



FOREST OF DEAN DISTRICT COUNCIL

GLOUCESTER
CITY COUNCIL



Tewkesbury
Borough Council



Cotswold District
Council



CHELTENHAM
BOROUGH COUNCIL



STROUD DISTRICT COUNCIL

فہرست

صفحہ

1	دیباچہ
2	غذائی حفاظت کی جماعت سے رابطے کی تفصیل
3	تعارف
5	تجزیہ خطرات کیا ہے ؟
6	اس مجموعہ معلومات کو استعمال کرنے کا طریقہ
10	ریکارڈز اور تصدیقات
11	اپنے نئے تجزیہ خطرات کے نظام کو بروئے کار لانا
12	آپ کی تجارت پر کن مراحل کا اطلاق ہوتا ہے ؟
13	تجزیہ خطرات کی جدولیں
15	معلومات نامے
23	تربیت
30	انضباطِ حشرات
33	صفائی اور دافع تعدیم
40	انضباطِ ذخیرہ کاری
43	انضباطِ درجہ حرارت
46	حرارات کی ریکارڈ شیٹ
47	ذاتی حفظانِ صحت
48	تجزیہ خطرات کے یومیہ اور ہفتہ وار معائنے
52	مزید معلومات

دیباچہ

خطرات سے متعلق یہ معلومات نامہ برک لینڈ ڈسٹرکٹ کونسل کی اجازت سے نقل کیا گیا ہے۔ اس کے ترجمے کی ذمہ داری گلو سیسٹر شائر فوڈ سیفٹی گروپ کی طرف سے قبول کی گئی ہے۔ اس کی تشکیل مؤثر طور پر حفاظت اشیاء خوردنی کے انضباط کے ذریعے غذائی حفظانِ صحت کے معیارات کی اصلاح میں چھوٹے تاجروں کی مدد کے لیے کی گئی ہے۔

یہ مجموعہ معلومات ایک نقطہ آغاز کے طور پر پیش کیا جا رہا ہے۔ یہ حتمی طور پر کوئی ہدایت نامہ نہیں ہے کیونکہ کئی معاملات میں تمام جوابات کے بجائے یہ مثالیں دیتا ہے۔ مزید مشورہ اور معلومات کے لیے براہ کرم اپنی کونسل کی فوڈ سیفٹی ٹیم کے کسی ممبر سے رابطہ کریں۔

اس دستاویز میں پیش کردہ مشورہ اور معلومات سردست دستیاب بہترین معلومات پر مبنی ہیں۔ وقتاً فوقتاً خصوصاً آپ، یعنی صارفین کی طرف سے موصول ہونے والی جوابی معلومات کے نتیجے میں اس پر نظر ثانی کی جائے گی۔

آپ کی فوڈ سیفٹی ٹیم عوام کے تحفظ کے لیے حاضر ہے اور یہ کام ہم بہترین طور پر آپ کی غذائی تجارتوں میں تعاون دے کر انجام دے سکتے ہیں۔

<p>01242 775020 : ٹیلی فون 01242 264210 : فیکس ای میل : foodhygiene@cheltenham.gov.uk</p>	<p>چیٹن ہام بورو کونسل Municipal Offices Promenade Cheltenham GL50 1PP</p>
<p>01285 623433 : ٹیلی فون 01285 623926 : فیکس ای میل : cdc@cotswold.gov.uk</p>	<p>کاتس اولڈ ڈسٹرکٹ کونسل Trinity Road Cirencester Glos. GL7 1PX</p>
<p>01594 812418 : ٹیلی فون : فیکس ای میل : Food@fdean.gov.uk</p>	<p>فاریسٹ آف ڈین ڈسٹرکٹ کونسل High Street Coleford Glos. GL16 8HG</p>
<p>01452 396303 : ٹیلی فون 01452 396313 : فیکس enviro@GLOS-CITY.gov.uk : ای میل</p>	<p>گلاسٹم سٹی کونسل Herbert Warehouse The Docks Gloucester GL1 2EQ</p>
<p>01453 754478 : ٹیلی فون 01453 754963 : فیکس ای میل : environmental.health@stroud.gov.uk</p>	<p>اسٹروڈ ڈسٹرکٹ کونسل Ebley Mill, Westward Road Stroud Glos. GL5 4UB</p>
<p>01684 272165 : ٹیلی فون 01684 272049 : فیکس ای میل : cdc@cotswold.gov.uk</p>	<p>ٹیوکسبری برو کونسل Gloucester Road Tewkesbury Glos. GL20 5TT</p>

تعارف

آپ کو خطرات سے متعلق یہ مجموعہ معلومات کے استعمال کی ضرورت کیوں ہے

تجزیہ خطرات ایک ایسا نظام ہے جسے آپ کسی تجارت کے مالک کی حیثیت سے یہ یقینی بنانے کے لیے ضرور استعمال کرتے ہوں گے کہ جو کھانا آپ تیار کر تے ہیں وہ کھانے میں محفوظ ہے۔ یہ آپ کو اپنے گاہکوں کی حفاظت میں مدد دیتا ہے۔ یہ ایک قانونی ضرورت ہے لیکن یہ آپ کی تجارت کے لیے بھی بہتر ہے۔ اس میں اس بات کی نشاندہی کرنا ہوتا ہے کہ کون سی چیزیں کھانے کو غیر محفوظ بنا سکتی ہیں اور پھر آپ یہ فیصلہ کر سکتے ہیں کہ ان باتوں کو نہ ہونے سے کیسے روکا جائے۔

تجزیہ خطرات، فوڈ سیفٹی (عام غذائی حفظان صحت) ریگولیشنز 1995 کے تحت ضروری ہے لیکن تحریری تجزیہ خطرات کا رکھنا قانوناً ضروری نہیں۔

تاہم اپنے تجزیہ خطرات کو تحریری شکل میں رکھنا اور اس کا کوئی ریکارڈ رکھنے سے :

- اس کا کم امکان رہے گا کہ کوئی چیز کرنے سے چھوٹ گئی ہے۔
- عملے کے لیے اس کی وضاحت کرنے میں مدد ملے گی۔
- آپ کے خلاف اگر قانونی کارروائی کی جاتی ہے تو اپنا دفاع کرنے میں مدد ملے گی۔
- غذائی سمیت اور شکایات کو روکنے میں مدد ملے گی۔
- آپ کے گاہکوں کا بچاؤ رکھنے میں مدد ملے گی۔
- آپ کو زیادہ مؤثر مہتمم بننے میں مدد ملے گی

اس مجموعہ معلومات کے بارے میں

یہ مجموعہ معلومات :

1. مندرجہ ذیل باتوں کے بارے میں فیصلہ کرنے میں آپ کی مدد کر سکتا ہے

- کون سے خطرات آپ کی تجارت پر اثر انداز ہو سکتے ہیں۔
- ان خطرات کو کنٹرول کیسے کیا جائے۔
- آپ کو روک تھام کی کون سی تدابیر کرنی ہیں۔
- اگر روک تھام سے کوئی دشواری سامنے آئے تو کیا کرنا چاہیئے۔
- آپ کے ہر ایک غذائی کارکن کو درکار تربیت کی مدت۔

2. انضباط خطرات، روک تھام، اصلاحی اقدام وغیرہ اور اس کے ساتھ ان ریکارڈوں کی مثالیں دے سکتا ہے جنہیں آپ مفید سمجھتے ہوں۔

3. آپ کے عملے کی تربیت میں آپ کی مدد کے لیے استعمال کیا جا سکتا ہے۔

چونکہ کھانے کی ہر تجارت مختلف ہوتی ہے اس لیے اس کی عکاسی کرنے کے لیے کہ آپ کی تجارت میں کیا ہوتا ہے اس مجموعہ معلومات میں ترمیم کی ضرورت ہے۔

یہ مجموعہ معلومات اس کی ضمانت نہیں دے گا :

کہ آپ خود کار طور پر تجزیہ خطرات سے متعلق قانون کی تعمیل کرتے ہیں۔ قانون کی تعمیل کا انحصار اس پر ہوگا کہ آپ اس مجموعہ معلومات کو کیسے مؤثر انداز میں استعمال کرتے ہیں اور آپ طویل مدتی پیمانے کو بروئے کار لاتے ہیں یا نہیں۔

یہ مجموعہ معلومات کسے استعمال کرنا چاہیئے؟

یہ مجموعہ معلومات کسی تجارت کے مالک کو اور اس کے عملے مثلاً باورچی، چیف (ہیڈ باورچی)، منیجر کو استعمال کرنا چاہیئے تاکہ تمام افراد ایک دوسرے کی مہارت میں شرکت کریں اور یہ کہ صاحب ملکیت بھی ان باتوں کو اتنا ہی جانے جتنا کہ باقی عملہ جانتا ہے۔ اس لیے سفارش کی جاتی ہے کہ اس مجموعہ معلومات کے استعمال کی ذمہ داری مالک تجارت کی طرف سے کسی دوسرے شخص کو براہ راست تفویض نہ کر دی جائے۔ اس سلسلے میں کیے جانے والے فیصلے تجارت کی کامیابی اور گاہکوں اور عملے کی حفاظت کے لیے بہت اہمیت رکھتے ہیں۔

اسے ہر وہ شخص استعمال کر سکتا ہے جس نے بیسک فوڈ ہائیجن سرٹیفکٹ کی سطح تک تربیت حاصل کی ہو اور خود اپنی تجارت کی کچھ واقفیت رکھتا ہو۔ اگر آپ کو بیسک فوڈ ہائیجن کورس حدخخش ب حررہ خچا (حرز سرح کئے کچھ عرصہ ہو گیا ہے تو آپ کے لیے بیسک فوڈ ہائیجن کورس کی کتاب کو خریدنا یا اس کورس میں دو بارہ شامل ہونا مفید ہو سکتا ہے۔

حفاظتی جماعت برائے اشیاء خوردنی (فوڈ سیفٹی ٹیم) کا کیا فرض ہے؟

تجزیہ خطرات کا تقاضہ غذائی تجارت کے مالکان کو ہمہ وقت حفظانِ صحت غذا کے لیے ذمہ دار مانتی ہے۔ ب یہ ماحولیاتی صحت کا کام نہیں رہ گیا ہے کہ آپ کے پاس آکر ان باتوں کی فہرست فراہم کرے جو آپ کو کرنے کی ضرورت ہے۔ جب آپ اپنا تجزیہ خطرات مکمل کر لیں تو یہ کام آپ خود کر رہے ہوں گے۔ آج کے بعد سے فوڈ سیفٹی ٹیم کا اصل کام یہ دیکھنا ہوگا کہ آپ کا تجزیہ خطرات کا نظام کتنا مؤثر ہے اور آپ کو مشورہ دینا ہوگا۔

تجزیہ خطرات کیا ہے؟

یہ کام انجام دینے کے لیے آپ کو کیا کرنا ہے؟

کئی معاملات میں اس کا مطلب صرف یہ وضاحت کرنا ہے کہ آپ پہلے سے کیا کر رہے ہیں اور ایسا کیوں کر رہے ہیں۔

آپ کو چاہیئے کہ:

- آپ اپنے تیاری غذا کے عمل میں ان تمام چیزوں کی نشاندہی کریں جو غلط (خطرہ) ہو سکتی ہوں اور جن کے نتیجے میں غذائی سمیت ہو سکتی ہو یا نقصان ہو سکتا ہو۔
- غذا کی تیاری کے عمل میں ان نقطوں کی نشاندہی کریں جن پر کوئی کام خراب ہو سکتا ہے۔
- یہ فیصلہ کریں کہ ان میں سے کون سے نقطے یہ یقینی بنا نے میں اہم ہیں کہ غذا محفوظ ہے اور اس لیے مناسب طور پر ان پر کنٹرول کیا جانا چاہیئے (اہم نقطے)
- معاملات کو بگڑنے سے روکنے کے لیے طریقہ کار کو درست رکھیں (کنٹرولز)، اور یہ یقینی بنائیں کہ آپ / آپ کا عمل ہمیشہ ان پر عمل کرتے ہیں۔
- یہ فیصلہ کریں کہ یہ کیسے دریافت کیا جائے گا کہ کنٹرولز صحیح طور پر کام کر رہے ہیں اور اس کے بعد نگرانی کا کام انجام دیں (مانیٹرنگ)
- وقتاً فوقتاً "آپ کو یہ دیکھنے کے لیے اپنی غذا کی تجارت کا معائنہ کرنا چاہیئے کہ کوئی چیز بدل تو نہیں گئی ہے جو آپ کے کنٹرول کے طریقے میں تبدیلی کا تقاضا کر سکتی ہو۔ اسے درست حالت میں رکھا جانا چاہیئے (جائزہ)

اس مجموعہ خطرات کو استعمال کرنے کا طریقہ

مرحلہ 1: آپ کی تجارت پر کن مراحل کا اطلاق ہوتا ہے؟

صفحہ 12 پر مسلسل خاکہ (فلو ڈائی گرام)، کو استعمال میں لا کر اپنے مینو اور اپنے ملازمین سے مشورہ کر کے اپنی تجارت کے مراحل اور کھانے میں پیدا ہونے والی خرابیوں کے بارے میں سوچیں۔

ہر اس خانے پر نشان لگائیں جس کا اطلاق آپ کے عمل پر ہوتا ہو اور مراحل کو جدول 1 کی طرف منتقل کریں۔



اگر آپ طویل مینو والی تجارت کے مالک ہیں تو آپ صفحہ 13 پر دی گئی جدول کی فوٹو کاپی کر سکتے ہیں اور مختلف غذاؤں کے لیے مثلاً پکے ہوئے گوشت، پکے ہوئے پائز (کوکڈ پائز) کے لیے ایک جدول استعمال کر سکتے ہیں۔

مرحلہ 2: آپ کی تجارت پر کن خطرات کا اطلاق ہوتا ہے؟

خطرات کیا ہیں؟

خطرات وہ باتیں ہیں جو آپ کی غذا کے لیے خرابی کا باعث بن سکتی ہیں۔ وہ غذا کو کھانے کے لیے غیر محفوظ بنا سکتی ہیں۔ اور آپ کے گاہکوں کو نقصان پہنچا سکتی ہیں۔ غذا پر اثر ڈالنے والے خطرات کی تین اقسام ہیں۔

بیکٹریائی خطرات مثلاً سلمونیلا، ای کولی (Salmonella, E coli)

- زیادہ خطرے والی غذاؤں میں بیکٹریا (جراثیم) کا زندہ رہنا۔ اگر کچا کھانا اچھی طرح پکایا نہیں گیا ہے تو ضرر رساں بیکٹریا زندہ بچ سکتے ہیں اور غذائی سمیت پیدا کر سکتے ہیں۔
- زیادہ خطرے والی غذاؤں میں بیکٹریا کی افزائش۔ اگر زیادہ خطرے والی غذا بہت دیر تک خطرے والے علاقے (ڈینجر زون) میں رکھی جائے تو مضر بیکٹریا کی تعداد میں اضافہ ہو سکتا ہے اور اس سے غذائی سمیت پیدا ہو سکتی ہے۔
- بیکٹریا کے ذریعہ زیادہ خطرے والی غذا کی آلودگی۔ اگر ضرر رساں بیکٹریا زیادہ خطرے والی یا کھانے کے لیے تیار غذا کے رابطے میں آجائے تو غذائی سمیت پیدا ہو سکتی ہے۔

کیمیائی خطرات مثلاً رنگ اڑانے اور صفائی کرنے والے کیمیائی مادے

- آپ کے احاطے میں استعمال ہونے والے نقصان دہ کیمیائی مادوں سے غذا میں آلودگی پیدا ہو سکتی ہے۔

طبیعی خطرات

- گردوغبار، گلاس، ڈھیری اور پیچ (نٹ اینڈ بولٹ)، دانتوں سے کترنے والے جانوروں کی مینگنی، کیڑوں مکوڑوں وغیر سے غذائی آلودگی پیدا ہو سکتی ہے۔

فراہمی طعام کے احاطوں میں عام خطرات کی فہرست معلومات نامہ 1 (صفحہ 15) میں دی گئی ہے۔

اب ہر مرحلے پر ان خطرات کو لکھیں جنہیں جدول 1 کے کالم 2 میں کنٹرول کرنے کی ضرورت ہے۔ یاد رکھیں کہ ایسا ایک سے زیادہ مرحلے ہے جس پر کئی خطرات واقع ہوں گے۔



