

কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)

4. হাউজ রুলস্

আপনার দৈনন্দিন কাজকর্মের ক্ষেত্রে নিরাপত্তাবিধানের জন্য আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লেখায় আপনাকে সাহায্য করার উপযোগী নির্দেশ ও নমুনা এর মধ্যে দেওয়া হয়েছে।

4. হাউজ রুলস্ প্রশিক্ষণ বা ট্রেইনিং

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রগুলিতে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায়ে কর্মরত যেসব লোক খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার HACCP (এইচএসিসিপি)-ভিত্তিক পদ্ধতি যখন বিকল হয়ে পড়বে তখন এবং যেখানে সংশোধনী ব্যবস্থা হলো কর্মীদের প্রশিক্ষণের পর্যালোচনা সেখানে আপনার কর্মীদের কাজে বহাল রাখার পরিকল্পনা রচনা করুন
- যখন নতুন প্রশিক্ষণের দরকার হবে বলে মনে করবেন তার জন্য পরিকল্পনা করে' রাখুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাপত্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যেসব প্রশিক্ষণ কর্মসূচি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব প্রশিক্ষণ হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

ট্রেইনিং বা প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ : সমস্ত HACCP চার্ট বা ছক

ট্রেনিং বা প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

প্রশিক্ষণ জরুরী কেন ?

প্রশিক্ষণ এ'জন্য জরুরী যে খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন লোকজনকে উপযুক্ত নির্দেশ দেওয়া এবং কাজকর্ম সঠিকভাবে করতে শেখানো যে কোন খাদ্য ব্যবসায় একটি আবশ্যিক শর্ত, আপনার কর্মীরা কিভাবে খাদ্য নিরাপত্তাবিধানে অবদান রাখতে পারে তা যদি তারা শিখতে চায়।

এই উপবিভাগে আপনাকে এমন ধরনের নির্দেশ দেওয়া হবে যা আপনার ব্যবসায়ের জন্য প্রাসঙ্গিক হবে। আপনি এই উপবিভাগ পড়ার পর আপনাকে বলা হবে প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ রচনা করতে, এবং সেই সাথে আপনার HACCP (এইচএসিসিপি)-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রশিক্ষণ অংশটার ব্যবস্থাপনা ও পরিচালনা আপনি কিভাবে করতে চান তা লিখে রাখতে। আপনার কর্মীদের প্রশিক্ষণের দিকে নজর রাখায় আপনার সাহায্যের জন্য একটা ফাঁকা প্রশিক্ষণ বিবরণ পাতাও এই সঙ্গে দেওয়া হলো। আপনি যদি ইতিমধ্যেই প্রশিক্ষণ বিবরণ পাতার ব্যবহার শুরু করে থাকেন, যার মধ্যে এই উপবিভাগের শেষের দিকে দেওয়া দৃষ্টান্তের বিবরণগুলির মতো একই বিষয় রয়েছে, তাহলে বর্তমানে আপনি যা করছেন তা বদলানোর দরকার নেই।

আপনি যে ব্যবসা পরিচালনা করছেন তার ধরনের উপযোগী একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি সংগঠিত করায় আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার বা বলবৎকরণ কর্মকর্তা আপনাকে পরামর্শ, নির্দেশ ও সহায়তা দিতে পারবেন। যে সব কর্মী খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের প্রশিক্ষণ দেওয়ার বিভিন্ন প্রয়োজনের ব্যাপারেও এই কর্মকর্তা পরামর্শ দিতে পারবেন।

আপনার ব্যবসা হয়তো তার নিজস্ব নির্দেশ বা প্রশিক্ষণ প্রদান ব্যবস্থা সংগঠিত করতে চাইবে যার ভিত্তি হতে পারে, দৃষ্টান্তস্বরূপ, অতীতের অভিজ্ঞতা কিংবা নির্দেশদানের উপকরণ ('কুক্‌সেইফ' এদের একটা দৃষ্টান্ত) অথবা নিজে পড়াশোনা করা/ই-লার্নিং বা বৈদ্যুতিন পদ্ধতিতে শিক্ষালাভ। এটা মনে রাখা জরুরী যে নিয়মকানূনের শর্ত এই নয় যে কর্মীদের বাইরের কোন প্রশিক্ষণ কর্মসূচিতে যোগ দিতেই হবে।

কি ধরনের প্রশিক্ষণের প্রয়োজন আছে ?

সমস্ত কর্মীর একই স্তরের নির্দেশ, প্রশিক্ষণ বা তদারকীর প্রয়োজন হবে না। এটা নির্ভর করবে যে কাজ তারা করে এবং যে ধরনের খাদ্য তারা নাড়াচাড়া করে, তাদের কাজের অভিজ্ঞতা এবং অতীতে তারা যে প্রশিক্ষণ লাভ করেছে এই সব কিছুর উপরে। আপনার কর্মীদের প্রশিক্ষণের সঙ্গে সম্পর্কিত কিছু সুপারিশ পরের পৃষ্ঠায় দেওয়া হয়েছে।

নতুন কর্মীদের প্রশিক্ষণ, কাজের সঙ্গে প্রাথমিক পরিচয় ঘটানোসহ

প্রথমবারের মতো কাজ শুরু করার আগে, খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন সমস্ত কর্মীকে 'দ্য এসেনশিয়ালস্ অফ ফুড হাইজীন' ('The Essentials of Food Hygiene') সম্পর্কে হয় লিখিত নয়তো মৌখিক নির্দেশ দিয়ে দেওয়া ভালো, যাতে তারা মূল খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কে সচেতন হতে পারে। (এই প্রশিক্ষণের আরো বিস্তারিত বিবরণ নিচে দেওয়া হয়েছে।) এছাড়া নতুন কর্মীদের আপনার ব্যবসায় যে ধরনের কাজ করতে হবে তাদের বিষয়ে উপযুক্ত নির্দেশও দিয়ে দেওয়া দরকার।

দ্য এসেনশিয়ালস্ অফ ফুড হাইজীন

(গোড়ার দিকেই অথবা কাজ শুরু করার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব খাদ্য নাড়াচাড়া করবে এমন কর্মীদের জন্য)

এই প্রশিক্ষণ ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কে নির্দেশ দেবে বলে আশা করা হয়, বিশেষতঃ হাত ধোওয়া, অসুস্থতার বিষয়ে জানানো এবং নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করা সম্পর্কে।

স্বাস্থ্যবিধি সচেতনতার নির্দেশাবলী

(গোড়ার দিকেই অথবা কাজ শুরু করার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব খাদ্য নাড়াচাড়া করবে এমন সমস্ত কর্মীদের/ম্যানেজারদের/সুপারভাইজার বা তদারককারীদের জন্য)

এই প্রশিক্ষণ 'দ্য এসেনশিয়ালস্ অফ ফুড হাইজীন' প্রশিক্ষণের জের ধরে কাজ করবে এবং খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির মূল নীতিগুলি সম্পর্কে জ্ঞান বাড়াবে বলে আশা করা হয়। এটা আপনার যেসব কর্মী খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের কর্তব্যগুলি যাতে তারা স্বাস্থ্যসম্মতভাবে পালন করতে পারে সেই ব্যাপারে তাদের পরামর্শ দেবে এবং এর মধ্যে নিচের বিষয়গুলি থাকতে পারে :

- ভালো খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করে' চলার গুরুত্ব
- খাদ্যে বিক্রিয়া এবং তার বিভিন্ন লক্ষণ
- বিভিন্ন পথ, সূত্র এবং দূষণ ও পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ
- HACCP নীতিমালা
- ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং অসুস্থতার বিষয়ে জানানো
- সাফাই এবং সংক্রমণ প্রতিরোধ
- তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ
- ক্ষতিকর প্রাণীর উপদ্রব নিয়ন্ত্রণ এবং রক্ষণাবেক্ষণ
- মজুদ জিনিষপত্র নিয়ন্ত্রণ, খাদ্য মজুদ/সুরক্ষা এবং বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ

উপরোক্ত বিষয়গুলির জন্য প্রাসঙ্গিক নির্দেশিকা এই হাউজ রুলস্ উপবিভাগের পরের উপবিভাগগুলিতে পাওয়া যাবে। আপনার ব্যবসায় এইসব বিষয়ের ব্যবস্থাপনা কিভাবে করা যেতে পারে তার প্রশিক্ষণ কর্মীদের দেওয়ার জন্য এই তথ্য আপনি ব্যবহার করতে পারবেন।

উপরন্তু, খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন কর্মীদের অ্যালার্জী সচেতনতায় প্রশিক্ষণ দেওয়া একটা ভালো জিনিষ (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **ক্রস্ কন্টামিনেশন প্রিভেনশন হাউজ রুলস্** দেখুন)

তদারকী

সমস্ত কর্মীর উপযুক্ত তদারকীর ব্যবস্থা করতে হবে। একজন ব্যক্তির দ্বারা পরিচালিত ব্যবসায়, তদারকী সম্ভব হবে না। এই ক্ষেত্রে, ব্যবসায় কর্মরত ব্যক্তির তদারকী ছাড়া কাজ করার মতো যথেষ্ট প্রশিক্ষণ ও জ্ঞান অবশ্যই থাকতে হবে।

পুনঃপ্রশিক্ষণ

আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির কোন ক্ষেত্রে কোনরকম ভুলত্রুটি হলে, সংশ্লিষ্ট কর্মীদের অবশ্যই পুনরায় প্রশিক্ষণ দিতে এবং/অথবা তাদের কাজ নিরাপদে করতে পারার জন্য নতুন নির্দেশ দিতে হবে। পুনঃপ্রশিক্ষণের বিবরণ সংরক্ষণ করা (যা প্রায়ই সংশোধনী ব্যবস্থাগুলির মধ্যে একটা) আপনার HACCP দলিলপত্র রচনার অংশ এবং আপনার পদ্ধতি যে ঠিকমতো কাজ করছে তার প্রমাণ দেওয়ায় আপনাকে সাহায্য করবে। এই ম্যানুয়াল-এ পাঁচটি মূল অংশ রাখা হয়েছে যেগুলি তাদের একটায় বা সবগুলিতেও আপনার কর্মীদের প্রশিক্ষণ অথবা পুনঃপ্রশিক্ষণ দেওয়া, আপনার নিজের পক্ষে সুবিধাজনক গতিতে, সহজ করবে।

অর্জিত জ্ঞান বা দক্ষতা মনে রাখার প্রশিক্ষণ

আপনার কর্মীরা যা শিখেছে তা যাতে তারা ভুলে না যায় এবং তাদের প্রশিক্ষণকে কাজে লাগাতে পারে তা খুবই জরুরী। এমনটা ঘটছে কি না তা আপনি কয়েকটা উপায়ে পরীক্ষা করতে পারেন। কর্মীদের সঙ্গে বৈঠকে অথবা মুখোমুখী ব্যক্তিগত শিক্ষাদান/প্রশিক্ষণ অধিবেশনে এটা করা যেতে পারে। এই ধরনের মনে রাখার প্রশিক্ষণের বিবরণ সংরক্ষণ করা আপনার HACCP দলিলপত্র রচনার অংশ হয়ে দাঁড়াবে এবং আপনার পদ্ধতি যে ঠিকমতো কাজ করছে তার প্রমাণ দেওয়ায় আপনাকে সাহায্য করবে।

ভোকেশন্যাল বা বৃত্তিগত পাঠ্যক্রম

খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির প্রশিক্ষণ আলাদা একটা পাঠ্যক্রম হিসাবে পরিচালিত হতে হয় না। বহু বৃত্তিগত পাঠ্যক্রমেই, যেমন ন্যাশন্যাল ভোকেশন্যাল কোয়ালিফিকেশনস্ (NVQ) বা স্কটিশ ভোকেশন্যাল কোয়ালিফিকেশনস্ (SVQ), খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি অন্তর্ভুক্ত করা থাকে। যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের যদি বৃত্তিগত পাঠ্যক্রমে উপযুক্ত প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়ে থাকে তাহলে তাদের আলাদা করে স্বাস্থ্যবিধির প্রশিক্ষণ নিতে হয় না।

আনুষ্ঠানিক খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি প্রশিক্ষণ পাঠ্যক্রম

