

مگ سیف - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا

تحفظ خوراک کا ضامن نظام

5. اندراجات

اس حصہ میں آپ کو دیگر تمام حصوں سے باہمی ربط کی غرض سے استعمال کرنے کے متعلق رہنمائی اور نمونے دیئے گئے ہیں

اندراجات

جب آپ لگ سیف (CookSafe) سے استفادہ کرتے ہیں تو یہ لازمی ہوتا ہے کہ آپ کے نگرانی کے طریقوں کا ایسے وقفوں سے اندراج کیا جائے جس سے آپ کے کاروبار کی نوعیت اور حجم کی عکاسی ہو۔ اسی طرح جب نگرانی کے عمل کے دوران آپ کو معلوم ہو کہ آپ کے داخلی قواعد کے متعین کردہ کام کے طریقوں پر عمل نہیں ہو رہا تو آپ کے کئے گئے اصلاحی اقدام کا بھی لازمی طور پر اندراج کیا جانا چاہئے۔ اندراج کرنے سے نہ صرف آپ کو اپنے کاروبار کے اندر خوراک کے تحفظ کے طریقوں کی صحیح پڑتال کرنے میں مدد ملے گی بلکہ آپ کو دوسروں پر یہ ثابت کرنے میں مدد ملے گی کہ آپ ممکنہ خطرات پر موثر طور پر قابو پارہے ہیں۔

کون سے اندراجات لازمی طور پر رکھنا چاہئیں؟

یچ اے سی پی (HACCP) پر مبنی طریقہ کار کے تحت آپ کو مندرجہ ذیل اندراجات کی ضرورت ہوگی:

- نگرانی کے ذریعہ پڑتال - آپ کو ان کے بارے میں اپنے داخلی قواعد تیار کرتے وقت فیصلہ کرنا ہوگا
- تصدیقی پڑتال - انتظامی نوعیت کی اس پڑتال کی تفصیلات کو پہلے ہی لگ سیف (CookSafe) کے اندراج فارم میں شامل کیا جانا چاہئے
- یچ اے سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام پر نظر ثانی - یہ نظر ثانی کب کرنا چاہئے اس بارے میں رہنمائی اس حصہ کے آخر میں نظر ثانی کے اندراج سے حاصل کی جاسکتی ہے

کیا کاغذی کارروائی کرنے کی ضرورت ہوگی؟

نگرانی کے ذریعہ پڑتال کے عمل کا اندراج مندرجہ ذیل کسی ایک یا کچھ طریقوں کے مجموعے کو ایک ساتھ استعمال کر کے کر سکتے ہیں:

- 1- لگ سیف (CookSafe) میں فراہم کئے گئے اندراج فارم کو استعمال کر کے۔
- 2- تحریری شکل یا برقیاتی ذرائع (کمپیوٹر وغیرہ میں) سے اپنے تیار کردہ یا اپنے لئے تبدیل کردہ اندراج فارم استعمال کر کے لیکن ان فارموں میں لازماً لگ سیف (CookSafe) کے اندراج فارم جتنی ہی معلومات ہونا چاہئیں۔

لگ سیف (CookSafe) کے فراہم کردہ کون سے اندراج فارم استعمال کرنا چاہئیں؟

اگر اس دستور العمل میں دیئے گئے اندراج فارم مناسب طور پر استعمال کئے جائیں تو نہ صرف اس سے آپ کو یچ اے سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کے تقاضوں کو پورا کرنے اور معاونت میں مدد ملے گی بلکہ اس سے ثابت ہوگا کہ یہ نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے۔

جب آپ لگ سیف (CookSafe) سے استفادہ کریں گے تو آپ کو مندرجہ ذیل "نگرانی کے اندراجات" میسر ہو گئے جو استعمال کئے جاسکتے ہیں:

نگرانی کا اندراج	مقصد
سامان کی رسید کا اندراج	آنے والی اشیائے خور و نوش کی نگرانی کا اندراج کرنا
سرد اشیائے خور و نوش کا اندراج	ریفریجریٹر، سرد خانے، ٹھنڈی اشیاء رکھنے کے نمائشی یوسٹوں اور فریزرز (فریزروں) کی کارکردگی کی نگرانی کا اندراج کرنا
گرم درجہ حرارت کا اندراج	کھانے پکانے، ٹھنڈا کرنے اور دوبارہ گرم کرنے کے درجہ حرارت کا اندراج کرنا
کھانے کو گرم حالت میں رکھنے کا اندراج	کھانے گرم حالت میں رکھنے کے درجہ حرارت کا اندراج کرنا
دوسری جگہ پر درجہ حرارت کا اندراج	اپنے کھانے تیار کرنے کی جگہ سے باہر پہنچانے کے موقع پر سرد یا گرم کھانوں کے درجہ حرارت کا اندراج کرنا مثلاً گاہک کے گھر کھانا پہنچانا یا کسی اور جگہ فراہم کرنا
یاد رکھیں - کہ بیشتر کاروباروں میں مندرجہ بالا تمام اندراجات کی بجائے ایک ہی جامع اندراج کیا جاسکتا ہے۔	
صفائی کرنے کے کاموں کا گوشوارہ	صفائی کرنے کے کاموں کا اندراج کرنے کے لئے (یہ اندراج آپ کو صفائی کرنے کے داخلی قواعد کے حصہ سے مل سکتا ہے)
ہفتہ واری ریکارڈ	آپ کے تمام داخلی قواعد اور اندراجات کی ہر ہفتہ انتظامی پڑتال کا اندراج کرنے کے لئے
تفتیشی پروب تھرمامیٹر کی ماہانہ پڑتال	تھرمامیٹر (تھرمامیٹر) کی ماہانہ پڑتال کا اندراج کرنے کے لئے
نظر ثانی	یچ اے سی پی (HACCP) پر مبنی آپ کے نظام میں کام کے طریقوں کی ششماہی پڑتال اور درمیانی مدت میں کی گئی پڑتال کا اندراج کرنے کے لئے

یہ ظاہر کرنے کے لئے کہ آپ کا نظام موثر طور پر کام کر رہا ہے آپ کو مندرجہ بالا اندراجات ایک معقول مدت تک محفوظ رکھنے کی ضرورت ہوگی۔ مزید معلومات و مشورے کے لئے اپنے عمل درآمد کرنے والے افسر [Enforcement Officer] سے رابطہ کریں۔

5.2 (RECORDS) اندراجات

فراہم (ڈلیور) کئے جانے والے سامان کا اندراج - اس اندراج کا متبادل طریقہ "جامع اندراج" بھی ہے۔

یہ فیصلہ آپ کو کرنا ہے کہ فراہم کردہ سامان کی ہر کھیپ میں سے آپ کو اشیائے خور و نوش کی کتنی اشیاء کی تفتیش (پروب) یا پڑتال کرنا چاہیے

تاریخ	فراہم کنندہ/اشیائے خور و نوش	تاریخ کی کوڈ	درجہ حرارت	اصلاحی اقدام	دستخط

یہاں اپنی لازمی پابندی کی حدود تحریر کریں:

اصلاحی اقدام کی مثالیں:
<ul style="list-style-type: none"> • اشیائے خور و نوش رد کر دیں • فراہم کنندہ کی نظر ثانی • عملہ کی تربیت پر نظر ثانی • •

تشریح	اہم حدود
سرد اشیائے خور و نوش	
منجمد اشیائے خور و نوش	
گچی اشیاء / پکے ہوئے کھانے / تیار کھانے علیحدہ علیحدہ رکھنا	
کھانوں کی حالت	
تاریخ کی کوڈ لگانا:	

دستخط
.....

منیجر اسپروائزر کی طرف سے پڑتال کی تاریخ
.....

کیا اصلاحی اقدامات کئے گئے ہیں؟
ہاں / نہیں / اطلاق نہیں ہوتا (غیر موزوں جواب کاٹ دیں)

سرداشیانے خور و نوش کا اندراج - ("اس اندراج کا متبادل طریقہ "جامع اندراج" بھی ہے)۔

مہینہ:

ریفریجریٹر، سرد خانے، ٹھنڈی اشیاء رکھنے کے نمائشی یونٹ کا درجہ حرارت - دن میں دو بار ہڈتال کی سفارش کی جاتی ہے فریژر کا درجہ حرارت کا کردگی - دن میں ایک بار ہڈتال کی سفارش کی جاتی ہے											
دستخط	اصلاحی اقدامات	یونٹ		یونٹ		یونٹ		یونٹ		یونٹ	
		صبح	بعد دوپہر	صبح	بعد دوپہر	صبح	بعد دوپہر	صبح	بعد دوپہر	صبح	بعد دوپہر
											1st
											2nd
											3rd
											4th
											5th
											6th
											7th
											8th
											9th
											10th
											11th
											12th
											13th
											14th
											15th
											16th
											17th
											18th
											19th
											20th
											21st
											22nd
											23rd
											24th
											25th
											26th
											27th
											28th
											29th
											30th
											31st

