

FOREST OF DEAN DISTRICT COUNCIL

GLOUCESTER
CITY COUNCIL



Tewkesbury
Borough Council



Cotswold District
Council



CHELTENHAM
BOROUGH COUNCIL



STROUD DISTRICT COUNCIL

অবতরণিকা	1
খাদ্য সুরক্ষা দল সংযোগ সম্বন্ধীয় বিশদ তথ্য	2
ভূমিকা	3
ঝুঁকি বিশ্লেষণ কি?	5
এহট তথ্যপঞ্জীটির কিভাবে বন্ধার করা যায়	6
নথি এক পরীক্ষা	10
আপনার নতুন ঝুঁকি বিশ্লেষণ ব্যবস্থাটিকে কাজে পরিণত করা	11
আপনার ব্যবসার জন্য কোন কোন পন্থা কাজে লাগবে?	12
ঝুঁকি বিশ্লেষণ সারণী	13
তথ্য পত্রাকী	15
প্রশিক্ষণ	23
কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ	30
পরিচ্ছন্নতা এক জীবাণুনাশকরণ	33
ভান্ডার এবং মজুদ মাল নিয়ন্ত্রণ	40
তাপমান নিয়ন্ত্রণ	43
তাপমান নথিপত্র	46
ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যজ্ঞান	47
ঝুঁকি বিশ্লেষণের দৈনিক ও সাপ্তাহিক পরীক্ষা	48
অতিরিক্ত তথ্য	52

অবতরণিকা

বেকল্যান্ড ডিসট্রিক্ট কাউন্সিলের অনুমতি নিয়ে এইট ঝুঁকি বিশ্লেষণ তথ্যপঞ্জীটি পুনর্বার প্রস্তুত করা হয়েছে। গ্লসেস্টারশায়ার ফুড সেফটি গ্ৰুপের পক্ষ থেকে এর অনুবাদের ভার নেওয়া হয়েছে। এর উদ্দেশ্য হচ্ছে ছোটস্কাচট ব্যবসায়িককে সহায়তা দেওয়া যাতে তারা খাদ্যসংক্রান্ত ঝুঁকিগুলিকে ফলপ্রসূভাবে নিয়ন্ত্রণ করে খাদ্য সুরক্ষা বিজ্ঞানের মানকে উন্নত করতে পারে।

প্রারম্ভিক কিছু হিসাবে তথ্যপঞ্জীটির অবতারণা। এটি কোনো চূড়ান্ত নির্দেশিকা নয়, কারণ অনেক ক্ষেত্রে উত্তর দেবার চেয়ে এটি উদাহরণহট দিয়ে গেছে। অতিরিক্ত তথ্য বা পরামর্শের জন্য দয়া করে কাউন্সিল ফুড সেফটি টিমের যে কোনো সদস্যের সাথে যোগাযোগ করুন।

এইট তথ্য আলেখ্যতে যে সব উপদেশ ও তথ্য দেওয়া আছে সেগুলি সেহট সময়ে পাওয়া শ্রেষ্ঠ তথ্যের উপর ভিত্তি করে রচিত। আপনি, যিনি ব্যবহারকারী, তাঁর কাছ থেকে ফীডব্যাক পেলেহট এগুলির থেকে থেকে পুনঃ সংশোধন করা হবে।

আপনার ফুড সেফটি টিম এখানে আছে জনসাধারণকে সুরক্ষা দেবার জন্যে এবং আমাদের খাদ্য ব্যবসায়িককে সহায়তাদান করেহট এটি সবচেয়ে ভালোভাবে করা যেতে পারে।

<p>চেলটেনহ্যাম বরো কাউন্সিল</p> <p>Municipal Offices Promenade Cheltenham GL50 1PP</p>	<p>টেলিফোন: 01242 775020</p> <p>ফ্যাক্স: 01242 264210</p> <p>ই-মেইল: foodhygiene@cheltenham.gov.uk</p>
<p>কটসওল্ড ডিসট্রিক্ট কাউন্সিল</p> <p>Trinity Road Cirencester Glos. GL7 1PX</p>	<p>টেলিফোন: 01285 623433</p> <p>ফ্যাক্স: 01285 623926</p> <p>ই-মেইল: cdc@cotswold.gov.uk</p>
<p>ফরেষ্ট অফ ডীন ডিসট্রিক্ট কাউন্সিল</p> <p>High Street Coleford Glos. GL16 8HG</p>	<p>টেলিফোন: 01594 812418</p> <p>ফ্যাক্স:</p> <p>ই-মেইল: Food@fdean.gov.uk</p>
<p>গ্রোসেস্টার সিটি কাউন্সিল</p> <p>Herbert Warehouse The Docks Gloucester GL1 2EQ</p>	<p>টেলিফোন: 01452 396303</p> <p>ফ্যাক্স: 01452 396313</p> <p>ই-মেইল: enviro@GLOS-CITY.gov.uk</p>
<p>স্ট্রাউড ডিসট্রিক্ট কাউন্সিল</p> <p>Ebley Mill, Westward Road Stroud Glos. GL5 4UB</p>	<p>টেলিফোন: 01453 754478</p> <p>ফ্যাক্স: 01453 754963</p> <p>ই-মেইল: environmental.health@stroud.gov.uk</p>
<p>টিউকসবুরি বরো কাউন্সিল</p> <p>Gloucester Road Tewkesbury Glos. GL20 5TT</p>	<p>টেলিফোন: 01684 272165</p> <p>ফ্যাক্স: 01684 272049</p> <p>ই-মেইল: ehenquiries@tewkesburybc.gov.uk</p>

ভূমিকা

ঝুঁকি সম্বন্ধীয় এই তথ্যপঞ্জীটি আপনার ব্যবহার করার দরকার কেন?

ঝুঁকি বিশ্লেষণ হচ্ছে একটি প্রণালী, যেটা কোনো ব্যবসায়ের মালিককে ব্যবহার করতেই হবে যাতে কিনা যে খাবার প্রস্তুত করা হচ্ছে সেটা খাবার জন্য নিরাপদ এটা সুনিশ্চিত করা যায়। আপনার গ্রাহকদের সুরক্ষা দিতে এটা আপনাকে সাহায্য করবে। আহটাগত দিক থেকে এটা প্রয়োজনীয় আবার আপনার ব্যবসার জন্যও এটা ভালো। এটা সেহসিব বস্ত্র এবং বিষয়গুলিকে চিহ্নিত করে যা খাবারকে িপ্ণক করে তোলে এবং তারপর সেহসিব বস্ত্র বা বিষয় যাতে দুর্ঘটনা কারণ না হয়ে ওঠে সেটা বন্ধ করার সিদ্ধান্ত নিতে সাহায্য করে।

ঝুঁকি বিশ্লেষণ হচ্ছে খাদ্য সুরক্ষা বিধিনিয়মের (ফুড সেফটি রেগুলেশন) 1995 এর আওতায় পড়া একটি আবশ্যিকতা (সাধারণ খাদ্য সুরক্ষাবিজ্ঞান) কিন্তু এর লিখিত ঝুঁকি বিশ্লেষণ থাকার পক্ষে কোনো আহটাগত আবশ্যিকতা নেই।

যাট হোক, ঝুঁকি বিশ্লেষণ লিখলে এবং এর নথিপত্র রাখলে এটা হবে যে :

- কিছু বাদ পড়ে যাবার সম্ভাবনা কমবে।
- আপনার কর্মচারীদের কাছে আপনি এটা ব্যাখ্যা করে বলতে পারবেন।
- কোনো আহটাগত পদক্ষেপ আপনার বিরুদ্ধে নেওয়া হলে আপনি নিজের পক্ষ সমর্থন করতে পারবেন।
- খাদ্যে বিষক্রিয়া এবং অন্যান্য অভিযোগ নিবারণ করতে আপনাকে সাহায্য করবে।
- আপনার গ্রাহকদের সুরক্ষা দেবে।
- আপনাকে একজন ভালো ম্যানেজার হতে সাহায্য করবে।

এই তথ্যপঞ্জীটি সম্বন্ধে

এই ঝুঁকি বিশ্লেষণের তথ্যপঞ্জীটি পারে :

1. আপনাকে এই সব বিষয়ে সিদ্ধান্ত নিতে সাহায্য করতে

- কোন কোন ঝুঁকি আপনার ব্যবসায়ে ক্ষতি করতে পারে।
- ঝুঁকিকে কিভাবে নিয়ন্ত্রণ করা যায়।
- কি কি পরীক্ষা প্রণালী আপনাকে নিতে হবে।
- যদি পরীক্ষা প্রণালী দ্বারা সমস্যা ধরা পড়ে তাহলে কি করতে হবে।
- খাদ্য নিয়ে যার কাজ করে তাদের প্রত্যেকের জন্যে প্রশিক্ষণের প্রয়োজনীয়তা সম্বন্ধে।

2. ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ, পরীক্ষা এবং সংশোধনমূলক পদক্ষেপের উদাহরণ দিতে পারে এবং সেহসিব নথি এবং দলিল দস্তাবেজেরও উদাহরণ দিতে পারে যেগুলিকে আপনি প্রয়োজনীয় মনে করবেন।

3. আপনার কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ দিতে সাহায্য করার জন্যে এই তথ্যপঞ্জীটি ব্যবহার করা যেতে পারে।

যেহেতু সমস্ত খাদ্য ব্যবসায়ই একে অন্যের থেকে পৃথক সেহট জন্য এই তথ্যপঞ্জীটির সংশোধন দরকার যাতে আপনার ব্যবসাতে কি হচ্ছে সেটার প্রতিফলন পাওয়া যায়।

এহট ঝুঁকি বিষয়ক তথ্যপঞ্জীটিট :

আপনা আপনি সুনশিত করবে না যে আপনি ঝুঁকি বিশ্লেষণ বিষয়ক আহটন মেনে চলছেন। আহটন মেনে চলা নির্ভর করবে কতখানি ভালোভাবে আপনি তথ্যপঞ্জীটিট বন্ধার করছেন এক দীর্ঘকালীন ভিত্তিতে এটন আপনি কাজে লাগাচ্ছেন কি না।

কার উচিত এহট তথ্যপঞ্জীটিট বন্ধার করা?

এহট তথ্যপঞ্জীটিটির ব্যবহার করবেন ব্যবসার মালিক তাঁর কর্মচারীদের সাথে একযোগে, কর্মচারী মানে রাঁধুনী, প্রধান পাচক, ম্যানেজার হটত্যাডি যাতে সকলের কর্মশৈলী / দক্ষতা ভাগাভাগি করে নেওয়া যায় এক যাতে মালিক নিজেও বাকী কর্মচারীদের মতহট অতটনহট কিছু জানতে পারেন। সেজন্যে সুপারিশ করা হয় যে মালিক যেন তথ্যপঞ্জীটিটির ব্যবহার অন্য কারুর কাছে সরাসরি না অর্পণ করেন। যে সব সিদ্ধান্ত নেওয়া হবে সেগুলি ব্যবসার সাফল্যের জন্য গুরুত্বপূর্ণ এবং কর্মচারী ও গ্রাহকদের নিরাপত্তার জন্যেও গুরুত্বপূর্ণ।

এহট তথ্যপঞ্জীটিট যে কেউ, যিনি বেসিক ফুড হাটনজন সাটিটিফিকেটট পর্যন্ত প্রশিক্ষণ প্রাপ্ত এবং যাঁর নিজেদের ব্যবসা সম্বন্ধে কিছুটন জ্ঞান আছে, তিনিহট ব্যবহার করতে পারবেন। যদি বেশ কিছুদিন আগে আপনি বেসিক ফুড হাটনজন কোর্স করে থাকেন তাহলে হয়ত, কোর্সঝুঁকির একটিট কপি কেনা আপনি দরকার বলে মনে করতে পারেন অথবা কোর্সটিট আবার শুরু করতে পারেন।

খাদ্য সুরক্ষা দলের ভূমিকা কি?

ঝুঁকি বিশ্লেষণের প্রয়োজনীয়তা খাদ্যব্যবসার মালিকদের খাদ্য সুরক্ষার জন্য সব সময় দায়বদ্ধ রাখে। পরিবেশ সংক্রান্ত স্বাস্থ্যের (এনাভায়রনমেন্টটন হেলথ) এটন কাজ নয় যে কি কি করা দরকার এসে তার একটন ফিরিস্তি দেওয়া। আপনি যখন আপনার ঝুঁকি বিশ্লেষণ সমাপ্ত করবেন তখন আপনি এটন নিজেহট করতে পারবেন। এখন থেকে খাদ্য সুরক্ষা (ফুড সেফটিটি টটন) দলের প্রধান কাজ হল আপনার ঝুঁকি বিশ্লেষণ প্রণালী কতটন ভালো তা দেখা এক আপনাকে উপদেশ ও পরামর্শ দেওয়া।

ঝুঁকি বিশ্লেষণ কি?

আপনাকে কি করতে হবে

বেশির ভাগ ক্ষেত্রে, এটটির সহজ মানে হচ্ছে যেটটি আপনি করছেন এক কেন করছেন সেটটি সঠিকভাবে বর্ণনা করা।

আপনাকে অবশ্যই:

- খাদ্য ব্যবস্থায় সেহট সব বস্তু এক বিষয়কে চিহ্নিত করতে হবে যেগুলো উল্লেখ্যপালট হয়ে বিপদ ঘটতে পারে (ঝুঁকি) এবং দৈহিক হানি এক খাদ্যে বিঘ্নিত ঘটতে পারে।
- খাদ্য ব্যবস্থায় সেহট সব দিকগুলির স্থির নিশ্চয় করতে হবে যেগুলো দুর্ঘটনা ঘটতে পারে।
- নিশ্চয় করা যে এর মধ্যে কোন পয়েন্টগুলি (দিকগুলি) গুরুত্বপূর্ণ খাদ্য নিরাপদ বা সুরক্ষিত কি না জানার জন্যে এক সেজন্যে যথাযথভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে হবে। (গুরুত্বপূর্ণ পয়েন্টটি)
- সেহটসব পদ্ধতিগুলি কাজে লাগাতে হবে যাতে কোনো উল্লেখ্যপালট না ঘটে (নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা) এক সুনিশ্চিত করতে হবে যে আপনি ও আপনার কর্মচারীরা সেগুলি সবসময় কাজে লাগান।
- নিশ্চয় করতে হবে যে কিভাবে লক্ষ্য রাখতে হবে নিয়ন্ত্রণগুলি ব্যবস্থা কাজ করছে কি না ও তারপর লক্ষ্য রাখার প্রণালীটির কাজ চালিয়ে যেতে হবে। (মনিটর করা, সবসময় দৃষ্টি রাখা)
- মাঝে মাঝে-হট আপনি পরীক্ষা করে দেখবেন যে আপনার খাদ্য ব্যবস্থায় কোনো পরিবর্তন এসেছে কি না যার ফলে আপনার নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থারও পরিবর্তন আনা জরুরী হয়ে পড়ছে। এটটি সময়ের সাথে তাল মিলিয়ে করতে হবে। (পুনঃপর্যালোচনা, পুনর্নির্দিষ্ট)

এহট ঝুঁকি তথ্যপঞ্জীটিংর ব্যবহার কি করে করতে হয়

প্রথম পদক্ষেপ : আপনার ব্যবসার ক্ষেত্রে কোন পদক্ষেপগুলি প্রযোজ্য?

12 পৃষ্ঠার ফ্লো ডায়াগ্রামটি ব্যবহার করে, আপনার মেনু (খাবার তালিকা) ব্যবহার করে এবং আপনার কর্মচারীদের সঙ্গে কথাবার্তা বলে আপনার ব্যবসায় পদক্ষেপগুলির মাধ্যমে ভাবুন এবং দেখুন খাদ্যের ব্যাপারে কি হয়।



প্রত্যেক বাস্তু যেটি আপনার ব্যবসাকার্যে খাটে সেটিতে টিকি চিহ্ন দিন এবং টেবিল **1** এ অন্যান্য স্তরগুলি স্থানান্তর করুন।

আপনার যদি দীর্ঘ খাদ্য তালিকা (মেনু) সম্বলিত ব্যবসা হয় তাহলে **13** পৃষ্ঠায় টেক্স এর (সারণী) ফটোকপি করে নিন এবং একটি টেক্স (সারণী) বিভিন্ন খাবারের জন্য ব্যবহার করুন, যেমন রান্না করা মাংস, রান্না করা পাহট হটতাদি।

দ্বিতীয় পদক্ষেপ: কোন কোন ঝুঁকিগুলি আপনার ব্যবসা ক্ষেত্রে খাটে?

ঝুঁকি কি?

ঝুঁকি হচ্ছে সেই সব বিষয় বা বস্তু যা খাদ্যে উল্লেখ্যপাল্টে ঘটায়। এগুলির জন্য খাদ্য খাওয়ার পক্ষে ঝুঁকি হলে দাঁড়ায়, এবং গ্রাহকের ক্ষতি ডেকে আনে। তিন রকমের ঝুঁকি আছে যেটাই খাদ্যকে খারাপ করে।

জীবাণুঘটিত ঝুঁকি, উদাহরণস্বরূপ - স্যালমোনেলা, হট কোলি

- উচ্চ ঝুঁকি সম্বলিত খাদ্যে ব্যাক্টেরিয়াগুলি বা জীবাণুগুলি বেঁচে থাকে। কাঁচা খাবার যদি ঠিকভাবে রান্না করা না হয়, ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়াগুলো বা জীবাণুগুলো এর মধ্যে বেঁচে থাকে এবং খাদ্যে বিক্রিয়া ঘটায়।
- উচ্চ ঝুঁকি সম্বলিত খাদ্যে ব্যাক্টেরিয়াগুলো সংখ্যায় বাড়তে থাকে। ঝুঁকি এলাকায় যদি উচ্চ ঝুঁকি সম্বলিত খাদ্য দীর্ঘসময় রাখা হয় তবে ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়াগুলো সংখ্যায় বেড়ে যায় ও খাদ্যে বিক্রিয়া ঘটায়।
- উচ্চ ঝুঁকি সম্বলিত খাদ্যে ব্যাক্টেরিয়া দ্বারা দূষণ। যদি ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া উচ্চ ঝুঁকি সম্বলিত খাদ্য বা খাবার জন্মে তৈরী খাদ্যে ঢুকে যায় তবে খাদ্যে বিক্রিয়া ঘটতে পারে।

রাসায়নিক ঝুঁকি, উদাহরণস্বরূপ, পরিষ্কার করার এবং ক্লিচিং করার রাসায়নিক দ্রব্য

- অঙ্গনে যে সব ক্ষতিকর রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহার হয় তার থেকেও খাদ্য দূষিত হতে পারে।

কল্পিত ঝুঁকি

- খাদ্য দূষিত হতে পারে নোংরা থেকে, কাঁচ, নাটল্‌লুট ও হর্টেরের বিষ্ঠা এক পোকামাকড় হটতাদি থেকে।

ক্যাটরিং (খাদ্য সরবরাহ) অঙ্গনে সাধারণ কতগুলি ঝুঁকির একটি তালিকা দেওয়া হল **15** পৃষ্ঠায় হটাফরমেশন শীট **1** (তথ্য পত্র এক) এ



এখন, প্রত্যেক পদক্ষেপে, যেসব ঝুঁকিগুলি নিয়ন্ত্রণ করার দরকার সেগুলি লিখুন টেবিল **1** (সারণী এক) কলাম **2** (পঞ্জি দুই) এ। মনে রাখবেন একের থেকে বেশি স্তরে বেশির ভাগ ঝুঁকিগুলি ঘটতে পারে।

তৃতীয় পদক্ষেপ : আপনার ব্যবসাকার্যে গুরুত্বপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ কিদুগুলি কি?

