



LOCAL COUNCIL BOARD  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



قصاب کی دکانوں پر

حفظانِ محنت اور صفائی

کی بنیادی شرائط پر

آسان گائیڈ

اس گائیڈ میں مذکوٰ خانے کے باڑے کے لئے حفاظان صحت کے 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 تکمیلی سرگرمیوں کی قیادت اقوام متحده کا ادارہ برائے صنعتی ترقی، UNIDO کر رہا ہے اور اس کی تیاری میں خیبر پختونخوا اور پاکستان بھر میں گوشت کی صنعت سے وابستہ سرکاری اور نجی شعبے کے اداروں اور افراد نے بھی حصہ لیا ہے۔

یہ گائیڈ صوبہ خیبر پختونخوا کے لئے شروع کئے گئے پروگرام، پراجیکٹ ان آئیگری فوڈ اینڈ آئیگردو انڈسٹری ڈیلپیٹمنٹ اسٹیشنز (PAFAID) کے تحت کئے گئے کام کے نتیجے میں تیار ہوئی ہے جس کے لئے حکومتِ جاپان نے جاپان اٹھر نیشنل کو اپریشن اینجینئرنگ (جاپیکا) کے ذریعے مالی تعاون کیا ہے۔



LOCAL COUNCIL BOARD  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



## پس منظر

خیبر پختونخوا میں قصاب کی دکانیں اور گوشت کا کام یا پر اسینگ کرنے کی جگہیں اخیر پختونخوا فود سیفٹی اینڈ حلال فود اتھارٹی (لائسنس) اینڈر جسٹریشن (ریگولیشنز، 2017) میں دی گئی شرائط پر عمل کرنے کی پابندی ہیں۔

ان ریگولیشنز کی رو سے کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرنے والوں کے لئے اس کاروبار کا لائسنス حاصل کرنا لازم ہے۔ ان ریگولیشنز میں لائسنس حاصل کرنے کا طریقہ بتا دیا گیا ہے اور ایک شرط یہ رکھی گئی ہے کہ کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرنے والے ان ریگولیشنز کے شیدول III میں دی گئی شرائط پر لازماً عمل کریں گے۔

اس گائیڈ میں کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرنے والوں اور فود انسپکٹروں کے لئے مشورے اور رہنمائی دی گئی ہے کہ وہ قصاب کی دکانوں اور گوشت کا کام یا پر اسینگ کرنے کی جگہوں پر شیدول III کی شرائط پر کس طرح عمل کر سکتے ہیں۔

## یہ گائیڈ کیوں ضروری ہے

خوراک کی حفاظت یا فود سیفٹی کے قوانین بناتے وقت یہ بات سامنے رکھی جاتی ہے کہ یہ ہر کھیٹھیگری کے کاروبار پر لا گو ہو جائیں۔ اس وجہ سے جو ریگولیشنز بنتے ہیں وہ عام طور پر 'جزل' ہوتے ہیں۔ جب کسی ایک خاص شعبے کی بات آتی ہے تو ان ریگولیشنز کی تشریح ذرا مشکل ہو جاتی ہے۔ جدید صنعت میں جو لوگ کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرتے ہیں انہیں اتنی آزادی ہوتی ہے کہ وہ اپنی پسند، ناپسند کے مطابق مصنوعات تیار کریں اور ان کی کوشش ہوتی ہے کہ کسی غیر موزوں مصنوعات پر اپنا پیسہ ضائع نہ کریں۔

اس گائیڈ میں خیبر پختونخوا فود سیفٹی اینڈ حلال فود اتھارٹی (لائسنس) اینڈر جسٹریشن (ریگولیشنز 2017) کے شیدول III میں شامل تمام شرائط دی گئی ہیں اور یہ رہنمائی بھی دی گئی ہے کہ قصاب کی دکانوں یا گوشت کی پر اسینگ والی جگہوں پر ان شرائط کو پورا کرنے کے لئے کون کون سے اقدامات کئے جاسکتے ہیں۔

# 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:

- خبرپختونخوا فود سیفٹی اینڈ حلال فود اتھارٹی (KPF SHFA)؛ جو ایک ریگولیٹری باؤنڈی ہے، جس کا کام فود ایلیوچن (Food Value Chain) کی ریگولیشن اور اس کی غیرانی کرنا ہے۔
- لا یو سٹاک اینڈ ڈیمپنٹ (L&DD)؛ جو لا یو 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 ذمک 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 خبرپختونخوا فود سیفٹی اینڈ حلال فود اتھارٹی اور لا یو سٹاک اینڈ ڈیمپنٹ کے نمائندوں نے اتفاق رائے سے اس گائیڈ کو حتمی شکل دی۔ نمائندہ گان میں ڈاکٹر اسد شاہ، ڈاکٹر نواز شریف، ڈاکٹر شائستہ جان، ڈاکٹر اقبال خٹک، ڈاکٹر حنا علی، ڈاکٹر فواد احمد اور ڈاکٹر مختار احمد L&DD سے، ڈاکٹر عبد اللہ شہزاد، محترم عاطف شہزاد، محترمہ مزناہ 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 کرنے میں مدد دینے کے لئے متعلقہ حکام نے معائنے کا طریقہ کاریا نسپشن پر ٹوکول 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 طریق

اس گائیڈ کا اصل مقصد حفاظانِ صحت اور صفائی کے معیار کے بارے میں مشورے فراہم کرنا ہے۔

پہلا حصہ بنیادی شرائط کی پاسداری (رجسٹریشن اور لائنس کا حصول)

- گائیڈ کے پہلے حصے میں بتایا گیا ہے کہ قصاب کی دکانوں یا گوشت کی پراسینگ کی جگہوں پر خیرپختونخواہ سیفیٰ اینڈ حلال فود اتخاریٰ (لائنسنگ اینڈ رجسٹریشن) ریگولیشنز 2017 کے شیڈول III کی رو سے رجسٹریشن کرانے اور لائنس بنوانے کی بنیادی شرائط کو کس طرح پورا کیا جاسکتا ہے۔
- پہلے سیکشن کا نام ہے ڈھانچہ۔ عمارت یا احاطہ، سامان اور اوزار جس میں بتایا گیا ہے کہ عمارت یا احاطے میں کون کون سی بنیادی سہولتیں ہوئی چاہئیں۔
- دوسرا سیکشن سسٹمز یا نظاموں کے بارے میں ہے جس میں ان نظاموں کے بارے میں بتایا گیا ہے جن پر عمل کرتے ہوئے کھانے پینے کی اشیاء کے کاروباری حضرات اپنا کام کرتے ہیں۔ ان میں مختلف نظام شامل ہیں جیسے صفائی کا نظام اور مصنوعات کے بارے میں مکمل معلومات فراہم کرنے کا نظام (Traceability) یعنی مثال کے طور پر گوشت کی بات ہو رہی ہے تو مکمل معلومات کہ گوشت کس جانور کا ہے، جانور کی پرورش کہاں اور کیسے ہوئی، جانور کو ذبح کرنے کے لئے کون سا طریقہ اپنایا گیا، اسے محفوظ بنانے کے لئے کون سا میٹریل استعمال کیا گیا، وغیرہ۔
- تیسرا سیکشن عملے کے بارے میں ہے جس میں اس اہم شعبے کے بارے میں مشورے دیئے گئے ہیں کہ عملے کو کون باتوں پر عمل کرنا چاہئے اور کھانے پینے کی اشیاء کی حفاظانِ صحت اور صفائی یقینی بنانے کے لئے ان کی تربیت کس طرح کی جائے۔ اپنڈ کس 1 میں کچھ ماذیوں دیئے گئے ہیں جو کھانے پینے کی اشیاء پر کام کرنے اور اپنی صفائی اور حفاظانِ صحت کا خیال رکھنے پر عملے کی تربیت کے لئے استعمال کئے جاسکتے ہیں۔

کاروبار کی مختلف سرگرمیوں میں مدد و نیت کے لئے دو چیک لسٹیں تیار کی گئی ہیں:

## بنیادی چیک لسٹ

بنیادی چیک لسٹ میں ڈھانچے، سامان اور اوزار، سسٹمز اور عملے کے لئے کچھ بنیادی شرائط دی گئی ہیں۔ یہ چیک لسٹ نیا کاروبار شروع کرتے وقت لائنس کی شرائط پوری کرنے میں مدد دے گی۔ چلتے کاروبار کے لئے بھی یہ چیک لسٹ استعمال کی جاسکتی ہے جو لائنس کی تجدید (Renewal) کرتے وقت شرائط پوری کرنے میں مدد دے گی۔

## روز مرہ چیک لسٹ

اس گائیڈ میں وہ کم سے کم چیزیں بتائی گئی ہیں جنہیں کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرنے والوں کو باقاعدگی کے ساتھ چیک کرنا چاہئے اور پوری تسلی کرنی چاہئے کہ ان کے ہاں ہر کام حفظانِ صحت اور صفائی کے اصولوں کے مطابق ہو رہا ہے۔ کچھ چیزیں ایسی ہیں جنہیں روزانہ کاروبار شروع کرنے سے پہلے چیک کرنا ضروری ہے۔ اگر کسی بھی جگہ حفظانِ صحت اور صفائی کے اصولوں پر عمل نہ ہو رہا ہو، مثلاً سامان اور اوزار گندے یا میلے ہوں یا صابن موجود نہ ہو، تو روز مرہ کاروبار اور سیل شروع کرنے سے پہلے اُن کی اصلاح ضروری ہے۔ روز مرہ چیک لسٹ کے آخری سیکشن میں وہ بتائی گئی ہیں جنہیں دکان یا کام بند کرنے سے پہلے چیک کرنا ضروری ہے۔ اس میں کاروباری حضرات کو بتایا گیا ہے کہ پورے دن کے دوران اگر کوئی مسائل پیش آئیں تو وہ انہیں اپنے پاس درج کر لیں، مثلاً مستردیا Reject ہونے والی ڈیلوری کاریکارڈ، ٹوٹنے والی اشیاء کاریکارڈ، سامان اور اوزاروں کی ضروری مرمت اور دیکھ بھال کاریکارڈ، عملہ سے متعلق مسائل کاریکارڈ وغیرہ۔ اگر کوئی مسائل پیش نہ آئیں تو کاروباری حضرات یہی بات درج کر کے اُس دن کی چیک لسٹ مکمل کر سکتے ہیں۔ اس سادہ ریکارڈ کی تیاری سے آپ کے پاس اصولوں کی پاسداری کا مکمل ریکارڈ تیار ہو جاتا ہے اور کسی معائنے یا کسٹمر کی شکایت کی صورت میں آپ کو کوئی مشکل پیش نہیں آتی۔

