



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



مذبح خانہ کے انتظام
کے لیے اچھی حفظان

صحت اور معیاری

آپریشن کا طریقہ کار

اس گائیڈ میں مذبح خانہ کے باڑے کے لیے حفظانِ صحت کی عمدہ طریقوں پر رہنمائی دی گئی ہے۔ گائیڈ کی تیاری میں دنیا بھر میں اپنائے جانے والے بہترین طریقوں کو سامنے رکھا گیا ہے۔ گائیڈ سے متعلق تکنیکی سرگرمیوں کی قیادت اقوام متحدہ کا ادارہ برائے صنعتی ترقی، UNIDO کر رہا ہے اور اس کی تیاری میں خیبر پختونخوا اور پاکستان بھر میں گوشت کی صنعت سے تجارت اور نجی ملکیت کے ادارے اور افراد نے بھی حصہ لیا ہے

یہ گائیڈ صوبہ خیبر پختونخوا کے لئے شروع کئے گئے پروگرام، پراجیکٹ ان یگری فوڈ اینڈ ایگری انڈسٹری ڈویلپمنٹ اسٹیمس کے تحت کئے گئے کام کے نتیجے میں تیار ہوئی ہے جس کے لئے حکومتِ جاپان نے جاپان انٹرنیشنل کوآپریشن ایجنسی جاپان کے ذریعے مالی تعاون کیا ہے۔

PAFAID



پس منظر

خیبر پختونخوا میں مذبح خانہ چلانے والے اور جانوروں کو سنبھالنے والے افراد اور ادارے، مویشیوں کی وبائی بیماریوں کے قانون (Animal Contagious Disease Act, 1948) اور مویشیوں سے ظالمانہ سلوک کی روک تھام کے قانون (Prevention of Cruelty to Animals Act 1890) جسے 1937 میں اپ ڈیٹ کیا گیا اور پنجاب اینیملز سالٹر کنٹرول ایکٹ (1963) میں دی گئی شرائط پر عمل کرنے کے پابند ہیں۔ اور پنجاب اینیملز سالٹر کنٹرول ایکٹ 1963 میں دی گئی شرائط پر عمل کرنے کے پابند ہیں۔ اس کے علاوہ خیبر پختونخوا فوڈ سیفٹی اینڈ ہال فوڈ اتھارٹی انسٹیشنل اینڈ رجسٹریشن ریگولیشنز، 2017 کے ذریعے بنیادی ڈھانچے کی سہولیات اور حفظان صحت کی شرائط پر عمل کرایا جاتا ہے۔ یہ ضابطے مذبح خانوں کے لیے مقامی ضروریات کو بیان کرتے ہیں۔ اس گائیڈ میں مشوروں اور آئی ای کی تجاویز کے ساتھ ساتھ مذبح خانے کی انتظامیہ اور ان کا معائنہ کرنے والے انسپکٹر صاحبان کے لئے عملی رہنمائی دی گئی ہے

یہ گائیڈ کیوں ضروری ہے

جانوروں کی خوراک سے متعلق قانون سازی اس طرح سے لکھی گئی ہے کہ اس کا اطلاق پرائمری اور سیکنڈری سطح پر کھانے کے کاروبار کے تمام زمروں پر ہوتا ہے۔ اس کا نتیجہ عام طور پر ایسے ضوابط کی صورت میں نکلتا ہے جو بہت عام ہیں۔ خاص طور پر، ماہر شعبے میں ضروریات کی مسلسل تشریح کرنا مشکل ہو سکتا ہے۔ FBOs (فوڈ بزنس آپریٹرز جو کہ مذبح خانہ کے مینیجر ہے) کے پاس جدید صنعت میں بہت سے انتخاب دستیاب ہو سکتے ہیں اور وہ ایسی چیزوں اور آلات پر پیسہ ضائع نہیں کرنا چاہیں گے جو کہ نامناسب ہو سکتے ہیں۔ FBO کے لیے اس کا کیا مطلب ہے یہ دستاویز مندرجہ بالا ضوابط کے تقاضوں کی فہرست بناتی ہے بلکہ کوڈیکس کے معیارات، بین الاقوامی معیارات اور اس بارے میں مشورے فراہم کرتی ہے

یہ گائیڈ کس طرح تیار کی گئی

یہ گائیڈ درج ذیل شعبوں اور اداروں سے تعلق رکھنے والے ماہرین کے ایک ورکنگ گروپ نے تیار کی ہے:

- خیبر پختونخوا فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی (KPF SHFA): جو ایک ریگولیٹری باڈی ہے، جس کا کام فوڈ ویلیو چین (Food Value Chain) کی ریگولیشن اور اس کی نگرانی کرنا ہے۔
- لائیو سٹاک اینڈ ڈیری ڈویلپمنٹ (L&DD): جو لائیو سٹاک کے شعبے سے متعلق بعض ریگولیشنز پر عمل کرتا ہے اور اس شعبے میں مختلف اہداف کے تحت ریسرچ کرتا ہے۔
- لوکل کونسل بورڈ (LCB) سرکاری اتھارٹی کے طور پر سرکاری ذبح خانوں کے انتظام کے لیے انچارج ہے۔
- خوراک کی حفاظت، معائنے اور ریگولیشن کے شعبوں سے وابستہ بین الاقوامی ماہرین۔
- تدریسی ماہرین اور بین الاقوامی ماہرین

ورکنگ گروپ میں شامل خیبر پختونخوا فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی اور لائیو سٹاک اینڈ ڈیری ڈویلپمنٹ کے نمائندوں نے اتفاق رائے سے اس گائیڈ کو حتمی شکل دی۔ نمائندہ گان میں ڈاکٹر اسد شاہ، ڈاکٹر اصل خان، ڈاکٹر نواز شریف، ڈاکٹر شائستہ جان، ڈاکٹر اقبال خٹک، ڈاکٹر حنا علی، ڈاکٹر فواد احمد اور ڈاکٹر مختار احمد L&DD سے، ڈاکٹر عبدالستار، محترم عاطف شہزاد، محترمہ مزینہ بنوری اور ڈاکٹر عمران تاج KPF SHFA سے اور محترم محمد ادریس، محترمہ شہرون پرویز اور محترم محترم شاہ Local Council Board سے شامل ہیں۔ ان گائیڈ لائنز پر پوری طرح عمل کرانے میں مدد دینے کے لئے متعلقہ حکام نے معائنے کا طریقہ کار یا انسپکشن پروٹوکول بھی تیار کیا جس کی تیاری میں اس شعبے میں پیش آنے والے خطرات کو بھی سامنے رکھا گیا۔

اس گائیڈ کو استعمال کرنے کا طریقہ

یہ ہدایت نامہ بیان کرتا ہے کہ حفظانِ صحت کے اچھے طریقوں (GHP) اور معیاری آپریشنل طریقہ کار کو کس طرح استعمال کیا جائے تاکہ جانوروں کی پروسیسنگ کے دوران مذبح خانوں کی سہولیات اور آلات کی حفاظت اور حفظانِ صحت کے طریقوں کو بہتر بنایا جائے۔ دستاویزات کی فہرست مذبح خانوں کے کام کرنے والوں کی مدد کرتی ہے کہ وہ کس طرح مذبح خانے کے بنیادی ڈھانچے، سہولیات اور آلات کے بنیادی معیارات کی تعمیل کر سکے۔

اس دستاویز میں اس بات کی وضاحت تلاش کرنا ممکن ہے کہ کس طرح ساختی ضروریات، صفائی کے نظام، ٹریس ایبلٹی، پروڈکٹ بینڈنگ اور سہولت کی صفائی کو پہلے بنیادی ضروریات تک پہنچایا جائے اور مویشیوں کے گوشت کی چین کی قیمت کو بہتر بنایا جائے۔

بنیادی چیک لسٹ

بنیادی چیک لسٹ ساخت، ساز و سامان، نظام اور عملے کی بنیادی ضروریات پر مشتمل ہے۔ لائسنس کی ضروریات کو پورا کرنے میں مدد کے لیے اسے نئے کاروباروں کے لیے استعمال کیا جاسکتا ہے۔ یہ موجودہ کاروباروں کے لیے بھی استعمال کیا جاسکتا ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ موجودہ لائسنس کی تجدید کرتے وقت حفظانِ صحت کے تقاضوں کی تعمیل ہو رہی ہے۔ اگر مذبح خانہ کو لائسنس کی ضرورت نہیں ہے، تو بنیادی چیک لسٹ کو ماہانہ اور سالانہ سہولیات / سامان کی نگرانی اور طریقہ کار کا جائزہ لینے کے لیے استعمال کیا جاسکتا ہے۔

روزانہ چیک لسٹ

اس دستاویز میں ان کم از کم اشیاء کی فہرست دی گئی ہے جن کو مذبح کرنے والوں کو کاروبار کے صاف ستھرے کام کو یقینی بنانے کے لیے باقاعدگی سے چیک کرنا چاہیے۔ دن کے آغاز میں کچھ جانچ پڑتال کی جانی چاہئے۔ کوئی بھی عدم تعمیل، جیسا کہ گند اسامان یا صابن کی کمی، کو ٹریڈنگ اور سیلز / ڈیلیوری کے آغاز سے پہلے حل کر لیا جانا چاہیے۔ روزانہ چیک لسٹ کے آخری حصے ان پہلوؤں کا احاطہ کرتے ہیں جنہیں ٹریڈنگ پیریڈ کے اختتام پر آخر میں بند ہونے سے پہلے چیک کیا جانا چاہیے۔ یہ FBO کو دن کے دوران پیش آنے والے کسی بھی مسئلے کو ریکارڈ کرنے کے لیے بھی مدعو کرتا ہے جیسے کہ مسترد شدہ ڈیلیوری، بیماریاں، سامان کی دیکھ بھال، عملے کے مسائل وغیرہ۔ اگر کوئی مسئلہ نہیں تھا، FBO اسے بتا سکتا ہے اور اس دن کے لیے چیک لسٹ پر دستخط کر سکتا ہے۔ یہ سادہ ریکارڈ کسی معائنہ یا گاہک کی شکایت کی صورت میں تعمیل کی تاریخ فراہم کرنے میں مدد کر سکتے ہیں

اس گائیڈ میں کیا شامل نہیں ہیں

یہ دستاویز مذبح خانوں میں انتظام اور حفظانِ صحت کی اچھی پریکٹس اور معیاری آپریشنل طریقہ کار پر سختی سے توجہ مرکوز کرتی ہے اور یہ گوشت کے معیار کے پہلو پر توجہ نہیں دیتی، یہاں تک کہ اگر یہ عام طور پر گوشت کے معیار میں بہتری کی عکاسی کرتا ہو۔

مذبح خانے کے بنیادی ڈھانچے، سہولیات اور سامان

کلیدی مقاصد:

- مذبح خانوں کے معیار کو بہتر بنائیں۔
- حفظانِ صحت کو بڑھانے کے لیے سہولیات اور مذبح خانے کے آلات کا ڈیزائن اور دیکھ بھال۔
- پیداوار کے لیے مذبح خانے کی تیاری۔
- انفیکشن اور آلودگی کے خطرے کو کم کرنے کے لیے محفوظ ماحول کی فراہمی
- فضلہ کا انتظام اور کنٹرول۔
- مذبح خانے کا انسٹالمنٹ اور منظوری کی ضروریات

FBO کے لیے تقاضے: "FBO بنیادی پیداوار اور متعلقہ کاموں کے سلسلے میں استعمال ہونے والی تمام سہولیات، ساز و سامان، کنٹینرز اور گاڑیوں کو برقرار رکھنے، بشمول کھانے کو سنبھالنے اور ذخیرہ کرنے کے لیے استعمال ہونے والی گاڑیوں کو صاف ستھرے حالات میں، اور جہاں ضروری ہو، ان کو جراثیم سے پاک کرنے کے بعد مناسب طریقے سے صفائی کا ذمہ دار ہے۔"

انفراسٹرکچر مقام

- نئے مذبح خانوں کو کسی بھی لینڈ فل، کھلے گٹر اور آلودہ یا متاثرہ علاقوں سے کم از کم 2 کلو میٹر کے دائرے میں ہونا چاہیے۔
- موجودہ مذبح خانوں کو ارد گرد ماحول کو کنٹرول کرنے اور آلودگیوں اور انفیکشن سے بچنے کے لیے سسٹم لگانا چاہیے۔



- نئے احاطے کو کسی ایسے علاقے میں نہیں رکھنا چاہیے جہاں گوشت کو آلودگی کا سامنا ہو۔ نئے مذبح خانے کم از کم 2 کلو میٹر کے دائرے میں فضلے کے مواد / کوڑے کے ڈھیر سے دور ہونے چاہئیں۔ اس میں فضلہ، سیلاب، کسی بھی فضلہ کے مواد، آلودگی یا دیگر ماحولیاتی خطرات، زندہ جانور، اور سڑکوں یا نقل و حمل کی دیگر اقسام آلودگی میں شامل ہے۔
- مذبح خانے کسی بھی آلودہ ندی یا بے قابو جنگلی علاقے سے جہاں تک ممکن ہو دور ہونے چاہئیں۔ جہاں یہ ممکن نہ ہو اس کے پاس کسی بھی کیڑوں یا جانوروں کے زہر کو کنٹرول کرنے اور روکنے کے لیے مضبوط نظام کا ہونا ضروری ہے۔
- گوشت کے لیے بدبو اور دھول کے خطرے کو کم کرنے کے لیے نئی جگہ بڑی سڑک سے کافی دور ہونی چاہیے

ترتیب اور پیداوار کی جگہ

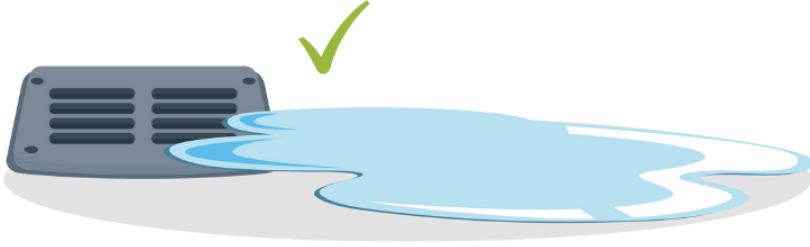
- صاف اور گندے پیداواری علاقوں کی اچھی علیحدگی ہونی چاہیے۔
- گندی مصنوعات (فضلہ) اور صاف مصنوعات (خور دنی گوشت) کی اچھی جسمانی علیحدگی کی ضرورت ہے۔
- لیرتج اور لاشوں کے ڈریسنگ ایریا کے درمیان جسمانی علیحدگی کی ضرورت ہے۔
- بیت الخلا کو ان کمروں میں نہیں کھولنا چاہیے جہاں گوشت تیار، ذخیرہ یا ہینڈل کیا جاتا ہے۔
- نئے مذبح خانے کو مستقبل میں ممکنہ توسیع کے لیے بڑے سائز میں تعمیر کیے جانے کے اختیار پر غور کرنا چاہیے۔
- احاطے کو اس طرح منظم اور رکھا جانا چاہیے کہ کھانے اور فضلہ کو الگ کیا جائے اور خام مال تیار مصنوعات کو آلودہ نہ کرے۔

