینوفیکچرنگ اور ختم ہونے کی تاریخ ہونی چاہیے اور انہیں فرش سے اوپر شیلف یا پیلیٹ پر رکھا جائے۔

III- پیکیج شدہ اور غیر پیکیج شدہ کھانے کی اشیاء کو الگ الگ دکھایا اور ذخیرہ کیا جائے تاکہ کراس آلودگی سے بچا جا سکے۔

IV- خام اور پکی ہوئی خوراک کو الگ الگ حصوں یا یونٹس میں رکھا جائے۔

V- کولڈ اسٹوریج صاف، فعال اور درجہ حرارت کی حد میں رکھا جائے، خاص طور پر دودھ، گوشت، پھل اور سبزیوں کے لیے۔

VI- تمام خوراک کی اشیاء کے لیے FIFO (پہلے آنے والے کو پہلے استعمال کریں) طریقہ کار اپنایا جائے۔

VII- آلودہ یا خراب اشیاء کو فوراً ہٹا کر ریکارڈ کے ساتھ ضائع کیا جائے۔

VIII- عملے کے ذاتی سامان کو کھانے کی ذخیرہ، ہینڈلنگ یا ڈسپلے ایریاز میں نہیں رکھا جائے۔

5. چکن، مٹن، بیف شاپس اور ذبح خانوں کے قواعد و ضوابط

5.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام گوشت کی دکانوں اور ذبح خانوں کو ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کرنا ہوگا۔

II- جائز اور موجودہ فوڈ لائسنس ہر وقت صارفین اور معائنہ کاروں کے لیے نمایاں جگہ پر لگایا جائے۔

5.2 عملے کی صحت، صفائی اور تربیت

I- گوشت ہینڈل کرنے، ذبح کرنے یا پراسیس کرنے والے تمام عملے کو مجاز ادارے سے صحت کا سرٹیفیکیٹ حاصل ہونا ضروری ہے۔

II- ذاتی صفائی، ہاتھ دھونے، دستانے پہننے کی تربیت لازمی ہے۔

III- عملے کو صاف یونیفارم، اپرون، سر کا ڈھانپنا، ماسک پہننا ہوگا؛ زیورات ممنوع اور ناخن تراشے ہوئے ہوں۔
IV- گوشت ہینڈل کرنے سے پہلے اور بعد میں اور بیت الخلا کے بعد ہاتھ دھونا لازمی ہے۔
V- علیحدہ صاف ستھری تبدیلی کی جگہ فراہم کی جائے۔
VI- سگریٹ نوشی، تمباکو نوشی یا اس قسم کی دیگر سرگرمیاں ممنوع ہیں۔

5.3 صفائی اور سہولیات کی دیکھ بھال

I- ذبح خانے اور گوشت پراسیسنگ کے علاقے صاف، حفظان صحت کے مطابق اور کیڑوں سے پاک رکھے جائیں۔
II- دیواریں، کٹنگ ٹیبل، چھریاں اور ہکس غیر جاذب اور صاف کرنے میں آسان مواد سے بنے ہوں۔
III- حفظانِ صحت کے مطابق فضلہ ٹھکانے لگانے کے لیے ایک پوشیدہ اور مناسب طریقے سے برقرار رکھا گیا نکاسی آب کا نظام نصب کرنا لازمی ہے۔
IV- زندہ جانور رکھنے، ذبح کرنے اور گوشت پراسیسنگ کے لیے الگ جگہیں ہوں۔

V- کیڑے مکوڑوں کی نگرانی کے لیے IPM پروگرام موجود ہو۔
VI- کوڑا کرکٹ فوری اور حفظان صحت کے ساتھ ٹھکانے لگایا جائے، ڈھانپے ہوئے، فٹ آپریٹڈ کوڑے دان رکھے جائیں۔
VII- بیت الخلا خوراک کے علاقے سے دور اور صحت کے معیار پر ہوں۔
VIII- گوشت دھونے اور صفائی کے لیے صاف پانی کی مسلسل فراہمی یقینی ہو۔
IX- غیر فروخت شدہ یا پراسیس شدہ گوشت کے لیے مناسب ریفریجریشن ہو۔

5.4 گوشت کی ہینڈلنگ

I- صرف صحت مند اور بیماری سے پاک جانور ہی ذبح کیے جائیں جن کی تصدیق سرکاری ڈاکٹر کرے۔
II- گوشت زمین سے رابطے میں نہ آئے، صاف اور فوڈ گریڈ سطح پر ہینڈل کیا جائے۔
III- گوشت کو صاف، فوڈ گریڈ مواد سے ڈھانپا جائے یا بند یونٹ میں رکھا جائے، بغیر ڈھکے گوشت کی نمائش یا لٹکانا ممنوع ہے۔
IV- تازہ گوشت کو منجمد یا پراسیس شدہ گوشت سے الگ رکھا جائے۔
V- تازہ گوشت کا درجہ حرارت 0°C سے 4°Cاور منجمد گوشت 18°C - یا اس سے کم ہونا چاہیے۔
VI- FIFO طریقہ کار سختی سے اپنایا جائے۔
VII- خراب یا آلودہ گوشت کو فوری ہٹایا اور ریکارڈ کے ساتھ ضائع کیا جائے۔
VII- پراسیس شدہ اور غیر پراسیس شدہ گوشت علیحدہ رکھا اور منتقل کیا جائے۔
IX- نقل و حمل کی گاڑیاں صاف، جراثیم سے پاک اور ریفریجریشن سے لیس ہوں۔
X- غیر مجاز یا غیر حفظان صحت ذبح کی ممانعت اور سزا کے مستحق ہے۔
XI- گوشت پراسیسنگ میں نقصان دہ کیمیکلز یا غیر مجاز مواد کا استعمال ممنوع ہے۔

6. دودھ اور ڈیری شاپس کے معیاری طریقہ کار

6.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- دودھ اور ڈیری مصنوعات کی فروخت، ذخیرہ اور ہینڈلنگ کرنے والے تمام ادارے متعلقہ ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹرڈ اور لائسنس یافتہ ہوں۔
II- جائز اور موجودہ فوڈ لائسنس نمایاں جگہ پر لگا ہو۔

6.2 عملے کی صحت، صفائی اور تربیت

I- دودھ اور ڈیری مصنوعات ہینڈل کرنے والے تمام افراد کے پاس قابل طبی سرٹیفیکیٹ ہونا ضروری ہے۔
II- خوراک کی صفائی، ڈیری صفائی، اور آلودگی سے بچاؤ کی تربیت لازمی ہو۔

III- دودھ ہینڈل کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور پینے کے پانی سے دھونا ضروری ہے۔
IV- صاف یونیفارم، اپرون، ماسک اور سر کا ڈھانپنا پہننا ہوگا؛ زیورات، گندے ناخن، اور گندے کپڑے ممنوع ہیں۔
V- دودھ ہینڈلنگ اور ذخیرہ کے مقامات پر سگریٹ نوشی، کھانے پینے یا تمباکو نوشی ممنوع ہے۔
VI- جہاں ممکن ہو عملے کے لیے الگ اور صاف تبدیلی کا انتظام ہو۔

6.3 صفائی اور دکان کی دیکھ بھال

I- دودھ کی دکان روزانہ صاف اور جراثیم سے پاک کی جائے، خاص توجہ اسٹوریج ٹینک، ڈسپینسرز، کاؤنٹرز اور ریفریجریشن پر دی جائے۔
II- فرش صاف، خشک اور آلودگی سے پاک رکھے جائیں۔
III- تمام آلات فوڈ گریڈ اور غیر رد عمل مواد کے ہوں، اور باقاعدگی سے جراثیم سے پاک کیے جائیں۔
IV- نالی کا نظام اچھی طرح سے بنایا اور برقرار رکھا جائے تاکہ پانی جمع نہ ہو۔
V- کیڑے مکوڑوں کے کنٹرول کے لیے IPM پروگرام نافذ ہو۔
VI- ڈھانپے ہوئے، فٹ آپریٹڈ کوڑے دان دستیاب اور صاف ہوں۔
VII- ریفریجریشن اور کولنگ کا سامان باقاعدگی سے صاف اور کام کرتا رہے۔
VIII- صفائی کے لیے صرف پینے کے قابل پانی استعمال ہو۔

6.4 مصنوعات کی ہینڈلنگ اور ذخیرہ

I- صرف تازہ، غیر آلودہ، اور محفوظ دودھ اور ڈیری مصنوعات فروخت یا تقسیم کی جائیں۔
II- خام دودھ سرٹیفائیڈ سپلائرز سے آئے یا ایڈولٹرنٹس اور جراثیم کے لیے ٹیسٹ کیا ہوا ہو۔
III- خام اور پیسٹورائزڈ دودھ کو علیحدہ رکھا جائے۔
IV- دودھ کو 4°C یا اس سے کم اور منجمد مصنوعات کو 18°C - یا اس سے کم درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
V- تمام ڈیری مصنوعات صاف، درجہ حرارت کے مطابق اور جراثیم سے پاک کنٹینرز میں ذخیرہ ہوں۔
VI- FIFO طریقہ کار اپنایا جائے۔
VII- خراب یا خراب شدہ مصنوعات فوراً ہٹائی جائیں اور ضائع کی جائیں۔
VIII- تمام مصنوعات پر مینوفیکچرنگ اور ختم ہونے کی تاریخ واضح ہو، اور ماخذ کا پتہ ہو۔
IX- ملاوٹ شدہ، غیر صحت مند یا آلودہ مصنوعات کی فروخت، ڈسپلے یا ذخیرہ ممنوع ہے۔