مرحلہ 3: آپ کے عمل میں کریٹکل کنٹرول پوائنٹس (اہم انضباطی مرحلے) کون سے ہیں؟

کریٹکل کنٹرول پوائنٹس (سی سی پی ایس) کیا ہیں

کریٹکل کنٹرول پوائنٹ وہ مخصوص مرحلے ہے جہاں کسی خطرے پر ضرور قابو پایا جانا چاہیئے تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ غذا کھانے کے لیے محفوظ ہے۔

مثلاً، مرغ "پکانا" ایک کریٹکل کنٹرول پوائنٹ ہے کیونکہ اگر بیکٹریا کو مارا نہیں جائے گا تو غذائی سمیت پیدا ہو جائے گی۔ اس مرحلے پر پیش آنے والا خطرہ "زیادہ خطرے والی غذاؤں میں ضرر رساں بیکٹریا کا زندہ رہ جانا ہے" اس کے مقابلے مرغ کے کچے گوشت کی "ذخیرہ کاری" کریٹکل کنٹرول پوائنٹ نہیں ہے کیونکہ بعد میں اسے پکاتے ہوئے بیکٹریا مر جائیں گے۔

اس لیے:

- کوئی مرحلے جس پر خطرے والی یا کھانے کے لیے تیار غذا آلودگی کی زد پر آسکے وہ کریٹکل (سنگین) ہے۔
- کوئی مرحلے جہاں خطرے والی یا کھانے کے لیے تیار غذا میں بیکٹریا کی تعداد میں اضافہ ہو کریٹکل ہے۔
- پکانے یا دو بارہ گرم کرنے کے مراحل کریٹکل ہیں کیونکہ اس کے آگے ایسے مرحلے نہیں ہیں جس میں بیکٹریا مارے جاسکیں۔

کسی کریٹکل کنٹرول پوائنٹ کو "کام کو درست کرنے کا آخری موقع" تصور کیا جانا چاہیئے۔ غذائی حفاظت سے سمجھوتہ کیے بغیر ہر ممکن حد تک صرف چند سی سی پی ایس (کریٹکل کنٹرول پوائنٹس) کا سامنا کرنے کو مقصد بنائیں۔ اگر سی سی پی ایس کی تعداد بہت زیادہ ہوگی تو شاید ان کا پوری طرح ازالہ نہ ہو سکے۔ سی سی پی ایس آپ کی تجارت کے اہم ترین شعبوں پر بھر پور توجہ دینے میں آپ کی مدد کر سکتے ہیں۔

اب آپ اس کی نشاندہی کریں کہ آپ کے عمل کے کون سے مراحل سنگین یا کریٹکل ہیں اور جدول 1 (سی سی پی ایس) کا کالم 3 بھریں۔



مرحلہ 4: انضباطی اقدامات

انضباطی اقدامات کیا ہیں؟

انضباطی اقدامات وہ باتیں ہیں جو مسائل کے وقوع کو روکنے کے لیے آپ کو کرنے کی ضرورت ہے۔

خطرات کا انضباط ہر سینگین نقطے پر کیا جانا چاہیئے۔ انضباطی اقدامات کو خطرات سے دور کرنا یا انہیں محفوظ سطح تک کم کرنا چاہیئے۔

مثلاً انضباطی اقدامات :-

- زیادہ خطرے والی غذا کو 75 ڈگری سینٹی گریڈ ($75^{\circ}C$) کے بنیادی درجہ حرارت پر پکاتے ہیں۔ (اس سے پکانے کے دوران " زیادہ خطرے والی غذا میں بیکٹیریا کے زندہ رہنے " کے خطرے کا انضباط ہوتا ہے)۔
 - کچی غذا کو زیادہ خطرے اور کھانے کے لیے تیار غذاؤں سے دور کسی جگہ پر تیار کریں۔ (اس سے "دوران تیاری اونچے خطرے والے اور کھانے کے لیے تیار غذاؤں کی بیکٹیریا کی آلودگی" کے خطرے کا انضباط ہوتا ہے)۔
- ممکنہ انضباطات کی ایک فہرست کے لیے صفحات 16-17 پر معلومات نامہ 2 اور 3 دیکھیں۔ دیئے گئے انضباطات کی مثالوں پر غور کریں، کیا آپ کے عمل پر ان کا اطلاق ہوتا ہے؟

اب اپنی تیاری کے ہر مرحلے کے لیے انضباطی اقدام کے ذریعے جدول 1 کا کالم 4 پر کریں۔



مرحلہ 5: نگرانی

نگرانی کے ضابطوں سے اس کی تصدیق ہوتی ہے کہ کیا انضباطی اقدامات صحیح طور پر کام کر رہے ہیں۔

نگرانی کے ضابطوں کی مثالیں:-

1. یہ یقینی بنانے کے لیے ہوا کی حرارت $0-5^{\circ}C$ ہے ریفریجریٹروں، فریزوں (انجمادی مشینیں) اور کولڈ ڈسپلے یونٹوں کے درجہ حرارت کی تصدیق۔
2. پکانے / دو بارہ گرم کرنے کے بعد 30 سکنڈ تک $75^{\circ}C$ کی ضمانت کے لیے غذا کے بنیادی درجہ حرارت کی تصدیق۔
3. $63^{\circ}C$ یا اس سے زیادہ کی ضمانت کے لیے گرم رکھے گئے کھانے کے درجہ حرارت کی تصدیق۔
4. اسٹاک روٹیشن چیک یعنی تاریخ وار استعمال کی تصدیق
5. بصری اور نگہدارانہ تصدیق
6. اس کی تصدیق کہ کچی غذا زیادہ خطرے والی غذاؤں سے الگ مقام پر تیار کی جا رہی ہے۔
7. یہ یقینی بنانے کی تصدیق کہ جہاں ممکن ہو کھانا، پکائے جانے کے $1\frac{1}{2}$ گھنٹے کے اندر ٹھنڈا ہو جاتا ہے۔
8. اس جانچ کی تصدیق کہ پکانے / پیش کیے جانے سے پہلے غذا پر سے پوری طرح برف ہٹا دی گئی ہے۔

اب یہ طے کریں کہ آپ کو کتنی بار مانیٹرنگ چیک انجام دینے کی ضرورت ہے اور جدول 1 کاالم 5 پر کریں۔ ممکنہ مانیٹرنگ چیک کے فہرست کے لیے صفحات 18-21 پر معلومات نامہ 4 دیکھیں۔



مرحلہ 6: اصلاح کن عمل

اگر آپ کی تصدیق سے یہ ظاہر ہوتا ہے کہ آپ کے انضباطات نے درست طور پر کام نہیں کیا ہے تو اسے درست کرنے کے لیے آپ کو کچھ کرنا چاہیئے۔

مثال کے طور پر:

- اگر پکے ہوئے گوشت پر پروپ تھرمامیٹر 65°C کے درجہ حرارت کو ظاہر کرتا ہے تو گوشت کو پکانا جاری رکھیں یہاں تک کہ وہ 75°C پہنچ جائے
- اگر آپ دیکھیں کہ کچی غذا ایسی سطح پر پکائی جا رہی ہے جو پکی ہوئی غذا کے لیے استعمال ہونی چاہیئے تو کچی غذا کو وہاں سے ہٹا کر اسے دوبارہ پکی ہوئی غذا کے لیے استعمال کیے جانے سے پہلے آلودگی سے پاک کر لیں۔ منیجر / مالک کو مطلع کریں جو یہ پتہ لگا سکتا ہے کہ ایسا کیونکر ہوا۔

اب اپنے تمام انضباطات کے لیے جدول 1 کاالم 6 پر کریں۔



مرحلہ 7: نظر ثانی

خطرات کو عملی دستاویزات بنا کر رکھنا ضروری ہے۔ یہ کبھی مکمل نہیں ہوتا کیونکہ انضباطی نظام شاید ہی مکمل ہوتے ہیں اور ان میں برابر تجدید اور اصلاح کی ضرورت پڑتی رہتی ہے۔ آپ کے تجزیہ خطرات کی سال میں ایک یا دو بار نظر ثانی ہونی چاہیئے یا جب مندرجہ ذیل میں سے کوئی بات پیش آجائے:

1. مینو میں تبدیلی
2. نئے ساز و سامان کے استعمال کا آغاز
3. ساختی تبدیلیاں
4. عملے کے کلیدی ارکان کی تبدیلی۔

جب بھی ضروری ہو کسی تبدیلی کو تحریر کرنے کے لیے جدول 1 کاالم 7 اور صفحہ 22 پر ریویو ریکارڈ شیٹ استعمال کریں۔ جہاں آپ نے نظر ثانی کی ہے وہاں ہمیشہ تاریخ ڈالیں اور دستخط کریں۔

ریکارڈز

اگرچہ قانون کی رو سے آپ کو دستاویزات فراہم کرنے یا اپنی پالیسیاں، ضابطے اور منیٹرنگ ریکارڈز دکھانے کی ضرورت نہیں ہے تاہم ریکارڈز اور دستاویزات کے بغیر یہ ظاہر کرنا مشکل ہے کہ آپ تجزیہ خطرات کی شرائط کو کیسے پورا کر رہے ہیں۔ اگر قانون تحفظ غذا کی خلاف ورزی (فوڈ سیفٹی ایکٹ آف انس) کا الزام لگ جائے تو یہ ثابت کرنا بھی مشکل ہوگا کہ آپ نے خلاف ورزی کے ارتکاب سے بچنے کے لیے ہر ممکن تدبیر کی ہے۔ اس لیے یہ سفارش کی جاتی ہے کہ آپ اپنے ضابطوں کی تفصیل فراہم کر دیں اور اپنے منیٹرنگ چیکس کا ریکارڈ رکھیں:

- یہ یقینی بنانے کے لیے کہ تمام تصدیقات درست طور پر انجام دی جا رہی ہیں۔
- یہ دیکھنے کے لیے کہ آپ کا نظام کام کر رہا ہے اور نظر ثانی میں مدد کر رہا ہے۔

ریکارڈز کی مثالیں:

- تربیت
- غذا کی درجہ حرارت (پکانے کے بعد، یخ بستہ حالت میں رکھے جانے پر، منجمد یا گرم)
- صفائی کے معمولات
- فراہمی کی نگرانی (ڈلیوری مانیٹرنگ)
- ذخیرہ کاری میں وقت کے مطابق تبدیلی (اسٹاک روٹیشن)
- انضباطِ حشرات

تاہم ریکارڈز کو محفوظ کرنے کے کام کو تجارت چلانے کی راہ میں حائل نہیں ہونا چاہیئے۔ مثال کے طور پر یہ عملاً ممکن نہیں ہوگا کہ پکنے کے وقت کے درجہ حرارت کی تصدیق کے لیے آپ غذا کی جب بھی چھان بین کریں تو اس کا ریکارڈ رکھیں۔ اس کام میں مدد کے لیے ہم نے خالی ریکارڈ شیٹیں فراہم کی ہیں۔

تصدیقات

اب آپ نے فیصلہ کر لیا ہوگا کہ آپ کے انضباطات کس طرح کے ہوں گے۔ ان انضباطات کی تفصیل آپ کے تجزیہ خطرات کے دستاویز پر دی جائیں گی۔ عملے کو ان انضباطات کی یاد دہانی کرانے کا طریقہ یہ ہے کہ انضباطات کو یومیہ اور ہفتہ وار تصدیقی فہرستوں میں تقسیم کر دیا جائے جیسا کہ ہم نے صفحات 48 اور 49 پر کیا ہے۔ تصدیقی فہرستیں انضباطات کو مختلف ترتیب میں رکھتی اور انضباطات کو آسان تر استعمال کے لیے سوالات میں تبدیل کر دیتی ہیں۔

آپ اپنی تجارت کے لیے خود انضباطات کی ان فہرستوں کی تشکیل کر سکتے ہیں۔ آپ کی آخری فہرست چاہے جیسی بھی لگے آپ کو یہ یقینی بنانا چاہیئے کہ تمام انضباطات کی تصدیق صحیح طور پر اتنی بار کر لی گئی ہے جتنی بار اس کی ضرورت تھی۔

سامنے آنے والے مسائل کا ریکارڈ

جب آپ کو کسی دشواری کا پتہ چلے تو آپ یہ ریکارڈ کر سکتے ہیں کہ وہ دشواری کس طرح کی ہے اور اسے درست کرنے کے لیے کیا اقدام کیا جائے گا۔

اپنے نظام پر نظر ثانی میں مدد کے لیے یہ مفید ہوگا کہ آپ یہ تمام ریکارڈ کم از کم ایک سال تک رکھیں۔

اپنے نئے نظام کو عملی شکل دینا

ایک بار خطرات کی جدول مکمل کر لینے اور یہ فیصلے کر لینے پر کم آپ اپنے ریکارڈ کیسے محفوظ رکھیں گے آپ نے اہم فیصلے بھی کر لیے ہوں گے:

اب آپ کو یہ ضرورت ہوگی:

- کم اپنے احاطے کو اپنے انضباطات کی تعمیل کے قابل بنانے کے لیے کوئی کام انجام دیں۔ مثال کے طور پر کچی اور پکی ہوئی غذا کو الگ الگ رکھنے کے لیے ایک اضافی ریفریجریٹر کی ضرورت پڑ سکتی ہے یا آپ کو یہ طے کرنے کی ضرورت پیش آ سکتی ہے کم کام کی کون سی سطحیں کچی یا پکی ہوئی غذا کے لیے استعمال کی جانی چاہیئے۔ اس لیے آپ کو اپنے تمام انضباطات پر نظر ڈالنی چاہیئے اور یہ یقینی بنائیں کم ان کو عملی شکل دی جا سکتی ہے اور یہ کم معقول سازو سامان دستیاب ہیں۔

- تربیت دینا جاری رکھیں۔ عملے کے تمام افراد کو تربیت دیں۔ یہ دو حصوں میں ہو سکتی ہے۔ پہلے متعلقہ عملے کے افراد خطرات کی جدول دیکھیں۔ خطرے کی پوری جدول پر نگاہ ڈالیں تاکہ وہ جانیں کم کیا کرنے کی ضرورت ہے اور کیوں۔ عملی ہدایات کے ساتھ انہیں یہ بتائیں کم اسے عملی شکل کیسے دی جانی چاہیئے۔ مثال کے طور پر زیادہ خطرے والی غذا اور کچی غذا کے لیے استعمال کی جانے والی جگہوں کی نشاندہی کریں۔ وقتاً فوقتاً تجدیدی تربیت کی ضرورت ہوگی اور دو بارہ تربیت بھی اس وقت درکار ہوگی جب یہ معلوم ہو کہ انضباطات کام نہیں کر رہے ہیں۔

- احاطے کے اندر حشرات کے انضباط کا انتظام کریں۔ اگر آپ خود یہ کام کرنے کا منصوبہ رکھتے ہوں تو کیا آپ کو اس بارے میں کسی سے رابطہ کرنے کی ضرورت ہے کم آپ حشرات سے بچاؤ کب اور کیسے کریں گے؟ آپ کو یہ منصوبہ بنانے کی ضرورت ہے کم احاطے کے اندر حشرات پر کنٹرول کیسے کیا جائے گا۔ عمارت کو کسی بھی قسم کے حشرات سے مزاحم بنانا انجام دیں، عملے کو انسداد حشرات کے عمل کی نشانیاں پہچاننے کی تربیت دیں اور اپنی نگرانی کو ریکارڈ کریں۔

