



New Territories West Cluster

# HALAL MEAL PRODUCTION (COOK-FREEZE MODEL)

حلال غذا کی پیداواری (پکانے جمانے کا نمونہ)

# Halal Meal Production (Cook-freeze model)

## حلال غذا کی پیداواری (پکانے -جمانے کا نمونہ)

### Overview: اختصار

The production of Halal meal is based on the following principles.

حلال غذا کی تیاری مندرجہ ذیل اصولوں کے بناد پر ہے۔

1. All ingredients are Muslim-approved as Halal.

سارا جزو اسلام کی منظوری کے مطابق حلال ہے۔

2. Foods are produced by a separated cookset that is free from "Haram".

کھانا الگ برتونوں میں تیار کیا جاتا ہے، جو "حرام" کھانے کے لئے استعمال نہیں کیے جاتے۔

3. Staffs are well trained with full understanding of Halal regulations prior to production.

کھانے کی تیاری سے پہلے سٹاف کو مناسب تربیت کے ساتھ حلال کھانے کے قاعدے (ہداجت) کے بارے ساری معلومات بھی دی گئی ہے۔

Our recipes, cook process, and production kitchen are approved and certified by The Incorporated Trustees of the Islamic Community Fund of Hong Kong. Meanwhile, as designed by our chef, dietitian, and quality assurance team, our Halal meals fulfill the criteria of nutrition, food safety, and religious manner.

ہماری رسیپی، پکانے کا طریقہ اور کھانا تیار کرنے والی کچن کو ہانگ کانگ اسلامک کمیونٹی فنڈ کے انکوپریٹڈ ٹرسٹی سے منظوری اور تصدیق دی گئی ہے۔ اور ہمارے باورچی، ڈیٹیشن (پرہیزی کھانے کا ڈاکٹر) اور خوبی کا بہروسہ دلنے والی ٹیم کے تجویز سے، ہمارا حلال غذا، غذائیت، کھانے کی حفاظت اور مذہبی اخلاق کے معیار کو پورا کرتا ہے

### Processes:

1. Raw food material (e.g. Halal chicken) delivered from authorized supplier and stored in freezer at or below -18°C in the Halal Kitchen at Tai Po Central Production Plant.



کچا کھانا (چکن مرگی)

مجاز میہا کرنے والا (اوتورانس

سپلائر) سے سپرد کیا جاتا ہے اور

تائی پو سینٹرل پروڈکشن پلانٹ کی

حلال کچن میں درجہ حرارت -18

یا کم پر فریزر میں ڈھیر کیا جاتا

ہے۔

2. A separate set of kitchen utensils used for Halal meals production.

حلال کھانے کی تیاری کے لئے

الگ کچن کے ظرف استعمال کیے

جاتے ہیں۔



3. Food preparation and production by chefs having gone through training by Halal officials

کھانے کی تیاری اور پیداواری کے لئے باورچیوں کو حلال عہدہ دار کی طرف سے تربیت دی گئی ہے۔



4. Utensil washed and re-wrapped after use.

ظرف استعمال کے بعد دھوئیں اور لپیٹے جاتے ہیں۔



5. Food cooked with separate set of cooking pans and rice cooked in designated cookers.

کھانا الگ پرتونوں اور چاول خاص کوکڑز میں پکیں جاتے ہیں۔



6. Disposable containers used for portioning

ایک ہی بھر استعمال ہونے والے ڈبے کو تقسیم کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔



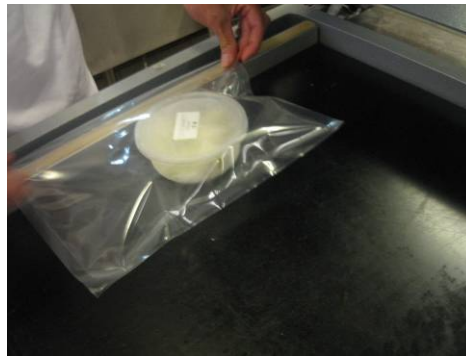
7. Food blast-frozen until it reached -18°C