اندرونی ساخت کے لیے استعمال ہونے والا مواد

- فرش کو واٹر پروف، غیر جاذب اور دھونے کے قابل مواد سے بنایا جانا چاہیے۔ آلودہ پانی کا جمع ہونا سے بچنے کے لیے اس میں نکاسی کا مناسب نظام ہونا چاہیے۔
- کسی بھی آلودگی کو روکنے کے لیے دیواروں اور چھتوں کو اچھی طرح سے تعمیر کیا جانا چاہیے اور اچھی طرح سے مرمت کی جانی چاہیے
- دیواروں اور فرش کو کنکریٹ، گرینولیمیتھک کنکریٹ یا ٹائلوں سے بنایا جاسکتا ہے، اس صورت میں جب سٹینلیس سٹیل سستی نہ ہو۔
- کھڑکیوں اور دروازوں کو اچھی طرح سے فٹ اور ڈیزائن کیا جانا چاہیے تاکہ پیداوار کے دوران باہر سے کیڑوں یا ذرات کے داخلے کو روکا جاسکے۔
- لیرتج ایریا (گندی جگہ) اور ڈریسنگ ایریا (صاف جگہ) کو جسمانی طور پر الگ کرنے کی ضرورت ہے تاکہ آلودگی کے ساتھ گوشت کی آلودگی سے بچا جاسکے۔

- لیرتج کو تھر وپٹ کے مطابق جانوروں کی صحیح تعداد کو ایڈجسٹ کرنے کے لیے ڈیزائن کرنے کی ضرورت ہے۔ براہ کرم لیرتج کے بارے میں مزید تفصیلات کے لیے GAHP مینوئل سے رجوع کریں۔
- جانوروں اور کارکنوں کے لیے پولنگ اور پانی کی سہولیات سے بچنے کے لیے لیرتج کے علاقے میں نکاسی کا اچھا نظام ہونا چاہیے۔

- لیرتج میں جانوروں کو موسمی حالات اور دوسرے جانوروں کے شکاریوں سے بچانا چاہیے۔
- ڈریننگ ایریا کو اس طرح ڈیزائن کیا جانا چاہیے تاکہ پیداوار کے مختلف مراحل کے دوران کراس آلودگی سے بچا جاسکے۔ مذکورہ بالا کو روکنے کے لیے ورک سٹیشنوں کو واضح طور پر الگ کیا جانا چاہیے۔
- گٹ روم / ایریا کو ڈریننگ ایریا سے واضح طور پر (اور جہاں ممکن ہو جسمانی طور پر) الگ ہونا چاہیے کیونکہ یہ ممکنہ آلودگی کا ذریعہ ہے۔



کام کرنے والی سطحیں۔

- لکڑی سے بنے کام کی سطحوں اور کٹنگ بورڈز کو کثرت سے تبدیل کرنا چاہیے، ایک بار جب وہ ٹوٹنے کے آثار دکھانا شروع کر دیں۔
- تمام لکڑی کاٹنے والے بورڈوں کو ایسی مصنوعات کے ساتھ علاج کیا جانا چاہئے جو انہیں پانی سے جذب نہ کرے اور زیادہ مزاحم بنائے۔
- کام کی سطحیں ہموار، غیر زہریلے مواد سے بنی ہوں تاکہ انہیں آسانی سے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جاسکے۔
- کام کی سطحوں کو اچھی طرح سے مرمت میں رکھنا چاہیے۔



پانی تک رسائی

- احاطے میں پینے کے قابل (ڈبلیو ایچ او کے معیارات) پانی کی قابل اعتماد فراہمی ہونی چاہیے جس میں مناسب نکاسی کا انتظام ہو۔
- پانی کو سال میں کم از کم ایک بار ٹیسٹ کیا جانا چاہیے اگر اس کے بارے میں شک کرنے کی کوئی وجہ نہیں ہے اور اسے ڈبلیو ایچ او کی ضروریات کو پورا کرنا چاہیے۔
- پینے کا پانی WHO کے رہنما اصولوں کے مطابق ہونا چاہیے

بجلی تک رسائی

• تمام الیکٹرک مشینوں کو چلانے کے لیے کم از کم پیداواری اوقات کے دوران بجلی کی قابل اعتماد سپلائی ہونی چاہیے (اگر کوئی الیکٹرک ہے)

- اگر گوشت پلانٹ میں ذخیرہ کیا جاتا ہے، تو اسے چلرز میں رہنا چاہیے اور اس صورت میں، ہر وقت بجلی کی قابل اعتماد فراہمی ہونی چاہیے۔
- اگر گوشت کو آخری پروڈکشن ڈیوٹی کے فوراً بعد بھیجا جائے تو پلانٹ پہلے پوائنٹ کا حوالہ دے سکتا ہے۔ ہر وقت بجلی کی فراہمی کی ضرورت نہیں

گند پانی

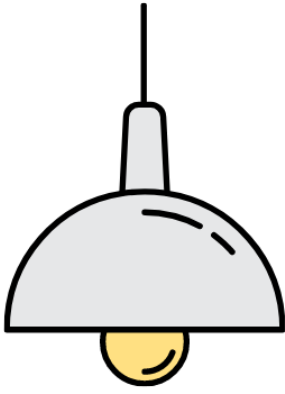
- نالیوں کو پانی کی مزاحمت کرنے والے مواد سے بنایا جانا چاہیے، جس میں پانی کے ہموار بہاؤ کی اجازت دینے کے لیے کافی فرق ہو۔
- نالہ اتنا چوڑا اور گہرا ہونا چاہیے کہ کسی رکاوٹ اور زیادہ بہاؤ سے بچا جاسکے۔
- پیداواری علاقوں کے فرش پر پانی کو جمع کرنے کی اجازت نہیں ہونی چاہیے۔
- گیلے علاقوں میں فرش کو نالیوں میں یکساں ڈھلوان ہونا چاہیے۔

ذاتی حفظان صحت اور صفائی کی سہولیات

- صاف پروڈکشن ایریا میں جانے والے کسی بھی فرد کے لیے روزانہ صاف ستھرے کپڑے، جوتے، ہیمز نیٹ، دستانے اور داڑھی کو ڈھانپنا ضروری ہے
- تمام کارکنوں کے لیے ہاتھ دھونے کے بیسن کی مناسب تعداد ہونی چاہیے۔
- ہر داخلی مقام پر جوتے دھونے کی مناسب سہولیات ہونی چاہئیں۔
- شروع کرنے سے پہلے اور پیداوار کے وقت کے دوران ضرورت پڑنے پر استعمال کرنے کے لیے مناسب کپڑے / آلات واشنگ اسٹیشن ہونے چاہئیں۔
- واش بیسن، جوتے اور کپڑے دھونے کے اسٹیشن کو گرم اور ٹھنڈا (یا درجہ حرارت کنٹرول شدہ) پانی کے ساتھ فراہم کیا جانا چاہیے۔ واش بیسن کے ساتھ صابن اور ہاتھ خشک کرنے کی سہولت فراہم کی جائے۔
- ہاتھ دھونے کے لیے استعمال ہونے والے واش بیسن کو کسی اور چیز کو دھونے کے لیے استعمال نہیں کرنا چاہیے، جیسے کہ سامان یا گوشت۔
- مناسب ڈیزائن کی کافی بیت الخلاء ہونی چاہیے۔
- بیت الخلاء کے ساتھ کافی واش بیسن وابستہ ہونے چاہئیں۔
- ایک تبدیلی کارہ تمام کارکنوں کے لیے دستیاب ہونا چاہیے تاکہ تبدیلی حفظان صحت سے کی جاسکے۔



روشنی



- پلانٹ کے تمام حصوں، بہاں تک کہ لیرتج میں بھی مناسب صفائی، کیڑوں پر قابو پانے اور حفظان صحت کو یقینی بنانے کے لیے کافی روشنی ہونی چاہیے۔
- لائٹنگ تمام پیداواری علاقے میں دستیاب ہونی چاہیے حتیٰ کہ اسے روکنے اور مارنے کے علاقے میں بھی۔
- گوشت کے انسپکٹر کو گہرا اور اچھا پوسٹ مارٹم معائنہ کرنے کے لیے تمام معائنہ کے مقامات پر لیمپ اور بہت اچھی روشنی فراہم کی جانی چاہیے۔

ہوادار



- وینٹیلیشن کو محیط درجہ حرارت اور نمی کو کنٹرول کرنے اور بدبو کو کم کرنے میں مدد کرنی چاہیے، لیکن گوشت کو کسی بھی ہوا سے پیدا ہونے والی آلودگی کا سامنا نہیں کرنا چاہیے۔
- جہاں کھڑکیاں یا دروازے قدرتی ہوا کے لیے استعمال ہوتے ہیں، ان سوراخوں کو کیڑوں، خاص طور پر اڑنے والے کیڑوں سے بچایا جانا چاہیے۔

جانوروں کی ضمنی مصنوعات کی سہولیات اور سامان

فضلہ کو ٹھکانے لگانے کا سامان

- ایک ڈھانپے ہوئے فضلے کے ٹینک کو پروسینگ ایریا (بشمول لیرتج) سے دور قائم کیا جانا چاہیے جس میں احاطے کے روزانہ فضلہ کو ٹھکانے لگانے کی کافی صلاحیت ہو۔
- کچرے کے ٹینک کو آسان جراثیم کش اور پائیدار واٹر پروف مواد سے بنایا جانا چاہیے۔
- پروڈکشن ایریا کے تمام ورک سٹیشنوں میں اور پروڈکشن لائن کی رفتار سے نمٹنے کے لیے کافی تعداد میں کچرے کے ڈبے رکھے جائیں۔
- ڈھکے ہوئے کچرے کے ڈبوں کو پلاسٹک یا سٹیل یا کسی دوسرے صاف اور پائیدار واٹر پروف مواد سے بنایا جانا چاہیے۔

فضلہ کی مصنوعات کو جتنی جلدی ممکن ہو ہٹا دیا جائے

- پیداواری علاقے سے گوشت کا فضلہ جمع کرنے کے لیے ایک وقف عملہ ہر وقت موجود رہنا چاہیے۔
- ڈھکے ہوئے کچرے کے ڈبوں کو پیداوار کے وقت کے دوران کثرت سے خالی کرنا چاہیے

فضلہ کی مصنوعات کو گوشت کے کمروں میں جمع کرنے کی اجازت نہیں ہے (صاف جگہ)

- عوام اور جانوروں کی صحت کو لاحق خطرات کو روکنے کے لیے تمام غیر خوردنی جانوروں کی ضمنی مصنوعات اور فضلہ کو جمع، شناخت اور بغیر کسی تاخیر کے تلف کیا جانا چاہیے۔
- کچرے کے ٹینکوں کو وقتاً فوقتاً اور بہر حال بھرنے سے پہلے خالی کیا جانا چاہیے۔

فضلہ کو ذخیرہ کرنا اور ٹھکانے لگانا

- تمام فضلہ کی مصنوعات کو کوکنٹینرز میں اور ایک کنٹرول شدہ جگہ میں ذخیرہ کیا جانا چاہیے تاکہ جانوروں کے دوسرے افراد کی رسائی سے بچا جاسکے۔

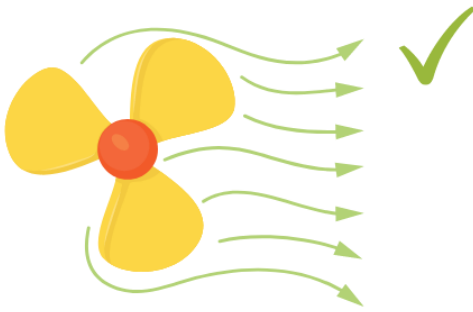


فضلہ کا انتظام

گندے پانی کو ڈھکے ہوئے نالے میں سیوریج تک پہنچایا جانا چاہیے لیکن کچرے کے ذرات کو سیوریج میں داخل نہیں ہونے دینا چاہیے اس کو حاصل کرنے کے لیے، تمام ڈرین سسٹم کے ساتھ سخت جالیوں والی ڈرین گرل کو لگانے اور انہیں دن کے وقت باقاعدگی سے صاف کرنے کی سفارش کی جانی چاہیے۔

گوشت ذخیرہ کرنے اور ہینڈ لنگ کا سامان گوشت کا ذخیرہ

- کسی بھی قسم کے کھانے کے مواد کو ذخیرہ کرنے کے لیے پلانٹ میں استعمال ہونے والے تمام کنٹینرز کو رنگین کوڈز اور لیبلز کے ذریعے نشان زد کیا جانا چاہیے تاکہ مختلف قسم کی مصنوعات کو الگ کیا جاسکے۔
- تمام کنٹینرز کو سیل کرنا ضروری ہے تاکہ مواد کے درمیان کراس آلودگی سے بچا جاسکے۔
- نامناسب پروڈکٹس کو مقرر کردہ مناسب کمروں میں ذخیرہ کیا جانا چاہیے اور انسانی استعمال کے لیے موزوں کسی پروڈکٹ سے دور ہونا چاہیے۔
- ٹھنڈے ہوئے گائے کے گوشت کو لاشوں کے لیے 8°C سے نیچے اور آفل کے لیے 7°C سے نیچے رکھنا چاہیے۔
- منجمد گوشت کو 18°C پر یا اس سے کم رکھا جانا چاہیے۔
- جہاں کوئلہ چین کو برقرار نہیں رکھا جاسکتا ہے، گوشت کی شیلف لائف کو اس کے مطابق 24 گھنٹے بعد ذبح کے درمیان معتدل درجہ حرارت پر کم کیا جانا چاہیے



مشینیں اور آلات

- مشینری اور سامان جانوروں، گوشت اور گوشت کی مصنوعات کے لیے آلودگی کا ذریعہ نہیں ہونا چاہیے اور گوشت کی مصنوعات کی مکمل یکسانیت کو خطرے میں نہیں ڈالنا چاہیے۔
- مشینری اور آلات کو حفظان صحت سے متعلق پیداوار میں سہولت فراہم کرنی چاہیے اور انہیں تربیت یافتہ ذبیحہ مردوں کے ذریعے آسانی سے استعمال کرنا چاہیے۔
- مشینری اور سامان (اس کے علاوہ جوڈسپوز ایبل ہے) آسانی سے اور موثر طریقے سے صاف اور دیکھ بھال کے قابل ہونا چاہیے۔
- لاشوں یا گوشت کے رابطے میں آنے والے تمام آلات کو اچھی طرح صاف کرنے کے لیے ذرائع دستیاب ہونے چاہئیں۔
- پلانٹ میں استعمال ہونے والی تمام مشینری کو حرکت پذیر یا جدا کرنے کے قابل ہونا چاہیے تاکہ کیڑوں کی دیکھ بھال، صفائی، جراثیم کشی، نگرانی اور معائنہ کیا جاسکے۔

