

آزاد جموں و کشمیر فوڈ اتھارٹی دفتر ڈسٹرکٹ فوڈ کنٹرولر / فوڈ سیفٹی آفیسر مظفر آباد

ہدایات برائے میٹ اینڈ پروسیسڈ میٹ شاپ (Meat and Processed Meat Shop)

- 1- شاپ کا AJ&K فوڈ اتھارٹی سے لائسنس یافتہ ہونا اور دوکان پر لائسنس نمائیاں جگہ آدیزاں کرنا ضروری ہے۔
- 2- شاپ پر موجود تمام ملازمین کے میڈیکل سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 3- صرف صحت مند جانوروں کو ذبح کیا جائے۔

ہدایات برائے صفائی:

- 1- دوکان میں روشنی اور ہوا کا مناسب انتظام ہو۔
- 2- دوکان کے اندر پانی کا مناسب انتظام ہو اور دوکان کے اندر دروازے کے ہاتھ دھونے کی سہولت میسر ہو۔
- 3- ذبح کرنے کے بعد شیڈنگ سلیب پر گوشت کی کٹنگ اور صفائی کریں اور ایسی سلیب کا استعمال کریں جسے آسانی سے دھویا جاسکے۔
- 4- تمام برتن اور تیز اوزار کو صاف حالت میں رکھیں اور ان کی باقاعدگی سے صفائی کریں اور ان کو الگ کنٹینر میں رکھیں۔
- 5- ذبح ہونے نیلے ذرم کا استعمال صرف فضلات کے لئے استعمال کریں۔
- 6- تمام جانوروں کا ریکارڈ اور رسیدیں باقاعدگی سے بنائیں کہ کتنے جانور کہاں سے آئے اور کتنے ذبح ہوئے۔
- 7- حشرات الارض کے لئے دوکان میں ٹریپس کا استعمال کریں اور باقاعدگی سے روزانہ صفائی کریں۔
- 8- گندے پانی اور خون کے اخراج کے لئے نکاسی کا مکمل انتظام کریں۔
- 9- ہر دوکان میں دس فٹ سائیز وال ماربل یا ٹائلز کا لگا ہونا اور چھت پر چینٹ ہونا لازمی ہے۔
- 10- گروڈ خبار اور گندی وغیرہ سے بچنے کے لیے ہر دوکاندار دوکان میں فرنٹ شیڈنگ لگا کر بند کرنے کا پابند ہوگا۔
- 11- جانوروں کو ذبح کرنے کے بعد اگر زیادہ دیر تک رکھنا ہو تو فرنٹ میں رکھیں۔
- 12- فریڈنگ خورد پر صاف اور زنگ کے بغیر ہوں۔
- 13- درجہ حرارت پر قرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچانے کیلئے مناسب انتظامات موجود ہوں۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- فروزن پراڈکٹ کو ہینڈل کرنے والے ورکرز کیلئے ماسک اور دستاں پہننا لازمی ہے۔
- 2- تمام ہونڈ ہینڈلز کا نوائلٹ استعمال کرنے کے بعد ہاتھ دھونے کی پریکٹس کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- تمام ملازمین فروزن پراڈکٹس کی مس ہینڈلنگ (Mis-handling) سے ہونے والے خدشات سے مکمل طور پر آگاہ ہوں۔

ہدایات برائے سٹوریج:

- 1- فروزن پراڈکٹس کو ٹمپری 18 ڈگری سینٹی گریڈ پر رکھنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 2- درجہ حرارت کو چیک کرنے کیلئے تھرمامیٹر لازمی نصب کریں۔
- 3- کچی (Raw) اور فرمائڈ (Processed) پراڈکٹس کو الگ الگ جگہوں پر سٹور کریں۔
- 4- مصنوعات پر تاریخ اجراء (Production Date) اور تاریخ ختم ہونے (Expiry Date) کے اندر رکھنا کو یقینی بنایا جائے نیز بنانے والے کا نام لکھنا۔

موجودہ۔

- 5- فرسٹ ان فرسٹ آؤٹ (FIFO) کی پالیسی پر کامیاب عمل در آ کر کیا جائے۔
- 6- منتقلی کے دوران اگر کسی پراڈکٹ میں لچ ہو جائے یا پیکٹنگ چھٹ جائے تو ایسی پراڈکٹ کو وصول نہ کیا جائے۔
- 7- فریز کیے گئے پراڈکٹس (FROZEN ITEMS) کی مدت معیار زیادہ سے زیادہ 3 ماہ ہے۔