জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য





**গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার**

**বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ**

বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স

ভবন-২ (লেভেল- ৪,৫,৬)

হোটেল ইন্টারকন্টিনেন্টাল এর পার্শ্বে

১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।

বিষয়: রেস্তোরাঁর গ্রেডেশনের জন্য মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম: .................................................................................................................................

প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা: ..............................................................................................................................

উপজেলা:.....................................জেলা:............................................বিভাগ:.........................................

ফোন নং:.....................................মোবাইল: ......................................ই-মেইল:.......................................

প্রতিষ্ঠান মালিকের নাম ও ঠিকানা:............................................................................................................

উপজেলা:.....................................জেলা:............................................বিভাগ:.........................................

ফোন নং:.....................................মোবাইল: ......................................ই-মেইল:.......................................

মূল্যায়নের প্রাপ্ত নম্বর :

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ক্র: নং | পালনীয় বিষয়াবলী | প্রতিপালন নম্বর | প্রাপ্ত নম্বর | প্রাপ্ত গ্রেড | প্রদত্ত সংকেত  (সবুজ/হলুদ/লাল) | গ্রেড /সংকেত প্রদানের দাপ্তরিক নম্বর, তারিখ ও এর মেয়াদ | মন্তব্য |
| ১ | প্রশাসনিক | ৮ |  |  |  |  |  |
| ২ | পরিবেশ ও প্রদর্শন | ১৪ |  |
| ৩ | ভোক্তার সাথে আচরণ | ৯ |  |
| ৪ | পরিস্কার পরিচ্ছন্নতা | ১৬ |  |
| ৫ | অনুসরনীয় স্বাস্থ্যবিধি | ২০ |  |
| ৬ | খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি | ৬ |  |
| ৭ | খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ | ১৯ |  |
| ৮ | খাদ্য ব্যবসায় ব্যবস্থাপনা | ৮ |  |
|  | মোট প্রাপ্ত নম্বর | ১০০ |  |

মূল্যায়ন তারিখ: ..............................................................

মূল্যায়ন কমিটির মতামত: দূর্বলতা/সীমাবদ্ধতা

|  |  |
| --- | --- |
| ১ |  |
| ২ |  |
| ৩ |  |
| ৪ |  |
| ৫ |  |
| ৬ |  |
| ৭ |  |

মূল্যায়ন কমিটির নাম, সীলমোহর ও স্বাক্ষর:( শহর/জেলা/উপজেলা/...........................কমিটি)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

