اشیائے خورد و نوش کی ریٹیل دکانوں پر خود کار کنٹرول کے اطلاق کے لیے گائیڈ

SALUT PÚBLICA

Departament de Protecció de la Salut, Seguretat Alimentària,
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

تعارف

حفظان صحت کے قانون کے خصوصی تقاضوں میں یہ بیان کرنا ضروری ہے کہ اشیائے خورد و نوش کے تمام کاروباروں کے لیے لازمی ہے کہ حفاظتی طریق پر مشتمل ایک خودکار کنٹرول کا نظام موجود ہو تاکہ غذا کے استعمال سے متعلقہ صحت کے خطرات سے بچا جا سکے۔

چھوٹی ریٹیل دکانوں کے لیے وسائل اور تکنیکی اہلیت کی کمی کے باعث ایسے خودکار کنٹرول کے نظام تشکیل دینے میں مشکلات کا ادراک رکھتے ہوئے، نومبر 0102 میں صحت کے تحفظ کی ایجنسی نے بعض کھانوں کے ریٹیل کاروباروں کے لیے پیشگی تقاضوں کو سہل کرنے کی دستاویز اس مقصد سے تدوین کی کہ ریٹیل کاروبار اور ریستوران کے لیے خودکار کنٹرول پر آسان معیار اور کم از کم تقاضوں کا اطلاق کیا جائے۔

کونسل سانتا کولوما دے گرامانیت نے دیپوتاسیون بارسیلونا کی "اشیائے خورد و نوش کی ریٹیل دکانوں پر خود کار کنٹرول کے اطلاق کے لیے گائیڈ" کو حوالہ بناتے ہوئے شہر میں موجود دکانوں کی ضروریات کے مطابق اس میں ترمیم کی ہے۔

یاد رکھیں!

گائیڈ بھر جائے ضروری ہے میں کاٹالانین یا ہسپانوی

LA GUIA S'HA D'OMPLIR EN CATALÀ O CASTELLÀ

خودکار کنٹرول کیا ہیں؟ ان کا اطلاق کیوں کریں؟

خودکار کنٹرول صحت کے حوالہ سے خطرات کو کنٹرول کرنے اور فوڈ سیفٹی کی یقین دہانی کے لیے تمام معیاری تقاضوں کی تعمیل کی تصدیق کرنے کے لیے لازمی سرگرمیوں کا ایک سلسلہ ہے۔

اس کی تشکیل، اطلاق اور دیکھ بھال غذا سے متعلقہ کاروباری اداروں کی جانب سے لازمی ہیں، غذائی مصنوعات کی حفظان صحت سے متعلق یورپی پارلیمنٹ کے قانون 852/2004 (CE) اور 29 اپریل 2004 کی مشاورتی کمیٹی کے قانون کے مطابق۔

ان کا اطلاق، ایک طرف خود کاروباری ادارے کو تحفظ دیتا ہے اس انداز میں کہ وہ صحیح طور پر کام کر رہا ہے، اس طرح صحت کے لیے خطرات سے بچتے ہوئے اور ان غذائی مصنوعات کے محفوظ ہونے کی یقین دہانی کرتے ہوئے جو حتمی طور پر صارفین کو مہیا کی جاتی ہیں۔ دوسری جانب، ادارے میں انجام دیے جانے والے کام کے عمل کے متعلق تحفظ صحت کے اداروں کو معلومات فراہم کرتے ہوئے۔

یہ خودکار کنٹرول تحفظ صحت کے اداروں کا تقاضا ہے، چاہے وہ متعلقہ جائزوں میں ہو جو کیے جا سکیں یا اگر کاروباری مقام پر حفظان صحت و صحت سے متعلقہ کوئی مسئلہ ہو۔ یاد رکھنا چاہیے، کہ جیسا کہ پہلے بیان کیا گیا ہے، یہ لازمی ہیں اور موجودہ قانون کے تحت ہیں۔

اس گائیڈ کا مقصد یہ ہے کہ غذا سے متعلقہ کاروباری اداروں کے لیے رہنمائی کا کام کرے اس حوالہ سے کہ خودکار کنٹرول کا کیسے اطلاق کرنا ہے۔ یہ سہل کردہ خودکار کنٹرول ہیں اور لہٰذا یہ کم از کم تقاضے ہیں جن کا اطلاق میونسپلٹی میں موجود کاروباری اداروں کی جانب سے کیا جانا ضروری ہے۔

۱. پانی کے کنٹرول کا منصوبہ

۲. منصوبہ صفائی اور عفونت ربائی

۳. پلیگ اور دیگر ناپسندیدہ جانوروں کے کنٹرول کا منصوبہ

۴. فوڈ سیفٹی کے لیے عملے کی تربیت اور اہلیت کا منصوبہ

۵. فراہم کنندگان اور سراغ پذیری کنٹرول کا منصوبہ

۶. درجۂ حرارت کے کنٹرول کا منصوبہ

۷. الرجی زا کے کنٹرول کا منصوبہ

یگائیڈ کے آخر پر واقعات کا اندراج شامل کیا گیا ہے، جہاں ان تمام واقعات کو درج کیا جا سکتا ہے جو صحت کے لیے خطرے کا باعث ہو سکتے ہوں، مثلاً: ٹھنڈا یا گرم رکھنے والے لوازمات کی خرابی، فراہم کنندگان کے ساتھ پیش آنے والے واقعات، تنصیبات میں پلیگ کی موجودگی وغیرہ۔

ہدایات برائے استعمال

- ودکار کنٹرول کے تمام منصوبوں کی تعمیل کرنی اور انہیں برقرار رکھنا چاہیے۔
- یہ کاروباری ادارے/دکان کی خصوصیات اور فوڈ سیفٹی کے حوالہ سے خطرات کو کنٹرول کرنے کے لیے انجام دیے جانے والے عمل کی تفصیل حاصل کرنے کی اجازت دیتا ہے۔
- یہ ضروری ہے کہ گائیڈ کا صارف کاٹے کے نشان سے متعلقہ خانوں کو نشان زد کرے اور مختلف جدول اور نشاندہی کردہ جگھوں پر میں موجود مطالبہ کردہ معلومات فراہم کرے۔
- منصوبوں میں سے کسی کے حوالہ سے واقعات اور ان کی درستگی کے اقدامات کے لیے تمام تر ممکنہ پیش آنے والے واقعات کے لیے واحد اندراج موجود ہے، جو گائیڈ کے اختتام پر پیش ہے۔
- اس کے علاوہ بعض منصوبوں میں مخصوص اندراجات موجود ہوتے ہیں۔ اندراجات کی فہرستوں کی فوٹو کاپی کرنی ہو گی تاکہ کنٹرول کی سرگرمیوں کا عرصہ کے دوران اور تعدد کے لحاظ سے متعلقہ اندراج کیا جا سکے۔
- جہاں ایک فجائیہ کے نشان والا خانہ موجود ہو، تو یہ نشاندہی کرتا ہے کہ یہ ایک اہم پہلو ہے جس کے بارے میں معلومات دینا، نمایاں کرنا یا آگاہ کرنا ضروری ہے۔ تمام منصوبوں میں «Documentación a adjuntar» یعنی منسلک کرنے والی دستاویزات کا حصہ موجود ہے، جہاں ان دستاویزات کو فہرست کیا گیا ہے جو مکمل کرنے کے لیے منصوبے کے ساتھ لف کرنا ہیں۔
- کاروباری مقام پر، اندراج کی فہرست اور باقی خودکار کنٹرول منصوبے اور دیکھ بھال سے متعلقہ دستاویزات محفوظ کرنا ہوں گی، کم از کم جنھیں گزشتہ سال بھرا گیا تھا۔ یہ تمام دستاویزات تحفظ صحت کے ادارے کے لیے دستیاب ہونی چاہئیں۔

