



খাদ্যস্থাপনায় খাদ্যনিরাপদতা প্রতিপালনের চেকলিস্ট

খাদ্যস্থাপনার নাম :					
ঠিকানা :					
খাদ্যস্থাপনা পরিচালকের নাম :					
ই-মেইল:					
ক্রমিক নং	প্রতিপালন অনুমাপক	তারিখ:	পরিদর্শকের নাম:		
	প্রয়োজনীয় প্রমাণক নথিপত্র		টেলিফোন:		
১	খাদ্যকর্মীর স্বাস্থ্য খাদ্যস্থাপনায় কাজ করার উপযুক্ত। সিভিল সার্জন বা সরকার অনুমোদিত মেডিকেল কলেজের চিকিৎসক কর্তৃক খাদ্যকর্মীর ব্যক্তিগত স্বাস্থ্য সনদ বা রিপোর্ট খাদ্যস্থাপনায় সংরক্ষণ।		প্রতিপালন ধরণঃ (পূর্ণ প্রতিপালনঃ ৩ আংশিক প্রতিপালনঃ ২ অপ্রতিপালনঃ ০)	নম্বর	মন্তব্য
১.১	খাদ্যস্থাপনায় ন্যূনতম একজন নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি যেমন: জিএমপি, জিএসপি, এইচএসসিপি, একএসএমএস) সংক্রান্ত বিষয়ে প্রশিক্ষিত হতে হবে এবং প্রশিক্ষণের সনদ যথাযথ ভাবে সংরক্ষণ করতে হবে।				
১.২	খাদ্যস্থাপনায় নিজস্ব পরিদর্শন নীতিমালা অনুযায়ী খাদ্য নিরাপদতার দিকগুলি চেকলিস্টের মাধ্যমে অথবা এইচএসসিপি নীতিমালা অনুসীলন করে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনার সাহায্যে খাদ্য বিপত্তিসমূহ নিয়ন্ত্রণ করবে; চেকলিস্টগুলি সম্পন্ন করতঃ রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে।				
১.৪	কীটপতঙ্গ- পোকামাকড়ের উপদ্রব প্রতিরোধে উত্তম পদ্ধতি নিয়মিত অনুসীলনের নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থার রেকর্ড সংরক্ষণ।				
১.৫	খাদ্য উৎপাদন, প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সংরক্ষণের সাথে জড়িত খাদ্যকর্মীদের খাদ্য পরিকার- পরিচ্ছন্নতা ও খাদ্য নিরাপদতার উপর নিয়মিত হাতে-কলমে প্রশিক্ষণ গ্রহণ এবং খাদ্যস্থাপনায় এর রেকর্ড সংরক্ষণ।				

১.৬	খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্য মান সম্পর্কে অবহিত করণে যেমনঃ ছোঁয়াচে বা সংক্রমক রোগ- ব্যধি, বমি বমি ভাব, ডায়রিয়া, হেপাটাইটিস-এ, টাইফয়েড, জ্বর, কাটা/ ক্ষত যথাযথ ব্যাভেজ দ্বারা ঢেকে না রাখা, অন্যান্য যেকোন অসুস্থতা, খাদ্যকর্মী অসুস্থ হলে ম্যানোজারকে স্ব-প্রত্যয়িত হয়ে রিপোর্ট করা।			
		সম্ভাব্য নম্বর		
		অর্জিত নম্বর		
<b>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধান</b>				
২.১	খাদ্যকর্মীদের ছোঁয়াচে বা সংক্রমক রোগ- ব্যধি বা এর লক্ষণ ইত্যাদি থাকলে যেমনঃ বমি বমি ভাব, ডায়রিয়া, হেপাটাইটিস-এ, টাইফয়েড, জ্বর, বা উন্মুক্ত কাটা/ ক্ষত খাদ্যস্থাপনায় কাজ না করা			
২.২	ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার উচ্চমান নিশ্চিতকরণ ও খাদ্য দূষণ প্রতিরোধে ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার সুযোগ-সুবিধা থাকা।			
২.৩	উপযুক্ত গ্লাভস এবং নীল বা উজ্জল রঙের ব্যাভেজ রেস্তোরাঁয় সঠিকভাবে ব্যবহার।			
২.৪	খাদ্যকর্মী হাত ধোয়ার যথাযথপূর্ণ পদ্ধতি অনুসরণ ও পরিপালন করবে। খাদ্যকর্মী নিয়ে বর্ণিত ক্ষেত্রে অবশ্যই হাত ধোত করবে			
২.৫	হাত ধোয়ার জন্য কার্যকরী বেসিন উপযুক্ত জায়গায় স্থাপন করতে হবে। এটি যেন সবজি মোরাশতে করা যায় এবং কেবল হাত ধোয়ার জন্যই যেন বেসিনটি ব্যবহৃত হয়। হাত ধোয়ার সাইন বা পোস্টার বেসিনের সামনে স্থাপন করতে হবে। বেসিনের পানির ট্যাপ যেন পা, বাহ দ্বারা কিংবা স্বনিয়ন্ত্রিত হয়।			
		সম্ভাব্য নম্বর		
		অর্জিত নম্বর		
<b>অনুমোদিত উৎস</b>				
৩.১	বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য আইন ২০১৩ অনুসারে খাদ্য উৎপাদনে বা প্রক্রিয়ায়, শুধুমাত্র অনুমোদিত খাদ্য উপাদান বা খাদ্যসংযোজন দ্রব্য ব্যবহার করতে হবে।			
৩.২	খাদ্যবস্তু সরাসরি সংস্পর্শে আসে এরকম যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জামাদি যেন সবজি পরিষ্কার- পরিচ্ছন্ন করা যায় এবং এগুলো থেকে কোন রাসায়নিক উপাদান যেন খাদ্যের মধ্যে স্থানান্তরিত না হয়। যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জামাদি যেন টেকসই, সবজি পরিষ্কার- পরিচ্ছন্ন ও রক্ষণাবেক্ষণ এবং জীবাণুমুক্ত করা যায়।			
		সম্ভাব্য নম্বর		
		অর্জিত নম্বর		
<b>পারস্পরিক দূষণ</b>				
৪				

৪.১	খাদ্য ও খাদ্যপণ্য এবং খাদ্য পণ্যের প্যাকেজিং ভাল অবস্থায়, যথাযথভাবে সংরক্ষণ করতে হবে। ত্রুটিযুক্ত পণ্য বা ব্যবহারের অযোগ্য পণ্যকে নি নিশ্চিন্তি করার পৃথক ভাবে সংরক্ষণ করতে হবে। খাদ্যপণ্য এবং ত্রিষ কখনোই একসাথে রাখা যাবে না।		
৪.২	খাদ্যবস্তুর সরাসরি সংস্পর্শে আসে এরকম যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জামাদি যেন যথাযথভাবে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করে, নির্দিষ্ট স্থানে, শুকিয়ে ব্যবহার উপযোগী করে সংরক্ষণ করতে হবে।		
৪.৩	পারস্পরিক দূষণ নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা না থাকার।	সম্ভাব্য নম্বর	
		অর্জিত নম্বর	
<b>পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা</b>			
৫			
৫.১	খাদ্যস্থাপনায় যন্ত্রপাতি বা তৈজসপত্র পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার প্রক্রিয়া যথাযথভাবে অনুসরণ করতে হবে, সঠিক ভিটারজেন্ট ও জীবাণুনাশক নির্ধারিত মাত্রায় ব্যবহার করে দূষণমুক্ত করতে হবে।		
৫.২	সরঞ্জামাদি বা তৈজসপত্র সঠিকভাবে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করা এবং খাবারের অবশিষ্টাংশ বা ময়লা আবর্জনা মুক্ত। যথাযথ প্রক্রিয়ায় পরিষ্কার করতে হবে।		
৫.৩	খাদ্য, তৈজসপত্র ও যন্ত্রপাতি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার জন্য যথাযথ যুক্ত ও পর্যাপ্ত সুযোগ-সুবিধা থাকতে হবে। এরূপ সুযোগ-সুবিধার সাথে সাথে গরম ও ঠাণ্ডা নিরপদ পানির ব্যবস্থা থাকতে হবে।		
৫.৪	পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার কাজে ব্যবহৃত বিভিন্ন সেকশনের সরঞ্জামাদি (মোপ, বালতি, বাতু, রাশ) নির্দিষ্টকরণ ও পৃথক পৃথক স্থানে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন এবং সংরক্ষণের ব্যবস্থা করতে হবে।		
৫.৫	পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার লিখিত কর্মসূচি থাকবে যেখানে, এলাকা, যন্ত্রপাতি/তৈজসপত্রাদি, দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তি, পরিষ্কারের পদ্ধতি, কতবার পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হবে এবং কে পর্যবেক্ষণ করবে ইত্যাদি উল্লেখ থাকবে।		
৫.৬	সেবে, দেয়াল, সিলিং পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে। দেওয়াল, পাটিশন ও মোবো মসৃণ এবং টেকসই, অভেদ্য ও পরিষ্কার উপযোগী উপাদান দ্বারা তৈরি হতে হবে।		
৫.৭	খাদ্যস্থাপনায় গরম/ঠাণ্ডা বাতাস চলাচলের পথ বা হুড পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন এবং ভাল অবস্থায় ও কার্যকরী হতে হবে।		
৫.৮	রেস্ট্রিক্টেডেটর, স্ট্রিজার, বরফ মেশিন, গরম খাবার ধারক বা অন্য যে কোনো সরঞ্জামের প্যাসকিটগুলোকে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন এবং কার্যকরী রাখতে হবে।		
৫.৯	আলোর উজ্জ্বলতা যথাযথ হতে হবে যাহাতে খাদ্যের প্রকৃত রঙের উপর কোন প্রভাব না পড়ে। কাঁচ জাতীয় আলোক সরঞ্জামাদির ক্ষেত্রে নিরাপত্তামূলক আচ্ছাদন থাকতে হবে যাহাতে ভাঙন জাতীয় কোন দুর্ঘটনার সময় খাদ্যে দূষণ না ঘটে।		
৫.১০	বর্জ্য ও আবর্জনা রাখার ঢাকনামুক্ত স্তুড়ি থাকা; স্তুড়ি প্রয়োজন অনুযায়ী পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করে রাখা এবং দিন শেষে অবশ্যই ধুয়ে পরিষ্কার করে রাখা।		
৫.১১	ময়লা-আবর্জনা রাখার জায়গা যেন গন্ধ মুক্ত ও পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন থাকে। পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার জন্য সঠিক জায়গায় সঠিক পদ্ধতি থাকতে হবে যাহাতে খাদ্যকণা/খাদ্যের অবশিষ্টাংশ এবং ময়লা-আবর্জনা খাদ্যে দূষণ করতে না পারে।	সম্ভাব্য নম্বর	

		প্রক্রিয়াকরণের কার্যকলাপ এবং আপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ	অর্জিত নম্বর
৬			
৬.১	খাদ্যস্থাপনায় যে কোন আপমাত্রা পরিমাপে ক্যালিব্রেটেড থার্মোমিটার ব্যবহার করতে হবে।		
৬.২	শীতলীকরন আপমাত্রায় সংরক্ষিত খাবার ৫ ডিগ্রি সেঃ এর নিচে রাখতে হবে।		
৬.৩	হিমায়িত আপমাত্রায় সংরক্ষিত খাবার -১৮ ডিগ্রি সেঃ এর নিচে রাখতে হবে।		
৬.৪	গরম খাবারের ৬০ ডিগ্রি সেঃ এর উপরে আপমাত্রা রেখে পরিবেশ করতে হবে।		
৬.৫	যথাযথ উপায়ে সঠিক তাপে খাদ্য প্রস্তুতকরণ যেমন, খাদ্যের কেন্দ্রস্থ আপমাত্রা ৭০ ডিগ্রি সেঃ এ নু্যতম ২ মিনিট রান্না করা অথবা অনুমোদিত পদ্ধতির অনুসরণ		
৬.৬	খাদ্য উপকরণ এবং খাদ্যপণ্য সঠিকভাবে, নির্ধারিত আপমাত্রায় ও পূর্ব-নির্ধারিত খাদ্যপণ্যের স্থায়ীত্বকাল অনুসারে সংরক্ষণ করা। খাদ্য উপকরণ এবং খাদ্যপণ্যকে সঠিকভাবে লেবেল করা।		
৬.৭	নষ্ট, পচা খাবার বা খাদ্য উপাদান বা খাদ্য উপকরণে খাদ্যপণ্যে ব্যবহার কিংবা বিক্রয় করা যাবে না।		
৬.৮	হিমায়িত খাবার বা খাদ্য উপকরণকে সঠিক প্রক্রিয়াকরণ পরে গলিয়ে (thaw) ব্যবহার উপযোগী করা।		
৬.৯	খাদ্য রাগা, গরম করা, শীতলীকরণ, হিমায়িতকরণ এবং আপমাত্রা পরিমাপ ও পর্যবেক্ষণের জন্য পর্যাপ্ত সুযোগ- সুবিধা থাকা।		
৬.১০	খাদ্যপণ্য বা খাদ্য উপকরণ আবশ্যই নির্দিষ্ট আপমাত্রায় সংরক্ষিত ব্যবহারের সর্বশেষ তারিখের মধ্যে ব্যবহার করতে হবে।		
		<b>যন্ত্রপাতি/ সরঞ্জাম</b>	<b>সম্ভাব্য নম্বর</b>
			<b>অর্জিত নম্বর</b>
৭			
৭.১	টাজা খাবার খারক হোল্ডিং ও এর সংরক্ষণের সরঞ্জাম আপমাত্রায় নির্ধারিত মান বজায় রেখে, সঠিক ভাবে কাজ করছে এবং এর কোন মেরামতের প্রয়োজন নাই।		
৭.২	গরম খাবার ধারক ও এর সংরক্ষণের সরঞ্জাম আপমাত্রায় নির্ধারিত মান বজায় রেখে, সঠিক ভাবে কাজ করছে, এবং এর কোন মেরামতের প্রয়োজন নাই।		
৭.৩	ত্বৈজসপত্রাদি পরিষ্কার- পরিষ্করণ করার কাজে ব্যবহৃত বেসিন সঠিকভাবে কাজ করছে এবং এর কোন মেরামতের প্রয়োজন নাই।		
৭.৪	খাদ্যবস্তুর সরাসরি সংস্পর্শে আসে এরকম যন্ত্রপাতি ও সরঞ্জামাদি সহজে পরিষ্কার- পরিষ্করণ করা যায় এবং এগুলো থেকে কোন রাসায়নিক উপাদান খাদ্যে স্থানান্তরিত হবে না।		
৭.৫	হাত ধোয়ার বেসিন সঠিক ভাবে কাজ করছে এবং এর কোন মেরামতের প্রয়োজন নাই।		
৭.৬	রান্না ঘর (কিচেন) ভেঞ্জার নিকট দূশ্যমান করতে হবে (যেমনঃ কিচেনে স্বচ্ছ দেয়াল স্থাপন বা কিচেনে সিন্টি ক্যামেরা ব্যবহারের মাধ্যমে ভেজনস্থলে কিচেনের কার্যক্রম দূশ্যমান করা)		
		<b>সম্ভাব্য নম্বর</b>	
			<b>অর্জিত নম্বর</b>

রাসায়নিক দ্রব্য	
৮	অনুমোদিত রাসায়নিক দ্রব্য সঠিকভাবে লেবেল, সংরক্ষণ, এবং এর সঠিক ব্যবহার হচ্ছে।
৮.১	সম্ভাব্য নম্বর অর্জিত নম্বর
৯	পোকামাকড় ও কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ
৯.১	খাদ্য-স্থাপনা পোকামাকড় মুক্ত
৯.২	পোকামাকড়-কীটপতঙ্গের উপদ্রব নিয়ন্ত্রণে প্রয়োজনীয় সংখ্যক কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ যন্ত্রপাতি (পেপেটো ফ্লাশ, রডেন্ট ট্রাপ) সঠিক স্থানে লাগান হয়েছে।
৯.৩	কীটপতঙ্গ-পোকামাকড় দেখা দিলে সংশোধনী কার্যক্রম নেয়া অথবা সংশোধনীমূলক ব্যবস্থা বিদ্যমান থাকা।
	সম্ভাব্য নম্বর অর্জিত নম্বর
১০	ডেইনেজ ও পাইপ ব্যবস্থাপনা
১০.১	ডেইনেজ ব্যবস্থা ঢাকনায়ুক্ত এবং প্রবাহমুখে ছিদ্রযুক্ত ঢাকনা থাকা যাতে অনাকাঙ্ক্ষিত বস্তুতে পয়নিষ্কাশন ব্যবস্থা বাধাগ্রস্ত না হয়; ডেইনেজে গরম পানিসহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা।
১০.২	পানির পাইপ সঠিক ভাবে কাজ করছে, এর কোন মোরামতের প্রয়োজন নাই। ডেইনে বা বেসিনে পানির উষ্ণতা প্রবাহ হয় না।
১০.৩	খাদ্যস্থাপনায় ন্যূনতম একটি কার্যকরী টয়লেট এবং হাত ধোয়া ও জীবাণু মুক্ত করার ব্যবস্থা
১০.৪	ইলেকট্রিক লাইট সঠিকভাবে আছে এবং এর মোরামতের প্রয়োজন নাই। আর্দ্রতা, বায়ু চলাচল এবং অন্যান্য আবশ্যকতাসমূহ যোগুলো খাদ্যের উপযুক্ততার উপর প্রভাব ফেলে সেগুলো নিয়ন্ত্রণ ও পর্যবেক্ষণে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতিতে কার্যকরী ব্যবস্থা থাকা।
১০.৫	নিরাপদ পানি সংরক্ষণের ট্যাংক নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা।
১০.৬	পানির নিরাপদতার মান 'বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার কর্তৃক নির্দেশিত পান যোগ্য পানির মান এবং বাংলাদেশ পরিবেশ সংরক্ষণ বিধিমালা ১৯৯৭ ও বিএসটিআই এর ড্রিকিং ওয়াটার ও মিনারেল ওয়াটার মান দ্বারা নির্ধারিত থাকবে।
	সম্ভাব্য নম্বর অর্জিত নম্বর