UNITED NATIONS
INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION

فوڈ سیفٹی ٹریننگ کورس

Acknowledgment: Halal Assessment & Certification Institute Pvt Ltd is gratefully acknowledged for developing and providing this literature.

کورس کی فہرست

ماڈیول 1 - خوراک کی حفاظت اور حفظانِ صحت کا تعارف---------- 1

ماڈیول 2 - ذاتی اور خوراک کی حفظانِ صحت---------- 4

ماڈیول 3 - خوراکی حشرات الارض اور دیگر کیڑوں پر قابو پانا ---------- 14

ماڈیول 4 - ضیاع کا انتظام---------- 18

ماڈیول 5 - صفائی اور جراثیم کا خاتمہ---------- 23

ماڈیول 6 - زہر آلود خوراک اور ان پر قابو پانا---------- 27

ماڈیول 7 - محفوظ ہینڈلنگ اور خوراک کو ذخیرہ کرنا---------- 35

ماڈیول 8 - فوڈ پوائزننگ اور اس پر قابو پانا---------- 37

ماڈیول 9 - حلال اور طیب کا اسلامی تناظر اور متعلقہ جدید مسائل-------- 41

کورس کے مقاصد

- کھانے کے ساتھ پیش آنے کی بنیادی ضروریات کو جاننا ہے۔ اس میں خام مال، ذخیرہ کرنا، تیار کرنا، پیش کرنا، اور فروخت کرنا شامل ہیں۔
- ذاتی حفظانِ صحت (Personal Hygiene) اور خوراک کی حفظانِ صحت (Food Hygiene) کی بنیادی ضروریات کے بارے میں جاننا شامل ہیں۔
- خوراک کے مختلف خطرات کیا ہیں۔
- خوراک کے مختلف خطرات کو کیسے ختم یا کم کیا جا سکتا ہے۔
- کیڑوں کا بہتر انتظام کیسے کیا جائے۔
- صفائی کا کیا انتظام کیا جائے۔
- محفوظ کھانا کیسے بنایا جائے۔

ماڈیول 1

خوراک کی حفاظت اور حفظانِ صحت کا تعارف

بنیادی اصطلاحات

خوراک کی حفاظت (Food Safety)

اس سے مراد یہ تصور کرنا ہے کہ خوراک تیار کرنے یا کھانے کے بعد صارف کو کسی بھی قسم کے نقصان کا سامنا نہیں کرنا پڑے گا۔

خوراک کا معیار (Food Quality)

کھانے کے معیار کی خصوصیات جو کہ صارفین کے لئے قابل قبول ہوں۔ اس میں اندرونی (کیمیائی، جسمانی، مائیکروبیل) اور بیرونی (سائز، شکل، رنگ، چمک، ساخت، ذائقہ اور استحکام) عوامل شامل ہیں۔

حفظانِ صحت (Hygiene):

ایسے حالات اور عوامل اختیار کرنا جس سے ذاتی صفائی اور حفظانِ صحت برقرار رہے۔

خوراک کی حفظانِ صحت (Food Hygiene):

ہائجین سے مراد ایسے طریقوں پر عمل کرنا ہے جو صفائی اور احتیاطی تدابیر سے منسلک ہوں۔ اس کا بنیادی مقصد خوراک کو غذائی خطرات سے دور رکھنا ہے۔

غذائی زہریت (Food Poisoning):

ایسی بیماری جو ایسا کھانا کھانے کی وجہ سے ہو جو کہ جراثیم یا کسی زہریلے مادے پر مشتمل ہو۔

(HACCP) خطرات کا تجزیہ اور اہم نقاط پر قابو پانا:

HACCP مخفف ہے Hazard Analysis and Critical Control Points یعنی خطرات کا تجزیہ اور اہم نقاط پر قابو پانا ۔ اس کی مدد سے سامان کے معیار کا جائزہ لیا جا سکتا ہے۔ ہیسپ کھانے کی حفاظت کی ضمانت دینے میں مدد دیتا ہے اور اس طرح صارفین کو تحفظ فراہم کرتا ہے۔

خوراک سے پیدا ہونے والی بیماری (Foodborne Illness):

یہ بیماری ایسا کھانا کھانے کی وجہ سے ہوتی ہے جو کہ حیاتیاتی، کیمیائی، اور جسمانی طور پر خطرے پر مشتمل ہو۔

خوراک کا استعمال کنندہ (Food Handler):

ایک فرد جو کسی خوراک کو بنانے، نقل وحرکت یا ذخیرہ کرنے یا کسی بھی سرگرمی میں ملوث ہو جو کھانے کے ساتھ رابطے میں آنے والے امکانات کے ساتھ کام کرتا ہو۔

خوراک میں آلودگی (Contamination):

خوراک کی ایسی حالت جو کسی خارجہ مادہ، بشمول گندگی، زہریلا مادہ یا کیڑے، بیماری پیدا کرنے والے جراثیم طفیلی (Parasites) اور جراثیمی زہر سے اثرانداز ہو یا ان میں سے کسی معاملات کے تعارف کا سامنا ہو۔

پار آلودگی (Cross-Contamination):

ایسی حالت جس میں جراثیم، کیمیائی خطرات، الرجی سے متعلق یا دیگر خطرات آلات کے ذریعے، ہاتھوں کے ذریعے، تولیے یا دیگر خوراک کے ذریعے ایک خوراک کے اجزاء یا سطح سے دوسری خوراک کے اجزاء یا سطح پر منتقل ہوتے ہیں۔

FIFO (First in, First out):

ایک موثر خوراک کی گردش کا نظام جس میں پہلے موصول ہونے والی مصنوعات کو بعد میں موصول ہونے والی مصنوعات سے قبل استعمال کیا جاتا ہے۔

الرجینز (Allergens):

ایسا مادہ جو کچھ لوگوں میں مبتلا ہونے والے مدافعتی ردعمل کا سبب بنتا ہے جس کے نتیجے میں بہتی ہوئی ناک، آنکھوں میں کھجلی یا پانی، جلد کا سرخ ہو جانا، خرخراہٹ کے ساتھ سانس لینا، سنگین بیماری یا (بعض اوقات) موت کا سبب بن سکتی ہے۔

ماڈیول 2

ذاتی اور خوراک کی حفظانِ صحت

ذاتی حفظانِ صحت (Personal Hygiene):

خوراک کے بنائے جانے والی جگہ میں داخل ہونے سے پہلے مندرجہ ذیل شخصی صفائی کے اصولوں کو مدنظر رکھئے تاکہ ان سے پیدا ہونے والی ممکنہ آلودگی سے بچا جا سکے۔

- اگر آپ کسی قسم کی دواؤں کا استعمال کرتے ہیں تو حفاظت سے رکھیں۔
- کسی قسم کا زخم یا کٹ لگنے پر فوراً اپنے سپروائزر کو مطلع کریں اور مناسب پٹی کرائیں۔
- صاف ستھرے اور دھلے ہوئے کپڑے پہنیں۔
- روزانہ غسل اور شیو کریں۔
- کام کے دوران تمباکو نوشی اور کھانے پینے سے گریز کریں۔
- چھینکنے اور پسینہ آنے کے بعد کاغذی تولیہ استعمال کریں۔
- سر کے بالوں کو ٹوپی اور داڑھی کے بالوں کو بیئرڈ ماسک سے اچھی طرح ڈھانپ لیں۔
- کسی بھی قسم کا زیور، گھڑی اور انگوٹھی پہن کر خوراک بنانے والی جگہ میں داخل نہ ہوں۔
- ہاتھ اچھی طرح صابن سے دھو کر خوراک بنانے والی جگہ میں داخل ہوں۔
- ناخن تراشے ہوئے ہوں اور وردی صاف ستھری اور مکمل ہو۔
- داڑھی اور سر کے بال مناسب حد سے بڑے نہ ہوں۔
- بند جوتے پہن کر خوراک بنانے والی جگہ میں داخل ہوں۔

مندرجہ ذیل اشیاء کا خوراک بنانے والی جگہ میں لے کر جانا یا جیب میں رکھنا سخت ممنوع ہے۔

- کھانے پینے کی اشیاء
- ادویات یا مضر صحت اشیاء
- تمباکو یا دوسری نشہ آور اشیاء
- شیشہ یا شیشے سے بنی اشیاء

بیماری کی حالت میں ہدایات:

بیماری کو پھیلنے سے روکنے کے لئے ملازم کی صحت کو چیک کرنا ضروری ہے۔ مندرجہ ذیل علامات ظاہر ہونے کی صورت میں کام سے گریز کرنا چاہئے۔

- یرقان یا متعدی بیماری
- بخار، زکام اور خراب گلا
- قے آنا
- جسم یا ہاتھ پر کسی قسم کا زخم یا دانے
- پیچش
- نزلہ، زکام اور کھانسی کی صورت میں کام پر نہ آئیں، یا اپنے چہرے کو ڈھانپ کر رکھیں تاکہ بیماری آپ کے ساتھیوں اور گاہکوں کو منتقل نہ ہو۔
- کسی بھی بیماری کی صورت میں اپنے سپروائزر کو بتائیں۔

- سپروائزر نئے آنے والوں کی رہنمائی کریں اور کسی بھی تکنیکی معلومات کے لئے سٹور آفیسر سے رابطہ کریں۔

ہاتھوں کو صاف ستھرا رکھنا:

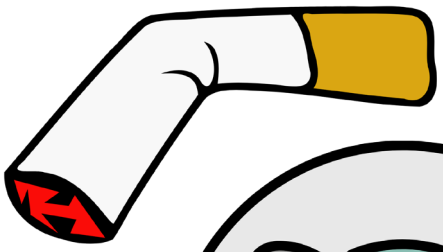
غذائی اشیاء بنانے والے ادارے میں کام کرنے والوں پر ذمہ داری عائد ہوتی ہے کہ وہ اپنے ہاتھوں کو اچھی طرح دھوئیں اور جراثیم کش کیمیکل یعنی Sanitizer کا استعمال کریں۔

