

CookSafe

Food Safety Assurance System

گگ سیف - محفوظ طریقے سے کھانے پکانا

تحفظ خوراک کا ضامن نظام (Urdu)



FOOD
STANDARDS
AGENCY

SCOTLAND

Buidheann
Inbhe-Bidhe
an Alba

پیش لفظ

خوراک ہماری روزمرہ زندگی کا ایک لازمی حصہ ہے اور اس کو تیار کرنے کا بہتر انتظام یہ یقینی بنانے کے لئے ضروری ہے کہ آپ کو جو کھانا پیش کیا گیا ہے اسے کھانے سے کوئی خطرہ نہیں ہے۔ خوراک سے متعلق سالمونیللا (*Salmonella*) اور ای کولائی *E.coli* 0157 جیسے جراثیم کے حوالے سے سامنے آنے والے مشہور واقعات سے بھی تحفظ خوراک کے بارے میں عوامی سطح پر آگاہی میں اضافہ ہوا ہے۔

یکم جنوری 2006 سے تحفظ خوراک کے یورپی قوانین میں تبدیلیاں لائی جا رہی ہیں جن کے تحت خوراک کے ہر قسم کے کاروبار بشمول غذائی اشیاء فراہم کرنے والوں پر اپنے کاروبار میں ممکنہ خطرات کا تجزیہ کرنے اور ان پر قابو پانے کے اہم نکات (ایچ اے سی سی پی - HACCP) پر مبنی تحفظ خوراک کے انتظامی طریقہ ہائے کار پر عمل درآمد کرنا لازمی ہوگا۔

اسیجنسی نے خوراک کے تمام کاروباروں کو اس کے لئے پہلے سے بہتر تیاری میں مدد دینے کے لئے خوراک کے مختلف نوعیت کے کاروباروں کی مناسبت سے رہنمائی فراہم کرنے کے مواد تیار کرنے کا ارادہ کیا ہے یہ مواد 2005 میں دستیاب ہوں گے۔ اس سلسلے میں فوڈ سٹینڈرڈ اسیجنسی سکاٹ لینڈ (Food Standards Agency Scotland) نے سکاٹش فوڈ انفورسمنٹ لائسن کمیٹی (ایس ایف ای ایل سی - SFELC) کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) ورکنگ گروپ سے کھانے مہیا کرنے والوں کے لئے ایک رہنما دستور العمل کا کتابچہ تیار کرنے کے لئے کہا ہے۔

اس کتابچے کو لگ سیف (CookSafe) کا نام دیا گیا ہے۔ اس کی تیاری کی ذمہ داری خوراک کی صنعت (بشمول چھوٹے کاروبار) مقامی حکومتوں اور سکاٹش فوڈ ایڈوائزری کمیٹی (Scottish Food Advisory Committee) کے ماہرین کو سونپی گئی ہے۔ اسیجنسی اس کام کے لئے اپنے بختہ عزم، وقت، مہارت اور مدد دینے پر ایس ایف ای ایل سی (SFELC) اور خصوصاً سکاٹش ایچ اے سی سی پی (HACCP) ورکنگ گروپ کے لئے شکریہ کو ریکارڈ پر لاتی ہے۔

اگر آپ کوئی ایسی تجاویز دینا چاہتے ہیں جن سے آپ کے خیال میں لگ سیف (CookSafe) کے مندرجات میں بہتری لائی جاسکتی ہے تو برائے مہربانی یہ تجاویز اپنی مقامی اتھارٹی میں انفورسمنٹ آفیسر (Enforcement Officer) کے ذریعے بھجوادیں۔

مجھے یقین ہے کہ ان صفحات میں دی گئی ہدایات سے نہ صرف کھانے مہیا کرنے کے کاروبار تحفظ خوراک کا بہتر انتظام کر سکیں گے بلکہ یورپی یونین کے متوقع قوانین کی روشنی میں موجودہ مفید معمولات کو مزید ترقی دے سکیں گے۔ مجھے کامل اعتماد ہے کہ لگ سیف (CookSafe) تحفظ خوراک کے معیار کو بلند کرنے اور صارفین کو محفوظ رکھنے کے اہم مسئلہ کے حل کا بختہ عزم رکھنے والے تمام لوگوں کے لئے ایک قیمتی ذریعہ ثابت ہوگا۔

George M. Paterson

ڈاکٹر جارج ایم پیٹرسن
ڈائریکٹر سٹینڈرڈ فوڈ اسیجنسی سکاٹ لینڈ
اگست 2004

سکاٹس ایچ اے سی سی پی (HACCP) ورکنگ گروپ

چیرمین

ولیم ہیملٹن..... گلاسگو سٹی کونسل

ارکان

کیٹھرائن براڈی..... خوراک اور مشروبات (مشیر/مالک ریسٹوران)

گورڈنگ ڈونگ..... ایبرڈین شائر کونسل

لینلی فشر..... سٹرنگ کونسل

کولن باوسٹن..... فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی ہیڈ کوارٹرز

جلیان جونسن..... پرتھ اینڈ کنروس کونسل

میری کروٹ..... سیکرٹریٹ فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی سکاٹ لینڈ

ہیلن لینگ..... گلاسگو سٹی کونسل

روس میکڈونلڈ..... سکاٹس فوڈ ایڈوائزری کمیٹی

جینیس اوون..... گرگیز آف سکاٹ لینڈ

چارلس پین مین..... فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی (نارتھ لٹاکشائر کونسل سے بھجوائے گئے)