7. پھل اور سبزیوں کی دکانوں کے قواعد و ضوابط

7.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- پھل اور سبزیوں کی دکانیں متعلقہ ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹرڈ اور لائسنس یافتہ ہوں۔
II- لائسنس نمایاں جگہ پر لگا ہو۔

7.2 صفائی اور جگہ کی دیکھ بھال

I- دکان صاف، خشک، اور دھول سے پاک ہو۔
II- پھلوں اور سبزیوں کو زمین سے اوپر صاف شیلف یا ٹیبل پر رکھا جائے۔

III- کیڑے مکوڑوں کی نگرانی اور کنٹرول کے لیے IPM پروگرام نافذ ہو۔
IV- کوڑا کرکٹ فٹ آپریٹڈ ڈبے میں اور ڈھکا ہوا رکھا جائے۔
V- جگہ پر صفائی کا مکمل انتظام ہو، خاص طور پر پھلوں اور سبزیوں کے ذخیرہ اور نمائش کے علاقے میں۔
VI- غیر خوراکی اشیاء اور زرعی کیمیکلز الگ رکھے جائیں تاکہ آلودگی نہ ہو۔

7.3 مصنوعات کی ہینڈلنگ

I- صرف تازہ، صاف اور محفوظ پھل و سبزیاں فروخت کی جائیں۔
II- خراب، گلنے سڑنے والے پھل اور سبزیاں فوری ہٹائی جائیں۔
III- پھل اور سبزیوں کو مناسب درجہ حرارت اور ہوا دار جگہ پر رکھا جائے۔
IV- عملہ ہاتھ دھو کر اور صفائی کا خاص خیال رکھتے ہوئے پھل و سبزی ہینڈل کرے۔
V- نالیوں کا نظام بہتر بنایا جائے تاکہ پانی جمع نہ ہو اور صفائی آسان ہو۔

8. سویٹس اور بیکرز کی دکانوں کے لیے قواعد و ضوابط

8.1رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام سویٹس اور بیکری اداروں کو متعلقہ ضلع کے فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹرڈ اور لائسنس یافتہ ہونا ضروری ہے۔
II- موجودہ اور درست فوڈ لائسنس دکان کے اندر نمایاں طور پر آویزاں ہونا چاہیے تاکہ صارفین اور فوڈ انسپکٹرز دونوں کو نظر آئے۔

8.2 عملے کی صحت، صفائی اور تربیت

I- تمام فوڈ ہینڈلرز اور عملے کے پاس مجاز طبی ادارے سے جاری کردہ میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیٹ ہونا چاہیے۔
II- عملے کو خوراک کی حفاظت، صفائی اور خام و تیار شدہ اشیاء کی محفوظ ہینڈلنگ کی تربیت دی جائے۔
III- کھانے کی تیاری سے پہلے صابن اور صاف پانی سے ہاتھ دھونا لازم ہے۔
IV- عملہ صاف یونیفارم، دستانے، ماسک اور ہیڈ کورنگ کا استعمال کرے۔
V- زیورات پہننا، غیر صاف کپڑے، لمبے یا گندے ناخن ممنوع ہیں۔
VI- کھانے کی تیاری یا ذخیرہ گاہوں میں تمباکو نوشی، کھانا کھانا یا نسوار/گٹکا استعمال ممنوع ہے۔
VII- عملے کے لیے صاف اور علیحدہ چینجنگ روم مہیا کیا جائے۔

8.3 صفائی اور دکان کی دیکھ بھال

I- تمام جگہیں (کچن، اسٹوریج، ڈسپلے) روزانہ صاف اور جراثیم سے پاک کی جائیں۔
II- صفائی کا شیڈول دستاویزی شکل میں رکھا جائے۔
III- تمام اوزار اور سطحیں ہر استعمال کے بعد صاف کی جائیں۔
IV- داخلے کے مقامات پر انسیکٹ کنٹرول جیسے ایئر کرٹینز، انسیکٹ کلر نصب ہوں۔
V- پاؤں سے کھلنے والے ڈھکن دار کچرا دان فراہم کیے جائیں اور صاف رکھے جائیں۔
VI- بیت الخلاء کھانے کی تیاری کے علاقوں سے الگ اور صاف ہوں۔
VII- مؤثر پیسٹ کنٹرول (IPM) پروگرام لاگو اور دستاویزی ہونا چاہیے۔

8.4 خام مال اور مصنوعات کی ہینڈلنگ

I- صرف لائسنس یافتہ سپلائرز سے حاصل کردہ معیاری خام مال استعمال ہو۔
II- تمام اجزاء زمین سے اوپر، دیوار سے دور، صاف حالات میں رکھے جائیں۔
III- خراب، زائد المیعاد اشیاء فوراً ہٹا دی جائیں اور ریکارڈ میں درج ہوں۔

IV- تمام اشیاء پر تاریخِ تیاری اور میعاد ختم ہونے کی لیبلنگ ضروری ہے۔
V- غیر فوڈ گریڈ اجزاء یا کیمیکلز کا استعمال ممنوع ہے۔
VI- FIFO اصول پر اسٹاک گردش یقینی بنایا جائے۔
VII- تمام اوزار فوڈ گریڈ مواد سے بنے ہوں۔

VII- تیار مصنوعات بند شیشے کے کیبن میں رکھی جائیں۔
IX- ڈیری والی اشیاء مناسب درجہ حرارت پر ریفریجریٹ کی جائیں۔

9. فلور ملز، فوڈ پروسیسنگ و مینوفیکچرنگ یونٹس کے قواعد و ضوابط

9.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام یونٹس کو متعلقہ فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹرڈ اور لائسنس یافتہ ہونا ضروری ہے۔
II- فوڈ لائسنس نمایاں جگہ پر آویزاں کیا جائے۔
III- لائسنس کی باقاعدہ تجدید اور محکمانہ انسپکشن کی اجازت دینا لازم ہے۔

9.2 عملے کی صحت، صفائی اور تربیت

I- عملے کے لیے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ اور معمول کی طبی جانچ لازمی ہے۔
II- خوراک کی صفائی، ہینڈلنگ اور PPE کے استعمال کی تربیت دی جائے۔
III- ہاتھ دھونا لازمی ہے، خاص طور پر کھانے سے پہلے یا باتھ روم کے بعد۔
IV- عملہ صاف وردی، دستانے، ماسک، ہیڈ کور اور بند جوتے استعمال کرے۔
V- کھانے کے علاقوں میں کھانا کھانا، تمباکو نوشی ممنوع ہے۔
VI- صاف بیت الخلاء اور چینجنگ روم لازمی ہیں۔
VII- PPE کی مناسب اسٹوریج اور تلفی کی تربیت دی جائے۔

9.3 صفائی، مینٹیننس اور آلات کی صفائی

I- پورے احاطے، بشمول پیداواری جگہوں، ذخیرہ کرنے والے یونٹس اور دفاتر کی روزانہ صفائی کرنا لازمی ہے، اور اس کے لیے منظور شدہ فوڈ سیف (خوراک کے لیے محفوظ) صفائی کرنے والے مواد استعمال کیے جائیں۔
II- مشینری، دیواریں، فرش باقاعدگی سے صاف اور سینیٹائز ہوں۔
III- IPMپیسٹ کنٹرول پروگرام لاگو اور ریکارڈ شدہ ہو۔
IV- اہم داخلی مقامات پر ایئر کرٹنز، مکھی پکڑنے والے آلات اور دیگر کیڑوں سے بچاؤ کے نظام نصب کرنا لازمی ہوگا ۔
V- کچرا پاؤں سے کھلنے والے بند ڈبوں میں ٹھکانے لگایا جائے۔
VI - بیت الخلاء کو خوراک کی تیاری کے علاقوں سے الگ ہونا چاہیے اور انہیں صاف ستھری حالت میں برقرار رکھنا ضروری ہے۔
VII- آلات کی صفائی، چکنائی لگانے اور مرمت کا کام صنعت کار کی ہدایات کے مطابق انجام دیا جانا چاہیے تاکہ ان کی حفاظت اور درست کارکردگی کو یقینی بنایا جا سکے۔

9.4 خام مال کی ہینڈلنگ اور اسٹوریج

I- صرف لائسنس یافتہ، فوڈ گریڈ اور ٹریس ایبل اشیاء استعمال ہوں۔
II- سامان زمین سے اوپر اور دیوار سے دور رکھا جائے۔
III- خراب اشیاء کو فوری ہٹا کر دستاویزی شکل میں ضائع کیا جائے۔
IV- تمام اشیاء پر واضح تاریخیں لکھی ہوں۔

