



دکانوں اور طعام خانوں میں ذاتی جانچ کے بارے میں

دکانوں اور طعام خانوں کے لیے ذاتی جانچ کے نفاذ کے لیے مدد
- تحریری ذاتی جانچ اور اچھے کام کے نظام و طریقہ کار دونوں کے حوالے سے

دکانوں اور طعام خانوں میں ذاتی جانچ صفحہ 2 <<

خطرے کا تجزیہ صفحہ 3 <<

کام کے اچھے طریقہ کار صفحہ 4 <<

جب آپ اپنا جانچ کا پروگرام لکھیں صفحہ 5 <<

جب خوردنوش کی مصنوعات کے حفاظتی پہلو زیر بحث ہوں، تو آپ اپنی ذاتی جانچ کو درج کریں صفحہ 9 <<

خوردنوش کے ادارے کا آپ کے کاروبار کا معائنہ صفحہ 10 <<

دکانوں اور طعام خانوں کے لیے شعبوں کے کوڈز کی لسٹ صفحہ 11 <<

یہاں اصول درج ہیں صفحہ 12 <<

دکانوں اور طعام خانوں میں ذاتی جانچ

دکانوں سے مراد مغلّا یہ ہے:

چھوٹی دکانیں

بڑے سٹور

قصاب

نان بائی

پنیر فروش

مچھلی فروش

طعام خانوں سے مراد مجموعی طور پر
کھانے کے سروس کا نظام مراد ہے، مغلّا:

طعام خانے

پیساریٹز

کیٹینیریا جو خود کھانا بناتے ہیں

کیٹینرنگ کے کاروبار

کمپنیوں کی کنٹینین

اداروں کی کنٹینین

پسفلٹ دکانوں اور طعام خانوں میں ذاتی جانچ کے نفاذ کے بارے میں ہے، تحریری ذاتی
جانچ اور اچھے کام کے نظام و طریقہ کار دونوں کے حوالے سے

ذاتی جانچ آپ کو ان امور پر نظر رکھنے کے حوالے سے مدد کرے گی:

کہ حفاظتی پہلو کے حوالے سے خوردو نوش کی مصنوعات صحیح ہیں
روزانہ اچھی حفظان صحت

کہ خوردو نوش کی مصنوعات کے قانون کی پاسداری کی جائے

تمام وہ دکانیں اور طعام خانے جو خود خوردو نوش کی مصنوعات تشکیل کرتے ہیں انہوں نے
ذاتی جانچ کو نافذ کرنا ہوتا ہے۔ ذاتی جانچ کا بیان ہو اور ایک پروگرام کی شکل میں دستاویزی
ثبوت کے طور پر موجود ہو کہ جانچ کا عمل کس طرح متصور کیا گیا ہے۔ وہ سرگرمیاں جو
حفاظتی پہلوؤں کے حوالے سے فیصلہ کن ہیں ان سرگرمیوں کے کنٹرول کے لیے ذاتی جانچ
تحریری طور پر موجود ہو۔ دکانوں اور طعام خانوں میں تحریری ذاتی جانچ عموماً مصنوعات کو
رکھنے، سٹورنگ، گرم اور ٹھنڈا کرنے کے عمل کے سلسلے میں ٹیسٹریچر کے باقاعدہ معائنے کے
بارے میں ہوگا

وہ چھوٹی دکانیں اور طعام خانے جن کی مصنوعات محدود ہیں اور صنعتی پیداوار کم
ہے وہ Fødevarerstyrelsen یعنی خوردو نوش کے ادارے کی طبع "ذاتی جانچ
کی مثال" کو بطور نمونہ استعمال کر سکتے ہیں اور اس سے ذاتی جانچ کا پروگرام
تشکیل کر سکتے ہیں۔ اسے خوردو نوش کے ادارے کے ہوم پیج پر تلاش کریں:

www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol

ذاتی جانچ آپ کو ایک خاکہ فراہم کرتی ہے کہ آپ کے کاروبار میں کون سا عمل غلط ہو سکتا
ہے۔ ذاتی جانچ کے ذریعے سے آپ بروقت نقصانات کو محدود کر سکتے ہیں اور اس طرح رقم
کی بچت کر سکتے ہیں کیونکہ آپ کو کم مصنوعات پھینکی پڑیں گی