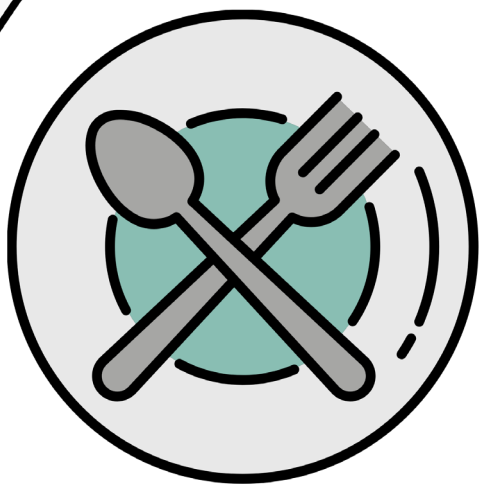
ہاتھ دھونے کے مراحل:

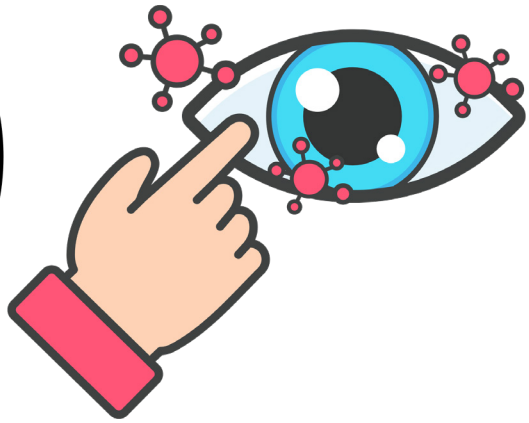
- نیم گرم پانی سے ہاتھوں کو گیلا کریں۔
- ہاتھوں پر صابن لگائیں۔
- ناخنوں، انگلیوں اور کلائی کو صاف کریں۔
- ہاتھوں کو کچھ دیر تک (تقریباً 30 سیکنڈ تک) صابن سے ملیں۔
- پانی سے اچھی طرح سے دھو لیں۔
- کاغذی تولیہ یا ہینڈ ڈرائیر سے سکھا لیں۔Sanitizسے ہاتھوں کو Sanitize کر لیں۔

کب ہاتھ دھونے چاہئیں؟

- بیت الخلاء سے واپسی پر۔
- کھانے، پینے اور سگریٹ پینے کے بعد۔
- ناک، کان، منہ اور بالوں کو ہاتھ لگانے کے بعد۔
- کسی بھی صفائی کے عمل کے بعد۔
- ہر وقفے کے بعد جب آپ خوراک بنانے کی جگہ میں داخل ہوں۔
- کسی بھی برتن کو ہاتھ لگانے سے پہلے جس میں خوراک تیار کی جاتی ہو۔
- خام مال کو ہاتھ لگانے کے بعد۔
- پانی کی نکاسی کی جگہ کو صاف کرنے کے بعد۔
- کسی بھی قسم کا کیمیکل یا کیڑے مار ادویات استعمال کرنے کے بعد۔
- لاکرز روم سے واپسی پر۔







ذاتی حفظانِ صحت ... مشق 1

آپ کا کیا خیال ہے اس کا گوشت کے شعبے میں کام کرنا صحیح ہے یا نہیں ؟

- ٹوپی .....
- ہاتھ .....
- جوتے .....
- ایپرن .....

اس نے ایک انگوٹھی پہنی ہوئی ہے۔
ٹوپی صحیح طرح سے نہیں پہنی ہوئی کیونکہ بال صحیح طرح سے ڈھانپے نہیں ہوئے۔
اس کو کام کرنے والے جوتے پہننے چاہئیں نہ کہ عام جوتے۔

ذاتی حفظانِ صحت ... مشق 2

آپ کا کیا خیال ہے اس کا پھلوں اور سبزیوں کے شعبے میں کام کرنا صحیح ہے یا نہیں ؟

- ٹوپی .....
- رویہ .....
- ہاتھ .....
- ایپرن .....

تصویر پر نظر ڈالیں اور سوال کا جواب دیں۔

خوراک کی حفظانِ صحت (Food Hygiene):

تعارف: خوراک کی حفاظت کا مطلب ہے کہ ہماری غذا ہر طرح کے جراثیم، کیمیکل اور بیرونی ملاوٹ سے پاک ہو۔
فوائد: صاف ستھرے طریقے سے اور جراثیم سے پاک غذائی اشیاء بنانے کے مندرجہ ذیل فوائد ہیں:

- اچھی صحت: آپ کی، آپ کے ساتھیوں کی اور گاہک کی صحت اچھی رہتی ہے۔
- گاہک کا اعتماد: گاہک آپ کی اشیاء پر اعتماد کرنے لگتا ہے۔
- اچھا کاروبار: گاہک کے اعتماد سے کاروبار بڑھتا ہے اور کمپنی ترقی کرتی ہے۔
- قومی فریضہ: ترقی یافتہ قومیں صحت مند معاشرے سے جنم لیتی ہیں اس لئے یہ ہمارا قومی فریضہ ہے کہ ہم اپنی اشیاء کو تیار کرتے وقت خوراک کی حفاظت کا خیال رکھیں۔

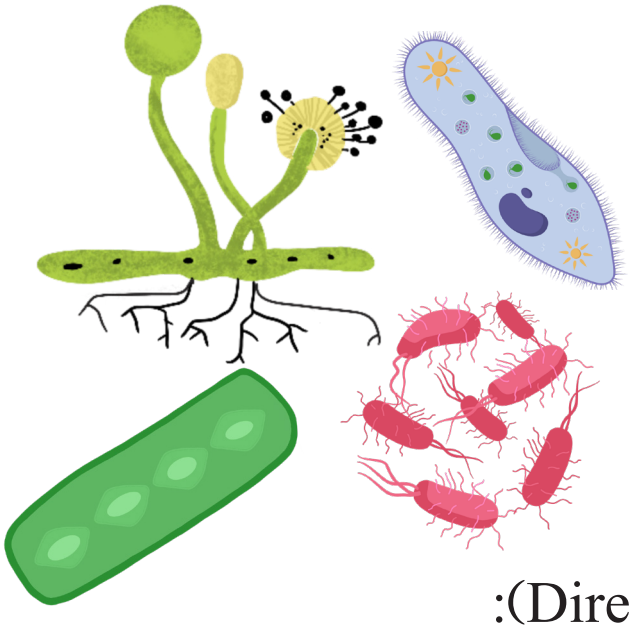
غذا یا خوراک میں جراثیم کے پیدا ہونے میں ملازم کا کردار:

خوراک میں جراثیم کے پیدا ہونے میں سب سے اہم کردار Carrier (یعنی لے جانے والا) کا ہے۔
یہ ایسے انسانوں کے لئے کہا جاتا ہے جو بظاہر صحت مند نظر آتے ہیں مگر اندرونی طور پر بیمار ہوتے ہیں اور ان کے جسم سے جراثیم خارج ہوتے ہیں جس سے یہ کام کی جگہ پر موجود اپنے ساتھیوں کو اور وہاں تیار ہونے والی اشیاء میں جراثیم منتقل کرتے ہیں اور بیماری پھیلاتے ہیں۔

خوراک کی حفاظت اور حفظانِ صحت کے پانچ قوانین:

جب آپ کچن میں کھانا پکاتے ہیں تو غذا کی حفاظت اور حفظانِ صحت کے ان پانچ اصولوں پر عمل کرنا یقینی بنائیں:

1. باورچی خانے کی تمام سطحوں کا صاف ہونا ضروری ہے۔
2. لمبے بال بندھے ہونے چاہئیں۔
3. زیورات کو اتار لینا چاہئے۔
4. ہاتھ اچھی طرح دھلے ہوئے ہونے چاہئیں۔
5. ہمیشہ ایپرن پہننا چاہئے۔



گندگی کی منتقلی:

جراثیم کے منتقل ہونے کے دو طریقے ہیں:

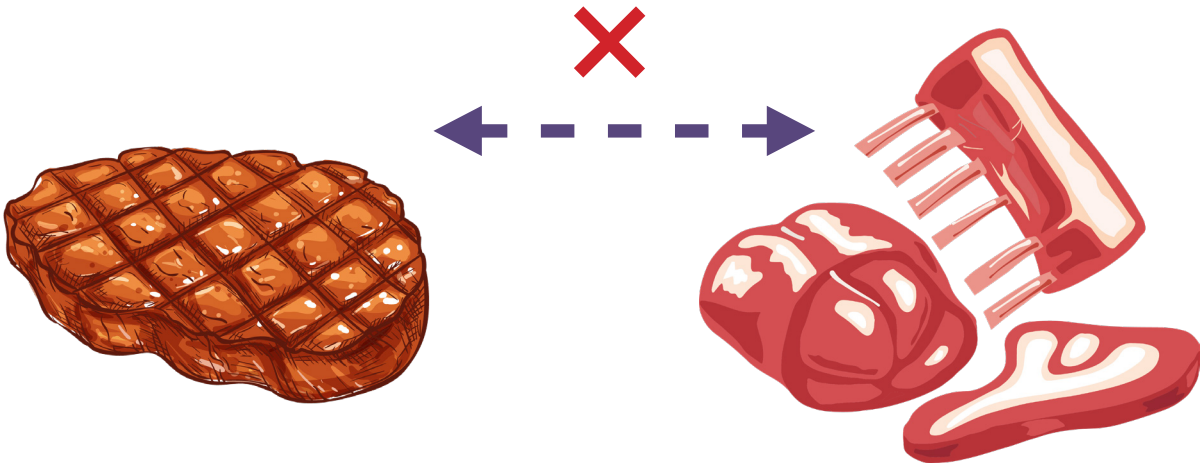
- بلاواسطہ گندگی کی منتقلی (Direct Contamination)
- بالواسطہ گندگی کی منتقلی (Indirect Contamination)

بلاواسطہ گندگی کی منتقلی (Direct Contamination):

اس عمل میں جراثیم کسی غیرتیار شدہ اشیاء میں منتقل ہوتے ہیں۔ یہ منتقلی غیرتیار شدہ خوراک کے تیار شدہ خوراک کو چھو جانے سے یا اس سے نکلنے والی پانی کی تیار شدہ خوراک میں شامل ہونے سے عمل میں آتی ہے۔

بلاواسطہ گندگی کی منتقلی کو روکنا:

- خام یا کچی خوراک کو تیار شدہ خوراک سے دور رکھیں۔
- خام خوراک کو اچھی طرح سے ڈھانپ لیں مثلاً فریج میں موجود کچے گوشت وغیرہ کو پلاسٹک کی تھیلی میں پیک کر کے رکھیں۔