## اس گائیڈ میں کون سی باتیں شامل نہیں ہیں

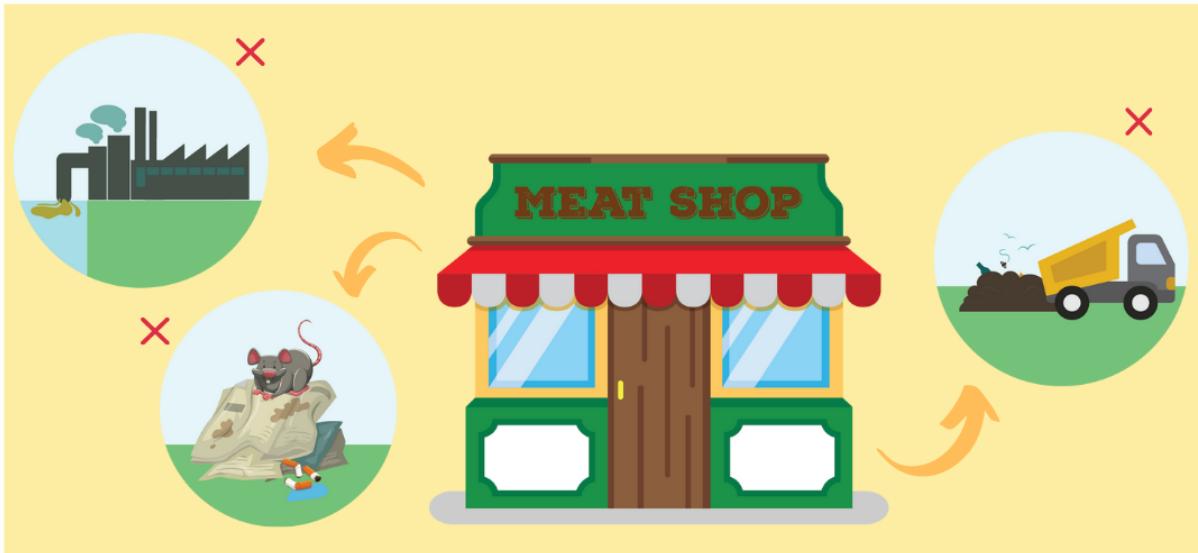
اس گائیڈ میں صرف خوراک کی حفاظت اور حفظانِ صحت و صفائی کی بنیادی شرائط پر بات کی گئی ہے اور مصنوعات کے معیار پر اس میں بات نہیں کی گئی۔

اس سلسلے میں کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرنے والوں کے لئے مزید گائیڈ لائزنس تیار کی جائیں گی تاکہ وہ اپنے کام کرنے کے طریقوں میں بہتری لاسکیں۔ ان شعبوں کے حوالے سے وفاقی حکومت کی اضافی شرائط پر عمل کرنا بھی ضروری ہو گا، مثلاً جانور کو حلال طریقے سے ذبح کرنا یا کھانے پینے کی اشیاء کی پیکنگ کے طریقے، وغیرہ۔

اس گائیڈ میں حفظانِ صحت و صفائی کے معیار اور اس کے لئے اپنائے جانے والے وہی طریقے بتائے گئے ہیں جو ہر سال لائنس بنانے کی شرائط پوری کرنے کے لئے ضروری ہیں۔ کاروباری حضرات چاہیں تو پناہ معیار اس سے بھی بہتر بناسکتے ہیں مثلاً وہ ایسا معیار اپناسکتے ہیں جو بین الاقوامی سطح پر مانا جاتا ہو۔ اس بہتر معیار کو اس گائیڈ میں شامل نہیں کیا گیا لیکن اگر کوئی کاروباری حضرات حفظانِ صحت اور صفائی کے بہترین طریقوں پر عمل کرنا چاہتے ہیں تو انہیں ان کی معلومات بھی فراہم کی جاسکتی ہیں۔

ان تمام معلومات کے بارے میں تمام دستاویزات PAFAID کی ویب سائٹ پر دیکھی جاسکتی ہیں۔

# ڈھانچہ، سامان اور اوزار



- گوشت بنانے اور بیچنے کی جگہ ایسے علاقے میں ہونی چاہئے جہاں گوشت کے آلودہ ہونے کا خطرہ نہ ہو، مثلاً
  - ◆ آس پاس سیور تج وغیرہ کا خراب یا آلودہ پانی نہ ہو
  - ◆ سیلاب وغیرہ کا پانی یا کہیں اور سے پانی آنے کا خطرہ نہ ہو
  - ◆ کچرہ، کوڑا کرکٹ وغیرہ نہ ہو
  - ◆ جہاں ماحول کی آلودگی یا اس طرح کے دیگر خطرات نہ ہوں
  - ◆ آس پاس زندہ جانور نہ ہوں
  - ◆ گلی یا سڑک پر گاڑیوں وغیرہ سے اڑنے والی دھول مٹی کی آلودگی نہ ہو
  - ◆ جہاں کیڑے مکوڑوں، چوہوں یا کسی جانوروں کی وجہ سے کوئی زہر یا لاموادیا کوئی آلودگی نہ ہو
- جہاں اس طرح کا کوئی خطرہ موجود ہو تو، کار و باری حضرات کو چاہئے کہ اُس پر یا کیڑے مکوڑوں، چوہوں یا کسی جانوروں کی وجہ سے پیدا ہونے والے زہر یا مادیا آلودگی وغیرہ پر قابو پانے اور ان کی روک تھام کا مکمل انتظام کریں۔
- کھڑکیوں اور دوسرا کھلی جگہوں پر سن شید وغیرہ ضرور بناؤں تاکہ کھانے پینے کی چیزوں پر شدید ہوپ یا پانی وغیرہ نہ پڑے۔ جن لوگوں نے مارکیٹ میں سٹال وغیرہ لگائے ہوئے ہیں وہ ترپاں وغیرہ سے چھاؤں کا مناسب انتظام کریں۔

- کھانے کی کچی اور تیار چیزوں کو رکھنے کی الگ الگ جگہیں بنائیں۔
- عمارت یا جگہ کی ترتیب یا لے آؤٹ اس طرح بنائیں کہ کھانے پینے کی چیزیں اور کوڑا کر کٹ وغیرہ الگ الگ رہیں اور کچی چیزوں کی وجہ سے تیار چیزیں آلودہ نہ ہوں۔
- میلی یا گندی چیزوں (فالتو، پچر اور غیرہ) اور صاف چیزوں (کھانے میں استعمال کرنے کا گوشت) کو الگ الگ رکھنے کا انتظام کریں۔
- ٹالٹ کا دروازہ کسی ایسے کمرے میں نہیں کھلانا چاہئے جہاں کھانا بنایا جاتا ہو، سُمُور کیا جاتا ہو یا اس کا کام کیا جاتا ہو۔
- دیواریں، چھتیں اور پرے اور اندر سے، دروازے اور کھڑکیاں عمدہ معیار کی تعمیر شدہ ہوں اور ان کی مرمت کا پورا خیال رکھا جائے۔
- کھانے پینے کی اشیاء کے لئے بنائی جانے والی عمارت، دکان یا سٹال اور اس کا ڈھانچہ وغیرہ پائیدار مٹیریل سے بنوائیں تاکہ اسے آسانی سے صاف کیا جاسکے اور جہاں ضرورت پڑے ڈس افٹیشن کی جاسکے۔



- فالتو، بچے ہوئے کھانوں کو کھانا بنانے کی جگہوں سے باقاعدگی سے ہٹانے کے انتظامات کریں یا نہیں ڈھکن والے ڈبے یا کنٹیز میں رکھیں۔
- جن کروں میں کھانے پینے کی چیزیں موجود ہوں، وہاں سے فالتو کھانوں، پچرے اور دیگر کوڑا کر کٹ کو جلد از جلد ہٹادیں تاکہ یہ وہاں مزید جمع نہ ہوتے رہیں۔
- ڈبے یا کنٹیز معقول تعداد میں لے لیں اور نہیں ایسی باہمیت جگہ پر رکھیں کہ فالتو چیزیں ان میں آسانی کے ساتھ ڈالی جاسکیں۔
- پیڈل والے کوڑے دان یا بن زیادہ بہتر رہتے ہیں کیونکہ انہیں ہاتھ لگانے کی ضرورت نہیں پڑتی۔
- جانوروں کے گوشت اور کھانے والے اعضاء سے ہٹ کر کئی ایسی چیزیں ہوتی ہیں جو کھانے کے لئے استعمال نہیں ہوتیں اور فالتو آلاتشوں میں شمار ہوتی ہیں۔ نہیں کوئی وقت ضائع کئے بغیر جمع کریں، انہیں دیکھیں کہ کون سی چیزیں کام کی ہیں اور کون سی ضائع کرنے والی، اور جو ضائع کرنے والی ہوں انہیں فی الفور ضائع کر دیں تاکہ لوگوں اور جانوروں کی صحت کے لئے کوئی خطرہ پیدا نہ ہو۔

- کوڑا کر کٹ یا کچرا جب تک عمارت میں ہو، اسے سُور کرنے کے لئے ڈھن و اے ڈبے یا کنٹیز استعمال کریں، جنہیں پوری طرح بند رکھا جائے اور جن کی صفائی اور ڈس انفیکشن آسانی سے کی جاسکے۔
- ڈبے مختلف رنگوں والے لیں اور ہر چیز کو سُور کرنے کے لئے ایک رنگ کا ڈبہ مخصوص کر دیں۔



- کام کرنے والی جگہوں کی سطح پر لکڑی لگوانا اور لکڑی والے کٹنگ بورڈ استعمال کرنا منوع ہے۔

کام کرنے والی جگہوں کی سطحیں ایسے مسڑیل سے تھیں جو ہموار اور ملائم ہو، اس میں پانی یا خون وغیرہ رینے کا کوئی ڈر نہ ہو، یہ کسی زہریلے مسیریل سے نہ بنی ہوں، اور ان کی صفائی اور ڈس انفیکشن آسان ہوئی چاہئے۔