ذاتی جانچ کے کچھ امور کو تحریری ثبوت کے طور پر عمل میں لانا ہوتا ہے اور دوسرے امور کو
تحریر میں لانے کی ضرورت نہیں۔ اس کا انحصار اس پر ہے کہ کیا حفاظتی پہلو کے حوالے سے
خوردو نوش کی مصنوعات خطرے میں تو نہیں۔





خطرے کا تجزیہ - آپ فرداً فرداً ہر عمل کا تجزیہ کریں

کاروبار نے خود تجزیہ کرنا ہے کہ آیا حفاظتی پہلو کے حوالے سے خوردو نوش کی مصنوعات میں خطرہ ہے۔ اسے خطرے کا تجزیہ کہتے ہیں

جب آپ نے اندازہ اور وضاحت کرنی ہے کہ کیا آپ کو تحریری ذاتی جانچ کی ضرورت ہے یا زبانی طور پر اچھے کام کے نظام و طریقہ کار ہی کافی ہیں تو آپ نے خطرے کا اندازہ کرنا ہے۔ آپ نے اپنے کاروبار میں تمام سرگرمیوں کو بغور ٹٹولنا ہے اور فرداً فرداً سرگرمی کے بارے میں تجزیہ کرنا ہے کہ:

1. کیا یہ سرگرمی حفاظتی پہلو کے حوالے سے خوردو نوش کی مصنوعات میں خطرے کا باعث ہو سکتی ہے؟
2. اگر خطرہ ہے تو اسے کنٹرول کرنے کے لیے مجھے کیا کرنا ہے؟

آپ کے خطرے کا تجزیہ ان امور پر محیط ہو:

- آپ کے کاروبار میں کام کرنے کی جگہیں مثلاً کچن، برتن دھونے کی جگہ اور ٹھنڈا رکھنے کے کمرے
- آپ کے کاروبار میں کام کرنے کے اعمال، مثلاً خوردو نوش کی مصنوعات کو گرم کرنا، گوشت کے ٹکرے کرنا، بغیر پیکنگ کے ہوئے خوردو نوش کی مصنوعات سے نپٹنا اور ان تہوں کی صفائی جن کا تعلق خوردو نوش کی مصنوعات سے ہوتا ہے
- ذاتی حفظان صحت اور تعلیم

جن branchekoder یعنی شعبوں کے کوڈز کو خریدو فروخت کے شعبے نے تحریر کئے ہیں ان میں آپ ذاتی جانچ کے لیے مدد حاصل کر سکتے ہیں۔ اگر آپ شعبے کا کوڈ استعمال کریں گے تو ان سرگرمیوں کے حوالے سے خطرے کا تجزیہ کرنے کی ضرورت نہیں جو اس شعبے کے کوڈ میں درج شدہ ہیں

سرگرمی اس وقت زیر دست ہوتی ہے جب آپ کو اس خطرے کے معائنہ کو کنٹرول کرنے کا موقع ہو کہ خوردو نوش کی مصنوعات انسانوں کو کم بیمار کریں۔ مثلاً ٹھنڈی مصنوعات کا معائنہ کہ ان کا ٹمپریچر ضرورت کے مطابق کم ہے، کہ گرم کرنے کا عمل مناسب اونچے ٹمپریچر پر ہوتا ہے یا یہ یقین دہانی کرنا کہ صفائی کی ترتیب مناسب ہے

خطرے کو کنٹرول کرنے کی وہ سرگرمی جہاں باقائمانگی سے معائنہ کی ضرورت ہے اسے نازک کنٹرول کی جگہ کہتے ہیں

خوردو نوش کے ادارے کی ذاتی جانچ کی ہدایات میں ایک لسٹ ہے جس میں اچھے کام کے نظام و طریقہ کار کی مثالیں ہیں اور یہ کہ کس طرح کی سرگرمیاں ایک ذاتی جانچ کے پروگرام اور تحریری دستاویزی ثبوت کا مطالبہ کرتی ہیں