V- FIFO اصول اپنایا جائے۔
VI- کیمیکل و صفائی اشیاء خوراک سے الگ رکھی جائیں۔
VII- درجہ حرارت کے لحاظ سے اسٹوریج فراہم کی جائے۔

VIII- ذخیرہ کرنے کے مقامات کو اچھی طرح ہوادار ہونا چاہیے تاکہ نمی، پانی کے قطرے بننے یا اشیاء کے خراب ہونے سے بچا جا سکے، اور خام اناج یا آٹا ہوا بند کنٹینرز میں محفوظ کرنا لازمی ہے۔

IX- آلودہ یا مشتبہ اشیاء کو الگ رکھ کر کسی بھی قسم کی مزید ہینڈلنگ یا استعمال سے پہلے ان کا معائنہ اور ٹیسٹ کیا جائے۔

9.5 مینوفیکچرنگ کا عمل, فوڈ سیفٹی ,کوالٹی کنٹرول

I- تمام فوڈ مینوفیکچرنگ کے عمل کو متعلقہ فوڈ سیفٹی اور صفائی کے ضوابط کے مطابق ہونا چاہیے۔
II- پروسیسنگ میں استعمال ہونے والے آلات کو باقاعدگی سے مینٹین، سروس اور صاف کیا جانا چاہیے تاکہ محفوظ آپریشنز کو یقینی بنایا جا سکے۔
III- ان مصنوعات کے لیے جنہیں مخصوص ماحول کی ضرورت ہو، درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے نظام موجود ہونے چاہئیں۔
IV- پیداوار کے پورے مرحلے کے دوران فوڈ سیفٹی آڈٹ، کوالٹی انسپیکشنز اور مائیکرو بایولوجیکل ٹیسٹنگ باقاعدگی سے کی جانی چاہیے۔
V- بیچ ریکارڈز کو انتہائی احتیاط سے محفوظ کیا جانا چاہیے، جن میں خام مال کے ذرائع، پیداوار کی تاریخیں، اور کوالٹی کنٹرول چیک شامل ہوں۔
VI- صرف منظور شدہ، تصدیق شدہ فوڈ گریڈ ایڈیٹوز اور کیمیکل استعمال کیے جا سکتے ہیں۔
VII- پیکجنگ کے مواد فوڈ گریڈ، صاف اور خام مال و کیمیکلز سے علیحدہ محفوظ کیے جانے چاہئیں۔

یقیناً، یہ رہی آپ کی دی ہوئی تحریر کا اردو ترجمہ:

9.6 پیکجنگ اور لیبلنگ

I- تمام تیار شدہ مصنوعات کو حفظان صحت کے معیار کے مطابق، فوڈ گریڈ مواد میں پیک کیا جانا چاہیے جو آلودگی، جسمانی نقصان، اور نمی سے حفاظت کرے۔
II- ہر مصنوعات پر گلگت بلتستان اور قومی فوڈ لیبلنگ ضوابط کے مطابق لیبل لگا ہونا چاہیے، جس میں مصنوعات کا نام، تیاری اور ختم ہونے کی تاریخ، اجزاء، اور مینوفیکچرر کی رابطہ تفصیلات شامل ہوں۔
III- مصنوعات کی حفاظت اور سالمیت کو یقینی بنانے کے لیے ٹمپر ایویڈنٹ سیل یا محفوظ پیکجنگ کے طریقے استعمال کیے جائیں۔
IV- پیکجنگ کے مواد کو صاف، خشک، کیڑے مکوڑوں سے پاک اور خام خوراک یا کیمیکلز سے الگ محفوظ کیا جانا چاہیے۔

9.7 نقل و حمل اور تقسیم

I- خوراک کی نقل و حمل کے لیے استعمال ہونے والی گاڑیاں صاف، اچھی حالت میں اور باقاعدگی سے صفائی کی گئی ہونی چاہئیں تاکہ آلودگی سے بچاؤ ہو۔
II- نقل و حمل کے طریقے مصنوعات کی ضروریات کے مطابق ہونے چاہئیں، جیسے کہ خراب ہونے والی اشیاء کے لیے ریفریجریٹڈ ٹرک۔

III- نقل و حمل کے دوران خوراک کی مصنوعات کو محفوظ طریقے سے پیک کیا جانا چاہیے اور ماحولیاتی آلودگی سے بچایا جانا چاہیے۔

9.8 ریکارڈ کیپنگ اور دستاویزات

I- خام مال کی خریداری، بیچ کی پیداوار، سپلائر کی تفصیلات، اور تیار شدہ اشیاء کے لیے درست اور تازہ ترین ریکارڈز رکھے جائیں۔
II- مؤثر ری کال یا تفتیش کے لیے ٹریس ایبلٹی سسٹمز موجود ہوں۔
III- آلات کی مینٹیننس، صفائی کے شیڈولز، کیڑے مکوڑوں پر قابو، اور مصنوعات کے ٹیسٹ (جیسے مائیکرو بایولوجیکل اور شیلف لائف اسٹڈیز) کے لیے لاگز رکھے جائیں۔

9.9 حفاظتی اقدامات اور ایمرجنسی پروٹوکولز

I- تمام کام کی جگہوں پر مکمل سامان سے لیس فرسٹ ایڈ کٹس دستیاب ہوں۔
II- فائر سیفٹی سسٹمز، جن میں فائر ایکسٹنگویشرز اور ایمرجنسی ایگزٹ شامل ہوں، نصب، واضح نشان زدہ اور باقاعدگی سے مینٹین کیے جائیں۔
III- ملازمین کو ایمرجنسی ردعمل کے پروٹوکولز جیسے کہ آگ لگنے کی صورت میں انخلا، فوڈ بورن بیماریوں کی روک تھام، اور ذاتی حفاظت کے طریقہ کار کی تربیت دی جائے۔
IV- خطرناک یا حساس علاقوں میں مناسب وارننگ سائن اور حفاظتی ہدایات واضح طور پر آویزاں ہوں۔

10. روڈسائیڈ ڈھابے اور جوس کارنرز کے قواعد و ضوابط

10.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام روڈ سائیڈ کیفے اور مشروبات/جوس کارنرز کو متعلقہ ضلع کے فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے درست رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کرنا ضروری ہے۔
II- درست لائسنس کو کاروبار کی جگہ پر ایسی جگہ واضح طور پر آویزاں کیا جانا چاہیے جہاں گاہک اور فوڈ انسپکٹر بآسانی دیکھ سکیں۔
III- لائسنس کی میعاد ختم ہونے سے پہلے تجدید کرائی جائے تاکہ قانونی عمل بغیر کسی رکاوٹ کے جاری رہے۔

10.2 عملے کی صحت، صفائی، اور تربیت

I- تمام فوڈ اور بیوریج ہینڈلرز کے پاس مستند طبی اداروں سے جاری شدہ طبی فٹنس سرٹیفکیٹ ہونا ضروری ہے۔
II- عملے کو خوراک کی صفائی، حفاظتی معیار، اور صحیح ہینڈلنگ تکنیکس کی بنیادی تربیت دی جانی چاہیے۔
III- عملے کو سخت ذاتی صفائی کا خیال رکھنا چاہیے، جس میں کھانے سے پہلے اور بعد میں صابن اور پینے کے پانی سے بار بار ہاتھ دھونا شامل ہے۔
IV- کھانے کی تیاری اور سروس کے دوران عملے کو صاف یونیفارم، دستانے، اور مناسب سر ڈھانپنا لازمی ہے۔
V- زیورات پہننا، کھلے زخم ہونا، یا گندے ناخن رکھنا کھانے کی ہینڈلنگ کے دوران ممنوع ہے۔
VI- کھانے کی تیاری یا سروس کے علاقے میں سگریٹ نوشی، کھانا یا تمباکو چبانا سختی سے منع ہے۔

10.3 سہولیات کی دیکھ بھال اور صفائی

I- تمام جگہوں بشمول کچن، بیٹھنے کی جگہ، اور سروس ایریاز کو روزانہ صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔
II- فرشوں کی باقاعدہ جھاڑ پونچھ اور جراثیم کش صفائی کی جائے تاکہ آلودگی روکی جا سکے۔
III- کچرا ڈالنے کے لیے ڈھکے ہوئے، پاؤں سے چلنے والے ڈبے استعمال کیے جائیں اور انہیں بار بار خالی کیا جائے۔
IV- مؤثر کیڑوں پر قابو پانے کے اقدامات (جیسے جال، اسپرے) نافذ کیے جائیں اور ان کا ریکارڈ رکھا جائے۔
V- کھانا پکانے، مشروبات کی تیاری، اور بیٹھنے کی جگہوں کو جسمانی طور پر الگ رکھا جائے تاکہ کراس آلودگی نہ ہو۔
VI- دھواں، بدبو اور فضائی آلودگی کو ختم کرنے کے لیے مناسب ہوا رسانی کے نظام نصب کیے جائیں۔
VII- گاہکوں اور عملے دونوں کے لیے صاف پینے کا پانی فراہم کیا جائے۔

