

# لگ سیف - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا

تحفظ خوراک کا صائم نظام

## 4. داخلی قواعد

اس حصہ میں آپ کو اپنے کاروبار میں کام کرنے کے روزمرہ کے محفوظ معمولات کی بنیاد پر اپنے داخلی قواعد لکھنے میں مدد کے لئے رہنمائی اور نمونے دیئے گئے ہیں



## 4. داخلی قواعد

### تربیت

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے ان میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔ داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد اس بارے میں ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔ اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی موضوعات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے موجودہ محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں۔
  - اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں خوراک کو ہینڈل کرنے والے افراد کو کام کرنے کی تربیت دینے کا انتظام کس طرح کرنا چاہتے ہیں
  - ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام میں کوئی بگاڑ پیدا ہونے کی صورت میں اپنے عمل کو دوبارہ تربیت دینے اور عمل کی تربیت پر نظر ثانی کے لئے اصلاحی اقدام کے حوالے سے منصوبے تیار کریں
  - منصوبہ بندی کریں کہ آپ کے خیال میں کس وقت تجدیدی تربیت دینے کی ضرورت ہوگی
  - اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں پہلے سے مروجہ تربیتی معمولات کا جائزہ لیں، ممکن ہے تربیت دینے کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے انہیں صرف تحریر کرنے کی ضرورت ہو۔

تربیت دینے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: ایچ اے سی سی پی کے تمام چارٹ



تربیت دینے کے داخلی قواعد

تربیت دینا کیوں ضروری ہے؟

تربیت دینا اس وجہ سے اہم ہے کیونکہ اشیائے خورونوش کو ہینڈل کرنے والے ہر شخص کو تربیت اور ہدایات دینا خوراک کے کسی بھی کاروبار کے لئے لازمی ہوتا ہے تاکہ آپ کے عمل کو یہ علم ہو سکے کہ وہ کس طرح خوراک کے تحفظ میں حصہ لے سکتے ہیں۔

اس ذیلی حصہ میں آپ کو آپ کے کاروبار سے متعلق رہنمائی فراہم کی جائے گی۔ اس ذیلی حصہ کو پڑھنے کے بعد آپ سے تربیت دینے کے اپنے داخلی قواعد تیار کرنے اور ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام میں تربیت دینے کے حصہ کو موثر طور پر چلانے اور انتظامی پروگراموں کے بارے میں آپ کے جو ارادے ہیں انہیں لکھنے کو کہا جائے گا۔ اس حصے میں آپ کو اپنے عمل کو تربیت دینے پر عمل درآمد میں مدد دینے کے لئے ایک خالی اندراج بھی شامل کیا گیا ہے۔ اگر آپ پہلے سے ہی تربیت دینے کے عمل کا اندراج کر رہے ہیں اور اس میں ان تمام نکات کا احاطہ کیا گیا ہے جو اس ذیلی حصہ کے آخر میں دیئے گئے اندراج کے نمونہ میں دیئے گئے ہیں تو پھر آپ کو اپنے موجودہ طریقہ عمل میں تبدیلی لاسنے کی ضرورت نہیں ہوگی۔

آپ کا عمل درآمد کرنے والا افسر (Enforcement Officer) آپ کو آپ کے کاروبار کی نوعیت کے اعتبار سے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام قائم کرنے کے لئے مشورہ، رہنمائی اور مدد فراہم کر سکتا ہے یہ افسر خوراک کے کاموں سے منسلک آپ کے عمل کو تربیت دینے کی ضروریات کے بارے میں بھی مشورہ دے سکتا ہے۔

آپ اپنے کاروبار کے لئے اندرونی طور پر تربیت یا ہدایات دینے کا طریقہ بھی چن سکتے ہیں مثال کے طور پر یہ طریقہ آپ کے سابقہ تجربات، رہنمائی کے کسی تحریری مواد (گک سینٹ - CookSafe) بھی اس کی ایک مثال ہے۔ خود مطالعہ کر کے ای ای آرنگ پر مبنی ہو سکتا ہے۔ یاد رکھیں کہ قانون کے تحت آپ کے کاروبار کے لئے کوئی بیرونی تربیتی کورس کرنا ضروری نہیں۔

کس نوعیت کی تربیت ضروری ہے؟

سارے عمل کو ایک ہی سطح کی ہدایات، تربیت یا نگرانی کی ضرورت نہیں ہوتی اس کا انحصار ان کے کام، جس قسم کی خوراک کو وہ ہینڈل کرتے ہیں نیز ان کو کام کے تجربہ اور ماضی میں حاصل کردہ تربیت پر ہوتا ہے، اگلے صفحہ پر آپ کے لئے سفارشات دی گئی ہیں جن پر آپ اپنے عمل کو تربیت دینے کے حوالے سے غور کر سکتے ہیں۔

## نئے عملہ کی تربیت بشمول کام پر تقرری

اشیائے خور و نوش کے شعبہ میں پہلی بار کام شروع کرنے والے عملہ کے کسی بھی کارکن کو خوراک کے بنیادی حفظان صحت اصولوں کے بارے میں تحریری یا زبانی ہدایات دینا ایک اچھا معمول ہے تاکہ وہ خوراک سے متعلق حفظان صحت کے اصولوں سے آگاہ ہو سکیں (اس تربیت کے متعلق مزید تفصیلات ذیل میں دی گئی ہیں) نئے عملہ کو بھی اس کام کی نوعیت کی مناسبت سے ہدایات دینے کی بھی ضرورت ہوگی جو انہیں ان کے کاروبار میں سرانجام دینے کے لئے کھما جائے گا۔

### خوراک سے متعلق حفظان صحت کے لوازمات

(عملہ میں شمولیت کے وقت یا کام شروع کرنے کے فوراً بعد خوراک کے شعبہ سے منسلک تمام کارکنوں کے لئے)  
یہ تربیت ذاتی حفظان صحت، خصوصاً ہاتھ دھونے، بیماری کی اطلاع دینے اور خوراک کو بحفاظت بندل کرنے پر محیط ہونا چاہئے۔

### حفظان صحت سے آگاہی کی تعلیم

(عملہ میں شامل ہونے یا کام شروع کرنے کے فوراً بعد اشیائے خور و نوش کے شعبہ سے منسلک تمام کارکنوں / منتظمین / نگرانوں کے لئے)

اس تربیت کی بنیاد خوراک کے "حفظان صحت اصولوں کے لوازمات" کی تربیت پر ہونا چاہئے اور خوراک کے حفظان صحت کے بنیادی اصولوں کے بارے میں علم کو بڑھانا چاہئے، اس میں جن موضوعات کا احاطہ کیا گیا ہے ان سے آپ کو اپنے خوراک کے شعبہ سے منسلک عملہ کو اس بارے میں ہدایات دینے میں مدد ملے گی کہ وہ اپنی ذمہ داریوں کو کس طرح حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق سرانجام دے سکتے ہیں۔ ان میں مندرجہ معاملات کو شامل کر سکتے ہیں:

- خوراک سے متعلق حفظان صحت کے اچھے معمولات اپنانے کی اہمیت
- غذائی زہریت اور علامات مرض
- آلودگی اور آلودگی کی منتقلی کی راہیں، ذرائع اور روک تمام
- ایچ ایس سی پی (HACCP) کے اصول
- ذاتی حفظان صحت اور بیماری کی اطلاع دینا
- صفائی رکھنا اور جراثیم سے پاک کرنا
- درجہ حرارت پر قابو رکھنا
- نقصان دہ جانداروں پر قابو پانا اور عمارت کو اچھی حالت میں رکھنا
- اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول، اشیائے خور و نوش کا ذخیرہ کرنا / حفاظت اور کوڑا کرکٹ پر کنٹرول
- مندرجہ بالا معاملات پر متعلقہ رہنمائی آپ کو اس حصے کے بعد داخلی قواعد کے ذیلی حصوں سے مل سکتی ہیں۔ ان معلومات کو استعمال کر کے آپ اپنے عملہ کو تربیت دے سکتے ہیں کہ آپ کے کاروبار میں ان معاملات کو کیسے چلایا جائے۔
- علاوہ ازیں خوراک کے شعبہ سے منسلک اپنے عملہ کو الہی کے بارے میں آگاہی دینا ایک اچھا معمول ہے (اس دستور العمل میں باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد (Cross Contamination Prevention House Rules) کے حصہ میں دیکھیں)

## نگرانی

سارے عملہ کی مناسب نگرانی ہونا چاہئے۔ ایک شخص پر مشتمل کاروبار میں نگرانی عملاً ناممکن ہوتی ہے ایسی صورت میں کاروبار میں کام کرنے والے شخص کو بلا نگرانی کام کرنے کے لئے کافی تربیت اور علم حاصل ہونا چاہئے۔

## دوبارہ تربیت دینا

جب ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کے کسی حصے میں کوئی خرابی پیدا ہو جائے تو عملہ کو دوبارہ تربیت دی جائے اور ایسا نئی ہدایات دی جائیں تاکہ وہ اپنی ذمہ داریاں محفوظ طریقے سے انجام دے سکیں۔ دوبارہ تربیت دینے (عموماً کسی اصلاحی اقدام سے متعلق) کا اندراج رکھنا ایچ اے سی سی پی (HACCP) دستاویزات کی تیاری کا حصہ ہے اور اس سے آپ کو یہ واضح کرنے میں مدد ملے گی کہ آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے۔ اس دستور العمل کو 5 بنیادی حصوں کی شکل میں تیار کیا گیا ہے تاکہ آپ اپنے عملہ کو ان میں سے کسی ایک یا تمام حصوں کے حوالے سے اپنے لئے مناسب رفتار سے تربیت یا دوبارہ تربیت دے سکیں۔

## تجدیدی تربیت

تجدیدی تربیت دینا انتہائی اہم ہے تاکہ آپ کے عملہ نے اب تک جو کچھ سیکھا ہے وہ بھول نہ جائیں اور اپنی حاصل کردہ تربیت پر عمل جاری رکھیں۔ آپ اس پر عمل کی پڑتال مختلف طریقوں سے کر سکتے ہیں۔ یہ کام عملہ کے ارکان کے اجلاسوں کے دوران یا انفرادی طور پر سکھانے اور تربیت دینے کے دوران کیا جاسکتا ہے۔ تجدیدی تربیت کا اندراج رکھنا ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کی دستاویزات کا حصہ بن جائے گا اور اس سے آپ کو یہ ثابت کرنے میں مدد ملے گی کہ آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے۔

## مخصوص شعبہ جاتی کورس

خوراک سے متعلق حفظانِ صحت کے اصولوں سے متعلق تربیت کا اہتمام ایک علیحدہ مشق کے طور پر نہیں کرنا چاہئے۔ بہت سے شعبہ جاتی کورسوں مثلاً نیشنل ووکیشنل کوالیفیکیشن (این وی کیو) یا سکاٹس ووکیشنل کوالیفیکیشن (ایس وی کیو) میں خوراک کے حفظانِ صحت کے اصولوں سے متعلق تربیت دی جاتی ہے اگر خوراک کے شعبہ میں کام کرنے والوں نے اپنے شعبہ جاتی کورس میں حفظانِ صحت کی مناسب تربیت حاصل کر رکھی ہے تو پھر انہیں اضافی تربیت حاصل کرنے کی ضرورت نہیں۔

## خوراک سے متعلق حفظانِ صحت کے اصولوں کے متعلق باقاعدہ تربیتی کورسز

**بنیادی (Basic) -** یہ کورس عموماً خوراک کے شعبے میں کام کرنے والوں کے لئے ہوتا ہے اور اس میں خوراک کے حفظانِ صحت کے اصولوں سے متعارف کرایا جاتا ہے یہ عموماً ایک دن کا کورس ہوتا ہے اور کام کی جگہ سے الگ کسی منظور شدہ تربیتی مرکز میں کرایا جاتا ہے اور امتحان میں کامیابی کے بعد باقاعدہ سرٹیفکیٹ دیا جاتا ہے۔ یہ سفارش کی جاتی ہے کہ جلد خراب ہونے والی اشیائے خور و نوش کا کام کرنے والے عملہ کے ارکان یہ کورس لازمی طور پر کریں زیادہ بہتر یہ ہے کہ یہ کورس کام شروع کرنے کے پہلے 3 ماہ کے اندر کیا جائے (تاہم یہ تربیتی کورس کی دستیابی سے مشروط ہے)۔

**درمیانی (Intermediate) -** یہ کورس عموماً خوراک کے شعبہ کے عملہ کی ذمہ داریوں کے حامل منیجرز اور سپروائزرز کے لئے ہوتا ہے اور اس کا دورانیہ عموماً دو سے تین دن کا ہوتا ہے۔ یہ کورس خوراک کے حفظانِ صحت کے اصولوں کی زیادہ تفصیلات اور ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے اصولوں پر محیط ہوتا ہے۔ یہ کورس عموماً کام کی جگہ سے الگ کسی منظور شدہ تربیتی مرکز میں کرایا جاتا ہے اور اس کے امتحان میں کامیابی پر ایک باقاعدہ سرٹیفکیٹ دیا جاتا ہے۔

**ترقی یافتہ (Advanced) -** یہ کورس عموماً خوراک کے شعبہ کے عملہ کی ذمہ داریوں کے حامل منیجرز اور سپروائزرز کے لئے ہوتا ہے اور اس کا دورانیہ 5 دن کا ہوتا ہے۔ یہ صحت کے حفظانِ صحت کے اصولوں، غذائی زہریلیت، جراثیمیات اور ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظاموں کے بارے میں زیادہ عمیق تربیت فراہم کی جاتی ہے۔ یہ کورس عموماً کام کی جگہ سے الگ کسی منظور شدہ تربیتی مرکز میں کرایا جاتا ہے اور امتحان میں کامیابی کے بعد ایک باقاعدہ سرٹیفکیٹ دیا جاتا ہے۔

آپ کا انفور سمنٹ افسر آپ اور آپ کے عملہ کے لئے موزوں کورسوں کے علاوہ قریب ترین تربیتی مراکز کے بارے میں مشورہ دے سکتا ہے۔

## ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی تربیت

یہ دستور العمل آپ کے لئے تیار کیا گیا ہے تاکہ آپ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنا نظام تیار کر سکیں اور اسے اپنے عمل کو تربیت دینے کے لئے استعمال کر سکیں، آپ کا انفور سمٹ افسر آپ کو ایچ اے سی سی پی پر مبنی نظام متعارف کرانے کے سلسلے میں مشورہ، معاونت اور مدد نیز ایچ اے سی سی پی پر مبنی تربیت دینے کے بارے میں بھی مشورہ دے سکتا ہے۔

آپ کے عمل کو ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام سے متعلق لازمی تربیت دی جانا چاہئے۔ ان کو درکار تربیت کی نوعیت کا انحصار ان کو تفویض کردہ کاموں / ذمہ داریوں پر ہوگا مثال کے طور پر:

### کھم خطرے کی زد میں کھانوں (High Risk Food) کا کام کرنے والا عمل (بیرا گیری کرنے والا عمل - کھانے پیش کرنے والے بار کے ملازم)

ایسے ملازمین کو عمل میں شمولیت یا کام شروع کرنے کے بعد جتنا جلدی ہو سکے اپنے مروجہ نظام کے بارے میں آگاہی دینے کی ضرورت ہوگی۔ عمل کے ان ارکان پر قابو پانے کے اہم نکات (سی سی پی زی) کا بندوبست اور نگرانی کرنے کی ذمہ داری ہوگی (قابو پانے کے اہم نکات (سی سی پی زی) کے بارے میں مزید رہنمائی کے حصول کے لئے اس دستور العمل میں تعارف (Introduction) کا حصہ دیکھیں)

زیادہ خطرے کی زد میں کھانوں (High Risk Food) کا کام کرنے والا عمل (باورچی، مہیڈ باورچی، خوراک کے کاروبار کے سپروائزر، باورچی خانے کے معاونین)

ان تمام ملازمین کو عمل میں شمولیت کے وقت یا کام شروع کرنے کے بعد جتنا جلدی ہو سکے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کو عملی طور پر لاگو کرنے کا شعور اور عملی اطلاق کی تعلیم دینے کی ضرورت ہوگی۔ انہیں ممکنہ خطرات، ان پر قابو پانے، موزوں اصلاحی اقدامات کا انتخاب کرنے، دستاویزات تیار کرنے کے طریقہ ہائے کار اور ان تمام طریقہ ہائے کار پر عمل درآمد کے اظہار کو ثابت کرنے کی سمجھ ہونا چاہئے۔

### منیجر یا سپروائزر

انہیں بھی اپنا کام شروع کرنے کے بعد جتنا جلدی ہو سکے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کے عملی طور پر نفاذ کے لئے (اپنی ذمہ داریوں کی مناسبت سے) سمجھ بوجھ اور عملی اطلاق کا علم حاصل کرنے کی ضرورت ہوگی۔

