

گگ سیف - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا

تحفظ خوراک کا ضامن نظام

3. ایچ اے سی سی پی چارٹ

ان چارٹوں میں یہ ظاہر کیا گیا ہے کہ ہر عملی قدم پر کیا غلطی ہو سکتی ہے اور آپ کو اس کے لئے کیا کرنا ہو گا نیز آپ کے کاروبار کے حوالے سے آپ کے غور کرنے کے لئے رہنمائی اور مثالیں پیش کی گئی ہیں

ایچ اے سی سی پی چارٹ (HACCP Charts) کیا ہیں؟

ایچ اے سی سی پی چارٹوں (HACCP Charts) سے آپ کو تحفظ خوراک کے بارے میں کلیدی مسائل کو پہچاننے میں مدد ملے گی یہ علم ہو گا کہ کیا غلطی ہو سکتی ہے اور اس کو دوبارہ ہونے سے روکنے کے لئے آپ کو کیا کرنا چاہئے۔ ایچ اے سی سی پی کے چارٹوں میں دی گئی معلومات ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا ایک اہم حصہ ہیں۔ ممکن ہے بعض لوگوں کو ان کی تیاری کے لئے درکار معلومات مرتب کرنا مشکل لگے۔ اس لئے گلک سیفٹ (CookSafe) آپ کو ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے مکمل چارٹ فراہم کر رہا ہے جن میں کھانے پینے کے تقریباً ہر قسم کے کاروبار کو پیش آنے والے مسائل کا احاطہ کیا گیا ہے۔

ایچ اے سی سی پی کے چارٹ کھانے پینے کے ہر روایتی کاروبار میں پائے جانے والے عملی اقدام کے لئے ایک معیاری طریقہ سے تیار کئے گئے ہیں۔ مثال کے طور پر ایسے کاروباروں میں پہلا عملی قدم یقینی طور پر اشیائے خور و نوش کی خریداری ہوتا ہے۔

اس دستور العمل میں دیئے گئے ایچ اے سی سی پی کے چارٹوں میں صرف ان ممکنہ خطرات کو نمٹایا گیا ہے جو کھانے تیار کرنے کے کسی عمل کے دوران خطرات پر قابو پانے کے لازمی نکات (CCPs) کے مراحل میں ظاہر ہوتے ہیں۔

مثال کے طور پر:

پکے ہوئے تیار کھانوں کی سرد حالت میں فراہمی خطرات پر قابو پانے کا ایک لازمی نکتہ ہے

-- کیونکہ اگر کھانے کے لئے تیار غذا پہلے ہی نقصان دہ جراثیم سے آلودہ ہوگی جو تیزی سے تعداد میں بڑھ سکتے ہیں تو اس کے بعد کا کوئی بھی اقدام انہیں ختم نہیں کر سکتا۔

تاہم

سرد کئے گئے مرغ کے کچے گوشت کی فراہمی خطرات پر قابو پانے کا لازمی نکتہ نہیں

-- کیونکہ مرغ کا کچا گوشت بے شک نقصان دہ جراثیم سے آلودہ ہو لیکن اسے مناسب طور پر پکانے سے یہ جراثیم عموماً مرتجعات ہیں۔

یاد رکھیں - مرغ کے کچے گوشت کو پکانا خطرات پر قابو پانے کا لازمی نکتہ ہے۔

(خطرات پر قابو پانے کے لازمی نکات (CCPs) پر مزید رہنمائی کے لئے اس دستور العمل کا تعارف (Introduction) والا حصہ دیکھیں)



پہلا، ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹ پہلے عملی قدم "خریداری رسید اسامان پہنچانا۔ وصول کرنا" کی بنیاد پر وضع کیا گیا ہے اور آپ کے پورے کام کا احاطہ کیا گیا ہے چاہے خریدی گئی اشیاء آپ کے کاروبار کی جگہ پر پہنچائی گئی ہیں یا آپ خود کسی فراہم کنندہ یا تھوک کاروبار کرنے والے بڑے گودام (کلیش اینڈ کیوری) سے لے کر آئے ہیں۔

گگ سیفٹ (CookSafe) میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) کا چارٹ ایسا ہوتا ہے:

خریداری، رسید اسامان پہنچانا، وصول کرنا

اصلاحی اقدام*	نگرانی اور اندراج*	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں*	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)* کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکنہ خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	نقصان دہ جراثیم کی موجودگی اور نشوونما بکے ہوئے اشیاء کھانے۔ جہاں کھانے پینے کی اشیاء یا نو کاروبار کی جگہ تک پہنچائی جاتی ہوں یا کاروبار کرنے والے خود جا کر لاتے ہوں
<ul style="list-style-type: none"> فیصلہ کریں کہ اشیاء قابل استعمال ہیں یا انہیں واپس کر دیا جائے خرابہ کنندہ ناقابل استعمال اشیاء پیسٹیک دیں ناقابل استعمال اشیاء پیسٹیک دیں وصولی کے عمل یا گاڑھی پر سامان لانے کے طریقہ پر نظر ثانی کریں "جس خوراک کے استعمال" کی تاریخ گزر چکی ہے واپس بھجوا دیں اور فراہم کنندہ کو تبدیل کر دیں 	<p>اشیائے خور و نوش کی فراہمی پر اس کے درجہ حرارت کی نگرانی کریں</p> <p>اشیائے خور و نوش کے پیسٹیک پر اس کے درجہ حرارت کی نگرانی کریں</p> <p>"اشیاء کے قابل استعمال" رہنے کی تاریخ کو بغور دیکھیں</p>	<p>قابل اعتماد فراہم کنندہ کی طرف سے پہنچایا جانے والا سامان صرف اس درجہ حرارت پر قبول کریں جس میں نقصان دہ جراثیم کی نشوونما ممکن نہ ہو</p> <p>خود جا کر خریدی گئی اشیائے خور و نوش کو اس طرح گاڑھی میں لایا جانے کہ دکان اہوٹل تک پیسٹیک پر اس کا درجہ حرارت آپ کے مخصوص داخلی قواعد کے مطابق ہو</p> <p>یہ یقینی بنائیں کہ سامان کے قابل استعمال رہنے کی تاریخ گزر تو نہیں گئی</p>	
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو پانے اور ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: سامان پہنچانے جانے کا اندراج مکمل کریں سامان پہنچانے جانے کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں ذخیرہ کرنے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

*ان اصطلاحات پر ہنمائی اس دستور العمل کے حصہ "تعارف" (Introduction) سے حاصل کی جا سکتی ہے

