



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



STANDARD OPERATING PROCEDURES (SOPs)

کوڈز	ہدایت برائے	سیریل نمبر
SFA-Ops/01-A/21	ہدایت برائے ہوٹل اینڈ ریسٹورینٹ	.1
SFA-Ops/01-B/21	ہدایت برائے کیٹرنگ یونٹس	.2
SFA-Ops/01-C/21	ہدایت برائے ڈھابہ	.3
SFA-Ops/01-D/21	ہدایت برائے شادی ہال	.4
SFA-Ops/02-A/21	ہدایت برائے ہسپتال کینٹین	.5
SFA-Ops/02-B/21	ہدایت برائے اسکول اینڈ کالج کینٹین یونٹس	.6
SFA-Ops/03-A/21	ہدایت برائے چکن مٹن اور بیف شاپ	.7
SFA-Ops/03-B/21	ہدایت برائے مذبح خانہ	.8
SFA-Ops/03-C/21	ہدایت برائے پروسیسڈ میٹ شاپ	.9
SFA-Ops/09(2)/21	ہدایت برائے واٹر پلانٹس	.10
SFA-Ops/09(3A)/21	ہدایت برائے ملک اینڈ ڈیری شاپ	.11
SFA-Ops/09(3B)/21	ہدایت برائے باڑہ	.12
SFA-Ops/09(3C)/21	ہدایت برائے ملک ٹرانسپورٹیشن (ہول سیلر)	.13
SFA-Ops/09(3D)/21	ہدایت برائے پولٹری فارم	.14
SFA-Ops/09(4)/21	ہدایت برائے آئل اینڈ گھی فیکٹری	.15
SFA-Ops/09(5)/21	ہدایت برائے برف خانہ	.16
SFA-Ops/09(7)/21	ہدایت برائے کنفییکشنری فیکٹری	.17
SFA-Ops/08/21	ہدایت برائے سوئیٹس، بیکری اینڈ نمکو	.18
SFA-Ops/10/21	ہدایت برائے فیش پوائنٹ	.19
SFA-Ops/09(12)/21	ہدایت برائے نمک کارخانہ	.20
SFA-Ops/09(13)/21	ہدایت برائے سوڈا واٹر پلانٹس	.21
SFA-Ops/09(15)/21	ہدایت برائے فلور ملز	.22
SFA-Ops/09(16)/21	ہدایت برائے اچار کارخانہ	.23

SFA-Ops/09(18)/21	ہدایت برائے پاٹ / نمکویونٹ	.24
SFA-Ops/09(19)/21	ہدایت برائے مرہہ فیکٹری	.25
SFA-Ops/09(20)/21	ہدایت برائے کیچپ فیکٹری	.26
SFA-Ops/09(21)/21	ہدایت برائے گرائنڈنگ یونٹس	.27
SFA-Ops/09(22)/21	ہدایت برائے کولڈ اسٹور	.28
SFA-Ops/10/21	ہدایت برائے ہیڈ شیف	.29
SFA-Ops/11/21	ہدایت برائے فوڈ بینڈلرز	.30



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA Ops/01-A/21

ہدایت برائے ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹ

- 1- ہوٹل اینڈ ریسٹورانٹ سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- کچن کی صفائی کے لئے استعمال ہونے والے (Sanitizer) حسب ہدایت استعمال کریں۔
- 3- کچن کے اندر موجود ٹکاس (Drain) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 4- کچن کی انٹرنس (Entrance) پر کھمبوں سے پھاؤ کیلئے انٹرکرن اور فلائی کرٹن (Air Curtain / Fly Curtain) لگائے جائیں۔
- 5- کچن میں روٹی ہو اور آب کی سہولت موجود ہو۔
- 6- کچن میں دوران کام استعمال ہونے والے آلات جیسے چھری، پیچ، دیگیوں اور کنگب وغیرہ کو دھونے کے لئے سبک بنایا جائے اور ملازمین کیلئے ہاتھ دھونے کی سہولت مہیا کی جائے۔
- 7- واشنگ ایریا کچن سے علیحدہ بنایا جائے جس میں برتنوں کی نوعیت سے مطابق پیچھے بنائی جائیں اور گرم پانی کی سہولت بھی مہیا ہو۔
- 8- تمام سبک (Sink) اور شلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوئی ہوں جس کی صفائی ہا آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے کوڑوں کیلئے پناہ کاہن بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 9- کوڑا دان (Dust Bin) کچن میں کھلے بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائے جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی جائیں۔
- 10- کوڑا دان (Dust Bin) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 11- کچن میں حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کئے جائیں۔ فوگیشن (Fumigation) کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 12- کچن کی صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو، پونچا، ہالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ نہ دھویا جائے۔
- 13- واش روم کچن اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 14- چھوٹی اور بیویوں کو دور رکھے کیلئے پھندے لگائے جائیں۔
- 15- سیلنگ اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ سے شلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو آلودہ (Contaminate) کر سکتی ہوں ان کو گردوغبار سے محفوظ رکھنے کیلئے روزانہ صاف کیا جائے۔
- 16- واٹر ٹینک کی صفائی بروقت کی جائے اور ریکارڈ موقع پر موجود ہوں۔
- 17- ریسٹورانٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے اور ختم کرنے کے بعد کوئی بنایا جائے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کچن کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفکیٹ موقع پر موجود ہوں۔ جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 3- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن / مائع صابن اور گرم پانی / تازہ پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- باورچی دوران کام (Cook) اور تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کور (Head Covers) ماسک اور تازہ شدہ کھانے کیلئے دستاں استعمال کرنا چاہئے۔
- 5- باورچی اور فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری پہننا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (نزلہ، کھانسی، زکام، ٹائفلوئڈ، چھانٹیس وغیرہ) صورت میں جو کھانے میں مداخلت ہو ملازمین کا سپر وائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- ملازمین کے لئے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Dryer, Disads, Sanitizer) کی سہولت موجود ہو۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ صاف سترے اور ناخن کٹے ہوئے ہوں۔

ہدایت برائے وصولی خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کیلئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اس کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور اسٹور کیا جائے۔
- 3- پراڈکٹس پر تاریخ انجمن اور تاریخ حتمی واضح کی جائے۔
- 4- وصولی کی جگہ صاف اور ہوادار ہو اور حرارت الارض سے پاک ہو۔
- 5- اگر خام مال میں کسی قسم کی لیگی یا بدبو ہو تو اس کو فوری ترک (Reject) کر دیا جائے۔
- 6- خام مال کو لے کر سے تک محفوظ کرنے کیلئے ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 4 سینٹی گریڈ یا فریوزن مصنوعات کا درجہ حرارت منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔

ہدایت برائے خام مال اسٹوریج

- 1- خام مال کو اس کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر اسٹور کیا جائے۔
- 2- خام مال کی اسٹوریج کی جگہ صاف ہونا ضروری ہے۔
- 3- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر اسٹور کیا جائے۔
- 4- خام مال اور ٹیکسٹائل ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 5- چکن اور گوشت کو ریفریجریٹر کی سب سے نیچے والی شیلف پر رکھنا ضروری ہے۔
- 6- دودھ اور دہی کو چکن اور گوشت سے الگ اسٹور کیا جائے۔
- 7- ریفریجریٹر اور فریزر پر ایلیکٹریک ٹیمپریچر ڈیوائس لازمی نصب ہوں۔
- 8- فریوزن مصنوعات کو پگھلائے ہوئے (Cross Contamination) سے محفوظ رکھا جائے۔

کھانا بنانے کے لئے ہدایت

- 1- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے تمام برتن، کنگب، یوڈ، چھریاں اور سطحوں کا مکمل طور پر صاف اور آلودگی سے پاک ہونے چاہیں۔
- 2- کچلوں اور بزیوں کو استعمال کرنے سے پہلے اچھی طرح دھویا جائے۔
- 3- کٹے ہوئے کچلوں اور بزیوں کو 5 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 4- کچلوں اور بزیوں کو کپے گوشت اور چکن سے دور رکھا جائے۔
- 5- فراٹنگ آئل کی (Acid Value 2.5% Maximum) اور (Total Polar Compound 27% Maximum) کے بعد آئل کو ڈسکارڈ کر دیا جائے۔

کھانا پیش کرنے کی ہدایت

- 1- کھانا پیش کرنے والے فرد کا دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 2- بچے ہوئے کھانے (Left Over Foods) کو دوبارہ استعمال نہیں کیا جائے۔
- 3- مہمانوں کی پلیٹ سے بچا ہوا کھانا (Guest Leftover) کو دوبارہ استعمال نہیں کیا جائے۔
- 4- اشیاء کی تیاری میں اگر ایسی مصنوعات استعمال کی گئی ہوں جو ایسی جراثیمی کاسب بن سکتی ہوں ان کو نمایاں الفاظ میں واضح کرنا ضروری ہے۔
- 5- کھانا پیش کرتے ہوئے لائن پر گئے ہوئے کھانے کو (Sanitizer) میں ڈپ ہونے پڑے سے صاف کریں۔



SFA-Ops/01-B/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے کیٹرنگ یونٹس



- 1- کیٹرنگ یونٹ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے اور لائسنس کو مرکزی داخلہ دروازے کی نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- 2- اشیاء کی تیاری میں استعمال ہونے والا پانی فلٹر شدہ ہو۔
- 3- کھانے میں ایسی اجزاء استعمال نہ کئے جائیں جو معر صحت ہو۔
- 4- ایسے برتن استعمال کریں جو فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہو۔
- 5- پہلے بنایا گیا کھانا پہلے سرو (Serve) کریں۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس سے موقع پر موجود ہو۔
- 2- تمام ملازمین دستا، ماسک اور ہیڈ کوارٹر استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری بیٹھڑ نہ پہنے ہو۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لئے الگ کمرہ ہو۔
- 5- کاریگر صاف ستھرے کپڑوں میں ہوں جن کے سر ڈھکے ڈھانپے ہوں اور اپرن کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 6- باورچی اور دیگر فوڈ ہینڈلرز کی حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 7- ملازمین کا ٹوائلٹ استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھوئے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فرش صاف ہمارا اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ڈسٹ بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاریگروں کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کیٹرنگ یونٹ میں فالتوا اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- باورچی خانے میں استعمال ہونے والی دیکھیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہو۔
- 8- باورچی خانہ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہو۔
- 9- برتنوں کی صفائی کے لیے جگن ڈیٹریجٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- فوڈ کنگ بورد ز اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور سبزیوں کی کٹنگ (Cutting) کے لیے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 13- باورچی خانہ میں ٹوائلٹ کی موجودگی یا ٹوائلٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 14- ڈسٹ بن (Dustbin) ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں جن کو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار کھانے کی اسٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور ہاسی اور بیچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- زائد المیہ دکھانے کے تیل کو سندھ فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کبھی کوئی مہیا کیا جائے جس کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 17- باورچی خانہ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ الگ بنائی جائے۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- خام مال ڈسٹریبیوٹرز یا صفائی کے کیبیکل ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 2- کھانا پختل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 3- کھانا پختل کرنے والے دروازے کے سر ڈھکے ہو اور دستا نہ استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- اسٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہو۔
- 5- گوشت اور دودھ کی اسٹوریج ان کے متعلقہ درجہ حرارت (4-10°C) پر کی جائے۔
- 6- فریزر میں ہاسی کھانا نہ ہو فریزر کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو اور درجہ حرارت پر مناسب چیک اینڈ بیلنس ہو۔



SFA-Ops/01-C/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے ڈھابے



- 1- ڈھابے کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- ڈھابے پر بیچا جانے والا تمام کھانا کھیوں سے، آلودگی اور نجاست سے پاک ہو۔
- 2- سڑک کے پاس رکھے گئے چولہے اور دیگیوں کے گرد مٹی اور گرد سے بچاؤ کے لئے جالی یا شیشے کے فریم لگائیں۔
- 3- صاف پانی کی سہولت کا میسر ہونا لازمی ہے۔
- 4- برتن اور ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ مخصوص کی گئی ہو۔
- 5- فرش، ہموار ہو اور کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 6- کھانا پکانے اور پیش کئے جانے والے برتن صاف ہوں۔
- 7- حشرات الارض اور بلیوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظام کئے جائیں۔
- 8- ڈسٹ بن (Dust Bin) ڈھکن والی اور کھانے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 9- فریزر صاف ستھرے بغیر زنگ کے ہوں اور ان کی روزانہ کام ختم کرنے کے بعد صفائی کی جائے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- ملازمین لے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیشنس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- ملازمین کے سر ڈھکے ہوں، ناخن صاف، چھوٹے اور کپڑے ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو۔
- 3- کام شروع کرنے سے پہلے اور ٹوائلٹ (Toilet) استعمال کرنے کے بعد ہاتھ صابن سے دھونے کی عادت کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام ملازمین کا کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا اور پان کھانا منع ہے۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے اجزاء معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہوں۔
- 2- تیار شدہ کھانا صاف ستھری جگہ پر، نجاست، آلودگی سے دور اور ڈھک کر رکھا جائے۔
- 3- کھانا تیار کرنے کے لئے آئل / گھی معیاری استعمال کیا جائے۔
- 4- باسی / بچے ہوئے کھانے کے تدراک کے نظام کو یقینی بنایا جائے۔



