



[বেসরকারি ব্যক্তি এবং কর্পোরেশন কর্তৃক অর্থের বিনিমিয়ে জারীকৃত বিজ্ঞাপন ও নোটিশসমূহ]

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

প্রজ্ঞাপন

তারিখঃ দিন---মাস...খ্রিঃ

এস, আর, ও,নং . . . -আইন/২০১৯।- নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ (২০১৩ সনের ৪৩ নং

আইন) এর ধারা ৮৭, ২৩-৪২, ৪৩, ৪৪ এবং ৫২(ছ) এর সহিত পঠিতব্য এবং উক্ত ধারায় প্রদত্ত ক্ষমতাবলে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, সরকারের পূর্বানুমোদনক্রমে, নিম্নরূপ প্রবিধানমালা প্রণয়ন করিল,যথাঃ-

প্রথম অধ্যায়

১। শিরোনাম, প্রবর্তন ও প্রয়োগ।—

- (১) এই প্রবিধানমালা নিরাপদ খাদ্য (রেষ্টোরা) প্রবিধানমালা, ২০২০ নামে অভিহিত হইবে।
- (২) এই প্রবিধানমালা "ক" মাস ২০২০ এর "ক" দিন হইতে / অবিলম্বে / প্রকাশের ৯০তম দিন হইতে কার্যকর হইবে।
- (৩) রেষ্টোরাই খাদ্য প্রস্তুতকরণ, মোড়কজাতকরণ, পরিবহণ, সংরক্ষণ, বিতরণ, পরিবেশন, প্রদর্শন ও বিপণন এর সকল পর্যায়কে পরিব্যাপ্ত করিয়া এই প্রবিধানমালা প্রয়োগ করা হইবে।
- (৪) রেষ্টোরা সমূহে নিরাপদ খাদ্য বিধি ও নীতি নির্ধারণ, কার্যকলাপ পরিবীক্ষণ, ও প্রয়োগের, বিকাশের সামগ্রিক দায়বদ্ধতা বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের উপর ন্যস্ত থাকিবে। এই প্রবিধানমালাটি প্রতিটি খাদ্য নিয়ন্ত্রণ সংস্থা কর্তৃক তাহাদের নিজ নিজ যোগ্যতা বা এখতিয়ারাধীন বা কর্তৃপক্ষ কর্তৃক কার্যকর করা হইবে;
- (৫) খাদ্য নিয়ন্ত্রণ সংস্থাসমূহ তাদের ক্ষমতা প্রয়োগ, কাজ ও কর্তব্য সম্পাদনের ক্ষেত্রে এই বিধিমালা এবং কর্তৃপক্ষ কর্তৃক সময়ে সময়ে প্রদত্ত অন্য যে কোন নির্দেশনা মানিয়া চলিবে।

২। সংজ্ঞা। আইন এ উল্লিখিত সংজ্ঞা ও ব্যাখ্যা এই প্রবিধানমালায় অনুরূপ অর্থে ব্যবহৃত হইবে এবং বিষয় বা প্রসঙ্গের পরিপন্থি কিছু না থাকিলে এই প্রবিধানমালায়-

- (১) “আইন” অর্থ নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ (২০১৩ সালের ৪৩ নং আইন) কে বুঝাইবে ;
- (২) “আবর্জনা / জঞ্জাল” অর্থ কোন কঠিন বর্জ্য (ভেজা বা শুকনা) যাহা পানিবাহিত হইয়া নর্দমা দিয়া নিষ্কাশিত হয় না;
- (৩) “উৎস সনাক্তকরণ (Traceability)” অর্থ তথ্য-প্রমাণের ভিত্তিতে উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ ও বিপণনের সুনির্দিষ্ট ধাপসমূহ পর্যালোচনার মাধ্যমে উৎপাদিত বা প্রস্তুতকৃত খাদ্য এবং উপাদানসমূহের উৎস সনাক্ত করিবার সক্ষমতাকে বুঝাইবে;
- (৪) “উৎপাদন, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং বিতরণ পর্যায়ের” অর্থ কোন খাদ্যের প্রাথমিক উৎপাদন হইতে আমদানি সহ তাহার মজুদ, পরিবহন, বিক্রয় বা চূড়ান্ত গ্রাহককে সরবরাহ করা বুঝাইবে;
- (৫) “কর্তৃপক্ষ” অর্থ আইনের ধারা ৫ এর অধীন প্রতিষ্ঠিত বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ;
- (৬) “কীটপতঙ্গ” অর্থ কোন প্রাণী বা কীটপতঙ্গ বুঝাইবে যাহা খাদ্য বা খাদ্য স্পর্শক বা এর পৃষ্ঠকে দূষিত করিতে পারে। ইঁদুর, তেলাপোকা, মাছিসহ অনুরূপ অন্যান্য কীটপতঙ্গও ইহার অন্তর্ভুক্ত হইবে;
- (৭) “খাদ্য স্পর্শক” অর্থ এমন কোন উপকরণ যাহা ইতোমধ্যে খাদ্যের সংস্পর্শে আসিয়াছে বা আসিবার সম্ভাবনা রহিয়াছে;
- (৮) “খাদ্য সংক্রান্ত স্বাস্থ্যবিধি” অর্থ বিপত্তি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা ও শর্তাদি যা খাদ্যজনিত অসুস্থতার দিকে নিয়া যাইতে পারে এবং উদ্ভিদ বা প্রাণীজ উদ্ভিদের খাদ্য গ্রহণের উদ্দেশ্যে তার উদ্দিষ্ট ব্যবহারকে বিবেচনা করিয়া মানুষের ব্যবহারের জন্য উপযুক্ততা নিশ্চিত করিতে পারে;
- (৯) “খাদ্যকর্মী/ফুড হ্যান্ডলার” অর্থ খাদ্য শৃঙ্খলে ব্যবহৃত খাদ্যোপকরণ, খাদ্যদ্রব্য, খাদ্য, যন্ত্রপাতি বা তৈজসপত্র বা খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এইরূপ কোন বস্তু লইয়া যিনি কাজ করেন;
- (১০) “খাদ্য নিয়ন্ত্রণ কর্তৃপক্ষ/সংস্থা” অর্থ সরকার বা স্থানীয় সরকার এর সেই সকল সংস্থা যাহা নিরাপদ খাদ্য সংশ্লিষ্ট আইন/বিধি/প্রবিধি প্রণয়ন, প্রয়োগ ও বাস্তবায়ন করিয়া থাকে;
- (১১) “জীবাণুমুক্তকরণ” অর্থ খাদ্য বা খাদ্যদ্রব্য নিরাপদ বা উপযুক্ত রাখিবার নিমিত্ত রাসায়নিক দ্রব্য ও তাপ প্রয়োগ করিয়া অথবা অন্য কোন পদ্ধতিতে খাদ্যে উপস্থিত অণুজীবের পরিমাণ যথাযথরূপে হ্রাস করা;
- (১২) “ঝুঁকি” অর্থ স্বাস্থ্যগত নেতিবাচক প্রভাবের সম্ভাবনা এবং উক্ত প্রভাবের মাত্রা;
- (১৩) “তৈজসপত্র” অর্থ পাত্র, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কীকরণ, পরিবেশন, বিতরণ, প্রদর্শন, সংরক্ষণ, খাদ্য ধারণ এবং ব্যবহারের ক্ষেত্রে ব্যবহৃত জিনিষপত্র, পাত্র, আধার বা সরঞ্জামগুলিকে বুঝাইবে;
- (১৪) “দূষণ” অর্থ খাদ্য বা খাদ্য পরিবেশে দূষকের ভূমিকা বা উপস্থিতি;
- (১৫) “নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি” অর্থ সেই পদ্ধতিকে বুঝাইবে যাহা নিরাপদ খাদ্য নিশ্চিত করিবার জন্য প্রাসঙ্গিক গুরুত্বপূর্ণ বিপত্তিসমূহকে চিহ্নিত, যাচাই এবং নিয়ন্ত্রণ করিবে;