FITXA IDENTIFICACIÓ
ESTABLIMENT/TITULAR

کاروبار/مالک کی شناختی شیٹ

اروبار یا دکان اور مالک کے کوائف
DADES DE L'ESTABLIMENT I TITULAR

اروبار کا نام
NOM DE L'ESTABLIMENT

ام اور خاندانی نام یا کاروباری نام
NOM I COGNOMS O RAÓ SOCIAL

DNI / NIF / CIF
DNI/NIF/CIF

پتہ
ADREÇA

ٹیلیفون
TELÈFON

ای میل
CORREU ELECTRÒNIC

وامی اوقات کار (ماہ، دن، گھنٹے)
HORARI D'OBERTURA AL PÚBLIC (MESOS, DIES, HORES)

ملازمین کی تعداد
Nº TREBALLADORS

سرگرمی کی اقسام
TIPUS ACTIVITAT

میونسپل شماری نمبر
NÚMERO DE CENS MUNICIPAL

ونسل کا ذمہ داری کا بیان حلفی موجود ہے
DISPOSA DE DECLARACIÓ RESPONSABLE DE L'AJUNTAMENT

ہاں SI ☐ نہیں NO ☐

دکان کے ذمہ دار کے دستخط
SIGNATURA RESPONSABLE ESTABLIMENT

۱.

پانی کے کنٹرول کا منصوبہ

دکان کے پانی کو کیوں کنٹرول کرنا ہے؟

دکان میں انجام دی جانے والی بہت سی سرگرمیوں کے لیے پانی کا استعمال کیا جاتا ہے، جیسے ہاتھ دھونا، فرش دھونا، غذائی اشیاء کو دھونا، جیسے مشروب، غذاؤں کی تیاری وغیرہ، لہٰذا، یہ ضروری ہے کہ وہ اچھی حالت میں ہو تاکہ صحت کے لیے ممکنہ مسائل سے بچا جا سکے۔

پانی جسمانی(بیرونی ذرات)، کیمیائی(آکسائڈ، نائٹریٹ وغیرہ کی موجودگی) یا مائیکروبیاتی(بیکٹیریا، وائرس وغیرہ کی موجودگی) خطرات کا حامل ہو سکتا ہے جو اسے پینے کے قابل نہیں رہنے دیتے۔ یہ یقین دہانی کرنا ضروری ہے کہ پانی انسانی استعمال کے قابل ہے اور کہ انسانی استعمال کے لیے پانی کے معیار کے متعلق شاہی فرمان 2003/140 میں موجود تقاضوں کی تعمیل کرتا ہے۔

یہ منصوبہ ایک تفصیلی حصہ پر مشتمل ہے جہاں یہ بتانا اہم ہے کہ آپ کی تنصیب میں پانی کا ذریعہ کیا ہے، اگر درمیانے درجہ کی تنصیبات موجود ہیں اور پانی کا کہاں استعمال کیا جاتا ہے۔

یاد رکھیں!

- پانی کی فراہمی کی تنصیبات میں تمام نلکوں میں ٹھنڈا اور گرم پانی آنا چاہیے، بشمول بیت الخلاء۔
- ہاتھ دھونے والے نلکے، خودکار ہونے چاہئیں (ہاتھ سے کھولنا اور بند نہ کرنا پڑے)۔

PLA DE CONTROL DE L’AIGUA.
FITXA DESCRIPTIVA

انی کے کنٹرول کا منصوبہ۔ تفصیل شیٹ

جدید کی تاریخ
DATA ACTUALITZACIÓ

ذمہ دار شخص
PERSONA RESPONSABLE

1. نصیب میں پانی کہاں سے آتا ہے؟
1. DES D’ON ARRIBA L’AIGUA A LA INSTAL·LACIÓ?

سرکاری سپلائی ○ بور ○ مائن ○ ٹینکر ○ دیگر ○
ALTRES / CISTERNA / MINA / POU / XARXA PÚBLICA

2. درمیانی تنصیبات موجود ہیں؟
ES DISPOSA D’INSTAL·LACIONS INTERMÈDIES?

نہیں ○ NO
ہاں* ○ SI*

انی کا فلٹر ☐ اوسموسس ☐ الٹرا وائیولیٹ شعاعوں کا لوازمہ ☐ کلورین ملانے والا ☐ دیگر ☐
ALTRES / CLORADOR / EQUIP RAJOS ULTRAVIOLATS / OSMOSIS / DESCALCIFICADOR GENERAL

*اس صورت میں کہ مذکورہ درمیانی تنصیبات میں سے کوئی نصب ہوں، تو آپ کے پاس اس کی دیکھ بھال کا رائج معاہدہ ہونا چاہیے۔

**En cas de disposar d’alguna instal·lació intermèdia anterior, cal tenir vigent un contracte de manteniment*

3. ا دکان میں پانی کی ٹینکی موجود ہے؟ اگر موجود ہے تو اس کی گنجائش کی نشاندہی کریں۔
L’ESTABLIMENT DISPOSA DE DIPÒSITS D’AIGUA? EN CAS AFIRMATIU, INDICAR LA CAPACITAT.

نہیں ○ NO
ہاں ○ SI
گنجائش (L): CAPACITAT (LITRES)

4. انی کا استعمال
USOS DE L’AIGUA

☐ نصیبات، لوازمات اور اوزاروں کی صفائی
NETEJA D’INSTAL·LACIONS, EQUIPS I ESTRIS

☐ ذاتی حفظان صحت
HIGIENE PERSONAL

☐ کام کا لباس
ROBA DE TREBALL

☐ غذائی اشیاء کی تیاری میں یا پینے کے لیے
EN PREPARACIONS ALIMENTÀRIES O PER BEURE

☐ برف کی تیاری
ELABORACIÓ DE GEL

☐ دیگر۔ بیان کریں کونسی
ALTRES. INDICAR QUINS

٢.

منصوبہ صفائی اور عفونت ربائی

دکان میں صفائی اور عفونت ربائی کیوں اہم ہے؟

کیونکہ یقینی بنانا چاہیے کہ تنصیبات، ساز و سامان ، لوازمات اور اوزار تیار کی جانے والی خوراک کے لیے آلودگی کا باعث نہ بنیں۔

صفائی اور عفونت ربائی میں فرق کو سمجھنا اہم ہے۔ صفائی اور عفونت ربائی ایک ہی بات نہیں ہے۔

۱

صفائی کرنا

اس گندگی کو ختم کرنے پر مشتمل ہے جو سطحوں و اوزاروں پر محض دیکھنے سے نظر آتی ہے۔ صفائی سے کچھ حد تک خردبینی جراثیم بھی ختم ہوتے ہیں جو کہ میکانکی اثر کے تحت ہوتا ہے۔

۲

عفونت ربائی

امراض کے تمام خردبینی جراثیم اور اکثر غیر امراضی جو سطحوں اور اوزاروں پر موجود ہوتے ہیں، کا خاتمہ کرنے پر مشتمل ہے۔ **عفونت ربا صحیح طور پر اثر نہیں کرتا اگر پہلے اچھی صفائی نہ ہو۔**

یاد رکھیں!