ক্রিটিকাল কনট্রোল পয়েন্টস, সংক্ষেপে (সিসিপি)

গুরুত্বপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ কিদু হচ্ছে সেহট বিশেষ পদক্ষেপ যেখানে ঝুঁকিকে নিয়ন্ত্রণ করতে হবে খাবার যে নিরাপদ সেট সূনিশ্চিত করার জন্যে।

উদাহরণস্বরূপ, চিকেন “রান্না করা” গুরুত্বপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ কিদু কেন না যদি ব্যাক্টেরিয়াগুলো না নষ্ট হয় তাহলে খাদ্যে বিষক্রিয়া ঘটতে পারে। এহট পদক্ষেপে ঝুঁকিটাই হচ্ছে “উচ্চ ঝুঁকি সম্বলিত খাদ্যে ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়ার বেঁচে থাকা”। তুলনামূলক ভাবে, কাঁচা চিকেন “ভান্ডার জাত” করা গুরুত্বপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ কিদু নয় কারণ যখন এটই রান্না করা হবে তখন ব্যাক্টেরিয়াগুলো নষ্ট হবে।

সূত্রাং:

- যে কোনো পদক্ষেপে যখন উচ্চ ঝুঁকি সহন খাদ্য বা খাওয়ার জন্যে প্রস্তুত খাদ্য দূষিত হতে পারে সেট হচ্ছে গুরুত্বপূর্ণ।
- যে কোনো পদক্ষেপে যখন ব্যাক্টেরিয়াগুলোর সংখ্যা বাড়তে থাকে উচ্চ ঝুঁকিসহন খাদ্যে বা খাওয়ার জন্যে তৈরী খাদ্যে সেট হচ্ছে গুরুত্বপূর্ণ।
- রান্না করা বা পুনরায় গরম করার পদক্ষেপগুলি গুরুত্বপূর্ণ কেন না পরে আর কোনো স্তর নেহট যেখানে ব্যাক্টেরিয়াগুলো নষ্ট হতে পারে।

গুরুত্বপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ কিদুটিকে দেখা উচিত “ঠিক করার শেষ সুযোগ” হিসাবে। লক্ষ্যস্থির করুন যতটই সম্ভব কম সিসিপি রাখার, খাদ্যের সুরক্ষার সাথে কোনোরকম আপোস না কছেহট। যদি অনেক সিসিপি থেকে থাকে, তাহলে তাদের পুঙ্খানুপুঙ্খরূপে খতিয়ে দেখতে পারা যাবে না। সিসিপিগুলি আপনাকে সাহায্য করবে আপনার ব্যবসায় সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ এলাকাগুলিতে মনোনিবেশ করার জন্যে।



এখন চিহ্নিত করুন আপনার ব্যবসার কার্যে কোন পদক্ষেপগুলি গুরুত্বপূর্ণ এক টেবিল **1** এর (সারণী এক) কলাম **3** (পঞ্জি তিন) ভরুন। (সিসিপি)

চতুর্থ পদক্ষেপঃ নিয়ন্ত্রণ পন্থা

নিয়ন্ত্রণ পন্থাগুলি কি কি?

নিয়ন্ত্রণ পন্থা হচ্ছে সেহট কাজগুলি যেগুলি যাতে কোনো সমস্যা সৃষ্টি না হয় সেটাই দেখে।

ঝুঁকি সব গুরুত্বপূর্ণ ক্ষিপ্তে নিয়ন্ত্রিত করতে হবে। নিয়ন্ত্রিত পন্থা ঝুঁকিকে অপসারণ করবে অথবা এটিকে নিরাপদ স্তরে নামিয়ে আনবে।

উদাহরণস্বরূপ, ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণঃ-

- উচ্চ ঝুঁকি সইম খাদ্য 75°C এর মূল তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে। (এটাই সেহট ঝুঁকিকে নিয়ন্ত্রণ করে যেহট রান্নার সময় 'উচ্চ ঝুঁকি সইম খাদ্যে ব্যাক্টেরিয়ার নষ্ট না হওয়ার' ঝুঁকি হিসেবে থাকে)।
- উচ্চ ঝুঁকিসইম খাদ্য এবং তৈরী খাবার থেকে পৃথকভাবে কাঁচা খাদ্য রান্না করুন। এর ফলে 'তৈরী করার সময় উচ্চ ঝুঁকিসইম খাদ্য এবং প্রস্তুত খাদ্যের জীবাণুঘটিত দূষণের যে ঝুঁকি থাকে সেটিই প্রতিহত করা যায়'।

সম্ভাব্য নিয়ন্ত্রণের তালিকার জন্য 16 এবং 17 পৃষ্ঠার তথ্য 2 এবং 3 এর পত্র দেখুন।



এখন, টেক্সট 1 (সারণী এক) এর কলাম 4 (পঙ্ক্তি চার) পূরণ করুন আপনার কাজের প্রত্যেক পদক্ষেপের নিয়ন্ত্রণ পন্থাগুলি দিয়ে

পঞ্চম পদক্ষেপঃ লক্ষ্য করা

নিয়ন্ত্রণ পন্থাগুলি ঠিকভাবে কাজ করছে কি না দেখার জন্যে লক্ষ্য পদ্ধতির খেয়াল রাখা।

লক্ষ্য করার পদ্ধতির উদাহরণঃ-

1. ফ্রীজ, ফ্রীজার এবং ঠান্ডা প্রদর্শন হটউনিটেজের জন্য তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, যাতে বোঝা যায় হাওয়ার তাপমান $0-5^{\circ}\text{C}$ এর মধ্যে।
2. খাদ্যের মূল তাপমাত্রা পরীক্ষা, রান্না করার পর বা পুনরায় গরম করার পর যাতে 30 সেকেন্ড ধরে 75°C তাপমান থাকার সূনিশ্চিত করা যায়।
3. গরম রাখা খাবারের তাপমান নিয়ন্ত্রণ যাতে 63°C অথবা এর উপরে তাপমান থাকার সূনিশ্চিত করা যায়।
4. ভান্ডার আবর্তন লক্ষ্য রাখা, যেমন, তারিখের মধ্যে ব্যবহার করা।
5. চোখে দেখে পরীক্ষা করা এবং তত্ত্বাবধান করে লক্ষ্য রাখা।
6. লক্ষ্য রাখা যে কাঁচা খাবার, উচ্চ ঝুঁকিসইম খাবার থেকে আলাদা করে আলাদা জায়গায় রান্না করা হচ্ছে
7. লক্ষ্য রাখা যে যেখানে সম্ভব সেখানে খাবার রান্না করার পর $1\frac{1}{2}$ ঘন্টার মধ্যে ঠান্ডা করা হচ্ছে
8. রান্না করার আগে বা পরিবেশন করার আগে লক্ষ্য রাখতে হবে যে খাবার হিম অবস্থা থেকে সইর্গভাবে গলে গেছে



এখন, দেখুন কতবার আপনার সর্বক মূলক পরীক্ষা করে যাবার দরকার এবং সারণী এক এর পঙক্তি 5 সইর্ণ করুন। তথা পত্র 4 এর 18 -21 পৃষ্ঠা দেখুন সম্ভাব্য সর্বকতামূলক পরীক্ষার তালিকার জন্য।

ষষ্ঠ পদক্ষেপঃ সংশোধনমূলক পদক্ষেপ

পরীক্ষা দ্বারা যদি বোঝা যায় যে নিয়ন্ত্রণগুলি ঠিকভাবে কাজ করেনি, তবে সেট ঠিক করার জন্য আপনাকে কিছু করতে হবে।

উদাহরণস্বরূপঃ

- যদি তাপমান যন্ত্র দিয়ে দেখা যায় রান্না করা মাংসের তাপমান 65°C তাহলে রান্না করে যেতে হবে যতক্ষণ না তাপমান 75°C তে পৌঁছয়
- যদি দেখেন যে কোনো জায়গায় কাঁচা খাবার রান্না করা হচ্ছে যেখানে রান্না করা খাবার রাখার কথা, তাহলে কাঁচা খাবার সরিয়ে জায়গাট্ট জীবাণুনাশক দিয়ে পরিষ্কার করে তবেই সেখানে আবার রান্না করা খাবার রাখবেন। ম্যানেজার/মালিককে জানান যিনি খুঁজে বার করবেন কেন এমন হল।



প্রত্যেক নিয়ন্ত্রণ পন্থার জন্য সারণী এক পঙক্তি ছয় সইর্ণ করুন।

সপ্তম পদক্ষেপঃ পুনর্নিরীক্ষা

এট্ট গুরুত্বপূর্ণ যে ঝুঁকি বিশ্লেষণ যেন আপনার কাজের দলিল হয়। এট্ট কখনইট স্বয়ংসইর্ণ নয় কেন না নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা কদাচিত্ নির্ভুল হয় এক এগুলিকে ক্রমাগত সময়োপযোগী এক উন্নত করার দরকার হয়। বছরে একবার কি দুবার আপনার ঝুঁকি বিশ্লেষণের পুনর্নিরীক্ষা করা চাইট বা সেহট সময় যখন নিম্নলিখিত ব্যাপারগুলি ঘটেট

1. খাদ্যতালিকার পরিবর্তন
2. নতুন যন্ত্রপাতির অবতারণা
3. গঠনমূলক পরিবর্তন
4. কর্মচারীদের মধ্যে প্রধান সদস্যদের অদল বদল।

যখনইট দরকার টেস্টকল 1 (সারণী এক) এর কলাম 7 (পঙক্তি 7) ব্যবহার করুন এবং 22 পৃষ্ঠায় পুনর্নিরীক্ষা নথিপত্র (রিভিউ রেকর্ড শীট) ব্যবহার করুন কোনো পরিবর্তন থাকলে লিখে ফেলার জন্যে। যখনইট পুনর্নিরীক্ষা করবেন, তারিখ দিতে ও স্বাক্ষর করতে ভুলবেন না।

নথিসমূহ (রেকর্ডস)

যদিও আহটনে বলে না যে আপনাকে দলিল, আলেখ্য রাখতে হবে বা আপনার রীতিনীতিগুলিকে, পদ্ধতিগুলিকে এবং লক্ষ্যরাখার বিধিগুলিকে নথিভুক্ত করতে হবে, কিন্তু নথি এক দলিল ছাড়া, কিভাবে আপনি ঝুঁকি বিশ্লেষণ প্রয়োজনীয়তাগুলি মেট্রিচ্ছেন সেট দেখানো মুশকিল। যদি কখনও খাদ্য সুরক্ষা আইনবিরুদ্ধ অপরাধে অভিযুক্ত হতে হয় তাহলে আত্মপক্ষ সমর্থনের জন্য এটাই দেখানো মুশকিল হবে যে অপরাধ যাতে না ঘটে সেট এড়ানোর জন্যে আপনি সর্বকম সম্ভাব্য পদক্ষেপ নিয়েছিলেন (ডিফেন্স অফ ডিউ ডিলিজেন্সের ব্যবহার)। সুতরাং সুপারিশ করা হয় যে আপনার পদ্ধতিগুলির বিশদ তথ্য রাখুন এবং লক্ষ্য রাখার পন্থাগুলিকে নথিভুক্ত করুনঃ

- এটাই সুনিশ্চিত করার জন্যে যে সমস্ত পরীক্ষাগুলি যেন ঠিক ঠিক করা হয়।
- আপনার প্রণালী ঠিক ঠিক কাজ করছে কিনা সেট দেখার জন্যে, আর পুননিরীক্ষায় সহায়তা করার জন্যে।

নথিগুলির উদাহরণঃ

- প্রশিক্ষণ
- খাদ্যের তাপমান (রান্না করার পর, হিমঘরে রাখার সময়, বরফজমাট অবস্থায় রাখার সময় অথবা গরম অবস্থায় রাখার সময়)
- পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করার নির্দিষ্ট সময়সূচী
- সরবরাহ-র সময় দেখাশুনা
- ভান্ডার আবর্তন
- কীটনাশ ও নিয়ন্ত্রণ

নথি ও দলিল রাখা যেন ব্যবসা চালানোতে বাধা না হয়ে দাঁড়ায়, উদাহরণস্বরূপ এটাই যুক্তিসম্মত নয় যে প্রত্যেকবার যখন আপনি খাদ্য পরীক্ষা করেন রান্নার তাপমান দেখার জন্য সেটকে নথিভুক্ত করতে হবে। আমরা কিছু খালি নথিপত্র রেখেছি যাতে আপনার কাজে সুবিধা হয়।

পরীক্ষা (চেক)

আপনি এতক্ষণে স্থির করে ফেলেছেন আপনার নিয়ন্ত্রণগুলি কি কি হবে। এই নিয়ন্ত্রণগুলির বিশদ বিবরণ দেওয়া থাকবে ঝুঁকি বিশ্লেষণ সারণীতে (হাজার্ড অ্যানালিসিস টেবিল)। কর্মচারীদের নিয়ন্ত্রণগুলি সহজে মনে করিয়ে দেবার একটি উপায় হল নিয়ন্ত্রণগুলিকে দৈনিক ও সাপ্তাহিক চেকলিস্টেট ভাগ করা যেমন আমরা করেছি 48 ও 49 পৃষ্ঠায়। চেকলিস্টগুলি নিয়ন্ত্রণগুলিকে বিভিন্ন ক্রমে রাখে এবং সহজতর ব্যবহারের যোগ্য করার জন্য নিয়ন্ত্রণগুলিকে প্রশ্নের আকারে সাজায়।

আপনার নিজের ব্যবসার জন্য আপনি এই নিয়ন্ত্রণ তালিকাগুলি তৈরী করতে পারেন। আপনার অন্তিম তালিকা যেসকল হট হোক না কেন, আপনাকে এটাই নিশ্চয় করতে হবে যে যতবার প্রয়োজন ততবারই নিয়ন্ত্রণগুলির সঠিকভাবে পরীক্ষা করবেন।

যেসব সমস্যার উদ্ভব হয়েছে তার নথিকরণ :

যখন আপনি কোনো সমস্যার মুখোমুখি হবেন, সেহট সমস্যাটাই কি এবং সেটের মোকাবিলা করতে কি পদক্ষেপ নেওয়া হয়েছে সে বিষয়টি নথিভুক্ত করবেন।

অন্ততঃ এককছর আপনার সব নথিগুলি রাখাটাই দরকারী হবে কেন না আপনার পুরো প্রণালীটাই পুননির্দিষ্ট করার জন্য এটাই কাজে আসবে।

আপনার নতুন প্রণালীটিকে কাজে লাগানো

একবার যখন আপনি আপনার ঝুঁকি সারণীটি সই করছেন এবং স্থির করেছেন কিভাবে সব কিছু নথিভুক্তি করবেন, আপনার গুরুত্বপূর্ণ সিদ্ধান্ত নেওয়া হয়ে গেছে।

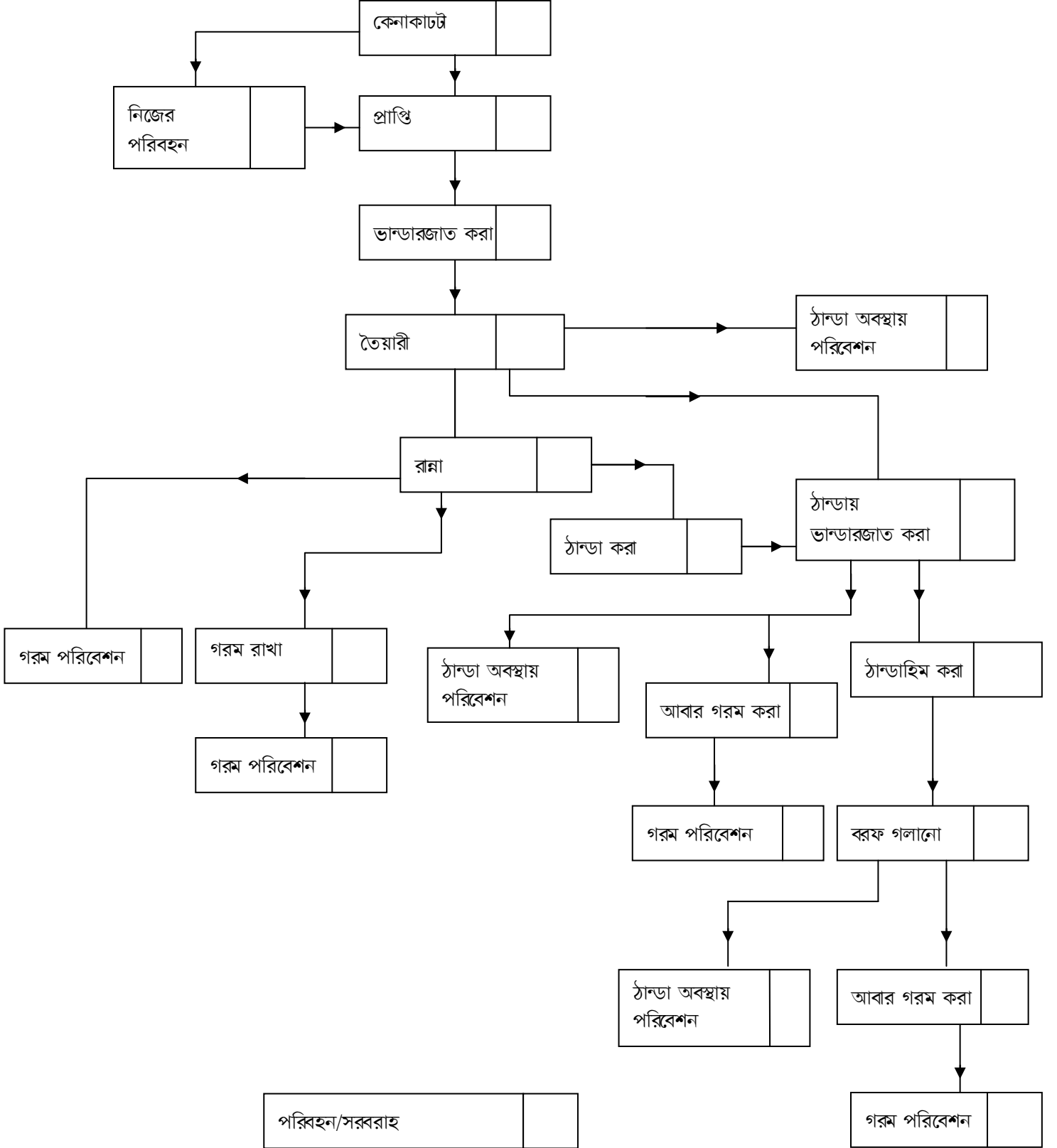
এখন আপনার যেটাই দরকার সেটাই হল :