**`**

**রেস্তোরাঁর গ্রেডেশনের জন্য**

**বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের মূল্যায়ন ছক**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ক্রমিক  নং | পালনীয় বিষয়াবলি | প্রতিপালন নম্বর | প্রাপ্ত নম্বর |
| **১।** | **প্রশাসনিক** | **৮** |  |
|  | হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স সংরক্ষণ।  (ট্রেড লাইসেন্স থাকলে- ১, ট্রেড লাইসেন্স হালনাগাদ করা থাকলে- ৪, না থাকলে- ০) | ৪ |  |
|  | ভ্যাট আদায় ও জমা প্রদান রশিদ সংরক্ষণ।  (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | খাদ্য সংশ্লিষ্ট সকল পণ্যের চালান, ইনভয়েস, পার্চেজ অর্ডার, রিসিপ্ট সংরক্ষণ।  (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
| **২।** | **পরিবেশ ও প্রদর্শন** | **১৪** |  |
|  | রান্নাঘর স্বচ্ছ কাঁচ দ্বারা বেষ্টিতকরণ অথবা রান্নাঘরে সাময়িকভাবে সিসি ক্যামেরা ও খাবার স্থানে বড় মনিটর স্থাপন।  (রান্নাঘর স্বচ্ছ কাঁচ দ্বারা বেষ্টিত হলে ৪, শুধুমাত্র সি.সি. ক্যামেরা থাকলে- ২, না থাকলে- ০) | ৪ |  |
|  | রেস্তোরাঁয় পরিবেশিত খাদ্যের মূল্য তালিকা প্রদর্শন (ছবি/ডামি ব্যবহারের মাধ্যমে)  (ডামি ব্যবহার করলে- ৩, ছবি দ্বারা প্রদর্শন করলে- ‍ ২, না করলে- ০) | ৩ |  |
|  | ভেজালমুক্ত, গুণগতমানে উন্নত, সঠিক পরিমাণে খাদ্য পরিবেশন নিশ্চিতকরণ।  (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | বিশুদ্ধ বায়ু প্রবাহ (প্রাকৃতিক/এয়ারকন্ডিশনার) সহ পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ।  (বিশুদ্ধ বায়ু প্রবাহের ব্যবস্থা থাকলে- ২, আলোর পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকলে- ১, বিশুদ্ধ বায়ু ও পর্যাপ্ত আলো উভয়ের ব্যবস্থা থাকলে - ৩, না থাকলে- ০) | ৩ |  |
|  | ধূমপান ও উচ্চ আওয়াজে গান পরিবেশনের মাধ্যমে বায়ু ও শব্দ দূষণ না করা।  (ধূমপান ও শব্দদূষণ মুক্ত হলে- ২, শুধুমাত্র ধূমপানমুক্ত হলে- ১, শুধুমাত্র শব্দদূষণ মুক্ত হলে- ১, ধূমপান ও শব্দদূষণ থাকলে- ০) | ২ |  |
| **৩।** | **ভোক্তার সাথে আচরণ** | ৯ |  |
|  | ভোক্তার সাথে আন্তরিক ও সৌজন্যমূলক আচরণ (সালাম/শুভেচ্ছা বিনিময়, স্বাগতম ও ধন্যবাদ সূচক শব্দ) করা।  (ভোক্তার সাথে আন্তরিক ও সৌজন্যমূলক আচরণ সন্তোষজনক হলে- ২, না হলে- ০) | ২ |  |
|  | ভোক্তার পক্ষ থেকে অভিযোগ গ্রহণ এবং যথাযথ ব্যবস্থা গ্রহণ পূর্বক ভোক্তা সেবা নিশ্চিতকরণ।  (অভিযোগ গ্রহণ রেজিস্টারে সংরক্ষণ করলে- ১, অভিযোগ গ্রহণ পূর্বক ব্যবস্থা নিলে- ১, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | বৃদ্ধ, মহিলা, শিশু ও প্রতিবন্ধিদের খাবারের জন্য পৃথক জায়গা সংরক্ষণ ও যথাযথ সেবা প্রদান নিশ্চিতকরণ।  (পৃথক জায়গা থাকলে- ৩, না থাকলে- ০) | ৩ |  |
|  | শিশুদের জন্য পৃথক স্পোর্টস কর্ণার সংরক্ষণ।  (থাকলে- ২, না থাকলে- ০) | ২ |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ক্রমিক  নং | পালনীয় বিষয়াবলি | প্রতিপালন নম্বর | প্রাপ্ত নম্বর |
| **৪।** | **পরিস্কার পরিচ্ছন্নতাসহ লগ বই সংরক্ষণ** | ১৬ |  |
|  | খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র (টেবিল, চেয়ার, ট্রে) দেয়াল, মেঝে, কার্পেট ও দরজা-জানালা সমূহ নিয়মিত জীবানুনাশক দিয়ে পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন করা, কীট-পতঙ্গ মুক্ত রাখা।  (টাইলস্ থাকলে- ১, আসবাবপত্র পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ১, না থাকলে- ০) | ২ |  |
|  | অনুজৈবিক দূষণ রোধকল্পে রেস্তোরাঁয় উপযুক্ত বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গ, ইঁদুর, তেলাপোকা, টিকটিকি, সরিসৃপ প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ।  (কীটপতঙ্গ মুক্ত থাকলে-১, প্রাতিষ্ঠানিকভাবে কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনার সমর্থনে দলীল থাকলে- ২, না থাকলে- ০) | ২ |  |