- کام کرنے والی جگہوں کی سطحوں وغیرہ کی باقاعدگی سے مرمت اور دیکھ بھال کریں اور جیسے ہی ضرورت پڑے انہیں تبدیل کر لیں۔

عمارت میں صاف پانی کا معقول انتظام کریں جس کی باقاعدگی سے سپلائی پر بھروسہ کیا جاسکے اور پانی کی نکاسی کا مناسب انتظام کریں۔

- جس جگہ مصنوعات تیار کی جاتی ہوں، وہاں فرش پر پانی ہرگز جمع نہ ہونے دیں۔

جو جگہیں اکثر گلی رہتی ہوں، ان کے فرش کی ڈھلوان اس طرح بنی ہو کہ پانی کی نکاسی عمدہ طریقے سے ہو سکے۔

- نکاسی کا نظام ایسا ہو ناچاہئے کہ اس میں سے کوئی بونے آئے، یہ کیڑے مکوڑوں کی روک تھام کرے، کوئی قابل اعتراض مواد اس میں سے نہ نکلے اور اس کا پانی وغیرہ کہیں سے بھی باہر نہ نکل رہا ہو۔

• فالتو پانی کی نکاسی کے لئے سیور تنگ کا نظام اچھی طرح بند ہو ناچاہئے اور اس میں سے کوئی بھی اجزاء باہر، ہرگز نہ نکل سکیں۔



- ہاتھ دھونے کے لئے واش بیسن معقول تعداد میں بنے ہوں۔

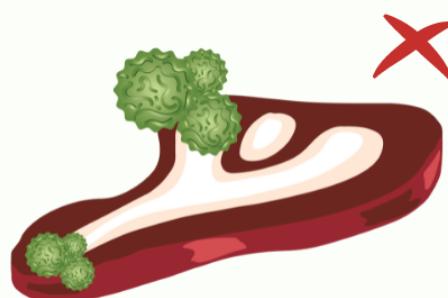
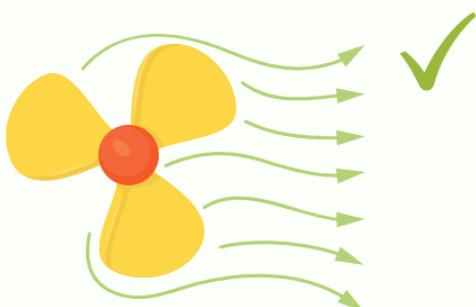
ہاتھ دھونے کے واش بیسن پر ٹھنڈے اور گرم پانی (یاد رجہ حرارت کے مطابق) کا مکمل انتظام ہو، پانی کے علاوہ صابن موجود ہو اور ہاتھوں کو حفاظان صحت کے مطابق صاف کرنے کا انتظام کیا گیا ہو۔

- ہاتھ دھونے کے لئے استعمال ہونے والا واش بیسن کسی اور چیز کو، مثلاً سامان یا اوزاروں کو دھونے کے لئے ہرگز استعمال نہ کیا جائے۔

مناسب ڈیزائن میں بننے والے مکمل معقول تعداد میں ہونے چاہئیں اور ان کے ساتھ معقول تعداد میں واش بیسن بھی لگے ہوں



- روشنی کا معقول انتظام بہت ضروری ہے تاکہ عمارت یادگان کے تمام حصوں میں مناسب طریقے سے صفائی کی جاسکے، کیڑے مکوڑوں کا ندارک کیا جاسکے اور حفاظانِ صحت یقینی بنائی جاسکے۔
- جگہ ہوادار ہونی چاہئے تاکہ درجہ حرارت مناسب رہے اور نمی کا تناسب بہت زیادہ یا کم نہ ہو، بوجم سے کم رہے، لیکن اتنی ہوادار بھی نہ ہو کہ گوشت ہوا کی وجہ سے آلو دہ ہو جائے۔
- اگر ہوا کے گزرنے کا قدرتی انتظام کرنے کے لئے کھٹر کیاں یاد روازے بنے ہوں تو ان کھلی جگہوں پر پردہ یا سکرین ضرور لگوائیں تاکہ کیڑے مکوڑے، خاص طور پر اڑنے والے کیڑے اندر نہ آسکیں۔
- جگہ کو قدرتی طور پر یا کسی دوسرے طریقے سے اس طرح ہوادار بنائیں کہ اندر کوئی پھپھوندی یا جھاپ دغیرہ جمع نہ ہو۔



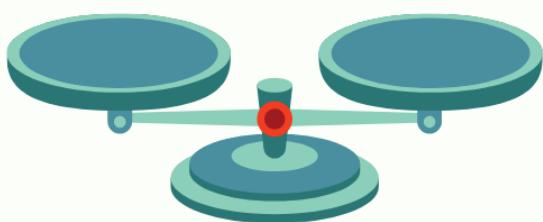
- بجلی کی سپلائی کا انتظام قابل بھروسہ ہونا چاہئے تاکہ کولڈ چین میں کسی طرح کا کوئی خلل نہ آئے۔
- کھانے پینے کی ٹھنڈی چیزوں کو 5 درجے سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر سٹور کریں

◀ فردوں فوڈ کے لئے درجہ حرارت منفی اٹھارہ (-18) درجے سینٹی گریڈ یا اس سے کم رکھیں۔

◀ جہاں کولڈ چین کا مکمل انتظام نہ ہو، وہاں جانور ذبح کرنے کے بعد گوشت کو رکھنے کا دورانیہ 24 گھنٹے سے کم رکھیں۔



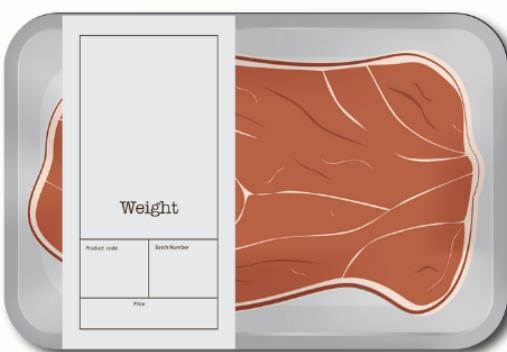
- مشینری، سامان اور اوزار ایسے ہونے چاہئیں جن کی بُویا ذائقہ کھانوں میں منتقل نہ ہو۔
- مشینری، سامان اور اوزاروں کی وجہ سے گوشت اور گوشت سے بنی چیزیں آلودہ نہیں ہونی چاہئیں اور ان کے ڈھیلے یا ٹوٹے ہوئے حصوں یا مشین آئل یا دیگر بریکٹس وغیرہ کی وجہ سے گوشت اور گوشت سے بنی مصنوعات کی غذائیت کو کوئی نقصان نہ پہنچے۔
- مشینوں وغیرہ کے لئے صرف وہی گریس یا تیل وغیرہ استعمال کریں جو کھانے پینے کی چیزوں کی مشینوں اور اوزاروں وغیرہ میں استعمال کرنے کے لئے بنایا گیا ہو۔
- پچ اور تیار دونوں طرح کے کھانوں کے لئے کوئی پیچیدہ قسم کی مشینیں یا اوزار استعمال نہ کریں۔
- مختلف مراحل پر الگ الگ کام کرنا اور درمیان میں وقفہ دینا قبل قبول نہیں ہے۔
- تیار کھانے بنانے کے لئے پیچیدہ قسم کی مشینوں یا اوزاروں کا انتظام الگ اور صاف جگہوں پر کیا جائے۔ پیچیدہ مشینوں یا اوزاروں کی کچھ مثالیں درج ذیل ہیں:



- وکیوم پیکر (Vacuum Packers)
- سلاس بنانے والی مشین (Slicers)
- قیمه بنانے والی مشین (Mincers)
- وزن کرنے کی مشین (Weighing Scales)
- کھانوں کو مکس کرنے کی مشین (Food Mixers)
- ہیٹ سیلر (Heat Sealers)
- پروب تھرمومیٹر (Probe Thermometers)

- مشینری، اوزار اور سامان ایسا ہونا چاہئے جو حفاظان صحت کے اصولوں کے مطابق کھانے پینے کی چیزیں تیار کرنے میں مدد دے اور ان کا معافہ اور نگرانی عمدہ طریقے سے کی جاسکے۔
- مشینری، اوزار اور سامان (سوائے اُن اوزاروں کے جو ڈسپوزیبل ہوں اور صرف ایک بار استعمال کے لئے بنے ہوں) ایسے ہونے چاہئیں جنہیں اچھی طرح صاف کیا جاسکے اور جب ضرورت پڑے تو ان کی ڈس انفیکشن بھی کی جاسکے۔
- جن جگہوں پر کھانے پینے کی اشیاء کا کام کیا جاتا ہو، وہاں استعمال ہونے والے سامان یا اوزاروں، خاص طور پر جن میں کھانے پینے کی چیزیں ڈالی جاتی ہوں، کو عمدہ حالت میں رکھا جائے اور ان کی مرمت اور دیکھ بھال کا باقاعدہ انتظام ہونا چاہئے۔

- کھانے پینے کی چیزیں سُوئر کرنے / انہیں ایک جگہ سے دوسری جگہ لے جانے کے لئے جوڑ بے یا کنٹیڈ استعمال ہوں انہیں ڈھلن لگا کر رکھیں، یہ عمدہ حالت میں ہونے چاہئیں، اور ان کی صفائی، مرمت وغیرہ کا پورا اختیار رکھیں تاکہ کھانے پینے کی اشیاء آلو دگی سے محفوظ رہیں۔
- بر تن اس طرح بنے ہوئے ہوں کہ ان کی مناسب صفائی اور یا ڈس انسپیکشن آسانی کے ساتھ کی جاسکے، البتہ ایک بار استعمال ہونے والے یا ڈسپوزیبل بر تنوں کے معاملے میں یہ بات اتنی ضروری نہیں رہتی۔
- گوشت اور گوشت سے بنی چیزوں کی پیکنگ مسٹریل، ریپر، چھپائی کے لئے استعمال ہونے والی انک، ٹیگ اور یہیں گوشت اور گوشت سے بنی چیزوں کی پیکنگ کے لئے جو پیکنگ مسٹریل، ریپر، چھپائی کے لئے استعمال ہونے والی انک، ٹیگ اور یہیں گوشت اور گوشت سے بنی چیزوں کی وجہ سے آلو دہ نہ ہو۔
- ایسے ہونے چاہئیں کہ گوشت اور گوشت سے بنی چیزوں ان کی وجہ سے آلو دہ نہ ہو۔
- ان میں ایسا کوئی مٹیریل وغیرہ استعمال نہ ہوا ہو جس کی وجہ سے گوشت اور گوشت سے بنی چیزوں کے آلو دہ ہونے کا خطرہ ہو۔



