

COOKSAFE غذا کی حفاظت کی ضمانت کا نظام تازہ ترین منی 2012

برائے مہربانی درج ذیل صفحات بٹا لیں:

پیش لفظ

تعارف صفحات 1.10 – 1.1
سیکشن 4 ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد صفحات 4.8 – 4.12
سیکشن 4 صفائی کے داخلی قواعد صفحات 4.13 – 4.17
سیکشن 4 باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد صفحات 4.27 – 4.30
سیکشن 5 ریکارڈز صفحہ 5.9

اور انہیں ان صفحات سے بدل دیں:

پیش لفظ

تعارف صفحات 1.1 – 1.11
سیکشن 4 ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد صفحات 4.8 – 4.12d
سیکشن 4 ذاتی صفائی کے داخلی قواعد صفحات 4.13 – 4.17c
باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد صفحات 4.27 – 4.30g
سیکشن 5 ریکارڈز صفحہ 5.9

© کراؤن کاپی رائٹ 2012

سٹیشنری آفس کی طرف سے یونائیٹڈ کنگڈم میں چھاپا گیا



TSO (دی سٹیشنری آفس) کی طرف سے شائع کردہ اور درج ذیل سے دستیاب ہے:

آن لائن

www.tsoshop.co.uk

ڈاک ، ٹیلی فون فیکس اور ای میل

TSO

PO Box 29, Norwich, NR3 1GN

ٹیلی فون، آرڈرز / عمومی اسٹفسار 0870 600 5522

فیکس آرڈرز: 0870 600 5533

ای میل: customer.services@tso.co.uk

ٹیکسٹ فون: 0870 240 3701

TSO@Blackwell اور دیگر منظور شدہ ایجنٹس

گاہک مطبوعات کا آرڈر درج ذیل سے بھی کر سکتے ہیں

TSO آنر لینڈ

Arthur Street, Belfast BT1 4GD 16

028 9023 5401 فیکس 028 9023 8451

ISBN 978-0-11-708069-0



9 780117 080690



پیش لفظ

غذا کی حفاظت کے قانون کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) (ہیجرڈ انیلیسز اینڈ کریٹیکل کنٹرول پوائنٹ) کے مطالبات کی تعمیل کے لئے کیٹرنگ کے شعبے کی مدد کرنا۔ فوڈ سٹیٹنڈرڈ ایجنسی ان سکاٹ لینڈ (FSAS) نے سکاٹش فوڈ انفورسمنٹ لیزاں کمیٹی (SFELC) کی سکاٹش ایچ اے سی سی پی (HACCP) مجلس عاملہ کو کہا ہے کہ غذائی اشیاء کے فراہم کرنے والوں کے لئے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی رہنمائی تیار کرے: اس رہنمائی کو کک سیف کہا جاتا ہے (SAFE)۔

تیاری کے عمل نے کیٹرنگ کے شعبے، مقامی حکام اور سکاٹش فوڈ ایڈوائزری کمیٹی کے ماہرین کو اکٹھا کیا۔ آج Cooksafe 35000 سے زائد کیٹرنگ کے اداروں میں استعمال کی جاتی ہے اور ایک قابل قدر ذریعہ ثابت ہوئی ہے، موجودہ اچھی مشقوں میں مزید بہتری لانے میں، غذا کی حفاظت کے معیارات کو بلند کرنے میں اور ایسا کرنے سے، صارفین کو بہتر تحفظ فراہم کر رہے ہیں۔

2011-2012 کے دوران ایجنسی نے باہمی آلودگی کی روک تھام پر تازہ ترین ہدایت جاری کی۔ کک سیف (SAFE) میں داخلی قواعد میں سے تین کو نئی ہدایت متعارف کرانے کے لئے تازہ ترین کیا جا چکا ہے۔ ان میں ذاتی حفظان صحت، صفائی اور باہمی آلودگی کی روک تھام شامل ہیں۔ ان حصوں کو اپنے کک سیف (SAFE) نظام میں اپنے نظر ثانی کے طریق عمل کے حصے کے طور پر شامل کریں اور اس نئی معلومات میں اپنے عملے کی تربیت کریں۔

ایجنسی ایس ایف ای ایل سی (SFELC) کی ممتوں ہے اور، خصوصی طور پر، سکاٹش ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی مجلس عاملہ کی جس نے اس کام کے لئے اپنا، عزم، وقت، مہارت اور مدد دی ہے۔



پروفیسر چارلس ملنے

ڈائریکٹر سکاٹ لینڈ

فوڈ سٹیٹنڈرڈ ایجنسی

مئی 2012

سکائٹس ایچ اے سی سی پی (HACCP) ورکنگ گروپ (2011-2012)

چئیر مین

گلاسگو سٹی کاؤنسل

ولیم بیلٹن

ممبرز

ساؤتھ انرشائر کاؤنسل

گیری فالن

اینگس کاؤنسل

مارگریٹ گریگری

کلیک میننشائر کاؤنسل

ہیلن بیٹرسن

انورکلانڈ کاؤنسل

مائیکل لیسلی

پرتھ اینڈ کنروس کاؤنسل

رابرٹ لائل

دی مورے کاؤنسل

ایڈن مک کورمیک

سکائٹس بارڈرز کاؤنسل

جیمز مک گیبن

نارتھ لینیک شائر کاؤنسل

چارلس پن مین

فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی ان سکاٹ لینڈ

پولین ولکنسن

سیکریٹریٹ، فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی ان
سکاٹ لینڈ

ڈورین انگس

اورجینل سکائٹس ایچ اے سی سی پی (HACCP) ورکنگ گروپ (2002-2005)

چئیر مین

گلاسگو سٹی کاؤنسل

ولیم بیلٹن

ممبرز

سکائٹس فوڈ ایڈوائزرز کمیٹی

کیٹھرین بریڈی

برٹس ہاسپیٹالیٹی ایسوسی ایشن

جان ڈائسن

سٹرلنگ کاؤنسل

لیزلی فشر

گلاسگو سٹی کاؤنسل

ہیلین لینگ

نارتھ لینیک شائر کاؤنسل

چارلس پن مین

فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی ان سکاٹ لینڈ

پولین ولکنسن

دی سٹی آف ایڈنبرا کاؤنسل

سٹیفن ویلیمنسن

سیکریٹریٹ، فوڈ سٹینڈرڈ ایجنسی ان
سکاٹ لینڈ

مائیکل گریوز

'کک سیف (Safe) کیٹرنگ کے کاروبار کو سمجھنے اور ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کو نافذ کرنے میں معاونت کے لیے تیار کیا گیا ہے۔ اس مینوئل کو پڑھنے اور ہدایات کی پیروی کرنے سے آپ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی طریقہ کار تیار کرنے کے قابل ہو جائیں گے۔

ایچ اے سی سی پی (HACCP) کیا ہے؟ حروف ایچ اے سی سی پی (HACCP) مخفف ہیں "ہیزرڈ انیلیسز اینڈ کریٹیکل کنٹرول پوائنٹ کے لیے"

ایچ اے سی سی پی (HACCP) وسیع پیمانے پر قبول کیا گیا غذا کی حفاظت کے انتظام کا نظام ہے جو غذا کے کاروباروں کے تمام سائزوں اور اقسام کی ضرورت کے مطابق آسانی سے ڈھالا جا سکتا ہے۔ ایچ اے سی سی پی (HACCP) کا اہم مقصد آپریشن میں اہم نکات پر توجہ مرکوز کرنا ہے اور یہ یقینی بنانے کے لیے اقدامات اٹھانے ہیں کہ کوئی مسئلہ پیدا نہ ہو۔

غذا کی صنعت میں شامل ہر ایک غذا میں حفظان صحت کی مشقوں کی اہمیت اور غذا کو محفوظ اور صاف ماحول میں ہینڈل کرنے کی ضرورت سے آگاہ ہے۔

یہ مینوئل آپ کی کیسے مدد کر سکتا ہے

'کک سیف (Safe) ' درج ذیل 5 سیکشنز میں تقسیم ہے:

1. **تعارف سیکشن** – اس مینوئل میں استعمال کی گئی ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی اصطلاحوں کے بارے میں رہنمائی پر مشتمل ہے
 2. **توضیحی خاکہ سیکشن** – آپ کے لیے رہنمائی اور ٹیمپلیٹ مہیا کرتے ہیں تاکہ آپ اپنا توضیحی خاکہ کھینچ سکیں
 3. **ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس سیکشن** – آپ کو دکھاتا ہے کہ طریق عمل (ایکشن پلان) کے ہر قدم پر کیا غلط ہو سکتا ہے اور اس بارے میں آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے۔ رہنمائی اور مثالیں آپ کو اپنے کاروبار کے متعلق غور کرنے کے لیے فراہم کی گئی ہیں
 4. **داخلی قواعد کا سیکشن** – اپنی روزمرہ محفوظ کام کرنے کی مشقوں پر تعمیر کرتے ہوئے آپ کے اپنے داخلی قواعد تحریر کرنے میں آپ کی مدد کے لیے رہنمائی اور ٹیمپلیٹ (شکلہ) کا حامل ہے
 5. **ریکارڈز سیکشن** – تمام دیگر سیکشنز کے ساتھ منسلک ہونے کے لئے اس میں آپ کے استعمال کے لیے رہنمائی اور ٹیمپلیٹ ہے
- اس مینوئل میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) کے اصولوں پر اہم معلومات اور اس کے ساتھ ساتھ غذا کی حفاظت کے دیگر مسائل کے سلسلے پر رہنمائی موجود ہے۔ آپ نے جو پیش رفت کی ہے اسے ریکارڈ کرنے کے لیے ایک طریق عمل کا منصوبہ بھی آپ کے لیے ہے، جیسے آپ منکورہ بالا 5 سیکشنوں پر کوشش سے کام کرتے ہیں۔

آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے

یہ تجویز کیا جاتا ہے کہ آپ اس مینوئل کو اسی ترتیب سے پڑھیں جس میں یہ تیار کیا گیا ہے۔ تاہم، اس مینوئل کے سیکشنز ایک دوسرے سے منسلک ہیں اور آپ انہیں اس ترتیب سے پڑھ سکتے ہیں جو آپ کے لیے موزوں ہے۔

طریق عمل کے منصوبے پر اپنی پیش رفت ریکارڈ کرنا یاد رکھیں

مینوئل کا سکوپ

یہ مینوئل اس طرح تیار کیا گیا ہے کہ یہ کیٹرنگ کے کاروباروں کی اکثریت میں استعمال کے لیے موزوں ہو۔ آپ کو اس کے سیکشنز کو اپنے کاروبار کے مطابق ڈھالنے کی ضرورت ہو گی تاکہ جس انداز میں آپ کا کاروبار چلتا ہے اس کے لیے یہ موزوں ہوں۔ یہ کیسے کریں پر ہر سیکشن میں ہدایت دی گئی ہے۔

اگر آپ سمجھتے ہیں کہ آپ کے پاس طریق عمل کے اضافی اقدام ہیں یا مختلف ریکارڈز درکار ہیں، تو یہ مینوئل آپ کے استعمال کئے جانے والے نظام میں فٹ ہونے کے لیے آسانی سے اس کے مطابق ڈھالا جا سکتا ہے یا آپ خود ایک موزوں اپنے کسی کاروبار کے لیے تیار کر سکتے ہیں۔ 'کک سیف (Safe)' آپ کی موجودہ اچھی مشقوں کو مزید بہتر کرنے کے لیے تیار کیا گیا ہے، ان مشقوں میں، محفوظ کام کرنے کی مشقیں شامل ہیں جو آپ اپنے روز مرہ کے معمول کے حصے کے طور پر پہلے ہی استعمال کرتے ہیں۔

یہ مینوئل اس وقت دستیاب بہترین معلومات پر مبنی ہے۔ نظر ثانیوں اور تازہ ترین وقتاً فوقتاً جاری کی جائیں گی۔

آپ کے پاس اس کی جو کاپی ہے اس میں موجود معلومات کو آپ کے کاروبار کے اندر کئے جانے والے تمام کاروائیوں کی صحیح طور پر عکاسی کرنی چاہئیے۔ خصوصی طور پر، آپ کے داخلی قواعد اس انداز میں تحریر کئے جانے چاہئیں جو آپ کے غذا ہینڈل کرنے والے تمام عملے کی طرف سے فوری طور پر سمجھے جا سکیں۔

قانونی ذمہ داریاں

اس مینوئل میں صرف عمومی مشورے موجود ہیں اور یہ رہنمائی فوڈ سٹیٹنڈرڈ ایجنسی کی قابل اطلاق قانون کی موجودہ فہم پر مبنی ہے لیکن یہ عدالتوں کا کام ہے کہ اس قانون کی قطعی تشریح کریں۔ یہ رہنمائی متعلقہ قانون کے متن کے متبادل کے طور پر نہیں ہے جس کا اطلاق جاری رہے گا اور یہ غذا کے کاروبار کے مالکوں کی ذمہ داری ہوگی کہ اس قانون کی تعمیل کریں۔

اس مینوئل میں شامل رہنمائی اور متعلقہ قانون کے درمیان کسی بظاہر اختلاف کی صورت میں، آپ کو اپنے حالات کے مطابق اس مینوئل کے اطلاق پر خود اپنا قانونی مشورہ حاصل کرنا چاہئیے۔

ایچ اے سی سی پی (HACCP) کی وضاحت

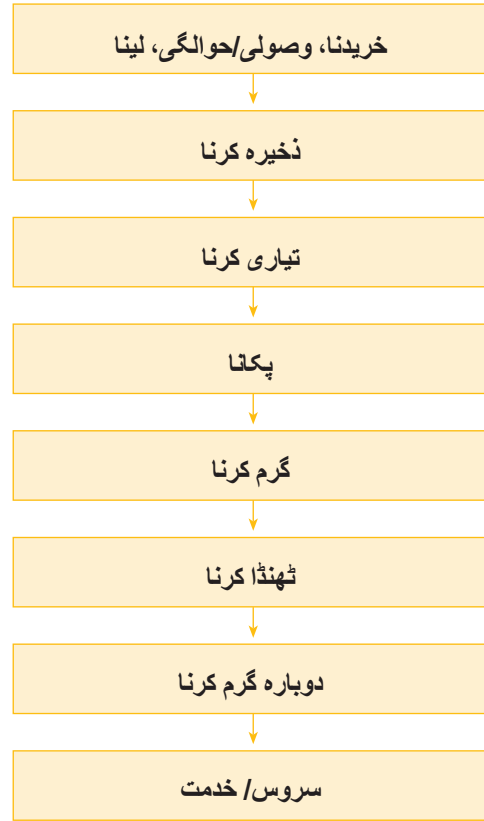
یہ مینوئل متعدد اصطلاحات استعمال کرتا ہے اور ممکن ہے ان سے آپ مانوس نہ ہوں۔ یہ نیچے واضح کی گئی ہیں:

طریق عمل کے اقدام

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی طریقہ کار کو سمجھنے کے لیے، آپ کو اپنے کیٹرنگ کے چلانے کے عمل کو طریق عمل کے اقدام کے تسلسل کو سوچنا چاہیے۔

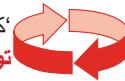
پہلا قدم غذا کی خریداری ہے – اور آخری قدم اسے اپنے گاہکوں کو پیش کرنا ہے۔

درج ذیل بنایا گیا آسان خاکہ طریق عمل کے اقدام (پروسس سٹیپز) ظاہر کرتا ہے جو ممکن ہے ایک مخصوص کیٹرنگ کے کاروبار میں شامل ہوں:



یہ ایک آسان کردہ خاکہ ہے اور ممکن ہے آپ کے طریق عمل کے تمام اقدام ظاہر نہ کرے یا ان کو اس ترتیب سے نہ کرے جس میں وہ آپ کے کاروبار میں عموماً واقع ہوتے ہیں۔