বেসিক বা প্রাথমিক – এই পাঠ্যক্রম সাধারণতঃ যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করবে তাদের জন্য এবং খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সঙ্গে প্রাথমিক পরিচয় ঘটায়। স্বাভাবিকভাবে এটার মেয়াদ 1 দিন এবং একটা স্বীকৃত প্রশিক্ষণ কেন্দ্র থেকে চাকরির অংশ হিসাবে পরিচালিত হয়। একটা পরীক্ষায় উত্তীর্ণ হওয়ার পর একটা আনুষ্ঠানিক সার্টিফিকেট দেওয়া হয়। যেসব কর্মী উচ্চ বুকসিসম্পন্ন খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের জন্য, সম্ভব হলে কাজ শুরু করার 3 মাসের মধ্যেই (যদি উপযুক্ত প্রশিক্ষণ পাঠ্যক্রম পাওয়া যায়), এই প্রশিক্ষণ নেওয়ার সুপারিশ করা হচ্ছে।

ইন্টারমিডিয়েট বা অন্তর্বর্তী – এই পাঠ্যক্রম সাধারণতঃ যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন কর্মীদের ম্যানেজার/সুপারভাইজার-দের জন্য এবং স্বাভাবিকভাবে এটার মেয়াদ 2-3 দিন। খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি আরো বিস্তারিতভাবে এবং HACCP নীতিমালা এই পাঠ্যক্রমের মধ্যে থাকে। এটা সাধারণতঃ একটা স্বীকৃত প্রশিক্ষণ কেন্দ্র থেকে চাকরির অংশ হিসাবে পরিচালিত হয় এবং একটা পরীক্ষায় উত্তীর্ণ হওয়ার পর একটা আনুষ্ঠানিক সার্টিফিকেট দেওয়া হয়।

অ্যাডভান্সড বা উচ্চতর – এই পাঠ্যক্রম সাধারণতঃ যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন কর্মীদের জন্য দায়িত্বশীল ম্যানেজার/সুপারভাইজার-দের জন্য এবং স্বাভাবিকভাবে এটার মেয়াদ 5 দিন। খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি, খাদ্যে বিষক্রিয়া, মাইক্রোবায়োলজী এবং HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিগুলির আরো গভীর অনুশীলন এই পাঠ্যক্রমের মধ্যে থাকে। এটা সাধারণতঃ একটা স্বীকৃত প্রশিক্ষণ কেন্দ্র থেকে চাকরির অংশ হিসাবে পরিচালিত হয় এবং একটা পরীক্ষায় উত্তীর্ণ হওয়ার পর একটা আনুষ্ঠানিক সার্টিফিকেট দেওয়া হয়।

আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার আপনার এবং আপনার কর্মীদের জন্য সবচেয়ে উপযুক্ত পাঠ্যক্রমগুলি সম্পর্কে এবং তাদের কোন্গুলি আপনার সবচেয়ে কাছাকাছি পাওয়া যাবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিতে পারবেন।

HACCP-ভিত্তিক প্রশিক্ষণ

এই ম্যানুয়াল এমনভাবে রচনা করা হয়েছে যে আপনি যেন আপনার নিজস্ব আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি সংগঠিত করতে পারেন যেটা আপনার কর্মীদের প্রশিক্ষণের জন্য ব্যবহার করা যাবে। একটা HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি প্রবর্তন করার ব্যাপারে আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার আপনাকে পরামর্শ, সাহায্য ও সহায়তা দিতে পারবেন এবং HACCP-ভিত্তিক প্রশিক্ষণ সম্পর্কে পরামর্শ দিতে পারবেন।

আপনার কর্মীদের আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি সম্পর্কে প্রশিক্ষণ পাওয়া উচিত। কোন্ স্তরের প্রশিক্ষণ তাদের দেওয়া হবে সেটা নির্ভর করবে তাদের বিভিন্ন ভূমিকা/কর্তব্যের উপরে, উদারণস্বরূপ :

যে'সব কর্মী কম ঝুঁকিসম্পন্ন খাদ্য নাড়াচাড়া করে (খরিদারদের সামনে খাদ্য ও পানীয় পরিবেশকারী কর্মীরা)

এই কর্মীদের কাজে যোগ দেওয়ার সময়েই অথবা কাজ শুরু করার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব কর্মপদ্ধতি সম্পর্কে সচেতন করে তুলতে হবে। ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (CCPs) নিয়ন্ত্রণ ও তাদের উপরে নজর রাখার দায়িত্ব এই কর্মীদের দেওয়া হতে পারে। (ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্টস্ (CCPs) সম্পর্কে আরো বিস্তারিত নির্দেশের জন্য এই ম্যানুয়াল-এর **ভূমিকা** অংশ দেখুন)।

যে'সব কর্মী উচ্চ ঝুঁকিসম্পন্ন খাদ্য নাড়াচাড়া করে (পাচক, শেফ, খাদ্য সরবরাহ তদারককারী, রান্নাঘরের সহকারীরা)

এই কর্মীদের কাজে যোগ দেওয়ার সময়েই অথবা কাজ শুরু করার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির বাস্তবসম্মত প্রয়োগ সম্পর্কে ব্যবহারিক জ্ঞান থাকতে এবং এই পদ্ধতি বুঝতে হবে। বিভিন্ন ঝুঁকি, নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়া, কোন্ কোন্ সংশোধনী ব্যবস্থা নেওয়া দরকার, দলিলপত্র রচনার কোন্ পদ্ধতি অনুসরণ করা উচিত এবং সমস্ত পদ্ধতি যে ঠিকমতো মেনে চলা হচ্ছে তার প্রমাণ কিভাবে দেওয়া যাবে এই সব কিছুই তাদের বুঝতে হবে।

ম্যানেজার অথবা সুপারভাইজার

HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির বাস্তবসম্মত প্রয়োগ সম্পর্কে ব্যবহারিক জ্ঞান এবং এই পদ্ধতি বুঝবার ক্ষমতা (তাদের বিভিন্ন কর্তব্যের সঙ্গে সম্পর্কিত) কাজ শুরু করার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব এই কর্মীদেরও থাকতে হবে।

যে'সব কর্মী খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের তদারক করার মাধ্যমে ম্যানেজার/সুপারভাইজারদের নিশ্চিত করতে হবে যে বিভিন্ন ঝুঁকি, নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়া, কোন্ কোন্ সংশোধনী ব্যবস্থা নেওয়া দরকার, দলিলপত্র রচনার কোন্ পদ্ধতি অনুসরণ করা উচিত এবং সমস্ত পদ্ধতি যে ঠিকমতো মেনে চলা হচ্ছে তার প্রমাণ কিভাবে দেওয়া যাবে এই সব কিছুই যেন ঐ কর্মীরা বুঝতে পারছে।

ম্যানেজার/সুপারভাইজারদের একটা ভূমিকা হবে পরীক্ষা করে দেখা যে সমস্ত পদ্ধতি অনুসরণ করা হচ্ছে, যাচাই করা যে পদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে এবং পরীক্ষা করা যে প্রয়োজনীয় সমস্ত সংশোধনী ব্যবস্থা গ্রহণ করা এবং পর্যালোচনা সম্পন্ন করা হচ্ছে।

একজন ব্যক্তির দ্বারা পরিচালিত ব্যবসায়, ব্যবস্থাপনা/তদারকী সম্ভব হবে না। এই ক্ষেত্রে, ব্যবসায় কর্মরত ব্যক্তির HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি অনুযায়ী কাজ করার মতো যথেষ্ট প্রশিক্ষণ ও জ্ঞান অবশ্যই থাকতে হবে। এর মধ্যে থাকবে বিভিন্ন ঝুঁকি, নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়া, সংশোধনী ব্যবস্থা, পর্যালোচনা প্রক্রিয়া সম্পর্কে জ্ঞান এবং এই সব কিছু সমর্থনে দলিলপত্র। এইব্যক্তিকে অবশ্যই এই প্রমাণ দিতেও সক্ষম হতে হবে যে সমস্ত পদ্ধতি অনুসরণ করা হচ্ছে।

আপনার যা জানা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রশিক্ষণ অংশ কার্যকরভাবে পরিচালনা করার এবং নির্দেশের জন্য এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহারের জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার নিজের ও আপনার কর্মীদের প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্-এর একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখবেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাগুলির উপরে নজর রাখার প্রক্রিয়া এবং কত ঘন ঘন এগুলি গ্রহণ করা হবে বর্ণনা করুন)	
কাজের সঙ্গে প্রাথমিক পরিচয়সহ নতুন কর্মীদের প্রশিক্ষণ	<p>খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন সমস্ত কর্মী</p> <ul style="list-style-type: none"> কাজের প্রথম দিনে সব কিছুর সঙ্গে পরিচয় প্রথম পরিচয়ের সময়েই কিংবা কাজ শুরু করার পর যত তাড়াতাড়ি সম্ভব 'এসেনশিয়ালস্ অভ ফুড হাইজীন' এবং 'হাইজীন অ্যাওয়ারনেস্ ইনস্ট্রাকশন' পরিচালিত হওয়া তাদের কাজের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির প্রশিক্ষণ <p>কম ঝুঁকিসম্পন্ন খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন কর্মীরা....</p>

নজরদারি

আপনার প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। যেভাবে নজর রাখবেন তার বিবরণ লিখে রাখুন। এটা **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে করা যেতে পারে। (এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্** অংশ দেখুন)

সংশোধনী ব্যবস্থা

যদি দেখেন যে আপনার প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, তাহলে আপনার চিহ্নিত সমস্যার এবং সেটার সমাধানের জন্য যে ব্যবস্থা আপনি নিয়েছেন (সাধারণতঃ পুনঃপ্রশিক্ষণ) তার একটা বিবরণ আপনাকে অবশ্যই প্রস্তুত করতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

নজরদারির এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময়ের জন্য সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করতে পারেন যে আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ রচনা সম্পন্ন করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির একটা আবশ্যিক অংশ এবং তাদের সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলস্ গুলি সঠিকভাবে লিখতে হবে যাতে যেভাবে আপনি ব্যবসা পরিচালনা করেন তা সেগুলির মধ্যে প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সকলেই এইসব নিয়ম বুঝতে পারে।

যেভাবে আপনার ব্যবসা আপনি পরিচালনা করেন তাকে প্রতিফলিত করার মতো করে' আপনার হাউজ রুলস্ লেখার পর, আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিতে যে'সব কর্মী খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের প্রশিক্ষণ দেওয়ায় সাহায্যের জন্যও আপনি এই তথ্য ব্যবহার করতে পারেন।

প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

আপনার প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্-এর একটা বিবৃতি নিচের ছকের অন্তর্ভুক্ত করুন :

প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাগুলির উপরে নজর রাখার প্রক্রিয়া এবং কত ঘন ঘন এগুলি গ্রহণ করা হবে বর্ণনা করুন)	
কাজের সঙ্গে প্রাথমিক পরিচয়সহ নতুন কর্মীদের প্রশিক্ষণ	
কর্মীদের তদারক	
পুনঃপ্রশিক্ষণ	
অর্জিত জ্ঞান ও অভিজ্ঞতা মনে রাখার প্রশিক্ষণ	
বৃন্তিগত ও আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ কম বুঁকিসম্পন্ন খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন কর্মীদের প্রশিক্ষণ উচ্চ বুঁকিসম্পন্ন খাদ্য নাড়াচাড়া করে এমন কর্মীদের প্রশিক্ষণ ম্যানেজার/সুপারভাইজারদের প্রশিক্ষণ	
HACCP-ভিত্তিক প্রশিক্ষণ	
প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্-এর সঙ্গে সম্পর্কিত অন্য যে কোন বিবরণের উপরে নজর রাখা ও তার পরীক্ষা	<ul style="list-style-type: none"> সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা
অন্যান্য প্রশিক্ষণ	

স্বাক্ষর ব্যবসায়ের পদ বা দায়িত্ব তারিখ

প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্‌গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

ব্যক্তিগত কর্মী প্রশিক্ষণ বিবরণের দৃষ্টান্ত

কর্মীর নাম

পদের নাম

সুপারভাইজার

চাকরি শুরু হওয়ার তারিখ

চাকরি শেষ হওয়ার তারিখ

	যে তারিখে প্রশিক্ষণ হবে	প্রশিক্ষণ পরিচালিত এবং কার দ্বারা	কর্মীর দ্বারা সমর্থিত
কাজের সঙ্গে প্রাথমিক পরিচয়সহ নতুন কর্মীদের প্রশিক্ষণ			
সুপারভাইজার হিসাবে কাজ করার প্রশিক্ষণ (উপযুক্ত হলে)			
পুনঃপ্রশিক্ষণ			
অর্জিত জ্ঞান ও অভিজ্ঞতা মনে রাখার প্রশিক্ষণ			
বৃত্তিগত ও আনুষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ কর্তব্যের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ প্রশিক্ষণ, যেমন কম বুকিসম্পন্ন, উচ্চ বুকিসম্পন্ন অথবা ম্যাজোর/সুপারভাইজার			
কর্তব্যের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ HACCP-ভিত্তিক প্রশিক্ষণ, যা নিচে উল্লিখিত কুকসেইফ হাউজ রুলস্-এর ভিত্তিতে রচিত হতে পারে : 			
অন্যান্য প্রশিক্ষণ (যেমন অ্যালার্জী সচেতনতা)			

প্রশিক্ষণের সমস্ত বিবরণ এবং সমস্ত প্রশিক্ষণলাভের সার্টিফিকেটের কপি চাকরির পুরো মেয়াদে সংরক্ষণ করার সুপারিশ করা হচ্ছে।

সম্পূর্ণ করা প্রশিক্ষণের বিবরণ আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এটাকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

4. হাউজ রুলস্ ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায়ে ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির ব্যবস্থাপনা আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি ব্যবস্থাপনার যেসব আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : প্রস্তুতি, পরিবেশন

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি জরুরী কেন ?

