

কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)

3. HACCP চর্চা বা ছক

প্রতি প্রক্রিয়া ধাপে কি ভুল হতে পারে এবং সেই ব্যাপারে আপনার কি করা উচিত তা আপনাকে দেখায়। আপনার ব্যবসায়ের পরিপ্রেক্ষিতে বিচার করে' দেখার জন্য আপনাকে নির্দেশ ও দৃষ্টান্ত সরবরাহ করা হয়ে থাকে।

এইচএসসিসিপি চার্টস্ কি ?

HACCP (এইচএসসিসিপি) চার্টস্ বা ছকগুলি আপনাকে এমন কিছু বিষয় চিহ্নিত করতে সাহায্য করে যেগুলি খাদ্য নিরাপত্তা, কি ধরনের ভুলত্রুটি হতে পারে এবং তা হওয়া প্রতিরোধ করার জন্য আপনি যা করতে পারেন ইত্যাদির জন্য জরুরী। যে বিবরণ HACCP চার্টস্-এ দেওয়া থাকে তা আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির একটা গুরুত্বপূর্ণ অংশ। কিছু লোকের হয়তো প্রয়োজনীয় তথ্য নির্ধারণ করার সমস্যা হতে পারে, সে জন্য 'কুকসেইফ' ('CookSafe') আপনাকে সম্পূর্ণ করা HACCP চার্টস্ সরবরাহ করে যাদের মধ্যে প্রায় সমস্ত খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য বিষয়গুলি দেওয়া থাকবে।

একটা আদর্শ খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের যে সব প্রক্রিয়া ধাপ থাকে তাদের প্রতিটার জন্য একটা সর্বজনীন পদ্ধতিতে HACCP চার্টস্ রচনা করা হয়। উদাহরণস্বরূপ, খাদ্য কেনার প্রক্রিয়া প্রথম প্রক্রিয়া ধাপে প্রায় নিশ্চিতভাবেই জড়িত থাকবে।

এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় দেওয়া HACCP ছকগুলি কেবলমাত্র সেইসব ঝুঁকির ক্ষেত্রে প্রযোজ্য যেগুলি খাদ্য সরবরাহ প্রক্রিয়ার মধ্যে ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (Critical Control Points - CCPs)-এ আবির্ভূত হয়।

উদাহরণস্বরূপ :

রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষিত অবস্থায় সরবরাহ একটা ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট।

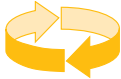
... কারণ যদি খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার ইতিমধ্যেই এমন ধরনের ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া বা রোগজীবাণুর সংস্পর্শে সংক্রমিত হয়ে গিয়ে থাকে যাদের বংশবৃদ্ধি ঘটতে পারে, তাহলে পরবর্তী কোন পদক্ষেপ তাদের ধ্বংস করতে পারবে না।

তবে,

এখনও রান্না করা হয়নি এমন কাঁচা মুরগি রেফ্রিজারেটরে সরবরাহ করা একটা ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট নয়।

... কারণ যদিও কাঁচা মুরগি ইতিমধ্যেই ক্ষতিকর রোগজীবাণুর সংস্পর্শে সংক্রমিত হয়ে থাকতে পারে, এই রোগজীবাণু সাধারণতঃ পরে ধ্বংস হয়ে যাবে - উপযুক্তভাবে রান্না করার ফলে।

দ্রষ্টব্য - কাঁচা মুরগি রান্না করা একটা ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট।



ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (CCPs) সম্পর্কে আরো বিস্তারিত নির্দেশের জন্য এই ম্যানুয়াল-এর **ভূমিকা** অংশ দেখুন।

সুতরাং, প্রথম HACCP চার্ট বা ছক প্রথম প্রক্রিয়া ধাপের ভিত্তিতে রচিত, যা হলো খাদ্য 'ক্রয়, গ্রহণ/সরবরাহ, সংগ্রহ' এবং খাদ্য আপনার কাছে সরবরাহ করা হোক অথবা আপনি কোন সরবরাহকারী কিংবা বিক্রেতার কাছ থেকে নগদ টাকা দিয়ে কিনে আনুন, এই ছক আপনার কর্মপদ্ধতিকে পরিচালনা করার জন্য রচিত।

‘কুকসেইফ’এ র একটা HACCP চার্ট দেখতে এই রকম :-

ক্রম, গ্রহণ/সরবরাহ, সংগ্রহ

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি*</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্*</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ *</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ*</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ করা না হয় ?</p>
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর অস্তিত্ব এবং তাদের বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জনা-তৈরী খাবার যেখানে হয় ব্যবসায়ের জায়গায় খাদ্য সরবরাহ করা হয় কিংবা খাদ্য ব্যবসায়ের দ্বারা সংগৃহীত হয়</p>	<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি হতে দেয় না এমন তাপমাত্রায় কোন সুখ্যাত প্রতিষ্ঠান খাদ্য সরবরাহ করলে তবেই তা গ্রহণ করবেন।</p> <p>সংগ্রহ করা খাদ্য যে গাড়িতে করে আনা হবে তা যেন নিশ্চিত করে যে খাদ্য আপনার কাছে পৌঁছানোর সময়ে তাদের তাপমান আপনার নির্ধারিত হাউজ রুলস্-এর সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ হয়।</p> <p>নিশ্চিত করবেন যে সমস্ত খাদ্য যেন তাদের ‘ইউজ বাই’ বা ব্যবহারের সর্বশেষ তারিখের মধ্যেই থাকে।</p>	<p>সরবরাহের সময়ে খাদ্যের তাপমাত্রার দিকে নজর রাখুন</p> <p>পৌঁছানোর সময়ে খাদ্যের তাপমাত্রার দিকে নজর রাখুন</p> <p>‘ইউজ বাই’ বা ব্যবহারের সর্বশেষ তারিখ লক্ষ্য করুন</p>	<ul style="list-style-type: none"> • স্থির করুন খাদ্য ফেলে দেওয়া উচিত কি না অথবা তার ব্যবহার নিরাপদ • সরবরাহকারীর পর্যালোচনা • নিরাপদ নয় এমন খাদ্য নষ্ট করা • সংগ্রহের প্রক্রিয়া অথবা পরিবহনের পদ্ধতির পর্যালোচনা • ‘ইউজ বাই’ তারিখ পেরিয়ে গেছে এমন খাদ্য ফেলে দেওয়া এবং সরবরাহকারীর পর্যালোচনা
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>ডেলিভারী রেকর্ড বা সরবরাহের বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p> <p>ডেলিভারী রেকর্ড বা সরবরাহের বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