- اہم ہے کہ استعمال ہونے والی مصنوعات غذائی کمپنیوں کے لیے استعمال کے لیے اہل ہوں۔
- ایک اچھا عفونت ربا رکھنا چاہیے جس میں وائرس ختم کرنے کا عمل موجود ہو۔
- صفائی اور عفونت ربائی کی مصنوعات کو خوراک سے علیحدہ رکھنی چاہئیں۔
- صفائی اور عفونت ربائی کی مصنوعات صحیح طرح سے شناخت کردہ ہونی چاہئیں (مثلاً، لیبل) اگرچہ انہیں دوسرے مرتبان میں منتقل کیا جائے۔
- کوڑے دان میں ڈھکن اور پیڈل موجود ہونا چاہیے۔ہے

PLA DE NETEJA
I DESINFECCIÓ.
FITXA DESCRIPTIVA

منصوبہ صفائی اور عفونت ربائی۔ تفصیل شیٹ۔

ذمہ دار شخص
PERSONA RESPONSABLE

جدید کی تاریخ
DATA ACTUALITZACIÓ

اوزار
ESTRIS

- ☐ صافیاں اور پونچھنے
  FREGALLS I BAIETES
- ☐ جھاڑو
  ESCOMBRES
- ☐ بالٹی اور پونچھنے والے ڈنڈے
  CUBELLS I PALS DE FREGAR
- ☐ دیگر
  ALTRES

صفائی کا سامان
EQUIPS DE NETEJA

- ☐ واشنگ ٹنل
  TÚNEL DE RENTAT
- ☐ سٹیم واشر
  NETEJA A VAPOR
- ☐ آٹو میٹک ڈش واشر
  RENTAVAIXELLES AUTOMÀTIC
- ☐ گلاس واشر
  RENTA GOTS
- ☐ ہائی پریشر والی مشینیں
  EQUIPS LATA PRESSIÓ
- ☐ دیگر
  ALTRES

نصوبہ صفائی اور عفونت ربائی۔ مصنوعات کا حوالہ

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ. RELACIÓ DE PRODUCTES

ہولٹ گاہ میں تنصیبات کی صفائی اور عفونت ربائی کے لیے استعمال ہونے والی مصنوعات کی نشاندہی کرنا ضروری ہے، جتنی مصنوعات، استعمال اور تعدد ہو اتنی ہی سطر بھریں۔

کاروبار کا نام
NOM DE L'ESTABLIMENT

تجدید کی تاریخ
DATA ACTUALITZACIÓ

مصنوعہ کا نام NOM PRODUCTE	کہاں استعمال کیا جاتا ہے ON S'UTILITZA	تعدد استعمال FREQÜÈNCIA D'ÚS

۳.

لیگ کے کنٹرول کا منصوبہ

پلیگ کے کنٹرول کا منصوبہ کیوں اہم ہے؟

انور، جیسا کہ کیڑے مکوڑے اور چوہے وغیرہ، آلودگی کا ایک اہم ذریعہ بن سکتے ہیں جب وہ غذائی اشیاء کے ساتھ رابطے میں آتے ہیں۔

پلیگ سے بچاؤ کے لیے بہت اہم ہے:

- **تنصیبات ترتیب اور صفائی و عفونت ربائی کی اچھی حالت میں ہوں**
- **بنیادی ڈھانچے، جیسے دیواریں، چھتیں اور فرش کی دیکھ بھال کی اچھی حالت ہو۔ سوراخوں اور دراڑوں کی موجودگی سے بچنا تاکہ ان جانوروں کو داخل ہونے اور باہر نکلنے سے روکا جا سکے جنھیں ہم نہیں چاہتے۔**
- **ضروری رکاوٹیں لگانا، جیسے مچھر دانیاں، دروازے، سائفن اور ڈھکن والے نکاس وغیرہ**
- **اگر کسی ٹریٹمنٹ کی ضرورت ہو، تو ضروری ہے کہ ماہر پلیگ کنٹرول کمپنی کی خدمات لی جائیں۔ اس کے لیے لازمی ہے کہ ایسی کمپنی مقامات اور پلیگ کے خاتمے کی خدمات کے سرکاری رجسٹر (ROESP) میں درج ہو۔**

تتكون هذه الخطة من ورقة وصفية تحتوي على الإجراءات الوقائية والتنظيفية المطبقة في المحل لمنع وجود الآفات فيه.

یاد رکھیں!

- اپنے طور پر پلیگ کو روکنے کے لیے مصنوعات کا استعمال نہیں کیا جا سکتا۔ لازمی ہے کہ یہ ایک مجاز کمپنی کی جانب سے عمل میں لایا جائے۔

PLA DE CONTROL DE PLAGUES.
FITXA DESCRIPTIVA

لیگ کے کنٹرول کا منصوبہ۔ تفصیل شیٹ

ذمہ دار شخص
PERSONA RESPONSABLE

جدید کی تاریخ
DATA ACTUALITZACIÓ

لیگ کنٹرول کے لیے ایک بیرونی کمپنی کے ساتھ معاہدہ موجود ہے
ES DISPOSA DE CONTRACTE AMB UNA EMPRESA EXTERNA PER AL CONTROL DE PLAGUES?

نہیں (NO) ○ ہاں* (SI) ○

کمپنی کا نام
NOM DE L'EMPRESA

ROESP نمبر
NÚM. ROESP

---

* معاہدہ ہونے کی صورت میں ضروری ہے کہ مندرجہ ذیل دستاویزات موجود ہوں: پلیگ کنٹرول کی کمپنی کے ساتھ مؤثر معاہدہ، تنصیب کا نقشہ جہاں کنٹرول کے مقامات کی نشاندہی ہو، برتاؤ کے لیے لائسنس (مصنوعات چھڑکاؤ)، چھڑکاؤ کی مصنوعات کی تکنیکی ڈیٹا شیٹ اور حفاظت، سہولت گاہ میں از خود پلیگ کو روکنے کے لیے انجام دی جانے والی کارروائیوں کی رپورٹیں۔ لازمی ہے کہ یہ ایک مجاز کمپنی کی جانب سے عمل میں لایا جائے۔

* En cas afirmatiu, cal disposar de la següent documentació: Contracte en vigor amb empresa de control de plagues, Plànol instal·lació amb indicació de punts de control, Carnet manipuladors (aplicadors de productes), Fitxes tècniques i de seguretat dels productes que s'apliquen, Informes de les actuacions realitzades a la instal·lació.