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির একটা গুরুত্বপূর্ণ অংশ এবং খাদ্য নাড়াচাড়া করার ব্যবসায়ের যে সব লোক কাজ করে তাদের প্রত্যেকের প্রতি প্রয়োজ্য। ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির মধ্যে আছে ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা এবং উপযুক্ত সুরক্ষাবিধানকারী পোষাকের ব্যবহার। ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির হাউজ রুলস্ যদি প্রয়োগ করা না হয়, খাদ্য দূষিত হয়ে পড়ার ঝুঁকি থাকে।

কি কি বিষয় বিবেচনা করা দরকার ?

ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা

- কাজ শুরু করার আগে, খাদ্য নাড়াচাড়া করার আগে, টয়লেট ব্যবহার করার পর, কাঁচা খাবার বা বর্জ্য পদার্থ নাড়াচাড়া করার পর, প্রতিবার কাজে বিরতির পর, কিছু খাওয়ার বা পান করার পর, সাফাইএর পর, এবং নাক ঝাড়ার পর দুই হাত খুব ভালো করে ধোওয়া দরকার।
- চুল মাথার পিছন দিকে টেনে বেঁধে রাখা এবং সম্ভব হলে ঢেকে রাখা দরকার
- যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের খাদ্যের কাছাকাছি থুথু ফেলা, হাঁচি দেওয়া বা কাশা উচিত নয়
- যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের খাদ্য প্রস্তুতের জায়গায় ধূমপান করা উচিত নয়
- শরীরের কোন কাটাছড়া জায়গা জলনিরোধক পটি (সম্ভব হলে যা সহজে দেখা যায়) দিয়ে ঢেকে রাখা উচিত
- খাদ্য প্রস্তুত ও নাড়াচাড়া করার সময়ে অলংকার যথাসম্ভব কম পরা উচিত - একটা সাদামাটা বিয়ের আংটি এবং ছোট কানের দুল পরা চলতে পারে

সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক

- খাদ্য প্রস্তুতের এলাকায় কর্মরত সমস্ত কর্মীকে অবশ্যই সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক পরতে হবে
- সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক অবশ্যই পরিষ্কার রাখতে হবে এবং নিয়মিতভাবে পালটাতে ও ঠিকমতো ধুতে হবে

অসুস্থতা কাজ/থেকে বিরত থাকার দরকারের খবর দেওয়া

যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের অবশ্যই আইন অনুযায়ী, তাদের অসুস্থতার কথা ব্যবসায়ের মালিককে অথবা ম্যানেজারকে জানাতে হবে। বিশেষ করে, তাদের নিশ্চিত করতে হবে যে তারা যেন ত্বক্, নাক, গলা, পাকস্থলী অথবা পেটের যে কোন রকম সমস্যার কথা অথবা তাদের কোন সংক্রামক ক্ষত থাকলে তার কথা, জানায়।

কর্মীদের বাড়ির কোন লোকের যদি পেটের অসুখ, পাকস্থলীর গোলমাল হয় অথবা তারা বমি করতে থাকে সেটাও তাদের মালিক/ম্যানেজারকে জানাতে হবে।

যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা যদি উপরে উল্লিখিত যে কোন সমস্যায় আক্রান্ত হয় তাদের অবশ্যই সম্পূর্ণ আরোগ্য লাভ না করা পর্যন্ত খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজ থেকে বাদ দিতে হবে।

আইন নিয়োগকারীদের উপরে এই দায়িত্ব আরোপ করে যে তারা নিজেরা যেন নিশ্চিত হয়ে নেয় যে খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজে নিযুক্ত কর্মীদের কেউই যেন খাদ্য নিরাপত্তার প্রতি কোন ঝুঁকি সৃষ্টি না করতে পারে।

কাজ থেকে বিরত থাকার/অসুস্থতার পর কাজে ফিরে আসা

কোন রকম গ্যাস্ট্রো-ইন্টেস্টাইনাল সমস্যায় (বমি/পেটের অসুখ) আক্রান্ত কর্মীরা আরোগ্য লাভ করার পর 48 ঘন্টার আগে তাদের কাজে ফিরে আসা উচিত নয়। যে সব কর্মী পেটের অসুখের জন্য ওযুধ নিচ্ছিল তারা ওযুধ বন্ধ করার পর কমপক্ষে 48 ঘন্টা রোগের সমস্ত লক্ষণ থেকে মুক্ত থাকার আগে তাদের কাজে ফেরত আসা উচিত নয়।

কয়েক ধরনের সংক্রমণের ক্ষেত্রে, যেমন আমাশা, ই.কোলাই (E.coli O157) টাইফয়েড ও প্যারাটাইফয়েড, খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজে ফিরে আসার আগে আনুষ্ঠানিকভাবে কাজ থেকে বিরত থাকার এবং তারপর ডাক্তারের ছাড়পত্র পাওয়ার দরকার হয়। এই উদ্দেশ্যে ব্যবহারের জন্য একটা 'Return to Work Questionnaire' ('কাজে ফেরত আসার ব্যাপারে প্রশ্নমালা') এই উপবিভাগের শেষে পাওয়া যাবে।

মনে রাখবেন, কিছু লোকের এমন কোন ধরনের শারীরিক অবস্থা থাকতে পারে যাদের দ্রুণ মলমূত্র ত্যাগের অভ্যাসে পরিবর্তন হয় এবং যেগুলির সঙ্গে সংক্রমণের কোন সম্পর্ক নেই। তেমন ক্ষেত্রে, কেবলমাত্র সম্ভাব্য কোন সংক্রমণের সঙ্গে সম্পর্কিত মল ত্যাগের অভ্যাসে পরিবর্তনকেই উল্লেখযোগ্য বিবেচনা করতে হবে।

আপনার এখন যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অংশ কার্যকরভাবে পরিচালনা করার এবং নির্দেশের জন্য এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহারের জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার নিজের ও আপনার কর্মীদের প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্-এর একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখবেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাগুলির উপরে নজর রাখার প্রক্রিয়া এবং কত ঘন ঘন এগুলি গ্রহণ করা হবে বর্ণনা করুন)	
সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্য প্রস্তুত এলাকায় কর্মরত সমস্ত কর্মীকেই তাদের যে সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক দেওয়া হয়েছে তা পরতে হবে কর্মীদের অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে তাদের সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক যেন প্রতি কাজের দিনের শেষে ধোওয়ার জন্য পাঠানো হয়

নজরদারি

আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। যেভাবে নজর রাখবেন তার বিবরণ লিখে রাখুন। এটা **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে করা যেতে পারে। (এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্** অংশ দেখুন)

সংশোধনী ব্যবস্থা

যদি দেখেন যে আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, তাহলে আপনার চিহ্নিত সমস্যার এবং স্টোর সমাধানের জন্য যে ব্যবস্থা আপনি নিয়েছেন (সাধারণতঃ পুনঃপ্রশিক্ষণ) তার একটা বিবরণ আপনাকে অবশ্যই প্রস্তুত করতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধির প্রশিক্ষণের বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ হাউজ রুলস্** উপবিভাগে পাওয়া যাবে।

নজরদারির এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময়ের জন্য সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করতে পারেন যে আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ রচনা সম্পন্ন করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির একটা আবশ্যিক অংশ এবং তাদের সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলস্গুলি সঠিকভাবে লিখতে হবে যাতে যেভাবে আপনি ব্যবসা পরিচালনা করেন তা এগুলির মধ্যে প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সকলেই এইসব নিয়ম বুঝতে পারে।

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্-এর একটা বিবৃতি নিচের ছকের অন্তর্ভুক্ত করুন :

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাগুলির উপরে নজর রাখার প্রক্রিয়া এবং কত ঘন ঘন এগুলি গ্রহণ করা হবে বর্ণনা করুন)	
ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা	
সুরক্ষাবিধানকারী পোষাক	
এই বিষয়ে নিয়ম : • অসুস্থতার খবর দেওয়া	
এই বিষয়ে নিয়ম : • কাজের জায়গার বাইরে থাকা • কাজে ফিরে আসা	
নজরদারি/পরীক্ষা এবং আপনার ব্যবসায়ের ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	• সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা

স্বাক্ষর ব্যবসায়ের পদ বা দায়িত্ব তারিখ

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্‌গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মসূচির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

কাজে ফিরে আসার ব্যাপারে প্রশ্নমালা

Return to Work Questionnaire

অংশ 1 (যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা কোন অসুস্থতার পর কাজের ফিরে আসার সময়ে তাদের সকলকেই পূরণ করতে হবে)

নাম ফিরে আসার তারিখ

নিচের প্রশ্নগুলির উত্তর দিন :

আপনি কাজে অনুপস্থিত থাকার সময়ে, আপনার কি নিচের কোনোটা হয়েছিল :

অসুস্থতার লক্ষণগুলিতে টিক্ চিহ্ন দিন এবং তারা বন্ধ হওয়ার তারিখ বসান

	হ্যাঁ	না	তারিখ
(a) পেটের অসুখ ?			
(b) বমি ?			
(c) দাঁতের মাড়ি/মুখ, কান বা চোখ থেকে ক্ষরণ ?			
(d) জ্বরসহ গলা ব্যথা ?			
(e) বার বার পেটের গোলমাল ?			
(f) বার বার ত্বকের কোন সমস্যা ?			
(g) অন্য যে কোন সমস্যা যা খাদ্য নিরাপত্তার প্রতি ঝুঁকি সৃষ্টি করতে পারে ?			

আপনি কি সম্প্রতি পেটের অসুখ বা বমির চিকিৎসার জন্য কোন ওষুধ নিয়েছেন ? টিক্ চিহ্ন দিন

হ্যাঁ না

স্বাক্ষর (যে ব্যক্তি খাদ্য নাড়াচাড়া করে) **তারিখ**

অংশ 2 (ম্যানেজার/সুপারভাইজারের দ্বারা পূরণ করার জন্য)

উপরের প্রশ্ন উত্তর যদি 'না' হয়ে থাকে, ঐ ব্যক্তিকে খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজে ফিরে আসার অনুমতি দেওয়া যেতে পারে। **(পূরণ করে' নিচে স্বাক্ষর করুন)**

তবে, যদি কোন প্রশ্নের উত্তর 'হ্যাঁ' হয়, ঐ ব্যক্তিকে খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজ করতে দেওয়া যাবে না যতক্ষণ পর্যন্ত না তারা 48 ঘণ্টার জন্য সমস্ত লক্ষণ থেকে মুক্ত থাকছে অথবা, যদি তাদের কাজ থেকে বিরত থাকার আনুষ্ঠানিক নির্দেশ দেওয়া হয়ে থাকে, যতক্ষণ পর্যন্ত না চিকিৎসক এই সুপারিশ করছেন যে তারা কাজে ফিরে আসতে পারে। **(অংশ 3 দেখুন)**

আমি সুপারিশ করছি যে **খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজ শুরু করতে পারে।**

স্বাক্ষর (ম্যানেজার/সুপারভাইজার) **তারিখ**

অংশ 3 (চিকিৎসকের পরামর্শ নেওয়ার পর ম্যানেজার/সুপারভাইজারের দ্বারা পূরণ করার জন্য)

কর্মীকে কি ধরনের ডাক্তারী পরামর্শ দেওয়া হয়েছে?