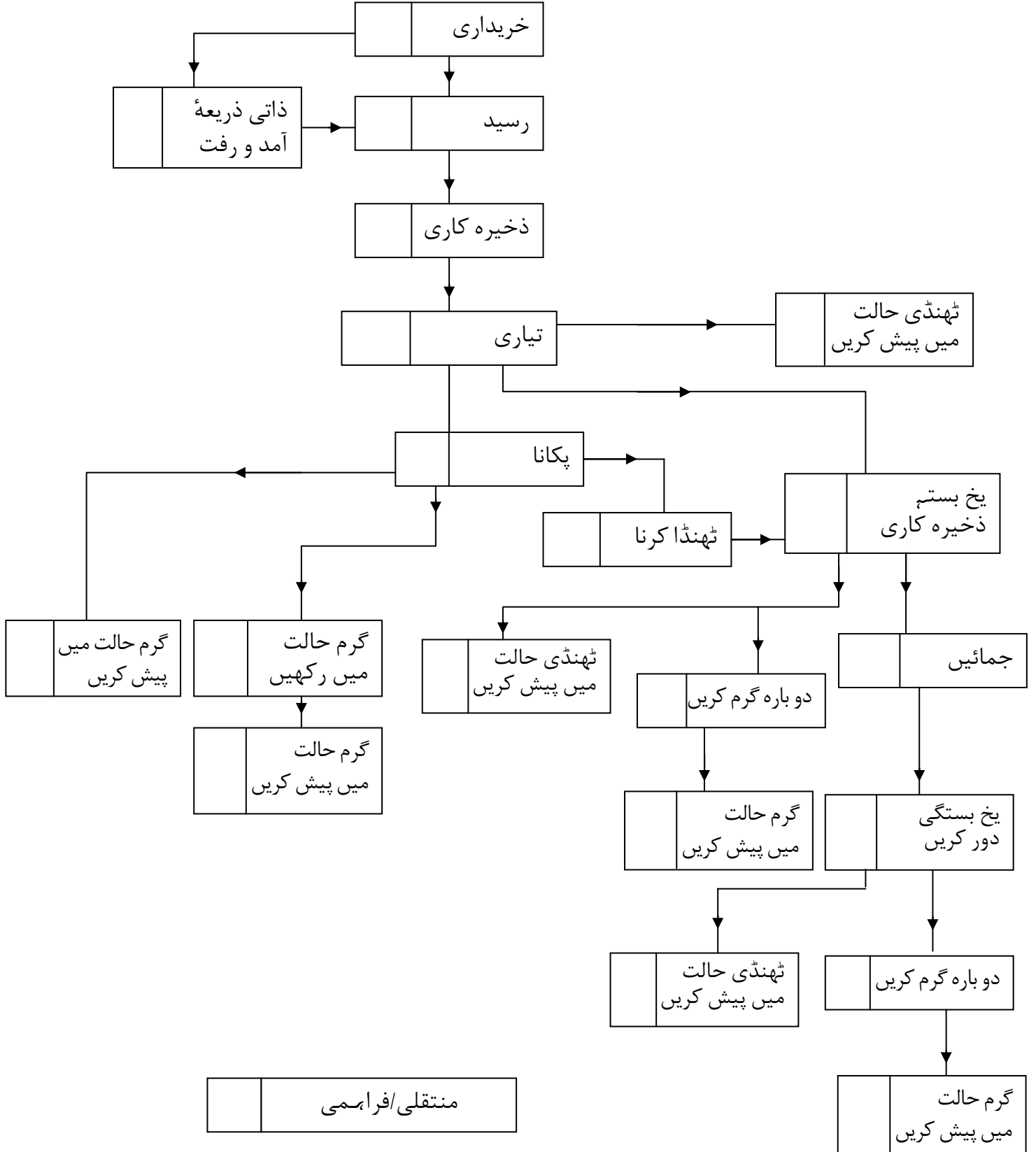
- اپنے نظام کو آزمائیں۔ اب اپنے پورے نظام کو عملی شکل دیں اور اسے ایک یا دو ماہ کے لیے آزمائیں۔ اس میں کسی ردو بدل کی ضرورت پڑ سکتی ہے۔ آپ کو یہ بھی محسوس ہو سکتا ہے کم آپ کی دی ہوئی تربیت اتنی جامع نہیں ہے جتنا آپ نے سوچا تھا یا ممکن ہے آپ کی ریکارڈ شیٹ پوری طرح موزوں نہ ہو۔ یہ یقینی بنائیں کم ہر شخص اس سے باخبر ہے کم یہ ابھی زیر آزمائش ہے اور یہ کم آپ کو جوابی معلومات کی ضرورت ہے اور آپ کے لیے اسے حاصل کرنے کا یہی وقت ہے۔

- عملے کو مطلع کرنا۔ عملے کو یہ محسوس ہونا چاہیئے کم یہ ان کا اپنا نظام ہے اور اسے "آقا" کی طرف سے ان پر مسلط نہیں کیا گیا ہے۔ اس میں انہیں اپنے مشورے دینے کی ضرورت ہے، اس لیے انہیں شریک رکھنے کی کوشش کریں اور ان سب کو یہ احساس دلائیں کم آپ کے مشوروں کا خیر مقدم کرتے ہیں۔

اگر آپ کو کوئی مدد درکار ہو تو براہ کرم فوڈ ٹیم کے کسی ممبر سے رابطہ کریں جو آپ کو بخوشی مشورہ دے گا۔

آپ کی تجارت پر کن مراحل کا اطلاق ہوتا ہے؟

براہ کرم ✓ یا ✗ کا نشان ہر پر لگائیں



تجزیہ خطرات کی جدول

7. نظر ثانی	6. اصلاحی اقدام	5. مانیٹرنگ کے ضابطے درست حالت میں ہیں	4. انضباطی اقدامات	3. حفاظت غذا کی ضمانت کے لیے اہم ✓ یا X	2. خطرات	1. مرحلہ / اسٹیج
						خریداری اور فراہمی
						ذخیرہ کاری
						تیاری
						پکانا

دستخط: _____ تاریخ: _____ نظر ثانی کی تاریخ: _____

تجزیہ خطرات کی جدول

7. نظر ثانی	6. اصلاحی اقدام	5. مانیٹرنگ کے ضابطے درست حالت میں ہیں	4. انضباطی اقدامات	3. حفاظت غذا کی ضمانت کے لیے اہم X یا ✓	2. خطرات	1. مرحلہ / اسٹیج

دستخط: _____ تاریخ: _____ نظر ثانی کی تاریخ: _____

معلومات نامہ 1

ان خطرات کی مثالیں جن کا اطلاق آپ کی تجارت پر ہو سکتا ہے

مخصوص مراحل پر قابل اطلاق خطرات

- ناموزوں طور پر پکائے جانے کی وجہ سے بیکٹیریا کا زندہ رہ جانا۔ پکانا۔
- اگر زیادہ خطرے والی یخ بستہ غذائیں کافی ٹھنڈی حالت میں نہ رکھی جائیں تو ضرر رساں بیکٹیریا کی تعداد میں اضافہ ہو سکتا ہے۔ غذا کو ٹھنڈا رکھنا۔
- اگر گرم زیادہ خطرے والی غذائیں کافی گرم حالت میں رکھی جائیں تو بیکٹیریا کی تعداد میں اضافہ ہو سکتا ہے۔ گرم حالت میں رکھنا۔
- اگر زیادہ خطرے والی غذا کو ٹھنڈا رکھنے کی مدت بہت طویل ہو جائے تو ضرر رساں بیکٹیریا کی تعداد میں اضافہ ہو سکتا ہے۔ ٹھنڈا کرنا۔
- اگر زیادہ خطرے والی غذاؤں کو اچھی طرح گرم نہ کیا جائے یا بہت دیر تک گرم کیا جائے تو ضرر رساں بیکٹیریا کی تعداد میں اضافہ ہو سکتا ہے۔ دو بارہ گرم کرنا۔
- اگر زیادہ خطرے والی غذا کو بہت دیر تک رکھا جائے تو ضرر رساں بیکٹیریا کی تعداد میں اضافہ ہو سکتا ہے۔ اسٹاک کنٹرول (انضباط ذخیرہ)۔

بیشتر مراحل پر قابل اطلاق خطرات

- کچی غذا کے ذریعے زیادہ خطرے والی غذا کی بیکٹیریائی آلودگی۔ تبادلاتی آلودگی۔
- بیکٹیریا، گردوغبار، بال، لوگوں کے زیورات اور لباس کے ذریعے غذا کی بیکٹیریائی اور طبیعی آلودگی۔ شخصی حفظان صحت۔
- بیکٹیریا اور گندی سطحوں پر پڑے کوزا کرکٹ یا ڈھانچے یا آلات کے نکلے / ٹوٹے ہوئے ٹکٹروں کے ذریعے بیکٹیریائی اور طبیعی آلودگی۔ صفائی اور رکھ رکھاؤ۔
- دانتوں سے کترنے والے جانوروں کی مینگنی اور بالوں اور اڑنے اور رینگنے والے کیڑوں کے ذریعے بیکٹیریائی اور طبیعی آلودگی۔ انضباط حشرات۔
- مٹی اور دیگر آلودہ اشیاء کے ذریعے غذا کی بیکٹیریائی، کیمیائی اور طبیعی آلودگی۔ قدرتی آلودگی۔
- پیکجنگ، کیمیائی مادوں اور صفائی کرنے والے آلات، گوبر اور پالتو جانوروں کے ذریعے غذا کی بیکٹیریائی، طبیعی اور کیمیائی آلودگی۔ دیگر آلودگیاں۔

انضباطِ خطرات کی مثالیں

1. اچھی ساکھ والے فراہم کاروں کی خدمات حاصل کریں.
2. وصولیابی پر اشیاء کی دیکھ بھال کر لیں.
3. محفوظ درجہ حرارت پر غذا کا ذخیرہ کریں.
4. غذاؤں کو ڈھکی / لپٹی ہوئی حالت میں رکھیں.
5. کچی / پکی ہوئی غذاؤں کو الگ الگ کر لیں.
6. ذخیرہ کاری میں وقت کے مطابق تبدیلی.
7. غذاؤں کو ہاتھ لگانے کے وقت کی حد مقرر کریں.
8. صاف سازو سامان استعمال کریں.
9. اچھی ذاتی حفظانِ صحت.
10. صاف ستھرا احاطہ.
11. مطابقت پذیر طبّاحی یعنی محفوظ درجہ حرارت کے مطابق پکانا.
12. معقول خنک سازی (معقول کولنگ).
13. تربیت.

غذائی خطرات کا تجزیہ

تمام انضباطات کی تصدیقی فہرست

ناکامیوں کو الگ الگ ریکارڈ فارم پر تحریر کریں۔

طباخی

75°C پر پکائیں

عرق صاف / گوشت میں سرخی نہ ہو / خون کا نشان نہ ہو
معیاری وقت / سطحوں کا استعمال کریں۔
برف میں لگی غذاؤں کو پکانے سے پہلے اچھی طرح
پگھلائیں

غذا کو ٹھنڈا رکھنا

زیادہ خطرے والی غذا کو 8°C سے نیچے رکھیں
وصولیابی سے 15 منٹ کے اندر غذا کو فریج کے اندر رکھیں
تیز رفتار تیاری / فریج سے باہر کم سے کم وقت تک رکھیں - 1½ گھنٹہ
بوفے (میزوں پر سجا سجا یا کھانا جہاں سے لے کر خود کھایا جائے)
زیادہ سے زیادہ 4 گھنٹے

گرم رکھنا

گرم غذا کو 63°C سے زیادہ درجہ حرارت پر رکھیں
سازو سامان اور غذا کو پہلے گرم کر لیں
پکانے / دو بارہ گرم کرنے کے بعد غذا کو
فوراً لوازمات کے اندر رکھ دیں

ٹھنڈا کرنا

جلد از جلد ٹھنڈا کریں / زیادہ سے زیادہ 4 گھنٹے
ابھری (اتھلی) ہوئی ٹرے میں / چھوٹی چھوٹی شکل میں ٹھنڈا کریں
معیاری طریقہ کار استعمال کریں
غذا کو مکمل طور پر ٹھنڈا کرنے کے لیے فریج میں رکھیں

دو بارہ گرم کرنا

جلد از جلد غذا کو 75°C کے درجہ حرارت پر گرم کریں
صرف ایک بار دو بارہ گرم کریں
معیاری طریقہ کار استعمال کریں
تیار کنندہ کی ہدایات پر عمل کریں

انضباط ذخیرہ کاری

زیادہ خطرے والی تمام غذاؤں پر مقررہ مدت استعمال کی نشاندہی
مقررہ مدت استعمال کے بعد کوئی غذا محفوظ نہ رکھی جائے
الماری میں رکھی جانے کی زیادہ سے زیادہ مدت 3 دن

دہری آلودگی

زیادہ خطرے والی غذائیں ڈھک کر رکھی جائیں
پکی ہوئی غذا ریفریجریٹر میں کچی غذا کے اوپر رکھیں
کچی اور زیادہ خطرے والی غذاؤں کے لیے الگ الگ ریفریجریٹر،
سازو سامان اور کام کی سطحیں
صاف اور گندے ہو جانے والے سازو سامان کو الگ الگ خانوں میں رکھنا
زیادہ خطرے والی غذاؤں کو کچی غذاؤں سے در الگ
رکھ کر ٹھنڈا کرنا اور اسکے اوپر لگی برف کو پگھلا کر ہٹانا

پروب تھرمامیٹر کو صاف کرنا تاکہ بیکٹریا سے پاک ہو جائے
استعمال سے پہلے زیادہ خطرے والی غذاؤں کے لیے کام کی سطح کو صاف کرنا
کچی اور زیادہ خطرے والی غذاؤں کے لیے رنگ سے نشان زد کیے ہوئے
چاپنگ بورڈ (سبزی وغیرہ کٹائی کرنے کے لیے بورڈ) کا استعمال کریں۔

ذاتی حفظان صحت

ذاتی حفظان صحت کے معیارات کی تعمیل کی جائے
زیادہ خطرے والی غذا کو ہاتھ لگانے سے پہلے ہاتھ دھوئیں
غذا کو کم سے کم ہاتھ لگایا جائے۔
اوپری لباس اور ہیٹ صاف رکھے جائیں
ہینڈ بیسن کو معقول طور پر آراستہ رکھیں
ملاقاتیوں سے مقررہ معیارات کی تعمیل کرائی جائے

صفائی اور رکھ رکھاؤ

تمام سطحیں صاف ستھری نظر آئیں
غذا کے رابطے میں آنے والی سطحوں کی صفائی کی جائے
صرف صاف سازو سامان / برتن استعمال کیے جائیں
صفائی کے معمولات اور طریقوں کی صفائی کے معقول آلات / سامانوں
کی مدد سے تعمیل کی جائے
صفائی والے کیمیائی مادے صحیح طور پر استعمال کیے جائیں
کام کی سطحیں صفائی اور مرمت کے قابل حالت میں رکھی جائیں
مرمت انجام دینے کے بعد صفائی کی جائے

انضباط حشرات

کوڑے کرکٹ کی ٹوکری صاف اور اس کے ڈھکن ہوا بند ہوں
حشرات سے مزاحم کی سہولت فراہم اور استعمال کی جائے
مکھی مار دوا کا استعمال کیا جائے
انضباط حشرات کے معاہدہ کو نافذ العمل رکھا جائے
حشرات موجود نہ رہیں

قدرتی آلودگی

پوری طرح دھلائی / صفائی

دیگر آلودگیاں

ڈبے / بیکیجنگ خراب نہ ہو
کیمیائی مادے کی ذخیرہ کاری اور استعمال
صفائی کے لوازمات کو صاف / کام کی حالت میں رکھا ہوا / موزوں طور پر
استعمال کیا جائے
کوئی غذا / سازو سامان فرش پر نہیں رکھی جائیں
فضلے کی ٹوکریاں خالی کی جائیں اور غذا سے دور رکھی جائیں
غذا کے کمرے میں کوئی پالتو جانور یا پالتو جانور سے متعلق لوازمات
نہ رہیں

نگرانی کے ضابطوں کی مثالیں

غذا کی خریداری / وصولیابی

غذا 8°C درجہ حرارت یا اس سے کم پر فراہم کی جائے اور مقرر نشان زد تاریخ کے اندر ہو اور غذا کے اوپر کے ڈھکن / باہری پیکنگ درست حالت میں ہوں۔ آپ اس کی وضاحت کرنے کا فیصلہ کر سکتے ہیں کہ کوئی غذا زیادہ سے زیادہ کتنے درجہ حرارت پر فراہم کی جائے گی اور کم از کم وہ مدت کتنی ہوگی جس کے اندر آپ غذا کی وصولیابی منظور کریں گے۔

نگرانی

- وصولیابی کے وقت غذا کے درجہ حرارت کی تصدیق کر کے اسے ریکارڈ کر لیں۔ بعض اوقات ریفریجریٹر گاڑی میں جو حرارت رہتی ہے وہ آپ کے انوائس پر تحریر ہوتی ہے۔ اگر غذا کا درجہ حرارت بہت اونچا ہے تو عملے کو اس کی وصولیابی سے انکار کرنا پڑ سکتا ہے۔
- غذا پر "مدت استعمال" اور اسے "اس تاریخ سے پہلے استعمال کریں تو بہترین رہے گا" کی تصدیق کر لیں۔
- یہ دیکھنے کے لیے کہ غذا اچھی حالت میں اور درست ہے پیکنگ کی تصدیق کر لیں۔