10.4 خام مال کی ہینڈلنگ اور ذخیرہ

I- تمام خام مال، جن میں پھل، سبزیاں، دودھ، پانی، اور برف شامل ہیں، فوڈ گریڈ معیار کے مطابق اور قابل اعتماد سپلائرز سے حاصل کیے جائیں۔
II- مشروبات میں استعمال ہونے والی برف پینے کے قابل پانی سے تیار کی جائے یا منظور شدہ حفظان صحت والے ذرائع سے حاصل کی جائے۔
III- میعاد ختم شدہ، خراب، یا آلودہ اشیاء کو فوراً پھینک دیا جائے اور تیاری میں استعمال نہ کیا جائے۔
IV- اجزاء پر تیاری اور ختم ہونے کی تاریخ واضح طور پر لکھی جائے اور انہیں صاف، ڈھکے ہوئے کنٹینرز میں زمین سے اوپر محفوظ رکھا جائے۔

10.5 خوراک اور مشروبات کی تیاری اور سروس

I- جوسر، بلینڈر، اور ککنگ ٹولز جیسے آلات روزانہ صاف اور جراثیم سے پاک کیے جائیں۔
II- تمام مشروبات کو محفوظ، پینے کے قابل پانی سے تیار کیا جائے۔
III- تیار شدہ خوراک اور مشروبات کو سروس تک دھول، مکھیوں، اور دیگر آلودگی سے بچانے کے لیے ڈھکا رکھا جائے۔
IV- صرف فوڈ گریڈ برتن استعمال کیے جائیں اور خام اور تیار شدہ کھانوں کے لیے الگ الگ اوزار استعمال کیے جائیں تاکہ کراس آلودگی نہ ہو۔

10.6 پانی اور برف کی حفاظت

I- پینے، تیاری، اور ہاتھ دھونے کے لیے استعمال ہونے والا پانی محفوظ اور پینے کے قابل ہو۔
II- پانی کے ذخیرہ کرنے والے ٹینک کم از کم ماہانہ ایک بار صاف کیے جائیں اور اس کا ریکارڈ رکھا جائے۔
III- برف حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق تیار کی جائے یا منظور شدہ اداروں سے حاصل کی جائے جو پینے کے قابل پانی استعمال کرتے ہوں۔

10.7 کچرے کا انتظام

I- فضلہ کو ڈھکے ہوئے کنٹینرز میں پھینکا جائے جو کھانے کی تیاری اور گاہکوں کی جگہ سے دور ہوں۔
II- فضلہ کے کنٹینرز کو بدبو اور کیڑوں سے بچانے کے لیے باقاعدگی سے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جائے۔

10.8 آلات اور برتنوں کا انتظام

I- تمام سرو کرنے والے گلاس سٹینلیس گلاس کے بنے ہوں (پلاسٹک نہیں) اور صاف ستھرا رکھا جائے۔
II- چاقو، کاٹنے کے تختے، اور بلینڈر جیسے آلات کو بار بار جراثیم سے پاک کیا جائے۔

III- خام اور پکی ہوئی خوراک کے لیے علیحدہ برتن مخصوص کیے جائیں۔
IV- خراب یا غیر موثر آلات کو فوری مرمت یا تبدیل کیا جائے۔

10.9 حفاظتی اقدامات اور ایمرجنسی تیاری

I- فعال فائر ایکسٹنگویشر نصب کیے جائیں اور آسانی سے پہنچنے والی جگہ پر ہوں۔
II- عملے کو بنیادی فائر سیفٹی اور ایمرجنسی ردعمل کی تربیت دی جائے۔
III- گیس سلنڈرز کو محفوظ طریقے سے نصب کیا جائے اور لیک ہونے یا دیگر خطرات کے لیے باقاعدگی سے جانچا جائے۔

10.10 ریکارڈ کیپنگ اور تعمیل

I- خام مال کی خریداری، کیڑوں پر قابو، عملے کے صحت سرٹیفیکیٹ، اور صفائی کے شیڈولز کے درست ریکارڈ رکھے جائیں۔
II- فوڈ ڈیپارٹمنٹ کے انسپکشن سرٹیفیکیٹس اور تعمیلی نوٹس عوام اور حکام کی نظر کے لیے واضح طور پر آویزاں کیے جائیں۔

11.کیٹرنگ یونٹس کے قواعد و ضوابط

11.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام کیٹرنگ یونٹس کو متعلقہ فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے درست رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کرنا ضروری ہے، لائسنس اپنی جگہ واضح طور پر آویزاں کریں، آف سائٹ پروگراموں میں لائسنس ساتھ رکھیں، اور بغیر رکاوٹ سروس کے لیے بروقت تجدید کو یقینی بنائیں۔

11.2 عملے کی صحت، صفائی، اور تربیت

I- تمام فوڈ ہینڈلرز کے پاس درست طبی فٹنس سرٹیفیکیٹ ہونا چاہیے اور انہیں ذاتی صفائی، خوراک کی حفاظت، اور درست ہینڈلنگ تکنیکس کی تربیت دی جانی چاہیے۔
II- کارکن صاف یونیفارم، دستانے، سر ڈھانپنے والے کپڑے، اور اگر ضرورت ہو تو داڑھی ڈھانپنے والے پہنیں، کھانے سے پہلے اور بیت الخلاء کے بعد صابن اور صاف پانی سے ہاتھ دھونا لازمی ہے۔
III- زیورات سے گریز کریں اور خوراک کی تیاری اور سروس کے علاقوں میں سگریٹ نوشی، کھانا یا چیوئنگ گم چبانا منع ہے۔

11.3 سہولت اور آلات کی دیکھ بھال

I- کچن، تیاری اور ذخیرہ کرنے کے علاقے روزانہ صاف اور جراثیم سے پاک کیے جائیں، اور خوراک کی تیاری کی جگہ کو صفائی اور فضلہ کے علاقوں سے الگ رکھا جائے۔
II- چولہا، اوون، فریج جیسے آلات کی باقاعدگی سے صفائی، مرمت، اور جراثیم کشی کی جائے۔
III- مناسب ہوا رسانی اور کیڑوں پر قابو پانے کے اقدامات دستاویزی شکل میں رکھے جائیں، اور پینے کے پانی کی فراہمی کی باقاعدہ جانچ کی جائے۔

11.4 خام مال کا انتظام

I- صرف اعلیٰ معیار کے، فوڈ گریڈ خام مال استعمال کیے جائیں جو رجسٹرڈ سپلائرز سے حاصل کیے گئے ہوں، جن پر تیاری اور میعاد ختم ہونے کی تاریخ واضح ہو، زمین سے اوپر اور کیڑوں سے محفوظ طریقے سے ذخیرہ کیے جائیں، اور میعاد ختم یا آلودہ اشیاء فوراً پھینک دی جائیں۔

11.5 خوراک کی تیاری اور ہینڈلنگ

I- خام اور پکی ہوئی خوراک کے لیے علیحدہ جگہ مختص کی جائے تاکہ کراس آلودگی سے بچا جا سکے۔
II- FIFO(فرسٹ ان فرسٹ آؤٹ) انوینٹری گردش کو یقینی بنایا جائے۔
III- برتن اور کاٹنے کے تختے استعمال سے پہلے اور بعد میں جراثیم سے پاک کیے جائیں۔
IV- درجہ حرارت کے حساس کھانوں کو مناسب ریفریجریشن میں ذخیرہ اور منتقل کیا جائے، اور آدھی پکائی ہوئی خوراک کو اگر فوری طور پر پیش نہیں کیا جا رہا تو سیل کر کے ٹھنڈا رکھا جائے۔

11.6 نقل و حمل اور ترسیل کے معیار

I- خوراک کی نقل و حمل والی گاڑیاں صاف، کیڑوں سے پاک، اور ضرورت کے مطابق درجہ حرارت کنٹرول کی حامل ہوں۔
II- تیار شدہ کھانے کو مناسب طریقے سے ڈھانپ کر رکھا جائے، گرم کھانے کو 63 °C سے اوپر اور ٹھنڈے کھانے کو 5 °C سے نیچے درجہ حرارت پر ترسیل تک محفوظ رکھا جائے۔

11.7 خوراک کی سروس اور پروگرام کا انتظام

I- بوفے اور سروس اسٹیشنز پر سنیز گارڈز لگائے جائیں، برتنوں کو باقاعدگی سے تبدیل کیا جائے، اور ہاتھ دھونے کے لیے سینیٹائزر فراہم کیے جائیں۔
II- عملہ ذاتی صفائی کا خیال رکھے، حفاظتی لباس پہنے، اور بچا ہوا کھانا محفوظ طریقے سے سنبھالا جائے یا ضائع کیا جائے۔