منیجر / سپروائزر کو یہ یقینی بنانے کے لئے عملے کی نگرانی یا انہیں منظم کرنے کی ضرورت ہوگی کہ وہ ممکنہ خطرات، ان پر قابو پانے، دستاویزات کی تیاری کے طریقہ کار اور ان طریقوں پر عمل درآمد کو ثابت کرنے کی سمجھ بوجھ رکھتے ہیں۔

منیجر / سپروائزر کے فرائض میں مطلوبہ کام کے طریقوں پر عمل درآمد کی پڑتال، نظام کی کارکردگی کی تصدیق، اصلاحی اقدامات اور نظر ثانی کی پڑتال کرنا شامل ہوگا۔

ایک شخص پر مبنی کاروبار میں انتظامیہ نگرانی ممکن نہیں ہوتی، ایسے معاملات میں کاروبار چلانے والے شخص کو لازمی طور پر ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا پورا علم اور کافی تربیت حاصل ہونا چاہئے۔ اس میں ممکنہ خطرات، ان پر قابو پانے، اصلاحی اقدامات، نظر ثانی کے عمل اور معاون دستاویزات کے بارے میں پوری سمجھ بوجھ ہونا چاہئے۔ اس شخص میں یہ ثابت کرنے کی اہلیت بھی ہونا چاہئے کہ تمام مطلوبہ طریقہ ہائے کار پر عمل ہو رہا ہے۔



## اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام کی تربیت دینے کے حصے پر موثر طور پر عمل درآمد کرنے اور اس ذیلی حصہ میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور اس پر اپنے اور اپنے عملہ کے لئے مطلوبہ تربیت پر محیط داخلی قواعد کی تفصیلات تحریر کریں۔  
یہاں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

تربیت دینے کے داخلی قواعد (نگرانی اور مجوزہ اقدامات کے درمیانی وقفوں کا فاصلہ بیان کریں)	
خوراک کے شعبہ سے منسلک تمام عملہ	نئے عملہ یا نئے بھرتی ہونے والوں کو تربیت دینا
<ul style="list-style-type: none"> <li>کام کے پتلے دن دی گئی ہدایات</li> <li>خوراک کے حفظان صحت کے لوازمات اور حفظان صحت سے آگاہی کے متعلق ہدایات ان کی شمولیت کے موقع پر یا کام شروع کرنے کے بعد جتنا جلدی ممکن ہو سکے دی جائیں</li> <li>ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کی تربیت عملہ کی ذمہ داریوں کی مناسبت سے ہونا چاہئے۔۔۔</li> </ul> <p>کم خطرے کی زد میں کھانوں کا کام کرنے والا عملہ۔۔۔</p>	

## نگرانی

تربیت دینے کے اپنے داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد آپ کو لازمی طور پر ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی۔ نگرانی کے اس عمل کا اندراج رکھیں۔ اس کے لئے آپ ہفتہ واری اندراج (Weekly Record) کو استعمال کر سکتے ہیں۔ (اس دستور العمل میں اندراجات (Records) کا حصہ دیکھیں)

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو پتہ چلے کہ تربیت دینے کے آپ کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کو چاہئے کہ ان کی راہ میں حائل سانسے آنے والے مسائل جن کی نشاندہی ہوئی ہے اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدامات (عموماً دوبارہ تربیت دینے کا اقدام) کا اندراج کریں۔ ان معلومات کو ہفتہ واری اندراج (Weekly Record) میں درج کیا جاسکتا ہے۔

یہ ثابت کرنے کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی کرنے اور کئے گئے اصلاحی اقدام (اقدامات) کا مکمل اندراج ایک مناسب مدت تک محفوظ رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

داخلی قواعد کو مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبہ کو مکمل اور تازہ ترین بنانا نہ بھولیں۔

تربیت دینے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔ یہ داخلی قواعد اس انداز میں لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف کاروبار کو چلانے کے آپ کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبہ سے متعلق آپ کا سارا عملہ انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔

یاد رکھیں۔ جب آپ اپنے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی عکاسی کرنے والے داخلی قواعد لکھ لیں گے تو آپ ان معلومات کو خوراک کے شعبہ سے منسلک عملہ کو ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام کی تربیت دینے میں بھی استعمال کر سکتے ہیں۔

## تربیت دینے کے داخلی قواعد

نیچے دیئے گئے جدول میں تربیت دینے کے اپنے داخلی قواعد کا بیان شامل کریں:

تربیت دینے کے داخلی قواعد (نگرائی اور مجوزہ اقدامات کے درمیانی وقفوں کا فاصلہ بیان کریں)	
	نئے عملہ بشمول نئے بھرتی ہونے والوں کو تربیت دینا
	عملہ کی نگرانی
	دوبارہ تربیت دینا
	تجدیدی تربیت
	پیشہ جاتی اور باقاعدہ تربیت دینا کم خطرے کی زد میں اشیائے خور و نوش کا کام کرنے والے عملہ کو تربیت دینا زیادہ خطرے کی زد میں اشیائے خور و نوش کا کام کرنے والے عملہ کو تربیت دینا مینیجر / سپروائزر کو تربیت دینا
	ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی تربیت
	نگرائی کرنے / پریشال کرنے اور تربیت دینے کے داخلی قواعد کے لئے موزوں کوئی دیگر اندراج
	دیگر نوعیت کی تربیت دینا

دستخط ..... کاروبار میں عمدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

تربیت دینے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## ایک ملازم کی انفرادی تربیت کے اندراج کی ایک مثال

ملازم کا نام .....

کام کی نوعیت ..... سپروائزر .....

ملازمت کب شروع کی ..... ملازمت کب ختم ہوئی .....

ملازم کی طرف سے تصدیق	دی گئی تربیت اور کس نے تربیت دی	تربیت دینے کی متوقع تاریخ	
			نئے عملہ بشمول نئے بھرتی ہونے والوں کو تربیت دینا
			نگرانی کرنے کی تربیت دینا (لاگو ہونے کی صورت میں)
			دوبارہ تربیت دینا
			تجدیدی تربیت
			پیشہ ورانہ اور باقاعدہ تربیت ذمہ داریوں کی مناسبت سے تربیت دینا۔ مثلاً کم خطرے کی زد میں، زیادہ خطرے کی زد میں کھانوں یا میسر/سپروائزر کی تربیت
			ذمہ داریوں کی مناسبت سے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی تربیت دینا جو گسٹ (CookSafe) کے داخلی قواعد پر مندرجہ ذیل طریقوں سے مبنی ہو سکتی ہے: ..... ..... .....
			دیگر نوعیت کی تربیت دینا۔ الرجی کے بارے میں آگاہی

یہ سفارش کی جاتی ہے کہ کسی ملازم کو تربیت دینے کا اندراج اور تربیتی سرٹیفکیٹوں کی نقول اس کی ملازمت کے ختم ہونے تک رکھی جائیں۔

تربیت دینے کا مکمل اندراج ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## 4. داخلی قواعد

### ذاتی حفظان صحت

داخلي قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے ان میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔  
داخلي قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد اس بارے میں ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔  
اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی موضوعات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے موجودہ محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

#### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
- اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں ذاتی حفظان صحت کا انتظام کیسے چلانا چاہتے ہیں
- اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں پہلے سے رائج حفظان صحت کے معمولات کا جائزہ لیں، ممکن ہے ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے انہیں صرف تحریر کرنے کی ضرورت ہو۔

ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: تیاری، کھانے پیش کرنا

## ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد

### ذاتی حفظانِ صحت کیوں ضروری ہے؟

ذاتی حفظانِ صحت کھانے پینے کی اشیاء کو صحت کے لئے مفید بنانے کے طریقہ کار کا اہم حصہ ہے اور اس کا اطلاق کھانے تیار کرنے کے علاقوں میں کام کرنے والے تمام افراد پر ہوتا ہے۔ ذاتی حفظانِ صحت کا مطلب ہے خود صاف ستھرا رہنا اور مناسب حفاظتی لباس پہننا۔ اگر ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد پر عمل نہ کیا جائے تو اشیائے خور و نوش کے آلودہ ہونے کا خطرہ ہو سکتا ہے۔

### اس کے لئے کن معاملات پر توجہ دینے کی ضرورت ہوگی؟

#### ذاتی صفائی

- کام شروع کرنے سے پہلے، کھانے پینے کی اشیاء کو چھونے سے پہلے، بیت الخلاء جانے کے بعد، کھانے پینے کی کچی اشیاء یا کوڑا کرکٹ کو ہاتھ لگانے کے بعد، ہر وقفے کے بعد، کھانے یا کچھ پینے کے بعد، صفائی کا کام کرنے کے بعد اور ناک صاف کرنے کے بعد اپنے ہاتھوں کو اچھی طرح دھولیں
- آپ کے بال اچھی طرح پیچھے کی طرف بندھے ہوئے ہوں زیادہ بہتر ہے کہ انہیں ڈھانپ کر رکھا جائے
- کھانے تیار کرنے کا کام کرنے والوں کو چاہے کہ تمام غذائی اشیاء کے پاس تھوکنے، چیونٹیاں مارنے یا کھانسنے سے اجتناب کریں
- عملہ کے ارکان کھانے تیار کرنے والے علاقوں میں تمباکو نوشی نہ کریں
- اپنے جسم پر زخموں یا خراشوں کو پانی سے محفوظ (ترجیحاً نمایاں طور پر نظر آنے والی) پٹی سے ڈھانک کر رکھیں
- کھانے پکانے یا کھانے پینے کی اشیاء کو ہاتھ لگانے کے دوران کم سے کم زیورات پہنیں۔ شادی کی سادہ انگوٹھی یا ہلکے پھلکے بوندے پہننے جاسکتے ہیں

#### حفاظتی لباس

- کھانے تیار کرنے والے علاقوں میں کام کرنے والے تمام افراد حفاظتی لباس پہنیں
- حفاظتی لباس کو صاف ستھرا رکھیں نیز اسے باقاعدگی سے تبدیل کریں اور دھو اتاریں

#### بیماری کی اطلاع دینا / کام سے ممانعت

کھانے پکانے کے کام کرنے والے افراد بیمار ہونے کی صورت میں اس کی اطلاع اپنے منیجر یا مالک کو دینے کے قانونی طور پر پابند ہیں خصوصاً اگر انہیں جلد، ناک، گلہ، ہیٹ یا آنتوں کے حوالے سے کوئی مسئلہ ہے یا کوئی متعدی زخم ہیں تو اس کی لازمی طور پر اطلاع دیں۔

اگر عملہ کے کسی رکن کے گھر کا کوئی فرد اسہال، ہیٹ کی خرابی میں مبتلا ہے یا اسے قے کی شکایت ہے تو اپنے مالک / منیجر کو ضرور بتائیں۔

کھانے پکانے کے علاقوں میں کام کرنے والے افراد میں سے اگر کسی کو مندرجہ بالا بیماریوں میں سے کوئی ایک لاحق ہے تو مکمل صحت یاب ہونے تک اسے کھانے پینے کی اشیاء کو ہاتھ لگانے سے روک دیا جائے۔

قانون کے تحت کاروبار کے مالکان پر یہ ذمہ داری عائد ہوتی ہے کہ یہ اطمینان کر لیں کہ خوراک کے شعبے میں کام کرنے والا کوئی شخص خوراک کے تحفظ کے لئے خطرہ تو نہیں ہے۔

### کام سے ممانعت / بیماری کے بعد کام پر واپسی

اگر عملہ کا کوئی رکن پیٹ کی تکالیف (تھے ہونا/ اسہال) کا شکار رہا ہے تو اسے ان سے صحت یاب ہونے کے 48 گھنٹے سے قبل کام پر واپس نہیں آنا چاہئے۔ اگر عملہ کا کوئی رکن اسہال کی دوائیں استعمال کر رہا ہے تو وہ یہ دوائیں چھوڑنے کے 48 گھنٹے بعد تک اگر بیماری کی علامات سے پاک رہا ہے تو کام پر واپس آ سکتا ہے۔

بعض قسم کی متعدی بیماریوں بشمول پیپس، امی کولائی 0157، معیادی بخار (ٹائیفائیڈ) اور بیراٹھائیفائیڈ ہونے کی صورت میں متعلقہ شخص کو کام سے روک دینے کی ضرورت ہوتی ہے اور کھانے پکانے کے کام پر واپسی کے لئے طبی تصدیق کی ضرورت ہوتی ہے۔ "کام پر واپسی کے متعلقہ سوالنامہ" جسے آپ اس مقصد کے لئے استعمال کر سکتے ہیں، اس ذیلی حصہ کے آخر میں دیا گیا ہے۔

برائے مہربانی یاد رکھیں کہ بعض لوگوں کو ایسی طبی شکایت ہو سکتی ہے جس سے آنتوں کے افعال میں تبدیلیاں آجاتی ہیں اور ان سے انفیکشن ہونے کا خطرہ نہیں ہوتا۔ اگر آنتوں کے افعال کی وجہ ممکنہ انفیکشن ہو تو ایسے معاملات کو قابل توجہ قرار دینا چاہئے۔

## اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام کے ذاتی حفظان صحت کے حصے پر موثر طور پر عمل درآمد اور اس ذیلی حصہ میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور اپنے کاروبار کے لئے ذاتی حفظان صحت پر محیط داخلی قواعد تحریر کریں۔

یساں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد (نگرانی کرنے اور مجوزہ اقدامات کے درمیان وقفوں کی تعداد (فریکوئنسی) بیان کریں)	
حفاظتی لباس	<ul style="list-style-type: none"> <li>• کھانے تیار کرنے کے علاقوں میں کام کرنے والے عملد کے تمام ارکان فراہم کردہ حفاظتی لباس پہنیں</li> <li>• عملد کے ارکان یقینی بنائیں کہ ان کے حفاظتی لباس ہر کام کے دن کے اختتام پر دھلنے کے لئے بھیجے جائیں</li> </ul>

## نگرانی

جب آپ ذاتی حفظان صحت کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد تیار کر لیں گے تو اس کے بعد آپ کو ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی۔ اپنے نگرانی کے اس عمل کا اندراج کریں اس کام کے لئے آپ ہفتہ وار اندراج (Weekly Record) کو استعمال کر سکتے ہیں۔ (اس دستور العمل کے اندراجات - Records کے حصہ کو دیکھیں)۔

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو علم ہو کہ ذاتی حفظان صحت کے آپ کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ ان کی راہ میں حائل مسائل جن کی نشان دہی ہوئی ہے اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدامات کا اندراج کریں، یہ معلومات آپ ہفتہ وار ریکارڈ (Weekly Record) میں درج کر سکتے ہیں۔

ذاتی حفظان صحت کے بارے میں عملد کو دی گئی تربیت کی تفصیلات ترتیب دینے کے اندراج والے حصے میں درج کریں۔ تربیت دینے کے اندراج کی ایک مثال آپ کو اس دستور العمل کے ذیلی حصہ ترتیب دینے کے ذیلی قواعد (Training House Rules) سے مل سکتی ہے۔

یہ وضاحت کرنے کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی کے عمل اور کئے گئے اصلاحی اقدام (اقدامات) کا مکمل اندراج ایک مناسب مدت تک رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبہ کو مکمل اور تازہ ترین بنانا نہ بھولیں۔

ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا ایک لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔ آپ کے داخلی قواعد اس انداز میں لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبہ سے آپ کا پورا عملہ انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔



## ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد

مندرجہ ذیل جدول میں ذاتی حفظانِ صحت کے اپنے داخلی قواعد کا بیان شامل کریں:

ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد (نگرائی اور مجوزہ اقدامات کے درمیان وقفوں کی تعداد (فریکوئنسی) بیان کریں)	
	ذاتی صفائی
	حفاظتی لباس
	قواعد و ضوابط برائے: • بیماری کی اطلاع دینا
	قواعد و ضوابط برائے: • کام سے ممانعت • کام پر واپسی
• ہفتہ واری اندراج	نگرائی اجاڑ پڑتال اور آپ کے کاروبار میں استعمال ہونے والے دیگر موزوں اندراجات

دستخط ..... کاروبار میں عمدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔



## 4. داخلی قواعد صفائی کرنا

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے ان میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔

داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد اس بارے میں ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔

اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی موضوعات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے موجودہ ممنوعہ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
- صفائی کرنے کے کاموں کے گوشوارے کی شکل میں صفائی کرنے کے اپنے داخلی قواعد تیار کریں اس کی ایک مثال اس ذیلی حصہ کے آخر میں شامل کی گئی ہے
- اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں پہلے سے رائج صفائی کرنے کے معمولات کا جائزہ لیں۔ ممکن ہے صفائی کرنے سے متعلق داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے ان کو صرف تحریر کرنے کی ضرورت ہو۔

صفائی کرنے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: خبرداری، ذخیرہ کرنا، تیار سازی، کھانوں کو ٹھنڈا کرنا، کھانے کا کھانا کو پیش کرنا