’کک سیف (Safe)‘ آپ کو اپنا توضیحی خاکہ بنانے کے لیے ٹیمپلیٹ فراہم کرتا ہے (اس مینوئل کے توضیحی خاکے کے سیکشن پرجائیں)



خطرات

ایک ”خطرہ“ کوئی بھی چیز ہے جو ممکن ہے آپ کی غذا کھانے کے ذریعے آپ کے گاہکوں کو نقصان پہنچائے۔

ایک ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی غذا کی حفاظتی اپروچ میں آپ کے کیٹرننگ کے کاروبار میں ہر طریق عمل کے ہر قدم (پروسس سٹیپ) پر تمام خطرات کی آپ کو نشاندہی کی ضرورت ہوتی ہے، جس کو ”خطرے کا تجزیہ“ کہتے ہیں۔ یہی موقع ہے جب آپ کو سوچنے کی ضرورت ہے کہ آپ کے کاروبار میں کیا غلط ہو سکتا ہے اور پھر آپ ایسے اقدامات کے ساتھ آئیں جو ان خطرات کو روکے یا کنٹرول کرے۔

تین اقسام کے خطرات ہیں:

- خرد حیاتیاتی
- کیمیکل (کیمیائی)
- جسمانی

خرد حیاتیاتی خطرات میں شامل ہے زہر خورانی بیکٹیریا جیسے سالمونی عصبیات، *E. coli 0157* اور عصبہ صبار جو خطرناک ہیں کیونکہ وہ یہ چیزیں کر سکتے ہیں:-

اگر غذا میں پہلے سے موجود ہیں تو ناکافی پکی ہوئی غذا میں زندہ بچ جاتے ہیں، مثال کے طور پر، جس طرح سالمونی عصبیات مرغی میں ہوتے ہیں

موافق حالات، مثال کے طور پر سٹوریج کے دوران درجہ حرارت کے خراب کنٹرول، بینڈلنگ یا ہاٹ بینڈلنگ میں خطرناک حد تک اپنی تعداد بڑھاتے ہیں۔

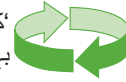
پھیلانا کچی غذا سے جیسے گوشت، پولٹری اور بغیر دہلی سبزیوں سے کھانے کے لیے غذا کی طرف یا تو براہ راست یا بذریعہ خوراک ہینڈل کرنے والوں، کام کی سطحوں اور آلات - یہ جانا جاتا ہے بطور ”باہمی آلودگی“

دیگر خرد حیاتیاتی خطرات جیسے بعض بیکٹیریا، خمیر اور پھپھوندی ممکن ہے غذا کے انحطاط کا باعث ہو۔

ممکن ہے کیمیکل خطرات حشرات کش یا کیڑے مار دواؤں کی شکل میں بعض غذاؤں پر پہلے سے موجود ہوں کیمیکل خطرات غلط ذخیرہ کاری (سٹوریج) سے بھی پیدا ہو سکتے ہیں اور غذا کے احاطوں میں کیمیکلز کے غلط استعمال سے بھی پیدا ہو سکتے ہیں جیسے صفائی کے کیمیکلز اور چوبوں کو پکڑنے کے لیے ترغیب کی کوئی شے (rodent baits)۔

جسمانی خطرات میں شامل ہیں مواد کے ذریعے آلودگی جیسے شیشہ، پلاسٹک، لکڑی، دھات، بال اور حشرات کے ذریعے پیدا ہونے والی آلودگی۔

’کک سیف (Safe)‘ خطرات کی نشاندہی کرتا ہے جن کا آپ کے کاروبار میں ہر قدم پر پائے جانے کا بہت امکان ہے [اس مینوئل میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس پر جائیں]۔



منضبط (کنٹرول کرنے کے اقدامات) کرنے کے اقدامات

ایک مرتبہ آپ نے اپنے طریق عمل کے اقدام اور خطرات پیدا ہونے کے امکان کی نشاندہی کر دی ہے، تو آپ کو ان خطرات کو روکنے یا قابو کرنے کے طریقے تلاش کرنے چاہئیں۔

وہ اقدامات جن کے کرنے کا آپ فیصلہ کرتے ہیں ان کو تمام خطرات تحفظ دینا چاہئیں۔ ان اقدامات کو "منضبط (کنٹرول) کرنے کے اقدامات کہا جاتا ہے۔"

منضبط کرنے کے اقدامات بہت سی شکلیں اختیار کرتے ہیں، مثال کے طور پر:

منضبط کرنے کے اقدام
'مکمل پکانا'



خطرہ
نقصان دہ بیکٹیریا کا زندہ بچ رہنا جو ممکن ہے زہر
خورانی کا باعث ہو

منضبط کرنے کے اقدامات

محتاط 'ہینڈل کرنے کی مشقیں' جیسا
کہ ان غذاؤں کو تمام اوقات میں
علیحدہ رکھنا اور ہاتھ دھونے کے
طریقہ کار پرسختی سے عمل کرنا

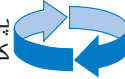


خطرہ
نقصان دہ بیکٹیریا کا پھیلاؤ جو ممکن ہے کچی غذا
سے کھانے کے لیے تیار غذا کے لیے زہر خورانی کا
باعث ہو

'کک سیف (Safe)' منضبط کرنے کے اقدامات پر رہنمائی فراہم کرتا ہے جن کے اطلاق کا امکان آپ کے
کاروبار پر ہوسکتا ہے [اس مینوئل میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس پر جائیں]۔



پھر آپ اپنے منضبط کرنے کے اقدامات کا فیصلہ کر سکتے ہیں اور انہیں داخلی قواعد سیکشنز میں درج
کریں (اس مینوئل میں داخلی قواعد پر جائیں)



فاصلی (کریٹیکل) کنٹرول کے نکات (CCPs)

ایک ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی غذا کی حفاظت تک رسائی مسائل پر توجہ مرکوز کرنے میں آپ کی مدد کرتی ہے جو تشویشناک غذا کی حفاظت کے لیے ہیں۔

کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCPs) آپ کے طریق عمل کے مراحل ہیں جہاں خطرات غذا کے لیے کنٹرول کئے جانے چاہئیں تاکہ وہ کھانے کے لیے محفوظ ہو جائے۔

کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCPs) پر تمام خطرات ختم کئے جانے چاہئیں یا ایک موزوں منضبط کرنے کے اقدام سے محفوظ سطح تک کم کرنے چاہئیں۔

کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCP) مثال 1: چاولوں کو ٹھنڈا کرنا
اگر چاول بہت آہستہ ٹھنڈے کئے جاتے ہیں، یہ آپ کے گاہکوں کو غذائی زہریت دے سکتے ہیں۔ اس مثال میں، 'ٹھنڈا کرنا' ایک کریٹیکل کنٹرول پوائنٹ (CCP) ہے۔

کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCP) مثال 2: کچے سے ایک برگر پکانا
اگر برگر کم پکا ہے، تو گوشت میں موجود کوئی بھی نقصان دہ بیکٹیریا تباہ نہیں ہو گا اور بچ جانے والا بیکٹیریا آپ کے گاہک کو غذائی زہریت دے سکتا ہے۔ اس مثال میں "پکانا" ایک کریٹیکل کنٹرول پوائنٹ (CCP) ہے۔

‘کک سیف (Safe)‘ کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCPs) پر توجہ مرکوز کرتا ہے جو ایک مخصوص کیٹرنگ کاروبار کے اندر ہونے کا انتہائی امکان ہے (اس مینوئل میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس پر جائیں)



فاصلی (کریٹیکل) حدود

فاصلی حدود کی تصریح حفاظتی حدود کی گئی ہے جو کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCPs) پر آپ کے منضبط کرنے کے اقدامات کو حاصل کرنا چاہئیں۔

فاصلی حدود مثال 1: باہمی آلودگی کی روک تھام
اگر باہمی آلودگی کو روکنے کے آپ کے طریقوں میں سے ایک مختلف غذاؤں کے لئے مختلف رنگوں کے کٹائی کے بورڈز اور چھریوں کا استعمال ہے، تو آپ کی "فاصلی حدود" اس صورت میں عملے کے لئے ہے کہ: "ہمیشہ رنگدار کٹائی کے بورڈز اور چھریاں درست طور پر استعمال کریں۔"

فاصلی حد مثال 2: درجہ حرارت کا کنٹرول
اگر غذا کو ٹھنڈا رکھنا ہے اور آپ نے فیصلہ کیا ہے کہ ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 5°C سے زیادہ نہیں ہونا چاہیئے، تب "5°C" "فاصلی حد ہے۔"

نوٹ: اپنے درجہ حرارت کنٹرول کے داخلی قواعد میں آپ اپنی فاصلی حد سیٹ کریں گے۔

نگرانی

ایک ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی غذا کی حفاظت کے ایروچ کے لئے درکار ہے کہ کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس (CCPs) پر منضبط کرنے کے اقدامات کی نگرانی کی جانی چاہیے۔

ایک نگرانی کی مثال: ریفریجریٹر کا درجہ حرارت چیک کرنا یہ یقینی بنانے کے لئے کہ یہ اپنی فاصلی حد کے اندر ہے۔

اس مثال میں منضبط کرنے کے اقدامات (بیکٹیریا کے بڑھنے کو روکنے کے لئے) درجہ حرارت کا کنٹرول ہو گا۔ اگر فاصلی حد 5°C پر سیٹ کی گئی ہے، تو اس مثال میں نگرانی کا مقصد چیک کرنا ہو گا کہ 5°C کی فاصلی حد پوری ہو رہی ہے۔

نوٹ: درجہ حرارت کے کنٹرول کے داخلی قواعد میں، آپ اپنی نگرانی اور اس کا تواتر تشکیل دیں گے۔

نگرانی کے طریقے آپ کے اپنے منضبط کرنے کے اقدامات اور فاصلی حد کے مطابق مختلف ہو سکتے ہیں۔

بعض منضبط کرنے کے اقدامات فاصلی حدود رکھ سکتے ہیں جو آسانی سے اس طرح ناپے نہیں جا سکتے جیسے درجہ حرارت کئے جا سکتے ہیں۔

مثال کے طور پر، مختلف طور پر رنگدار آلات کا مختلف مقاصد کے لئے درست استعمال خطرات کے لئے منضبط قدم فراہم کرنے کا ایک طریقہ ہے جیسے باہمی آلودگی۔ اس صورت میں، انتہائی مؤثر نگرانی یہ ہو گی: ”عملے کی نگرانی کرنا اس بات کو یقینی بنانے کے لئے کہ وہ باہمی آلودگی کی روک تھام کے لئے داخلی قواعد کی پیروی کرتے ہیں“۔

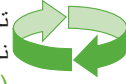
نوٹ: آپ کے باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد میں آپ اپنے منضبط کرنے کے اقدامات بیان کریں گے۔

’کک سیف(Safe)‘ آپ کو ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس فراہم کرتا ہے جو اس قسم کی نگرانی

تجویز کرتے ہیں جو آپ کی طرف سے کی جا سکتی ہے۔ تاہم، آپ سے اپنے کاروبار کے لئے موزوں

نگرانی کی قسم کے انتخاب پر فیصلہ کرنے کی توقع کی جائے گی (اس مینوئل میں ایچ اے سی سی پی

(HACCP) چارٹس پر جائیں)



ریکارڈز

ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کی ضرورت ہے کہ نگرانی جو آپ کے کاروبار کی نوعیت اور سائز کی عکاسی کرے تواتر سے ریکارڈ کی جائے۔ یہ ریکارڈ کرنے کے فارم کے متعلق حصوں کو مکمل کرنے سے حاصل کی جا سکتی ہے جو کہ اس مینوئل میں ’ریکارڈز‘ کے سیکشن میں موجود ہیں۔ متبادل کے طور، ممکن ہے کہ آپ دیگر طریقوں سے اپنی نگرانی ریکارڈ کرنی چاہیں، مثلاً، آپ اپنے فارم خود تیار کریں، الیکٹرانک ریکارڈنگ یا ایک ڈائری کے استعمال کے ذریعے ایسی صورتوں میں آپ کو یقینی بنانا چاہیے کہ آپ کے ریکارڈ رکھنے کے انتظامات آپ کے کاروبار کی نوعیت اور سائز کے لئے کافی ہیں۔

‘کک سیف‘ (SAFE) آپ کو ریکارڈ کرنے کے لئے مختلف فارم فراہم کرتا ہے، جو ممکن ہے آپ کے کاروبار کی طرف سے استعمال کئے جائیں (اس مینوئل میں ریکارڈز جائیں)۔



نگرانی جس میں صرف معائنہ شامل ہو ممکن ہے تصدیق کرنے کے لئے صرف سپروائزر یا مینیجر کے دستخط درکار ہوں کہ طریق عمل کیا جا چکا ہے۔ ایچ اے سی سی پی (HACCP) ریکارڈز ایک موزوں عرصے تک رکھے جانے چاہئیں آپ کو ظاہر کرنے کے قابل بنانے کے لئے کہ آپ کا نظام مؤثر طور پر کام کر رہا ہے۔ آپ کا انفورسمنٹ آفیسر اس وقت کے دورانیے پر رہنمائی کر سکتا ہے۔

اصلاحی عمل

اگر آپ منضبط کرنے کے اقدام کی نگرانی کرتے ہیں اور دیکھتے ہیں کہ یہ اپنی فاصلی حد پوری کرنے میں ناکام ہو چکا ہے، آپ کو غذا کو محفوظ کرنے یا اسے استعمال کئے جانے سے روکنے کے لئے عمل کرنا چاہئے۔ یہ بطور “اصلاحی عمل” جانا جاتا ہے۔ اصلاحی عمل نگرانی کے طریق عمل کے بعد آتے ہیں اور ریکارڈز کئے جانے چاہئیں۔

اصلاحی عمل مثال 1: درجہ حرارت کا کنٹرول

اگر آپ کے ریفریجریٹر کے درجہ حرارت کی فاصلی حد 5°C ہے لیکن آپ کا نگرانی چیک دیکھتا ہے کہ ریفریجریٹر 12°C پر چل رہا ہے، تو آپ کا اصلاحی عمل یہ ہو سکتا ہے: کہ آپ “مینٹننس انجینئر کو بلائیں اور دیکھیں کہ آیا غذا کھانے کے لئے محفوظ ہے۔“

اصلاحی عمل مثال 2: باہمی آلودگی کی روک تھام

آپ کی باہمی آلودگی کی فاصلی حد یہ ہے کہ آپ “کچی غذا اور کھانے کے لئے تیار غذا کو علیحدہ رکھیں تاہم، جب آپ نگرانی کا چیک کر رہے ہیں اور آپ اپنے کچن کے کچی غذا کے حصے میں کچی غذا کے کٹائی کے بورڈ پر ایک چیز کیک دیکھتے ہیں۔ تو آپ کا اصلاحی عمل ہونا چاہئے: “چیز کیک کو تلف کریں (ایسا کرنے والے شخص کو بعد میں باتھ دھونے چاہئیں) اور طریقہ کار کے ٹوٹنے کی تفتیش کریں۔ متعلقہ عملے کے رکن کو درست طریقہ کار پر دوبارہ تربیت دیں۔“

نوٹ: آپ کے اصلاحی عمل آپ کے ریکارڈز میں تحریر کئے جائیں گے۔

اصلاحی عمل کے دو کام ہیں:

- زیر بحث غذا کے ساتھ نبٹنا – یا تو اسے محفوظ بنانے سے یا اس کے استعمال کو روکنے سے
- مسئلے کو دوبارہ ہونے سے روکنے کے لئے – منضبط کرنے کے اقدام کی ناکامی کی وجہ پر غور کرتے ہوئے اور موزوں کارروائی کرنا