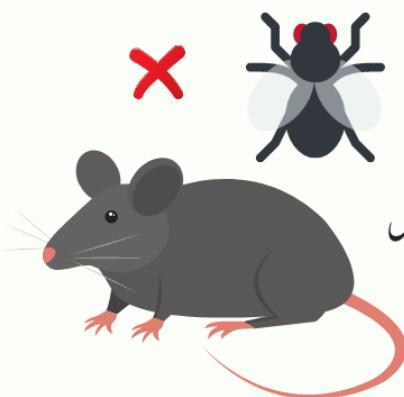
- سامان اور اوزاروں کی بناؤث ایسی ہو اور انہیں ایسی جگہ رکھا جائے جہاں ان کی مکمل صفائی اور ڈس انسپیکشن آسانی کے ساتھ کی جاسکے۔

## سینی ٹکیش



- عمارات یادکان، کام کی جگہ، سامان اور اوزاروں کی صفائی ایک شدہ طریقہ کار کے مطابق با قاعدگی سے کریں۔ جہاں ضرورت ہو، سامان اور اوزاروں کی صفائی کے بعد ان کی ڈس انسپیکشن کریں۔
- کھانے پینے کی چیزیں دھونے کی جگہیں، ہاتھ دھونے کی جگہ سے بالکل الگ ہونی چاہئیں۔
- چھوٹی بڑی تمام چھریوں اور تمام دیگر اوزاروں کو روزانہ استعمال کرنے سے پہلے اور بعد میں، گرم پانی سے اچھی طرح دھوئیں۔
- جب بھی ضروری ہو، اوزاروں کی ڈس انسپیکشن کریں اور اس کام کے لئے موزوں کیمیکل ڈس انسپیکٹنٹ استعمال کریں یا 82 درجے سینٹی گریڈ پر گرم پانی میں ڈال دیں۔

## کیڑے مکوڑوں، چوہوں وغیرہ کا تدارک



- گھریلو جانوروں کو ایسے کروں سے بالکل باہر رکھیں جہاں کھانے پینے کی اشیاء سٹور کی جاتی ہوں، ان کا کام کیا جاتا ہو، یہ تیار یا فروخت کی جاتی ہوں۔
- عملہ کے ہر کن کو کیڑے مکوڑے وغیرہ کی موجودگی کی علامات کا پتہ ہونا چاہئے اور یہ بھی معلوم ہونا چاہئے کہ اگر کیڑے مکوڑے، چوہے وغیرہ نظر آئیں یا ان کی کوئی علامات نظر آئیں تو ان کا تدارک کس طرح کرنا ہے۔
- عمارت یا جگہ کو صاف سترار کھیں، یہاں کسی قسم کا کچرا وغیرہ نہ ہو کیونکہ ایسی جگہوں پر کیڑے مکوڑوں کو رہنے کی جگہ یا خوراک آسانی سے مل جاتی ہے۔
- سوراخ، نالیاں اور ایسی دیگر جگہیں جہاں کیڑے مکوڑوں کے پہنچنے کا خطرہ ہو، انہیں اچھی طرح سیل کر دیں۔

## خریداری / ٹرانسپورٹ / ڈلیوری

- ٹرانسپورٹ کے دوران پچھی اور تیار کھانے کی چیزوں کو اچھی طرح لپیٹ کر اور الگ الگ رکھیں۔
- دورانِ سفر ہر چیز کے لئے الگ الگ، صاف کنٹیز استعمال کریں جو صرف کھانے پینے کی اشیاء کے لئے بنے ہوں۔
- ٹرانسپورٹ کی گاڑیاں یا کنٹیز ایسے ہونے چاہئیں جن میں کھانوں کو مناسب درجہ حرارت پر رکھنے کی سہولت موجود ہو اور درجہ حرارت کی نگرانی بھی کی جاسکے۔
- تیار مصنوعات جنہیں ٹھنڈا رکھنا ضروری ہو، کی ٹرانسپورٹ اور ڈسٹری بیوشن کے دوران درجہ حرارت 6 درجے سینٹی گریڈ یا اس سے کم رہنا چاہئے۔
- مصنوعات کی ٹرانسپورٹ کے لئے بند گاڑیاں استعمال کریں، اس مقصد کے لئے کھلی گاڑیاں استعمال کرنا منوع ہے۔
- کھانے پینے کی اشیاء کی ٹرانسپورٹ میں استعمال ہونے والی گاڑیوں کی صفائی باقاعدگی کے ساتھ کی جائے۔
- گاڑیوں کی بناؤٹ ایسی ہو کہ ان کا معائنہ، صفائی اور ڈس افیکشن عمدہ طریقے سے کی جاسکے۔
- اگر مختلف مصنوعات مثلاً فروزن اور فرتون میں رکھی جانے والی، دونوں طرح کی مصنوعات کی شپیگ ایک ساتھ کی جا رہی ہو تو ایسے ٹریلر استعمال کئے جائیں جن میں خانے یا کمپارٹمنٹ بنے ہوں تاکہ ہر چیز کو اس کی ضرورت کے مطابق درجہ حرارت میں رکھا جاسکے یا دیگر ضرورتیں پوری کی جاسکیں۔

- ریفریجریشن یونٹ کے درجہ حرارت پر نظر رکھیں اور کم از کم ہر چار گھنٹے بعد ضرور دیکھیں کہ یہ ٹھیک طریقے سے کام کر رہا ہے۔
- لیجن وغیرہ ضرور چیک کریں کہ کہیں گاڑی کے بیسٹنگ یا کوئنگ سسٹم میں استعمال ہونے والے مائع یا فلونڈ کھانے پینے کی چیزوں میں نہ مل جائیں۔
- پراؤکٹ (کچی چیزیں) کچی چیزیں وصول کرتے وقت ان کا معافانہ ضرور کریں اور انہیں الگ الگ کر لیں۔ جو چیزیں مقررہ معیار پر پوری نہ اتریں انہیں وصول نہ کریں۔
- پراؤکٹ (کچی چیزیں) آلو دگی سے پاک ہونی چاہئیں اور ان میں کوئی پیر اسائٹ یا غیر ضروری مواد ہرگز نہیں ہونا چاہئے۔
- پراؤکٹ (کچی چیزوں) کی ڈلیوری کے دوران درست درجہ حرارت برقرار رکھیں اور ان کے ہمراہ متعلقہ دستاویزات ضرور دیں۔
- پراؤکٹ (کچی چیزوں) کی ڈلیوری پیکنگ میں کی جا رہی ہو، تو پیکنگ بالکل ٹھیک اور آلو دگی سے پاک ہونی چاہئے۔
- ڈلیوری وین اچھی طرح صاف ہو، اس پر درجہ حرارت کنٹرول کرنے کا معقول انتظام کیا گیا ہو اور یہ اوپر دی گئی تمام شرائط پر پورا اترتی ہو۔



## مصنوعات کی مکمل معلومات کا نظام (Traceability)

- کھانے پینے کی اشیاء کا کاروبار کرنے والے حضرات کے ہاں اپنی فروخت کی ہوئی کسی بھی چیز کی مکمل معلومات کا نظام ہونا ضروری ہے تاکہ ضرورت پڑنے پر اس کا پتہ لگایا جاسکے اور حاصل کیا جاسکے۔



- کھانے پینے کی تمام اشیاء اور کچی چیزوں کے معاملے میں کاروباری حضرات کو پتہ ہونا چاہئے کہ یہ کس سپلائر سے مل گئیں، کون سی کھیپ یا نیچے میں آئیں، جانور کہاں سے اور کیسے لئے گئے وغیرہ۔
- مساوئے اصل صارف کو فروخت کرنے کے، کاروباری حضرات کو معلوم ہونا چاہئے کہ کون سی کھیپ کی مصنوعات کس خریدار کو فروخت کی گئیں یا ان کے پاس اپنی مصنوعات کی کوئی نہ کوئی شناختی علامات ضرور ہونی چاہئیں۔

## عملہ

- کھانے پینے کی اشیاء کا کام کرنے والے تمام افراد جس وقت کام پر آئیں تو انہیں بالکل صاف سترہ اہونا چاہئے۔
- کھانے پینے کی اشیاء کا کام کرنے والے تمام افراد اپنے کام کی نویت کے مطابق اوپر سے کپڑے مثلًا کوت یا اور آل پہنیں جو دھلے ہوئے اور صاف سترہ رہے ہوں۔
- کھانے پینے کی اشیاء کا کام کرنے والے افراد جیولری وغیرہ ہرگز نہ پہنیں کیونکہ یہ کام کے دوران گر سکتی ہے اور کھانے پینے کی اشیاء کو آلو دہ کر سکتی ہے۔
- جس جگہ یا عمارت میں کھانے پینے کی اشیاء کا کام ہوتا ہے وہاں درج ذیل کاموں کی ممانعت ہونی چاہئے:

سگریٹ نوشی

تحوکنا

کھانا کھانا، یا چبانے والی چیزیں کھانا

چھینکنا یا کھاننا

- کھانے پینے کی اشیاء کا کام کرنے والے تمام افراد کے لئے ضروری ہے کہ وہ پیٹ کی کسی وباً بیماری، لبی یا جلد کی کسی بیماری مثلًا بچھی ہوئی جلد کاشکار نہ ہوں یا جسم کے کھلے اعضاء پر کوئی زخم وغیرہ نہ ہو، آنکھوں، ناک یا منہ سے کوئی اخراج نہ ہو رہا ہو، گلے کی شدید بیماری، بیر قان، دست، الٹی یا بخار میں مبتلا نہ ہوں۔
- اگر کوئی علامات نظر آئیں (خاص طور پر معدے کی خرابی مثلًا الٹی اور دست کی علامات) تو دکان یا کاروبار کے مالک کو بتائیں۔
- کھانے پینے کی اشیاء کا کام کرنے والے کسی فرد میں الٹی اور دست یا کسی ایسی بیماری کی علامات ظاہر ہوں جو کھانے پینے کی اشیاء کے ذریعے دوسروں میں منتقل ہو سکتی ہو، تو کھانے پینے کی اشیاء اور جہاں جہاں یہ چیزیں رکھی گئی ہوں، ان سے مکمل طور پر دور رہیں۔