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/01-D/21

ہدایت برائے شادی ہال

- 1- شادی ہال کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے پر نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- باورچی اور دیگر ہینڈلز کا میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- شادی ہال پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ہینڈ کورز اور دستا نے استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- کام کے دوران سگریٹ، پان، یا کسی بھی دیگر مضر صحت چیز کا استعمال ممنوع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور جیولری، ہینڈ زونڈ وغیرہ نہ پہننے ہوں۔
- 6- ملازمین کے لئے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 7- شادی ہال میں جو کھانا کسی دوسرے پکوان سے بنکے آرہا ہو تو اس کا مکمل ریکارڈ رجسٹر میں موجود ہو۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- چکن میں فالتو اشیاء ملازمین کے کپڑے یا کسی بھی قسم کی ذاتی استعمال کی چیز کی موجودگی سختی سے منع ہے۔
- 3- تمام ڈسٹ بن (Dust Bin) ڈھکن والی اور کھانے پینے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 4- بچا ہوا کھانا فرش پر نہ پھینکا جائے بلکہ اس کے تدارک کا مکمل انتظام ہو۔
- 5- شادی ہال میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور کھیلوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو (جالی، انسکیٹ کلرز اور روڈ ہینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 6- شادی ہال اور چکن کی انٹرنس (Entrance) پر کھیلوں کا داخلہ روکنے کے لئے ایر کرٹن (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 7- شادی ہال میں آرائش و زیبائش کے لئے استعمال ہونے والے کپڑوں کی چکن میں موجودگی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ دھونے اور برتن دھونے کی جگہ الگ الگ اور مخصوص ہو۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 2- خام مال کی خرید کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 3- فرائنگ کے لئے استعمال ہونے والا گھی اور آئل معیاری ہو اور ڈی نیچر (Denature) ہونے سے پہلے تبدیل کیا جانا ضروری ہے۔
- 4- فیمو کییشن (Fumigation) اور پیسٹ مینجمنٹ (Pest Management) کا ریکارڈ موقع پر موجود ہوں۔
- 6- رینڈ آئل (Rancid Oil) کو ضائع کرنے کا مکمل ریکارڈ رجسٹر پر درج اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 7- تیار شدہ کھانا ایسی جگہ پر رکھا جائے جو کہ آلودگی، تباہی اور کھیلوں سے پاک ہو۔
- 8- کھانا بنانے والی دیکھیں اور کھانا پیش کئے جانے والے برتن مکمل طور پر صاف اور دھلے ہوں۔
- 9- کٹنگ بورڈز کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر نمک والے گرم پانی سے ہونا ضروری ہے۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- اسٹوریج کے لئے استعمال ہونے والے فریزر ٹونے ہوئے اور زنگ آلود نہ ہوں۔
- 2- کچے اور پکے گوشت کو ایک فریزر میں اسٹوریج نہ کیا جائے۔
- 3- گوشت اور دودھ یا دودھ سے بنی ہوئی چیزوں کی اسٹوریج بھی الگ الگ فریزر میں کی جائے۔
- 4- اسٹوریج میں خام مال پوری طرح لیبل ہو اور زائد المعیار (Expired) نہ ہو۔
- 5- اسٹوریج میں خام مال اور کیمیکلز کو رکھنے کے لئے سیکشن مخصوص کئے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں۔
- 6- شادی ہال میں آنے والے گوشت، چکن کی ٹریس ایبلٹی (Traceability) بنائی جائے، جس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/02-A/21

ہدایت برائے ہسپتال کینٹین

- 1- ہسپتال کینٹین کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- ہسپتال کینٹین کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے ختم کرنے کے بعد یقینی بنایا جائے۔
- 3- مچن کی صفائی کے لیے استعمال ہونے والے (Sanitizer) حسب ہدایت استعمال کریں۔
- 4- مچن کے اندر موجود نکاس (Drain) ڈکھے ہوئے اور صاف ہو۔
- 5- مچن کی انٹرنس (Entrance) پر کیموں سے پھاڑ کے لئے ازکرشن اور گلائی کرشن لگائے جائیں۔
- 6- مچن میں روشنی ہو اور نکاس آب کی سہولت موجود ہو۔
- 7- مچن میں دوران کام استعمال ہونے والے آلات جیسے چھری، چمچ، دھچکوں اور کنگب وغیرہ کو دھونے کے لئے سبک بنایا جائے اور ملازمین کے لیے ہاتھ دھونے کی سہولت مہیا کی جائے۔
- 8- واشنگ ایریا مچن سے ملحقہ بنایا جائے جس میں برتنوں کی نوعیت کے مطابق جگہیں بنائی جائیں اور گرم پانی کی سہولت بھی مہیا ہو۔
- 9- تمام سبک (Sink) اور شیلف (Shelf) ایسے مٹیریل کی بنی ہوئی ہوں جس کی صفائی با آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے کھوڑوں کے لیے پناہ گاہیں بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 10- کوڑا دان (Dust Bin) مچن میں پاؤں سے کھٹے بند ہونے والی اور دھسکن والی استعمال کی جائے جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھیں جائیں۔
- 11- کوڑا دان کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 12- مچن میں حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 13- مچن کی صفائی کے لیے استعمال ہونے والے آلات (جاڑو، پونچھا، بالیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ نہ دھویا جائے۔
- 14- واش روم مچن اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 15- چھوٹی اور بلیوں کو دور رکھنے کے لئے پھندے لگائے جائیں۔
- 16- سلینگ اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے شلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو فوراً (Contaminate) کر سکتی ہوں ان کو گرد و غبار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔

مریضوں کو کھانا پیش کرنے کی ہدایت

- 1- کھانا پیش کرنے والے کا دستاویز پہنا ضروری ہے۔
- 2- بچے ہوئے کھانے (Left Over Foods) کو دوبارہ استعمال نہیں کیا جائے۔
- 3- کھانا پیش کرتے وقت گرے ہوئے کھانے کو (Sanitizer) میں ڈب ہوئے کپڑے سے صاف کریں۔
- 4- اشیاء کی تیاری میں اگر ایسی مصنوعات استعمال کی گئی ہوں جو الہی کا سبب بن سکتی ہوں ان کو نمایاں الفاظ میں واضح کرنا ضروری ہے۔
- 5- کھانے میں تیل، نمک، مرچ کی مقدار کم رکھی جائے۔
- 6- دودھ، پھل اور اظہ بھی کھانے میں شامل کیے جائیں۔
- 7- کوئی بھی ایسا کھانا جو کسی بیماری یا الہی کا سبب بنے وہ پہلے سے (Mention) کریں۔

کھانا بنانے کے لیے ہدایت برائے باورچی

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیئرٹس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔ جس کی معیار ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن لائٹ صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- باورچی دوران کام اور تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers) اور ماسک سکورا اور دستاویز پہنا ضروری ہے۔
- 4- باورچی اور فوڈ ہینڈلرز کا کمزری یا کسی قسم کی جلدی پہنا سخت منع ہے۔
- 5- ایسی بیماری (نزلہ، کھانسی، زکام، ٹائیفائیڈ، ہیپاٹائٹس وغیرہ) کی صورت میں جو کھانے پینے میں شلک ہوں ملازمین کا سپروائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 6- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 7- ملازمین کے ہاتھ صاف سحرے اور ناخن کاٹے ہوئے ہوں۔
- 8- ملازمین کے لیے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Sanitizer, Dryer, Disades) کی سہولت موجود ہو۔
- 9- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والے تمام برتن کنگب بورڈ چھریاں اور سطحوں کا مکمل طور پر صاف اور آلودگی سے پاک ہونے چاہئے۔
- 10- پھلوں اور بزیوں کو استعمال کرنے سے پہلے اچھی طرح سے دھویا جائے۔
- 11- کٹے ہوئے پھلوں اور بزیوں کو 5 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- 12- پھلوں اور بزیوں کو کچے گوشت اور مچن سے دور رکھا جائے۔
- 13- فردن مصنوعات کو کھلاتے ہوئے (Cross Contamination) سے محفوظ رکھا جائے۔
- 14- فراٹنگ آئل کا (Acid Value 2.5% Maximum) اور (Total Polar Compound 27% Maximum) کے بعد آئل کو ڈسکارڈ (Discard) کر دیا جائے۔

ہدایت برائے وصولی خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لیے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اس کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور اسٹور کیا جائے۔
- 3- پراؤٹنس پر تاریخ اجراء اور تاریخ ختمی واضح کی جائے۔
- 4- وصولی کی جگہ صاف اور ہوادار ہو اور حشرات الارض سے پاک ہو۔
- 5- اگر خام مال میں کسی قسم کی لکچ یا دیگر ہوتاوس کو فورا ترک (Reject) کر دیا جائے۔
- 6- خام مال کو زیادہ لمبے عرصے تک محفوظ کرنے کے لئے ریفریجریٹر کا درجہ حرارت 4 ڈگری سینٹی گریڈ یا فردن مصنوعات کا درجہ حرارت حتیٰ 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہئے۔
- 7- خام مال اور ٹیمپلز ایک جگہ پر بند رکھے جائیں۔
- 8- چکن اور گوشت کو ریفریجریٹر کی سب سے نیچے والی ہلیٹ پر رکھنا ضروری ہے۔
- 9- دودھ اور دہی کو چکن اور گوشت سے الگ اسٹور کیا جائے۔



SFA-Ops/02-B/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے اسکول اینڈ کالج کینٹین یونٹس



عمومی ہدایت

- 1- کینٹین کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو کینٹین میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- 3- پانی کی صفائی کیلئے فلٹر استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 4- پینے کا پانی صاف ہو۔
- 5- پانی کی ٹینکی کو باقاعدگی سے صاف کریں۔
- 6- پینے کا پانی والا پائپ واش روم سے علیحدہ ہو۔

ہدایت برائے ممنوع اشیاء

- 1- کاربوئیڈ ڈیکس، انرجی ڈرنکس، چپس اور پاپ کا استعمال اسکول اور کالج کینٹین میں منع ہے۔
- 2- اس کے علاوہ دوسری ممنوع اشیاء جو مختلف گورنمنٹ/حکومتی اداروں نے بند کر دی ہیں ان کا رکھنا منع ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنگ سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورز (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستا نے پہننا ضروری ہے۔
- 3- فوڈ ہینڈلرز کا گھڑی یا کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈ پہننا منع ہے۔
- 4- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں میں کوئی کٹ ہو ان کے لئے دستا نے پہننا ضروری ہے۔
- 5- باورچی اور دیگر فوڈ ہینڈلرز کی حفظان صحت کے اصولوں سے مکمل آگاہی ہو۔
- 6- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- کینٹین کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بن (Dustbin) استعمال کریں۔
- 3- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- کاربیکروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- کینٹین یونٹ میں فالٹو اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- کینٹین میں استعمال ہونے والی دیکیں اور برتن صاف حالت میں موجود ہوں۔
- 8- کینٹین کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی ہو اور حشرات کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات ہوں۔
- 9- برتنوں کی صفائی کیلئے پکن ڈیٹریجٹ کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 10- فوڈ کٹنگ بورڈ اور دیگر استعمال ہونے والے آلات کی صفائی باقاعدگی سے ہو۔
- 11- گوشت اور سبزیوں کی کٹنگ (Cutting) کیلئے الگ چھریاں استعمال کی جائیں۔
- 12- کھانا بنانے میں استعمال ہونے والا خام مال معیاری ہو اور اسکی خریداری کی رسیدیں موجود ہوں۔
- 13- کینٹین میں ٹوائلٹ (Toilet) کی موجودگی یا ٹوائلٹ کے دروازے کی باورچی خانے میں کھلنے کی ممانعت ہے۔
- 14- ڈسٹ بن ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی استعمال کی جائیں جن کو کھانا بنانے والی جگہ سے دور رکھا جائے۔
- 15- تیار شدہ کھانے کی اسٹوریج کا مناسب انتظام ہو اور باسی پچی ہوئی خوراک کا تدارک بروقت کیا جائے۔
- 16- کینٹین کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات اور برتن دھونے والی جگہ الگ الگ بنائی جائے۔

ہدایت برائے خام مال اسٹوریج

- 1- خام مال، ڈیٹریجٹس یا صفائی کے کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھیں جائیں۔
- 2- کھانا منتقل کی جانے والی گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔ جن میں کھانے کی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت کو برقرار رکھنے کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 3- کھانا منتقل کرنے والے ورکرز کے سر ڈھکے ہوں اور دستا نوں کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- اسٹوریج روم میں خام مال پر لیبل موجود ہوں۔



SFA-Ops/03-A/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے چکن، مٹن اور بیف شاپ



- 1- چکن، مٹن اور بیف شاپ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل ٹیسٹس سرٹیفیکیٹ کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔ جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کئے جائیں۔
- 3- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا سخت منع ہے۔
- 4- تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کورز اور (Beard Mask) کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 5- کوڑا دان (Dust Bin) ایسے استعمال کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 6- کوڑا دان (Dust Bin) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 7- گوشت کو ڈھانپ کر رکھا جائے تاکہ کھیاں وغیرہ نہ بیٹھے۔
- 8- چکن، مٹن اور بیف کے گوشت کے سپلائر (Supplier) کا ریکارڈ روزانہ کی بنیاد پر رجسٹر پر درج کیا جائے اور موقع پر موجود ہو (سپلائر کا نام، فون نمبر، پتہ، شناختی کارڈ نمبر اور گاڑی نمبر وغیرہ)۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے ہوں اور ہر طرح کی جیولری بینڈز پہننے کی سخت ممانیت ہے۔
- 2- جس جگہ گوشت بنایا جا رہا ہے وہ جگہ صاف ستھری ہو۔
- 3- گوشت بنانے کیلئے استعمال ہونے والی جگہ صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 4- چھری اور دوسرے آلات تیز، اور زنگ اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 5- جن پنجرے میں مرغیوں کو رکھا جائے وہ صاف ستھرے ہو اور مرغیوں کیلئے صاف اور میٹھے پانی کا انتظام موجود ہو۔
- 6- شاپ کی دیوار اور چھت پر جالے، گندگی اور خون کے دھبے نہ ہو اور اس کی صفائی کو یقینی بنائیں۔
- 7- بیمار مرغیوں کو ذبح نہیں کیا جائے۔
- 8- بیمار مرغیوں اور صحت مند مرغیوں کو الگ الگ رکھا جائے۔
- 9- جانور / چکن کو ذبح کرنے والے کا مسلمان ہونا لازمی ہے۔ جانور کو ذبح کرنے والے کا ذبح کرنے سے پہلے با آواز بلند تکبیر تسمیہ پر ہنا اور جانور کا قبلہ رخ ہونا ضروری ہے۔
- 10- ذبح کرنے کے بعد جانور / چکن کے ٹھنڈے ہونے تک انتظار کرے اس کے بعد کھال نکالی جائے۔
- 11- وِسٹِج (Wastage) کا پروپر ڈسپوز / ڈسپوس (Dump / Disposed off) کو یقینی بنایا جائے۔
- 12- چکن، مٹن اور بیف کو ایسی جگہ لٹکایا جائے جہاں پر گندگی اور آلودگی نہ ہو اور بچاؤ کیلئے اس کو کپڑے سے ڈھکا جائے۔
- 13- قیمے بنانے والی مشین کو صاف ستھرا رکھا جائے۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 2- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے اور رکارڈ میں درج کیا جائے۔
- 3- ٹرانسپورٹیشن کے دوران ایک جیسے گوشت کو سپلائی کیا جائے جیسے مٹن اور بیف کو الگ الگ کیا جائے۔
- 4- ٹرانسپورٹیشن کے دوران گوشت کو ڈھک کر آلودگی اور جراثیم سے محفوظ رکھا جائے۔
- 5- ٹرانسپورٹیشن کے دوران (Required) درجہ حرارت کو برقرار رکھا جائے۔