‘کک سیف‘ (SAFE) اصلاحی عمل کی اقسام پر تجاویز فراہم کرتا ہے جو ممکن ہے آپ کے کاروبار کے لئے موزوں ہوں (اس مینوئل میں ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس پر جائیں)۔



تصدیق

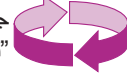
تصدیق میں آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا جائزہ لینا شامل ہے یہ یقینی بنانے کے لئے کہ یہ کام کر رہا ہے۔ تصدیق میں اس بات کا تعین بھی شامل ہے کہ آپ کے طریقہ کار خطرات پر قابو پانے میں مؤثر ہیں اور یہ دیکھنے کے لئے چیک کرنا کہ آپ کا طریقہ کار عمل میں لاگو کیا جا رہا ہے۔

تصدیق کی مثالیں:

یہ چیک کرنا کہ CCPs پر منضبط کرنے کے اقدامات کا اطلاق تسلسل سے کیا جا رہا ہے
ایک چیک کرنا کہ موزوں اصلاحی عمل کئے جا رہے ہیں
چیک کرنا کہ نگرانی کے ریکارڈز یکساں اور درست ہیں
چیک کرنا کہ آپ کا طریقہ کار ابھی بھی متعلق اور تازہ ترین ہے
(نظر ثانی ریکارڈ میں ریکارڈز سیکشن پر جائیں)

کیا گیا تصدیق کا عمل ریکارڈ کیا جانا چاہئے۔

جب آپ چیک کرتے اور ریکارڈز پر دستخط کرتے ہیں جو پائے جاتے ہیں 'کک سیف (Safe)' میں آپ 'تصدیق' کر رہے ہوں گے (اس مینوئل میں ریکارڈز کے سیکشن پر جائیں)۔



دستاویز (ڈاکومنٹیشن)

ایک ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام میں موزوں دستاویز ہونی چاہئے۔ یہ ظاہر کرنے کے لیے کہ یہ نظام مؤثر طور پر کام کر رہا ہے۔

دستاویز آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی طریقہ کار کی مدد کے لیے اس سیکشن بھر میں مذکورہ تمام اہم شعبوں میں آپ کے مقاصد کی تفصیلات شامل ہونی چاہئیں۔

'کک سیف (Safe)' ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام تیار کرنے کے لیے درکار تمام دستاویز کے لیے آپ کو ٹیمپلیٹ (شکلہ) بہم پہنچاتا ہے۔

ایک ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام ایک غذا کی حفاظت کے انتظام کا نظام ہے جو، اگر صحیح طور پر استعمال کیا جائے، تو محفوظ غذا کی پیداوار کو یقینی بنانے میں مدد کر سکتا ہے۔

یہ اہم ہے کہ آپ کا کاروبار نظام کو مکمل آپریٹ کرنے کے لیے پر عزم رہے ورنہ فوائد کم ہو جائیں گے اور غذا کی حفاظت پر سمجھوتا ہو جائے گا۔

کچھ حد تک غذا کی حفاظت کا علم ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام نافذ کرنے سے پہلے کاروبار چلانے والوں کی طرف سے ضروری ہے۔

ایک مرتبہ آپ نے یہ سیکشن پڑھ لیا ہے، تو طریقہ کار عمل کے منصوبے کے تعارفی سیکشن پر دستخط کرنا اور تاریخ ڈالنا یاد رکھیں۔



دیگر اصطلاحات کی فرہنگ

ایچ اے سی سی پی (HACCP) اصطلاحات اس سیکشن میں پہلے ہی بیان کی جا چکی ہیں۔ یہ صفحہ - 'کک سیف (Safe)' میں استعمال کی گئیں دیگر اصطلاحات کی فرہنگ فراہم کرتا ہے۔

کاروائیوں کا دستاویزی ریکارڈ یہ رہنما مینوئل استعمال کرنے والے شخص کی طرف سے مکمل کیا جائے تاکہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی غذا کی حفاظت کے انتظام کا نظام تشکیل دیا جائے۔	طریق عمل کا منصوبہ
غذا کے لیے جسم - کے مامون نظام کی طرف سے ضرورت سے زیادہ جارہانہ ردعمل جو غیر اذیت زدہ ہے ضرر پائے گا۔	الرجی
گرد و پیش کے ماحول کے درجہ حرارت سے عام طور پر مراد کمرے کا درجہ حرارت ہوتا ہے۔	محیط درجہ حرارت
واحد خلیہ کے عضویہ (ارگنزم) کے گروپ بعض غذائی زہریت یا غذائی انحطاط کا باعث بن جاتے ہیں۔	بیکٹیریا
غذا کے لیبل پر لکھی ہوئی تاریخ تک اور بشمول تاریخ کے غذا مناسب طور پر بہترین حالت میں رہنے کی توقع کی جا سکتی ہے اگر صحیح طور پر ذخیرہ کی جائے۔	'بہترین پہلے' کی تاریخ
غذا کا ملبہ، ظاہراً گرد اور غذا کے ذرے سطحوں، آلات اور تنصیبات سے گرم پانی اور ڈیٹرجنٹ استعمال کرتے ہوئے جسمانی طور پر ہٹانا۔	صفائی
غذا کے ٹکڑے کے مرکز یا سب سے موٹے حصے پر درجہ حرارت۔	مرکزی درجہ حرارت
وقت کا دورانیہ جس کے لئے جراثیم کش، جراثیم سے پاک کرنے کے حصول کے لیے سطح سے رابطے میں رہنا چاہئیے۔	رابطے کا وقت (دورانیہ)
غذاؤں کے کسی بھی نقصان دہ مواد کے ساتھ تعارف، یا اس میں ایسے مواد کا پیدا ہونا جو ممکن ہے ان غذاؤں کی حفاظت یا صحت مندی پر سمجھوتا کرے۔	آلودگی
نقصان دہ بیکٹیریا کی آلودہ غذا سے غیر آلودہ غذا کی طرف منتقلی خواہ بلا واسطہ یا بلا واسطہ سے۔	باہمی آلودگی
ایک صاف کرنے والا مادہ (جو جراثیم سے پاک کرنے کی خصوصیات نہیں رکھتا) جو کیمیائی مرکبات سے تیار کیا جاتا ہے اور عمومی صفائی کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔	مصفا (ڈیٹرجنٹ)
نقصان دہ بیکٹیریا کو تباہ کرنے کے قابل ایک مادہ، جو ایک ظاہراً صاف سطح پر، ایک مخصوص گاڑھے پن اور رابطے کے دورانیہ کے لیے لگایا جاتا ہے۔	جراثیم کش
عمومی صفائی کے بعد، سطحوں اور آلات سے نقصان دہ بیکٹیریا کو ہٹانے کو آسان کرنے کے لیے جراثیم کش کے اطلاق کا عمل۔	جراثیم سے پاک
کسی بھی آلے کا استعمال، دونوں کچی غذا کے لیے اور کھانے کے لیے تیار غذاؤں کے لیے بھی۔	دہرا - استعمال
غذا کی آلودگی کے ذریعے بیماری کا باعث بننے کے قابل بیکٹیریا۔	نقصان دہ بیکٹیریا

عموماً غذا کے طور پر تصور کیا جاتا ہے جو نقصان دہ بیکٹیریا کو بڑھنے میں مدد دیتا ہے اور بنا کسی مزید عمل کے صرف کرنے کے لیے ہے، جیسے پکانا، جو ایسے عضویہ کو تباہ کر دے گا۔ بلند خطر غذا میں عموماً زیادہ پروٹین ہوتی ہے، اس کو ٹھنڈا رکھنے کی ضرورت ہوتی ہے اور اس کو کچی غذا سے علیحدہ رکھا جانا چاہئے۔	بلند خطرے والی غذا
جہاں احاطوں کے بعض حصے اور بعض آلات اور برتن خاص طور پر اور مستقل طور پر کچی غذاؤں کے لیے استعمال ہوتے ہیں (بشمول کچا گوشت/سبزیاں)۔	جسمانی علیحدگی
کچن کا ایک حصہ جو مستقل طور پر صرف کچی غذاؤں کو ہینڈل کرنے کے لیے مخصوص کیا گیا ہے۔	کچی غذا کی جگہ
کچا گوشت اور کوئی بھی کچی غذائیں جیسے بغیر دہلی سبزیاں جو نقصان دہ بیکٹیریا کا امکانی ذریعہ ہیں۔	کچی غذائیں
گائے کا گوشت، پورک (خنزیر کا گوشت)، بھیڑ کے بچے کا گوشت، مرغی، پیرو (ٹری)، شکار کا گوشت اور قیمہ، برگرز اور ساسیجز بھی شامل ہیں۔	کچا گوشت
غذا جسے استعمال کرنے سے پہلے ممکن ہے مزید پکانے یا دوبارہ گرم کرنے کی ضرورت نہ ہو۔	کھانے کے لیے تیار غذا
ایک مادہ جس میں ایک ہی پرائیکٹ میں ڈیٹریجنٹ اور جراثیم کش اکٹھے ہوتے ہیں۔	جراثیم ربا / جراثیم کش ڈیٹریجنٹ
بعض اقسام کے بیکٹیریا خوابیدہ حالت میں داخل ہونے کے قابل ہیں جس کے دوران وہ بلند درجہ حرارت اور دیگر ناسازگار حالات کی سخت مزاحمت کرتے ہیں۔ اس مرحلے میں بیکٹیریا خوابیدہ حالت (سپورز) کے طور پر جانے جاتے ہیں۔ اگر حالات درست ہوں، تو خوابیدہ حالت میں بیکٹیریا 'نمو پائیں گے' یا بڑھنا شروع ہو جائیں گے۔	خوابیدہ حالت میں بیکٹیریا (سپورز)
ٹاکسنز زہر ہیں اور بیکٹیریا کے ذریعے پیدا ہوتے ہیں اور غذائی زہریت کا باعث بننے کے قابل ہیں۔	ٹاکسن (عفونتی زہر)
پہلے سے پیک شدہ خرد حیاتیاتی طور پر زوال پذیر غذا پر درکار نشان زدہ تاریخ جس کے بعد اس کا استعمال غذائی زہریت کا باعث ہو سکتا ہے۔	'تک استعمال کریں' تاریخ
کسی بھی ظاہری گریس یا تہ اور ٹھوس مادے سے پاک۔	ظاہراً صاف

متعلقہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس: تیاری، سروس



ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد

ذاتی حفظان صحت کیوں ضروری ہے؟

آپ کے کاروبار میں کام کرنے والے لوگ غذا کو آلودہ کر سکتے ہیں یا کچی سے کھانے کے لیے تیار غذاؤں تک آلودگی پھیلا سکتے ہیں۔ یہ خطرات اچھی ذاتی حفظان صحت کی مشقوں سے کنٹرول کئے جا سکتے ہیں - خصوصی طور پر یقینی بناتے ہوئے کہ ہاتھ اور حفاظتی کپڑے صاف ہیں۔

کیا غور کرنے کی ضرورت ہے؟

ہاتھ دھونا

ہاتھ دھونا اہم ہے اور آلودگی کے پھیلاؤ کو روکنے کے لیے مکمل طور پر کیا جانا چاہیے۔ ہاتھ دھونے کا ایک مؤثر طریقہ لازمی طور پر استعمال کیا جانا چاہیے اور اس کو اس سیکشن میں آگے تلاش کیا جا سکتا ہے۔ خصوصی طور پر، مندرجہ ذیل اوقات پر ہاتھوں کو دھویا جانا چاہیے:

- کام شروع کرنے سے پہلے
- غذا ہینڈل کرنے سے پہلے
- بیت الخلا استعمال کرنے کے بعد
- کچی غذا اور کچی غذا کی پیکنگ کے مواد کو ہینڈل کرنے کے بعد
- ہنز کو چھونے یا ناکارہ اشیاء کو ہینڈل کرنے کے بعد
- ہر وقفے کے بعد
- کھانے اور پینے کے بعد
- صفائی کرنے کے بعد
- اور اپنی ناک صاف کرنے کے بعد۔

ہاتھ سے رابطہ

کچی غذا کے ساتھ براہ راست ہاتھ سے رابطہ ہمیشہ کم سے کم کرنے کی کوشش کریں چمٹے، برتن اور ڈسپوزبل دستانوں کے محفوظ استعمال کے ذریعے۔ یقینی بنائیں کہ صاف ہاتھ، ہاتھ کے رابطوں کی سطحوں کے چھونے کے ذریعے آلودہ نہ ہو جائیں جیسے بجلی کے سوئچ، دروازے کے ہینڈل، کیش رجسٹر، ٹیلی فونز اور پین۔

پیشتر اس کے کہ آپ کے کاروبار میں ڈسپوزبل دستائے استعمال کئے جا سکیں، آپ کو غور کرنے کی ضرورت ہے کہ ڈسپوزبل دستائے آلودگی کا ذریعہ بن سکتے ہیں اور یہ انتہائی ضروری ہے کہ آپ غور کریں آیا دستائے آپ کے کاروبار میں محفوظ طور پر استعمال کئے جا سکتے ہیں۔ درج ذیل نکات نوٹ کئے جانے چاہئیں:

- دستائے پہننے سے پہلے ہاتھ ہمیشہ مکمل طور پر دھوئے جانے چاہئیں
- دستائوں کو تلف کر دینا چاہئے اگر انہیں نقصان پہنچ چکا ہے
- دستائے تبدیل کئے جانے چاہئیں اگر وہ ایسی اشیاء کے ساتھ رابطے میں ہیں جیسے نقدی تو پھر انہیں کھانے کے لیے تیار غذاؤں کو ہینڈل کرنے کے لیے استعمال نہیں کیا جانا چاہئے۔

نوٹ: ڈسپوزبل دستائے کبھی بھی ہاتھ دھونے کے متبادل کے طور پر استعمال نہیں کئے جاتے چاہئیں۔

وہ مائع ہاتھ دھونے والی صابن باہمی آلودگی کے خلاف اضافی تحفظ کے لیے تجویز کیا جاتا ہے جو BS EN 1499 کے معیار پر پورا اترتا ہو (اور جو جراثیم کش خصوصیات بھی رکھتا ہو)۔ اس معیار پر معلومات مصنوعات کے لیبل پر یا سپلائر یا صنعت کار سے رابطہ کرنے سے حاصل کی جاتی ہیں۔

صحت و صفائی سے متصف ہاتھ رگڑنے کے وہ مواد جو کہ BS EN 1500 کے معیار پر پورے اترتے ہیں وہ باہمی آلودگی کے خلاف اضافی سطح کا تحفظ فراہم کر سکتے ہیں اور جہاں باہمی آلودگی کا خطرہ زیادہ ان کا استعمال ہاتھ دھونے کے بعد تجویز کیا جاتا ہے، مثلاً جب ہاتھ دھونے سے پہلے کچی غذا ہینڈل کی گئی ہو۔ یہ نوٹ کیا جانا چاہئے کہ صحت و صفائی سے متصف ہاتھ رگڑنے کے مواد کبھی بھی ہاتھ دھونے کے متبادل کے طور پر استعمال نہیں کئے جاتے چاہئیں۔

نوٹ: ہاتھ سے رابطے کے ذریعے آلودگی کو مزید کم کرنے کے لیے، بنا ہاتھ جانے کے قابل ٹونٹیوں کی تنصیب پر توجہ دی جانی چاہئے۔

مؤثر ہاتھ دھونے کی ترکیب

غذا بینٹل کرنے والوں کو تربیت دی جانی چاہیے اور مؤثر ہاتھ دھونے کی ترکیب میں بطور اہل تصدیق کی جانی چاہیے۔ یہ خصوصی طور پر اہم ہے جہاں کچی اور کھانے کے لیے تیار غذاؤں کے درمیان باہمی آلودگی کا خطرہ ہے۔