کام کے اچھے طریقہ کار

عام اچھے کام کے طریقہ کار صفائی، مضر جانوروں کی جان کشی، کوڑے سے نپٹنے کا عمل اور عملے کی تعلیم کے حوالے سے ہیں۔ مزید مخصوص اچھے کام کے طریقہ کار کی مثالیں: وہ دکانیں جو خورونوش کی مصنوعات کی تشکیل کرتی ہیں وہ یقین دہانی کریں کہ پیکنگ خورونوش کی مصنوعات سے مس ہونے کے لیے موزوں ہو اور مصنوعات صحیح طرح لیبل شدہ ہیں

وہ کاروبار جہاں خطرہ کم ہے وہاں اچھے کام کے نظام و طریقہ کار کے علاوہ ذاتی جانچ کی ضرورت نہیں۔ یہ مثلاً وہ دکانیں ہیں جو فقط اس طرح کی مصنوعات بیچتی ہیں جنہیں ٹھنڈے یا فریزر کے ماحول کی ضرورت نہیں

تمام خورونوش کی مصنوعات کے کاروباروں کے ہاں کام کے اچھے طریقہ کار اور نظام ہوں کہ وہ کس طرح حفظان صحت پر نظر رکھتے ہیں اور کیا مصنوعات پر ٹھیک طرح لیبل ہیں

یہ آپ کی مرضی ہے کہ آپ اپنے کاروبار میں کیسے اچھے کام کے نظام و طریقہ کار کا تعین کرتے ہیں، بنیادی بات یہ ہے کہ آپ کے کام کے طریقہ کار یقین دہانی کریں کہ صنعتی حفظان صحت، ذاتی حفظان صحت اور صفائی صحیح ہو اور خورونوش کی مصنوعات پر صحیح طرح لیبل ہوں اور علاوہ ازیں آپ اصولوں کی پاسداری کریں

احتمال ہے کہ کچھ کاروبار اپنے اچھے کام کے نظام و طریقہ کار کو تحریر میں لانے کا فیصلہ کریں تاکہ ہر وقت تمام امور پر کنٹرول ہو۔ یہ فائدہ مند ہو سکتا ہے خصوصاً ان کاروباروں کے لیے جن کے زیادہ ملازمین ہیں، جہاں زیادہ افراد نے ایک اچھے کام کے طریقہ کار کو جاننا ہوتا ہے۔ اس صورت میں کام کے طریقہ کار آفر کام کے طریقہ کار کے باقائدہ تفصیلی بیانات یا کام کرنے کے تفصیلی رہنمائی کی صورت اختیار کرتے ہیں

جب آپ اپنا جانچ کا پروگرام لکھیں

جب آپ اپنا جانچ کا پروگرام لکھیں تو آپ ان امور پر سوچیں جو خور و نوش کی مصنوعات کے حفاظتی پہلو کے سلسلے میں فیصلہ کن حیثیت رکھتے ہیں

- یہ آپ اپنے آپ کو مندرجہ ذیل سوالات کر کے واضح کر سکتے ہیں:
- میرے کاروبار میں کیا اور کہاں غلطی ہو سکتی ہے؟
 - میں اپنے کاروبار کو کیسے کنٹرول کروں تاکہ غلطی نہ ہو؟
 - میں کس طرح نظر رکھوں کہ غلطی نہ ہونے پائے؟
 - اگر پھر بھی غلطی ہو جائے تو میں کیا کروں؟
- آپ مثلاً ایک مصنوع کو اپنے کاروبار سے گزاریں:
- آپ مصنوع کو وصول کرتے ہیں
 - آپ اس کو آگے پیچھے کرتے ہیں، مثلاً ٹھنڈے ماحول میں رکھتے ہیں، اسے تیار کرتے ہیں، اسے پیک کرتے ہیں اور
 - مصنوع کو رکھتے، سٹور کرتے ہیں اور اسے فروخت کرتے ہیں، ٹھنڈے جگہ سے فروخت / بونے / سرو

ہر جگہ کے حوالے سے اگر آپ ان نکات کو مدنظر رکھیں گے تو آپ کے سامنے اچھا خاکہ آجائے گا

اگلے تین پیراگراف میں آپ مثالیں دیکھیں گے کہ عموماً دکانوں اور طعام خانوں کے لیے ان تین شعبوں میں مصنوعات کی وصولی، مصنوعات کی تشکیل اور تیار شدہ مصنوعات کی سٹورنگ کے حوالے سے کیا غلط ہو سکتا ہے