SFA-Ops/03-B/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے مذبح خانہ (Slaughter House)



- 1- مذبح خانہ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پونٹ میں نمایاں جگہ پر لگایا جانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کورز، (Beard Mask) کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کاٹے ہوئے صاف ہوں۔
- 4- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 5- چوہوں اور بلیوں کو دور رکھنے کے لئے پھندے لگائے جائیں۔
- 6- مذبح خانہ (Slaughtering House) کے انٹرنس (Entrance) پر کھینوں سے بچاؤ کے لفٹا کی کرشن انز کرشن (Air Curtain/ Fly Curtain) لگائے جائیں۔
- 7- ایک جگہ پر ایک جیسے جانور ذبح کریں اور گوشت بنایا جائے مثلاً (جہاں گائے کو ذبح کرے/ گوشت بنایا جا رہا ہو تو وہاں پر بکریا کوئی اور جانور ذبح یا اس کا گوشت نہ بنایا جائے)۔
- 8- کٹنگ کی جگہ پر کسی غیر افراد کا آنا ممنوع ہے۔
- 9- روزانہ ذبح ہونے والے جانور/ بیمار اور مردہ جانوروں کا مکمل ریکارڈ روزانہ کی بنیاد پر رجسٹر پر درج کیا جائے اور موقع پر موجود ہواور ریکارڈ وینٹری ڈاکٹر سے تصدیق شدہ ہو۔
- 10- بیمار جانور کو الگ رکھا جائے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- ملازمین کا ہاتھ دھونے کے لئے ہینڈ واش (Hand Wash) کو یقینی بنائیں۔
- 2- دوران کام کا کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا سخت منع ہے۔
- 3- ملازمین کے لیے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Dryer, Disads, Sanitizer) کی سہولت موجود ہو۔
- 4- کمزور اور کم عمر جانور (چھڑا) کو ذبح کرنا منع ہے۔
- 5- مذبح خانہ کی جگہ جہاں گوشت بنایا جا رہا ہو وہ جگہ صاف ستھری ہونی چاہیے۔
- 6- مذبح خانہ کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے تاکہ خون اور گندگی سے پاک ہو۔
- 7- واش روم (Toilet) میں مذبح خانہ کی جگہ سے الگ ہونا چاہیے۔
- 8- چھری اور دوسرے آلات تیز ہواور زنگ اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 9- جانور کو کاٹنے سے پہلے وینٹری ڈاکٹر سے میڈیکل چیک اپ لازمی کروایا جائے اور اس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 10- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہو۔
- 11- پیسٹج کا پروپرٹرمپ/ ڈسپوس آف (Disposed Off/ Dump) کو یقینی بنایا جائے۔
- 12- گوشت کاٹنے والے افراد تجربہ کار ہو۔
- 13- جانور کو ذبح کرنے والے کا مسلمان ہونا لازمی ہے جانور کو ذبح کرتے وقت ذبح کرنے والا ذبح کرنے سے پہلے با آواز بلند تکبیر تسبیح پڑھنا اور جانور کا قبلہ رخ ہونا لازمی ہے۔
- 14- حاملہ جانور کا ذبح کرنا سختی سے منع ہے۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 2- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے اور ریکارڈ میں درج کیا جائے۔
- 3- ٹرانسپورٹیشن کے دوران ایک جیسے گوشت کو سپلائی کیا جائے جیسے مٹن اور بیف وغیرہ کی ٹرانسپورٹیشن الگ الگ کی جائے۔
- 4- ٹرانسپورٹیشن کے دوران گوشت کو ڈھک کر آلودگی اور جراثیم سے محفوظ رکھا جائے۔
- 5- ٹرانسپورٹیشن کے دوران (Required) درجہ حرارت کو برقرار رکھا جائے۔



SFA-Ops/03-C/21

(Processed Meat Shop) ہدایت برائے پروسیسڈ میٹ شاپ

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



- 1- شاپ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا اور دکان پر آویزاں کرنا ضروری ہے۔
- 2- شاپ پر موجود تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- شاپ میں لگے انسیکٹ کلرز (Insect Killers) مکمل طور پر کام کر رہے ہوں۔
- 2- فریزر مکمل طور پر صاف اور رنگ کے بغیر ہوں۔
- 3- فریزر کی صفائی کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- شاپ پر ورکرز کے ہاتھ دھونے کی سہولت میسر ہو۔
- 5- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچانے کیلئے مناسب انتظامات دکان پر موجود ہوں۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- فروزن پراڈکٹس کو ہینڈل کرنے والے ورکرز کے لئے ماسک اور دستاں پہننا لازمی ہے۔
- 2- تمام فوڈ ہینڈلرز کا ٹوائلٹ (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- تمام ملازمین فروزن پراڈکٹس کی مس ہینڈلنگ (Mishandling) سے ہونے والے خدشات سے مکمل آگاہ ہو۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- فروزن پراڈکٹس کو منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ پر رکھنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 2- درجہ حرارت کو چیک کرنے کے لئے تھرمامیٹر (Thermometer)
- 3- کچی (Raw) اور فرائیڈ (Processed) پراڈکٹس کو الگ
- 4- مصنوعات پر تاریخ اجزاء (Production Date) اور تاریخ تینس (Expiry Date)
- 5- فرسٹ ان فرسٹ آؤٹ (FIFO) کی پالیسی لاگو کی جائے۔
- 6- منتقلی کے دوران اگر کسی پراڈکٹ میں لیکج ہو جائے یا پیکنگ پھٹ جائے تو ایسی پراڈکٹ کو وصول کیا جائے۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- فروزن پراڈکٹس کی منتقلی میں استعمال ہونے والی گاڑیوں میں مناسب درجہ حرارت (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) اور نمی کے تناسب کو برقرار رکھنے کی سہولت میسر ہو۔
- 2- پراڈکٹس کو گاڑی میں رکھنے سے پہلے گاڑی کو اچھی طرح دھو کر ایئر ڈرائی (Air Dry) کیا جائے۔
- 3- مصنوعات کی کوالٹی کو برقرار رکھنے کیلئے اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ گاڑی میں درجہ حرارت کی (Fluctuation) نہ ہو۔
- 4- پراڈکٹس کو رکھنے کیلئے گاڑی میں بنائے گئے شیلف (Shelf) اسٹین لیس اسٹیل یا فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں جن کی صفائی با آسانی ممکن ہو۔



SFA-Ops/09(2)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے واٹر پلانٹس



- 1- واٹر پلانٹ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگایا جانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے پلانٹ

- 1- پلانٹ کے گرد نواح میں کوئی گندے پانی کا نالہ یا سیوریج کا گٹر نہ ہو۔
- 2- زمینی پانی کا ٹیسٹ کروا کر اسکی نوعیت کے مطابق ہی پلانٹ لگوا یا جائے۔
- 3- پلانٹ کی عمارت کے اندر نمی سے خراب ہونے والے پینٹ (Water Resistant Paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 4- خرید اہوا (Raw Material) کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو جس میں (کمپنی کا نام، مکمل پتہ، اور فون نمبر) درج ہو۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- واٹر پلانٹس پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کورز (Beard Mask) اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- دوران کام سگریٹ نوشی یا کھانا پینا منع ہے۔
- 5- ملازمین کے لئے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن / مائع صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فلٹر پلانٹ کی ممبرین (Membrane) کی روزانہ کی بنیاد پر بیک واشنگ (Back Washing) ضروری ہے۔
- 2- فلٹر پلانٹ پر استعمال ہونے والے ٹینکوں کی ماہانہ صفائی لازمی ہے۔
- 3- فلٹر کی تبدیلی بروقت ضروری ہے۔
- 4- بوتلوں کی صفائی بذریعہ پریشر واشنگ اور گرم پانی (85 ڈگری سینٹی گریڈ) سے یقینی بنائی جائے۔
- 5- فلنگ اسٹینڈ پر بوتلوں کی صفائی کرنا منع ہے مزید براں واشنگ ایریا الگ بنایا جائے۔

ہدایت برائے ٹیسٹنگ اور ریکارڈ

- 1- فلٹر کی تبدیلی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو۔
- 2- پلانٹ اور بوتلوں کی صفائی کا ریکارڈ پر قرار ہو۔
- 3- فلٹر شدہ پانی کے روزانہ کی بنیاد پر پلانٹ پر ٹیسٹ ہونا اور ان ٹیسٹ کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار ہونا ضروری ہے۔
- 4- تیار شدہ فائل پر ڈاکٹ پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ تفتیش، مکمل پتہ اور اجراء ترکیبی وغیرہ)۔
- 5- تیار شدہ فائل پر ڈاکٹ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 کے مطابق ہو۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں ساف ستھری اور حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں۔
- 2- پانی سپلائی کرنے والی تمام گاڑی کسی چھت سے (Covered) ہوں پانی کو براہ راست دھوپ سے حفاظت کیا جائے۔
- 3- بغیر چھت (Without Covered) والی گاڑی پر پانی (Supply) کرنا سختی سے منع ہے ایسا کرنے کی صورت میں بھاری جرمانہ کیا جائے گا۔
- 4- ملازمین (لوڈر) تجربہ کار ہوں (Load/Unload) احتیاط سے کریں۔



سندھ نوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/09(3A)/21

ہدایت برائے بلک اینڈ ڈیری شاپ

- 1- بلک شاپ کا سندھ نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- دکان پر صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 3- دودھ کو 4 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- دہی/دودھ کے لئے استعمال ہونے والے برتن گریڈ میٹریل اور اسٹین لیس (Stainless Steel) سے بنے ہوں۔
- 5- پہلے آنے والا دودھ پہلے فروخت کریں۔
- 6- دودھ کے سپلائر (Supplier) کا تمام ریکارڈ روزانہ کی بنیاد پر رجسٹر پر درج موقع پر (سپلائر کا نام، فون نمبر، پتہ، شناختی کارڈ نمبر اور گاڑی نمبر) موجود ہو۔
- 7- نیلے ڈرمز استعمال کرنا منع ہے۔
- 8- ڈبل روٹی، بن، نان، روٹی وغیرہ دوسرے دن کی فروخت نہ کریں۔
- 9- انڈے اسٹور کرنے کے لئے درجہ حرارت برقرار رکھا جائے اور انڈے صاف ستھرے، ٹوٹے ہوئے اور خراب نہ ہوں۔
- 10- بلک اینڈ ڈیری شاپ پر تمام پروڈکٹ سندھ نوڈ اتھارٹی ریگولیشن (Regulation 2018) کے مطابق ہوں۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کلیئرنس سرٹیفیکیٹس موقع پر موجود ہوں جس کی معیاد ایک سام ہو۔
- 2- تمام ملازمین دستانے، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوں اور چوہلری، بینڈ نہ پہنے ہوں۔
- 4- بلک شاپ کے تمام ملازمین صاف ستھرے ہوں اور حفظانِ صحت کے اصولوں سے واقف ہوں۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بن (Dust Bin) استعمال کریں۔
- 3- دکان میں روشنی، ہوا اور تھامی آب کی مکمل سہولت میسر ہو۔
- 4- دکان میں کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- دکان میں فالتوا اشیاء نہ رکھیں۔
- 6- برتن دھونے کی جگہ مخصوص ہو۔
- 7- بلک شاپ میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور کھینوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو (جالی، انسکٹ کلرز اور وڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 8- دہی/دودھ کو اسٹور کرنے اور بوائل کرنے کے ایریا الگ الگ ہوں۔
- 9- دودھ کیلئے استعمال ہونے والے برتنوں کی صفائی کے لئے ڈسٹرنٹ استعمال کریں سرف کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 10- برتن دھونے کی جگہ اور ملازمین کے ہاتھ دھونے کی جگہ سے الگ ہو۔
- 11- ڈرینز (Drains) ڈھکے ہوں۔
- 12- دہی کو کھینوں اور کیڑے مکوڑوں سے محفوظ رکھا جائے۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- جن گاڑیوں میں دودھ منتقل کیا جاتا ہے وہ صاف ستھری اور حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں اور ان کا درجہ حرارت 4 ڈگری سے کم ہو۔



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/09(3B)/21

ہدایت برائے باڑے

- 1- باڑے کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- باڑے کا صاف پانی کی سہولت موجود ہو۔
- 3- دودھ کو 4 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- دودھ کے لئے استعمال ہونے والے برتن صاف ستھرے اور فوڈ گریڈ میٹریل (Stainless Steel) سے بنے ہوں۔
- 5- ڈیری فارم کے گیٹ پر جراثیم کش محلول سے بھرا گڑھا موجود ہونا چاہئے تاکہ باہر سے آنے والی گاڑی پر لگے جراثیم فارم کے اندر داخل نہ ہو سکے۔
- 6- جانوروں کے شیڈز والے حصے کے داخلی راستے پر چونامیٹیک دیں۔
- 7- شیڈ گوبر اور پرالی وغیرہ اچھی طرح اٹھانی چاہئے تاکہ اس کی پھپھیں ادھر ادھر نہ پھیلیں گوبر کو ٹھکانے لگانے کے لئے خاص گڑھا بنانا چاہئے۔
- 8- گندے پانی سے شیڈ کی صفائی نہیں چاہئے۔
- 9- کھریوں میں پہلے سے موجود خوراک نہیں رکھنی چاہئے اور پانی کی کھریوں میں پھپھوندی نہ جمنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 10- جراثیم کش ادویات کا صحیح تناسب میں استعمال کریں۔
- 11- فارم پر استعمال ہونے والے آلات، برتن، مشینری اور دیگر مکینیکل اشیاء کا باعدگی سے معائنہ کرنا چاہئے۔
- 12- برقی آلات جانوروں کی پہنچ سے دور رکھنے چاہئے۔
- 13- کھروں کی حفاظت کے لئے کاپرسلفیٹ (Copper Sulphate) کے محلول سے بھرا گڑھا بنایا جائے تاکہ جانور اس میں سے گزریں اور انکے کھر محفوظ رہیں۔
- 14- دودھ نکالنے سے پہلے جانور کے تھن اچھی طرح دھولیں۔
- 15- جانوروں کی خوراک کے بنیادی غذائی اجزاء میں پانی، نشاستہ دار اجزاء اور روغنات، نمکیات اور حیاتین شامل کرنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 16- بیمار جانوروں کو صحت مند جانوروں سے علیحدہ رکھا جائے۔
- 17- کتوں کو باڑے سے دور رکھا جائے کیونکہ وہ بیماری پھیلانے میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔
- 18- نیلے رنگ کے ڈرم کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 19- دودھ بڑھانے کے لئے کسی قسم کا بوسٹر (Booster)، سوماٹیک (Somatec) اور آکسیٹوسن (Oxytocin) لگانا منع ہے۔