اہم حدود یہاں لکھیں:

اصلاحی اقدام کی مثالیں:	تشریح	اہم حد
<ul style="list-style-type: none"> درجہ حرارت کی دوبارہ ہڈتال جازہ لیں اشیائے خور و نوش قابل استعمال ہیں یا نہیں آکوڈگی کے ٹبے والی غذا پھینک دیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں انجینئر کو بلائیں 		
		ریفریجریٹر (ز)
		سرد خانہ (خانے)
		اشیاء ٹھنڈی رکھنے کے نمائشی یونٹ
		فریژر (ز)

دستخط
.....

منیجر / سپروائزر کی طرف سے ہڈتال کی تاریخ
.....

کیا اصلاحی اقدامات کئے گئے ہیں؟
ہاں / نہیں / اطلاق نہیں ہوتا (غیر موزوں جواب کاٹ دیں)

گرم درجہ حرارت کا اندراج - یہ فیصد آپ کو کہتا ہے کہ ہر روز آپ کو کتنی شیاؤں نے خورد نوش کی پڑتال کرنا ہے۔ اس اندراج کا عنوان "پانچ اندراج" ہی ہے۔

اصلاحی اقدام	دوبارہ گرم کرنا	کھانا ٹھنڈا کرنا		کھانا پکانا		اشیاؤں نے خورد نوش	نتیجہ
		غذاؤں کے مرکزہ درجہ حرارت	کس وقت کھانا کھنا شروع کرنا تمہیں	کس وقت کھانا کھانا شروع کرنا تمہیں	غذاؤں کے مرکزہ درجہ حرارت		
رستھلا	کھانا گرم کرنا	کس وقت کھانا کھانا شروع کرنا تمہیں	کس وقت کھانا کھانا شروع کرنا تمہیں	غذاؤں کے مرکزہ درجہ حرارت	کس وقت کھانا پکانا تمہیں	کس وقت کھانا پکانا شروع کرنا تمہیں	

اہم دودھ کا پیمانہ اندراج کریں:

اصلاحی اقدام کی مثالیں:	تشریح	اہم حد	نتیجہ
<ul style="list-style-type: none"> آپ کے مینجر کو دودھ درجہ حرارت کو پختہ تک کھانے کو پکا کر رہیں خانہ میں کھانا قابل استعمال ہے / اگر کھانا آلودہ ہو چکا ہے تو پختہ تک دیں خانہ میں کھانا قابل استعمال ہے / اگر کھانا آلودہ ہو چکا ہے تو پختہ تک دیں کھانا ٹھنڈا کرنے کے عمل کی اصلاح کریں / عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں آپ کے مینجر کو دودھ درجہ حرارت کو پختہ تک کھانے کو دوبارہ گرم کرنا جاری رکھیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں 			کھانا پکانا
			کھانا ٹھنڈا کرنا
			دوبارہ گرم کرنا

رستھلا

مینیجر اسپرڈاؤز کی رپورٹ سے پڑتال کی تاریخ

کیا اصلاحی اقدامات کئے گئے ہیں؟
ہاں / نہیں / اطلاع نہیں ہوتا (غیر مندرجہ جواب کاٹ دیں)

اسے روزانہ مکمل کریں اور الگ الگ اندراجات کے واحد متبادل کے طور پر استعمال کریں: "سامان کی رسد کا اندراج"، "سرد اشیائے خور و نوش کا اندراج"، "گرم درجہ حرارت کا اندراج"، "بچھانے مسلسل گرم حالت میں رکھنے کا اندراج" اور "دوسری جگہ پر کھانوں کے درجہ حرارت کا اندراج"

تاریخ:

اشیاء کی فراہمی - یہ فیصلہ آپ کو کرنا ہے کہ فراہم کردہ اشیاء کی ہر کھیپ میں سے کتنی چیزوں کی تفتیش کرنا چاہئے

