

مگ سیف - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا

تحفظ خوراک کا صائم نظام

2. مرحلہ وار اشکال

اس حصہ میں آپ کو مرحلہ وار اشکال تیار کرنے کے لئے رہنمائی اور ایک نمونہ فراہم کیا گیا ہے

مرحلہ وار شکل

کسی بھی صنعتی عمل کی مرحلہ وار شکل سے آپ کو "اشیائے خور و نوش کی خریداری" سے لے کر "گاہک کو کھانا پیش کرنے تک" اپنے کاروبار میں تمام عملی اقدامات کی نشاندہی کرنے میں مدد مل سکتی ہے۔ کھانے تیار کرنے کے اپنے کام کی مرحلہ وار اشکال بنانے سے آپ اپنے کام کے طریقوں کو جزوی حصوں میں تقسیم کر سکتے ہیں جنہیں عملی اقدام کہا جاتا ہے۔ اس حصے میں آپ کو اپنے کام کی مرحلہ وار اشکال تیار کرنے میں مدد کے لئے رہنمائی، ایک مثال اور ایک نمونہ پیش کیا گیا ہے۔

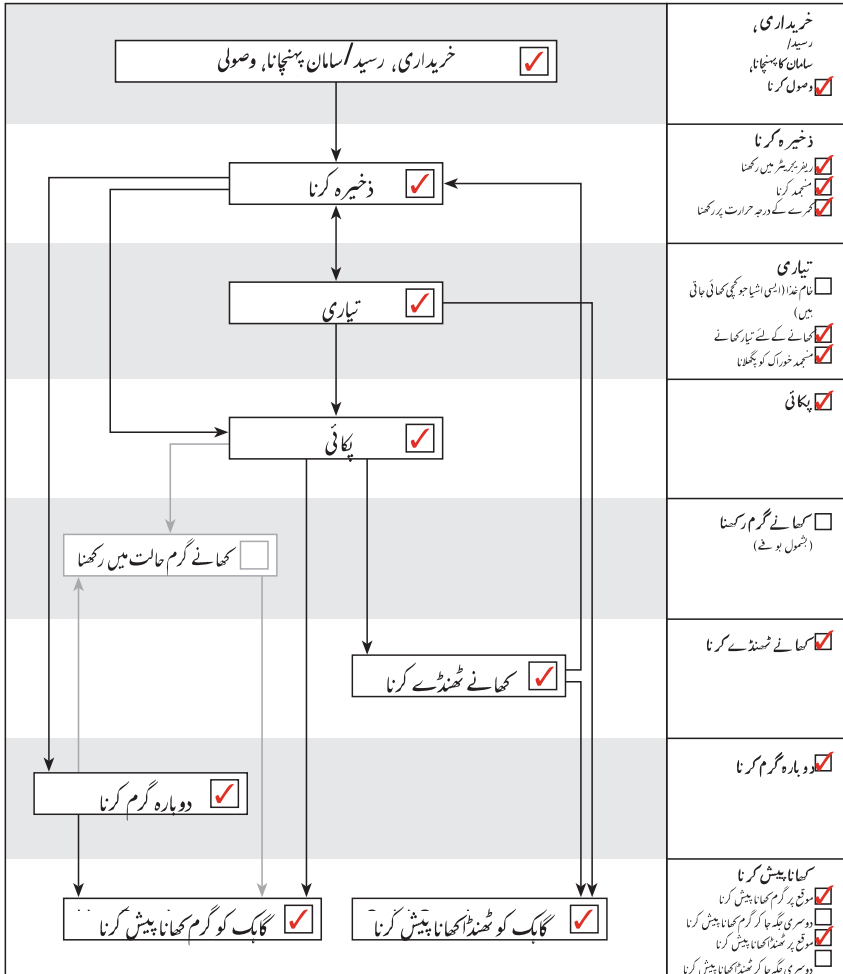
مثال کے طور پر آپ کا کاروبار مندرجہ ذیل عملی اقدامات پر مشتمل ہے:

- خریداری
- ذخیرہ کرنا - ریفریجریٹر میں رکھنا / منجمد کرنا / کھرے کے درجہ حرارت پر رکھنا
- تیاری - تیار کھانا / منجمد کھانوں کو پگھلانا
- پکائی
- ٹھنڈا کرنا
- دوبارہ گرم کرنا
- کھانا پیش کرنا - موقع پر گرم یا ٹھنڈا کھانا پیش کرنا

آپ کے طریقہ کار کی مرحلہ وار شکل اس طرح کی ہو سکتی ہے:

صنعتی عمل کے ذیلی اقدام

ایچ اے سی سی بی (HACCP) چارٹ سے منسلک کرنا



آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہوگی

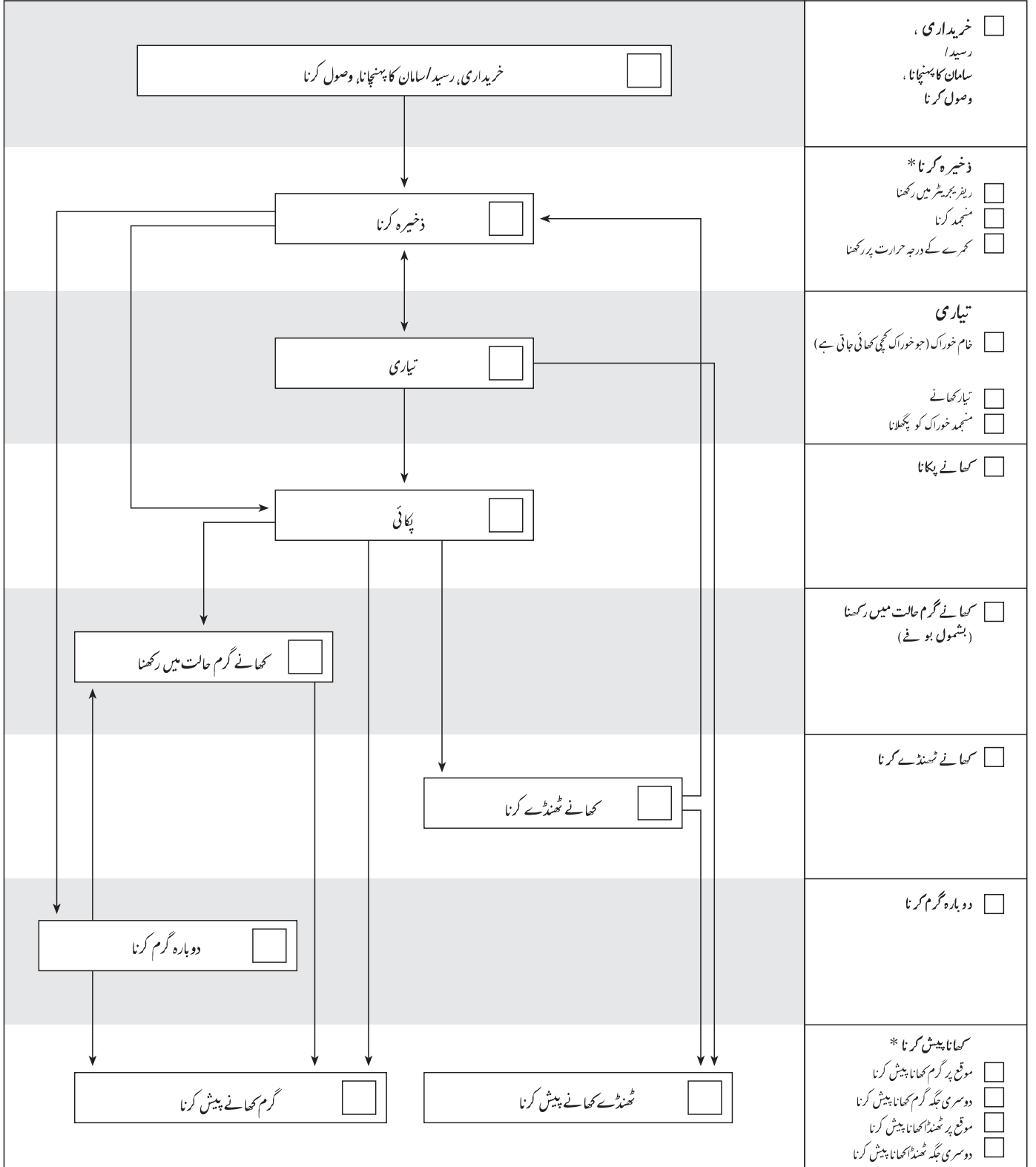
1. مرحلہ وار شکل کے نمونہ کے اوپر سے لے کر نیچے تک تمام عملی اقدام کا جائزہ لیں اور فیصلہ کریں کہ آیا آپ کے کاروبار پر ان کا اطلاق ہوتا ہے یا نہیں۔ جب آپ اس کا ایک عملی قدم مکمل کر لیں تو اس کے سامنے خانے میں ٹک کا نشان لگا دیں اور تیر کے نشان کے مطابق اگلے خانے تک جائیں جو عموماً نیچے بنا ہوا ہوگا اور پھر گاہک کو کھانا پیش کرنے تک مرحلہ وار شکل کے سارے عمل کو دہرائیں۔
2. جب آپ کسی عمل کے خانے میں نشان لگائیں تو یہ تصدیق کرنے کے لئے کہ آپ نے واقعی یہ عمل مکمل کر لیا ہے صفحہ کے دائیں جانب لکھی تحریر پڑھیں اور ایچ اے سی سی بی (HACCP) چارٹ کے منسلک خانہ میں نشان لگائیں۔
3. بعض عملی اقدام کے مرحلہ پر آپ کو مزید اقدام کا انتخاب کرنا ہوگا مثلاً ذخیرہ کرنے کے مرحلہ پر ریفریجریٹر میں رکھنے منجمد کرنے اور لیا معمول کے درجہ حرارت پر ذخیرہ کرنے پر عمل کرنا ہوگا۔ آپ صفحہ کے اس حصہ کو یہ ظاہر کرنے کے لئے استعمال کر سکیں گے کہ ایچ اے سی سی بی (HACCP) کے کون سے چارٹ آپ کے کاروبار سے متعلق ہیں۔ (اس دستور العمل کے ایچ اے سی سی بی چارٹوں (HACCP Charts) والا حصہ دیکھیں)

جب آپ طریقہ کار کی مرحلہ وار شکل تیار کر لیں تو عملی منصوبہ کے مرحلہ وار اشکال کے حصہ کو مکمل کرنا نہ بھولیں۔

اہم ترین - آپ کو یہ یقینی بنانا ہوگا کہ آپ کی تیار کردہ مرحلہ وار شکل سے آپ کے کاروبار کے ہر عملی قدم کی بالکل صحیح عکاسی ہوتی ہے۔

عملی اقدام

ایچ ایس سی پی (HACCP) کی چارٹ سے منسلک



* ذخیرہ کرنا۔ محفوظ رکھنا

عام درجہ حرارت پر ذخیرہ کرنا

* کھانا پیش کرنا

موقع پر - گرم یا ٹھنڈا کھانا ریستوران اور ٹیک اوے کے اندر پیش کرنا

دوسری جگہ - گرم یا ٹھنڈا کھانا کسی دوسری جگہ مثلاً کافیک کے گھر پر یا کھانا تیار کرنے والی جگہ سے باہر پیش کرنا