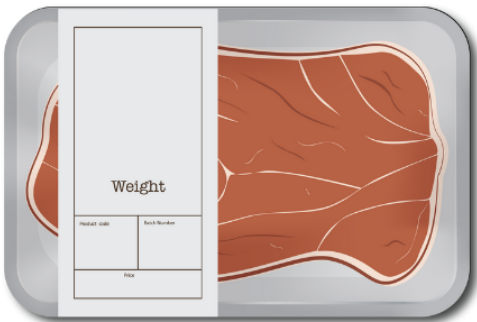
نقل و حمل کے لیے کنٹینرز



- کھانے کو ذخیرہ کرنے اور / یا نقل و حمل کے لیے استعمال کیے جانے والے کنٹینرز اور انسانی استعمال کی کسی بھی مصنوعات کے لیے موزوں ہونے کے لیے اسے کسی بھی قسم کی آلودگی سے بچانے کے لیے ڈھکن سے بند اور ڈھانپنے کے قابل ہونا چاہیے۔
- برتنوں کو پانی اثر نہ کرنے والے مواد سے ڈیزائن اور تعمیر کیا جانا چاہیے تاکہ دوبارہ استعمال کرنے سے پہلے مناسب صفائی اور جراثیم کشی کی اجازت دی جاسکے۔
- کسی بھی برتن کو دوبارہ استعمال کرنے سے پہلے اور کسی بھی پیداواری دن کے آغاز پر صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔

پکیجنگ اور لیبلنگ

گوشت اور گوشت کی مصنوعات کو پیک کرنے کے لیے استعمال ہونے والی پکیجنگ، ریپرز، کنٹینرز کی سیاہی، ٹیگ اور لیبل کو:



- گوشت اور گوشت کی مصنوعات کو آلودہ نہ کریں؛
- ایسے مادوں سے پاک ہونے چاہیے جو گوشت اور گوشت کی مصنوعات کو آلودہ کرنے کی صلاحیت رکھتے ہیں۔
- لیبلنگ میں پیداوار کی تاریخ، میعاد ختم ہونے کی تاریخ سے متعلق معلومات ہونی چاہیے

مذبح کے کام کے طریقہ کار اور نظام

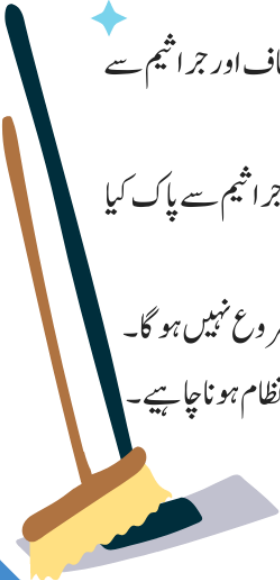
کلیدی مقاصد:

- مذبح خانوں کے نظام کے معیار کو بہتر بنائیں۔
 - صفائی اور جراثیم کش طریقہ کار۔
 - پیداوار کے لیے سہولیات کی تیاری۔
 - کیڑوں پر قابو پانا
 - خریداری، نقل و حمل، ذخیرہ کرنے اور فروخت کرنے والے پروڈیوسر
 - ٹریس ایبلٹی
- اس میں یہ فہرست دی گئی ہے کہ کس طرح ایک FBO آبی ذخائر کے نظام پر صفائی، کیڑوں پر قابو پانے اور گوشت سے نمٹنے کے بنیادی معیارات کی تعمیل کر سکتا ہے۔ FBO ذمہ دار ہے کہ وہ تمام مذبح خانے کے نظاموں کو جگہ اور آڈٹ کرے تاکہ ان ایجنٹوں کو کم سے کم کیا جاسکے جنہیں وہ گوشت کو انسانی استعمال کے لیے ناکارہ بنا سکتے ہیں بشمول گوشت کو سنبھالنے اور ذخیرہ کرنے سے متعلق تمام کارروائیاں۔ مذبح کے نظام اور کنٹرول کے اقدامات سے پلانٹ کو تمام مختلف مراحل کو کنٹرول کرنے میں مدد ملنی چاہیے جب جانوروں کو ذبح کرنے کے لیے قبول کیا جاتا ہے، کب تک گوشت گاہکوں کو بھیجا جاتا ہے۔

صفائی اور صفائی ستھرائی

مذبح خانے کی صفائی

- ہر کام کے دن کے اختتام پر اور کسی بھی پروڈکشن وقفے کے دوران پروڈکشن اور لیرتج کے علاقوں کو صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔
- اگر ایک ہی علاقے میں مختلف قسم کی پروڈکٹس ہوتی ہیں، تو اسے دونوں آپریشنز کے درمیان صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔
- اگر پیداوار کے علاقے کو صحیح طریقے سے صاف اور جراثیم سے پاک نہیں کیا گیا ہے تو روزانہ آپریشن شروع نہیں ہوگا۔
- FBO کے پاس شروع کرنے سے پہلے پیداواری علاقے کی صاف تاثیر کو کنٹرول کرنے کے لیے ایک نظام ہونا چاہیے۔
- ہر آپریشنل وقفے کے دوران مشینری، سہولیات اور پروڈکشن ایریا کو صاف کیا جانا چاہیے۔ اگر صفائی کا عمل ختم نہیں ہوتا ہے تو سرگرمیاں دوبارہ شروع نہیں ہوگی۔



کھانا دھونے کی سہولیات کو ہاتھ دھونے سے الگ رکھنا چاہیے۔

سامان کی صفائی

- چاقو اور کاٹنے کے آلات کو لاشوں کے ڈریسنگ آپریشن کے درمیان صاف اور جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔
- اسکیننگ ریک (ڈریسنگ کریڈل) کو لاشوں کے ڈریسنگ آپریشن کے درمیان صاف کیا جانا چاہیے۔
- پروڈکشن ایریا میں استعمال ہونے والی کسی بھی مشینری، آلات اور برتنوں کو جتنی بار ممکن ہو صاف کیا جانا چاہیے اور جب بھی وہ آپریشن کے دوران گندے ہوئے ہوں۔
- گوشت کی آری-ہاتھ یا الیکٹرک اور کلیور-کو مختلف ریوڑ کی لاشوں کے درمیان یا اگر آپریشن کے دوران انہیں گندا کیا گیا ہو تو صاف کرنا چاہیے۔
- ایک بار خالی کرنے کے بعد بالٹیوں اور ڈبوں کو صاف کرنا ضروری ہے۔
- روکنے والا باکس کو ہر وقفے کے دوران اور آپریشن کے دوران جب بھی اسے گندا کیا گیا تھا صاف کیا جانا چاہیے۔
- خون پکڑنے والی گرت کو خالی کرنے کے بعد صاف کرنا چاہیے۔
- ہر وقفے کے دوران واش گرت (ٹرائپ) کو صاف کرنا چاہیے۔
- اگر جراثیم کش دستیاب نہیں ہیں، تو اسے مسلسل اہلتے ہوئے پانی کے برتن سے تبدیل کیا جاسکتا ہے، جو تمام آلات کے مطابق کیا جاسکتا ہے، جہاں انہیں جراثیم سے پاک کرنے کے لیے چند منٹوں کے لیے ڈوبا چھوڑا جاسکتا ہے۔
- آلات جراثیم کش نظام کو ایسی جگہوں پر رکھا جانا چاہیے جہاں ہر آپریٹر، جو چاقو، کلیورز، آری وغیرہ کا استعمال کرتا ہے، کو فوری رسائی حاصل ہو۔ ہینڈلز کے ساتھ ساتھ بلیڈ کو جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیے۔ چاقو اور دیگر سامان کے لیے لکڑی کے مقابلے پلاسٹک کے ہینڈلز زیادہ صحت بخش ہوتے ہیں۔ ہر آپریٹر کے پاس کم از کم دو چاقو وغیرہ ہونے چاہئیں، ایک استعمال کرنے کے لیے جب کہ دوسرا جراثیم سے پاک ہو اور انہیں متبادل طور پر مختلف لاشوں پر استعمال کیا جائے



کیڑوں پر قابو

طریقہ کار

- کسی بھی گھریلو یا جنگلی جانوروں کو ان علاقوں سے خارج کر دیا جانا چاہیے جہاں گوشت پر عملدرآمد، ذخیرہ، بینڈل اور ڈیلیوریور کیا جاتا ہے۔
- کسی بھی جانور کو اس جگہ سے خارج کر دیا جانا چاہیے جہاں مویشی اور بھینسوں کو رکھا گیا ہو (لیرتج) اور ذبح کرنے سے پہلے اتارا جائے۔
- کیڑوں پر قابو پانے کا اندرونی معائنہ جتنی بار ممکن ہو اور کم از کم ہر دو ہفتے بعد کیا جانا چاہیے۔
- کیڑے مار اسپرے کو استعمال کیا جانا چاہیے اور اسے غیر گوشت والی جگہوں تک اور زندہ جانوروں سے دور رکھنا چاہیے۔
- فلاحی قاتل لائٹس اور / یا ایک چھپچھپا کیڑے مار بینڈ پیداواری جگہ کے چاروں طرف دستیاب ہونا چاہیے لیکن ایسی جگہ جہاں یہ گوشت کے لیے آلودگی کا خطرہ نہ بنے



ترتیب

- پیداوار کے دوران دروازے اور کھڑکیوں کو بند رکھنا چاہیے۔

عمارت

- سوراخ، نالیاں اور دیگر جگہوں پر جہاں کیڑوں کے پہنچنے کا امکان ہو انہیں بند رکھا جانا چاہیے۔
- تمام نکاسی آب کے مین ہول میں باریک میٹھا گرل ہونی چاہیے۔

نقل و حمل - ذخیرہ - فروخت کا طریقہ کار

حمل کے لیے خوراک کی حفاظت کے مناسب اقدامات

- گوشت کو بند گاڑی میں لے جانا چاہیے جس میں درجہ حرارت کنٹرول سسٹم موجود ہو (کول چین) اگر یہ ممکن نہ ہو تو دن کے سرد ترین اوقات میں گوشت لے جانا چاہیے۔
- کسی بھی گوشت کے کھانے کو مناسب صاف مواد سے مکمل طور پر لپیٹا جانا چاہیے اور نقل و حمل کے دوران کسی دوسرے مختلف کھانے یا گوشت کی مصنوعات (مثال کے طور پر کچا گوشت، گوشت کی تیاری یا گوشت کی مصنوعات) سے الگ رکھنا چاہیے

- نقل و حمل کے دوران علیحدہ، صاف اور جراثیم کش فوڈ گریڈ سیل کرنے والے کنٹینرز استعمال کیے جائیں۔
- تمام گوشت پیئڈ لرز کو ڈسپوزا بل دستانے پہننے چاہئیں اور انہیں جتنی بار ممکن ہو اسے تبدیل کرنا چاہیے۔
- نقصان دہ بیکٹیریا کی افزائش کو روکنے کے لیے، گوشت کی مصنوعات کو 7°C یا اس سے کم درجہ حرارت پر منتقل اور تقسیم کیا جانا چاہیے۔
- ٹرانسپورٹ گاڑی یا کنٹینرز مناسب درجہ حرارت پر کھانے کو برقرار رکھنے کے قابل ہونا چاہئے اور درجہ حرارت کی نگرانی کرنے کی اجازت دینا چاہئے یا کچے گوشت کی ترسیل رات کے وقت ٹھنڈے اوقات میں کی جانی چاہئے۔
- گوشت کی نقل و حمل کے لیے استعمال ہونے والی تمام گاڑیاں بند گاڑی ہونی چاہئیں (گوشت کو آلودگی سے بچانے کے لیے چھت کے ساتھ)۔
- کھلی گاڑیوں کو گوشت کی نقل و حمل سے منع کیا گیا ہے اگر مصنوعات کو بند کنٹینرز میں منتقل نہیں کیا جاتا ہے۔
- ڈرائیوروں کو اس بات کو یقینی بنانے کے لیے جو ابده ٹھہرائیں کہ ان کے کنٹرول میں رہتے ہوئے گوشت، مصنوعات کی آلودگی کو روکنے کے لیے حفاظتی اقدامات کیے جائیں۔



کنٹینرز

- گاڑی کے ڈیزائن کو موثر معائنہ، صفائی اور جراثیم کشی کی اجازت دینی چاہیے۔
- گوشت کی نقل و حمل کے لیے استعمال ہونے والے کسی بھی برتن کو پلاسٹک، سٹیل یا کسی دوسرے مزاحم پانی اثر نہ کرنے والے مواد سے بنایا جانا چاہیے تاکہ استعمال کرنے سے پہلے اسے گہرائی سے جراثیم سے پاک کیا جاسکے۔
- عام طور پر، دھونے کا پانی کم از کم 80°C (182°F) ہونا چاہیے اور مائیکروجنزموں کی تعداد کو کم کرنے اور اندرونی سطحوں پر چکنے والے چربی کے ذرات کو تحلیل کرنے کے لیے ایک منظور شدہ سینیٹائزر استعمال کیا جاسکتا ہے۔

کھانے اور غیر کھانے کی اشیاء کو الگ کرنا

- جب پیداوار کا ایک ہی وزن، جیسے منجمد اور ریفریجریٹڈ گوشت، بھیجتے وقت، مختلف کمپارٹمنٹس کے ساتھ ٹریلر / وین کا استعمال کرنا ضروری ہو سکتا ہے جو انہیں جسمانی طور پر الگ کرتے ہیں اور مختلف درجہ حرارت اور دیگر ہینڈلنگ کی ضروریات کو ایڈجسٹ کر سکتے ہیں۔
- اگر کوئی گاڑی خوراک اور غیر خوراک کی مصنوعات کی نقل و حمل کے لیے استعمال کی جاتی ہے، تو نقل و حمل کے دوران جسمانی علیحدگی ہونی چاہیے۔
- بغیر پیک شدہ گوشت (یعنی تمام لاشیں) کو جسمانی طور پر پیک شدہ گوشت کی مصنوعات (یعنی ڈبوں یا پلاسٹک کی ٹرے میں) سے الگ کر کے سفر کرنا چاہیے تاکہ آلودہ نہ ہو۔

درجہ حرارت

- کسی بھی کھانے کی مصنوعات کو اتارنے سے پہلے، گاڑی کو کھانے کی مصنوعات پر کولنگ فلونڈ کے رساو کے لیے چیک کیا جانا چاہیے اور اگر کولنگ سسٹم ٹھیک سے کام کر رہا ہے۔
- کم از کم ہر 4 گھنٹے بعد ریفریجریشن یونٹ کے درجہ حرارت اور کام کی نگرانی کریں۔ اگر یونٹ میں خرابی ہے، تو بوجھ کا درجہ حرارت بڑھنے سے پہلے کسی مجاز ریفریجریشن میکینک کے ذریعے مسئلہ کو درست کرنا چاہیے۔ مسئلہ حل ہونے تک گاڑی کو دوبارہ استعمال نہیں کیا جاسکتا۔
- کسی بھی گوشت کی مصنوعات کو اتارنے سے پہلے، دوبارہ چلنے والے یونٹ کا درجہ حرارت کم از کم 8 سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔

دیگر گوشت کی مصنوعات یا اجزاء کا معائنہ

- اگر مذبح خانے کو گوشت کی تیاری یا گوشت کی مصنوعات تیار کرنے کا اختیار ہے، تو مختلف مذبح خانوں سے آنے والے اجزاء اور دیگر گوشت کو قبول کرنے سے پہلے ان کا معائنہ کرنا ضروری ہے۔
- ٹریس ایبلٹی اور اجازتوں کو کنٹرول کرنے کے لیے ایک دستاویزی جانچ پڑتال ضروری ہے۔
- کسی بھی میکروسکوپک مسائل کو دیکھنے کے لیے بصری جانچ کی جانی چاہیے۔

مصنوعات کا معائنہ

- پلانٹ میں قبول کیے جانے سے پہلے پروڈکٹ کا معائنہ اور چھانٹی ہونی چاہیے۔
- پلانٹ میں کسی بھی پروڈکٹ کو قبول کرنے کے لیے انچارج کسی بھی کارکن کے لیے ایک مناسب تفصیلی چیک لسٹ دستیاب ہونی چاہیے۔



زندہ جانوروں کا معائنہ

- کسی بھی جانور کو اتارنے سے پہلے ان کی جانچ کرنی چاہیے۔
- کسی بھی گندے جانور کو قبول نہیں کیا جانا چاہیے اگر مذبح خانے میں اسے صاف کرنے کی سہولت نہ ہو۔
- نامعلوم ذرائع سے جانور کو قبول نہیں کیا جانا چاہئے۔
- دوسرے علاقوں یا صوبوں سے آنے والے جانوروں کو اس صوبے سے آنے والے جانوروں سے کم قیمت دی جاسکتی ہے جہاں GAHP مینوئل لاگو ہوتا ہے۔
- دوسرے صوبوں یا علاقوں سے آنے والے جانوروں کا اینٹی مارٹم معائنہ اور پوسٹ مارٹم معائنہ کے دوران ویٹرنری آفیسر کے ذریعے گہرائی سے اور مکمل معائنہ کیا جانا چاہیے۔ اس کے علاوہ گوشت کو فروخت کرنے سے پہلے منشیات کی باقیات کا ٹیسٹ کرایا جائے
- پائیدار مانوس فارموں سے آنے والے جانوروں (تجارتی یا نیم تجارتی فارموں سے بھی نہیں) کا اینٹی مارٹم معائنہ اور پوسٹ مارٹم معائنہ کے دوران ویٹرنری آفیسر کے ذریعے گہرائی اور مکمل معائنہ کیا جانا چاہیے۔ نیز اسے فروخت کرنے سے پہلے منشیات کی باقیات کے ٹیسٹ کی سفارش کی جاتی ہے۔
- پائیدار مانوس فارموں سے آنے والے جانوروں کو (تجارتی یا نیم تجارتی فارموں سے بھی نہیں) تجارتی اور نیم تجارتی فارموں سے آنے والے جانوروں سے کم قیمت دی جانی چاہیے۔

زندہ جانوروں کی قبولیت

- صحیح دستاویزات کے بغیر جانور (مالک کا پتہ، گائے کی کتاب، وغیرہ) کو اتارا نہیں جانا چاہیے اور مذبح خانے میں قبول نہیں کیا جانا چاہیے۔
- جانوروں کو ذبح نہیں کیا جانا چاہیے جب تک کہ میٹ سیفٹی انسپکٹر کے پاس:
- ضابطوں اور اس رہنمائی کے مطابق ایک مکمل اینٹی مارٹم معائنہ کیا۔
- جانوروں کی مکمل دستاویزی جانچ پڑتال کی۔
- جانوروں کو ذبح کرنے کے لیے پاس کیا ہے جس کا مطلب ہے کہ جانوروں نے AMI پاس کیا ہے۔
- لاشوں اور کسی بھی گوشت کی مصنوعات کو انسانی استعمال کے لیے موزوں قرار نہیں دیا جانا چاہیے جب تک کہ گوشت کے انسپکٹر کے پاس:

- ضابطے کے مطابق پوسٹ مارٹم کا مکمل معائنہ کیا۔
- اگر ضرورت ہو تو تمام ٹیسٹ پاس کر چکے ہیں۔

- OV (آفیشل ویٹرنیرین) کو یہ فیصلہ کرنا چاہیے کہ جانور پر کس قسم کی AMI کرنے کی ضرورت ہے اور یہ اس کتابچہ میں بیان کردہ اصل جگہ سے منسلک ہے۔
- OV کو یہ فیصلہ کرنا چاہیے کہ کس قسم کے PMI اور ٹیسٹوں کی لاش کو لاش کے ذریعے کرنے کی ضرورت ہے اور یہ فیصلہ AMI کے نتائج اور اصل جگہ سے منسلک ہے جیسا کہ اس کتابچہ میں بیان کیا گیا ہے۔
- مختلف PMI پروٹوکول AMI رسک ریٹنگ سکور کے مطابق لاگو کیے جائیں۔
- مختلف AM معائنہ پروٹوکول کو اس کے مطابق لاگو کیا جانا چاہئے:
- وہ علاقہ جہاں فارم واقع ہے۔
- فارم کے خطرے کی درجہ بندی کا سکور
- جانوروں کی صحت کی تاریخ اور "گائے کی کتاب" میں درج معلومات
- غیر تجارتی فارموں سے یا دوسرے صوبوں یا علاقوں میں واقع فارموں سے آنے والے جانور اعلیٰ خطرے والے جانوروں کے طور پر اہل ہوتے ہیں اور ایک گہری مکمل PMI کی ضرورت ہوتی ہے:

- سر کا معائنہ اور لمف نوڈس کا کٹنا
- Prescapular لمف نوڈس کا کٹنا
- دل کا معائنہ اور کٹ
- پھیپھڑوں کا معائنہ اور لمف نوڈ کا کٹنا
- جگر کا معائنہ اور ہیپاٹک لمف نوڈ کا کٹنا
- گردے کا معائنہ اور کٹ
- پیٹ کاویزرا (گرین آفل) معائنہ اور میسینٹریک لمف نوڈس کا کٹنا۔
- اڈر کا معائنہ اور کٹنا
- Inguinal علاقے کا معائنہ اور کٹوتی۔
- سطحی inguinal اور Precrural لمف نوڈ کٹ
- لاش سے ABP اور SRM ہٹانے کی درست جانچ
- لاشوں کے پییریٹونیم اور pleura کا درست معائنہ۔
- تراشنے کے بعد اور انسانی استعمال کے لیے لاش کو منظور کرنے سے پہلے لاشوں کا درست معائنہ۔
- گوشت کے ٹیسٹ (وہ BSE، TB، مہشیات کی باقیات، مائیکروبا یولوجیکل سویب وغیرہ ہو سکتے ہیں)

پیک شدہ اور غیر پیک شدہ مصنوعات کی علیحدگی

- مختلف قسم کی مصنوعات کو وقت یا جگہ پر الگ کیا جانا چاہیے۔
- پیک شدہ گوشت اور بغیر پیک کیے ہوئے گوشت کو ایک ہی چلر / کمرے میں اس وقت تک ذخیرہ نہیں کیا جاسکتا جب تک کہ ان کے درمیان پلاسٹک کے پردوں کی طرح جسمانی علیحدگی نہ ہو۔
- کچا گوشت، گوشت کی مصنوعات اور گوشت کی تیار یوں کو ایک ہی چلر / کمرے میں اس وقت تک ذخیرہ نہیں کیا جاسکتا جب تک کہ پلاسٹک کے پردوں کی طرح جسمانی علیحدگی نہ ہو۔

ٹریس ایبلٹی

- شہرز اور کیریئرز کے پاس ایسی مصنوعات کا فوری اور موثر طریقے سے پتہ لگانے کے لیے نظام موجود ہونا چاہیے جو تھوک فروشوں اور خوردہ فروشوں میں تقسیم کیے گئے ہیں۔
- FBO کے پاس تمام صارفین کا ریکارڈ ہونا چاہیے اور ان سے کیا خرید ہے۔
- FBO ریکارڈ کو درج ذیل اسکیم پر عمل کرنا چاہیے:
 - WHO نے مذبح خانے سے کچھ بھی خریدا۔
 - اسے کیا خریدا گیا تھا۔
 - اسے کب خریدا گیا تھا۔
 - اسے کتنے میں خریدا گیا تھا۔
 - جو اس کی آخری منزل تھی۔
- تمام گوشت اور دیگر کھانے کے لیے، فوڈ بزنس آپریٹرز کو بیچ یا جانوروں کی شناخت کے مطابق سپلائر کی شناخت کرنے کے قابل ہونا چاہیے۔ سسٹم کو فارم سے فورک تک مصنوعات کو ٹریک کرنے کے قابل ہونا چاہیے۔
- حتمی صارف کو فروخت کرتے وقت، FBO کو دوسرے شناختی نشان کے ذریعے تمام خوراک کے خریدار کی شناخت کرنے کے قابل ہونا چاہیے۔



کارکنان کا انتظام

کلیدی مقاصد:

- کارکنوں کی حفظان صحت میں بہتری۔
- حفظان صحت کے معیارات کو بہتر بنائیں۔
- بیماری اور کام پر واپسی کی فہرست بتانی ہے کہ FBO کس طرح کارکنوں / عملے کی حفظان صحت اور انتظام میں بنیادی معیارات کی تعمیل کر سکتا ہے۔

عملے

عملے کی حفظان صحت

- FBO کو اس بات کو یقینی بنانا چاہیے کہ اس کے نوڈ بینڈ لڑکے تمام کارکنان کی ذاتی صفائی بہت زیادہ ہے۔
- اگر FBO کسی کارکن کی صفائی کو قدر کی نگاہ سے دیکھتا ہے تو اسے نوڈ بینڈ لڑکے سے مختلف کام کے علاقے میں روزانہ کی ڈیوٹی تبدیل کرنی چاہیے۔
- پروڈکشن ایریا میں کسی بھی فرد کے لیے صاف دھونے کے قابل اور کلو تھنگ (جیسے کوٹ یا اوورلز)، پلاسٹک کے جوتے اور تھینڈ ضرور پہنیں۔
- کوئی زیور جو گرے اور کھانے کو آلودہ کرے اسے نہیں پہننا چاہیے۔
- صاف اور ڈسپوز ایبل ہیئر نیٹ، داڑھی کا جال، اور دستانے کسی بھی کارکن کو "صاف" پروڈکشن ایریا میں پہننا چاہیے۔
- کوئی بھی مہمان "صاف" پروڈکشن ایریا میں داخل ہونا چاہتا ہے اسے مجموعی طور پر صاف ستھرا، ہیئر نیٹ اور بیئر نیٹ پہننا چاہیے۔



کھانے کے احاطے میں درج ذیل رویے ممنوع ہیں:

• تمباکو نوشی

• تھوکنہ

• کھانا یا چبانہ

• پینا

• چھینکنا

• کھانسی۔

- ہاتھ، پی پی ای اور سامان کو پانی کے برتن میں نہیں دھویا جاسکتا۔ انہیں مخصوص سہولیات میں (پہلے باب میں بیان کیا گیا ہے) بہتے ہوئے پانی اور پھر جراثیم کش یا جراثیم کش ادویات کا استعمال کرتے ہوئے دھونا چاہیے۔
- تمام کارکنوں کو کسی بھی وقفے سے پہلے کسی بھی PPE اور حفاظتی کپڑے کو ہٹا دینا چاہیے حتیٰ کہ فوری آرام دہ بھی۔
- فوڈ ہینڈلرز کو کسی بھی بیماری کی علامات کی اطلاع فوڈ بزنس آپریٹر کو دینی چاہیے۔
- فوڈ ہینڈلرز کو 48 گھنٹوں تک یا طبی سرٹیفکیٹ کے ساتھ علامات کے صاف ہونے تک فوڈ ہینڈلنگ ڈیوٹی پر واپس نہیں آنا چاہیے۔
- وہ عملہ جن کو اسہال اور / یا الٹی ہو چکی ہے انہیں کام نہیں کرنا چاہیے اور جب تک کہ ان میں 48 گھنٹے تک کوئی علامات ظاہر نہ ہوں کام پر واپس نہ جائیں۔ یہاں تک کہ اگر اسہال اور الٹی آنا بند ہو جائے، تب بھی کوئی اس کے بعد 48 گھنٹے تک فوڈ پوائزنگ بیکٹیریا لے سکتا ہے۔
- اگر ہینڈلرز کو کوئی کھلا ہوا زخم، کٹ یا جلد میں زخم ہے، تو انہیں اسے پٹی اور مناسب نظر آنے والے واٹر پروف کور سے ڈھانپنا چاہیے۔ اگر کام کے دن کے دوران پٹی گندی ہو جائے تو اسے تبدیل کرنا ضروری ہے۔
- فوڈ ہینڈلرز کو فوڈ ہینڈلنگ کی سرگرمیوں کے آغاز پر، ٹوائلٹ استعمال کرنے کے بعد، سگریٹ نوشی یا کھانے کے بعد اور کچے کھانے یا کسی آلودہ مواد کو سنبھالنے کے بعد ہاتھ دھونے چاہئیں۔
- جانوروں کے ڈریننگ آپریشنز میں شامل فوڈ ہینڈلرز کو لاشوں کے درمیان ہاتھ ضرور دھونا چاہیے (چاہے وہ دستاں پہنے ہوں)۔
- اسٹاف کو ہر وقت کام کے لیے فٹ ہونا چاہیے۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ وہ کسی بیماری یا بیماری میں مبتلا نہیں ہوں گے، بیماری کے جراثیم جو کھانے میں منتقل ہو سکتے ہیں اور کھانے کی حفاظت کے مسائل کا سبب بن سکتے ہیں۔
- ہر کارکن کو 3 ماہانہ بنیادوں پر میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ حاصل کرنا ضروری ہے۔

تر بیت

تر بیت میں شامل ہونا ضروری ہے۔

- ▶ ہاتھ اور ذاتی حفظان صحت
- ▶ محفوظ خوراک ذخیرہ کرنے کے طریقے
- ▶ محفوظ خوراک کی پیداوار کے طریقے
- ▶ محفوظ خوراک سے نمٹنے کے طریقے
- ▶ صفائی
- ▶ کیڑوں پر قابو
- ▶ محفوظ ABP پیڈنگ کے طریقے
- ▶ جانوروں کو سنبھالنے کے محفوظ طریقے
- ▶ انٹیمپل ویلفیئر اور جی اے ایچ پی (GAHP) اگر لیرتج میں کام کرتا ہے۔