جب آپ مصنوعات وصول کریں تو عموماً کیا غلط ہو سکتا ہے اور آپ کیا کر سکتے ہیں؟

جب آپ مصنوعات وصول کریں تو وہ تازہ ہوں اور لوگوں کو بیمار نہ کریں اس لیے ضروری ہے کہ ٹھنڈی اور فریژ کی ہوئی مصنوعات کو مناسب ٹھنڈے ماحول میں ٹرانسپورٹ کیا جائے

انہیں جگہ پر رکھنے سے قبل آپ نے باقائے زندگی سے مصنوعات کا ٹیمپریچر لینا ہوتا ہے

مصنوعات کی وصولی کے کنٹرول کے سلسلے میں مثال:

کنٹرول

آپ اس حوالے سے کیا کر سکتے ہیں اور آپ کیسے حفاظتی تدبیر اپنائیں؟

کیا غلط ہو سکتا ہے؟

جب آپ مصنوعات وصول کریں تو ان کا ٹیمپریچر لیں تاکہ آپ ٹھنڈے میں رکھے جانے والی مصنوعات کو زیادہ گرم ماحول میں وصول نہ کریں

- سیلاب سے معاہدہ کریں کہ:
- مصنوعات کو ٹھنڈے ماحول میں ٹرانسپورٹ کیا جائے
 - تازہ مچھلی کو آئس پر رکھا جائے
 - مصنوعات کی ڈیلوری اس وقت ہو جب آپ انہیں فوراً ٹھنڈے ماحول میں رکھ سکیں۔

اگر ٹھنڈے میں رکھے جانے والی مصنوعات کو زیادہ ٹیمپریچر پر رکھا جائے تو مثلاً جراثیموں کے بڑھنے کا اندیشہ ہے

جب آپ مصنوعات تشکیل کریں تو عموماً کیا غلط ہو سکتا ہے اور آپ کیا کر سکتے ہیں؟
وہ دکانیں اور طعام خانے جو خود اپنے خورونوش کی مصنوعات تشکیل دیتے ہیں وہ خیال رکھیں کہ مصنوعات ایک دوسرے کو آلودہ نہ کریں۔ اگر مصنوعات کو ضرورت کے مطابق گرم نہ کیا جائے اور جلدی ٹھنڈا نہ کیا جائے تو کھانے میں بیماری کے جراثیم پیدا ہو سکتے ہیں

کنٹرول کی مثالیں جب آپ خورونوش کی مصنوعات کی تشکیل کریں:

آپ اس حوالے سے کیا کر سکتے ہیں
اور آپ کیسے حفاظتی تدبیر اپنائیں؟

کیا غلط ہو سکتا ہے؟

- مصنوعات کو الگ رکھیں، مثلاً:
- ٹھنڈے کمرے میں گوشت سالاد پر نہ ٹپکے
 - ہر بار استعمال کے بعد آپ کائٹے والے پٹھے، چھریاں اور ٹیبیل بھرپور دھوئیں

آپ کے پاس کافی جگہ ہو تاکہ سٹورنگ اور مختلف ڈشوں کی تیاری کا امتزاج نہ ہو

مصنوعات ایک دوسرے کو آلودہ کرتی ہیں،
مثلاً سالاد پر گوشت کا جوس / پانی یا تیار
شدہ ڈشوں میں سبزیوں پر مٹی

ذاتی حفظان صحت کے سلسلے میں ملازمین کی اچھی رہنمائی۔ خود بیمار ہونے پر کھانے کے ذریعے
بیماری کے پھیلنے کے خطرے کے سلسلے میں ملازمین کی رہنمائی

عملہ کھانا آلودہ کرتا ہے

جراثیم کشی کے عمل سے گزرے ہوئے انڈے استعمال کریں

اگر کھانے کو گرم نہ کیا جائے مثلاً انڈوں
سے بیماری پیدا کرنے والے جراثیم،
مثلاً سیلیمو نیلا (مثلاً آکس کریم، پھولا ہوا
پکوان، لسی)

آپ فائدے کے ساتھ نسخہ استعمال کر سکتے ہیں جہاں گرم اور ٹھنڈا کرتے وقت مقدار ڈش، وقت اور ٹمپریچر درج ہو۔ اس طرح حفاظتی پہلو کے حوالے سے خوردونوش کی مصنوعات پر آپ کا کنٹرول ہوگا