ہدایت برائے ملازمین کی صفائی

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل سرٹیفیکیشن موقع پر موجود ہوں، جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین دستا، ماسک اور ہیڈ کور استعمال کریں۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوں اور جیولری بینڈ نہ پہننے ہوں۔

چیچڑوں کی روک تھام اور حشرات

- 1- جانوروں کے شیڈز میں دراڑیں وغیرہ بند کر دیں۔
- 2- جانوروں سے چیچڑھٹانے چاہئیں مگر اس کے لیے ہاتھ وغیرہ استعمال نہ کریں چھٹی وغیرہ استعمال کریں۔
- 3- جانوروں کی ڈپنگ (چیچڑ مار محلول میں جسم کو بھگوننا) چیچڑوں کے کنٹرول میں سب سے اہم ہے، جانوروں کے ڈپنگ کروانے سے پہلے درج ذیل باتوں کا خیال رکھنا چاہئے۔
- 4- ڈپنگ سے پہلے جانور زخمی نہ ہو کیونکہ اس ڈپنگ سے جانور کے زخم خراب ہو سکتے ہیں۔
- 5- جانور پیاسا اور تھکا ہوا نہ ہو سرد اور بارش والے دن ڈپنگ نہ کریں۔
- 6- کمزور جانور، تین ماہ کی عمر سے کم اور ایسے جانور جو کی حمل کے آخری مہینوں میں ہوں ان کی ڈپنگ نہیں کرنی چاہئیں۔
- 7- باڑے میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور چیچڑ، دیگر حشرات کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو (مالی انسکٹ کلر اور روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 8- جو دودھ باڑے سے نکلے وہ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 سے مطابق ہو۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- جن گاڑیوں میں دودھ منتقل کیا جاتا ہے وہ صاف ستھری اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں اور ان کا درجہ حرارت 4 ڈگری سے کم ہو۔



SFA-Ops/09(3C)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے ملک ٹرانسپورٹیشن (ہول سیلر)



- 1- ملک ٹرانسپورٹیشن کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- دودھ کا ڈرم (Drum) اسٹین لیس اسٹیل (Stainless Steel) کا ہو۔
- 3- دودھ کا ڈرم (Drum) سرف (Surf) سے نہ دھویا جائے بلکہ مائع صابن سے دھویا جائے۔
- 4- ڈرم (Drum) روزانہ دو مرتبہ (یعنی صبح اور شام) کی بنیاد پر دھویا جائے۔
- 5- 45 منٹ سے 1 گھنٹے کے درمیان کی معیاد میں (Retailer) دودھ دکان تک پہنچائے ورنہ دودھ کھٹا ہو سکتا ہے۔
- 6- ملک ہینڈلرز (Milk Handlers) دستانے، ہیڈ کور (Head Cover)، (Beard Mask) پہننے۔
- 7- دودھ کو ٹھنڈا رکھنے کے لئے برف اور پانی کی ملاوٹ نہ کی جائے۔
- 8- گاڑی صاف ستھری اور حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق ہو۔
- 9- گاڑی کو روزانہ کی بنیاد پر کلورینیٹڈ واٹر (Chlorinated Water) سے دھویا جائے۔
- 10- ملک ہینڈلرز (Milk Handlers) غیر بے کار ہوں تاکہ (Loading or Unloading) با آسانی کر سکیں۔
- 11- گاڑی کی چھت (Covered) ہو اور (Ventilation) کا انتظام موجود ہو۔
- 12- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے اور ناخن کٹے ہوئے ہوں۔
- 13- گاڑی صاف کرتے ہوئے جراثیم کش ادویات کا صحیح طریقے سے استعمال کیا جائے۔
- 14- گاڑی میں کسی قسم کے حشرات موجود نہ ہوں۔
- 15- جو دودھ باڑے سے نکلے وہ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 کے مطابق ہوں۔



SFA-Ops/03-D/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایات برائے پولٹری فارم



- 1- پولٹری فارم کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- پولٹری فارم شہری آبادی سے دور ہونے چاہئیں اور شیڈ ایسے بنایا جائے جس میں پانی جانے کا خطرہ نہ ہو اور (Cross Ventilation) کا خیال رکھا جائے۔
- 2- پولٹری فارم کا قیام ایسی جگہ پر نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، گند پانی، جلا ہوا کچرا یا کباڑ موجود ہو۔
- 3- تمام ملازمین کے فٹنس میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ کا موقع پر ہونا ضروری ہے جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 4- فارم پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک ہیڈ کور اور (Beard Mask) کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 5- فارم میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہو، ناخن کاٹے ہوئے صاف ہو اور ہر طرح کی جیولری بینڈز پہننے کی سخت ممانعت ہے۔
- 6- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 7- ملازمین کے ہاتھ دھونے کے لئے ہینڈ واش (Hand Wash) کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا سخت منع ہے۔
- 9- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن/ مائع صابن اور پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 10- چوزوں اور مرغیوں کو الگ الگ جگہ پر رکھا جائے۔
- 11- مرغیوں کی پروپریٹیسیشن (Vaccination) ہونی چاہیے اور اس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 12- میڈیسن (Medicine) جہاں سے خریدی جارہی ہیں اس کا مکمل ریکارڈ (مثلاً میڈیسن کا نام، کمپنی کا نام، پتہ اور فون نمبر وغیرہ) رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہو۔
- 13- ایسی کوئی بھی اینٹی بائیوٹک میڈیسن اور انجکشن (Antibiotics, Medicine, or Injection) کا استعمال سختی سے منع ہے جو وزن بڑھانے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔
- 14- جو فیڈ (Feed) استعمال میں لائیں وہ فیڈ ایسی جگہ سے لی جائے جو سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہو۔
- 15- پولٹری فارم میں صفائی کو یقینی بنایا جائے۔
- 16- پولٹری فارم میں مرغیوں کی پیداوار، مرنے والی مرغیوں اور تیار ہو گئے جانے والی مرغیوں کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہونا چاہیے۔
- 17- بارش اور تیز ہواؤں سے بچاؤ کیلئے انتظامات کئے جائیں۔
- 18- بیمار مرغیوں کو صحت مند مرغیوں سے الگ رکھا جائے۔
- 19- جس برتن میں مرغیوں کو دانہ اور پانی دیا جاتا ہے وہ صاف ستھرا اور جراثیم سے پاک ہو روزانہ کی بنیاد پر اس برتن کی صفائی کی جائے۔
- 20- پولٹری فارم میں استعمال ہونے والا پانی صاف اور میٹھا ہو۔
- 21- پولٹری فارم میں ویٹرنری ڈاکٹر کا ہونا لازمی ہو اور روزانہ کی بنیاد پر ڈاکٹر کی چیکنگ لسٹ کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 22- پولٹری فارم/ شیڈ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی کی جائے۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 2- ٹوٹے ہوئے بچھرے کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 3- تمام لوڈرز تربیت یافتہ ہو۔ دستانے اور ماسک استعمال یقینی بنایا جائے۔
- 4- انڈوں کو ٹرانسپورٹ کرنے والی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 5- انڈوں کو فزیکل ڈیج (Physical Damage) سے روکنے کے لیے مناسب انتظام ہو۔



SFA-Ops/09(4)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے آئل اینڈ گھی فیکٹری



- 1- آئل اینڈ گھی فیکٹری کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل ٹیسٹس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔ جس کی میعاد ایک سال ہو۔
- 2- فیکٹری پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ گورڈ، (Beard Mask) اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 3- فیکٹری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف سترے، ناخن کٹے ہوئے صاف ہوں اور ہر طرح کی جیلری، بیچٹرز پینے کی ممانعت ہے۔
- 4- چھ اور بیلیوں کو روکنے کیلئے پردہ جالی لگائی جائے۔
- 5- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کئے جائیں (Pest Management) کار پیکار مروجہ ہو۔
- 6- فیکٹری کی اینٹریس (Entrance) پر گھمبیلوں سے بچاؤ کیلئے انٹرکرن اور پلائی کرٹن (Air Curtain / Fly Curtain) لگائے جائیں۔
- 7- فیکٹری کے استعمال میں آنے والے آلات (Equipments) اسٹین لیس اسٹیل کے بنے ہوں۔
- 8- کڑی کے آلات جو کہ (Processing) کے وقت استعمال ہوتے ہیں وہ تھنی سے متع ہے۔
- 9- آئل اینڈ گھی کی تیاری میں جو (Additives) استعمال ہوں وہ فوڈ گریڈ ہونے چاہیے اور اس کو ان کی (Limits) کے مطابق استعمال کریں۔
- 10- ان کے پاس مناسب (Traceability) کا نظام ہونا چاہیے۔
- 11- فیکٹری میں مناسب کوالٹی کنٹرول کیلپ ہونی چاہیے جو تمام آئل اور دوران آپریشن اور ختم شدہ پراڈکٹ کی ٹیسٹنگ کیلئے جہاں مناسب انتظامات ہوں اور ٹیسٹنگ کے ریکارڈ کو برقرار رکھے۔
- 12- لیبارٹری آلات کی (Calibration) اس کے قائم کے مطابق ہونی چاہیے۔
- 13- ایسے پراڈکٹ جو (non-conforming)، (recalled)، (returned) ہوں ان کو الگ رکھا جائے۔
- 14- پروسیسنگ آپریشن ٹھوڈائی گرام (Flow Diagram) اور (SOPs) کار پیکار ہونا چاہیے اور آپریشن ایریا میں لگی ہونی چاہیے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- ملازمین کے ہاتھ دھونے کیلئے ونڈر واش (Hand Wash) کو چھنی بنا لیں۔
- 2- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا سخت منع ہے۔
- 3- ملازمین کیلئے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Hand Dryer, Sanitizer) کی سہولت موجود ہو۔
- 4- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہونے ہوں۔
- 5- واش روم کی رسائی پر ویسٹ ایریا سے دور ہوا اور ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو چھنی بنا لیا جائے۔
- 6- پانی سے ہاتھ دھونے کو چھنی بنا لیا جائے۔
- 7- ملازمین کیلئے کپڑے بدلنے کیلئے الگ کر رہو۔
- 8- مشین روزانہ کی بنیاد پر صاف کی جائے۔
- 9- وینٹی لیشن (Exhaust) کیلئے استعمال ہونے والے آلات صاف ہونے چاہیے۔
- 10- پانی اور تیل کے اثرات دیکھا اور صحت پر موجود نہ ہو۔
- 11- صحت اور لیبارٹری پر آکھڑا ہوا مگر مگنی اور دروازہ موجود نہ ہو۔
- 12- آپریشن اور صفائی کیلئے صاف پانی کی سہولت موجود ہونی چاہیے۔
- 13- ویسٹ ڈسپوزل سسٹم کا مناسب انتظام ہونا چاہیے۔
- 14- صفائی کیلئے جو کیمیکل استعمال کئے جائے وہ فوڈ گریڈ ہونے چاہیے اور ان کو ان کی (Limits) کے مطابق استعمال کریں۔
- 15- صفائی کیلئے شیلڈ (آلات، مشین اور جگہ) ہونا چاہیے اور اس کے مطابق اور ریکارڈ موجود ہونا چاہیے۔

ہدایت برائے وصولی خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کیلئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال (Raw Material) کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور اسٹور کیا جائے۔
- 3- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ ختم، اجراء ترکیبی اور ہارکوڈ وغیرہ) ہونا چاہیے۔
- 4- وصول کی جگہ صاف اور ہوا دار اور حشرات الارض سے پاک ہو۔
- 5- فیکٹری کی قیام ایسی جگہ نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، گندہ پانی، جلا ہوا کچرا یا کپڑا موجود نہ ہو۔
- 6- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم کے پاک ہوا اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 7- اگر خام مال میں کسی قسم کی بدلیا کیڑا لگا ہوا ہو اس کو فوری ترک (Reject) کر دیا جائے۔
- 8- اسٹورڈ خیرہ ہونے والا خام مال فرش سے تھوڑا اوپر ہوا اور لیبارٹری سے تھوڑا آگے رکھا جائے تاکہ چھپے آسانی سے صفائی ہو سکے اور صفائی کو چھنی بنا لیا جائے تاکہ خام مال میں کیڑے وغیرہ نہ ہو۔
- 9- ذخیرہ خانے میں ہر سامان الگ الگ ہونا چاہیے تاکہ کوئی (Cross Contamination) نہ ہو اور سامان نکلا جائے تو (FIFO/FEFO) نظام اپنایا جائے۔
- 10- فرسٹ ایڈ باکس (First Aid Box) فیکٹری میں موجود ہو۔
- 11- کھلا آئل اور گھی فروخت کرنا ممنوع ہو۔
- 12- ایکٹو کار لائٹ ڈھکے ہونے چاہیے۔
- 13- خام مال اور کیمیکل ایک جگہ پر بندھے جائیں۔
- 14- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر اسٹور کیا جائے۔
- 15- خام مال کا مکمل طور پر اس پتہ اور آڈٹ پتہ ریکارڈ ہونا چاہیے۔
- 16- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 کے مطابق ہوا اور سامان سے اور ڈی سے فورٹیفائڈ ہو۔
- 17- بیکنگ میٹریل فوڈ گریڈ میٹریل کا ہونا چاہیے اور اس کا تمام ریکارڈ مروجہ ہو ہونا چاہیے۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستری اور جراثیم سے پاک ہوا اور اس کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے۔
- 2- تمام لوڈرز (Loaders) تربیت یافتہ ہوا اور تمام گاڑیوں پراڈکٹ کے مطابق اور اس میں شراب موسم سے بچاؤ کیلئے انتظامات ہونے چاہیے۔
- 3- جو گاڑی استعمال میں لائی جائے وہ صرف آئل اور گھی کیلئے مخصوص ہو وہ استعمال کی جائے۔