- پلانٹ میں کسی بھی کیمیائی صفائی کی مصنوعات کے لیے رہنمائی اور ہدایات ہونی چاہیے اور اسے کسی بھی سطح یا مشینری پر کیسے استعمال کیا جائے۔
- عملے کو اردو اور پشتو یا پلانٹ میں کسی بھی کارکن کی طرف سے بولی جانے والی کسی دوسری زبان میں تر بیت دی جانی چاہیے۔





LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

یہ بنیادی چیک لسٹ اس بات کی نشاندہی کرنے میں مدد کرے گی کہ آیا آپ کے کاروبار کے کچھ ایسے حصے ہیں جو لائسنس کے بنیادی تقاضوں کو پورا نہیں کر سکتے۔ آپ کو اس چیک لسٹ کو سال میں ایک بار مکمل کرنے کی ضرورت ہے، عام طور پر اپنے لائسنس کی تجدید سے پہلے، اس بات کو یقینی بنانے کے لیے کہ آپ کا کاروبار حفظان صحت کے آپریشن کی ضروریات کو پورا کرتا ہے۔

عنوان زمرہ کی نشاندہی کرتا ہے اور خیبر پختونخوا فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی (لائسنسنگ اور رجسٹریشن) ریگولیشنز 2017 سے قانونی تقاضوں کی فہرست دیتا ہے۔ شیڈول 2 (III)

کھانے کی حفظان صحت کے تقاضے

’اس کا کیا مطلب ہے؟‘ کے تحت ہر ضرورت کے لیے ہاں یا نہیں پر نشان لگائیں۔ آپ کے جواب کے مطابق، آپ فیصلہ کر سکتے ہیں کہ کیا کچھ تبدیل کرنے کی ضرورت ہے تاکہ کاروبار لائسنسنگ کے تقاضوں کے مطابق ہو سکے۔

ساخت اور آلات
آپ کے کاروبار کا مقام

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو احاطے کی حفاظت کیسے کی جاسکتی ہے تاکہ کھانے کو
آلودگی کا خطرہ نہ ہو؟

• کیا احاطے کسی بھی کھلے گٹر سے کم از کم 2 کلو میٹر دور ہے اور وہاں سے
کوئی بدبو یا آلودگی کے ذرائع نہیں ہیں؟

اگر نہیں، تو احاطے کی حفاظت کیسے کی جاسکتی ہے تاکہ
کھانے کو آلودگی کا خطرہ نہ ہو؟

• کیا احاطے سیلاب سے محفوظ ہیں؟

اگر نہیں، تو احاطے کی حفاظت کیسے کی جاسکتی ہے تاکہ
کھانے کو آلودگی کا خطرہ نہ ہو؟

• کیا احاطے سیلاب سے اور آلودگی والے فضلے سے محفوظ ہیں؟

اگر نہیں، تو کھانے کو آلودگی سے بچانے کے لیے کیا کیا جا
سکتا ہے۔

• کیا احاطے بدبو، فضائی آلودگی یا دیگر ماحولیاتی خطرات سے متاثر ہیں؟

اگر نہیں، تو کھانے کو آلودگی سے بچانے کے لیے کیا کیا جا
سکتا ہے۔

• کیا احاطے کچرے کے ڈھیر سے کم از کم 2 کلو میٹر دور ہے تاکہ کوئی بدبو یا
آلودگی نہ ہو؟

اگر نہیں، تو کھانے کو آلودگی سے بچانے کے لیے کیا کیا جا
سکتا ہے۔

• کیا احاطے کسی بڑی سڑک سے کافی دور ہے اس لیے وہاں کوئی بدبو یا
دھول نہیں ہے؟

اگر نہیں، تو کھانے کو آلودگی سے بچانے کے لیے کیا کیا جا
سکتا ہے۔

• کیا احاطے کسی بھی آلودہ ندی یا بے قابو جنگلی علاقے سے کافی دور ہے؟



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار کی تعمیر عمارتوں کے اندرونی ڈھانچے کے لیے استعمال ہونے والا مواد پائیدار ہونا چاہیے، گندگی کو جمع ہونے سے روکنا چاہیے، صفائی اور دیکھ بھال میں آسان اور عملے کے لیے محفوظ ہونا چاہیے۔

کیا کرنے کی ضرورت ہے؟	ہاں / نہیں	اس کا مطلب کیا ہے؟
اگر نہیں، تو انہیں تبدیل کرنے یا دوبارہ پہننے کے لیے کون سا مواد استعمال کیا جائے گا؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا دیواریں بنی ہیں: کنکریٹ، گریٹ، گریٹ، ٹائلیں، یا سٹینلیس سٹیل؟
اگر نہیں، تو کیا مرمت یا تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا دیواریں اچھی طرح سے تعمیر شدہ اور اچھی مرمت میں ہیں؟
اگر نہیں، تو فرش کو تبدیل کرنے کے لیے کون سا مواد استعمال کیا جائے گا؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا فرش بنے ہیں: کنکریٹ، گریٹ، گریٹ، ٹائلیں، یا ڈالی ہوئی رال؟
اگر نہیں، تو کیا مرمت یا تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا فرش، اچھی طرح سے تعمیر شدہ اور اچھی مرمت میں ہیں؟
اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا گیلے علاقوں میں فرش پانی کے جمع ہونے اور نالوں میں یکساں ڈھلوان کو روکتے ہیں؟
اگر نہیں، تو انہیں کیا بدلنا چاہیے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا تمام کام کی سطحیں ہموار، بے اثر اور غیر جاذب مواد سے بنی ہیں جو کھانے کے استعمال کے لیے منظور شدہ ہیں؟
اگر نہیں، تو کن کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا آپ کے کام کی تمام سطحیں آسانی سے صاف اور جراثیم کش ہیں؟
اگر نہیں، تو کن کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا آپ کے کام کی تمام سطحیں اچھی طرح سے مرمت میں ہیں؟
اگر ہاں، تو ان سب کو فوڈ گریڈ سطحوں سے تبدیل کرنا چاہیے۔	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا کوئی کام کی سطح یا کٹنگ بورڈ لکڑی سے بنے ہیں؟
اگر نہیں، تو کن کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا چھتیں اچھی طرح سے تعمیر شدہ اور اچھی مرمت میں ہیں؟
اگر نہیں، تو کن کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا دروازے اچھی طرح سے بنائے گئے ہیں اور اچھی مرمت میں ہیں؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

کون کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

اگر نہیں، تو کن کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟

• کیا کھڑکیاں اچھی طرح سے تعمیر شدہ اور اچھی مرمت میں ہیں؟

اگر نہیں تو انہیں پیسٹ پروف کیسے بنایا جاسکتا ہے؟ اس کے لیے پیسٹ پروف سٹرپس یا کلبڈنگ کے اضافے کی ضرورت پڑسکتی ہے۔ اگر وہ پیسٹ پروف نہیں ہو سکتے، تو انہیں تبدیل کرنے کی ضرورت ہوگی۔

• کیا دروازے اور کھڑکیاں پیسٹ پروف ہیں؟

اگر نہیں، تو کن کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟

• اگر آپ کی کھڑکیاں کھلتی ہیں، تو کیا ان میں فلائی اسکرینز ہیں جو اچھی طرح سے مرمت میں ہیں؟

• کیا کھڑکیوں (اور دیگر سوراخوں) میں سورج کی چھائیاں موجود ہیں جہاں

اگر نہیں تو کیا خوراک کو محفوظ رکھا جاسکتا ہے؟

ضرورت سے زیادہ درجہ حرارت یا خشک ہونے سے کھانے کی حفاظت کی ضرورت ہو؟

• کیا آپ کے فوڈ اسٹیبلشمنٹ کے تمام ڈھانچے پائیدار مواد سے بنائے گئے

اگر نہیں، تو فہرست بنائیں کہ کن کو تبدیل کرنے یا مرمت کرنے کی ضرورت ہے۔

ہیں جو صاف کرنے میں آسان ہیں اور جہاں ضروری ہو، جراثیم کش بھی ہیں۔

اگر نہیں، تو فہرست بنائیں کہ کن کو تبدیل کرنے یا مرمت کرنے کی ضرورت ہے۔

• کیا وہ ڈھانچے جو کھانے کے ساتھ رابطے میں نہیں ہیں (اور وہ ہیڈریل، ورننگ پلیٹ فارم، فری اسٹال) جستی سٹیل سے بنے ہیں؟

اگر نہیں، تو کن علاقوں میں روشنی ناکافی ہے؟ یہ کیسے درست کیا جاسکتا ہے؟

• کیا اتنی قدرتی یا مصنوعی روشنی ہے کہ وہ احاطے کے تمام حصوں کو دیکھ سکے (بشمول لیرتج، روکے جانے اور مارنے کی جگہیں)؟

اگر نہیں، تو یہ کیسے طے کیا جاسکتا ہے؟

• کیا عمارت میں گاڑھا ہونے اور سڑنا کی نشوونما کو روکنے کے لیے کافی قدرتی یا مصنوعی ویسٹیلیشن ہے؟

اگر نہیں، کیا کرنے کی ضرورت ہے (مثال کے طور پر، کھڑکیوں پر فلائی اسکرینز اور دروازوں پر پٹیوں)؟

• کیا ویسٹیلیشن کھانے کی آلودگی کو روکتا ہے؟



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار کی ترتیب اور ڈیزائن کھانے کے رابطے کے علاقے میں کام کرنے والی سطیوں دھونے کے قابل مزاحم اور غیر زہریلے مواد سے بنی ہوں گی اور اسے اچھی حالت میں برقرار رکھا جائے گا، پائیدار اور آسانی سے صفائی اور جراثیم کشی کی اجازت دی جائے گی۔

کھانے کے احاطے کی ترتیب کھانے کی حفظان صحت کے اچھے طریقوں کی اجازت دے گی، بشمول کراس آلودگی، کیڑوں تک رسائی اور انفیکشن سے تحفظ

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کون کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

اگر نہیں، تو اس علیحدگی کی تعمیل کرنے کے لیے بنیاد کو کیسے دوبارہ ڈیزائن کیا جانا چاہیے؟

• کیا لیرتج ایریا (گندہ علاقہ) جسمانی طور پر ڈریسنگ ایریا (صاف ایریا) سے الگ ہے؟

اگر نہیں، کیا لیرتج کو حفظان صحت اور محفوظ طریقے سے بڑھایا جاسکتا ہے؟ اگر نہیں، تو جانوروں کی آمدورفت کو کم کرنا چاہیے۔

• کیا وہاں موجود جانوروں کی زیادہ سے زیادہ تعداد کے لیے لیرتج کافی بڑا ہے (تھر وپٹ کے مطابق)؟

اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟

• کیا لیرتج جانوروں کو موسمی حالات اور دوسرے جانوروں (شکاریوں) سے بچاتی ہے۔

اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟

• کیا ضرورت پڑنے پر لیرتج جانوروں کو پوری رات آرام سے رکھ سکتی ہے؟

اگر نہیں، تو پورے مراحل کو کیسے الگ اور کنٹرول کیا جاسکتا ہے؟

• کیا ڈریسنگ ایریا کراس آلودگی کو روکنے کے لیے علیحدگی کی اجازت دیتا ہے؟

اگر نہیں، احاطے کو کس طرح دوبارہ ترتیب دیا جاسکتا ہے تاکہ کھانے اور کسی بھی فضلے کے درمیان اچھی علیحدگی ہو؟

• کیا خوراک کو ذخیرہ کرنے اور سنبھالنے کے علاقے ان علاقوں سے الگ ہیں جہاں فضلہ ذخیرہ کیا جاتا ہے؟

اگر ہاں، تو اس بات کی ضمانت کے لیے کیا کرنے کی ضرورت ہے کہ ایسا کبھی نہیں ہوگا؟

• کیا ذبح کے طریقہ کار کے دوران گندی اشیاء (فضلہ) صاف مصنوعات (خور دنی گوشت) کے ساتھ مل سکتی ہیں؟

اگر نہیں، ایسا کرنے کے لیے احاطے کو دوبارہ کیسے ترتیب دیا جاسکتا ہے؟

• کیا ڈریسنگ کی سہولیات سرخ / سبز آفل اور لاش کے درمیان تعلق کی ضمانت دے سکتی ہیں؟

اگر نہیں، احاطے کو دوبارہ کیسے ترتیب دیا جاسکتا ہے تاکہ ممکنہ نخلی سطح پر خطرہ کم ہو؟

• کیا آنت کا کرہ / رقبہ گوشت کی آلودگی کے خطرے کو کم سے کم کرنے کے لیے کافی ہے؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار میں سامان
مشینیں اور آلات

یہ فوڈ گریڈ میٹریل کا ہونا چاہیے اور اچھی سینٹری حالت میں ہونا چاہیے جس سے کھانے کے معیار پر اثر پڑے یا اسے استعمال میں نقصان دہ ہو

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے	ہاں / نہیں	اس کا مطلب کیا ہے؟
اگر نہیں، تو کیا مرمت یا تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا کھانے کے کاروبار میں تمام ساز و سامان اچھی ترتیب میں ہیں؟
اگر نہیں، تو کیا غیر خوراک کے مخصوص مواد یا آلات کے استعمال سے کھانے کو کوئی خطرہ ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا کاروبار میں استعمال ہونے والے تمام آلات اور مشینری خاص طور پر کھانے کے استعمال کے لیے بنائی گئی ہے؟
اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا وہ تمام آلات جو گوشت کے زنگ کے ساتھ ہیں اور ضرورت کے مطابق سٹینلیس سٹیل یا پلاسٹک سے بنے ہوتے ہیں؟
اگر نہیں، تو کتنے خریدنے کی ضرورت ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا فی آپریٹر کم از کم دو چاقو ہیں؟
اگر نہیں، تو کتنے کو خریدنے کی ضرورت ہے اور انہیں کہاں نصب کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا کافی چاقو جراثیم کش ہیں؟
اگر نہیں، تو اسے کہاں اور کتنی جلدی حاصل کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا آپ مشینری اور آلات کے پرزوں کو حرکت دینے کے لیے خصوصی فوڈ گریڈ چکن کرنے والے مادے استعمال کرتے ہیں؟
اگر نہیں، تو کیا اس میں بہتری لائی جاسکتی ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا آلات صاف کرنا اور جراثیم کش کرنا آسان ہے؟
اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا آلات کو آسانی سے الگ کیا جاسکتا ہے جہاں صفائی کے لیے ضروری ہو؟
اگر نہیں، تو اسے کیسے بہتر کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا آپ کسی بھی مقررہ آلات کے ارد گرد اور نیچے صاف کر سکتے ہیں؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار میں پانی اور نکاسی آب صفائی، جراثیم کشی اور ہاتھ دھونے کے لیے صاف پانی فراہم کریں۔

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

اگر نہیں، تو آپ ہاتھ دھونے اور صفائی کے آلات کے لیے صاف پانی کیسے حاصل کر سکتے ہیں؟