- **যে কোনো কাজ করা** যাতে আপনার ব্যাকসার অঙ্গনটি যেন নিয়ন্ত্রণগুলি মেনে চলার যোগ্য হয়। উদাহরণস্বরূপ, আপনার একটাই অতিরিক্ত রেফ্রিজারেটরের দরকার হতে পারে কাঁচা খাবার এবং রান্না করা খাবার আলাদা রাখার জন্যে অথবা আপনার স্থির করার প্রয়োজন হতে পারে যে কাজ করার কোন তল বা পাত্র কাঁচা খাবার বা রান্না করা খাবারের জন্যে ব্যবহার করা হবে। সেজন্য আপনি আপনার প্রত্যেকটি নিয়ন্ত্রণ ভালোভাবে দেখে নেন এবং নিশ্চিত করবেন যে সেটি যেন ব্যবহারযোগ্য হয় করা যায় এবং দেখবেন যেন যথেষ্ট পরিমাণে যন্ত্রপাতি জিনিসপত্র পাওয়া যায়।
- **প্রশিক্ষণ চালানো।** প্রত্যেকটি কর্মচারীকে প্রশিক্ষণ দিন। এটাই দু'ভাগে ভাগ করা যেতে পারে। প্রথমে, সংশ্লিষ্ট কর্মচারীদের সাথে ঝুঁকি সারণীটি পড়ে নিন। সমস্ত ঝুঁকি সারণীটি পড়ুন যাতে তারা জানবে যে কি করার দরকার আর কেন। এর পর ব্যবহারিক ক্ষেত্রে নির্দেশ দিন, দেখিয়ে দিন নিয়ন্ত্রণগুলি কিভাবে ব্যবহার করতে হবে। উদাহরণস্বরূপ, সেহট সব জায়গাগুলি দেখান যেগুলি ব্যবহার করা হবে কাঁচা খাদ্যের জন্য এবং প্রচন্ড ঝুঁকিসহীম খাদ্যের জন্য। মাঝে মাঝেই পুনরায় স্মরণ করানোর জন্য প্রশিক্ষণ দেখুন এবং প্রশিক্ষণ আবার দিতে হবে যখন পরীক্ষা করে দেখা যাবে যে নিয়ন্ত্রণগুলি কাজ করছে না।
- **ব্যবসাকার্যের অঙ্গনে পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণের বিষয়টির দিকে মনোযোগ।** আপনাকে কি চুক্তিবদ্ধ হতে হবে, করে এবং কখন আপনি কীটপতঙ্গের ব্যাপারটি নিয়ে সতর্ক দৃষ্টি রাখতে যাচ্ছেন, যদি আপনি চিন্তা করে থাকেন এটি আপনাকে নিজেই করতে হবে? অঙ্গনে কিভাবে আপনি কীটপতঙ্গ, পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ করতে চান সে বিষয়ে একটাই চিন্তাভাবনা আপনাকে করতে হবে। ব্যবসাকার্যের বাড়িটিকে কীটপতঙ্গ প্রতিরোধ সক্ষম করে তুলতে হবে, কীটপতঙ্গ সক্রিয় থাকার নিশানা বোঝার জন্যে কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ দিতে হবে এবং আপনার সতর্ক দৃষ্টি রাখাটিকেও নথিভুক্ত করতে হবে।
- **আপনার প্রণালীটির / ব্যবস্থাটির পরীক্ষা।** সমস্ত প্রণালীটিকে কার্যে পরিণত করুন এবং এটিকে একমাস বা দুমাস ধরে পরীক্ষার স্তরে রাখুন। এটাই হওয়া অদলবদল করার দরকার হতে পারে। আপনি হয়ত দেখবেন যে আপনার প্রশিক্ষণ অতটাই পুঙ্খানুপুঙ্খ হয় নি যতটাই আপনি ভেবেছিলেন অথবা আপনার নথিপত্রগুলো পুরোপুরি যথাযথ হয় নি। সুনিশ্চিত করবেন যে প্রত্যেকে যেন ওয়াকিহাল থাকে যে এটাই পরীক্ষার স্তরে আছে এক এটিকে ঠিক করার জন্যে আপনার ফীডব্যাক চাই।
- **তথ্য দিচ্ছে এমন কর্মচারী।** কর্মচারীরা ভাবে যে এটাই তাদের ব্যবস্থা / প্রণালী এবং এমন কিছু নয় যা তাদের 'বস' তাদের উপর চাপিয়ে দিচ্ছে। তাদের উচিত এটাই সম্বন্ধে তাদের ভাবনাচিন্তা, ধ্যানধারণা প্রকাশ করা, সুতরাং তাদের এর মধ্যে লিপ্ত করার চেষ্টা করুন এবং তারা যেন বোঝে যে আপনি তাদের ফীডব্যাক (চিন্তাভাবনা, ধারণা) হটত্যাটিকে স্বাগত জানাচ্ছেন।

যদি আপনার সাহায্যের দরকার হয় তাহলে ফুড ট্রাইমের যে কোনো সদস্যের সাথে যোগাযোগ করুন যে পরামর্শ দিতে পারলে আনন্দহট পারে।

আপনার ব্যকসায়ে কোন পদক্ষেপগুলি খাটেছে

প্রত্যেকটি বাক্সে অনুগ্রহ করে টিকচিহ্ন ✓ বা ক্রশচিহ্ন ✗ দিন



সারনী 1

ঝুঁকি বিশ্লেষণ সারনী

1. পদক্ষেপ/স্তর	2. ঝুঁকি	3. খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য গুরুত্বপূর্ণ ✓ বা X	4. নিয়ন্ত্রণ পন্থা	5. সতর্কদৃষ্টি রাখার পদ্ধতিগুলোর সঠিক ব্যবস্থাপন	6. সংশোধনমূলক পদক্ষেপ	7. পুনর্নিরীক্ষা
কেনাকাটটি এক সরবরাহ						
ভান্ডারজাত করা						
প্রস্তুতি/তৈরী						
রান্না						

স্বাক্ষর: _____

তারিখ: _____

পুনর্নিরীক্ষার তারিখ: _____

1. পদক্ষেপ/স্তর	2. ঝুঁকি	3. খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য গুরুত্বপূর্ণ ✓ বা X	4. নিয়ন্ত্রণ পন্থা	5. সতর্কদৃষ্টি রাখার পদ্ধতিগুলোর সঠিক ব্যবহাপন	6. সংশোধনমূলক পদক্ষেপ	7. পুনর্নিরীক্ষা

স্বাক্ষর: _____

তারিখ: _____

পুনর্নিরীক্ষার তারিখ: _____

ঝুঁকির উদাহরণ, আপনার ব্যাকসার ক্ষেত্রে যেগুলির সম্ভাবনা আছে

যে যে বিশেষ পদক্ষেপে ঝুঁকির সম্ভাবনা :

- অপরিষ্কার পর্যায়ে রান্না হলে ক্ষতিকর ব্যাকটিরিয়াগুলির বেঁচে থাকার সম্ভাবনা থেকে যায়। **রান্না**।
- উচ্চ ঝুঁকিসহীন ঠান্ডা খাবার যদি পরিমাণে ঠান্ডা না রাখা হয় তাহলে ক্ষতিকর ব্যাকটিরিয়া সংখ্যায় বাড়তে পারে। **খাবার ঠান্ডা রাখা**।
- উচ্চ ঝুঁকিসহীন গরম খাবার যদি পরিষ্কার তাপমানে গরম না রাখা হয় ক্ষতিকর ব্যাকটিরিয়াগুলি সংখ্যায় বাড়তে পারে। **খাদ্য গরম রাখা**।
- উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্য ঠান্ডা করতে বেশি সময় নিলে ক্ষতিকর ব্যাকটিরিয়াগুলি সংখ্যায় বাড়তে পারে। **ঠান্ডা করা**।
- ক্ষতিকর ব্যাকটিরিয়াগুলো সংখ্যায় বাড়তে পারে যদি উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্য খুব ভালোভাবে আবার গরম করা না হয় বা আবার গরম করতে বেশি সময় নেয়। **পুনর্বার গরম করা**।
- ক্ষতিকর ব্যাকটিরিয়াগুলো সংখ্যায় বাড়তে পারে যদি উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্য অনেকদিন রেখে দেওয়া হয়। **ভান্ডার নিয়ন্ত্রণ**।

বেশির ভাগ যে সব পদক্ষেপে ঝুঁকির সম্ভাবনা

- উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্যে কাঁচা খাদ্য থেকে ব্যাকটিরিয়াজনিত বা জীবাণুঘটিত দূষণ। **পারস্পরিক দূষণ**।
- খাদ্যের ব্যাকটিরিয়াজনিত বা বস্তুগত দূষণ যার কারণ হচ্ছে জীবাণু, নোংরা, চুল, গহনা এবং উৎস হচ্ছে মানুষ এবং জামাকাপড়। **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিজ্ঞান**।
- খাদ্যের ব্যাকটিরিয়াজনিত এবং প্রাকৃতিক দূষণ যার কারণ হচ্ছে ব্যাকটিরিয়া এবং ধুলোময়লা এবং যার উৎস হচ্ছে নোংরা তল বা পাত্র, যন্ত্রপাতি বা কাঠামোর আলগা বা ভাঙ্গা টুকরো। **পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা ও রক্ষণাবেক্ষণ**।
- খাদ্যের ব্যাকটিরিয়াজনিত ও প্রাকৃতিক দূষণ যার কারণ হচ্ছে হাটুদুর্ এবং উড়ন্ত ও চলে বেড়ানো পোকামাকড়ের লোম ও ঝিঁটা। **কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ**।
- খাদ্যের ব্যাকটিরিয়াজনিত, রাসায়নিক এবং প্রাকৃতিক দূষণ যার কারণ হচ্ছে মাটিট এবং অন্যান্য দূষিত পদার্থ। **প্রাকৃতিক দূষণ**।
- খাদ্যের ব্যাকটিরিয়াজনিত, প্রাকৃতিক এবং রাসায়নিক দূষণ যা ঘটেট মোড়কবন্দী করার সময়, রাসায়নিক দ্রব্য থেকে এবং পরিষ্কার করার যন্ত্র থেকে, আবর্জনা থেকে এবং কীটপতঙ্গ থেকে। **অন্যান্য দূষণ**।

ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের উদাহরণ

1. নামকরা যোগানদারদেরহট ব্যবহার করুন।
2. পাওয়ামাত্রহট জিনিসপত্র পরীক্ষা করে দেখে নিন।
3. নিরাপদ তাপমাত্রায় খাবার ভান্ডারজাত করুন।
4. খাবার ঢাকুন/মোড়ককর্দী করুন।
5. কাঁচা খাবার/রান্না করা খাবার আলাদা রাখুন।
6. ভান্ডার আবর্তন করুন।
7. খাবার নাড়াচাড়া করার সময়সীমা বাঁধুন।
8. পরিষ্কার যন্ত্রপাতি বাসনপত্র ব্যবহার করুন।
9. ব্যক্তিতে উন্নত স্বাস্থ্যবোধ।
10. স্বাস্থ্যসম্মত অঙ্গন।
11. মানানসহট (পরিবর্তনের উপযোগী) রান্না যেমন, নিরাপদ তাপমানে রান্না করুন।
12. যথেষ্টভাবে ঠান্ডা করুন।
13. প্রশিক্ষণ দিন।

উদাহরণ মাত্র

খাদ্যে ঝুঁকি বিশ্লেষণ

সমস্ত নিয়ন্ত্রণের চেকলিস্ট (পরীক্ষাতালিকা)

আলাদা নথি পত্রে অকৃতকার্যতা নথিভুক্ত করুন

<p>রমা 75°C এর তাপমানে রান্না করুন রস পরিষ্কার / গোলাপী মাংস নয় / রক্ত মাখা নয় স্ট্রটিনডার্ড সময় / স্তর ব্যবহার হয়েছে রান্না করার আগে বরফজমাট খাবারের খুব ভালো করে বরফ গলান</p> <p>খাবার ঠান্ডা রাখা উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্য 8°C এর নীচে রাখতে হবে সরবরাহের 15 মিনিটের মধ্যে ফ্রীজে খাবার রাখতে হবে ত্বরিত প্রস্তুতি / ফ্রীজের বাইরে সর্বাধিক সময় -1½ ঘন্টা বুফেতে খাবার রাখা সর্বাধিক 4 ঘন্টার জন্য</p> <p>গরম রেখে দেওয়া 63°C এর উপরে গরম খাবার খাবার এবং জিনিসপত্র যন্ত্রপাতি আগে থেকে গরম করা তারপরহট যন্ত্রের মধ্যে খাবার রেখে দেওয়া রান্না করা / পুনর্বীর গরম করা</p> <p>ঠান্ডা করা যত শীঘ্র সম্ভব ঠান্ডা করা / সর্বোচ্চ 4 ঘন্টার মধ্যে পাতলা টেটে ঠান্ডা করুন / কম পরিমাণে বা ভাগে ঠান্ডা করুন নির্ধারিত পদ্ধতির ব্যবহার করা হয়েছে ঠান্ডা করা সূঁর্ণ করার জন্যে খাবার ফ্রীজে রাখা</p> <p>পুনর্বীর গরম করা 75°C তে পুনর্বীর গরম করুন যত তাড়াতাড়ি সম্ভব একবার মাত্র পুনরায় গরম করুন নির্ধারিত পদ্ধতির ব্যবহার করা হয়েছে প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী মেনে চলুন</p> <p>ভান্ডার নিয়ন্ত্রণ উচ্চ ঝুঁকিসহীন সমস্ত খাদ্য তারিখ সংকেতের মধ্যে ব্যবহারের নির্দেশ থাকতে হবে তারিখের মধ্যে ব্যবহারের সময় চলে যাবার পর আর কোনো খাদ্য রেখে দেওয়া চলবে না। প্রস্তুতির 3 দিনের মধ্যে সর্বোচ্চ শেলফ্ লাইফ হবে।</p> <p>পারস্পরিক দৃশ্য উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্য ঢেকে রাখতে হবে রেফ্রিজারেটরের কাঁচা খাবারের উপর রান্না করা খাবার রাখতে হবে রেফ্রিজারেটরে , যন্ত্রপাতি ও কাজের এলাকা, পাত্র, হটত্যাডি আলাদা করুন কাঁচা খাবার এবং ঝুঁকিসহীন খাবারের জন্য পরিষ্কার বাসনপত্র যন্ত্রপাতি এবং অপরিষ্কার বাসনপত্র যন্ত্রপাতি আলাদা জায়গায় জমা করুন কাঁচা খাবার থেকে আলাদা করে প্রচণ্ড ঝুঁকিসহীন খাদ্য ঠান্ডা করুন বা বরফজমাট হলে গলান</p>	<p>তাপমান যন্ত্রকে (প্রোব থার্মোমিটার) স্বাস্থ্যসম্মতভাবে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন রাখুন ব্যবহার করার আগে তল বা পরিসরকে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করুন প্রচণ্ড ঝুঁকিসহীন খাদ্যের জন্যে কাটকুটি করার বোর্ড বা পাটতন যা কাঁচা খাদ্য ও উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্যের জন্যে ব্যবহার করা হয় তাতে রংএর সংকেত দিন</p> <p>বক্তিত স্বাস্থ্য সচেতনতা বক্তিত স্বাস্থ্যজ্ঞান যেন নির্ধারিত মান অনুযায়ী হয় উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্য নিয়ে নাড়াচাড়া করার আগে হাত ধুয়ে নিন খাবারে হাত যাতে খুব কম মাত্রায় লাগতে হয় উপরের পোষাক ও টুটপি যেন পরিষ্কার হয় হাত ধোয়ার বেসিনে যেন সঠিক জিনিসপত্র থাকে দর্শনাধীদের নির্ধারিত মান মেনে চলতে হবে।</p> <p>পরিষ্কার করা এক রক্ষণাবেক্ষণ (ক্লিনিং এন্ড মেইন্টেন্যান্স) সমস্ত তল যেন পরিষ্কার থাকে খাবারের সংস্পর্শে আসা তলগুলি যেন স্বাস্থ্যসম্মত হয় শুধু পরিষ্কার যন্ত্রপাতি / বাসনপত্র ব্যবহার করতে হবে। পরিষ্কার করার সময়সূচী এবং পদ্ধতি যথেষ্ট পরিমাণের যন্ত্রপাতি / জিনিসপত্রের উপযোগী হতে হবে। পরিষ্কার করার রাসায়নিক দ্রব্য যথাযথভাবে ব্যবহার করতে হবে। তলগুলিকে যেন ভালোভাবে পরিষ্কার করা যায় এবং মেরামত ভালোভাবে করা যায় রক্ষণাবেক্ষণের কাজ হয়ে গেলে আবার পরিষ্কার করা</p> <p>কীটপতঙ্গ আবর্জনা ফেলার পাত্র পরিষ্কার হতে হবে এবং এর আঁটসাঁট ঢাকনা চাহত কীটপতঙ্গ প্রতিরোধক জিনিস দেওয়া হয়েছে এবং তার ব্যবহার হয়েছে মাছি মারার জিনিসের ব্যবহার হয়ে থাকে। কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ চুক্তি ফলপ্রসূ কোনো কীটপতঙ্গ নেহট</p> <p>প্রাকৃতিক দৃশ্য খুব ভালোভাবে ধোওয়া / স্বাস্থ্যকর উপায়ে সব কিছু করা</p> <p>অন্যান্য দৃশ্য পাত্র বা মোড়ক খারাপ হয় নি রাসায়নিক দ্রব্যের ভান্ডারজাত করা এবং ব্যবহার করা পরিষ্কার করার যন্ত্রপাতি পরিষ্কার রাখা / ঠিকভাবে রাখা / ঠিকভাবে ব্যবহার কোনো খাদ্য / যন্ত্রপাতি মেঝের উপর নয় আবর্জনা পাত্র খালি করা হয়েছে এবং খাবার থেকে দূরে রাখা হয়েছে মেঝের উপর নয় খাবার রাখার ঘরে কোনো পোষা জন্তু নয় বা তাদের যন্ত্রপাতি / জিনিসপত্র নয়</p>
---	---

সতর্ক দৃষ্টি রাখার জন্য যে সব পদ্ধতি তার উদাহরণ

খাদ্য কেনাকাট/খাদ্য প্রাপ্তি

খাদ্য সরবরাহ করা হবে 8°C অথবা তার কম তাপমানে, তারিখ সংকেতের মধ্যে করতে হবে এবং খাবারের উপর ঢাকা বা বাহ্যিকের প্যাকেট একেবারে ঠিকঠাক থাকতে হবে। খাবারের সর্বোচ্চ তাপমান যাতে খাবার সরবরাহ হবে এবং সর্বনিম্ন তারিখ সংকেত যাতে আপনি খাবার সংগ্রহ করবেন সেট আপনার সিদ্ধান্ত অনুযায়ী হতে পারে।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- সরবরাহ হবার সময় খাদ্যের তাপমান পরীক্ষা করুন ও নথিভুক্ত করুন। কখনও কখনও আপনার হটাভয়েসে রেফ্রিজারেটর দেওয়া গাড়ীতে হাওয়ার তাপমান দেওয়া থাকে। যদি খাবারের তাপমান খুব বেশি হয়, কর্মচারীরা সরবরাহ করা খাবার নিতে অস্বীকার করতে পারেন।
- খাবারের উপর লেখা 'এইট সময়ের মধ্যে ব্যবহার করুন' (হটটস বাইট) এবং 'এর আগে পর্যন্ত সবচেয়ে ভালো' (বেস্ট বিফোর) তারিখগুলো পরীক্ষা করে নিন।
- খাবারের মোড়ক ঠিকঠাক অবস্থায় আছে কি না ভালো করে দেখে নিন।