				اشیاء فراہم کرنے والے کا نام
				اشیائے خور و نوش کی تفصیلات
				سامان لاسنے والی گاڑی کی حالت • صفائی ستھرائی • کچی اشیاء اور پکے ہوئے تیار کھانوں کو علیحدہ رکھنا
				کھانوں کا درجہ حرارت • اہم حد - سرد کھانے • اہم حد - منجمد کھانے
				اشیائے خور و نوش کی حالت • جس بیکیج میں لائی گئیں / آلودگی
				مقررہ تاریخوں کی کوڈ کے اندر • "قابل استعمال" رہنے یا "بہترین رہنے" کی تاریخیں
				اصلاحی اقدامات • اشیاء رو کر دیں • فراہم کنندہ کی نظر ثانی • عملہ کی تربیت پر نظر ثانی

سرد اشیائے خور و نوش کا اندراج

یونٹ	یونٹ	یونٹ	یونٹ	ریفریجریٹر / سرد خانہ / ٹھنڈی اشیاء کا نمائشی یونٹ • اہم حد
یونٹ	یونٹ	یونٹ	یونٹ	درجہ حرارت کی پڑتال • (روزانہ دوبار کرنے کی سفارش)
یونٹ	یونٹ	یونٹ	یونٹ	فریزر • اہم حد
				کارکردگی کی پڑتال (روزانہ ایک بار کی سفارش)
				اصلاحی اقدامات • درجہ حرارت کی دوبارہ پڑتال کریں • جائزہ لیں خوراک قابل استعمال ہے یا نہیں • عملہ کی تربیت پر نظر ثانی کریں

گرم درجہ حرارت کا اندراج - آپ درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد میں نگرانی کرنے کے وقفوں کا تعین کریں

کھانا پکانے کے لئے اپنی اہم حد کا اندراج یہاں کریں:

کھانے ٹھنڈے کرنے کے لئے اپنی اہم حد کا اندراج یہاں کریں:

کھانے دوبارہ گرم کرنے کے لئے اپنی اہم حد کا اندراج یہاں کریں:

دوبارہ گرم کرنا	کھانا ٹھنڈا کرنا		کھانا پکانا			اشیائے خور و نوش
	غذا کے مرکز کا درجہ حرارت	کس وقت کھانا ٹھنڈا کرنا شروع کیا	غذا کے مرکز کا درجہ حرارت	کس وقت کھانا پکانا ختم کیا	کس وقت کھانا پکانا شروع کیا	

<p>نوٹس:</p>	<p>اصلاحی اقدامات:</p> <p>پکائی:</p> <ul style="list-style-type: none"> اپنے مقرر کردہ درجہ حرارت کو پہنچنے تک کھانے کو پکاتے رہیں جائزہ لیں کہ کھانا قابل استعمال ہے یا نہیں / آلودگی کا شبہ ہو تو کھانا پیسٹک دیں کھانا ٹھنڈا کرنا: جائزہ لیں کہ کھانا قابل استعمال ہے یا نہیں / آلودگی کا شبہ ہو تو کھانا پیسٹک دیں کھانا ٹھنڈا کرنے کے عمل کا دوبارہ جائزہ لیں / عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں دوبارہ گرم کرنا: اپنے مقرر کردہ درجہ حرارت کو پہنچنے تک کھانے کو دوبارہ گرم کرنا جاری رکھیں عمل کی تربیت پر نظر ثانی کریں
--------------	--

کھانے مسلسل گرم حالت میں رکھنے کا اندراج اور / یا دوسری جگہ پر کھانے کے درجہ حرارت کا اندراج

آپ درجہ حرارت پر قابو رکھنے کے اپنے داخلی قواعد میں نگرانی کے درمیانی وقفوں کا تعین کریں

کھانے گرم رکھنے اور / یا دوسری جگہ پر کھانے کے درجہ حرارت کے لئے اہم حد کا اندراج کریں:

پڑتال کرنے کا وقت	مرکز کا درجہ حرارت	کھانے کا نام

<p>یادداشت کے لئے نوٹ:</p>	<p>اصلاحی اقدامات:</p> <ul style="list-style-type: none"> جائزہ لیں کہ کھانا قابل استعمال ہے
----------------------------	---

تاریخ

منیجر / مالک کے دستخط

ہر ہفتے ہفتہ واری اندراج (Weekly Record) مکمل کرنا بھی یاد رکھیں

منیجر یا مالک کام والے ہر ہفتہ کے دوران مندرجہ ذیل مسلسل پڑتال کریں نیزنگ سیفٹ (CookSafe) سے استفادہ کرنے والے تمام کاروبار بھی یہ پڑتال کریں۔