- عملے کا یہ فرد علامات مکمل طور پر دور ہونے کے 48 گھنٹے بعد یا میڈیکل سرٹیفیکٹ ملنے پر کھانے پینے کی چیزوں پر کام کرنے کی ڈیوٹی پروپر اپس آسکتا ہے۔
- جلد کہیں سے کٹ جائے یا اس پر کوئی زخم ہو تو اسے واٹر پروف ڈریسنگ مثلاً بلیو سے اچھی طرح ڈھانپ کر کھیں تاکہ زخم یا کٹ ہوئی جلد سے نکلنے والی آلووگی کھانے پینے کی اشیاء میں نہ پھیلے۔
- کھانے پینے کی اشیاء کا کام کرنے والے افراد اپنا کام شروع کرنے سے پہلے، ٹانکٹ استعمال کرنے کے بعد، سگریٹ پینے یا کھانا کھانے کے بعد اور کھانے پینے کی کچھ چیزوں یا کسی آلووہ چیز کا کام کرنے کے بعد اپنے ہاتھ اچھی طرح ضرور دھونیں۔

## تریبیت

- تربیت میں درج ذیل باتیں ضرور شامل ہوں:



◀ ہاتھوں کی حفاظان صحت

◀ کھانے پینے کی اشیاء کو سٹور کرنے کے محفوظ طریقے

◀ کھانے پینے کی اشیاء کے کام کرنے کے محفوظ طریقے

◀ صفائی

◀ کیڑے مکروہ، چڑھوں وغیرہ کا تدارک



- تربیت میں تمام بنیادی باتوں کو شامل کیا جائے۔

- عملے کے تمام افراد کو درج ذیل پر تربیت دی جائے:

◀ پیشہ و رانہ خطرات

◀ متعلقہ ایس اوپیز (جو آپ اپنی دکان یا کار و بار کے مطابق خود تیار کرتے ہیں)

- عملے کو مناسب حفاظتی لباس فراہم کیا جائے اور اسے استعمال کرنے کی تربیت دی جائے۔

- عملے کوارڈ اور پیشوٹ میں تربیت دی جائے۔

- تربیت میں کم از کم درج ذیل باتیں ضرور شامل کی جائیں (اس کے علاوہ جو باتیں آپ کو ضروری لگیں):

◀ ہاتھوں کی اور اپنی صفائی اور حفاظان صحت

◀ کھانے پینے کی اشیاء تیار کرنے کے محفوظ طریقے

◀ کھانے پینے کی اشیاء پر کام کرنے کے محفوظ طریقے

◀ صفائی

- جانوروں کے کام کرنے کے محفوظ طریقے [خاص طور پر جب آپ کسی مشترکہ جگہ پر کام کر رہے ہوں۔



**LOCAL COUNCIL BOARD**  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



## تاریخ

## روزانہ چیک کرنے والی باتیں

کھانے پینے کی اشیاء کے کاروباری حضرات کو چاہئے کہ روزانہ یہ باتیں ضرور چیک کریں۔ ان سے ظاہر ہوتا ہے کہ آپ اپنی دکان یا کاروبار کی جگہ کو قانونی تقاضوں کے عین مطابق بنانے کے لئے مسلسل کام کر رہے ہیں۔

کاروبار کا نام:

تاریخ:

تمام باتوں کو چیک کرنے والے کا نام:

روزانہ اپنا کام شروع کرنے سے پہلے درج ذیل باتوں کو چیک کریں۔ جب تک تمام تقاضے پورے نہ ہو جائیں یا اگر کوئی مسئلہ سامنے آئے اور اسے دور نہ کر دیا جائے تو دکان یا عمارت میں کاروبار شروع نہ کیا جائے۔

### تأثیرات

### ہاں / نہیں

### صفائی

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

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

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

- کیا کام کرنے کی تمام جگہوں کی سطحیں صاف ہیں؟
- کیا تمام جگہوں پر فرش اچھی طرح صاف ہے؟
- کیا ٹانکٹ صاف ہیں؟
- کیا ہاتھ دھونے کی جگہیں یا داش بیسن صاف ہیں؟
- کیا ہاتھ دھونے کے ہر داش بیسن پر صابن موجود ہے؟
- کیا ہاتھ دھونے کے ہر داش بیسن کے پاس ہاتھوں کو خشک کرنے کے لئے صاف تولیہ، ٹشوپپر موجود ہے یا حفاظانِ صحبت کے مطابق کوئی اور انتظام کیا گیا ہے؟

- کیا تمام اوزار اور سامان صاف اور استعمال کے لئے تیار ہیں؟
- کیا کوڑے دان خالی ہیں؟
- کیا کوڑے دان صاف ہیں؟
- کیا سٹور والی جگہیں صاف ہیں؟
- کیا ڈسپلے والی جگہیں صاف ہیں؟





**LOCAL COUNCIL BOARD**  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



## تاریخ

# کاروباری حضرات کے لئے بنیادی باتوں کی چیک لسٹ

بنیادی باتوں کی یہ چیک لسٹ آپ کو اس بات کا اندازہ لگانے میں مدد دے گی کہ آپ کی دکان، سالیا کاروبار کی عمارت میں وہ کون کون سی جگہیں یا شعبے ہیں جو لا ٹنس کی بنیادی شرائط پر پورا نہیں اترتے۔ یہ چیک لسٹ سال میں ایک بار، زیادہ تر لا ٹنس کی تجدید کرانے سے پہلے، ضرور پر کریں تاکہ آپ کا کاروبار یاد کان حفاظان صحت کے مطابق کام کرنے کی شرائط پر پورا اترے۔

سرخی یا ہیڈنگ میں ٹیمیگری بتائی گئی ہے اور اس کے ساتھ "خبر پختو خوافوڈ سیفٹی اینڈ حلال اتھارٹی (لا ٹنسنگ اینڈ رجسٹریشن) ریگولیشنز، 2017ء: شیڈول (a)(2)(III)، کھانے پینے کی اشیاء کی حفاظان صحت کی شرائط" کی رو سے قانونی شرائط دی گئی ہیں۔

ہر شرط کے نیچے اس کا مطلب کیا ہے؟ کی ایک سرخی دی گئی ہے جس میں آپ کو 'ہاں' یا 'نہیں' پر نشان لگانا ہے۔ اپنے جواب کو سامنے رکھتے ہوئے آپ فیصلہ کر سکتے ہیں کہ آیا اپنی دکان، سالیا کاروبار کی جگہ کولا ٹنس کی شرائط کے مطابق بنانے کے لئے کوئی تبدیلیاں کرنے کی ضرورت ہے۔

## ڈھانچہ، اوزار اور سامان

آپ کی دکان یا کاروبار کی جگہ

کھانے پینے کی اشیاء کی دکان، عمارت یا جگہ موزوں علاقے میں ہوئی چاہئے۔

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے؟

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

اگر ضرورت ہو تو مرمت کا انتظام کریں اور کہیں کچھ تبدیل کرنے کی ضرورت ہو تو وہ بھی کرائیں

کیا عمارت سیلاب وغیرہ یا کہیں اور سے پانی آنے یا جمع ہونے کے خطرے سے محفوظ ہے؟

اگر نہیں، تو عمارت کو کس طرح محفوظ بنایا جاسکتا ہے تاکہ کھانے پینے کی چیزوں کو آسودگی کا خطرہ نہ رہے؟

کیا عمارت سیلاب یا پانی جمع ہونے یا کچرے وغیرہ کی وجہ سے آسودگی کا شکار ہونے کے خطرے سے محفوظ ہے؟

اگر ہاں، تو کھانے پینے کی چیزوں کو آسودگی سے محفوظ رکھنے کے لئے کون کون سے اقدامات کئے جائیں؟

کیا عمارت بُو، ہوا کی آسودگی یا ماہول کے دیگر خطرات سے متاثر ہوتی ہے؟

اگر نہیں، تو کھانے پینے کی چیزوں کو آسودگی سے محفوظ رکھنے کے لئے کون کون سے اقدامات کئے جائیں؟

کیا عمارت فالتو مواد / کوڑا کرکٹ / کچرے کے ڈھیر وغیرہ سے معقول حد تک دور ہے تاکہ اس میں کوئی بُو پیدا نہ ہو یا آسودگی نہ پہلیے؟

نہیں، تو کھانے پینے کی چیزوں کو آسودگی سے محفوظ رکھنے کے لئے کون کون سے اقدامات کئے جائیں؟

کیا عمارت بڑی سڑک وغیرہ سے اتنی دور ہے کہ اس میں بُو یا دھوول مٹی کا کوئی خطرہ نہیں ہو گا؟

آپ کی دکان یا کاروبار کی جگہ کالے آؤٹ یا بناوٹ کھانے پینے کی چیزوں پر کام کرنے کی جگہوں کی سطحیں ایسے مٹیریل سے بنی ہوں جسے آسانی سے دھویا جاسکے، جہاں زنگ کا خطرہ نہ ہو اور مٹیریل سے زہر کی آلو دگی پیدا ہونے کا کوئی خطرہ نہ ہو، یہ عمدہ حالت میں اور پائیدار ہے اور آسانی کے ساتھ صفائی اور ڈس انفیشن کی جاسکے۔ کھانے پینے کی اشیاء کی دکان یا عمارات کالے آؤٹ ایسا ہونا چاہئے کہ حفاظانِ صحت کے طریقوں پر عمل کرنے میں کوئی مشکل پیش نہ آئے، آلو دگی ایک سے دوسری چیز میں منتقل ہونے کا خطرہ نہ ہو، کیڑے مکوڑوں کا تدارک اور کنٹروں کرنا آسان ہو۔