گرم اور ٹھنڈا کرتے ہوئے:

کنٹرول

آپ اس حوالے سے کیا کر سکتے ہیں اور آپ کیسے حفاظتی تدبیر اپنائیں؟

کیا غلط ہو سکتا ہے؟

کھانے میں باقائیدگی سے ٹمپریچر لیں تاکہ آپ کو یقین دہانی ہو کہ آپ کا طریقہ کار صحیح ہے

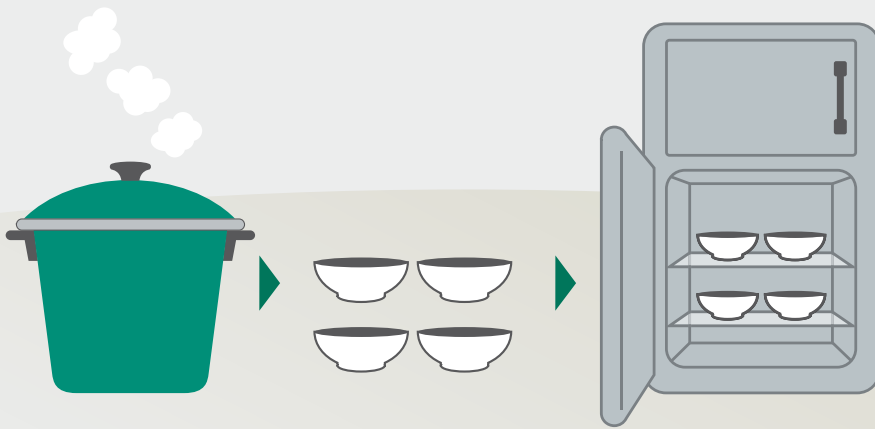
کھانے کی مقدار کا حساب کریں۔ جتنی زیادہ مقدار ہوگی اتنا زیادہ اندر سے گرم ہونے پر وقت لگے گا۔ کھانا کم از کم 75°C ڈگری تک گرم ہو

کھانا بھرپور طریقے سے گرم نہیں ہوتا

کھانے میں باقائیدگی سے ٹمپریچر لیں تاکہ آپ یقین دہانی کریں کہ ٹھنڈا کرنے کا عمل جلدی ہے

کھانے کی مقدار کا حساب کریں۔ جتنی زیادہ مقدار ہوگی اتنا زیادہ دیر انہیں ٹھنڈا کرنے میں لگے گی۔ 65°C سے 10°C ڈگری تک ٹھنڈا کرنے میں 3 گھنٹے سے زیادہ نہ لگیں۔ ممکنہ صورت میں ٹھنڈا کرتے وقت کھانے کی بڑی مقدار کو زیادہ چھوٹے ٹبوں میں تقسیم کریں

کھانے کو ٹھنڈا کرتے ہوئے زیادہ دیر لگتی ہے



کم از کم 75°C ڈگری

65°C ▶ 10°C
3 گھنٹے

زیادہ سے زیادہ 5°C ڈگری

تیار شدہ مصنوعات کو رکھنا/کی سٹورنگ - عموماً کیا غلط ہو سکتا ہے اور آپ کیا کر سکتے ہیں؟

سٹور کرتے وقت بھئی اہم ہے کہ آپ کا ٹمپریچر پر کنٹرول ہو۔ ٹھنڈی مصنوعات زیادہ گرم ماحول میں نہ پڑی ہوں اور گرم مصنوعات کو مناسب گرم رکھا جائے۔ دوسری صورت میں کھانے میں بیماری کے جراثیم پیدا ہو سکتے ہیں

کنٹرول کی مثالیں جب آپ خوردو نوش کی مصنوعات کی سٹورنگ کریں:

کیا غلط ہو سکتا ہے؟

آپ اس حوالے سے کیا کر سکتے ہیں اور آپ
کیسے حفاظتی تدبیر اپنائیں؟

کنٹرول

گرم ٹیبل پر کھانے کا باقاندگی سے ٹمپریچر
لیں۔ کھانا کم از کم 65°C ڈگری ہو

کیونکہ کھانے کی تیاری کے دوران ٹمپریچر زیادہ
نہیں رہا یا کھانا زیادہ دیر گرم ٹیبل آگرم الٹاری
پر پڑا رہا ہے جس سے کھانے میں جراثیم پیدا
ہوتے ہیں