ذخیرہ کاری

تمام یخ بستہ زیادہ خطرے والی غذائیں 8°C یا اس سے کم درجہ حرارت پر رکھی جائیں، منجمد غذا کی ذخیرہ کاری 18°C یا اس سے کم پر رکھی جائیں۔ ذخیرہ کی گئی غذا کو وقت کے مطابق تبدیلی چاہیئے تاکہ ان پر دی گئی تاریخوں سے وہ تجاوز نہ کرے۔ کھلے ہوئے خشک سامان (آٹا، چاول، وغیرہ) کو مہر بند پلاسٹک کے ڈبوں میں جمع کیا جانا چاہیئے۔

نگرانی

- یخ بستہ ذخیرہ خانہ میں غذا کے درجہ حرارت کا جائزہ لیں اور اس کا ریکارڈ رکھیں تاکہ 8°C یا اس سے کم درجہ حرارت کو برقرار رکھا جا سکے۔
- منجمد اسٹوریج میں غذا کے درجہ حرارت کا جائزہ لیں اور اس کا ریکارڈ رکھیں تاکہ 18°C یا اس سے کم پر درجہ حرارت کو برقرار رکھا جا سکے۔
- غذا پر مقررہ مدت کی تصدیق کریں یعنی یخ بستہ غذاؤں کے لیے روزانہ اور خشک یا منجمد غذاؤں کے لیے تجارت کے اعتبار سے مہینے میں ایک بار۔

تیاری

یہ یقینی بنائیں کہ جس وقت غذا انضباط حرارت کی حد سے باہر نکل جائے تو انضباط کی سطح گھٹ کر پست ترین سطح پر آجاتی ہے۔ پکی ہوئی اور کچی غذا کو ہمیشہ الگ الگ رکھیں۔ صاف و ستھرے سازو سامان استعمال کریں اور کچی اور پکی ہوئی غذا کو ہاتھ لگانے سے پہلے اور بعد میں صاف کر لیں۔ صرف کچے گوشت اور پالتو پرندے کے گوشت کی تیاری میں استعمال ہونے لائق کوئی مقام مقرر کر لیں (جس میں کٹنگ بورڈ بھی شامل ہو سکتا ہے)۔ مختلف اقسام کی غذاؤں کو کاٹنے کے لیے آپ رنگ سے نشان زد کٹنگ بورڈ فراہم کر سکتے ہیں۔

نگرانی

- کام کے سازو سامان اور کام کی سطحوں کی مکمل صفائی/جراثیم سے پاکی کی ضمانت کے لیے کچی اور پکی ہوئی غذاؤں کی علاحدگی کو اچھی طرح نگاہ سے تصدیق کر لیں اور آپ کے ہاتھ دھونے کی سہولت کا موزوں استعمال۔

پکانا

غذائی سمیت والے بیکٹریا کو مارنے کے لیے تمام غذاؤں کو اچھی طرح پکایا جانا چاہیئے۔ پکائے جانے کے بعد غذا کو کچے گوشت اور بغیر دھلی ہوئی سبزیوں سے الگ رکھا جانا چاہیئے۔

نگرانی

- پکانے کے کام کے مکمل ہو جانے کے بعد غذا کا بنیادی درجہ حرارت معلوم کرنے کے لیے ٹمپریچر پروب استعمال کریں۔ بنیادی درجہ حرارت 75°C یا اس سے زیادہ پر پہنچا ہونا چاہیئے۔
- گوشت کاٹنے کے بعد یہ یقینی بنائیں کہ رطوبت اچھی طرح سے بہم گئے ہیں۔

ٹھنڈا کرنا

گرم کھانے کو جلد از جلد ٹھنڈا کرنا چاہیئے اس کے لیے غذا کو اٹھلے برتن میں انڈیلا جائے یا اس کے چھوٹے چھوٹے حصے کر لیے جائیں اور پھر ٹھنڈی جگہ میں رکھا جائے جہاں سے اسے $1\frac{1}{2}$ گھنٹے کے اندر ریفریجریٹر میں منتقل کر دیا جائے گا۔ جہاں بھی ممکن ہو غذا کو ڈھک کر رکھیں۔

نگرانی

- پروب تھرمامیٹر کے استعمال کے ذریعے غذاؤں کے ٹھنڈا ہونے میں لگنے والے وقت کو دیکھیں۔
- غذا کی نوعیت کے اعتبار سے ٹھنڈا ہونے کے لیے وقت مقرر کریں

غذا کو گرم رکھنا

غذا کے اچھی طرح پک جانے کے بعد آپ غذا کو گرم رکھنے والی شوکیس (ہاٹ ڈسپلے یونٹ) میں اسٹور کر سکتے ہیں۔ گرم کھانا 63°C سے اوپر کے درجہ حرارت پر رکھا جانا چاہیئے۔ گرم رکھے جانے کے دوران ہر غذا کو کسی یونٹ میں حفاظت سے رکھ کر اور جہاں ممکن ہو ڈھکی ہوئی حالت میں رکھ کر آلودگی سے محفوظ رکھا جائے۔

نگرانی

- گرم رکھنے والی مشین میں رکھی ہوئی ہر غذا کے درجہ حرارت کو پیش کش کے دوران پروب تھرمامیٹر کے ذریعے روزانہ دیکھیں۔
- یہ ظاہر کرنے کے لیے کسی نظام کی تشکیل کریں کہ غذائیں فروخت کے لیے شوکیس (ڈسپلے) میں کتنی دیر تک رکھی جاتی ہیں۔

دو بارہ گرم کرنا

دو بارہ گرم کی گئی تمام غذاؤں کا بنیادی درجہ حرارت 75°C یا اس کے مساوی ہونا چاہیئے۔

نگرانی

- پروب تھرمامیٹر کے ذریعے دو بارہ گرم کی جانے والی ہر غذا کا مرکزی درجہ حرارت معلوم کر لیں سوا اس کے کہ پکانے کے درجہ حرارت اور پکانے کے وقت تعین کرنے والے معیاری ضابطے استعمال کیے جا رہے ہوں اور یہ ترتیب معائنہ کیے جا سکتے ہوں۔

یخ بستہ اسٹوریج

دن کے کام کے اوقات میں ریفریجریٹروں اور ڈسپلے یونٹس کے درجہ حرارت میں تبدیلی آ سکتی ہے۔ مثال کے طور پر مصروف اوقات میں جب فریج کا دروازہ بار بار کھولا جاتا ہو یا برف پگھلانے کے عمل میں - یہ جاننے کے لیے کہ یخ بستہ اسٹوریج میں رکھی ہوئی غذا کا درجہ حرارت 8°C یا اس سے کم ہے پابندی سے معائنہ کرتے رہنا ضروری ہے۔

نگرانی

- یونٹ کے گرم ترین (اور ہو سکتا ہے کہ سرد ترین) حصے کی نشاندہی کریں۔ درجہ حرارت کا معائنہ ہمیشہ گرم ترین نقطے پر کریں۔
- اس سے ہوشیار رہیں کہ ہوا کے درجہ حرارت میں غذا کے حقیقی درجہ حرارت کے مقابلے کافی تیزی سے اتار چڑھاؤ آئے گا۔ خصوصاً جب دروازے بار بار کھولے اور بند کیے جائیں۔

- غذا کے درجہ حرارت کا تعلق ایک اصول سے ہے۔ بعض حالات میں ہوا کا درجہ حرارت ناپنا زیادہ آسان ہوتا ہے۔ غذا کا درجہ حرارت 8°C یا اس سے کم پر رکھنے کے لیے ہوا کے درجہ حرارت کو 0°C اور 5°C کے درمیان رہنا چاہیئے۔
- یخ بستہ اسٹوریج کے درجہ حرارت کو مندرجہ ذیل طریقوں میں کوئی طریقہ اختیار کر کے دن میں کم از کم دو بار معلوم کیا جانا چاہیئے :

- ◆ یونٹ میں تھرمامیٹر ڈال کر ہوا کا درجہ حرارت ناپنا
- ◆ غذا میں پروب تھرمامیٹر ڈالنا۔ یا
- ◆ آزمائشی مواد مثلاً ایک کپ جیلی میں پروب تھرمامیٹر ڈالنا

- آلودگی کے خطرے سے بچنے کے لیے جہاں ممکن ہو نگاہ ڈال کر تصدیق کرنا کہ غذا ڈھکی ہوئی حالت میں ہے۔

پیش کش

ٹھنڈی حالت میں پیش کی جانی والی غذائیں - زیادہ خطرے والی غذاؤں کو گرم ہونے سے بچانے کے لیے سرد اسٹوریج سے نکالنے کے فوراً بعد جلد از جلد استعمال کے لیے پیش کر دینا ضروری ہے۔

گرم غذائیں - زیادہ خطرے والی غذاؤں کو ٹھنڈی ہونے سے بچانے کے لیے گرم حالت میں ہی پیش کریں۔

نگرانی

- پیش کش کے دوران ٹھنڈی غذاؤں کے درجہ حرارت کا معائنہ کر لیں اور یہ یقینی بنائیں کہ غذا کو 8°C سے زیادہ درجہ حرارت پر 4 گھنٹے سے زیادہ نہیں چھوڑا گیا ہے۔
- یہ ظاہر کرنے کے لیے کسی نظام کی تشکیل کریں کہ غذائیں فروخت کے لیے گرم رکھنے والی شوکیس میں کتنی دیر رکھی گئی ہیں۔
- یہ یقینی بنانے کے لیے کہ غذا 63°C درجہ حرارت پر ہے پیش کش کے دوران پروب تھرمامیٹر کی مدد سے گرم غذا کا درجہ حرارت معلوم کریں۔
- جہاں ممکن ہو نگاہ ڈال کر یقینی بنائیں کہ غذا ڈھکی ہوئی حالت میں ہے۔

ورق نظر ثانی

تاریخ اور دستخط	اس میں تبدیلی کب آئی ہے ؟	کس چیز میں تبدیلی آئی ہے ؟	مرحلم

تربیت

غذائی تجارت میں کام کرنے والے ہر شخص کو تربیت درکار ہوتی ہے۔ تربیت کی سطح اور نوعیت کا انحصار اس پر ہے کہ وہ کس طرح کا کام کرتا ہے۔ غذائی حفظان صحت کے ضابطے (Food Hygiene Regulations) کی رو سے یہ لازم ہے کہ غذا کو ہاتھ لگانے والے تمام افراد کی نگرانی کی جائے اور یہ یقینی بنانے کے لیے کہ وہ حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق کام کر رہے ہیں انہیں ہدایت اور / یا تربیت دی جائے۔

1. اس سے پہلے کہ ملازمین کام کرنا شروع کریں ہر ایک کو **غذائی حفظان صحت کے اصول بتائے جانے** چاہیئے۔ (صفحہ 25 پر ایک مثال دی جا رہی ہے)
2. **حفظان صحت سے بیداری کی تربیت** لوگوں کو غذائی حفظان صحت اور صحت مند طور پر کام کرنے کے طریقوں سے متعلق بعض بنیادی معلومات فراہم کرتی ہے۔ یہ عموماً تجارت کے مالک کے ذریعہ کیا جاتا ہے اور یہ اکثر تربیت کے دوران ہوتا ہے۔ یہ ان کے لیے ضروری ہے جو کہ کم خطرے والے یا لپٹی ہوئی غذا کو چھوتے ہیں۔ (صفحہ 26 پر ایک مثال دی جا رہی ہے)
3. **بنیادی غذائی حفظان صحت کی تربیت** ہر اس شخص کے لیے ایک قانونی ضرورت ہے جو کھلی ہوئی زیادہ خطرے والی غذاؤں کو ہاتھ لگاتا ہے مثلاً طعام فروشی کے پیشے میں تیار کھانوں کی دکان (ڈیلی کیٹسن) کے کاؤنٹر پر۔ یہ رسمی تربیت نگران عملے اور منیجر کے ذریعہ بھی ضروری ہے اگر انہیں مؤثر انداز سے انجام دینا ہے۔ نصاب کی مدت عام طور پر لگ بھگ 6 گھنٹہ کی ہوتی ہے۔ اس معیار کی تربیت کے لیے بڑی تنظیموں کے اندر ہی تربیت دی جا سکتی ہیں۔
4. **تجزیہ خطرات کی تربیت**۔ عملے کو آپ کے تجزیہ خطرات کے نظام کی پوری جانکاری ضرور ہونی چاہیئے۔ خصوصاً ہر شخص کے کام کے لیے انضباط اور نگرانی کے ضابطے واضح طور پر انہیں معلوم ہونے چاہیئے۔ خطرات سے متعلق یہ مجموعہ معلومات آپ کے عملے کو تجزیہ خطرات کے نظام کی تربیت دینے کے لیے ترتیب دیا گیا ہے۔
5. **تجدیدی تربیت**۔ یہ یقینی بنانا بہت اہم ہے کہ عملے نے جو باتیں سیکھی ہیں انہیں وہ بھول نہ جائیں اور انہیں مسلسل عملی شکل میں برتتے رہیں۔ یہ کام عملے کی میٹنگوں یا ایک سے ایک کے درمیان تقابل کی شکل میں کیا جا سکتا ہے۔ اس کی سفارش کی جاتی ہے کہ تجدیدی تربیت کم از کم ہر تین سال پر دی جائے۔
6. نا کامیوں کے واقعات سامنے آنے پر **دو بارہ تربیت** یا ہدایت۔ اگر صحت سے متعلق مسائل بار بار پیدا نہ ہوں تو عملے کو دو بارہ تربیت دی جائے اور / یا انہیں نئی ہدایات دی جائیں۔ خطرات کے معلومات نامے اس کام میں اور ہر سر ملازمت رہتے ہوئے ٹریننگ کے دوران مددگار ہو سکتے ہیں۔
7. **تربیت کے ریکارڈ**۔ اس کی سفارش کی جاتی ہے کہ آپ عملے کو دی جانے والی تربیت کا ریکارڈ رکھیں۔ یہ ریکارڈ واضح طور پر ظاہر کرتے ہیں کہ ایسے درست اقدامات کیے گئے ہیں جس سے یہ یقینی بنایا جا سکے کہ معاملات کو خرابی سے بچانے کے لیے عملے کے افراد غذائی حفاظت کو لاحق خطرات اور انہیں کنٹرول میں رکھنے کے طریقوں کی شناخت کر سکتے ہیں۔ (مثال صفحہ 28 پر دیکھیں)۔

تربیت کون دیتا ہے ؟

مرحلہ 1 & 2

تربیت عام طور پر "اسی جگہ" تجارت کے مالک یا کسی مقرر کردہ سرکردہ عملے کے فرد مثلاً سپروائزر کی طرف سے دی جاتی ہے۔

مرحلہ 3

ٹریننگ کسی تسلیم شدہ تربیتی تنظیم کی طرف سے دی جاتی ہے اگرچہ کسی موزوں معیار کے "ان-ہاؤس" نصابات غیر تسلیم شدہ ہونے کے باوجود قانونی شرط کی تکمیل کرتے ہیں۔

- لیول 1 کے نصابات تقریباً 6 گھنٹے چلتے ہیں مثلاً بنیادی غذائی حفظان صحت کے نصابات۔
- لیول 2 کے نصابات کی مدت عموماً 12 سے 24 گھنٹوں کی ہوتی ہے مثلاً متوسط غذائی حفظان صحت کے نصابات۔
- لیول 3 کے نصابات 24 سے 40 گھنٹے کے ٹیوشن پر محیط ہوتے ہیں مثلاً متقدم غذائی حفظان صحت کے نصابات۔

تسلیم شدہ تربیتی نصابات چلانے والی تنظیموں کی مثالیں:-

- چارٹرڈ انسٹی ٹیوٹ آف انوائرنمنٹل ہیلتھ
 - رائل انسٹی ٹیوٹ آف پبلک ہیلتھ اینڈ ہائینج
 - رائل سوسائٹی فار دی پروموشن آف ہیلتھ
 - سوسائٹی آف فوڈ ہائینج ٹیکنولوجی
- اپنے علاقے میں تربیت کے فراہم کاروں کی تفصیل کے لیے اپنی مقامی فوڈ سیفٹی ٹیم سے رابطہ کریں۔