### صفائی رکھنے کے داخلی قواعد

#### صفائی اور چیزوں کو جراثیم سے پاک کرنا کیوں ضروری ہے؟

- اشیائے خور و نوش والی عمارتوں کی صفائی کا معاملہ انتہائی اہم ہونے کی کئی وجوہات ہیں:
- غذائی زہریت کے تدارک کے لئے۔ صحیح صفائی کرنے اور چیزوں کو جراثیم سے پاک کرنے سے سامان و آلات اور کام کرنے کی سطحوں پر نقصان دہ جراثیم کی تعداد کو محفوظ حد تک کم کیا جاسکتا ہے اور اس سے آلودگی کے منتقل ہونے کے خطرات کو کم کرنے میں بھی مدد ملے گی
- ایسے ناپسندیدہ مادوں کو ہٹانے کے لئے۔ جو اشیائے خور و نوش کو آلودہ کر سکتے ہیں

#### کون سی چیزوں کو صاف اور جراثیم سے پاک رکھنے کی ضرورت ہوگی؟

- اشیائے خور و نوش سے متعلقہ عمارتوں میں تمام سامان و آلات اور جگہوں کو صاف رکھنا چاہئے، تاہم اشیائے خور و نوش کے ساتھ براہ راست چھونے والے سامان و آلات اور سطحوں مثلاً چیزیں کاٹنے والے تختے، کام کرنے کی سطحیں، چینی کے برتن، دوسرے برتن اور اوزار، اشیائے خور و نوش رکھنے والے بڑے ڈبے، برتن اور چھریاں کاٹنے، چھچھو وغیرہ کو جراثیم سے پاک کرنے کی بھی ضرورت ہوگی۔ آپ کو برتن دھونے کا سنک، ہاتھ دھونے کا واش بیسن، ٹوٹیاں اور اشیائے خور و نوش کے ساتھ براہ راست یا بالواسطہ طور پر چھونے والی تمام چیزوں کو صاف اور جراثیم سے پاک کرنا چاہئے۔
- بچے کچھے کھانے ڈالنے والے ڈبے، کوڑے دان اور ہر قسم کی ردی اشیاء یا کوڑا کرکٹ رکھنے والی جگہوں کو مناسب طور پر صاف ستھرا رکھنا چاہئے۔
- اوپر جن تمام جگہوں کی نشاندہی کی گئی ہے اور دیگر خصوصی سامان و آلات کی تفصیلات اپنے صفائی کرنے کے گوشوارے میں شامل کریں۔

#### صفائی نہ کرنے سے کون کون سے ممکنہ خطرات لاحق ہو سکتے ہیں؟

- جن عمارتی حصوں، سامان و آلات اور برتنوں کو اچھی طرح صاف اور جراثیم سے پاک نہیں کیا جائے گا وہ نظر نہ آنے والے نقصان دہ جراثیم کی آماجگاہ بن جائیں گے جس سے کھانے پینے کی اشیاء آلودہ ہو سکتی ہیں اسی طرح اچھی طرح صفائی نہ کرنے سے گندگی کے ڈھیر لگ جائیں گے جن سے نہ صرف کھانے پینے کی اشیاء میں آلودگی پھیلے گی بلکہ ان سے نقصان دہ جانداروں کے دغل کی بھی حوصلہ افزائی ہوگی۔

#### صفائی رکھنے اور جراثیم سے پاک کرنے کے لئے کون سے طریقے استعمال کرنا چاہئیں؟

اے - دوہرے سنک کے استعمال کا طریقہ

طریقہ 1 - ہاتھ سے	طریقہ 2 - سنک کو جراثیم سے پاک کرنے کا طریقہ
<ul style="list-style-type: none"> <li>چیزوں پر لگی گندگی ہٹادیں</li> <li>چیزوں کو پتلے سنک میں گرم پانی میں جراثیم کش صابن وغیرہ (ڈی ٹرجنٹ)*</li> <li>کی مناسب مقدار ڈال کر دھو لیں</li> <li>دوسرے سنک میں صاف گرم پانی میں کھٹالیں</li> <li>ایک ہی بار استعمال کے کپڑے سے خشک کر لیں۔ زیادہ بہتر یہ ہے کہ ہوا کے ذریعے خشک کریں</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>چیزوں پر لگی گندگی ہٹادیں</li> <li>پتلے سنک میں گرم پانی میں جراثیم کش صابن وغیرہ کی مناسب مقدار ڈال کر دھو لیں</li> <li>دوسرے سنک میں صاف گرم پانی میں کھانے پینے کی اشیاء کے لئے محفوظ جراثیم سے پاک کرنے والی دوا کی مناسب مقدار ڈال کر کھٹالیں یا کم از کم 77 ڈگری سنٹی گریڈ درجہ حرارت والا صاف گرم پانی کم از کم دو منٹ تک اس کے اوپر بہائیں</li> <li>ایک ہی بار استعمال کئے جانے والے کپڑے سے خشک کر لیں۔ زیادہ بہتر یہ ہے کہ ہوا کے ذریعے خشک کریں</li> </ul>

\* جراثیم کش ڈی ٹرجنٹ "نہ تو عام قسم کا چیزیں دھونے کا صابن ہوتا ہے اور نہ ہی اس میں جراثیم کی افزائش روکنے والا کیمیائی مواد ہوتا ہے (اس دستور العمل میں دیگر اصطلاحات کے ضمیمہ میں دیکھیں)۔ یہ مصنوعات جہاں سے مل سکتی ہیں اس بارے میں کسی قابل اعتماد فراہم کنندہ چھپتی یا اپنے انفورمنٹ آفسیسر سے مشورہ لیں۔

## بی - پلیٹیں دھونے والی مشین کا طریقہ

پلیٹیں دھونے والی مشین میں پانی کو معتدل حد تک زیادہ درجہ حرارت تک گرم کرنا چاہئے اور اس مشین کو باقاعدگی سے صحیح حالت میں رکھنا چاہئے۔ پلیٹیں دھونے والی مشین کو صحیح حالت میں رکھنے کے اندراج کو ایچ اے سی سی بی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام کی دستاویزات میں شامل کریں۔

سی - جس سامان اور کام کرنے کی سطحوں کو سنک میں نہ دھویا جاسکتا ہو

- صفائی سے پہلے - پچھے کھچے کھانے کی اشیاء اور فالتو گندگی کو ہٹادیں
- اصل صفائی کا عمل - پوری سطح کو گرم پانی اور ڈی ٹرجنٹ سے اچھی طرح دھولیں
- صاف گرم پانی سے کھٹال لیں
- جراثیم سے پاک کرنا - کھانے کے لئے محفوظ جراثیم کش محلول سے دھوئیں
- آخری بار کھٹالنا - تیار کنندہ کمپنی کی ہدایت کے مطابق
- خشک کرنا - ایک ہی بار استعمال کئے جانے والے کپڑے سے خشک کریں یا زیادہ بہتر ہے کہ ہوا کے ذریعے خشک کریں

## صفائی یا جراثیم سے پاک کرنے کے لئے اور کون سے اقدامات کئے جاسکتے ہیں؟

- صفائی کرنے کے کیمیائی مواد ہمیشہ کھانے تیار کرنے کے حصوں سے دور رکھیں یا انہیں اس طرح رکھا جائے کہ وہ کھانے پینے کی اشیاء کو آلودہ نہ کر سکیں
- صفائی کرنے کے کیمیائی مواد کے ڈبوں / بوتلوں پر واضح لیبل لگے ہونا چاہئیں
- پلیٹیں صاف کرنے والے کپڑے اور برتن مانجنے والی گدیاں مسلسل بدلتے رہیں

## اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی صفائی کرنے کے حصے پر موثر طور پر عمل درآمد اور اس ذیلی حصہ میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور صفائی کرنے کے کاموں کا گوشوارہ تیار کریں جس سے یہ ظاہر ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں صفائی کرنے کا نظام کیسے چلا رہے ہیں۔ صفائی کرنے کے کاموں کے گوشوارے میں کاروبار میں استعمال کئے جانے والے سامان کی فہرست کے علاوہ صفائی کرنے کے ضروری طریقوں اور ان کے درمیان وقفوں کا اندراج کیا جائے۔

یہاں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ صفائی کرنے کے کاموں کا گوشوارہ کیسے بنا سکتے ہیں:

نگرائی اور اندراج دستخط کنندہ		صفائی کرنے کا طریقہ (بشمول پانی میں مطلوبہ کیمیائی مرکب کی مقدار	صفائی کے درمیان وقفوں کا عرصہ	اشیاء / علاقے جن کی صفائی کرنا ہے
مسئل	بیر	ان پر گلے پے کھچے کھانے کے ریزوں کو ہٹادیں۔ پتلے سنک میں گرم پانی میں جراثیم کش ڈی ڈسٹ کا محلول ڈال کر دھوئیں اور پھر دوسرے سنک میں صاف گرم پانی میں کھٹال لیں چاقو پھریاں پانی سے بھرے سنک میں نہ ڈبوئیں	ہر بار استعمال کے بعد	کھانے پینے کی اشیاء کے ساتھ چھونے والا سامان و آلات، ڈبے، برتن اور پینے، چاقو اور کھانا پیش کرنے کے برتن اور اوزار

\* جراثیم کش ڈی ڈسٹ صحیح مقدار میں ملانا انتہائی ضروری ہے اس کے لئے ہمیشہ اس کی تیار کنندہ کمپنی کی ہدایات پر عمل کرنا چاہئے۔

## نگرائی

جب آپ صفائی کرنے کے کاموں کا گوشوارہ تیار کر لیں تو اس کے بعد آپ کو اس پر عمل کی نگرانی کرنا ہوگی۔

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو پتہ چلے کہ آپ کے تیار کردہ صفائی کرنے کے کاموں کے گوشوارے پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کو چاہئے کہ اس سلسلے میں جن مسائل کی نشاندہی ہوئی ہے اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدام کا اندراج کریں۔ یہ معلومات آپ ہفتہ وار ریکارڈ (Weekly Record) میں درج کر سکتے ہیں۔ صفائی کرنے کے بارے میں عملہ کو دی گئی تربیت کی تفصیلات تربیت کے اندراج والے حصے میں درج کریں۔ تربیت کے اندراج کی ایک مثال اس دستور العمل کے ایک ذیلی حصہ تربیت دینے کے داخلی قواعد (Training House Rules) میں مل سکتی ہے۔

یہ ظاہر کرنے کے لئے کہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی کرنے اور کئے گئے اصلاحی اقدام (اقدامات) کا مکمل اندراج ایک مناسب مدت تک محفوظ رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو مکمل اور تازہ ترین بنانا نہ بھولیں۔

صفائی کرنے کے کاموں کا گوشوارہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہے اسے ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔ آپ کے صفائی کرنے کے کاموں کا گوشوارہ اس انداز میں لکھا ہونا چاہئے کہ اس سے نہ صرف آپ کے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی مکمل طور پر عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبہ سے متعلق آپ کا سارا عملہ انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔

صفائی کرنے کے داخلی قواعد - یہ صفائی کرنے کے کاموں کے گوشوارے کی ایک مثال ہے

شروع کرنے کی تاریخ:

اشیاء اور علاقے جنہیں صاف کرنے کی ضرورت ہے	صفائی کے درمیانی وقفے	اشیاء اور علاقے جنہیں صاف کرنے کی ضرورت ہے	تکراری اور اندراج	پیداہ	جمعہ	ہفتہ	آوار
کھانے پینے کی چیزوں کے ساتھ جھونے والی سینی	ہر بار استعمال کے بعد	بچے کھچے کھانے کے برزے وغیرہ بنا دیں					
کام کرنے کے میزوں کی اوپری سطحیں - کام کرنے کی میزیں، اشیاء کاٹنے والے تختے، تنگ ہاتھوں سے جھونے والی چیزیں	ہر بار استعمال کے بعد	گرم پانی اور صفائی کے لئے جراثیم کش ڈیٹریجنٹ کے ساتھ صاف کریں۔ کام کرنے کی جگہوں کو صاف کرنے کے بعد کھانے پینے کی اشیاء کے لئے محفوظ جراثیم کش مرکب کا پھیرکاؤ (spray) کریں					
کھانے پینے کی اشیاء کے ساتھ جھونے والا سامان و آلات	ہر بار استعمال کے بعد	بچے کھچے کھانے کے برزے وغیرہ بنا دیں، پیلے تنگ میں جراثیم کش ڈیٹریجنٹ کی مناسب مقدار ڈال کر دھوئیں اور دوسرے تنگ میں صاف گرم پانی سے کھٹکال لیں					
کھانے پینے کی اشیاء سے منہ ہونے والے علاقے اشیاء	جب ضروری ہو	گرم پانی اور ڈیٹریجنٹ سے دھوئیں					
منگواؤں، برتنوں، فرش، چھتیاں، کھوکھلیاں، لٹاکیاں، لادیاں...	روزانہ	گرم پانی اور ڈیٹریجنٹ سے دھوئیں					
کھانے پینے کی اشیاء وغیرہ کرنے کا سامان	جب ضروری ہو	کھانے پینے کی اشیاء کے برزے وغیرہ بنا دیں۔ پھر گرم پانی اور صفائی کے محلول سے دھوئیں					
منگواؤں، برتنوں، برتنوں، لٹاکیاں، لادیاں							
کبھی کبھار سپر وائزری ہنٹال (روزانہ کرنے کی ضرورت نہیں)							





## 4. داخلی قواعد

### درجہ حرارت پر قابو رکھنا

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے ان میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔

داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد اس بارے میں ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔

اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی موضوعات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے موجودہ محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

#### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی کو بغور پڑھیں
  - اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں درجہ حرارت پر قابو رکھنے کا انتظام کس طرح چلانا چاہتے ہیں
  - اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے پہلے سے رائج معمولات کا جائزہ لیں ممکن ہے درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے ان کو صرف تحریر کرنے کی ضرورت ہو۔

درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: ایچ اے سی سی پی کے تمام چارٹ



درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد

درجہ حرارت پر قابو رکھنا کیوں ضروری ہے؟

خوراک کے کاروبار میں بیشتر کھانوں میں نقصان دہ جراثیم چونکہ ایک خطرہ ہوتے ہیں اس لئے درجہ حرارت پر قابو رکھنا انتہائی اہم ہوتا ہے۔ کمرہ کے درجہ حرارت میں ان جراثیم کی افزائش میں تیزی سے کمی لگنا اضافہ ہوتا ہے۔ چونکہ یہ جراثیم خوردبین کے بغیر انسانی آنکھ سے دکھائی نہیں دیتے اس لئے انہیں کھانوں سے نہیں نکالا جاسکتا ہے ہم صرف ان کی تعداد کو کم کر سکتے ہیں اور مندرجہ ذیل دو بڑے طریقے ہیں جن میں ہم یہ مقصد حاصل کرنے کے لئے درجہ حرارت کو استعمال کر سکتے ہیں:

1. ہم ان نقصان دہ جراثیم کو کھانا پکانے یا دوبارہ گرم کرنے کے ذریعے ختم یا ان کی تعداد کم کر سکتے ہیں

اور

2. ہم کھانوں کو گرم یا سرد رکھ کر ان جراثیم کی نشوونما پر قابو پاسکتے ہیں

اہم درجہ حرارت کون سے ہیں؟

کھانے تیار کرنے کے معمول کے کاموں میں کھانوں کو محفوظ رکھنے کے لئے مندرجہ ذیل درجہ حرارت پر انحصار کیا جاسکتا ہے:

100 ڈگری سنٹی گریڈ	کھولنا/اپانا
82 ڈگری سنٹی گریڈ سے کم نہیں	دوبارہ گرم کرنا
75 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے زیادہ	پکانا
63 ڈگری سنٹی گریڈ سے زیادہ	کھانے کو گرم حالت میں رکھنا
کسی بھی تیار کھانے کو ممکن حد تک جلدی ٹھنڈا کرنے کے بعد ریفریجریٹر میں رکھ دینا چاہئے	کھانے ٹھنڈے کرنا
5 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے نیچے	ریفریجریٹر میں رکھنا
منفی 18 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے نیچے	منجمد کرنا

\* قانونی مطالبہ۔ اس جدول میں دیئے گئے تمام درجہ حرارت مناسب ترین دستور تسلیم کئے جاتے ہیں۔

کسی کھانے کو محفوظ بنانے کے لیے یہ درجہ حرارت کس طرح استعمال کئے جاتے ہیں؟

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی حفاظتی طریقہ کار میں ہر کاروبار سے لازمی پابندیوں کا تعین کرنے کا تقاضا کیا جاتا ہے۔

مثال کے طور پر، آپ یہ فیصلہ کرتے ہیں کہ گوشت والے کھانوں کو 75 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے زیادہ درجہ حرارت پر پکا یا جائے۔ اسی طرح آپ یہ فیصلہ کرتے ہیں کہ ریفریجریٹر 5 ڈگری سنٹی گریڈ پر چلایا جائے یہ دونوں درجہ حرارت کھانا پکانے اور ریفریجریٹر میں ذخیرہ کرنے کے لئے لازمی حدود تصور کی جائیں گی۔