টিক্ চিহ্ন দিন

(a) চিকিৎসক অনুমতি না দেওয়া পর্যন্ত কাজে আসা বন্ধ রাখা	
(b) ছাড়পত্র না পাওয়া পর্যন্ত অন্য বিকল্প কাজে যুক্ত থাকা	
(c) খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজে পুরোপুরি ফিরে আসা	

(a) কিংবা (b)-তে টিক্ চিহ্ন দেওয়া হয়ে থাকলে, অবশ্যই উপযুক্ত ব্যবস্থা নিতে হবে। যদি (c)-তে টিক্ দেওয়া হয়ে থাকে, যে ব্যক্তি খাদ্য নাড়াচাড়া করে সে অবিলম্বে কাজ শুরু করতে পারে।

আমি সুপারিশ করছি যে **খাদ্য নাড়াচাড়া করার কাজ শুরু করতে পারে।**

স্বাক্ষর (ম্যানেজার/সুপারভাইজার) **তারিখ**

4. হাউজ রুলস্ সাফাই

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিতাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- একটা 'সাফাই কর্মসূচির' আকারে আপনার নিজস্ব সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ রচনা করুন - এই সাব-সেকশনের শেষে এর একট নমুনা দেওয়া আছে
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যেঁসব সাফাই কর্মসূচি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব সাফাই হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা হুক : ক্রয়, মজুদ, প্রস্তুতি, ঠাণ্ডা করা, পরিবেশন

সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

আমাদের সাফাইএর এবং সংক্রমণমুক্ত করার দরকার কেন হয় ?

খাদ্য ব্যবসায়ের ঘরবাড়ি ঠিকমতো পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা বেশ কয়েকটা কারণে খুবই জরুরী :

- খাদ্যে বিষক্রিয়া প্রতিরোধ করার জন্য - উপযুক্ত সাফাই এবং সংক্রমণমুক্ত করার প্রক্রিয়া সমস্ত সরঞ্জামে ও কাজের জায়গায় ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া বা রোগজীবাণুর অস্তিত্ব নিরূপণ মাত্রায় নামিয়ে আনে এবং ক্রস্ কন্টামিনেশন বা পারস্পরিক দূষণের ঝুঁকি কমায়
- যেসব অবাঞ্ছিত জিনিষ বা উপাদান খাদ্যকে দূষিত করতে পারে তাদের দূর করা

কি কি জিনিষের সাফাই এবং সংক্রমণমুক্ত করার দরকার হয় ?

খাদ্য ব্যবসায়ের ভিতরে সমস্ত সরঞ্জাম ও কাজের এলাকা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা দরকার। তবে, যেসব সরঞ্জাম ও কাজের জায়গা খাদ্যের সংস্পর্শে আসে, উদাহরণস্বরূপ, মাছমাংস ও সর্বিজি কাটার বোর্ড, যেখানে রান্নার জন্য বিভিন্ন খাদ্য প্রস্তুত করা হয়, কাপ-প্লেইট, বাসনপত্র, খাদ্য মজুদ রাখার পাত্র, হাঁড়িকুড়ি ও ছুরিকাঁটা, সংক্রমণমুক্ত করার দরকারও হয়। এছাড়া সিংক, ওয়াশবেসিন, জলের ট্যাপ এবং অন্য যেসব জিনিষ প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষভাবে খাদ্যের সংস্পর্শে আসতে পারে, তাদেরও পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত রাখা উচিত।

ফেলে দেওয়ার উপযুক্ত খাদ্যের পাত্রগুলি, অন্যান্য বর্জ্য পদার্থের বিন এবং ফেলার আগে বর্জ্য পদার্থ রাখার জায়গাও যেমন উপযুক্ত সাফ করা উচিত।

উপরে উল্লিখিত সমস্ত এলাকা এবং অন্য যে কোন বিশেষ সরঞ্জাম আপনার সাফাই কর্মসূচির অন্তর্গত হওয়া উচিত।

উপযুক্ত সাফাইএর অভাবের সঙ্গে কি কি ঝুঁকি জড়িত থাকে ?

ব্যবসায়ের ঘরবাড়ি, সরঞ্জাম ও বাসনপত্র, যা উপযুক্তভাবে পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করা হয়নি, অদৃশ্য ক্ষতিকর রোগজীবাণু জমা হওয়ার জায়গায় পরিণত হতে পারে এবং তার ফলে খাদ্য দূষিত হতে পারে। একইভাবে, কার্যকর সাফাইএর অভাবের দরুন নোংরা জমা হতে পারে এবং তার ফলে খাদ্য বাস্তবিকভাবে দূষিত হতে ও ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের উপদ্রব প্রতিরোধ করা সম্ভব হতে পারে।

সাফাই এবং সংক্রমণমুক্ত করার জন্য কি কি পদ্ধতি ব্যবহার করা উচিত ?

A - 'টাইন সিংক' পদ্ধতি

পদ্ধতি 1 - হাতেকলমে কাজ পদ্ধতি	পদ্ধতি 2 - দূষণমুক্ত করা সিংক ব্যবহার পদ্ধতি
<ul style="list-style-type: none"> • অতিরিক্ত বর্জ্য পদার্থ সরিয়ে ফেলা • প্রথম সিংক-এ গরম জলে এবং সঠিক পরিমাণ রোগজীবাণু ধ্বংসকারী সাফাইএর পদার্থ দিয়ে ধোওয়া* • দ্বিতীয় সিংক-এ পরিষ্কার গরম জলে ধোওয়া • একবার ব্যবহারযোগ্য কাপড় দিয়ে মোছা অথবা সম্ভব হলে বাতাস দিয়ে শুকানো 	<ul style="list-style-type: none"> • অতিরিক্ত বর্জ্য পদার্থ সরিয়ে ফেলা • প্রথম সিংক-এ গরম জলে এবং সঠিক পরিমাণ রোগজীবাণু ধ্বংসকারী পদার্থ দিয়ে ধোওয়া • দ্বিতীয় সিংক-এ পরিষ্কার গরম জল এবং সঠিক পরিমাণ রোগজীবাণু ধ্বংসকারী পদার্থ দিয়ে ধোওয়া অথবা পরিষ্কার জলে কমপক্ষে 2 মিনিট ন্যূনতম 77°C তাপমাত্রায় ধোওয়া • একবার ব্যবহারযোগ্য কাপড় দিয়ে মোছা অথবা সম্ভব হলে বাতাস দিয়ে শুকানো

* একটা "রোগজীবাণু ধ্বংসকারী সাফাইএর পদার্থ" কেবল একটা সাধারণ বাসনপত্র ধোওয়ার তরল পদার্থ অথবা একটা "অ্যান্টিবায়োটিকেরিয়াল" ('Antibacterial') রাসায়নিক পদার্থ নয় (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় দেওয়া অন্যান্য বাক্ভসীর তালিকা দেখুন)। আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার বা বলবৎকরণ কর্মকর্তার অথবা কোন নির্ভরযোগ্য সরবরাহকারীর কাছে জেন নিন এইসব উপকরণ কোথায় পাওয়া যাবে।

B - ডিশওয়াশার পদ্ধতি

ডিশওয়াশার-এর জলকে যথেষ্ট উচ্চ তাপমাত্রায় গরম করতে পারা উচিত এবং এটির নিয়মিত রক্ষণাবেক্ষণ দরকার। আপনার ডিশওয়াশার রক্ষণাবেক্ষণের বিবরণগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির দলিলপত্রের অংশ হয়ে দাঁড়াবে।

C - যেখানে সরঞ্জাম এবং কাজের জায়গা সিংক-এ ধোওয়া সম্ভব নয়

- ধোওয়ার আগে পরিষ্কার করুন - না খাওয়া খাবার এবং খাবারের অবশিষ্টাংশ সরিয়ে ফেলুন
- প্রধান সাফাই - গরম জল এবং সঠিক পরিমাণ সাফাইকারী পদার্থ দিয়ে কাজের জায়গা পরিষ্কার করুন
- পরিষ্কার, গরম জল দিয়ে ধুয়ে নিন
- সংক্রমণমুক্ত করুন - খাদ্যের জন্য নিরাপদ কোন জীবাণু ধ্বংসকারী পদার্থ ব্যবহার করুন
- চূড়ান্ত ধোওয়া - যেমন প্রয়োজন (সরঞ্জাম নির্মাতার নির্দেশাবলী অনুসরণ করুন)
- শুকানো - একবার ব্যবহারযোগ্য কাপড় ব্যবহার করুন অথবা সম্ভব হলে বাতাস দিয়ে শুকিয়ে নিন

পরিষ্কার এবং সংক্রমণমুক্ত করার অন্যান্য কি কি পদ্ধতি ব্যবহার করা যেতে পারে ?

- সাফাইএর রাসায়নিক পদার্থ অবশ্যই খাদ্য প্রস্তুত করার এলাকা থেকে দূরে অথবা এমন কোনভাবে মজুদ রাখতে হবে যে খাদ্যের দূষণ প্রতিরোধ করা যায়
- সমস্ত সাফাইএর রাসায়নিক পদার্থের আধারের গায়ে তাদের নাম লিখে রাখতে হবে
- বাসনপত্র মোছার কাপড় এবং সেগুলি ঘষে মাজার প্যাড প্রায়ই বদলাবেন

আপনার এখন যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির ব্যবস্থাপনা কার্যকরভাবে করতে পারার জন্য, এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য, এবং বর্তমানে আপনার কাছে অন্য যেসব তথ্য থাকতে পারে, নির্দেশিকা হিসাবে ব্যবহার করুন, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায় কিভাবে আপনি সাফাই প্রক্রিয়া পরিচালনা করেন তা দেখানোর জন্য একটা সাফাই কর্মসূচি রচনা করুন।

একটা সাফাই কর্মসূচিতে ব্যবসায়ের ভিতরে ব্যবহৃত বিভিন্ন সরঞ্জামের তালিকা এবং প্রয়োজনীয় সাফাই ও সংক্রমণমুক্তকরণ পদ্ধতি এবং কত ঘন ঘন তা করতে হবে তার বিবরণ দেওয়া থাকে। সাফাই কর্মসূচি সাধারণতঃ একটা ছকের আকারে রচনা করা হয়।

একটা সাফাই কর্মসূচি কিভাবে রচনা করতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হয়েছে :

সাফাই করার জিনিষ/এলাকা	কত ঘন ঘন সাফাই করা দরকার	সাফাই-এর পদ্ধতি (প্রয়োজনীয় রাসায়নিক পদার্থ হালকা করে' নেওয়াসহ)	নজরদারি ও বিবরণ স্বাক্ষর	
খাদ্যের সংস্পর্শে আসে এমন সরঞ্জাম নানা ধরনের পাত্র, হাঁড়ি ও প্যান, ছুরি ও পরিবেশনের বাসন	প্রতিবার ব্যবহারের পর	অবশিষ্ট খাদ্য ফেলে দিন। গরম জল ও সঠিক পরিমাণ রোগজীবাণুনাশক পদার্থ দিয়ে প্রথম সিংক-এ পরিষ্কার করুন এবং দ্বিতীয় সিংক-এ পরিষ্কার জলে ধুয়ে নিন ছুরি সিংক-এর জলে ডোবাবেন না	সোমবার	মঙ্গলবার

* জীবাণুনাশক সাফাই-এর পদার্থ সঠিক মাত্রায় হালকা করে' নেওয়া অত্যন্ত জরুরী। সব সময়েই নির্মাতার নির্দেশ দেখে নেন।

নজরদারি

আপনার সাফাই কর্মসূচি রচনা করা হয়ে যাওয়ার পর থেকে, তার ব্যবহারের উপরে অবশ্যই নজর রাখতে হবে।

সংশোধনী ব্যবস্থা

যদি দেখেন যে আপনার সাফাই কর্মসূচি অনুসরণ করা হচ্ছে না, তাহলে আপনার চিহ্নিত সমস্যার এবং সেটার সমাধানের জন্য যে ব্যবস্থা আপনি নিয়েছেন তার একটা বিবরণ আপনাকে অবশ্যই প্রস্তুত করতে হবে। এই তথ্য **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

সাফাই-এর ব্যাপারে প্রশিক্ষণের বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ হাউজ রুলস্** উপবিভাগে পাওয়া যাবে।

নজরদারির এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময়ের জন্য সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করতে পারেন যে আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ রচনা সম্পন্ন করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

সাফাই কর্মসূচি আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির একট আবশ্যিক অংশ এবং এটাকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে। আপনার সাফাই কর্মসূচি এমনভাবে লিখতে হবে যাতে যেভাবে আপনি ব্যবসা পরিচালনা করেন তা এগুলির মধ্যে প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সকলেই এইসব নিয়ম সহজে বুঝতে পারে।

সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ এটা একটা সাফাই কর্মসূচির দৃষ্টান্ত