کون سے ایچ اے سی سی پی چارٹ (HACCP Charts) آپ کے کاروبار سے متعلقہ ہیں؟

آپ کو اپنے کھانے پینے کے کاروبار سے متعلق ایچ اے سی سی پی چارٹ (HACCP charts) کی نشاندہی کے لئے پہلے اس دستور العمل کے مرحلہ وار اشکال (Flow Diagram) کے حصہ پر کام کرنے کی ضرورت ہوگی۔ اگر آپ نے "مرحلہ وار اشکال" پر دائیں جانب والے عملی قدم پر نشان لگایا ہے تو پھر وہ خاص عملی قدم آپ کے کاروبار میں لازمی طور پر ہونا چاہئے، اس لئے اس خاص عملی قدم کا ایچ اے سی سی پی چارٹ آپ کے کاروبار سے متعلق ہوگا۔
آپ جس ایچ اے سی سی پی چارٹ کو اپنے کاروبار سے متعلق قرار دیتے ہیں وہ ہو بہو اس عملی قدم جیسا ہونا چاہئے جسے آپ نے مرحلہ وار اشکال کے دائیں حصہ سے منتخب کیا ہے۔

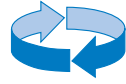
ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے غیر متعلقہ چارٹوں کا کیا ہوگا؟

اگر آپ فیصلہ کرتے ہیں کہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے بعض چارٹ آپ کے کاروبار سے متعلق نہیں ہیں تو انہیں اس دستور العمل سے علیحدہ کر دیں۔ تاہم انہیں ضائع کرنے کی بجائے کسی محفوظ جگہ پر رکھ دیں ممکن ہے مستقبل میں وہ آپ کے کاروبار سے متعلق ہو جائیں۔

اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

1. اس دستور العمل کے مرحلہ وار ایشیال کے حصہ پر کام کرنے کے دوران اب آپ کو اپنے کاروبار کے تمام عملی اقدام کی پہچان ہو گئی ہوگی۔ اس حصہ میں ہر عملی قدم کے حوالے سے ایک ایچ اے سی سی بی (HACCP) چارٹ دیا گیا ہے۔ جو ایچ اے سی سی بی چارٹ آپ کے کاروبار سے متعلقہ نہیں انہیں ہٹادیں۔
 2. باقی ماندہ ہر ایچ اے سی سی بی چارٹ کے مندرجات کو پڑھیں۔ ان سے نشاندہی ہوگی کہ ہر عملی قدم پر کون سے داخلی قواعد لاگو ہوتے ہیں۔ اس کام کو آسان بنانے کے لئے ہر ایچ اے سی سی بی (HACCP) چارٹ کے نیچے منسک خانے فراہم کئے گئے ہیں جن میں ہر عملی قدم سے متعلقہ داخلی قواعد کی نشاندہی کی گئی ہے۔
- مثال کے طور پر، "خریداری، رسید/سامان پہنچانا، وصول کرنا" کے ایچ اے سی سی بی (HACCP) چارٹ سے منسک خانے میں مندرجہ ذیل ہدایات شامل ہوں گی:

داخلی قواعد کے حوالہ جات



ترہیت دینا، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، آلودگی کی منتقلی کی روک تھام اور ذخیرہ کرنے کا انتظام

3. "لہذا خریداری، رسید/سامان پہنچانا، وصول کرنا" سے متعلقہ داخلی قواعد، ترہیت، صفائی درجہ حرارت پر قابو، آلودگی کی منتقلی کی روک تھام اور ذخیرہ کرنے کے انتظام ہیں۔ اس دستور العمل کے داخلی قواعد والے حصہ میں آپ کو ان تمام معاملات پر ذیلی حصے میں بھی ملیں گے۔ ہر ذیلی حصے میں آپ کو رہنمائی دی جائے گی اور پھر آپ سے یہ نشاندہی کرنے کے لئے اپنے داخلی قواعد لکھنے کے لئے کہا جائے گا کہ آپ نے اپنے کاروبار میں ان معاملات کا انتظام کیسے کیا ہے۔
4. اب ایچ اے سی سی بی چارٹوں (HACCP) کو یہ فیصلہ کرنے کے لئے استعمال کریں کہ کون سے اندراجات آپ کے کاروبار سے متعلقہ ہیں۔ یاد رکھیں کہ اگر آپ اپنے کاروبار کے لئے پہلے ہی اندراج کرنے کے فارم حاصل / اندراج کرچکے ہیں تو پھر آپ یہ یقینی بنانے کے لئے پڑتال کر لیں کہ آپ نے بھی ان میں ان تمام معاملات کا احاطہ کیا ہے جو اس دستور العمل کے اندراج والے حصہ میں دیئے گئے نمونہ فارم میں شامل کئے گئے ہیں۔
5. ایچ اے سی سی بی چارٹوں میں ہر عملی قدم کے لئے تجویز کردہ اصلاحی اقدامات پر غور کریں اور پڑتال کریں کہ یہ آپ کے کاروبار کے لئے مناسب ہیں یا نہیں۔ ممکن ہے آپ اپنے کاروبار کی مناسبت سے ان ایچ اے سی سی بی چارٹوں (HACCP) میں دیگر اصلاحی اقدامات کا اضافہ کرنا چاہیں۔
6. اگر آپ اپنے کاروبار میں کوئی ایسا عملی قدم کر رہے ہیں جس کا ایچ اے سی سی بی چارٹوں (HACCP) میں احاطہ نہیں کیا گیا تو آپ اپنے استعمال کے لئے اس حصہ کے آخر میں دیئے گئے ایچ اے سی سی بی چارٹوں (HACCP) کے نمونے سے استفادہ کر سکتے ہیں۔

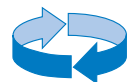
جب آپ اپنے کاروبار سے متعلقہ تمام ایچ اے سی سی بی چارٹ (HACCP) کی نشاندہی کر لیں اور انہیں ہٹھ لیں تو عملی منصوبہ کے ایچ اے سی سی بی چارٹوں (HACCP) والے حصہ کو مکمل کرنے اور ان پر دستخط کرنا نہ بھولیں۔