پلیگ کے داخل ہونے اور آماج گاہ بننے سے بچنے کے لیے حفاظتی اقدامات
MESURES PREVENTIVES PER EVITAR L'ENTRADA I PERMANÈNCIA DE PLAGUES

مادی رکاوٹیں
BARRERES FÍSIQUES

- ☐ مچھر دانیاں: صحیح حالت میں اور بغیر ٹوٹ پھوٹ
  MOSQUITERES: INTACTES I SENSE RUPTURES
- ☐ دروازے
  PORTES
- ☐ کیڑے مکوڑوں کے خاتمے کے آلات
  APARELLS EXTERMINADORS INSECTES
  - ☐ "انسیکٹوکیوٹر" بذریعہ برقی جھٹکا
    "INSECTOCUTORS" PER ELECTROCUCIÓ
  - ☐ "انسیکٹوکیوٹر" چپکنے والی شیٹ والا
    "INSECTOCUTORS" AMB LÀMINA ADHESIVA
- ☐ سائفن اور ڈھکن کے ساتھ نکاس
  DESGUASSOS AMB SIFONS I TAPES
- ☐ فرش، دیواریں اور چھتیں اچھی حالت میں (دراڑوں اور سوراخوں کے بغیر)
  TERRA, PARETS I SOSTRES EN BON ESTAT (SENSE ESQUERDES NI FORATS)

میکانی رکاوٹیں
BARRERES MECÀNIQUES

- ☐ طعمہ (چارا لگا کر شکار کرنا)
  ESQUERS ("CEBO", TRAMPA AMB MENJAR)
- ☐ میکانی جال
  TRAMPES MECÀNIQUES

حیاتیاتی رکاوٹیں
BARRERES BIOLÒGIQUES

- ☐ فیرومون والے جال
  TRAMPES AMB FEROMONES

حفظان صحت کے اقدامات
MESURES HIGIÈNIQUES

- ☐ ذائی اشیاء، پانی کی ٹینکیاں یا ٹینکر صحیح طرح سے محفوظ کردہ
  PRODUCTES ALIMENTARIS, DIPÒSITS O CISTERNES D'AIGUA CORRECTAMENT PROTEGITS
- ☐ کوڑے کو صحیح طرح ہٹانا
  RETIRADA D'ESCOMBRARIES CORRECTA
- ☐ فرش پر مائع اشیاء کا جمع نہ ہونا
  ABSÈNCIA D'ACUMULACIÓ DE LÍQUIDS ALS TERRES
- ☐ گودام، چیمبر اور تیاری کی جگہوں پر اشیائے خورد و نوش کا صحیح طور پر ترتیب سے ذخیرہ ہونا
  ESTIBA CORRECTE DELS ALIMENTS ALS MAGATZEMS, CAMBRES I ZONES DE MANIPULACIÓ

۴.

تربیتی منصوبہ

تربیت کیوں اہم ہے؟

ضروری ہے کہ پورا عملہ جو غذائی اشیاء کی تیاری کرتا ہے وہ غذائی حفظان صحت میں تربیت یافتہ ہو تاکہ اپنا کام صحیح طور پر انجام دے سکے اور اس طرح ان اشیاء کو استعمال کرنے والوں کی صحت کے لیے خطرات سے بچا جا سکے۔

کونسل کی جانب سے تجویز کیا جاتا ہے کہ کم از کم مندرجہ ذیل تربیت انجام دی جائے:

- **زیادہ خطرے والی مصنوعات تیار کرنے والوں کے لیے: ہر 3 سال بعد**
- **کم خطرے والی مصنوعات تیار کرنے والوں کے لیے: ہر 5 سال بعد**

زیادہ یا کم خطرے والی مصنوعات تیار کرنے والوں کی درجہ بندی، تیار کی جانے والی غذا کی قسم اور تیاری کی نوعیت کے لحاظ سے ہو گی۔

مثال کے طور پر زیادہ خطرے والی غذائی مصنوعات میں کچا گوشت، قیمہ، مچھلی، جھینگے، کچا دودھ، تیار شدہ کھانے، ملائی یا کریم والی بیکری مصنوعات، انڈے اور اس سے تیار ہونے والی اشیاء وغیرہ، اور کم خطرے والی غذائی مصنوعات میں گوشت کی تیار شدہ یا پروسیسڈ مصنوعات، نمک لگی مچھلی، سیریل، پاستا، بسکٹ، شہد اور مٹھائیاں اور چکنائیاں، چاکلیٹ وغیرہ۔

تیاری کی قسم کے حوالہ سے غذائی اشیاء کی براہ راست تیاری میں صحت کے لیے خطرات کی نسبت دوسرے کاموں میں وہی خطرات نہیں ہوتے۔ اس وجہ سے، تعین کرنے کے لیے کہ کس قسم کی تیاری ہے، ہر معاملہ میں مختلف عوامل کو مدنظر رکھنا ضروری ہوتا ہے۔

اگر کسی صحت گار جائزے کے نتیجہ میں یہ تصور کیا جاتا ہے کہ تربیت صحیح سے حاصل نہیں کی گئی اور جائے کار پر حفظان صحت کے صحیح اصولوں کی پیروی نہیں کی جا رہی، تو جگہ کے ذمہ دار شخص سے مطالبہ کیا جاتا ہے کہ غذائی حفظان صحت کے لیے نئے تربیتی کورس انجام دیے جائیں۔

یہ یاد رکھنا اہم ہے کہ مالک کی ذمہ داری ہے کہ اس بات کو یقینی بنائے کہ غذا کو تیار کرنے والا عملہ حفظان صحت اور فوڈ سیفٹی کے لیے موزوں طور پر تربیت یافتہ ہے، جسے اپنے کام کی سرگرمی کے لیے اپنایا گیا ہے اور یہ کہ کام کے حالات مناسب ہوں تاکہ حاصل کردہ تربیت کو صحیح طرح سے لاگو کیا جا سکے۔

یاد رکھیں!

موقع پر، تیاری کے پورے عملے کی تربیتی اسناد کا ہونا ضروری ہے جس میں مندرجہ ذیل کوائف شامل ہوں گے:

- **کمپنی کا نام/تربیت یافتہ شخص**
- **تربیت حاصل کرنے کی تاریخ**
- **تربیت یافتہ شخص کا نام اور کام کی جگہ**
- **مشمولات**

۵.
راہم کنندگان اور سراغ پذیری کنٹرو کامنصوبہ

فراہم کنندگان کے کنٹرول کا منصوبہ کیوں ضروری ہے؟

فراہم کنندگان کے کنٹرول کا مقصد یہ ہے کہ خام مال اور دیگر غذائی مصنوعات جو حاصل کی جاتی ہیں اس میں فوڈ سیفٹی کے حوالے سے موجود خطرے سے بچا جائے۔

خام مال کی وصولی کے وقت اچھا کنٹرول انجام دینا اہم ہے، کیونکہ اگر انہیں وصول کر لیتے ہیں، تو اس سب کی ذمہ داری قبول کرتے ہیں جنہوں نے پہلے اسے تیار کیا ہو۔ اس وجہ سے مصنوعہ وصول کرتے وقت کنٹرول انجام دینا اہم ہے، تاکہ تسلی نہ ہونے پر اسے رد کر دیا جائے۔

سامان کو وصول کرنے والے ذمہ دار شخص کے لیے ضروری ہے کہ:

- **سامان کے فراہم کنندہ کی جانب متوجہ ہو۔**
- **یہ پڑتال کرنے کے لیے کہ وضاحت کردہ کی تعمیل کی گئی ہے، ضروری، بصری اور درجہ حرارت کا کنٹرول انجام دیں:**
- **دستاویزات کا کنٹرول**

سامان کے ہمراہ وصولی کی آلباران رسید ہونی چاہیے، جہاں فراہم کنندہ کے تمام کوائف، رسید نمبر ہو اور فراہمی کی تاریخ موجود ہو، اسی طرح مصنوعات کی تفصیل اور ہر ایک کی تعداد۔ فراہم کنندہ کے لحاظ سے دیگر کوائف بھی ظاہر ہو سکتے ہیں (گاہک نمبر، مصنوعہ کا لاٹ نمبر وغیرہ وغیرہ)

یاد رکھیں!