• کیا آپ کے پاس لیرتج سمیت احاطے میں صاف بہتے پانی کی قابل اعتماد فراہمی ہے؟

اگر نہیں، آپ اس بات کا یقین کیسے کر سکتے ہیں کہ کھانا تیار کرنے اور دھونے کا سامان استعمال کرنا اب بھی محفوظ ہے؟

• اگر آپ اپنے احاطے میں ٹینکوں میں پانی ذخیرہ کرتے ہیں تو کیا آپ اس بات کو یقینی بنانے کے لیے اس کی جانچ کرتے ہیں کہ یہ آلودہ تو نہیں ہے؟

اگر نہیں، تو آپ کو اور کتنے کی ضرورت ہے؟ کیا انہیں مستقل ہونے کی ضرورت ہے یا وہ عارضی ہو سکتے ہیں۔

• کیا آپ کے پاس عملے کی تعداد کے لیے کافی ہاتھ دھونے کے بیسن ہیں؟ (بشمول بیت الخلاء)

اگر نہیں، تو آپ ہاتھ دھونے کے لیے گرم پانی کیسے حاصل کر سکتے ہیں؟

• کیا تمام ہینڈ واش بیسن میں صاف پانی کی فراہمی ہے؟

اگر نہیں، تو آپ کو اور کتنے کی ضرورت ہے؟ وہ کہاں واقع ہو سکتے ہیں؟ کیا انہیں مستقل ہونے کی ضرورت ہے یا وہ عارضی ہو سکتے ہیں۔

• کیا آپ کے پاس کپڑے دھونے کے لیے کافی جگہ ہیں؟

اگر نہیں، تو آپ صفائی کے سامان کے لیے گرم پانی کیسے حاصل کر سکتے ہیں؟

• کیا تمام سٹکوں میں صاف پانی کی قابل اعتماد فراہمی ہے؟

اگر نہیں، تو اسے کیسے نافذ کیا جاسکتا ہے؟

• کیا گرم اور ٹھنڈے (یا درجہ حرارت پر قابو پانے والے) بہتے ہوئے پانی کے ساتھ کافی بوٹ اور تہبند دھونے کے اسٹیشن ہیں؟

اگر نہیں، تو اسے کیسے نافذ کیا جاسکتا ہے؟ کن کن سٹکوں یا واش بیسنز کی تزئین و آرائش ضروری ہے؟

• کیا تمام سٹکوں اور ہاتھ دھونے کے بیسن کے لیے مناسب نکاسی کا انتظام ہے؟

اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟

• کیا گندے پانی کو ڈھکی ہوئی نالیوں میں سیوریج تک پہنچایا جاتا ہے؟

اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟

• کیا ڈرین تک رسائی کے مقامات محفوظ کوروں سے ڈھکے ہوئے ہیں جو کیڑوں سے محفوظ ہیں؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے	ہاں / نہیں	اس کا مطلب کیا ہے؟
<u>اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا پانی کے ہموار بہاؤ کو یقینی بنانے کے لیے نالیاں پانی سے مزاحم مواد کی شکل میں درست سمت میں ہیں؟
<u>اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا نالے اتنے بڑے ہیں کہ تمام متعلقہ مواد کو ہٹا سکیں اور رکاوٹ سے بچ سکیں؟
<u>اگر نہیں، تو آپ کو اور کتنے کی ضرورت ہے؟ وہ محفوظ طریقے سے کہاں واقع ہو سکتے ہیں؟ کیا انہیں ہاتھ دھونے کے اضافی بیسن کی ضرورت ہے؟</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا عملے کے لیے کافی بیت الخلاء ہیں؟
<u>اگر نہیں، تو اسے کیسے تبدیل کیا جاسکتا ہے تاکہ کھانا کسی بھی خطرے سے محفوظ رہے۔</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا بیت الخلاء صحیح طریقے سے واقع ہیں اس لیے وہ کھانے کے علاقوں میں نہیں کھلتے؟
<u>اگر نہیں، تو آپ کو اور کتنے کی ضرورت ہے؟ وہ کہاں واقع ہو سکتے ہیں؟ کیا انہیں مستقل ہونے کی ضرورت ہے یا وہ عارضی ہو سکتے ہیں۔</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا گرم پانی کے ساتھ ہر بیت الخلاء کے لیے ہاتھ دھونے کا بیسن ہے؟
<u>اگر نہیں، تو اسے کیسے تبدیل کیا جاسکتا ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ کھانے کو کوئی خطرہ نہیں ہے؟</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا بیت الخلاء اس لیے بنائے گئے ہیں کہ کھانے کو آلودہ ہونے کے خطرے کے بغیر گندے پانی کو گٹر میں ڈال دیا جائے؟
<u>اگر نہیں، تو اس آلودگی کو روکنے کے لیے کیا تبدیلیاں کی جانی چاہئیں؟</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	• کیا نکاسی آب کا نظام بدبو، کیڑے، کوئی قابل اعتراض مواد یا طوفانی پانی کو سہولت میں داخل ہونے سے روکتا ہے؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

سسٹمز

اپنے کاروبار میں فضلہ کا انتظام۔

گوشت کا فضلہ، مصنوعات کے ذریعے غیر خوردنی اور دیگر کوڑے کو گوشت کے کمروں میں جمع ہونے کی اجازت نہیں دی جانی چاہیے اور کراس آلودگی سے بچنے کے لیے کھانے کے کمروں سے جلد از جلد ہٹا دینا چاہیے۔

فضلہ کو ذخیرہ کرنے اور ٹھکانے لگانے کے لیے مناسب طریقہ کار ہونا چاہیے اور تمام فضلہ کو حفظان صحت اور ماحول دوست طریقے سے ختم کیا جانا

چاہیے۔

گوشت، خام مال اور اجزاء کو الگ الگ مواد میں ترتیب دیا جانا چاہیے جو انسانی استعمال کے لیے نامناسب ہو۔

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

اگر نہیں، احاطے کو دوبارہ ترتیب کیے دیا جاسکتا ہے تاکہ کھانے اور کسی بھی فضلہ کے درمیان اچھی علیحدگی ہو؟

• کیا خوراک کو ذخیرہ کرنے اور سنبھالنے کے علاقے ان علاقوں سے الگ ہیں جہاں فضلہ ذخیرہ کیا جاتا ہے؟

اگر ہاں، ایسا کبھی نہ ہونے کی ضمانت کے لیے کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

• کیا گندی مصنوعات (فضلہ، جانوروں کی ضمنی مصنوعات) صاف مصنوعات (خوردنی گوشت) کے ساتھ مل سکتی ہیں؟

اگر نہیں، کتنے کی ضرورت ہے اور وہ کہاں واقع ہو سکتے ہیں؟

• کیا ڈھکنوں کے ساتھ کافی فضلہ کنٹینر ہیں؟

اگر نہیں، کتنے کو تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟

• کیا فضلے کے برتن پائیدار مواد (پلاسٹک یا سٹیل) سے بنائے گئے ہیں جنہیں آسانی سے جراثیم سے پاک کیا جاسکتا ہے؟

اگر نہیں، کتنے کی ضرورت ہے؟

• کیا تمام ورک سٹیشنوں پر پیڈل سے چلنے والے کچرے کے ڈبے ہیں؟

اگر نہیں، ایک مخصوص ٹائم ٹیبل پر فضلہ ہٹانے کی ذمہ داری لینے کے لیے عملے کے ایک رکن کو نامزد کریں۔

• کیا پروڈکشن ایریا سے فضلہ کو کسی نامزد عملے کے ممبر کے ذریعے باقاعدگی سے ہٹایا جاتا ہے؟

اگر نہیں، یہ کیسے ترتیب دیا جاسکتا ہے؟

• کیا مصنوعات کے ذریعے فضلہ / غیر خوردنی جانور کاروبار سے باقاعدگی سے ہٹایا جاتا ہے؟

اگر نہیں، تو اس میں کتنا اضافہ ہونا چاہیے؟

• کیا یہ فریکوئنسی فضلہ کی پیداوار کو روکنے کے لیے کافی ہے؟

اگر نہیں، تو کن کنٹینرز کو تبدیل کرنا ضروری ہے؟

• کیا فضلہ کے برتن کھانے کے برتنوں سے مختلف رنگ کے ہوتے ہیں؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار میں صفائی کی ضروریات کھانے کی تیاری اور فروخت میں استعمال ہونے والے تمام آلات، مشینری اور برتنوں کی درست صفائی اور جراثیم کشی کو یقینی بنانے کے لیے صفائی اور جراثیم کشی کے پروگرام قائم کریں اور کھانے کی تیاری کے علاقوں میں خوراک سے پھیلنے والے خطرے کو کم کریں۔

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

اگر نہیں، تو یقینی بنائیں کہ ٹریڈنگ کے اختتام پر احاطے کو روزانہ صاف کیا جاتا ہے۔

• کیا ٹریڈنگ کی مدت کے اختتام پر ہر روز احاطے بشمول لیرتج، نوکنگ پن، ریٹیمنگ باکس اور ڈریسنگ ایریا کو مکمل طور پر صاف کیا جاتا ہے؟

اگر نہیں، تو یقینی بنائیں کہ ٹریڈنگ کے اختتام پر فرشوں کو روزانہ صاف کیا جاتا ہے۔

• کیا فرش ہر روز صاف کیے جاتے ہیں؟

اگر نہیں، عملے کو تربیت دیں اور اس بات کو یقینی بنانے کے لیے نگرانی کریں کہ ہر استعمال سے پہلے کام کی سطحوں کو صاف کیا جائے۔

• کیا کام کی سطحوں کو ہر بار استعمال کرنے سے پہلے صاف کیا جاتا ہے؟

اگر نہیں، ہر استعمال سے پہلے اور بعد میں سامان کی صفائی کو یقینی بنانے کے لیے عملے کو تربیت دیں اور نگرانی کریں۔

• کیا تمام آلات کو ہر استعمال سے پہلے یا بعد میں صاف کیا جاتا ہے، بشمول لاشوں کے درمیان؟

اگر نہیں، تو یقینی بنائیں کہ ٹریڈنگ کے اختتام پر اسٹور تاج اور ڈسپلے یونٹس کو روزانہ صاف کیا جاتا ہے۔

• کیا اسٹور تاج اور ڈسپلے یونٹس کو ہر روز ٹریڈنگ کے اختتام کے بعد صاف کیا جاتا ہے؟

اگر نہیں، عملے کو تربیت دیتا ہوں اور اس بات کو یقینی بنانے کے لیے نگرانی کرتا ہوں کہ ہر استعمال سے پہلے اور بعد میں تمام آلات کو صاف کیا جائے۔

• کیا چاقو، آری دیگر سامان روزانہ استعمال سے پہلے اور بعد میں گرم پانی سے اچھی طرح دھوئے جاتے ہیں؟

اگر نہیں، پانی کا درجہ حرارت ہمیں کم از کم 82°C کو یقینی بنائیں اور یہ کہ درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کے لیے پانی کی باقاعدگی سے جانچ پڑتال کی جائے۔

• اگر آپ چاقوؤں کو جراثیم سے پاک کرنے کے لیے گرم پانی استعمال کرتے ہیں، تو کیا یہ کم از کم 82°C ہے؟

اگر نہیں، ہاتھ دھونے کی اضافی سہولیات نصب کریں اور عملے کو تربیت دیں کہ ایک کھانے کے لیے اور دوسرے کو ہاتھوں کے لیے استعمال کریں۔

• کیا کھانا دھونے کے لیے استعمال ہونے والا سنک ہاتھ دھونے والے بیسن سے الگ ہے؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار میں کیڑوں پر قابو پانا

کیڑوں پر قابو پانے کے لیے مناسب طریقہ کار کا ہونا ضروری ہے۔

کھانے کے احاطے کی ترتیب کھانے کی حفظان صحت کے اچھے طریقوں کی اجازت دے گی، بشمول کراس آلودگی، کیڑوں تک رسائی اور انفیکشن سے تحفظ عمارتوں کو اچھی طرح سے مرمت اور حالت میں رکھنا ضروری ہے تاکہ کیڑوں تک رسائی کو روکا جاسکے اور انفیکشن کے ممکنہ مقامات کو ختم کیا جاسکے۔

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

- کیا آپ کے کاروبار کی تمام دیواریں، فرش اور چھتیں اچھی طرح سے تعمیر شدہ اور اچھی طرح سے مرمت میں ہیں؟
 - کیا عمارت میں داخل ہونے والے پائپ یا تاروں کے ارد گرد کوئی خلیا یا سوراخ ہیں جو کیڑوں کو داخل ہونے کی اجازت دے سکتے ہیں؟
 - کیا دروازے یا ڈلیوری کے سوراخوں میں فلائی سکرین، پٹی کے پردے یا دیگر طریقے ہیں جن کے کھلے ہونے پر اڑنے والے کیڑوں کو خارج کیا جاسکتا ہے؟
 - کیا بند ہونے پر کیڑوں کے داخلے کو روکنے کے لیے بیس پر پیسٹ پروف سٹرپس کے ساتھ بند ہونے پر تمام دروازے مضبوطی سے فٹ ہیں (کوئی خلا نہیں)؟
 - اگر آپ کی کھڑکیاں کھلتی ہیں، تو کیا ان میں فلائی اسکرینز ہیں جو اچھی طرح سے مرمت میں ہیں؟
 - کیا آپ کے پاس مناسب کیڑے کنٹرول جیسے مارچکنے والی پٹیاں یا الیکٹرک فلائی قاتل ہے؟
 - کیا کیڑوں پر قابو پانے کا طریقہ (چکنے والی سٹرپس یا فلائی قاتل) اس پوزیشن میں ہے کہ یہ خوراک کو آلودہ نہیں کر سکتا؟
- اگر نہیں، تو کیا مرمت یا تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟
- اگر نہیں، تو اس کی مرمت کی ضرورت کیسے ہے؟
- اگر نہیں، تو یہ کیسے حاصل کیا جاسکتا ہے؟
- اگر نہیں، تو کیا مرمت یا تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟
- اگر نہیں، تو جتنی جلدی ممکن ہو فلائی کنٹرول حاصل کریں۔
- اگر نہیں، تو محفوظ جگہ پر چلے جائیں۔