ভান্ডারজাত করা (স্টেটরেজ)

ঠান্ডা করা উচ্চ বুকসইম খাদ্য 8°C তে বা তারও কমে রাখতে হবে, বরফ জমাট খাবার -18°C বা তারও কমে রাখতে হবে। ভান্ডারজাত খাদ্যদ্রব্য, ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে ব্যবহার করতে হবে যাতে যে তারিখগুলো দেওয়া আছে সেগুলো অতিক্রান্ত না হয়ে যায়। শুকনো খাদ্যদ্রব্য (ময়দা, চাল হটত্যাডি) মুখবন্ধ করা প্লাসটিটিকের পাত্রে রাখতে হবে।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- ঠান্ডা ভান্ডারে খাদ্যের তাপমান পরীক্ষা করে নথিভুক্ত করুন যাতে 8°C তাপমান বা তার কম তাপমান ধরে রাখা যায়।
- বরফ জমাট খাদ্যের ভান্ডারে খাদ্যের তাপমান পরীক্ষা করে নথিভুক্ত করুন যাতে -18°C তাপমান ধরে রাখা যায়।
- খাদ্যের উপর লেখা তারিখ সংকেতগুলো পরীক্ষা করে দেখুন, যেমন ঠান্ডা খাবারের বেলায় প্রত্যেকদিন দেখুন এবং শুকনো বরফজমাট খাবারের বেলায় মাসে একবার দেখুন, বকসার উপর ভিত্তি করে।

প্রস্তুতি (প্রিপারেশন)

যে সময়টাই খাদ্য তাপমান নিয়ন্ত্রণের আওতায় থাকবে না সে সময়টাই যেন ন্যূনতম হয় সেটাই দেখবেন। রান্না করা খাবার এবং কাঁচা খাদ্য সবসময় আলাদা রাখবেন। পরিষ্কার যন্ত্রপাতি/বসনপাত্র ব্যবহার করবেন এবং কাঁচা খাদ্য ও রান্না করা খাবার নিয়ে নাড়াচাড়া করার আগে ও পরে হাত ধোবেন। একটি জায়গা বেছে নিন (যেটতে কাটকুটি করার পাটটনও থাকবে) যেখানে কাঁচা মাংস ও মুরগী হাঁস হটত্যাঁদি, খাদ্য তৈরী করবেন। বিভিন্ন ধরনের খাদ্যের আলাদা আলাদা ব্যবহারের জন্য আপনি রঙের নিশানা/সংকেত দেওয়া কাটিং বোর্ড (কাটকুটির জন্য পাটটন) ব্যবহার করতে পারেন।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- দেখে পরীক্ষা করে সুনিশ্চিত করতে হবে যে কাজের যন্ত্রপাতির ও কাজের পরিসর, ও তলের জীবাণুনাশ ও পরিষ্কার করার কাজ খুবহট ভালোভাবে হয়েছে, কাঁচা খাদ্য এবং রান্না করা খাবার আলাদা করা হয়েছে, এবং হাত ধোবার সুবিধাগুলির সঠিক ব্যবহার হয়েছে।

রান্না (কুকিং)

সমস্ত খাবার খুব ভালো করে রান্না করতে হবে যাতে খাদ্যে বিষক্রিয়ার জীবাণুগুলো নষ্ট হয়ে যায়। কাঁচা মাংস ও ধোওয়া হয় নি এমন সবজী তরিতরকারি থেকে রান্না করা খাবার পৃথক রাখতে হবে।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- একটি তাপমাত্রা পরীক্ষণ যন্ত্র দিয়ে, রান্না করা সইূর্ণ হলে, খাবারের মূল তাপমান পরীক্ষা করুন। মূল তাপমান $75^{\circ}C$ বা তার বেশি হতে হবে।
- মাংস কাটুন যাতে বোঝা যায় যে রসটই বরাবর পরিষ্কার আছে।

ঠান্ডা করা (কুলিং)

গরম খাবার যতশীঘ্র সম্ভব ঠান্ডা করতে হবে; পাতলা পাত্রে ঝীরে ঝীরে ঢেলে বা ছোট ছোট টুকরোয় কেটেট যেখানে সম্ভব, এবং ঠান্ডা জায়গায় রেখে যাতে $1\frac{1}{2}$ ঘন্টার মধ্যে রেফ্রিজারেটরে ঢুকিয়ে ফেলা যায়। যেখানেহট সম্ভব সেখানেহট খাবার ঢেকে রাখুন।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- তাপমান পরীক্ষণ যন্ত্র ব্যবহার করে খাদ্যের ঠান্ডা হতে কত সময় লাগল সেটাই দেখে নিন।
- ঠান্ডা হবার জন্যে নির্দিষ্ট খাবারের উপযুক্ত একটই সময়সীমা ঠিক করে নিন

গরম রাখা (হট হোল্ডিং)

একবার খাবার যখন ভালো করে রান্না হয়ে গেছে তখন আপনি সেটটা ভান্ডারে রাখতে পারেন বা গরম প্রদর্শন হটউনিটেট (হট ডিসপ্লে হটউনিটেট) রেখে দিতে পারেন। গরম খাবারটির তাপমান 63°C এর উপরে থাকবে। সমস্ত খাবার দূষণমুক্ত করে রাখতে হবে হট হোল্ডিং (গরম রাখার) সময়ে, এটাকে কোনো একটাই হটউনিটেট রেখে এবং যেখানে সম্ভব সেখানে ঢেকে রেখে।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- তাপমান পরীক্ষণ যন্ত্র (থার্মোমিটার) ব্যবহার করে হট হোল্ডিং যন্ত্রের মধ্যে খাবারের তাপমান পরীক্ষা করুন, প্রতিদিন পরিবেশনের সময়ে।
- একটাই প্রণালী বা পদ্ধতি বার করুন যাতে দেখানো যেতে পারে কতক্ষণ সময় ধরে খাবার বিক্রীর জন্য প্রদর্শন করে রাখা হয়েছে।

পুনরায় গরম করা (রিহিটিং)

পুনরায় গরম করা খাবারের মূল তাপমান 75°C বা তার সমান হবে।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- প্রত্যেকটি খাবার যেগুলি পুনরায় গরম করা হচ্ছে সেগুলির কেন্দ্রীয় তাপমান তাপমান মাপার যন্ত্র ব্যবহার করে পরীক্ষা করুন যতক্ষণ না নির্ধারিত মান পদ্ধতি যেটি রান্নার তাপমান এবং রান্না করার সময় নির্দেশ করে সেটির ব্যবহার করা যাচ্ছে এবং এলোপাথাড়ি ভাবে পরীক্ষা করা যাচ্ছে।

ঠান্ডা অবস্থায় ভান্ডারজাত করা (চিল্ড স্টেটরেজ)

রেফ্রিজারেটরের তাপমান এবং প্রদর্শন হটউনিটেটের তাপমানে ফারাক থাকতে পারে কাজের দিনগুলিতে। যেমন, ব্যস্ত সময়ে, যখন ফ্রিজের দরজা অনবরত খোলা হচ্ছে অথবা হিমগলানোর সময়ে। নিয়মিত পরীক্ষা করার দরকার হয় দেখানোর জন্য যে ঠান্ডা ভান্ডারে খাবার 8°C এ অথবা তার কম তাপমানে রাখা হয়েছে কি না।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরিং)

- হটউনিটেটের সবচেয়ে গরম (এবং সবচেয়ে ঠান্ডা) অংশটি চিনে নিন। সবসময়ে সবচেয়ে গরম বিন্দুটিতে তাপমান পরীক্ষা করুন।
- সচেতন থাকুন যে বাতাসের তাপমানে তাড়াতাড়ি পরিবর্তন হবে, খাবারের আসল তাপমানের চেয়ে, বিশেষ করে যখন দরজা বার বার খোলা হচ্ছে আর বন্ধ করা হচ্ছে।

- খাবারের তাপমান সহকীয় আহটস আছে। বেশির ভাগ ক্ষেত্রে বাতাসের তাপমান পরীক্ষা করা বেশি সুবিধজনক। খাদ্যের তাপমান 8°C অথবা তার কমে নিয়ে আসার জন্যে বাতাসের তাপমানকে 0° থেকে 5°C এর মধ্যে হতে হবে।
- ঠান্ডা ভান্ডারের তাপমান দিনে দুবার অন্ততঃ পরীক্ষা করতে হবে। এটট করতে হবে এক:
 - ◆ হটটনিটেট তাপমান থার্মোমিটার রেখে এক বাতাসের তাপমান মেপে
 - ◆ খাদ্যের মধ্যে তাপমান পরীক্ষণ যন্ত্র ঢুকিয়ে। অথবা,
 - ◆ পরীক্ষা করার জন্যে নির্দিষ্ট খাদ্যের মধ্যে তাপমান পরীক্ষণ যন্ত্র ঢুকিয়ে যেমন এক কাপ জেলীর মধ্যে।
- চোখে দেখে নিশ্চিত করতে হবে যে খাদ্য যেখানে সম্ভব সেখানে ঢাকা আছে যাতে দূষিত না হতে পারে সেইট জন্যে।

সেবা/পরিষেব

ঠান্ডা পরিবেশন কর খাদ্য-এটট গুরুত্বপূর্ণ যে উচ্চ ঝুকিসইম খাদ্য রেফ্রিজারেটরে থেকে বার করেহট যতশীঘ্র সম্ভব পরিবেশন করে ফেলা উচিত যাতে খাদ্যটি গরম হয়ে যাওয়া এড়ানো যায়।

গরম খাবার - উচ্চ ঝুকিসইম খাবার তাড়াতাড়ি পরিবেশন করা যাতে ঠান্ডা না হয়ে যায়।

সতর্ক দৃষ্টি রাখা (মনিটরক)

- পরিবেশনের সময় ঠান্ডা খাবারের তাপমান পরীক্ষা করুন এক সুনিশ্চিত করুন যে ঠান্ডা খাবারটি যেন 8°C এর উপর 4 ঘণ্টার বেশি ফেলে না রাখা হয়।
- এমন একটট পদ্ধতি বার করুন যাতে দেখানো যায় বিক্রীর জন্যে কতক্ষণ খাবারকে প্রদর্শিত করে রাখা হয়েছে।
- পরিবেশনের সময় গরম খাবারের তাপমান তাপমান পরীক্ষণ যন্ত্র দিয়ে পরীক্ষা করুন দেখার জন্যে যে খাবারটির তাপমান যেন 63°C থাকে।
- চোখে দেখে নিশ্চিত করুন যে খাবার যেখানে সম্ভব সেখানে ঢেকে রাখা হয়েছে

পুনর্নিরীক্ষা পত্র

পদক্ষেপ	কি পরিবর্তন হয়েছে?	কখন পরিবর্তন হল?	তারিখ ও স্বাক্ষর

প্রশিক্ষণ

খাদ্য ব্যবসায়ের কাজ করে এমন প্রত্যেকেরই প্রশিক্ষণ চাই। কি ধরনের প্রশিক্ষণ হবে এবং কোন স্তরে প্রশিক্ষণ হবে সেট নির্ভর করে কি রকম কাজ তারা করে তার উপর। খাদ্য সুরক্ষা বিধিনিয়মের (ফুড হাইজেন রেগুলেশনস) আবশ্যিকীয়তা হচ্ছে যে খাদ্যকর্মীদের তত্ত্বাবধান করতে হবে, নির্দেশ দিতে হবে, এবং/অথবা প্রশিক্ষণ দিতে হবে যাতে তারা স্বাস্থ্যসম্মতভাবে কাজ করে।

1. প্রত্যেককে নিশ্চয়ই খাদ্য সুরক্ষা সহকীয় আবশ্যিক কথা (এসেনশিয়ালস অফ ফুড হাইজেন) সহকৈ কলা হয়েছে কাজ শুরু করার আগে। (25 পৃষ্ঠাতে উদাহরণ রয়েছে)।
2. স্বাস্থ্যজ্ঞান সচেতনতা প্রশিক্ষণের (হাইজেন অ্যাওয়ারেনেস ট্রেনিং) ফলে লোকের খাদ্য সুরক্ষা সহকৈ এবং কিভাবে স্বাস্থ্যকর উপায়ে কাজ করতে হয় সে সহকৈ মৌলিক জ্ঞান হয়। এট সাধারণতঃ ব্যবসার মালিকরা চালান এবং প্রায়শই চাকুরীর সাথে সাথে এট প্রশিক্ষণটি দেওয়া হয়ে থাকে। এট সকলেরই দরকার যারা কম ঝুঁকিসহীম খাদ্য বা মোড়ককদী খাদ্য নিয়ে কাজ করেন। (26 পৃষ্ঠায় উদাহরণ দেওয়া আছে)
3. মৌলিক খাদ্য সুরক্ষা প্রশিক্ষণ - এট তাদের জন্য আহকৈগতভাবে আবশ্যিক যারা খোলা ও উচ্চ ঝুঁকিসহীম খাদ্য নিয়ে নাড়াচাড়া করেন, যেমন, খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের যারা রয়েছেন অথবা সুস্বাদু উপাদেয় খাদ্যের কাউন্টরে যারা কাজ করে। তত্ত্বাবধায়ক কর্মচারীদের জন্যও এবং ম্যানেজারদের জন্যও আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণের দরকার আছে যদি তাঁরা ফলপ্রসূভাবে ব্যবস্থাপনা পরিচালনা করতে চান। কোর্সগুলি সাধারণতঃ ছয় ঘন্টা সময় নিয়ে হবে। আরও বড় সংগঠনগুলি এট স্তরের প্রশিক্ষণ দিতে চাইলে হটা হাউস ট্রেনিং এর ব্যবস্থা করতে পারে।
4. ঝুঁকি বিশ্লেষণ প্রশিক্ষণ - কর্মচারীদের আপনার ঝুঁকি বিশ্লেষণ ব্যবস্থায় কাজ করার জন্য অনেক কিছু জানতে হবে। বিশেষ করে, ব্যক্তিবিশেষের কাজের ক্ষেত্রে নিয়ন্ত্রণ এবং সতর্ক দৃষ্টির পদ্ধতিগুলো কি রকম হবে, সেট পরিষ্কার করে বোঝানোর দরকার। এট ঝুঁকি তথ্যপঞ্জীটি এমনভাবে তৈরী করা হয়েছে যে আপনার কর্মচারীদের আপনার ঝুঁকি বিশ্লেষণ প্রণালীতে প্রশিক্ষণ দেওয়া যায়।
5. পুনরায় স্মরণ করানোর জন্যে প্রশিক্ষণ (রিফ্রেশার ট্রেনিং) এট গুরুত্বপূর্ণ কেন না কর্মচারীরা যা শিখেছে তা যেন না ভোলে এবং সেটকে যাতে কাজে লাগাতে পারে এর দ্বারা সেট নিশ্চয় করা যায়। কর্মচারীদের সভায় এট প্রশিক্ষণ দিতে পারা যায়, অথবা এক এক জন করেও দেওয়া চলে। এট সুপারিশ করা হয় যে আনুষ্ঠানিক রিফ্রেশার ট্রেনিং তিন বছরে এক বার করা উচিত।
6. পুনরায় প্রশিক্ষণ বা নির্দেশাবলী যখন ভুলহাস্তি হয়েছে। যদি স্বাস্থ্যজ্ঞানের সমস্যা পুনরায় না ঘটতে দিতে চান, তাহলে কর্মচারীদের পুনরায় প্রশিক্ষণ দিতে হবে বা নতুন নির্দেশাবলী দিতে হবে। ঝুঁকি পত্রগুলির ব্যবহার এতে কাজে আসবে, যেমন কাজে আসবে চাকুরীর সাথে পুনরায় প্রশিক্ষণ।
7. প্রশিক্ষণ নথি (ট্রেনিং রেকর্ডস)- সুপারিশ করা হয় যে আপনি কর্মচারীদের প্রশিক্ষণের নথিপত্র রাখুন। নথিপত্রে দেখানো থাকবে পদ্ধতিগুলোর ব্যবহার হচ্ছে যার ফলে কর্মচারীরা বুঝতে পারবে খাদ্য সুরক্ষার ঝুঁকিগুলি কি কি এবং কি ভাবে অঘটন ঘটটর আগে নিয়ন্ত্রণ পস্থা নেওয়া যায়। (28 পৃষ্ঠায় উদাহরণ দেখুন)।

প্রশিক্ষণ বা ট্রেনিং কে দিচ্ছেন?