اوپر دیئے گئے جدول میں چند لازمی حدود دی گئی ہیں ممکن ہے یہ آپ کے کاروبار کے لئے موزوں ہوں تاہم آپ خود مزید ایسے طریقے اور درجہ حرارت تلاش کر سکتے ہیں جو آپ کے کاروبار کے لئے زیادہ موزوں ہوں۔ آپ جن لازمی حدود کا انتخاب کریں وہ یہ یقینی بنانے کے لئے کافی ہونا چاہئیں کہ آپ جو کھانے تیار کر رہے ہیں وہ صحت کے لئے محفوظ ہیں۔ مزید مشورے کے لئے آپ کو اپنے عمل درآمد کرنے کے افسر (Enforcement Officer) سے رابطہ کرنا چاہئے۔

## درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اقدامات اور لازمی حدود کا تعین کس طرح کیا جاسکتا ہے؟

مندرجہ ذیل جدول میں کھانے پینے کے بیشتر کاروباروں میں زیر استعمال عملی اقدام کی فہرست کے ساتھ گزشتہ صفحہ پر دی گئی معلومات سے استفادہ کرنے کے بارے میں تجاویز دی گئی ہیں۔ اپنے کاروبار کے لئے کھانے پکانے کے اپنے طریقے سوچیں اور پھر ان کی مناسبت سے درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے طریقہ کار کے ساتھ اپنے لئے موزوں لازمی حدود کا تعین کریں:

عملی اقدام	درجہ حرارت پر قابو رکھنے کی تدبیر / لازمی حد
خریداری، رسید وصولی، سامان خود لانا	<ul style="list-style-type: none"> <li>منجمد خوراک کی بار برداری اور وصولی اپنے لئے اختیار کردہ مخصوص درجہ حرارت پر کریں مثال کے طور پر منفی 18 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے نیچے</li> <li>جلد خراب ہونے والی سرد اشیاء کی بار برداری اوصولی اپنے مخصوص درجہ حرارت پر کریں مثال کے طور پر 5 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے نیچے</li> </ul>
ذخیرہ کرنا	<ul style="list-style-type: none"> <li>منجمد اشیاء خورد و نوش کو اپنے لئے اختیار کردہ مخصوص درجہ حرارت پر ذخیرہ کریں مثلاً منفی 18 ڈگری سنٹی گریڈ</li> <li>جلد خراب ہونے والی سرد اشیاء کو اپنے لئے اختیار کردہ مخصوص درجہ حرارت پر ذخیرہ کریں مثلاً 5 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے نیچے</li> </ul>
تیاری	<ul style="list-style-type: none"> <li>جلد خراب ہونے والی اشیاء، چکے ہوئے تیار کھانوں کو اس وقت تک ریفریجریٹر میں یا سرد خانے میں رکھیں جب تک اس کی ضرورت ہو پھر انہیں کسی تاخیر کے بغیر تیار کریں اینڈل کریں</li> <li>تمام منجمد اشیاء کو ریفریجریٹر، سرد خانے یا ٹھنڈی جگہ پر مکمل طور پر پگھلائیں</li> <li>تمام منجمد اشیاء کو پکانے سے قبل مکمل طور پر پگھلائیں (ماسوائے ان اشیاء کے جن کے تیار کنندگان نے اس کے برعکس ہدایات کی ہوں)</li> </ul>
پکوانی	<ul style="list-style-type: none"> <li>کھانے ہمیشہ اتنے زیادہ درجہ حرارت پر پکائیں جو نقصان دہ جراثیم کو ختم کرنے کے لئے کافی ہو</li> <li>کھانا پکانے کے لئے اس کے مرکز کا درجہ حرارت 75 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے زیادہ ہونا چاہئے</li> <li>گوشت یا گوشت والے کھانے پکانے کے لئے یہ خصوصاً اہمیت کا حامل ہے (تاہم ایسے گوشت کے پسندے (steaks) جنہیں دھیمی آگ پر پکا کر یا ادھ بیٹی شکل میں پیش کرنا ہوا نہیں اتنے زیادہ مرکزی درجہ حرارت پر لے جانے کی ضرورت نہیں ہوتی بشرطیکہ ان کی بیرونی سطح مجلس کرکھرے رنگ کی ہو چکی ہو)</li> </ul>
کھانے گرم رکھنا	<ul style="list-style-type: none"> <li>تمام ایسے کھانے جنہیں پیش کرنے سے قبل گرم حالت میں رکھنا مقصود ہوا نہیں 63 ڈگری سنٹی گریڈ درجہ حرارت پر رکھنا چاہئے۔ پکانے یا دوبارہ گرم کرنے کے بعد انہیں جتنی جلدی ممکن ہو پیلے سے گرم مین میری - bain-marie (کھانا گرم رکھنے والی الماریاں) میں رکھ دینا چاہئے</li> </ul>
ٹھنڈا کرنا	<ul style="list-style-type: none"> <li>کھانوں کو جتنی تیزی سے ممکن ہو سکے ٹھنڈا کرنے کے بعد ریفریجریٹر میں رکھ دیں</li> <li>اگر ممکن ہو تو کھانا چھوٹے چھوٹے حصوں میں تقسیم کر کے یا کم گہرے برتن میں ٹھنڈا کریں</li> <li>گرم کھانے کو ریفریجریٹر میں رکھنے سے گریز کریں</li> </ul>
دوبارہ گرم کرنا	<ul style="list-style-type: none"> <li>کھانے کو اس وقت تک گرم کریں جب تک اس کے مرکز کا درجہ حرارت 82 ڈگری سنٹی گریڈ تک نہیں پہنچ جاتا</li> <li>اگر کسی کھانے کو اس حد تک گرم کرنے سے اس کے خراب ہونے کا خطرہ ہے تو ایسا کرنے کی ضرورت نہیں</li> <li>کسی تیار کھانے کو ایک مرتبہ سے زیادہ بار گرم نہ کریں</li> </ul>
گلاب کو کھانا پیش کرنا اور دوسری جگہ پہنچانا	<ul style="list-style-type: none"> <li>جلد خراب ہونے والے ایسے کھانے جنہیں گلاب کو ٹھنڈی حالت میں پیش کرنا ہوا نہیں پیش کرنے سے میں پیلے تک ریفریجریٹر میں 5 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے نیچے) بر رکھیں</li> <li>جلد خراب ہونے والے ایسے کھانے جنہیں گرم حالت میں پیش کرنا ہو پیش کرنے سے پیلے کم سے کم عرصے کے لئے گرم (63 ڈگری سنٹی گریڈ درجہ حرارت پر رکھا جائے</li> <li>جلد خراب ہونے والے کھانے جنہیں ٹھنڈی حالت میں گلاب کو دوسری جگہ پہنچانا ہو اس کا وہاں پہنچنے تک درجہ حرارت لازمی طور پر 5 ڈگری سنٹی گریڈ یا اس سے کم ہونا چاہئے</li> <li>جلد خراب ہونے والے کھانے جنہیں گرم حالت میں گلاب کو دوسری جگہ پہنچانا ہو ان کا درجہ حرارت وہاں پہنچنے تک لازمی طور پر 63 ڈگری سنٹی گریڈ سے زیادہ ہونا چاہئے</li> </ul>

### لازمی حد کے درجہ حرارت تک پہنچنے کی تصدیق کیسے کی جاسکتی ہے؟

ایچ ایس سی پی (HACCP) پر مبنی طریقہ کار پر عمل کرتے ہوئے آپ کو یہ پڑھنا کہ لازمی حدود پر عمل ہو رہا ہے یا نہیں اس کو نگرانی کرنا (Monitoring) کہتے ہیں۔ درجہ حرارت کی نگرانی کرنے کا انتہائی قابل بھروسہ طریقہ موزوں تھرمامیٹر (حرارت ماپنے کا آلہ) ہے۔ اس طریقے کو پروب کرنا (چھسو کر دیکھنا - Probing) بھی کہتے ہیں۔ تاہم ہمیشہ تھرمامیٹر کا استعمال ضروری اور مناسب نہیں ہوتا۔ ایسے معاملات میں دیگر طریقے زیادہ کارآمد ہوتے ہیں۔ (نیچے دیا گیا پیراگراف "تھرمامیٹر استعمال کے بغیر ٹھنڈے اور گرم درجہ حرارت کی نگرانی کو پڑھیں)

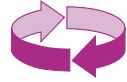
اس ذیلی حصے کے اختتام پر آپ کو درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے کہا جائے گا۔ ان قواعد میں ہر عملی قدم کے لئے لازمی حدود کے علاوہ نگرانی کے طریقے جن پر آپ کو عمل کرنا ہے شامل کرنا ہوں گے۔

### تھرمامیٹر استعمال کر کے درجہ حرارت کی نگرانی

بیشتر صورتوں میں پروب تھرمامیٹر سے کھانے کے درجہ حرارت کی پڑھنا کی جاسکتی ہے تاہم کھانے اور ہوا کے درجہ حرارت کا پتہ چلانے کے لئے دستی ڈیجیٹل تھرمامیٹر کا استعمال بہترین ہے۔ ممکن ہے اس کے علاوہ آپ کو ریفریجریٹرز، سرد خانوں، چیزوں کو ٹھنڈا رکھنے والی الماریوں اور فریجز کے "اندر لگے ہوئے" تھرمامیٹرز بھی میسر ہوں، تھرمامیٹروں کو ہمیشہ صاف رکھنا چاہئے۔ پروب تھرمامیٹر کو ہر بار استعمال کرنے سے پہلے اور بعد میں مکمل طور پر صاف / جراثیم سے پاک کیا جائے، شیشے کا بنا ہوا پارے والا تھرمامیٹر کسی صورت استعمال نہ کریں کیونکہ اس کے ٹوٹنے سے کھانے میں آلودگی کا خطرہ ہے۔

یہ بھی بہت ضروری ہے کہ آپ اپنے زیر استعمال پروب تھرمامیٹر کی باقاعدگی سے پڑھنا کرتے رہیں کہ وہ صحیح کام کر رہے ہیں۔

اس دستور العمل کے اندراجات (Records) والے حصے میں آپ کے لئے "پروب تھرمامیٹر کی ماہانہ پڑھنا" کے اندراج کے لئے کہا گیا ہے جو آپ اپنے اس تھرمامیٹر کی کریں گے۔



### سرد درجہ حرارت کی نگرانی

- ہمیشہ سرد خانے کے نسبتاً گرم حصے کے درجہ حرارت کی پڑھنا کریں
- ریفریجریٹرز، سرد خانے، اشیاء ٹھنڈی رکھنے والی الماریوں یا فریجز کے درجہ حرارت کی پڑھنا اس وقت نہ کریں جب ان کا دروازہ کافی دیر تک کھلا رہا ہو یا اس کو ڈھی فراٹ کرنے کا خود کار عمل ہو رہا ہو
- ریفریجریٹرز، سرد خانوں، چیزیں ٹھنڈی رکھنے والی الماریاں اور فریجز کے ساتھ بھی ان کے اندر کا درجہ حرارت ظاہر کرنے والے پرزے لگے ہوتے ہیں۔ یہ روزمرہ کی نگرانی کے لئے مفید ہوتے ہیں لیکن دوہری پڑھنا کے لئے ڈیجیٹل تھرمامیٹر کے ذریعے باقاعدگی سے لازمی طور پر پڑھنا کرنا چاہئے
- درجہ حرارت کی پڑھنا کے دوران کھانے پینے کی بند اشیاء کے پیکٹ میں سوراخ نہ کریں، اس صورت میں ڈبوں یا بیگٹوں کے درمیان والی جگہ کا درجہ حرارت نوٹ کریں

**انتہائی اہم!** اپنے داخلی قواعد و ضوابط میں آپ کو سرد درجہ حرارت کی نگرانی کے وقفوں کی تعداد (فریکوئنسی) لازمی طور پر لکھنا ہوگی مثال کے طور پر:

- یہ مشورہ خوب ہے کہ صبح اپنے کام شروع کرنے وقت ریفریجریٹر، سرد خانے، چیزیں ٹھنڈی رکھنے والی الماریوں اور فریجز کے درجہ حرارت کی پڑھنا کی جائے
- یہ تجویز بھی اچھی ہے کہ دن کے کسی دیگر حصے میں بھی ان چیزوں کے درجہ حرارت کی پڑھنا کی جائے

## گرم درجہ حرارت کی نگرانی

- کھانے پینے کی اشیاء کا درجہ حرارت خصوصاً ٹھنڈا یا گرم کرنے کے دوران ان کے مختلف حصوں میں مختلف ہوتا ہے اس لئے گوشت کے بڑے ٹکڑوں اور پولٹری کے گوشت کے درجہ حرارت کا پتہ چلانے کے لئے ان کے سب سے چوڑے حصے میں تھرمامیٹر چھوئیں۔ سالن، شوربے اور دیگر سیال کھانے جو گرم حالت میں پیش کئے جاتے ہیں کے درجہ حرارت کی پڑتال سے قبل انہیں اچھی طرح بلانا ضروری ہے تاکہ حرارت یکساں طور پر پھیل جائے
- بین میری - bain-marie (کھانا گرم رکھنے والی الماریاں) میں یا بونے کے لئے رکھے گئے گرم کھانوں کے درجہ حرارت کی پیمائش کا بہترین طریقہ تھرمامیٹر چھونے کا ہے

**انتہائی اہم!** اپنے داخلی قواعد میں آپ کو گرم درجہ حرارت کی جانچ کے وقفوں کی تعداد (فریکوئنسی) لازمی طور پر لکھنا ہوگی مثال کے طور پر:

- گاہک کو گرم پیش کئے جانے والے کھانے مثلاً سالن، شوربا کری، "سس" اور سالم مرغ پکانے کے دوران آپ کو ان کے درجہ حرارت کی باقاعدہ وقفوں سے پڑتال کرنے کا فیصلہ کرنا ہوگا تاکہ کھانے کے صحیح طور پر پکے کو یقینی بنایا جاسکے
- مسلسل گرم رکھے جانے والے کھانوں کے ہر حصے (بیچ) کے حوالے سے آپ کو ان اشیاء کے نمائشی کاؤنٹر پر زیادہ سے زیادہ عرصے کی حد یا پابندی کا تعین کرنا ہوگا اس کے ساتھ اس پر لگے ہونے والے درجہ حرارت کے ڈائل (اگر لگا ہو تو) کی باقاعدگی سے پڑتال کرتے رہیں۔ اس معاملے میں آپ دوہری پڑتال کے لئے اپنے تفتیشی تھرمامیٹر کو بھی استعمال کر سکتے ہیں
- جب کسی کھانے کو ٹھنڈا کرنا مقصود ہو تو اس عمل کے لئے آپ وقت کے دورانیہ کی حد کا تعین کریں اور پڑتال کریں کہ یہ کھانا اس دوران ریفریجریٹر میں رکھنے کے قابل ہو گیا ہے

## تھرمامیٹر استعمال کئے بغیر - "سرد و گرم درجہ حرارت کی نگرانی

بعض کھانوں کو پکانے، ٹھنڈا کرنے یا دوبارہ گرم کرنے کے دوران ان کے درجہ حرارت کی پڑتال کی ہر بار ضرورت نہیں ہوتی اس کی وجہ یہ ہے کہ ان کے لئے جن لازمی حدوں کا تعین کیا گیا ہے ان کا حصول دیگر طریقوں سے بھی یقینی بنایا جاسکتا ہے۔

مثال کے طور پر:

- گوشت یا سبزیوں کے چھوٹے ٹکڑوں کو فرائی بین میں تیز آنچ پر پکانے (سٹرفرائی کرنا) جیسے کاموں میں ان کو دیکھ کر ہی اندازہ لگایا جاسکتا ہے کہ یہ پک گئی ہیں
- جب کسی ایک چیز کے مختلف حصوں (پورشن) کو ایک ہی طرح بار بار پکانا یا دوبارہ گرم کرنا مقصود ہو تو ان کے لئے ہر بار یکساں طریقہ کار اپنانا ہی کافی ہوتا ہے
- جب یہ پڑتال کرنا ہو کہ فریزر صحیح کام کر رہا ہے تو اس کے لئے صرف یہ دیکھنا ہی کافی ہوگا کہ اس میں رکھی تمام اشیاء منجمد ہیں اور ان کے پگھلنے کی کوئی علامت نہیں پائی جاتی