بالواسطہ گندگی کی منتقلی (Indirect Contamination):

اس عمل میں جراثیم کسی چیز مثلاً ہاتھ، کپڑا، برتن، چھری وغیرہ کے ذریعے تیار شدہ غذا میں منتقل ہو جاتے ہیں۔

مثلاً:

- کسی ایسی چھری کو تیار شدہ غذا میں استعمال کرنا جس سے کسی خام غذا کو کاٹا گیا ہو۔
- کسی ایسے کپڑے کو برتن صاف کرنے کے لئے استعمال کرنا جو زمین پر گر گیا ہو۔

بالواسطہ گندگی کی منتقلی کو روکنا:

تیار شدہ خام غذا کے لئے علیحدہ علیحدہ چمچے، کانٹے یا چھریوں کو استعمال کرنا اور ان کی کلر کوڈنگ کرنا تاکہ ان میں تمیز کی جا سکے۔

- برتنوں کو اچھی طرح سے گرم پانی سے دھوئیں اور جراثیم کش ادویات استعمال کریں۔
- دھول یا مٹی لگے ہوئے صفائی کے کپڑے کا استعمال نہ کریں۔
- تمام ایسی جگہیں جو خوراک کے رابطے میں ہیں، انکو گرم پانی سے دھوئیں اور جراثیم کش ادویات سے صاف کریں۔
- ہاتھوں کو اچھی طرح سے دھوئیں اور جراثیم کش دوا یعنی Sanitizer کا استعمال کریں ،اس کے لئے ضروری ہے کہ معیاری طریقے پر عمل کریں۔
- صاف ستھرے دھلے ہوئے کپڑوں کا استعمال کریں۔
- کام کی جگہ تمباکو نوشی اور کھانے پینے سے پرہیز کریں۔

کیا وہ خوراک بنانے والی جگہ میں کام کرنے کے لئے تیار ہے؟

کیا آپ دیکھ سکتے ہیں کہ وہ پکانے کے لئے تیار ہے؟

- اس نے اپنے بال نہیں باندھے ہوئے۔
- اس نے ابھی بھی زیورات پہن رکھے ہیں۔
- اس نے ایپرن نہیں پہنا ہوا۔
- اس کے ہاتھ بھی دھلے ہوئے نہیں ہیں۔

کیا وہ خوراک بنانے والی جگہ میں کام کرنے کے لئے تیار ہے؟

کیا آپ دیکھ سکتے ہیں کہ وہ پکانے کے لئے تیار ہے؟

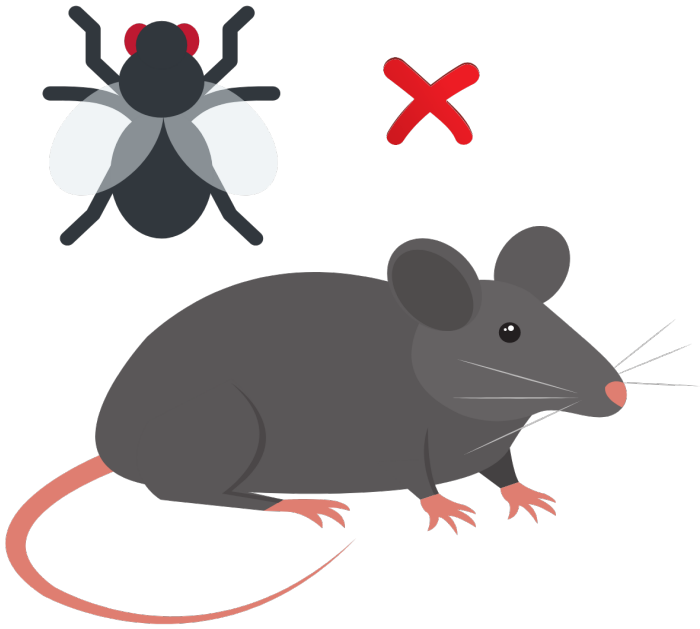
- اس کے بال ڈھانپے ہوئے ہیں۔
- اس نے تمام کلائی کے بینڈ اتارے ہوئے ہیں۔
- اس نے ایپرن پہنا ہوا ہے۔
- اس نے زخم پر مناسب پٹی کی ہوئی ہے۔

ماڈیول 3

خوراکی حشرات الارض اور دیگر کیڑوں پر قابو پانا

حشرات الارض (Pest):

ایسے جانور یا کیڑے جو کہ محفوظ خوراک بنانے میں مداخلت کریں۔ جیسے چوہے، پرندے اور کیڑے مکوڑے (مکھی، چیونٹی، لال بیگ، مکڑی وغیرہ)



حشرات الارض کا تکمیلی نظام (Integrated Pest Management - IPM):

کیڑوں کے انتظام کے لئے ایک موثر اور ماحولیاتی طور پر حساس نقطہ نظر جو کہ جسمانی، مکینکل، حیاتیاتی اور ثقافتی طور پر قابو پانے کے ایک مجموعہ پر منحصر ہے۔

سامان کی حفاظت کے لئے ڈیٹاشیٹ (Material Safety Datasheet):

ایک تکنیکی معلوماتی شیٹ جو کیمیکلز کے مندرجہ ذیل معلومات پر مشتمل ہو۔

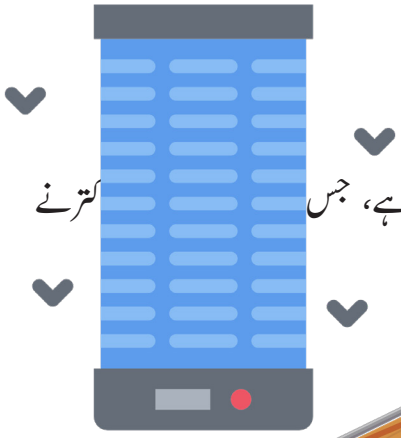
- کیمیائی ساخت
- ہینڈلنگ
- زہریلی حد اور ضائع کرنا
- ابتدائی طبّی امداد
- کیمیکلز کو ترتیب دینا
- مواد کے خطرات کی تفصیل
- ذخیرہ کرنا اور نقل وحمل کی ہدایات یا پابندیاں
- حفاظتی احتیاط
- استحکام اور تعاملیت
- لیبلنگ کرنا

حشرات الارض کا جال (Traps):

ایسے آلات جو کیڑوں مکوڑوں کو پکڑنے کے لئے استعمال ہوتے ہوں۔ جیسے چوہے پکڑنے والا میکانی جال، پلیٹ یا گتے پر گوند چپکانا یا دیگر آلات کا استعمال کرنا۔

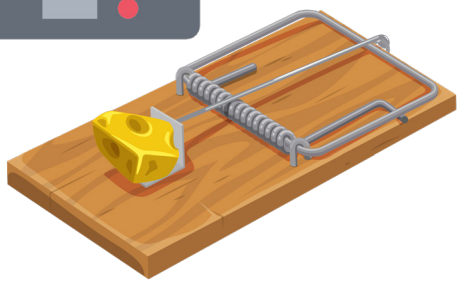
1۔ برقی کیڑے پکڑنے والا جال (Electric Insect Traps):

بجلی سے چلنے والا آلہ جو کہ کیڑے مکوڑوں کو اپنی طرف متوجہ کر کے مار دیتا ہے۔



2۔ چپچپا ٹریپ (Sticky Trap):

لکڑی کے ٹکڑے کو تراشنے کے بعد ایک غیرزہریلا اور نہ خشک ہونے والا مادہ لگایا جاتا ہے، جس کترنے والے جانور چلتے ہیں تو چپک کر پکڑے جاتے ہیں۔



کیڑے مکوڑوں کے انتظام کے لئے بنیادی باتیں:

1. پناہ گاہوں کو روکنا (سوراخ وغیرہ سے حفاظت)
2. معمول کے مطابق معائنہ کرنا
3. حشرات کش ادویات کا استعمال کرنا

1۔ پناہ گاہوں کو روکنا (Prevent Harbourages):

- اشیاء کو دیواروں سے دور ذخیرہ کریں۔
- غیراستعمال شدہ اشیاء کو ہٹا دیں۔
- دراڑیں اور شگاف بند کریں۔
- اضافی ذخیرہ محدود کو کریں۔

2۔ معمول کے مطابق معائنہ کرنا (Conduct Inspection):

- کھلا علاقہ یا میدان
- تکنیکی خالی جگہیں
- پناہ گاہوں کی حالت
- صفائی کی سہولیات
- کیڑوں کے خلاف کارروائی کرنا
- دستاویزات کا معائنہ

3۔ حشرات کش ادویات استعمال کرنا

- کیڑے مارادویات
- کترنے والے جانوروں کو مارنے کی ادویات
- زہریلی گولیاں
- زہریلے بلاک
- مخصوص کیڑے مارنے کی ادویات

ماڈیول 4

ضیاع کا انتظام

تعارف:

ضیاع یعنی کچرا ایک غیرضروری اور غیرمطلوبہ مواد یا مادہ ہے۔ اس کو ملبہ، ردی، کوڑا کرکٹ، کباڑ وغیرہ بھی کہا جاتا ہے۔
خشک کچرے میں بغیر مٹی اور گیلے مواد کے سب کچھ آ جاتا ہے۔
ان کے علاوہ وہ چیزیں جو کہ آسانی سے کھنگالی جا سکیں، پونچھی جا سکیں، دوبارہ کارآمد ہونے والی یا نہ ہونے والی، تمام کاغذ کی اقسام، لکڑی کے تختے، بوتلیں، پولی تھین کے ٹین ڈبے وغیرہ بھی شامل ہیں ۔

ضیاع انتظام:

ضیاع کے انتظام میں ضیاع ہینڈلنگ کے تمام مراحل شامل ہیں ،جن میں اکٹھا کرنا، نقل وحرکت کرنا، پروسیسنگ، دوبارہ استعمال کرنا یا ضائع کرنا، دیکھ بھال کے اقدامات، جانچ پڑتال اور ضیاع کی ہینڈلنگ کو بہتر بنانے کے اقدامات شامل ہیں۔

ضیاع کو اکٹھا کرنا اور تلف کرنا

کوڑے دان کی دو اقسام ہوتی ہیں:

- کھانے تیار کرنے والی جگہ کے لئے چھوٹے کوڑے دان۔
- کچرے کے لئے باہر بنائی گئی خاص جگہ کے لئے بڑا کوڑا دن۔