تربیتی سطح کی رہنما جدول

مرحلہ 3		مرحلہ 2	مرحلہ 1	ملازمت کی مثال	عملے کا زمرہ
رسمی تربیت		بیداری	بنیادی		
سطح 1	سطح 2 اور 3	حفظان صحت	معلومات		
3 ماہ کے اندر	جہاں مناسب ہو	1 ماہ کے اندر	کام کے آغاز سے پہلے		
				محافظ ذخیرہ کاری، شاپ اسسٹنٹ، بار پرسن (ساقی)، غذا کی پیش کش کے اسسٹنٹ، غذا کی وصولیابی، ویٹر / ویٹرس	صرف ہلکے خطرے یا لپٹی ہوئی غذا کو ہاتھ لگاتے ہیں
				ہیڈ باورچی، باورچی، کچن اسسٹنٹ، کھانا تیار کرنے والے بار اسسٹنٹ	کھلی ہوئی زیادہ خطرے والی غذا تیار کرتے ہیں
				منیجر، سپروائزر، غذائی تجارت کے مالک	نگرانی کے فرائض پر مامور غذا کو ہاتھ لگانے والے افراد

غذائی حفظان صحت کی ضروریات

یہ تربیت کسی شخص کے پہلی بار کام کرنے کے آغاز سے پہلے دی جانی چاہیے

1. خود کو صاف کریں اور صاف لباس پہنیں۔
 2. اپنے ہاتھ ہمیشہ گرم پانی اور صابن سے اچھی طرح دھوئیں :
 - کام شروع کرنے سے پہلے
 - بیت الخلاء استعمال کرنے کے بعد
 - غذا کو ہاتھ لگانے سے پہلے
 - کچی غذا یا فضلے کو ہاتھ لگانے کے بعد
 - ہر وقفے کے بعد
 - ناک صاف کرنے یا چہرہ یا بال چھونے کے بعد۔
 3. کام شروع کرنے سے پہلے اپنے نگران کو بتائیں کہ کیا آپ مندرجہ ذیل میں سے کسی تکلیف میں مبتلا ہیں:
 - جلد کی کوئی تکلیف
 - آپ کی ناک کو متاثر کرنے والا تعدد، نزلہ، زکام یا کوئی ایسی تکلیف جس کے نتیجے میں ناک بہتی ہو یا چھینک آتی ہو
 - گلے یا سینے کا تعدد، گلے میں خراش یا کھانسی
 - پیٹ کی یا آنتوں کی تکلیف، قے، ہیضہ، آنتوں میں سوزش
 - تعدد زدہ زخم یا چھالہ۔
- اگر آپ اپنے سپروائزر کو نہیں بتاتے تو آپ قانون شکنی کر رہے ہیں
4. زخموں اور چھالوں پر پانی روک اور تیز رنگین پٹی لپیٹیں۔
 5. غیر ضروری طور پر غذا کو ہاتھ لگانے سے پرہیز کریں۔
 6. غذا والے کمرے میں سگریٹ نوشی نہ کریں، نہ ہی کھائیں یا پیئیں۔
 7. کھانے کے پاس نہ کھانسیں نہ چھینکیں۔
 8. اگر آپ کوئی خراب بات دیکھیں - تو اپنے نگران کو بتائیں۔
 9. پیشگی طور پر غذا کو بہت پہلے تیار نہ کریں۔
 10. خراب ہو سکنے والے کھانے کو ریفریجریٹر میں یا پائپ کے ذریعے گرم حالت میں رکھیں۔
 11. کچی غذا کی تیاری اور پکی ہوئی غذا کو سختی سے الگ رکھیں۔
 12. غذا کو دو بارہ گرم کرتے ہوئے یہ یقینی بنائیں کہ اسے پائپ کی مدد سے گرم کیا جا رہا ہے۔
 13. ہر مرحلے پر صفائی رکھیں۔ تمام سطحیں اور سازو سامان صاف رکھیں۔
 14. فوڈ پیکیجنگ یا اپنے سپروائزر کی طرف سے دی گئی ہدایات پر عمل کریں۔

بیداری حفظان صحت کی تربیت

بیداری حفظان صحت کی تربیت ملازمت کے آغاز سے ایک ماہ کے اندر دی جانی چاہیئے اور اس میں مندرجہ ذیل باتیں شامل ہیں: -

1. تجارتی تنظیم کی طرف سے اچھے حفظان صحت کے اعمال کو دی جانے والی اہمیت.
2. بیکٹریا بیماری کا سبب کیسے بن سکتے ہیں.
3. اچھے ذاتی حفظان صحت کے اصولوں کی اہمیت، اونچے معیاروں کی ضرورت کیوں ہے.
4. دہری آلودگی کے اسباب اور اسے روکنے کے طریقے.
5. غذا کی ذخیرہ کاری کا صحیح طریقہ جس میں انضباط حرارت اور آلودگی سے حفاظت شامل ہیں.
6. صفائی اور ردِ تعدد کے سامان، استعمال کے طریقے اور محفوظ ذخیرہ کاری.
7. فضلہ کی نکاسی کے انتظامات .
8. غذا میں خارجی عناصر سے پیدا ہونے والی آلودگی کو روکنے کا طریقہ.
9. غذائی حشرات کے خطرات کے تئیں بیداری.
10. ملازمین اپنا کام حفظان صحت کے مطابق کیسے انجام دیں. خصوصاً جن غذاؤں کو ہاتھ لگاتے ہیں ان کی حفاظت کے لیے حد درجہ اہم نکات کی نگرانی.

رسمی تربیت

اس قسم کی تربیت زیادہ خطرے والی کھلی غذا کو ہاتھ لگانے والے افراد کو ملازمت کے آغاز سے تین ماہ کے اندر دی جاتی ہے۔ نصاب میں مندرجہ ذیل موضوعات کا احاطہ کیا جانا چاہیئے :-

1. غذائی سمیت کے جسم نامیے، اقسام اور ذرائع.
2. معمولی خورد حیاتیات (سمپل مائیکروبایولوجی)، جن میں بیکٹریا، سمیتی اجزاء (ٹاکسن) اور تخمک (اسپورس) کانٹونما شامل ہے.
3. احاطے کا محل وقوع اور بناوٹ.
4. انضباط حرارت یعنی ذخیرہ کاری، پگھلانا، دو بارہ گرم کرنا اور پکانا.
5. ذاتی حفظان صحت جس میں ضابطے اور ذمہ داریاں شامل ہیں.
6. عام غذا کی خطرات اور انضباطی اقدامات.
7. غذائی آلودگی کی روک تھام.
8. غذائی سمیت، علامات اور اسباب.
9. صفائی اور رد تعدد.
10. قانونی ذمہ داریاں.
11. انضباطِ حشرات.

تربیت کا ریکارڈ

نام :

مسٹر ڈو

عنوان ملازمت : معاون باورچی

تربیت کی نوعیت یعنی رسمی نصاب، دوران ملازمت	تربیت دینے والے افراد	تاریخ جب تربیت دی گئی		
کام شروع کرنے سے پہلے	ہیڈ باورچی	10/05/02	غذائی حفظان صحت کی اہم اور لازمی باتیں	1
کام شروع کرنے سے پہلے	ہیڈ باورچی	10/05/02	بیدارئی حفظان صحت کی تربیت	2
رسمی	خارجی فراہم کار تربیت	12/06/02	بنیادی غذائی حفظان صحت کی ٹریننگ	3
دوران ملازمت	تجارت کا مالک	05/08/02	تجزیہ خطرات کی تربیت / ہدایت	4
			تجدیدی تربیت	5
			ناکامیاں واقع ہونے پر دو بارہ تربیت / ہدایت	6

تربیت کا ریکارڈ

نام :

عنوان ملازمت :

تربیت کی نوعیت یعنی رسمی نصاب، دوران ملازمت	تربیت دینے والے افراد	تاریخ جب تربیت دی گئی		
			غذائی حفظانِ صحت کی اہم اور لازمی باتیں	1
			بیداری حفظانِ صحت کی تربیت	2
			بنیادی غذائی حفظانِ صحت کی ٹریننگ	3
			تجزیہ خطرات کی تربیت / ہدایت	4
			تجدیدی تربیت	5
			ناکامیاں واقع ہونے پر دو بارہ تربیت / ہدایت	6

انضباطِ حشرات

غذائی تجارت کے مالکوں کے لیے یہ قانوناً ضروری ہے کہ غذائی حشرات کی روک تھام کے لیے تمام ذمہ دارانہ احتیاطی تدابیر اختیار کریں مثلاً جنگلی چوہے اور گھروں میں پائے جانے والے چوہے، کا کروچ اور اڑنے والے کیڑے جو غذا کی ذخیرہ گاہوں اور ان کی تیاری کے مقامات پر داخل ہو جاتے ہیں۔ اس کا مقصد غذائی اشیاء کو آلودگی سے بچانا ہے۔

آپ کو یہ یقینی بنانا چاہیئے کہ خارجی دروازوں، کھڑکیوں، پائپوں، نالیوں وغیرہ میں ہو جانے والی دراڑیں اور سوراخ غذا کی تیاری اور ذخیرہ کاری کے مقامات تک حشرات کی رسائی کو کم از کم رکھنے کے لیے ٹھوس پائدار مواد سے بھر دیئے جائیں یا بند کر دیئے جائیں۔

غذائی تجارت کی کئی تنظیمیں انضباطِ حشرات کی کسی مقبول کمپنی سے معاہدہ کر لیتی ہیں جو متعلقہ حاطے کو حشرات سے پاک رکھنے کے لیے پابندی سے اس کی نگرانی کی ذمہ داری قبول کرتی ہیں۔ آپ خود سے معمول کے مطابق اچھی طرح معائنہ کر سکتے ہیں کہ کہیں آپ کے احاطے میں حشرات تو نہیں ہیں۔ آپ کو ان معائنوں کا ریکارڈ رکھنا ہوگا۔ (مزید مدد کے لیے صفحہ 31 پر ہمارا مثال نامہ دیکھیں)۔

حشرات سے وابستہ خطرات میں شامل ہیں:

دانتوں سے کترنے والے جانوروں کی مینگنیوں اور ان کے بال اور اڑنے اور رینگنے والے کیڑوں کے ذریعے غذائی بیکٹریائی اور طبیعی آلودگی

انضباطی اقدامات کی مثالیں:

- داخلی اور خارجی مقامات کو صاف اور آراستہ رکھیں۔
- ایسی فضلے کی ٹوکریاں فراہم کریں جن کے ڈھکن سختی سے بند رہیں اور انہیں صاف رکھیں۔
- حشرات روک کھڑکیاں، دروازے اور دیگر کھلی جگہیں۔ خود کار طور پر بند ہونے والے خارجی دروازے لگائیں۔
- اڑنے والے کیڑوں کو مارنے والا آلہ نصب کریں اور ہر سال مئی کے مہینے میں بلبوں کو تبدیل کر دیں۔
- حشرات روک نظام کا معقول استعمال کریں اور اسے مکمل طور پر قابل عمل حالت میں رکھیں۔
- انضباط حشرات کی کمپنی کی خدمات حاصل کریں

کون سے معائنے انجام دینے چاہیئے؟ کتنی بار؟ کون سے ریکارڈ محفوظ رکھوں گا؟

- مینیجر کو چاہیئے کہ ہفتے میں کم از کم ایک بار مندرجہ بالا انضباطات کا معائنہ کرے۔
- یہ معائنہ کریں کہ انضباط حشرات کا معاہدہ قابل عمل حالت میں ہے اور اس کی سفارشات پر عمل درآمد ہو رہا ہے۔
- یہ دیکھنے کے لیے احاطے کی تلاشی لیں کہ دانت سے کترنے والے جانور اور حشرات کیڑوں کے آثار تو نہیں ہیں۔

اصلاحی اقدام

- اگر کوئی خرابی پائی جائے تو مالک / مینیجر کو فوراً اطلاع دیں۔ حسب ضرورت مرمت کروائیں۔
- اگر حشرات کے آثار پائے جائیں تو مالک / مینیجر کو فوراً اطلاع دیں۔ آلودگی سے متاثر جگہوں کی مرمت کرائیں۔
- طریقہ کار اور روک تھام کی تدابیر کو بہتر بنائیں، دو بارہ تربیت دیں، ہدایت / نگرانی کو بہتر بنائیں۔

انضباط حشرات کا ریکارڈ

صرف مثال

سپروائزر (دستخط)	جس تاریخ کو کام مکمل ہوا	طلب کیا گیا ٹھیکیدار	وضاحتیں	معائنہ کار (دستخط)	تاریخ معائنہ
دستخط	12.09.95	01.09.95	بوائٹرکپ بورڈ میں چوہے کی مینگنیاں 2.9.95 کو کیلوپسٹ کے ذریعے چارہ دیا گیا۔ آخری چارہ 10.9.95 کو۔ چارے کو چھوا نہیں گیا۔	ٹی ایل ایف	01.09.95
دستخط	01.10.95	قابل اطلاق نہیں	آٹے کی ٹوکری میں پیسوسڈ (ککروچ سے ملتی جلتی شکل کے کیڑے)۔ مشورے کے لیے ماحولیاتی صحتی محکمہ کو فون کیا۔ آٹا پھینک دیا گیا۔ ٹوکری کو جراثیم سے پاک کیا گیا اور گردوپیش کا اچھی طرح معائنہ کیا گیا۔	ٹی ایل ایف	01.10.95
دستخط			اطمینان بخش	ٹی ایل ایف	02.11.95

مقاماتِ معائنہ
1. باورچی خانے میں کوکر کے پیچھے
2. باورچی خانے میں سنک یونٹ کے نیچے
3. گوشت خانہ (لارڈر)
4. اسٹور میں فریجر کے پیچھے
5. جو شاہ الماری (بوائٹرکپ بورڈ)
6.
معائنوں کا تعدد :
ماہانہ
معائنے انجام دینے کے لیے نامزد شخص :
ہیڈ باورچی
ذمہ دار شخص (نگران):
اے اسمتھ

انضباط حشرات کا ریکارڈ

سپروائزر (دستخط)	جس تاریخ کو کام مکمل ہوا	طلب کیا گیا ٹھیکیدار	وضاحتیں	معائنہ کار (دستخط)	تاریخ معائنہ	مقاماتِ معائنہ
						معائنوں کا تعدد :
						معائنے انجام دینے کے لیے نامزد شخص :
						ذمہ دار شخص (نگران):

صفائی اور دافع تعدیم

پابندی سے صفائی بہت ضروری کیوں ہے؟

کیونکہ غذا کی حفاظت کو یقینی بنانے میں مدد کے لیے احاطے، سازوسامان، برتنوں اور اشیاء کو صاف رکھنا قانوناً ضروری ہے۔ اس لیے صفائی غذا سازی کی تجارت کو چلانے کا بنیادی اور لازمی حصہ ہے۔

صفائی اور دافع تعدیم میں کیا فرق ہے؟

صفائی کا مطلب ہے، گرد و غبار، غذا کے باقی ماندہ حصے، گندگی، چکنائی اور دیگر غیر ضروری چیزوں کو دور کرنا۔ اچھی طرح صفائی کرنے کے لیے حرارتی توانائی (گرم پانی یا بہا پ) (کیمیائی توانائی (ڈٹرجینٹ) یا طبیعی توانائی (جسمانی شکل میں توانائی) کا استعمال کرنا پڑتا ہے۔ عموماً توانائی کی دو یا اس سے زیادہ شکلوں کو ایک ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔

جراثیم کا خاتمہ صفائی کے عمل کا ایک اہم مرحلہ ہے، کیونکہ خاتمہ جراثیم سے ضرر رساں بیکٹریا کی تعداد (سمیاتی اجزاء یا اسپورس نہیں) میں محفوظ سطح تک تخفیف ہو جاتی ہے۔ جراثیم کے خاتمے کا عمل مندرجہ ذیل طریقوں سے انجام دیا جا سکتا ہے:

- گرمی، ترجیحاً 82°C سے زیادہ پر مرطوب حرارت۔
- بہا پ
- کیمیائی مادے، الگ سے یا مندرجہ بالا میں سے کسی کے ہمراہ۔

جراثیم کے خاتمے کے لیے مجھے کیا کرنے کی ضرورت ہے؟

وہ سطحیں جہاں غذائی سمیت پیدا کرنے والے بیکٹریا کی اونچی سطح غذا کے معیار حفاظت پر منفی اثر ڈال سکے انہیں پابندی سے جراثیم سے پاک کیا جانا چاہیئے۔ اس طرح کی سطحوں میں شامل ہیں:

- **غذا کے براہ راست رابطے میں آنے والی سطحیں** مثلاً ورک ٹاپس (کام کرنے کی جگہ)، چاپنگ بورڈ، چھڑیاں، چیزوں کو ملانے کے لیے استعمال کیے گئے قابیں (پھیٹنے کی قابیں)، غذا پیش کرنے والی قابیں اور ٹکڑے ٹکڑے کرنے والی مشینیں (سلائسنگ مشینیں)
- **ہاتھ کے رابطے میں آنے والی سطحیں**، مثلاً نل اور دروازے کے ہنڈل جیسے ریفریجریٹر، لائٹوں کے سوئچ، ٹیلی فون، بیت الخلاء کی سیٹ اور ناخن کے برش۔
- **غذا سازی کے کارکنان کے ہاتھ** - جراثیم کش صابن یا الکحل پر مبنی دافع تعدیم مادوں یا دونوں کو استعمال کر کے جراثیم کا خاتمہ کیا جا سکتا ہے۔
- **صفائی کی اشیاء اور سازوسامان** مثلاً پونچھے، صفائی کرنے والے کپڑے کے جھاڑن اور برش۔

مجھے صفائی کی کون سی اشیاء استعمال کرنی چاہیئے؟

صفائی کا درست سامان استعمال کرنا ضروری ہے۔

چکنائی اور غذا کے ریزے چھڑانے کے لیے ڈٹرجنٹ یا چکنائی کُش مواد کی ضرورت ہوتی ہے تاکہ جراثیم کش اشیاء کے لیے سطح تیار کی جا سکے۔

جراثیم کش مواد ایسی سطحوں پر استعمال کیا جانا چاہیئے جن کا رابطہ غذا یا ہاتھوں سے ہوتا ہے، اور وہ اچھے "محفوظ قسم کے" (غذا پر خراب اثر نہ کرنے والا) ہوں۔ وہ جراثیم کو مارتے ہیں لیکن صاف کرنے کی صلاحیتیں نہیں رکھتے۔ جراثیم کُش مواد کے استعمال سے پہلے ڈٹرجینٹ سے چیزوں اور جگہوں کو صاف کرنا ضروری ہے۔

سینیٹائزر (جراثیم سے پاک کرنے والا) وہ کیمیائی مادے ہیں جن میں ڈٹرجینٹ اور جراثیم کش مادوں دونوں کی خاصیتیں ہوتی ہیں ان کا استعمال جراثیم کش اشیاء کی طرح ہی کیا جانا چاہیئے یعنی اگر ضروری ہو تو روزانہ کام میں لائے جائیں اور موزوں وقت کے لیے ان کو چھوا جا سکتا ہے۔ تیارکنندہ کی ہدایت پر ہمیشہ عمل کریں۔

آپ کی ضروریات کی مناسب ترین اشیاء سے متعلق مشورے کے لیے یہ سفارش کی جاتی ہے کہ آپ اپنے فراہم کار سے رابطہ کریں۔

جراثیم کے خاتمے کے لیے رہنما خطوط

انسانوں کو ضرر پہنچانے کے لیے غذائی سمیت پیدا کرنے والے بیکٹیریا کی بہت مختصر سی تعداد کافی ہے اور اسی لیے احاطے کو محفوظ رکھنے کے لیے مؤثر طور پر احاطے کو جراثیم سے پاک کرنا ضروری ہے۔ صفائی کرتے وقت بہت سے افراد غلطی پر ہوتے ہیں جب وہ اچھی طرح جراثیم کا خاتمہ نہیں کرتے یا جب وہ جراثیم سے پاک کی گئی جگہوں کو آلودہ کر دیتے ہیں، مثلاً اس جگہ کو پونچھنے کے لیے گندا کپڑا استعمال کر کے۔ جراثیم کو مؤثر طور پر ختم کرنے کے لیے مندرجہ ذیل ہدایات پر ہمیشہ عمل کریں:

- یہ یقینی بنائیں کہ غذا والے علاقے میں استعمال کیے جانے والے کیمیائی مادے غذا کے لیے محفوظ اور غذا کی سطحوں پر استعمال کے لیے بنائے گئے ہیں۔
- ہمیشہ تیار کنندہ کی ہدایات پر عمل کریں۔
- محلول کو اثر انگیز مقدار کے مطابق بنائیں اور مختلف کیمیائی اس میں کبھی نہ ملائیں۔
- صاف سطحوں کو جراثیم سے پاک کرنے کی کوشش سے پہلے وہاں سے ڈٹرجینٹ کے تمام آثار کو ہٹا دیں۔
- ہر بار جب آپ صفائی کا کام انجام دیں جراثیم کُش مواد کا نیا محلول استعمال کریں اور پہلے سے موجود محلول کو دو بارہ نہ استعمال کریں۔
- کپڑے یا پونچھے کو جراثیم کش محلول میں زیادہ دیر تک کے لیے نہ ڈبائیں، مثلاً رات بھر کے لیے کیونکہ اس سے محلول کی طاقت کم ہو جاتی ہے اور اس میں بیکٹیریا پیدا ہو سکتے ہیں۔
- ہمیشہ جراثیم کش مواد کو تیار کنندہ کی طرف سے سفارش کردہ وقت کے لیے ہی کسی سطح پر رکھیں۔
- اچھی طرح پانی بہا کر صاف کریں سوا اس کے کہ تیار کنندہ کی طرف سے دی گئی ہدایات میں یہ کہا گیا ہو کہ پانی سے کھنگالنا غیر ضروری ہے اور اسے ہوا میں خشک رہنے کے لیے چھوڑ دیا جائے۔

صفائی کرنے کا بہترین طریقہ کیا ہے؟

1. صفائی سے پیش تر: نیچوڑ کر، رگڑ کر، کھنگال کر یا پانی میں بھگو کر داغ دھبے چھڑانا.
2. اصل صفائی: ڈٹرجینٹ کے ذریعے بقیہ داغ کو چھڑانا.
3. متوسط طور پر کھنگالنا: دھول اور کیمیائی اثرات کو چھڑانا.
4. جراثیم کا خاتمہ: باقی ماندہ بیکٹریا کی تعداد میں محفوظ سطح تک تخفیف.
5. آخری بار کھنگالنا: جراثیم کش مادے کا اثر دور کرنا.
6. سکھانا: ایک ہی بار استعمال کے لائق کاغذی تولیہ سے ہوا میں سکھانا یا طبیعی طور پر سکھانا.

اگر دھبہ ہلکا ہے، تو پیشگی صفائی کو اصل صفائی کے ساتھ ملایا جا سکتا ہے۔ کسی ایسے کیمیائی صفائی محلول کو استعمال کرنے سے جو چار مراحل عمل کی تشکیل کرے۔ پیشگی صفائی، اصل صفائی اور جراثیم کا خاتمہ، کھنگالنا اور سکھانا تو خاتمہ جراثیم کے عمل کو اصل صفائی کے عمل میں شامل کیا جا سکتا ہے۔

صفائی کی معمولات

اس کی سفارش کی جاتی ہے کہ صفائی کے معمولات کی تشکیل کی جائے۔ معمول نامہ سے صفائی کرنے والے شخص کو یہ معلوم ہوتا ہے کہ کس معیار کی ضرورت ہے۔ یہ معمول نامے اس بات کی نگرانی میں بھی مفید ہیں کہ صفائی انجام دی جا چکی ہے اور صفائی کا انتظام ہو رہا ہے۔ صفائی کے معمول نامے میں مندرجہ ذیل چیزیں شامل ہونی چاہیئے:

- اشیاء اور سطحیں صاف کی جائیں۔
- صفائی کے کون سے سامان استعمال ہوں گے اور ان کے استعمال کا طریقہ کیا ہوگا۔
- اشیاء / جگہوں کو کتنی بار صاف کیا جائے گا۔
- عملے کے لیے حفاظتی تدابیر۔
- اس کام کو انجام دینے والے شخص کے دستخط۔
- اس بات کی تصدیق کا دستخط کہ کام کا معائنہ کر لیا گیا ہے۔

آپ کی مدد کے لیے ہم نے صفائی کے معمول کے اندر پائی جانے والی معلومات کی بعض مثالیں دی ہیں اور آپ کی غذائی تجارت کی تنظیم کے اندر صفائی کے انتظام میں مدد کے لیے خالی معمولات نامہ دیا ہے (دیکھیں صفحات 36-39)۔

صفائی کا طریقہ

سنک میں دھلائی	ڈش واش	غذا کے رابطے میں آنے والی سطحوں کو صاف اور جراثیم سے پاک کریں	غذا کے رابطے میں آنے والے سازوسامان کو صاف اور جراثیم سے پاک کریں	صفائی کی سطحیں	صفائی اور چکنائی چھڑانے والے سازوسامان
<ul style="list-style-type: none"> گندگی کو ترتیب کے ساتھ ڈھیر کریں اور ملبہ ہٹائیں پہلی قاب میں گرم پانی لے کر ڈٹر جینٹ سے دھوئیں حسب ضرورت برش رگڑنے والے سامان کا استعمال کریں اور گھس جانے پر انہیں ترک کر دیں۔ دوسری قاب میں گرم پانی سے کھنگالیں صاف ڈریننگ ریک پر ہوا سے سکھائیں جب ضرورت ہو کیتلی پوش (ٹی ٹاول) یا کاغذی تولیے کو چمکانے/سکھانے کے لیے صاف کریں 	<ul style="list-style-type: none"> ہدایت کے مطابق ٹکیوں/سیال کا استعمال چکروں میں جن میں گرم پانی سے کھنگالنا شامل ہے 	<ul style="list-style-type: none"> صاف کپڑا لے کر سنک میں یا بالٹی میں گرم صابن کے پانی سے دھوئیں کھنگالیں جراثیم کش محلول (مطابق) 30 سکند کے لیے چھوڑ دیں۔ ہوا میں خشک ہونے کے لیے چھوڑ دیں یا پیپر ٹاویل سے پونچھ دیں 	<ul style="list-style-type: none"> بتی بجھا دیں، شیشہ کو الگ کر دیں اور ملبہ کو ہٹا دیں حسب ضرورت برش، رگڑنے والے سازوسامان وغیرہ لے کر سنک میں یا بالٹی میں گرم صابن کے پانی سے دھوئیں اور الگ کریں۔ کھنگالیں جراثیم کش محلول چھڑکیں اور مثال کے طور پر 30 سیکنڈ کے لیے چھوڑ دیں یا جیسا ہدایت کے مطابق کہا جائے۔ ہوا میں خشک ہونے کے لیے چھوڑ دیں یا پیپر ٹاویل سے پونچھ دیں 	<ul style="list-style-type: none"> سنک یا بالٹی سے گرم صابن پانی لے کر صاف کپڑے، برش، رگڑنے والے سامان وغیرہ کو استعمال میں لاکر دھوئیں حسب ضرورت چکنائی چھڑانے والے محلول استعمال کریں گھنگالیں خشک ہونے کے لیے چھوڑ دیں 	<ul style="list-style-type: none"> غذا کے رابطے میں آنے والے سازوسامان کی صفائی کریں لیکن چکنائی چھڑانے والے محلول استعمال کریں اور تیار کنندہ کی ہدایات پر عمل کریں۔ چکنائی اور چربی کو اچھی طرح سے نکال دیں

صاف کیے جانے والے سامان

برتن اور کڑھائی بیٹھی پر استعمال ہونے والا سامان	کٹلری کراکری کٹنگ بورڈز	ورک ٹاپ فریج کے اندر	سلائسنگ مشین فوڈ مکسر	دیواریں فرشیں چھت دروازے	چکنائی کی جالیاں تو تالنے کے لیے مخصوص برتن
--	-------------------------	----------------------	-----------------------	--------------------------	---

نوٹ: یہ سفارش کی جاتی ہے کہ صفائی کے ہر طریقے کے لیے آپ کے پاس ایک صفحہ ہو۔

صفائی کا معمول

کمرہ: مین باورچی خانہ

تعداد	طریقہ	پروڈکٹ	ذمہ دار شخص	آئیٹم
روزانہ	محلول کی اثر انگیزی: ایک بالٹی گرم پانی میں 2 کپ 5 منٹ رابطے کا وقت: استعمال کریں: کھنگالیں: خشک کریں: صاف کپڑے یا پونچھے سے صاف پانی سے ہوا میں	آسان چکنائی چھڑانے والی محلول	صفائی کرنے والا	دیواریں، دروازے، لکڑی کا کام
استعمال کے بعد	1. غذا کے باقی ماندہ حصے صاف کریں 2. فرش کو صاف نم کپڑے سے پونچھیں 3. صفائی کرنے والا محلول چھڑک کر پونچھیں 4. کپڑے کو کھنگال کر فرش کے اوپر پھیریں 5. ہوا میں خشک ہونے دیں	آسان صفائی کرنے والا محلول	ہیڈ باورچی	چاپنگ بورڈز اور تیاری غذا کی سطحیں.
ہفتہ وار	1. صفائی کرنے والا محلول تیار کریں (2 کفچہ/ بالٹی) 2. تمام سطحوں کو محلول سے پونچھیں 3. صاف پانی سے اچھی طرح کھنگالیں 4. ہوا میں خشک ہونے دیں.	آسان صفائی کرنے والا محلول	دوسرا ہیڈ باورچی	فریجز

صفائی کا معمول

کمرہ:

تعداد	طریقہ	پروڈکٹ	ذمہ دار شخص	آئیٹم

صفائی کے معائنے کی تصدیقی فہرست

تاریخ	آئیٹم / صاف کیا گیا مقام	صفا کار	معائنہ کار	مسائل / انجام دی گئی کارروائیاں

انضباط ذخیرہ کاری

صحت مند اور مؤثر غذائی تجارت کے لیے غذا کی درست ذخیرہ کاری بنیادی اہمیت رکھتی ہے۔ غذا کی بربادی کی شرح درجہ حرارت، وقت کے مطابق ذخیرہ کاری میں تبدیلی (اسٹاک روٹیشن) اور پیکیجنگ سے متاثر ہوتی ہے۔ اچھا اسٹاک روٹیشن مندرجہ ذیل اسباب سے اہم ہے:

- بربادی سے بچنے کے لیے اسٹاک کی درست سطح کو برقرار رکھتی ہے
- اس کی ضمانت دیتی ہے کہ پہلے کی غذا استعمال کر لی گئی ہے
- انضباط حشرات کی صورت حال کو بہتر بناتی ہے
- خراب، صحت کے لیے خطرناک اور ایسی آلودہ غذا کو فروخت کرنا جرم ہے جس سے معقول حد تک یہ توقع نہ کی جاتی ہو۔
- مدتِ استعمال کے بعد کوئی غذا فروخت کرنا یا استعمال کرنا جرم ہے چاہے وہ غذا اطمینان بخش ہی نظر آرہی ہو۔
- "مدتِ استعمال کے خاتمے" کے بعد کسی غذا کو فروخت کرنا بہت خراب بات ہے۔ مقررہ تاریخ سے پہلے سامان فروخت کرنے کی رہنما ہدایات تجارتی تنظیموں کو معیاری غذا کی فروخت سے روکنے کے لیے تیار کنندگان کی طرف سے جاری کی جاتی ہیں۔ اگر کوئی غذا غیر موزوں پائی جائے -- اسے "مقررہ مدتِ استعمال کے گزر" جانے کے بعد فروخت کیا گیا ہو تو یہ نہ صرف جرم ہوگا بلکہ یہ کسی کے بچنے کا کوئی اثر دار حیلہ نہیں ہوگا۔
- غذائی حفاظت (عمومی غذائی حفظانِ صحت) کے ضوابط 1995 کی رو سے مالکان کے لیے ضروری ہے کہ وہ غذائی خطرات کی نشاندہی کریں اور غذائی حفاظت کو یقینی بنانے کے لیے مؤثر انضباط اور نگرانی کے طریقوں کا انتظام کریں۔ ذخیرہ کاری کی نگرانی ممکنہ طور پر خراب غذا کو صارفین کے استعمال میں آنے سے بچانے میں مددگار ہوگی۔

میں اچھے اسٹاک روٹیشن کی ضمانت کیسے دے سکتا ہوں؟

1. اس کی تصدیق کرنے کے لیے کہ معیار قابل قبول ہے اور یہ کہ تمام پروڈکٹ ان کی پائیداری کی تاریخ کے اندر ہیں یعنی مقررہ تاریخ، تاریخ استعمال کے اندر تمام فروخت کی جانے والی اشیاء / وصول ہونے والی اشیاء کا معائنہ کریں۔
2. اگر پروڈکٹ کھولی گئی ہیں اور بڑے یا متبادل ذخیرہ جاتی ڈبوں میں منتقل کی گئی ہیں تو سامان کی مقدار، پہنچنے کی تاریخ اور جس تاریخ تک اسے استعمال کیا جانا چاہیئے، اس کی تخصیص کا لیبل چسپاں کیا جانا چاہیئے۔
3. ذخیرہ (اسٹاک) کا وقفہ جاتی معائنہ انجام دیں، جس کے وقفے کا انحصار لائے گئے اسٹاک کی نوعیت اور عمومی پائیداری پر ہوگا یعنی یہ کہ حد درجہ خراب ہونے والی اشیاء کا روزانہ معائنہ کرنے کی ضرورت ہوگی۔