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

اس کا مطلب کیا ہے؟	ہاں / نہیں	کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے
• کیا آپ کسی گھریلو جانور کو احاطے میں داخل ہونے سے روکتے ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں، تو اسے کیسے نافذ کیا جانا چاہیے؟</u>
• کیا آپ کسی جنگلی جانور کو احاطے میں داخل ہونے سے روکتے ہیں بشمول لیرتج؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں، تو اسے کیسے نافذ کیا جانا چاہیے؟</u>
• کیا آپ باقاعدگی سے کیڑوں کے ثبوت کی جانچ کرتے ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں تو روزانہ چیک کرنا شروع کر دیں۔</u>
• کیا آپ کا عملہ جانتا ہے کہ کیڑوں کے ثبوت کی شناخت کیسے کی جائے اور اگر وہ ایسے ثبوت دیکھیں تو کیا کارروائی کرنی چاہیے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں، تو عملے کو اس کے مطابق تربیت دیں۔</u>
• کیا آپ نے کیڑوں کے داخلے کو روکنے کے لیے اپنے احاطے میں کوئی سوراخ یا خلاء (جیسے کہ جہاں پائپ داخل ہوتے ہیں) کو سیل کر دیا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں، تو کسی ایسے علاقے کو سیل کر دیں جو کسی کیڑوں تک رسائی فراہم کر سکے۔</u>
• کیا تمام نالیاں مناسب گرلز یا کور کا استعمال کرتے ہوئے کیڑوں کے داخلے سے محفوظ ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں، تو ضرورت کے مطابق ڈرین کور کی مرمت یا تبدیلی کریں۔</u>
• کیا وہ جگہیں محفوظ ہیں جہاں فضلہ ذخیرہ کیا جاتا ہے تاکہ کیڑے بندرگاہ یا خوراک کے لیے رسائی نہ کر سکیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>اگر نہیں، فضلہ ذخیرہ کرنے کے علاقے کی حفاظت کریں یا رسائی کو روکنے کے لیے پیسٹ پروف کنٹینرز استعمال کریں۔</u>



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

اس کا مطلب کیا ہے؟	ہاں / نہیں	کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے
• کیا کھانے کے لیے استعمال ہونے والے کنٹینرز، پیکنگ یا ریپنگ صرف ایک ہی استعمال میں ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو انہیں استعمال کے درمیان کیسے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جاتا ہے؟
• کیا آپ کا گوشت صاف اور بند کنٹینرز میں منتقل کیا جاتا ہے، جو پلاسٹک، سٹیل یا دیگر مناسب مواد سے بنا ہوتا ہے جسے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو کن کنٹینرز کو حاصل کرنا ضروری ہے؟
• کیا آپ کے گوشت کو نقل و حمل کے لیے ہمیشہ مناسب صاف مواد میں لپیٹا جاتا ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ یہ کسی بھی آلودگی سے محفوظ ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو کون سا مواد حاصل کرنے کی ضرورت ہے اور فی ہفتہ کتنی ضرورت ہوگی؟
• کیا آپ کا گوشت بند درجہ حرارت پر قابو پانے والی گاڑیوں میں منتقل کیا جاتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، آپ یہ کیسے یقینی بناتے ہیں کہ گوشت ہمیشہ ٹھنڈا ہونے کے لیے 7°C سے نیچے یا ٹھنڈے کے لیے 18°C سے کم ہو؟
• کیا تمام ڈیلیوری گاڑیاں کھانے کے لیے تیار کھانے اور کسی بھی خام کھانے یا اجزاء کے درمیان علیحدگی فراہم کر سکتی ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، یہ کیسے یقینی بنایا جاسکتا ہے کہ کھانے کے لیے تیار کھانے کو نقل و حمل کے دوران کسی بھی خام خوراک یا اجزاء سے الگ رکھا جائے؟
• کیا تمام ڈیلیوری گاڑیاں اس بات کو یقینی بنا سکتی ہیں کہ کھانا کسی بھی غیر غذائی اشیاء سے الگ ہو۔	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، یہ کیسے یقینی بنایا جاسکتا ہے کہ ٹرانسپورٹ کے دوران خوراک کو غیر خوراک کی اشیاء سے الگ رکھا جائے؟
• کیا تمام ڈیلیوری گاڑیوں کو اچھی طرح سے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جاسکتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، صفائی کی تسلی بخش سطح کو یقینی بنانے کے لیے ڈیلیوری ٹرکوں کی تزئین و آرائش کیسے کی جاسکتی ہے؟
• کیا صفائی کی مناسب سطح کو یقینی بنانے کے لیے تمام ڈیلیوری گاڑیوں کا باقاعدگی سے معائنہ کیا جاتا ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو صفائی کے لیے ڈیلیوری گاڑیاں چیک کریں۔
• کیا خام مال یا خوراک کی ہر ترسیل کے ساتھ موجود دستاویزات کی درستگی اور درستگی کے لیے جانچ پڑتال کی جاتی ہے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو ہر ڈیلیوری کے ساتھ دستاویزات کی درستگی اور اچھی ٹریس ایبلٹی کو یقینی بنانے کے لیے چیک کریں۔



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

اس کا مطلب کیا ہے؟

ہاں / نہیں

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

اگر نہیں، تو پروڈکٹ کی حالت اور اس کی پیکیجنگ کی سالمیت کے لیے کھانے کی ہر ترسیل کو چیک کریں۔

• کیا خام مال کی ہر ترسیل کی آمد پر جانچ پڑتال کی جاتی ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ پیکیجنگ برقرار اور صاف ہے؟

اگر نہیں، تو کھانے کی ہر ترسیل کو چیک کریں تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ یہ صحیح درجہ حرارت پر ہے۔ ٹھنڈا کھانا 7° سینٹی گریڈ سے کم ہونا چاہئے اور ٹھنڈا کھانا ابھی بھی ٹھنڈا ہونا چاہئے۔

• کیا خام مال یا کھانے کی ہر ترسیل کو یہ یقینی بنانے کے لیے چیک کیا جاتا ہے کہ یہ درست درجہ حرارت پر ہے؟

اگر نہیں، تو پروڈکٹ کی حالت کے لیے کھانے کی ہر ڈیلیوری کو چیک کریں اور کسی بھی پروڈکٹ کو مسترد کریں جو آلودہ ہو۔

• کیا خام مال کی ہر ترسیل کی جانچ پڑتال کی جاتی ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ یہ کسی بھی آلودگی سے پاک ہے جو صارفین کے لیے نقصان دہ ہو؟

اگر نہیں، کسی بھی کھانے کو مسترد کرنے کی پالیسی نافذ کریں جو ضروریات کے مطابق نہیں پہنچائی گئی ہے۔

• کیا کوئی ایسا کھانا جو ڈیلیوری کے وقت حفظان صحت کے معیار پر پورا نہ اترتا ہو رد کر دیا جاتا ہے؟

اگر نہیں، تو اتارنے سے پہلے تمام جانوروں کو چیک کریں اور نامعلوم فارموں سے کسی کو بھی مسترد کریں۔

• کیا اتارنے سے پہلے تمام زندہ جانوروں کی اصلیت کی جانچ کی جاتی ہے؟

اگر نہیں، تو تمام جانوروں کو درست اور تازہ ترین گائے کی کتاب اور متعلقہ دستاویزات کے بغیر مسترد کر دیں۔

• کیا گائے کی کتاب اور دیگر تمام متعلقہ دستاویزات کے بغیر تمام جانور مسترد ہیں؟

اگر نہیں، تو یا تو تمام گندے جانوروں کو اتارنے سے پہلے رد کر دیں یا جانوروں کو صاف کرنے کے لیے مناسب سہولیات کا بندوبست کر کے استعمال کریں۔

• کیا کسی گندے جانور کو ذبح کرنے سے پہلے صاف کیا جاتا ہے؟

اگر نہیں، تو صرف ان جانوروں کو ذبح کریں جن کا معائنہ کیا گیا ہو۔ اس بات کو یقینی بنائیں کہ انسپکٹر کی جانب سے مکمل اینٹی مارٹم معائنہ ہونے تک ذبح شروع نہ ہو۔

• کیا تمام جانوروں کا گوشت کے حفاظتی انسپکٹر کے ذریعے مکمل اینٹی مارٹم معائنہ کیا جاتا ہے؟

اگر نہیں، تو صرف گوشت اور آفل فر وخت کریں جن کا معائنہ کیا گیا ہو اور اسے انسانی استعمال کے لیے اچھا قرار دیا گیا ہو۔ کوئی بھی لاش یا آفل جس کا معائنہ نہ کیا گیا ہو یا جہاں باہمی تعلق ختم ہو گیا ہو، اسے فضلے کے طور پر ٹھکانے لگا دینا چاہیے۔

• کیا جانوروں کی تمام لاشیں اور آفل (سبز اور سرخ) کو ذبح کرنے کے لیے قبول کیا جاتا ہے، جس کا گوشت حفاظتی انسپکٹر کے ذریعے مکمل

پوسٹ مارٹم معائنہ کیا جاتا ہے؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

آپ کے کاروبار میں ٹریس ایبلٹی
خطرات کو کنٹرول کرنے کے لیے اچھی ٹریس ایبلٹی ضروری ہے۔ فوڈ بزنس آپریٹرز کو اپنے کھانے اور اجزاء کے ذرائع اور ان سے خریدنے والے
کاروبار کی شناخت کرنے کے قابل ہونا چاہیے۔ یہ کسی بھی آلودہ پروڈکٹ کی شناخت اور سراغ لگانے کی اجازت دیتا ہے تاکہ یہ صارفین کو نقصان نہ
پہنچائے۔ فوڈ بزنس آپریٹرز کو مشتبہ مصنوعات کی ترسیل، فروخت اور کھپت کو روکنے کے لیے واپس بلانے کا موثر طریقہ کار ہونا چاہیے۔ ایک مناسب
مصنوعات کی شناخت کے نظام کو لاگو کیا جانا چاہیے، جو ذبح خانوں اور فارموں کے ذریعے استعمال ہونے والے جانوروں کی شناخت کے نظام سے منسلک

ہو

اس کا مطلب کیا ہے؟	ہاں / نہیں	کیا کرنے کی ضرورت ہے؟
• کیا آپ اپنے حاصل کردہ ہر جانور کی اصلیت (فروش اور فارم) کی شناخت کر سکتے ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تمام جانوروں کی اصلیت کی نشاندہی کرنے کا ایک طریقہ تیار کریں، بشمول وینڈر، ٹرانسپورٹ اور فارم جس نے جانور فراہم کیا تھا۔
• کیا آپ اپنے کاروبار میں ذبح کیے جانے والے ہر جانور کے بارے میں معلومات فراہم کر سکتے ہیں، بشمول وہ فارم جہاں سے اس کی ابتدا ہوئی، اس کے شناختی کوڈ اور گائے کی کتاب سے معلومات کا استعمال کرتے ہوئے؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو تمام جانوروں کی فہرست مرتب کریں، ان کا ذریعہ (فارم)، فارم سے ٹرانسپورٹ کی شناخت۔
• فروخت ہونے والے ہر لاش / گوشت کے لیے آپ درج ذیل فراہم کر سکتے ہیں:	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، تو ایک فہرست مرتب کریں جس کی مدد سے ہر لاش / گوشت کو اس فارم پر واپس ٹریک کیا جاسکے جہاں سے اس کی ابتدا ہوئی اور اس کاروبار کو آگے بھیجیں جس نے اسے خریدا تھا۔
1. شناختی کوڈ (گائے کی کتاب) اور اصل (فارم) فارم سے ترسیل یا ٹرانسپورٹ کے رابطے کی تفصیلات	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2. خریدار کے رابطے کی تفصیلات	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3. خریدار کو ترسیل یا ٹرانسپورٹ کے رابطے کی تفصیلات	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
• کیا آپ شناختی کوڈ کا استعمال کرتے ہوئے کسی بھی سپلائر سے ملنے والے تمام کھانے کی شناخت کر سکتے ہیں؟	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	اگر نہیں، موصول ہونے والے سامان کا ریکارڈ رکھنے کا ایک طریقہ تیار کریں تاکہ ہر ایک کو وصولی اور سپلائر کی تاریخ سے پہچانا جاسکے۔



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو تمام سپلائرز کے رابطے کی تفصیلات اور ان کی فراہم کردہ مصنوعات کی فہرست مرتب کریں۔

اگر نہیں، تو یقینی بنائیں کہ تفصیلات قابل رسائی ہیں۔

اگر نہیں، آپ جو کاروبار فراہم کرتے ہیں اور جو پروڈکٹس آپ انہیں فروخت کرتے ہیں ان کے لیے رابطے کی تفصیلات کی فہرست مرتب کریں۔

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

- کیا آپ ہر اس سپلائر کے نام اور رابطے کی تفصیلات کی شناخت کر سکتے ہیں جسے آپ استعمال کرتے ہیں؟
- اگر انسپٹر کو ان کو دیکھنے کی ضرورت ہو تو کیا رابطہ کی ان تفصیلات تک آسانی سے رسائی حاصل کی جاتی ہے؟
- کیا آپ ہر اس کاروبار کا نام اور رابطے کی تفصیلات فراہم کر سکتے ہیں جسے آپ پروڈکٹ فراہم کرتے ہیں؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

عملے

آپ کے کاروبار میں اہلکاروں کی حفظان صحت
فوڈ ہینڈلرز کو ذاتی صفائی کا اعلیٰ درجہ برقرار رکھنا چاہیے، کھانے کو سنبھالتے وقت مناسب صاف اور حفاظتی لباس پہننا چاہیے، ایسے کسی بھی طرز عمل سے پرہیز کرنا چاہیے جس سے کھانے کی آلودگی کا خطرہ ہو اور اپنے ہاتھوں کو دھوئے اور جراثیم سے پاک کریں۔ کسی بھی بیماری میں مبتلا فوڈ ہینڈلرز جو کہ کھانے کے ذریعے منتقل ہو سکتے ہیں خوراک کو سنبھالنے سے منع کیا گیا ہے جب تک کہ بیماری صاف نہ ہو جائے، کھانے کے ہینڈلرز کو کٹوں، زخموں یا پھوڑوں کے ساتھ متعلقہ جگہ کو مناسب واٹر پروف ڈریسنگ سے ڈھانپنا چاہیے یا، اگر یہ ممکن نہ ہو تو کھانے کو سنبھالنے سے گریز کریں۔ فوڈ ہینڈلرز کا کام کرنے کے لیے طبی طور پر فٹ ہونا چاہیے اور میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ فراہم کرنا چاہیے۔ تمام فوڈ ہینڈلرز کو تربیت دی جانی چاہیے جیسا کہ ان کے تفویض کردہ کاموں پر لاگو ہوتا ہے اور ان کے پاس ضروری مہارتیں ہونی چاہئیں تاکہ وہ کھانے کو حفظان صحت سے سنبھال سکیں۔

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

اگر نہیں، تو یہ ہر روز کریں۔

• کیا آپ چیک کرتے ہیں کہ فوڈ ہینڈلرز جب کام پر آتے ہیں تو وہ صاف ہیں؟

اگر نہیں، تو ایسی ڈریسنگ فراہم کریں یا زخم کے ٹھیک ہونے تک عملے کو بھیج دیں۔

• اگر کسی عملے کے ہاتھوں پر کٹ یا زخم ہیں، تو کیا یہ واٹر پروف ڈریسنگ سے ڈھکے ہوئے ہیں، ترجیحاً نیلا یا کوئی اور رنگ جو گرنے پر آسانی سے پھینا جا سکتا ہے؟

اگر نہیں، تو کیا فراہم کرنے کی ضرورت ہے اور حفاظتی لباس کو حفظان صحت سے کیسے دھویا جائے گا؟