درج ذیل اقدام ہمیشہ شامل کئے جانے چاہئیں:

مکمل طور پر اپنے ہاتھ گیلے کریں اور مانع صابن لگائیں*		
رگڑنے کے اقدام		
1. جھاگ بنانے کے لیے ہتھیلی کو ہتھیلی سے رگڑیں۔		
2. ایک ہاتھ کی ہتھیلی کو دوسرے ہاتھ کی پشت اور انگلیوں کے ساتھ رگڑیں۔ پھر دوسرے ہاتھ سے یہ عمل دہرائیں۔		
3. جڑی ہوئی انگلیوں کے ساتھ ہتھیلی کو ہتھیلی سے رگڑیں۔		
4. ایک دوسری میں پھنسی ہوئی انگلیوں کے ساتھ انگلیوں کی پشت کو مخالف ہتھیلی کے ساتھ رگڑیں۔ پھر دوسرے ہاتھ سے یہ عمل دہرائیں۔		
5. انگوٹھے کو مخالف ہاتھ کی ہتھیلی سے گرفت میں لیں اور گھمائیں۔ پھر دوسرے ہاتھ کے ساتھ یہ عمل دہرائیں۔		
6. گرفت کی ہوئی انگلیوں کے ہتھیلی پر پیچھے کی طرف اور آگے کی طرف رگڑیں۔ پھر دوسرے ہاتھ کے ساتھ یہ عمل دہرائیں۔		
صابن کو صاف پانی سے دھو لیں اور اپنے ہاتھوں کو ایک مرتبہ استعمال کئے جانے والے تولیے* سے حفظان صحت کے اصولوں کی رو سے خشک کر لیں۔		
یہ یقینی بنانے کے لیے کہ دھلے ہوئے ہاتھ ٹونٹیوں کے ساتھ رابطے میں نہ آئے، ٹونٹیوں کو بند کرنے کے لیے ایک مرتبہ استعمال کیا جانے والا صاف تولیہ استعمال کریں۔		

برائے مہربانی نوٹ کریں اگر دھونے کے بعد، آپ کے ہاتھ بظاہر صاف نہیں ہیں، تو ہاتھ دھونے کی ترکیب مؤثر نہیں ہوئی اور دہرائی جانی چاہیے۔

*یہ مواد جنیبرک کک سیف (Safe) کے ایروچ کے حصے کے طور پر تجویز کئے جاتے ہیں۔ آپریٹرز متبادل مواد استعمال کر سکتے ہیں بشرطیکہ وہ مساوی صحت و صفائی والے نتائج پیدا کریں گے۔

ذاتی صفائی

- بال پیچھے بندھے اور ترجیحی طور پر ڈھکے ہوئے ہونے چاہئیں
- غذا ہینڈل کرنے والوں کو غذا پر چھینکنا یا کھانسنہ نہیں چاہئے
- زخموں اور ورموں کو واٹر پروف (ترجیحی طور پر انتہائی نمایاں) پٹی سے ڈھانپا جانا چاہئے
- جب غذا تیار اور ہینڈل کر رہے ہوں تو جیولری (زیورات) کم سے کم رکھی جانی چاہئے۔

حفاظتی کپڑے

- اس غذا کو تحفظ دینے کے لیے جو آپ تیار کر رہے ہیں غذا کی تیاری کی جگہ میں کام کرنے والے تمام عملے کو موزوں، صاف حفاظتی کپڑے پہننے چاہئیں، جو باقاعدگی سے تبدیل اور موزوں طور پر بلند درجہ حرارت پر دھلے ہوئے ہوں،
- اگر حفاظتی کپڑے کچی غذا ہینڈل کرنے سے آلودہ ہو جاتے ہیں تو انہیں کھانے کے لیے تیار غذا ہینڈل کرنے سے پہلے تبدیل کرنا چاہئے۔ جہاں کچی غذا ہینڈل کی جا رہی ہے اور جہاں کچی غذا کے ذریعے حفاظتی کپڑوں کا آلودہ ہو جانے کا زیادہ خطرہ ہے وہاں جب کوئی بھی سرگرمیاں کر رہے ہوں تو قابل تلف پلاسٹک ایپرن کا استعمال تجویز کیا جاتا ہے
- ہاتھ آلودہ کپڑے اتارنے کے بعد اور صاف حفاظتی کپڑے پہننے سے پہلے دھونے چاہئیں۔ حفاظتی کپڑوں کے محفوظ استعمال پر قواعد اس ذیلی سیکشن کے آخر میں داخلی قواعد میں تحریر کرنے چاہئیں۔

بیماری کی اطلاع کرنا/اخراج

- ایسی بیماری کی اطلاع دینا لازمی ہے جو ممکن ہے غذا کی حفاظت کے لیے خطرہ پیش کرے اور لوگوں کو غذا ہینڈل کرنے کی ذمہ داریوں سے ہٹانے کے لیے جہاں غذا کی آلودگی کا کوئی امکان ہو۔
- اگر غذا ہینڈل کرنے والے 'کام پر واپسی کے سوالنامے میں' درج کسی بھی شکایت میں مبتلا ہوں، جو اس ذیلی سیکشن کے آخر میں موجود ہیں تو انکو کو غذا ہینڈل کرنے سے ہٹانا چاہئے اس وقت تک جب تک کہ وہ مکمل طور پر صحتیاب نہ ہو جائیں۔
- یہ اچھی مشق ہے کہ عملے کی حوصلہ افزائی کی جائے کہ وہ یہ اطلاع بھی دیں اگر کوئی ان کے گھرانے میں اسہال، معدے کی خرابی یا قے کرنے میں مبتلا ہے۔ قانون آجروں پر یہ ذمہ داری عائد کرتا ہے کہ وہ اپنا اطمینان کر لیں کہ کوئی غذا ہینڈل کرنے والا غذا کی حفاظت کے لیے خطرہ تو نہیں۔

اخراج/بیماری کے بعد کام پر واپسی

- یہ تجویز کیا جاتا ہے کہ عملے کو اس وقت تک کام پر واپس نہیں آنا چاہئے جب تک کہ وہ 48 گھنٹوں کے لیے گیسٹرو انٹسٹائنل علامات (قے/اسہال) سے آزاد نہیں ہو جاتے۔ عملہ جو ضد اسہال دوا لے رہا ہے انکو اس وقت تک واپس کام پر نہیں آنا چاہئے جب تک کہ دوا کا استعمال بند کرنے کے کم از کم 48 گھنٹوں بعد تک وہ علامت سے آزاد نہیں ہو جاتے۔
- بعض سوزشوں (انفکشنوں) بشمول پیچش، *E. coli 0157*، ٹائیفائیڈ اور خفیف ٹپ محرقہ (پیرا ٹائیفائیڈ) میں رسمی اخراج کی ضرورت ہوتی ہے اور پھر غذا ہینڈل کرنے کی ذمہ داریوں پر واپس آنے سے پیشتر طبی اجازت کی ضرورت ہوتی ہے۔ ایک 'کام پر واپسی کا سوالنامہ' اس ذیلی سیکشن کے آخر میں دیکھا جا سکتا ہے۔

برائے مہربانی نوٹ کریں کہ بعض افراد ممکن ہے طبی کیفیات رکھتے ہوں جو معا کی روش میں تبدیلیوں کا باعث ہوتی ہیں جو سوزش (انفکشن) کے خطرے سے متعلق نہیں ہیں۔ ایسی صورتوں میں، صرف ممکنہ سوزش سے متعلق معا کی کیفیت میں تبدیلی معنی خیز تصور کی جانی چاہئے۔

آپ کو اب کیا کرنا ہے کی ضرورت ہے

مؤثر طور پر ذاتی حفظانِ صحت کا انتظام کرنا آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا حصہ ہے اور رہنمائی کے لیے اس ذیلی سیکشن میں معلومات استعمال کرنا، اگلے صفحے پر جائیں اور اپنے کاروبار کے لیے ذاتی حفظانِ صحت کا احاطہ کرتی ہوئی داخلی قواعد کی ایک فہرست تحریر کریں۔

یہاں ایک مثال ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کیسے تحریر کر سکتے ہیں:

بیان کریں:	کنٹرول کرنے کے اقدامات اور کرٹیکل کنٹرول کی حدود (جہاں قابل اطلاق ہو) نگرانی اور تواتر
مؤثر ہاتھ دھونے میں تربیت	<p>غذا کی تیاری کی جگہ میں کام کرنے والا تمام عملہ مکمل طور پر تربیت یافتہ ہوگا اور مؤثر ہاتھ دھونے کی تربیت میں بطور اہل تصدیق شدہ ہوگا، ملاحظہ کریں تربیت کے ریکارڈز</p> <p>کام کا آغاز کرنے سے پہلے اور درج ذیل اوقات پر ہاتھ لازمی دھونے چاہئیں:</p> <p>غذا کو ہینڈل کرنے سے پہلے</p> <p>ہینڈلنگ کے بعد</p> <p>کچی غذا اور کچی غذا کی پیکنگ کے مواد کو ہینڈل کرنے کے بعد</p> <p>ہینڈلنگ کے بعد یا ناکارہ اشیاء کو ہینڈل کرنے کے بعد</p> <p>ہر وقفے کے بعد</p> <p>کھانے اور پینے کے بعد</p> <p>صفائی کرنے کے بعد</p> <p>اور اپنی ناک صاف کرنے کے بعد</p> <p>ہاتھوں کو خشک کرنے کے لیے اور ٹونٹیوں کو بند کرنے کے لیے ایک مرتبہ استعمال کئے جانے والے</p> <p>تولنے استعمال کئے جائیں</p> <p>تولنیوں اور مائع صابن کی مناسب سپلائی ہمیشہ دستیاب ہوگی</p> <p>کچی غذا ہینڈل کرنے کے بعد، ہاتھ دھوئیں اور اضافی تحفظ کے لیے صحت و صفائی سے متصف ہاتھ</p> <p>رگڑنے کا مواد استعمال کریں</p> <p>نگرانی بصری چیک کے ذریعے جاری رہے گی۔</p>

نگرانی

ایک مرتبہ آپ نے ذاتی حفظانِ صحت کے لیے اپنے داخلی قواعد مکمل کر لئے ہیں، آپ کو ان کے استعمال کی نگرانی کرنی چاہئے۔ نگرانی کا ریکارڈ رکھیں جو آپ کرتے ہیں۔ یہ ہفتہ واری ریکارڈ کے استعمال کے ذریعہ کیا جا سکتا ہے (اس مینوئل میں ریکارڈز پر جائیں)۔

اصلاحی عمل

آپ کو یقینی بنانا چاہئے کہ ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد تمام اوقات میں نافذ کئے جائیں۔ اگر آپ مشاہدہ کرتے ہیں کہ عملے کے ایک رکن نے اپنے ہاتھ نہیں دھوئے جب انہیں دھونے چاہئے تھے، تو یہ بات یقینی بنائیں کہ وہ فوری طور پر انہیں دھوئیں اور اگر اس کا امکان ہے کہ کھانے کے لیے تیار غذا آلودہ ہو چکی ہے، تو اسے پھینک دیں۔ اس بات کو اجاگر کرنے کے لیے، کہ جب غذا کے ساتھ کام کر رہے ہوں تو ہاتھ دھونے کتنے ضروری ہیں، عملے کے رکن کو دوبارہ تربیت دیں۔ عملے کی نگرانی بڑھائیں جب تک کہ آپ مطمئن نہ ہو جائیں کہ عملے کے ارکان کا ہاتھ دھونے کا طریقہ کار مؤثر ہے۔ ہفتہ واری ریکارڈ میں اس مسئلے جس کی آپ نے نشاندہی کی ہے کا ریکارڈ بنائیں اور اسے درست کرنے کے لیے جو کارروائی کی ہے اسکا بھی ریکارڈ بنائیں۔

دی گئی تربیت ذاتی حفظان صحت میں، تربیتی ریکارڈ پر ریکارڈ کی جانی چاہئے۔ اس مینوئل کے ذیلی سیکشن میں تربیت کے داخلی قواعد میں تربیتی ریکارڈ کی ایک مثال تلاش کی جا سکتی ہے۔

یہ ضرورت ہے کہ نگرانی اور کوئی بھی کئے گئے اصلاحی عمل کا تمام ریکارڈ ایک موزوں عرصے کے لیے رکھے جائیں، یہ ظاہر کرنے کے لیے کہ آپ کا ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہے اور تمام اوقات پر تازہ ترین رکھا جانا چاہئے۔

طریق عمل کا منصوبہ

ایک مرتبہ جب آپ نے اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کر لئے ہیں، تو اپنے طریق عمل کے منصوبے کو تازہ ترین کرنا یاد رکھیں۔

ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں اور ان کو تمام اوقات میں تازہ ترین رکھا جانا چاہئے۔ آپ کے داخلی قواعد صحیح طور پر تحریر کئے جانے کی ضرورت ہے تاکہ وہ اس بات کی عکاسی کرے کہ آپ اپنا کاروبار کیسے چلاتے ہیں اور آپ کے غذا بینڈل کرنے والے تمام عملے کی فوری طور پر سمجھ میں آنے چاہئیں

ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد

اپنے ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد کا بیان نیچے دئے ہوئے ٹیبل میں درج کریں:

بیان کریں	کنٹرول اقدامات اور کرٹیکل کنٹرول کی حدود (جہاں قابل اطلاق ہو) نگرانی اور تواتر
درج ذیل کے بارے میں قواعد: مؤثر ہاتھ دھونے کی ترکیب (بشمول آپ ہاتھ کا ربط کیسے کم سے کم کریں گے)	
ذاتی صفائی	
حفاظتی کپڑے	
درج ذیل کے بارے میں قواعد: بیماری کی اطلاع دینا	
درج ذیل کے بارے میں قواعد: اخراج/کام پر واپسی	
نگرانی/جانچ پڑتال اور آپ کے کاروبار کی طرف سے استعمال کئے گئے کوئی بھی دیگر موزوں ریکارڈز	ہفتہ واری ریکارڈ

دستخط کاروبار میں عہدہ تاریخ

ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کے لازمی جزو ہیں اور تمام اوقات میں تازہ ترین رکھے جانے چاہئیں۔



کام پر واپسی کا سوالنامہ

حصہ 1 (بیماری کے بعد جب کام پر واپس آ رہے ہوں تو تمام غذا ہینڈل کرنے والوں کی طرف سے مکمل کیا جائے)

نام: واپسی کی تاریخ:

برائے مہربانی درج ذیل سوالات کے جواب دیں:

کام سے آپ کی غیر حاضری کے دوران، کیا آپ درج ذیل میں سے کسی میں مبتلا ہوئے ہیں:
برائے مہربانی ٹک کا نشان لگائیں اور تاریخ لکھیں جب علامات ختم ہوئیں

جی ہاں	جی نہیں	تاریخ جب علامات ختم ہوئیں
		(1) اسپہال؟
		(ب) قے آنا؟
		(ج) مسبوڑوں/منہ، کانوں یا آنکھوں سے اخراج؟
		(د) بخار کے ساتھ گلا خراب؟
		(ڈ) بول و براز میں بار بار بے ترتیبی؟
		(ذ) بار بار جلدی بیماری؟
		(ر) کوئی دیگر بیماری جو غذا کی حفاظت کے لیے خطرہ پیش کرے؟

کیا آپ نے حالیہ دنوں میں اسپہال یا قے کے لیے کوئی دوا لی ہے؟ برائے مہربانی ٹک کریں
 جی ہاں جی نہیں

دستخط (غذا ہینڈل کرنے والا) تاریخ

حصہ 2 (مینجر/سپروائزر کی طرف سے مکمل کیا جائے)