SFA-Ops/09(5)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے برف خانہ



- 1- برف خانہ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکٹس کا موقع پر موجود ہونا ضروری ہے۔ جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا لازمی ہے۔
- 3- کارخانے پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران دستانے، ماسک، ہیڈ کورز اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 4- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کٹے ہوئے ہوں اور دوران کام جیولری، بینڈز پہننا منع ہے۔
- 6- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 7- ملازمین کے لئے کپڑے بدلنے کیلئے الگ کمرہ ہو۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- کارخانے کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- 2- کارخانے کی دیوار، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہو۔
- 3- کوڑا دان (Dust Bin) ایسے استعمال کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند کرنے والے ہوں۔
- 4- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موثر ہوں۔
- 5- کاریگروں کے لئے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 6- برف بنانے میں استعمال ہونے والا پانی تمام قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 کے مطابق ہو۔
- 7- پانی کے ماہانہ مائیکرو اور کیمیکل ٹیسٹ ہونا ضروری ہیں جس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہونا لازمی ہو۔
- 8- برف بنانے کیلئے استعمال ہونے والی تمام اشیاء کو باقاعدگی سے صاف کیا جائے۔
- 9- برف بنانے والے سانچے صاف ستھری حالت میں ہو۔
- 10- برف کے سانچے زنگ آلود نہ ہو اور ان کی صفائی کا مناسب بندوبست ہو۔
- 11- برف بنانے والی جگہ میں خاص قسم کے ربڑ کے جوتے استعمال ہونے لازمی ہے۔
- 12- برف دھونے کیلئے استعمال کیا جانے والا پانی (فلٹر شدہ) ہو۔ جس کو برف دھونے کے بعد دوبارہ برف بنانے (Production) کیلئے استعمال نہ کریں۔
- 13- صنعتی اور انسانی استعمال کیلئے بنائی جانے والی برف کو علیحدہ رکھیں۔
- 14- برف خانے میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں اور کھیلوں کو داخل ہونے سے روکنے کیلئے مناسب انتظامات موجود ہو (جالی، انسکٹ کلرز اور ڈینٹ ٹریپ)۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- برف منتقل کرنے والی گاڑیاں صاف اور حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق ہوں۔



SFA-Ops/09(7)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے کنشیکشنری فیکٹری



- 1- کنشیکشنری کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل ٹیسٹس سرٹیفکیٹ کا موقع پر ہونا ضروری ہے جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- فیکٹری پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کور، (Beard Mask) اور مخصوص جوتوں کا استعمال ضروری ہے۔
- 3- فیکٹری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں اور ہر طرح کی جیولری، ہینڈ زینپنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- چوہے اور بلیوں کو روکنے کیلئے پردہ اجالی لگائی جائے۔
- 5- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کئے جائیں۔ فیمگیشن (Fumigation) کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 6- فیکٹری کے انٹرنس (Entrance) پر رکھیوں سے بچاؤ کیلئے ایئر کرٹن (Air Curtain / Fly Curtain) لگائیں جائیں۔
- 7- فیکٹری استعمال میں آنے والے آلات (Equipments) اسٹین لیس اسٹیل کے بنے ہوں۔
- 8- کٹری کے آلات جو کہ (Processing) کے وقت استعمال ہوتے ہیں وہ سختی سے متع ہیں۔
- 9- چھلنی (Sieve) اسٹین لیس اسٹیل کی اور فوڈ گریڈ ٹائیلون کی استعمال کریں۔
- 10- ٹوٹی ہوئی یا پھٹی ہوئی چھلنی کا استعمال سختی سے متع ہے۔
- 11- ٹوٹے ہوئے ہینڈ کو استعمال میں نہ لایا جائے۔
- 12- کنشیکشنری کی تیاری میں جو (Additives) استعمال ہوں وہ فوڈ گریڈ ہونے چاہیے اور ان کو ان کی (Limits) کے مطابق استعمال کریں۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- ملازمین کے ہاتھ دھونے کیلئے ہینڈ واش (Hand Wash) کو یقینی بنائیں۔
- 2- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سخت متع ہے۔
- 3- ملازمین کے لئے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Dryers, Disades, Sanitizer) کی سہولت موجود ہو۔
- 4- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 5- واش روم کی رسائی پر وسیع ایریا سے دور ہوا اور ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 6- پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 7- ملازمین کے لیے کپڑے بدلنے کیلئے الگ کمرہ ہو۔
- 8- مشین کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے تاکہ مشین میں گندگی کی تہہ موجود نہ ہو۔
- 9- وینٹیلیشن (Exhaust) کیلئے استعمال ہونے والے آلات صاف ہو۔
- 10- پانی اور نمی کے اثرات دیوار اور چھت پر موجود نہ ہو۔
- 11- چھت اور دیوار پر آکڑا ہوا کھل اور گندگی اور دراز موجود نہ ہو۔

ہدایت برائے وصولی خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کیلئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال (Raw Material) کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور اسٹور کیا جائے۔
- 3- خام مال کا مکمل طور پر ان پٹ اور آؤٹ پٹ ریکارڈ ہونا چاہیے۔
- 4- وصولی کی جگہ صاف اور ہوادار ہو اور حشرات الارض سے پاک ہو۔
- 5- فیکٹری کا قیام ایسی جگہ نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، گندہ پانی، جلا ہوا کچرا یا کھانا موجود نہ ہو۔
- 6- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 7- اگر خام مال میں کسی قسم کی بدبو یا کیڑا لگا ہوا ہو تو اس کی فوری ترک (Reject) کر دیا جائے۔
- 8- چیکنگ میٹرل فوڈ گریڈ میٹریل کا ہونا چاہیے اور اس کا تمام ریکارڈ موقع پر موجود ہونا چاہیے۔
- 9- اسٹورڈ ذخیرہ ہونے والا خام مال فرش سے تھوڑے اوپر ہوا اور دیوار سے تھوڑا آگے رکھا جائے تاکہ نیچے آسانی سے صفائی ہو سکے اور صفائی کو یقینی بنایا جائے تاکہ خام مال میں کیڑے وغیرہ نہ ہوں۔
- 10- ذخیرہ خانے میں ہر سامان الگ الگ ہونا چاہیے تاکہ کوئی (Cross Contamination) نہ ہو اور سامان نکلا جائے تو FIFO/FEFO نظام اپنایا جائے۔
- 11- فرسٹ ایڈ باکس (First Aid Box) فیکٹری میں موجود ہو۔
- 12- الیکٹریک تار لایٹ ڈھکے ہونے چاہیے۔
- 13- خام مال اور کیمیکل ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 14- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر اسٹور کیا جائے۔
- 15- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ سندھ فوڈ اتھارٹی ریکولیشن 2018 کے مطابق ہو۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 2- تمام لوڈر اور ان لوڈر تربیت یافتہ ہو۔
- 3- کنشیکشنری کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر اسکی ٹرانسپورٹیشن کی جائے۔



SFA-Ops/08/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے سوشس، بیکرز اینڈ نمکو



- 1- سوشس اینڈ بیکری کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پینٹ میں نمایاں جگہ پر لگا یا لگا نا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- سوشس اینڈ بیکرز کے وہ ملازمین جو فوڈ کی تیاری یا سٹیل کرتے ہیں ان کے ہینڈ ٹیکل مرٹیکلیش موقع پر موجود ہونے چاہیے جس کی معیار ایک سال ہے۔
- 2- پروڈکٹ کی تیاری کے دوران ماسک اور ہیڈ کور استعمال ہونگے اور تیار پروڈکٹ کی ہینڈلرز (Handlers) کے لیے ماسک، ہیڈ کور اور دستاں استعمال کریں۔
- 3- بیکری میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں، ناخن کاٹے ہوئے صاف ہوا اور ہر طرح کی جیلری ہینڈلر پینٹ کی سخت ممانعت ہے۔
- 4- ملازمین کے کپڑے بدلنے اور رکھنے کے لئے الگ کمرہ ہوں۔
- 5- بیکری کی اشیاء کی تیاری سے پہلے ہاتھ اور بازو صاف پانی سے دھونا لازمی ہے۔
- 6- ملازمین کے لیے واش روم (Washroom) استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھو کر گھنٹی بنا یا جائے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- بیکری کا فرش صاف ہوا اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہوا اور دیواروں پر کاربن نہ ہو۔
- 2- پینٹ میں موجود صیقل آئین لیس اسٹیل (Stainless Steel) کے بنے ہوئے ہوں۔
- 3- پینٹ میں برتن دھونے، ملازمین کے ہاتھ دھونے اور پینٹ کی صفائی میں استعمال ہونے والے آلات ہونے کے لیے چھتھیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 4- تمام ڈرنیز (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں اور کاسی آب کا مناسب انتظام ہو۔
- 5- قانوا اشیاء اور ملازمین کے ذاتی استعمال کی چیزیں پروسیسنگ ہال (Processing Hall) میں نہ ہوں۔
- 6- حشرات الارش کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کئے جائیں۔ فوگیشن (Fumigation) کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 7- بیکری میں پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ڈسٹ بین (Dustbin) استعمال کریں۔
- 8- بیکری میں ملازمین کے لئے ٹوائلٹ (Toilet) پروڈکشن ایریا سے علیحدہ ہو۔
- 9- پینٹ میں استعمال ہونے والے فریزرز ٹوٹے ہوئے اور زنگ آلود نہ ہوں اور فریزر میں کھڑے پانی کے لئے سخت صحیح ہے۔
- 10- وائرٹیک کی صفائی بروقت کی جائے اور ریکارڈ موقع پر موجود ہوں۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- اشیاء کی تیاری میں خام مال معیاری، قابل سراغ (Traceable) اور ایسا استعمال کیا جائے جس سے تیار شدہ مصنوعات کی نقادیت میں کمی نہ آئے۔
- 2- خراب اور ٹوٹے (Broken & Rotten) ہونے والے اظہار کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- 3- ایسے کلرز اور فلٹرز کا استعمال سختی سے منع ہے جو کہ صحیح نہ ہوں۔
- 4- بیکری میں استعمال ہونے والے خام مال اس طرح رکھیں کہ یہ آلودگی، جراثیم، بھینوں اور دوسری کیڑوں کوڑوں سے محفوظ رہیں۔
- 5- زائد امداد (Expired) تدارک فوراً کیا جائے۔
- 6- خام مال پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ ختم عمل، پچہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 7- خام مال کو تیار شدہ پروڈکٹ سے الگ رکھیں۔
- 8- خام مال کو ڈسٹ بینٹ اور صفائی کے ٹیکیکل سے الگ رکھیں۔
- 9- پہلے لائے خام مال کو پہلے استعمال کیا جائے۔
- 10- فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے برتن استعمال کریں۔
- 11- تیار شدہ مصنوعات کی سپلائی جن جگہوں پر کی جاتی ہے اس کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 12- فراہنگ آئل کی (Maximum Acid Value 2.5%) اور (Maximum Total Polar Compound 27%) کے بعد آئل کو ڈسکارڈ (Discard) کر دیا جائے۔
- 13- فراہنگ کے لیے پہلے سے پڑے تیل (Used Oil/Rancid Oil) میں نیا تیل نہ ڈالیں۔
- 14- کھلا عام فراہنگ سے احتیاط کیا جائے بصورت دیگر گرو سے بچاؤ کے لئے جالی وغیرہ کا استعمال کریں۔
- 15- تلی ہوئی اشیاء کو کھلے عام نہ رکھا جائے اور گرو سے بچاؤ کے لیے مناسب انتظامات رکھے جائیں۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- خام مال کی اسٹوریج کے لیے نوٹس کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 2- خام مال اور قائل پروڈکٹ کی اسٹوریج الگ الگ ہوں۔
- 3- فریزر میں عام مصنوعات کی مکمل طور پر بیک کر کے اسٹوریج کیا جائیں۔
- 4- دودھ اور چکن سے بنی ہوئی چیزیں الگ الگ اسٹوریج کیا جائیں۔
- 5- تیار شدہ قائل پروڈکٹ پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ ختم عمل، پچہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 6- فریزر میں مصنوعات کو کھلائے ہوئے (Cross Contamination) سے محفوظ رکھا جائے۔

اضافی ہدایت برائے بڑے پینٹس

- 1- کارخانہ اور سٹیل پوائنٹ کا الگ الگ لائسنس لینا ضروری ہے۔
- 2- سٹیل پوائنٹ سے بنی ہوئی مصنوعات (Product) کے تدارکی کا ریکارڈ رجسٹر پر برقرار اور موقع پر موجود ہو۔
- 3- فریزر میں اشیاء (Frozen Items) کی نقل و حمل میں درجہ حرارت حتیٰ 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔
- 4- پروڈکٹ کی نقل و حمل میں جو گاڑی استعمال کی جائے اسے روزانہ کی بنیاد پر جراثیم کش کیمیکل سے دھویا جائے۔
- 5- کولڈ اسٹوریج کا درجہ حرارت حتیٰ 18 ڈگری سینٹی گریڈ ہونا چاہیے۔
- 6- کولڈ اسٹوریج میں الیکٹریک لمبر بچر ڈیوائس لازمی نصب ہو۔



سندھ نوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/10/21

ہدایت برائے فیش پوائنٹ

تمام فیش پوائنٹس کا سندھ نوڈ اتھارٹی سے لائسنس لینا اور دکان پر نمایاں جگہ لگانا ضروری ہے۔

ہدایت برائے مچھلی / خام مال

- 1- باسی مضر صحت مچھلی کا استعمال سخت منع ہے۔
- 2- تازہ صحت مند مچھلی کے استعمال کو یقینی بنائیں۔
- 3- تمام خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) استعمال کیا جائے۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- خام مال اور کیمیکلز کی اسٹوریج کے سیکشن مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 2- مچھلی (Raw Fish) کی اسٹوریج متعلقہ درجہ حرارت (منفی 18 ڈگری سینٹی گریڈ) پر کی جائے۔
- 3- مچھلی (Raw Fish) کو اسٹوریج کرنے کے لئے اس کو پلاسٹک فوائل (Foil) فریزر بغیر زنگ کے اور صاف ہوں۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین فیش کو ہینڈل کرنے سے پہلے اور کام شروع کرنے سے پہلے ہاتھ صابن اور گرم پانی (37 ڈگری سینٹی گریڈ) سے دھوئیں۔
- 2- دوران کام ملازمین ماسک، ہیڈ کور اور گلووز کا استعمال لازمی کریں۔
- 3- کام کی جگہ پر سگریٹ نوشی، پان اور کھانا پینا منع ہے۔
- 4- ملازمین کے ہاتھ دھونے کی سہولت کا ہونا لازمی ہے۔
- 5- ٹوائلٹ (Toilet) سے استعمال کے بعد ہاتھ صابن اور گرم پانی سے دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 6- تمام ملازمین کے ناخن چھوٹے، صاف کئے ہوں اور ہر قسم کی جیولری، ہینڈ زینینگ کی سخت ممانعت ہے۔
- 7- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیشن کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فیش پوائنٹ کا فرش صاف اور ہموار ہو اور کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- تمام ڈرینز ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 3- ڈسٹ بن (Dust Bin) ڈھکن والی اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والی ہو۔
- 4- فیش پوائنٹ کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر ہو۔
- 5- فیش پوائنٹ میں ہوا، نکاسی آب، روشنی اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 6- فالتو اشیاء اور ملازمین کی ذاتی استعمال کی چیزوں کی کچن میں موجودگی منع ہے۔
- 7- بچی ہوئی خوراک کے تدراک کا مکمل انتظام ہو اور اس پر پوری طرح عمل درآمد ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے مناسب انتظامات ہوں (ایسکٹ کلرز، روڈنٹ ٹریپ وغیرہ)۔