### انتہائی اہم! آپ کو اپنے داخلی قواعد میں درجہ حرارت کی نگرانی کے طریقوں کا لازمی طور پر تعین کرنا ہوگا

- آپ درجہ حرارت پر قابو رکھنے کا جو بھی طریقہ استعمال کریں اس کے لئے ہر موقع پر لازمی حد تک پہنچنا ہوگا۔ تاہم اس کا یہ مطلب نہیں کہ کھانے کی ہر چیز کو ٹھنڈا رکھنے، پکانے، دوبارہ گرم کرنے یا مسلسل گرم رکھنے کے لئے ہر موقع پر تھرمامیٹر کے ذریعے نگرانی کرنے کی ضرورت ہوگی
- تاہم تفتیشی تھرمامیٹر کے ذریعے کبھی کبھی پڑتال کرنا لازمی ہوتا ہے۔ اگر آپ کسی کھانے کی تفتیش نہیں کرتے تب بھی اپنے طریقہ کار کے کچھ پہلوؤں مثلاً کھانے کی ظاہری حالت کا معائنہ یا کھانا پکانے کے دورانیہ کی نگرانی کرنے کی ضرورت ہوگی۔ ایسے موقعوں پر آپ کھانا پکانے کے عرصہ اور اس کی ظاہری حالت کے بارے میں پہلے سے مقرر کردہ معیار سے استفادہ کر سکتے ہیں
- بعض کھانے مثلاً سبزیوں یا اگر قدرے کچی بھی رہ جائیں تو ان سے کوئی خطرہ نہیں ہوتا۔ ایسے کھانوں کے درجہ حرارت کی نگرانی کرنے کی ضرورت نہیں ہوتی
- درجہ حرارت کی نگرانی کے طریقوں کی کامیابی کا انحصار آپ کے عمل کے علم اور سمجھنے کی استعداد پر اور کام کرنے کے سامان کے موثر اور سود مند ہونے پر بھی ہوگا

درجہ حرارت کی نگرانی کے اندراج میں استعمال کرنے کے لئے مختلف قسم کے فارم آپ کو فراہم کئے جا رہے ہیں تاہم یہ فیصلہ آپ کو کرنا ہے کہ آپ کے کاروبار کے لئے کون سے اندراجات مناسب ہیں۔

درجہ حرارت کی پڑتال کا اندراج مندرجہ ذیل فارموں میں سے کسی پر کیا جاسکتا ہے:

1. اشیائے خورد و نوش کی آمد کا اندراج
2. سرد کھانے رکھنے کا اندراج
3. گرم درجہ حرارت کا اندراج
4. کھانوں کو گرم حالت میں رکھنے کا اندراج
5. کھانے کے دوسری جگہ پہنچنے کے درجہ حرارت کا اندراج
6. جامع اندراج (1 سے لے کر 5 تک کے اندراجات کا متبادل)
7. ہفتہ واری ریکارڈ

ان اندراجات کی مثالیں اس دستور العمل میں اندراجات کے حصے (Records) میں مل سکتی ہیں۔

### درجہ حرارت کی نگرانی کا خلاصہ

- آپ نے اپنے باورچی خانے میں جلد خراب ہونے والی اشیائے خورد و نوش کے درجہ حرارت کی نگرانی کے لئے جن لازمی حدود کا تعین کیا ہے ان کی باقاعدگی سے نگرانی کو لازمی طور پر یقینی بنائیں
- ایک صاف تفتیشی تھرمامیٹر کا استعمال درجہ حرارت پر قابو رکھنے کی نگرانی کا ایک طریقہ ہے اگرچہ یہ طریقہ بیشتر کھانوں کے لئے مناسب اور موزوں ہے تاہم آپ اس سے آپ کے کاروبار میں تیار ہونے والے ہر انتہائی حساس کھانے کی تفتیش کی توقع نہیں کی جاتی
- نگرانی کے ہر عمل کا اندراج ضروری نہیں۔ آپ کو درجہ حرارت کی ہر پڑتال کا اندراج کرنے کی ضرورت نہیں
- درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اندراجات سے آپ کے اپنے کاروبار میں درجہ حرارت پر موثر طور پر قابو رکھنے کے پختہ ارادے کا اظہار ہونا چاہئے۔ اندراجات کے بغیر کسی کو یہ سمجھنا نامشکل ہوگا کہ آپ درجہ حرارت پر اچھے طریقے سے قابو رکھنے کی ضرورت کو سمجھتے ہیں۔ بہت زیادہ اندراجات رکھنا مشکل بھی ہوتا ہے اور ان کو مکمل کرنا حوصلہ شکن ہو سکتا ہے
- آپ کو لازمی طور پر یہ فیصلہ کرنا چاہئے کہ کس حد تک اندراج رکھنے کا کام آپ کے کاروبار کی سرگرمیوں کے اظہار کے لئے موزوں ہوگا
- اگر آپ کو اس حوالے سے مزید معاونت کی ضرورت ہے تو اپنے عمل درآمد کرنے والے کے ذمہ دار افسر (Enforcement Officer) سے رابطہ کریں



## اب آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے

### درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کیسے تیار کئے جاسکتے ہیں

- سوچیں کہ آپ کو کیا کرنا ہے۔ گلگ سیف (CookSafe) کے تحت آپ کو درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے مختلف طریقوں پر غور کرنے کی ضرورت ہے جن پر آپ اپنے کاروبار میں عمل کر سکیں
- ان کا ایک جدول یا فہرست بنائیں: درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اقدامات تحریر کریں جن کا ہر عملی قدم پر اطلاق ہوتا ہے۔ اس ذیلی حصہ کے آخر میں آپ کو جدول کا ایک نمونہ دیا گیا ہے جسے اس کام کے لئے استعمال کیا جاسکتا ہے۔ ہر عملی اقدام کے لئے ایک لازمی حد کا تعین کرنا یاد رکھیں
- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی سے رجوع کریں، موزوں لازمی حدود پر رہنمائی کے حصول کے لئے اس ذیلی حصہ کے شروع میں دیئے گئے جدول کو دیکھیں بصورت دیگر آپ اپنے کاروبار کے لئے دیگر موزوں درجہ حرارت اختیار کر سکتے ہیں
- درجہ حرارت پر قابو پانے کے اپنے طریقے تحریر میں لائیں۔ لازمی حدود پر عمل یقینی بنانے کے لئے آپ کو اپنے نگرانی کے لئے تجویز کردہ طریقوں کو لکھنا ہو گا۔ اس میں اپنے نگرانی کے عمل کے وقفوں کو واضح طور پر تعین کرنے اور اس نگرانی کے اندراج کے طریقہ کی وضاحت لکھنا نہ بھولیں

یہاں ایک مثال پیش کی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

عملی قدم	درجہ حرارت پر قابو رکھنے کی تدابیر اور لازمی حدود	نگرانی کا طریقہ، وقفوں کا بیان (فریکوئنسی) اور استعمال کردہ اندراج
تیاری	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اشیاء کے ریفریجریٹر، سردخانے سے باہر رہنے کے عرصے کی حد مقرر کریں</li> <li>• جلد خراب ہونے والے پکے ہوئے تیار کھانوں کو ریفریجریٹر، سردخانے اور کام کرنے کی جگہ پر علیحدہ علیحدہ رکھیں</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ہر شفٹ میں کھانوں کی تیاری کرنے کے کاموں کا معائنہ</li> </ul>

## نگرانی

جب آپ درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد تیار کر لیں تو اس کے بعد آپ کو ان پر عملدرآمد کی نگرانی لازماً کرنا ہوگی۔ اپنی نگرانی کے عمل کا اندراج رکھیں۔ آپ یہ کام اشیائے خورونوش کی آمد کا اندراج (Delivery Record)، سرد کھانے رکھنے کا اندراج (Cold Food Record) گرم درجہ حرارت کا اندراج (Hot Temperature Record)، کھانے گرم حالت میں رکھنے کا اندراج (Hot Holding Record)، کھانے دوسری جگہ پہنچنے پر درجہ حرارت کا اندراج (Offsite Temperature Record)، یا متبادل کے طور پر جامع اندراج (All-in-One Record) اور ہفتہ واری اندراج (Weekly Record) کے فارم استعمال کر کے کر سکتے ہیں۔ (اس دستور العمل میں اندراجات (Records) کا حصہ دیکھیں۔)

### اصلاحی اقدام

اگر آپ کو یہ علم ہو کہ درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے آپ کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ ان کی راہ میں حائل مسائل اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدامات کا اندراج کریں، یہ معلومات آپ ہفتہ واری ریکارڈ (Weekly Record) میں درج کر سکتے ہیں۔

درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے ضمن میں دی گئی تربیت کا اندراج لازمی طور پر تربیت دینے کے ریکارڈ میں ہونا چاہئے۔ تربیت دینے کے اندراج کی ایک مثال اس دستور العمل کے ایک ذیلی حصہ تربیت دینے کے داخلی قواعد (Training House Rules) میں مل سکتی ہے۔

یہ دیکھانے کے لئے کہ آپ کا ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کے متعین کردہ وقفوں کے مطابق نگرانی کے عمل اور آپ کے اٹھانے گئے اصلاحی اقدام کا اندراج ایک مناسب وقت کے دوران تک رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

### عمل کا منصوبہ

جب آپ اپنے داخلی قواعد و ضوابط مکمل کر لیں تو اپنے عملی منصوبہ کو مکمل کرنا نہ بھولیں۔

درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں اس لئے انہیں ہمیشہ تازہ ترین اور مکمل رکھنا لازمی ہے آپ کے داخلی قواعد اس طرح لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار چلانے کے طریقہ کار کا اظہار ہو بلکہ کھانوں کے شعبہ سے منسلک آپ کا عملہ اسے آسانی سے سمجھ سکے۔

4.25 (HOUSE RULES TEMPERATURE CONTROL) درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد

درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد

اپنے درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد کی تفصیلات مندرجہ ذیل جدول میں درج کریں:

نگرانی کے طریقے، وقفے اور اندراجات جو استعمال کئے گئے	درجہ حرارت پر قابو رکھنے کی تدابیر اور لازمی حدود	عملی قدم
		خریداری، رسید وصولی، سامان خود لانا
		ذخیرہ کرنا
		تیاری
		پکوائی

		کھانے گرم حالت میں رکھنا (شمول بوئے)
		کھانوں کو ٹھنڈا کرنا
		کھانے دوبارہ گرم کرنا
		گاہکوں کو کھانا پیش کرنا یا پہنچانا

دستخط ..... کاروبار میں عہدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## 4. داخلی قواعد آلودگی کی منتقلی کی روک تھام

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے جن میں ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔ داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد اس بارے میں ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ خود داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔ اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد لکھیں ان سے اس دستور العمل میں شامل کردہ تحفظ خوراک کے 9 بنیادی معاملات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے موجودہ محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
  - اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں یہ وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں آلودگی کی منتقلی کی روک تھام کا انتظام کس طرح چلانا چاہتے ہیں
  - اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو "تازہ ترین" بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں باہمی آلودگی کی روک تھام کے پہلے سے رائج معمولات کا جائزہ لیں ممکن ہے باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے انہیں صرف تحریر کرنے کی ضرورت ہو۔

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: خریداری، ذخیرہ کرنا، تیاری، ٹھنڈا کرنا



آلودگی کی باہمی منتقلی کی روک تھام کے داخلی قواعد

آلودگی کی باہمی منتقلی کی روک تھام کیوں اہم ہے؟

چونکہ کچے گوشت، انڈوں کے خول اور آن دھلی کچی سبزیوں پر نقصان دہ جراثیم ہو سکتے ہیں اس لئے ان سے آلودگی کی منتقلی کو روکنا انتہائی ضروری ہے۔ ان کچی اشیاء کو پکا کر محفوظ بنایا جاسکتا ہے کیونکہ پکانے کے عمل میں جراثیم مر جاتے ہیں۔ سلا بنانے والی سبزیوں کے معاملے میں ان کے پھلکے اُتارنے کاٹ چھانٹ اور دھونے سے جراثیم ہٹائے جاسکتے ہیں تاہم ان اشیاء پر موجود جراثیم براہ راست ربط یعنی اکٹھے رکھنے یا لوگوں، جانوروں اور دیگر چیزوں کے ذریعے پکے ہوئے تیار کھانوں میں شامل ہو سکتے ہیں۔

اشیاء کو محفوظ طریقے سے بندل کرنے سے نقصان دہ جراثیم کی کچی اشیاء سے پکے ہوئے تیار کھانوں کو منتقلی کے امکانات کو کم کیا جاسکتا ہے۔ اسے باہمی آلودگی کی روک تھام سمجھتے ہیں۔

باہمی آلودگی کی زیادہ عام وجوہات کیا ہوتی ہیں؟

- آلودگی کی براہ راست منتقلی - گاڑی میں لانے لیجانے، ذخیرہ کرنے یا پکانے کی تیاری کے دوران کچی اشیاء سے پکے ہوئے تیار کھانوں کے درمیان ربط یعنی انہیں اکٹھا رکھنے سے
- بالواسطہ باہمی آلودگی، مثال کے طور پر سامان و آلات سے، جھینٹے پڑنے سے، باورچی (شیف) کے لباس یا اشیاء خورد و نوش کو چھونے والے لوگوں سے

میں اپنے کاروبار میں آلودگی کی منتقلی کو کیسے روک سکتا ہوں؟

اشیاء کو بندل کرنے کے محفوظ طریقے اپنانے سے نقصان دہ جراثیم کی کچی اشیاء سے پکے ہوئے تیار کھانوں کو منتقلی کے امکانات کو کم کیا جاسکتا ہے۔ آپ کو مندرجہ ذیل معاملات پر توجہ دینے کی ضرورت ہوگی:

کارکن/کام کرنے والے لوگ

- ہر وقت ذاتی حفظان صحت کے اصولوں پر عمل کریں (ذاتی حفظان صحت کے اپنے داخلی قواعد - Personal Hygiene House Rules سے رجوع کریں)
- باورچی کو اپنے ہاتھ اپنے لباس سے صاف کرنے یا برتنوں کو پونچھنے سے روکیں کیونکہ اس سے آلودگی کی منتقلی کے خطرات پیدا ہو سکتے ہیں
- کچی غذا کو ہاتھ لگانے کے بعد کسی اور کھانے یا برتنوں وغیرہ کو چھونے سے قبل ہاتھوں کو اچھی طرح دھولیں

## سامان و آلات

- جہاں ممکن ہو سکے کچی غذا اور پکے ہوئے/تیار کھانے رکھنے کے لئے علیحدہ علیحدہ ریفریجریٹر استعمال کریں۔ اگر ایسا کرنا ممکن نہ ہو تو کچی اشیاء کو ریفریجریٹر کے نچلے حصہ میں پکے ہوئے/تیار کھانوں سے نیچے رکھیں
- کچے گوشت کو لازمی طور پر کچی سبزیوں سے علیحدہ ذخیرہ کیا جائے
- اگر کھانے پینے کی کسی کچی منجمد چیز کو پگھلایا جا رہا ہے تو اسے ریفریجریٹر کے نچلے حصے میں کسی ٹرے یا بیالے میں رکھیں جس میں اس سے نپڑنے والا پانی جمع ہوتا رہے
- کھانے رکھنے کے برتن اور ڈبے فرش پر نہ رکھیں۔ اس سے ان کو لگنے والی گرد کام کرنے کی سطح پر منتقل ہو سکتی ہے
- کھانے پینے کی کچی اشیاء فریزر میں اچھی طرح لپیٹ کر رکھیں تاکہ ان سے کوئی چیز رسنے نہ پائے جہاں تک ممکن ہو سکے کچی غذا کو علیحدہ فریزر میں یا پھر فریزر کے علیحدہ حصے میں پکے ہوئے/تیار کھانوں سے دور ذخیرہ کریں
- استعمال کے بعد کھانے پینے کی چیزیں دھونے کے سنک کو ارد گرد کی جگہ سمیت اچھی طرح دھوئیں اور جراثیم سے پاک کریں کیونکہ ارد گرد کی جگہ پر بھی چھینٹے پڑے ہو گئے۔ جو سنک کھانے پینے کی اشیاء دھونے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں وہاں برتن یا ہاتھ نہیں دھونا چاہئیں
- کچی غذا اور پکے ہوئے/تیار کھانوں کے لئے علیحدہ علیحدہ برتن اور آلات استعمال کریں۔ اگر ایسا ممکن نہ ہو تو پھر آپ کے باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد میں سامان اور آلات کے ہر بار استعمال کے بعد انہیں اچھی طرح صاف اور جراثیم سے پاک کرنے کی خصوصی طور پر تاکید شامل کریں
- درجہ حرارت کا ہتہ چلانے والے بروب تھرمامیٹر کو ہر بار استعمال کے بعد اچھی طرح صاف اور جراثیم سے پاک کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ زیادہ بہتر یہ ہے کہ کچی غذا اور پکے ہوئے/تیار کھانوں کے لئے علیحدہ علیحدہ تھرمامیٹر استعمال کئے جائیں
- ایسے تمام کھانے جنہیں ٹھنڈا کرنے کی غرض سے رکھا گیا ہو انہیں کچی غذا سے دور رکھیں

## برتن اور اوزار

- تیار کھانوں کو کھم سے کھم ہینڈل کرنا ضروری ہے۔ یہ مقصد مختلف طریقوں سے مثلاً مخصوص کردہ چمٹوں اور کھانا نکالنے والے پچھوں کا استعمال کر کے حاصل کیا جاسکتا ہے۔ اس سے آلودگی کی منتقلی کے خطرات کم ہو جاتے ہیں
- کچی غذا اور پکے ہوئے/تیار کھانوں کو پکڑنے، اٹھانے، رکھنے کے لئے علیحدہ علیحدہ اوزار اور برتن استعمال کریں