کون کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے؟

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

اگر نہیں، تو اس کی جگہ کون سامیٹریل بھتر رہے گا؟



- کیا کام کرنے کی تمام جگہوں کی سطحیں ایسے مٹیریل سے بنی ہیں جو بالکل ہموار اور ملامم ہے، اس میں کہیں سے پانی اتنے کا کوئی خطرہ نہیں ہے اور یہ کھانے پینے کی چیزوں والی جگہوں پر استعمال کے لئے منظور شدہ ہے؟

اگر نہیں، تو اس کی جگہ کون سامیٹریل بھتر رہے گا؟



اگر نہیں، تو کہاں کہاں مرمت کی ضرورت ہے



اگر نہ ہوں تو اس پر کراس کانٹرانگ لگادیں



اگر نہیں، تو عمرات یا جگہ کی ترتیب کس طرح تبدیل کی جائے کہ کھانے پینے کی اشیاء اور کچروں غیرہ بالکل الگ رہیں؟



اگر نہیں تو کتنے کنٹیز زکی ضرورت پڑے گی اور انہیں کہاں کہاں رکھا جاسکتا ہے؟



اگر نہیں تو کتنے کنٹیز زکی ضرورت پڑے گی؟



اگر نہیں تو اس کا انتظام کس طرح کیا جاسکتا ہے؟



- کیا کام کرنے کی تمام جگہوں کی سطحیں ایسے مٹیریل سے بنی ہیں جس کی صفائی اور ڈس انفیشن آسانی کے ساتھ کی جاسکتی ہے؟

- کیا کام کرنے کی تمام جگہوں کی سطحیں کی مرمت کا پورا اخیال رکھا جاتا ہے؟

- کیا کام کرنے کی جگہوں کی کوئی سطحیں یا لٹنگ بورڈ لکڑی سے بنی ہیں؟

- کیا کھانے پینے کی اشیاء سٹور کرنے اور ان کا کام کرنے کی جگہیں ان جگہوں سے بالکل الگ ہیں جہاں کچروں غیرہ سٹور کیا جاتا ہے؟

- کیا خراب چیزیں (کچروں غیرہ) صاف چیزوں (خوردی گوشت) میں مکس ہونے کا خطرہ ہے؟

- کیا کچرے کے لئے ڈھلن والے کنٹیز کافی تعداد میں موجود ہیں؟

- کیا کچرے والے کنٹیز کا رنگ کھانے پینے والی چیزوں کے کنٹیز کے رنگ سے مختلف ہے؟

- جن جگہوں پر کھانے پینے کی چیزوں کا زیادہ تر کام ہوتا ہے، کیا وہاں کوڑے کے لئے پیڈل والے کنٹیز موجود ہیں؟

- کیا دکان یا کاروبار کی جگہ سے کچرہ باقاعدگی کے ساتھ ہٹایا جاتا ہے؟

اگر کافی نہیں ہے تو تھنی بار اٹھنا ضروری ہے؟

اگر نہیں تو کون کون سی جگہیں اپنی بیس جن کا  
معاشرہ نہیں کیا جاسکتا؟ اسے کس طرح ٹھیک کیا جا  
سکتا ہے؟

اگر نہیں تو اسے کس طرح ٹھیک کیا جاسکتا ہے؟

اگر نہیں تو کھانے پینے کی اشیاء کو آلو دگی سے محفوظ  
رکھنے کے لئے کیا کیا جاسکتا ہے؟

کون سے اقدامات کرنے کی ضرورت ہے؟

ہاں / نہیں

اس کا مطلب کیا ہے؟

اگر نہیں، تو کون کون سی دیواروں کی مرمت یا انہیں  
دوبارہ بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون کون سی جگہوں کے فرش کی مرمت یا  
اسے دوبارہ بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون کوں سے دروازوں کی مرمت یا انہیں دوبارہ  
بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون سے دروازوں کی مرمت یا انہیں دوبارہ  
بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون سے دروازوں کی مرمت یا انہیں دوبارہ  
بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں تو کیا کھانے پینے کی اشیاء کو ان سے محفوظ رکھنے کا  
کوئی انتظام کیا گیا ہے؟

اگر نہیں تو یہ کس طرح بنائی جاسکتی ہے؟

اگر نہیں تو ان ڈھانچوں کی ایک فہرست بنالیں  
جنمیں تبدیل یا مرمت کرنے کی ضرورت ہے؟

• دن میں کچھ اٹھانے کے جو اوقات مقرر کئے گئے ہیں ان کی تعداد

اس حد تک کافی ہے کہ کچھ اسی بھی جگہ زیادہ جمع نہیں ہوتا؟

• کیا امارات قدرتی طور پر اتنی ہو ادارہ ہے یا تو نیشن کا ایسا انتظام کیا

گیا ہے کہ اندر نبی نہیں ہو گی اور پچھوندی وغیرہ بھی نہیں پھیلے

گے؟

• کیا تو نیشن کا انتظام اتنا اچھا ہے کہ اس سے کھانے پینے کی اشیاء کی

آلودگی کی روک تھام ہو سکے گی؟

## آپ کی دکان یا امارات کا تعمیراتی کام

امارتوں کے اندر ورنی ڈھانچے کے لئے استعمال ہونے والا میزیل پائیدار ہونا چاہئے، اس میں میل، گندو غیرہ جمع ہونے سے روکنے کا انتظام ہونا چاہئے، اس کی صفائی اور دیکھ بھال آسان ہونی چاہئے اور یہ عملے کے لئے محفوظ ہونا چاہئے۔

اگر نہیں، تو کون کون سی دیواروں کی مرمت یا انہیں

دوبارہ بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون سے دروازوں کی مرمت یا انہیں دوبارہ  
بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون سے دروازوں کی مرمت یا انہیں دوبارہ  
بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں، تو کون سے دروازوں کی مرمت یا انہیں دوبارہ  
بنانے کی ضرورت ہے؟

اگر نہیں تو کیا کھانے پینے کی اشیاء کو ان سے محفوظ رکھنے کا  
کوئی انتظام کیا گیا ہے؟

اگر نہیں تو یہ کس طرح بنائی جاسکتی ہے؟

اگر نہیں تو ان ڈھانچوں کی ایک فہرست بنالیں  
جنمیں تبدیل یا مرمت کرنے کی ضرورت ہے؟

ہے؟



## تاریخ

## میٹریل کی فہرست

کئی طرح کا ایسا میٹریل مل جاتا ہے جسے کھانے پینے کی اشیاء کے کاروبار کے سلسلے میں حفاظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق استعمال کیا جاسکتا ہے۔ استعمال کی نوعیت کے مطابق یہ عمارت کے مختلف حصوں میں مختلف سطحوں پر استعمال کرنے کے لئے موزوں ہو سکتا ہے۔ ذیل میں عام سوچ کو مد نظر رکھتے ہوئے کچھ تجویز اور مشوروں کے ساتھ ساتھ ان کے بعض فوائد اور نقصانات بھی بتائے گئے ہیں۔

### فرش

نام	کمزوریاں	خوبیاں	میٹریل
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتی ہے جوڑوں میں پانی اتنے کا خطرہ ہوتا ہے	فرش میں جوڑ ہوتے ہیں پھسلن والی ہوتی ہے مہنگی ہوتی ہے دیکھ جمال کی ضرورت ہوتی ہے لگانے کے لئے ماہر کی ضرورت پڑتی ہے	سخت ہوتی ہے ملائم ہوتی ہے پانی جذب نہیں کرتی گرمی برداشت کر سکتی ہے صفائی میں آسان ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتی	ماربل ٹائل (Quarry Tile)
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتی ہے جوڑوں میں پانی اتنے کا خطرہ ہوتا ہے	فرش میں جوڑ ہوتے ہیں پھسلن والی ہوتی ہے مہنگی ہوتی ہے دیکھ جمال کی ضرورت ہوتی ہے لگانے کے لئے ماہر کی ضرورت پڑتی ہے	سخت ہوتا ہے زیادہ دیکھ جمال کی ضرورت نہیں پانی جذب نہیں کرتا ملائم ہوتا ہے استعمال میں آسان ہے صفائی بہت زیادہ ہوتی ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتا گرمی برداشت کر سکتا ہے کوئی جوڑ نہیں ہوتے	چپس پتھر (Terrazzo Granolithic)
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتا ہے ٹوٹ کر ٹکڑے ٹکڑے ہو جاتا ہے کیمیکل وغیرہ سے نقصان پہنچتا ہے گرمی کرتا ہے	بہت زیادہ دیکھ جمال کی ضرورت پڑتی ہے زیادہ سخت نہیں ہوتا اچھی طرح صفائی نہیں ہوتی کیمیکل وغیرہ سے خراب ہو سکتا ہے گرامی برداشت نہیں کر سکتا	ملائم ہوتا ہے پانی جذب نہیں کرتا صفائی میں آسان ہے کوئی جوڑ نہیں ہوتے ستا ہوتا ہے فیگ کے لئے ماہر کی ضرورت نہیں پڑتی	پینٹ شدہ کنکریٹ



## تاریخ

## مٹیریل کی فہرست

نقائص	کمزوریاں	خوبیاں	مٹیریل
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتا ہے گرمی کرتا ہے	مہنگا ہوتا ہے بیس پر لگایا جاتا ہے گرمی برداشت کر سکتا ہے فنجان کے لئے ماہر کی ضرورت پڑتی ہے دیکھاں کی ضرورت پڑتی ہے	سخت ہوتا ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتا ملائم ہوتا ہے پھسلن والا نہیں ہوتا پانی بذب نہیں کرتا صفائی آسان ہوتی ہے بہت زیادہ صفائی رہتی ہے	Poured resin
چوٹ لگنے پر ٹوٹ سکتی ہے جلدی خراب ہو جاتی ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب ہو جاتی ہے گرمی کرتی ہے جوڑوں میں پانی اتنے کا خطرہ ہوتا ہے	زیادہ سخت نہیں ہوتی، گرمی یا کیمیکل وغیرہ سے خراب ہو سکتی ہے اس میں جوڑ ہوتے ہیں بہت زیادہ دیکھاں کی ضرورت پڑتی ہے بیس پر لگائی جاتی ہے اچھی طرح صفائی نہیں ہوتی پھسلن والی ہوتی ہے	ستی ہوتی ہے ملائم ہوتی ہے پانی بذب نہیں کرتی بچھائی کے لئے ماہر کی ضرورت نہیں پڑتی صفائی میں آسان ہوتی ہے	ویناکل شیٹ اور ناکل