پاولین ولکنسن..... فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی سکاٹ لینڈ

سٹیفن ویلسن..... سٹی آف ایڈنبرا کونسل

سکاٹس ایچ اے سی سی پی (HACCP) ورکنگ گروپ مفید تعاون فراہم کرنے پر
مندرجہ ذیل شخصیات کا مشکور و ممنون ہے:

کلثوم اختر

اینڈی چنگ..... امبر ریجنٹ ریسٹورینٹ گلاسگو

لیان چنگ..... یو این اورینٹل اینڈ پیپاناسکی ریسٹورنٹ، گلاسگو

سگھویر ڈھلون..... اشوکا کاش لیمیٹڈ

کرسٹین فریزر..... ڈیڈی کلچ

شاریہ امام..... ڈیڈی سٹی رائس لین سروس

ڈاکٹر ریمنڈ ووگن..... یونیورسٹی آف سٹرٹھ کلائیڈ

ہیمپٹن ایوسی ایٹس ڈیزائن اینڈ مارکیٹنگ کنسلٹنٹس، ایبرڈین

عملی منصوبہ (Action Plan)

جب آپ تمام حصوں (سیکشنوں) میں سے گزر جائیں تو تعین کے بعد مندرجہ ذیل ہر حصہ کو مکمل کریں اور دستخط کریں۔ آپ کو کیا کرنا چاہئے اس بارے میں تفصیلات ہر حصہ سے مل سکتی ہیں:

1. تعارف	
تعارف کو پڑھیں	
تاریخ	اس حصہ میں اس دستور العمل میں دی گئی ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی اصطلاحات کے بارے میں رہنمائی دی گئی ہے
دستخط	

2. مرحلہ وار اشکال (فلو ڈا یا گرام)	
مرحلہ وار اشکال مکمل شدہ	
تاریخ	اس حصہ میں آپ کو مرحلہ وار اشکال تیار کرنے کے بارے میں رہنمائی اور ایک نمونہ دیا گیا ہے
دستخط	

3. ایچ اے سی سی پی کے چارٹ	
ایچ اے سی سی پی چارٹ نشان دہی کر دی گئی ہے	
تاریخ	ان چارٹوں میں یہ واضح کیا گیا ہے کہ ہر عملی قدم پر کیا غلطی ہو سکتی ہے اور آپ کو اس کے متعلق کیا کرنا ہو گا۔ آپ کے لئے اپنے کاروبار کی مناسبت سے غور کرنے کے لئے رہنمائی اور مثالیں دی گئی ہیں
دستخط	

4. داخلی قواعد	
تمام داخلی قواعد لکھ دیئے گئے ہیں	
تاریخ	اس حصہ میں روزمرہ کام کرنے کے محفوظ معمولات اختیار کرنے کے حوالے سے داخلی قواعد تحریر کرنے میں مدد کے لئے رہنمائی اور نمونے دیئے گئے ہیں
دستخط	

5. اندراجات	
اندراجات اندراج کا انتخاب کر لیا گیا ہے اور زر استعمال ہیں	
تاریخ	اس حصہ میں دیگر تمام حصوں سے باہمی ربط میں استعمال کے لئے رہنمائی اور نمونے دیئے گئے ہیں
دستخط	

گم سیف - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا

تحفظ خوراک کا صائم نظام

1. تعارف

اس حصہ میں اس دستور العمل میں استعمال کی گئی ایچ ایس سی پی (HACCP) کی اصطلاحات کے بارے میں رہنمائی دی گئی ہے

"گگ سیف" (CookSafe) محفوظ طریقے سے کھانا پکانا کے نام سے یہ رہنما دستور العمل کھانے کے کاروبار کی معاونت کے لئے وضع کیا گیا ہے تاکہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی بنیاد پر قائم نظام کو سمجھنے اور اس پر عمل درآمد میں مدد مل سکے۔ اس دستور العمل کو پڑھنے اور دی گئی ہدایات پر عمل سے آپ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی اپنی ضروریات کے مطابق طریقہ کار تیار کر سکیں گے۔

ایچ اے سی سی پی (HACCP) سے کیا مراد ہے؟ ایچ اے سی سی پی (HACCP) "دراصل ممکنہ خطرات کا تجزیہ اور ان پر قابو پانے کے نکات (Hazard Analysis and Critical Control Point) کا محضف ہے"

خوراک کی صنعت سے وابستہ ہر شخص نہ صرف خوراک کے حوالے سے اچھے حفظان صحت کے طریقوں کی اہمیت سے واقف ہوتا ہے بلکہ خوراک کو محفوظ اور صاف ستھرے ماحول میں رکھنے کی ضرورت سے بھی آگاہ ہوتا ہے۔

ایچ اے سی سی پی (HACCP) تحفظ خوراک کے انتظام کا وسیع طور پر قابل قبول پروگرام ہے جسے خوراک کے چھوٹے یا بڑے ہر قسم کے کاروبار کی مناسبت سے آسانی سے اپنایا جاسکتا ہے۔ ایچ اے سی سی پی (HACCP) کا بنیادی مقصد کام کے دوران فوری ضرورت کے اہم نکات پر توجہ دینا اور یہ یقینی بنانے کے لئے اقدامات کرنا ہیں کہ کوئی مسئلہ پیدا نہ ہو۔