ہدایت برائے تیل / گھی

- 1- مچھلی کی فراٹنگ کے لئے معیاری اور قابل سراغ (Traceable) تیل یا گھی استعمال کیا جائے۔
- 2- تیل کی معیاد پوری ہونے سے پہلے اس کو تبدیل کیا جائے۔
- 3- زائد المعیاد کھانے کے تیل کو (Used Edible Oil) سندھ نوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کمپنی کو ہی مہیا کیا جائے جس کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔
- 4- تیل کی ویزیبلیٹی (Visibility) چیک کرنے کے لئے ہر دکان پر ٹیسٹومیٹر (Testometer) موجود ہو۔
- 5- فراٹنگ کے لئے پہلے سے پڑے تیل میں آئل نہ ڈالا جائے بلکہ پرانے تیل کو ضائع کر کے نیا تیل شامل کیا جائے۔



SFA-Ops/09(12)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے نمک کارخانہ



- 1- نمک کارخانہ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کا موقع پر موجود ہونا لازمی ہے۔

ہدایت برائے کارخانہ

- 1- کارخانے کے گرد نواح میں کوئی گندے پانی کا نالہ یا سیوریج کا کٹرنہ ہو۔
- 2- نمک میں آئیوڈین ملا ہوا ہو۔
- 3- کارخانے کی عمارت کے اندر نمک سے خراب ہونے والے پینٹ (Water Resistance Paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 4- خرید ہوا (Raw Material) کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو جس میں (کمپنی کا نام، مکمل پتہ اور فون نمبر) درج ہو۔
- 5- نمک میں سے خطرناک چیزیں جیسے سلفیٹ (Sulphate) وغیرہ خارج کیا ہوا ہو۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کی میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیشن موقع پر موجود ہو جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- نمک کارخانے پر موجود تمام ملازمین کام کے دوران ماسک، ہیڈ کور اور (Beard Mask) اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- دوران کام کھانا پینا یا سگریٹ نوشی سخت منع ہے۔
- 5- ملازمین کے لیے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن / مائع صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایت برائے ٹیسٹنگ اینڈ ریکارڈ

- 1- آیوڈائزڈ نمک میں 30PPM آیوڈین ہونا چاہیے۔
- 2- کارخانے کی صفائی کا ریکارڈ برقرار ہو۔
- 3- تیار شدہ فائل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ، تاریخ، مکمل پتہ اور اجراء کی ترکیبی وغیرہ)۔
- 4- تیار شدہ فائل پراڈکٹ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 کے مطابق ہو۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- نمک کا کنویئر بیلٹ صاف ستھرا ہونا لازمی ہے۔
- 2- کارخانہ شروع ہونے سے پہلے مشین کو اچھی طرح سے چیک کریں۔
- 3- مشین کا گریس یا آئل لیک نہ ہو کہ وہ نمک میں مکس نہ ہو۔
- 4- ہاتھوں سے پیکنگ ہرگز نہ کریں۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- نمک ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق ہو۔
- 2- نمک سپلائی کرنے والی گاڑی کسی چیز سے (Covered) ہو۔ نمک کو براہ راست دھوپ سے حفاظت کیا جائے۔
- 3- بغیر چھت (Without Cover) والی گاڑی پر نمک سپلائی کرنا سختی سے منع ہے ایسا کرنے کی تجربہ کار ہوں ورت میں بھاری جرمانہ کیا جائے گا۔
- 4- ملازمین (لوڈر) (Unload/Load) احتیاط سے کریں۔



SFA-Ops/09(13)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

**ہدایت برائے سوڈا واٹر پلانٹس (Carbonated Beverage)**

- 1- سوڈا واٹر پلانٹس کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کا موقع پر موجود ہونا ضروری ہے۔

ہدایت برائے پلانٹ

- 1- پلانٹ کے گرد نواح میں کوئی گندے پانی کا نالہ یا سیوریج کا گٹر نہ ہو۔
- 2- زمینی پانی کا ٹیسٹ کروا کر اسکی نوعیت کے مطابق ہی پلانٹ لگوا یا جائے (RO, UF وغیرہ)۔
- 3- سوڈا واٹر کی تیاری میں ایسے رنگ اور ایسڈ (Acids) استعمال کئے جائیں جو انسانی صحت کے لئے موزوں ہوں۔
- 4- مصنوعی ذائقے (Flavour) کے استعمال میں اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ یہ انسانی صحت کے لئے مضر نہ ہو۔
- 5- ہر پلانٹ پر واٹر ٹیسٹنگ اور فلٹریشن کا انتظام ہونا ضروری ہے۔
- 6- سوڈا واٹر پلانٹ کے لئے الگ عمارت میں یونٹ بنائیں اور اس عمارت کو کسی اور مقصد کے لئے استعمال نہ کریں۔
- 7- گھروں میں پلانٹ لگانا سخت منع ہے۔
- 8- پلانٹ کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistance Paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 9- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن 2018 کے مطابق ہو۔
- 10- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجراء، تاریخ ترمیم، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی وغیرہ)۔
- 11- خریدہ ہوا (Raw Material) کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو جس میں (کمپنی کا نام، مکمل پتہ اور فون نمبر) درج ہو۔

ہدایت برائے لازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹ کا موقع پر موجود ہونا ضروری ہے جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا لازمی ہے۔
- 3- واٹر پلانٹس پر موجود تمام ملازمین کا دوران کام دستانے، ماسک، ہیڈ کورز اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 4- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور دوران کام جیولری، بینڈز پہننا منع ہے۔
- 6- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فلٹر کی ممبرین (Membrane) کی روزانہ کی بنیاد پر بیک واشنگ (Back Washing) ضروری ہے۔
- 2- فلٹر کی تبدیلی پر وقت ضروری ہے۔
- 3- بوتلوں کی صفائی کا سٹک سوڈا اور گرم پانی (85 ڈگری سینٹی گریڈ) سے یقینی بنائیں۔



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/09(15)/21

ہدایت برائے فلور ملز

- 1- فلور ملز کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کا نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفیکیشن کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔ جس کی معیاد ایک سال ہو۔
- 2- فلور ملز پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ماسک، ہیڈ کورز (Beard Mask) اور مخصوص جوتوں کا استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 3- فلور ملز میں کام کرنے والے تمام ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے ہوں ناخن کٹے ہوئے ہوں اور ہر طرح کی چیلوری بینڈز پہننے کی ممانیت ہے۔
- 4- چوہوں اور بلیوں کو دور رکھنے کیلئے پھندے لگائے جائیں۔
- 5- حشرات الارض کی روک تھام کیلئے مناسب انتظامات کئے جائیں۔ فیو میکیشن (Fumigation) کارکارڈ موقع پر موجود ہوں۔
- 6- ملز کے انٹرنس (Entrance) پر کھیموں سے بچاؤ کیلئے ایئر کرٹن (Air Curtain / Fly Curtain) لگائے جائیں۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- ملازمین کے ہاتھ دھونے کیلئے ہیڈ واش (Hand Wash) کو یقینی بنائیں۔
- 2- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔
- 3- ملازمین کے لئے ہاتھ دھونے کی جگہ پر (Dryer, Disades, Sanitizer) کی سہولت موجود ہے۔
- 4- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 5- واش روم کی رسائی پر وسیٹنگ ایریا سے دور ہو اور ملازمین واش کے استعمال کے بعد صابن / مائع صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 6- ملازمین کے لئے کپڑے بدلنے کیلئے الگ کرہ ہو۔
- 7- مشین کو روزانہ کی بنیاد پر صاف کیا جائے تاکہ مشین میں آٹے کی تہہ موجود نہ ہو۔

ہدایت برائے وصولی خام مال

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کیلئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا اور مجاز ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال (Raw Material) کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر وصول کیا جائے اور اسٹور کیا جائے۔
- 3- آٹے کی بوری اٹھیلے پر تاریخ / تنسیخ واضح کی جائے۔
- 4- وصولی کی جگہ صاف اور ہوا دار ہو اور حشرات الارض سے پاک ہو۔
- 5- فلور ملز کا قیام ایسی جگہ پر نہ ہو جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، گندہ پانی، جلا ہوا پھرا یا کباڑ موجود ہو۔
- 6- فلور ملز کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہو اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 7- اگر خام مال میں کسی قسم کی بدبو یا کیزلنگ ہو تو اس کو فوری ترک (Reject) کر دیا جائے۔
- 8- گندم کو گریڈ (Grinder) کرنے سے پہلے اچھی طرح سے صاف کیا جائے تاکہ وہ مٹی / پتھر یا کوئی اور قسم کی گندگی سے صاف ہو۔
- 9- اسٹور ذخیرہ ہونے والا خام مال فرش سے تھوڑا اوپر ہو اور دیوار سے تھوڑا آگے رکھا جائے تاکہ نیچے آسانی سے صفائی کو یقینی بنایا جائے تاکہ خام مال میں کیڑے وغیرہ نہ ہو۔
- 10- ذخیرہ خانے میں ہر سامان الگ الگ ہونا چاہیے تاکہ کوئی (Cross Contamination) نہ ہو اور سامان نکلا جائے تو (FIFO/FEFO) نظام اپنایا جائے۔
- 11- فرسٹ ایڈ باکس (First Aid Box) فیکٹری میں موجود ہو۔
- 12- الیکٹرک تار لائٹ ڈھکے ہوئے (Covered) ہونے چاہئے تاکہ مٹی اور آٹا اُڑ کر اس میں جمع نہ ہو سکے۔
- 13- خام مال اور کیمیکلز ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 14- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر اسٹور کیا جائے۔
- 15- خام مال کو مکمل طور پر اس اور آؤٹ کارٹ کا ریکارڈ ہونا چاہئے۔
- 16- آٹے کی تمام بوری اٹھیلے پر اچھی طرح سے پیک ہو اور کھپس سے لیک نہ ہو۔
- 17- آٹے کی تمام بوری اٹھیلے پر مکمل (لیبلنگ، کمپنی کا نام، تاریخ اجراء اور تاریخ تنسیخ) واضح ہو۔
- 18- تیار شدہ فائنل پراڈکٹ سندھ فوڈ اتھارٹی ریگولیشن (2018) کے مطابق ہو۔

ہدایت برائے ٹرانسپورٹیشن

- 1- ٹرانسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہو۔
- 2- تمالوڈ اور ان لوڈر تربیت یافتہ ہو۔
- 3- آٹے کی تمام بوری اٹھیلے ٹھیک طرح سے لوڈ کئے جائے تاکہ لیج او ایسٹ ہونے کا خطرہ نہ ہو۔
- 4- آٹے کی بوریوں / اٹھیلوں سے گرنے والے آٹے کو دوبارہ استعمال میں نہ لایا جائے۔
- 5- تمام گاڑی پروڈکٹ کے مناسب ہوا اور اس میں خراب موسم کے بچاؤ کیلئے انتظامات ہونے چاہئے اور تھیل / بورا ترپال سے ڈھکے ہونے چاہئے۔



SFA-Ops/09(16)/21

سندھ نوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ

ہدایت برائے اپار کارخانہ



- 1- اپار کے کارخانے کا سندھ نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کا دستا، ماسک اور ہینڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا لازمی ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی آلودگی، چھلہ یا ہینڈ زونڈ وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے جو کہ پروڈکشن ایریا سے الگ ہوں۔
- 7- ملازمین واش روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- کارخانہ کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک ہوں اور ٹواٹا ہوا نہ ہو۔
- 2- کارخانے کی دیواریں کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- کارخانے میں موجود ٹیبل اسٹین لیس اسٹیل (Stainless Steel) کے اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- تمام برتن جو اپار بنانے کے دوران استعمال کیے جاتے ہیں ان کا اسٹین لیس اسٹیل (Stainless Steel) کے اور فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہونا لازمی ہے مزید برآں ایسی ساخت کے ہوں جس کو آسانی سے صاف کیا جاسکے۔
- 5- کارخانے میں برتن دھونے اور صفائی کے لیے استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لئے لگائے گئے ہوں اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور قالنواشیاء پروسیسنگ ایریا (Processing Area) سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں (جالی، انسٹیکٹائڈ اور ڈیفنڈ ٹریپ)۔
- 9- کچرا دان ایسے استعمال کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کی رسائی پراڈکشن ایریا سے دور ہو۔
- 11- فریج فریزر اگر استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں، ٹوٹے ہوئے نہ ہوں اور بغیر زنگ کے ہوں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تیار شدہ اپار زمین کی سطح پر نہ ہو۔
- 14- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- اپار کی تیاری میں خام مال معیاری، قابل سراغ ہو۔
- 2- بی گریڈ خام مال (Over Rippened, Bruised, Damaged Fruits & Vegetables) جس سے تیار شدہ مصنوعات کی غذائیت میں کمی آئے ڈالنا ہے۔
- 3- خراب، گلے سڑے یا پھپھوندی لگے خام مال کو ضائع کیا جائے اور اسے اپار کی تیاری کے لئے استعمال کرنا منع ہے۔
- 4- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر نہ رکھیں۔
- 5- خام مال ہر طرح کی آلودگی، جراثیم، بھیدوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 6- زائد المعیاد خام مال کا تذراک وقت پر کیا جائے۔
- 7- زائد المعیاد خام مال کا اپار کی تیاری میں ڈالنا منع ہے۔
- 8- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 9- ڈیزائنڈ اور کیپکٹڈ خام مال سے الگ رکھیں۔
- 10- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 11- پہلے لائے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینر فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 13- تیار شدہ مال کی سپلائی کا مکمل ریکارڈ نام پتے کے ساتھ رجسٹر پر درج ہو۔
- 14- اپار کی تیاری میں استعمال ہونے والے خام مال (تیل، مصالحات وغیرہ) کو ٹیلے کیلک والے ڈرم میں رکھنا منع ہے۔ اس مقصد کے لیے فوڈ گریڈ یا اسٹین لیس اسٹیل کے برتن استعمال کریں۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- خام مال اور تیار شدہ مال کی اسٹوریج الگ ہو۔
- 2- خام مال کی اسٹوریج کیلئے نوعیت کے مطابق ٹیکسٹ بنایا جائے۔
- 3- تیار شدہ قابل پراڈکٹ پر مکمل طور پر لیبل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ تھننگ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی)۔



سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



SFA-Ops/09(18)/21

ہدایت برائے پاپڑ / نمکو یونٹ

- 1- یونٹ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- یونٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے، ختم کرنے کے بعد یعنی بنایا جائے۔
- 2- عمارت کے اندر جی سے شراب نہ ہونے والے (Water Resistant Paint) استعمال کیے جائیں۔
- 3- پراڈکشن ایریا میں ملازمین کے لئے داخلی دروازے کے پاس ہاتھ دھونے کا مناسب انتظام ہوا اور ہر وقت صابن موجود ہو۔
- 4- یونٹ کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہونے اور صاف ہوں۔
- 5- یونٹ کی انٹریس (Entrance) پر پشمیوں سے بچاؤ کے لئے ایئر کورٹین (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 6- روشنی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔
- 7- داغ و گھب ایریا یونٹ سے طہیر بنایا جائے۔ جس میں گرم پانی کی سہولت موجود ہو۔
- 8- تمام سبک (Sink) اور شیلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوں جن کی صفائی آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لئے پناہ گاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 9- کوڑا دان (Dust Bins) یونٹ میں پاؤں سے کھلے، بند ہونے والی اور دھسکن والی استعمال کی جائیں جو کہ کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
- 10- کوڑا دان (Dust Bins) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 11- حشرات الارض کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 12- صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو، پونچے، ہالٹیاں) کو ملازمین کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر نہ دھویا جائے۔
- 13- واش روم، پریسیسنگ ایریا اور داغ و گھب ہال سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 14- کوئی بھی پالتو جانور پراڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 15- سلنگ (Ceiling) اور دوسری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے فسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminate) کر سکتی ہوں ان کو گوردھار سے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔
- 16- ٹیلیفون کی کافریشن مکمل طور پر صاف ہوا، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانیت ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل کیسٹرنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمین جن کے ہاتھوں پر کٹ ہوان کے لئے دستا بنے پھینا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمین کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ گورڈ (Head Covers)، اپرن، ماسک اور اسٹائٹ پھینا ضروری ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کو کھڑکی یا کسی بھی قسم کی جیبری اور ہینڈلرز پھینا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، زکام، ڈائیاگنوسٹک، ٹی بی، سپیٹائٹس وغیرہ) کی صورت میں جو کھانے میں خلل ہو سکتی ہو ملازمین کا سپر وائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- دوران کام کھانا پینے اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ صاف تھریے اور تاشن چھوئے ہوں۔
- 9- ملازمین کے ذاتی سامان رکھنے کے لئے لاکرز (Lockers) مہیا کیے جائیں اور یونیفارم بدلنے کے لئے جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمین کے لئے واش روم کے باہر صابن کی سہولت مہیا کی جائے۔

ہدایت برائے خام مال اسٹوریج

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لئے ملازمین کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو ایسی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر اسٹوریج کیا جائے۔
- 3- خام مال کی اسٹوریج کے لئے جگہ مخصوص ہو۔
- 4- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 5- خام مال اور کیکلو ایک جگہ پر نہ رکھے جائیں۔
- 6- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا سختی سے منع ہے۔
- 7- زائد اعلیٰ خام مال کا تدارک فوڈا کیا جائے اور ریکارڈ رچسٹر پر درج کیا جائے۔
- 8- مصنوعات کی تیاری میں استعمال ہونے والے خام مال کو ایسے کثیف زبیں رکھا جائے جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 9- خام مال کو الگ کرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 10- نیٹ کیٹیکل والے ڈرہز کا استعمال سختی سے منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینر فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال ہوں۔
- 11- فرائنگ کے لئے صرف کھانے کا (Edible) یا معیاری تیل کا استعمال کریں۔

ہدایت برائے پراڈکشن

- 1- تیار شدہ پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 2- تیار شدہ پراڈکٹ پر مکمل لیبل لگائیں (تاریخ اجراء، تاریخ تیج، اجزائے ترکیبی وغیرہ)۔ نیز تمام ٹیکنیگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔
- 3- تیار شدہ مال کی سپلائی کارڈ ریکارڈ رچسٹر پر درج ہوا اور موقع پر موجود ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کو ٹی اور پانی سے محفوظ رکھیں۔
- 5- فرائنگ کے لئے استعمال ہونے والے تیل کو معیاد ختم ہونے سے پہلے تبدیل کریں۔
- 6- فرائنگ کے لئے پہلے سے پڑے تیل (Rancid Oil / Used Oil) میں نیا تیل نہ ڈالیں بلکہ اس کو نکال کر نیا تیل استعمال کریں۔
- 7- زائد اعلیٰ دکھانے کے تیل (Used Edible Oil) کو سندھ فوڈ اتھارٹی سے منظور شدہ کھیتی کو مہیا کریں، جس کا ریکارڈ رچسٹر پر درج ہوا اور موقع پر موجود ہو۔
- 8- یونٹ میں استعمال ہونے والی تمام شیڈری اسٹین لیس اسٹیل یا فوڈ گریڈ میٹریل سے بنی ہو۔



SFA-Ops/09(19)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے مربہ فیکٹری



- 1- مربہ فیکٹری کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل ٹیسٹس سرٹیفیکیشن کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کا داستانے، ماسک اور ہیڈ کوارز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- 4- ملازمین کا کام کرنے سے پہلے ہاتھ اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی گھٹھی، چھلہ یا بیڈ زونڈ وغیرہ نہ ہو۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے جو کہ پروڈکشن ایریا (Production Area) سے الگ ہو۔
- 7- ملازمین وراثی روم کے استعمال کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کپڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- فیکٹری کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- فیکٹری میں موجود ٹیبل اسٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ سٹیل کے بنے ہوں۔
- 4- مربہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے تمام برتن کا فوڈ گریڈ اور اس ساخت کا ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کیا جاسکے۔
- 5- مربہ فیکٹری میں برتن دھونے اور صفائی کے لیے استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لیے جگہیں مخصوص اور الگ الگ ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوتے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی چیزیں اور قالیناوشیاء پروسیسنگ ایریا سے ہٹ کر ہوں۔
- 8- حشرت الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں (جالی، انسکٹ کلر اور روڈ بٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 9- کھیموں کی روک تھام کے لیے انٹرنس (Entrance) پر ایئر کرنٹ لگائے جائیں۔
- 10- کچرا دان ڈھکن کے ساتھ اور پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 11- وراثی روم کی رسائی پروڈکشن ایریا سے دور ہو۔
- 12- فریج فریزرز استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوا اور ان کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی کو یقینی بنایا جائے۔
- 13- مربہ کو رکھنے کے لیے استعمال ہونے والے ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن والے ہوں۔
- 14- تیار شدہ مربہ زمین کی سطح پر براہ راست نہ رکھا جائے نیز پانی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 15- کوئی بھی پالتو جانور پروڈکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- مربہ کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 2- مربہ کی تیاری میں استعمال ہونے والے رنگ فوڈ گریڈ ہو۔
- 3- خراب بھل یا سبزی استعمال نہ کی جائے اگر کوئی بھی بھل یا سبزی خراب ہے یا پھپھوندی لگا ہوا ہو تو اسے ضائع کیا جائے اور اس کا ریکارڈ محفوظ کیا جائے۔
- 4- خام مال کو براہ راست زمین پر رکھنا منع ہے۔
- 5- خام مال ہر طرح کی آلودگی، جراثیم، بھیموں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 6- زائد المعیاد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 7- مربہ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لیے ایسے کنٹینرز استعمال کیے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 8- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 9- کسی بھی طرح کے ڈیزینفیشن اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔
- 10- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 11- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 12- تیار شدہ مربہ کی سپلائی کار ریکارڈ (Retailer) کے نام، پتے کے ساتھ اور رجسٹرڈ اور موقع پر موجود ہو۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- خام مال اور تیار مال کی اسٹوریج الگ ہو۔
- 2- خام مال کی اسٹوریج کے لیے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبل ہوں (تاریخ اجزاء، تاریخ تھنچ، مکمل پتہ اور اجزاء ترکیبی)۔



SFA-Ops/09(20)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی، حکومت سندھ



ہدایت برائے کچھ فیکٹری

- 1- پینٹ کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو پینٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- پینٹ کی مکمل طور پر صفائی کو روزانہ کام شروع کرنے سے پہلے ختم کرنے کے بعد بنایا جائے۔
- 2- عمارت کے اندر مٹی سے خراب نہ ہونے والے (Water Resistant Paint) استعمال کیے جائیں۔
- 3- پینٹ کے اندر موجود نکاس (Drains) ڈھکے ہوئے اور صاف ہوں۔
- 4- پینٹ کی اینٹریس (Entrance) پر کھپوں سے بچاؤ کے لئے ایئر کورٹین (Air Curtain) لگائے جائیں۔
- 5- روٹھی، ہوا اور نکاسی آب کی مکمل سہولت موجود ہو۔
- 6- واشنگ ایریا پینٹ سے طحہ ہٹایا جائے۔ جس میں گرم پانی کی سہولت بھی میسر ہو۔
- 7- ٹائم سبک (Sink) اور شیلف (Shelf) ایسے میٹریل کی بنی ہوں جن کی صفائی با آسانی ہو سکے اور جن میں کیڑے مکوڑوں کے لئے پناہ گاہوں کے بننے کے امکانات نہ ہوں۔
- 8- کوڑا دان (Dust Bin) پینٹ میں پاؤں سے کھلنے، بند ہونے والی اور ڈھکن والی استعمال کی جائیں جو کھانے پینے کی مصنوعات سے دور رکھی ہوں۔
- 9- کوڑا دان (Dust Bin) کی صفائی بروقت کی جائے۔
- 10- حشرات الارض، چھوٹی اور کھپوں کی روک تھام کے لئے مناسب انتظامات کیے جائیں۔
- 11- صفائی کے لئے استعمال ہونے والے آلات (جھاڑو، پونچھ، ہالٹیاں) کو ملازمن کے ہاتھ دھونے یا برتن دھونے کی جگہ پر بندھو دیا جائے۔
- 12- واش روم، پریوینٹنگ ہال اور واشنگ ایریا سے ہٹ کر بنائے جائیں۔
- 13- کوئی بھی پالتو جانور پرائوٹیکشن ایریا کی حد میں نہ ہو۔
- 14- سیلنگ (Ceiling) اور دروری ایسی جگہیں جو فوڈ یا فوڈ سے منسلک سطحوں (Food Contact Surfaces) کو (Contaminate) کر سکتی ہوں ان کو گروڈھارے محفوظ رکھنے کے لئے روزانہ صاف کیا جائے۔
- 15- فیکٹری کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔ فرش پر کھڑے پانی کی سخت ممانعت ہے۔
- 16- فرنیچر، فریزر اور استعمال میں ہیں تو مکمل طور پر صاف ہوں اور ٹوٹے ہوئے نہ ہوں۔

ہدایت برائے ملازمن

- 1- تمام ملازمن کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز یا ایسے ملازمن جن کے ہاتھوں پر کوئی کٹ ہوان کے لئے دستاویز پہننا ضروری ہے۔
- 3- تمام ملازمن کا (Toilet) استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 4- دوران کام تمام فوڈ ہینڈلرز (Food Handlers) کا ہیڈ کورنگ (Head Covers)، اپرن، ماسک اور دستاویز پہننا ضروری ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا کھڑی یا کسی بھی جسم کی چھری اور ہینڈلرز پہننا منع ہے۔
- 6- ایسی بیماری (کھانسی، نزلہ، زکام، ٹائیفائیڈ، ٹی بی، ہیپاٹائٹس وغیرہ) اور دیگر بیماری جو کھانے میں منتقل ہو سکتی ہو، ملازمن کا سپر وائزر کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔
- 7- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمن کے ہاتھ صاف ستھرے اور تازہ چھوئے ہوں۔
- 9- ملازمن کے ذاتی سامان رکھنے کے لئے لاکرز (Lockers) مہیا کیے جائیں اور یونیفارم بدلنے کے لئے جگہ مہیا کی جائے۔
- 10- ملازمن کے لئے واش روم کے ہاتھ صابن کی سہولت مہیا کی جائے۔

ہدایت برائے خام مال اسٹوریج

- 1- خام مال (Raw Material) کو وصول کرنے کے لئے ملازمن کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- خام مال کو اسکی نوعیت کے مطابق درجہ حرارت پر اسٹور کیا جائے۔
- 3- خام مال کی اسٹوریج کے لئے جگہ مخصوص ہو۔
- 4- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 5- خام مال کی اسٹوریج کی جگہ کا صاف ہونا ضروری ہے۔
- 6- خام مال کو مکمل طور پر لیبل لگا کر اسٹور کریں۔
- 7- خام مال اور ٹیکیز ایک جگہ پر بند رکھے جائیں۔
- 8- کچھ بنانے میں استعمال ہونے والے ٹماٹر گرینڈ نہ ہوں (Bruised, Over Ripped, Spoiled) ٹماٹروں کا استعمال سخت منع ہے۔
- 9- زائد احماد خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 10- کچھ کی تیاری سے پہلے خام مال کو تیار کرنے کے لئے ایسے کنٹینرز استعمال کیے جائیں جن کی صفائی آسانی سے ممکن ہو سکے۔
- 11- خام مال الگ الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 12- نیلے نیلے میٹل ڈرمز کا استعمال سخت منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گرینڈ میٹریل سے بنے استعمال کریں۔