4. جب زیادہ خطرے والی / کھانے کے لیے تیار غذائی پروڈکٹ مثلاً پکے ہوئے میم (سور کے پٹھے کا گوشت) کے پیکٹ کھول دئے جاتے ہیں تو اس پروڈکٹ کی الماری میں رکھی جانے کی صلاحیت میں تبدیلی آسکتی ہے کیونکہ وہ پروڈکٹ مزید مہر بند حالت میں نہیں رہ جاتی۔ یہ ضروری ہے کہ ایسی غذا کے کھولے جانے پر پیکٹ پر دی گئی ہدایات پر عمل کیا جائے۔ اب بہت سے مرتبہ اور غذا کے پیکٹوں پر لکھا ہوا رہتا ہے "کھولنے کے بعد ریفریجریٹر میں رکھیں اور 2 دن کے اندر استعمال کر لیں"۔

5. جس پروڈکٹ پر "کھولنے کے بعد ریفریجریٹر میں رکھیں اور دو دن کے اندر استعمال کر لیں" کا لیبل لگا رہتا ہے اس پر واضح طور پر یہ لیبل بھی لگا ہونا چاہیئے جو اس کی نشاندہی کرے کہ اسے کب کھولا گیا تھا تاکہ صحیح اسٹاک روٹیشن کی ضمانت دی جا سکے۔

احاطے میں تیار شدہ اور/ یا تیار کنندہ کی پیکنگ میں سے نکال لی جانے والی اشیاء خوردنی کی مدت استعمال / الماری میں رکھی جانے کی باقی صلاحیت کا تعین صحیح اسٹاک روٹیشن کی ضمانت کے لیے کیا جانا چاہیئے۔ اس اشیاء پر تاریخ ڈال کر یا رنگوں کے ذریعے رمزکاری کے نظام کے تحت حاصل کیا جا سکتا ہے۔

معقول مستعدانہ نگرانی کی فراہمی میں مدد کے لیے یہ سفارش کی جاتی ہے کہ تاریخ کی لیبل کاری پر گہری توجہ دی جائے۔ خصوصاً:-

(a) جو غذا باورچی خانے میں تیار کر کے اگلے دن استعمال کے لیے ریفریجریٹر یا فریزر میں رکھی جائے اس پر تیاری کی تاریخ کا لیبل لگایا جانا اور اس کی الماری میں رکھے جانے کی معقول مدت کے بارے میں ہدایات دی جانی چاہیئے۔

(b) ٹھنڈی کی گئی یا جمائی ہوئی اشیاء خوردنی جو بغیر تاریخ کے لیبل کے وصول ہو ان پر تاریخ وصولیابی کا لیبل لگنا چاہیئے اور ان کی الماری میں رکھی جانے کی صلاحیت کے بارے میں تیار کنندہ سے ہدایت حاصل کرنی چاہیئے۔

(c) غذا کے کھلے پیکٹ اور جاروں (مرتبہ) پر کھولے جانے کی تاریخ کا لیبل لگا ہونا چاہیئے۔

یہ یقینی بنائیں کہ ذخیرہ گاہ میں رکھی گئی ہر غذا صحیح طور پر لپٹی یا ڈھکی ہوئی ہے اور اس پر لیبل لگا ہوا ہے۔ یہ اس بات کی ضمانت ہوگا کہ غذا کا معیاری ہونا یقینی ہے اور وہ سب سے پہلے آمد اور سب سے پہلے روانگی کی بنیاد پر استعمال کی جا رہی ہے۔

پرانے پروڈکٹ کو کبھی بھی تازے کھلے ہوئے شراب یا رقیق مادے میں نہیں ملانا چاہیئے۔

آپ کی مدد کے لیے ہم نے صفحہ 42 پر ایک خالی فارم شامل کیا ہے تاکہ آپ اپنے احاطے میں غذا کی فراہمی کے بارے میں ضروری معلومات کا اندراج کر سکیں۔

انضباط درجہ حرارت

درجہ حرارت کی ریڈنگ کیوں لی جاتی ہے ؟

اس کے کئی اسباب ہیں کم درجہ حرارت کی ریڈنگ لینا کیوں ضروری ہوتا ہے :-

1. ان سے یہ ظاہر ہوتا ہے کہ غذا کی ذخیرہ کاری ایسے درجہ حرارت پر کی جاتی ہے جو غذا میں خرابی اور / یا سمیت پیدا کرنے کے قابل بیکٹریا کی افزائش کو محدود رکھتے ہیں۔

2. وہ اس کی تصدیق کرتی ہیں کہ ٹھنڈا کرنے والے سازوسامان درست کام کر رہے ہیں۔

3. **حفاظتِ غذا (انضباطِ درجہ حرارت) کے ضوابط 1995** کی رو سے یہ ضروری ہے کہ بعض غذائیں 8°C یا اس سے کم درجہ حرارت پر رکھی جائیں۔ یہ سفارش کی جاتی ہے کہ آپ ٹھنڈا کرنے والے لوازمات کو 2°C اور 5°C کے درمیانی درجہ حرارت پر چلائیں۔ یہ جاننے کے لیے کہ کیا آپ اس شرط کی تعمیل کر رہے ہیں معائنہ کرنا بالکل ضروری ہے۔ فزیزروں کی لیے کوئی درجہ حرارت مخصوص نہیں کیا گیا ہے اگرچہ ہم یہ سفارش کریں گے کہ انہیں 18°C - یا اس سے کم درجہ حرارت پر چلایا جائے۔

4. **حفاظتِ غذا (عام غذائی حفظان صحت) کے ضوابط 1995** کی رو سے یہ ضروری ہے کہ غذائی تجارت کے مالکان ممکنہ غذائی خطرات کی شناخت کریں، یہ فیصلہ کریں کہ غذائی حفاظت کی ضمانت کے لیے ان میں سے کون سے خطرات کے انضباط کی ضرورت ہے اور اس کے بعد صارفین کو نقصان سے بچانے کے لیے مؤثر انضباط اور نگرانی کے ضابطوں کو نافذ العمل کریں۔ درجہ حرارت کا مناسب انضباط غذائی سمیت سے بچاؤ میں اہم ترین اقدام ہے اور اسی لیے اس پر سخت نگرانی ہونی چاہیئے۔

درجہ حرارت کی ریڈنگ کیوں ریکارڈ کی جائے

1. ایسی غذا فروخت کرنا جرم ہے جو خراب، غیر معیاری ہو اور جو استعمال کرنے والے شخص کو نقصان پہنچا سکتی ہو۔ ایسی غذا فروخت کرنے کے الزام میں ماخوذ شخص کے لیے سب سے بڑا دفاع **معقول مستعدی** کا ہے۔ اس کے تحت انہیں یہ کرنا ہوتا ہے کہ وہ یہ ثابت کریں کہ جرم کے ارتکاب سے بچنے کے لیے انہوں نے **"تمام معقول تدابیر کی تھیں اور ہر طرح کی مستعدی برتی تھی"**۔ ان معاملات میں جہاں انضباط درجہ حرارت کو مسئلہ بنایا جائے دفاع کا تعین کرنے کے لیے تحریری ریکارڈ لازمی تصور کیے جاتے ہیں۔

2. یہ صاف ظاہر کرتا ہے کہ بڑے غذائی خطرے کو کنٹرول کرنے کے لیے تمام تدابیر موجود ہیں (دیکھیں مندرجہ بالا فقرہ 4) اگرچہ تحریری ریکارڈز قانوناً لازمی طور پر درکار نہیں ہیں۔

مجھے کس قسم کا تھرمامیٹر استعمال کرنا چاہیئے؟

آپ کے تھرمامیٹر پر دی گئی ریڈنگ قابل بھروسہ ہونا چاہیئے اور اسی لیے اس کی درستگی اہم ترین چیز ہے۔ ڈیجیٹل تھرمامیٹروں کے استعمال کی سفارش کی جاتی ہے۔ وہ نہ صرف درست ریڈنگ دیتے ہیں بلکہ ایسی مختلف آزمائشوں کو کام میں لایا جا سکتا ہے جن سے گرم اور ٹھنڈی غذا اور ہوا کے درجہ حرارت کی بھی جانچ کی جا سکتی ہے۔

متبادل طریقے کے طور پر، نسبتاً کم سستے ریفریجریٹر / فریزر تھرمامیٹر استعمال کیے جا سکتے ہیں لیکن یہ بات اہم ہے کہ ان کی صداقت کا یقین کر لیا جائے۔

کیسے اور کب؟

یہ سفارش کی جاتی ہے کہ یہ یقینی بنانے کے لیے کم آپ کا آلہ درست طور پر کام کر رہا ہے اور غذا کے درجہ حرارت کو 8°C یا اس سے کم پر برقرار رکھتا ہے آپ ٹھنڈی غذاؤں کی ذخیرہ کاری کے لیے وقفے وقفے سے اس کا معائنہ کرتے رہیں۔ آپ آلے کے اندر نصب شدہ تھرمامیٹر استعمال کر سکتے ہیں لیکن یہ ریفریجریٹر کے اندر صرف ایک نقطے پر ہوا کے درجہ حرارت کی پیمائش کرے گا نہ کہ غذا کے درجہ حرارت کی۔

یہ بہتر ہوگا کہ آپ کوئی متبادل آلہ مثلاً کوئی غیر نصب شدہ آلہ یا پروب تھرمامیٹر استعمال کریں۔ پروب تھرمامیٹروں کا استعمال گرم اور ٹھنڈے دونوں طرح کے درجہ حرارت کی تصدیق کے لیے کیا جا سکتا ہے اور وہ ہوا اور غذا دونوں کے درجہ حرارت کی پیمائش کرتے ہیں۔

پروب تھرمامیٹروں کا استعمال

یہ سفارش کی جاتی ہے کہ ایسی زیادہ خطرے والی غذائیں جنہیں عین درمیانی حصے تک پکانے کی ضرورت ہوتی ہے ان کے درجہ حرارت کی جانچ ایسے مقامات پر وقفہ جاتی بنیاد پر کی جائے جہاں معیاری کھانا بنانے کے طریقوں اور تعداد کا استعمال کیا جاتا ہو۔ نئے اور بدلے ہوئے طریقوں کے لیے یہ سفارش کی جاتی ہے کہ ابتدا میں ہر بیچ کے ایک آئیٹم کی جانچ کی جائے۔ تاہم ہر معاملے میں آپ کو یہ احتیاط برتنی چاہیئے کہ پروب تھرمامیٹر زیر آزمائش غذا کو آلودہ یا داغدار نہ کرے۔ یہ یقینی بنائیں کہ جانچ کے آلے صاف رکھے جاتے ہیں اور کھانے کے لیے تیار غذاؤں میں داخل کیے جانے سے پہلے انہیں جراثیم سے پاک کر لیا جاتا ہے ورنہ وہ غذا جس میں آلہ ڈالا گیا ہو ضائع کر دی جانی چاہیئے۔ جہاں جراثیم کش جھاڑن استعمال کیے جاتے ہوں، وہاں یہ آلے غذاؤں کے ساتھ استعمال کے لیے موزوں ہونے چاہیئے۔

پروب تھرمامیٹر پر لگی نشان نما سوئی

براہ کرم یاد رکھیں کہ پروب تھرمامیٹروں کی درستگی کا پابندی سے معائنہ ہونا چاہیئے۔ اپنے ذاتی معائنہ انجام دینے کے لیے مفید حوالے کے طور پر خالص پانی اور برف کے مرکب کسی پیمائش 1°C سے $1^{\circ}\text{C}+$ تک ہونی چاہیئے اور خالص ابلتے ہوئے پانی کی پیمائش 99°C اور 101°C کے درمیان ہونی چاہیئے۔ اگر آپ کا تھرمامیٹر صحیح کام کرتا ہوا نہ لگے تو اسے بدل دینا چاہیئے یا مرمت کے لیے بھیج دیا جائے۔ مزید مشورے کے لیے تیار کنندہ کی طرف سے دی گئی ہدایات دیکھیں۔

میں کتنی بار درجہ حرارت کا معائنہ کروں؟

یہ سفارش کی جاتی ہے درجہ حرارت کے مندرجہ ذیل ریکارڈ برقرار رکھے جائیں:-

- (a) وصولیابی کے وقت غذائیں یخ بستہ یا منجمد ہوں۔
 - (b) ریفریجریٹر کا درجہ حرارت - ایک دن میں تین بار (مدفی درجہ حرارت 0°C سے 5°C)
 - (c) فریزر کا درجہ حرارت - دن میں ایک بار (مدفی درجہ حرارت 18°C - یا اس سے کم)۔
 - (d) گرم غذا ترتیب سے (پکنے کے عمل کی تکمیل پر مدفی درجہ حرارت 75°C سے زیادہ یا گرم کر کے رکھنے کے بعد 63°C سے زیادہ رہتا ہے)۔
- صفحہ 46 پر ٹمپریچر ریکارڈ شیٹ اور صفحہ 42 پر ڈلیوری ریکارڈ چیک سے آپ کو نگرانی کی تصدیقات کا ریکارڈ رکھنے میں مدد ملے گی۔

درجہ حرارت سے متعلق رہنمائی

غذا کی صحیح تیاری کی ضمانت کے لیے درجہ حرارت سے متعلق مندرجہ ذیل ضابطوں پر عمل کیا جانا چاہیئے:

- (a) خراب ہونے والی غذا کی ذخیرہ کاری ریفریجریٹر (0°C سے 5°C) یا فریجر (18°C سے کم) میں کی جائے۔
- (b) اگر پکی ہوئی غذا کو رکھنا ہو تو اسے 75°C کے بنیاد درجہ حرارت پر رکھا جائے۔
- (c) اگر گرم غذا فوراً پیش نہیں کی جاتی ہے تو وہ:-

i) یا تو گرم حالت میں رکھی جائے یعنی 63°C سے اوپر (اگر 2 گھنٹے سے زیادہ رکھنا ہو) یا

ii) $1\frac{1}{2}$ گھنٹے کے دوران تیزی سے ٹھنڈی کی جائے اور پھر اسے ریفریجریٹر یا فریزر میں رکھا جائے۔

(d) غذاؤں کو دو بارہ اچھی طرح گرم کیا جائے یعنی 75°C کے بنیادی درجہ حرارت کو برقرار رکھا جائے۔

(e) جب بھی ممکن ہو خراب ہونے کے قابل غذا کو انجماد کاری کے عمل میں رکھا جائے۔ اس لیے غذا کی تھوڑی سی مقدار ہی پیش کش کی مدت کے دوران کمرے کے درجہ حرارت پر رکھی جائے اور بقیہ اسٹاک کو انجمادی حالت میں رکھا جائے گا۔ پیش کش کے خاتمے پر کمرے کے درجہ حرارت پر رکھی گئی غذا کا کوئی بچا ہوا حصہ ضائع کر دیا جائے کیونکہ اس کا محفوظ ہونا یقینی نہیں ہے۔

سرد ذخیرہ خانہ کے درجہ حرارت کا اندراج

فریج اسٹوریج / ظاہر ہونے والا درجہ حرارت (غذا 8°C یا اس سے کم) ہوا کا درجہ حرارت 0°C سے 5°C						وقت	تاریخ
6	5	4	3	2	1		
						صبح	سموار
						دوپہر بعد	
						صبح	منگل
						دوپہر بعد	
						صبح	بدھ
						دوپہر بعد	
						صبح	جمعرات
						دوپہر بعد	
						صبح	جمعہ
						دوپہر بعد	
						صبح	سنیچر
						دوپہر بعد	
						صبح	اتوار
						دوپہر بعد	

گرم غذا کے درجہ حرارت کے اندراج

گرم رکھنے کے لیے 63°C یا اس سے زیادہ		پکانے یا دو بارہ گرم کرنے کے بعد بنیادی درجہ حرارت 75°C		وقت	تاریخ
درجہ حرارت $^{\circ}\text{C}$	غذا کی تفصیل	درجہ حرارت $^{\circ}\text{C}$	غذا کی تفصیل		
					سموار
					منگل
					بدھ
					جمعرات
					جمعہ
					سنیچر
					اتوار