خریداری، رسید اسامان پہنچانا، وصول کرنا

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکنہ خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	نقصان دہ جراثیم کی موجودگی اور نشوونما کچے ہوئے/تیار کھانے۔ جہاں کھانے پینے کی اشیاء یا نوکاروبار کی جگہ تک پہنچانی جاتی ہوں یا کاروبار کرنے والے خود جا کر لاتے ہوں
<ul style="list-style-type: none"> فیصلہ کریں کہ اشیاء قابل استعمال ہیں یا انہیں واپس کر دیا جائے خراہم کنندہ ناقابل استعمال اشیاء پھینک دیں ناقابل استعمال اشیاء پھینک دیں وصولی کے عمل یا گاڑھی پر سامان لانے کے طریقہ پر نظر ثانی کریں جس "خوراک کے استعمال" کی تاریخ گزر چکی ہے واپس بھجوا دیں اور خراہم کنندہ کو تبدیل کر دیں 	<p>اشیائے خورد و نوش کی خرابی پر اس کے درجہ حرارت کی نگرانی کریں</p> <p>اشیائے خورد و نوش کے پہنچنے پر اس کے درجہ حرارت کی نگرانی کریں</p> <p>"اشیاء کے قابل استعمال" رہنے کی تاریخ کو بغور دیکھیں</p>	<p>قابل اعتماد خراہم کنندہ کی طرف سے پہنچایا جانے والا سامان صرف اس درجہ حرارت پر قبول کریں جس میں نقصان دہ جراثیم کی نشوونما ممکن نہ ہو</p> <p>خود جا کر خریدی گئی اشیائے خورد و نوش کو اس طرح گاڑھی میں لایا جانے کے دوران ہونٹل تک پہنچنے پر اس کا درجہ حرارت آپ کے مخصوص داخلی قواعد کے مطابق ہو</p> <p>یہ یقینی بنائیں کہ سامان کے قابل استعمال رہنے کی تاریخ گزر تو نہیں گئی</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>درجہ حرارت ہر قابو اور ذخیرہ کرنے کے انتظام سے متعلق اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں</p>
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک کو رد کریں سامان پہنچانے جانے کے طریقوں پر نظر ثانی کریں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	<p>ان چیزوں کو علیحدہ رکھنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p> <p>طریقہ استعمال کو بغور دیکھیں اور نگرانی کریں</p>	<p>نام اور کچی اشیاء کو کچے ہونے/تیار کھانوں سے علیحدہ رکھیں</p> <p>ان کے استعمال کے لئے محفوظ طریقے اپنائیں</p>	<p>باہمی آلودگی</p> <p>نام یا کچی اشیاء سے کچے ہوئے/تیار کھانوں میں آلودگی کی منتقلی</p>
<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>تربیت اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>بہفتہ واری اندراج مکمل کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>باہمی آلودگی کی روک تھام کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں</p>	<p>دیگر آلودگی</p> <p>مشکا گاڑھی، سامان و آلات سے</p>
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک مسترد کر دیں خراہم کنندہ کو تبدیل کر دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	<p>سامان پہنچانے والی گاڑھی کے صاف ہونے کا بغور جائزہ لیں اور سامان لانے کے عمل کی پڑتال اور نگرانی کریں</p> <p>کھانے پینے کی اشیاء کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ کریں</p>	<p>(سامان پہنچانا/ وصول کرنا) یہ یقینی بنائیں کہ سامان پہنچانے لانے والی گاڑھی صاف ہو</p> <p>یہ یقینی بنائیں کہ کھانے پینے کی چیزوں کو محفوظ بنایا گیا اور ایڈجکٹ دیا گیا ہے</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں، ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد پر عمل کریں</p>
<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>صفائی کرنے اور ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں</p> <p>سامان پہنچانے جانے کا اندراج مکمل کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں، ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد پر عمل کریں</p>	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام اور ذخیرہ کے انتظام

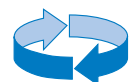


سرد خانے میں ذخیرہ کرنا

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکمل خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	
<ul style="list-style-type: none"> درجہ حرارت کی دوبارہ پڑتال کریں اور جائزہ لیں کہ غذا قابل استعمال ہے اور اگر ضروری ہو تو اسے پیسٹیک دیں۔ دیکھ جھال کا انجینئر (Service Engineer) آلات کی پڑتال / مرمت کرے "جب کے قابل استعمال" رہنے کی تاریخ گزر چکی ہے وہ اشیاء پیسٹیک دیں 	سرد خانے / ٹھنڈک کے درجہ حرارت کی پڑتال کریں	کھانے پینے کی اشیاء کا ایسے درجہ حرارت پر ذخیرہ کریں کہ اس میں نقصان وہ جراثیم نشوونما نہ پاسکیں	نقصان وہ جراثیم کی نشوونما پکے ہوئے تیار کھانے
آپ کو کیا کرنا چاہئے:	آپ کو کیا کرنا چاہئے:	آپ کو کیا کرنا چاہئے:	
درجہ حرارت پر قابو پانے اور ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	سرد خوراک (Cold Food) کا اندراج مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	درجہ حرارت قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں ذخیرے کے انتظام پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک کو پیسٹیک دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	ان چیزوں کو علیحدہ رکھنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں طریقہ استعمال کو بغور دیکھیں اور نگرانی کریں	نام اور کچی اشیاء کو پکے ہوئے / تیار کھانوں سے علیحدہ رکھیں ان کے استعمال کے لئے محفوظ طریقے اپنائیں	باہمی آلودگی نام یا کچی اشیاء سے پکے ہوئے / تیار کھانوں میں آلودگی کی منتقلی
آپ کو کیا کرنا چاہئے:	آپ کو کیا کرنا چاہئے:	آپ کو کیا کرنا چاہئے:	
تربیت اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	باہمی آلودگی کی روک تھام کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں	
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک کو پیسٹیک دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	ریفریجریٹر / ٹھنڈک پیدا کرنے والے سامان / آلات کی صفائی کا مشاہدہ اور نگرانی کریں کھانے پینے کی اشیاء کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ کریں	ریفریجریٹر / اشیاء ٹھنڈی رکھنے کے سامان کو صاف ستھرا رکھیں یہ یقینی بنائیں کہ کھانے پینے کی چیزوں کو محفوظ بنایا گیا اور / یا ڈھک دیا گیا ہے	دیگر آلودگی مشکوک آمی، سامان و آلات سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے:	آپ کو کیا کرنا چاہئے:	آپ کو کیا کرنا چاہئے:	
صفائی کرنے اور ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں سامان ہینچائے جانے کا اندراج مکمل کریں	صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں، ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد پر عمل کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام اور ذخیرے کا انتظام