11.8 کچرے کا انتظام

I- کچرے کو الگ الگ کیا جائے (نامیاتی، قابل ری سائیکل) ، ڈھکے ہوئے کنٹینرز میں محفوظ رکھا جائے، باقاعدگی سے جمع کیا جائے تاکہ اوور فلو اور کیڑوں سے بچا جا سکے، اور خوراک کے فضلہ کو خوراک کی تیاری سے الگ رکھا جائے۔

11.9 پانی اور برف کا انتظام

I- کھانا پکانے، صفائی، اور پینے کے لیے صرف پینے کے قابل پانی کا استعمال کیا جائے؛ برف بھی پینے کے پانی سے تیار کی جائے۔
II- ذخیرہ کرنے والے ٹینک ماہانہ صاف کیے جائیں اور اس کی مناسب دستاویزات رکھی جائیں۔

11.10 ریکارڈ کیپنگ اور تعمیل

I- عملے کے صحت سرٹیفیکیٹس، صفائی اور کیڑوں پر قابو پانے کے شیڈول، خام مال کی خریداری، اور آلات کی دیکھ بھال کے تازہ ترین ریکارڈز رکھے جائیں۔
II- فوڈ سیفٹی کے معائنے کی رپورٹس تصدیق کے لیے دستیاب ہوں۔
III- جب ضرورت ہو تو سروس کے دوران تعمیلی سرٹیفیکیٹس ظاہر کیے جائیں۔

12. تیل اور گھی کی تقسیم کار یونٹس کے معیاری طریقہ کار

12.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام تیل اور گھی تقسیم کار یونٹس کو متعلقہ ضلع کے محکمہ خوراک سے رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کرنا لازمی ہے۔

II- لائسنس کو نمایاں جگہ پر آویزاں کریں تاکہ صارفین اور فوڈ انسپکٹرز دیکھ سکیں۔

12.2 عملے کے لیے ہدایات

I- تمام عملے کے پاس میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیٹ ہونا لازمی ہے، صاف یونیفارم پہننا، ناخن ترشے ہونے چاہئیں، اور ذاتی صفائی، محفوظ ہینڈلنگ و ذخیرہ اندوزی کی باقاعدہ تربیت لینا ضروری ہے۔

II- کارکنان کو ہاتھ دھونا، سگریٹ نوشی، کھانے یا پینے سے گریز، اور علیحدہ آرام و تبدیلی کے کمرے مہیا کیے جانے چاہئیں۔

12.3 صفائی اور نظم و ضبط

I- یونٹ صاف، خشک، ہوادار ہو، فرش روزانہ جھاڑا جائے اور جراثیم کش محلول سے صاف کیا جائے، پانی جمع نہ ہو، اور ڈھکن والے کوڑے دان رکھے جائیں۔

II- کیڑوں اور چوہوں کے کنٹرول کے مناسب اقدامات اور ریکارڈ، پیکنگ کے لیے علیحدہ صاف جگہ، صاف بیت الخلاء، اور اندر کھانے پینے یا سگریٹ نوشی پر پابندی ہو۔

12.4 ذخیرہ اور ہینڈلنگ

I- مصنوعات زمین سے اونچی، دیوار سے دور، سورج، گرمی اور نمی سے محفوظ رکھی جائیں؛ مختلف برانڈز الگ الگ رکھے جائیں۔

II- کنٹینرز سلامت، رساو سے پاک ہوں؛ خراب/تاریخِ اختتام شدہ اسٹاک علیحدہ کر کے تلف کیا جائے۔

III- FIFOنظام پر عمل کیا جائے؛ ریکس غیر زہریلے، فوڈ گریڈ مٹیریل کے ہوں۔

IV- ٹرانسپورٹ گاڑیاں صاف، ڈھکی ہوئی اور صرف خوراک کی ترسیل کے لیے مخصوص ہوں۔

12.5 ریکارڈ رکھنا اور سراغ رسانی

I- وصول، ذخیرہ، اور تقسیم کی مکمل تفصیل بمعہ بیچ نمبر، تاریخیں، اور سپلائر تفصیلات محفوظ کی جائیں۔

II- شکایات کا باقاعدہ اندراج اور حل کا طریقہ کار ریکارڈ کے ساتھ موجود ہو۔

12.6 عمومی ہدایات

I- صرف محکمہ خوراک سے منظور شدہ تیل اور گھی کی مصنوعات کی تقسیم کی جائے۔

II- درجہ حرارت کی نگرانی، مناسب سائن بورڈز، اور ہنگامی صورتحال (آگ، رساؤ، آلودگی) کے لیے اقدامات موجود ہوں۔

13. فاسٹ فوڈ اداروں کے لیے معیاری طریقہ کار

13.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام فاسٹ فوڈ ادارے فوڈ لائسنس حاصل کریں جو ضلع کے محکمہ خوراک سے جاری ہو۔

II- لائسنس نمایاں جگہ پر آویزاں کیا جائے اور مقررہ مدت سے پہلے تجدید کروایا جائے۔

13.2 عملے کی صحت، صفائی، اور تربیت

I- تمام خوراک ہینڈلرز کے پاس قابل قبول طبی صحت کے سرٹیفکیٹ ہونے چاہئیں اور انہیں خوراک کی حفاظت، صفائی، اور خام و پکائی ہوئی خوراک کے ہینڈلنگ کی تربیت دی جانی چاہیے۔

II- عملے کو صاف یونیفارم، ہیڈ کور، ماسک، اور ڈسپوزایبل دستانے پہننے چاہئیں؛ زیورات، گھڑیاں یا دیگر لوازمات

خوراک ہینڈلنگ کے دوران ممنوع ہیں۔
III- کام شروع کرنے سے پہلے، ٹوائلٹ استعمال کے بعد، اور خام یا آلودہ اشیاء کو ہینڈل کرنے کے بعد ہاتھ صابن اور صاف پانی سے دھونا ضروری ہے۔
IV- ذاتی صفائی کا خیال رکھنا چاہیے، بشمول ناخنوں کا کٹوانا؛ سگریٹ نوشی، تمباکو چبانا، یا کھانے کی جگہوں پر تھوکنا سختی سے ممنوع ہے۔

13.3۔ جگہ کی صفائی اور دیکھ بھال

I- خوراک کی تیاری اور پیش کرنے کی جگہیں صاف اور جراثیم سے پاک ہونی چاہئیں، جنہیں روزانہ کئی بار جھاڑو، پوچھا، اور خوراک کی گریڈ ڈس انفیکٹنٹس سے صاف کیا جائے۔
II- خام اور پکی ہوئی خوراک کی جگہیں الگ ہونی چاہئیں تاکہ آلودگی نہ ہو؛ مناسب نالی نظام اور فٹ آپریٹڈ ویسٹ بن کا انتظام ہونا چاہیے۔
III- مؤثر کیڑوں سے بچاؤ کا انتظام ہونا چاہیے اور اس کے ریکارڈز رکھے جائیں؛ ٹوائلٹ، اگر دستیاب ہو، تو صاف ستھرا اور خوراک کی جگہوں سے دور ہونا چاہیے۔

13.4۔ خام مال کی ہینڈلنگ اور ذخیرہ

I- صرف تازہ، اعلیٰ معیار کے اجزاء جنہیں رجسٹرڈ سپلائرز سے حاصل کیا گیا ہو استعمال کیے جائیں؛ گوشت رجسٹرڈ قصاب خانوں سے حاصل کیا جائے۔
II- خام اور پکی ہوئی اشیاء کو محفوظ درجہ حرارت پر علیحدہ علیحدہ رکھا جائے، واضح لیبلنگ (مینوفیکچرنگ اور ایکسپائر کی تاریخ) کے ساتھ، اور FIFO نظام کی سختی سے پیروی کی جائے۔
III- خراب یا میعاد ختم شدہ اشیاء کو فوراً ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ رکھا جائے؛ خوراک کو ہمیشہ ڈھکا ہوا اور آلودگی سے محفوظ رکھا جائے۔
IV- برتن خوراک کے معیار کے ہوں اور استعمال سے پہلے اور بعد میں صاف کیے جائیں؛ پکانے والا تیل اس وقت تبدیل کیا جائے جب اس کا ایسڈ ویلیو 2.5٪ تک پہنچ جائے۔

13.5۔ خوراک کی تیاری اور پکانے کے معیار

I- خوراک کو صاف ستھری جگہ پر تیار کیا جائے اور محفوظ اندرونی درجہ حرارت تک پکایا جائے۔
II- تیار شدہ خوراک کو محفوظ گرم یا سرد درجہ حرارت پر رکھا جائے اور تازہ پیش کیا جائے۔
III- ممنوعہ کیمیکل، مصنوعی رنگ، اور غیر خوراکی اضافی اشیاء کا استعمال سختی سے ممنوع ہے۔
IV- چٹنی، سلاد، اور ساس روزانہ تازہ تیار کی جائیں۔
V- باربیکیو گرل ہوادار جگہ پر استعمال ہوں اور فائر سیفٹی کا مکمل انتظام ہو۔