- (১৬) “নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক” অর্থ নিরাপদ খাদ্য আইন ২০১৩ এর ধারা ৫১ এর উপধারা (১) এর অধীনে নিযুক্ত কোন নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক এবং উপ-ধারা (২) এর অধীনে নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শকের দায়িত্বপালনকারী ব্যক্তিও এর অন্তর্ভুক্ত হইবে ;
- (১৭) “পরিদর্শন” অর্থ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক অথবা কর্তৃপক্ষের নির্দেশে গৃহীত সকল ধরনের পদক্ষেপ যাহা খাদ্য আইনের সহিত সঙ্গতিপূর্ণ কি না তাহা যাচাই করিবার জন্য পরিচালিত হইবে;
- (১৮) “পরিচ্ছন্নতা” অর্থ দৃশ্যমান মাটি, ময়লা, খাদ্য বর্জ্য, গ্রিজ বা অন্যান্য দৃশ্যমান পদার্থের অনুপস্থিতি;
- (১৯) “পারস্পরিক দূষণ” অর্থ এক ধরনের খাদ্য, খাদ্যোপকরণ বা খাদ্য স্পর্শকের পৃষ্ঠ হতে অণুজীব বা দূষক অন্য খাদ্য বা খাদ্যোপকরণের সরাসরি সংস্পর্শে আসে অথবা পরোক্ষভাবে অপরিচ্ছন্ন যন্ত্রপাতি বা অঙ্গ-প্রত্যঙ্গের মাধ্যমে স্থানান্তরিত হয়;
- (২০) “প্রাথমিক পণ্যসমূহ” অর্থ ভূমিজাত পণ্য, মৎস/পশু পালন ও শিকারসহ প্রাথমিক ভাবে উৎপাদিত পণ্য;
- (২১) “প্রাথমিক উৎপাদন” অর্থ প্রাথমিক পণ্যাদি উৎপাদন, লালন বা বর্ধন, ফসল মাড়াই, দুধ উৎপাদন এবং খামারী পশুর উৎপাদন। এছাড়াও মৎস/পশু পালন ও শিকার করা এবং বনজ পণ্য সংগ্রহও ইহার অন্তর্ভুক্ত হইবে;
- (২২) “প্রক্রিয়াকরণ” অর্থ তাপ প্রয়োগ, হিমায়িতকরণ, ধুমায়িতকরণ, মিশ্রণ ঘটাইয়া, শুকাইয়া, বা লবণ দ্বারা সংরক্ষণ, পরিপক্ককরণ, শুষ্ককরণ, নির্যাসকরণ, সিরকায় সিল্ককরণ, অপয়োজনীয় অংশ পরিহার করা অথবা অনুরূপ এক বা একাধিক পদ্ধতির মাধ্যমে খাদ্যের প্রকৃতি বা আদি অবস্থার প্রত্যাশিত পরিবর্তন করাকে বুঝাইবে;
- (২৩) “বিত্রাস্তিকর বিজ্ঞাপন” অর্থ সেই সকল বিজ্ঞাপনকে বুঝাইবে যাহা যে কোন উপায়ে যেমন উপস্থাপন, যন্ত্র বা কোন ব্যক্তির নিকট পৌঁছাইবার উপযোগী যন্ত্র সদৃশ অন্য কিছু মাধ্যমে কোন ব্যক্তির নিকট পৌঁছায় এবং উহার মিথ্যা তথ্য, তথ্য গোপন, অতিরঞ্জিত, অসামঞ্জস্য ইত্যাদি প্রতারণামূলক প্রকৃতির কারণে উক্ত ব্যক্তি বা ব্যক্তিবর্গের অর্থনৈতিক আচরণকে নেতিবাচকভাবে প্রভাবিত করিয়া থাকে, ক্ষতিগ্রস্ত করিয়া থাকে অথবা কোন প্রতিদ্বন্দ্বীকে ক্ষতিগ্রস্ত করিয়া থাকে;
- (২৪) “মোড়ক” অর্থ কোন খাদ্য বা খাদ্যদ্রব্য বা আচ্ছাদন বা সংরক্ষণের উদ্দেশ্যে ব্যবহার্য খোল (case), বাক্স, কার্টন, প্যাকেট, স্যাকপ্যাক, পাত্র, আধার, র্যাপার (wrapper), তরল সংরক্ষণ পাত্র (vessel), কৌটা, বোতল, ক্যান, ব্যান্ড, টিকেট, রিল, ফ্রেম, কোন (cone), ক্যাসুল, ঢাকনা এবং সমজাতীয় অন্যান্য বস্তু;
- (২৫) “মোড়কীকরণ” অর্থ সরাসরি খাবারের সংস্পর্শে আসে এমন আবরণ বা পাত্র দ্বারা খাবারকে আবৃত রাখা;
- (২৬) “যন্ত্রপাতি” অর্থ খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, নাড়াচাড়া, রান্না, পরিষ্কার, মোড়কীকরণ, পরিবহণ ও সংরক্ষণের কাজে ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি তৈজসপত্র, মেশিনারি, পাত্র এবং এ সংশ্লিষ্ট অন্যান্য উপকরণাদি;
- (২৭) “রেস্তোরা” অর্থ এমন কোন সুবিধা বা স্থান বা ঘর বা ভবন বা প্রাঙ্গণ, যেথায় খাবার প্রস্তুতপূর্বক সরাসরি ক্রেতার নিকট তাৎক্ষণিক ভোগের বা লইয়া যাইবার জন্য বিক্রয় বা বিতরণ করা হয়। ইহা ছাড়াও, এই বিধিমালায় (ক) ভোজনালয় (খ) হোটেল ও রেস্তোরা (গ) স্নেকস্ বার (ঘ) কফি হাউজ (ঙ) হাসপাতাল