## صفائی کرنا

- صفائی کرتے وقت خصوصاً جب صفائی کے لئے ایک ہی آلہ استعمال کیا جا رہا ہو تو زیادہ خطرے کی زد میں حصوں کو کم خطرے والے حصوں سے پہلے صاف کرنا چاہئے
- خشک کرنے والے کپڑوں کو صرف ایک بار استعمال کریں (اس دستور العمل میں صفائی کے داخلی قواعد سے رجوع کریں)



### غذا سے ہونے والی الرجی (Food Allergies)

کچھ لوگ بعض خاص قسم کی اشیائے خور و نوش مثلاً خشک میوہ جات، بیجوں، گلوٹن (آٹے کی پروٹین) اور خول دار مچھلیوں سے جلد متاثر ہوتے ہیں۔

بعض اشیائے خور و نوش سے شدید قسم کی الرجی ہو جاتی ہے ان میں مندرجہ ذیل غذائیں شامل ہوتی ہیں:

- مونگ پھلی
- درختوں پر لگنے والے سخت خول والے خشک میوہ جات (بادام، اخروٹ ہیزل نٹ، اور برازیل نٹ وغیرہ)
- خشک میوہ جات سے تیار شدہ اشیاء
- مچھلی
- خول دار مچھلیاں (جھینگے گھونگے وغیرہ)
- تل کے بیج
- انڈے
- دودھ
- سویا
- ناریل کی مصنوعات

دیگر کھانے پینے کی جن اشیاء سے انہیں برداشت کرنے کی قوت متاثر ہوتی ہے ان میں گندم، جارہ، جو میں پائی جانے والی پروٹین گلوٹن کے علاوہ دودھ میں پائی جانے والی شکر شامل ہیں۔

خشک میوہ جات سے ہونے والی الرجی شدید نوعیت کی ہوتی ہے اور انہیں اور ان سے تیار کردہ اشیاء کی معمولی مقدار بھی مملکت ثابت ہو سکتی ہے۔ مناسب احتیاط نہ کرنے کی صورت میں اکثر ان میوہ جات کی معمولی مقدار غیر ارادی طور پر کھانے پینے کی اشیاء میں شامل ہو جاتی ہے۔

مندرجہ ذیل اقدامات اچھے عملی طریقوں کی علامت ہیں :-

- ایسی کھانے پینے کی اشیاء جن سے رد عمل پیدا ہو سکتا ہے کو دیگر غذا سے الگ رکھیں اور یقینی بنائیں کہ عمل کے افراد ان اشیاء کو چھونے کے بعد اپنے ہاتھ دھولیں
- مندرجہ بالا کھانے پینے کی اشیاء کے لئے علیحدہ علیحدہ اوزار، برتن اور سامان استعمال کریں یا استعمال کے بعد ان کو اچھی طرح صاف کر لیں
- ان اجزاء کو الگ ذخیرہ کریں اور جن تیار کھانوں میں یہ شامل ہوں ان کا ذخیرہ اور نمائش الگ کریں
- پڑتال کریں کہ ان اجزاء کی بنیاد پر تبدیلی نہ ہو جائے اور آپ کو اشیاء فراہم کرنے والے کسی برانڈ کا متبادل یا کسی جزو کے بدلے دوسرا نہ دے جائیں جس میں یہ اجزاء شامل ہوں
- اپنے کھانوں کی فہرست میں ان اجزاء کی موجودگی کا ذکر کریں تاکہ گاہک یا خبر انتخاب کر سکیں
- بعض اشیاء میں شامل مخفی اجزاء کے بارے میں محتاط رہیں مثال کے طور پر پھلے سے تیار خریدے گئے میٹھے کھانوں میں خشک میوہ جات شامل ہوتے ہیں۔ آپ کو اپنے فراہم کنندہ سے پڑتال کرنے کی ضرورت ہوگی کہ ان کھانوں میں کون کون سے اجزاء شامل ہیں
- یہ یقینی بنائیں کہ آپ کا عمل یہ بات سمجھتا ہو کہ کبھی کسی کھانے کے بارے میں یہ فرض نہ کر لیں کہ اس میں فلاں جزو شامل ہے یا نہیں۔ اس کی باورچی خانے کے عمل سے ہر بار پڑتال کریں
- سب سے بہتر یہ ہے کہ آپ الرجی کے بارے میں آگاہی سے متعلق دہی گئی تربیت کا اندراج کریں (اس دستور العمل میں تربیت دینے کے داخلی قواعد (Training House Rules) کے حصہ سے رجوع کریں)

برائے مہربانی یاد رکھیں کہ ان معلومات میں تبدیلی ہو سکتی ہے اس لئے تازہ ترین معلومات کے لئے آپ کو اپنے عمل درآمد کرنے والے افسر سے پڑتال کرنا چاہئے۔

اضافی معلومات کے لئے آپ فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی (Food Standards Agency) کی ویب سائٹ [www.food.gov.uk/healthierating/allergyintol/caterers/](http://www.food.gov.uk/healthierating/allergyintol/caterers/) پر رابطہ کر سکتے ہیں۔

## اب آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے

اپنے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کے باہمی آلودگی روک تھام کے حصہ کا موثر انتظام کرنے اور اس ذیلی حصہ میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کے طور پر استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور اپنے کاروبار کے لئے باہمی آلودگی کی روک تھام کا احاطہ کرنے والے داخلی قواعد تحریر کریں۔  
یہاں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد (نگرانی کا عمل اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں (فریکویونسی) کا بیان کریں)	
اشیائے خور و نوش فراہم کرنے والی گاڑیاں	• صرف قابل اعتماد فراہم کنندگان سے مال لیں۔ اگر کچا گوشت اور آن دھلی کچی سبزیاں ایک ہی گاڑی میں لائی جاتی ہیں تو یہ یقینی بنانے کے لئے گاڑی کے اندر دیکھیں کہ ان چیزوں کو علیحدہ رکھا گیا ہے یا نہیں مثلاً یہ کہ ان کے لئے الگ الگ برتن استعمال کئے گئے ہیں

## نگرانی

جب آپ باہمی آلودگی کی روک تھام کے اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اس کے بعد آپ کو لازمی طور پر ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی۔ اپنے نگرانی کرنے کے عمل کا اندراج رکھیں۔ یہ کام کرنے کے لئے آپ ہفتہ وار می اندراج (Weekly Record) کو استعمال کر سکتے ہیں (اس دستور العمل کے اندراجات (Records) والے حصے سے رجوع کریں)۔

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو یہ پتہ چلے کہ باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کو چاہئے کہ ان کی راہ میں حائل جن مسائل کی نشاندہی ہوئی ہے اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدامات کا اندراج کریں۔ ان معلومات کو ہفتہ وار می اندراج (Weekly Record) میں درج کیا جاسکتا ہے۔  
باہمی آلودگی کی روک تھام کے بارے میں دی گئی تربیت کو تربیت دینے کے اندراج میں درج کریں۔ تربیت دینے کے اندراج کی ایک مثال اس دستور العمل کے ذیلی حصہ تربیت دینے کے داخلی قواعد (Training House Rules) سے مل سکتی ہے۔

یہ واضح کرنے کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی کے عمل اور کئے گئے اصلاحی اقدامات کا مکمل اندراج ایک مناسب مدت تک رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

اپنے داخلی قواعد کو مکمل کرنے کے بعد آپ کو اپنے عملی منصوبے کو مکمل اور تازہ ترین بنانا یاد رکھیں۔

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا ایک لازمی جزو ہیں انہیں بروقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔ آپ کے داخلی قواعد اس طرح لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبے سے متعلقہ آپ کا تمام عمل انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔

## آلودگی کی منتقلی کی روک تھام کے داخلی قواعد

مندرجہ ذیل جدول میں اپنے آلودگی کی منتقلی کی روک تھام کے داخلی قواعد کا بیان شامل کریں:

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد (نگرائی اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں (فریکویونسی) کو بیان کریں)	
	ملازمین اکار کن
	سامان لانے والی گاڑیاں
	ذخیرہ کرنا • ریفریجریٹر میں رکھنا • فریجز میں رکھنا • کمرے اسٹور میں رکھنا
	منجمد کچے گوشت کو پگھلانا (ڈی فراسٹ کرنا)
	کھانوں کو ٹھنڈا کرنا
	سامان و آلات • اوزار برتن • کام کرنے کی اوپری سطحیں • سنک • صفائی کرنے کے کپڑے سامان • تختے • تھرمامیٹر • باورچی کالباس
	سلاد کو دھونا
	غذا اٹھانے والے چمچے، کھانا نکالنے والے بڑے پیچھے
	الرجی کے بارے میں آگاہی
	نگرائی کرنے / پڑھنا کرنے اور آپ کے کاروبار میں استعمال ہونے والے دیگر مناسب اندراجات
	• ہفتہ واری ریکارڈ

دستخط ..... کاروبار میں عمدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کالامی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## 4. داخلی قواعد

### نقصان ده جانداروں پر قابو پانا

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے جن میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔

داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد یہ ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔

اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد لکھیں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی معاملات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے موجودہ محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

#### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ کے شروع میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
  - اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں یہ وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں نقصان ده جانداروں پر قابو پانے کا انتظام کس طرح چلانا چاہتے ہیں
  - اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں نقصان ده جانداروں پر قابو پانے کے پہلے سے رائج معمولات کا جائزہ لیں ممکن ہے نقصان ده جانوروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے صرف ان کو ترمیم کرنے کی ضرورت ہو۔

نقصان ده جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: ذخیرہ کرنا، کھانوں کی تیاری، کھانے ٹھنڈے کرنا



نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد

نقصان دہ جانداروں پر قابو پانا کیوں اہم ہے؟

نقصان دہ جاندار چونکہ ضرر رساں جراثیم لاسکتے ہیں جو کھانے پینے کی اشیاء کو آلودہ کر سکتے ہیں اور بیماریوں کا باعث بن سکتے ہیں اس لئے ان پر قابو پانا انتہائی اہم ہے۔ یہ نقصان دہ جراثیم ان جانداروں کے بالوں، فضلے اور پیدئاب کے کھانے پینے کی اشیاء میں مل جانے سے ان میں داخل ہو سکتے ہیں۔ یہ نقصان دہ جاندار کھانے پینے کی اشیاء رکھنے کی جگہوں کی ساخت اور ڈھانچے کو بھی نقصان پہنچا سکتے ہیں۔

نقصان دہ جاندار کون سے ہوتے ہیں؟

نقصان دہ جانداروں میں ایسے جانور، پرندے اور کیڑے مکوڑے شامل ہیں جو براہ راست یا بالواسطہ طور پر کھانے پینے کی اشیاء کو آلودہ کرتے ہیں۔

ان میں مندرجہ ذیل جانور شامل ہیں:

- روڈینٹ (کھودنے یا کترنے والے جانور) مثال کے طور پر چوہے اور چھیاں
- کیڑے مکوڑے مثلاً بچھیاں، لال بیگ، بیٹل، چیونٹیاں، بھر، شہد کی مکھیاں اور دیگر کیڑے مکوڑے جو ذخیرہ کردہ اشیاء کو خورد و نوش میں پائے جاسکتے ہیں
- پرندے مثلاً کبوتر، کوسے، مرغابی، تلیر اور عام چڑیاں

کن چیزوں پر توجہ دینے کی ضرورت ہوتی ہے؟

عمارت کو نقصان دہ جانداروں سے محفوظ بنانا

عمارت لازمی طور پر اچھی حالت میں اور ضروری مرمت سے آراستہ ہونی چاہئے اور نقصان دہ جانداروں کی رسائی روکنے اور ان کی افزائش کی ممکنہ جگہوں کے تدارک کے لئے مندرجہ ذیل طریقے اختیار کریں:

- ہوا آنے کے راستوں کو نقصان دہ جانداروں سے محفوظ بنانے کے لئے لوہے کی تاروں والی جالی لگائیں
- تمام ایسے سوراخ اور دیگر جگہیں بند کر دیں جہاں سے نقصان دہ جاندار اندر آسکتے ہیں
- فرشوں، دیواروں، چھت، دروازوں اور کھڑکیوں میں ایسی تمام درزوں کی مرمت کرتے رہیں کہ ان میں کوئی رخنہ یا جگہ نہ رہے جس سے یہ جاندار داخل ہو سکیں
- نالیوں کے اوپر ڈھکن لگائیں تاکہ ان جانداروں کی رسائی کو روکا جاسکے

کیڑے مکوڑوں کے لئے جالیاں (سکرین)

- کھانے تیار کرنے والے حصوں میں براہ راست کھلنے والی کھڑکیوں میں اڑنے والے عام کیڑے مکوڑوں کو روکنے والی جالیاں لگانی چاہئیں (جن میں مناسب ترین سوراخ 2 ملی میٹر مربع (2mm<sup>2</sup>) یا اس سے کم ہونے چاہئیں)
- یہ جالیاں ایسی ہونا چاہئیں کہ صفائی کرنے کے لئے ہٹائی جاسکیں
- باورچی خانے کے ایسے دروازے جو باہر کی طرف کھلتے ہوں اور جو زیادہ دیر تک کھلتے رہتے ہوں ان کو لازمی طور پر ایسی باریک جالی والے دروازے لگا کر مناسب طور پر بند کیا جائے جن سے کیڑے مکوڑے اندر نہ آسکیں

### مکھیاں مارنے کے برقی آلات

- اڑنے والے کیرٹے کوڑوں کو اس مقصد کے لئے بنائے گئے آلات سے تلف کیا جاسکتا ہے۔ ان آلات کے بارے میں ان کو تیار کرنے والی کمپنیوں سے ان کو لگانے کی جگہ، ان کی صفائی اور دیکھ بھال سے متعلق مشورہ اور معلومات مل سکتی ہیں ان آلات کی دیکھ بھال کا اندراج آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی دستاویزات کا حصہ بن جائے گا۔

### کارخانے اور کام کی جگہوں کو اچھی حالت میں رکھنا

- آنے والی اشیاء کا وصولی پر معائنہ کریں اور یقینی بنائیں کہ ان پر نقصان پہنچانے والے جانداروں کے پہنچائے گئے نقصان کی ظاہری علامات تو نہیں
- عمارت اور ردی اشیاء کے سٹورز کا انتظام اس طرح کرنا چاہئے کہ انہیں صاف رکھا جائے اور انہیں نقصان پہنچانے والے جانداروں کی رسائی سے محفوظ بنایا جائے (اس دستور العمل میں گوڈا کرکٹ کے انتظام (Waste Control) اور دیکھ بھال کے داخلی قواعد (Maintenance House Rules) دیکھیں)
- ایسی غذا جس کو تیار کیا جانا ہے یا جن منجمد اشیاء کو پگھلایا یا جن چیزوں کو ٹھنڈا کیا جانا ہے انہیں ہمیشہ ڈھانپ کر رکھیں
- بچے کھچے کھانے ڈھکن والے ڈبوں میں ڈالیں اور انہیں تیاری کی جگہ سے باقاعدگی کے ساتھ ہٹاتے رہیں (اس دستور العمل کے گوڈا کرکٹ کے انتظام کے داخلی قواعد (Waste Control House Rules) دیکھیں)
- کھانے پینے کی اشیاء ہمیشہ فرش سے اونچی اور دیواروں سے دور رکھیں
- جہاں تک ممکن ہو کھانے کی اشیاء ایسے ڈبوں / برتنوں میں رکھیں جن میں جوہے داخل نہ ہو سکیں
- عمارت کے باہر گرد و پیش میں کسی قسم کے پودوں اور جڑی بوٹیوں کی افزائش کو کم سے کم رکھیں

### نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے ٹھیکیدار

- بعض کاروبار کے مالکان نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے والی کمپنیوں کی خدمات حاصل کرتے ہیں جو ان کی عمارتوں کی مستقل بنیادوں پر نگرانی کرتے ہیں
- نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے معاہدہ میں ہر قسم کے نقصان دہ جانداروں کی موجودگی کا پتہ چلانا، عمارت میں ایسے جانوروں کی آمد روکنے کے انتظامات کے معائنے اور نگرانی اور پانے جانے والے ہر قسم کے کیرٹے کوڑوں کا خاتمہ کرنے کے معاملات شامل ہوتے ہیں
- نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے والی قابل اعتماد کمپنیوں کو کارخانے کی صفائی دیکھ بھال اور ذخیرہ کرنے کے انتظامات کے بارے میں مشورہ دینا چاہئے
- ٹھیکیدار کو 24 گھنٹے کسی بھی ہنگامی صورت حال میں تحفظ دینے کے قابل ہونا چاہئے اور اپنے ہر دورہ کے بعد تحریری رپورٹ دینا چاہئے۔ آپ سے سفارش کی جاتی ہے کہ نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے والے ٹھیکیداروں کی رپورٹ کو ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام کی دستاویزات میں شامل کریں