*এইসব বিষয়ে বিস্তারিত নির্দেশিকা পাওয়া যাবে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার ‘ভূমিকা’ অংশে।

কোন কোন HACCP চার্ট বা ছক আপনার কাছে প্রাসঙ্গিক।

আপনার খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের প্রতি প্রাসঙ্গিক HACCP ছকগুলি শনাক্ত করতে পারার আগে আপনাকে এই ম্যানুয়াল-এর ‘ফ্লো ডায়াগ্রাম’ অংশ নিয়ে কাজ করতে হবে। আপনি যদি আপনার ফ্লো ডায়াগ্রাম-এর ডানদিকে একটা প্রক্রিয়া ধাপে টিক্ চিহ্ন দিয়ে থাকেন, তাহলে সেই বিশেষ প্রক্রিয়া ধাপ আপনার ব্যবসায়ের থাকতেই হবে। সুতরাং, ঐ ধাপের জন্য একটা HACCP ছক আপনার ক্ষেত্রে প্রাসঙ্গিক হবে।

যে HACCP ছক আপনি প্রাসঙ্গিক হিসাবে শনাক্ত করেছেন, সেটাকে অবশ্যই আপনার ফ্লো ডায়াগ্রাম-এর ডানদিকে চিহ্নিত প্রক্রিয়া ধাপের মতে **হবহ** একই রকম হতে হবে।

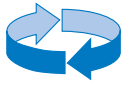
যে HACCP ছকগুলি প্রাসঙ্গিক নয় তাদের ক্ষেত্রে কি হবে ?

আপনি যদি স্থির করে থাকেন যে HACCP ছকগুলির কোনোটিই আপনার ব্যবসায়ের জন্য প্রাসঙ্গিক নয়, তাহলে সেগুলি ম্যানুয়াল থেকে বাদ দিতে হবে। তবে, ভবিষ্যতে কখনো তারা প্রাসঙ্গিক হয় উঠতে পারে এমন সম্ভাবনা বিবেচনা করে এগুলিকে কোন একটা নিরাপদ জায়গায় রেখে দেওয়া ভালো।

আপনার যা যা জানা দরকার

1. এই ম্যানুয়াল-এর ফ্লো ডায়াগ্রাম অংশে কাজ করার পর, আপনি এখন আপনার ব্যবসায়ের সমস্ত প্রক্রিয়া ধাপগুলি শনাক্ত করতে পেরেছেন। এই অংশে প্রতিটা প্রক্রিয়া ধাপের জন্য একটা HACCP চার্ট বা ছক আছে। আপনার ব্যবসায়ের জন্য প্রাসঙ্গিক নয় এমন যে কোন HACCP ছক বাদ দিন।
2. অবশিষ্ট প্রতিটা HACCP ছকের বিষয়বস্তু পড়ে দেখুন, যা থেকে বোঝা যাবে প্রতি প্রক্রিয়া ধাপে কোন কোন হাউজ রুল প্রযোজ্য। এই কাজটা সহজ করার জন্য, প্রতি ছকের নিচে ‘লিংক বক্স’ দেওয়া হয়েছে যেগুলি প্রতি প্রক্রিয়া ধাপের জন্য প্রাসঙ্গিক হাউজ রুলস্ নির্দেশ করবে।

উদাহরণস্বরূপ, ‘ক্রয়, গ্রহণ/সরবরাহ, সংগ্রহ’ HACCP ছকের লিংক বক্স-এ এগুলি দেওয়া আছে :



হাউজ রুলস্-এর বিবরণ

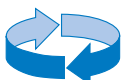
প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমান নিয়ন্ত্রণ, ক্রস্ কন্টামিনেশন বা পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ।

3. অতএব, ‘ক্রয়, গ্রহণ/সরবরাহ, সংগ্রহ’ ছকের জন্য প্রাসঙ্গিক হাউজ রুলস্ হলো প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমান নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ। এই ম্যানুয়াল-এর ‘হাউজ রুলস্’ বিভাগে আপনি এই প্রতিটা বিষয়ের জন্য একটা উপ-বিভাগ দেখতে পাবেন। এইসব উপ-বিভাগের প্রতিটায় আপনাকে উপযুক্ত নির্দেশ দেওয়া হবে এবং তারপর বলা হবে আপনার ব্যবসায়ে এই বিষয়গুলির প্রতিটার ব্যবস্থাপনা আপনি কিভাবে করবেন তা নির্দেশ করার জন্য আপনার হাউজ রুলগুলি লিখতে।
4. এবারে HACCP ছকগুলি ব্যবহার করে’ স্থির করুন কোন কোন বিবরণ আপনার ব্যবসায়ের জন্য প্রাসঙ্গিক। মনে রাখবেন, আপনি যদি ইতিমধ্যেই আপনার ব্যবসায়ের জন্য বিবরণ লেখার ফর্ম/লিখিত বিবরণ রচনা করে’ থাকেন, সেগুলি পরীক্ষা করে’ দেখতে হবে যে এই ম্যানুয়াল-এর ‘রেকর্ডস্ সেকশন’এ যে নমুনা ফর্মগুলি দেওয়া আছে, আপনার তৈরী করা ফর্মগুলিও তাদের মতো একই বিষয় সম্পর্কে।
5. প্রতি প্রক্রিয়া ধাপের জন্য HACCP ছকে উল্লিখিত ‘সংশোধনী ব্যবস্থাগুলি’ বিবেচনা করুন এবং দেখুন সেগুলি আপনার ব্যবসায়ের জন্য উপযুক্ত কি না। HACCP ছকগুলিতে আপনার ব্যবসায়ের জন্য উপযোগী অন্যান্য কিছু সংশোধনী ব্যবস্থা যোগ করে’ আপনি সেগুলিকে বিশেষ রূপদান করতে পারেন।
6. আপনি যদি আপনার ব্যবসায়ে এমন একটা প্রক্রিয়া ধাপ সম্পন্ন করতে চান যেটা HACCP ছকগুলিতে দেওয়া নেই, তাহলে আপনার ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা HACCP চার্ট এই অংশের শেষে পাবেন।