ক্যাটারিং (চ) ক্যান্টিন (স্কুল, কলেজ, অফিস, প্রতিষ্ঠান), (ছ) ধর্মীয়, সামাজিক এবং রাজনৈতিক অনুষ্ঠান এবং স্থানে ক্যাটারিং সেবা (ঞ) বাস, রেল এবং বিমান ক্যাটারিং সেবাও রেষ্টোরাঁর অন্তর্ভুক্ত হইবে;

(২৮) “সুপেয় পানি” অর্থ যে কোন উৎস হইতে প্রাপ্ত পানি যাহার গুণ ও মান পানযোগ্য মর্মে যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক স্বীকৃত;

(২৯) “স্ট্যান্ডার্ড (পরিচালনা)অপারেটিং পদ্ধতি” (standard operating procedure) অর্থ খাদ্য প্রস্তুত প্রক্রিয়ায় কিছু ক্ষেত্রে কিছু গুরুত্বপূর্ণ ধাপসমূহের (যেমন শীতল করার মতো গৃহিত পদক্ষেপ) লিখিত নির্দেশনা;

(৩০) “হাইজিন” অর্থ পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা যা স্বাস্থ্য সুরক্ষা এবং নিজের চারপাশের পরিবেশকে পরিচ্ছন্ন এবং রোগের সংক্রমণ ও অসুস্থতা প্রতিরোধের জন্য যে অভ্যাস চর্চা করা।

৩। উদ্দেশ্য।- এই বিধিমালার উদ্দেশ্য হইল ভোক্তার স্বাস্থ্য নিরাপদ রাখার উদ্দেশ্যে রেষ্টোরাঁয় নিরাপদ খাদ্য ও খাবার পরিবেশ নিশ্চিত করা।

৪। অন্যান্য আইনের অতিরিক্ততা।-এই প্রবিধানমালার বিধানাবলি রেষ্টোরাঁ বিষয়ে আপাত বলবত অন্যান্য আইন, বিধিমালা ও প্রবিধানমালায় বর্ণিত বিধানাবলির অতিরিক্ত হইবে।

দ্বিতীয় অধ্যায়

রেষ্টোরা বা খাদ্য ব্যবসায়ীর দায়িত্ব:

৫। নিবন্ধন এবং পরিচালনা।-

ক) নিরাপদ খাদ্য আইন ২০১৩-এর বিধানাবলি অনুসারে, কোন রেষ্টোরা /খাদ্য ব্যবসায়ী উপযুক্ত লাইসেন্সিং বা রেজিস্ট্রেশন এজেন্সি বা কোন সরকারি খাদ্য নিয়ন্ত্রক সংস্থা এর পূর্ব অনুমতি বা নিবন্ধন ব্যতীত কোন রেষ্টোরা/খাদ্য ব্যবসা পরিচালনা করিতে পারিবে না;

খ) তাৎক্ষণিক প্রদর্শনের নিমিত্ত ডাইনিং বা খাদ্য পরিবেশন এলাকার প্রকাশ্য স্থানে লাইসেন্সটি প্রদর্শনের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবে;