শুরু হওয়ার তারিখ

সাফাই করার জিনিষ/এলাকা	কত ঘন ঘন সাফাই করা দরকার	সাফাই-এর পদ্ধতি (প্রয়োজনীয় রাসায়নিক পদার্থ (হালকা করে) নেওয়াসহ)	নজরদারি ও বিবরণ (সাফাই-এর দায়িত্বসম্পন্ন ব্যক্তির দ্বারা স্বাক্ষরিত)					
			সোম	মঙ্গল	বুধ	বৃহ	শনি	রবি
<p>খাওয়ার সংস্পর্শ আসে এমন জায়গা ওয়ার্কটপ, ওয়াক-টেকল, চপিং বোর্ড, সিংক... খাওয়ার সংস্পর্শ আসে এমন কঠিন জিনিষ যেমন জলের কল বা ট্যাপ</p>	প্রতিবার ব্যবহারের পর	<p>খাওয়ার পর যা পড়ে থাকে ফেলে দিন। গরম জল ও সাফাই-এর উপকরণ দিয়ে পরিষ্কার করুন। কাজের জায়গা সাফ করার পর খাদ্যের জন্য নিরাপদ জীবাণুনাশক স্প্রে ব্যবহার করুন।</p>						
<p>খাওয়ার সংস্পর্শ আসে এমন সরঞ্জাম বিভিন্ন ধরনের পাত্র, হাঁড়ি ও প্যান, ছুরি, পরিকেশনের সরঞ্জাম</p>	প্রতিবার ব্যবহারের পর	<p>খাওয়ার পর যা পড়ে থাকে ফেলে দিন। গরম জল ও সঠিক পরিমাণ সোজা জীবাণুনাশক পদার্থ দিয়ে প্রথম সিংক-এ পরিষ্কার করুন এবং দ্বিতীয় সিংক-এ পরিষ্কার জলে ধুয়ে নিন। ছুরি সিংক-এর জলে ডোবাবেন না।</p>						
<p>খাওয়ার সংস্পর্শ আসে না এমন এলাকা/জিনিষ যেমন দেওয়াল, মেঝে, সীলিং, জানালা, তাক, আলমারি... আবজনা ফেলার বিন</p>	যেমন প্রয়োজন প্রতি দিন	<p>ফেলে দেওয়ার উপযুক্ত খাবারের আলগা টুকরো সরিয়ে নিন, গরম জল ও সাফাইকারী ডিটারজেন্ট ব্যবহার করে মুছে/ধুয়ে নিন। গরম জল ও ডিটারজেন্ট দিয়ে সাফ করুন।</p>						
<p>খাদ্য মজুরের সরঞ্জাম যেমন রেফ্রিজারেটর, ফ্রিজার, খাবার সাজিয়ে রাখার তাক</p>	যখন প্রয়োজন	<p>ফেলে দেওয়ার উপযুক্ত খাবারের আলগা টুকরো সরিয়ে নিন, গরম জল ও সাফাইকারী ডিটারজেন্ট ব্যবহার করে মুছে/ধুয়ে নিন।</p>						
<p>মাঝে মাঝে সব কিছু তদারক করা দরকার (প্রতিদিন প্রয়োজন হবে না)</p>								

সাফাই কর্মসূচি

শুরু হওয়ার তারিখ

সাফাই করার জিনিষপত্র এবং এলাকা	কত সময় অন্তর সাফাই করা হবে	সাফাইএর পদ্ধতি (প্রয়োজনীয় রাসায়নিক পদার্থ হুলকা করে নেওয়াসহ)	নজরদারি ও বিবরণ (সাফাইএর দায়িত্বসম্পন্ন ব্যক্তির দ্বারা স্বাক্ষরিত)									
			সোম	মঙ্গল	বুধ	বৃহ	শুক্র	শনি	রবি			
সাফাই মাঝে মাঝে সব কিছু তদারক করা দরকার (প্রতিদিন প্রয়োজন হবে না)												

4. হাউজ রুলস্ তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায় তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাপনা আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যে'সব তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : সমস্ত HACCP ছক

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ জরুরী কেন ?

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ জরুরী এজন্য যে ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়া বা রোগজীবাণু সমস্ত খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের নাড়াচাড়া করা খাদ্যের অনেকগুলির জন্যই একটা ঝুঁকি। ঘরের স্বাভাবিক তাপমাত্রায় এই এইসব রোগজীবাণু খুব তাড়াতাড়ি বংশবৃদ্ধি করে। রোগজীবাণু যেহেতু খালি চোখে দেখা যায় না এবং শারীরিকভাবে তাদের খাদ্য থেকে সরিয়ে ফেলা যায় না, আমরা কেবল তাদের সংখ্যা নিয়ন্ত্রণ করতে পারি। তবে, এটা করার জন্য দুই প্রধান উপায়ে তাপমাত্রাকে ব্যবহার করা যায় :

1. আমরা ক্ষতিকর রোগজীবাণু ধ্বংস করতে, অথবা তাদের সংখ্যা নিয়ন্ত্রণ করতে, পারি রান্না করে* কিংবা খাদ্য আবার গরম করে*
- এবং**
2. খাদ্য গরম বা ঠাণ্ডা রেখে আমরা তাদের বংশবৃদ্ধি নিয়ন্ত্রণ করতে পারি

জরুরী তাপমাত্রাগুলি কি কি ?

স্বাভাবিক খাদ্য সরবরাহ কার্যকলাপে, খাদ্য নিরাপদ রাখার জন্য নিচের তাপমাত্রাগুলির উপরে নির্ভর করা যায় :

গরম করা বা ফোটানো	100°C
আবার গরম করা	82°C-এর কম নয়*
রান্না করা	75°C বা তার বেশী
খাওয়ার আগে গরম রাখা	63°C-এর বেশী*
ঠাণ্ডা করা	খাদ্য যত তাড়াতাড়ি সম্ভব ঠাণ্ডা করা এবং তারপর রেফ্রিজারেটর-এ ঢোকানো উচিত
রেফ্রিজারেটর-এ রাখা	5°C বা তার কম
ফ্রীজিং বা হিমায়িতকরণ	-18°C বা তার কম

* আইনগত শর্ত - এই ছকের অন্য সমস্ত তাপমাত্রা বজায় রাখা ভালো আচরণবিধি হিসাবে স্বীকৃত।

খাদ্য নিরাপদ রাখার জন্য এইসব তাপমাত্রা কিভাবে ব্যবহার করা যেতে পারে ?

HACCP -ভিত্তিক খাদ্য নিরাপত্তাবিধান প্রক্রিয়াগুলি একটা ব্যবসাকে কিছু ক্রিটিক্যাল লিমিট (Critical Limits) নির্ধারণ করার নির্দেশ দেয়।

উদাহরণস্বরূপ, আপনি স্থির করতে পারেন যে আপনি 75°C বা তার বেশী তাপমাত্রায় মাংস রান্না করতে চান। একইভাবে, আপনি স্থির করতে পারেন যে আপনার রেফ্রিজারেটর 5°C বা তার কম তাপমাত্রায় চালু থাকবে। এইসব তাপমাত্রা তখন হবে পর্যায়ক্রমে **রান্না করা** এবং **রেফ্রিজারেটর-এ মজুদ রাখার** ক্রিটিক্যাল লিমিট।

উপরের ছকে আপনার ব্যবসায়ের জন্য উপযুক্ত হতে পারে এমন কিছু ক্রিটিক্যাল লিমিট দেখানো হয়েছে। তবে, আপনি হয়তো দেখবেন যে অন্যান্য আরো কিছু তাপমাত্রা বা পদ্ধতি আছে যেগুলি আপনার জন্য আরো বেশী উপযুক্ত। যেসব ক্রিটিক্যাল লিমিট আপনি বেছে নেবেন সেগুলিকে অবশ্যই এটা নিশ্চিত করার জন্য যথেষ্ট হতে হবে যে আপনার তৈরী করা খাদ্য নিরাপদ। আরো পরামর্শের জন্য, আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার বা বলবৎকরণ কর্মকর্তার সঙ্গে আপনার যোগাযোগ করা উচিত।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাসমূহ এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ কিভাবে বর্ণনা করা যেতে পারে ?

অধিকাংশ খাদ্য সরবরাহ ব্যবস্থায় যেসব প্রক্রিয়া ধাপ পাওয়া যায় সেগুলির তালিকা নিচের ছকে দেওয়া হয়েছে এবং ছকে দেওয়া তথ্য কিভাবে ব্যবহার করা যাবে সে'বাপারে কিছু পরামর্শ আগের পৃষ্ঠায় দেওয়া আছে। আপনার নিজস্ব খাদ্য সরবরাহ পদ্ধতিগুলি বিবেচনা করুন এবং তারপর আপনার প্রতি প্রয়োজ্য তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতিগুলি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ বর্ণনা করুন :

প্রক্রিয়া ধাপ	তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা/ক্রিটিক্যাল লিমিট
ক্রয়, সরবরাহ/গ্রহণ, সংগ্রহ	<ul style="list-style-type: none"> ফ্রোজেন বা হিমায়িত খাবার আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায়, যেমন -18°C বা তার নিচে সরবরাহ/গ্রহণ করা উচ্চ ঝুঁকির ঠাণ্ডা খাবার আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায়, যেমন 5°C বা তার নিচে সরবরাহ/গ্রহণ
মজুদ	<ul style="list-style-type: none"> হিমায়িত খাবার আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায়, যেমন -18°C বা তার নিচে মজুদ করা উচ্চ ঝুঁকির ঠাণ্ডা খাবার আপনার নির্দিষ্ট তাপমাত্রায়, যেমন 5°C বা তার নিচে মজুদ করা
প্রস্তুতি	<ul style="list-style-type: none"> উচ্চ ঝুঁকির রান্না করা খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার দরকার না হওয়া পর্যন্ত রেফ্রিজারেটর-এ অথবা ঠাণ্ডা রাখার ইউনিটে রেখে দেবেন, তারপর অবিলম্বে প্রস্তুত/নাড়াচাড়া করবেন রেফ্রিজারেটর-এ অথবা ঠাণ্ডা রাখার সরঞ্জামে রক্ষিত সমস্ত ফ্রোজেন খাবার খুব ভালোভাবে ডিফ্রস্ট করবেন রান্না করার আগে সমস্ত ফ্রোজেন খাবার খুব ভালোভাবে ডিফ্রস্ট করবেন (যদি না এ খাদ্য নির্মাতা অন্য কোন নির্দেশ দিয়ে থাকে)
রান্না করা	<ul style="list-style-type: none"> খাবার এমন তাপমাত্রায় রান্না করতে হবে যা ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়া বা রোগজীবাণু ধ্বংস করার জন্য যথেষ্ট উচ্চ খাবার রান্না করার সময়ে তার কেন্দ্রের আদর্শ তাপমাত্রা বা 75°C তার বেশী হওয়া উচিত মাংস বা মাংসজাত খাদ্য রান্না করার সময়ে এটা বিশেষ জরুরী (তবে মাংসের স্কেইক যদি 'আর্দসিদ্ধ' বা 'হালকা সিদ্ধ' অবস্থায় পরিবেশন করতে হয় তাহলে এই কোর তাপমাত্রা দরকার হবে না, যদিও তার বাইরের অংশ পুরোপুরি ঝলসানো হতে হবে।
খাওয়ার আগে গরম রাখা	<ul style="list-style-type: none"> যে'সব খাবার পরিবেশন না করা পর্যন্ত গরম রাখা হয় তাদের অবশ্যই 63°C তার বেশী তাপমাত্রায় রাখতে হবে। এইসব খাবার পুনরায় গরম বা রান্না করার সাথে সাথেই আগে থেকে গরম করা পাত্রে বা গরম ক্যাবিনেট-এ রেখে দিতে হবে।
ঠাণ্ডা করা	<ul style="list-style-type: none"> খাবার যত তাড়াতাড়ি সম্ভব ঠাণ্ডা করতে এবং তারপর রেফ্রিজারেটর-এ রেখে দিতে হবে সম্ভব হলে খাবার অল্প পরিমাণে কিংবা অগভীর পাত্রে ঠাণ্ডা করতে হবে "গরম" খাবার রেফ্রিজারেটর-এ ঢোকানো এড়িয়ে চলা উচিত
আবার গরম করা	<ul style="list-style-type: none"> খাবার আরেকবার গরম করার সময়ে তার কোর তাপমাত্রা যেন 82°C তাপমাত্রার কম না হয় সে'দিকে লক্ষ্য রাখতে হবে তবে এই তাপমাত্রায় যদি খাবার নষ্ট হয়ে যায় তাহলে এটা করার দরকার নেই রান্না করা খাবার একবারের বেশী আবার গরম করবেন না
খরিদারদের পরিবেশন ও সরবরাহ	<ul style="list-style-type: none"> ঠাণ্ডা পরিবেশন করা হবে এমন উচ্চ ঝুঁকির খাবার অবশ্যই পরিবেশনের ঠিক আগে পর্যন্ত রেফ্রিজারেটর-এ রাখতে হবে (আদর্শ তাপমাত্রা হলো 5°C বা তার কম) গরম পরিবেশন করা হবে এমন উচ্চ ঝুঁকির খাবার অবশ্যই পরিবেশনের যতটা সম্ভব কাছাকাছি সময় পর্যন্ত গরম রাখতে হবে (আদর্শ তাপমাত্রা হলো 63°C বা তার বেশী তাপমাত্রায়) ঠাণ্ডা সরবরাহ করা হবে এমন উচ্চ ঝুঁকির খাবার সংরক্ষণ করার আদর্শ তাপমাত্রা হলো 5°C বা তার কম গরম সরবরাহ করা হবে এমন উচ্চ ঝুঁকির খাবার অবশ্যই 63°C বা তার বেশী তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করতে হবে

আপনার ক্রিটিক্যাল লিমিট তাপমাত্রায় পৌঁছানো যাচ্ছে কি না তা আপনি কিভাবে জানতে পারবেন ?