ہدایت برائے کچھ

- 1- کچھ پیور فوڈ ریگولیشنز ۲۰۱۲ (Pure Food Regulations 2012) کے اسٹینڈرڈز (Standards) کے مطابق بنانی لازمی ہے۔
- 2- کچھ کی تیاری میں پرچم کی ملاوٹ سخت منع ہے۔ مزید برآں کچھ کی تیاری میں استعمال ہونے والے ٹماٹر معیاری اور اعلیٰ کوالٹی کے ہوں۔
- 3- ٹیکوی میں گاجر، جوہانی، رنگ، اسٹارچ، چاول کا آٹا یا ایسی کوئی بھی چیز جس سے ملاوٹ ہو سکے ان کا رکھنا منع ہے۔
- 4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا ریکارڈ رجسٹر پر درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔
- 5- تیار شدہ کچھ پر مکمل لیبل لگایا جائے (تاریخ اجزاء، تاریخ تیاری، اجزاء، تاریخ)۔
- 6- تمام پیکیجنگ میٹریل فوڈ گرینڈ ہو۔



SFA-Ops/09(21)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے گرائنڈنگ یونٹس (Grinding Units)



- 1- جگی کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- ملازمین کو کام کرنے والی جگہ پر مناسب ماحول مہیا کیا جائے مزید براں دستانے، ماسک، ہیڈ کورز اور حفاظتی ٹیک کے استعمال کو یقینی بنایا جائے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے آلودگی اور نجاست سے پاک ہو۔
- 4- ملازمین کا کام کرنے سے پہلے ہاتھ اور بازو اچھی طرح دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگلی، چھلہ، گھڑی یا پینڈز وغیرہ نہ ہو۔
- 6- جگی پر کام کرنے والے ملازمین صحت مند اور بیماریوں سے مبرا ہوں۔
- 7- ملازمین واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنائیں۔
- 8- کام کے دوران ملازمین کا کھانا پینا اور سرگرت لوشی کرنا منع ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- جگی کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 2- تمام دیواریں، گھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- جگی میں موجود ٹیبل ٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کی بنی ہوں۔
- 4- جگی میں استعمال کیے جانے والے آلات (فب، کنٹینرز وغیرہ) اسٹین لیس اسٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔ نیز ایسی ساخت کے ہوں جو آسانی سے صاف کیا جاسکے۔
- 5- جگی میں برتن دھونے اور صفائی کے لیے استعمال ہونے والے آلات دھونے کے لیے جگہیں مخصوص اور پہوائی والی جگہ سے ہٹ کر ہوں۔
- 6- تمام نکاسیات (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور قالو اشیاء پہوائی والی جگہ سے ہٹ کر ہو۔
- 8- حشرات الارش کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیے جائیں (جھلی لگائیں، انسکٹ کلرز، روڈینٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 9- کچرا دان (Dust Bins) پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے استعمال کریں۔
- 10- واش روم کی رسائی پہوائی والی جگہ سے دور ہو۔
- 11- سپاہیوں کو رکھنے کے لیے ڈرم یا کنٹینرز صاف اور ڈھکن والے استعمال کی جائیں۔
- 12- تیار شدہ اشیاء (آٹا، مرچ، نمک، بینن وغیرہ) زمین کی سطح سے اوپر رکھی جائیں۔
- 13- کسی بھی پالتو جانور کو پروڈکشن ایریا کی حد میں رکھنا منع ہے۔

ہدایت برائے خام مال

- 1- اشیاء (آٹا، مرچ، نمک، بینن وغیرہ) کی تیاری میں خام مال معیاری اور قابل خوراک (Traceable) اور ایسا ہو جس سے مصنوعات کی کوالٹی میں کمی نہ ہو۔ مصنوعات کی تیاری میں ملاوٹ کرنے کی سخت ممانعت ہے۔
- 2- ایسی کوئی بھی چیز جو کہ تیار شدہ مال میں ملاوٹ کے طور پر استعمال کی جاسکتی ہو جگی پر رکھنا منع ہے جیسا کہ چوکر، رنگ اور اسٹارچ وغیرہ۔
- 3- خام مال یا کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست زمین پر نہ رکھیں۔
- 4- خام مال ہر طرح کی آلودگی، جراثیم، بھیدوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 5- زائد اشیاء خام مال کا تدارک فوراً کیا جائے۔
- 6- خام مال کو پانی اور نمی سے بچا کر رکھا جائے۔
- 7- خام مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے اور تیار شدہ مال الگ کمرے میں محفوظ کیا جائے۔
- 8- کسی بھی طرح کے ڈیزائنڈ اور کیمیکلز خام مال سے الگ رکھیں۔
- 9- خام مال کو پانی سے محفوظ اور سطح زمین سے اوپر رکھیں۔
- 10- پہلے لائے گئے خام مال کو پہلے استعمال کریں۔
- 11- ڈرم یا کنٹینرز فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے ہوں۔
- 12- مصنوعات سے متعلق تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو (سپلائی، تدارک وغیرہ)۔

ہدایت برائے اسٹوریج

- 1- خام مال اور تیار مال کی اسٹوریج الگ ہو۔
- 2- خام مال کی اسٹوریج کے لئے نوعیت کے مطابق سیکشن بنائے جائیں۔
- 3- تیار شدہ مال مکمل طور پر لیبیل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ تیاری، مکمل پتہ اور جراثیم کی کمی)۔ تمام ٹیکینگ میٹریل فوڈ گریڈ ہو۔
- 4- تیار شدہ مال کی سپلائی کا تمام ریکارڈ رجسٹر پر درج اور موقع پر موجود ہو۔



SFA-Ops/09(22)/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے کولڈ اسٹور



کولڈ اسٹور کا سندھ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔ لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔

ہدایت برائے ملازمین

- 1- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس کا موقع پر ہونا ضروری ہے۔
- 2- تمام ملازمین کا دستانہ، ماسک، ہیڈ کورز کا استعمال کرنا لازمی ہے۔
- 3- ملازمین کے کپڑے صاف ہو۔
- 4- ملازمین کا کام کرنے سے پہلے اچھی طرح ہاتھ دھونا ضروری ہے۔
- 5- ملازمین کے ہاتھوں میں کسی قسم کی انگلی، جملہ یا بینڈز وغیرہ نہ ہوں۔
- 6- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے جو کہ کولڈ اسٹور کے ایریا سے الگ ہوں۔
- 7- ملازمین کے واش روم استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- 8- دوران کام کھانا پینا اور سگریٹ نوشی کرنا منع ہے۔

ہدایت برائے صفائی

- 1- کولڈ اسٹور کا فرش مکمل طور پر صاف، ہموار، جراثیم سے پاک اور ٹوٹا ہوا نہ ہو۔
- 2- کولڈ اسٹور کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- 3- کولڈ اسٹور میں موجود ٹیبل اسٹین لیس سٹیل اور فوڈ گریڈ میٹریل کے بنے ہوں۔
- 4- تمام آلات جو کام کے دوران استعمال کیے جاتے ہیں ان کا اسٹین لیس اسٹیل سے بنے ہونا لازمی ہے جو کہ آسانی سے صاف کئے جاسکیں۔
- 5- واشنگ ایریا کولڈ اسٹور سے الگ بنایا جائے۔
- 6- تمام کاسیٹ (Drains) ڈھکے ہوئے ہوں۔
- 7- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور قالین اشیاء کولڈ اسٹور سے الگ بنایا جائے۔
- 8- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کیے جائیں (انسیکٹ کٹر، روڈنٹ ٹریپ وغیرہ)۔
- 9- پھر ادوان کا استعمال اسٹور سے باہر کریں جو پاؤں سے کھلنے اور بند ہونے والے ہوں۔
- 10- واش روم کی رسائی کولڈ اسٹور ایریا سے دور ہوں۔
- 11- تمام اشیاء ریکس میں منظم طریقے سے اور علیحدہ اور نوعیت کے مطابق رکھیں۔
- 12- ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- 13- تمام اشیاء کا سطح زمین سے کم از کم ایک فٹ کا فاصلہ ہونا ضروری ہے۔
- 14- کولڈ اسٹور میں روشنی، ہوا، نکاسی آب اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- 15- درجہ حرارت کو برقرار رکھنے اور (Fluctuation) سے بچاؤ کے لیے مناسب انتظامات ہو۔
- 16- اسٹور کی عمارت کے اندر نمی سے خراب نہ ہونے والے پینٹ (Water Resistant Paint) کا استعمال کیا جائے۔
- 17- کولڈ اسٹور کی ساخت (Structure) میں کوئی بھی زنگ آلود دھات استعمال نہ کیا جائے۔
- 18- اسٹور کے درجہ حرارت کو ہر چار گھنٹے کے بعد چیک کرنے اور (Temperature Guage) کے مکمل طور پر صحیح کام کرنے کو یقینی بنایا جائے۔
- 19- فضا میں نمی کے تناسب (Relative Humidity) اور درجہ حرارت کو فوڈ آکٹو کے مطابق برقرار رکھیں۔

ہدایت برائے اسٹاک (Stock)

- 1- محفوظ شدہ اسٹاک ہر طرح کی آلودگی، جراثیم، بکھیوں اور کیڑوں سے محفوظ ہو۔
- 2- زائد المعیا اسٹاک کو اسٹور میں نہ رکھا جائے۔
- 3- محفوظ شدہ اسٹاک پر مکمل لیبل ہو (تاریخ اجزاء، تاریخ ختم ہونے کا وقت، تاریخ اور اجزاء کی ترکیبی)۔
- 4- کسی بھی طرح کے ڈیٹریجمنٹس اور کیمیکل اسٹاک کے ساتھ کولڈ اسٹور میں نہ ہوں۔
- 5- ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ آکٹو (Raw Food) سے اسٹور کیا جائے۔
- 6- کولڈ اسٹور میں رکھے گئے تمام اسٹاک کا مکمل ریکارڈ رچسٹر پر تاریخ وصولی (Date of Receiving) کے ساتھ درج ہو جو کہ موقع پر موجود ہو۔
- 7- پالپ (Pulp) اور کیمیکل والے ڈرموں میں اسٹور کرنا منع ہے۔ ڈرم یا کنٹینر فوڈ گریڈ میٹریل سے بنے استعمال کیے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبل ہو (پرڈکٹ کا نام، تاریخ اجزاء، تاریخ ختم ہونے کا وقت)۔



SFA-Ops/10/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے ہیڈ شیف (Head Chef)



- 1- ہیڈ شیف (Head Chef) اس بات کو یقینی بنائے کی کھانا معیاری، اسٹینڈرڈ کے مطابق اور صفائی کے اصولوں کو مد نظر رکھتے ہوئے تیار کیا گیا ہو۔
- 2- تمام اسٹاف کو ان کی ذمہ داریوں سے واقف کروائیں۔
- 3- نئے اسٹاف کو ان کی ذمہ داریوں کے مطابق ٹریننگ دیں۔
- 4- ملازمین کے کھانے پینے اور اسموکنگ کے لئے جگہ مخصوص ہو۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کو اسٹانے، ماسک، ہینڈ کورز اور اپرن مہیا کروائیں۔
- 6- تمام ملازمین کی صفائی کے ریکارڈ کو روراندہ چیک کریں۔
- 7- تمام ملازمین کے لئے ٹوائلٹ (Toilet) کی سہولت مہیا کریں۔
- 8- ملازمین کی آگاہی کے لئے سادہ زبان میں ہدایت بڑے حرف میں لکھ کر کچن کے مختلف حصوں میں آویزاں کریں۔
- 9- اس بات کو یقینی بنائیں کہ کام کرنے والے فوڈ ہینڈلرز کو کسی بھی قسم کی بیماری نہ ہو جو کھانے میں منتقل ہو سکتی ہو۔
- 10- فوڈ ہینڈلرز جو ہائی رسک فوڈ (High Risk Food) جیسے دودھ، دہی، گوشت اور ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ کو ہینڈل کرنا اور ان کی (Mishandling) سے ہونے والے خطرات سے آگاہی سے مکمل طور پر آگاہ کروائیں۔
- 11- خام مال کے معیاری ہونے کو یقینی بنائیں۔
- 12- کچن میں ہونے والی صفائی سے متعلق پریکٹسز (Practices)
- 13- ویسٹ ڈسپوزل کا ریکارڈ چیک کریں۔
- 14- ملازمین کی بیماری کا ریکارڈ بنائیں اور اس کو مانیتور (Monitor) کریں۔
- 15- بیماری کی نوعیت کے مطابق ملازمین کی کام سے چھٹی اور رپورٹ بیک (Report Back) کے لائحہ عمل کو تحریر کرے اور اس پر عمل کروائیں۔
- 16- اس ملازمین کو برخواست کر دیا جائے جو ہدایت پر عمل نہ کریں۔



SFA-Ops/11/21

سندھ فوڈ اتھارٹی ، حکومت سندھ

ہدایت برائے فوڈ ہینڈلرز



- 1- فوڈ ہینڈلرز کا میڈیکل صحت مند ہونا ضروری ہے۔
- 2- فوڈ ہینڈلرز کا کام کے دوران کسی بھی قسم کی جیولری اور ہینڈلز پہننا سختی سے منع ہے۔
- 3- دوران کام حفظان صحت کے اصولوں کو مد نظر رکھا جائے۔
- 4- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- 5- فوڈ ہینڈلرز کا دستاں، ماسک اور اپرن پہننا ضروری ہے۔
- 6- کام شروع کرنے سے پہلے اور بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونا لازمی ہے۔
- 7- ملازمین کے ہاتھ صاف اور ناخن کٹے ہوئے ہوں۔
- 8- دوران کام ہاتھ پرکٹ یا زخم کی صورت میں اچھے سے پٹی کروائیں۔
- 9- فوڈ ہینڈلرز کے ہاتھ پر کسی بھی قسم کا زخم ہونے کی صورت میں دستاں پہننا ضروری ہے۔
- 10- ملازمین کے کچے گوشت کو ہینڈل کرنے کے بعد ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat)
- 11- فوڈ ہینڈلرز کا مکمل طور پر تربیت یافتہ ہونا ضروری ہے۔
- 12- سپروائزر کی بتائی گئی تمام ہدایات پر عمل کرنا لازمی ہے۔
- 13- کسی بھی قسم کی بیماری کی صورت میں سپروائزر کو مطلع کرنا ضروری ہے۔
- 14- فوڈ ہینڈلرز ہائی ریسک فوڈ (High Risk Food) جیسے دودھ، دہی، گوشت اور ریڈی ٹو ایٹ (Ready to Eat) فوڈ کو ہینڈل کرنا اور اس کی (Mishandling) سے ہونے والے خطرات سے مکمل طور پر آگاہ ہوں۔