13.6۔ پیکجنگ اور پیش کش

I- صرف خوراک کے معیار کے مطابق، ترجیحاً بایوڈیگریڈیبل یا ری سائیکل ایبل پیکجنگ مواد استعمال کیے جائیں۔
II- خوراک ہینڈلرز کو پیکنگ کے دوران دستانے پہننے چاہئیں؛ خوراک کی ترسیل کے دوران مناسب طریقے سے ڈھکا ہوا ہونا چاہیے۔
III- ٹیک اوے آئٹمز پر تیار کرنے کی تاریخ/وقت اور ذخیرہ کرنے کی ہدایات کا لیبل لگایا جائے۔

13.7۔ فضلہ کا انتظام

I- فضلہ کو نامیاتی اور غیر نامیاتی اقسام میں الگ کیا جائے اور روزانہ ضائع کیا جائے تاکہ بدبو اور کیڑے مکوڑے نہ پھیلیں۔
II- فضلہ کے تیل اور چربی کو ماحولیاتی طور پر محفوظ طریقے سے ضائع کیا جائے؛ اسے کھلے نالوں میں نہیں ڈالا جائے۔

13.8۔ تعمیل اور ریکارڈ کیپنگ

I- عملے کے صحت کے سرٹیفکیٹس، کیڑوں کے کنٹرول کے ریکارڈز، تیل کے ریکارڈز، اور سپلائر کے دستاویزات کو برقرار رکھا جائے اور درخواست پر فراہم کیا جائے۔
II- خوراک کی حفاظت کے معائنہ کاروں کو مکمل رسائی دی جائے؛ خلاف ورزیوں کو فوری درست کیا جائے۔

14۔ گوداموں اور تقسیم یونٹس کے لیے معیاری آپریٹنگ طریقہ کار

14.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- گلگت بلتستان کے تمام خوراک گوداموں اور تقسیم یونٹس کو متعلقہ ضلعی فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے جائز لائسنس حاصل کرنا ہوگا۔
II- یہ لائسنس دفتر یا استقبالیہ میں واضح جگہ پر رکھا جائے تاکہ وزیٹرز اور فوڈ انسپکٹرز اسے آسانی سے دیکھ سکیں۔

14.2 عملے کے اصول و ضوابط

I- خوراک ہینڈلنگ، ذخیرہ کرنے اور تقسیم کرنے والے تمام عملے کے پاس معتبر طبی صحت کے سرٹیفکیٹ ہوں اور انہیں صفائی اور خوراک کی حفاظت کی تربیت دی جائے۔
II- عملے کو صاف یونیفارم، دستانے، اور حفاظتی آلات (ہیڈ کور، ماسک) پہننے چاہئیں، ہاتھوں کی صفائی رکھنی چاہیے، اور خوراک کے دوران زیورات پہننے، ناخن لمبے رکھنے، سگریٹ نوشی، کھانے یا پینے سے پرہیز کرنا ہوگا۔
III- آرام اور کپڑے بدلنے کے لیے مخصوص جگہ مہیا کی جائے اور تربیتی سیشن باقاعدگی سے منعقد کیے جائیں۔

14.3 جگہ کی صفائی اور جراثیم کشی

I- گودام کی جگہ صاف، منظم، دھول سے پاک، اور مناسب روشنی و ہوادار ہونی چاہیے۔
II- روزانہ جھاڑو اور صفائی منظور شدہ جراثیم کش ادویات سے کی جائے؛ فٹ آپریٹڈ ڈھکے ہوئے کنٹینرز نصب کیے جائیں اور باقاعدگی سے صاف کیے جائیں۔
III- مربوط کیڑوں سے بچاؤ پروگرام (IPM) ہونا چاہیے اور اس کا ریکارڈ رکھا جائے۔
IV- ٹوائلٹس ذخیرہ کرنے کی جگہوں سے دور اور صاف ستھری ہونی چاہیے۔
V- کام کی جگہوں پر سگریٹ نوشی، تھوکنا، اور کھانے پینے کی اجازت نہیں۔

14.4 خوراک کی ذخیرہ اندوزی اور ہینڈلنگ

I- خوراک کی اشیاء زمین سے اوپر، دیواروں سے دور، اور صفائی و معائنہ کے لیے مناسب جگہ کے ساتھ رکھی جائیں۔
II- اشیاء کو خشک، منجمد، تازہ وغیرہ کے لحاظ سے الگ کیا جائے اور ضرورت کے مطابق کنٹرولڈ درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
III- FIFOنظام کی سخت پیروی کی جائے۔ پیکجنگ کی سالمیت اور لیبلنگ چیک کی جائے۔
IV- خراب، میعاد ختم شدہ یا غیر محفوظ اشیاء فوراً ہٹا کر محفوظ طریقے سے ضائع کی جائیں۔
V- ذخیرہ کرنے کی جگہوں پر غیر خوراکی اشیاء یا کیمیکلز کا استعمال ممنوع ہے اور تمام ہینڈلنگ کا سامان خوراک کے معیار کا ہو اور باقاعدگی سے جراثیم کش کیا جائے۔

14.5 نقل و حمل اور تقسیم

I- ٹرانسپورٹ گاڑیاں صاف ستھری، اچھی حالت میں، صرف خوراک کے لیے مخصوص اور ماحولیاتی اثرات سے محفوظ ہونی چاہئیں۔

II- جہاں ضرورت ہو، درجہ حرارت کا کنٹرول یقینی بنایا جائے۔

III- ڈرائیور اور عملہ خوراک کی حفاظت کی تربیت یافتہ اور طبی طور پر صحت مند ہوں۔ مکمل ڈیلیوری اور تقسیم کے ریکارڈز رکھے جائیں تاکہ ٹریس ایبلیٹی ہو سکے۔

14.6 ریکارڈ کیپنگ اور ٹریس ایبلیٹی

I- اسٹاک کی نقل و حرکت (بیچ نمبر، میعاد ختم ہونے کی تاریخ، سپلائر/کسٹمر کی تفصیلات) کے مکمل ریکارڈ رکھے جائیں اور معائنہ کے لیے دستیاب ہوں۔

II- باقاعدہ آڈٹ کی دستاویزات تیار رکھیں۔

III- شکایات کا رجسٹر اور ان پر کی جانے والی کارروائی بھی رکھا جائے۔ تمام ریکارڈز گلگت بلتستان فوڈ ایکٹ، 2022 کے مطابق ہوں۔

14.7 عمومی دفعات

I- صرف خوراک کے معیار کے مطابق میٹریل (رَیکس، پیلیٹس، کنٹینرز) استعمال ہوں۔

II- ایمرجنسی پروٹوکولز (مثلاً فائر سیفٹی، اسپِل رسپانس) واضح طور پر دستاویزی ہوں اور عملے کو بتائے جائیں۔

III- گودام کا لے آؤٹ نقشہ نمایاں طور پر دکھایا جائے۔

IV- اندرونی آڈٹ وقتاً فوقتاً کیے جائیں اور خوراک کی لیبلنگ محکمانہ معیارات کے مطابق ہو، جس میں بیچ نمبر اور میعاد ختم ہونے/مینوفیکچر کی تاریخ شامل ہو۔

15. شہد کے فارموں کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

15.1 لائسنسنگ، رجسٹریشن، اور شناخت

I- تمام شہد کے فارموں کا متعلقہ ضلع کے فوڈ ڈیپارٹمنٹ میں اندراج اور لائسنس حاصل کرنا لازم ہے۔

II- سرکاری سند مرکزی داخلی دروازے یا انتظامی علاقے میں نمایاں طور پر آویزاں کی جائے۔

III- شہد کی پراسیسنگ، پیکنگ، اور ترسیل سے متعلق لائسنس، تجدیدات، اور اجازت ناموں کا باقاعدہ ریکارڈ رکھا جائے۔

15.2 پانی، صفائی، اور سہولیات

I- صرف پینے کے قابل پانی شہد کی تیاری اور آلات کی صفائی کے لیے استعمال ہو۔

II- پانی کے ذخیرہ کے نظام کی صفائی ماہانہ بنیاد پر کی جائے اور فلٹر کی سروس مینوفیکچرر کی ہدایات کے مطابق کی جائے، جس کا ریکارڈ رکھا جائے۔

III- گندے پانی اور بہاؤ کا انتظام مؤثر انداز میں کیا جائے تاکہ آلودگی اور کیڑوں کی افزائش نہ ہو۔

15.3 شہد کی مکھیوں اور چھتوں کا انتظام

I- صرف صحت مند اور بیماری سے پاک کالونیاں استعمال کی جائیں؛ نئی کالونیوں کو شامل کرنے سے پہلے قرنطینہ میں رکھا جائے۔

II- چھتے غیر زہریلے، موسمی اثرات سے محفوظ مواد سے بنے ہوں، سایہ دار اور ہوادار جگہ پر رکھے جائیں، اور باقاعدگی سے صاف کیے جائیں۔