## اندرونی دیواریں

نقائص	کمزوریاں	خوبیاں	مٹیریل
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتی ہے پانی اتنے کا خطرہ رہتا ہے	جوڑ ہوتے ہیں (پچھوندی وغیرہ کی افزائش ہو سکتی ہے) بیس پر لگائی جاتی ہے بہت زیادہ دیکھاں کی ضرورت پڑتی ہے صفائی درمیانی رہتی ہے	ستی ہوتی ہے ملائم ہوتی ہے پانی بذب نہیں کرتی صفائی میں آسان ہوتی ہے گرمی برداشت کر سکتی ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتی فنجان کے لئے ماہر کی ضرورت نہیں پڑتی	گلیز ناکل (Glazed Tile)
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتا ہے	مہنگا ہوتا ہے بیس پر لگایا جاتا ہے اس میں جوڑ ہوتے ہیں فنجان ہوتی ہے	سخت ہوتا ہے ملائم ہوتا ہے پانی بذب نہیں کرتا گرمی برداشت کر سکتا ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتا زیادہ دیکھاں کی ضرورت نہیں پڑتی صفائی میں آسان ہے بہت زیادہ صفائی رہتی ہے	شین لیس سٹیل



## تاریخ

## میٹریل کی فہرست

نقائص	کمزوریاں	خوبیاں	میٹریل
چوٹ لگنے پر ٹوٹ سکتا ہے پانی اترنے کا خطرہ رہتا ہے ٹوٹ کر لکڑے لکڑے ہو جاتا ہے	سخت نہیں ہوتا بیس پر لگایا جاتا ہے پانی وغیرہ جذب کرتا ہے گرمی برداشت نہیں کر سکتا کیمیکل وغیرہ سے خراب ہوتا ہے زیادہ دیکھ بھال کی ضرورت پڑتی ہے صفائی کم ہوتی ہے	ملائم ہوتا ہے ستا ہوتا ہے فناگ کے لئے ماہر کی ضرورت نہیں پڑتی جوڑ نہیں ہوتے صفائی میں آسان رہتا ہے	پینٹ شدہ پلستر
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتی ہے گرمی کرتی ہے	جوڑ ہوتے ہیں بیس پر لگائی جاتی ہے زیادہ سخت نہیں ہوتی گرمی برداشت نہیں کرتی بہت زیادہ دیکھ بھال کی ضرورت پڑتی ہے مہنگی ہوتی ہے فناگ کرانا پڑتی ہے	ملائم ہوتی ہے پانی وغیرہ جذب نہیں کرتی کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتی صفائی میں آسان ہوتی ہے بہت زیادہ صفائی ہوتی ہے	پلاسٹک شیٹ (دیواروں پر لیٹی جاتی ہے)
چوٹ لگنے پر ٹوٹ جاتی ہے گرمی کرتی ہے	بیس پر لگائی جاتی ہے گرمی سے خراب نہیں ہوتی مہنگی ہوتی ہے فناگ کے لئے ماہر کی ضرورت پڑتی ہے	سخت ہوتی ہے ملائم ہوتی ہے پانی وغیرہ جذب نہیں کرتی کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتی صفائی میں آسان ہوتی ہے بہت زیادہ صفائی ہوتی ہے جوڑ نہیں ہوتے	فابرگلاس کوٹنگ (Fibre Glass Coating)



## تاریخ

## مطیر میل کی فہرست

کام کرنے کی جگہوں کی سطحیں

لکڑی عام طور پر کھانے پینے کی اشیاء والی جگہوں کے لئے غیر موزوں سمجھی جاتی ہے اور تیار کھانے بنانے والی جگہوں پر استعمال کے لئے بالکل ناقابل قبول

فہرشن

نفاذ	کمزوریاں	خوبیاں	مطیر میل
چوت گلنے پر ٹوٹ جاتا ہے  اس پر کلیریں آسانی سے پڑ جاتی ہیں خاص طور پر جب اس پر تیز دھار چاق اور بھاری بلیڈ استعمال ہوتے ہیں	مہنگا ہوتا ہے بیس پر لگایا جاتا ہے اس میں جوڑ ہوتے ہیں فتنگ ہوتی ہے  بار بار تبدیل کرانے کی ضرورت پڑتی ہے کیونکہ سطح پائیدار نہیں ہوتی	سخت ہوتا ہے ملائم ہوتا ہے پانی جذب نہیں کرتا گرمی برداشت کر سکتا ہے کیمیکل وغیرہ سے خراب نہیں ہوتا زیادہ دیکھ بھال کی ضرورت نہیں پڑتی صفائی میں آسان ہے بہت زیادہ صفائی رہتی ہے  ملائم ہوتا ہے پانی وغیرہ جذب نہیں کرتا ہے زیادہ دیکھ بھال کی ضرورت نہیں پڑتی صفائی میں آسان ہوتا ہے مہنگا نہیں ہوتا	شین لیس سٹیل  کھانے پینے کی اشیاء کے لئے محصول پلاسٹک (Food Grade Plastic)
اس پر کلیریں آسانی سے پڑ جاتی ہیں اور اکھڑنے لگتی ہے جس کی وجہ سے کھانے پینے کی اشیاء غیر ضروری چیزوں سے آلوہ ہونے کا خطرہ رہتا ہے	پائیدار نہیں ہوتی خاص طور پر ایسی جگہوں پر جن کا استعمال بہت زیادہ ہوا اور جہاں تیز دھار بلیڈ استعمال کئے جاتے ہوں	مہنگی نہیں ہوتی ملائم ہوتی ہے صفائی میں آسان ہوتی ہے	لیمینیشن پلاسٹک (Plastic Laminate) (Veneer)



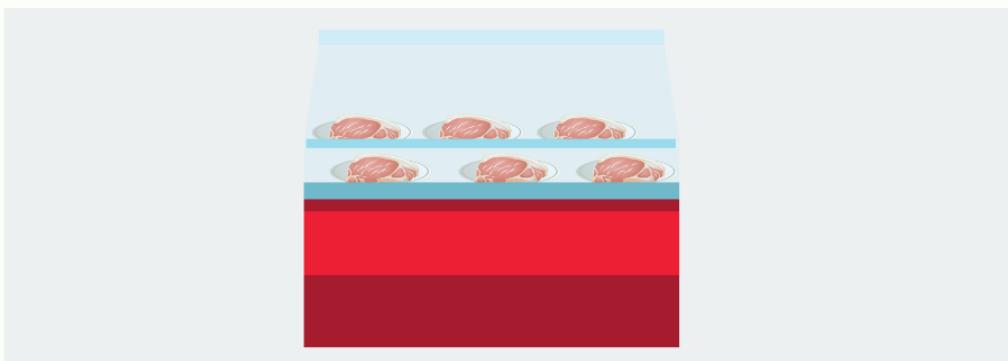
**LOCAL COUNCIL BOARD**  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



## تاریخ

## بنیادی اوزاروں اور سامان کی فہرست

اوزار اور سامان



گوشت کو ٹھنڈا رکھنے کے لئے چلر



گوشت کے لئے فریزر



قیمه بنانے کی مشین



ہڈیاں کاٹنے کی مشین

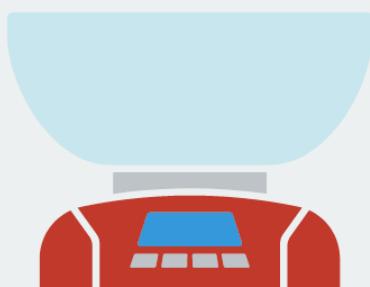


**LOCAL COUNCIL BOARD**  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA

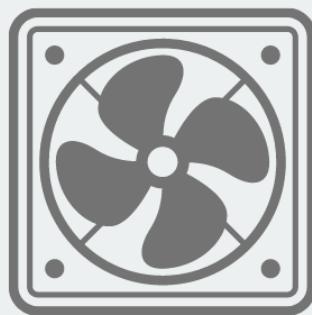
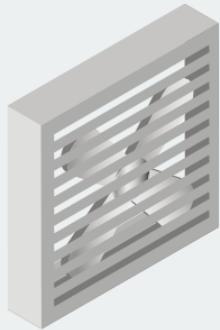


تاریخ

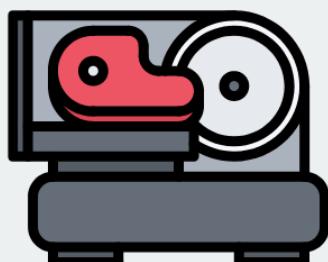
بنیادی اوزاروں اور سامان کی فہرست



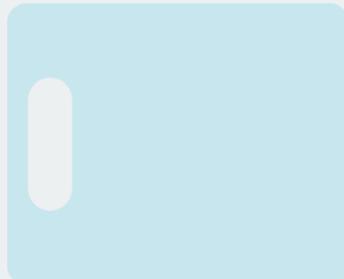
ایکٹرک ترازو



اگراسٹ فین



گوشت کے سلاکس بنانے والی مشین



چھریاں اور کٹنگ بورڈ

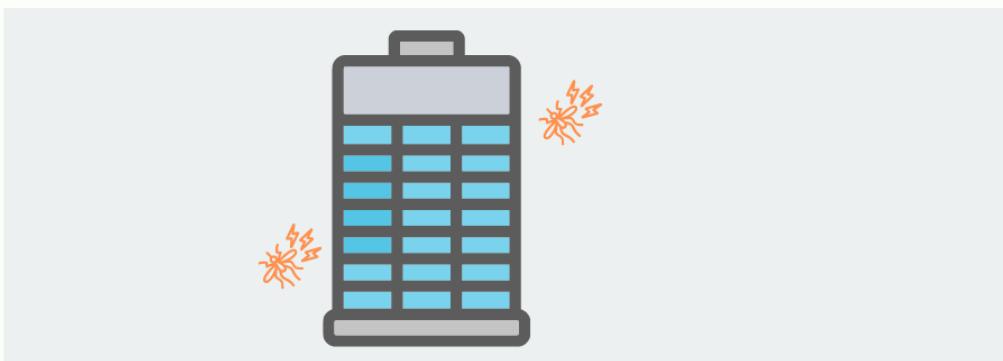


**LOCAL COUNCIL BOARD**  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA



تاریخ

بنیادی اوزاروں اور سامان کی فہرست



بجلی سے چلنے والا مچھر / مکھی مار



ذاتی حفاظتی سامان اور آلات

# اپنڈ کس

کھانے پینے کی اشیاء کی صفائی اور حفظانِ صحت کی تربیت

کھانے پینے کی اشیاء کے کاروبار سے وابستہ ہر فرد کے لئے صفائی اور حفظانِ صحت کے اصولوں سے اچھی طرح واقف ہونا اہم ہے۔ عملے کے جو لوگ کھانے پینے کی اشیاء کے کام حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق کرنا نہیں جانتے وہ اپنے صارفین کو خطرے میں ڈال دیتے ہیں کیونکہ وہ کھانے پینے کی اشیاء کو آلو دہ کر دیتے ہیں۔