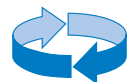


اشیاء کو منجمد کر کے ذخیرہ کرنا

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکمل خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	نقصان دہ جراثیم کی نشوونما پکے ہوئے تیار کھانے
<ul style="list-style-type: none"> درجہ حرارت کی دوبارہ پڑتال کریں اور جائزہ لیں کہ غذا قابل استعمال ہے اور اگر ضروری ہو تو اسے پیسٹک دیں دیکھ بھال کا انجینئر (Service Engineer) آلات کی پڑتال / مرمت کرے 	اشیاء کو منجمد کرنے کے عمل کی نگرانی کریں	نقصان دہ جراثیم کی نشوونما روکنے کے لئے کھانے پینے کی اشیاء کو اپنے داخلی قواعد کے مخصوص درجہ حرارت پر ذخیرہ کریں	
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: سرد خوراک (Cold Food) کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک کو پیسٹک دیں عمد کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	ان چیزوں کو علیحدہ رکھنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	خام اور کچی اشیاء کو پکے ہوئے تیار کھانوں سے علیحدہ رکھیں	باہمی آلودگی خام یا کچی اشیاء سے پکے ہوئے تیار کھانوں میں آلودگی کی منتقلی
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: باہمی آلودگی کی روک تھام کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں	
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک کو پیسٹک دیں 	صفائی کرنے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں کھانے پینے کی اشیاء کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ کریں	فریزر کو صاف رکھیں یہ یقینی بنائیں کہ کھانے پینے کی چیزوں کو محفوظ بنایا گیا اور ایڈجکٹ دیا گیا ہے	دیگر آلودگی مشترک سامان و آلات سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے اور ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں، فضا کی مقدار ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد پر عمل کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام اور ذخیرے کا انتظام

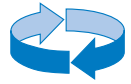


ماحول کے درجہ حرارت (یعنی کمرہ کے درجہ حرارت پر ذخیرہ کرنا)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	ممکنہ خطرے کو موثر طور پر ختم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ خوراک پھینک دیں عملہ کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	صفائی کرنے کے کام امشاہدہ اور نگرانی کریں اشیاء کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	ذخیرہ کرنے کی جگہوں کو صاف ستھرا رکھیں یعنی بنائیں کہ کھانے پینے کی اشیاء کو محفوظ کر دیا اور/یا ڈھک دیا گیا ہے	آلودگی خوراک کے ڈبوں (پیکج) سے، آلات سے اور عمارت کے اندر سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، صفائی اور ذخیرہ کرنے کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری ریکارڈ مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں ذخیرہ کرنے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> کیڑے مکوڑوں سے آلودہ ہونے والی مشتبہ اشیاء پھینک دیں کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے کے ٹھیکیدار سے رابطہ کریں عمارت کی مرمت کرائیں 	سٹور میں کیڑے مکوڑوں کے پائے جانے کی علامات کا مشاہدہ اور پڑتال کریں کھانے پینے کی اشیاء اور انہیں بیک کرنے کی اشیاء میں کیڑے مکوڑے پائے جانے کی علامات کا مشاہدہ اور پڑتال کریں کاروبار کے اجاڑے عمارت کی مجموعی حالت کا بغور جائزہ لیں	کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے کے اقدامات پر عمل درآمد کریں کیڑے مکوڑوں کو اپنی عمارت میں آنے سے روکیں	دیگر نوعیت کی آلودگی مثلاً کیڑے مکوڑوں سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے اور عمارت کی دیکھ بھال کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں عمارت کی دیکھ بھال کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، صفائی کرنا، کیڑوں مکوڑوں پر قابو پانا، عمارت کی دیکھ بھال اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام



تیاری - کھانے پینے کی کچی اشیاء جنہیں کچا کھایا جانا ہو (مثلاً مچھلی ایشیل والی مچھلی)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیے کیا جاتا ہے؟	ممكنہ خطرے کو موثر طور پر ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	
<ul style="list-style-type: none"> جائزہ لیں کہ یہ خوراک قابل استعمال ہے یا نہیں ناقابل استعمال خوراک پھینک دیں۔ عملہ کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	کھانے کی تیاری کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	ان اشیاء کو ریفریجریٹر/ٹھنڈک سے باہر رکھنے کا وقت حتی الوسع ختم کریں	نقصان دہ جراثیم کی موجودگی اور نشوونما
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت اور درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ داری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> آلودگی کا شہ ہونے والے کھانے پھینک دیں جائزہ لیں کہ کیا کھانے پینے کی کچی اشیاء قابل استعمال ہیں عملہ کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	<ul style="list-style-type: none"> اشیاء کو علیحدہ کرنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں اشیاء کو علیحدہ کرنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں اشیاء کے استعمال کے طریقوں کا مشاہدہ اور نگرانی کریں 	کھانے پینے کی کچی اشیاء کو تیار کھانوں سے علیحدہ رکھیں کھانے پینے کی اشیاء کو ان کچی اشیاء سے بھی علیحدہ رکھیں جنہیں بعد میں پکا یا جانا ہو اشیاء کو استعمال کرنے کے محفوظ طریقے اپنائیں	آلودگی کی منتقلی دیگر تیار کھانوں کو
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت دینے اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ داری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام



اس دستور العمل میں کھانے پکانے کے بیشتر کاموں کا احاطہ کرنے کی کوشش کی گئی ہے تاہم ہمیں کچھ کھانی جانے والی مچھلی اور ایشیل والی مچھلی سمیت خصوصی مصنوعات کی موجودگی کا بھی علم ہے۔ اس بارے میں عمومی معلومات نیچے دی گئی ہیں لیکن آپ کو ہدایت کی جاتی ہے کہ جہاں ضروری ہو کسی ماہر خصوصی سے مشورہ لیں۔

کچی مچھلی ایشیل والی مچھلی - یہ عملی قدم سیبیوں اور مچھلی پر مشتمل سوشی اور ساشی (جاپانی کھانے) کے حوالے سے ہے جو کچے کھائے جاتے ہیں اور اس لئے انہیں تیار کھانوں کی طرح بڑی احتیاط سے بنانے کی ضرورت ہوتی ہے۔ نیز ان سے دیگر تیار کھانوں کے آلودہ ہونے کے خطرات ہوتے ہیں۔

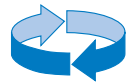
ان اشیاء کو دیگر روایتی کھانے پینے کی کچی اشیاء مثلاً کچے گوشت اور تیار کھانوں سے علیحدہ اٹھانے اور ذخیرہ کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ گاہک کو کھانے کی کچی اشیاء اور جزوی طور پر پکے کھانوں کے ساتھ پیش کرنا ایک ایسا ممکنہ خطرہ ہے جس پر کبھی بھی مکمل طور پر قابو نہیں پایا جاسکتا۔

زندہ سیبیوں - سمندر سے حاصل ہونے والی خوراک ہمیشہ کسی قابل اعتماد فراہم کنندہ سے خریدیں۔