III- کالونی مینجمنٹ جیسے نئی ملکہ ڈالنے اور تقسیم کے عمل کو منظور شدہ طریقوں کے مطابق انجام دیا جائے اور ہر موسم کے معائنے کا ریکارڈ رکھا جائے۔

15.4 شہد کی نکاسی، ہینڈلنگ، اور ذخیرہ

I- شہد صرف مکمل پکنے کے بعد بند چھتوں سے نکالا جائے، فوڈ گریڈ آلات اور برتن استعمال کیے جائیں، اور فلٹر کرنے کے بعد ٹھنڈی، خشک اور دھوپ سے محفوظ جگہ پر ذخیرہ کیا جائے۔

II- پراسیسنگ ایریا کو روزانہ صاف کیا جائے اور کیڑوں سے پاک رکھا جائے۔ ہر کنٹینر پر بیچ نمبر، تاریخ، مقام، اور اسٹوریج کی ہدایات درج ہوں اور تازگی برقرار رکھنے کے لیے FIFO سسٹم اپنایا جائے۔

15.5 خوراک اور سپلیمنٹ کی نگرانی

I- صرف شدید ضرورت کے وقت اجازت شدہ، بغیر کسی اضافی مادے کے سپلیمنٹ دیے جا سکتے ہیں۔

II- ہائیو یا خوراک میں اینٹی بائیوٹکس، زہریلے کیمیکل یا ہارمون کا استعمال ممنوع ہے۔

III- خوراک دینے کے ہر عمل کو ریکارڈ کیا جائے، بشمول قسم، مقدار، اور تاریخ۔

15.6 کیڑوں اور بیماریوں کا کنٹرول

I- کم از کم کیمیکل کے استعمال کے ساتھ Integrated Pest Management (IPM) اپنایا جائے۔

II- متاثرہ چھتے یا سامان کو محفوظ طریقے سے تلف کیا جائے اور ہر کالونی کا صحت کا ریکارڈ رکھا جائے۔

15.7 ورکرز کی صفائی اور تحفظ

I- تمام ورکرز کا ہر چھ ماہ بعد طبی معائنہ ضروری ہے، اور انہیں مناسب حفاظتی لباس (سوٹ، دستانے، جوتے، ماسک) پہننا ہوگا۔

II- ذاتی صفائی، جیسے ہاتھ دھونا، صاف لباس پہننا، اور زیورات سے پرہیز لازمی ہے۔

III- ورکرز کو فوڈ سیفٹی، شہد کی مکھیوں کی دیکھ بھال، اور ایمرجنسی ہینڈلنگ کی تربیت دی جائے۔

IV- تبدیل ہونے کے کمرے، PPE کے لیے جگہ، ہاتھ دھونے، اور ابتدائی طبی امداد کی سہولیات موجود ہوں۔

V- کام کے دوران سگریٹ نوشی، کھانے پینے یا نشے کی اجازت نہیں۔

15.8 ماحولیاتی اور اخلاقی اصول

I- شہد کی مکھیوں کی پرورش ماحول اور حیاتیاتی تنوع کو نقصان پہنچائے بغیر کی جائے۔

II- پھولوں کے موسم میں چھتوں کے قریب کسی بھی زہریلی دوا کا استعمال ممنوع ہے۔

III- قدرتی پھولوں کی افزائش جیسی پائیدار سرگرمیاں اور ماحولیاتی قوانین کی پاسداری لازمی ہے۔

15.9 ریکارڈ اور ٹریس ایبلٹی

I- چھتوں کی دیکھ بھال، شہد کی پیداوار، علاج، ملکہ کی تبدیلی، اور ورکرز کی حاضری کا مکمل ریکارڈ کم از کم دو سال تک محفوظ رکھا جائے۔

II- بہتر کارکردگی اور سراغ رسانی کے لیے ڈیجیٹل ریکارڈ رکھنا قابل ترجیح ہے۔

16. خوردنی تیل تیار کرنے والی فیکٹریوں کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

16.1 لائسنسنگ، رجسٹریشن، اور شناختی نمائش

I- تمام خوردنی تیل بنانے والی فیکٹریوں کا فوڈ ڈیپارٹمنٹ کے ساتھ رجسٹریشن اور لائسنس حاصل کرنا لازم ہے۔

II- درست لائسنس سرکاری طور پر دفتر یا مرکزی دروازے پر نمایاں طور پر آویزاں کیا جائے۔

16.2 پانی، صفائی، اور سہولیات کی دیکھ بھال

I- صرف قومی معیار کے مطابق پینے کے قابل پانی استعمال کیا جائے گا، جو تمام پراسیسنگ، صفائی اور سینیٹیشن سرگرمیوں میں کام آئے۔

II- پانی کی ٹنکیاں، پائپ لائنز اور ٹریٹمنٹ سسٹم ہر ماہ یا کمپنی کی ہدایات کے مطابق صاف، جراثیم سے پاک، اور سروس کیے جائیں، جن کا باقاعدہ ریکارڈ رکھا جائے۔

III- گندے پانی اور فاضل مادوں کو ماحولیاتی ضوابط کے مطابق تلف کیا جائے تاکہ آلودگی اور کیڑوں سے بچاؤ ممکن ہو۔

16.3 خام مال کی ہینڈلنگ اور کوالٹی کنٹرول

I- صرف تصدیق شدہ، فوڈ گریڈ بیج ہی منظور شدہ سپلائرز سے لیے جائیں اور انہیں صاف، خشک، ہوادار اور کیڑے مکوڑوں سے پاک جگہ پر محفوظ کیا جائے۔

II-ہر کھیپ کو وصول کرنے سے پہلے نمی، کیڑوں کی موجودگی اور آلودگی کے لحاظ سے چیک کیا جائے۔

16.4 تیل نکالنے، ریفائننگ، اور ذخیرہ کرنے کے اصول

I- تیل نکالنے کے عمل کے لیے منظور شدہ مکینیکل یا سولوینٹ سسٹم استعمال کیے جائیں جو فوڈ سیفٹی قواعد پر پورا اُترتے ہوں۔

II- ریفائننگ کے تمام مراحل (ڈیگمنگ، بلیچنگ، ڈی اوڈرائزیشن وغیرہ) کو Codex یا قومی فوڈ سیفٹی معیار کے مطابق کیا جائے۔

III- تمام مشینری کو روزانہ اور ہر بیچ سے پہلے صاف اور سینیٹائز کیا جائے؛ CIP سسٹم کے استعمال کی حوصلہ افزائی کی جائے۔

IV- ریفائن شدہ تیل کو فوڈ گریڈ فلٹر سے فلٹر کیا جائے اور سیل شدہ، صاف اور درجہ حرارت سے کنٹرول شدہ برتنوں یا ٹینکوں میں ذخیرہ کیا جائے۔

16.5 کیڑوں اور آلودگی کا کنٹرول

I- کم سے کم کیمیکل استعمال کے ساتھ Integrated Pest Management (IPM) پلان پر عمل کیا جائے۔

II - صرف فوڈ سیف، منظور شدہ کیمیکل استعمال کیے جائیں اور انہیں خوراک سے دور محفوظ کیا جائے۔

III- آلودہ یا خراب شدہ مواد کو فوری طور پر الگ کر کے فوڈ ڈیپارٹمنٹ کے اصولوں کے مطابق ضائع کیا جائے۔

16.6 ورکرز کی صفائی، حفاظت، اور تربیت

I- تمام ورکرز کے پاس درست طبی فٹنس سرٹیفکیٹ ہونا لازم ہے، جس کی تجدید ہر چھ ماہ بعد ہو، اور انہیں مناسب حفاظتی لباس (یونیفارم، دستانے، کیپ، ماسک) مہیا کیا جائے۔

II- ذاتی صفائی پر سختی سے عمل کیا جائے (زیورات کی ممانعت، ناخن تراشے ہوئے ہوں، کام سے پہلے ہاتھ دھونا ضروری ہو)۔

III- ورکرز کو باقاعدگی سے فوڈ سیفٹی، HACCP، ایمرجنسی، اور مشینری سیفٹی کی تربیت دی جائے۔

IV- تمام اہم مقامات پرPPE ، ہاتھ دھونے کے اسٹیشنز اور فرسٹ ایڈ کٹس دستیاب ہوں۔

16.7 ماحولیاتی اور اخلاقی اقدامات

I- تیل کے ضمنی مواد (آئل کیک، سلَج، گندہ پانی) کو ماحول دوست طریقے سے ضائع کیا جائے۔

II- بجلی اور پانی کی بچت پر مبنی ٹیکنالوجی کا استعمال کیا جائے۔

III- پائیدار ذرائع سے، خصوصاً مقامی کاشتکاروں سے خام مال خریدنے کو ترجیح دی جائے۔

IV- گلگت بلتستان ماحولیاتی تحفظ ایکٹ اور متعلقہ قوانین پر مکمل عملدرآمد لازم ہے۔

17. واٹر پلانٹ / آر او واٹر کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

17.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام واٹر RO/پلانٹس کو فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹر اور لائسنس یافتہ ہونا ضروری ہے، اور درست لائسنس نمایاں جگہ پر آویزاں کیا جانا چاہیے اور وقت پر تجدید کیا جائے۔