ہفتہ کی ابتدا:

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	تربیت
			کیا تربیت دینے کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • سارا نیا عملہ بشمول نئے شامل ہونے والے • رسمی تربیت • دوبارہ تربیت / ایچ ای سی سی پی کی تربیت • دیگر نوعیت کی تربیت

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	ذاتی حفظان صحت
			کیا ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • ذاتی صفائی / ہاتھ دھونے کی سہولتیں • حفاظتی لباس • بیماری / کام سے ممانعت

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	صفائی
			کیا صفائی کرنے کے کاموں کے گوشوارے پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • تمام تعین کردہ آلات و سامان اور علاقے • درمیانی وختے • طریقہ کار

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	باہمی آلودگی کی روک تھام
			کیا باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • کارکن • سامان لانے والی گاڑیاں • ذخیرہ کرنا • ٹھنڈا کرنا • سامان و آلات • الرجی کے بارے میں آگاہی

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	نقصان دہ جاندار
			کیا نقصان دہ جانداروں پر قابو رکھنے کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • نقصان دہ جانداروں کو روکنا • کیڑے / کوڑوں کو روکنے والی جالیاں / بچھیاں مارنے کے آلات • اچھی کھربیلو نگہداشت کا سلیقہ

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنا
			کیا کوڑا کرکٹ کا بندوبست کرنے کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • اشیائے خور و نوش کے کمروں میں کوڑا کرکٹ • کوڑا کرکٹ کو اٹھوانا

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	کارآمد حالت میں رکھنا
			کیا کارآمد حالت میں رکھنے کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟ <ul style="list-style-type: none"> • سامان لانے والی گاڑیاں • عمارت کا ڈھانچہ • بجلی کی تنصیبات / ڈھکن • کام کرنے کی سطحیں • سامان و آلات برتن / اوزار • ہوا کی آمدورفت

ہفتہ واری اندراج - 2 صفحات میں سے 2

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	غذا کی مقدار پر کنٹرول
			کیا غذا کی مقدار پر کنٹرول کرنے کے داخلی قواعد پر عمل کیا گیا؟
			<ul style="list-style-type: none"> • سامان کی رسد • ذخیرہ کرنا • ذخیرہ شدہ مقدار کو استعمال کرنے کی ترتیب • لیبل لگانا • اشیائے خورونوش کو محفوظ بنانا۔

اطلاق نہیں ہوتا	نہیں	ہاں	اندراجات
			کیا اندراج کے درست فارموں پر درجہ حرارت کی تمام ضروری پڑتال کا اندراج کیا گیا ہے؟
			<ul style="list-style-type: none"> • سرد اشیائے خورونوش کا اندراج • گرم درجہ حرارت کا اندراج • کھانے مسلسل گرم حالت میں رکھنے کا اندراج • دوسری جگہ کھانوں کے درجہ حرارت کا اندراج
			یا
			• جاس اندراج
			کیا اندراج کے درست فارم استعمال کرتے ہوئے آنے والے سامان کی پڑتال کا اندراج کیا گیا؟
			کیا موزوں اصلاحی اقدامات کئے گئے اور ان کا اندراج کیا گیا؟
			اگر اطلاق ہوتا ہو - کیا جاس ریکارڈ مکمل کیا گیا اور اس پر دستخط کئے گئے؟

اگر اوپر دیئے گئے سوالات میں سے کسی کا جواب "نہیں" میں ہے تو پھر مندرجہ ذیل جدول میں اصلاحی اقدام کی تفصیلات لکھیں۔

اصلاحی اقدام

ذیلی جگہ کو پورے ہفتہ کے دوران داخلی قواعد سے کسی انحراف کی تفصیلات کے اندراج کے لئے استعمال کیا جائے۔

داخلی قواعد سے جو انحراف مشاہدہ میں آیا	کئے گئے اصلاحی اقدامات

تاریخ

منیجر/مالک کے دستخط

پروب تھرمامیٹر کی ماہانہ پڑتال

پروب تھرمامیٹر کے اندراج کی تفصیلات

مہینہ										
برف ملے پانی کا درجہ حرارت										
اچلتے ہوئے پانی کا درجہ حرارت										
کس نے پڑتال کی										