ضروری اقدامات :

ضیاع (Waste) سے پیدا ہونے والے ممکنہ جراثیمی، کیمیائی اور طبعی نقصانات سے بچنے کے لئے مندرجہ ذیل اقدامات کرنا ضروری ہیں۔

1. غذا تیار کرنے والی جگہوں میں مثلاً کچن وغیرہ میں اچھے سائز کے کچرے دان وغیرہ (Waste Bin) مہیا کریں۔
2. کچرے دان کو بروقت خالی کریں اور یہ عمل روزانہ باقاعدگی سے اپنائیں۔
3. کچرے دان اور اس کے ارد گرد کے علاقے کو صاف ستھرا رکھیں۔
4. ضیاع کو کچرے دان میں موجود تھیلے میں ڈالیں اور اس کے بھرنے کے بعد نیا تھیلا لگائیں۔
5. کچرے سے بھرے ہوئے تھیلے کے منہ کو اچھی طرح سے بند کر لیں۔
6. ضیاع شدہ غذائی اشیاء کو اچھی طرح سے لیبل لگائیں تاکہ غلطی سے استعمال ہونے سے بچایا جا سکے۔
7. بیرونی کچرے دان کو اچھی طرح سے ڈھکنا لگائیں تاکہ وہ PEST کے لئے پرکشش نہ رہیں۔
8. کچرے دان کو ہاتھ لگانے کے بعد اپنے ہاتھ کو اچھی طرح سے دھوئیں اور جراثیم کش ادویات کا استعمال کریں۔
9. ہاتھ دھونے والے علاقے کے لئے ایسے کچرے دان کا انتخاب کریں جو پیر کی مدد سے کھلتے ہوں تاکہ ہاتھ دھونے کے بعد استعمال شدہ Paper Towel ضائع کرنے کے لئے کچرے دان کو ہاتھ نہ لگانا پڑے۔

خوراک کا ضیاع:

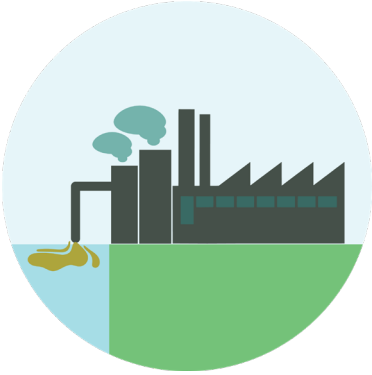
یہ ایسا ضیاع ہے جو کہ خام یا تیار شدہ خوراک کے مواد سے مل کر بنتا ہے۔
ان میں خوراک کا مواد جو کہ خوراک بنانے سے پہلے یا بعد میں ضائع ہوتا ہے جیسے کہ سبزی چھیلنا، گوشت کا تراشنا، خراب یا اضافی اجزاء، اور کھانا تیار کرنے کے بعد کا ضیاع بشمول خراب اور اضافی خوراک شامل ہیں۔

سکریپ کیا ہے؟

سکریپ ایک ایسی اصطلاح ہے جو دوبارہ استعمال ہونے والی مصنوعات کی کھپت سے بچے کچے مواد کے لئے استعمال کی جاتی ہے۔ جیسے گاڑیوں کے پارٹس، عمارت کی فراہمی، اور اضافی سامان کے حصے وغیرہ۔

میونسپل ٹھوس ضیاع (Municipal Solid Waste - MSW):

اس کو شہری ضیاع بھی کہا جاتا ہے، ان میں بنیادی طور پر گھریلو ضیاع، اس کے علاوہ کبھی کبھار تجارتی ضیاع جو کہ میونسپلٹی کی طرف سے کسی علاقے سے جمع کئے جاتے ہیں۔



دوبارہ استعمال میں لانے (ری سائیکلنگ) سے کیا مراد ہے؟

ری سائیکلنگ (Recycling) سے مراد پرانی چیزوں سے نئی چیزیں بنانا ہے تاکہ

- ممکنہ طور پر مفید مواد کو ضائع ہونے سے بچایا جا سکے
- تازہ خام مال کی کھپت میں کمی لائی جا سکے
- توانائی کا استعمال کم کیا جا سکے
- فضائی آلودگی کو کم کیا جا سکے (جلا کر خاک کرنے کا عمل)
- پانی کی آلودگی کو کم کیا جا سکے
- روایتی کچرے کو ضائع کرنے کی ضرورت کو کم کیا جا سکے

کوڑا کرکٹ اکٹھا کرنے اور پھینکنے کا درست طریقہ
:(Proper Garbage Disposal)

- کوڑا کرکٹ کو احتیاط سے اکٹھا کریں اور جلدی سے مناسب جگہ پھینکیں تاکہ کیڑے مکوڑے اور چوہے وغیرہ کے آنے کا احتمال نہ ہو۔
- کوڑے دان اور ٹب کو اچھی طرح صاف کریں اور روزانہ صفائی برقرار رکھیں۔
- کوڑے دان کام کرنے کی جگہ کے قریب رکھیں، سٹاف اور آپریٹر کی آسان رسائی ممکن بنائیں۔
- کوڑے دان کو ڈھکن سے ڈھانپ کر رکھیں اور ارد گرد کی جگہ کو بھی صاف رکھیں۔
- کچرا اور کوڑا کرکٹ اکٹھا کرنے کے بعد احتیاط سے کوڑے دان میں ڈالیں کہ وہ ارد گرد نہ پھیلے۔
- کچرا اور کوڑا کرکٹ مخصوص کردہ کوڑے دان میں ڈالیں۔
- کوڑے دان کو باقاعدگی سے خالی کرتے رہیں تاکہ کچرا [illegible] کوڑا کرکٹ جمع ہونے کی [illegible] ایریا میں آلودگی کا باعث نہ بنے۔

چند احتیاطی تدابیر:

- کوڑے دان کو جراثیم سے پاک کرنے کے لئے ہفتہ میں ایک بار جراثیم کش محلول سے ضرور دھوئیں۔
- کوڑا اکٹھا کرنے اور پھینکنے کے بعد ہر بار ہاتھوں کو مخصوص کردہ طریقے سے دھوئیں۔
- اگر کچرا اور کوڑا پھینکتے ہوئے یونیفارم گندا ہو جائے تو فوراً گندا یونیفارم بدلیں اور صاف یونیفارم پہنیں

ماڈیول 5

صفائی اور جراثیم کا خاتمہ

صفائی:

واضح جسمانی گندگی اور داغوں کو ہٹانا۔ ایک صاف سطح کی درج ذیل صفات بیان کی گئی ہیں:

- مٹی سے پاک ہو
- بدبو سے پاک ہو
- چکناہٹ نہ ہو
- کوئی واضح زنگ نہ ہو

صفائی سے جراثیم نہیں مرتے

جراثیم کا خاتمہ (Disinfection):

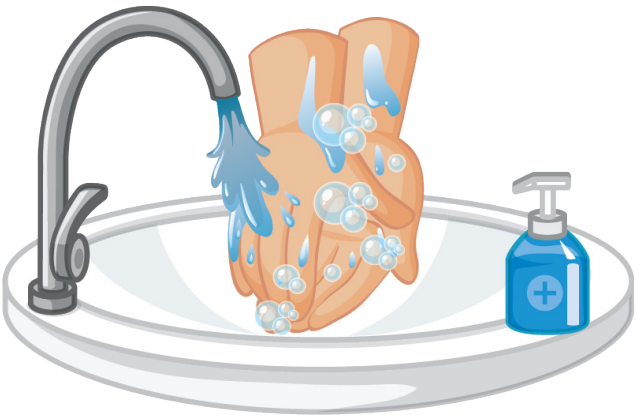
اس سے مراد نقصان دہ بیکٹیریا اور دیگر جراثیم دور کرنا ہے۔

ایک جراثیم سے پاک اور صاف سطح ایسی سطح ہے جو کہ کافی حد تک پیتھوجینک جراثیم اور ناگزیر خرابی پیدا کرنے والے جراثیم سے پاک یا آزاد ہو۔

کھانے اور آلات کی دھلائی کی سہولیات:

مندرجہ ذیل کی دھلائی کے لئے علیحدہ علیحدہ سہولیات ہونی چاہئیں:

- ہاتھ دھونے کے لئے
- غذائی اشیاء مثلاً تازہ سبزی پر لگی ہوئی مٹی دور کرنے کے لئے
- کھانے پکانے میں استعمال ہونے والے برتن اور آلات مثلاً چاپنگ بورڈ، برتن، ڈش اور چھریوں وغیرہ کے لئے۔



یاد رکھیں:

- کھانے کی اشیاء یا برتن دھونے والے سنک میں ہاتھ نہ دھوئیں۔
- اسی طرح برتنوں اور کھانے پینے کی چیزوں کو ہاتھ دھونے والی جگہ پر نہ دھوئیں۔

صفائی کے پراڈکٹس کا صحیح استعمال:

صفائی والے پراڈکٹس کو صحیح طریقے سے استعمال کرنے کے لئے مندرجہ ذیل ہدایات پر عمل کریں:

- مختلف اقسام کو آپس میں نہ ملائیں۔
- صفائی کے پراڈکٹس کو اسی بوتل میں رکھیں جس میں فراہم کی گئی ہیں اور ان کا لیبل نہ ہٹائیں اور نہ ہی خراب کریں۔
- صفائی کے پراڈکٹس کو کھانوں سے دور الماری میں رکھیں۔
- استعمال کے بعد سطح کو اچھی طرح دھو لیں تاکہ کسی طرح کے اثرات باقی نہ رہیں۔
- احتیاط کریں کہ ان کو نگل نہ لیں، ان کے چھینٹے آپ کی جلد اور آنکھوں میں نہ پڑیں اور ان کے بخارات میں سانس نہ لیں۔

باورچی خانے کی گندگیاں، فوڈ پوائزننگ کا سبب:

- مختلف کاموں میں استعمال ہونے والے تولیے (صافی) میں ای کولی (E-Coli) جراثیم پائے جانے کے زیادہ امکانات سامنے آئے ہیں۔ خاص طور پر ان تولیے (صافی) میں جن کا [illegible] پوچھنے، فرش کی صفائی یا ہاتھ خشک کرنے میں ہوتا ہے۔
- ایک ہی کپڑے کو مختلف کاموں میں استعمال کرنے کے نتیجے میں امراض پھیلانے والے جراثیم کے پھیلنے کا خطرہ بڑھ جاتا ہے جس سے فوڈ پوائزننگ ہو سکتی ہے۔