اگر اوپر کے تمام سوالات کا جواب 'جی نہیں تھا'، تو شخص کو غذا کو ہینڈل کرنے کی ذمہ داریوں کے لیے واپسی کی اجازت دی جا سکتی ہے۔ (مکمل کریں اور نیچے دستخط کریں)

تاہم، اگر کسی سوال کا جواب 'جی ہاں میں تھا'، تو اس شخص کو غذا کو ہینڈل کرنے کی اجازت نہیں دینی چاہیے جب تک کہ وہ 48 گھنٹوں کے لیے علامات سے آزاد نہیں ہو جاتا یا، اگر رسمی طور پر خارج کیا گیا ہے، طبی مشورہ بیان کرتا ہے کہ وہ اپنی ذمہ داریوں پر واپس جا سکتے ہیں۔ متبادل طور پر، کھلی جلد (باتھ، گردن یا سر) پر زخموں والے غذا کو ہینڈل کرنے والوں کی صورت میں جو مسلسل بہ رہے ہیں یا اس سے اخراج ہو رہا، انہیں کام سے خارج کر دینا چاہیے جب تک کہ زخم مندمل نہ ہو جائیں۔ (ملاحظہ کریں حصہ 3)

میں تصدیق کرتا ہوں کہ غذا کو ہینڈل کرنے کی ذمہ داریاں دوبارہ سنبھال سکتا ہے۔

دستخط (مینجر/سپروائزر) تاریخ

حصہ 3 (طبی مشورہ لئے جانے کے بعد مینجر/سپروائزر کی طرف سے مکمل کیا جائے)

ملازم کی طرف سے کیا طبی مشورہ موصول ہوا تھا؟ برائے مہربانی ٹک کریں

	(ا) کام سے اخراج جب تک طبی اجازت نہیں دی جاتی ہے
	(ب) متبادل محفوظ کام کی طرف منتقل ہوں
	(پ) مکمل غذا ہینڈل کرنے کی ذمہ داریوں کی طرف واپس جائیں

اگر (ا) یا (ب) ٹک کیا گیا ہے، تو موزوں کاروائی کی جانی چاہیے۔ اگر (پ) ٹک کیا گیا ہے، تو غذا ہینڈل کرنے والا فوری طور پر ذمہ داریاں واپس سنبھال سکتا ہے۔

میں تصدیق کرتا ہوں کہ غذا کو ہینڈل کرنے کی ذمہ داریاں دوبارہ سنبھال سکتا ہے۔

دستخط (مینجر/سپروائزر) تاریخ



متعلق ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس: خریداری، ذخیرہ کرنا، تیاری، ٹھنڈا کرنا، خدمت



صفائی کے داخلی قواعد

صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے درمیان کیا فرق ہے؟

صفائی وہ عمل ہے جس میں سطحوں، آلات اور تنصیبات سے گرم پانی اور ڈیٹرجنٹ کے استعمال سے غذا کے کچرے، ظاہری گرد اور غذا کے ذرے جسمانی طور پر ہٹائے جاتے ہیں۔ اپنے طور پر صفائی تمام بیکٹیریا ختم نہیں کرے گی۔

جراثیم ربائی عمومی صفائی ہر عمل کرتے ہوئے بیکٹیریا اور وائرسز کو مارنے کا عمل ہے۔ ظاہراً صاف سطح پر کوئی بھی جراثیم ربا استعمال کیا جانا چاہیے اور اس کو درج ذیل معیار کا ہونا چاہیے: **BS EN 1276** یا **BS EN 13697**۔

نوٹ: اپنی موجودہ مصنوعات (پروٹکسٹرز) کا یہ دیکھنے کے لئے لیبل چیک کریں کہ آیا وہ **BS EN** کے معیار پر پوری اترتی ہیں۔ ممکن ہے آپ اپنے علاقے میں کمپنیوں کی فہرست کے لئے اپنے انفورسمنٹ آفیسر سے رابطہ کرنا چاہیں جو موزوں صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کی مصنوعات مہیا کرتی ہیں۔

ہمیں صاف کرنے اور جراثیم سے پاک کرنے کی کیوں ضرورت ہے؟

- صفائی اور جراثیم سے پاک کرنا متعدد وجوہات کے لئے انتہائی اہم ہے:
- زہر خورانی سے بچنے کے لئے – مناسب صفائی اور جراثیم سے پاک کرنا سطحوں اور آلات سے نقصان دہ بیکٹیریا کو ہٹانے میں مدد دے گا جس سے باہمی آلودگی کے خطرے کو کم کرنے میں مدد ملے گی۔
- جسمانی مواد ہٹانا جو ممکن ہے غذا کو آلودہ کرے یا حشرات کو دعوت دے۔

کیا صاف اور جراثیم سے پاک کرنے کی ضرورت ہے؟

تمام آلات اور غذا کے احاطوں کے اندر جگہیں صاف رکھے جانے کی ضرورت ہے۔ تاہم، آپ کو فیصلہ کرنا چاہیے کہ کب جراثیم سے پاک کرنا ضروری ہے۔ کک سیف (SAFE) رہنمائی فراہم کرتا ہے کہ جراثیم سے پاک کرنے کے ذریعے اپنے کاروبار کے اندر باہمی آلودگی پر کیسے قابو پایا جائے۔ اس رہنمائی کا اطلاق آپ کو موزوں عمومی حفظان صحت اصولوں پر بھی قائم رکھنے کے قابل بنائے گی۔ برائے مہربانی نوٹ کریں جراثیم سے پاک کرنا آپ کی باہمی آلودگی کے کنٹرولز کے حصے کے طور پر ہمیشہ ضروری ہو گا۔

آپ کو سنکس، واش بیسنز، ٹونٹیاں اور کوئی بھی دیگر اشیاء بھی صاف اور جراثیم سے پاک کرنی چاہیں جن کا غذا کے ساتھ یا تو بلاواسطہ یا بلا واسطہ رابطے میں آنے کا امکان ہو۔

آلات اور سطحیں جو کچی غذا کے ساتھ رابطے میں آتی ہیں جراثیم سے پاک کی جانی چاہیں، مثال کے طور پر، کٹائی کے بورڈ، برتن، غذا ذخیرہ کرنے کے کنٹینرز اور دیگچیاں۔

اشیاء جو بلاواسطہ ہاتھوں کے ذریعے غذا کے ساتھ رابطے میں آتی ہیں انہیں ضروری طور پر جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے، مثال کے طور پر بجلی کے سوئچ، ٹونٹیاں، فریج کے دروازے کے ہینڈل، سنک اور ہاتھ دھونے کے بیسن۔

صفائی کے شیڈول میں آپ اپنے کاروبار میں استعمال ہونے والی غذا کی تمام جگہوں اور آلات کی نشاندہی کریں اور ان کا اندراج کریں۔ صفائی کے شیڈول کی ایک مثال اس ذیلی سیکشن میں بعد میں فراہم کی گئی ہے۔

بچی کھچی غذا کے کنٹینرز، بچے کھچے کچرے کے بن اور تمام بچے کھچے ذخیرہ کی جگہیں (سٹوریج) بھی جیسے موزوں ہو صاف کی جانی چاہیں۔

صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے دوران آلات کی علیحدگی

<p>ڈش واشر</p> <p>آلات اور صرف کچی غذا کے لئے استعمال کئے جانے والے برتن اور وہ برتن جو صرف کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں ڈش واشر میں اکٹھے صاف اور جراثیم سے پاک کئے جا سکتے ہیں، جہاں ثبوت ہے کہ ڈش واشر گرمی سے جراثیم سے پاک کرنے کی ایک موزوں سطح حاصل کر سکتا ہے۔ ڈش واشر کو صنعت کار کی ہدایت کے مطابق استعمال اور برقرار رکھا جانا چاہئے۔</p> <p>جڑواں سنک</p> <p>جب جڑواں سنک استعمال کر رہے ہوں تو صرف کچی غذا کے لئے استعمال کئے جانے والے آلات اور برتنوں سے صرف کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے استعمال ہونے والے آلات اور برتنوں کو علیحدہ صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہئے۔</p>	
---	--

صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے اہم نکات

صفائی کے کیمیکلز:

صفائی کے کیمیکلز غذا کی تیاری کی جگہوں سے دور ذخیرہ کئے جانے چاہئے اور غذا کو آلودہ نہیں کرنا چاہئے۔

صفائی کے مواد اور آلات:

- باقی کچن میں استعمال کئے جانے والے صفائی کے مواد اور آلات کے مقابلے میں کچی غذا کو ہینڈل کرنے کی جگہوں کی صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے لئے علیحدہ مواد اور آلات استعمال کئے جانے چاہئے،۔
 - صفائی کے مواد کی کلر کوڈنگ تجویز کی جاتی ہے کیونکہ یہ مؤثر باہمی آلودگی کے کنٹرولز کی بصری تصدیق فراہم کرتی ہے۔
 - برتنوں کے کپڑے صاف رکھے جانے چاہئے اور ان کی بلند درجہ حرارت پر موزوں طور پر دھلائی کی جانی چاہئے۔
 - ایک مرتبہ استعمال کئے جانے والے کپڑے صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کا یقینی اور قابل اعتماد طریقہ فراہم کرتے ہیں کیونکہ یہ باہمی آلودگی کے خطرات پیش نہیں کرتے اور آلودگی کے پھیلاؤ کو روکنے کے لئے ہاتھ سے رابطے میں آنے والی سطحوں پر استعمال کئے جا سکتے ہیں جیسے بجلی کے سوئچ، دروازے کے ہینڈل اور ٹیلی فونز۔
- کپڑے، مانجھنے کے پیڈ اور اسفنج جو جاری صفائی کے لئے دوبارہ استعمال کئے جاتے ہیں، آلودگی کا ذریعہ نہیں بننے چاہئے۔ یہ تجویز کیا جاتا ہے کہ جراثیم کش کی طرف دوبارہ بھیجے جانے سے پہلے کپڑے ایک جراثیم کش محلول میں استعمال کے درمیان ذخیرہ کئے جائیں اور ہر استعمال کے بعد گرم پانی کے نیچے نٹھارے جائیں۔ یہ یقینی بنانے کے لئے کہ جراثیم کش تمام اوقات میں مؤثر رہے، محلول کی طاقت صنعت کار کی ہدایات کے مطابق استعمال کی جانی چاہئے۔ برائے مہربانی یاد رکھیں کہ متواتر استعمال اور زیادہ گندگی محلول کی زیادہ توانی سے تبدیلی درکار ہو گی۔

صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے لئے کیا طریقے استعمال کئے جاتے چاہئیں؟

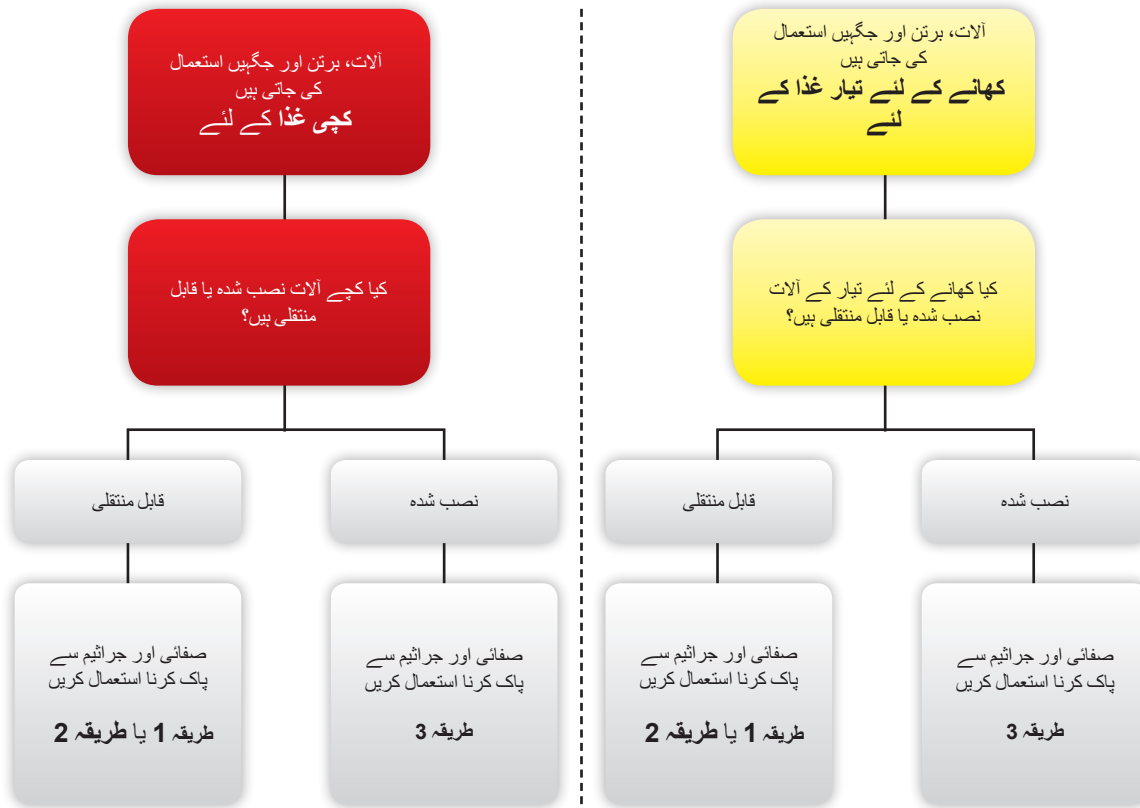
صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے 3 اہم طریقے ہیں: ڈش واشر، جڑواں سنک اور موقع پر صفائی اور جراثیم سے پاک کرنا اور یہ نیچے دیے ہوئے ٹیبل میں بیان کئے گئے ہیں۔

اضافی نوٹس	طریقہ کار	طریقے کی قسم
<p>صرف یہ واحد قابل قبول طریقہ ہے کچی غذا کے لئے استعمال ہونے والے آلات اور برتنوں اور صرف کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے استعمال ہونے والے آلات اور برتنوں کی اکھٹی صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کا۔</p> <p>نوٹ 1: ثبوت ہونا چاہئے کہ ڈش واشر موزوں گرمائش سے جراثیم سے پاک کرنے کے قابل ہے۔</p>	<p>ایک ڈش واشر صنعت کار کی ہدایت کے مطابق استعمال کیا جانا اور برقرار رکھا جانا چاہئے۔</p>	<p>طریقہ 1- ڈش واشر گرمائش</p> 
<p>جب جڑواں سنک استعمال کر رہے ہوں، تو کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے لئے استعمال کئے جانے والے تمام آلات اور برتن کچی غذا کے لئے استعمال ہونے والوں سے علیحدہ دھوئے جانے چاہئیں۔</p> <p>نوٹ 2: مصنوعات کا پتلا کرنے، رابطے کا وقت اور دیکھنے کے لئے کہ آیا نتھارنے کا قدم درکار ہے لیبل چیک کریں۔</p> <p>نوٹ 3: سنک کو ہمیشہ کچی غذا کے آلات اور برتنوں کے ساتھ استعمال کے بعد جراثیم سے اور / یا کسی بھی دیگر مقصد کے لئے استعمال کئے جانے سے پہلے پاک کرنا چاہئے۔</p>	<p>پہلے سے صاف کرنا - بچی کھچی غذا اور تلچھٹ ہٹائیں</p> <p>اہم صفائی کرنا - سنک میں دھوئیں صاف گرم پانی اور ڈیٹرجنٹ کی درست مقدار کے ساتھ</p> <p>نتھارنا - اگر ضرورت ہو</p> <p>جراثیم سے پاک کریں سنک میں صاف پانی اور موزوں غذا کے لئے محفوظ جراثیم کش کے ساتھ، رابطے کے لئے درکار وقت میں</p> <p>دوسری دفعہ نتھارنا (اگر ضرورت ہو) سنک میں صاف گرم پانی کے ساتھ</p> <ul style="list-style-type: none"> خشک کریں - بہتر یہ ہے کہ ہوا سے خشک کریں یا ایک مرتبہ استعمال والے خشک کرنے والے کپڑے استعمال کریں۔ 	<p>طریقہ 2 - جڑواں سنک کیمیکل</p> 
<p>یہ طریقہ عموماً کام کرنے کی سطحوں، ہاتھ دھونے کے بیسن، ٹونٹیوں اور دروازوں کے ہینڈل پر استعمال کیا جاتا ہے، جہاں آلات اور سطحیں سنک میں نہ دھوئی جا سکیں۔</p> <p>جراثیم کش کے محتاط انتخاب عموماً تلچھٹ کو جراثیم سے پاک کرنے کی خصوصیات کے ساتھ سپرے کی شکل میں، کی بھی ضرورت ہے۔</p> <p>نوٹ 4: مصنوعات کا پتلا کرنے، رابطے کا وقت اور دیکھنے کے لئے آیا نتھارنے کا قدم درکار ہے لیبل چیک کریں۔</p>	<p>صفائی سے پہلے - نظر آنے والی الملبہ ہٹائیں</p> <p>اہم صفائی کرنا - گرم پانی اور ڈیٹرجنٹ کی درست مقدار استعمال کرتے ہوئے سطح کو صاف کریں</p> <p>جراثیم سے پاک کریں - غذا کے لئے محفوظ جراثیم کش سپرے کے ساتھ ٹریٹ کریں</p> <ul style="list-style-type: none"> خشک کریں - بہتر یہ ہے کہ ہوا سے خشک کریں۔ 	<p>طریقہ 3 موقع پر صاف کرنا اور جراثیم سے پاک کرنا کیمیکل</p> 