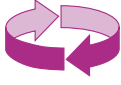
HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতিগুলি ব্যবহার করার সময়, আপনাকে পরীক্ষা করে' দেখতে হবে যে আপনার বিভিন্ন ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ হচ্ছে কি না। এটাকে বলা হয় **মনিটরিং** বা **নজরদারি**। তাপমাত্রার উপরে নজরদারির সবচেয়ে নির্ভরযোগ্য পদ্ধতি হলো একট উপযুক্ত থার্মোমিটার ব্যবহার করা - যে পদ্ধতিকে প্রায়ই **প্রোবিং** বলা হয়। তবে, সব সময়েই থার্মোমিটার ব্যবহার করা প্রয়োজনীয় বা উপযুক্ত নয়। তেমন ক্ষেত্রে, অন্যান্য কিছু পদ্ধতি আরো বাস্তবসম্মত হতে পারে। (নিচের অনুচ্ছেদে 'থার্মোমিটার ব্যবহার ছাড়াই ঠাণ্ডা ও গরম তাপমাত্রার উপরে নজর রাখা' দেখুন।)

এই উপবিভাগের শেষে, আপনাকে বলা হবে আপনার নিজস্ব তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ রচনা করতে। এইসব হাউজ রুলস্-এ প্রত্যেক প্রক্রিয়া ধাপের জন্য ক্রিটিক্যাল লিমিট এবং যেসব নজরদারি প্রক্রিয়া আপনি ব্যবহার করবেন সেগুলি দেওয়া থাকবে।

থার্মোমিটার ব্যবহার করে' তাপমাত্রার উপরে নজর রাখা

বহু ক্ষেত্রেই, একটা 'প্রোব থার্মোমিটার' ব্যবহার করে' খাদ্যের তাপমাত্রা পরীক্ষা করা যায়। সবচেয়ে ভালো হলো খাদ্যের তাপমাত্রা এবং বাতাসের তাপমাত্রা পরীক্ষা করার জন্য একটা হাতে ধরা ডিজিট্যাল থার্মোমিটার ব্যবহার করা। এগুলির পরিপূরক হিসাবে "ইন-প্লেইস", থার্মোমিটার ব্যবহার করা যেতে পারে যেগুলি রেফ্রিজারেটর, ঠাণ্ডা বাস্ক, ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার জায়গায় এবং ফ্রীজার-এর ভিতরে রেখে দেওয়া হয়। থার্মোমিটার সব সময়ে পরিষ্কার রাখা উচিত। প্রোব থার্মোমিটার প্রতিবার ব্যবহারের আগে/পরে স্বাস্থ্যসম্মতভাবে পরিষ্কার/সংক্রমণমুক্ত করে' নেওয়া উচিত। কোন পরিস্থিতিতেই কাঁচের তৈরী পাদ থার্মোমিটার ব্যবহার করা উচিত নয় যেহেতু সেটা ভেঙে গেলে দূষণের ঝুঁকি সৃষ্টি হবে।

যে প্রোব থার্মোমিটার আপনি ব্যবহার করছেন সেটা ঠিকমতো কাজ করছে কি না তা নিয়মিত পরীক্ষা করা জরুরী।



এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **রেকর্ডস্** বা **সংরক্ষিত বিবরণ** পরিচ্ছেদে, একটা 'মাসিক প্রোব থার্মোমিটারের কার্যকারিতা যাচাই' দেওয়া আছে যার সাহায্যে আপনার প্রোব থার্মোমিটার পরীক্ষার বিবরণ আপনি সংরক্ষণ করতে পারবেন।

ঠাণ্ডা তাপমাত্রার উপরে নজর রাখা

- ঠাণ্ডা বাস্কের সবচেয়ে গরম অংশটার তাপমাত্রা সব সময়ে পরীক্ষা করবেন
- রেফ্রিজারেটর, ঠাণ্ডা বাস্ক, ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার জায়গা অথবা ফ্রীজার-এর দরজা/ঢাকনা খাদ্য ডিফ্রস্ট করার জন্য কিছুক্ষণ খোলা রাখা হলে সঙ্গে সঙ্গেই তাদের ভিতরের তাপমাত্রা পরীক্ষা করবেন না
- রেফ্রিজারেটর, ঠাণ্ডা বাস্ক, ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার জায়গা অথবা ফ্রীজার-এর গায়ে বসানো পরিমাপক খোপগুলি ঐ সরঞ্জামের ভিতরের তাপমাত্রা নির্দেশ করে। এগুলি যাতে দৈনন্দিন নজরদারির জন্য যথেষ্ট হতে পারে তা নিশ্চিত হওয়ার জন্য একটা ডিজিট্যাল থার্মোমিটারের সাহায্যে নিয়মিত পরীক্ষা করা দরকার।
- তাপমাত্রা পরীক্ষার সময়ে খাবারের মোড়ক যেন ক্ষতিগ্রস্ত না হয় সেখাপারে সাবধান থাকবেন। এই ক্ষেত্রে, দুই মোড়কের মাঝামাঝি জায়গার সমস্ত তাপমাত্রা পরীক্ষা করা উচিত।

জরুরী! ঠাণ্ডা তাপমাত্রার নজরদারি কত ঘন ঘন করবেন তা আপনার হাউজ রুলস্-এ **আপনাকেই** নির্ধারণ করতে হবে।

উদাহরণস্বরূপ :

- প্রতি কাজের দিনের শুরুতেই রেফ্রিজারেটর, ঠাণ্ডা বাস্ক, ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার জায়গা এবং ফ্রীজার-এর তাপমাত্রা পরীক্ষা করে' নেওয়া ভালো
- দিনের অন্য কোন সময়েও রেফ্রিজারেটর, ঠাণ্ডা বাস্ক, ঠাণ্ডা খাবার সাজিয়ে রাখার জায়গা এবং ফ্রীজার-এর তাপমাত্রা পরীক্ষা করা ভালো

গরম তাপমাত্রার উপরে নজর রাখা

- কোন খাদ্যের তাপমাত্রা সর্বত্রই বিভিন্ন রকম হতে পারে, বিশেষতঃ রান্না করার ও গরম করার সময়ে, সুতরাং মাংস বা হাঁসমুরগির বড় খণ্ডের সবচেয়ে পুরু অংশ প্রোব থার্মোমিটার দিয়ে পরীক্ষা করা উচিত। অন্যথায়, স্টু বা বোল, সুপ এবং অন্য যেসব 'তরল' খাবার গরম পরিবেশিত হয়, তাদের ক্ষেত্রে এটা অত্যন্ত জরুরী যে ঐ খাদ্য প্রোব-এর সাহায্যে পরীক্ষা করার আগে সেটা যেন ভালোভাবে ঘেঁটে নেওয়া হয় যাতে তাপ ঠিকমতো ছড়িয়ে যায়।
- পরিবেশনের আগে পর্যন্ত 'গরম রাখার জন্য' উপযুক্ত পাত্রে রাখা অথবা ব্যুফে টেবিলে সাজানো খাবারের তাপমাত্রা পরীক্ষার সবচেয়ে ভালো উপায় হলো প্রোব ব্যবহার করা।

জরুরী! গরম তাপমাত্রার নজরদারি কত ঘন ঘন করবেন তা আপনার হাউজ রুলস্-এ আপনাকেই নির্ধারণ করতে হবে।

উদাহরণস্বরূপ :

- গরম পরিবেশন করার জন্য স্টু, সুপ, কারী, স্যস ইত্যাদি এবং গোটা মুরগি রান্না করার সময়ে আপনাকে সেগুলি প্রোব-এর সাহায্যে নিয়মিত পরীক্ষা করে' দেখতে হবে যে খাদ্য ঠিকমতোই রান্না হচ্ছে
- পরিবেশনের আগে এক একটা খাবার গরম অবস্থায় রাখার জন্য, আপনি ঐ খাবার সাজিয়ে রাখার একটা সর্বাধিক সময় নির্ধারণ করতে পারেন এবং সেই সাথে যে জায়গায় ঐ খাবার রাখা হয়েছে তার তাপমাত্রা পরিমাপক যন্ত্রের ডায়াল-এর দিকে (উপযুক্ত হলে) নিয়মিত লক্ষ্য রাখতে পারেন। এই ক্ষেত্রে, সতর্কতামূলক ব্যবস্থা হিসাবে আপনি তাপমাত্রা পরিমাপক প্রোব ব্যবহার করবেন
- খাবার ঠাণ্ডা করার একটা সময়সীমা নির্ধারণ করবেন এবং পরীক্ষা করে' দেখবেন ঐ জিনিষটা ঐ সময়ের মধ্যে রেফ্রিজারেটর-এ ঢোকানো সম্ভব কি না

ঠাণ্ডা এবং গরম তাপমাত্রার নজরদারি - থার্মোমিটার ব্যবহার না করে'

কয়েক ধরনের খাবার প্রতিবার রান্না, ঠাণ্ডা বা আবার গরম করার সময়ে প্রোব দিয়ে পরীক্ষা করার দরকার হয় না। এর কারণ হতে পারে যে ক্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ হচ্ছে কি না তা নিশ্চিত করার অন্যান্য কিছু পদ্ধতি আছে।

উদাহরণস্বরূপ :

- স্টার ফ্রাই জাতীয় খাবার রান্না করার সময়ে, চোখে দেখেই নিশ্চিত করা সম্ভব যে সেটা ঠিকমতো রান্না হচ্ছে
- এক এক দফা খাবার বার বার, একই রকমভাবে রান্না বা আবার গরম করার সময়ে, প্রতিবার ঠিক একই পদ্ধতি অনুসরণ করাই যথেষ্ট হতে পারে
- একট ফ্রীজার ঠিকমতো কাজ করছে কি না তা পরীক্ষা করার সময়ে, এটা নিশ্চিত করাই যথেষ্ট হতে পারে যে তার ভিতরের সব জিনিষ স্পষ্টতঃই ফ্রোজেন্ রয়েছে এবং ডিফ্রস্টিংএর কোন লক্ষণ চোখে ধরা পড়ছে না

জরুরী! আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতিগুলি আপনার হাউজ রুলস্-এ আপনাকেই নির্ধারণ করতে হবে।
উদাহরণস্বরূপ :

- তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের যে পদ্ধতিই ব্যবহার করা হোক না কেন, প্রতিবারই ট্রিটিক্যাল লিমিট পূরণ হওয়া অত্যন্ত জরুরী। তবে, তার অর্থ এই নয় যে যেসব খাবার পরিবেশনের আগে ঠাণ্ডা রাখা, আবার গরম করা কিংবা গরম অবস্থায় রাখা হচ্ছে তাদের প্রত্যেকটাকেই প্রতিবার একটা প্রোব থার্মোমিটার দিয়ে পরীক্ষা করতে হবে
- তবে, এটা আবশ্যিক যে প্রোব থার্মোমিটার দিয়ে মাঝে মাঝেই পরীক্ষা করা দরকার। তাছাড়া, কোন খাবার আপনি প্রোব দিয়ে পরীক্ষা না করলেও, তার প্রস্তুত পদ্ধতির কয়েকটা দিকের উপরে আপনাকে নজর রাখতে হবে, যেমন ঐ খাবারের চেহারা চোখে কেমন দেখাচ্ছে অথবা তা রান্নার সময়। আগে থেকে নির্ধারিত একটা চেহারা অথবা রান্নার সময় এইসব ক্ষেত্রে ব্যবহার করা উচিত
- কয়েক ধরনের খাবার কম রান্না করা হলেও কোন ঝুঁকি সৃষ্টি হয় না, উদাহরণস্বরূপ, অধিকাংশ সব্জি। এই ধরনের খাদ্য রান্না করার তাপমাত্রার উপরে নজর রাখার দরকার নেই।
- আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের পদ্ধতিগুলি নির্ভর করবে আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের জ্ঞান ও বুঝবার ক্ষমতার উপরে, সেই সাথে আপনার কাজের সরঞ্জামের কার্যকারিতা ও কর্মক্ষমতার উপরে

