



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

Bangladesh Food Safety Authority

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

মিষ্টি বেকারী ও খাবার তৈরীর কারখানা/স্থাপনায় পালনীয় এবং সর্বসাধারণের অবগতির জন্য
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নির্দেশনাসমূহ

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি
১।	প্রশাসনিক (Administrative)
	যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক কারখানার অনুমোদন
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স সংরক্ষণ
	ক্রয়কৃত সকল পণ্যের চালান, ইনভয়েস, পার্চেজ অর্ডার, রিসিপ্ট সংরক্ষণ
	প্রস্তুতকৃত খাদ্যের বিএসটিআই অনুমোদন
	ভ্যাট আদায় ও জমা প্রদান
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা (Cleanliness Standard)
	কারখানার গেইটের প্রবেশমুখে বাহিরে ব্যবহৃত জুতা রেক-এ রেখে ভিতরে বিদ্যমান স্যান্ডেল/জুতাসহ অন্যান্য পরিধেয় এপ্রোন, টুপি, মাস্ক পরিধান পূর্বক প্রবেশ এবং প্রবেশমুখে লিকুইড সাবান (কোন রঙিন ও গন্ধযুক্ত লিকুইড সাবান ব্যবহার করা যাবে না) দিয়ে হাত, মুখ পরিষ্কার এবং ট্যাপে পা পরিষ্কার করে কারখানায় প্রবেশ নিশ্চিতকরণ। কারখানার ভিতরে পানির কল (Tap) সেন্সর অথবা কনুই অথবা পা দ্বারা পরিচালিত হওয়া বাঞ্ছনীয়।
	অনুজৈবিক দূষণরোধকল্পে উপযুক্ত বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গ, ইঁদুর, তেলাপোকা, টিকটিকি, সরীসৃপ প্রবেশ রোধে রান্নাঘরের চতুর্পার্শ্বের দরজা এবং জানালায় থাই-নেট স্থাপন করতে হবে যাতে পোকামাকড় প্রবেশ করতে না পারে এবং প্রতি সপ্তাহে পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণে ব্যবস্থা গ্রহণসহ রেজিস্টার সংরক্ষণ করতে হবে।
	কারখানায় আলো বাতাস প্রবেশের ব্যবস্থা গ্রহণ এবং কারখানা থেকে দূষিত বাতাস দূরীকরণে ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে। রন্ধন কক্ষে উর্ধ্বমুখী ভেন্টিলেটর স্থাপন করতে হবে যাতে করে দূষিত বায়ু দূরীভূত হয়। আনুভূমিক ভেন্টিলেটর স্থাপন না করাই শ্রেয়; কারণ এতে প্রতিবেশী এবং রাস্তায় চলাচলকারীরা দূষণের স্বীকার হন।
	কারখানার সকল আসবাবপত্র (টেবিল, চেয়ার, ট্রে) দেয়াল, মেঝে, কার্পেট ও দরজা-জানালা সমূহ নিয়মিত জীবাণুনাশক দিয়ে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন, কীট-পতঙ্গ মুক্ত রাখা নিশ্চিতকরণ।
	অস্থায়ীভাবে বর্জ্য সংরক্ষণের জন্য নির্মিত স্থান বা পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ রাখা এবং নিয়মিত পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখার ব্যবস্থা করা। ময়লা আবর্জনার ডাস্টবিন ঢাকনায়ুক্ত ও কারখানার বাইরে সংরক্ষণ বাঞ্ছনীয়।
	টয়লেট এর পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতাসহ উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ; (দেয়াল, মেঝে ও ছাদ মেরামতপূর্বক উন্নত ব্যবস্থাপনা, নিরাপদ ও পর্যাপ্ত পানি সরবরাহ ব্যবস্থা, টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ ও ভেন্টিলেশন ফ্যান সচল রাখা)।
	উন্মুক্ত ও পরিবেশ দূষণ করে এমন ডেনেজ ব্যবস্থাপনা রাখা যাবে না। মূলত সকল ডেন ও তরল ময়লা প্রবাহের রাস্তা বন্ধ (Conceal) হতে হবে এবং প্রত্যাহ গরম পানি দ্বারা পরিষ্কার করতে হবে।
৩।	স্বাস্থ্যবিধি (Hygiene)
	বিপত্তিমুক্ত ও নিরাপদ (Physical, Biological & Chemical Contaminant Free) খাদ্য পরিবেশন।
	খাদ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, মোড়কাবদ্ধকরণ, পরিবহণ, মজুদ ও পরিবেশনে ভৌত দূষক/ভারী ধাতু/টক্সিন/ঔষধের ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি খাদ্যদ্রব্যে পরিহারকরণ।
	রান্নাঘরের আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র স্টেনলেস স্টিলে তৈরি নিশ্চিত করতে হবে।
	খাদ্যোপকরণ (যেমন: মসলা, আটা, ময়দা ইত্যাদি) পৃথক পৃথক কন্টেইনারে ঢাকনায়ুক্ত উপায়ে সংরক্ষণ।
	পর্যাপ্ত সুপেয় পানির ব্যবস্থাকরণ এবং নির্দিষ্ট বিরতিতে স্বীকৃত ল্যাবরেটরি কর্তৃক সুপেয় পানি পরীক্ষার ব্যবস্থা।
	রান্নায় বিশুদ্ধ ও নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার এবং দূষিত/পোড়াতেল পরিহারপূর্বক খাদ্য প্রস্তুত নিশ্চিতকরণ।
	পূর্বে ব্যবহৃত তৈল ও মিষ্টি সিরাপ পুনঃব্যবহার করা যাবে না। মেয়াদোত্তীর্ণ ও পঁচা খাদ্য বিনষ্ট করার কার্যক্রম গ্রহণ ও রেজিস্টার সংরক্ষণ করতে হবে।

	খাদ্য সংরক্ষণের স্থানটি নেট দিয়ে ঘেরাও করে দিতে হবে।
	ভেজাল, মেয়াদউত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহারকরণ।
	অননুমোদিত কেমিক্যাল যেমন: রঙ (টেক্সটাইল ডাই) সংযোজক, প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার পরিহারকরণ।
	পরিষ্কারক সামগ্রী এবং জীবাণুনাশক দ্রব্যসমূহ খাদ্যদ্রব্য হইতে আলাদা স্থানে নিরাপদে সংরক্ষণ।
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (Personal Hygiene) <ul style="list-style-type: none"> কর্মীদের জন্য Uniform/Dress (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) প্রত্যাহ পরিষ্কারপূর্বক পরিধান নিশ্চিতকরণ। কর্মীদের হাতের নখ নিয়মিত কর্তন এবং হাত সাবান ও উষ্ণ পানি দ্বারা পরিষ্কৃত রাখা। অসুস্থ কর্মীদের কর্মে বিরত রাখা।
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ (Storage & Preservation)
	ব্যাস্কেটরিয়া (স্যাঁতসেঁতে পরিবেশ, অক্সিজেন, এ্যাসিটিক সমৃদ্ধ এবং ৪০ ডিগ্রি ফারেনহাইট তাপমাত্রা) বংশবিস্তারে সহায়ক পরিবেশ রোধপূর্বক খাদ্যশস্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।
	ফ্রোজেন পণ্য (০-১০ ডিগ্রি ফারেনহাইট), রেফ্রিজারেটর পণ্য (৩৪-৩৮ ডিগ্রি ফারেনহাইট) এবং শুকনা পণ্য ঘরের তাপমাত্রায় সেলফে মেঝে থেকে ন্যূনতম ৬ ইঞ্চি উর্ধ্বে সংরক্ষণ করতে হবে।
	জীবাণুমুক্ত পাত্রে প্রস্তুতকৃত খাদ্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।
	খাবার সর্বাবস্থায় ঢেকে এবং রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।
	মোড়কাবদ্ধ/হিমায়িত/ প্রাণিজ কাঁচাখাদ্য সরাসরি আহাৰ্য খাদ্য থেকে নিরাপদ দুরত্বে (ন্যূনতম ১২ ইঞ্চি) সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।
	একই ফ্রিজে উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ কাঁচা খাদ্য, সরাসরি আহাৰ্য খাদ্যের সাথে সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে উপরের তাক-এ আহাৰ্য খাদ্য, মাঝের তাকে উদ্ভিজ্জ খাদ্য এবং নিচে প্রাণিজ খাদ্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।
	ফুড গ্রেড প্লাস্টিক ব্যতীত সাধারণ প্লাস্টিক পাত্রে কোন খাদ্য বস্তু সংরক্ষণ করা যাবে না।
	প্রস্তুতকৃত মিষ্টি বেকারী ও খাবার শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত কক্ষে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন এবং পোকামাকড়মুক্ত কক্ষে সংরক্ষণ করতে হবে।
	মিষ্টি, বেকারী ও খাবারের সকল উপকরণ মজুদ, প্রস্তুত ও রন্ধনে পৃথক পৃথক কক্ষ ব্যবহার করতে হবে। রন্ধন কক্ষে মিষ্টি ভাজার পূর্বে ছানা ও ছানা হতে মিষ্টির আকৃতি প্রদান কক্ষ শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত হতে হবে। যাতে করে রন্ধনকক্ষের বিষাক্ত ধোঁয়া এসকল উপাদানের গুণাগুণ বিনষ্ট করতে না পারে।
	মিষ্টি, বেকারী ও খাবার তৈরির সকল উপাদানের ট্রেসেবিলিটি নিশ্চিতকরণ; যেমন, দুধ, ছানা, ময়দাসহ সকল উপকরণের উৎপত্তিস্থল, উৎপাদনের তারিখ এবং কারখানায় ব্যবহারের তারিখসহ মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ প্রতিটি পণ্যের প্যাকেটে লিপিবদ্ধ (স্থায়ী কালিতে) রাখতে হবে।
	মিষ্টি, বেকারী ও খাবারের উৎপাদন ও মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখসহ ব্যবহৃত সকল খাদ্য উপাদানের নাম, পরিমাণ ও পুষ্টি উপাদানের শতকরা হার উল্লেখসহ লেবেলিং এর ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে।
৬।	ব্যবস্থাপনা (Management)
	মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ।
	Food Safety & Hygiene এর উপর একজন Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা থাকতে হবে। যিনি নিয়মিত কর্মচারী এবং স্টাফদের প্রশিক্ষণ ও সার্বিক ব্যবস্থাপনা কার্যক্রম তদারকী করবেন (প্রশিক্ষণ সূচীসহ যথাযথ প্রশিক্ষণ রেজিস্টারে সংরক্ষণ রাখতে হবে)।

কোনো অভিযোগ থাকলে ৩৩৩ এ যোগাযোগ করুন।

অনুরোধক্রমে
চেয়ারম্যান
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

এই নির্দেশনাবলী ফ্রেমে বাঁধাই করে সকলের অবগতির জন্য প্রতিষ্ঠানের উন্মুক্ত স্থানে বুলিয়ে রাখতে হবে।