میں ایسے طریقے کا انتخاب کیسے کروں جو مجھے صاف کرنے اور جراثیم سے پاک کرنے کے لئے استعمال کرنا چاہیے؟

نیچے ایک خاکہ فراہم کیا گیا ہے جو آپ کو غذا کے کاروبار میں کیا اور کیسے صاف کرنے اور جراثیم سے پاک کرنے کے فیصلے میں مدد دیتا ہے۔

اہم آلات، برتن اور جگہوں کی صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے سے پہلے، آپ کو ان کے استعمال پر غور کرنا چاہیے۔ دوسرے لفظوں میں، کیا وہ کسی بھی وقت کچی غذا یا کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے استعمال کئے گئے ہیں؟



نوٹ: کچی غذاؤں کے لئے استعمال کئے جانے والے آلات اور برتن ان آلات اور برتنوں سے **علیحدہ** صاف اور جراثیم سے پاک کئے جانے چاہئیں جو کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے استعمال کئے گئے ہیں۔ صرف اس صورت میں اس سے استثنیٰ ہے جہاں ڈش واشر استعمال کیا جاتا ہے (جیسا کہ سابقہ صفحہ پر ٹیبل میں بیان کیا گیا ہے)۔

اصطلاحیں ڈٹرجنٹ اور جراثیم کش واضح کی گئی ہیں بطور:

ڈٹرجنٹ: ایک صفائی کرنے والا مادہ (جو جراثیم کش خصوصیات نہیں رکھتا) کیمیکل مرکبات سے بنایا گیا اور عمومی صفائی کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔

جراثیم کش: ایک مادہ جو نقصان دہ بیکٹیریا کو تباہ کرنے کی صلاحیت رکھتا ہے جب ظاہراً صاف سطح پر لگایا جاتا ہے، ایک مخصوص گاڑھے پن کے ساتھ اور وقت کے لئے۔ نوٹ: کوئی بھی جراثیم کش جو باہمی آلودگی کے خلاف بطور کنٹرول استعمال کیا جاتا ہے لازمی طور پر BS EN 1276 یا BS EN 13697 کے معیار کا ہونا چاہیے۔

آپ کو اب کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

صفائی کا شیڈول کاروبار کے اندر استعمال میں آلات کی اشیاء کا اندراج کرنا ہے اور درکار صفائی اور جراثیم سے پاک کرنے کا تواتر اور طریقہ درکار ہے۔ صفائی کے شیڈول عموماً ٹیبل کی شکل میں تحریر کئے جاتے ہیں۔ رہنمائی کے لئے اس ذیلی سیکشن میں دی گئی معلومات اور کوئی بھی دیگر معلومات جو اب آپ کے پاس ہیں ان کو استعمال کرتے ہوئے، صفائی کا ایک شیڈول تیار کریں جو اس بات کی عکاسی کرے کہ آپ اپنے کاروبار میں صفائی کا انتظام کیسے کرتے ہیں۔

یہاں ایک مثال ہے کہ آپ صفائی کا شیڈول کیسے تحریر کر سکتے ہیں۔

صاف کی جانے والی اشیاء، جگہیں اور مثالیں	صفائی کا تواتر	صفائی کا طریقہ	کیمیکل، پتلا کرنا اور رابطے کا وقت
قابل منتقلی آلات، برتن جو غذا کے ساتھ رابطے میں آتے ہیں، مثلاً تمام کٹائی کے بورڈز، چمٹے / کفچے، سرو کرنے والے چمچ، ٹرے، کنٹینرز	بر استعمال کے بعد	طریقہ 1 صرف ٹش وائر	حرارت سے جراثیم سے پاک کرنا۔ صنعت کار - کی ہدایات کے مطابق ٹش وائر استعمال کریں اور برقرار رکھیں
عدم غذا رابطے کی اشیاء / آلات، مثلاً کام کی سطحیں، ہاتھ دھونے کے بیسن، ٹونٹیاں، دروازے کے ہینڈل	جیسے اور جب ضرورت ہو	طریقہ 3 موقع پر صفائی اور جراثیم سے پاک کرنا	پہلے سے صاف کرنا - نظر آنے والے ملبے کو ہٹانا ابج صافائی - سطح کو صاف کرنے کے لئے گرم پانی اور XXXX ڈسٹر جنٹ کو استعمال کرتے ہوئے پتلا کریں 1:XX-نوٹ: اس مثال میں نتھارنے کی ضرورت نہیں، پہلے سے ملے ہوئے BSE EN 1276 معیار کے غذا کے لئے محفوظ جراثیم کش سپرے XXXX سے جراثیم سے پاک کریں - نوٹ: اس مثال میں نتھارنے کی ضرورت نہیں ہوا سے خشک کرنا

برائے مہربانی نوٹ کریں یہ ضروری ہے کہ تجویز کردہ رابطے کے وقت کے لئے کیمیکلز کا درست پتلا کرنا استعمال کیا جائے۔ ہمیشہ صنعت کار کی ہدایات پر عمل کریں

نگرانی اور اصلاحی عمل

آپ کو یقینی بنانا چاہیے کہ صفائی کے داخلی قواعد کا نفاذ تمام اوقات میں کیا جائے۔ اگر کنٹرولز میں خرابی پکڑی جاتی ہے اور باہمی آلودگی کا ایک امکانی خطرہ موجود ہوتا ہے، تو اسے ایک سنگین واقعہ تصور کیا جانا چاہیے اور آپ کا اصلاحی عمل غذا سے نجات حاصل کرنا ہو گا؛ سطحیں اور آلات صاف اور جراثیم سے پاک کرنا؛ عملے کو روکنا؛ مسئلہ ریکارڈ کرنا اور کارروائی کرنے کو یقینی بنانے کے لئے ہفتہ واری ریکارڈ اور تربیت کے داخلی قواعد میں یہ دہرایا نہیں جائے گا۔

نگرانی اور اصلاحی عمل کے تمام ریکارڈز ایک موزوں عرصے تک رکھے جانے چاہئیں، یہ ظاہر کرنے کے لئے کہ آپ کا نظام مؤثر طور پر کام کر رہا ہے۔

تربیت

یہ اہم ہے کہ تمام عملہ تربیت یافتہ ہو اور آپ کے صفائی کے طریقہ کار میں تصدیق شدہ ماہر ہو جو آپ کے صفائی کے داخلی قواعد کا حصہ تشکیل دیتا ہے۔ اس میں درست جراثیم سے پاک کرنے کے طریقوں پر تربیت کے علاوہ بلا نگرانی کام کرنے سے پہلے درست طریقے سے پتلا کرنا اور کیمیکلز کا اطلاق کرنا، شامل ہیں۔ یہ تربیت ریکارڈ کی جانی چاہیے آپ کے تربیت کے داخلی قواعد میں۔

طریق عمل کا منصوبہ

ایک مرتبہ جب آپ نے اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کر لئے ہیں تو طریق عمل کے منصوبے کو تازہ ترین کرنا یاد رکھیں صفائی کا شیڈول آپ کے ایچ اے سی سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کا ایک اہم جزو ہے اور تمام اوقات میں تازہ ترین رکھا جانا چاہیے۔ آپ کے صفائی کا شیڈول اس بات کی عکاسی کرنے کے لئے تحریر کیا جانا چاہیے کہ آپ اپنے کاروبار میں صفائی کا انتظام کیسے کرتے ہیں تاکہ آپ کے تمام غذا بینڈل کرنے والے فوری طور پر اس کو سمجھ جائیں۔

4.17(c) داخلی قواعد صفائی

صفائی کا شیڈول

تاریخ آغاز:

کیمیکل، پتلا کرنا اور رابطے کا وقت	صفائی کا طریقہ	صفائی کا تواتر	اشیاء، جگہیں صاف کی جائیں اور مثالیں
			قابل منتقلی آلات، برتن: ھام کٹائی کے بورڈز، چمٹے / کفچے ھرو کرنے والی چمچ قہرے کنٹینرز
			عدم غذا رابطے کی اشیاء / آلات کام کرنے کی سطحیں ہاتھ دھونے کے بیسن قونٹیاں ھروازے کے ہینڈل
			ریفریجریٹر / چل اور فریزر
			اوون اور مائکرو ویو اوون
			خشک نخیرے (ٹرائی سٹوریج) کی جگہ
			فرش
			نکاسی پنکھے (ایگزاسٹ)
			بچی کھچی غذا کے کنٹینرز اور بچے کھچے کچرے کے بن / جگہیں
			کیڑے اور کام کے کیڑے





متعلقہ ایچ اے سی سی پی (HACCP) چارٹس: خریداری، ذخیرہ کرنا، تیاری، ٹھنڈا کرنا

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد

باہمی آلودگی کیا ہے؟

باہمی آلودگی اس وقت ہوتی ہے جب نقصان دہ بیکٹیریا یا آلودہ غذا سے غیر آلودہ غذا کو منتقل ہوتے ہیں۔

باہمی آلودگی کیسے ہوتی ہے؟

- براہ راست باہمی آلودگی سے - گاڑی میں لانے لیجانے، ذخیرہ کرنے یا تیاری کے دوران کچی غذا اور کھانے کے لئے تیار غذا کے درمیان رابطہ سے
- بلاواسطہ باہمی آلودگی سے - غذا بینڈل کرنے والوں، آلات یا کام کرنے کی سطحوں کے ذریعے بیکٹیریا کا کچی غذا سے کھانے کے لئے تیار غذا کی طرف پھیلاؤ۔ مثال کے طور پر، بلاواسطہ باہمی آلودگی ریفریجریٹر کے دروازے کے بینڈل، چھریوں، کٹائی کے بورڈز، کام کرنے کی سطحوں، شیف کے کپڑوں یا صفائی کے کپڑوں کے ذریعے ہو سکتی ہے۔

باہمی آلودگی سے بچاؤ کیوں ضروری ہے؟

باہمی آلودگی اکثر زہر خورانی کے پھوٹ پڑنے کا باعث بنتی ہے۔ آلودہ غذا میں بیکٹیریا محض آنکھ سے دکھائی نہیں دیتے ہیں اور غذا کے قابل توجہ انحطاط یا ذائقے، بو یا ساخت پر اثر انداز ہونے کا باعث نہیں ہوتے۔

اہم طور پر، کھانے کے لئے تیار غذا کو تمام اوقات میں باہمی آلودگی سے تحفظ دیا جانا چاہیئے۔ یہ اس لئے ہے کیونکہ ایک مرتبہ آلودگی ہو جائے، تو آپکے گاہکوں کو زہر خورانی کے خطرے سے تحفظ دینے کے لئے کوئی مزید کنٹرول نہیں ہیں۔

E. coli 0157 کے خطرے کو باہمی آلودگی میں مد نظر رکھا جانا چاہیئے اور کسی بھی غذا کے کاروبار میں کنٹرول کیا جانا چاہیئے جہاں دونوں کچی غذائیں اور کھانے کے لئے تیار غذائیں بینڈل کی جاتی ہیں۔ بڑی **E. coli 0157** کی وبا سکاٹ لینڈ میں 1996 اور ویلز میں 2005 میں پھوٹ پڑی اور ان کو غذا کو بینڈل کرنے کے خراب طریقوں سے منسوب کیا گیا تھا جو باہمی آلودگی کا باعث بنا۔

E. coli 0157 ایک خصوصی طور پر خطرناک نامیہ ہے کیونکہ:

یہ سنگین لا قابل علاج بیماری کا باعث ہو سکتا ہے اور حتیٰ کہ اس سے موت بھی ہو سکتی ہے۔

یہ رپورٹ کیا گیا ہے کہ ان کی بہت قلیل مقدار بھی بیمار پھیلانے کا سبب بنتی ہے (100 سے کم بیکٹیریا بیماری کا باعث ہو سکتے ہیں)

یہ پخ بستگی، منجمد کرنے اور ماحولوں میں زندہ بچ رہنے کی صلاحیت رکھتے ہیں جو کم pH یا کم پانی کی سرگرمی رکھتی ہیں۔

یہ کک سیف (SAFE) طریقہ کار دیگر زہر خورانی بیکٹیریا جیسے کیمپیلوبیکٹر اور سامنی عصیات سے باہمی آلودگی کے خطرات کو کنٹرول کرنے میں بھی مدد دے گا۔

کون سی غذائیں باہمی آلودگی کے اہم ذرائع فراہم کرتی ہیں؟

درج ذیل کچی غذائیں یا اجزاء باہمی آلودگی کا امکانی ذریعہ پیش کرتے ہیں اور احتیاط کے ساتھ ہینڈل کرنا چاہیئے:

- کچا گوشت جیسے گائے کا گوشت، خنزیر کا گوشت، بھیڑ کے بچے کا گوشت، ترکی (پیرو) اور شکار کا گوشت
 - دیگر کچی غذائیں جیسے مچھلی، شیل فیش اور انڈے
 - سبزیاں اور پھل جنہیں بطور کھانے کے لئے تیار کا لیبل نہیں لگایا گیا اور خصوصی طور پر سبزیاں جو ظاہراً گندی ہیں۔ پھل اور سبزیوں پر مزید معلومات کے لئے برائے مہربانی نیچے دیا ہوا ٹیبل ملاحظہ کریں۔
- اس کے علاوہ، غذا کے کاروباروں کے لئے مہیا کردہ پانی انسانی استعمال کے لئے موزوں ہونا چاہیئے۔