17.2 عملے کی صحت، صفائی اور تربیت

I- تمام عملے کے پاس درست میڈیکل سرٹیفکیٹ ہوں، وہ حفاظتی لباس (دستانے، ماسک، کیپ) پہنیں، ذاتی صفائی برقرار رکھیں (جیسے ہاتھ دھونا)، اور پراسیسنگ ایریاز میں سگریٹ نوشی یا کھانے کی ممانعت پر عمل کریں۔

II- ورکرز کو صفائی، پانی کی حفاظت، ہنگامی اقدامات کی تربیت دی جائے، اور انہیں الگ چینجنگ روم اور واش رومز فراہم کیے جائیں۔

17.3 پلانٹ کی صفائی اور دیکھ بھال

I- پروڈکشن، اسٹوریج، اور دفتر کے تمام علاقوں کو باقاعدگی سے صاف کیا جائے؛ فرش کو روزانہ جراثیم کش ادویات سے دھویا جائے؛ اور IPM پر مبنی کیڑوں کے کنٹرول کے ریکارڈ رکھے جائیں۔

II- پانی کی ٹنکیاں، پائپ لائنز اور بوتلنگ مشینری کو باقاعدگی سے صاف کیا جائے؛ ایئر کرٹنز، فلائی کیچر، اور پاؤں سے چلنے والے ڈسٹ بن نصب اور برقرار رکھے جائیں۔

III- گندے پانی کی نکاسی بند نظام کے تحت ہو تاکہ بیک فلو اور آلودگی نہ ہو۔

17.4 پانی کا ماخذ، ٹریٹمنٹ، اور معیار کا کنٹرول

I- پانی منظور شدہ ماخذ سے لیا جائے اور اسےRO ، UV، اوزونیشن اور فلٹریشن کے ذریعے ٹریٹ کیا جائے؛ اور ان سسٹمز کی دیکھ بھال کمپنی کی ہدایات کے مطابق ہو۔

II- پانی کے معیارpH) ، TDS، جراثیمی اور کیمیکل عناصر (کا باقاعدگی سے تجزیہ کیا جائے، اور ہر تین ماہ میں تسلیم شدہ لیب رپورٹس محفوظ کی جائیں۔

17.5 پیکنگ اور بوتلنگ

I- صرف نئے، فوڈ گریڈ بوتلیں اور ڈھکن استعمال کیے جائیں؛ انہیں بھرنے سے پہلے صاف، جراثیم سے پاک اور خشک کیا جائے، اور سارا عمل صاف ستھری جگہ میں ہو۔

II- بوتلوں کو سیل کیا جائے تاکہ کھولنے کی کوشش ظاہر ہو، اور ان پر برانڈ، تیاری/میعاد ختم ہونے کی تاریخ، بیچ نمبر، لائسنس نمبر اور غذائی معلومات (اگر قابل اطلاق ہو) دی جائے۔

17.6 ذخیرہ، نقل و حمل اور ریکارڈ رکھنا

I- تیار شدہ مصنوعات کو صاف، سایہ دار جگہوں پر پیلیٹس پر محفوظ کیا جائے، اور صاف ستھری، بند، درجہ حرارت کنٹرول شدہ گاڑیوں میں منتقل کیا جائے جو غیر خوراکی اشیاء کے لیے استعمال نہ ہوں۔

II- پانی کے ذرائع، بیچز، مشینری کی دیکھ بھال، صفائی، کیڑہ کنٹرول، عملے کی صحت، تربیت، اور لیبارٹری رپورٹس کے تمام ریکارڈ محفوظ اور تازہ ترین ہوں تاکہ تفتیش میں پیش کیے جا سکیں۔

17.7 حفاظت اور ہنگامی منصوبہ بندی

I- آلودگی، مشین کی خرابی یا قدرتی آفات کی صورت میں ایمرجنسی پلان تیار ہوں؛ فائر ایکسٹینگشرز، فرسٹ ایڈ کٹس، انخلا کے نقشے اور اہم نمبرز دیواروں پر نمایاں لگے ہوں؛ اور عملے کو حفاظتی تربیت دی گئی ہو۔

18. نان / تندور کی دکانوں کے لیے معیاری عملی طریقہ کار

18.1 رجسٹریشن اور لائسنسنگ

I- تمام نان/تندور کی دکانیں فوڈ ڈیپارٹمنٹ سے رجسٹر اور لائسنس یافتہ ہوں؛ اور درست لائسنس نمایاں طور پر آویزاں کیا جائے اور وقت پر تجدید کی جائے۔

18.2 عملے کی صحت، صفائی، اور تربیت

I- تمام ورکرز کے پاس درست طبی فٹنس سرٹیفکیٹ ہوں اور انہیں ذاتی صفائی، فوڈ سیفٹی اور ایمرجنسی طریقہ کار کی تربیت دی جائے۔

II- ورکرز کو صاف یونیفارم، ماسک، ہیڈ کورز پہننا ہوں گے، ناخن تراشے ہونے چاہییں، زیورات ممنوع ہوں، اور ہر بار ہاتھ دھونا لازم ہوگا۔

III- سگریٹ نوشی، پان یا تمباکو چبانا اور غیر صحت مند عادات پر مکمل پابندی ہوگی۔

IV- الگ چینجنگ روم اور ذاتی اشیاء کے لیے اسٹوریج کی سہولت دی جائے۔

18.3 صفائی اور کیڑوں سے بچاؤ

I- فرش، دیواریں، چھتیں اور وینٹیلیشن صاف اور اچھی حالت میں ہوں؛ باقاعدہ جھاڑ پونچھ، دھلائی اور جراثیم کشی کی جائے۔

II- کیڑوں اور چوہوں کے خلاف کنٹرول پروگرام لاگو کیے جائیں اور اس کے ریکارڈ رکھے جائیں۔

III- پاؤں سے چلنے والے کوڑے دان فراہم کیے جائیں، باقاعدگی سے صاف کیے جائیں اور فضلہ صحیح طریقے سے ضائع کیا جائے۔

IV- صابن اور بہتے پانی کے ساتھ ہاتھ دھونے کے اسٹیشنز دستیاب ہوں۔

18.4 خام مال کی ہینڈلنگ اور ذخیرہ

I- صرف معیاری خوراکی خام مال استعمال کیا جائے، جو قابل بھروسا سپلائرز سے حاصل ہو اور زمین سے اوپر، بند، لیبل شدہ کنٹینرز میں FIFO اصول کے مطابق محفوظ ہو۔

II- خراب یا زائد المیعاد مواد کو فوراً ضائع کر دیا جائے۔

18.5 تیاری اور آلات کی صفائی

I- آٹا صاف ستھری جگہ میں تیار کیا جائے؛ تندور سمیت تمام آلات روزانہ صاف کیے جائیں تاکہ کسی بھی آلودگی سے بچا جا سکے۔

II- بیکنگ ایریا کو گرد، کیڑوں اور دیگر آلودگی سے محفوظ رکھا جائے۔

III- غیر خوراکی رنگ یا ممنوعہ کیمیکل کے استعمال کی اجازت نہیں۔

IV- آدھے تیار شدہ آئٹمز کو ڈھانپ کر مناسب درجہ حرارت پر محفوظ کیا جائے۔

18.6 پانی کا معیار اور استعمال

I- صرف صاف اور پینے کے قابل پانی ہی آٹے کی تیاری، صفائی، اور ہاتھ دھونے میں استعمال کیا جائے۔

II- پانی کی ٹنکیاں ہر ماہ صاف اور جراثیم سے پاک کی جائیں؛ فلٹر اور واٹر ٹریٹمنٹ سسٹم کمپنی کی ہدایات کے مطابق برقرار رکھے جائیں۔

18.7 پیکنگ اور پیشکش

I- تیار شدہ نان کو دھول اور کیڑوں سے محفوظ رکھا جائے، صاف اور فوڈ گریڈ مواد میں لپیٹا جائے، اور پیش کرتے وقت دستانے یا اوزار استعمال کیے جائیں، نہ کہ ننگے ہاتھ۔

18.8 حفاظت اور ہنگامی تیاری

I- آگ بجھانے کے آلات (فائر ایکسٹنگشر) نصب ہوں، ان کی دیکھ بھال کی جائے، اور عملے کو آگ بجھانے اور ہنگامی اقدامات کی تربیت دی جائے۔

II- گیس سلنڈرز اور ہیٹنگ کا سامان محفوظ طریقے سے نصب اور باقاعدگی سے چیک کیا جائے۔

18.9 ریکارڈ رکھنا اور دستاویزات

I- خام مال کی خریداری، کیڑہ کنٹرول، آلات کی صفائی، عملے کے میڈیکل سرٹیفکیٹ اور تربیت کا ریکارڈ محفوظ رکھا جائے۔

II- تفتیش کے لیے لائسنس اور دیگر سرکاری رپورٹس دستیاب رکھی جائیں۔