کچن میں جراثیم کے پھیلاؤ کو کیسے روکا جائے:

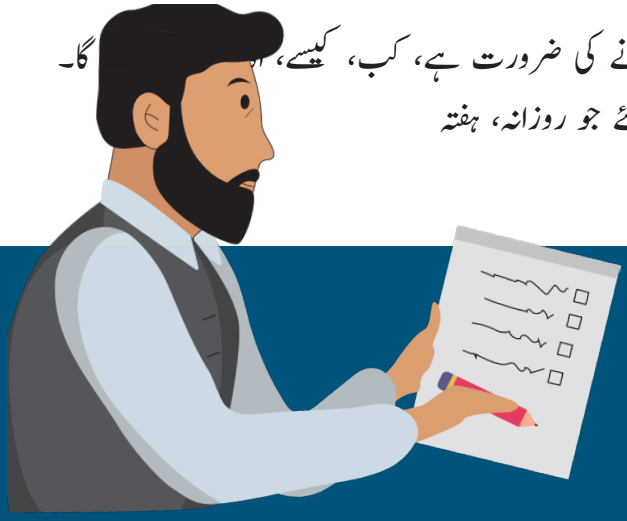
- روزانہ برتن صاف کرنے والے تولیے بدلتے رہیں یا پھر اس دن جب آپ کھانا پکائیں۔
- ایک بار استعمال کے بعد پھینک دیئے جانے والے تولیے استعمال کریں۔
- دوبارہ استعمال ہونے والی صافی کو 60 ڈگری سے زیادہ گرم پانی میں دھویا جائے اور اسے جراثیم سے پاک کیا جائے۔
- برتن دھونے والے مانجھے کو پابندی سے صابن اور گرم پانی میں صاف کریں۔
- کھانے بنانے سے پہلے جگہ کی صفائی کو یقینی بنائیں۔
- کچے کھانے بطور خاص گوشت کے لئے علیحدہ چاپنگ بورڈ کا استعمال کریں۔
- کھانا کھانے کی اشیاء بطور خاص گوشت کو چھونے کے بعد اپنے ہاتھ دھوئیں اور خشک کریں۔

مختلف اشیاء کی صفائی کے لئے الگ الگ اور مناسب کپڑے کا استعمال:

- مختلف اشیاء کی صفائی کے لئے الگ الگ اور مناسب کپڑے کا استعمال کریں تاکہ آپ جراثیم کو نہ پھیلائیں۔
- چھریوں اور برتنوں کو خشک کرنے کے لئے صاف کپڑا استعمال کریں۔
- اگر یہ ممکن نہ ہو تو ہر بیچ کوخشک کرنے کے لئے صاف کپڑا استعمال کریں۔
- سب سے بہتر یہ ہے کہ صفائی کے لئے ایک بار کپڑا استعمال کر کے پھینک دیں۔

صفائی کا شیڈول:

- صفائی کا شیڈول آپ کو بتائے گا کہ کن چیزوں کو صاف کرنے کی ضرورت ہے، کب، کیسے، [illegible] گا۔
- صفائی کے شیڈول میں صفائی کے اہداف کی فہرست ہونی چاہئے جو روزانہ، ہفتہ وار، ماہانہ اور سالانہ لازمی طور پر کئے جائیں۔



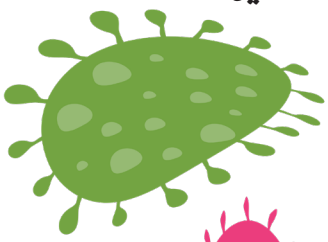
قیمہ والی مشین کی صفائی کا طریقہ کار

1. مشین کی بجلی بند کر دیں۔
2. مشین کھولیں اور تمام پُرزے نکال لیں۔
3. Topax کے 3% محلول میں 15 منٹ کے لئے چھوڑ دیں۔
4. اچھی طرح برش کے ساتھ رگڑ کر صاف کریں۔
5. مشین کو اچھی طرح صاف کریں اور تمام حصے اچھی طرح دھو لیں۔
6. تمام پُرزوں کو واپس فٹ کر دیں۔

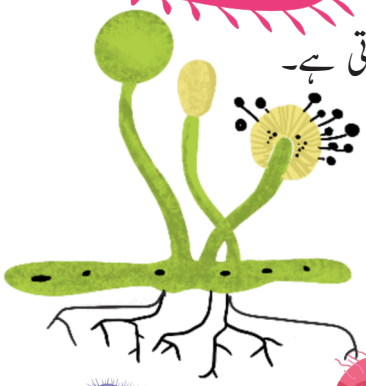
ماڈیول 6

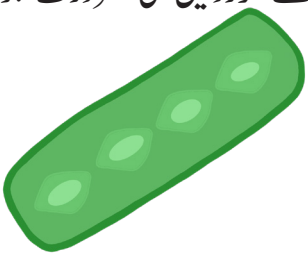
زہر آلود خوراک اور ان پر قابو پانا

خوراک کی ہینڈلنگ کرنے والی کمپنیاں پیش کردہ مصنوعات کے معیار اور حفظانِ صحت کی ذمہ دار ہیں،لہٰذا ہمیں خوراک کو ماحول میں موجود خطرات سے ضرور محفوظ رکھنا چاہئے۔ ممکنہ خطرات 3 مختلف اقسام میں تقسیم شدہ ہیں:



1. فزیکل (ظاہری) خطرات ..... پھل میں لکڑی کے ٹکڑے۔
2. کیمیائی خطرات ..... زیتون کے تیل میں موٹر کا تیل
3. حیاتیاتی خطرات ..... بُری بدبو والا گوشت



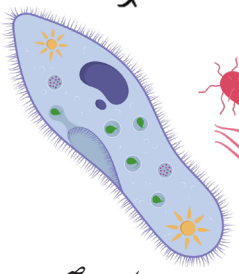


جراثیم: ایسے جاندار جو آنکھ سے نظر نہیں آتے اور ان کو دیکھنے کے لئے خوردبین کی ضرورت ہوتی ہے۔

اقسام:

1. بیکٹیریا (Bacteria)
2. مولڈ (Mold)
3. وائرس (Virus)

ان تمام اقسام میں سادہ اور زہریلے جراثیم موجود ہوتے ہیں۔



سادہ جراثیم: جو ہماری خوراک کو خراب کرتے ہیں مثلاً پھپھوندی (Fungus) کا روٹی میں لگنا یا دودھ کا کھٹا ہو جانا وغیرہ۔

زہریلے جراثیم (Pathogens): یہ ہماری خوراک میں شامل ہو کر زہر بناتے ہیں بظاہر ہمیں ہماری خوراک بالکل صحیح معلوم ہوتی ہے مگر اسے کھانے سے ہم بیمار ہو جاتے ہیں۔ ان کی وجہ سے ہمارے بیمار ہونے کا کم سے کم وقت 2 گھنٹے ہے اور موت واقع ہونے کا اندیشہ بھی ہوتا ہے۔

بیماریاں:

- قے یا الٹیاں آنا
- دست ہونا
- پیٹ میں درد
- بخار
- یرقان وغیرہ

خطرات مندرجہ ذیل حادثات کا موجب بن سکتے ہیں:

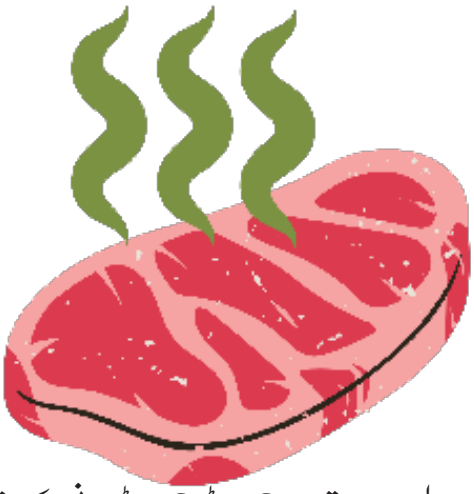
- فوڈ پوائزننگ
- دیگر بیماریاں

وہ لوگ جو فوڈ پوائزننگ سے زیادہ متاثر ہوتے ہیں:

- بوڑھے افراد
- حاملہ خواتین
- وہ لوگ جو شدید بیمار رہے ہوں اور صحت یابی کے عمل سے گزر رہے ہوں یا وہ جو پہلے سے بیمار ہوں۔

حیاتیاتی خطرات سے بچاؤ

- آپ صاف ستھرے رہیں اور باقاعدگی سے ہاتھ دھونا یقینی بنائیں۔
- اپنے حفاظتی لباس کو صاف ستھرا رکھیں۔
- اپنی کسی جلدی خرابی یا کسی اور بیماری کی اطلاع ضرور دیں۔
- کچے اور تیار کھانے کو علیحدہ علیحدہ رکھیں۔



خوراک کیسے آلودہ ہو سکتی ہے؟

- ہوا سے
- گندگی سے
- ہاتھوں سے
- پانی سے
- آلات سے
- کیڑے مکوڑوں سے

جب ہم باتیں کرتے ہیں، کھانستے ہیں، چھینک مارتے ہیں، یہاں تک کہ سانس لیتے ہیں تو ہم چھوٹے چھوٹے پانی کے قطرے چھوڑ جاتے ہیں جو کہ ہوا کے ذریعے خوراک پر گر جاتے ہیں۔ اگر وہ متاثرہ ہیں، تو وہ خوراک کو آلودہ کر سکتے ہیں۔

پانی سے: پانی بھی خوراک کو آلودہ کر سکتا ہے، دھونے کے دوران، کھانا تیار کرنے کے دوران، اور آلات کی صفائی کے دوران وغیرہ۔ تمام معاملات میں صاف ستھرا پانی استعمال کرنا چاہئے۔

گندگی سے: مصنوعات کو صاف جگہ پر ذخیرہ کریں۔ فروخت کرنے اور ذخیرہ کرنے والے گندے علاقے بھی آلودگی کا سبب بن سکتے ہیں۔

آلات سے:
غیر پیشہ ورانہ طریقے سے آلات، کٹنگ بورڈ، چھریاں، اور کپڑوں کی دھلائی اور صفائی بھی خوراک کو آلودہ کر سکتے ہیں۔