আপনার ব্যবসায়ের জন্য প্রাসঙ্গিক সমস্ত HACCP ছক আপনি শনাক্ত করার ও গড়ার পর, অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনার HACCP চার্ট অংশ পূরণ করার ও তাতে স্বাক্ষর করার কথা মনে রাখবেন।

ক্রম, গ্রহণ/সরবরাহ, সংগ্রহ

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে ?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর অস্তিত্ব এবং তাদের বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার যেখানে হয় ব্যবসায়ের জায়গায় খাদ্য সরবরাহ করা হয় কিংবা খাদ্য ব্যবসায়ের দ্বারা সংগৃহীত হয়</p>	<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি হতে দেয় না এমন তাপমাত্রায় কোন সুখ্যাত প্রতিষ্ঠান খাদ্য সরবরাহ করলে তবেই তা গ্রহণ করবেন।</p> <p>সংগ্রহ করা খাদ্য যে গাড়িতে করে আনা হবে তা যেন নিশ্চিত করে যে খাদ্য আপনার কাছে পৌঁছানোর সময়ে তাদের তাপমান আপনার নির্ধারিত হাউজ রুলস্-এর সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ হয়।</p> <p>নিশ্চিত করবেন যে সমস্ত খাদ্য যেন তাদের 'ইউজ বাই' বা ব্যবহারের সর্বশেষ তারিখের মধ্যেই থাকে।</p>	<p>সরবরাহের সময়ে খাদ্যের তাপমাত্রার দিকে নজর রাখুন</p> <p>পৌঁছানোর সময়ে খাদ্যের তাপমাত্রার দিকে নজর রাখুন</p> <p>'ইউজ বাই' বা ব্যবহারের সর্বশেষ তারিখ লক্ষ্য করুন</p>	<ul style="list-style-type: none"> • স্থির করুন খাদ্য ফেলে দেওয়া উচিত কি না অথবা তার ব্যবহার নিরাপদ • সরবরাহকারীর পর্যালোচনা • নিরাপদ নয় এমন খাদ্য নষ্ট করা • সংগ্রহের প্রক্রিয়া অথবা পরিবহনের পদ্ধতির পর্যালোচনা • 'ইউজ বাই' তারিখ পেরিয়ে গেছে এমন খাদ্য ফেলে দেওয়া এবং সরবরাহকারীর পর্যালোচনা
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার</p> <p>ডেলিভারি রেকর্ড বা সরবরাহের বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p> <p>ডেলিভারি রেকর্ড বা সরবরাহের বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং জিনিষপত্র মজুদ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
<p>পারম্পরিক দূষণ</p> <p>কাঁচা থেকে খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার পর্যন্ত</p>	<p>কাঁচা এবং রান্না/খাওয়ার-জন্য-তৈরী করা খাবার আলাদা রাখা</p> <p>সব জিনিষ নিরাপদে নাড়াচাড়া করা</p>	<p>জিনিষপত্র আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>জিনিষপত্র নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া • সরবরাহের পদ্ধতি পর্যালোচনা করা • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার পারম্পরিক দূষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>নিয়মিত সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ এবং পারম্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করার হাউজ রুলস্ দেখা</p>
<p>অন্যান্য কারণে দূষণ</p> <p>যেমন, যানবাহন বা সরঞ্জাম থেকে</p>	<p>(সরবরাহ/সংগ্রহ)</p> <p>সরবরাহ/সংগ্রহের গাড়ি যেন পরিষ্কার থাকে তা নিশ্চিত করা</p> <p>খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে তা নিশ্চিত করা</p>	<p>সরবরাহের গাড়ির পরিচ্ছন্নতা লক্ষ্য করা/সরবরাহ পদ্ধতির দিকে নজর রাখা ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য যেন সুরক্ষিত থাকে তা নিশ্চিত করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া • সরবরাহকারীর পর্যালোচনা করা • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা</p> <p>সরবরাহের বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ, সাফাই এবং জিনিষপত্র মজুদ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

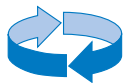


হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমান নিয়ন্ত্রণ, পারম্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

রেফ্রিজারেটর-এ মজুদ রাখা

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>এমন তাপমাত্রায় খাদ্য মজুদ রাখা যা ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি প্রতিরোধ করে</p> <p>নিশ্চিত করা যে সমস্ত খাদ্য যেন উপযুক্ত 'ইউজ বাই' তারিখের মধ্যে থাকে</p>	<p>রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা করার সরঞ্জামের তাপমাত্রা পরীক্ষা করা</p> <p>চোখে দেখে 'ইউজ বাই' তারিখ পরীক্ষা করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • তাপমাত্রা আবার পরীক্ষা করা এবং খাদ্য নিরাপদে ব্যবহার করা যাবে কি না চিন্তা করা • সার্ভিস্ এঞ্জিনিয়ার সরঞ্জাম পরীক্ষা/মেরামত করবে • 'ইউজ বাই' তারিখ পেরিয়ে যাওয়া খাদ্য ফেলে দেওয়া
<p>পারস্পরিক দূষণ</p> <p>কাঁচা থেকে খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার পর্যন্ত</p>	<p>কাঁচা এবং রান্না /খাওয়ার-জন্য-তৈরী করা খাবার আলাদা রাখা</p> <p>সব জিনিষ নিরাপদে নাড়াচাড়া করা</p>	<p>জিনিষপত্র আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>জিনিষপত্র নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
<p>অন্যান্য কারণে দূষণ</p> <p>যেমন, সরঞ্জাম থেকে</p>	<p>রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডাকরার সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা</p> <p>খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে তা নিশ্চিত করা</p>	<p>রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা করার সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখার কাজ লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
<p>হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ</p> <p>প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমান নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ</p>	<p>আপনার সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার ঠাণ্ডা খাবারের বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং জিনিষপত্র মজুদ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>



হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমান নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

হিমায়িত অবস্থায় মজুদ রাখা

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>আপনার নির্দিষ্ট হাউজ রুল-এ নির্দেশিত তাপমাত্রায় খাদ্য মজুদ রাখা যাতে ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি প্রতিরোধ করা যায়</p>	<p>ফ্রীজার-এর কার্যকারিতার উপরে নজর রাখা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • তাপমাত্রা আবার পরীক্ষা করা এবং খাদ্য নিরাপদে ব্যবহার করা যাবে কি না চিন্তা করা। প্রয়োজন হলে খাদ্য ফেলে দেওয়া। • সার্ভিস্ এঞ্জিনিয়ার সরঞ্জাম পরীক্ষা/মেরামত করবে
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>ঠাণ্ডা খাওয়ার বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের ব্যাপারে আপনার হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
<p>পারস্পরিক দূষণ</p> <p>কাঁচা থেকে খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার পর্যন্ত</p>	<p>কাঁচা এবং রান্না /খাওয়ার-জন্য-তৈরী করা খাবার আলাদা রাখা</p>	<p>জিনিষপত্র আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার পারস্পরিক দূষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ এবং পারস্পরিক দূষণ- সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
<p>অন্যান্য কারণে দূষণ</p> <p>যেমন, সরঞ্জাম থেকে</p>	<p>ফ্রীজার পরিষ্কার রাখা</p> <p>খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে তা নিশ্চিত করা</p>	<p>সাফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার সাফাই ও জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

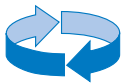


হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমান নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

স্বাভাবিক তাপমাত্রায় মজুদ রাখা (ঘরের তাপমাত্রায় মজুদ)

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
<p>দূষণ যেমন, খাবারের মোড়ক, সরঞ্জাম, ঘরবাড়ি থেকে</p>	<p>খাদ্য মজুদের এলাকাগুলি পরিষ্কার রাখা</p> <p>খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে তা নিশ্চিত করা</p>	<p>সাফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ যেমন, ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় থেকে</p>	<p>ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ করার ব্যবস্থাগ্রহণ করা</p> <p>ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের আপনার ঘরবাড়িতে ঢোকা প্রতিরোধ করা</p>	<p>মজুদের জায়গায় ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের অস্তিত্ব লক্ষ্য ও পরীক্ষা করা</p> <p>খাদ্যে ও মোড়কে ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের অস্তিত্ব লক্ষ্য ও পরীক্ষা করা</p> <p>ঘরবাড়ির অবস্থা লক্ষ্য করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের সংস্পর্শে দূষিত খাদ্য ফেলে দেওয়া ক্ষতিকর প্রাণী ও পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ ঠিকাদারের সঙ্গে যোগাযোগ করা ঘরবাড়ি মেরামত করা
	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : সাফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ, সাফাই ও জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার পেস্ট কন্ট্রোল এবং রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

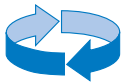


হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, ক্ষতিকর প্রাণী ও পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ, রক্ষণাবেক্ষণ এবং জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

প্রস্তুতি - কাঁচা খাওয়ার উপযুক্ত রান্না না করা খাবার (যেমন মাছ/খোলাযুক্ত চিংড়ি জাতীয় মাছ)

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে ?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
	কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ? বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?
ক্ষতিকর রোগজীবাণুর অস্তিত্ব ও বংশবৃদ্ধি	রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা রাখার সরঞ্জামের বাইরে খাদ্য রেখে দেওয়ার সময় ন্যূনতম করা	খাদ্য প্রস্তুত প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা অ-নিরাপদ খাদ্য ফেলে দেওয়া কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
	আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা	আপনার যা করা দরকার : সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা	আপনার যা করা দরকার : প্রশিক্ষণ ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের ব্যাপারে আপনার হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া
পারস্পরিক দূষণ অন্যান্য খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের প্রতি	কাঁচা খাবার খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার থেকে আলাদা রাখা রান্না না করা খাবার, কাঁচা খাওয়ার জন্য, যে কাঁচা খাবার পরে রান্না করা হবে তার থেকে আলাদা রাখা নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া ব্যবহার করা	আলাদা রাখার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা আলাদা রাখার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা	<ul style="list-style-type: none"> দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার ফেলে দেওয়া কাঁচা খাবার বহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা কর্মী প্রশিক্ষণ ব্যবস্থা পর্যালোচনা করা
	আপনার যা করা দরকার : আপনার পারস্পরিক দূষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা	আপনার যা করা দরকার : সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করা	আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ এবং পারস্পরিক দূষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া



হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ

এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার উদ্দেশ্য হলো খাদ্য সরবরাহের সঙ্গে সম্পর্কিত অধিকাংশ কাজকর্ম নিয়ে আলোচনা করা, তবে আমরা স্বীকার
করাছি যে এমন কিছু বিশেষ ধরনের উপকরণ আছে, মাছ ও খোলাযুক্ত চিংড়ি জাতীয় খাদ্যসহ, যেগুলি কাঁচা খাওয়া হতে পারে। সাধারণ
নির্দেশিকা নিচে দেওয়া হয়েছে, তবে যেমন প্রয়োজন বিশেষজ্ঞদের পরামর্শ নেওয়ার পরামর্শ আপনাদের দেওয়া হচ্ছে।