یہ دستور العمل آپ کو کیا مدد دے سکتا ہے

"گگ سیف" (CookSafe) - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا کو مندرجہ ذیل 5 حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے:

1. تعارفی حصہ (Introduction Section) - اس حصہ میں کتابچے میں استعمال کی گئی ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی اصطلاحات کے متعلق رہنمائی فراہم کی گئی ہے
2. مرحلہ وار اشکال کا حصہ (Flow Diagram Section) - اس میں آپ کو اپنے کام کے بارے میں مرحلہ وار اشکال کا نقشہ تیار کرنے کے لئے رہنمائی اور ایک نمونہ دیا گیا ہے
3. ایچ اے سی سی پی کے چارٹوں کا حصہ (HACCP Charts Section) - اس حصے میں بتایا گیا ہے کہ آپ طریقہ عمل کے ہر مرحلے پر کیا غلطی کر سکتے ہیں اور آپ کو اسے صحیح کرنے کے لئے کیا کرنے کی ضرورت ہوگی۔ نیز اس میں آپ کے لئے آپ کے کاروبار سے متعلق رہنمائی اور مثالیں پیش کی گئی ہیں
4. داخلی قواعد کا حصہ (House Rules Section) - اس میں ایسی رہنمائی اور نمونے دیئے گئے ہیں جن سے آپ کو اپنے روزمرہ کام محفوظ طریقے سے کرنے کے لئے اپنے کاروبار کے داخلی قواعد تیار کرنے میں مدد ملے گی
5. اندراجات کا حصہ (Records Section) - اس حصہ میں آپ کے لئے دیگر تمام حصوں کو باہم منسلک کرنے میں استعمال کرنے کے لئے رہنمائی اور نمونے دیئے گئے ہیں

دستور العمل کے اس کتابچے میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے اصولوں کے بارے میں بنیادی معلومات کے ساتھ تحفظ خوراک کے وسیع تر معاملات کے متعلق رہنمائی دی گئی ہے۔ نیز اس میں متذکرہ بالا 5 حصوں پر عمل کرنے کے دوران اپنی پیش رفت کا اندراج رکھنے کے لئے ایک عملی منصوبہ (Action Plan) بھی دیا گیا ہے۔

آپ کو کیا کرنا ہوگا

یہ سفارش کی جاتی ہے کہ آپ اس دستور العمل میں دی گئی ترتیب کے مطابق کام کریں تاہم اس کے تمام حصے چونکہ باہم منسلک ہیں اس لئے آپ ان پر اپنے لئے موزوں ترتیب سے عمل کر سکتے ہیں۔

عملی منصوبے پر اپنی پیش رفت کا اندراج کرنا نہ بھولیں

اس دستور العمل کا مقصد

یہ دستور العمل خوراک کے مختلف کاروباروں میں استعمال کرنے کی مناسبت سے وضع کیا گیا ہے۔ آپ کو اس کے مختلف حصوں پر اپنے کاروبار کے لئے موزوں طریقہ سے عمل کرنے کی ضرورت ہوگی۔ ہر حصے میں اس کو انجام دینے کے بارے میں ہدایات دی گئی ہیں۔

اگر آپ سمجھیں کہ آپ کے ہاں معمول سے زیادہ کام کے مراحل ہیں یا آپ کو مختلف طریقے سے اندراج کی ضرورت ہے تب بھی اس دستور العمل کو آپ کے زیر استعمال یا آپ کے خاص کاروبار کے لئے موزوں مجوزہ نظام کے ساتھ آسانی سے ڈھالا جاسکتا ہے۔ "کک سیفٹ" (CookSafe) محفوظ طریقے سے کھانا پکانا سے آپ کے مروجہ اچھے طریقوں دوسرے لفظوں میں آپ کے کام کرنے کے محفوظ طریقوں جن پر آپ پہلے سے روزمرہ معمول کے طور پر عمل کر رہے ہیں کو آگے بڑھایا جاسکے گا۔

اس دستور العمل کو اس وقت تک دستیاب بہترین معلومات کی بنیاد پر تیار کیا گیا اس میں ترامیم یا نظر ثانی اور تازہ ترین معلومات و قفوں و قفوں سے شامل کی جاتی رہیں گی۔

آپ کے اندراج کی کاپی میں دی گئی معلومات سے آپ کے کاروبار میں کئے جانے والے تمام کاموں کی صحیح عکاسی ہونا چاہئے خصوصاً داخلی قواعد اس انداز میں لکھے ہوں کہ ان کو خوراک کے معاملات سے منسلک آپ کے عملے کا ہر رکن آسانی سے سمجھ سکے۔

قانونی ذمہ داریاں

اس دستور العمل میں صرف عمومی ہدایات دی گئی ہیں اور اس رہنمائی کی بنیاد متعلقہ قانون کے بارے میں فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی (Food Standards Agency) کے فہم پر ہے تاہم قانون کی حتمی تشریح عدالت ہی کر سکے گی۔ یہ رہنمائی متعلقہ قانون سازی کے متن کا متبادل نہیں ہے۔ اس قانون کا اطلاق مسلسل رہے گا اور اس قانون پر عمل کاروبار کے مالکان کی ذمہ داری رہے گی۔