کیونکہ کھانے کی تیاری کے دوران ٹمپریچر
زیادہ نہیں رہا یا کھانا زیادہ دیر گرم ٹیبل
آگرم الٹاری پر پڑا رہا ہے جس سے
کھانے میں جراثیم پیدا ہوتے ہیں

کھانے کا باقاندگی سے ٹمپریچر لیں

بوفے میں ہر ڈش کے رکھے جانے کا وقت
درج کریں

دھیان رکھیں کہ ہر تھال اور ڈونگا کتنی دیر سے
پڑا رہا ہے اور انہیں بھرنے سے قبل دھوئیں۔
بوفے میں کھانے کو تین گھنٹے سے زائد نہیں پڑا
رہنا چاہیے

کیونکہ بوفے پر کھانا زیادہ دیر بغیر
گرم ٹیبل کے زیادہ دیر کھڑا رہا ہے تو
بیمارے کے جراثیم پیدا ہوتے ہیں

ٹھنڈا کرنے کے کمرے کے ٹمپریچر کو
باقاندگی سے لیں

ایک ہی وقت زیادہ مصنوعات کو ٹھنڈا کرنے کے
لیے نہ رکھیں کیونکہ پھر وہ ٹھنڈا ہونے میں زیادہ
دیر لگائیں گے۔ ٹھنڈا کرنے کے کمرے کا دروازہ
بند رکھیں

کیونکہ ٹھنڈا میں رکھے جانے مصنوعات
کو زیادہ گرمی میں رکھا گیا ہے تو بیماری
کے جراثیم پیدا ہوتے ہیں

ٹمپریچر لینے کے لیے ایک تھرمامیٹر
استعمال کریں، باقی کھانے (کچن سے، بوفے
سے نہیں) کا ٹمپریچر، استعمال سے قبل، کم
از کم 75°C ڈگری ہو

بوفے کی ڈشوں کو دوبارہ نہ استعمال کیا جائے۔ اس
لیے فقط کم مقدار میں کھانا سامنے رکھیں

کیونکہ باقی کھانے کو تیزی سے ٹھنڈا
نہیں کیا گیا اور استعمال کے وقت بھر پور
طریقے سے گرم نہیں کیا گیا تو جراثیم
پیدا ہوتے ہیں

جب خوردونوش کی مصنوعات کے حفاظتی پہلو زیر بحث ہوں، تو آپ اپنی ذاتی جانچ کو درج کریں

شعبے کا کوڈ استعمال کریں

جب آپ نے اپنا ذاتی جانچ کا پروگرام لکھنا ہے تو شعبے کا کوڈ آپ کے لیے اچھی مدد ہو سکتی ہے۔ شعبے کے کوڈ کے پاس بھی جدول ہیں جنہیں آپ اپنے باقائدہ ذاتی جانچ کی رجسٹری کے لیے استعمال کے لیے کاپی کر سکتے ہیں

شعبے کا کوڈ حاصل کرنے کے لیے آپ نے brancheorganisation یعنی شعبے کی تنظیم سے رابطہ کرنا ہوتا ہے۔ کچھ تنظیمیں اپنے ہوم پیج پر رکھ دیتی ہیں اور کچھ بیچتی ہیں

کئی شعبوں کے کوڈز ڈیجیٹل صورت میں دستیاب ہیں تاکہ آپ اپنے ذاتی جانچ کے نتائج کو کمپیوٹر یا موبائل فون میں درج کر سکیں

اس کتابچے کے آخر میں دکانوں اور طعام خانوں کے موزوں شعبوں کے کوڈز اور شعبوں کی تنظیموں کی لسٹ دیکھیں

اگر آپ شعبے کا کوڈ استعمال نہ کریں

اگر آپ ایک منظور شدہ شعبے کا کوڈ استعمال نہیں کرتے تو آپ نے خود ایک ذاتی جانچ کا پروگرام تشکیل دینا ہے