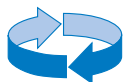
কাঁচা মাছ/খোলাযুক্ত মাছ - এই প্রক্রিয়া ধাপে অয়স্টার বা কিন্নক, সূঁশি ও শামি মি পদ্ধতিতে প্রস্তুত মাছ, যেগুলি কাঁচা খাওয়া হয় এবং
সেইজন্য তাদের খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের মতোই সতর্কভাবে নাড়াচাড়া করার দরকার হয়, এমন ধরনের কিছু খাবারের কথা বলা হচ্ছে।
উপরন্তু, এইসব খাবারের সংস্পর্শে অন্যান্য খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার দূষিত হওয়ার ঝুঁকি থাকে।

এইসব খাবার কাঁচা মাংসের মতো রান্না না করা সাধারণ খাদ্য এবং অন্যান্য খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার এই দুই ধরনের খাদ্য থেকেই
আলাদাভাবে মজুদ ও নাড়াচাড়া করা দরকার। **কাঁচা এবং আংশিক রান্না করা খাবার সরবরাহে একটা ঝুঁকির সম্ভাবনা থাকে, যা সব সময়ে
পুরোপুরি নিয়ন্ত্রণ করা যায় না।**

জীবিত খোলাযুক্ত মাছ - কেবলমাত্র নির্ভরযোগ্য বিক্রেতার কাছ থেকেই সামুদ্রিক খাদ্য কিনবেন।

প্রস্তুতি - রান্না করা/খাওয়ার জন্য তৈরী খাবার (সালাদ প্রস্তুত করাসহ)

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা রাখার সরঞ্জামের বাইরে খাদ্য রেখে দেওয়ার সময় ন্যূনতম করা</p> <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>খাদ্য প্রস্তুত প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা • অ-নিরাপদ খাদ্য ফেলে দেওয়া <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
<p>পারস্পরিক দূষণ</p> <p>কাঁচা থেকে খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার পর্যন্ত</p>	<p>কাঁচা এবং রান্না /খাওয়ার-জন্য-তৈরী করা খাবার আলাদা রাখা</p> <p>নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া ব্যবহার করা</p> <p>সালাদ তৈরীর উপকরণ ধুয়ে নেওয়া</p> <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>জিনিষপত্র আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>সালাদ ধুয়ে নেওয়ার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • দূষিত হয়ে থাকতে পারে এমন খাবার ফেলে দেওয়া • সমস্ত কর্মপদ্ধতি পর্যালোচনা করা • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ এবং পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ</p> <p>যেমন, সরঞ্জাম থেকে</p>	<p>ভালো মানের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলুন</p> <p>নিশ্চিত করুন যে সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্র যেন পরিষ্কার থাকে</p> <p>নিশ্চিত করুন যে সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্র যেন ঠিকমতো মেরামত করে রাখা হয়</p> <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার সার্বস্বত্ব-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>সার্বস্বত্ব প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্রের অবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p> <p>সার্বস্বত্ব কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • ত্রুটিযুক্ত পাত্র ও সরঞ্জাম ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা <p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সার্বস্বত্ব ও রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

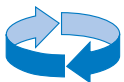


হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সার্বস্বত্ব, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ এবং রক্ষণাবেক্ষণ

প্রস্তুতি - ডিফ্রস্টিং বা খাদ্য হিমায়িত অবস্থা থেকে ব্যবহারোপযোগী অবস্থায় নিয়ে আসা

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে ?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার	রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা রাখার সরঞ্জাম অথবা ঠাণ্ডা জায়গা যা আপনার নির্দিষ্ট হাউজ রুলস্-এর সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ সেখানে ডিফ্রস্টিং করা	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?
	আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা	আপনার যা করা দরকার : সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা	আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া
পারস্পরিক দূষণ কাঁচা থেকে খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার পর্যন্ত	কাঁচা এবং রান্না /খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখা নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া ব্যবহার করা	জিনিষপত্র আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা	<ul style="list-style-type: none"> কাঁচা এবং রান্না /খাওয়ার-জন্য- তৈরী খাবার দূষিত হলে তা ফেলে দেওয়া কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
	আপনার যা করা দরকার : আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ মেনে চলা	আপনার যা করা দরকার : সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করা	আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ এবং পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া
অন্যান্য ধরনের দূষণ মেমন, সরঞ্জাম থেকে	সমস্ত কাজের জায়গা ও সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা আপনার ঘরবাড়িতে ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় আসা বন্ধ করা নিশ্চিত করা যে সমস্ত খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে	সাফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা ঘরবাড়ির অবস্থার উপরে নজর রাখা খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা	<ul style="list-style-type: none"> রান্না করা খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া ঘরবাড়ি মেরামত করা পেস্ট কন্ট্রোল বা ক্ষতিকর প্রাণী নিয়ন্ত্রণ ঠিকাদারের সঙ্গে যোগাযোগ করা কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
	আপনার যা করা দরকার : আপনার সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার পেস্ট কন্ট্রোল-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা	আপনার যা করা দরকার : সাফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা	আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ, সাফাই, পেস্ট কন্ট্রোল ও জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থার হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া



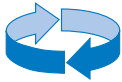
হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ পেস্ট কন্ট্রোল এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

রান্না করা

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
	কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে? বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত?