کھانا تیزی سے جمائے جائے گا جب تک اس کا درجہ حرارت -18 نہیں ہو۔



8. Frozen food vacuum-packed for prolonged shelf-life.

جمائے ہوا کھانا خلا پیک میں بند کیا جا تاہے تاکہ مزید دنوں تک کھانے کے کابل رہے سکھے۔



9. Food with shelf-life of 90 days stored in freezer at -18°C or below.

کھانا جو 90 دنوں تک کھانے کے کابل رہتا ہے درجہ حرارت -18 پرفریزر میں ڈھیر کیا جاتا ہے۔



10. Frozen Halal food transported in insulated boxes when orders received from receptors.

کھانا لینے والے کی فرمائش پر،  
جمائے ہوا حلال کھانا الگ ڈبے میں  
سپرد کیا جاتا ہے۔



HALAL FOOD only  
صرف حلال کھانا

11. All foods to be delivered are labeled accordingly

کھانوں کو سپرد کرنے سے پہلے،  
کھانوں پر لیبل لگایا جاتے ہے۔

12. Halal food delivered by refrigeration truck.

تسکین حرارت والے ٹرک میں  
حلال کھانا ڈھونا کیا جاتا ہے۔



HALAL FOOD only  
صرف حلال کھانا

13. Arrival at receptor kitchen.

لینے والی کچن میں کھانے کی آمد۔



HALAL FOOD only  
صرف حلال کھانا

14. Food stored in freezer at -18°C or below in the receptor kitchen.

کھانا لینے والی کچن میں درجہ  
حرارت -18 یا کم پر فریزر میں  
ڈھیر کیا جاتا ہے۔



HALAL FOOD only  
صرف حلال کھانا

15. Food re-thermed directly from frozen state.

کھانا منجمد احوال سے پر ٹھہر کر تیار کیا جاتا ہے۔



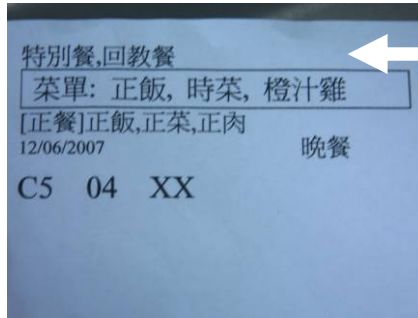
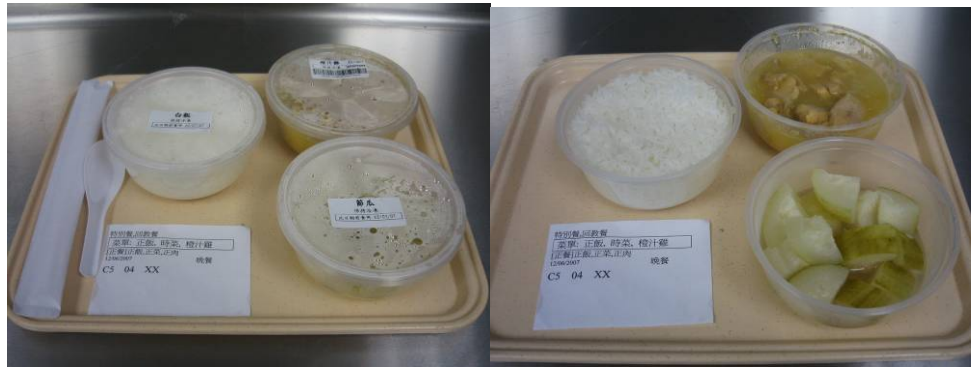
16. Meals rethermed in combi-oven until the core temperature reached 75°C or above.

غذا کمپی آون میں پر ٹھہر کر تیار کیا جاتا ہے تاکہ اس کا درجہ حرارت 75 یا زیادہ ہو جائے۔



17. Meals ready to be served to patients.

تیار غذا مریضوں کو پروسا جاتا ہے۔



Special Food : HALAL Food  
Menu : Rice, Vegetables, Chicken  
Dinner

خاص کھانا: حلال کھانا  
مینو: چاول، سبزی، مرغی  
رات کا کھانا

This information sheet is produced by .... on 27 August 2008, Tuen Mun Hospital

نے 27 اگست 2008، تین مون ہسپتال میں یہ تفصیلات کا شیٹ تیار کیا ہے۔