پکے ہوئے اٹھانے کے لئے تیار اشیاء کی تیاری (بشمول سلاڈ کی تیاری)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی بی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکملہ خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	
<ul style="list-style-type: none"> • جائزہ لیں کہ کھانے قابل استعمال ہیں یا نہیں • ناقابل استعمال کھانے پینک دیں 	کھانے کی تیاری کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	ان اشیاء کو ریفریجریٹر / ٹھنڈک سے باہر رکھنے کا عرصہ حسی الوسج کم کریں	نقصان دہ جراثیم کی نشوونما پکے / تیار کھانوں میں
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> • مشتبہ آلودہ کھانے پینک دیں • استعمال کے طریقوں پر نظر ثانی کریں • عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	کچے اور پکے ہوئے کھانوں کو علیحدہ رکھنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں اشیاء کے استعمال کے طریقوں کا مشاہدہ اور نگرانی کریں سلاڈ کو دھونے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	کھانے پینے کی کچی اشیاء اور پکے ہوئے تیار کھانوں کو ایک دوسرے سے علیحدہ رکھیں ان اشیاء کو استعمال کرنے کے محفوظ طریقے اختیار کریں سلاڈ کے اجزاء کو دھولیں	آلودگی کی منتقلی کھانے پینے کی کچی اشیاء سے پکے ہوئے اور تیار کھانوں کو
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> • مشتبہ آلودہ خوراک پینک دیں • متاثرہ سامان / آلات اور برتن ضائع کر دیں • عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	ذاتی حفظان صحت اصولوں پر عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں صفائی کرنے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں سامان اور برتنوں کی حالت کا جائزہ لیتے رہیں اور نگرانی کریں	ذاتی حفظان صحت کے طریقوں پر عمل کریں سامان اور برتنوں کی صفائی یقینی بنائیں یہ یقینی بنائیں کہ سامان اور برتن قابل مرمت تو نہیں	دیگر قسم کی آلودگی مثلاً آلات و سامان سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنے اور سامان کی دیکھ بھال کے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ذاتی حفظان صحت کے حوالے سے داخلی قواعد کی پابندی کریں صفائی کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں سامان کی دیکھ بھال کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات



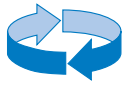
تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام اور سامان کی دیکھ بھال

تیارمی - منجمد غذا کو بگھلانا

سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	نگرانی اور اندراج	اصلاحی اقدام
کیا خرابی ہو سکتی ہے؟	مکمل خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	احتیاطی تدابیر کی پیشال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟
نقصان دہ جراثیم کی نشوونما پکے ہوئے اشیاء کھانوں میں	منجمد اشیاء کو ریفریجریٹر استعمال ٹھنڈی یا ایسی ٹھنڈی جگہ پر بگھلائیں جو آپ کے مخصوص داخلی قواعد پر پورا اترتی ہو	چیک کریں کہ ریفریجریٹر استعمال ٹھنڈک آپ کی مخصوص حدود کے اندر ہے کوئی منجمد کھانا جتنی دیر گھر سے کے درجہ حرارت پر ہے اس عرصے کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	<ul style="list-style-type: none"> ریفریجریٹر کے درجہ حرارت کی سیٹنگ کو دوبارہ ترتیب دیں اور جائزہ لیں کہ منجمد کھانے بگھلانے کے بعد محفوظ (قابل استعمال) رہے ہیں یا نہیں نا قابل استعمال کھانے پھینک دیں
آلودگی کی منتقلی	کھانے پینے کی کچی اشیاء اور پکے ہوئے اشیاء کھانوں کو علیحدہ رکھیں ان اشیاء کو استعمال کرنے کے محفوظ طریقے اپنائیں	کچے اور پکے ہوئے کھانوں کو علیحدہ رکھنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں اشیاء کے استعمال کے طریقوں کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	<ul style="list-style-type: none"> آلودگی کا شہ ہونے والے پکے ہوئے اشیاء کھانے پھینک دیں عمل کی ترتیب پر نظر ثانی کریں
دیگر قسم کی آلودگی مثلاً آلات یا سامان سے	کام کرنے کی جگہ کی اوپری سطحوں اور سامان کو صاف ستھرا رکھیں کیرٹے مکوڑوں کو اپنی عمارت میں آنے سے روکیں یقینی بنائیں کہ خوراک کو محفوظ بنا دیا گیا ہے اور ایڈجکٹ دیا گیا ہے	صفائی کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں عمارت کی حالت کی نگرانی کریں خوراک کو محفوظ بنانے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	<ul style="list-style-type: none"> آلودگی کے شہ والے پکے ہوئے اشیاء کھانے پھینک دیں، عمارت کی مرمت کرائیں کیرٹے مکوڑوں پر قابو پانے کے ٹھیکیدار سے رابطہ کریں عمل کی ترتیب پر نظر ثانی کریں
	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: بہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد سے رجوع کریں
	آپ کو کیا کرنا چاہئے: باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: بہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: اپنے تربیت یافتہ اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد سے رجوع کریں
	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں کیرٹے مکوڑوں پر قابو پانے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں غذا کی مقدار ذخیرہ کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں بہفتہ واری اندراج مکمل کریں بہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: اپنے تربیت یافتہ، صفائی، کیرٹے مکوڑوں پر قابو پانے اور غذا کی مقدار کے ذخیرے پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد سے رجوع کریں

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام، کیرٹے مکوڑوں پر قابو پانا اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام



کھانوں کی پکوائی

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیے کیا جاتا ہے؟	ممكن خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	کیا خرابی ہو سکتی ہے؟

<ul style="list-style-type: none"> غذا کو اس وقت تک پکاتے رہیں جب تک یہ مطلوبہ درجہ حرارت تک نہ پہنچ جائے سروس انجینئرز سامان و آلات کی پڑتال / مرمت کرے عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	<p>پڑتال کریں کہ کھانا مخصوص مطلوبہ درجہ حرارت پر پک رہا ہے یا نہیں</p> <p>یا</p> <p>درج ذیل نوٹ نمبر 2 پڑھیں</p>	<p>کھانے کو اتنے درجہ حرارت پر پکائیں جس سے نقصان دہ جراثیم مر جائیں</p> <p>درج ذیل نوٹ نمبر 1 پڑھیں</p>	نقصان دہ جراثیم کا زندہ بچ جانا
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت اور درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: گرم درجہ حرارت کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد پر عمل کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت دینا اور درجہ حرارت پر قابو رکھنا



نوٹ نمبر 1 - غذا کو اس طرح پکایا جائے کہ اس کے مرکز کا درجہ حرارت 75 ڈگری سینٹی گریڈ یا اس سے زیادہ ہو جائے تو نقصان دہ جراثیم کا خاتمہ یقینی ہو جاتا ہے۔