ক্ষতিকর রোগজীবাণু বেঁচে থাকা	এমন তাপমাত্রায় রান্না করা যে সমস্ত ক্ষতিকর রোগজীবাণু ধ্বংস হয়ে যায় নিচের দ্রষ্টব্য 1 দেখুন	রান্নার সময়ে তাপ নির্দিষ্ট মাত্রায় রয়েছে কি না পরীক্ষা করা অথবা নিচের দ্রষ্টব্য 2 দেখুন	<ul style="list-style-type: none"> আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রা না পৌঁছানো পর্যন্ত রান্না করে' যাওয়া সার্ভিস এঞ্জিনীয়ার সরঞ্জাম পরীক্ষা/মেরামত করবে কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
	আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা	আপনার যা করা দরকার : গরম তাপমাত্রার বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা	আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া



হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

দ্রষ্টব্য 1 - খাদ্যের কোর টেম্পারেচার, অর্থাৎ তার কেন্দ্রের তাপমাত্রা 75°C বা তার বেশী না হওয়া পর্যন্ত রান্না করে' যাওয়া নিশ্চিত করবে যে সমস্ত ক্ষতিকর রোগজীবাণু ধ্বংস হয়েছে।

তবে, এটা মনে রাখতে হবে যে কম তাপমাত্রায় রান্না করা গ্রহণযোগ্য এই শর্তে যে নিম্নলিখিত **নির্দিষ্ট সময়ের জন্য কোর টেম্পারেচার বজায় রাখা হচ্ছে :**

- কমপক্ষে 45 মিনিটের জন্য 60°C
- কমপক্ষে 10 মিনিটের জন্য 65°C
- কমপক্ষে 2 মিনিটের জন্য 70°C

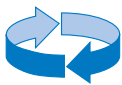
দ্রষ্টব্য 2 - প্রত্যেকবার খাদ্য রান্না করার সময়ে একটা থার্মোমিটার দিয়ে কোর টেম্পারেচার পরিমাপ করা বাস্তবসম্মত না হতে পারে। তাপমাত্রার উপরে নজর রাখার একটা বিকল্প পদ্ধতি হতে পারে :

একটা **প্রতিষ্ঠিত রান্না করার প্রক্রিয়া (সময়/তাপমাত্রা ফরমুলা)** অনুসরণ করা এবং সব সময়েই একই ধরনের রান্নার অবস্থা বজায় রাখা। (এই ম্যানুয়াল-এর **তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্** দেখুন)

ডিম রান্না করার ব্যাপারে পরামর্শ - ডিমের ভিতরে এবং তাদের খোলায় ক্ষতিকর রোগজীবাণু থাকে। এই কারণে, ডিম খুব সাবধানে ব্যবহার করতে হয়। যে'সব খাদ্য সরবরাহকারী দুর্বল লোকজনের জন্য খাবার তৈরী করে তাদের প্রতি পরামর্শ হলো যে তারা যেন যে'সব খাবার কাঁচা অথবা হালকাভাবে রান্না করা অবস্থায় খাওয়া হবে তাদের জন্য 'প্যান্ডারাইজড', অর্থাৎ জীবাণুমুক্ত করা ডিম ব্যবহার করে।

খাওয়ার সময় হওয়া পর্যন্ত খাবার গরম রাখা (ব্যুফে-সহ)

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>এমন তাপমাত্রায় খাওয়ার সময় হওয়া পর্যন্ত খাবার গরম রাখা যা ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি প্রতিরোধ করে</p>	<p>খাওয়ার সময় পর্যন্ত খাবার গরম রাখার তাপমাত্রা বজায় রাখা হচ্ছে কি না পরীক্ষা করা অথবা একটা 'প্রতিষ্ঠিত খাবার গরম রাখার পদ্ধতি' (সময়/তাপমাত্রা ফর্মুলা) অনুসরণ করার সাথে সাথে মাঝে মাঝে তাপমাত্রা পরীক্ষা করা (নির্দেশের জন্য আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া)</p>	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা প্রয়োজন হলে খাদ্য ফেলে দেওয়া সার্ভিস্ এঞ্জিনীয়ার সরঞ্জাম পরীক্ষা মেরামত করবে
<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ যেমন, সরঞ্জাম, খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন লোকজন এবং খরিদারদের থেকে</p>	<p>সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্র পরিষ্কার রাখা নিশ্চিত করা নিশ্চিত করা যে যেখানেই উপযুক্ত সমস্ত খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং /অথবা ঢাকা থাকে, যেমন কর্মীদের 'স্লাইজ গার্ড' পরা, ঢাকনি ব্যবহার করা</p>	<p>সাফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> খাবার দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া সরঞ্জামের উপযুক্ততা পর্যালোচনা করা কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : খাওয়ার সময় হওয়া পর্যন্ত খাবার গরম রাখার বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : সাফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ, সাফাই, ও জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>



হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

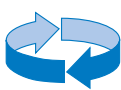
ঠাণ্ডা করা

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ? বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
--	--	--	---

<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর/বৈচে থাকার গুণটির বংশবৃদ্ধি রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>সর্বোত্তম রান্না করা হয়েছে এমন খাবার যত তাড়াতাড়ি সম্ভব ঠাণ্ডা করুন। সম্ভব হলে, খাবার অল্প পরিমাণে অথবা অগভীর পাত্রে ঠাণ্ডা করুন গরম খাবার রেফ্রিজারেটরে রাখ এড়িয়ে চলুন</p>	<p>খাবার ঠাণ্ডা হওয়ার সময় লক্ষ্য করুন এবং লিখে রাখা অথবা একটা 'প্রতিষ্ঠিত খাবার ঠাণ্ডা করার পদ্ধতি' (সময়/তাপমাত্রা ফর্মুল্যা) অনুসরণ করার সাথে সাথে মাঝে মাঝে তাপমাত্রা পরীক্ষা করা (নির্দেশের জন্য আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা • অ-নিরাপদ খাদ্য ফেলে দেওয়া • ঠাণ্ডা করার পদ্ধতির পরিমার্জনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : গরম তাপমাত্রার বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>	

<p>পারস্পরিক দূষণ কাঁচা থেকে রান্না করা / খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার পর্যন্ত</p>	<p>কাঁচা ও রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার আলাদা রাখা নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া ব্যবহার করা</p>	<p>জিনিষপত্র আলাদা করে রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাবার দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : সাপ্তাহিক বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ এবং পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>	

<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ যেমন, সরঞ্জাম, ক্ষতিকর প্রাণী থেকে</p>	<p>সমস্ত কাজের জায়গা ও সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা আপনার ঘরবাড়িতে ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় আসা বন্ধ করা নিশ্চিত করা যে সমস্ত খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে</p>	<p>সাফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা ঘরবাড়ির অবস্থার উপরে নজর রাখা খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাবার দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • পেস্ট কন্ট্রোল ঠিকাদারের সঙ্গে যোগাযোগ করা • ব্যবসায়স্থলের মেরামত করা • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার পেস্ট কন্ট্রোল-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা আপনার জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : সাফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ, সাফাই, পেস্ট কন্ট্রোল ও জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>	