আপনাকে বেশ কয়েকটা ফর্ম দেওয়া হবে যেগুলি ব্যবহার করে' তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের বিবরণ লিখে রাখা যায় তবে কোন্ কোন্ বিবরণ আপনার ব্যবসায়ের জন্য উপযুক্ত তা আপনাকেই স্থির করতে হবে।

তাপমাত্রা পরীক্ষার বিবরণ নিচের যে কোন রেকর্ড ফর্মে লিখে রাখা যেতে পারে :

1. সরবরাহের রেকর্ড
2. ঠাণ্ডা খাবারের রেকর্ড
3. গরম খাবারের রেকর্ড
4. পরিবেশনের আগে গরম রাখার রেকর্ড
5. ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার রেকর্ড
6. অল-ইন-ওয়ান রেকর্ড (যা 1 - 5 রেকর্ড-এর বিকল্প হিসাবে ব্যবহার করা যায়)
7. সাপ্তাহিক রেকর্ড

এইসব রেকর্ড-এর দৃষ্টান্ত এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্** অংশে পাওয়া যাবে।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের সারসংক্ষেপ

- আপনাকে নিশ্চিত করতে হবে যে আপনার রান্নাঘরে মজুদ সমস্ত উচ্চ ঝুঁকির খাদ্যের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ট্রিটিক্যাল লিমিট-এর উপরে যেন নিয়মিত নজর রাখা হয়
- তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের উপরে নজর রাখার একটা পদ্ধতি হলো একটা পরিষ্কার প্রোব থার্মোমিটার ব্যবহার করা। এই পদ্ধতি যদিও বহু ধরনের খাদ্যের জন্য উপযুক্ত ও উপযোগী হতে পারে, আপনার ব্যবসায়ের তৈরী হওয়া প্রতিটা উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য আপনাকে প্রোব দিয়ে পরীক্ষা করতে হবে না
- সমস্ত নজরদারির বিবরণই লিখে রাখতে হবে এমন নয়। আপনার প্রত্যেকটা তাপমাত্রা পরীক্ষার বিবরণ আপনি লিখে রাখবেন এমনটা আশা করা হবে না
- আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের বিবরণগুলিকে অবশ্যই প্রমাণ করতে হবে যে আপনার ব্যবসায়ের কার্যকর তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা নিশ্চিত করায় আপনি প্রতিশ্রুতিবদ্ধ। লিখিত বিবরণ ছাড়া, এটা দেখানো অসম্ভব যে ভালোভাবে তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন আপনি বুঝতে পারছেন। তবে অতিরিক্ত বিবরণ সংরক্ষণ করে' চলা কঠিন এবং এগুলি সম্পূর্ণ করাও বিরক্তিকর হতে পারে
- আপনার ব্যবসায়ের কার্যকলাপ সঠিকভাবে প্রতিফলিত করার জন্য বিবরণ সংরক্ষণের উপযুক্ত স্তর কি হওয়া উচিত সেটা আপনাকেই স্থির করতে হবে
- আপনার আরো সহায়তার দরকার হলে আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার-এর সঙ্গে আপনার যোগাযোগ করা উচিত

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ কিভাবে রচনা করতে হবে

- আপনার কর্মপদ্ধতি বিবেচনা করুন - 'কুকসেইফ' এই নির্দেশ দেয় যে আপনার ব্যবসায়ে যে বিভিন্ন তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ পদ্ধতি অনুসরণ করা হয় সেগুলি আপনি বিবেচনা করে' দেখুন
- এগুলিকে ছকে লিখুন - প্রতি প্রক্রিয়া ধাপে যেসব তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যস্থা প্রয়োগ করা হচ্ছে সেগুলি লিখুন। এই উদ্দেশ্যে ব্যবহার করার উপযোগী একটা ছক এই উপবিভাগের শেষে পাওয়া যাবে। প্রতি প্রক্রিয়া ধাপের জন্য একট ক্রিটিক্যাল লিমিট যোগ করার কথা মনে রাখবেন
- এই উপবিভাগের শেষে দেওয়া নির্দেশিকা দেখুন - উপযুক্ত ক্রিটিক্যাল লিমিট সম্পর্কে নির্দেশিকার জন্য এই উপবিভাগের শুরুতে দেওয়া ছকও আরেকবার দেখতে পারেন। অন্যথায়, আপনার ব্যবসায়ের জন্য আরো বেশী উপযোগী এমন অন্যান্য কিছু তাপমাত্রা আপনি নির্দিষ্ট করতে পারেন।
- তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের উপরে কিভাবে নজর রাখবেন তা লিখুন - আপনার ক্রিটিক্যাল লিমিট যে পূরণ হচ্ছে তা নিশ্চিত করার জন্য যে নজরদারি পদ্ধতি আপনি ব্যবহার করতে চান তা বর্ণনা করুন। কত ঘন ঘন নজর রাখা হবে তা স্পষ্টভাবে বলুন এবং এই নজরদারির বিবরণ কিভাবে লেখা হবে তা বর্ণনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে রচনা করবেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

প্রক্রিয়া ধাপ	তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিনিটস্	নজরদারি পদ্ধতি, কত ঘন ঘন নজর রাখা হবে এবং ব্যবহৃত বিবরণসমূহ
প্রস্তুতি	<ul style="list-style-type: none"> • খাদ্য রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা বাক্সের বাইরে রাখার সময় বেঁধে দিন • উচ্চ ঝুঁকির ও রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার রেফ্রিজারেটর/ঠাণ্ডা বাক্সে এবং কাজের জায়গায় আলাদা রাখুন 	<ul style="list-style-type: none"> • কাজের প্রতি শিফট বা দফায় খাদ্য প্রস্তুত প্রক্রিয়ার উপরে চোখে নজর রাখা

নজরদারি

আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। যেভাবে নজর রাখছেন তার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যেতে পারে **সরবরাহ রেকর্ড, ঠাণ্ডা খাবারের রেকর্ড, গরম তাপমাত্রার রেকর্ড, পরিবেশন পর্যন্ত গরম রাখার রেকর্ড, ব্যবসায়ের জায়গার বাইরের তাপমাত্রার রেকর্ড** অথবা এগুলির বদলে **অল-ইন-ওয়ান** বা **একের-মধ্যে-সব রেকর্ড** এবং **সাপ্তাহিক রেকর্ড** ব্যবহার করে। (এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্** অংশ দেখুন)

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই ঐ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে। এই তথ্য **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের যে প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ডএ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ডএর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

নজরদারির সমস্ত বিবরণ, কত ঘন ঘন আপনি তা করছেন তার বিবরণসহ, এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

প্রক্রিয়া ধাপ	তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং ক্রিটিক্যাল লিনিটস্	নজরদারি পদ্ধতি, কত ঘন ঘন করা হবে এবং ব্যবহৃত বিবরণসমূহ
ক্রয়, সরবরাহ/গ্রহণ, সংগ্রহ		
মজুদ ব্যবস্থা		
প্রস্তুতি		
রান্না করা		

4.26 হাউজ রুলস্ তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ

পরিবেশনের আগে পর্যন্ত গরম রাখা (বুফে-সহ)		
ঠাণ্ডা করা		
আবার গরম করা		
পরিবেশন এবং খরিদারদের কাছে সরবরাহ		

স্বাক্ষর ব্যবসায়ী পদ বা দায়িত্ব তারিখ

তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

4. হাউজ রুলস্ ক্রস্ কন্টামিনেশন

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায়ের ক্রস্ কন্টামিনেশন, অর্থাৎ পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যে'সব পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ পদ্ধতি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

**ক্রস্ কন্টামিনেশন বা পারস্পরিক দূষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির
আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে**



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : ক্রয়, মজুদ, প্রস্তুতি, ঠাণ্ডা করা

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করা জরুরী কেন ?

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করা জরুরী এজন্য যে কাঁচা মাংসে, খোলাসহ ডিমে এবং না ধোওয়া কাঁচা সব্জিতে ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া বা রোগজীবাণুর অস্তিত্ব থাকতে পারে। এইসব কাঁচা খাদ্য রান্না করার মাধ্যমে নিরাপদ করা সম্ভব যার ফলে রোগজীবাণু ধ্বংস হয়ে যায়। সালাদ বানানোর সব্জির ক্ষেত্রে, তাদের খোসা ছাড়িয়ে, অদরকারী অংশ বাদ দিয়ে এবং খুব ভালো করে ধুয়ে রোগজীবাণু দূর করা যায়। তবে, এইসব খাদ্যে উপস্থিত ক্ষতিকর রোগজীবাণু রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে ছড়িয়ে পড়তে পারে, হয় সরাসরি তাদের সংস্পর্শে এসে কিংবা লোকজন, প্রাণী ও বিভিন্ন জিনিসের মাধ্যমে।

নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার ব্যবস্থা কাঁচা খাবার থেকে রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে ছড়িয়ে পড়ার সম্ভাবনা কমাতে। এটিকেই বলা হয় পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ।

পারস্পরিক দূষণের সবচেয়ে সাধারণ কারণগুলি কি কি ?

- প্রত্যক্ষ পারস্পরিক দূষণ - খাদ্য বহন করা, মজুদ করা বা প্রস্তুত করার সময়ে কাঁচা খাবার এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের মধ্যে সংস্পর্শ ঘটা
- পরোক্ষ পারস্পরিক দূষণ - উদাহরণস্বরূপ, সরঞ্জামের, তরল পদার্থ ছড়িয়ে পড়ার, রাঁধুনিদের পোষাকের অথবা যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের সংস্পর্শের মাধ্যমে

আমার ব্যবসায় আমি পারস্পরিক দূষণ কিভাবে প্রতিরোধ করতে পারি ?

খাদ্য নাড়াচাড়া করার নিরাপদ পদ্ধতির দ্বারা ক্ষতিকর রোগজীবাণু রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে ছড়িয়ে পড়ার সম্ভাবনা কমানো যায়।

নিচের ক্ষেত্রগুলির বিষয়ে আপনার বিবেচনা করা দরকার :

কর্মীবৃন্দ

- সব সময়েই ভালো ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলবেন (আপনার ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখুন)
- রাঁধুনিদের পোষাকে হাত এবং তারপর থালাবাটি মোছা এড়িয়ে চলবেন যেহেতু এই অভ্যাস থেকে পারস্পরিক দূষণের ঝুঁকি সৃষ্টি হতে পারে
- কাঁচা খাবার নাড়াচাড়া করার পরে এবং অন্যান্য খাবার অথবা সরঞ্জাম স্পর্শ করার আগে খুব ভালো করে দুই হাত ধুয়ে নেন

সরঞ্জাম

- যেখানেই সম্ভব, রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা রেফ্রিজারেটর ব্যবহার করুন। যেখানে এটা সম্ভব নয় সেখানে কাঁচা খাবার রেফ্রিজারেটর-এ রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের নিচের তাকে রাখবেন
- কাঁচা মাংসও কাঁচা সব্জির থেকে আলাদা রাখতে হবে
- কাঁচা খাদ্য, যা ডিফ্রস্ট করা হচ্ছে, রেফ্রিজারেটর-এর নিচের তাকে এমন একটা ট্রে/পাত্রে রাখতে হবে যেটাতে ঐ খাদ্য থেকে “চুইয়ে পড়া রস” জমা হতে পারে
- খাদ্যের পাত্রগুলি মেঝে থেকে কিছুটা উপরে তুলে রাখবেন যাতে সেগুলিতে ধুলোবালি না লাগতে পারে যা কাজের জায়গায় ছড়িয়ে পড়তে পারে
- ফ্রীজারে মজুদ কাঁচা খাবার থেকে যাতে রস গড়িয়ে পড়তে না পারে সে’জন্য এগুলি অবশ্যই ভালোকরে’ মুড়ে রাখতে হবে। সম্ভব হলে, কাঁচা খাদ্য একটা আলাদা ফ্রীজার-এ, বা ফ্রীজার-এর আলাদা অংশে, রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার থেকে দূরে, রাখা উচিত
- খাদ্য ধোওয়ার কাজে ব্যবহৃত সিংক এবং তার চারপাশের এলাকা যেখানে কোন খাবার ছিটকে পড়ে থাকতে পারে, ব্যবহারের পর উপযুক্তভাবে সাফ করতে এবং সংক্রমণমুক্ত করতে হবে। খাদ্য ধোওয়ার কাজে ব্যবহৃত সিংক অবশ্যই সরঞ্জাম অথবা হাত ধোওয়ার জন্য ব্যবহার করা চলবে না
- কাঁচা এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা সরঞ্জাম ব্যবহার করতে হবে। এটা সম্ভব না হলে, অবশ্যই সমস্ত সরঞ্জাম প্রতিবার ব্যবহারের পর খুব ভালোভাবে সাফ ও সংক্রমণমুক্ত করার ব্যাপারে সুনির্দিষ্ট নির্দেশ আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্-এ দেওয়া থাকতে হবে
- প্রোব থার্মোমিটারগুলি প্রতিবার ব্যবহারের পর স্বাস্থ্যসন্মতভাবে পরিষ্কার করা দরকার। কাঁচা এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা থার্মোমিটার ব্যবহার করাই আদর্শ নিয়ম
- যেসব খাবার ঠাণ্ডা করা হচ্ছে তাদের সবগুলিই কাঁচা খাবার থেকে আলাদা রাখা দরকার