### جانچ پڑتال اور معائنے

- کھانے پینے کی اشیاء رکھنے کے تمام علاقوں کی باقاعدگی سے جانچ پڑتال ہونا چاہئے تاکہ وہاں نقصان دہ جانداروں کی موجودگی کی علامات مثلاً چوہوں کی بیگنیاں، داغ دھبے، کیرٹے کوڑوں کے انڈوں کے خول اور مردہ کیرٹے کوڑوں کا پتہ چلایا جاسکے
- عملہ کے افراد کو ان جانداروں کی موجودگی کی علامات کے بارے میں باخبر ہونا چاہئے نیز انہیں یہ بھی معلوم ہونا چاہئے کہ اگر انہیں کبھی کوئی ایسا جاندار یا اس کی علامات نظر آتی ہیں تو انہیں کیا کرنا چاہئے
- اگر عمارت / احاطہ کے اندر ایسے جانداروں کے گھر بنانے / اکٹھا ہونے کی علامات پائی جائیں تو انتظامیہ کو فوری اور مناسب اقدام کرنا چاہئے
- کھانے پینے کی اشیاء میں ان جانداروں کی موجودگی کے لئے جانچ پڑتال کرنا چاہئے۔ مثال کے طور پر سیریلز / اناج کی مصنوعات میں کیرٹے کوڑوں کی موجودگی کا پتہ چلائیں

## اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام میں نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے حصہ کا موثر انتظام کرنے اور اس ذیلی حصے میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور وہاں اپنے کاروبار کی مناسبت سے نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کا احاطہ کرنے والے داخلی قواعد لکھیں۔ یہاں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد (نگرانی کے عمل اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں کے فاصلے (فریکویونسی) کو بیان کریں)	
عمارات کے تمام حصوں کا ہر ہفتے چکر لگائیں اور مندرجہ ذیل کو غور سے دیکھ کر پڑتال کریں:	عمارات کو نقصان دہ جانوروں کے مقابلہ میں محفوظ بنانا
<ul style="list-style-type: none"> <li>• آہنی تاروں کی جالی والے سکرین</li> <li>• ہوادان</li> <li>• بیرونی دروازے اور کھڑکیاں</li> <li>• نالیوں کے ڈھکن</li> </ul>	

## نگرانی

جب آپ نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اس کے بعد آپ کو ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی۔ اپنی اس نگرانی کا باقاعدہ اندراج رکھیں اور یہ کام ہفتہ واری اندراجات (Weekly Record) کو استعمال کر کے کیا جاسکتا ہے۔ (اس دستور العمل کے اندراجات - Records کے حصہ کو دیکھیں)۔

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو پتہ چلے کہ نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے سے متعلق آپ کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کو چاہئے کہ ان کی راہ میں حائل جن مسائل کی نشاندہی ہوتی ہے انہیں اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدامات کا اندراج کریں۔ اس کو اصلاحی اقدام کہتے ہیں، ان معلومات کو ہفتہ واری اندراجات (Weekly Record) میں شامل کیا جاسکتا ہے۔

نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے لئے دی گئی تربیت کا اندراج تربیتی اندراج میں ہونا چاہئے، تربیتی اندراج کی ایک مثال آپ کو اس دستور العمل کے ایک ذیلی حصے تربیت دینے کے داخلی قواعد (Training House Rules) سے مل سکتی ہے۔

یہ واضح کرنے کے لئے کہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے نقصان دہ جانداروں کے ٹھیکیدار کی رپورٹ اور سامان و آلات کی دیکھ بھال سمیت نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کی نگرانی کے عمل کا تمام اندراج ایک مناسب مدت تک محفوظ رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

جب آپ اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اپنے عملی منصوبہ کو مکمل کرنا نہ بھولیں۔

نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھنا لازمی ہے۔ داخلی قواعد اس طرح لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار چلانے کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ انہیں خوراک کے شعبہ سے متعلقہ آپ کا عملہ بھی آسانی سے سمجھ سکے۔



## نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد

مندرجہ ذیل جدول میں نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے اپنے داخلی قواعد کا بیان درج کریں:

نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد (نگرانی کے عمل اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں کے فاصلہ کو (فریکوئنسی) بیان کریں)	
	عمارت کو نقصان دہ جانداروں کے مقابلے میں محفوظ بنانا
	کیڑے مکوڑوں کو روکنے کی جالی (سکرین)
	کھیاں مارنے کے برقی آلات
	کارخانہ کو اچھی حالت میں رکھنا
	نقصان دہ جانوروں پر قابو پانے والے ٹھیکیدار
	جانچ پڑتال اور معائنہ
• ہفتہ واری اندراج	نگرانی / جانچ پڑتال اور آپ کے کاروبار میں استعمال ہونے والے دیگر موزوں اندراجات

دستخط ..... کاروبار میں عمدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## 4. داخلی قواعد

### کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنا

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے جن میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔

داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد یہ ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔

اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کے لئے ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی معاملات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
  - اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں یہ وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کا انتظام کس طرح چلانا چاہتے ہیں
  - اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے پہلے سے رائج معمولات کا جائزہ لیں ممکن ہے کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے آپ کو صرف ان کو تحریر کرنے کی ضرورت ہو۔

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی بی کے متعلقہ چارٹ: ایچ اے سی سی پی کے تمام چارٹ



داخلی قواعد برائے بندوبست کوڑا کرکٹ

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنا کیوں ضروری ہے؟

کوڑا کرکٹ اور سچے کچھے کھانوں کا بندوبست کرنا اس لئے ضروری ہے کہ یہ چیزیں نہ صرف کھانے پینے کی اشیاء میں آلودگی کا باعث بنتی ہیں بلکہ نقصان دہ جانداروں کے لئے پرکشش ہو سکتی ہیں اس لئے اسے ذخیرہ کرنے اور ٹھکانے لگانے پر کنٹرول ضروری ہے۔ مزید برآں خراب ہوجانے والے کھانے اور جن اشیاء کی قابل استعمال رہنے کی تاریخ گزر چکی ہو یا گلنے مڑنے سے نقصان دہ جراثیم پیدا ہو کر آلودگی کی منتقلی کا خطرہ پیدا کر سکتے ہیں۔

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کیسے کیا جاسکتا ہے؟

کھانے پینے کی کسی چیز، ان کے اجزاء، چیزوں کے بیک کرنے کا سامان حتیٰ کہ صفائی کے لئے گندے کپڑے جو مزید قابل استعمال نہ رہے ہوں اور ان کو پینک دینے کا ارادہ ہو کوڑا کرکٹ کے زمرے میں آتے ہیں۔

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے لئے مندرجہ ذیل معاملات پر توجہ دینے کی ضرورت ہوتی ہے:

اشیائے خور و نوش کے کمروں میں کوڑا کرکٹ

- سچے کچھے کھانے یا اشیاء کو ایسے ڈبوں / برتنوں میں ڈالنا چاہئے جن پر اچھی طرح پورے آنے والے ڈھکن لگے ہوں اور انہیں کھانے پینے کی اشیاء تیار کرنے والے علاقوں سے باقاعدگی کے ساتھ ہٹاتے رہنا چاہئے
- جہاں یہ کوڑا کرکٹ ٹھکانا پیدا ہوتا ہے وہاں موزوں ڈبے فراہم کرنا چاہئے اور انہیں مناسب جگہ پر رکھنا چاہئے۔ یہ ڈبے لازمی طور پر مناسب ساخت کے ہوں، انہیں اچھی حالت میں رکھنا چاہئے اور انہیں صاف اور جراثیم سے پاک کرنا آسان ہونا چاہئے

ایسا کوڑا کرکٹ جو اٹھائے جانے کا منتظر ہو

- بڑے ڈبے جنہیں اٹھائے جانے والے کوڑا کرکٹ کے ذخیرے کے لئے استعمال کیا جاتا ہو ان پر مناسب ڈھکن ہونا چاہئیں اور یہ پائیدار سالے سے بنے ہونے چاہئیں اور انہیں صاف اور جراثیم سے پاک کرنا آسان ہو
- دیگر قسم کے کوڑا کرکٹ مثلاً گتے اور کاغذ وغیرہ کو اوپر سے بند ڈبوں میں رکھنے کی ضرورت نہیں ہوتی تاہم انہیں کھانے پینے کی اشیاء سے اس طرح دور رکھنا چاہئے کہ یہ کھانے پینے کی اشیاء میں آلودگی کا خطرہ پیدا نہ کر سکیں
- کوڑا کرکٹ رکھنے کے سٹور کی بناوٹ اور انتظام ایسا ہونا چاہئے کہ انہیں صاف رکھا جاسکے اور یہ نقصان دہ جانداروں کی رسائی سے محفوظ ہوں۔ یہ سٹور اگر کھانے پینے کی اشیاء کے ذخیرے اور ان کو تیار کرنے والے علاقوں سے دور ہوں تو زیادہ بہتر ہے نیز ان کی وجہ سے کھانے پینے کی اشیاء اور پینے کے پانی میں آلودگی کے خطرات میں اضافہ نہیں ہونا چاہئے

- کھانے پینے کی سچی کچھی اشیاء اور دیگر کوڑا کرکٹ کو کھانے تیار کرنے والے علاقوں سے مسلسل ہٹاتے رہنا چاہئے۔ اگر کوڑا کرکٹ جمع کرنے کی جگہ عمارت سے باہر ہے تو اسے لازمی طور پر خوراک کا سامان لانے لیجانے کے دروازے سے دور ہونا چاہئے۔ نیز اسے صاف رکھنے کے علاوہ نقصان دہ جانداروں سے پاک رکھنا چاہئے۔ (اس دستور العمل میں نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد - Pest Control House Rules میں دیکھیں)

حفظان صحت سے متعلق کوڑا کرکٹ اور کوڑا کرکٹ تلفت کرنے والے یونٹ

- حفظان صحت سے متعلق کوڑا کرکٹ اور کوڑا کرکٹ تلفت کرنے کے یونٹوں کے معاملات ٹھیکیدار نطائے میں جو انہیں بہتر طریقے سے ٹھکانے لگا سکتے ہیں۔ کوڑا کرکٹ ٹھکانے لگانے کے تمام یونٹوں کو باقاعدگی سے صاف کرنا چاہئے تاکہ ان میں ناگوار بد بو پیدا نہ ہو

## اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام میں کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے حصے کا موثر انتظام کرنے اور اس ذیلی حصے میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور وہاں اپنے کاروبار کی مناسبت سے کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد تحریر کریں۔  
یہاں ایک مثال دی گئی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد (نگرانی کے عمل اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں کے فاصلے (فریکویونسی) بیان کریں)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• کھانے پینے کی اشیاء سے متعلق علاقوں سے بچے کچھے کھانے مسلسل بٹانے کی ضرورت ہوگی</li> <li>• ہر کام کے دن کے اختتام پر کوڑا کرکٹ ڈالنے کے ڈبے صاف اور جراثیم سے پاک کئے جائیں گے</li> </ul>	کھانے پینے کی اشیاء کے کمروں میں کوڑا کرکٹ

## نگرانی

کھانے پینے کی بچی کھچی اشیاء ڈالنے کے ڈبے، کوڑے دان اور کوڑا کرکٹ رکھنے کے علاقوں کا معائنہ کرنا چاہئے اور اس معائنے کے نتائج کا اندراج اپنے صفائی کرنے کے گوشوارے میں کریں۔

جب آپ کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اس کے بعد آپ کو ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی۔ نگرانی کے اس عمل کا باقاعدہ اندراج رکھیں۔ اور یہ کام ہفتہ وار (Weekly Record) میں درج کیا جاسکتا ہے۔ (اس دستور العمل کے اندراجات (Records) والے حصے میں دیکھیں)

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو علم ہو کہ کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے آپ کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ ان کی راہ میں حائل مسائل اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدامات کا اندراج کریں، یہ معلومات آپ ہفتہ وار ریکارڈ (Weekly Record) میں درج کر سکتے ہیں۔

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے لئے دی گئی تربیت کا اندراج تربیتی اندراج میں ہونا چاہئے، تربیتی اندراج کی ایک مثال آپ کو اس دستور العمل کے ایک ذیلی حصے، تربیت دینے کے داخلی قواعد (Training House Rules) سے مل سکتی ہے۔

یہ دکھانے کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی کرنے اور کئے گئے اصلاحی اقدام (اقدامات) کا ریکارڈ ایک مناسب مدت تک رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

جب آپ اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اپنے عملی منصوبہ کو تیار ترین بنانا نہ بھولیں۔

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھنا لازمی ہے آپ کے داخلی قواعد اس طرح تحریر کئے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبے سے متعلقہ آپ کا عملہ بھی انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔

## کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد

مندرجہ ذیل جدول میں کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے اپنے داخلی قواعد پر مبنی ایک بیان درج کریں:

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد (نگرانی کے عمل اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں کا فاصلہ (فریکوئنسی) بیان کریں)	
	اشیائے خور و نوش کے کمروں میں کوڑا کرکٹ
	وہ کوڑا جو اٹھائے جانے کا منتظر ہے
	حفظانِ صحت سے متعلق کوڑا کرکٹ / کوڑا کرکٹ ٹھکانے لگانے کے یونٹ
	• ہفتہ واری اندراج نگرانی / جانچ پڑتال اور آپ کے کاروبار میں استعمال ہونے والے دیگر اندراجات

دستخط ..... کاروبار میں عمدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## 4. داخلی قواعد

### کار آمد حالت میں رکھنا

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے جن میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔

داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں رہنمائی دی گئی ہے اس کے بعد یہ ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔

اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کا ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی معاملات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

#### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
- اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں یہ وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں ہر شے کو کار آمد حالت میں رکھنے کا انتظام کس طرح چلانا چاہتے ہیں
- اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبہ کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں کار آمد رکھنے کے پہلے سے رائج معمولات کا جائزہ لیں ممکن ہے کار آمد حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے آپ کو صرف ان کو لکھنے کی ضرورت ہو۔

کار آمد حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی بی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں





ایچ اے سی سی بی کے متعلقہ چارٹ: ایچ اے سی سی بی کے تمام چارٹ



اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد

عمارات، سامان و آلات اور برتنوں/اوزاروں کو اچھی حالت میں رکھنا کیوں ضروری ہے؟

ان کی دیکھ بھال اور اچھی حالت میں رکھنا اس لئے ضروری ہے کہ عمارت کی تعمیر، سامان و آلات اور برتنوں/اوزاروں کی مناسب اچھی حالت نہ ہونے کے نتیجے میں مندرجہ ذیل مسائل پیدا ہو سکتے ہیں:

- نقصان دہ جاندار عمارت میں داخل ہو سکتے ہیں نیز ناقص نالیوں کے باعث بھی ان کی رسائی ممکن ہو سکتی ہے (اس دستور العمل میں نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد (Pest Control House Rules) دیکھیں)
- صفائی کرنا زیادہ مشکل ہو جائے گا جس کے نتیجے میں کوڑے کے ڈھیر لگ جائیں گے۔ (اس دستور العمل میں صفائی کرنے کے داخلی قواعد (Cleaning House Rules) دیکھیں)
- برتن/اوزار بشمول جینی کے برتن، پھریاں کانٹے، شیشے کے برتن اور ہر قسم کے ڈبے لازمی طور پر اچھی حالت میں رکھنا چاہئیں۔ جب یہ ٹوٹ جائیں، موثر طور پر صاف اور جراثیم سے پاک کرنے کے قابل نہ رہیں یا بری طرح گھس جائیں تو ان کی مرمت کرائیں یا تبدیل کر دیں
- سامان و آلات اور تنصیبات، ٹانگی ہوئی چیزیں (تصویروں کے فریم وغیرہ) کی ناقص اور خراب حالت سے کھانے پینے کی اشیاء آلودہ ہو سکتی ہیں
- ریفریجریٹر/فریژ اور کھانے پکانے کے سامان کی ناقص و خراب حالت سے درجہ حرارت پر قابو رکھنے میں مشکل ہو سکتی ہے جس کے نتیجے میں مسائل پیدا ہو سکتے ہیں مثال کے طور پر کھانے پکانے کا سامان (چولہے وغیرہ) خراب ہونے سے کھانے مناسب درجہ حرارت پر پکانے یا گرم نہیں کئے جا سکیں گے