پھل اور سبزیاں کھانے کے لئے تیار	پھل اور سبزیاں کھانے کے لئے تیار نہیں
<p>مثالیں:</p> <p>پہلے سے پیک شدہ پھل، سبزیاں اور سلاد جن پر کھانے کے لئے تیار کا لیبل لگایا گیا ہے۔</p> <p>پھل، سبزیاں اور سلاد جو احاطوں پر دھوئی گئی اور تیار کی گئی ہیں۔</p>	<p>مثالیں:</p> <p>ظاہراً گندی سبزیاں: مثلاً آلو، لیکس، گاجر، بند گوبھی کی بعض قسمیں اور سلاد کے پتے۔</p> <p>پھل، سبزیاں اور سلاد لیبل نہیں لگایا گیا بطور کھانے کے لئے تیار: مثلاً سیب، ٹماٹر، سلاد کے پتے، سفید بند گوبھی، جڑی بوٹیاں، پالک اور سلاد آبی۔</p>
<p>خطرہ</p> <p>پہلے سے پیک شدہ پھل، وہ سبزیاں اور سلاد جن کو بطور کھانے کے لئے تیار کا لیبل دیا گیا ہے وہ کنٹرول کئے ہوئے طریقہ کار سے مشروط ہیں اور صحت کے لئے کوئی خطرہ پیش نہیں کرتے۔</p> <p>پھل، سبزیاں اور سلاد جو احاطوں پر تیار کی گئی ہیں کو آلودگی سے بچانے کی ضرورت ہے۔ خصوصی طور پر اگر وہ کچی کھائی جاتی ہیں۔</p>	<p>خطرہ</p> <p>ظاہراً گندی سبزیاں پیش کرتی ہیں امکانی ذریعہ <i>E. coli</i> 0157 کی آلودگی کا۔</p> <p>پھل اور سبزیاں جن پر کھانے کے لئے تیار کا لیبل نہیں لگایا گیا۔ یہ فرض کیا جانا چاہیئے کہ جس انداز سے یہ غذائیں اگائی یا کٹائی کے بعد ہینڈل کی جاتی ہیں، ان میں <i>E. coli</i> 0157 موجود ہوسکتا ہے، خواہ گرد سے آلودگی کا کوئی بظاہر ثبوت نہ ہو۔</p>
<p>دھونا</p> <p>ان غذاؤں کو مزید دھونے کی ضرورت نہیں۔</p>	<p>دھونا</p> <p>یہ غذائیں استعمال کرنے یا طریقہ کار کے عملیے سے گزارنے سے پہلے بہتے ہوئے پانی میں دھوئی جانی چاہئیں (اور اگر ضروری ہو تو چھیل لیں)۔ اگر یہ غذائیں کچی کھائی جاتی ہیں، انہیں دھونے کے بعد (اور اگر ضروری ہو تو چھیل لیں) تو ان کے ساتھ بطور کھانے کے لئے تیار کا برتاؤ کریں۔</p>
<p>ذخیرہ کرنا</p> <p>کھانے کے لئے تیار کے طور پر ذخیرہ کریں۔</p>	<p>ذخیرہ کرنا</p> <p>کھانے کے لئے تیار پھل اور سبزیوں سے علیحدہ ذخیرہ کریں۔</p>

آپ کو فیصلہ کرنا چاہیئے کہ آیا کچی یا کھانے کے لئے تیار کے طور پر برتاؤ کیا جانا ہے، اس کا انحصار حتمی استعمال پر ہو گا۔

میں اپنی کاروبار میں باہمی آلودگی ہونے سے کیسے روک سکتا ہوں؟

سوچیں سیف(SAFE) - مخفف استعمال کریں سیف(SAFE) آپ کچی اور کھانے کے لئے تیار غذاؤں کو کیسے علیحدہ کر سکتے ہیں کے متعلق آپ کو سوچنے میں مدد کے لئے اور باہمی آلودگی روکنے کے لئے - **SAFE مخفف ہے** Staff، Areas، Food اور Equipment اور اپنے طریقہ کار کے عمل میں اس کو ہر قدم پر مدنظر رکھا جانا چاہیئے۔ مزید معلومات بیسٹ پریکٹس ٹیبل میں دستیاب ہیں، جو بعد میں اس کے ذیلی سیکشن میں موجود ہیں۔

• مختلف کاموں کے لئے علیحدہ عملہ رکھنے پر غور کریں۔ اگر یہ ممکن نہیں ہے، تو کچی اور کھانے کے لئے تیار حصوں کے درمیان عملے کی نقل و حرکت پر پابندی لگائیں۔ ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد یقینی بنائیں کہ تمام اوقات میں ان کی پیروی کی جائے۔	Staff
• جسمانی علیحدگی کے تشکیل سے کچی غذا کا حصہ متعارف کرائیں بمعہ اس کے اپنے قابل شناخت آلات اور برتن (ترجیحی طور پر کلر کوڈڈ) کے۔	Areas
• ہمیشہ کچی غذا کو کھانے کے لئے تیار غذا سے علیحدہ رکھیں۔	Food
• ہمیشہ کچی غذاؤں کے لئے علیحدہ آلات اور برتن استعمال کریں۔ پیچیدہ آلات کا استعمال خصوصی طور پر خطرناک ہے، جیسے ویکيوم پیکنگ مشینیں، سلائس کرنے والی یا قیمہ بنانے والی دونوں کچی اور کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے لئے (آلات کا دوبرا استعمال)۔	Equipment

میں اپنے کاروبار میں سیف (SAFE) سوچ کا اطلاق کیسے کر سکتا ہوں؟

مرحلہ 1 - سوچیں اس کچی غذا کے متعلق جو آپ کے کاروبار میں آتی ہے -

- اسے کون ہینڈل کرتا ہے؟
- یہ کہاں وصول کی گئی ہے؟
- یہ کہاں ذخیرہ کی گئی ہے؟
- یہ کہاں تیار کی گئی ہے؟
- کیا یہ کھانے کے لئے تیار غذا سے علیحدہ رکھی گئی ہے؟
- کون سے آلات اور برتنوں کے ساتھ یہ ربط میں آتی ہے؟

مرحلہ 2 - مستقل جسمانی علیحدگی متعارف کرائیں

کچی غذا کو ہینڈل کرنا عملے کے مخصوص ارکان تک محدود رکھیں۔	Staff
مستقل کچی غذا کا ایک حصہ مختص کریں جہاں صرف کچی غذا ہینڈل کی جاتی ہو۔	Areas
ہمیشہ کچی غذا کو کھانے کے لئے تیار غذا سے علیحدہ رکھیں۔	Food
یقینی بنائیں کہ کچی غذا کے حصے کے لئے مختص کئے گئے آلات اور برتن قابل شناخت ہوں۔ کلر کوڈنگ اسے حاصل کرنے کا انتہائی مؤثر طریقہ ہے۔	Equipment

مرحلہ 3 - تمام عملے کو سیف (SAFE) کے بارے میں سوچنے کی تربیت دیں

کیا ہو گا اگر میں اپنے کاروبار میں مستقل جسمانی علیحدگی متعارف کرانے کا بندوبست نہیں کر سکتا؟

ترین طریقہ ہے۔ تاہم، اگر آپ مکمل طور پر مستقل علیحدگی نافذ کرنے کے قابل نہیں ہیں، تو آپ کو عارضی علیحدگی کے اقدامات پر غور کرنا چاہئے۔ یہ اقدامات درج ذیل پر لاگو کئے جا سکتے ہیں Staff یا Areas، اکیلے طور پر یا اتصال میں، لیکن موزوں نہیں ہو گا برائے Food اور Equipment - مثال کے طور پر آپ عملے کو کچی اور پھر کھانے کے لئے تیار غذائیں کنٹرول کے ساتھ ہینڈل کرنے کی اجازت دے سکتے ہیں، لیکن پھر بھی مستقل کچی غذا کا ایک حصہ رکھتے ہیں۔

Staff	مخصوص عملے کو مخصوص اوقات پر کچی غذا کو ہینڈل کرنے کا پابند کرنا اور یقینی بنانا کہ ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد کی تمام اوقات میں پیروی کی جاتی ہے۔
Areas	کچی غذا تیار کرنے کے لئے عارضی کچی غذا کے حصے کی نشاندہی کریں۔ خاص عارضی کچی غذا کا حصہ کچی غذا کے لئے صرف پہلے سے طے شدہ اوقات میں استعمال کیا جانا چاہئے۔ اپنے عارضی کچی غذا کے حصے میں کبھی بھی کوئی بھی غذا کام کرنے کی سطحوں کے ساتھ براہ راست رابطے میں نہ آنے دینا مثلاً ہمیشہ کٹائی کے بورڈز استعمال کریں۔ یہ حصہ پھر کھانے کے لئے تیار غذاؤں کو ہینڈل کرنے کے لئے استعمال ہو سکتا ہے۔ لیکن صرف محتاط صفائی اور جراثیم ربائی کے بعد (مزید معلومات کے لئے صفائی کے داخلی قواعد سے رجوع کریں)۔
Food	ہمیشہ کچی غذا کو کھانے کے لئے تیار غذا سے علیحدہ رکھیں۔
Equipment	آلات کا دوہرا استعمال دونوں کچی غذا اور پھر کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے خطرناک ہے۔ علیحدہ آلات کا استعمال ہی صرف محفوظ انتخاب ہے۔

اہم

حفاظت کے عارضی علیحدگی کے اقدامات پر صرف اسی صورت میں بھروسہ کیا جا سکتا ہے اگر صفائی اور جراثیم ربائی مشقیں باقاعدگی سے ہوں، اور ہاتھ دھونے پر تمام اوقات میں سختی سے عمل کیا جاتا ہو۔ اگر آپ کو اپنے آپریشن کے لئے یا تو مستقبل یا عارضی علیحدگی متعارف کرانے میں مشکل پیش آ رہی ہو تو آپ کو درج ذیل حق انتخاب پر غور کرنا چاہئے:

• دیکھنے کے لئے چیک کریں کہ آیا آپ احاطے میں کہیں اور اضافی جگہ تلاش کر سکتے ہیں یا جسمانی علیحدگی بہتر کرنے کے لئے اپنی موجودہ خاکہ بندی تبدیل کرنے پر غور کریں

تیار شدہ گوشت آرڈر کرنے کے ذریعے کچی غذا ہینڈل کرنا کم کریں جیسے سلائس کئے ہوئے سٹیکس، کٹا ہوا گوشت، بغیر ہڈی مرغی اور تیار شدہ سبزیاں

پہلے سے پکے گوشت اور پہلے سے دہلی اور استعمال کے لئے تیار سبزیاں خریدنے کے ذریعے کچی غذا کو ہینڈل کرنا کم کریں

اپنے احاطے میں کچی غذائیں لائے جانے کو کم کرنے کے لئے اپنے مینیو پر نظر ثانی کریں

• ش کے اوقات میں کچی غذا ہینڈل کرنے کو کم کرنے کے لئے اپنے مینیو کو سادہ کریں

• غذاؤں کو محفوظ ہینڈل کرنے کے قابل بنانے کے لئے اپنے آپریشن کو کم کریں۔

مشورے اور رہنمائی کے لئے اپنے انفورسمنٹ آفیسر سے رابطہ کریں

اگلے صفحے پر ٹیبل (جدول) بیسٹ پریکٹس کالم میں طریق عمل کے ہر قدم پر نظر ڈالنا ہے اور آپ کو دکھاتا ہے کہ جسمانی علیحدگی کیسے متعارف کرائی جائے۔ اگر آپ یہ کرنے کے قابل نہیں ہیں تو گڈ پریکٹس کالم آپ کو متبادل حق انتخاب دیتا ہے۔
کوشش کریں کہ آپ کے زیادہ تر طریقہ کار بیسٹ پریکٹس کی پیروی کریں۔

باہمی آلودگی پر کنٹرول کو متعارف کرانے میں رہنمائی

(سوچنے سیف(SAFE) - کوشش کریں کہ آپ کے زیادہ تر طریقہ کار بیسٹ پریکٹس کی پیروی کریں)

عملیہ کا قدم	بیسٹ پریکٹس	گڈ پریکٹس
ٹیلیوری	<p>کچی غذاؤں کے لئے بندوبست کریں کہ کھانے کے لئے تیار غذاؤں سے علیحدہ طور پر ان کی ٹیلیوری کی جائے</p> <p>جہاں ممکن ہو، درجہ حرارت کی نگرانی کے لئے حرارت پیمائے (تھرمامیٹر) والی ٹیلیوری گاڑی استعمال کریں</p> <p>ہملے کا ایک رکن صرف کچی غذاؤں کو ہینڈل کرنے کے لئے مختص کریں</p> <p>• وصول کرنے کے لئے اور، جہاں ضروری ہو، کچی غذاؤں کو غیر ملفوف کرنے کے لئے مستقل کچی غذا کے حصے کی نشاندہی کریں۔ پھر کچی غذا کو براہ راست کچی غذا ذخیرہ کرنے کی جگہ لے جائیں اور لپیٹنے کا مواد محفوظ طریقے سے ٹھکانے لگا دیں۔</p>	<p>جہاں بیسٹ پریکٹس قابل عمل نہیں ہے</p> <p>یقینی بنائیں کہ گاڑی میں کچی غذائیں موزوں طور پر لپیٹی گئی ہوں، پیک کی گئی ہوں اور کھانے کے لئے تیار غذاؤں سے علیحدہ طور پر ذخیرہ کی گئی ہوں</p> <p>جہاں کچے گوشت کی ٹیلیوری میں درجہ حرارت جانچا جاتا ہے، وہاں کچی غذا جانچنے کے لئے کلر کوڈ استعمال کریں</p> <p>کچی غذا کی حوالگیوں کو ہینڈل کرنے کے لئے بعض عملہ مقرر کریں اور یقینی بنائیں کہ وہ کھانے کے لئے تیار غذا کو ہینڈل کرنے سے پہلے ذاتی حفظانِ صحت کے داخلی قواعد پر عمل کا پابند رہے</p> <p>عارضی کچی غذا کے حصے کی نشاندہی کریں ایک جہاں کچی غذائیں آمد پر وصول کی جائیں گی اور، جہاں ضروری ہو، غیر ملفوف کی جائیں گی۔ کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے لئے دوبارہ استعمال کئے جانے سے پہلے اس حصے کی مکمل طور پر صفائی اور جراثیم ربائی کریں۔</p> <p>یاد رکھیں: کچی اور کھانے کے لئے تیار غذائیں عارضی کام کی جگہوں بشمول کام کی سطح کے ساتھ کبھی بھی براہ راست رابطے میں نہیں ہونی چاہئیں۔ کٹائی کے بورڈز اور / یا کنٹینرز استعمال کئے جانے چاہئیں۔</p>

عملیہ کا قدم	بیسٹ پریکٹس	گڈ پریکٹس
نخیرہ	<p>کھجے گوشت کے لئے علیحدہ ریفریجریٹر / چل، فریزر مقرر کریں اور علیحدہ کلر کوڈڈ استعمال کریں یا بصورت دیگر قابل شناخت ڈھکن والے کنٹینرز استعمال کریں</p> <p>کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے علیحدہ ریفریجریٹر / چل مقرر کریں</p> <p>بھا دہلی، کچی سبزیوں اور پھلوں کے لئے علیحدہ نخیرے کی جگہ مقرر کریں، جو ظاہراً گندی سبزیوں سے دور ہو، مثلاً سلاڈ والی غذائیں گندے آلوؤں کے ساتھ نخیرہ نہ کریں۔</p>	<p>اگر ایک ریفریجریٹر / چل یا فریزر کافی سائز کا ہے، تو یہ کچا گوشت اور کھانے کے لئے تیار غذا ایک ہی وقت میں نخیرہ کرنے کے لئے استعمال کیا جا سکتا ہے۔ کچا گوشت ایک مقرر کردہ مستقل، قابل شناخت اور جسمانی طور پر علیحدہ حصے میں رکھا جانا چاہیئے۔</p> <p>یاد رکھیں: شینر کئے ہوئے نخیرے میں، کچی غذائیں نیچے کی شیلفوں پر اور ہمیشہ کھانے کے لئے تیار غذاؤں سے نیچے نخیرہ کی جانی چاہیئے</p> <p>شینر کئے ہوئے نخیرے میں بنا دہلی کچی سبزیوں اور پھل کھانے کے لئے تیار غذاؤں سے علیحدہ طور پر نخیرہ کی جانی چاہیئے</p> <p>یاد رکھیں: جب آپ شینر کیا ہوا نخیرہ استعمال کر رہے ہوں تو کچی اور کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے درمیان باہمی آلودگی روکنے کے لئے بہت زیادہ ہاتھ دھوئے اور صفائی / جراثیم ربائی کی ضرورت ہو گی</p> <p>خدا کے کنٹینرز کی بیرونی سطحیں شینر کئے ہوئے نخیرے میں رکھنے سے پہلے جراثیم ربائی کی جانی چاہیئے۔ کچی غذاؤں کے لئے ہمیشہ علیحدہ کلر کوڈڈ (یا بصورت دیگر قابل شناخت) ڈھکن والے کنٹینرز استعمال کریں۔</p> <p>یاد رکھیں: یہ قابل قبول نہیں ہے کہ کچی غذا کے لئے کنٹینر استعمال کریں اور پھر کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے اسے دوبارہ استعمال کریں۔</p>
نوٹ 1: جب ایک مرتبہ سبزیوں دھو لی جاتی ہیں (اور اگر ضروری ہو تو چھیل لیں) تو وہ کھانے کے لئے تیار کے طور پر نخیرہ کی جا سکتی ہیں۔		
نوٹ 2: جب تک لیبل بیان نہیں کرتا کہ پیداوار (پروڈکٹ) کھانے کے لئے تیار ہے، تو آپ کو فرض کر لینا چاہیئے کہ اسے استعمال کرنے سے پہلے دھوئے جانے کی ضرورت ہو گی (اور اگر ضروری ہو تو چھیل لیں)۔		