تاہم یہ بھی یاد رکھیں کہ غذا کے مرکز کے درجہ حرارت کو اگر ایک خاص عرصے تک برقرار رکھا جائے تو کم درجہ حرارت پر پکانے سے بھی یہ مقصد حاصل کیا جاسکتا ہے جیسا کہ درج ذیل ہے:

- 60 ڈگری سنٹی گریڈ پر کم از کم 45 منٹ پکائیں
- 65 ڈگری سنٹی گریڈ پر کم از کم 10 منٹ پکائیں
- 70 ڈگری سنٹی گریڈ پر کم از کم 2 منٹ پکائیں

نوٹ نمبر 2 - کھانا پکانے کے دوران ہر بار تھرمامیٹر (درجہ حرارت پانے کا آلہ) کے ذریعے غذا کے مرکز کے درجہ حرارت کی پڑتال ممکن نہیں ہوتی۔ درجہ حرارت کی نگرانی کے متبادل طریقے یہ ہو سکتے ہیں:

پکانے کی مقررہ ترکیب - (وقت اور درجہ حرارت فارمولہ) پر عمل کریں اور ہمیشہ پکانے کی یکساں صورت حال کی پابندی کریں۔ (اس دستور العمل کے درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے قواعد (Temperature Control House Rules) سے رجوع کریں)

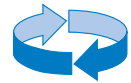
انڈوں کے بارے میں ہدایات - انڈوں کے اندر اور ان کے خول پر نقصان دہ جراثیم ہو سکتے ہیں اس وجہ سے انڈوں کو بڑی احتیاط سے استعمال کرنا چاہئے۔ خطرے کی زد میں افراد کے لئے کھانے تیار کرنے والوں کے لئے ہدایت ہے کہ ان تمام کھانوں میں پیسپورا انڈ (پاسپرائی زیشن کے طریقے پر جراثیم سے پاک کئے گئے) انڈے استعمال کریں جو کچے یا نیم پکے کھانے جائیں گے۔

کھانوں کو گرم رکھنا (بشمول بونے)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (ز) (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	ممكنہ خطرے کو موثر طور پر ختم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
<ul style="list-style-type: none"> جانزہ لیں کہ کھانے محفوظ (قابل استعمال) ہیں یا نہیں اگر ضروری سمجھیں تو کھانے پیچنک دیں سروس انجینئرز سے سامان / آلات کی پڑتال امرت کرائیں 	مخصوص درجہ حرارت برقرار رکھنے کی پڑتال کرتے رہیں۔ یہاں کھانوں کو گرم رکھنے کی مقررہ ترکیب (وقت اور درجہ حرارت فارمولہ) پر عمل کریں اس کے ساتھ وقتاً فوقتاً درجہ حرارت چیک کرتے رہیں۔ (رہنمائی کے لئے درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد دیکھیں)	کھانے کو اتنے درجہ حرارت پر گرم حالت میں رکھیں کہ اس میں نقصان دہ جراثیم کی نشوونما نہ ہو سکے	نقصان دہ جراثیم کی نشوونما پکے ہوئے تیار کھانوں میں
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: کھانے گرم رکھنے کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> آلودگی کے شہ والے کھانے پیچنک دیں آلات اسامان کے موزوں ہونے پر نظر ثانی کریں عملہ کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	صفائی کرنے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں کھانوں کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	سامان و آلات اور برتنوں کی صفائی کو یقینی بنائیں جہاں ضروری ہو یہ یقینی بنائیں کہ کھانوں کو محفوظ بنا دیا گیا ہے اور ایڈجکٹ دیا گیا ہے مثال کے طور پر پیچنک سے بچاؤ کے لئے منہ پر پٹی باندھنا، ڈھکن دینا	دیگر قسم کی آلودگی مثلاً سامان / آلات، کھانے تیار کرنے والوں اور گاہکوں سے لگنے والی
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، صفائی اور غذا کی مقدار ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں غذا کی مقدار ذخیرہ کرنے کے انتظام کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، صفائی، درجہ حرارت پر قابو اور غذا کی مقدار ذخیرہ کا انتظام

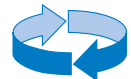


کھانے کو ٹھنڈا کرنا

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکمل خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
<ul style="list-style-type: none"> جائزہ لیں کہ خوراک محفوظ (قابل استعمال) ہے یا نہیں نا قابل استعمال خوراک پیسٹک دیں کھانا ٹھنڈا کرنے کے عمل کی اصلاح کریں 	کھانے کے ٹھنڈا ہونے کے عرصے کی پڑتال اور اندراج کریں یا کھانے ٹھنڈا کرنے کی منترہ ترکیب (وقت اور درجہ حرارت فارمولہ) پر عمل کریں جس میں وقتاً فوقتاً درجہ حرارت کی پڑتال کرتے رہیں۔ (رہنمائی کے لئے درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد دیکھیں)	تازہ پکے ہوئے کھانوں کو جتنی جلدی ممکن ہو سکے ٹھنڈا کریں اگر ممکن ہو تو کھانوں کو چھوٹے چھوٹے حصوں میں یا کھم کھم سے برتن میں ٹھنڈا کریں گرم کھانے کو ریفریجریٹر میں نہ رکھیں	نقصان دہ جراثیم کی نشوونما زندہ بچ جانے والے جراثیم کے بیج (سپور) پکے ہوئے تیار کھانے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: گرم درجہ حرارت کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> آلودگی کے شبہ والی خوراک پیسٹک دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	گچی اور پکی ہوئی خوراک علیحدہ رکھنے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں اشیاء کے استعمال کے طریقوں کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	کھانے پینے کی کچی اشیاء پکے ہوئے تیار کھانوں کو علیحدہ علیحدہ رکھیں ان اشیاء کو استعمال کرنے کے محفوظ طریقوں پر عمل کریں	آلودگی کی منتقلی کھانے پینے کی کچی اشیاء سے پکے ہوئے تیار کھانوں کو
آپ کو کیا کرنا چاہئے؟ تربیت اور باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ ہونے والی خوراک کو پیسٹک دیں کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے والے ٹھیکیدار سے رابطہ کریں عمارت کی مرمت کرائیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	صفائی کرنے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں عمارت کی حالت کا مشاہدہ کریں خوراک کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	کام کرنے کی جگہوں کی اوپری سطح اور سامان وغیرہ کو صاف ستھرا رکھیں کیڑے مکوڑوں کے آپ کی عمارت میں آنے کا تدارک کریں یہ یقینی بنائیں کہ خوراک کو محفوظ بنا دیا گیا اور یا ڈھک دیا گیا ہے	دیگر قسم کی آلودگی مثال کے طور پر سامان / آلات، کیڑے مکوڑوں سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، صفائی، کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے اور غذا کی مقدار کے ذخیرہ کرنے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