গ) যে সকল রেষ্টোরায় রেটিং পদ্ধতি রহিয়াছে, সেখানে গ্রাহকদের সুবিধার্থে প্রবেশদ্বারের সামনে রেটিংটি প্রদর্শনের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবে;

ঘ) তারিখসহ পরিদর্শনকারী সংস্থার নাম এবং সর্বশেষ পরিদর্শনের প্রমাণক তাৎক্ষণিকভাবে উপস্থাপনের ব্যবস্থা গ্রহণ করিবে;

ঙ) বাৎসরিক প্রশিক্ষণপঞ্জি প্রণয়ন পূর্বক প্রতিষ্ঠানের খাদ্যকর্মীদের জন্য কৃত্যভিত্তিক প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা করিবে এবং প্রশিক্ষণের প্রমাণক ও সনদ সংরক্ষণ করিবে;

চ) খাদ্য প্রস্তুত ও পরিবেশন স্থানের আনুষঙ্গিক স্থাপনা ও সরঞ্জামাদি সংরক্ষণ, পরিষ্কার ও জীবানুমুক্তকরণ, কীটপতঙ্গ প্রবেশ, বংশবৃদ্ধি ও দমন, খাদ্যকর্মীগণের ব্যক্তিগত হাইজিন ও স্বাস্থ্যবিধি পরিপালন, খাদ্য ও খাদ্যোপকরণ সংরক্ষণ, খাদ্য প্রস্তুত ও ভোজনালয়ের পারস্পরিক দূষণ নিয়ন্ত্রণ, প্রাক-প্রস্তুত ও অব্যবহৃত খাদ্য সংরক্ষণ ও পুনঃপরিবেশন, পানি সরবরাহ ও শোঁতকরণ এবং প্রক্ষালন, বর্জ্য ও পানি নিষ্কাশন ইত্যাদি

ব্যবস্থাপনার ক্ষেত্রে দেশের উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ প্রণীত বা আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত সংস্থার গাইডলাইন অনুসরণ পূর্বক স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) প্রস্তুত ও ব্যবহার করিবে এবং নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর বিধিবিধান যথাযথভাবে পরিপালন করিবে।

৬। স্বাস্থ্যবিধি।- রেষ্টোরা/খাদ্য ব্যবসায়ীগণ কাঁচামাল গ্রহণ থেকে শুরু করে খাদ্য প্রস্তুত ও বিক্রয় পর্যন্ত সকল পর্যায়ে উত্তম স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করিবে; যথা:

ক) রেষ্টোরা/খাদ্য ব্যবসায়ীগণ, তাজা ও শুকনো পণ্য, মাছ-মাংস, সামুদ্রিক পণ্য ইত্যাদি সংগ্রহ বা ক্রয়ের ক্ষেত্রে, প্রাথমিক উৎপাদনকারী/সরবরাহকারীগণ নিরাপদ খাদ্য আইনের ১৩.৪ (ক) ধারা মোতাবেক কর্তৃপক্ষ বা উপযুক্ত খাদ্য নিয়ন্ত্রণ সংস্থা কর্তৃক প্রস্তুত উত্তম কৃষি চর্চা (GAP) সংক্রান্ত গাইড লাইন অনুসরণ করে পণ্যাদি উৎপন্ন করিয়াছেন কিনা তাহা যাচাই করিবে;

খ) রেষ্টোরা/খাদ্য ব্যবসায়ীগণ পণ্যাদি গ্রহণের পূর্বে যাচাই-বাছাই করিবার তারিখ, সময় ও যাচাই-বাছাইকারী সংক্রান্ত লিখিত তথ্যাবলি প্রমাণক হিসাবে নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ বা স্থানীয় কর্তৃপক্ষের তদন্ত বা পরিদর্শনকালীন উপস্থাপনের নিমিত্ত সংরক্ষণ করিবে;

গ) খাদ্যকর্মী (Food handlers) কাঁচামাল গ্রহণ থেকে শুরু করিয়া খাদ্য প্রস্তুত ও বিক্রয় পর্যন্ত সকল পর্যায়ে উত্তম স্বাস্থ্যবিধিসহ নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ তে বর্ণিত বিধি-বিধানসমূহ যথাযথভাবে অনুসরণ করিবে;

৬.১। খাদ্য প্রস্তুত (কিচেন) ও পরিবেশন স্থানের(ডাইনিং) স্বাস্থ্যবিধি।-

(ক) রেষ্টোরা/খাদ্য প্রতিষ্ঠানের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ অনুসরণ করিতে হইবে;

(খ) খাদ্য প্রস্তুতসহ অন্যান্য আনুষঙ্গিক স্থাপনা এবং সরঞ্জামসমূহের স্বাস্থ্যসম্মত কার্যক্রম ও সংরক্ষণ এবং রক্ষণাবেক্ষণের জন্য পর্যাপ্ত জায়গার ব্যবস্থা করিতে হইবে;

(গ) হাইজিন (Hygiene) বিষয়ে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক রেষ্টোরা বা ভোজন স্থানের পর্যাপ্ত রক্ষণাবেক্ষণ, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন, স্যানিটাইজিং এবং জীবাণুমুক্তকরণের ব্যবস্থাসহ সময় সময় তাহা পর্যালোচনা করিয়া প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ এবং গৃহিত ব্যবস্থা সম্পর্কে কার্যার্থে প্রমাণক সংরক্ষণ করিতে হইবে;

(ঘ) উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড়ের প্রবেশ ও বংশ বৃদ্ধি রোধ এবং দমনের ব্যবস্থা গ্রহণ অথবা কোন রেজিস্টার্ড পেস্ট কন্ট্রোল এজেন্সির সাথে বাৎসরিক চুক্তির মাধ্যমে কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ ও দমনের ব্যবস্থা করিতে হইবে;

(চ) খাদ্যকর্মী/ (Food handlers) এবং গ্রাহকদের হাত ধুইবার জন্য সাবান/তরল সাবান, হাত শুকাইবার ব্যবস্থাসহ নিরাপদ পানি যুক্ত একটি পরিচ্ছন্ন নিরাপদ পরিবেশের ব্যবস্থা করিতে হইবে;

৬.২। খাদ্যকর্মীর (Food handlers) ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি।-

(১) রেষ্টোরা/খাদ্য ব্যবসায়ীগণ নিম্নবর্ণিত ব্যবস্থা নিশ্চিত করিবে:

(ক) খাদ্যকর্মীগণ (Food handlers) কর্তৃক পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা ও উত্তম স্বাস্থ্য বিধানের জন্য নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর বিধি যথাযথ অনুসরণ করা;

- (খ) খাদ্যকর্মীগণ (Food handlers) কর্তৃক নির্ধারিত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতার উঁচুমান বজায় রাখা এবং উপযুক্ত, পরিষ্কার এবং প্রয়োজনমত সুরক্ষামূলক পোশাক পরিধান করা;
- (গ) খাদ্যকর্মীগণ (Food handlers) কর্তৃক কর্মস্থলে কাজ করার সময় হাত ধোয়া ও শৌচাগার ব্যবহারসহ খাদ্যবান্ধব গ্লাভস, মাস্ক ও অন্যান্য সুরক্ষামূলক সামগ্রী ব্যবহারের ক্ষেত্রে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) অনুসরণ করা;
- (ঘ) প্রশিক্ষিত খাদ্যকর্মী (Food handler) কর্তৃক উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক প্রয়োজনের নিরিখে প্রক্রিয়াধীন বা রান্না করা খাবারের স্বাদ যাচাই (Tasting) করা;
- (ঙ) খাদ্যকর্মীগণ (Food handlers) কর্তৃক নির্ধারিত সময় ও স্থানে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক তাহাদের আহার গ্রহণ করা;
- (চ) অসাবধানতা বা দুর্ঘটনাবশত কোন খাদ্যকর্মী (Food handlers) বা গ্রাহক বা ভোক্তার শরীর থেকে রক্ত বা বমির মত বর্জ্য নির্গত হইলে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক রেস্টোঁরাকে ভৌত অথবা জৈবিক দূষণ হইতে মুক্ত করা;
- (ছ) খাদ্যকর্মীগণ (Food handlers) কর্তৃক সকল শিফটেই সুরক্ষামূলক আচ্ছাদন ব্যবহার করা;
- (জ) পারস্পরিক-দূষণ এড়াইতে খাদ্যকর্মীগণ (Food handlers) কর্তৃক কর্মকালে কখনই ময়লা মুদ্রা/নোট/টাকা স্পর্শ না করা;
- (ঝ) সকল খাদ্যকর্মী (Food handlers) যেন রোগমুক্ত ও শারীরিকভাবে সুস্থ (medically fit) থাকেন রেস্টোঁরা/খাদ্য ব্যবসায়ী কর্তৃক তা নিশ্চিতের চেষ্টা করা এবং অসুস্থ খাদ্যকর্মীকে সার্বিকভাবে চিকিৎসা সহায়তা ও মানসিকভাবে উজ্জীবিত থাকার জন্য উৎসাহ প্রদান করা;
- ২) রেস্টোঁরা ব্যবস্থাপক প্রমাণক সংরক্ষণপূর্বক উপবিধি 'ক' হইতে 'ঞ' পরিপালনে যথাযথ নজড়দারি বজায় রাখিবো।

৬.৩। সেনিটারি সুবিধাদি।- রেস্টোঁরা/খাদ্য ব্যবসায়ী নিশ্চিত করিবেন:

- (ক) তাদের ব্যবসায়িক স্থাপনায় পানি ও বায়ু নিষ্কাশনের উত্তম স্বাস্থ্যসম্মত ব্যবস্থা সমৃদ্ধ পর্যাপ্ত সংখ্যক শৌচাগার থাকিবে;
- (খ) শৌচাগারের দেয়াল, মেঝে এবং অন্যান্য স্যানিটারি জিনিসপত্র মসৃণ, টেকসই এবং অভেদ্য উপকরণ দিয়ে তৈরি হইবে এবং নির্ধারিত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক শৌচাগারসমূহ পরিচালিত হইবে;

৬.৪। খাদ্য সংক্রান্ত উত্তম স্বাস্থ্যবিধি।-

১) পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা।-

- ক) বিভিন্ন কাজের মাঝে বিশেষভাবে কাঁচা খাবার নাড়াচাড়ার পর অথবা মেঝেতে বা টেবিলে খাবার/পানি/পানীয় ছড়াইয়া পড়িলে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক খাবারের এলাকা ও সরঞ্জামাদি পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত করিতে হইবে;
- খ) প্রতিটি খাদ্য স্থাপনায় খাদ্য সংক্রান্ত উত্তম স্বাস্থ্যবিধি মোতাবেক একটি পরিষ্কার- পরিচ্ছন্নতা নির্দেশাবলী থাকিতে হইবে।

পরিস্কারের নির্দেশাবলিতে নিম্নবর্ণিত নির্দেশগুলি থাকিতে হইবে;

- ক) পরিস্কার/পরিচ্ছন্নতার জন্য কি পণ্য ব্যবহার করা হইবে; খ) পরিচ্ছন্নতা পণ্য সমূহ কীভাবে সংরক্ষণ এবং ব্যবহার করা হইবে; গ) পরিচ্ছন্নতা পণ্য সমূহ কতটা কেমন মিশ্রণে ব্যবহার করা হইবে; ঘ) পরিচ্ছন্নতা পণ্য সমূহ কতক্ষণ মেঝের সংস্পর্শে রাখা যাইবে; (প্রস্তুতকারকের বিনির্দেশ)।

২) কাঁচামাল।-

- ক) নির্ভরযোগ্য এবং পরিচিত ব্যবসায়ীদের থেকে কাঁচামাল ক্রয় করিতে হইবে এবং কাঁচামালে দৃশ্যমান কোন বিকৃতি ও বিপত্তি আছে কিনা যাচাই করিতে হইবে;
- খ) ছত্রাকের আক্রমণ/বৃদ্ধি, গুনমানের অবনতি রোধে কাঁচা পেস্ট, সস ইত্যাদি ফুড-গ্রেড উপাদানে তৈরি আচ্ছাদিত পাত্রে সঠিকভাবে সংরক্ষণ করিতে হইবে ;
- গ) উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক কাঁচামাল ক্রয়/সংগ্রহ করিতে হইবে;

২.১) ফল / সবজি।-

- (১) পারস্পরিক-দূষণ থেকে সুরক্ষিত এবং সঠিকভাবে সংরক্ষিত ফল এবং শাকসবজি ব্যবহার করিতে হইবে;
- (২) উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক কাঁচা ফল /শাক-সবজি ব্যবহার/পরিবেশন/ রান্নার পূর্বে পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন ও জীবানুমুক্ত করিতে হইবে। কাটা এবং অন্য উপাদানের সাথে মিশ্রণের আগে পুরো ফল এবং শাক-সবজি সুপেয় পানিতে পরিস্কার করিতে হইবে;
- (৩) ফল এবং শাকসবজি খোসা ছাড়ানো, নিংড়ানো বা কাটার জন্য বিশেষক ও ফুড-গ্রেড উপকরণে তৈরি পরিস্কার সরঞ্জাম /তৈজসপত্র ব্যবহার করিতে হইবে;
- (৪) পূর্বে সংগৃহীত ফল / শাকসবজি পরিস্কার ও যথাযথভাবে আচ্ছাদিত ফুড-গ্রেড (food grade) পাত্রে / রেফ্রিজারেটরে বা উপযুক্ত সর্বোচ্চ তাপমাত্রায় রাখিতে হইবে;

২.২) আমিষযুক্ত খাদ্য বা খাদ্য পণ্য প্রস্তুত।-

- (ক) অত্যন্ত সংবেদনশীল হওয়ায় কাঁচা এবং প্রক্রিয়াজাত মাংস ইত্যাদি অন্যান্য খাবার থেকে পৃথক রাখিতে হইবে;
- (খ) উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক আমিষ বা মাছ/মাংসজাত খাবার সংগ্রহ, সংরক্ষণ এবং প্রক্রিয়াকরণ করিতে হইবে;
- (গ) পারস্পরিক দূষণ এড়াইতে আলাদা স্থানে বিভিন্ন তৈজস (কাটিং বোর্ড, থালা-বাসন, ছুরি) এবং কাঁচা মাংস এবং সামুদ্রিক পণ্য নাড়াচাড়া (Handle) করিতে হইবে;
- (ঘ) কাঁচা মাছ-মাংস বা সামুদ্রিক পণ্য নাড়াচাড়ার পর এবং অন্য কাজ শুরুর আগে হাত এবং মেঝে বা কাটারবোর্ড পরিস্কার ও জীবানুমুক্ত করিতে হইবে;

২.৩) রান্না/প্রস্তুত।- (ক) কাঁচা খাবার থেকে আসা বিপত্তিসমূহ গ্রহণযোগ্য মাত্রায় হ্রাস ও ক্ষেত্র বিশেষে নির্মূল এবং খাবারের পুণঃদূষণ এবং মান বিপর্যয় রোধে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক খাদ্য প্রস্তুত/প্রক্রিয়াকরণ/রান্না করিতে হইবে;

(খ) আমিষবিহীন ও আমিষযুক্ত খাবারের প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ ও রান্না পৃথক হইতে হইবে;

২.৪) শীতলীকরণ।- শীতলীকরণের মাধ্যমে সংরক্ষণ ও পরিবেশনযোগ্য অর্ধ-রান্না বা রান্না করা এবং খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবার (যেমন প্রস্তুত স্যালাদ এবং ডেজার্ট ইত্যাদি) উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক সংরক্ষণ ও পরিবেশন করিতে হইবে;

২.৫) হিমায়িত খাবার বরফমুক্তকরণ বা গলানো: খাদ্য নিরাপদতা নিশ্চিত উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক হিমায়িত খাবার বরফমুক্তকরণ বা গলাইতে হইবে;

২.৬) উদ্ধৃত খাবার পুনরায় গরম করা।- (Reheating Food (Leftovers))।-

খাওয়ার উপযোগী উদ্ধৃত খাবার উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) অনুসরণ করিয়া হিমায়িত অবস্থায় সংরক্ষণ এবং ব্যবহারের/পরিবেশনের পূর্বে অনুজীবের (ব্যাকটেরিয়ার) ঝুঁকি রোধে গরম করিতে হইবে;

৭। **খাদ্য সরঞ্জাম/যন্ত্রপাতি ব্যবস্থাপনা:** রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী নিম্নবর্ণিত পদক্ষেপগুলি নিশ্চিত করিবেন:

১) খাদ্য প্রস্তুত/রান্না, সংরক্ষণ ও পরিবেশনে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি/তৈজসপত্র পর্যাপ্ত ও স্বাস্থ্যসম্মতভাবে পরিষ্কার ও জীবানুমুক্ত করা;

২) খাদ্য প্রস্তুত/রান্না, সংরক্ষণ ও পরিবেশন ও অন্যান্য আনুষঙ্গিক কাজে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি, সরঞ্জাম, তৈজসপত্র (রেফ্রিজারেটর, ফ্রিজ, বরফ তৈরির মেশিন ইত্যাদি) পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও জীবানুমুক্তকরণ, রক্ষণাবেক্ষণে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) এবং নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর প্রযোজ্য বিধি বিধান অনুসরণ করা;

৮। **খাদ্য বর্জ্য ব্যবস্থাপনা:** রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ অনুসারে তার স্থাপনায় বর্জ্য ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করিবে;

(ক) উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) অনুসরণ করিয়া খাওয়ার কক্ষের বর্জ্যখাদ্য, উচ্ছিষ্ট, অ-ভোজ্য উপজাত এবং অন্যান্য জঞ্জালসমূহ দূত অপসারণ বা ধ্বংস করিবে;

৯। **পানি সরবরাহ ও নিষ্কাশন:** রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) ও নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর প্রযোজ্য বিধিবিধান অনুসরণ করিয়া খাদ্য প্রস্তুত স্থাপনায় পানি সরবরাহ, নর্দমা ও নিষ্কাশন ব্যবস্থাপনা নিশ্চিত করিবে;

১০। **খাদ্য পরিবহন:** রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর প্রযোজ্য বিধিবিধান অনুসরণ করিয়া খাদ্য পরিবহন করিবে; যথা:

(ক) খাবারের দূষণ ও বিকৃতি রোধে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) অনুসরণ করিয়া খাবার পরিবহন করিতে হইবে;

(খ) খাদ্য বা খাদ্য সামগ্রী পরিবহন ব্যবস্থাপনা কার্যক্রমের যথাযথ প্রমাণক সংরক্ষণ করিতে হইবে। এই লক্ষ্যে লিখিত নিয়মাবলি বা নির্দেশিকা প্রণয়ন করিয়া খাদ্যকর্মীদের প্রশিক্ষণ দিতে হইবে;

১১। **খাদ্য মোড়কীকরণ:** রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী খাদ্যের নিরাপদতা রক্ষার্থে নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর প্রযোজ্য বিধিবিধান যথাযথ অনুসরণপূর্বক খাদ্যের স্বাস্থ্যসম্মত আচ্ছাদন বা মোড়কীকরণের ব্যবস্থা করিবে।

১২। **তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ:** রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী:

(১) খাদ্য উৎপাদন, পরিবেশন, সংরক্ষণ, সরবরাহ কার্যক্রমে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) ও নিরাপদ খাদ্য (স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ) প্রবিধানমালা-২০১৮ এর প্রযোজ্য বিধিবিধান যথাযথ অনুসরণ করিয়া তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করিবে;

(২) স্বাস্থ্য ঝুঁকি রোধের নিমিত্ত রোগ সৃষ্টিকারী অণুজীবের প্রজনন বা বিষাক্ত হওয়ার সম্ভাবনায়ুক্ত খাবার একটি নিরবিচ্ছিন্ন কোল্ড চেইনে উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) অনুসরণ করিয়া সংরক্ষণ করিবে;

(৩) প্রক্রিয়াজাত পণ্য/উপাদান থেকে কাঁচামাল পৃথকভাবে স্টোরেজ এবং প্রয়োজনে পৃথক রেফ্রিজারেটেড স্টোরেজে উপযুক্ত তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করিবে;

- (৪) শেলফ ফুড সহ অন্যান্য সকল খাবার এমন তাপমাত্রায় রক্ষণাবেক্ষণ করিবে যা নির্দিষ্ট খাবারের জন্য উপযুক্ত এবং মানব স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিমুক্ত হইবে;
- (৫) রান্নার ক্ষেত্রে সময় ও তাপমাত্রা একটি গুরুত্বপূর্ণ বিষয়। সেইজন্য উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) অনুসরণ করিয়া খাবার রান্নার ব্যবস্থা করিবে;
- (৬) খাবার রান্না এবং পচনশীল খাবার সংরক্ষণের (storage) নির্দেশনাসমূহ ইংরেজী ও বাংলায় পোস্টার আকারে খাবার তৈরির স্থানে/এলাকায় প্রদর্শনের ব্যবস্থা করিবে;

১৩। নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি- (১) নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ এর ধারা ৩৩ অনুসারে রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী নিশ্চিত করিবেন যে খাদ্য প্রস্তুত, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ ও বিক্রয়ের সকল স্তর স্বাস্থ্যসম্মত পদ্ধতি সম্পর্কিত স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ সংরক্ষণ প্রবিধানমালা, ২০১৮ এর বিধানের সহিত সংগতিপূর্ণভাবে পরিচালিত হইবে;

(২) আইনের ধারা ১৩ এর উপ-ধারা ৪(ক) অনুসরণ পূর্বক নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, বিতরণ ও বিপণনে আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত বা খাদ্য প্রতিষ্ঠান কর্তৃক অনুসৃত উপযুক্ত স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং প্রসিডিউর (SOP) মোতাবেক নিশ্চিত করিবে;

(৩) এই প্রবিধানমালার (১) ও (২) নং উপ-প্রবিধি বাস্তবায়নে খাদ্য ব্যবসায়ী নিম্নেবর্ণিত নিজস্ব আনুষ্ঠানিক পদ্ধতি প্রবর্তন, বাস্তবায়ন ও রক্ষণাবেক্ষণ করিবে, যথাঃ-

- (ক) যে সকল বিপত্তি প্রতিরোধ, অপসারণ ও গ্রহণযোগ্য মাত্রায় কমানো আনা প্রয়োজন তাহা চিহ্নিত করা;
- (খ) বিপত্তি প্রতিরোধ, অপসারণ ও গ্রহণযোগ্য মাত্রায় কমানো আনিবার নিমিত্ত কোন একটি নির্দিষ্ট পর্যায়ে বা পর্যায়সমূহে যেই সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপ রহিয়াছে তাহা চিহ্নিত করা;
- (গ) সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপে সীমারেখা প্রবর্তন করা যাহা চিহ্নিত বিপত্তি প্রতিরোধ, অপসারণ ও গ্রহণযোগ্য মাত্রায় কমানো আনিবার মাধ্যমে খাদ্যের নিরাপদতা রক্ষা করে;
- (ঘ) সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপে কার্যকর পরিবীক্ষণ পদ্ধতি প্রবর্তন করা ও তাহা বাস্তবায়ন করা;
- (ঙ) সংকটপূর্ণ নিয়ন্ত্রণ ধাপে পরিবীক্ষণ যখন নির্দেশ করে যে, কোন বিষয় নিয়ন্ত্রিত হইতেছে না, তখন তাহা সংশোধনের ব্যবস্থা গ্রহণ করা;
- (চ) (ক) হইতে (ঙ) পর্যন্ত উপ-প্রবিধানে উল্লিখিত উদ্যোগসমূহ যথাযথভাবে কার্যকর রহিয়াছে কি না তাহা নিয়মিত যাচাইয়ের জন্য পদ্ধতি প্রবর্তন করা;
- (ছ) উপ-প্রবিধান(ক) হইতে (চ) তে উল্লিখিত বিষয়সমূহের যথাযথ প্রমাণক সংরক্ষণ করা;
- (৪) কোন খাদ্যপণ্য বা উৎপাদনের প্রক্রিয়ায় পরিবর্তন করা হইলে এর সপক্ষে যথাযথ প্রমাণক সংরক্ষণ করা;
- (৫) উৎস সনাক্তকরণ পদ্ধতির অংশ হিসাবে কাঁচামাল চিহ্নিতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, উৎপাদন, আমদানি, বিতরণ ও বিক্রয় কার্যক্রম যাচাইয়ের জন্য রেস্তোরা মালিক বা খাদ্য ব্যবসায়ী কর্তৃক প্রমাণক কাগজপত্র সংরক্ষণ করা;
- (৬) আইনের বিধানের সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ প্রমাণক কাগজপত্র কর্তৃপক্ষের চাহিদা মোতাবেক পেশ করিবে; এবং
- (৭) রেস্তোরা/খাদ্যব্যবসায়ী ব্যবসা পরিচালনা সংশ্লিষ্ট প্রমাণক কাগজপত্র নিয়মিতভাবে হালনাগাদ করিবে;
- (৮) রেস্তোরা/খাদ্য ব্যবসায়ী রেস্তোরায় ভোক্তার শারীরিক বা মানসিক ক্ষতি/দুর্ঘটনা এড়াইবার জন্য ভোক্তার সতর্কতা নিশ্চিত প্রয়োজনে দর্শনীয় স্থানে ভোক্তার করণীয় সম্পর্কে মুদ্রিত নির্দেশমালা প্রদর্শন করিবেন;
- (৯) খাবার পরিবেশনা বা গ্রহণের ক্ষেত্রে ভোক্তার কোন প্রকার ক্ষতি হইবার সম্ভাবনা থাকিলে (যেমন; গরম চা, কফি, সুপ ইত্যাদি) পরিবেশনকালে সতর্কতা অবলম্বনসহ ভোক্তাকে সতর্ক করিতে হইবে;

(১০) তাৎক্ষণিক দূর্ঘটনা মোকাবেলায় স্থানীয় রেস্তোঁরায় প্রাথমিক চিকিৎসার ব্যবস্থা এবং ক্ষেত্র বিশেষে রেজিস্টার্ড চিকিৎসকের (অন-কল) ব্যবস্থা থাকিতে হইবে;

১৪।- (১) রেস্তোঁরা/খাদ্য ব্যবসায়ীগণ এই বিধিমালা প্রয়োগের ক্ষেত্রে খাদ্য নিয়ন্ত্রণ সংস্থার জারীকৃত যে কোন নোটিশ প্রকাশ্য স্থানে প্রকাশ করিবার ব্যবস্থা গ্রহণ করিবে।

(২) নোটিশের একটি ফরমেট এই বিধিমালার পরিশিষ্ট **XX** এ দেয়া আছে।

১৫। নোটিশ ।- **ইংরেজিতে অনূদিত পাঠ প্রকাশ।**- এই প্রবিধানমালা কার্যকর হইবার পর কর্তৃপক্ষ, সরকারের পূর্বানুদক্রমে, ৎসরকারি গেজেট প্রজ্ঞাপন দ্বারা, এই প্রবিধানমালার ইংরেজিতে অনূদিত একটি নির্ভরযোগ্য পাঠ (Authentic English Text) প্রকাশ করিতে পারিবে:

তবে শর্ত থাকে যে বাংলা ও ইংরেজি পাঠের মধ্যে বিরোধের ক্ষেত্রে বাংলা পাঠ প্রাধান্য পাইবে।