ہاتھ سے:
معمول کی عادات جیسے کہ کسی ڈبے، چھری یا کوئی اور چیز بھی آپ کے ہاتھوں کو آلودہ کر سکتی ہے۔ بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد آپ کے ہاتھ آلودہ ہو سکتے ہیں۔ لہٰذا، بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد پیشہ ورانہ ہاتھوں کی صفائی پر توجہ دینا بہت ضروری ہوتا ہے۔

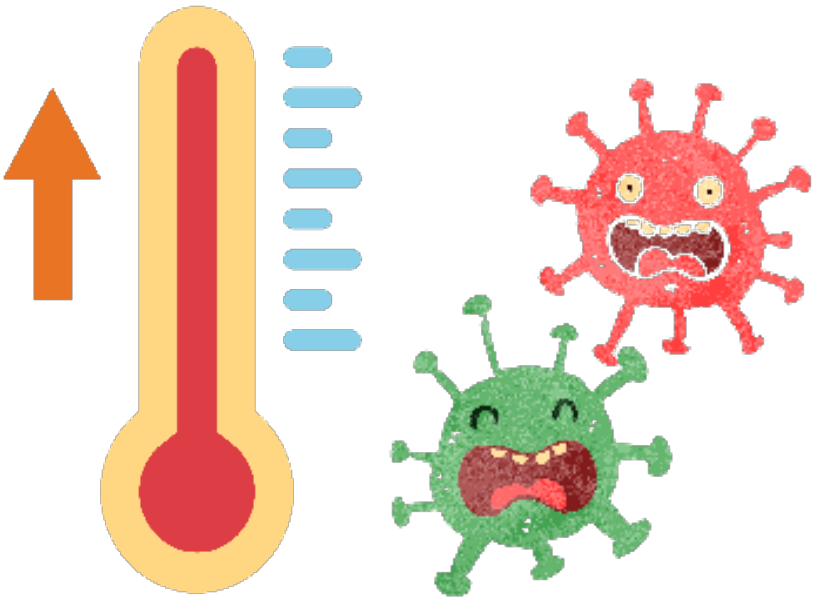
کیڑے مکوڑوں سے:
کیڑے مکوڑے غیر ضروری بیکٹیریا پھیلاتے ہیں جس کی وجہ سے خوراک آلودہ ہو جاتی ہے۔

حیاتیاتی خطرات

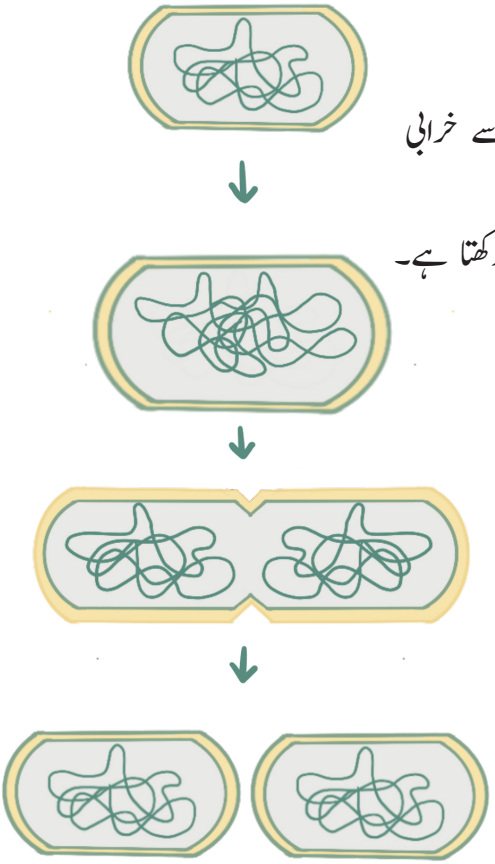
مضر صحت بیکٹیریا باقاعدہ کمرے کے درجہ حرارت اور انسانی جسم کے درجہ حرارت میں بہتر طور پر بڑھتے ہیں (36 سے 37 ڈگری سینٹی گریڈ)۔ جراثیم تقریباً 37 ڈگری سینٹی گریڈ سے مرنا شروع ہوتے ہیں اور 100 ڈگری سینٹی گریڈ پر یہ چند منٹ سے زیادہ زندہ رہ ہی نہیں سکتے۔

درجہ حرارت بڑھانے سے آپ کو جراثیم مارنے کے لئے کم وقت کی ضرورت ہوتی ہے۔

منجمد کرنا جراثیم کی پیش رفت کو روکتا ہے، مارتا نہیں۔ اس کا مطلب ہے کہ اگر منجمد ہونے سے قبل خوراک آلودہ تھی تو جب غیر منجمد ہو گی تو بھی وہ آلودہ ہی رہے گی۔



حیاتیاتی خطرات – بیکٹیریا کا بڑھنا

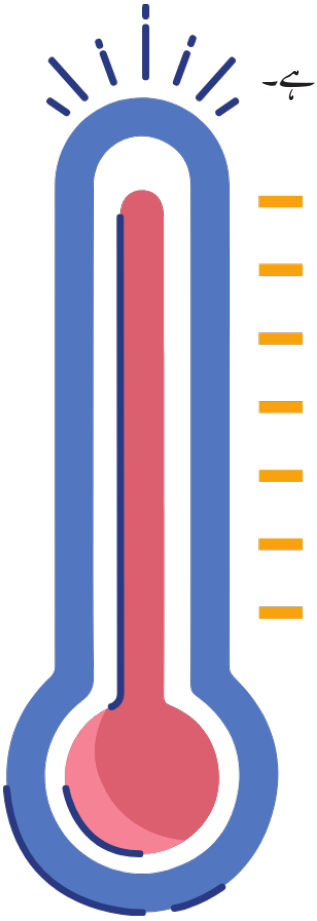


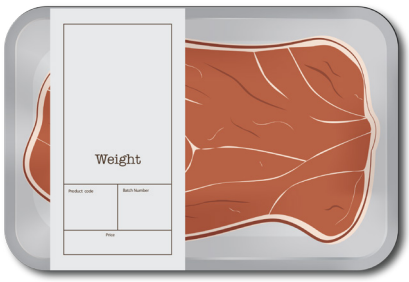
بیکٹیریا کا تیز رفتاری سے بڑھنا:

1. بہترین حالت میں بیکٹیریا بہت جلدی بڑھتے ہیں جس کی وجہ سے خرابی اور وبائی امراض (Infection) کے خطرات بڑھتے ہیں۔
2. ایک بیکٹیریا 20 منٹ میں ایک بیکٹیریا پیدا کرنے کی صلاحیت رکھتا ہے۔ اس کا مطلب ہے کہ 3 گھنٹے کے بعد ہمارے پاس صرف ایک بیکٹیریا سے 256 بیکٹیریا آ جائیں گے۔

مشق: کیا آپ بتا سکتے ہیں کہ مندرجہ ذیل چیزوں کو کس درجہ حرارت پر رکھنا چاہئے؟

معیار اور حفاظت کو برقرار رکھنے کے لئے ہر چیز کا اپنا بہترین ذخیرہ کرنے کا درجہ حرارت ہے۔





ظاہری خطرات (Physical Hazards):

ظاہری خطرات باہر کی چیزوں سے آلودہ مصنوعات کی وجہ سے ہوتے ہیں۔ خطرہ کتنا ہے، یہ باہر کی چیز پر منحصر ہے۔
ظاہری آلودگی بہت زیادہ خطرناک ثابت ہو سکتی ہے:

1. ٹوٹے ہوئے شیشے
2. مشینری کا کوئی حصہ
3. جواہرات
4. ناخن
5. گرد اور گندگی
6. میٹل کے پیس
7. ٹوٹی ہوئی تار یا ڈوری
8. کوئی چھلکا یا ہڈی
9. بال
10. پرندوں کے پر

11. پتھر یا کنک

کیمیائی خطرات (Chemical Hazards)

تعارف:

اس سے مراد ایسے نقصانات ہیں جو کہ کیمیکل وغیرہ کے تیار شدہ یا غیرتیار شدہ غذائی اشیاء میں شامل ہونے سے ہوتے ہیں۔

مثال:

- مشینوں میں استعمال ہونے والا تیل یا گریس وغیرہ۔
- خام اشیاء پر موجود کیڑے مار دوائیوں کی باقیات۔
- خوشبودار اشیاء جیسے پرفیوم، آفٹر شیو (After Shave) وغیرہ۔
- صفائی کے لئے استعمال ہونے والے کیمیکل۔

کیمیائی آلودگی:

خوراک میں کیمیائی آلودگی اکثر کیمیکلز کی بُرے طریقے سے ہینڈلنگ کی وجہ سے ہوتی ہے۔کیمیائی آلودگی کی بہت سی اقسام خطرناک ہیں۔آخری بار جب آپ نے صفائی کرنے والے کیمیکل (Cleanser) یا کیڑے مار دوا (Pesticide)کا استعمال کیا ، تو کیا آپ نے کبھی اس کے پیک پر موجود انتباہ پر نظر ڈالی؟

صفائی کرنے سے کیمیائی آلودگی:

- آپ کو چاہئے کہ ہر وقت خوراک کو کیمیائی مصنوعات سے دور رکھیں۔
- کیمیائی مصنوعات کو خوراک کے ساتھ کبھی نہ رکھیں۔ مثلاً نقل وحرکت کے دوران۔
- سب سے زیادہ غلطیاں صفائی اور جراثیم دور کرنے کے عمل میں ہوتی ہیں۔
-

مندرجہ ذیل بار بار ہونے والی غلطیوں پر نظر ڈالیں:

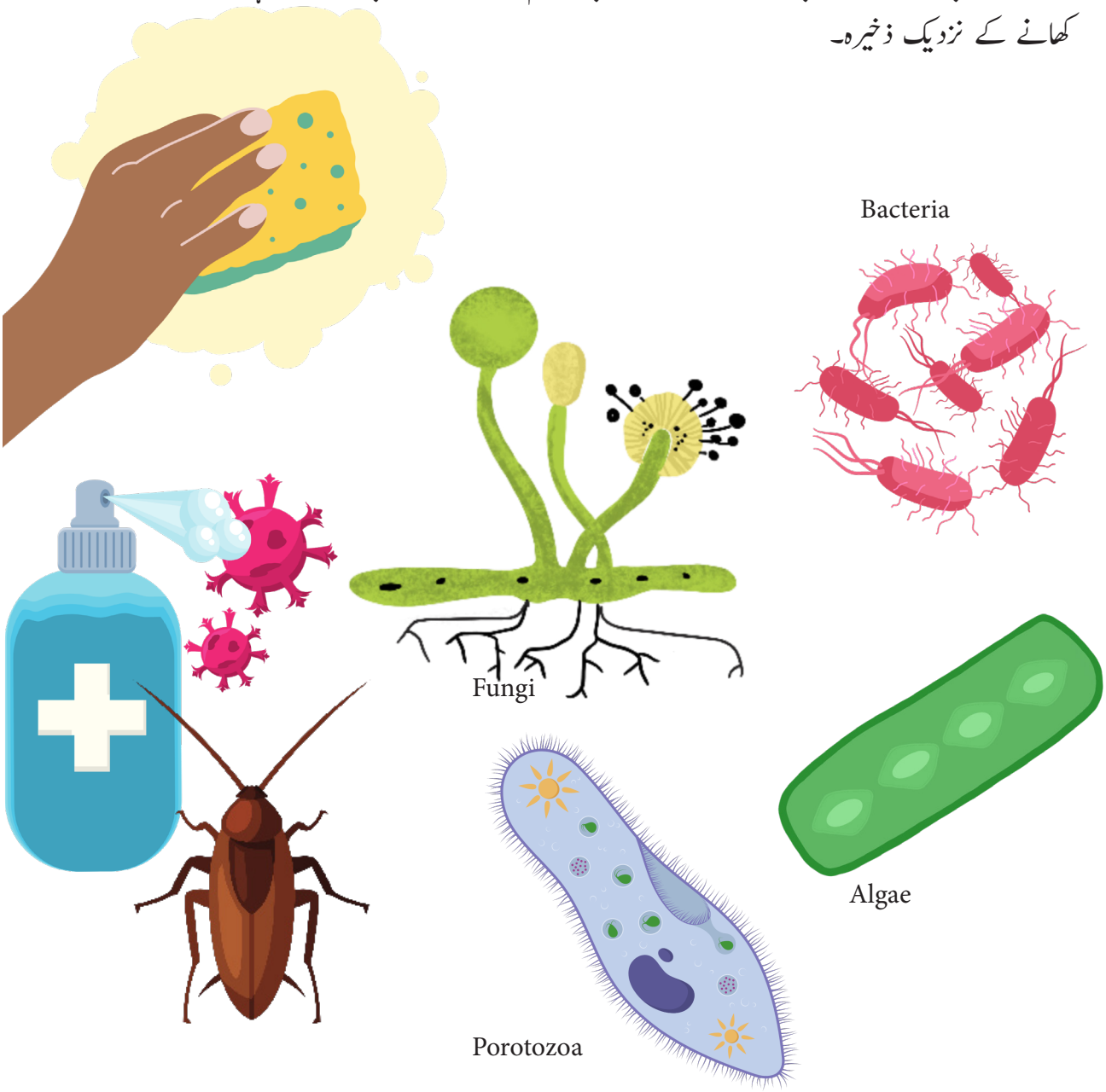
- صفائی والے کیمیکل کی غلط مقدار
- غلط طریقے سے پانی مارنا
- غیر منظور شدہ کیمیکل کا استعمال
- صفائی کے آلات کا غلط استعمال

حشرات کش ادویات کی طرف سے کیمیائی آلودگی:

- حشرات کش دوا کو کیڑوں کے اقدامات کو قابو میں لانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ اگر بنیادی قوانین کی پیروی نہ کی گئی تو یہ آلودگی کا باعث بن سکتی ہے۔
- آپ اس بات پر یقین کر سکتے ہیں کہ جو چیز چوہوں کو مار سکتی ہے وہ انسانوں کے لئے بھی خطرناک ثابت ہو سکتی ہے۔
- کیڑے مارنے والی اشیاء یا اس کے پیک کو چھونے سے گریز کریں! اگر ایسا ہوتا ہے تو اپنے ہاتھ دھو لیں۔

کیڑے مار دوا نہیں ہونی چاہئے!

- سب سے اوپر والے شیلف پر (وہ دوسری چیزوں پر یا کام کرنے کی جگہ پر گر سکتی ہے)
- کھانے کے نزدیک ذخیرہ۔



ماڈیول 7

محفوظ ہینڈلنگ اور خوراک کو ذخیرہ کرنا

حفظانِ غذا کیا ہے؟

حفظانِ غذا ایک ایسا سائنسی نظم وضبط ہے جو بتاتا ہے کہ غذا کو کس طرح بنایا جائے، ہینڈل کیا جائے اور ذخیرہ کیا جائے تاکہ کھانے کو عام خطرات سے بچایا جا سکے۔

اس میں بہت سی معلومات ہیں جن پر عمل کر کے سخت صحت کے خطرات سے بچا جا سکتا ہے۔

حفظانِ غذا کی اہمیت:

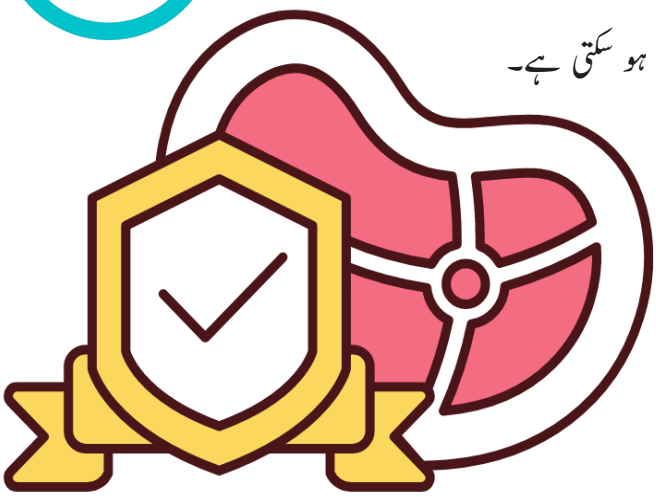
بحیثیت غذا تیار کرنے والے کے، آپ صارفین کو نقصان سے بچانے میں ایک بہت اہم کردار ادا کر سکتے ہیں۔

اگر آپ سب ٹھیک کریں گے تو کیا ہو گا؟

- کھانا محفوظ ہو گا۔
- لاگت کم آئے گی کیونکہ کھانا کم ضائع ہو گا۔
- صارفین خوش ہوں گے۔
- کھانے کے کاروبار کو شہرت حاصل ہو گی۔
- کاروبار کا مستقبل محفوظ ہو گا۔
- کھانے کا کاروبار قانون کے مطابق ہو گا۔

اگر آپ کوئی غلطی کرتے ہیں تو کیا ہوتا ہے؟

- صارفین کھانے کے متعلق شکایت کر سکتے ہیں یا بیمار ہو سکتے ہیں۔
- خوراک کو صحیح طریقے سے ذخیرہ نہیں کیا گیا تو اسے پھینکنا پڑے گا۔
- کھانے کے کاروبار پر بُرا اثر پڑ سکتا ہے۔
- صارفین کا اعتماد ختم ہو جائے گا۔
- ہو سکتا ہے کہ کاروبار بند کرنا پڑے۔
- آپ کے کاروبار کے خلاف قانونی کارروائی بھی ہو سکتی ہے۔



ماڈیول 8

فوڈ پوائزننگ اور اس پر قابو پانا

تعارف:

یہ ایک عام بیماری ہے جو عام طور پر اچانک شروع ہو جاتی ہے، عموماً گلی سڑی، ناقص اور زہریلی غذا کھانے سے پیدا ہوتی ہے۔ اس کی علامات میں پیٹ کا درد، اسہال، قے یا الٹی آنا اور بخار شامل ہیں۔

انتہائی خطرناک خوراکیں:

- گوشت، گوشت سے بنی اشیاء اور پولٹری
- دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء
- انڈا – کچا یا نیم پکا ہوا
- سمندری خوراکیں
- تیار سلاد اور سبزیاں
- پکے ہوئے چاول اور پاستا

خطرات پر قابو پانے کے اقدامات:

- کھانے کو اچھی طرح پکائیں۔
- کھانے کو جتنا ہو سکے کم ہاتھ لگائیں۔
- کوشش کریں کہ کھانا پہلے سے ہی تیار نہ کریں۔
- تمام اوقات خوراک کو ڈھانپ کر رکھیں۔
- کھانے کو 5 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم یا 63 ڈگری سینٹی گریڈ سے اوپر رکھیں۔
- خام خوراک اور تیار خوراک الگ الگ رکھیں۔
- دوبارہ گرم کرنے سے گریز کریں۔
- ضائع شدہ خوراک کو پھینک دیں۔
- کوڑے دان کو ڈھانپ کر رکھیں۔
- تمام جانوروں اور کیڑوں کو کھانے سے دور رکھیں۔
- ہر چیز کو جتنا ممکن ہو سکے، صاف رکھیں۔
- اگر آپ بیماری محسوس کرتے ہیں تو مشورہ لیں، خاص طور پر جب آپ کو اسہال، قے یا الٹی کی شکایت ہو۔

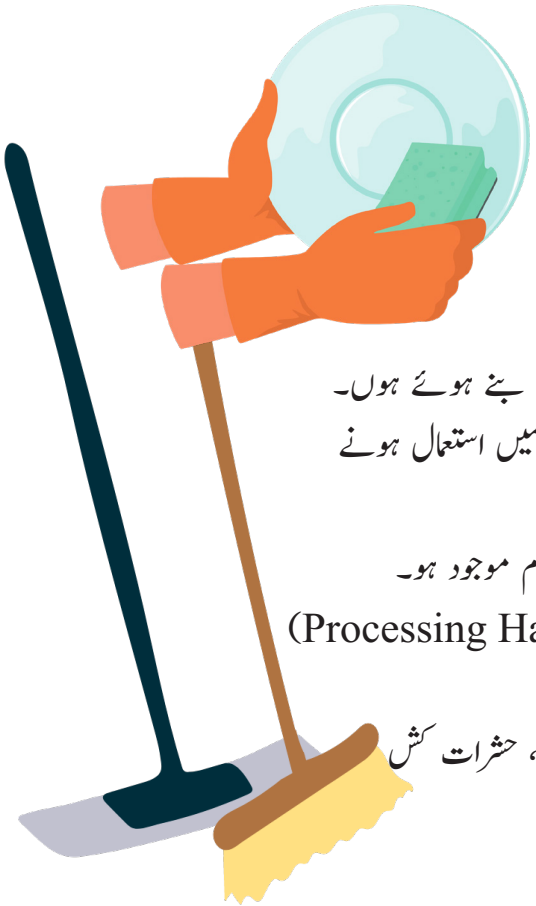
ہدایات برائے سویٹس اور بیکری

1. سویٹس اور بیکری کا خیبرپختونخوا فوڈ اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
2. لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