عملیہ کا قدم	بیسٹ پریکٹس	گڈ پریکٹس
تیاری	<p>• اپنے کچن کے اندر مستقل کچی غذا کا ایک حصہ مقرر کریں:</p> <p>تمام کچی غذا اس حصے میں بینڈل کی جانی چاہیئے</p> <p>صرف کچی غذا اس حصے میں بینڈل کی جانی چاہیئے</p> <p>کچی غذا کو کچی غذا کے ریفریجریٹر میں غیر منجمد (ڈیفراست) کریں</p> <p>صرف کچی غذا کو بینڈل کرنے کے لئے علیحدہ عملہ مقرر کریں</p> <p>نوٹ: جب تک لیبل بیان نہ کرے کہ پیداوار کھانے کے لئے تیار ہے، تو آپ کو فرض کر لینا چاہیئے کہ اسے استعمال کرنے سے پہلے دھونے جانے کی ضرورت ہو گی (اور اگر ضروری ہو تو چھیل لیں)۔</p> <p>کچی غذا کی تیاری کے لئے ایک مستقل سنک مقرر کر دیں</p> <p>کچی غذا بینڈل کرنے کے لئے علیحدہ کلر کوڈڈ / آسانی سے قابل شناخت آلات اور برتن استعمال کریں، مثلاً چھریاں، چمٹے، کٹائی کے بورڈز، چمچ، ذخیرہ کرنے کے کٹینرز اور چپکنے والی فلم۔</p>	<p>جہاں بیسٹ پریکٹس قابل عمل نہیں ہے</p> <p>عارضی کچی غذا کے حصے کی نشاندہی کریں اور یہ یقینی بنائیں کہ کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے لئے استعمال کئے جانے سے پہلے اس حصے کی صفائی اور جراثیم ربائی کی گئی ہو۔</p> <p>یاد رکھیں: کوئی بھی غذا کسی بھی وقت عارضی کام کے حصوں سے براہ راست رابطوں میں نہیں ہو سکتی بشمول کام کرنے کی سطحوں کے۔ کٹائی کے بورڈز اور / یا کٹینرز استعمال کئے جانے چاہئیں۔</p> <p>کچی غذا کو بینڈل کرنا دن کے بعض اوقات میں بعض عملے تک محدود کریں۔ عملے کے ایک وقت میں کچی اور کھانے کے لئے تیار غذا کو بینڈل کرنے کو کم کرنے کے لئے کام کے بہاؤ کا مناسب بندوبست کریں۔ یقینی بنائیں کہ ہاتھ دھونے کے سخت طریقہ ہائے کار موجود ہوں۔ [اپنے ذاتی حفظان صحت کے داخلی قواعد کی طرف جائیں]</p> <p>جب ایک ہی سنک استعمال کر رہے ہوں غذا کی تیاری، صفائی اور جراثیم ربائی کے لئے، تو یقینی بنائیں کہ ہر استعمال کے درمیان سنک صاف کیا جائے اور جراثیم ربائی کی جائے۔</p> <p>یہ قابل قبول نہیں ہے کہ کوئی بھی آلہ، برتن، کٹینرز یا کٹائی کے بورڈز دونوں کچی اور کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے لئے استعمال کئے جائیں۔</p> <p>کچی غذا کے لئے استعمال کردہ بعد میں کھانے کے لئے تیار غذا کے لئے استعمال کئے گئے آلات کے حادثاتی استعمال سے بچاؤ کے لئے یاد رکھیں کہ مضبوط اقدامات موجود ہونے چاہئیں۔</p>
نوٹ: نمایاں پھیلیاں جن پر کھانے کے لئے تیار کا لیبل نہیں لگا ہوا نہیں استعمال سے پہلے مکمل طور پر پکانے کی ضرورت ہو گی۔		

پکانے اور ٹھنڈا کرنے پر اضافی رہنمائی

- عملے، کام کی جگہ اور غذاؤں کے بہاؤ کو اس طرح منظم کریں کہ یہ یقینی بنایا جائے کہ پکانے اور ٹھنڈا کرنے کے دوران کچی اور کھانے کے لئے تیار غذاؤں کے درمیان مکمل علیحدگی رہے
- کبھی بھی غذا کو کچی غذا کے حصے میں ٹھنڈا نہ کریں
- پکانے کے عمل کے آغاز پر کچی غذا بینڈل کرنے کے لئے استعمال کئے گئے برتن مثلاً کفگیر، چمچ، اور کفچہ ایسے انداز میں استعمال کئے جانے چاہئیں کہ کچی غذا اور کھانے کے لئے تیار غذا کے درمیان باہمی آلودگی کا خطرہ نہ ہو
- پکانے کے درجہ حرارت کی نگرانی کے لئے استعمال ہونے والا جانچنے کا تھرمامیٹر صرف کھانے کے لئے تیار غذا کے استعمال کے لئے قابل شناخت ہونا چاہیئے۔

آپ کو اب کیا کرنے کی ضرورت ہے

اپنے ایچ اے سی سی پی (HACCP) پر مبنی نظام کے حصے باہمی آلودگی کی روک تھام کا مؤثر طور پر انتظام کرنے کے لئے اور رہنمائی کے لئے معلومات استعمال کرنے کے لئے، اس ذیلی سیکشن کے آخر پر جائیں اور باہمی آلودگی کی روک تھام کا احاطہ کرتے ہوئے داخلی قواعد کی ایک فہرست تحریر کریں۔

یہاں ایک مثال ہے کہ آپ اپنے داخلی قواعد کیسے تحریر کر سکتے ہیں:

بیان کریں:	کنٹرول کرنے کے اقدامات اور حدود فاصلہ (جہاں قابل اطلاق ہو) فگرانی بشمول تعدد
ذخیرہ کاری	<p><u>ریفریجریٹر میں ذخیرہ کیا ہوا</u> کچا گوشت کچی غذا کے علیحدہ ریفریجریٹر میں ہمیشہ سرخ ٹھکنے والے مختص کردہ کنڈینرز میں ذخیرہ کیا جاتا ہے۔</p> <p>کھانے کے لئے تیار غذا ہمیشہ کھانے کے لئے تیار علیحدہ ریفریجریٹر میں ذخیرہ کی جاتی ہے۔</p> <p>پھل اور سبزیوں جن پر کھانے کے لئے تیار کے طور پر لیبل نہیں لگا ہوا کھانے کے لئے تیار کے ریفریجریٹر کی نچلی شیلف پر علیحدہ قابل شناخت ڈبوں میں ذخیرہ کی جاتی ہیں۔ کھانے کے لئے تیاری کا برتاؤ کئے جانے سے پہلے یہ غذائیں دھوئی جائیں گی (اور اگر ضروری ہو تو چھیل لیں)۔</p> <p>ظاہراً گندے آلو دیگر تمام غذاؤں سے دور خشک اشیاء کے گودام میں ایک کنڈینرز میں ذخیرہ کئے جائیں۔</p> <p><u>سٹیر کی ہوئی یخ بختہ ذخیرہ</u> کھانے کے لئے تیار غذا اوپر والی شیلف پر ذخیرہ کی جاتی ہے۔</p> <p>کچا گوشت سرخ ٹھکنے والے کنڈینرز میں، کھانے کے لئے تیار شیلف کے نیچے ذخیرہ کیا جاتا ہے۔</p>

نگرانی

تحقیقاتی ثبوت ظاہر کرتا ہے کہ باہمی آلودگی پر کیٹرنگ کے ماحول میں قابو کرنا بہت مشکل ہے۔ باہمی آلودگی روکنے کے لئے آسان ترین اور انتہائی قابل اعتماد طریقہ **جسمانی علیحدگی** کے ذریعے ہے۔ باہمی آلودگی کی روک تھام کی زیادہ تر نگرانی کا انحصار بصری جانچ پڑتال پر ہو گا۔ یہ کلر کوڈڈ / قابل شناخت آلات اور قابل تلف پلاسٹک ایپرن کے استعمال کے ذریعے کچے گوشت کو ہینڈل کرنے کے لئے آسان تر بنایا جا سکتا ہے۔ جب ایک مرتبہ آپ باہمی آلودگی کی روک تھام کے لئے اپنے داخلی قواعد مکمل کر لیں، تو پھر آپ ان کے استعمال کی لازمی نگرانی کریں۔ **بفتہ واری ریکارڈ** استعمال کرتے ہوئے نگرانی کا ریکارڈ رکھیں۔

اصلاح کن عمل

آپ کو یقینی بنانا چاہیئے کہ باہمی آلودگی کنٹرولز کا نفاذ تمام اوقات میں کیا جائے۔ مثال کے طور پر اگر آپ دیکھتے ہیں کہ **مستقل کچی غذا کے حصے** میں کھانے کے لئے تیار غذا تیار کی جا رہی ہے تو یہ سنگین واقعہ تصور کیا جاتا ہے اور آپ کا اصلاحی عمل غذا کو تلف کرنا ہو گا؛ سطحوں اور آلات کو صاف اور جراثیم سے پاک کریں؛ عملے کو دوبارہ تربیت دیں؛ مسئلے کو ریکارڈ کریں اور کارروائی کریں یہ یقینی بنانے کے لئے کہ یہ **بفتہ واری ریکارڈ** اور **تربیت کے داخلی قواعد** میں دوبارہ نہ ہونے پائے۔

نگرانی اور کئے گئے اصلاحی عمل کے تمام ریکارڈز ایک موزوں عرصے تک رکھے جانے چاہئیں یہ ظاہر کرنے کے لئے کہ آپ کا نظام مؤثر طور پر کام کر رہا ہے۔

طریق عمل کا منصوبہ

جب ایک مرتبہ آپ اپنے تمام داخلی قواعد مکمل کر چکیں تو اپنا طریق عمل کا منصوبہ تازہ ترین کرنا یاد رکھیں۔

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں اور تمام اوقات میں تازہ ترین رکھے جانے چاہئیں۔ آپ کے داخلی قواعد صحیح طور پر اس بات کی عکاسی کرنے کے لئے تحریر کئے جانے کی ضرورت ہے کہ آپ اپنا کاروبار کیسے چلاتے ہیں اور غذا ہینڈل کرنے والے آپ کے تمام ملازمین کی فوری طور پر سمجھ آنے چاہئیں۔



4.30(g) داخلی قواعد باہمی آلودگی کی روک تھام

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد

سیف (SAFE) سوچیں اور اپنے باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد کے بیان نیچے دیئے ہوئے ٹیبل میں داخل کریں :

بیان کریں:	
کنٹرول کرنے کے اقدامات اور حدود فاصل (جہاں قابل اطلاق ہو)	
فگرانی بشمول تعدد	
	ڈیلیوری
	ذخیرہ کرنا بشمول جہاں کوئی بھی غیر منجمد کرنا کیا جاتا ہے
	تیاری
	پکانا / ٹھنڈا کرنا
	نگرانی / جانچ پڑتال اور آپ کے کاروبار کی طرف سے استعمال کئے جانے والے کوئی بھی دیگر ریکارڈز

دستخط کاروبار میں عہدہ تاریخ

باہمی آلودگی کی روک تھام کے داخلی قواعد آپ کے ایچ اے سی سی پی پر مبنی نظام کا لازمی جزو ہیں اور تمام اوقات پر تازہ ترین رکھے جانا چاہیے۔



ہفتہ واری ریکارڈ

مندرجہ ذیل جاری جانچ پڑتالیں ہر کام کے ہفتے کے دوران مینیجر یا مالک کی طرف سے کی جانی چاہئیں اور 'کک سیف' (SAFE) استعمال کرتے ہوئے تمام کاروباروں کی طرف سے ہونی چاہئیں۔

ہفتے کا آغاز ہو رہا ہے:

اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	تربیت کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			نئے عملے کی تربیت بشمول تقرر کے قواعد
			رسمی تربیت/دوبارہ تربیت کے قواعد
			دیگر تربیت
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	ذاتی حفظانِ صحت کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			باتھ دھونے کے قواعد
			ذاتی صفائی کے قواعد
			حفاظتی کپڑوں کے قواعد
			بیماری/اخراج/کام پر واپسی کے قواعد
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	صفائی کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			تمام وضاحت کردہ آلات اور جگہیں صفائی کے شیڈول کے مطابق صاف کی جائیں
			صفائی کرنے کے کیمیکلز کے قواعد میں شامل کریں رابطے کا وقت، اطلاق اور پتلا کرنا
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	باہمی آلودگی کی روک تھام کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			حوالگی پر قواعد
			نخیرہ کرنے (سٹوریج) کے قواعد
			نیاری کرنے کے قواعد
			پکانا اور ٹھنڈا کرنا
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	حشرات پر قابو پانا کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			حشرات سے بچاؤ کرنے، کیڑے مکوڑوں کی سکریننگ/مکھیوں کو مارنے کے آلات کے قواعد
			اچھے انتظام خانہ (ہاؤس کیپنگ) کے قواعد
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	بچی کھچی اشیاء پر کنٹرول کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			غذا کے کمروں میں ضیاع اور ضائع چیزوں کو اکٹھا کرنے کے قواعد
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	محفوظ رکھنے کا عمل کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			احاطے کے ڈھانچے کے قواعد
			آلات کے قواعد
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	نخیرے (سٹاک) پر کنٹرول کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			نخیرے پر کنٹرول کے اقدامات کے بارے میں قواعد
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	درجہ حرارت کنٹرول کیا داخلی قواعد کی پیروی کی جا رہی ہے؟
			درجہ حرارت پر کنٹرول کے بارے میں قواعد
اطلاق نہیں ہوتا	جی نہیں	جی ہاں	ریکارڈز
			کیا تمام ضروری درجہ حرارت کے چیکس ریکارڈ کرنے کے درست فارم/فارمز استعمال کرتے ہوئے کئے گئے ہیں؟

اگر مندرجہ بالا سوالوں میں سے کسی کا جواب "نہیں" ہے تو نیچے دیے ہوئے ٹیبل میں اصلاحی عمل کی تفصیلات درج کریں

اٹھانے گئے اصلاحی اقدام	داخلی قواعد سے انحراف کا مشاہدہ کیا گیا

تاریخ

مینیجر/مالک کے دستخط