স্তর 1 এবং 2

ব্যবসার মালিকহট সাধারণতঃ ব্যবসার জায়গায় হট হাউস ট্রেনিং দিয়ে থাকেন বা কর্মচারীদের মধ্যে একজন বরিস্ট সদস্যকে প্রশিক্ষণ দেবার জন্য নিযুক্ত করা হয় যেমন তত্ত্বাবধায়ক (সুপারভাইজার) ।

স্তর 3

কোনো প্রশিক্ষণ সংগঠন যাকে ক্ষমতা দেওয়া হয়েছে প্রশিক্ষণ দেবার, তিনিহট প্রশিক্ষণ দেন। যথোপযুক্ত মানসইন্ন হট হাউস কোর্স আহটানুগভাবে গ্রাহ্য হবে তাদের প্রশিক্ষণের ক্ষমতা অর্পণ না করা হয়ে থাকলেও ।

- স্তর 1 কোর্স ছয় ঘন্টা ধরে চলবে যেমন মৌলিক খাদ্য সুরক্ষা কোর্স ।
- স্তর 2 কোর্স সাধারণতঃ 12 থেকে 24 ঘন্টার হবে, যেমন হটচট্টেরমিডিয়ট খাদ্য সুরক্ষা কোর্স ।
- স্তর 3 কোর্স হবে 24 থেকে 40 ঘন্টার শিক্ষাদান যেমন অগ্রবর্তী খাদ্য সুরক্ষা কোর্স ।

সেহট সব সংগঠনের উদাহরণ যাদের ক্ষমতাপর্গ করা হয়েছে প্রশিক্ষণের কোর্স শিক্ষাদানের :-

- চার্টার্ড হটসিটটিউট অফ এনভায়রনমেন্টাল হেলথ
- রয়াল হটসিটটিউট অফ পাবলিক হেলথ
- রয়াল সোসাইটিট ফর প্রমোশন অফ হেলথ
- সোসাইটিট অফ ফুড হাটজনা টেকনোলজি

আপনার এলাকায় প্রশিক্ষণদানকারীদের সহর্কে বিশদ তথ্য পাবার জন্য আপনার স্থানীয় খাদ্য সুরক্ষা দলের সাথে যোগাযোগ করুন

প্রশিক্ষণ স্তর নির্দেশিকা

কর্মচারীদের শ্রেণী	কাজের উদাহরণ	স্তর 1	স্তর 2	স্তর 3	
		আবশ্যিক তথ্য	স্বাস্থ্যজ্ঞান সচেতনতা	আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ	
		কাজ শুরু আগে	এক মাসের মধ্যে	লেভেল 1 3 মাসের মধ্যে	লেভেল 2 এবং 3 যেখানে দরকার
কম ঝুঁকিসইন্ন খাদ্য ব মোড়কবন্দী খাদ্য নিয়ে কাজ	সেটরম্যান, দোকানের সহকারী বার পারসন, পরিবেশন ঘরের সহকারী, খাদ্য সরবরাহ, পরিচারক/পরিচারিকা ।	X	X		
খোলা, উচ্চ ঝুঁকি সইন্ন খাদ্য তৈয়ারি	প্রথন পাচক, রাঁধুনী, রান্নার সহকারী, বার কর্মচারী যে খাবার তৈয়ারী করে ।	X	X	X	
যাদের তত্ত্বাবধানের কাজ	ম্যানেজার, সুপারভাইজার (তত্ত্বাবধায়ক), খাদ্য ব্যবসার মালিক	X	X	X	X

খাদ্য সুরক্ষার আবশ্যকীয় তথ্য

এহট প্রশিক্ষণ দিতে হবে যখন কেউ প্রথমবার কাজ শুরু করে

1. নিজেকে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন রাখুন ও পরিষ্কার জামাকাপড় পরুন।
 2. সবসময় গরমজল ও সাবান দিয়ে হাত খুব ভালো করে ধুয়ে ফেলুন:
 - কাজ শুরু করার আগে
 - টয়লেটেট যাবার পর
 - খাবার নিয়ে কাজ করার আগে
 - কাঁচা খাবার ও বর্জ্য পদার্থ নিয়ে নাড়াচাড়া করার পর
 - প্রত্যেক ক্রিশ্রমের পর
 - নাক ঝাড়ার পর বা চুলে বা মুখে হাত দেবার পর
 3. কাজ শুরুর আগে আপনার তত্ত্বাবধায়ককে বলুন যদি আপনি এমন কোনো অসুখে ভুগছেন:
 - চামড়ার অসুবিধে
 - কোনো সংক্রমণ যা আপনার নাকে অসুবিধে করছে, যার জন্যে ঠান্ডা লেগেছে বা জ্বর হয়েছে বা হাঁচি হচ্ছে ও নাক দিয়ে জল পড়ছে
 - গলার বা বুকুর সংক্রমণ, পীড়াদায়ক গলা বা কাশি
 - পেটের গোলমাল বা পেটের অসুখ, বমি, পাতলা পায়খানা
 - কাচট ঘা বা ফোড়া
- আপনি যদি আপনার তত্ত্বাবধায়ককে না বলেন তাহলে আপনি আহটন লঙ্ঘন করছেন
4. কাচটহেঁড়া এবং ঘা ফোড়া, জল প্রতিরোধক, উল্ল রঙের কাপড় দিয়ে ঢাকবেন।
 5. খাদ্য নিয়ে অপ্রয়োজনীয় নাড়াচাড়া এড়িয়ে চলুন।
 6. খাবার ঘরে ধূমপান করবেন না, খাবেন না বা পান করবেন না।
 7. খাবারের উপর হাঁচবেন না বা কাশবেন না।
 8. যদি কিছু উল্টেটপাল্টেট দেখেন - আপনার তত্ত্বাবধায়ক (সুপারভাইজর) কে বলুন।
 9. অনেকক্ষণ আগে থেকে খাবার রান্না করে রাখবেন না।
 10. নষ্ট হয়ে যাবে এমন খাবার রেফ্রিজারেটরে রাখুন বা গনগনে করে গরম করে রাখুন।
 11. কাঁচা খাবার এবং রান্না করা খাবার একেবারে আলাদা রাখুন।
 12. যখন খাবার পুনরায় গরম করবেন দেখবেন যেন গনগনে গরম হয়।
 13. কাজ হয়ে গেলে পরিষ্কার করুন। সমস্ত যন্ত্রপাতি এক তল পরিষ্কার রাখুন।
 14. খাদ্য সুরক্ষা নির্দেশাবলী, আপনার তত্ত্বাবধায়কের কাছ থেকে বা খাদ্য মোড়ক থেকে পাওয়া, মেনে চলুন।

স্বাস্থ্যজ্ঞান সচেতনতা প্রশিক্ষণ

কর্মে নিযুক্ত হবার একমাসের মধ্যে স্বাস্থ্যজ্ঞান সচেতনতা প্রশিক্ষণ দিতে হবে যার মধ্যে থাকবে নিম্নলিখিত বিষয়গুলি: -

1. সুন্দর স্বাস্থ্যজ্ঞান অভ্যাসের উপর ব্যকসা গুরুত্ব দেয়।
2. কিভাবে ব্যাকটিরিয়া বা জীবাণু থেকে রোগের সৃষ্টি হয়।
3. সুন্দর ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যজ্ঞানের গুরুত্ব, কেন উচ্চমানের স্বাস্থ্যজ্ঞান দরকার।
4. পারস্পরিক দূষণের কারণ এবং এটাই কিভাবে নিবারণ করা যায়।
5. সঠিকভাবে খাবার ভান্ডারজাত করা যার মধ্যে থাকবে তাপমান নিয়ন্ত্রণ এবং দূষণ থেকে সুরক্ষা।
6. জিনিসপত্র পরিষ্কার করা এবং সংক্রমণ মুক্ত করা, ব্যবহার করার পদ্ধতি ও নিরপদ ভাবে ভান্ডারজাত করা।
7. বর্জ্য পদার্থ, আবর্জনা ফেলার ব্যবস্থা।
8. বহিরাগত বস্তু থেকে খাদ্যের দূষণ কিভাবে নিবারণ করা যায়।
9. খাবারে কীটপতঙ্গ থেকে দূষণ সইর্কে সচেতনতা।
10. কিভাবে স্বাস্থ্যসম্মতভাবে কাজ করা যায়। বিশেষ করে, যে খাদ্য নিয়ে কর্মচারীরা কাজ করছে সেহট খাদ্যের সুরক্ষার জন্যে নিয়ন্ত্রণ পন্থা ও সতর্ক দৃষ্টি রাখার পদ্ধতিগুলির বিষয়ে নির্দেশাবলী।

আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ

এহট ধরনের প্রশিক্ষণ সেহটসব কর্মচারীদের দিতে হবে যারা খোলা এক উচ্চ ঝুঁকিসহিম খাদ্য নিয়ে কাজ করে কাজ শুরু করার তিন মাসের মধ্যে এহট প্রশিক্ষণ দিতে হবে। কোর্সে নিম্নলিখিত বিষয়গুলি থাকবে-

1. খাদ্যে বিক্রিয়া ঘটানোর জীবগুণ্ডলি, তাদের ধরণ এবং উৎস।
2. সহজ জীবগুণ্ডবিজ্ঞান, যার মধ্যে থাকবে ব্যাকটেরিয়ার বৃদ্ধি, জীব ও উদ্ভিদের শরীরে উৎপন্ন বিষ (টকসিন), বীজকণা (স্পোরস)।
3. অঙ্গনের ছক ও কাঠামো।
4. তাপমান নিয়ন্ত্রণ, উদাহরণস্বরূপ, ভান্ডারজাত করা, বরফগলানো, পুনরায় গরম করা এবং রান্না করা।
5. ব্যক্তিতে স্বাস্থ্যজ্ঞান, যার মধ্যে থাকবে নিয়ম ও দায়িত্ব।
6. সাধারণ খাদ্যের ঝুঁকিগুলি এক নিয়ন্ত্রণ পন্থাগুলি।
7. খাদ্যে দূষণ নিবারণ।
8. খাদ্যে বিক্রিয়া, লক্ষণ ও কারণ।
9. পরিষ্কার করা ও সংক্রমণ মুক্ত করা
10. আহটসগত বাধ্যবাধকতা।
11. কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ।

শুধুমাত্র উদাহরণ

প্রশিক্ষণ নথি

নাম: মিঃ ডো

কাজের নাম: সহকারী পাচক

		তারিখ যবে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছিল	যে বক্তি প্রশিক্ষণ দিচ্ছেন	প্রশিক্ষণের ধরণ, যেমন, আনুষ্ঠানিক কোর্স, চাকুরীর অন্তর্গত
1	খাদ্য সুরক্ষার আবশ্যিক তথ্য।	10/05/02	প্রধান পাচক	কাজ শুরু করার আগে
2	স্বাস্থ্যজ্ঞান সচেতনতা প্রশিক্ষণ	10/05/02	প্রধান পাচক	কাজ শুরু করার আগে
3	মৌলিক খাদ্য সুরক্ষাজ্ঞান প্রশিক্ষণ	12/06/02	বহিরাগত প্রশিক্ষণ দানকারী	আনুষ্ঠানিক
4	ঝুঁকি বিশ্লেষণ প্রশিক্ষণ / নির্দেশাবলী	05/08/02	ব্যবসার মালিক	চাকুরীকালীন
5	পুনরায় স্মরণ করানোর জন্য প্রশিক্ষণ (রিফ্রেশার ট্রেনিং)			
6	পুনরায় প্রশিক্ষণ / নির্দেশাবলী যখন অকৃতকার্যতার ও ভুলভ্রান্তির ঘটনা ঘটেছে			

প্রশিক্ষণ নথি

নাম:

কাজের নাম:

		তারিখ যবে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছিল	যে বক্ত্রি-প্রশিক্ষণ দিচ্ছেন	প্রশিক্ষণের ধরণ, যেমন, আনুষ্ঠানিক কোর্স, চাকুরীর অন্তর্গত
1	খাদ্য সুরক্ষার আবশ্যিক তথ্য।			
2	স্বাস্থ্যজ্ঞান সচেতনতা প্রশিক্ষণ			
3	মৌলিক খাদ্য সুরক্ষাজ্ঞান প্রশিক্ষণ			
4	ঝুঁকি বিশ্লেষণ প্রশিক্ষণ/নির্দেশাকলী			
5	পুনরায় স্মরণ করানোর জন্য প্রশিক্ষণ (রিফ্রেশার ট্রেনিং)			
6	পুনরায় প্রশিক্ষণ/নির্দেশাকলী যখন অকৃতকার্যতার ও ভুলভ্রান্তির ঘটনা ঘটেছে			

কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ

সমস্ত খাদ্য ব্যবসার জন্য এটই আহতগত আক্যকতা যে খাবরে কীটপতঙ্গ, পোকামাকড় প্রতিরেধ করার জন্য সমস্ত যুক্তিগ্রাহ্য প্রতিরেধ পদ্ধতি গ্রহণ করতে হবে যাতে হট্টদুর ছোট্ট হট্টদুর আরশোলা, উড়ন্ত পোকা মাকড়, খাদ্য ভান্ডারে বা খাবার তৈরীর জায়গাতে প্রবেশ করতে না পারে। এটই খাদ্য ট্রবের দূষণ নিবরণ করার জন্যে করা হয়।

আপনাকে সুনিশ্চিত করতে হবে যে বহট্টরের দরজার, জানালার, নলের এবং নর্দমার কোনো ফাঁক বা গর্ত যেন শক্ত টেটকসহট জিনিস দিয়ে ভরে ফেলা হয় যাতে খাদ্য সংরক্ষণ ও প্রস্তুতির জায়গায় কীটপতঙ্গ ঢোকার পথগুলি বন্ধ হয়ে যায়।

অনেক খাদ্য ব্যবসাসংস্থা নামকর কীটপতঙ্গ প্রতিরেধক সংস্থাগুলির সাথে চুক্তি করে নেয় যারা ব্যবসার জায়গাগুলিতে নিয়মিত পর্যবেক্ষণ চালায় যাতে কীটপতঙ্গ না হতে পারে। আপনি নিজে নিয়মিত, পুংখানুপুংখরূপে পর্যবেক্ষণ চালিয়ে কীটপতঙ্গ আছে কি না তা দেখে কীটপতঙ্গ প্রতিরেধ করতে পারেন। আপনাকে এটই সব পরীক্ষা পর্যবেক্ষণের নথিপত্র রাখতে হবে। (31 পৃষ্ঠায় আরও সহায়তা পাবার জন্যে আমাদের উদাহরণ পত্র দেখুন)।

কীটপতঙ্গের সাথে জড়িত যেসব ঝুঁকি রয়েছে তার মধ্যে পড়ে:

বড় হট্টদুর বা ছুঁচোর বিষ্ঠা এক লোম থেকে এক উড়ন্ত ও বেয়ে চলা কীট পোকামাকড় থেকে জীবগুঘটিত এবং প্রাকৃতিক ভাবে খাদ্য দূষিত হয়।

নিয়ন্ত্রণ পন্থার উদাহরণ:

- অন্দরের এবং বর্হিভাগের এলাকাগুলি পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন রাখুন।
- শক্ত আঁটসাঁট ঢাকনা সহ আবর্জনা ফেলার পাত্র রাখুন এবং সেটটিকে পরিষ্কার রাখুন।
- কীটপতঙ্গ, পোকামাকড় প্রতিরেধক জানালা, দরজা এবং অন্যান্য জায়গা, বহট্টরের দরজা যেন আপনা থেকেহট বন্ধ হয়ে যায়, সেরকম ব্যবস্থা করুন।
- উড়ন্ত পোকামাকড় মারার ব্যবস্থা করুন এবং প্রত্যেক বছর মে মাসে বাত্ব বদলান।
- পোকামাকড় প্রতিরেধক সঠিকভাবে ব্যবহার করুন এবং এগুলি যাতে কর্মক্ষম থাকে সেহটভাবে রাখুন।
- কীটনাশক, পোকামাকড় প্রতিরেধক কোমপানীগুলিকে দিয়ে কাজ করান।

কি কি পরীক্ষা করতে হবে? কতবার? কি কি নথিপত্র আমি রাখব?

- উপরে লেখা নিয়ন্ত্রণগুলিকে ম্যানোজার অন্ততঃ সপ্তাহে একবার পরীক্ষা করবেন।
- দেখুন যে কীটপতঙ্গ প্রতিরেধ চুক্তি সময়োপযোগী এবং সুপারিশগুলো কাজে পরিণত করা হচ্ছে।
- বড় হট্টদুর এবং পোকামাকড়ের চিহ্ন আপনার ব্যবসার অঙ্গনে আছে কি না পরীক্ষা করে দেখুন।

সংশোধনমূলক পদক্ষেপ

- কোনো ত্রুটি দেখতে পেলে তৎক্ষণাৎ ম্যানোজার/মালিককে জানান, যেমন দরকার সেভাবে মেরামতির কাজ করান।
- যদি পোকামাকড়ের চিহ্ন দেখতে পান তাহলে ম্যানোজার/মালিককে তৎক্ষণাৎ জানান। ওদের সংখ্যাধিক্য নষ্ট করুন।
- পদ্ধতিতে এক প্রতিরেধব্যবস্থায় উন্নতি আনুন, পুনরায় প্রশিক্ষণ দিন, নির্দেশাবলী/তত্ত্বাবধানে উন্নতি আনুন।

উদাহরণ মাত্র

কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের নথি

পরীক্ষার কিছুগুলি	পরীক্ষার তারিখ	পরীক্ষা করেছেন (আদ্যাক্ষর)	সংক্ষিপ্ত বিবরণ	ঠিকাদারকে ডাকা হল	কাজ পূর করা হল	তত্ত্বাবধায়ক (সুপারভাইজার) (আদ্যাক্ষর)
1. রান্নাঘরে কুকারের পেছনে	01.09.95	টিট এল এফ	ক্যালার কাবার্ডে হট্টুয়ের বিষ্ঠা। 2.9.95 তারিখে কিলোপেস্ট দিয়ে টেটপ ফেলা হয়েছিল 10.9.95. তারিখ শেষ টেটপ দেওয়া হল টেটপ ছোঁয়নি।	01.09.95	12.09.95	এ এস
2. রান্নাঘরে সিংক হট্টুনিচের নীচে						
3. লার্ডার বা মাংসের ভান্ডারে						
4. ভান্ডারে স্ট্রীজারের পেছনে	01.10.95	টিট এল এফ	ময়দার পাত্রে পোকা (সোসিড) পরমর্শর জন্য পরিবেশগত স্বাস্থ্য বিভাগকে ফোন করা হয়েছিল। ময়দা ফেলে দেওয়া হল। ময়দার পাত্রে সংক্রমণমুক্ত করা হল এবং আশেপাশের এলাকা খুব ভালো করে পরীক্ষা করে দেখা হল।	প্রয়োজ্য নয়	01.10.95	এ এস
5. ক্যালার কাবার্ডে বা তাকে						
6.						
পরীক্ষা করার সৌপুনিকতা:						
মাসে একবার	02.11.95	টিট এল এফ	সন্তোষজনক			এ এস
কার উপর পরীক্ষা করার ভার দেওয়া হয়েছে:						
প্রধান পাচক						
দায়িত্বশীল ব্যক্তি (তত্ত্বাবধায়ক):						
এ স্থিথ						

কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের নথি

পরিক্ষার কিছুগুলি	পরিক্ষার তারিখ	পরিক্ষা করেছেন (আদ্যক্ষর)	সংক্ষিপ্ত বিবরণ	ঠিকাদারকে ডাকা হল	কাজ পূর করা হল	তত্ত্বাবধায়ক (সুপারভাইজার) (আদ্যক্ষর)

পরিক্ষা করার সৌণপুনিকতা :						

কার উপর পরীক্ষা করার ভার দেওয়া হয়েছে :						

দায়িত্বশীল ব্যক্তি (তত্ত্বাবধায়ক) :						

পরিষ্কার করা এবং সংক্রমণ মুক্ত করা

নিয়মিত পরিষ্কার করা এত গুরুত্বপূর্ণ কেন?

আহটাগত আকস্মিকতা হচ্ছে বকসাকার্বের অঙ্গন, যন্ত্রপাতি, বাসনপত্র এবং অন্যান্য জিনিস পরিষ্কার রাখা যাতে খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করা যায়। সুতরাং খাদ্য বকসার অত্যাবশ্যক এবং অখন্ড অংশ হল পরিষ্কার করা এবং পরিষ্কার রাখা।

পরিষ্কার করা এবং সংক্রমণমুক্ত করার মধ্যে কি পার্থক্য?