- اہم ہے کہ آلباران رسیدوں کو کاروبار یا دکان میں رکھا جائے، جہاں لاٹ کی تصدیق ہو یا کم از کم خریدی گئی مصنوعات کا حوالہ ہو۔
- اگر مصنوعات کی وصولی میں کوئی واقعہ درپیش ہوتا ہے، تو اسے واقعات کے اندراج میں درج کرنا چاہیے۔

مال کی وصولی اور ذخیرہ

فی مصنوعہ خریداری کی خصوصیات

وصولی کے وقت مصنوعات کا درجہ حرارت

مصنوعات	وصولی پر درجہ حرارت	دیگر خصوصیات
گوشت	<=+7°C	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
گردے، کلیجی، اوجھڑی وغیرہ	<=+3°C	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
گوشت کی مصنوعات (سرد گوشت)	لیبل پر نشاندہی کردہ درجہ حرارت کے مطابق	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
پرندوں، خرگوش اور چھوٹے شکار کا گوشت	<=+4°C	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
بڑے شکار کا گوشت	<=+7°C	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
قیمہ	<=+2°C	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
قیمہ سے تیار کیے جانے والے کھانے	<=+4°C	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
انڈے سے تیار کردہ ٹھنڈی رکھنے والی مصنوعات	<=+4°C	مکمل پیکنگ۔ کارآمد مدت کی تاریخ
ٹھنڈی رکھی گئی مچھلی کی مصنوعات	برف کے ساتھ اور/ یا ٹھنڈے فرج میں اور ہمیشہ برف کے پگھلنے کے درجہ حرارت پر	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
ٹھنڈی رکھی گئی مچھلی کی مصنوعات	برف کے ساتھ اور/ یا ٹھنڈے فرج میں اور ہمیشہ برف کے پگھلنے کے درجہ حرارت پر	ظاہری خصوصیت۔ رنگ اور مہک
پاسچرائزڈ دودھ اور دودھ کی مصنوعات	0-8°C	مکمل پیکنگ۔ کارآمد مدت کی تاریخ
پھل اور سبزیاں	اقاعدہ کیے گئے درجہ حرارت میں منتقل کرنا ضروری نہیں	ظاہری خصوصیت۔ تازہ۔ بغیر پھپھوندی نہ ہی پلیگ کی موجودگی۔
4ª Gamma	<=+4°C	ظاہری خصوصیت۔ تازہ۔ بغیر پھپھوندی نہ ہی پلیگ کی موجودگی۔
تیار کھانے	<42 گھنٹے: <=8°C >42 گھنٹے: <=4°C	مکمل پیکنگ۔
تیار گرم کھانے	>=65°C	مکمل پیکنگ، صحیح طرح ڈھکے ہوئے
جمی ہوئی مصنوعات	>=18°C	مکمل پیکنگ۔ کارآمد مدت کی تاریخ

وصولی کے درجہ حرارت میں *+3°C* کا تغیر ہو سکتا ہے۔

پیکنگ: پیکنگ مکمل ہونی چاہیے، بغیر نقصان کے اور صاف۔

کارآمد مدت کی تاریخ: اگر مدت کم ہے، جائزہ لینے کی ضرورت ہے کہ آیا مصنوعہ کو فوری طور پر استعمال کیا جا سکتا ہے۔

آلباران رسیدیں: ہر قسم کا سامان کمرشل آلباران رسید کے ہمراہ ہونا چاہیے۔ آلباران رسید میں مصنوعہ کی شناخت، فراہم کرنے والے کی شناخت، وزن، مصنوعہ کی تعداد یا صحت کے اندراج کا نمبر موجود ہونا چاہیے۔

لیبلنگ: پیکنگ والی مصنوعات پر لیبل موجود ہونا چاہیے۔ لیبل پر مصنوعہ کا نام مع اجزاء، پیکنگ کی تاریخ، کارآمد مدت کی تاریخ، محفوظ رکھنے کا طریقہ، رجسٹریشن نمبر یا مصنوعہ بنانے والے کی شناخت موجود ہونی چاہیے۔ اس کے علاوہ الرجی زا کا درج ہونا ضروری ہے یا اجزاء کے حوالہ سے صحیح طرح سے نمایاں ہونا چاہیے۔

ٹرانسپورٹ والی گاڑی: انہیں حفظان صحت کی اچھی حالت میں ہونا چاہیے اور اس غذا کے لیے موزوں درجہ حرارت کے مطابق جسے ٹرانسپورٹ کیا جاتا ہے۔

ٹرانسپورٹ کرنے والا: ٹرانسپورٹ کرنے والے کو صحیح حفظان صحت کے اصولوں کی پیروی کرنی چاہیے۔ لباس صاف ہونا چاہیے اور جو کام انجام دینا ہو وہ صحیح طرح سے انجام دینا چاہیے۔

یاد رکھیں!

مندرجہ ذیل مصنوعات کا خاص خیال رکھنا چاہیے:

گوشت اور گوشت سے تیار کی جانے والی مصنوعات	انہیں مجاز فراہم کنندگان کی فہرست میں موجود مقامات سے ریفریجریٹڈ یا آئیسوٹرمک ٹرکوں میں پہنچانا چاہیے۔ ٹرانسپورٹ کے لیے درجہ حرارت مندرجہ ذیل کے مطابق ہونا چاہیے: • گوشت: +7°C • دل، اوجھری، کلیجی وغیرہ: +3°C • قیمہ: +2°C تازہ گوشت، دل، اوجھڑی، کلیجی وغیرہ اور قیمہ پر صحت گار مہر موجود ہونی چاہیے۔ مہریں اور دستاویزات کی پڑتال کرنی چاہیے۔ مختلف اقسام کے گوشت آپس میں اور نہ ہی تیار کردہ گوشت کے ساتھ رابطے میں آنے چاہئیں۔ تازہ گوشت کی تازگی کے درجہ کو کنٹرول میں رکھنا چاہیے: یہ پڑتال کرنا کہ اچھی حالت میں ہو، تیز سرخ رنگ، متواتر ہموار ہو، اور جب اسے کاٹا جائے تو چمکدار ہو، اس کی اپنی مہک ہونی چاہیے اور رساؤ کے بغیر ہو۔ گوشت آنتوں وغیرہ سے پاک اور خون نکال کر صاف کر کے رکھنا چاہیے، ورم اور جمے ہوئے خون کے بغیر۔
مچھلی	برف میں رکھی ہوئی، ظاہری حالت "زندہ"، آنکھیں چمکیلی، متواتر ہموار، کھپرے جلد پر لگے ہوں، گلپھڑے شدید سرخ رنگ کے ہوں، طفیل زدہ اور ضرر رسیدہ نہ ہو۔
انڈے	چھلکا ثابت، صاف ہو۔ لیبل موجود ہو یا شناخت کردہ ہوں
دو والو والے صدفے اور قشری	میشہ بند پیکنگ میں اور صحت گاری مہر کے ساتھ پہنچنے چاہئیں۔ خریداری کے وقت زندہ ہونے چاہئیں۔ صحت گاری مہر یا خریداری کی آلباران رسید کو کم از کم ساٹھ دن تک محفوظ رکھنا چاہیے۔
فروزن	درجہ حرارت کو باقاعدہ رکھنے والی گاڑیوں میں ٹرانسپورٹ کرنا چاہیے، یعنی -18°C (اور کم از کم -15°C) کے بہترین درجہ حرارت کا احترام کرتے ہوئے۔ ہمیشہ ٹھنڈک کو برقرار رکھنا چاہیے اور درجہ حرارت کے اتار چڑھاؤ سے بچنا چاہیے۔ ایک بصری کنٹرول انجام دینا چاہیے یہ دریافت کرنے کے لیے کہ مصنوعات کو درجہ حرارت میں تبدیلیوں کا اہم سامنا تو نہیں کرنا پڑا (انجماد کی کمی، غیر معمولی رنگ، کہ پیکنگ گیلی یا نرم نہ ہو، کہ مصنوعہ کو انگلیوں سے دبانے پر واضح نرمی نہ ہو، وغیرہ وغیرہ)۔
پھل اور سبزیاں	صول کرتے وقت سامان کا انتخاب کرنا چاہیے۔ زیادہ گندے اور خراب حصوں کو نکال دینا چاہیے۔ اگر ضروری ہو تو واپس کیا جا سکتا ہے۔ ان ڈبوں کو تبدیل کرنا چاہیے جو گیلے یا گندے ہوں، یا جو لکڑی کے ہوں۔ ایسی مصنوعات کو نکال دینا چاہیے جہاں پلیگ نظر آتی ہو۔ اگر ضروری ہو تو انہیں واپس کیا جا سکتا ہے۔ يجب التخلص من المنتجات التي تظهر فيها حشرات. يمكن إعادتها، إذا لزم الأمر.

سراغ پذیری کیا ہے؟

سراغ پذیری اجازت دیتی ہے کہ کسی بھی لمحے، اور ایک شناخت کے نظام کے ذریعہ کسی غذائی مصنوعہ کے محل وقوع کے بارے میں معلومات حاصل کی جائیں اور تیاری اور فروخت کے پورے عمل میں اس کی پیروی کی جا سکے۔ سراغ پذیری کسی ممکنہ مسئلے کی ابتداء کے بارے میں تحقیق کرنے اور ثابت کرنے کے لیے اہم ہے۔

اس صورت میں کہ آپ کے کاروبار پر مصنوعات تیار کی جاتی ہوں، جیسے مثال کے طور پر کروکیٹس، ہر پیداوار پر تیاری کی خصوصیات کی شیٹ ہونی چاہئیں جہاں استعمال کردہ اجزاء، برانڈ/ اجزاء کے فراہم کنندہ اور لاٹ نمبر درج ہونا ضروری ہے۔

FITXA TRAÇABILITAT
ELABORACIÓ PRODUCTES

صنوعات کی سراغ پذیری- تیاری کی خصوصیات کی شیٹ

تیار شدہ مصنوعہ
PRODUCTE ELABORAT

تیاری کی تاریخ / حتمی لاٹ:
DATA ELABORACIÓ / LOT FINAL

یار کردہ تعداد / مقدار
QUANTITAT ELABORADA

انجماد کی تاریخ
DATA DE CONGELACIÓ

مقررہ تاریخ/ بہترین استعمال کی تاریخ
DATA CADUCITAT / CONSUM PREFERENT

اجزاء INGREDIENT	برانڈ MARCA	لاٹ نمبر NÚM. LOT

الرجی زا کا بیان DECLARACIÓ AL·LÈRGENS

☐ اناج جن میں گلوٹین ہوتا ہے: گندم، رئی، جئی، سپیلٹ گیہوں، خراسانی گندم یا اس کی مختلف انواع اور اس سے تیار کردہ مصنوعات CEREALS QUE CONTINGUIN GLUTEN: BLAT, SÈGOL, ORDI, CIVADA, ESPELTA, KAMUT O LES SEVES VARIETATS HÍBRIDES I PRODUCTES DERIVATS	☐ خشک میوہ جات: بادام، مونگ پھلی، اخروٹ، کاجو، پیکن یا امریکی اخروٹ، برازیلی جوز، پستہ، میکا ڈامیا اور اس سے متعلقہ مصنوعات FRUITA DE CLOFOLLA: AMETLLES, AVELLANES, NOUS, ANACARDS, PACANES, NOUS DEL BRASIL, FESTUCS, MACADÀMIES I PRODUCTES DERIVATS
☐ قشری اور قشری مصنوعات CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS	☐ سیلری اور اس سے تیار ہونے والی مصنوعات API I PRODUCTES DERIVATS
☐ انڈے اور انڈے سے بننے والی مصنوعات OUS I PRODUCTES A BASE D'OU	☐ سرسوں اور اس سے تیار ہونے والی مصنوعات MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS
☐ مچھلی اور مچھلی کی مصنوعات PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX	☐ تل اور تل سے بننے والی مصنوعات SÈSAM I PRODUCTES A BASE DE SÈSAM
☐ مونگ پھلی اور مونگ پھلی سے بننے والی مصنوعات CACAUETS I PRODUCTES A BASE DE CACAUETS	☐ این ہائیڈرائیڈ سلفیورس اور سلفائیٹ جو 10 mg/kg یا 10 mg/l سے زائد پر مرتکز ہو جس کی وضاحت SO2 کے طور پر ہو۔ ANHÍDRID SULFURÓS I SULFITS EN CONCENTRACIONS SUPERIORS A 10 MG/KG O 10 MG/L EXPRESSAT COM A SO_2
☐ سویا اور سویا سے بننے والی مصنوعات SOJA I PRODUCTES A BASE DE SOJA	☐ لوپنس اور لوپنس سے بننے والی مصنوعات TRAMUSSOS I PRODUCTES A BASE DE TRAMUSSOS
☐ دودھ اور اس کی مصنوعات (بشمول لیکٹوز کے بغیر) LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	☐ گھونگھے اور گھونگھے سے بننے والی مصنوعات MOL·LUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOL·LUSCS

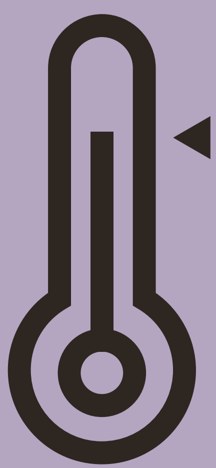
لاٹ نمبر: مصنوعہ کا لاٹ نمبر درج کریں۔ اگر آپ کے پاس یہ معلومات موجود نہیں ہیں، مصنوعہ کی وصولی کی آلباران رسید کا نمبر اور وصولی کی تاریخ درج کریں

Departament de Protecció de la Salut, Seguretat Alimentària,
Servei de Salut Pública i Atenció al Consumidors.

Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

۶.

درجۂ حرارت کے کنٹرول کا منصوبہ



فرج اور دیگر آلات کے درجہ حرارت کو کنٹرول کرنا ضروری کیوں ہے؟

درجۂ حرارت کے کنٹرول کے منصوبے کا مقصد ہر مصنوعہ کے لیے موزوں درجہ حرارت کی یقین دہانی کرنا ہے تاکہ تیاری کے ہر مرحلے میں معیار اور بہترین محفوظ رکھنے کی حالت کو یقینی بنایا جائے: وصولی، ذخیرہ، تیاری، محفوظ رکھنا اور ٹرانسپورٹ۔

اس منصوبے میں کاروباری مقام پر موجود آلات بیان کرنے چاہئیں، ٹھنڈا رکھنے والے اور اسی طرح گرم رکھنے والے، اسی طرح آلات کے درجہ حرارت کا ایک ماہانہ اندراج یا آلہ کے لحاظ سے (جو آپ کی تنصیبات کے لیے زیادہ موزوں ہو)، جہاں درجہ حرارت باقاعدہ ہو۔

یاد رکھیں!

C°4 سے زیادہ اور C°56 سے کم مائیکروبیاتی افزائش کو دعوت دیتا ہے۔ اس وجہ سے ٹھنڈا رکھنے والی مصنوعات کو C°4 سے کم پر رکھنا چاہیے اور جنہیں گرم رکھنے کی ضرورت ہوتی ہے انہیں C°56 سے زائد پر رکھنا چاہیے۔

ریفریجریٹر آلات

ہر مصنوعہ کو برقرار رکھنے کے لیے موزوں درجہ حرارت کی پابندی کریں اور دروازوں کو کم سے کم کھولیں تاکہ ٹھنڈک برقرار رہے۔ اگر مختلف اشیاء محفوظ کی گئی ہیں تو ہمیشہ اس مصنوعہ کے برقرار رہنے والے درجہ حرارت پر رکھنا چاہیے جو ان میں سے سب سے کم درجہ حرارت پر رکھنی ضروری ہے۔ حوالہ کے طور پر ریفریجریٹر آلات کو C°4 کے درجہ حرارت پر ہونا چاہیے اور فریزر آلات ‎-81 C°‎ پر۔

ان آلات کی گنجائش سے تجاوز نہیں کرنا چاہیے اور اس طرح مصنوعات کے درمیان فاصلہ رکھ کر ہوا کے چلنے میں سہولت دینی چاہیے۔

کچی مصنوعات کو پکی ہوئی سے علیحدہ رکھنا اہم ہے تاکہ اس طرح ایک دوسرے سے آلودگی

ٹھنڈا رکھنے والے آلات کے درجہ حرارت کے کنٹرول کا اندراج

REGISTRE CONTROL DE TEMPERATURES EQUIPS FRED

ماہ
MES ____________________

سال
AÑO ____________________

یاد رکھیں!

فرجوں کا لازمی درجہ حرارت Cº2 + Cº4≥

فریزروں کا لازمی درجہ حرارت Cº2 + Cº81-≥

متعلقہ خانے میں مہینے کے دن میں آلے کا درجہ حرارت درج کریں۔

31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	NOM EQUIP آلے کا نام

۷.

الرجی زا کے کنٹرول کا منصوبہ

الرجی زا کے کنٹرول کا منصوبہ کیوں ضروری ہے؟

کچھ لوگوں کو بعض غذائی اشیاء سے الرجی اور/یا عدم موافقت ہوتی ہے۔ الرجی کے رد عمل معمولی یا شدید ہو سکتے ہیں اور اگر غلطی سے الرجی زا غذا جسم میں داخل ہو جائے تو الرجی والے شخص کے لیے موت کا سبب بن سکتا ہے۔

قانون کے تحت حکم 1169/2011(UE) از یورپی پارلیمنٹ جو صارف کو فراہم کی گئی معلومات کے متعلق ہے، اور، 72 فروری کے اساسی قانون 2015/126 کے مطابق یہ لازمی ہے کہ کسی بھی غذائی کاروبار کے پاس الرجی زا کے متعلق معلومات موجود ہوں ان مصنوعات کے حوالے سے جو وہ فروخت کرتے اور/یا پیش کرتے ہیں۔

صارف کو کون سی معلومات فراہم کرنی چاہئیں؟

اروبار کے پاس مصنوعات میں شامل الرجی زا کے متعلق تحریری اور تجدید شدہ معلومات ہونا ضروری ہیں۔

یہ معلومات ہر مصنوعہ کے لیے پیداواری خصوصیات کی شیٹ میں موجود ہو سکتی ہیں، یا تیار کیے جانے والے پکوان کی فہرست میں ان الرجی زا کے حوالے سے جو اس میں شامل ہیں (پیداواری خصوصیات کی شیٹ سے)، پیداوار کی قسم کے لحاظ سے یا مصنوعات کی ترتیب میں تبدیلی کے لحاظ سے۔

کاروبار میں ایک واضح پوسٹر موجود ہونا چاہیے جو نشاندہی کرے:

"یہ کاروبار اپنی مصنوعات کے حوالے سے الرجی زا کے متعلق معلومات رکھتا ہے، فرمان 1169/2011 (UE)"۔

پوسٹر کا ایک نمونہ اس سائٹ پر ملاحظہ کریں
https://www.diba.cat/web/consum/al-lergens

معلومات زبانی طور پر فراہم کی جا سکتی ہیں، لیکن ہمیشہ یہ تحریری طور پر یا الیکٹرانک طریق پر اسی کاروباری مقام پر موجود ہونی چاہئیں۔

علومات کو عملے، گاہک جو مطالبہ کریں اور اس کے علاوہ سرکاری اہلکاروں کے لیے دستیاب ہونا چاہیے۔

مندرجہ ذیل الرجی زا کا حوالہ لازمی ہے:

اناج جن میں گلوٹین ہوتا ہے: گندم، رئی، جئی، سپیلٹ گیہوں، خراسانی گندم یا اس کی مختلف انواع اور اس سے تیار کردہ مصنوعات

قشری اور قشری مصنوعاتالبیض والمنتجات المحضرة بالبیض

انڈے اور انڈے سے بننے والی مصنوعات

مچھلی اور مچھلی مصنوعات

مونگ پھلی اور مونگ پھلی سے بننے والی مصنوعات

سویا اور سویا سے بننے والی مصنوعات

دودھ اور اس کی مصنوعات (بشمول لیکٹوز کے بغیر

خشک میوہ جات: بادام، مونگ پھلی، اخروٹ، کاجو، پیکن یا امریکی اخروٹ، برازیلی جوز، پستہ، میکا ڈامیا اور اس سے متعلقہ مصنوعات

سیلری اور اس سے تیار ہونے والی مصنوعات

سرسوں اور اس سے تیار ہونے والی مصنوعات

تل اور تل سے بننے والی مصنوعات

این ہائیڈرائیڈ سلفیورس اور سلفائیٹ جو 01 gk/gm یا 01 l/gm سے زائد پر مرتکز ہو جس کی وضاحت 2OS کے طور پر ہو۔