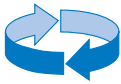


হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ
প্রশিক্ষণ, সাফাই, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ পেস্ট কন্ট্রোল এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

আবার গরম করা

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণু বেঁচে থাকা রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>খাবার এমন তাপমাত্রায় আবার গরম করা যা ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি প্রতিরোধ করবে</p>	<p>আবার গরম করার নির্দিষ্ট তাপমাত্রা বজায় রাখা হচ্ছে কি না পরীক্ষা করা অথবা একটা 'প্রতিষ্ঠিত আবার গরম করার পদ্ধতি' (সময়/তাপমাত্রা ফরমুলা) অনুসরণ করার সাথে সাথে মাঝে মাঝে তাপমাত্রা পরীক্ষা করা (নির্দেশের জন্য আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া)</p>	<ul style="list-style-type: none"> আপনার আবার গরম করার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় না পৌঁছানো পর্যন্ত গরম করে' চলা কর্মী প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা করা
	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : গরম তাপমাত্রার বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার : আপনার প্রশিক্ষণ এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

মনে রাখতে হবে - কোন তৈরী খাবার একবারের বেশী আবার গরম না করার পরামর্শ দেওয়া হচ্ছে



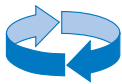
হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ
প্রশিক্ষণ এবং তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

পরিবেশন - খরিদ্বারের সামনে সরাসরি গরম খাবার পরিবেশন (রেস্টোর্যান্ট এবং টেকঅ্যাওয়ে-তে পরিবেশিত খাবার)

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
---	---	---	--

<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>খাবার সঙ্গে সঙ্গে পরিবেশন করুন</p>	<p>পরিবেশনের পদ্ধতি লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা • অ-নিরাপদ খাদ্য ফেলে দেওয়া
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>গরম তাপমাত্রার বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>

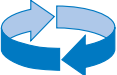
<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ</p> <p>যেমন, সরঞ্জাম, যে'সব লোক খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের থেকে</p>	<p>ভালো মানের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলুন</p> <p>নিশ্চিত করুন যে সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্র যেন পরিষ্কার থাকে</p> <p>নিশ্চিত করুন যে খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে</p>	<p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>সাইফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার সাইফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাইফাই কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সাইফাই ও জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>



হাউজ রুলস্ আর্বোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সাইফাই, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

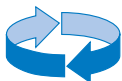
পরিবেশন - খরিদ্বারের সামনে সরাসরি ঠাণ্ডা খাবার পরিবেশন (রেস্টোরাণ্ট এবং টেকঅ্যাওয়ে-তে পরিবেশিত খাবার)

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে ?</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>খাবার তৈরীর পর সঙ্গে সঙ্গে পরিবেশন করুন</p> <p>অথবা</p> <p>ঠাণ্ডা অবস্থায় মজুদ খাবার সরাসরি পরিবেশন করুন</p>	<p>পরিবেশনের পদ্ধতি লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>পরিবেশনের পদ্ধতি লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা • অ-নিরাপদ খাদ্য ফেলে দেওয়া
<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ</p> <p>যেমন, সরঞ্জাম, যে'সব লোক খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের থেকে</p>	<p>ভালো মানের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলুন</p> <p>নিশ্চিত করুন যে সমস্ত সরঞ্জাম ও পাত্র যেন পরিষ্কার থাকে</p> <p>নিশ্চিত করুন যে খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে</p>	<p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>স্যাফাই প্রক্রিয়া লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার স্যাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>ঠাণ্ডা খাবারের বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ</p> <p>প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, স্যাফাই, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ</p> </div> </div>			

পরিবেশন - খরিদারকে অন্য কোন জায়গায় গরম খাবার পরিবেশন

(খরিদারদের বাড়িতে এবং ব্যবসায়ের জায়গার বাইরে কোথাও পরিবেশিত খাবার)

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার/বাড়িতে সরবরাহ/ ব্যুফে</p>	<ul style="list-style-type: none"> নিশ্চিত করুন যে খাদ্য পাঠানোর সময়ে উপযুক্ত তাপমাত্রা বজায় রাখা হচ্ছে <p>এবং/</p> <ul style="list-style-type: none"> নিশ্চিত করুন যে খাদ্য উপযুক্ত তাপমাত্রায় জায়গামতো পৌঁছাচ্ছে <p>অথবা</p> <ul style="list-style-type: none"> খাদ্য প্রেরণ এবং উপযুক্ত উচ্চ তাপমাত্রায় আবার গরম করা <p>অথবা</p> <ul style="list-style-type: none"> খাদ্য প্রেরণ এবং পরিবেশন না করা পর্যন্ত উপযুক্ত তাপমাত্রায় গরম রাখা <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>উপরের তাপমাত্রাগুলি ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি প্রতিরোধ করতে পারার মতো যথেষ্ট বেশী হতে হবে।</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> পাঠানোর আগে খাদ্যের তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন <p>অথবা</p> <ul style="list-style-type: none"> পৌঁছানোর পর খাদ্যের তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন <p>অথবা</p> <ul style="list-style-type: none"> দেখে নিন যে খাদ্য আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় গরম করা হচ্ছে <p>এবং/অথবা</p> <ul style="list-style-type: none"> নিশ্চিত করুন যে পরিবেশন না করা পর্যন্ত আপনার খাদ্য গরম রাখার নির্দিষ্ট তাপমাত্রা বজায় থাকছে 	<ul style="list-style-type: none"> পাঠানোর সময়ে খাদ্য যদি আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রার নিচে থাকে তাহলে উপযুক্ত উচ্চ তাপমাত্রায় আবার গরম করুন পৌঁছানোর সময়ে খাদ্য যদি আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রার নিচে থাকে তাহলে এ খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করুন খাদ্য যদি আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রার নিচে থাকে তাহলে উপযুক্ত উচ্চ তাপমাত্রায় আবার গরম করুন খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করুন
<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ</p> <p>যেমন, যানবাহন, সরঞ্জাম, খরিদাররা</p>	<p>ভালো মানের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলুন</p> <p>সরবরাহের গাড়ি এবং যোগাযোগের সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখুন</p> <p>নিশ্চিত করুন যে খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে</p>	<p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>যানবাহন এবং সরবরাহের পাত্রগুলির পরিচ্ছন্নতা লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্য দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার সার্বজনীন-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার সার্বজনীন-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p> <p>সার্বজনীন-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সার্বজনীন ও জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>



হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সার্বজনীন, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

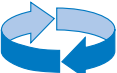
পরিবেশন - খরিদারকে অন্য কোন জায়গায় ঠাণ্ডা খাবার পরিবেশন

(খরিদারদের বাড়িতে এবং ব্যবসায়ের জায়গার বাইরে কোথাও পরিবেশিত খাবার)

<p>CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি</p> <p>কি ভুল হতে পারে ?</p>	<p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাাদি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্</p> <p>কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে ?</p> <p>বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি ?</p>	<p>নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে</p>	<p>সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ</p> <p>নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত ?</p>
---	---	---	--

<p>ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি</p> <p>রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার</p>	<p>পরিবেশন না করা পর্যন্ত খাদ্য এমন উপযুক্ত তাপমাত্রায় প্রেরণ করুন ও মজুদ রাখুন যা ক্ষতিকর রোগজীবাণুর বংশবৃদ্ধি প্রতিরোধ করবে</p>	<p>খাদ্য পৌঁছানোর/সরবরাহের সময়ে তার তাপমাত্রা পরীক্ষা করা</p> <p>নিশ্চিত করা যে খাদ্য যেন যত তাড়াতাড়ি সম্ভব পরিবেশন করা অথবা প্রয়োজন না হওয়া পর্যন্ত রেফ্রিজারেটর-এ সংরক্ষিত থাকে</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য ব্যবহারের জন্য নিরাপদ কি না চিন্তা করা • অ-নিরাপদ খাদ্য ফেলে দেওয়া • পরিবেশন/সরবরাহের ব্যবস্থাদির পরিমার্জনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার বিবরণ সম্পূর্ণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>	

<p>অন্যান্য ধরনের দূষণ</p> <p>যেমন, যানবাহন, সরঞ্জাম এবং খরিদাররা</p>	<p>ভালো মানের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা</p> <p>সরবরাহের গাড়ি এবং যোগাযোগের সরঞ্জাম পরিষ্কার রাখা</p> <p>নিশ্চিত করুন যে খাদ্য যেন সুরক্ষিত এবং/অথবা ঢাকা থাকে</p>	<p>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>সরবরাহের যানবাহন এবং পাত্রগুলির পরিচ্ছন্নতা লক্ষ্য ও তদারক করা</p> <p>খাদ্য সুরক্ষিত রাখার ব্যবস্থা লক্ষ্য ও তদারক করা</p>	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য দূষিত হয়ে থাকলে তা ফেলে দেওয়া • কর্মী প্রশিক্ষণ পর্যালোচনা করা
<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার সার্বস্বত-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p> <p>আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থার হাউজ রুলস্ মেনে চলা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ অনুসরণ করা</p> <p>সার্বস্বত কর্মসূচি সম্পূর্ণ করা</p> <p>সাপ্তাহিক বিবরণ অনুসরণ করা</p>	<p>আপনার যা করা দরকার :</p> <p>আপনার প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সার্বস্বত ও জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখে নেওয়া</p>	



হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ

প্রশিক্ষণ, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি, সার্বস্বত, তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ, এবং জিনিষপত্র মজুদব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ

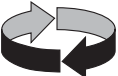
এইসব বিষয়ের জন্য HACCP ছক :

CCP(s)-এ বিভিন্ন ঝুঁকি কি ভুল হতে পারে?	নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ কার্যকরভাবে ঝুঁকি কমানোর অথবা দূর করার জন্য কি ব্যবস্থা নিতে হবে? বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট কি কি?	নজরদারি এবং বিবরণ সংরক্ষণ নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থাগুলি কিভাবে পরীক্ষা করা এবং তাদের বিবরণ লিখে রাখা হবে	সংশোধনী ব্যবস্থাগ্রহণ নিয়ন্ত্রণমূলক ব্যবস্থা যদি কাজ না করে এবং/অথবা বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ না হয় তাহলে কি করা উচিত?
---	--	--	--

ক্ষতিকর রোগজীবাণুর অস্তিত্ব/বংশবৃদ্ধি/বৈঁচে থাকা			
	আপনার যা করা দরকার : এগুলি মেনে চলা আপনার হাউজ রুলস্	আপনার যা করা দরকার : সম্পূর্ণ করা (রেকর্ড ফর্ম নির্দেশ করুন)	আপনার যা করা দরকার : এগুলি দেখে নেওয়া আপনার হাউজ রুলস্

পারস্পরিক দূষণ			
	আপনার যা করা দরকার : এগুলি মেনে চলা আপনার হাউজ রুলস্	আপনার যা করা দরকার : সম্পূর্ণ করা (রেকর্ড ফর্ম নির্দেশ করুন)	আপনার যা করা দরকার : এগুলি দেখে নেওয়া আপনার হাউজ রুলস্

অন্যান্য ধরনের দূষণ			
	আপনার যা করা দরকার : এগুলি মেনে চলা আপনার হাউজ রুলস্	আপনার যা করা দরকার : সম্পূর্ণ করা (রেকর্ড ফর্ম নির্দেশ করুন)	আপনার যা করা দরকার : এগুলি দেখে নেওয়া আপনার হাউজ রুলস্


হাউজ রুলস্ আরোপের বিভিন্ন ক্ষেত্রের বিবরণ