اچھی حالت میں رکھنے کے لئے کیا کرنا ہوگا؟

کارخانے کا عمارتی ڈھانچہ

- تمام اندرونی سطحیں لازمی طور پر ہموار اور صفائی کے لئے آسان، پانی کو جذب نہ کرنے والی اور مرمت کی اچھی حالت میں ہونا چاہئیں
- نقصان دہ جانداروں کے داخلے کو روکنے کے لئے فرش، دیواریں، چھت، دروازے اور کھڑکیاں مرمت کی بہترین حالت میں ہونا چاہئیں اور ان میں کوئی رخسہ، درزی یا سوراخ نہیں ہونا چاہیے (اس دستور العمل میں نقصان دہ جانداروں پر قابو پانے کے داخلی قواعد (Pest Control House Rules) دیکھیں)
- عمارتی ڈھانچے کو مرمت کے حوالے سے بہترین حالت میں رکھنے سے اس کے اندر موثر طور پر صفائی رکھنے کا کام زیادہ آسان ہوتا ہے (اس دستور العمل میں صفائی کرنے کے داخلی قواعد (Cleaning House Rules) دیکھیں)
- کھانے تیار کرنے والے علاقوں کی چھتوں کو لازمی طور پر اچھی حالت میں رکھنا چاہئے تاکہ وہاں بہتر طریقے سے صفائی کی جا سکے (اس دستور العمل میں صفائی کرنے کے داخلی قواعد (Cleaning House Rules) دیکھیں)
- نالیوں کو رسنے اور بند ہو جانے (بہاؤگ جانے) سے بچائیں

سامان و آلات

- کھانے تیار کرنے سے متعلق تمام جگہیں اور سامان و آلات کو ہمیشہ بہترین حالت میں رکھیں تاکہ ان کو صاف اور جراثیم سے پاک رکھا جاسکے اور گندگی کے انبار لگنے کا تدارک کیا جاسکے
- ٹوٹے ہوئے یا خراب روشنی کے بلب، ٹیوب لائٹیں اور تنصیبات کو فوراً تبدیل کر دیں
- بعض سامان و آلات ایسے ہوتے ہیں جن کی وقفوں وقفوں سے سروس کرانے کی ضرورت ہوتی ہے مثال کے طور پر کھانے پکانے کا سامان، ریفریجریٹر اور فریژ، برتن دھونے والی مشین اور تازہ ہوا کی آمد کے نظام/ہوا کی نکاسی کا نظام، یہ سفارش کی جاتی ہے کہ ایسی سروس کے اندراج کو آپ کے ایچ اے سی سی بی پر جتنی نظام کی دستاویزات میں شامل کر کے رکھا جائے

## اب آپ کو کیا کرنا چاہئے

ایچ ایس سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام میں اچھی حالت میں رکھنے کے حصہ کا موثر انتظام کرنے اور اس ذیلی حصہ میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور اپنے کاروبار کے لئے اچھی حالت میں رکھنے کا احاطہ کرنے والے داخلی قواعد تحریر کریں۔

یہاں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد (نگرانی کے عمل اور مجوزہ اقدامات کے وقفوں کے درمیان فاصلے (فریکوئنسی) بیان کریں)	
• ہر ہفتے عمارت کے اندر اور باہر چکر لگا کر جائزہ لیں کہ عمارت کو کسی اہم مرمت کی ضرورت تو نہیں	عمارتی ڈھانچہ

## نگرانی

جب آپ اچھی حالت میں رکھنے کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اس کے بعد آپ کو لازماً ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی۔ اپنے نگرانی کرنے کے اس عمل کا اندراج رکھیں۔ اس کام کے لئے آپ ہفتہ واری اندراج (Weekly Record) کو استعمال کر سکتے ہیں (اس دستور العمل میں اندراجات (Records) کا حصہ دیکھیں)۔

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو پتہ چلے کہ اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کو چاہئے کہ ان کی راہ میں حائل جن مسائل کی نشاندہی ہوئی ہے اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدام کا اندراج کریں۔ ان معلومات کو ہفتہ واری اندراج (Weekly Record) میں درج کیا جاسکتا ہے۔

(عمارت اور سامان کو) اچھی حالت میں رکھنے دیکھ بھال کرنے کے بارے میں عمل کو دی گئی تربیت کی تفصیلات تربیت دینے کے اندراج والے حصے میں درج کریں۔ تربیت دینے کے اندراج کی ایک مثال اس دستور العمل کے ذیلی حصہ تربیت دینے کے ذیلی قواعد (Training House Rules) سے مل سکتی ہے۔

یہ وضاحت کرنے کے لئے کہ ایچ ایس سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی کے عمل اور کئے گئے اصلاحی اقدام (اقدامات) کا مکمل اندراج ایک مناسب مدت تک رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو مکمل اور تازہ ترین بنانا نہ بھولیں۔

اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد ایچ ایس سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا ایک لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔ آپ کے داخلی قواعد اس انداز میں لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبہ سے متعلقہ آپ کا پورا عملہ انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔

## اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد

مندرجہ ذیل جدول میں اچھی حالت میں رکھنے کے اپنے داخلی قواعد کا بیان شامل کریں:

اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد (نگرانی اور مجوزہ اقدامات میں وقفوں کا درمیانی فاصلہ (فریکوئنسی) بیان کریں)	
	سامان پہنچانے والی گاڑیاں
	عمارت کا ڈھانچہ: • عمومی حالت • دیواریں • فرش • چھت • نالیاں
	بجلی کی تنصیبات / ڈھکن
	کام کرنے کی سطحیں
	سامان و آلات اور برتن / اوزار ( بڑے اور اہم سامان و آلات کی فہرست بنائیں )
	ہوا کے آنے جانے کا انتظام، چھت والی راہداریاں، چکنائی دور کرنے والے فلٹر
• ہفتہ واری اندراج	نگرانی / جانچ پڑتال یا آپ کے کاروبار میں استعمال کئے جانے والے دیگر مناسب اندراجات / ہفتہ واری ریکارڈ

..... دستخط ..... کاروبار میں عہدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

اچھی حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سوائس سوانہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔

## 4. داخلی قواعد اشیاء کی مقدار پر کنٹرول

داخلی قواعد کا یہ حصہ 9 ذیلی حصوں پر مشتمل ہے جن میں سے ہر ایک میں تحفظ خوراک کا انتظام کرنے کے ایک خاص موضوع کا احاطہ کیا گیا ہے۔ داخلی قواعد کے ہر ذیلی حصہ کے شروع میں ایک رہنمائی دی گئی اس کے بعد یہ ہدایات دی گئی ہیں کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں۔ اس کے بعد داخلی قواعد لکھنے کا ایک نمونہ دیا گیا ہے۔

آپ جو داخلی قواعد تیار کریں ان سے اس دستور العمل میں شامل تحفظ خوراک کے 9 بنیادی معاملات کے حوالے سے آپ کے کام کرنے کے محفوظ معمولات کی عکاسی ہونا چاہئے۔

### آپ کو کیا کرنا چاہئے

- اس ذیلی حصہ میں دی گئی رہنمائی کو پڑھیں
  - اپنے داخلی قواعد تیار کریں جن میں یہ وضاحت کی گئی ہو کہ آپ اپنے کاروبار میں اشیاء کی مقدار پر کنٹرول کا انتظام کس طرح چلانا چاہتے ہیں
  - اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبہ کو تازہ ترین بنانا نہ بھولیں
- اپنے کاروبار میں اشیاء کی مقدار پر کنٹرول کے انتظام کے پہلے سے رائج معمولات کا جائزہ لیں ممکن ہے اشیاء کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد تیار کرنے کے لئے آپ کو صرف انہیں لکھنے کی ضرورت ہو۔

اشیاء کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا لازمی جزو ہیں انہیں ہر وقت تازہ ترین اور مکمل رکھیں



ایچ اے سی سی پی کے متعلقہ چارٹ: خریداری، ذخیرہ کرنا، تیاری، گرم حالت میں رکھنا، ٹھنڈا کرنا، کھانے پیش کرنا



## اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کیوں ضروری ہے؟

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول اس لئے ضروری ہے کیونکہ اگر کسی جلد خراب ہونے والی کھانے پینے کی چیزوں کو چاہے موافق حالات میں ہی زیادہ دیر تک رکھا جائے تو اس میں نقصان دہ جراثیم کی تعداد بڑھ جاتی ہے مزید برآں ایسی خشک، ڈبوں میں بند یا منجمد غذائیں جو زیادہ عرصے تک ٹھیک حالت میں رہنے کی خاصیت رکھتی ہیں پھر بھی وہ زیادہ دیر تک ذخیرہ رکھنے سے خراب ہو جاتی ہیں۔ نیز ذخیرہ کردہ اشیائے خور و نوش خوراک کے شعبہ کے عملد، نقصان دہ اور کھانے کے کاروبار کے ماحول کی وجہ سے بھی آلودہ ہو سکتی ہیں۔

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کا کیا مطلب ہے؟

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کی اصطلاح ان اقدامات کی وضاحت کے لئے استعمال کی جاتی ہے جو اس امر کو یقینی بنانے کے لئے کئے جاتے ہیں کہ کھانے پینے کی اشیاء کو ان کی مقررہ معیار سے زیادہ نہ رکھا جائے۔ اس دستور العمل میں خصوصاً ذخیرہ کرنے، منجمد اشیاء کو پگھلانے، کھانے گرم حالت میں رکھنے، گاہک کو پیش کرنے اور گاڑیوں پر لانے لے جانے کے دوران اشیائے خور و نوش کو بعض نوعیت کی آلودگی سے بچانے کے لئے اقدامات کا بھی حوالہ دیا گیا ہے۔

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے لئے کون سے اقدامات کئے جاسکتے ہیں؟

- اگر آنے والی اشیاء خور و نوش کی بیلنگ کو نقصان پہنچا ہے یا یہ اشیاء آلودہ ہو چکی دکھائی دیتی ہیں تو انہیں قبول نہ کریں
- اگر آنے والی اشیائے خور و نوش کے قابل استعمال رہنے کی تاریخ گزر چکی ہے تو انہیں قبول نہ کریں
- یہ ایک اچھا دستور ہو گا کہ آپ کو ایسی اشیائے خور و نوش کو بھی قبول کرنے سے انکار کر دینا چاہئے جن پر لکھی "افلاں تاریخ تک بہترین ہیں" والی تاریخ گزر چکی ہو
- اگر ذخیرہ کردہ اشیاء کی قابل استعمال رہنے کی تاریخ گزر چکی ہے تو اسے ہرگز استعمال نہ کریں
- اگر کسی جلد خراب ہونے والی چیز کو اس کے ڈبے یا پیکیج سے نکال لیا گیا ہو بہتر یہی ہے کہ اس کی تیار کنندہ کمپنی کی ہدایات کے مطابق اس پر قابل استعمال رہنے کی نئی موزوں تاریخ کا لیبل دوبارہ لگا دیا جائے
- جلد خراب ہونے والی اشیاء جنہیں آپ کے کارخانہ کے اندر ہی تیار کیا گیا ہو اور بعد ازاں دوبارہ استعمال کے لئے ذخیرہ کیا گیا ہو اس پر قابل استعمال رہنے کی موزوں تاریخ کا لیبل لگائیں
- ذخیرہ میں رکھی اشیاء کا نظام "پہلے آنے والی اشیاء کا پہلے استعمال" کی بنیاد پر چلائیں اور ایسی اشیاء جو خراب ہو چکی ہوں انہیں سٹور کے مرکزی علاقہ سے ہٹا دیں
- خشک غذا کو پانی سے محفوظ بڑے بڑے ڈبوں / برتنوں میں رکھیں اور نیا مال پرانے مال کے اوپر نہ ڈالیں اور اس امر کو یقینی بنائیں کہ پہلے سے موجود غذا کو پہلے استعمال کیا جائے
- الرجی کا باعث بننے والی اشیائے خور و نوش کو دیگر اشیاء سے علیحدہ رکھیں (باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد دیکھیں)

اشیائے خور و نوش کو محفوظ بنانے کے لئے کون سے اقدامات کئے جاسکتے ہیں؟

- اشیائے خور و نوش کو ذخیرہ کرنے، منجمد حالت سے پگھلانے، گرم حالت میں رکھنے، ان کی نمائش کرنے یا گاڑیوں کے ذریعے لانے لے جانے کے دوران آلودہ ہونے سے بچائیں یہ مقصد مناسب برتنوں / ڈبوں کے استعمال سے حاصل کیا جاسکتا ہے
- نمائش کے لئے رکھی گئی اشیائے خور و نوش کو چھبیکوں سے بچانے والی پٹی (جو منہ پر باندھی جاتی ہے) کے استعمال سے محفوظ بنائیں

## آپ کو کیا کرنا چاہیے

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنے نظام میں اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کو موثر طور پر چلانے اور اس ذیلی حصہ میں دی گئی معلومات کو رہنمائی کی غرض سے استعمال کرنے کے لئے اگلے صفحہ پر جائیں اور اپنے کاروبار کے لئے اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول پر محیط داخلی قواعد تحریر کریں۔  
یہاں ایک مثال دی جا رہی ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کس طرح لکھ سکتے ہیں:

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد (نگرانی کے عمل اور مجوزہ اقدامات درمیانی وقفوں کو (فریکویوٹنسی) بیان کریں)	
اشیائے خوردنی کی نظری پڑتال کریں:	اشیائے خوردنی کی فراہمی
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قابل استعمال رہنے کی تاریخ کی پڑتال کریں</li> <li>• "کس تاریخ تک بہترین ہیں" والی تاریخوں کی پڑتال کریں</li> <li>• اشیاء کی پیکیج پر انہیں ممکنہ نقصان پہنچنے کی علامات کی پڑتال کریں</li> <li>• ان میں کسی قسم کی آلودگی کی پڑتال کریں</li> </ul>	

## نگرانی

جب آپ اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے حوالے سے اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں تو اس کے بعد آپ کو ان پر عمل درآمد کی نگرانی کرنا ہوگی، نگرانی کرنے کے اپنے عمل کا اندراج رکھیں اس کام کے لئے آپ ہفتہ وار اندراج (Weekly Record) کو استعمال کر سکتے ہیں (اس دستور العمل میں اندراجات (Records) کا حصہ دیکھیں)۔

## اصلاحی اقدام

اگر آپ کو پتہ چلے کہ اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کو چاہئے کہ ان کی راہ میں حائل جن مسائل کی نشاندہی ہوئی ہے اور ان کی اصلاح کے لئے کئے گئے اقدام کا اندراج کریں۔ ان معلومات کو ہفتہ وار اندراج (Weekly Record) میں درج کیا جاسکتا ہے۔

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے بارے میں عمل کو دی گئی تربیت کی تفصیلات تربیت دینے کے اندراج والے حصے میں درج کریں۔ تربیت دینے کے اندراج کی ایک مثال اس دستور العمل کے ذیلی حصہ، تربیت دینے کے ذیلی قواعد (Training House Rules) سے مل سکتی ہے۔

یہ ظاہر کرنے کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو نگرانی اور کئے گئے اصلاحی اقدام (اقدامات) کا مکمل اندراج ایک مناسب مدت تک رکھنے کی ضرورت ہوگی۔

## عملی منصوبہ

داخلی قواعد کو مکمل کرنے کے بعد اپنے عملی منصوبے کو مکمل اور تازہ ترین بنانا نہ بھولیں۔

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام کا ایک لازمی جزو ہیں۔ انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔ آپ کے داخلی قواعد اس انداز میں لکھے جانا چاہئیں کہ ان سے نہ صرف آپ کے کاروبار کو چلانے کے طریقہ کی صحیح عکاسی ہو بلکہ خوراک کے شعبہ سے متعلق آپ کا سارا عملہ انہیں آسانی سے سمجھ سکے۔

## اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد

مندرجہ ذیل جدول میں اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے اپنے داخلی قواعد کا بیان شامل کریں:

اشیائے خوردنی کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد (نگرانی کا عمل اور مجوزہ اقدامات کے دوران وقفوں کو فریکویونسی) بیان کریں	
	اشیائے خوردنی نوش کی فراہمی بشمول: • قابل استعمال رہنے کی "تاریخیں" • اشیاء کے بہترین رہنے کی "تاریخیں" • ظاہری حالت
	ذخیرہ کرنا بشمول: • قابل استعمال رہنے کی "تاریخیں" • اشیاء کے بہترین رہنے کی "تاریخیں" • غذا کو محفوظ بنانا
	ذخیرہ کردہ اشیاء کو ان کی باری پر استعمال کرنا بشمول: • غذا کے اوپری حصے کو نسیارنا • پیلے آنے والی اشیاء کا پیلے استعمال • خراب ہو جانے والی غذا
	خرید کردہ جلد خراب ہونے والی اشیاء جو اپنے ڈبوں سے نکالی جا چکی ہوں ان پر دوبارہ لیبل لگانا
	جلد خراب ہو جانے والی اشیاء جنہیں اپنی عمارت کے اندر ہی تیار کیا گیا ہو پر لیبل لگانا
	خوراک کی حفاظت بشمول: • مسجداشیاء کو بچھلانا • کھانے کو گرم حالت میں رکھنا • کھانے پیش کرنا / دوسری جگہ پہنچانا
	• ہفتہ واری ریکارڈ نگرانی / جانچ پڑتال اور آپ کے کاروبار میں استعمال کئے گئے دیگر مناسب اندراجات

دستخط ..... کاروبار میں عمدہ یا حیثیت ..... تاریخ .....

غذا کی مقدار پر کنٹرول کے داخلی قواعد ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں سو انہیں ہر وقت مکمل اور تازہ ترین رکھیں۔