آپ اپنے ذاتی جانچ کے پروگرام کے لیے، خوردونوش کی مصنوعات کے ادارے کے ایک محدود عمل اور کھانے کی مقدار والے خوردونوش کی مصنوعات کے کاروبار کے ذاتی جانچ کے پروگرام کی مثال سے، مدد حاصل کر سکتے ہیں۔ یاد رکھیں کہ مثال کو آپ کے کاروبار اور آپ کی سرگرمیوں کے مطابق بنایا جائے

مثال کو

www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol

پر پائیں

آپ کی ذاتی جانچ کا وہ حصہ جو ان نکات سے بحث کرتا ہے جن کا خوردونوش کی مصنوعات کے حفاظتی پہلو کے سلسلے میں فیصلہ کن اہمیت ہے ان امور کا آپ نے حساب رکھنا ہے۔ اس لیے آپ کی ذاتی جانچ میں درج ہو کہ:

• آپ کیا درج کرتے ہیں اور

• کتنے وقفے کے بعد درج کرتے ہیں

آپ اپنی ذاتی جانچ کے لیے جدول استعمال کر سکتے ہیں، اس صورت میں کام جلدی ہو جائے گا

آپ کے ذاتی جانچ کے پروگرام کا ایک غلطی والا فارم بھی ہو۔ جب کوئی عمل غلط ہو جائے تو آپ اسے استعمال کریں گے۔ آپ لکھیں گے کہ:

• کیا غلطی ہو

• میں نے کیا کیا اور

• میں نے کیا کرنا ہے تاکہ یہ دوبارہ نہ ہو

آپ کو تمام جدولوں کو کم از کم 10 سال کے لیے محفوظ رکھنا چاہیے

آپ کے ذاتی جانچ کا پروگرام ہمیشہ آپ کے کاروبار کے مطابق ہو

آپ کے ذاتی جانچ کا پروگرام ہمیشہ آپ کے کاروبار کے مطابق ہو۔ اگر آپ دکان یا طعام خانے میں کوئی تبدیلی کرتے ہیں تو آپ نے معائنہ کرنا ہے کہ کیا پروگرام میں تبدیلیوں کی ضرورت تو نہیں

تبدیلیاں مثلاً، نیا سامان، نئی مصنوعات کا اضافہ یا کام کے طریقہ کار میں تبدیلیاں ہوں سکتی ہیں

آپ کو سال میں کم از کم ایک بار پروگرام پر نظر ڈالنی چاہیے تاکہ یقین ہو کہ یہ آپ کے کاروبار کے مطابق ہے۔ اس صورت میں جدول اور غلطی درج کرنے کی دستاویز کے وجود سے اچھی مدد مل سکتی ہے کہ کیا کچھ تبدیلی کرنی ہے



خوردو نوش کے ادارے کا آپ کے کاروبار کا معائنہ

اگر آپ خود اپنی مصنوعات کو امپورٹ کریں
اگر آپ ایک دوسرے ملک سے براہ راست اپنے کاروبار تک خوردو نوش کی مصنوعات امپورٹ کرتے ہیں تو آپ کی ذاتی جانچ کے لیے خاص شرائط ہیں

یہ دوسرے یورپین اور غیر یورپین ممالک سے مصنوعات پر لاگو ہوتا ہے

مثلاً امپورٹ سے قبل آپ کا کاروبار رجسٹر ہو اور آپ کی خاص ذاتی جانچ ہو

اس کے بارے میں خوردو نوش کی مصنوعات کے ادارے کے ہوم پیج پر مزید پڑھیں
www.fvst.dk > Import, eksport

خوردو نوش کا ادارہ بن بلائے آپ کے ہاں معائنے کے لیے آئے گا۔ معائنے کی ملاقاتوں کا مقصد آپ کے اچھے کام کے نظام و طریقہ کار اور آپ کے ذاتی جانچ کے پروگرام کا معائنہ ہے

تجزیہ نگار نے تجزیہ کرنا ہے کہ آیا آپ کے پاس ضرورت کی ذاتی جانچ ہے، کیا آپ کی ذاتی جانچ آپ کے کاروبار کے مطابق ہے اور کیا آپ خود نظر رکھتے ہیں کہ امور ایسے ہی ہیں جیسے انہیں ہونا چاہیے

ہر معائنے پر تجزیہ نگار آپ کے ذاتی جانچ کے پروگرام اور آپ کے جدولوں کو دیکھے گا۔ اس لیے آپ نے سب کچھ سامنے لانا ہوتا ہے