|  | ডাইনিং ও রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতাসহ উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ।  (মেঝে, দরজা-জানালা, লাইট, ফ্যান, এয়ারকন্ডিশনার ইত্যাদি পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন ও সচল রাখা)।  (দরজা-জানালা, লাইট, ফ্যান, এয়ারকন্ডিশনার ইত্যাদি পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ২ , না থাকলে- ০) | ২ |  |
|  | টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখাসহ এর স্বাস্থ্যসম্মত উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ  (টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ, লিকুইড সোপ (ফুড গ্রেড) এবং পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি সরবরাহ ব্যবস্থা)।  (টয়লেট পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ২, টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ -২, লিকুইড সোপ (ফুড গ্রেড)-২, না থাকলে- ০) | ৬ |  |
|  | রান্নাঘর বা আশেপাশে কাপড়-চোপড় রাখা এবং শোবার ব্যবস্থা না করা।  (প্রতিপালন হলে-১, না হলে- ০) | ১ |  |
|  | বর্জ্য সংরক্ষণের স্থান বা পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ রাখা এবং সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখার ব্যবস্থা করা। (বর্জ্য সংরক্ষণের পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ ও পরিচ্ছন্ন হলে-২, ডাষ্টবিন রান্নাঘরের বাইরে রাখলে-১, না হলে-০) | ৩ |  |
| **৫।** | **খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরনীয় স্বাস্থ্যবিধি** | ২০ |  |
|  | বিপত্তি মুক্ত ও নিরাপদ (Physical, Biological & Chemical) খাদ্য পরিবেশন। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | খাদ্যের প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, মোড়কাবদ্ধকরণ, পরিবহণ, মজুদ ও পরিবেশনে ভৌত দূষক/ভারী ধাতু/টক্সিন/ঔষধের ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি পরিহারকরণ।  (সন্তোষজনক হলে-২, না হলে- ০) | ২ |  |
|  | রান্নাঘরে স্টেইনলেস স্টিলের তৈজসপত্র ও আসবাবপত্রের ব্যবহার নিশ্চিত করতে হবে।  (আসবাবপত্র স্টেইনলেস স্টিলের হলে- ৩, রান্নাঘরের তৈজসপত্র স্টেইনলেস স্টিলের হলে- ৩, না হলে -০) | ৬ |  |
|  | খাদ্যোপকরণ (যেমন: মসলা, আটা, ময়দা ইত্যাদি) ঢাকনাযুক্ত পৃথক ফুড গ্রেড কন্টেইনারে সংরক্ষণ।  (খাদ্যোপকরণ ঢাকনাযুক্ত পৃথক কন্টেইনারে সংরক্ষণ করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | নির্দিষ্ট বিরতিতে স্বীকৃত ল্যাবরেটরি কর্তৃক সুপেয় পানি পরীক্ষার ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ।  (স্বীকৃত ল্যারেটরিতে পরীক্ষাপূর্বক ডকুমেন্টস সংরক্ষণ করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | রান্নায় নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার এবং দূষিত/পোড়া তেল পরিহার পূর্বক নিরাপদ খাদ্য প্রস্তুত নিশ্চিতকরণ। (নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার সন্তোষজনক হলে- ২, না হলে- ০) | ২ |  |
|  | অননুমোদিত কেমিক্যাল যেমন: রঙ (টেক্সটাইল ডাই), প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার পরিহারকরণ।  (কৃত্রিম/রাসায়নিক রঙ, প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার না করলে- ২, করলে- ০) | ২ |  |
|  | পরিষ্কারক সামগ্রী এবং জীবাণুনাশক দ্রব্যসমূহ খাদ্যদ্রব্য হইতে আলাদা স্থানে নিরাপদে সংরক্ষণ।  (আলাদা কক্ষে সংরক্ষণ করলে- ১, না করলে- ০) | ১ |  |
|  | ভেজাল, মেয়াদউর্ত্তীণ এবং লেবেল বিহীন (নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের লেবেল বিধিমালা, ২০১৭) পণ্য পরিহারকরণ।  (এসকল পণ্য ব্যবহার না করলে-১, করলে-০) | ১ |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ক্রমিক  নং | পালনীয় বিষয়াবলি | প্রতিপালন নম্বর | প্রাপ্ত নম্বর |
| **৬।** | **খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (লগ বই সংরক্ষণ)** | ৬ |  |
|  | খাদ্য কর্মীদের জন্য Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেন্ডেল) প্রত্যহ পরিস্কারপূর্বক পরিধান নিশ্চিতকরণ। (পূর্ণাঙ্গ ইউনিফর্ম পরলে- ৪, আংশিক পরলে- ২, না পরলে – ০) | ৪ |  |