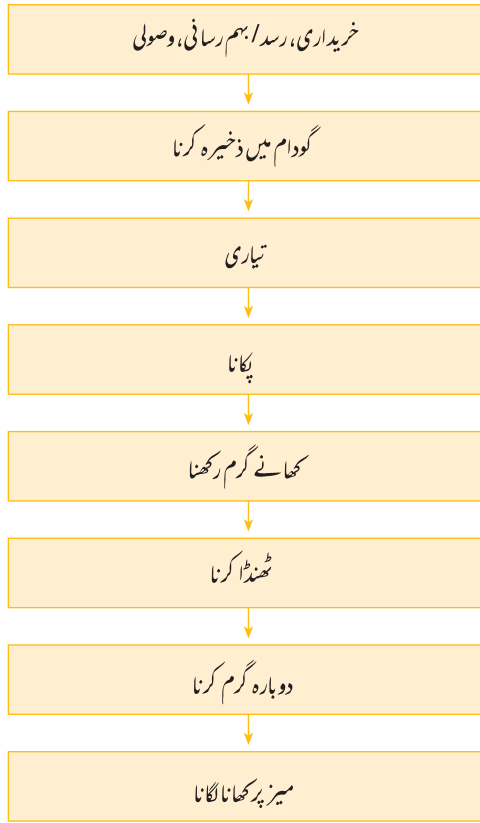
اس دستور العمل میں دی گئی رہنمائی اور متعلقہ قانون میں کسی قسم کا بظاہر تضاد سامنے آنے کی صورت میں آپ کو اس رہنما دستور العمل پر عمل کے لئے اپنے مخصوص حالات کی مناسبت سے بذات خود قانونی مشورہ حاصل کرنا چاہئے۔

ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی وضاحت

اس دستور العمل میں متعدد ایسی اصطلاحیں استعمال کی گئی ہیں جو آپ کے لئے نئی ہونگی، نیچے ان کی وضاحت کی گئی ہے:

تیاری کے مراحل

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی کام کے طریقوں کو سمجھنے کے لئے آپ اپنے کھانا پکانے کے پورے عمل پر مراحل کے تسلسل کے حوالے سے غور کریں۔ آپ کا پہلا اقدام کھانے پینے کی چیزوں کی خریداری ہے اور آخری اقدام اپنے کابک کو کھانا پیش کرنا ہے۔ مندرجہ ذیل آسان اشکال میں کھانا پکانے کے ایک روایتی کاروبار میں شامل عملی اقدامات کو مرحلہ وار ظاہر کیا گیا ہے:



یہ عام فہم و سادہ ترین اشکال میں ممکن ہے ان میں آپ کے زیر استعمال تمام عملی مراحل کو نہ دکھایا گیا ہو یا اس ترتیب سے نہ دکھایا گیا ہو جو ترتیب آپ کے کاروبار میں ہے۔

CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا میں آپ کے اپنے کام مرحلہ وار اشکال کا چارٹ یا نقشہ بنانے کے لئے ایک نمونہ بھی دیا گیا ہے۔ (اس دستور العمل میں مرحلہ وار اشکال کا حصہ (Flow Diagram) دیکھیں)



ممکنہ خطرات

"ممکنہ خطرات" (Hazard) ایسی صورت حال کو کہا جاتا ہے جس میں آپ کے گاہکوں کو آپ کی تیار کردہ خوراک کھانے سے کوئی نقصان پہنچنے کا احتمال ہو۔

تحفظ خوراک سے متعلق ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی طرز عمل میں آپ کو کھانا پکانے کے اپنے کاروبار کے ہر عملی اقدام میں ہر قسم کے "ممکنہ خطرات" کی نشاندہی کرنے کی ضرورت ہوگی اسے ممکنہ خطرات کا تجزیہ کرنا (hazard analysis) کہتے ہیں۔ اس مرحلہ پر آپ کو اس پر غور کرنے کی ضرورت ہوگی کہ کوئی چیز آپ کے کاروبار کے لئے نقصان دہ ہو سکتی اور اس کے بعد ان ممکنہ خطرات پر قابو پانے یا ان سے بچاؤ کے اقدامات کرنا ہوں گے۔

یہ ممکنہ خطرات تین قسم کے ہوتے ہیں:

- جراثیمی
- کیمیائی
- طبیعیاتی

جراثیمی ممکنہ خطرات، ان میں سالمونیلہ (Salmonella)، ای کولائی (E. Coli) اور بیسیلیس سیریس (Bacillus Cereus) جیسے غذائی زہریت کا سبب بننے والے جراثیم شامل ہیں جو اس لئے ممکنہ خطرہ ہو سکتے ہیں کہ:

- زندہ بچ جاننا - اگر یہ پیلے سے کسی کھانے والی چیز میں موجود ہوں اور اگر کھانا صحیح طریقے پر نہ پکا یا جائے تو یہ جراثیم زندہ بچ جاتے ہیں مثلاً اگر مرغ کے گوشت میں سالمونیلہ موجود ہو
- اضافہ - ایسے کھانوں میں ان کی تعداد میں نقصان دہ حد تک اضافہ ہو جاتا ہے جنہیں مناسب حالت میں نہ رکھا جائے مثلاً ذخیرہ کرنے، اٹھانے یا کھانے گرم رکھنے کے دوران مناسب درجہ حرارت پر نہ رکھا جائے۔
- منتقلی - یہ جراثیم خام یا کچے کھانوں مثلاً گوشت، پولٹری کی مصنوعات اور آن دھلی سبزیوں سے پکے ہوئے ہوئے یا کھانے کے لئے تیار کھانوں میں کام کرنے والوں، کام کرنے کی جگہوں اور آلات کے ذریعے منتقل ہو سکتے ہیں اسے "باہم آلودگی" (cross contamination) کہتے ہیں۔ بعض جراثیم، میٹس (yeasts) اور مولڈز (moulds) جو خوراک کو خراب کر دیتے ہیں دیگر ممکنہ خطرات ہو سکتے ہیں۔
- کیمیائی ممکنہ خطرات، یہ بعض قسم کے کھانوں میں جراثیم کش یا کیرٹے مار ادویات کی شکل میں پیلے سے موجود ہو سکتے ہیں۔ کیمیائی ممکنہ خطرات کھانوں کو مناسب طور پر ذخیرہ نہ کرنے اور خوراک والے حصوں میں صفائی کے لئے استعمال ہونے والے اور چوہے مار گولیوں جیسے کیمیائی مادوں کے غلط استعمال سے بھی پیدا ہو سکتے ہیں۔
- طبیعیاتی ممکنہ خطرات، ان خطرات میں خوراک میں شیشے، پلاسٹک، لکڑی، دھات کے ٹکڑے، بال شامل ہونا اور کیرٹے موڑوں سے ہونے والی آلودگی شامل ہیں۔

CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا میں آپ کے کاروبار میں ہر مرحلے پر پیدا ہونے والے ممکنہ خطرات کی نشاندہی کی گئی ہے۔ (اس دستور العمل کا ایچ اے سی سی پی چارٹ (HACCP Charts) والا حصہ دیکھیں)



مسئلہ پر قابو پانے کے لئے تدابیر

جب آپ اپنے عملی مراحل اور پیدا ہونے والے ممکنہ خطرات کا پتہ چلائیں گے تو پھر آپ ان ممکنہ خطرات پر قابو پانے یا انہیں روکنے کے طریقے بھی ڈھونڈ لیں گے۔

ایسی تدابیر آپ جن کو تمام ممکنہ خطرات سے بچنے کے لئے اختیار کرنے کا فیصلہ کرتے ہیں انہیں "قابو پانے کی تدابیر" کہتے ہیں۔

یہ اختیاطی تدابیر مختلف نوعیت کی ہو سکتی ہیں مثال کے طور پر:

احتیاطی تدابیر

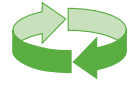
ممکنہ خطرات

غذائی زہریت کا سبب بننے والے نقصان وہ جراثیم کا بچ رہنا " کھانوں کو اچھی طرح پکانے سے "

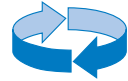
ان دونوں قسم کی اشیا کو ہمیشہ، " ایک دوسرے سے دور رکھنے، جیسے محتاط طریقوں " کے ذریعے

خام یا پکی خوراک سے زہریت کا سبب بننے والے نقصان وہ جراثیم کی پکے ہوئے تیار کھانوں کو منتقلی

CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا (ممکنہ خطرات پر قابو پانے کی احتیاطی تدابیر کے حوالے سے ایسی رہنمائی فراہم کرتا ہے جو آپ کے کاروبار کے لئے موزوں ہو سکتی ہے۔ (اس دستور العمل کا ایچ اے سی سی پی ہارٹ (HACCP Charts) والا حصہ دیکھیں)



اس کے بعد آپ ممکنہ خطرات پر قابو پانے کی اپنی تدابیر کا تعین کر سکتے ہیں اور ان کا اپنے داخلی قواعد والے حصوں میں اندراج کر سکتے ہیں۔ (اس دستور العمل کے اندرونی قواعد (House Rules) والا حصہ دیکھیں)



ممکنہ خطرات پر قابو پانے کے اہم ترین نکات (CCPs)

تحفظ خوراک کے حوالے سے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی طرز عمل اپنانے سے آپ کو تحفظ خوراک سے متعلق اہم ترین (critical) معاملات پر توجہ دینے میں مدد ملے گی۔

ممکنہ خطرات پر قابو پانے کے اہم ترین نکات (CCPs) آپ کے تیاری کے عمل کے وہ مراحل میں جن پر کسی بھی خوراک کو کھانے کے لئے محفوظ بنانے کے لئے ممکنہ خطرات پر لازمی طور پر قابو پایا جانا چاہئے۔

ممکنہ خطرات پر قابو پانے کے اہم ترین (CCPs) پر عمل سے تمام ممکنہ خطرات محفوظ سطح تک کم ہو جاتے ہیں یا قابو پانے کی موزوں تدابیر سے ختم ہو جاتے ہیں۔

ممکنہ خطرات پر قابو پانے کے اہم نکتہ (CCP) کی ایک مثال: چاولوں کو ٹھنڈا کرنا (Cooling rice)
 اگر پکے ہوئے چاول بہت آہستہ آہستہ ٹھنڈے کئے جاتے ہیں تو اس سے آپ کے کابک کو غذائی زہریت ہو سکتی ہے۔
 اس مثال میں چاولوں کو مناسب طور پر ٹھنڈا کرنا (cooling) ممکنہ خطرے پر قابو پانے کا اہم نکتہ ہے۔

CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) میں خطرات پر قابو پانے کے ایسے اہم نکات (CCPs) پر توجہ
 دی گئی ہے جن کے خوراک کے کسی بھی روایتی کاروبار میں پیدا ہونے کے امکانات ہوتے ہیں۔ (اس دستور العمل کے
 ایچ اے سی سی پی چارٹ (HACCP Charts) کا حصہ دیکھیں)