اگر اپنی ذاتی جانچ پر آپ کو کنٹرول نہیں تو تجزیہ نگار آپ کو اسے تبدیل کرنے کا پابند کر سکتا ہے۔ اگر آپ کے کام کے نظام و طریقہ کار اچھے نہیں تو آپ کو تحریری ذاتی جانچ کا پابند بھی کیا جا سکتا ہے

اگر آپ کا کاروبار ابھی شروع ہوا ہے

نئے کاروبار نے اپنے ذاتی جانچ کے پروگرام کو اجازت نامے کی درخواست کے ساتھ اپنے مقامی خوردو نوش کے ادارے کو بیچھنا ہوتا ہے

تجزیہ نگار آپ کے ساتھ پروگرام کو دیکھے گا اور اندازہ کرے گا کہ تبدیلیوں یا اضافے کی ضرورت ہے۔ اس کے بعد ذاتی جانچ کا پروگرام آپ کے کاروبار کے اجازت نامے کا ایک حصہ ہے

دکانوں اور طعام خانوں کے لیے شعبوں کے کوڈز کی لسٹ

مندرجہ ذیل موزوں دکانوں اور طعام خانوں کے لیے شعبوں کے کوڈز ہیں
۔ اور ساتھ اس شعبے کی تنظیم کا حوالہ جو شعبے کا کوڈ شائع کرتا ہے:

- بڑے سٹورز کے شعبے کا کوڈ، ٹیلی فون 39621616، www.dsk.dk
- ڈنمارک میں بیکرز اور کیک بنانے کے ماہرین کا شعبہ کوڈ، ٹیلی فون 32630400، www.bkd.dk
- مچھلی فروشوں کا شعبہ کوڈ، ٹیلی فون 35248080، www.horesta.dk
- مچھلی فروشوں کا شعبہ کوڈ، ٹیلی فون 35372023، www.fiskehandlerne.dk
- قصابوں کے شعبے کا کوڈ، ٹیلی فون 66128730، www.danskeslagtermestre.dk
- پنیر فروشوں کا شعبہ کوڈ، ٹیلی فون 66128730، www.danskeslagtermestre.dk
- طعام خانوں اور کیفیٹیئریوں کے شعبے کا کوڈ، ٹیلی فون 33251011، www.d-r-c.dk
- کیک فروش، بیکرز اور چاکلیٹ فروش کے شعبے کا کوڈ، ٹیلی فون 97122305، www.akbc.dk

خوردو نوش کے ادارے کے ہوم پیج میں تمام شعبے کے کوڈز کا خاکہ ہے
www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol > Branchekoder



یہاں اصول درج ہیں

ذاتی جانچ اور حفظان صحت کے اصول یوروپین پارلیمنٹ اور کونسل کے تاریخ 29 اپریل 2004 کے ضابطہ نمبر 2004/852 (EF)، جو خوردونوش کے مصنوعات کے حفظان صحت کے بارے میں ہے، میں درج ہیں

خوردونوش کے ادارے نے مندر ذیل کتابچے تشکیل دے ہیں:
<< Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder

<< Vejledning om virksomheders egenkontrol for aktiviteten import af fødevarer

مندرجہ ذیل جگہوں پر علامے اور ہدایات ہیں:

مندرجہ ذیل جگہوں پر علامے اور ہدایات ہیں:

یعنی قانون معلومات کا ہوم پیج << Retsinformation
لائبریری، کتابوں کی دکانوں میں یا

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

ٹیلی فون 43227300

ای میل schultz@schultz.dk

ضابطہ EUR-Lex << کے ہوم پیج پر موجود ہے
لائبریری، کتابوں کی دکانوں یا شعبے کی تنظیم پر

خوردونوش کی مصنوعات کے ادارے کے ایک محدود عمل اور کھانے کی مقدار والے خوردونوش کی مصنوعات کے کاروبار کے ذاتی جانچ کا پروگرام یہاں ڈاؤن لوڈ کیا جا سکتا ہے < > Kontrol > Egenkontrol > www.foedevarestyrelsen.dk

پمفلٹ < > publikationer > fvst.dk سے ڈاؤن لوڈ کیا جا سکتا ہے