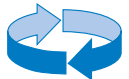
تربیت، صفائی، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، باہمی آلودگی کی روک تھام، کیڑے مکوڑوں پر قابو پانے اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام



دوبارہ گرم کرنا

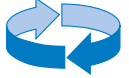
اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیے کیا جاتا ہے؟	ممکنہ خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	
<ul style="list-style-type: none"> دوبارہ گرم کرنے کے مخصوص درجہ حرارت کو پہنچنے تک گرم کرنے کا کام جاری رکھیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	پڑتال کریں کہ کھانے کو مخصوص درجہ حرارت پر دوبارہ گرم کیا گیا ہے یا دوبارہ گرم کرنے کے متزہ طریقہ (وقت اور درجہ حرارت فارمولے) پر عمل کریں ساتھ وقتاً فوقتاً درجہ حرارت کی پڑتال کرتے رہیں (رہنمائی کے لئے درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں)	کسی بھی کھانے کو اس درجہ حرارت تک گرم کریں کہ نقصان دہ جراثیم کی فتوہ نما نہ ہو سکے	نقصان دہ جراثیم کا زندہ بچ رہنا کچے ہوئے اُتیار کھانوں میں
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: گرم کرنے کے درجہ حرارت کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

یاد رکھیں - یہ ہدایت کی جاتی ہے کہ پکوانی کا عمل ختم ہو جانے کے بعد کھانے کو ایک سے زیادہ بار گرم نہ کریں

<p>داخلی قواعد کے حوالہ جات</p> <p>تربیت اور درجہ حرارت ہر قابو پانا</p> 
--

کھانا پیش کرنا، گاہک کو موقع پر گرم کھانے پیش کرنا (ریستوران اور ٹیک اوے کے اندر)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	استیلاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (ز) (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی استیلاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	استیلاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	ممکنہ خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	نقصان دہ جراثیم کی نشوونما کے ہوئے آتیار کھانے
<ul style="list-style-type: none"> جائزہ لیں کہ کھانا محفوظ (قابل استعمال) ہے یا نہیں ناقابل استعمال کھانا پیسٹیک دیں 	کھانا لگانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	(یکوائٹی ختم ہوتے ہی) کھانا فوری طور پر میز پر لگا دیا جائے	
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: گرم کرنے کے درجہ حرارت کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
<ul style="list-style-type: none"> جس کھانے کے آلودہ ہونے کا شبہ ہو انہیں پیسٹیک دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	ذاتی حفظان صحت کے طریقوں پر عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں صفائی کرنے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں کھانوں کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں	ذاتی حفظان صحت کے اچھے طریقوں پر عمل کریں یقینی بنائیں کہ سامان و آلات اور برتن صاف ہیں یقینی بنائیں کہ خوراک کو محفوظ بنا دیا اور ایسا ڈھک دیا گیا ہے	دیگر قسم کی آلودگی مثال کے طور پر سامان و آلات اور کھانے بنانے اور پیش کرنے والوں سے
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنے اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ذاتی حفظان صحت کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	


داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام

کھانا پیش کرنا، گاہک کو موقع پر ٹھنڈا کھانا پیش کرنا (ریستوران اور ٹیک اوے کے اندر)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکمل خطرے کو موثر طور پر ختم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	کیا خرابی ہو سکتی ہے؟

<ul style="list-style-type: none"> جائزہ لیں کہ کھانا محفوظ (قابل استعمال) ہے یا نہیں نا قابل استعمال کھانا پیسٹک دیں 	<p>کھانا لگانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p> <p>کھانا لگانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p>	<p>کھانا تیار کرنے کے فوراً بعد میز پر لگا دیا جائے</p> <p>یا</p> <p>کھانا سرد خانے سے براہ راست پیش کیا جائے</p>	<p>نقصان دہ جراثیم کی نشوونما</p> <p>پکے ہوئے تیار کھانے</p>
<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>ٹھنڈے کھانوں کے حوالے سے اندراج مکمل کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>درجہ حرارت ہر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں</p>	

<ul style="list-style-type: none"> جس کھانے کے آلودہ ہونے کا شبہ ہو انہیں پیسٹک دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	<p>ذاتی حفظان صحت کے طریقوں پر عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p> <p>صفائی کرنے کے کام کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p> <p>کھانوں کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p>	<p>ذاتی حفظان صحت کے اچھے طریقوں پر عمل کریں</p> <p>یقینی بنائیں کہ سامان و آلات اور برتن صاف ہیں</p> <p>یقینی بنائیں کہ خوراک کو محفوظ بنا دیا اور لیا ڈھک دیا گیا ہے</p>	<p>دیگر قسم کی آلودگی</p> <p>مثال کے طور پر سامان و آلات اور کھانے بنانے اور پیش کرنے والوں سے</p>
<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنے اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>ہفتہ واری اندراج مکمل کریں</p> <p>صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں</p> <p>ہفتہ واری اندراج مکمل کریں</p>	<p>آپ کو کیا کرنا چاہئے:</p> <p>ذاتی حفظان صحت کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں</p> <p>صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں</p> <p>غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں</p>	

<p>داخلی قواعد کے حوالہ جات</p> <p>تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام</p>	
---	---

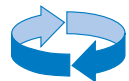
کھانا پیش کرنا - کسی دوسری جگہ لے جا کر گرم کھانے پیش کرنا

(دیگر جگہوں مثال کے طور پر گاہک کے گھر پر اور کھانے تیار کرنے کی جگہ سے باہر لے جا کر مشا پارک، سیلے وغیرہ میں پیش کرنا)

سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟	استیلائی تدابیر اور لازمی پابندیاں	نگرانی اور اندراج	اصلاحی اقدام
نقصان دہ جراثیم کی نشوونما پکے ہوئے ایتھار کھانے گھر پر پہنچانے کے ابونے	<ul style="list-style-type: none"> یہ یقینی بنائیں کہ کھانا مناسب درجہ حرارت پر روانہ کیا جائے یہ یقینی بنائیں کھانا جس وقت مطلوبہ مقام تک پہنچے تو مناسب گرم ہو کھانے کو لے کر جائیں اور مناسب حد تک درجہ حرارت پر گرم کریں کھانے کو لے کر جائیں اور گاہک کو پیش کرنے تک مناسب حد تک گرم رکھیں 	<ul style="list-style-type: none"> روانگی سے قبل کھانے کے درجہ حرارت کی پڑتال کریں مطلوبہ مقام پر پہنچنے پر کھانے کی پڑتال کریں پڑتال کریں کہ کھانے کو دوبارہ گرم کرنے کے مخصوص درجہ حرارت تک گرم کیا گیا ہے پڑتال کریں کہ کھانوں کو گرم رکھنے کے لئے آپ کا مخصوص درجہ حرارت برقرار ہے 	<ul style="list-style-type: none"> روانگی کے وقت اگر کھانے کا درجہ حرارت آپ کی مقررہ حد سے کم ہے تو اسے مناسب حد تک اونچے درجہ حرارت پر دوبارہ گرم کریں اگر مطلوبہ مقام پر پہنچنے پر کھانے کا درجہ حرارت آپ کی مقررہ حد سے کم ہے تو جائزہ لیں کہ کھانا محفوظ (قابل استعمال) ہے یا نہیں اگر کھانا آپ کے مقررہ درجہ حرارت کی حد سے کم گرم ہے تو اسے مناسب درجہ حرارت پر دوبارہ گرم کریں جائزہ لیں کہ کیا کھانا محفوظ (قابل استعمال) ہے یا نہیں
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: دوسری جگہ پر درجہ حرارت کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
دیگر قسم کی آلودگی مثال کے طور پر گاڑی، سامان و آلات، گاہک سے	ذاتی حفظان صحت کے طریقوں پر عمل کریں	ذاتی حفظان صحت کے اچھے طریقوں پر عمل کریں	<ul style="list-style-type: none"> مشتبہ آلودہ کھانے پیمنیک دیں عملہ کی تربیت پر نظر ثانی کریں
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، حفظان صحت، صفائی کرنے اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کا گوشوارہ مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: صفائی کرنے کے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات

تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام



کھانا پیش کرنا - کسی دوسری جگہ لے جا کر ٹھنڈا کھانا پیش کرنا
(کھانا دوسری جگہوں مثلاً کابک کے گھر اور کھانا تیار کرنے کی جگہ سے باہر لے جا کر پیش کرنا)

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	استیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات)
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکمل خطرے کو موثر طور پر ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	کیا خرابی ہو سکتی ہے؟

<ul style="list-style-type: none"> جائزہ لین کے کھانا محفوظ (قابل استعمال) ہے یا نہیں نا قابل استعمال کھانا پیسٹیک دیں بار برداری (کھانے گاڑی پر لے جانے کھانے گھر پہنچانے کے انتظامات کی اصلاح کریں 	<p>مطلوبہ مقام تک پہنچنے کا کابک کو دیتے وقت کھانے کے درجہ حرارت کی پڑتال کریں</p> <p>کھانے کو ہر ممکن حد تک جلد از جلد پیش کرنے کو یقینی بنائیں یا جب تک اس کی ضرورت نہ ہو اسے ریفریجریٹر میں رکھیں</p>	<p>نقصان دہ جراثیم کی نشوونما کو روکنے کے لیے کھانے کو گاڑی پر لے جا کر کابک کو پیش کرنے تک مناسب حد تک درجہ حرارت پر رکھیں</p>	<p>نقصان دہ جراثیم کی نشوونما پکے ہوئے تیار کھانے</p>
آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد دیکھیں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: دوسری جگہ لے جانے کے درجہ حرارت کا اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

<ul style="list-style-type: none"> جس کھانے کے آلودہ ہونے کا شبہ ہو انہیں پیسٹیک دیں عمد کی تربیت پر نظر ثانی کریں 	<p>ذاتی حفظان صحت کے طریقوں پر عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p> <p>کھانے پہنچانے والی گاڑی اور سامان کی صفائی کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p> <p>کھانوں کو محفوظ بنانے کے عمل کا مشاہدہ اور نگرانی کریں</p>	<p>ذاتی حفظان صحت کے اچھے طریقوں پر عمل کریں</p> <p>کھانے پہنچانے والی گاڑی اور کھانے رکھنے کے سامان کو صاف ستھرا رکھیں</p> <p>یقینی بنائیں کہ خوراک کو محفوظ بنا دیا اور ایسا ڈھک دیا گیا ہے</p>	<p>دیگر قسم کی آلودگی مثلاً گاڑی، سامان و آلات اور گاہکوں سے</p>
آپ کو کیا کرنا چاہئے: تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنے اور غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد سے رجوع کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ہفتہ واری اندراج مکمل کریں صفائی کرنے کے کام کا گوشوارہ مکمل کریں ہفتہ واری اندراج مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: ذاتی حفظان صحت کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں غذا کی مقدار کے ذخیرے کے انتظام کے اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	

<p>داخلی قواعد کے حوالہ جات</p> <p>تربیت، ذاتی حفظان صحت، صفائی کرنا، درجہ حرارت پر قابو رکھنا، غذا کی مقدار کے ذخیرے کا انتظام</p>	
---	---

3.19 (HACCP CHARTS) ایچ اے سی سی پی چارٹ

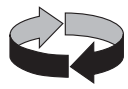
ایچ اے سی سی پی چارٹ برائے :

اصلاحی اقدام	نگرانی اور اندراج	احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیاں	سی سی پی (CCPs) پر ممکنہ خطرہ (خطرات) کیا خرابی ہو سکتی ہے؟
اگر کوئی احتیاطی تدبیر ناکام رہی اور لازمی پابندی پر عمل نہیں ہوا تو کیا کرنا چاہئے؟	احتیاطی تدابیر کی پڑتال اور اندراج کیسے کیا جاتا ہے؟	مکنہ خطرے کو موثر طور پر کم یا ختم کرنے کے لئے کیا اقدام کرنا چاہئے؟ لازمی پابندیاں کیا ہیں؟	

			نقصان دہ جراثیم کی موجودگی / نشوونما / زندہ بچ جانا
آپ کو کیا کرنا چاہئے: کے اپنے	آپ کو کیا کرنا چاہئے: مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: کے بارے میں اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
داخلی قواعد دیکھیں	(اندراج فارم کی نشاندہی کریں)	داخلی قواعد دیکھیں	

			باہمی آلودگی
آپ کو کیا کرنا چاہئے: کے اپنے	آپ کو کیا کرنا چاہئے: مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: کے بارے میں اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
داخلی قواعد دیکھیں	(اندراج فارم کی نشاندہی کریں)	داخلی قواعد دیکھیں	

			دیگر قسم کی آلودگی
آپ کو کیا کرنا چاہئے: کے اپنے	آپ کو کیا کرنا چاہئے: مکمل کریں	آپ کو کیا کرنا چاہئے: کے بارے میں اپنے داخلی قواعد کی پابندی کریں	
داخلی قواعد دیکھیں	(اندراج فارم کی نشاندہی کریں)	داخلی قواعد دیکھیں	

داخلی قواعد کے حوالہ جات			
--------------------------	--	--	---