لیوں 1

فوڈ انڈسٹری میں کام کرنے والے ہر شخص کو کم از کم لیوں 1 کی تربیت ضرور حاصل کرنی چاہئے جن میں وہ لوگ بھی شامل ہیں جو براؤ راست کھانے پینے کی چیزوں پر کام نہیں کرتے، مثلاً انتظامی عملہ اور ڈرائیور وغیرہ۔ ہر ملازم کو کام شروع کرنے سے پہلے جلد از جلد لیوں 1 کی تربیت ضرور حاصل کرنی چاہئے اور سب سے اچھی بات یہ ہے کہ وہ کھانے پینے کی اشیاء پر کام شروع کرنے سے پہلے یہ تربیت حاصل کر لیں۔

لیوں 2

جس عمارت میں کھانے پینے کی کچی اشیاء اور تیار کھانوں کا کام کیا جاتا ہو، وہاں کام کرنے والے افراد کو لیوں 2 کی تربیت حاصل کرنی چاہئے۔ اس میں ان مصنوعات اور چیزوں سے جڑے خصوصی خطرات کی نشاندہی کی جاتی ہے اور خطرات پر قابو پانے کے طریقے بتائے جاتے ہیں۔

لیوں 3

سپروائزر اور مخبر صاحبان کو کھانے پینے کی اشیاء کی صفائی اور حفظانِ صحت کی اضافی تربیت کی ضرورت ہوتی ہے تاکہ وہ صفائی اور حفظانِ صحت یقینی بنانے کے نظام وضع کر سکیں اور عمارت یادگار میں تیار کی جانے والی کھانے پینے کی تمام اشیاء کی حفاظت یقینی بنائیں۔ تمام لیوں کی یہ تربیت باہر سے بلائے گئے خصوصی ٹریزیدے سکتے ہیں یا اگر اپنے عملے کے لوگ اس میں مہارت رکھتے ہوں تو وہ بھی دے سکتے ہیں۔ لیوں 1 اور 2 کے لئے کئی آن لائن کورسز بھی دستیاب ہیں۔ تربیت کا کوئی بھی طریقہ منتخب کرتے وقت کھانے پینے کی اشیاء کے کاروباری حضرات کو اس بات کا پورا خیال رکھنا چاہئے کہ ہر لیوں کے کورسز یا تربیت کچھ ضروری شرائط پر پورا اترتے ہوں جن کی تفصیل اگلے صفحات پر دی گئی ہے۔

## کھانے پینے کی اشیاء میں صفائی اور حفاظانِ صحت کی تربیت۔ یول 1

یول 1 کی تربیت میں درج ذیل اصولوں کی تربیت ضرور شامل ہونی چاہئے

عملہ

ذاتی صفائی اور عمدہ حفاظانِ صحت کے اصولوں پر عمل کرنا کیوں ضروری ہے، خاص طور پر ہاتھ دھونے کا طریقہ اور کھانے پینے کی اشیاء کی آلووگی پر قابو پانے کے طریقے

کھانے پینے کی اشیاء سے پیدا ہونے والی پیٹ کی بیماریوں کی علامات اور کھانے پینے کی اشیاء پر کام کرنے والے افراد اگر حفاظانِ صحت کا پورا خیال نہ رکھتے ہوں تو ان کے بیمار ہونے پر یہ بیماریاں کس طرح پھیل سکتی ہیں  
کھانے پینے کی اشیاء کے کار و بار والی جگہوں کے اصول، مثلاً سکریٹ نوشی، تھونکنے، اس جگہ پر کھانا کھانے کی ممانعت وغیرہ۔ یہ بھی معلوم ہونا چاہئے کہ کھانے پینے کی اشیاء کو آلووگی سے محفوظ رکھنا کیوں ضروری ہے  
صفائی

عمارت، دکان یا سٹال وغیرہ اور سامان اور اوزاروں کی اچھی صفائی، کھانے پینے کی اشیاء کو آلووگی سے کس طرح محفوظ رکھتی ہے  
umarat، dukan ya istall wa geyra aur saman aur ozarowon ka aza hanchap، aچھی صفائی یقینی بنانے میں اتنا ہم کیوں ہے  
umarat، dukan ya istall wa geyra ko kis طرح صاف رکھیں، صفائی کے لئے کن کن چیزوں کی ضرورت ہے اور کیوں  
کیڑے مکوڑوں اور چوہوں وغیرہ کا تدارک

کھانے پینے کی اشیاء والی جگہوں کا کیڑے مکوڑوں، چوہوں وغیرہ سے مکمل طور پر پاک ہونا کیوں ضروری ہے، کیڑے مکوڑے کھانے پینے کی اشیاء کو کس طرح آلووہ کر سکتے ہیں اور صارفین کے لئے کون کون سے خطرات پیدا کر سکتے ہیں  
عام کیڑے مکوڑوں کی پہچان کرنے کا طریقہ کیا ہے

کیڑے مکوڑوں کے تدارک کے طریقے جو کھانے پینے کی اشیاء والی جگہوں کے لئے موزوں ہیں  
آلووگی کن چیزوں سے پیدا ہوتی ہے

کھانے پینے کی اشیاء کے لئے خطرات کی تعریف

یہ خطرات کن چیزوں سے پیدا ہوتے ہیں مثلاً مسڑیل، فالتو مواد، کچرا، جانور، بیمار افراد، کیڑے مکوڑے، آلووہ سطحیں  
صفائی، حفاظانِ صحت، درجہ حرارت پر کنٹرول، عمدہ ڈھانچے اور سسٹم اور کیڑے مکوڑوں کے تدارک کے ذریعے خطرات کا تدارک

## کھانے پینے کی اشیاء میں صفائی اور حفاظانِ صحت کی تربیت۔ یوں 2

یہ تربیت خاص طور پر ایسی جگہوں، عمارتوں، دکانوں وغیرہ میں کام کرنے والے افراد کے لئے ہے جہاں کچے اور تیار، دونوں طرح کے کھانے بنائے جاتے ہیں، ان کا کام کیا جاتا ہے یا انہیں فروخت کیا جاتا ہے

جراثیم کے خطرات

کچے گوشت کی وجہ سے کون کون سے اہم جراثیم پیدا ہوتے ہیں اور یہ کچے گوشت کو کس طرح آلودہ کرتے ہیں  
مختلف جراثیم پر قابو پانا کیوں ضروری ہے اور یہ انسانوں میں کس طرح بیماریاں پیدا کرتے ہیں  
تدارک کے اہم اقدامات جو بیماری پیدا کرنے والے ان جراثیم کی روک تھام کرتے ہیں  
درجہ حرارت پر کنٹرول

مناسب درجہ حرارت پر، مناسب وقت تک پکانے سے جراثیم پیدا کرنے والے خلے ختم ہو جاتے ہیں  
ٹھنڈار کھنے (Cooling) سے جراثیم کی بڑھوتی کی روک تھام ہو جاتی ہے  
زیادہ ٹھنڈار کھنے (Chilling) سے جراثیم کی افزائش نہیں ہوتی  
آلودگی کی ایک سے دوسری چیزوں میں منتقلی

کھانے پینے کی اشیاء کو سٹور کرتے وقت، تیار کرتے وقت، ڈسپلے میں اور پر اسینگ، پیکنگ اور ڈیلیوری کے دوران کچے اور پکے کھانوں کو  
الگ الگ رکھنا بہت ضروری ہے

الگ الگ سامان، اوزاروں اور سٹور کا استعمال

آلودگی کی ایک سے دوسری چیزوں میں منتقلی روکنے کے لئے ہاتھوں کو دھونا کتنا اہم ہے  
آلودگی کی ایک سے دوسری چیزوں میں منتقلی روکنے کے لئے صفائی اور ڈس انفلیشن کتنا اہم ہے

## کھانے پینے کی اشیاء میں صفائی اور حفظانِ صحت کی تربیت۔ یوں 3

یہ سپروائزر اور مینجر صاحبان کے لئے خصوصی ماہر ان تربیت ہے۔ ان عہدوں پر کام کرنے والے افراد کو کھانے پینے کی اشیاء کی صفائی، حفظانِ صحت اور ان پر کام کرنے کے طریقوں کے بارے میں اضافی علم کی ضرورت ہوتی ہے تاکہ وہ محفوظ سسٹم تشکیل دے سکیں اور اس بات کو یقینی بنائیں کہ عملے کا ہر رکن حفظانِ صحت کے ان اصولوں پر عمل کر سکے جو یوں 1 اور یوں 2 میں بیان کئے گئے ہیں۔

کھانے پینے کی اشیاء کے لئے خطرات اور ان کا تدارک  
 کھانے پینے کی اشیاء میں پیدا ہونے والے جرا شیم اور ان سے پیدا ہونے والی بیماریاں  
 کھانے پینے کی اشیاء کا خراب ہونا اور ان کا تحفظ  
 عمارت، دکان یا سٹال وغیرہ کی بناؤٹ، سامان اور اوزار

سسٹم

بنیادی شرائط کے پروگرام  
 انجائے سی سی پی  
 حفظانِ صحت یقینی بنانے کے طریقے  
 کھانے پینے کی اشیاء کی حفظانِ صحت کا قانونی فریم ورک





**LOCAL COUNCIL BOARD**  
GOVERNMENT OF KHYBER PAKHTUNKHWA