ذاتی حفظانِ صحت کے مجوزہ معیارات

کھانے کو اٹھانے اور رکھنے کی جگہ پر کام کرنے والے ہر شخص کو اونچے معیار کی ذاتی صفائی کی پابندی کرنی چاہیئے۔ ذاتی حفظانِ صحت کے مندرجہ ذیل ضابطوں کی تعمیل ہر وقت کرنی چاہیئے:

1. کام کرنے سے پہلے، کچی غذاؤں کو ہاتھ لگانے کے بعد، زیادہ خطرے والی غذاؤں کو ہاتھ لگانے سے پہلے، اور بیت الخلاء سے آنے کے بعد اپنے ہاتھ کو ہمیشہ اچھی طرح دھوئیں۔
 2. کام شروع کرنے سے پہلے شادی کی انگوٹھی کے علاوہ تمام زیورات اتار دیں۔
 3. انگلی کے ناخن چھوٹے اور صاف رکھیں۔ ناخن پر مصنوعی لیپاپوتی (وارنش) کا استعمال نہ کریں۔
 4. کٹی ہوئی جگہوں، چھالوں اور دیگر زخموں کو واٹر پروف پٹیوں سے ڈھک کر رکھیں۔
 5. ایسے کسی کمرے میں سگریٹ نوشی نہ کریں جہاں غذا کو ہاتھ لگایا جاتا ہو یا اس کی ذخیرہ کاری کی جاتی ہو۔
 6. غذا کو ہاتھ لگاتے ہوئے یا سامان کو لپیٹنے کے وقت انگلیاں نہ چاٹیں۔
 7. اپنی ناک، دانتوں یا کانوں میں انگلی ڈال کر صاف نہ کریں، یا نہ ہی اپنا سر یا پیٹھ کھجلائیں۔
 8. غذا کے اوپر نہ کھانسیں نہ چھینکیں۔
 9. غذا کو ہاتھ لگاتے ہوئے ہمیشہ صاف دھونے کے قابل اوپری کپڑا پہنیں۔ کھلا ہوا کھانا تیار کرنے والے کارکنان کو بھی سر ڈھکنے کا کپڑا باندھنا چاہیئے۔
 10. اگر آپ کسی بیماری میں مبتلا ہوں یا آپ کو بیماری میں مبتلا ہونے کا شک ہو جس کا غذا کے ذریعے پھیلنے کا اندیشہ ہو تو آپ کو تجارت کے منیجر یا مالک کو اطلاع دینی چاہیئے۔ اس میں متعدی زخم، جلدی تعدد، چھالے، میضہ یا قے شامل ہیں۔
- اس کے بعد مندرجہ ذیل ضوابط کا اطلاق ہوگا:-

- میضہ اور / یا قے میں مبتلا کسی شخص کو چاہیئے کہ غذا کو ہاتھ نہ لگائے۔ ایسے لوگ اسی وقت غذا کو اٹھانے اور رکھنے کی ڈیوٹی پر آسکتے ہیں جب وہ 48 گھنٹے کے لیے ان شکایات کی علامات سے پاک ہو جائیں۔
 - رستے ہوئے زخموں، انکے ہاتھوں، چہرے، گردن یا سر کی کھال میں جلدی تعدد یا چھالے میں مبتلاء اشخاص کو کام سے اس وقت تک کے لیے الگ کر دیا جائے گا جب تک کہ وہ شفایاب نہ ہو جائیں۔
 - کھانے کو ہاتھ لگانے والے ایسے افراد جن کے آنکھ، کان، یا منہ سے رطوبت بہتی ہو / لعاب آتا ہو انہیں ٹھیک ہو جانے تک غذا کو ہاتھ نہیں لگانا چاہیئے۔
11. غذا تیار کرتے ہوئے / اسے ہاتھ لگاتے ہوئے نہ کھائیں یا پئیں۔
 12. غذا تیار کرتے ہوئے / اسے ہاتھ لگاتے ہوئے نہ تیز خوشبو لگائیں اور نہ ہی گہرا میک اپ کریں۔

تجزیہ خطرات غذا
روز مرہ معائنے

کسی طرح کے بھی مسائل کو علاحدہ فارم پر یا کسی ڈائری میں اندراج کریں

<p>کھانے کو ٹھنڈا رکھنا کیا تیاری کے بعد تمام کھانے کو سیدھے رکھ دیا جاتا ہے؟ کیا بُوئے کھانا 4 گھنٹے سے زیادہ دیر کے لیے کھلا چھوڑ دیا جاتا ہے؟</p>	<p>وصولیابی کیا پیکنگ اور غذا اچھی حالت میں ہیں؟ کیا زیادہ خطرے والی غذا کا درجہ حرارت 8°C سے کم ہے؟ کیا تاریخیں اور رموز ایسے ہیں جو غذا کو الماری میں رکھے جانے کی معقول مدت فراہم کرتے ہیں؟ کیا منجمد غذا کا درجہ حرارت 18°C سے نیچے ہے؟ کیا ڈرائیور کے حفظان صحت کے معیارات قابل قبول ہیں؟ کیا غذا وصولیابی کے 15 منٹ کے اندر ذخیرہ گاہ میں رکھی گئی ہے؟</p>
<p>ٹھنڈا کرنا کیا کھانے کو جلد از جلد ٹھنڈا کیا جاتا ہے؟ کیا ٹھنڈا کرنے میں 4 گھنٹے سے زیادہ وقت لگتا ہے؟ کیا ٹھنڈا کرنے میں مدد کے لیے کھانے کو چھوٹے حصے میں بانٹا جاتا ہے یا سے اٹھلی ٹرے میں پھیلا دیا جاتا ہے؟ کیا معیاری طریقے استعمال کیے جا رہے ہیں؟ کیا ٹھنڈا کرنے کے عمل کو آخری شکل دینے کے لیے کھانے کو فریج میں رکھا جاتا ہے؟ کیا ٹھنڈے ہونے والے کھانے کو ڈھک کر ایسی جگہ رکھا جاتا ہے جہاں کوئی آلودگی نہ ہو؟</p>	<p>ذاتی حفظان صحت کیا ذاتی حفظان صحت کے معیارات کی تعمیل ہو رہی ہے؟ کیا ہاتھ دھونے کے ہر بیسن پر گرم پانی، صابن اور پیپر تولیم موجود ہے؟ کیا ملاقاتی ان معیارات کی تعمیل کر رہے ہیں؟ کیا اوپری لباس اور ہیٹ پہننے جا رہے ہیں؟</p>
<p>دہری آلودگی کیا کچی اور پکی ہوئی غذا کے لیے علاحدہ چاکنگ بورڈز، چھریاں اور دیگر آلات استعمال کیے جا رہے ہیں؟ کیا کچی اور پکی ہوئی غذاؤں کے لیے علاحدہ سطحیں فراہم کی گئی ہیں اور انہیں استعمال کیا جا رہا ہے؟ کیا گندے آلات کو صاف آلات سے الگ رکھا جاتا ہے؟ کیا منجمد کچی غذاؤں کو پکانے سے پہلے پگھلا لیا جاتا ہے؟ کیا پروب تھرمامیٹر کو جراثیم سے پاک کر لیا جاتا ہے؟ کیا زیادہ خطرے والی غذاؤں کے لیے استعمال ہونے والی سطحوں کی صفائی (جراثیم سے پاک) کر لی جاتی ہے؟</p>	<p>پکانا کیا بنیادی درجہ حرارت کم از کم 75°C ہے؟ کیا ہر طرح کے گوشت کی یہ یقین دہانی کرنے کے لیے تصدیق کر لی گئی ہے کہ: اس کا عرق صاف ہے؟ خون بالکل نہیں ہے؟ کیا تیار کنندہ کی ہدایات پر عمل کیا جا رہا ہے؟ کیا پکانے سے پہلے منجمد غذا کی برف اچھی طرح پگھلا لی جاتی ہے؟</p>
<p>صفائی کیا تمام سطحیں صاف نظر آتی ہیں؟ کیا کھانے کے رابطے میں آنے والی سطحوں کی صفائی روزانہ ہوتا ہے؟ کیا تمام آلات کو زمین سے الگ اکٹھا رکھا جاتا ہے؟</p>	<p>ریفریجریٹر کیا زیادہ خطرے والی غذا کا درجہ حرارت 8°C سے کم ہے؟ کیا اندورنی حصے صاف ہے؟ کیا تمام غذائیں ڈھکی ہوئی ہیں؟ کیا کچی غذائیں زیادہ خطرے والی غذاؤں کے تحت رکھی گئی ہیں؟ کیا زیادہ خطرے والی ہر غذا پر مدت کے اندر استعمال کی تاریخ لکھی ہوئی ہے؟ کیا پکی ہوئی اور کچی غذا صحیح ریفریجریٹر میں رکھی ہیں؟</p>
<p>گرم حالت میں رکھنا کیا گرم کھانا 63°C سے زیادہ درجہ حرارت پر رکھا جاتا ہے؟ کیا غذا اور سازوسامان کو پہلے سے گرم کیا جاتا ہے؟ کیا غذا کو پکانے/دوبارہ گرم کرنے کے فوراً بعد مشین میں رکھ دیا جاتا ہے؟</p>	<p>دو بارہ گرم کرنا کیا کھانے کو جلد از جلد 75°C درجہ حرارت پر گرم کر لیا جاتا ہے؟ کیا تیار کنندہ کی ہدایات یا معیاری طریقہ کار استعمال کیے جا رہے ہیں؟</p>

تجزیہ خطرات غذا
ہفتہ وار معائنہ

کسی طرح کے بھی مسائل کو علاحدہ فارم پر یا کسی ڈائری میں اندراج کریں۔

<p>صفائی / رکھ رکھاؤ کیا صفائی کے معمول پر عمل کیا جا رہا ہے؟ کیا صفائی کے کافی سامان / آلات دستیاب ہیں؟ کیا صفائی کے لیے کیمیائی مادے معقول طور پر محفوظ رکھے جاتے ہیں اور استعمال کیے جاتے ہیں؟ کیا صفائی کا آلہ اچھی حالت میں ہے؟ کیا آلے کے ڈھانچے کے تمام حصے صاف ہیں؟ (علاحدہ فہرست دیکھیں) کیا آلے کے ڈھانچے کے تمام حصے درست حالت میں ہیں؟</p>	<p>انضباط حشرات کیا مکھی مار آلہ کام کرتا ہے؟ کیا کھڑکی اور دروازے پر پردہ استعمال کیے جا رہے ہیں؟ کیا مندرجہ ذیل حشرات کے کوئی آثار ہیں: جنگلی چوہے / گھر میں پائے جانے والے چوہے؟ مکھیاں؟ کاکروچ؟ کیا انضباط حشرات کا معاہدہ مؤثر ہے؟</p>
<p>عام نکات کیا فضلے کے تھیلے اور اطراف کی جگہیں صاف ہیں؟ کیا فضلے کو پھینکنے سے پہلے اسے تھیلے میں رکھ دیا جاتا ہے؟ کیا غذا کے کمرے میں پالتو جانور یا پالتو جانوروں کے سازوسامان ہیں؟ کیا کوڑا کرکٹ کی ٹوکری کے ڈھکن اچھی طرح سے بند ہوتے ہیں؟ کیا روشنی کا پورا انتظام معقول طور پر کام کر رہا ہے؟</p>	<p>خشک ذخیرہ گاہ کیا بعض پیکٹ یا ڈبے خراب ہوتے ہیں؟ کیا تمام غذائیں الماری میں رکھی جانے کے قابل مدت کے اندر ہیں؟ کیا سبھی بہاؤ یا رساؤ کو صاف کر دیا گیا ہے؟</p>

نظر آنے والے مسائل کا ریکارڈ

تاریخ	مسئلہ	کارروائی جو کی گئی	نام
02.01.03	فریج 1 میں تھرمامیٹر کا معائنہ کیا اور ہوا کے درجہ حرارت کو 10°C سے زیادہ پایا۔	درجہ حرارت کم کرنے کے لیے فریج کے ڈائل کو ایڈجسٹ کیا اور پوری دوپہر فریج کے درجہ حرارت کی نگرانی کیا۔ درجہ حرارت کم ہو کر 3°C ہو گیا۔	جے ڈی

نظر آنے والے مسائل کا ریکارڈ

نام	کارروائی جو کی گئی	مسئلہ	تاریخ

مزید معلومات

صنعتی ہدایات

صنعتی ہدایات غذائی اشیاء کی تجارتی کمپنیوں اور غذا سے متعلق ضابطوں کے نفاذ کے افسروں کے درمیان رائے مشورے کا نتیجہ ہوتی ہیں۔ یہ ہدایات حفاظت غذا (عام غذائی حفظان صحت) کے ضوابط 1995 کی تعمیل سے متعلق رہنمائی فراہم کرتی ہیں۔ ان ہدایات کا مقصد قانون کے تئیں صارف نواز طریقہ کار فراہم کر کے اور اچھی عادت سے متعلق مشورہ دے کر غذائی کمپنیوں کی مدد کرنا ہے۔ اگرچہ یہ ہدایات کسی کو قانوناً اپنا پابند نہیں بناتیں وہ ایک صنعتی معیار ضرور فراہم کرتی ہیں جسے معائنے کے دوران غذائی ضابطوں کے نفاذ کے معائنے کاران ملحوظ رکھتے ہیں۔ اس زمرے میں آج تک شامل عنوانات میں طعام فروشی، کیک بسکٹ سازی، خوردہ فروشی، تھوک تقسیم کاری اور قصابوں کی دوکانیں ہیں۔

صنعت سے مخصوص یہ ہدایات 3.60 پاؤنڈ میں چیڈویک ہاؤس گروپ لمیٹڈ، (Chadwick House Group Ltd) Chadwick Court, 15 Hatfields, London, SE1 8DJ. ٹیلی فون: 0207 827 5882 فیکس: 0207 827 9930 سے خریدی جا سکتی ہیں۔

میں غذا سے متعلق مشورہ کہاں سے حاصل کر سکتا ہوں؟

آپ کے مقامی ماحولیاتی صحت کے شعبے کی حفاظت غذا کی جماعت غذائی حفظان صحت اور حفاظت سے متعلق مشورہ دینے کے لیے حاضر ہے۔ مقامی رابطے کی تفصیلات اس مجموعہ معلومات کے صفحے 2 پر دی گئی ہیں۔ مزدور یونین اور آزادانہ مشاورتی خدمات بھی آپ کی مدد کر سکتی ہیں۔

غذا سے متعلق قانون اور طریقہ کار کے بارے میں مزید معلومات کے لیے www.food.gov.uk پر فوڈ اسٹینڈرڈز ایجنسی کی ویب سائٹ دیکھ سکتے ہیں۔

کار آمد مطبوعات

مندرجہ ذیل مطبوعات طلب کرنے پر کتب خانوں یا، جہاں وضاحت کی گئی ہو، فراہم کاران سے براہ راست حاصل کی جا سکتی ہیں:-

1. ہائیجن فار مینیجمنٹ رچرڈ اے اسپرنگر - آئی ایس بی این -636-1-871912-636 (Hygiene for Management. Richard A Sprenger - ISBN 1-871912-636.)
2. دی فوڈ ہائیجن ہینڈبک. رچرڈ اے اسپرنگر - آئی ایس بی این - ISBN 1-871912-75-X (The Food Hygiene Handbook. Richard A Sprenger - ISBN 1-871912-75-X) [بنگالی، چینی، پنجابی، اردو، گجراتی، ہندی میں ہائی فیلڈ پبلی کیشنز (Higfield Publications) 01302 850007 سے دستیاب ہیں]۔
3. بیسک فوڈ ہائیجن سرٹیفکٹ نصاب کی کتاب - فوڈ سیفٹی فرسٹ پرنسپلز. چارٹرڈ انسٹی ٹیوٹ آف انوائرنمنٹل ہیلتھ (Basic Food Hygiene Certificate course book-Food Safety First Principles. Chartered Institute of Environmental Health) ٹیلی فون: 020 79286006 (ٹریننگ ڈویژن کے بارے میں دریافت کریں). قیمت 3.50 پاؤنڈ (انگریزی، بنگالی، فرانسیسی، جرمنی، ہسپانوی، چینی اور وپلش میں دستیاب ہیں)۔