পরিষ্কার কর মানে হচ্ছে, মাটিট ধুলা, খাবারের অংশ, নোংরা, তেল এবং অন্যান্য অবাঞ্ছিত জিনিস সরিয়ে ফেলা। ঠিক ঠিক ভাবে পরিষ্কার করার জন্যে, শক্তি নিয়োজন করতে হবে; সেট করা যায় তাপ শক্তির মাধ্যমে রাপে (গরম জল ও বাষ্প), রাসায়নিক শক্তির মাধ্যমে (ডিটেরজেন্ট বা সাবান) অথবা প্রাকৃতিক শক্তির মাধ্যমে (দৈহিক পরিশ্রম)। সাধারণতঃ দুইট বা তার বেশি শক্তির সহযোগে পরিষ্কার করা হয়।

পরিষ্কার করার পদ্ধতিতে সংক্রমণমুক্তকরণ একটি গুরুত্বপূর্ণ স্তর। সংক্রমণমুক্তকরণের ফলে ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়ার সংখ্যা কমে যায় (বীজক্সা বা জীব বা উদ্ভিদের শরীরের বিষ নয়) নিরপদ স্তরে। সংক্রমণ মুক্তকরণ করা যায় এহট ভাবে :-

- তাপ দিয়ে, বিশেষ করে আর্দ্রতাপ 82°C তাপমানের উপর
- বাষ্প দিয়ে।
- রাসায়নিক দ্রব্য দিয়ে, আলাদা ভাবে বা উপরোক্ত উপায়ের সহযোগে।

সংক্রমণ মুক্ত করার জন্যে আমায় কি করতে হবে?

যে সমস্ত তল বা জায়গা যেখানে খাদ্যে বিষক্রিয়া ঘটানোর ব্যাকটেরিয়ার অনকাংশ উপস্থিত থাকে একে খাদ্যের সুরক্ষায় ও গুণমানে খারাপ প্রতিক্রিয়া করে, সেগুলিকে নিয়মিতভাবে সংক্রমণমুক্ত করতে হবে। এ সমস্ত তল বা জায়গা হচ্ছে:-

- যেখানে সরসরি খাদ্যের সঙ্গে সংযোগ ঘটে যেমন কাজের চেটবিল বা পাটটন, কাটটর পাটটন, ছুরি, মেশানোর বাটি, পরিবেশন করা ডিশ একে পাতলা করে কাটটর বা স্লাইস করার মেশিন/যন্ত্র।
- তল যেখানে হাতের সংস্পর্শ ঘটে যেমন জলের কল, দরজার হাতল, যেমন রেফ্রিজারেটর, লাইট জালানোর সুইচ, চেটলিফোন, চেটলেট সীট একে নখ কাটটর ব্রাশ।
- খাবর নিয়ে যার কাজ করে তাদের হাত - জীবাপু নষ্ট হতে পারে যদি ব্যাকটেরিয়ানাশক সাবান বা অ্যালকোহলভিত্তিক জীবানুনাশক ব্যক্কার করা যায় বা দুটেটহট ব্যক্কার করা যায়।
- পরিষ্কার করার জিনিস এবং উপকরণ যেমন মোছার কাপড়, পরিষ্কার করার কাপড়, ঘষার কাপড় এবং ব্রাশ।

কি কি পরিষ্কার করার জিনিস আমি ব্যবহার করব?

সঠিক পরিষ্কার করার জিনিস ব্যবহার করা আবশ্যিক।

ডিস্ট্রিবিউট বা পরিষ্কারক অথবা ডিগ্রীজার বা তৈলাক্ত জিনিস পরিষ্কারকের প্রয়োজন হয় তেল ও খাবারের গুঁড়ো দানা ইত্যাদি পরিষ্কার করার জন্য যাতে তলটিকে জীবাণুনাশক ব্যবহারের জন্য প্রস্তুত করা যায়।

তলে জীবাণুনাশক ব্যবহার করা উচিত। কেন না, তলগুলি খাবারের এবং হাতের সংস্পর্শে আসে এবং এগুলিকে "খাবারের জন্য নিরাপদ" করে রাখতে হবে। জীবাণুনাশক ব্যাকটিরিয়া নষ্ট করে কিন্তু এর মধ্যে পরিষ্কার করার ক্ষমতাটি নেই। জীবাণুনাশক ব্যবহার করার আগে সরঞ্জাম এবং জায়গাটিকে ডিস্ট্রিবিউট দিয়ে পরিষ্কার করে ফেলা জরুরী, জীবাণুনাশক তারপর ব্যবহার করতে হয়।

স্যানিটাইজার হচ্ছে এককমের রাসায়নিক পদার্থ যার মধ্যে পরিষ্কারক এবং জীবাণুনাশক এহট দুটি ক্ষমতাই আছে। জীবাণুনাশকের মতোই এদের ব্যবহার করতে হয় অর্থাৎ রোজহট তৈরী করা যেতে পারে যদি দরকার হয়। এর সঠিক সংযোগ সময় মেনে চলতে হয়। সব সময় প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী মেনে চলবেন।

আপনার দরকারী সবচেয়ে সঠিক সরঞ্জামের জন্য পরামর্শের দরকার হলে কলা হয় আপনি আপনার যোগানদারের সঙ্গে যোগাযোগ করুন।

সংক্রমণমুক্তকরণ বা জীবাণুনাশকরণের জন্য নির্দেশ

মানুষের ক্ষতি করার জন্য খাদ্যে খুব কম সংখ্যক বিষক্রিয়াজনিত ব্যাকটিরিয়া থাকলেই চলে, সেজন্যে ফলপ্রসূভাবে সংক্রমণ মুক্তকরণ আবশ্যিক আপনার অঙ্গনকে নিরাপদ রাখার জন্যে। অনেক ব্যক্তি পরিষ্কার করার সময় উল্টেটপালট করে ফেলেন, যেহেতু তারা সঠিকভাবে জীবাণুনাশ করেন না অথবা জীবাণুনাশমুক্ত তলগুলিতে আবার সংক্রমণ ঘটিয়ে ফেলেন, যেমন, নোংরা কাপড় দিয়ে ধোবার জন্যে। জীবাণুনাশকরণ সঠিকভাবে করার জন্যে সব সময় নিম্নলিখিত নির্দেশগুলো মেনে চলুন:-

- ভালো করে দেখে নিন যে খাবারের জায়গায় যে রাসায়নিক দ্রব্য ব্যবহার করছেন সেগুলো খাদ্যের জন্যে নিরাপদ ও ক্ষতিকর নয় এবং খাবারের জায়গায় ব্যবহার করার জন্যেই তৈরী করা হয়েছে।
- প্রস্তুতকারকের নির্দেশ সব সময় মেনে চলুন।
- নির্দিষ্ট শক্তিসংখ্যার জন্য তলটি টৈরী করুন এবং পৃথক রাসায়নিক দ্রব্য একসাথে মেশানো না।
- পরিষ্কার তলগুলি থেকে ডিস্ট্রিবিউটের সমস্ত চিহ্ন ধুয়ে ফেলুন, জীবাণুনাশ করার আগে।
- প্রত্যেকবার যখন পরিষ্কার করবেন জীবাণুনাশকের একটি টটটকা তরল ব্যবহার করবেন, আগেকার জীবাণুনাশকের উপর ঢেলে ব্যবহার করবেন না।
- অনেকক্ষণ ধরে যেমন সারারাত জীবাণুনাশকের মধ্যে কাপড় বা মোছার কাপড় ডুবিয়ে রাখবেন না, তাতে তরলদ্রব্যটির শক্তি ক্ষয় হয় এবং ব্যাকটিরিয়া বাড়বার সুযোগ পায়।
- প্রস্তুতকারকের সুপারিশ অনুযায়ী জীবাণুনাশক পদার্থটি তলের উপর সংযোগ সময়ের (কনটাক্ট টাইম) জন্য কিছুক্ষণ ছড়িয়ে রাখুন।
- খুব ভালো করে ধুয়ে ফেলুন, যদি না প্রস্তুতকারকের নির্দেশ থাকে যে ধোবার প্রয়োজন নেই এবং শুকিয়ে ফেললেই হবে।

পরিস্কার করার সবচেয়ে ভালো উপায় কি?

1. পরিস্কার করার আগে : মুছে, রগড়ে, ধুয়ে এবং ভিজিয়ে রেখে আলাগা ধুলোমাটিট সরিয়ে ফেলা।
2. প্রধান পরিস্কার : ডিটারজেন্ট (পরিস্কারক) ব্যবহার করে অবশিষ্ট ধুলো মাটিট আলাগা করে ফেলা।
3. মাঝখানের ষ্ঠেওয়া : ধুলোমাটিট ও রাসায়নিক দ্রব্য সরিয়ে ফেলা।
4. জীবাণুনাশ : নিরপদস্তরে অবশিষ্ট ব্যাকটিরিয়াকে কমিয়ে আনা।
5. শেষ ষ্ঠেওয়া : জীবাণুনাশক অপসারণ।
6. শুকানো : হাওয়া দিয়ে শুকানো (এয়ারড্রাইট) অথবা কাগজের ডিসপোজাল (একবার ব্যবহার যোগ্য) তোয়ালে ব্যবহার করে শুকানো।

যদি হালকা ধুলো বা মাটিট জমে, তবে পরিস্কার করার আগে যা কলেন এবং প্রধান পরিস্কার করার বেলায় যা কলেন - এ দুটি কাজ এক সাথে করবেন। প্রধান পরিস্কারের সময় জীবাণুনাশের কাজটি করতে পারেন যখন কোনো রাসায়নিক স্যানিটাইজার ব্যবহার করছেন, যার ফলে চারটি স্তরের পদ্ধতিতে কাজ হয় - পরিস্কার করার আগের কাজ, প্রধান পরিস্কার, জীবাণুনাশ, ষ্ঠেওয়া ও শুকানো।

পরিস্কার করার নির্দিষ্ট সূচী (ক্লিনিং শিডিউল)

এট সূপারিশ করা হয় যে পরিস্কার করা সময়সূচী তৈরী করা হোক। নির্দিষ্ট সূচী পরিস্কার করছে যে ব্যক্তিতাকে জানিয়ে দেয় কি ধরনের মান বজায় রাখতে হবে। এর আরও উপযোগিতা হচ্ছে যে পরিস্কার করা হচ্ছে কি না তা লক্ষ্য রাখা যায় এবং পরিস্কার করার ব্যবস্থা করা যায়। পরিস্কার করার নির্দিষ্ট সূচীতে থাকবে :-

- যে সব উপকরণ, তল ও জায়গা পরিস্কার করতে হবে।
- পরিস্কার করার কি সরঞ্জাম ব্যবহার হবে এবং কি পদ্ধতিতে পরিস্কার হবে।
- কতবার জায়গা/উপকরণ হটত্যাডি পরিস্কার করতে হবে।
- কর্মচারীদের জন্য কোনো নিরাপত্তাসূচক সাবধানতা।
- পরিস্কার করা যিনি পরিচালনা করেছেন তার স্বাক্ষর।
- পরিস্কার করা কাজটিকে ভালো করে দেখে নেওয়া হয়েছে এটি সূনিশ্চিত করার পর স্বাক্ষর।

আপনাকে সাহায্য করার জন্য আমরা পরিস্কার করার নির্দিষ্ট সূচীতে পাওয়া কতগুলি তথ্যের উদাহরণ দিচ্ছি এক খালি সূচীও রাখছি যাতে আপনি আপনার খাদ্য ব্যবসায়ের মধ্যে পরিস্কার করার কাজটি সংগঠিত করতে পারেন (36-39 পৃষ্ঠা দেখুন)।

উদাহরণমাত্র

পরিক্ষার করার পদ্ধতি

<p>সিংক ষেওয়া</p> <ul style="list-style-type: none"> নোংরা জমা করুন এবং জঞ্জাল সরিয়ে ফেলুন গরম জলের প্রথম বাটিটতে ডিচটেরজেন্ট নিয়ে ধোবেন ব্রাশ এবং রগড়ানোর জিনিস প্রয়োজন হিসাবে ব্যবহার করতে হবে এবং খারাপ হয়ে গেলে ফেলে দিতে হবে দ্বিতীয় বাটিটতে গরম জলে ধুয়ে ফেলুন পরিক্ষার জলমুক্ত তাকে হাওয়া দিয়ে শুকোন পরিক্ষার ছোট কাপড় বা কাগজের তোয়ালে দিয়ে শুকনো ঝকঝকে করে ফেলা যখনইট দরকার তখনইট 	<p>ডিশওয়াশার</p> <ul style="list-style-type: none"> নির্দেশ অনুযায়ী তরল বা বড়ির ব্যবহার কাজের ধারার আবর্তনে গরম জলে ধোবার ব্যবস্থা 	<p>পরিক্ষার করুন এবং স্বাস্থ্যকর রাখুন সেইট সব তল ও জায়গাগুলি যেগুলি খাদ্যের সংস্পর্শে আসে</p> <ul style="list-style-type: none"> গরম জল ও সাবান দিয়ে সিংকে অথবা বালতি থেকে পরিক্ষার কাপড় ব্যবহার করে ধুয়ে ফেলুন ধুয়ে ফেলুন জীবাণুনাশক দিয়ে স্প্রে করুন এবং রেখে দিন উদাহরণস্বরূপ 30 সেকেন্ড (নির্দেশ অনুযায়ী) হাওয়া দিয়ে শুকোন অথবা কাগজের তোয়ালে দিয়ে শুকনো করে মুছে ফেলুন। 	<p>খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন সরঞ্জামগুলিকে পরিক্ষার করুন এবং স্বাস্থ্যসম্মতভাবে রাখুন</p> <ul style="list-style-type: none"> বিদ্যুৎ চালনা বন্ধ করুন, ঢাকনা খুলে দিন এবং নোংরা পরিষ্কার করুন আলাদা আলাদা করে গরম সাবান জল দিয়ে সিংকে ধুয়ে ফেলুন বা বালতি থেকে জল নিয়ে ব্রাশ বা রগড়ানোর জিনিস দিয়ে যেমনভাবে দরকার সেভাবে পরিক্ষার করুন। ধুয়ে ফেলুন জীবাণুনাশক দিয়ে স্প্রে করুন এবং উদাহরণস্বরূপ 30 সেকেন্ড রেখে দিন অথবা যেমন নির্দেশ আছে হাওয়া দিয়ে শুকোন অথবা কাগজের তোয়ালে দিয়ে শুকনো করে মুছুন 	<p>জায়গা বা তল পরিষ্কার করুন</p> <ul style="list-style-type: none"> সিঙ্ক থেকে বা বালতি থেকে পরিক্ষার কাপড়, ব্রাশ এবং রগড়ানোর জিনিস দিয়ে এবং গরম সাবান জল দিয়ে ধুয়ে ফেলুন প্রয়োজন হলে তেল বা চর্বি অপসারণের জন্য ডিগ্রীজার ব্যবহার করুন ধুয়ে ফেলুন শুকোতে দিন 	<p>সরঞ্জাম পরিক্ষার করা এবং সরঞ্জাম থেকে তেল চর্বি অপসারণ করা</p> <ul style="list-style-type: none"> খাদ্যের সংস্পর্শে আসা সরঞ্জামগুলি যেভাবে পরিষ্কার করে সেভাবেই পরিক্ষার করুন কিন্তু ডিগ্রীজার ব্যবহার করুন এবং প্রস্তুত কারকের নির্দেশাবলী মেনে চলবেন। তেল চর্বি যথাযথভাবে অপসারণ করুন
---	---	--	---	---	--

যে সব উপকরণ পরিক্ষার করতে হবে

<p>পট্ট প্যান ও উনুনে বসানোর পাত্র, হাঁড়ি ডেকচি হটত্যাডি,</p>	<p>হাতা চামচ, প্লেট ডিশ কাপ, কাচের জন্য পাচটতন</p>	<p>কাজের জায়গা, ফ্রীজের ভেতরে</p>	<p>পাতলা করে কাচের যন্ত্র ফুড মিস্সার (খাবার মেশানোর যন্ত্র)</p>	<p>দেওয়াল মেঝে সিলিং দরজা</p>	<p>গ্রীজ ফিল্টার কেক সেকবার পাত্র ভাজার পাত্র</p>
--	--	------------------------------------	--	--	---

দ্রষ্টব্য: এটট বলা হয়ে থাকে যে প্রত্যেক পরিক্ষার পদ্ধতির জন্য আপনার একটট পত্র থাকবে।

উদাহরণ মাত্র

পরীক্ষার করার নির্দিষ্ট সূচী

ঘর : প্রধান রান্নাঘর

উপকরণ	দায়িত্বশীল ব্যক্তি	দ্রব্য	পদ্ধতি	সৌগপুনিকতা
দেওয়াল, দরজা, কাঠের কাজ	যে ব্যক্তি পরীক্ষার করে	সহজ ডিগ্রীজার	<p>তরলের শক্তি: প্রত্যেক গরম জলের বালতিতে দু কাপ</p> <p>সংযোগ সময় : 5 মিনিট</p> <p>পরীক্ষার করবেন: পরীক্ষার কাপড় বা মোছার কাপড় দিয়ে</p> <p>ধেবেন : পরীক্ষার জল</p> <p>শুকোনো : হাওয়া দিয়ে</p>	রোজ
কাচট্টের পাচট্টতন এবং খাবার তৈরীর তলগুলি	প্রধান পাচক	সহজ স্যানিটাইজার	<ol style="list-style-type: none"> 1. খাবারের গুঁড়ো দানা অপসারণ করুন 2. পরীক্ষার ভিজে কাপড় দিয়ে তল মুছে ফেলুন 3. স্যানিটাইজার ছিটিয়ে দিন এবং মুছে ফেলুন 4. কাপড় ধুয়ে তলের উপরট্ট মুছে নিন 5. হাওয়ায় শুকোতে দিন 	ব্যবহার করার পর
ফ্রীজ	দ্বিতীয় পাচক	সহজ স্যানিটাইজার	<ol style="list-style-type: none"> 1. স্যানিটাইজার সলিউশন তৈরী করুন (2 চামচ / বালতি) 2. সমস্ত তল সলিউশন দিয়ে মুছে ফেলুন 3. পরীক্ষার জল দিয়ে ধুয়ে ফেলুন 4. হাওয়ায় শুকোন 	সপ্তাহে একবার

পরিষ্কার করার নির্দিষ্ট সূচী

ঘর :

উপকরণ	দায়িত্বশীল ব্যক্তি	দ্রব	পদ্ধতি	সৌগপুনিকতা

পরিকার করার দিকে সতর্ক দৃষ্টি রাখার চেকলিস্ট

তারিখ	সরঞ্জাম/জায়গা পরিকার করা হয়েছে	পরিকার করেছে	পরিক্ষা করেছে	সমস্যা/পদক্ষেপ নেওয়া হয়েছে

ভান্ডার নিয়ন্ত্রণ

স্বাস্থ্যসম্মতভাবে এবং ভালোভাবে খাদ্য ব্যবস্থা চালানোর জন্যে খাদ্যকে সঠিকভাবে ভান্ডারজাত করা আবশ্যিক। তাপমান, ভান্ডার আবর্তন অভ্যাস এবং মোড়কবন্দী করার উপর খাদ্য নষ্ট হবার হার নির্ভর করে। নিম্নলিখিত কারণগুলির জন্যে ভান্ডার ভালোভাবে আবর্তন গুরুত্বপূর্ণ:-

- সঠিক ভান্ডার স্তর বজায় রাখে ও নষ্ট হওয়াকে আটকায়
- সুনিশ্চিত করে যে পুরোনো খাদ্য আগে ব্যবহার করা হোক
- কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণে উন্নতি আনে
- খাবারের অযোগ্য, স্বাস্থ্যের পক্ষে হানিকর এবং দূষিত খাদ্য যা সেহট অবস্থায় থাওয়া অস্বীকৃত, সেরকম খাবার বিক্রী করা অপরাধ।
- ‘এহট সময়ের মধ্যে ব্যবহার করুন’ (হটউস-বাহট) তারিখটি অতিক্রান্ত হয়ে যাবার পর সেহট খাবার বিক্রী করা বা ব্যবহার করা, যদিও সেহট খাবার দেখতে ভালোহট লাগছে, অপরাধ।
- ‘এহট সময় পর্যন্ত সবচেয়ে ভালো’ (বেসট বিফোর) তারিখ অতিক্রান্ত হয়ে যাবার পর সেহট খাবার বিক্রী করা খুব খারাপ অভ্যাস। প্রস্তুতকারকরা বেসট বিফোর তারিখ দিয়ে রাখেন যাতে খাদ্যবিক্রেতা বা ব্যবসায়ীরা নিম্নমানের খাদ্য না বিক্রী করতে পারেন। যদি দেখা যায় খাবার খাওয়ার অনুপযুক্ত বেসট বিফোর তারিখের পরে বিক্রী করা হয়েছে এটাই শুধুমাত্র অপরাধহট হবে না আত্মপক্ষ সমর্থনের ক্ষেত্রে ডিউ ডিলিজেন্স বা আবশ্যিকীয় পরিশ্রম এহট যুক্তির পক্ষে ক্ষতিকর হয়ে দাঁড়াবে।
- খাদ্য নিরাপত্তা (সাধারণ খাদ্য সুরক্ষা) বিধিনিয়ম 1995 অনুযায়ী, মালিকদের খাদ্যে ঝুঁকিগুলিকে সনাক্তকরতে হবে, সঠিক নিয়ন্ত্রণ চালু করতে হবে এবং খাদ্য/সুরক্ষা সুনিশ্চিত করার জন্যে সর্তক দৃষ্টি রাখার পদ্ধতি চালু করতে হবে। ভান্ডারে সর্তক দৃষ্টি রাখলে খাওয়ার অনুপযুক্ত খাদ্য গ্রাহকদের কাছে পৌঁছতে পারবে না।

কেমন করে ভান্ডার ভালোভাবে আবর্তন কর আমি সুনিশ্চিত করতে পারি?

1. সমস্ত কেনাকাট/সরবরাহ কৃত খাদ্য পরীক্ষা করে দেখুন যে এদের গুণমান গ্রহণযোগ্য এবং সমস্ত দ্রব্যগুলি তাদের টেকসই থাকার ক্ষমতার মধ্যে হটউস-বাহট বেসট বিফোর তারিখ দেওয়া।
2. যদি দ্রব্যগুলিকে পাত্র থেকে খুলে আরও বড় বা অন্য ভান্ডার পাত্রে রাখা হয়, তবে সেহট পাত্রের গায়ে ভেতরকার দ্রব্যের বিবরণ, সেহট দ্রব্য আসার তারিখ এবং কত তারিখের মধ্যে ব্যবহার করতে হবে সব লিখে রাখতে হবে।
3. মাঝে মাঝে ভান্ডার পরীক্ষা করুন, কতবার পরীক্ষা করবেন সেট নির্ভর করবে কি ধরণের খাদ্য বা কত দিন টেকসই এমন খাদ্যের উপর। উদাহরণ সরাপ, অল্লেহট নষ্ট হয়ে যায় এমন খাদ্যের ভান্ডার পরীক্ষা রোজ করতে হয়।

4. যখন কোনো উচ্চ খুঁকিসইম খাবার/প্রস্তুত খাবার যেমন রান্না করা হ্যামের প্যাকেট খোলা হয় তখন সেহট খাবারের শেলফ লাইফ বদলে যেতে পারে কেন না খাবার দ্রব্যটির প্যাকেটের আর মুখ বন্ধ নেহট। খাবারের প্যাকেট খোলার পর প্যাকেটের উপর লেখা নির্দেশাবলী মেনে চলা জরুরী। অনেক খাবারের প্যাকেটে ও বৈয়মে আজকাল এহট কথাটি লেখা থাকে, “খোলার পর রেফ্রিজারেটরে রাখুন এবং 2 দিনের মধ্যে শেষ করে ফেলুন”।

5. যে সব দ্রব্যে লেখা থাকে “খোলার পর রেফ্রিজারেটরে রাখুন এবং এর মধ্যে খেয়ে ফেলুন” সেহট সব দ্রব্যে পরিষ্কারভাবে লেবেল মারা থাকবে বোঝানোর জন্যে কখন তাদের খোলা হয়েছে যাতে সঠিক ভান্ডার আবর্তন সুনিশ্চিত করা যায়।

উৎপন্ন দ্রব্যের বয়স/অবশিষ্ট শেলফ লাইফ জানবার জন্যে একটই ব্যবস্থা বা প্রণালী তৈরী করার দরকার যাতে ভালোভাবে ভান্ডার আবর্তন সুনিশ্চিত করা যায় সেহট সব ক্ষেত্রে যেখানে দ্রব্যগুলি বকসাকার্মে অঙ্গনে প্রস্তুত করা হয়েছে বা প্রস্তুতকারকের মোড়ক থেকে খুলে ফেলা হয়েছে। এহট ব্যবস্থাটি করা যেতে পারে দ্রব্যতে তারিখ দিয়ে বা রঙের সংকেত চালু করে।

আত্মপক্ষ সমর্থনের ক্ষেত্রে আকস্মিকীয় পরিশ্রম বা ডিউ ডিলিজেন্স ডিফেন্সকে ফলপ্রসূ করার জন্যে তারিখের লেবেলে খুব মনোযোগ দেওয়ার কথা বলা হয়ে থাকে বিশেষ করে :-

(a) খাবার যেহট রান্নাঘরে তৈরী করা হয়েছে তারপর ফ্রীজে বা রেফ্রিজারেটরে রাখা হয়েছে আর একদিন ব্যবহার করার জন্যে সেটিতে তৈরী করার তারিখ এবং সেটির সম্ভাব্য শেলফ লাইফ সম্বন্ধে বিবরণ দিয়ে রাখা উচিত।

(b) ক্রফজমাট অথবা ঠান্ডা খাদ্যদ্রব্য যেটিতে তারিখ না দেওয়া অবস্থায় পাওয়া গেছে সেটিতে পাওয়ার দিনের তারিখ দিতে হবে এবং প্রস্তুতকারকের কাছে এর শেলফ লাইফ সম্বন্ধে জেনে নিতে হবে।

(c) খোলা প্যাকেট বা খাবারের বৈয়মে খোলার দিনের তারিখ দিয়ে রাখতে হবে।

সুনিশ্চিত করকেন যে ভান্ডারের সব খাবার যেন সঠিকভাবে ঢাকা, মোড়কবন্দী থাকে এবং লেবেল দেওয়া থাকে। এতে খাদ্যের গুণমান সহঁর্কে সুনিশ্চিত হওয়া যায় এক প্রথমে প্রাপ্ত খাদ্যদ্রব্যটি প্রথমে ব্যবহার করা সুনিশ্চিত করা যায় (ফাস্ট হট, ফাস্ট আউট)।

পুরনো খাদ্যদ্রব্য ট্রটটিকা আলগা খাদ্যদ্রব্যের সাথে কখনহট মেশানো উচিত না।

42 পৃষ্ঠায় আমরা একটি খালি ফর্ম রেখেছি যাতে যেসব খাদ্যদ্রব্য আপনার অঙ্গনে সরবরাহ করা হয়েছে তার সম্বন্ধে গুরুত্বপূর্ণ তথ্য আপনি নথিবদ্ধ করতে পারেন।

তাপমান নিয়ন্ত্রণ

তাপমান পড়ার দরকার কেন?

তাপমান পড়ার দরকার কয়েকটি কারণে:-

1. এতে বোঝা যায় যে খাদ্যদ্রব্য ততটই তাপমানে ভান্ডারজাত করা হয়েছে যাতে ব্যাকটিরিয়া যেগুলি খাদ্য নষ্ট করে বা খাদ্যে বিষক্রিয়া ঘটায় সেগুলি বাড়তে পারে না।
2. এতে বোঝা যায় বা লক্ষ্য করা যায় যে ঠান্ডাতে রাখার সরঞ্জামগুলি ঠিক কাজ করছে।
3. খাদ্য সুরক্ষা (তাপমান নিয়ন্ত্রণ) বিধিনিয়ম 1995 এর অনুযায়ী কিছু খাদ্যদ্রব্য 8°C এর কম তাপমানে রাখতে হবে। এটই সুপারিশ করা হয় যে আপনি রেফ্রিজারেটরকে 2°C এবং 5°C এর মধ্যে রাখবেন। পরীক্ষা করে আপনাকে দেখতে হবে যে এহট আকশ্যকতা মেনে চলা হচ্ছে কি না। ফ্রীজারের জন্য কোন নির্দিষ্ট তাপমান বলা নেহট যদিও আমরা পরামর্শ দেব যে ফ্রীজারকে -18°C অথবা তার কম তাপমানে চালানো হোক।
4. খাদ্য সুরক্ষা (সাধারণ খাদ্য সুরক্ষা জ্ঞান) বিধিনিয়ম 1995 অনুযায়ী খাদ্যদ্রব্য ব্যবসায়ীগণ সম্ভাব্য খাদ্য সুরক্ষাবিরোধী ঝুঁকিগুলি সনাক্ত করবেন, স্থির করবেন এর মধ্যে কোন ঝুঁকিগুলি খাদ্য সুরক্ষা নিশ্চিত করার জন্য নিয়ন্ত্রিত করতে হবে। তার পর তারা ফলপ্রসূ নিয়ন্ত্রণ ও সঠিক দৃষ্টি রাখার পদ্ধতিগুলির সঠিক ব্যবহার করে খাদ্যের ঝুঁকি নিবারণ করে গ্রাহকদের যাতে কোনো হানি না পৌঁছয় সেটই দেখবেন। সঠিক তাপমান নিয়ন্ত্রণ হচ্ছে একটি সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ পদ্ধতি যার দ্বারা খাদ্যে বিষক্রিয়া নিবারণ করা যায় এবং সেজন্যেহট কঠোরভাবে এটিটিকে (তাপমান) নিয়ন্ত্রিত করতে হবে।

তাপমান পড়া কেন নথিভুক্ত করতে হবে?

1. যে সব খাদ্যদ্রব্য যা কিনা খাওয়ার অনুপযুক্ত, নিম্নমানের এবং যে ব্যক্তি খাচ্ছেন তার জন্যে হানিকর, সেইসব খাদ্যদ্রব্য বিক্রী করা অপরাধ। যে ব্যক্তি এহট ধরণের খাদ্যদ্রব্য বিক্রী করার অপরাধে অপরাধী তার আত্মপক্ষ সমর্থনের প্রধান উপায় হচ্ছে 'ডিউ ডিলিজেন্স' (due diligence), বা 'আকশ্যকীয় পরিশ্রম'। সেইট বজ্জকে এটই প্রমাণ করতে হবে যে সে "সমস্ত রকমের যুক্তিসম্মত নিবারণমূলক উপায় নিয়েছিল এবং সমস্ত রকমের আবশ্যকীয় পরিশ্রম করেছিল যাতে এহট ধরণের ভুল বা অপরাধ না ঘটে"। লিখিত দলিল বা নথি সেইট সমস্ত মামলায় আত্মপক্ষ সমর্থনের জন্য আবশ্যক মনে করা হয় যেখানে তাপমান নিয়ন্ত্রণ একটি বিষয়।
2. এর দ্বার পরিষ্কার ভাবে দেখানো যায় আবশ্যকীয় পদ্ধতির প্রয়োগ কর হয়েছে বড় ধরণের কোনো খাদ্য সুরক্ষা ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করার জন্যে (উপরে 4 দেখুন) যদিও লিখিত নথিগুলি আবশ্যকীয়ভাবে আহটগত প্রয়োজনীয়তা নয়।

কি ধরনের থার্মোমিটার (তাপমান পরীক্ষার শলাকা) আমি ব্যবহার করব?

থার্মোমিটার বা তাপমান পরীক্ষণ যন্ত্র যে তাপমান দেখায় সেটতে আপনাকে নির্ভর করতে হবে, সেজন্যে এর নির্ভুল হওয়া সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ। ডিজিটাল থার্মোমিটার সুপারিশ করা হয়। শুধু যে এগুলি নির্ভুল তাপমান দেখায় তাহট নয়, নানারকমের পরীক্ষা এগুলি দ্বারা করা যায়। যার ফলে গরম খাবার, ঠান্ডা খাবার এবং হাওয়ার তাপমানও পরীক্ষা করা যায়।

অন্যদিকে, অপেক্ষাকৃত সস্তা ফ্রীজ/ফ্রীজার থার্মোমিটার ব্যবহার করা যায় কিন্তু সেগুলি নির্ভুল তাপমান দেখায় কি না সেট জানতে হবে।

কেমন করে এবং কখন?

এটই সুপারিশ করা হয় যে ঠান্ডা খাবার রাখার সরঞ্জামগুলির আপনি নিয়মিত পরীক্ষা করবেন দেখার জন্যে যে এগুলি ঠিকভাবে চলছে এবং 8°C অথবা তার কম তাপমান বজায় রাখছে। সরঞ্জামের মধ্যে লাগানো থার্মোমিটার আপনি ব্যবহার করতে পারেন কিন্তু এটি শুধুমাত্র একটি বিশেষ কিছুতে রেফ্রিজারেটরে হাওয়ার তাপমান মাপবে এবং খাবারের তাপমান মাপবে না।

সুতরাং পরামর্শ দেওয়া হয় যে বিকল্প কোনো উপকরণ যেমন স্বতন্ত্র থার্মোমিটার বা প্রোব থার্মোমিটার (পরীক্ষা করার থার্মোমিটার) ব্যবহার করুন। প্রোব থার্মোমিটারগুলি গরম খাবার ও ঠান্ডা খাবারের তাপমান মাপে এবং খাবারের ও হাওয়ার উভয়েরই তাপমান মাপে।

প্রোব থার্মোমিটার বা তাপমান পরীক্ষা শলাকার ব্যবহার

সুপারিশ করা হয় যে উচ্চ খুঁকিসইন খাদ্যের যেগুলির কেন্দ্রস্থল পর্যন্ত স্বেদ বা রান্না হওয়া উচিত সেগুলির মাঝে মধ্যেই পরীক্ষার দরকার যেখানে সাধারণ মানের রন্ধননির্দেশ এক পরিমাণ ব্যবহার করা হয়েছে। নতুন এক পরিবর্তিত রন্ধননির্দেশের জন্য প্রাথমিকভাবে প্রত্যেক বাচ থেকে একটি করে পদ পরীক্ষা করতে হবে। সব ক্ষেত্রে, আপনাকে যত্ন নিতে হবে যে পরীক্ষা শলাকা বা প্রোব থার্মোমিটার যেন খাদ্যকে পরীক্ষা করার সময় দূষিত না করে ফেলে। হাওয়ার জন্য তৈরী খাবারের ক্ষেত্রে ব্যবহার করার আগে আপনাকে সুনিশ্চিত করতে হবে পরীক্ষা শলাকাকে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা হয়েছে, তা যদি না করা হয় তবে সেহট খাবার ফেলে দিতে হবে। যেখানে পরীক্ষণ শলাকার জন্য জীবাণুনাশক মোছার কাপড় ব্যবহার করা হয়েছে, দেখতে হবে সেগুলি যেন খাবারের ক্ষেত্রে ব্যবহারের যোগ্য হয়।

প্রোব থার্মোমিটারের ভিতরের ব্যাসের আয়তন নির্ধারণ

মনে রাখবেন যে প্রোব থার্মোমিটার বা তাপমান পরীক্ষা যন্ত্রকে নিয়মিত পরীক্ষা করতে হবে যাতে এটি নির্ভুল তাপমান দেখায়। নিজেই যদি আপনি পরীক্ষা করেন তাহলে আপনার সুবিধার্থে ক্লা যায় - খাঁটি জল ও বরফ মেশানো হলে তাপমান হবে -1°C থেকে $+1^{\circ}\text{C}$ । খাঁটি ফুটস্ট জলের তাপমান হবে 99°C থেকে 101°C । যদি আপনার থার্মোমিটার বা তাপমান যন্ত্র সঠিকভাবে না কাজ করে তবে সেটটিক বদলে ফেলতে হবে বা মেরামতির জন্য পাঠাতে হবে। আরও উপদেশ বা পরামর্শের জন্য প্রস্তুতকারকের নির্দেশগুলি দেখুন।

কতবার আমি তাপমান পরীক্ষা করব?

সুপারিশ করা হয় যে নিম্নলিখিত তাপমান নথিগুলি রাখতে হবে-

- (a) ঠান্ডা এক বরফজমাট খাবার যখন পাওয়া গেল।
- (b) রেফ্রিজারেটরের তাপমান - দিনে তিন বার (তাপমানের লক্ষ্যমাত্রা 0 থেকে 5°C)।
- (c) ফ্রীজারের তাপমান - দিনে একবার (তাপমানের লক্ষ্যমাত্রা -18°C বা তার কম)
- (d) গরম খাবার যখন তখন - (রান্না শেষ হবার পর তাপমানের লক্ষ্যমাত্রা 75°C র উপর এক গরম রাখার সময় 63°C র উপর)।

46 পৃষ্ঠায় তাপমান দলিল পত্র এক 42 পৃষ্ঠায় সরবরাহ পরীক্ষা নথি আপনার সর্তকমূলক পরীক্ষার লিখিত নথি রাখতে সাহায্য করবে।

তাপমাত্রা নির্দেশিকা

নিরাপদ খাদ্য প্রস্তুতির জন্য নিম্নলিখিত তাপমাত্রা নিয়মগুলি মেনে চলতে হবে:-

- (a) নষ্ট হয়ে যাবার ভয় আছে যে খাবারের সেগুলি রেফ্রিজারেটের (0 থেকে 5°C) বা ফ্রীজারে (-18°C র কমে) রাখুন।
- (b) রান্না করার সময় খাবারের মূল তাপমাত্রা 75°C হবে।
- (c) যদি গরম খাবার তৎক্ষণাৎ পরিক্রমণ না করা হয় তবে:-
 - i) সেটিটিকে গরম রাখতে হবে 63°C র উপরে (যদি 2 ঘন্টার বেশি গরম রাখতে হয়) অথবা
 - ii) তাড়াতাড়ি ঠান্ডা করতে হবে $1\frac{1}{2}$ ঘন্টার মধ্যে এবং রেফ্রিজারেটের রাখতে হবে অথবা বরফজমাট করতে হবে।
- (d) খাবার পুনরায় যখন গরম করা হবে তা যেন খুব ভালোভাবে করা হয় অর্থাৎ 75°C মূল তাপমানে আনতে হবে।
- (e) নষ্ট হতে পারে এমন খাবার যখনহট সম্ভব রেফ্রিজারেটের রাখতে হবে, পরিবেশনের সময় অল্পপরিমাণের খাবার ঘরের তাপমানে রাখতে হবে, বাকীট রেফ্রিজারেটের। ঘরের তাপমানে রাখা খাবার যদি শেষে ঝেঁচে যায় তবে ফেলে দিতে হবে কেন না এটাই খাওয়া কতটাই নিরাপদ তা জানা নেহট।

সপ্তাহ শুরু

হিম ভান্ডারের তাপমান নথি

তারিখ	সময়	ফ্রীজ ভান্ডার / প্রদর্শন তাপমাত্রা (খাবার 8°C অথবা কম) হাওয়ার তাপমাত্রা 0°C থেকে 5°C					
		1	2	3	4	5	6
সোমবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						
মঙ্গলবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						
বুধবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						
বৃহস্পতিবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						
শুক্রবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						
শনিবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						
সোমবার	সকাল						
	সন্ধ্যা						

গরম খাবারের তাপমাত্রা নথি

তারিখ	সময়	মূল তাপমাত্রা 75°C রান্নার পর বা গরম করার পর		গরম রাখা 63°C অথবা তার বেশি	
		খাবারের বিবরণ	তাপমাত্রা $^{\circ}\text{C}$	খাবারের বিবরণ	তাপমাত্রা $^{\circ}\text{C}$
সোমবার					
মঙ্গলবার					
বুধবার					
বৃহস্পতিবার					
শুক্রবার					
শনিবার					
রবিবার					

অভ্যাবায়ক দ্বারা পরীক্ষা (স্বাক্ষর)

প্রস্তাবিত ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যজ্ঞানের মান

প্রত্যেক ব্যক্তিতে খাবার নিয়ে কাজ করে তাকে ব্যক্তিগত পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার অত্যন্ত উচ্চমান রাখতে হবে। ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যজ্ঞানের নিম্নলিখিত নিয়মগুলি সবসময় মেনে চলতে হবে:

1. কাজ শুরু করার আগে খুব ভালো করে হাত ধুয়ে ফেলুন, কাঁচা খাদ্যদ্রব্য নাড়াচাড়া করার পর হাত ধুয়ে ফেলুন, উচ্চ ঝুঁকি সহীম খাদ্য নিয়ে কাজ করার আগে ও পায়খানায় যাবার পর খুব ভালো করে হাত ধুয়ে ফেলুন।
2. কাজ শুরু করার আগে বিয়ের সাদামাট্ট আংটি ছাড়া সব গয়না খুলে ফেলুন।
3. আঙুলের নখ ছোট এক পরিষ্কার রাখবেন, নখের পালিশ ব্যবহার করবেন না।
4. কাট্ট, হেঁড়া এবং অন্যান্য ক্ষত জলনিরোধক পট্ট দিয়ে ঢেকে রাখুন।
5. যেসব ঘরে খাবার নিয়ে কাজ হচ্ছে বা খাবার রাখা আছে সেখানে ধূমপান করবেন না।
6. আঙুল মুখে দেবেন না যখন খাবার নিয়ে কাজ করছেন বা খাবার মোড়ক বন্দী করছেন।
7. নাক, দাঁত বা কান খুঁটটুকো না অথবা মাথা বা পিঠ চুলকোবেন না।
8. খাবারের উপর কাশবেন না বা হাঁচবেন না।
9. পরিষ্কার ধোওয়া যায় এমন একটি উপরের পোষাক পরবেন যখন খাবার নিয়ে কাজ করবেন। যে সব কর্মচারীরা খোলা খাবার প্রস্তুত করছেন তাদের মাথা ঢাকা উচিত।
10. আপনি যদি এমন কোনো অসুখে ভুগছেন বা সন্দেহ করেন যে ভুগছেন, যে অসুখটি খাবারের মাধ্যমে সংক্রামিত হতে পারে তাহলে ব্যাপার ম্যানেজার বা মালিককে সেট জানাবেন। এহট অসুখগুলির মধ্যে পড়ে সংক্রামিত কাট্টক্ষত, চামড়ার সংক্রমণ, ক্ষত, পেটের অসুখ এবং বমি।
তখন এহট সব বিধিনিয়ম প্রযোজ্য হবে :

 - যে ব্যক্তি পেটের অসুখ বা বমির অসুখে ভুগছেন তিনি খাবারের কাজ করবেন না। অসুখের লক্ষণমুক্ত হবার **48** ঘণ্টা পর তিনি খাবারের কাজ করার ডিউটিট আবার শুরু করতে পারেন।
 - খাবারের কাজ করেন যে সব ব্যক্তি তাঁদের যদি সংক্রামিত ক্ষত, চামড়ার সংক্রমণ, হাতে, মুখে, ঘাড়ে বা মাথায় কোনো ক্ষত হয় তবে কাজ থেকে বিরত থাকবেন যতক্ষণ না সইর্ণ সুস্থতা লাভ করেন।
 - খাবারের কাজ করেন যে সব ব্যক্তিতাদের যদি চোখ কান মুখ দিয়ে জল পড়ে তাহলে যতক্ষণ না সুস্থ হন ততক্ষণ কাজ থেকে বিরত থাকবেন।

11. খাবার নিয়ে কাজ করার সময় বা খাবার তৈরী করার সময় খাবেন না বা পান করবেন না।
12. সুগন্ধি মাখবেন না বা কড়া প্রসাধন করবেন না যখন খাবার নিয়ে কাজ করবেন বা খাবার তৈরী করবেন।

উদাহরণ মাত্র

খাদ্য ঝুঁকি বিশ্লেষণ

দৈনিক পরীক্ষা

ডায়েরিতে বা আলাদা ফর্মে সমস্যাগুলি লিখে রাখুন

<p>সরবরাহ</p> <p>প্যাকেট বা মোড়ক এক খাবার কি ভালো অবস্থায় আছে?</p> <p>8°C বা তার কম তাপমানে কি উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্যগুলি আছে?</p> <p>তারিখ এবং সংকেত কি যথেষ্ট শেলফ লাইফ বোঝাচ্ছে?</p> <p>-18°C কম তাপমানে কি বরফজমাট খাবারগুলো রয়েছে?</p> <p>গাড়ীর চালকের স্বাস্থ্যজ্ঞানের মাত্রা কি গ্রহণযোগ্য?</p> <p>ডেলিভারি বা সরবরাহ র 15 মিনিটের মধ্যে কি খাবার ভান্ডারে তোলা হয়েছে?</p>	<p>খাবার ঠান্ডা করা</p> <p>তৈরী করার পরহট কি খাবার ঠান্ডায় রাখা হচ্ছে?</p> <p>বুফে খাবার কি সর্বাধিক 4 ঘন্টার জন্যে বাহটের থাকছে?</p>
<p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যজ্ঞান</p> <p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যজ্ঞানের মান কি মেনে চলা হচ্ছে?</p> <p>প্রত্যেকটি হাত ধোবার বেসিনে কি গরমজল, সাবান এবং কাগজের তোয়ালে আছে?</p> <p>দর্শনাধীরা কি মান মেনে চলছে?</p> <p>উপরের পোষাক ও চুটপি কি পরা হচ্ছে?</p>	<p>ঠান্ডা করা</p> <p>খাবার কি যত শীঘ্র সম্ভব ঠান্ডা করা হচ্ছে?</p> <p>খাবার ঠান্ডা হতে কি 4 ঘন্টার বেশি লাগছে?</p> <p>ঠান্ডা করার জন্যে খাবার কি ছোট ছোট অংশে ভাগ করে রাখা হচ্ছে বা পাতলা ট্রেতে রাখা হচ্ছে?</p> <p>সাধারণমান সহন পদ্ধতি কি কাজে লাগানো হচ্ছে?</p> <p>ঠান্ডা করা সহূর্ণ করার জন্যে খাবার কি ফ্রীজে রাখা হচ্ছে?</p> <p>ঠান্ডা করা খাবার কি ঢাকা হয়েছে এবং এমন জায়গায় রাখা হয়েছে যেখানে দূষণ ঘটবে না?</p>
<p>রান্না</p> <p>মূল তাপমাত্রা কি অন্ততপক্ষে 75°C?</p> <p>সমস্ত মাংস কি পরীক্ষা করা হয়েছে নিশ্চয় করার জন্যে যে :</p> <p>মাংসের রস পরিষ্কার?</p> <p>কোনো রক্ত লেগে নেহট?</p> <p>প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী কি মেনে চলা হয়েছে?</p> <p>রান্না করার আগে বরফজমাট খাবার কি খুব ভালোভাবে গলানো হয়েছে?</p>	<p>পারস্পরিক দূষণ</p> <p>কাঁচা খাবার এক রান্না করা খাবারের জন্য কি আলাদা কাটর পাটটন, ছুরি ও অন্যান্য সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়?</p> <p>কাঁচা খাবার ও রান্না করা খাবারের জন্য আলাদা কাগজের পেরিসর ও তল আছে ও ব্যবহার করা হয়?</p> <p>নোংরা সরঞ্জামগুলি কি পরিষ্কার সরঞ্জাম থেকে আলাদা করে জড়ো করা?</p> <p>রান্না করা খাবার থেকে আলাদা করে কাঁচা বরফজমাট খাবার কি গলানো হয়?</p> <p>তাপমান পরীক্ষা শলাকা কি জীবাণুমুক্ত করা?</p> <p>উচ্চ ঝুঁকি সহন খাদ্যের জন্য ব্যবহৃত তলগুলি কি ব্যবহারের আগে স্বাস্থ্য সম্মত ভাবে পরিষ্কার করা?</p>
<p>রেফ্রিজারেটরগুলি</p> <p>উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্যের তাপমান কি 8°C র কম?</p> <p>ভেতরটি কি পরিষ্কার?</p> <p>সমস্ত খাবার ঢাকা আছে তো?</p> <p>উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্যের নীচে কি কাঁচা খাদ্য রাখা হয়েছে?</p> <p>সমস্ত উচ্চ ঝুঁকিসহীন খাদ্যের কি তারিখ দেওয়া আছে এবং তারিখের মধ্যে কি এগুলির ব্যবহার হচ্ছে ?</p> <p>রান্না করা খাবার এবং কাঁচা খাবার সঠিক ফ্রীজে আছে?</p>	<p>পরিষ্কার করা</p> <p>সব কাজের তলগুলি কি পরিষ্কার থাকে ?</p> <p>খাবারের সংস্পর্শে আসা তলগুলি কি রেজ স্বাস্থ্যকর উপায়ে পরিষ্কার করা হয়?</p> <p>সমস্ত উপকরণগুলি কি মেঝে থেকে উপরে রাখা থাকে?</p>
<p>পুনরায় গরম</p> <p>খাবার কি 75°C তাপমানে গরম করা হয়েছে যত শীঘ্র সম্ভব ?</p> <p>প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী এবং সাধারণ মান সহন পদ্ধতি মেনে চলা হচ্ছে?</p>	<p>গরম রাখা</p> <p>গরম খাবার কি 63°C উপরে গরম রাখা হয়?</p> <p>খাবার এবং সরঞ্জামগুলিকে কি আগের থেকে গরম করা হয়?</p> <p>রান্না করার পরহট / গরম করার পরহট খাবারকে কি সরঞ্জামে রেখে দেওয়া হয়?</p>

উদাহরণ মাত্র

খাদ্য ঝুঁকি বিশ্লেষণ

সাপ্তাহিক পরীক্ষা

ডায়েরিতে বা আলাদা ফর্মে সমস্যাগুলি লিখুন।

<p>কীচটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ</p> <p>মাছিমারার ঔষধ কি কাজ করে ?</p> <p>দরজা ও জানালায় জালি ব্যবহার হচ্ছে কি?</p> <p>কোনো চিহ্ন দেখা যায় কি :</p> <p>হাঁদুর / ছুঁচো?</p> <p>মাছি?</p> <p>আরশোলা?</p> <p>কীচটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণের চুক্তি কি ফলপ্রসূ হয়েছে?</p>	<p>পরিস্কার করা/রক্ষণাবেক্ষণ</p> <p>পরিস্কার করা নির্দিষ্ট সময় সূচী মেনে চলা হচ্ছে কি?</p> <p>যথেষ্ট পরিমাণে পরিষ্কারের জিনিস/সরঞ্জাম আছে তো?</p> <p>পরিস্কার করার রাসায়নিক দ্রব্য ভালো করে রাখা আছে এবং ঠিকভাবে ব্যবহার হচ্ছে তো?</p> <p>পরিস্কার করার সরঞ্জামটি ভালো অবস্থায় আছে তো?</p> <p>সরঞ্জামের সমস্ত অংশগুলি কি পরিষ্কার আছে?</p> <p>(আলাদা তালিকা দেখুন)</p> <p>সরঞ্জামটির সমস্ত অংশ ঠিক অবস্থায় আছে কি?</p>
<p>শুকনো খাবারের ভান্ডার</p> <p>প্যাকেট অথবা পাত্র কি ক্ষতিগ্রস্ত হয়েছে?</p> <p>সমস্ত খাবার শেল্ফ লাইফ অতিক্রম করে নি তো?</p> <p>সমস্ত উপচে পরা খাবার পরিষ্কার করা হয়েছে তো?</p>	<p>সাধারণ</p> <p>আবর্জনার থলি ও আশেপাশের এলাকা পরিষ্কার আছে?</p> <p>ফেলার আগে আবর্জনা থলিতে পোরা হচ্ছে কি?</p> <p>পোষা জন্তু বা পোষা জন্তুর সরঞ্জাম খাবার ঘরে আছে কি?</p> <p>আবর্জনা পাত্রের ঢাকনা কি ঠিকভাবে লাগে?</p> <p>সমস্ত আলো ঠিক ভাবে জ্বলছে?</p>

উদাহরণ মাত্র

যে সমস্ত সমস্যা দেখা গেল তার লিখিত তথ্য ব রেকর্ড

তারিখ	সমস্যা	পদক্ষেপ নেওয়া হল	নাম
02.01.03	1 নং ফ্রীজে তাপমান শলাকা (থার্মোমিটার) পরীক্ষা করা হল এবং দেখা গেল হাওয়ার তাপমান 10°C এর উপরে।	ফ্রীজের ডায়াল ঠিক করে তাপমান কমিয়ে আনা হল এবং সারা বিকেল ধরে তাপমান লক্ষ্য করা হল। তাপমান 3°C তে নেমে আসল।	জে ডি

যে সমস্ত সমস্যা দেখা গেল তার লিখিত তথ্য ব রেকর্ড

তারিখ	সমস্যা	পদক্ষেপ নেওয়া হল	নাম

আরও তথ্য

শিল্প নির্দেশিকা

শিল্প নির্দেশিকা হচ্ছে খাদ্য ব্যবসায়ী এবং খাদ্য বিধি বলবৎকারী অফিসারের মধ্যে পরামর্শ, আলোচনার ফল। খাদ্য সুরক্ষা (সাধারণ খাদ্য সুরক্ষাজ্ঞান) আইন 1995 কিভাবে মেনে চলা যায় তারহট বিবরণ দেয় এই নির্দেশিকা। নির্দেশিকার উদ্দেশ্য হল খাদ্য ব্যবসায়িককে আইনের প্রতি বন্ধু মনোভাবপন্ন দিশা দেওয়া এবং ভালোভাবে কাজ চালানোর জন্য পরামর্শ দেওয়া। নির্দেশিকাগুলির কোনো আইনগত বাধ্যবাধকতা নেই, কিন্তু খাদ্য বলবৎকারী অফিসারদের কাছে এগুলি শিল্পের মান সম্বন্ধে তথ্য দেয়, অফিসাররা পরিদর্শনে আসলে এগুলির তথ্য এবং বিবরণকে গুরুত্ব দেন। এখনও পর্যন্ত যে সব শিরোনাম আছে সেগুলি হচ্ছে ক্যাচটরিং, বেকিং, রিটেইল (খুচরা বিক্রয়) হোলসেল ডিস্ট্রিবিউটর (পাহকারী বিক্রয়) এবং মাংসের দোকান।

শিল্পের জন্য সুনির্দিষ্ট এই নির্দেশিকাগুলি কিনতে পাওয়া যায় 3.60 পাউন্ডে চ্যাডউইক হাউস গ্রুপ লিমিটেড, চ্যাডউইক কোর্ট, 15 হ্যাটফিল্ডস, লন্ডন SE1 8DJ। (Chadwick House Group Ltd, Chadwick Court, 15 Hatfields, London, SE1 8DJ) থেকে। ফোন : 0207 827 5882 ফ্যাক্স : 0207 827 9930.

খাদ্য আইন বিষয়ে আমি পরামর্শ কোথা হতে পাব

আপনার স্থানীয় এনভায়রনমেন্টাল হেলথ ডিপার্টমেন্টের খাদ্য সুরক্ষা দল আপনাকে খাদ্য স্বাস্থ্যজ্ঞান ও সুরক্ষা সম্বন্ধে উপদেশ দেবে। এই তথ্যপঞ্জীর পৃষ্ঠা 2 তে স্থানীয় যোগাযোগের বিশদ বিবরণ দেওয়া আছে। ব্যবসা সংস্থাগুলি এবং স্বতন্ত্র পরামর্শদান পরিষেবাগুলিও আপনাকে সাহায্য করতে পারবে।

ফুড স্ট্যান্ডার্ডস এজেন্সীর ওয়েবসাইট www.food.gov.uk আপনি দেখতে পারেন খাদ্য আইন ও রীতিপ্রণালী সহর্কে আরও জানার জন্যে।

দরকারী প্রকাশন সমূহ

বইয়ের দোকানে অর্ডার দিলে বা নির্দিষ্ট কিছু চাহলে সাপ্লায়ারের কাছ থেকে সরাসরি নিম্নলিখিত প্রকাশনাগুলি পাওয়া যাবে :-

1. হাইজিন ফর ম্যানেজমেন্ট। রিচার্ড এ স্প্রেনগার (Hygiene for Management. Richard A Sprenger - ISBN) 1-871912-636.
2. দ্য ফুড হাইজিন হ্যান্ডবুক - রিচার্ড এ স্প্রেনগার (The Food Hygiene Handbook. Richard A Sprenger - ISBN) 1-871912-75-X (বাংলায়, চীনা ভাষায়, পাঞ্জাবীতে, উর্দুতে, গুজরাটি ও হিন্দীতে পাওয়া যাচ্ছে হাইজিন পাবলিকেশন থেকে 01302 850007).
3. বেসিক ফুড হাইজিন সার্টিফিকেট কোর্স বুক - ফুড সেফটি ফার্সট প্রিন্সিপল্‌স। চার্টার্ড ইনস্টিটিউট অফ এনভায়রনমেন্টাল হেলথ (Basic Food Hygiene Certificate course book - Food Safety First Principles. Chartered Institute of Environmental Health)। টেলিফোন: 020 79286006 ট্রেনিং ডিভিশনের সাথে কথা বলুন। দাম 3.50 পাউন্ড (ইংরেজী, বাংলা, ফ্রেঞ্চ, জার্মান, স্প্যানিশ, চাহিনীজ ও ওয়েলশ ভাষায় পাওয়া যাচ্ছে)।