|  | খাদ্যকর্মীদের হাতের নখ নিয়মিত কর্তন, সাবান ও গরম পানি দ্বারা হাত পরিস্কার রাখা এবং অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা (লগ বই সংরক্ষণ)।  (এসকল বিষয় সঠিকভাবে পালন করলে- ২, না করলে-০) | ২ |  |
| **৭।** | **খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ** | ১৯ |  |
|  | স্যাঁতসেঁতে পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ না করা।  (শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
|  | ঠান্ডা ও শীতল খাদ্যদ্রব্য ৫● সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে, হিমায়িত খাদ্য মাইনাস ১৮● সেলসিয়াস তাপমাত্রা বা উহার নিচে এবং খুচরা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে প্রদর্শিত হিমায়িত খাদ্য মাইনাস ১২● সেলসিয়াস তাপমাত্রা বা উহার নিচে সংরক্ষণ, গরম খাবার ৬৩● সেলসিয়াস তাপমাত্রা বা উহার উপরে এবং ঠান্ডা ও শীতল খাদ্যদ্রব্য ৫● সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে পরিবেশন করতে হবে।  (সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ করলে- ৩, না করলে- ০) | ৩ |  |
|  | শুকনো পণ্য ঘরের তাপমাত্রায় সেলফে (মেঝে থেকে ন্যূনতম ৬ ইঞ্চি উর্ধ্বে) সংরক্ষণ করতে হবে।  (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০) | ৩ |  |
|  | খাদ্যদ্রব্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে (ফুড গ্রেড) এবং রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।  (প্রতিপালন করলে- ৩, না করলে- ০) | ৩ |  |
|  | কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।  (কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করলে- ৩, না করলে- ০) | ৩ |  |
|  | মোড়কাবদ্ধ/হিমায়িত/ প্রাণিজ কাঁচা খাদ্য সরাসরি আহার্য খাদ্য থেকে নিরাপদ দূরত্বে (ন্যুনতম ১২ ইঞ্চি) সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।  (প্রতিপালন করলে- ৩, না করলে- ০) | ৩ |  |
|  | একই ফ্রিজে উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ কাঁচা খাদ্য, সরাসরি আহার্য খাদ্যের সাথে সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে উপরের তাকে আহার্য খাদ্য, মাঝের তাকে উদ্ভিজ্জ খাদ্য এবং নিচে প্রাণিজ খাদ্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ।  (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০) | ২ |  |
| **৮।** | **খাদ্য ব্যবসায় কর্মচারী ব্যবস্থাপনা** | ৮ |  |
|  | Food Safety & Hygiene এর উপর একজন Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা/কর্মচারী থাকতে হবে। যিনি নিয়মিত কর্মচারী এবং স্টাফদের প্রশিক্ষণ ও সার্বিক ব্যবস্থাপনা কার্যক্রম তদারকী করবেন (প্রশিক্ষণ সূচীসহ যথাযথ প্রশিক্ষণ রেজিস্টার সংরক্ষণ রাখতে হবে)।  (Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা থাকলে-৩, না থাকলে-০) | ৩ |  |
|  | খাদ্যকর্মীদের সার্বিক ব্যবস্থাপনা ও নিয়মিত প্রশিক্ষণ।  (ব্যবস্থাপনা ও নিয়মিত প্রশিক্ষণ করালে- ১, প্রশিক্ষণ রেজিষ্টার-১, না করালে- ০) | ২ |  |
|  | মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক প্রতিকারের ব্যবস্থা থাকতে হবে।  (মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক প্রতিকারের ব্যবস্থা থাকলে- ১, না থাকলে- ০) | ১ |  |
|  | রান্নাঘর ও ডাইনিং কক্ষে পর্যাপ্ত অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা রাখতে হবে।  (রান্নাঘর অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা থাকলে-১, ডাইনিং অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা থাকলে -১, না থাকলে- ০) | ২ |  |
|  | মোট নম্বর | ১০০ |  |

কোনো অভিযোগ থাকলে ১৬১৫৫ এ যোগাযোগ করুন।

অনুরোধক্রমে

চেয়ারম্যান

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

এই নিদের্শনাবলী ফ্রেমে বাঁধাই করে সকলের অবগতির জন্য এবং প্রতিষ্ঠানের সকলের প্রতিপালনের জন্য উন্মুক্ত স্থানে ঝুলিয়ে রাখতে হবে।