• برف ملے پانی کا درجہ حرارت منفی ایک (-1) ڈگری سنٹی گریڈ سے لے کر ایک (+1) سنٹی گریڈ ہونا چاہئے۔ اگر درجہ حرارت اس حد سے کم یا زیادہ ہو تو اپنا یونٹ تبدیل کر دیں یا اسے دوبارہ درجہ بندی کے لئے تیار کنندہ کمپنی کو واپس بھیجوا دیں۔

• اچلتے ہوئے پانی کا درجہ حرارت 99 ڈگری سنٹی گریڈ سے لے کر 101 ڈگری سنٹی گریڈ کے درمیان ہونا چاہئے۔ اگر درجہ حرارت اس حد سے کم یا زیادہ ہو تو اپنا یونٹ تبدیل کر دیں یا اسے دوبارہ درجہ بندی کے لئے تیار کرنے والی کمپنی کو واپس بھیجوا دیں۔

آلات کی سالانہ درجہ بندی کی تفصیلات اور تاریخ	آئندہ سالانہ درجہ بندی کی مجوزہ تاریخ

آپ کی توجہ کے لئے۔ کسانوں کے بجلی سے چلنے والے نمائشی یونٹوں کی سال میں ایک مرتبہ لازمی طور پر پڑتال کرنا چاہئے۔ یہ یونٹ بنانے والی کمپنیاں بھی درجہ بندی کی خدمت کی پیشکش کرتی ہیں۔

نظر ثانی

ایچ اے سی سی بی (HACCP) پر مبنی کام کے طریقوں کو تازہ ترین رکھنا لازمی ہے۔ آپ کے نظام پر نظر ثانی باقاعدگی سے ہونا چاہئے اس کے لئے بہترین یہ ہے کہ یہ نظر ثانی ہر چھ ماہ بعد کی جائے یا پھر مندرجہ ذیل جدول میں مذکورہ ممکنہ صورت حال پیدا ہونے کی صورت میں کرنا چاہئے۔

اس جدول کو ایچ اے سی سی بی (HACCP) پر مبنی نظام میں کسی اضافہ یا تبدیلی کے باعث صورت حال کی نشاندہی کے لئے استعمال کریں نیز آپ نے جو تبدیلیاں کی ہیں ان کا اندراج کریں۔

نظر ثانی کی تاریخ

مثالیں	کیا اطلاق ہوتا ہے؟ ہاں یا نہیں	اگر جواب ہاں میں ہے تو آپ کے ایچ اے سی سی بی (HACCP) پر مبنی طریقہ کار میں کیا تبدیلیاں لانے کی ضرورت ہے؟	لائی گئی تبدیلیوں کا خلاصہ - تاریخ اور دستخط
کسی نئے قسم کے کھانے کو بالکل ہی مختلف طریقے سے تیار کرتے وقت			
کوئی نیا سامان / خراب کنڈہ یا سامان کی رسد کے نئے طریقے متعارف کرانا			
عمارت کی داغ بیل میں کوئی تبدیلیاں			
داخلی قواعد میں تبدیلیاں			
مقامی حکام کا معائنہ جس کے دوران کوئی کچی یا کوٹا ہی سامنے آئی			
ممکنہ خطرات اور خدشات پر نئی معلومات کی دستیابی			
صفائی کے لئے کیمیائی مرکبات کی تبدیلی			
عملہ میں تبدیلیاں			
گاہک کی شکایت			
ششماہی نظر ثانی (اگر اطلاق ہوتا ہو)			
دیگر ایسے عوامل جن کا اوپر ذکر نہیں کیا گیا (تفصیل)			

لگ سیف - محفوظ طریقے سے کھانا پکانا

تحفظ خوراک کا ضامن نظام

یادداشتیں اور رابطے

یہ حصہ ایچ اے سی سی بی پر مبنی اپنے نظام کے حوالے سے دیگر تمام متعلقہ معلومات رکھنے کے لئے آپ کے لئے مختص ہے

ہمارے کام کے بارے میں مزید معلومات کے لئے برائے مہربانی مندرجہ ذیل پتہ پر رابطہ کریں:

HACCP Team Scotland
Food Standards Agency
St Magnus House
6th Floor
25 Guild Street
Aberdeen
AB11 6NJ

ٹیلی فون: (01224) 285100

ای میل: HACCP.scotland@foodstandards.gsi.gov.uk

www.food.gov.uk



FOOD
STANDARDS
AGENCY

SCOTLAND
Buidheann
Inbhe-Bidhe
an Alba