1. سویٹس اینڈ بیکرز کے تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
2. بیکری کے تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کوَر استعمال کریں۔
3. بیکری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے ہوں، اور ہر طرح کی جیولری، بینڈ کی سخت ممانعت ہے۔ناخن کٹے ہوئے بینڈ کی سخت ممانعت ہے۔
4. ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرہ ہو۔
5. بیکری کی اشیاء کی تیاری سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
6. ملازمین کے لئے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی



1. بیکری کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
2. یونٹ کے فرش اور دیواروں کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ضروری ہے۔
3. اس بات کا خیال رکھا جائے کہ دیواروں پر کاربن جمع نہ ہو۔
4. یونٹ میں موجود شیلف سٹین لیس سٹیل (Stainless Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔
5. یونٹ میں برتن دھونے، ملازمین کے ہاتھ دھونے اور یونٹ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لئے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
6. تمام ڈرینز (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں اور نکاسی آب کا مناسب انتظام موجود ہو۔
7. فالتو اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزیں پروسیسنگ ہال (Processing Hall) میں نہ ہوں۔
8. حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کریں (جالی لگانا، حشرات کش ادویات، اور روڈنٹ ٹریپ وغیرہ)۔

9. بیکری میں پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ڈسٹ بِن (Dustbins) استعمال کریں۔
10. بیکری میں ملازمین کے لئے ٹوائلٹ، پروڈکشن ایریا سے علیحدہ ہو۔
11. یونٹ میں استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور زنگ آلود نہ ہوں۔
12. فریزر میں کھڑے پانی کے لئے سخت تنبیہ ہے۔

ہدایات برائے خام مال

1. اشیاء کی تیاری میں خام مال معیاری قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس میں تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی نہ آئے۔
2. خراب اور ٹوٹے ہوئے (Rotten and Broken) انڈوں کا استعمال سختی سے منع ہے۔
3. ایسے کلرز اور فلیورز کا استعمال سختی سے منع ہے جو مضرِ صحت ہوں۔
4. خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہِ راست فرش پر نہ رکھیں۔
5. بیکری میں استعمال ہونے والا خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، مکھیوں اور دوسرے کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رہیں۔

ماڈیول 9

حلال اور طیب کا اسلامی تناظر اور متعلقہ جدید مسائل

حلال اور طیب کا اسلامی تناظر اور متعلقہ جدید مسائل

حلال اور طیب اور قرآنی تعلیمات

- يَأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِى ٱلأَرْضِ حَلاَلاً طَيِّباً وَلاَ تَتَّبِعُواْ خُطُوَاتِ ٱلشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ
- يَأَيُّهَا ٱلَّذِينَ آمَنُواْ كُلُواْ مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَٱشْكُرُواْ للَّهِ إِن كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ
- يَأَيُّهَا ٱلرُّسُلُ كُلُواْ مِنَ ٱلطَّيِّبَاتِ وَٱعْمَلُواْ صَالِحاً إِنِّى بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ
- يَأَيُّهَا ٱلَّذِينَ آمَنُواْ لاَ تُحَرِّمُواْ طَيِّبَاتِ مَآ أَحَلَّ ٱللَّهُ لَكُمْ وَلاَ تَعْتَدُوٓاْ إِنَّ ٱللَّهَ لاَ يُحِبُّ ٱلْمُعْتَدِينَ
- قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ ٱللَّهِ ٱلَّتِيٓ أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالْطَّيِّبَاتِ مِنَ ٱلرِّزْقِ
- يَسْأَلُونَكَ مَاذَآ أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ ٱلطَّيِّبَاتُ
- يَا أَيُّهَا ٱلَّذِينَ آمَنُواْ لاَ تَأْكُلُوٓاْ أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِٱلْبَاطِلِ

حلال اور طیب اور نبویؐ تعلیمات

- طلب الحلال فريضة على كل مسلم بعد الفريضة
  - وہ جسم (اپنی سزاپائے بغیر) جنت میں داخل نہیں ہوگا، جس کی پرورش حرام غذا سے کی گئی ہو، (صحیح بخاری)
  - حدیث مبارکہ میں فرمانِ رسول ﷺ ہے کہ لوگوں پر ایک ایسا زمانہ بھی آئے گا، جبکہ آدمی یہ پروا نہیں کرے گا کہ وہ جو کچھ حاصل کررہاہے آیا کہ وہ حلال ہے یا حرام ہے، (صحیح بخاری ،سنن نسائی)
  - راست گو اور امانت دار تاجر، روزِ قیامت انبیاء، شہداء اور صدیقین کے ساتھ ہوگا، (جامع ترمذی، سنن ابن ماجہ، سنن دارمی)
  - حضرت سعد بن ابی وقاص رَضِیَ اللہُ تَعَالٰی عَنْہُ نے عرض کیا: یارسول اللہ! صَلَّی اللہُ تَعَالٰی عَلَیْہِ وَاٰلِہٖ وَسَلَّم دعا فرمائیے کہ اللہ تعالٰی مجھے مُستجابُ الدَّعْوات کردے یعنی میری ہر دعا قبول ہو، حضور پر نورؐ نےفرمایا: اے سعد! رَضِیَ اللہُ تَعَالٰی عَنْہُ،اپنی خوراک پاک کرو، مستجاب الدعوات ہوجاؤ گے۔
  - حضرت عبداللہ بن عمر رضی اللہ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اکرم ﷺ نے ارشاد فرمایا کہ: ”چار چیزیں ایسی ہیں اگر وہ تمہیں حاصل ہو جائیں اور باقی دنیا کی کوئی چیز تمھیں حاصل نہ ہو تو کوئی افسوس کی بات نہیں ہے۔وہ چار چیزیں یہ ہیں:
    - ۱: امانت کی حفاظت
    - ۲: بات کی سچائی
    - ۳: حسن خلق
    - ۴: رزقِ حلال

(الترغیب و الترھیب، مجمع الزوائد، مسند امام احمد)

حلال اور طیب رزق

حلال:

اس چیز کو کہا ہے جو اللہ تعالی کی طرف سے ممنوع نہ ہو

- شریعت نے اسے جائز کہا ہو
- حرام اور ناپسندیدہ نہ قرار دیا ہو
- مثلاً سبزیاں ، گوشت ، دالیں وغیرہ

طیب :

وہ چیز جو حلال ہو،ساتھ ہی نجاست اور گندگی سے پاک ہو ۔

- غذا کے اندر اللہ تعالی نے حلال اور طیب کی دو شرطیں لگا کر ایک بہت بڑی خوبی پیدا کی ہے
- ان اصولوں کی بنا پر ہر وہ شے جو پاکیزہ نہیں
- روح اور جسم کے لئے نقصان دہ ہے یا جائز طور پر حاصل نہیں کی گئی
- اس کا کھانا پینا اور استعمال کرنا ممنوع ہے

حلال اور طیب میں فرق

- انسان کا رزق حلال ہونے کے علاوہ طیب یعنی پاک بھی ہونا چاہیے
- حلال وحرام کے مقابلے میں ہوتا ہے
- اور پاک نجس کےمقابلے میں ہوتا ہے
- بعض چیزیں حلال بھی ہوتی ہیں اور پاک بھی ، مثلا پاک روٹی پاک گوشت
- جب کہ بعض اشیاء پاک ہوتی ہیں لیکن حلال نہیں ہوتی مثلا مٹی
- رزق میں دونوں شرط میں یعنی حلال ہو حرام نہ ہو اورپاک ہو نجس نہ ہو
- ہر نجس شئے کا کھانا حرام ہے جب کہ پاک اشیاء میں سے کچھ حلال اور کچھ حرام ہیں۔
- رزق حلال کے ساتھ طیب (پاکیزہ) کی جو صفت لگائی گئی ہے اس کا مطلب یہ ہے کہ
- روزی میں چیزیں بجائے خود پاکیزہ ہوں ۔
- اسلام نے انہیں جائز قرار دیا ہو۔
- پھر وہ حلال طریقے سے حاصل کی گئی ہوں۔

حلال اور طیب کا اسلامی تناظر اور متعلقہ جدید مسائل

- ہر چیز یہاں بھی میسر
- عالمی اقتصادی منڈی
- کھانے پینے اور نہانے دھونے کی اکثر اشیاء
- ادویات
- لباس وپوشاک وچمڑے کی مصنوعات
- حسن وجمال کی افزائش، پرفیوم
- خنزیر کے بال
- کھال
- چربی
- الکوحل
- دیگر ممنوع اور
- حرام اشیاء
- گندگی
- ملاوٹ
- دودھ میں پانی اور محفوظ رکھنے کے لئے کیمیکل
- شہد میں شیرہ
- گھی میں کیمیکل اور انتڑیاں
- ہلدی میں مصنوعی رنگ اور میدہ
- سرخ مرچ میں اینٹوں کا بورا
- کالی مرچ میں گھوڑے کا دانہ اور چوکر
- جوس میں جعلی رنگ اور ذائقے
- کھوئے میں آلو کے چھلکے
- پتی میں چنے کے چھلکے
- گوشت میں پانی
- گدھوں اور کتوں کا گوشت
- شوارمے اور شادیوں میں مردہ مرغیاں
- منرل واٹر کے نام پر نلکے کا پانی
- جعلی ادویات
- صرف ۴ فیصد ادارے ادویات کے لئے خالص خام مال

پاکستان میں شریعت کے مطابق ذبیحہ بھی سو فی صد درست نہیں رہی طیب یا پاکیزگی اور صفائی کی بات تو وہ تو عنقا ہے اور اسی وجہ سے ہمارے مویشیوں اورہماری سمندری مصنوعات کی برآمدات یورپ میں رکی رہی اور ان میں کمی بھی واقع ہوئی۔

UNITED NATIONS
INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION