

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
৭১-৭২ ইস্কাটন গার্ডেন  
প্রবাসি কল্যাণ ভবন (১৩ তলা), ঢাকা

নম্বর : ১৩.১৮.০০০০.৫০৮.৩১.০০১.১৬.

তারিখ : ২৪ এপ্রিল ২০১৬

### গণবিজ্ঞপ্তি

- নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ অক্টোবর ১০, ২০১৩ তে বাংলাদেশ গেজেটে প্রকাশিত হলেও আইনটি ১ ফেব্রুয়ারি ২০১৫ তারিখে কার্যকর হয়েছে। এ আইনের ধারা ২৩ থেকে ৪২ পর্যন্ত এবং ধারা ৪৩ ও ৪৪ এ যথাক্রমে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থা সম্পর্কিত বিধি-নিষেধ ও খাদ্য ব্যবসায়ীর বিশেষ দায়-দায়িত্বের উল্লেখ আছে। খাদ্য নিরাপদ রাখতে খাদ্য ব্যবসায়ী হিসেবে আপনার করণীয় এসব বিধি-নিষেধ মেনে যথাযথভাবে দায়িত্ব পালন নিশ্চিত করা। ব্যর্থতায় নিরাপদ খাদ্য বিরোধী অপরাধ হিসেবে শাস্তি পাওয়ার যোগ্য।
- বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের পরিদর্শন দল এবং কর্তৃপক্ষের ক্ষমতাপ্রাপ্ত বিভিন্ন সংস্থার নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শকগণ শীঘ্রই আপনার খাদ্য ব্যবসা ও স্থাপনা পরিদর্শন করবেন।
- নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের ওয়েব সাইট ([www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)) হতে অনুগ্রহপূর্বক দেখে নিন।
- আপনার খাদ্য প্রতিষ্ঠানকে নিরাপদ রাখতে নিশ্চিত করুন -
  - যে উৎস বা প্রতিষ্ঠান থেকে খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণ ক্রয় করবেন তা যথাযথভাবে নিবন্ধিত কিনা ; যথাযথ নাম ও ঠিকানাসহ পাকা রশিদ বা চালান গ্রহণ এবং সংরক্ষণ করুন।
  - প্রক্রিয়াকরণ বা বিক্রয়ের জন্য যে উৎস বা প্রতিষ্ঠান থেকে খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণ ক্রয় করবেন তা ভেজালমুক্ত ও দূষণমুক্ত কিনা।
  - মোড়কজাত খাবারের মোড়কে ব্যাচ নম্বর, উৎপাদন ও মেয়াদোত্তীর্ণের তারিখসহ সকল তথ্য সঠিকভাবে লিপিবদ্ধ আছে কিনা।
  - সংক্রমণ ব্যাধিতে আক্রান্ত কোন কর্মীকে সুস্থ না হওয়া পর্যন্ত কার্য হতে বিরত রাখুন।
  - খাদ্য প্রতিষ্ঠানে কর্মরত কর্মীগণ অবশ্যই ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখবেন এবং হাতে গ্লাভস, মাথায় ক্যাপ ও নাক-মুখ ঢেকে কাজ করবেন।
  - খাদ্য প্রতিষ্ঠানের সকল স্থান স্বাস্থ্যসম্মত রাখুন ; তৈজসপত্র নিয়মিতভাবে পরিষ্কার করুন এবং দুর্গন্ধ ও পোকা-মাকড়ের আক্রমণ থেকে দূরে রাখুন ; সকল প্রকার আবর্জনা নিয়মিত সময়ের ব্যবধানে অপসারণ করুন।
  - খাদ্যদ্রব্য ফ্রিজে ৫ ডিগ্রি সেলসিয়াস এবং ডিপ ফ্রিজে ১৮ ডিগ্রি সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে সংরক্ষণ করুন ; সর্বদাই ৭০ ডিগ্রি সেলসিয়াসের অধিক তাপমাত্রায় রান্না করুন।
  - খাদ্যদ্রব্য সংরক্ষণ ও আকর্ষণীয় করতে কেবল অনুমোদিত মাত্রায় ফুডগ্রেড রাসায়নিক দ্রব্য (ফুড অ্যাডিটিভস) খাদ্যে ব্যবহার করুন।
  - অবশ্যই স্বরণ রাখবেন যে ব্যবসায়ী ও বিক্রেতা হিসেবে খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ নিরাপদ রাখা কেবল আপনার দায়িত্ব।
- বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নেতৃত্বে বাংলাদেশ সরকারের ১৮টি সংস্থা ও স্থানীয় সরকারের ৩৩৪টি প্রতিষ্ঠান আপনাকে সহায়তা করতে প্রস্তুত হচ্ছে। আপনার সহযোগীতা আমাদের একান্ত কাম্য।

(মোঃ আব্দুল বাতেন মিঞা)

সচিব