اہم حدود

اہم حدود ان حفاظتی حدود کو کہا جاتا ہے جن پر قابو پانے کے اہم نکات کے مراحل کے دوران آپ کی اختیار کردہ احتیاطی تدابیر میں عمل کیا جانا لازمی ہے۔

اہم حدود کی مثالیں:

- اگر خوراک کو ٹھنڈا رکھنا مقصود ہے اور آپ یہ فیصلہ کرتے ہیں کہ ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 5 ڈگری سنٹی گریڈ سے زیادہ نہیں ہونا چاہئے تو یہ 5 ڈگری سنٹی گریڈ ایک "اہمیت کی حامل حد" (Critical Limit) ہوگی
- اگر کھانے پینے کی چیزوں میں آلودگی کی منتقلی کو روکنے کے لئے آپ ہر غذا کے لئے مختلف رنگوں کے تختے اور چاقو استعمال کرنے کا طریقہ اختیار کرتے ہیں تو پھر اس معاملے میں آپ کی طرف سے اپنے عمل کے لئے "اہم" ہدایت یہ ہوگی کہ "رنگ دار تختوں اور چاقووں کا صحیح استعمال کریں"

نگرانی

تفظ خوراک کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی طرز عمل کے تحت یہ ضروری ہوگا کہ قابو پانے کے اہم نکات (CCPs) پر عمل کے دوران خطرات پر قابو پانے کی تمام احتیاطی تدابیر کی مسلسل نگرانی کی جائے۔

نگرانی کی ایک مثال: یہ یقینی بنانے کے لئے درجہ حرارت "لازمی حدود" کے اندر رہے ریفریجریشن کادر جہ حرارت چیک کرتے رہیں۔

اس موقع پر احتیاطی تدابیر (جراثیم کی نشوونما روکنے کے لئے) درجہ حرارت کو قابو میں رکھنا ہوں گی، جبکہ اس میں "اہم ترین حد" درجہ حرارت کو 5 ڈگری سنٹی گریڈ تک رکھنا ہوگی جبکہ یہاں نگرانی کا مطلب یہ چیک کرنا ہوگا کہ 5 ڈگری سنٹی گریڈ کی لازمی حد پر عمل ہو رہا ہے یا نہیں۔

نگرانی کے طریقے آپ کی اپنی احتیاطی تدابیر اور لازمی پابندیوں کے مطابق مختلف ہو سکتے ہیں۔

یاد رکھیں: بعض احتیاطی تدابیر میں لازمی حدود ایسی بھی ہو سکتی ہیں جنہیں درجہ حرارت کی طرح آسانی سے جانچنا ممکن نہیں ہوتا۔

مثال کے طور پر: اشیاء میں آلودگی کی منتقلی جیسے ممکنہ خطرات کے لئے مختلف رنگوں کے آلات کا صحیح استعمال ایک طرح کی احتیاطی تدبیر ہے لیکن اس معاملے میں زیادہ موثر نگرانی یہ ہوتی ہے کہ "آلودگی کی منتقلی" کو روکنے کے لئے داخلی قواعد پر عمل درآمد کو یقینی بنانے کے لئے عملہ پر نظر رکھی جائے۔"

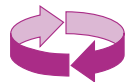
CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے چارٹوں کے ذریعے آپ کو نگرانی کرنے کے بارے میں بتایا گیا ہے۔ تاہم یہ فیصلہ خود آپ کو کرنا ہوگا کہ آپ کے کاروبار کے لئے کس قسم کی نگرانی موزوں رہے گی۔ (اس دستور العمل کا ایچ اے سی سی پی چارٹ **HACCP Charts**) والا حصہ دیکھیں)



اندراجات

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کے تحت یہ بھی ضروری ہے کہ نگرانی کے عمل کا مسلسل اندراج اور ریکارڈ ایسے وقتوں سے کیا جائے جس سے آپ کے کاروبار کی نوعیت اور حجم کی عکاسی ہو۔ اس دستور العمل کے اندراج کے حصہ میں دیئے گئے اندراج فارم مکمل کر کے یہ مقصد حاصل کیا جاسکتا ہے متبادل کے طور پر آپ اپنی نگرانی کے عمل کا اندراج دیگر طریقوں سے بھی کر سکتے ہیں جن میں اپنا فارم تیار کرنا یا برقی آلات کے ذریعے ریکارڈنگ جیسے طریقے شامل ہیں۔ آپ کو صرف یہ پڑھنا کہ آپ کی ضرورت ہوگی کہ آپ کے اپنے اندراج فارم میں **CookSafe** - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) میں دیئے گئے اندراج فارم جتنی ہی معلومات موجود ہوں۔

CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) میں آپ کو اپنے کاروبار میں استعمال کرنے کے لئے مختلف اقسام کے اندراج فارم فراہم کئے گئے ہیں۔ (اس دستور العمل میں **اندراجات (Records)** کا حصہ دیکھیں)



