

## کھانے سے متعلق صفائی ستھرائی

کھانے کی خدمات فراہم کرنے والے وہ کاروباری ادارے جو کھلے ہیں یا دوبارہ کھل رہے ہیں انہیں اس بات کو یقینی بنانا چاہئے کہ کھانے سے متعلق صفائی ستھرائی کی سبھی جانچیں تازہ ترین ہوں۔

### ضروری چیک لسٹ

- ✓ اپنے واٹر سپلائی کی جانچ کریں۔ لیجیونیا کے خطرات کے لیے ملاحظہ کریں <https://www.hse.gov.uk/news/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>
- ✓ جانچ کریں کہ آپ کا ہاٹ واٹر بوائز کام کر رہا ہے اور یہ کہ آپ کے پاس سبھی سٹکوں اور ہینڈ واش میسنوں تک گرم اور ٹھنڈے پانی کی سپلائی ہے۔
- ✓ کیا آپ کی گیس اور بجلی کی سپلائیاں محفوظ ہیں؟ - آپ کو کسی رجسٹرڈ ٹریڈ پرسن سے جانچ کروانے کی ضرورت پڑ سکتی ہے۔
- ✓ یقینی بنائیں کہ آگ لگنے کی صورت میں باہر نکلنے کے راستے خالی ہوں مثال کے طور پر ان کے سامنے کرسیاں اور میزیں نہ بھنسی پڑی ہوں۔
- ✓ کیا آپ کے فضلہ کا معاہدہ اب بھی معقول ہے؟ کیا کوڑے دان ٹھیک حالت میں ہیں؟ کیا کوئی ایسی جگہ ہے جہاں کوڑے دانوں کو صفائی ستھرائی کے ساتھ رکھا جاتا ہے؟
- ✓ اپنی عمارتوں میں کیڑے مکوڑوں کی موجودگی کی علامات یا انٹری پوائنٹس کی جانچ کریں۔ پیسٹ کنٹرول کے معاہدہ/کھولنے سے پہلے جگہ کی جانچ کرنے کے بارے میں سوچیں۔
- ✓ کیا آپ کے آلات کام کر رہے ہیں (ریفریجریٹرز، فریزرز، کوکرز، مائکروویوز، آکٹریکشن سسٹم، گرم چیز پکڑنے کے آلات)۔
- ✓ نگرانی کرنے والے آلات کی جانچ کریں جیسے کہ پروب تھرما میٹر، فریج اور فریزر تھرما میٹر صاف ہوں اور کام کرنے کی حالت میں ہوں۔ برف اور گرم پانی کا استعمال کرتے ہوئے پروب تھرما میٹر پر پیمائش کے لیے نشان بنائیں۔
- ✓ پوری عمارت کو اچھی طرح صاف اور سینٹی ٹائز کریں (سبھی آلات اور برتن)۔
- ✓ کسی بھی برف والی مشینوں کو خالی کریں اور ریئل کرنے سے پہلے خوب اچھی طرح سے صاف اور سینٹی ٹائز کریں۔
- ✓ ڈش واشرز اور گلاس دھونے والی مشینوں کو استعمال کرنے سے پہلے خالی حالت میں گرم ترین دورانیہ میں اچھی طرح سے دھوئیں اور چلائیں۔
- ✓ اسٹاک میں اسپارٹی ڈیش اور بیسٹ سیف فور ڈیش کو دیکھیں اور کوئی بھی ایسی چیز جس کی میعاد ختم ہوگئی ہو اسے باہر بھینٹ دیں۔
- ✓ جانچ کریں کہ فوڈ پیکیجنگ کی چیزیں اب بھی اچھی حالت میں ہیں، صاف اور قابل استعمال ہیں۔
- ✓ یقینی بنائیں کہ اسٹاف کے یونیفارم، اپرون اور ذاتی حفاظتی ساز و سامان درست حالت میں ہوں اور صاف ہوں۔

✓ اپنے کاروبار میں کسی بھی قسم کی تبدیلیوں کی عکاسی کے لیے فوڈ سیفٹی مینجمنٹ سسٹم جیسے کہ سیفر فوڈ بیئر بزنس کا جائزہ لیں اور اسے اپڈیٹ کریں۔ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/safer-food-better-business-sfbb>

✓ الرجی پیدا کرنے والی چیزوں پر غور کریں۔ کیا مینو میں تبدیلی واقع ہوئی ہے، میا کنندہ تبدیل ہوا ہے یا ان اجزائے ترکیبی میں تبدیلی ہوئی ہے جس کی وجہ سے آپ کے ذریعہ فراہم کردہ الرجی سے متعلق معلومات کو اپڈیٹ کیا جانا ہے؟ حسب ضرورت اپڈیٹ کریں۔ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>

✓ اپنے صفائی کے لائحہ عمل کا جائزہ لیں اور اسے اپڈیٹ کریں تاکہ اس میں میروں، کرسیوں، دروازہ کے دستوں اور ہاتھ کے رابطہ میں آنے والی دیگر سطحوں کو بار بار صاف کرنے کی ضرورت شامل ہو سکے۔ جانچ کریں کہ کیمیائی اشیاء کی میعاد ختم نہیں ہوئی ہے اور کاروبار کے بند ہونے سے پہلے والے ان کیمیائی مادوں کو باہر نکال دیں جو پھکے پڑ گئے ہوں۔

✓ کیا کووڈ 19 کی کارروائیوں سے متعلق ٹریننگ سمیت اسٹاف کی ٹریننگ تازہ ترین ہے؟ مثال کے طور پر بار بار ہاتھوں کو دھلانا۔ [/https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands](https://www.nhs.uk/live-well/healthy-body/best-way-to-wash-your-hands)

✓ بیماری کو رپورٹ کرنے کی کارروائیوں کے بارے میں اسٹاف کو باخبر کریں۔ اسٹاف کے کسی بھی قسم کے مرض، کووڈ سے متعلقہ یا معمولی بیماری اور ڈائریا کی جانچ کریں۔

مزید معلومات کے لیے ملاحظہ کریں۔ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/reopening-checklist-for-food-businesses-during-covid-19>

مفید پوسٹرز اور چیک لسٹس کے لیے ہمارے بزنس رسورسز کے صفحہ کو ملاحظہ کریں۔  
انگریزی اور 9 دیگر زبانوں میں دستیاب ہے

[www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/](http://www.sheffield.gov.uk/home/business/coronavirus-business-resources/)  
[www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business](http://www.sheffield.gov.uk/coronavirus-business)