• کیا تمام عملے کے لیے کافی صاف ستھرے کپڑے، جوتے، تھبند، ہیئر نیٹ اور ہیئر نیٹ ہیں؟

اگر نہیں، تو ایک نیا قاعدہ بنائیں کہ زیورات یا دیگر اشیاء جو کھانے کو آلودہ کر سکتی ہیں پہننا ممنوع ہے۔

• کیا آپ فوڈ ہینڈلرز سے زیورات یا دیگر اشیاء کو ہٹانے کو کہتے ہیں جو کھانے کو آلودہ کر سکتے ہیں؟

اگر نہیں، تمباکو نوشی اور کھانے کے لیے الگ ایریا کیسے مہیا کیا جا سکتا ہے ایک ایسا طریقہ ہے جس سے کھانے کو آلودگی کا خطرہ نہ ہو؟

• کیا آپ سگریٹ نوشی اور کھانے کے لیے الگ ایریا فراہم کرتے ہیں تاکہ فوڈ ہینڈلرز کو پروڈکشن ایریا پر ان سرگرمیوں میں ملوث ہونے سے روکا جا سکے؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

FBO کی بنیادی چیک لسٹ

- اس کا مطلب کیا ہے؟
- کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے
- ہاں / نہیں
- کیا آپ فوڈ بینڈ لر کو سرزنش کرتے ہیں جو احاطے میں چھینک یا کھانسی کرتا ہے؟
-
- کیا آپ ہر تین ماہ بعد اپنے فوڈ بینڈ لرز کے میڈیکل سرٹیفکیٹ چیک کرتے ہیں؟
-
- جب کوئی فوڈ بینڈ لر کسی متعدی بیماری کی علامات کی اطلاع دیتا ہے تو کیا آپ اسے کھانے کے کاروبار سے دور رہنے کو کہتے ہیں؟
-
- کیا تمام فوڈ بینڈ لرز مناسب سطح پر تربیت یافتہ ہیں (ملاحظہ کریں ضمیمہ 1)؟
-
- کیا آپ کام شروع کرنے کے ایک ماہ کے اندر تمام نئے فوڈ بینڈ لرز کو تربیت دیتے ہیں؟
-
- کیا آپ تمام آرام دہ کارکنوں کو حفظان صحت کی تربیت دیتے ہیں؟
-
- اگر نہیں، تو بیماری کی پالیسی تیار کریں جو کھانے کے بینڈ لرز کو علامات کے ختم ہونے کے بعد 48 گھنٹے تک گھر پر رہنے کی ہدایت کرتی ہے اگر انہیں معدے کی کوئی متعدی بیماری ہے جس کی وجہ سے اسہال، الٹی، بخار ہوتا ہے۔
- اگر نہیں، تو کون سے فوڈ بینڈ لرز کو اضافی تربیت کی ضرورت ہے؟
- اگر نہیں، تو کام شروع کرنے کے ایک ماہ کے اندر تمام عملے کو تربیت دینے کے لیے پالیسی تیار کریں۔
- اگر نہیں، کام پر پہلے دن کھانا سنبھالنا شروع کرنے سے پہلے تمام آرام دہ کارکنوں کو حفظان صحت کی بنیادی تربیت فراہم کرنے کے لیے ایک پالیسی تیار کریں۔



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

روزانہ مذبح خانوں کو چیک کرنا

یہ چیک FBO کے ذریعے ہر روز کئے جانے چاہئیں۔ یہ ایک حفظان صحت کی بنیاد کے قانونی تقاضوں کے ساتھ مسلسل تعمیل کا مظاہرہ کرنے کا ایک طریقہ ہیں۔

کاروبار کا نام: _____

تاریخ _____

تمام باتوں کو چیک کرنے والے کا نام _____

ہر روز کاروبار شروع کرنے سے پہلے درج ذیل کو چیک کریں۔

احاطے کو اس وقت تک تجارت شروع نہیں کرنی چاہیے جب تک کہ کوئی عدم تعمیل یا مسئلہ حل نہ ہو جائے۔

صفائی

کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

کیا احاطے کے تمام حصے صاف ہیں؟

1. لیبر بجاور باڑ

2. فری سٹال

3. مزاحمتی خانہ اور قتل کی جگہ

4. ذبح کے علاقے

5. ڈریسنگ ایریا

6. گٹ روم

7. معائنہ کے علاقے

8. ڈینٹیشن ایریا

9. ذخیرہ کرنے کے علاقے

• کیا تمام فرش صاف ہیں؟

• کیا تمام دیواریں اور سطحیں صاف ہیں؟

• کیا ہاتھ دھونے کے بیسن صاف ہیں؟

• کیا ہاتھ دھونے کے بیسن پر صابن ہے؟

• کیا ہر ہینڈ واش بیسن پر ہاتھ خشک کرنے کے لیے صاف تولیہ، کاغذ کے

تولیے یا دیگر حفظان صحت کے ذرائع موجود ہیں؟



تاریخ

روزانہ مذبح خانوں کو چیک کرنا

کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

ہاں / نہیں

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

اس کا مطلب کیا ہے؟

- کیا جوتے دھونا صاف ہے؟
- کیا پی پی ای (یعنی تہبند) صفائی اسٹیشن صاف ہے؟
- کیا تمام سامان صاف اور استعمال کے لیے تیار ہے؟
- کیا کچرے کے ڈبے خالی ہیں؟
- کیا کچرے کے ڈبے صاف ہیں؟
- کیا خون اکٹھا کرنے والی گرت صاف ہے؟
- کیا ٹرائپ کے لیے واش گرت صاف ہے؟
- کیا ذخیرہ کرنے کی سہولیات صاف ہیں؟
- کیا بیت الخلاء صاف ہیں؟

احاطے

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

ہاں / نہیں

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

اس کا مطلب کیا ہے؟

- کیا تمام کھڑکیاں اور دروازے بند ہیں؟
- کیا گرم پانی دستیاب ہے؟
- کیا آلات جراثیم کش کام کر رہے ہیں ($28^{\circ}C >$)؟
- کیا فضلہ کے ڈبے واضح طور پر نشان زد ہیں؟
- کیا کوئی گوشت یا کھانا جو احاطے کی سہولیات میں ذخیرہ کیا گیا تھا وہ اب بھی محفوظ اور صحت مند حالت میں ہے؟
- کیا کوئی ٹھنڈا اسٹوریج یونٹ صحیح درجہ حرارت پر ہے ($7^{\circ}C >$)؟
- کیا منجمد اسٹوریج میں کوئی کھانا اب بھی منجمد ہے (مثالی طور پر $18^{\circ}C -$ پر)؟
- کیا کیڑوں کا کوئی ثبوت ہے؟
- کیا احاطے میں کوئی جانور (لیر تیج میں ذبح کے منتظر افراد کے علاوہ) موجود ہیں؟

اگر قابل اطلاق نہ ہو تو کراس آؤٹ کریں۔

اگر قابل اطلاق نہ ہو تو کراس آؤٹ کریں۔

اگر ہاں، تو آلودگی کو صاف کریں اور احاطے کو صاف کریں۔

اگر ہاں، تو جانوروں کو ہٹادیں اور احاطے کو صاف کریں۔



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

روزانہ مذبح خانوں کو چیک کرنا

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

چکنے والا سٹریچ کو ہر روز نئی سے تبدیل کریں

• کیا حشرات کش کنٹرول کام کر رہے ہیں (کیڑے مارنے والے یا نئی چکنے

والی پٹیاں یا مکھی مارنے والے)؟

اگر ہاں، تو ضرورت کے مطابق مرمت یا تبدیلی کا بندوبست کریں۔

• کیا کوئی مرمت کی ضرورت ہے؟

عملہ

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

• کیا تمام عملہ صاف ستھرے ہیں اور صاف ستھرے کپڑے پہنے ہوئے

ہیں؟

• کیا تمام عملہ صحیح طریقے سے صاف پی پی ای پہنے ہوئے ہیں جیسے ہیر نیٹ،

داڑھی کا جال، بالاکو، دستانے، تہبند، اور کلا تھنگ، جوتے وغیرہ؟

• کیا کوئی عملہ بیمار رپورٹ کر رہا ہے؟

• کیا کوئی عملہ زیورات یا دیگر اشیاء پہنے ہوئے ہے جو کھانے کو آلودہ کر سکتا

ہے؟

• کیا کوئی عملہ سگریٹ پی رہا ہے یا مخصوص جگہ سے باہر کھانا کھا رہا ہے؟

• کیا کوئی نیا یا آرام دہ عملہ کام کی اطلاع دے رہا ہے؟

• اگر نیا عملہ موجود ہے تو کیا ان کے پاس میڈیکل سرٹیفیکیشن ہے؟

• اگر نیا عملہ موجود ہے تو کیا انہیں تربیت دی گئی ہے؟

• اگر کوئی عملہ بیماری کی مدت سے واپس آیا ہے تو کیا طبی سرٹیفیکیشن

دستیاب ہے؟



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

روزانہ مذبح خانوں کو چیک کرنا

بند ہونے والے چیک
اس کا مطلب کیا ہے؟

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے
ہاں / نہیں

اگر نہیں، تو کسی بھی آلات یا احاطے کا حصہ صاف کریں جس کی
ضرورت ہو۔
اگر نہیں، فضلہ کو ہٹادیں اور ڈبوں کو صاف کریں یا محفوظ،
محفوظ اور مطابق طریقے سے اسٹور کریں۔

- کیا احاطے اور آلات صاف ہیں؟
- کیا تمام فضلہ بشمول غیر خوردنی جانوروں کی مصنوعات کو احاطے سے ہٹا دیا گیا ہے؟

اگر نہیں، تو چیک کریں کہ کھانا ابھی بھی محفوظ ہے اور مناسب
طریقے سے اسٹور کریں۔ اگر کھانا آلودہ ہو تو اسے پھینک
دیں۔

- کیا کوئی خوراک یا اجزاء صحیح طریقے سے محفوظ ہیں؟ یعنی آلودگی سے محفوظ، صحیح درجہ حرارت پر اور کسی فضلے سے الگ؟

دن کی تجارت سے تصدیق کے لیے مسائل
اس کا مطلب کیا ہے؟

کون کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت
ہے
ہاں / نہیں

- کیا کسی جانور کو مسترد کر دیا گیا؟ (مثلاً بیماری، کوئی سراغ نہیں، گننام ذریعہ، گائے کی کتاب کی کمی)
- کیا کسی لاش کو مسترد کر دیا گیا تھا (حتیٰ کہ جزوی طور پر بھی)؟ (یعنی آلودگی، پیتھالوجیز وغیرہ)
- کیا کوئی سامان ٹوٹ گیا یا اسے تبدیل کرنے کی ضرورت ہے؟
- کیا کسی عملے کو حفظانِ صحت کے اصولوں کی خلاف ورزی پر جرمانہ کیا گیا؟
- کیا کسی بھی وجہ سے کوئی کھانا آلودہ پایا گیا؟
- کیا سیلاب، آلودگی کے مسائل، ٹوٹ پھوٹ، احاطے کو پہنچنے والے نقصان، عملے کی بیماری، صارفین کی شکایات جیسے کوئی واقعات رپورٹ کر لیے تھے؟

چیک کرنے والے شخص کا نام اور دستخط:

نام

دستخط



LOCAL COUNCIL BOARD
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



مذبح خانے کے آپریشن میں استعمال ہونے والی مشینری

• ذبح کرنے کا سامان، خاص طور پر چھوٹے پیمانے کے کاموں کے لیے، وسیع ہونے کی ضرورت نہیں ہے۔ سامان کی مقدار

کا انحصار ذبح کرنے کے طریقہ کار پر ہوگا۔

- تمام سامان سٹینلیس سٹیل یا پلاسٹک کا ہونا چاہیے، زنگ مزاحم اور آسانی سے صاف اور جراثیم کش ہونا چاہیے۔
- وہ سامان جو گوشت کے ساتھ رابطے میں نہیں آتا ہے (مثلاً اوور ہیڈ ریل، ورکنگ پلیٹ فارم) عام طور پر جسمتی سٹیل سے بنا ہوتا ہے۔

• ذبح کرنے کے آپریشن کے لیے درکار بنیادی سامان:

- ▶ چاقو دونوں طرف سے 15 سینٹی میٹر تیز
- ▶ سکمنگ چھریاں 15 سینٹی میٹر مڑے ہوئے ہیں۔
- ▶ سٹیل کو تیز کرنا
- ▶ تیل یا پانی کو تیز کرنے والا پتھر
- ▶ چاقو پکڑنے کے لیے اسکا بارڈ اور ہیلٹ
- ▶ گوشت آری - ہاتھ یا برقی اور کلیور
- ▶ اسکمنگ ریک (ڈریسنگ کریڈل) اگر لاش کو کپڑے پہنانے کے لیے انفی طریقے سے استعمال کیا جاتا ہے۔ کھال اتارنے اور ڈریسنگ کے طریقہ کار کے دوران لاشوں کو فرش پر رکھنے کی اجازت نہیں ہے۔
- ▶ اسپریڈر - دھاتی پائپ
- ▶ بالٹیاں
- ▶ روکنے والا خانہ

- ہر آپریٹر کے پاس کم از کم دو چاقو وغیرہ ہونے چاہئیں، ایک استعمال کرنے کے لیے جب کہ دوسرا جراثیم سے پاک ہو۔ چاقو اور دیگر سامان کو تیز صاف اور اچھی مرمت میں رکھا جانا چاہیے۔ تمام چاقوؤں اور آلات کو باقاعدگی سے جراثیم سے پاک کرنے میں ناکامی کے نتیجے میں لاش کی آلودگی ہوگی۔ بیکٹیریا کو کھال سے لاش میں اور لاش سے لاش میں منتقل کیا جائے گا۔
- ریسٹریں باکس کو جانوروں کی نقل و حرکت، آگے، پیچھے اور سائیڈوے کو محدود کرنا چاہیے اور یہ ظاہر ہے کہ قاتل ڈیوٹی کو آسان اور حلال ذبح کو زیادہ درست بنائے۔ روکے ہوئے ڈبوں میں عام طور پر ایک سرے پر گیلوٹین کا دروازہ ہونا چاہیے، جس سے جانور اندر داخل ہوتا ہے، اور ایک سائیڈ کا دروازہ جس کے ذریعے جانور کو مارنے اور خون بہنے کے بعد ہٹایا جاتا ہے۔ اگر جانور اب بھی زندگی کے آثار دکھاتا ہے تو اسے روکنے والے خانے سے نہیں ہٹانا چاہیے۔ اگر پہلے ہٹا دیا جاتا ہے، تو یہ جانوروں کی فلاح و بہبود کے مسائل، گوشت کے معیار کی خرابی (جوڑوں کی ٹوٹ پھوٹ) کا سبب بن سکتا ہے اور کارکن کو حفاظتی خطرے میں ڈال سکتا ہے۔