لوپنس اور لوپنس سے بننے والی مصنوعات

گھونگھے اور گھونگھے سے بننے والی مصنوعات

تیاری کی خصوصیات
FITXA DE PRODUCCIÓ

جائزہ
REVISIÓN

کوان کا نام
NOM DEL PLAT

اکائیاں UNITATS	مقدار QUANTITAT	برانڈ MARCA	اجزاء INGREDIENT

تیاری کی تفصیل
DESCRIPCIÓ DE COM S'ELABORA

الرجی زا کا بیان
DECLARACIÓ AL·LÈRGENS

اناج جن میں گلوٹین ہوتا ہے: گندم، رئی، جئی، سپیلٹ گیہوں، خراسانی گندم یا اس کی مختلف انواع اور اس سے تیار کردہ مصنوعات CEREALS QUE CONTINGUIN GLUTEN: BLAT, SÈGOL, ORDI, CIVADA, ESPELTA, KAMUT O LES SEVES VARIETATS HÍBRIDES I PRODUCTES DERIVATS	خشک میوہ جات: بادام، مونگ پھلی، اخروٹ، کاجو، پیکن یا امریکی اخروٹ، برازیلی جوز، پستہ، میکا ڈامیا اور اس سے متعلقہ مصنوعات FRUITA DE CLOFOLLA: AMETLLES, AVELLANES, NOUS, ANACARDS, PACANES, NOUS DEL BRASIL, FESTUCS, MACADÀMIES I PRODUCTES DERIVATS
قشری اور قشری مصنوعات CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS	سیلری اور اس سے تیار ہونے والی مصنوعات API I PRODUCTES DERIVATS
انڈے اور انڈے سے بننے والی مصنوعات OUS I PRODUCTES A BASE D'OU	سرسوں اور اس سے تیار ہونے والی مصنوعات MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS
مچھلی اور مچھلی کی مصنوعات PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX	تل اور تل سے بننے والی مصنوعات SÈSAM I PRODUCTES A BASE DE SÈSAM
مونگ پھلی اور مونگ پھلی سے بننے والی مصنوعات CACAUETS I PRODUCTES A BASE DE CACAUETS	این ہائیڈرائیڈ سلفیورس اور سلفائیٹ جو 10 mg/kg یا 10 mg/l سے زائد پر مرتکز ہو جس کی وضاحت SO2 کے طور پر ہو۔ ANHÍDRID SULFURÓS I SULFITS EN CONCENTRACIONS SUPERIORS A 10 MG/KG O 10 MG/L EXPRESSAT COM A SO_2
سویا اور سویا سے بننے والی مصنوعات SOJA I PRODUCTES A BASE DE SOJA	لوپنس اور لوپنس سے بننے والی مصنوعات TRAMUSSOS I PRODUCTES A BASE DE TRAMUSSOS
دودھ اور اس کی مصنوعات (بشمول لیکٹوز کے بغیر) LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	گھونگھے اور گھونگھے سے بننے والی مصنوعات MOL·LUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOL·LUSCS

پیداواری شیٹ کو کیسے بھرنا ہے

پیداواری شیٹ "پکی" ہو سکتی ہے اگر تیاری میں تبدیلی واقع نہیں ہوتی، یا پھر اگر اجزاء میں تبدیلیاں ہوں تو ہر بار جب تیاری کرتے ہیں یہ بنانی پڑے گی ، یہ اجزاء میں سے کسی کو نکالنے یا اضافہ کرنے یا برانڈ کی تبدیلی کی وجہ سے ہو سکتا ہے، کیونکہ برانڈ کی تبدیلی کے سبب الرجی زا کی اجزا میں فرق آ سکتا ہے۔

مطلع کرنا چاہیے

- **کوان/ تیار کردہ کا نام**
- **جائزے کی تاریخ:** اگر یہ پکی تاریخ ہے یا اس میں کوئی تبدیلی واقع ہو، یا محض یہ تصدیق کرنا چاہتے ہیں کہ سب ٹھیک ہے، جائزے کی تاریخ سے آگاہ کر سکتے ہیں۔
- **تیاری کی تاریخ:** اس صورت میں کہ یہ پکی تاریخ نہ ہو اور یہ شیٹیں ہیں جنہیں ہر تیاری کے لیے بنایا گیا ہے، تو تاریخ کے بارے میں آگاہ کرنا چاہیے۔
- **راشن نمبر:** درج کریں کہ شیٹ کتنے راشنوں کے لیے ہے۔
- **اجزاء کا حوالہ:**
  - تمام اجزاء، مرچ و مصالحہ جات شامل کرنے چاہئیں۔
  - برانڈ شامل کرنا چاہیے
  - تعداد/ مقدار (پہلے بیان کردہ راشن کی تعداد کے مطابق)
  - اکائیاں (گرام، لیٹر، ٹکڑے وغیرہ)
- تیاری: پکوان کی تیاری کے عمل کا خلاصہ۔
- الرجی زا کا حوالہ: پکوان میں شامل تمام ممکنہ الرجی زا کی نشاندہی کرنی چاہیے۔ اس لیے تمام اجزاء کے لیبل کا جائزہ لینا ضروری ہے۔

یاد رکھیں!

یہ شیٹیں مطالبہ کرنے والے گاہکوں اور صحت کے اہلکاروں کے لیے دستیاب ہونی چاہئیں۔

تیاریوں اور ان کے الرجی زا کی خلاصہ فہرست

LLISTAT RESUM DE LES ELABORACIONS I ELS SEUS AL·LÈRGENS

ذمہ دار شخص
PERSONA RESPONSABLE

بنانے کی تاریخ
DATA CREACIÓ

MOL·LUSCS گھونگھے	TRAMUSSOS لوبینس	SULFITS سلفائیٹ	SÈSAM تل	MOSTASSA سرسوں	API سیلری	FRUITA SECA خشک میوہ	LLET دودھ	SOJA سویا	CACAHUETS مونگ پھلی	PEIX مچھلی	OUS انڈے	CRUSTACIS قشری مچھلی	GLUTEN گلوٹین	PREPARACIÓ تیاری المحضر

Departament de Protecció de la Salut,
Seguretat Alimentària i Atenció als Consumidors.
Servei de Salut Pública i Atenció al Consumidors.

Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

واقعات کا اندراج

REGISTRE D'INCIDÈNCIES

تاریخ DATA INCIDÈNCIA	واقعہ INCIDÈNCIA	اصلاحی اقدام MESURA CORRECTORA	حل کی تاریخ DATA RESOLUCIÓ	کون/ دستخط کرتا ہے QUI/SIGNAT

اس صفحہ پر تمام واقعات کو درج کریں جو کاروباری مقام کو چلانے میں پیش آتے ہیں اور جن کا تعلق فوڈ سیفٹی سے ہو۔
اس کے علاوہ اصلاحی اقدامات کو بھی درج کرنا ضروری ہے جن کا اطلاق کیا گیا ہے اور معاملے کے حل کی تاریخ درج کرنی چاہیے (فوٹو کاپی کے لیے)

Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Departament de Protecció de la Salut, Seguretat Alimentària,
Servei de Salut Pública i Atenció al Consumidors.