نگرانی کا عمل جس میں صرف دیکھ بھال کرنا ہوا اس کے لئے یہ تصدیق کرنے کے لئے کہ اقدامات کئے گئے ہیں محض کسی سپروائزر یا منیجر کے دستخطوں کی ضرورت ہوگی۔ ایچ اے سی سی پی ریکارڈنگ لازمی طور پر ایک مناسب عرصے تک رکھے جائیں گے تاکہ اس دوران آپ اپنا نظام موثر بنانے کے قابل ہو سکیں وقت کے اس دورانے کے بارے میں رہنمائی آپ کو عمل درآمد کرنے والے افسر (Enforcement Officer) سے مل سکتی ہے۔

اصلاحی اقدام

کسی احتیاطی تدبیر کی نگرانی کے باوجود اگر آپ کو علم ہوتا ہے کہ لازمی حدود کی پابندی کے معیار کو حاصل نہیں کیا جاسکا تو آپ کو لازمی طور پر اس خوراک کو محفوظ بنانے یا اس کا استعمال روکنے کے لئے کوئی قدم اٹھانا ہوگا۔ اس کو "اصلاحی اقدام" کہتے ہیں۔

اصلاحی اقدام نگرانی کے عمل کے نتیجے میں کئے جاتے ہیں اور ان کا اندراج رکھنا چاہئے۔

اصلاحی اقدام کی مثالیں:

- اگر آپ نے ریفریجریٹر کے درجہ حرارت کے لئے لازمی حد 5 ڈگری سنٹی گریڈ متقرر کر رکھی ہے لیکن نگرانی کی پڑتال کے دوران آپ کو معلوم ہوتا ہے ریفریجریٹر 12 ڈگری سنٹی گریڈ پر چل رہا ہے تو پھر آپ کا اصلاحی اقدام یہ ہونا چاہئے کہ "مشینری ڈرست رکھنے والے انجینئر (Maintenance Engineer) کو بلائیں اور پتہ چلائیں کہ خوراک قابل استعمال رہی ہے یا نہیں"
- اگر آپ کی "باہمی آلودگی" کے لئے لازمی پابندی یہ ہے کہ "خام اور پکی خوراک اور پکے ہوئے تیار کھانوں کو علیحدہ رکھا جائے" لیکن نگرانی کے عمل میں آپ کو سبزیاں کاٹنے کے نتیجے پر خون نظر آتا ہے تو آپ کا اصلاحی اقدام یہ ہونا چاہئے "تختے کو مکمل طور پر صاف اور جراثیم سے پاک کریں اپنے عمل کو دوبارہ تربیت/ہدایات دیں"

اصلاحی اقدامات کے دو عملی مقاصد ہوتے ہیں:

- موضوع بحث خوراک کے معاملے میں - اسے کھانے کے لئے محفوظ بنائیں یا اسے استعمال نہ کریں
- یہ مسئلہ دوبارہ پیش آنے سے روکنے کے لئے - تدابیر کی ناکامی کی وجہ پر غور کریں اور مناسب اقدام کریں

CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) آپ کے کاروبار کے لئے موزوں مختلف اصلاحی اقدامات پر تجاویز فراہم کرتا ہے۔ (اس دستور العمل میں ایچ اے سی سی پی چارٹوں (HACCP Charts) والا حصہ دیکھیں)



تصدیق کرنے کا عمل

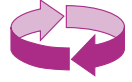
تصدیق کرنے کے عمل میں یہ یقینی بنانے کے لئے جائزہ لیا جاتا ہے کہ آپ کا نظام ایچ اے سی پی (HACCP) کی بنیاد پر کام کر رہا ہے اس میں یہ امر بھی یقینی بنایا جاتا ہے کہ آپ کے اختیار کردہ کام کرنے کے طریقے ممکنہ خطرات پر قابو پانے میں کتنے موثر ہیں نیز یہ دیکھنے کے لئے پڑتال کی جاتی ہے آپ کے کام کے طریقوں پر عمل ہو رہا ہے یا نہیں۔

تصدیق کرنے کی مثالیں:

- یہ پڑتال کرنا کہ قابو پانے کے لازمی نکات کے معاملے میں تدابیر کی گئی ہیں
- یہ پڑتال کرنا کہ مناسب اصلاحی اقدام کئے گئے ہیں
- یہ پڑتال کرنا کہ نگرانی کے عمل کا اندراج مسلسل اور صحیح ہو رہا ہے
- یہ پڑتال کرنا کہ آپ کے اپنائے ہوئے طریقہ ہائے کاراب بھی حسب حال اور مکمل ہیں (اندراجات - Records کے حصہ میں اندراج پر نظر ثانی (Review Record) دیکھیں)

تصدیق کئے گئے اقدامات کا لازمی طور پر اندراج کیا جائے۔

جب آپ (CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) میں دیئے گئے اندراج کی پڑتال اور اس پر دستخط کریں گے تو آپ "دراصل" اس کی تصدیق کر رہے ہوں گے۔ (اس دستور العمل میں اندراجات - Records کا حصہ دیکھیں)



دستاویزات کی تیاری

ایچ اے سی پی (HACCP) نظام کے تحت ایسی مناسب دستاویزات تیار کرنا لازمی ہے جن سے یہ واضح ہو کہ کام موثر طریقے سے ہو رہا ہے۔ ایچ اے سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے کام کے طریقوں میں مددگار دستاویزات کی تیاری کے سلسلے میں اس پورے حصے میں جن اہم معاملات کی نشاندہی کی گئی ہے ان کے حوالے سے آپ جو کچھ کرنے کا ارادہ رکھتے ہیں ان کی تفصیلات لازمی طور پر لکھیں۔

(CookSafe - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا) میں ایچ اے سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کی تیاری کے لئے درکار ہر قسم کی دستاویزات کے نمونے دیئے گئے ہیں۔

ایچ اے سی پی (HACCP) تحفظ خوراک کے بندوبست کا نظام ہے جس کے درست استعمال سے محفوظ خوراک کی تیاری کو یقینی بنانے میں مدد مل سکتی ہے۔

یہ انتہائی ضروری ہے کہ آپ کے کاروبار میں اس نظام پر مکمل عمل درآمد کیا جائے بصورت دیگر اس کے فوائد کم ہو جائیں گے اور خوراک کا تحفظ خطرے میں پڑ جائے گا۔

ایچ اے سی پی نظام پر عمل درآمد سے قبل کاروبار چلانے والوں کو تحفظ خوراک کے بارے میں کسی حد تک علم ہونا بہت ضروری ہے۔

جب آپ یہ حصہ پڑھ لیں تو عملی منصوبہ کے تعارفی حصہ پر دستخط کرنا اور تاریخ ڈالنا یاد رکھیں۔

دیگر اصطلاحات کی تشریح

اس حصہ میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی اصطلاحات کے بارے میں پہلے ہی وضاحت کی جا چکی ہے اس صفحہ پر (CookSafe) محفوظ طریقے سے کھانا پکانا میں استعمال کی گئی دیگر اصطلاحات کی تشریح کی گئی ہے۔

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی تحفظ خوراک کے نظام کا منصوبہ تیار کرنے کے لئے رہنما دستور العمل کتابچہ استعمال کرنے والا شخص عملی کاموں کے دستاویزی اندراج کو مکمل کرے۔	عملی منصوبہ (ACTION PLAN)
جسم کے مدافعتی نظام کا بعض کھانوں پر حد سے زیادہ شدید رد عمل کو الرجی کہتے ہیں جن لوگوں کو الرجی کی شکایت نہیں ہوتی انہیں ان کھانوں سے کوئی نقصان نہیں ہوتا۔	الرجی (ALLERGY)
گروپیش کے ماحول کا درجہ حرارت۔ عموماً اس کا مطلب کمرے کا درجہ حرارت ہوتا ہے۔	گروپیش کا درجہ حرارت (AMBIENT TEMPERATURE)
واحد نفلے پر مشتمل زندہ جراثیموں کے گروہ۔ ان میں سے بعض غذائی زہریت اور خوراک کو خراب کرنے کا باعث بنتے ہیں۔	بیکٹیریا (جراثیم - BACTERIA)
جراثیم کش محلول جس میں ایسا کیمیائی مادہ شامل ہوتا ہے جو صفائی کے دوران جراثیم کو ہلاک کر دیتا ہے۔	جراثیم کش صفائی کا محلول (BACTERICIDAL DETERGENT)
کسی خوراک پر لگے لیبل پر لکھی تاریخ بشمول اس آخری تاریخ کے کہ مناسب طور پر ذخیرہ رکھنے کی صورت میں یہ غذا کب تک معقول حد تک اچھی حالت میں رہ سکتی ہے۔	اشیاء کے "قابل استعمال" رہنے کی تاریخ ("BEST BEFORE" DATE)
کسی خوراک کے انتہائی چوڑے یا مرکز میں حصے کا درجہ حرارت۔	اندرونی درجہ حرارت (CORE TEMPERATURE)
کھانوں میں کسی ایسے نقصان دہ عنصر کا شامل ہونا یا موجود ہونا جو ان کھانوں کے تحفظ اور صحت بخش رہنے میں ممانع ہو سکتا ہو۔	آلودگی (CONTAMINATION)
صفائی کے مجموعی عمل کا حصہ جس کا مقصد نقصان دہ خوردنیامیات (چھوٹے جراثیموں) کو اس حد تک کم کرنا ہو کہ وہ خوراک میں نقصان دہ آلودگی یا اسے خراب کرنے کا باعث نہ بن سکیں۔	جراثیم کا خاتمہ (DISINFECTION)
خوراک میں آلودگی پیدا کر کے بیماری کا سبب بننے والے جراثیم۔	نقصان دہ جراثیم (HARMFUL BACTERIA)
یہ اس خوراک کو کہا جاتا ہے جو نقصان دہ جراثیموں کی افزائش میں مددگار ہو اور اسے مزید کسی جراثیم کش عمل مثلاً پکانے بغیر کھایا جانا ہو۔ واضح رہے کہ ہائی رسک فوڈ میں عموماً پروٹین کی مقدار زیادہ ہوتی ہے، اسے ٹھنڈا رکھنا ضروری ہوتا ہے اور اسے خام غذا سے الگ ذخیرہ کرنا لازم ہے۔	انتہائی خطرے کا باعث خوراک (HIGH RISK FOOD)
ایسی خوراک جسے کھانے سے قبل مزید پکانے یا گرم کرنے کی ضرورت نہ ہو۔	تیار خوراک (READY-TO-EAT FOOD)
ڈبوں میں بند ایسی خوراک جو جراثیم کے عمل سے خراب ہو سکتی ہو کے اوپر ان کے قابل استعمال رہنے کی تاریخ درج کرنے کی ضرورت ہوتی ہے اس تاریخ کے بعد اسے کھانے سے غذائی زہریت ہو سکتی ہے۔	"اشیاء استعمال کرنے کی" تاریخ ("USE BY" DATE)