বাসনপত্র

- খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে খুব বেশী হাত দেওয়া এড়িয়ে চলা জরুরী। তার বদলে কেবল ঐ খাবারের জন্য নির্দিষ্ট চিমটে বা পরিবেশনের চামচ ব্যবহার করার মতো নানা উপায়ে এটা করা যেতে পারে। এর ফলে পরাস্পরিক দূষণের ঝুঁকি কমানোয় সাহায্য হবে
- কাঁচা খাবারের বাসনপত্রগুলি রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের বাসনপত্র থেকে আলাদা হওয়া উচিত

সাফাই

- সাফাই প্রক্রিয়ার সময়ে, সুপারিশ হলো যে উচ্চ ঝুঁকির এলাকাগুলি কম ঝুঁকির এলাকাগুলির আগে সাফ করা উচিত, বিশেষতঃ যখন একই সাফাইএর উপকরণ ব্যবহার করা হচ্ছে
- মোছার বা শুকানোর জন্য একবার ব্যবহারের উপযোগী কাপড় ব্যবহার করাই উচিত (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখুন)

খাদ্যে অ্যালার্জী

কিছু লোকের বাদাম, বীজ, গ্লুটেন বা ময়দাজাত খাবার এবং খোলাযুক্ত মাছের মতো কয়েক ধরনের খাদ্যে শারীরিক প্রতিক্রিয়া হয়।

কয়েক ধরনের খাদ্য থেকে তাদের মধ্যে গুরুতর অ্যালার্জী হতে পারে, এই ধরনের খাবারের দৃষ্টান্তের মধ্যে আছে :

- পীনাটস্ বা চিনাবাদাম (গ্রাউন্ডনাটস্ নামেও পরিচিত)
- গাছের বাদাম (আমন্ড, হেজেলনাট্, ওয়ালনাট বা আখরোট, ব্রাজিল নাট্)
- বাদাম দিয়ে তৈরী খাবার
- মাছ
- খোলাযুক্ত মাছ
- তিলের বীজ
- ডিম
- দুধ
- সয়া
- নারকেল দিয়ে তৈরী খাবার

অন্যান্য কয়েকটা খাবারও কিছু লোকের সহ্য না হতে পারে, এগুলির দৃষ্টান্ত হলো গ্লুটেন, যা হলো গম, রাই, বার্লী ইত্যাদি বহু শস্যের দানার মধ্যে পাওয়া প্রোটিন, এবং ল্যাক্টোজ, যে শর্করাজাতীয় উপাদান দুধে পাওয়া যায়।

বাদামে অ্যালার্জী বিশেষ গুরুতর হতে পারে এবং বাদাম বা বাদামজাত খাবার খেলে, এমনকি খুব অল্প পরিমাণেও, মৃত্যুও হতে পারে। অনেক সময়ে সামান্য পরিমাণ বাদাম অনিচ্ছাকৃতভাবেই, নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা পর্যািপ্ত না হওয়ার দরুণ, বিভিন্ন খাদ্যে ঢুকে যায়।

নিচের ধাপগুলি খাদ্য নিরাপদ রাখার ভালো উপায় : -

- যেসব খাদ্য থেকে প্রতিক্রিয়া সৃষ্টি হতে পারে সেগুলি অন্যান্য খাবার থেকে আলাদা রাখুন এবং নিশ্চিত করুন যে এইসব খাবার নাড়াচাড়া করার পর কর্মীরা যেন তাদের হাত ধুয়ে নেয়
- বাসনপত্র এবং সরঞ্জাম উপরে উল্লিখিত উপাদানগুলির সংস্পর্শে আসার পর সেগুলি আলাদা সরিয়ে রাখতে কিংবা খুব ভালোভাবে সাফ করতে হবে
- এইসব উপাদান এবং যেসব তৈরী খাবারে এগুলি থাকতে পারে তাদের আলাদা মজুদ করবেন ও সাজিয়ে রাখবেন
- পরীক্ষা করে' দেখুন যে এই উপাদানগুলির গঠনপ্রকৃতির পরিবর্তন হয়নি এবং আপনার সরবরাহকারী বিশেষ কোন ব্র্যান্ড বা জিনিষের বদলে এমন কিছু সরবরাহ করেনি যার মধ্যে এই উপাদানগুলির যে কোনটা থাকতে পারে
- আপনার মেন্যু বা খাদ্যতালিকার যেসব খাবারে এই উপাদানগুলি আছে সেগুলি স্পষ্টভাবে উল্লেখ করবেন এবং খরিদারদের সব কিছু জেনে পছন্দ করার সুযোগ দেবেন
- যে কোন লুকানো উপাদান সম্পর্কে সতর্ক থাকবেন, যেমন কিনে আনা মিষ্টি খাবারে বাদাম। এই ব্যাপারে আপনার সরবরাহকারীর কাছ থেকে জেনে নিতে হবে এইসব খাবারে কি কি আছে
- নিশ্চিত করবেন যে আপনার সমস্ত কর্মী যেন বুঝতে পারে যে কোন একটা খাবারে বিশেষ একটা উপাদান আছে কি না তা কখনোই তাদের আন্দাজ করা উচিত নয় - তাদের উচিত রান্নাঘরের কর্মীদের কাছ থেকে জেনে নেওয়া
- অ্যালার্জী সচেতনতা সম্পর্কে যে প্রশিক্ষণ বা ট্রেনিং আপনি নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখা ভালো (এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখুন)

মনে রাখবেন, এইসব তথ্য পরিবর্তনসাপেক্ষ হতে পারে এবং আপনার উচিত আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসার বা বলবৎকরণ কর্মকর্তার কাছ থেকে সর্বাধুনিক তথ্য জেনে নেওয়া।

আরো বিস্তারিত তথ্যের জন্য আপনি ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সী (Food Standards Agency) ওয়েবসাইট দেখতে পারেন :

www.food.gov.uk

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ অংশের কার্যকর ব্যবস্থাপনার জন্য এবং নির্দেশিকা হিসাবে এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহার করার জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায়ের প্রতি প্রযোজ্য পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলির একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
সরবরাহের যানবাহন	<ul style="list-style-type: none"> একমাত্র সুখ্যাত সরবরাহকারীদের ব্যবহার করবেন। কাঁচা মাংস ও না ধোওয়া সব্জি যদি একই গাড়িতে সরবরাহ করা হয়, ঐ গাড়ি চোখে দেখে নিশ্চিত করবেন যে সেগুলি ঠিকমতো আলাদা করে রাখা হয়েছে, উদাহরণস্বরূপ আলাদা আলাদা পাত্র

নজরদারি

আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। আপনার পরিচালিত নজরদারি প্রক্রিয়ার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যাবে **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে (এই ম্যানুয়াল-এর **সাপ্তাহিক বিবরণ** অংশ দেখে নিন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই ঐ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধের যে প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

নজরদারির সমস্ত বিবরণ, কত ঘন ঘন আপনি তা করছেন তার বিবরণসহ, এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
কর্মীবৃন্দ	
সরবরাহের যানবাহন	
মজুদ ব্যবস্থা <ul style="list-style-type: none"> • রেফ্রিজারেটর-এ রক্ষিত • ফ্রোজেন বা হিমায়িত • স্বাভাবিক তাপমাত্রায় 	
কাঁচা মাংস ডিফ্রস্ট করা	
বিভিন্ন খাদ্য ঠাণ্ডা করা	
সরঞ্জাম <ul style="list-style-type: none"> • বাসনপত্র • কাজের জায়গা • সিংক • সাফাইএর কাপড়/সরঞ্জাম • বোর্ড • থার্মোমিটার • শেফ বা রাঁধুনিদের পোষাক 	
সালাদ ধোওয়া	
চিমটে, পরিবেশনের চামচ ব্যবহার	
অ্যালার্জী সম্পর্কে সচেতনতা	
নজরদারি/পরীক্ষার এবং আপনার ব্যবসায় ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	<ul style="list-style-type: none"> • সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা

স্বাক্ষর ব্যবসায় পদ বা দায়িত্ব তারিখ

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

4. হাউজ রুলস্ পেস্ট কন্ট্রোল

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায় পেস্ট কন্ট্রোল, অর্থাৎ ক্ষতিকর প্রাণী ও পোকামাকড়ের উপদ্রব আপনি কিভাবে প্রতিরোধ করতে চান তা বর্ণনা করে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যে সব পেস্ট কন্ট্রোল পদ্ধতি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব ক্ষতিকর প্রাণী ও পোকামাকড়ের উপদ্রব প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

পেস্ট কন্ট্রোল বা ক্ষতিকর প্রাণী নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : মজুদ, প্রস্তুতি, ঠাণ্ডা করা

পেস্ট কন্ট্রোল বা ক্ষতিকর প্রাণী নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্

পেস্ট কন্ট্রোল জরুরী কেন ?

পেস্ট কন্ট্রোল জরুরী এজন্য যে এইসব প্রাণী ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া বা রোগজীবাণু বহন করতে পারে যেগুলি থেকে খাদ্য দূষিত হয় এবং লোকজন অসুস্থ হয়ে পড়ে। এইসব ক্ষতিকর রোগজীবাণু এই জাতীয় প্রাণীর লোম, বিষ্ঠা ও প্রস্রাব থেকে খাদ্যে ছড়িয়ে পড়তে পারে। এই প্রাণীগুলি খাদ্য ব্যবসায়ের ঘরবাড়ি ও কাঠামোর ও গুরুতর ক্ষতি করতে পারে।

পেস্ট বা ক্ষতিকর প্রাণী কোনগুলি ?

সাধারণভাবে বলতে গেলে, এগুলি হলো এমন সব জীবজন্তু, পাখী বা পোকামাকড় যারা হয় প্রতক্ষভাবে কিংবা পরোক্ষভাবে খাদ্য দূষিত করতে পারে।

এদের মধ্যে আছে :

- রৌডেন্ট বা তীক্ষ্ণ দাঁতযুক্ত প্রাণী, যেমন ছোট বা বড় ইঁদুর
- পোকামাকড়, যেমন মাছি, আরেসোলা, গুবরে পোকা, পিঁপড়া, মৌমাছি এবং আরো নানা ধরনের পোকা যেগুলি মজুদ করা খাদ্যে পাওয়া যায়
- পাখী, যেমন কবুতর, কাক, সীগাল, স্টার্লিং ও চড়াই পাখী

এদের উপদ্রব দূর করার জন্য কি করা যেতে পারে ?

ঘরবাড়িতে এইসব প্রাণী আসা বন্ধ করার জন্য ব্যবস্থা নেওয়া

ঘরবাড়ির অবস্থা ভালো এবং ঠিকমতো মেরামত করে রাখতে হবে যাতে ক্ষতিকর প্রাণীগুলি ঢুকতে না পারে এবং তাদের বংশবৃদ্ধির জায়গা না পায়। এটা করা যেতে পারে :

- বাড়িতে বাতাস ঢোকান সমস্ত ভেন্টিলেটর বা ঘুলঘুলি তারের জাল দিয়ে আটকে দেওয়া যাতে এইসব প্রাণী ঢোকান পথ না পায়
- সমস্ত গর্ত ও ফুটো, এবং অন্যান্য যেসব ফাঁক দিয়ে এইসব প্রাণী ঢুকতে পারে সেগুলি বন্ধ করে দেওয়া
- সমস্ত মেঝে, দেওয়াল, ছাদ, দরজা ও জানালা ভালোভাবে মেরামত করে রাখা যাতে এই জাতীয় কোন প্রাণীর ঢোকান মতো ফাঁকফোকর না থাকে
- ক্ষতিকর প্রাণীগুলির আসাযাওয়া বন্ধ করার জন্য সমস্ত নর্দমার মুখে ঢাকনি লাগিয়ে দেওয়া

পোকামাকড় ঢোকা বন্ধ করার স্ক্রীন

- যেসব জানালা সরাসরি খাদ্য প্রস্তুতের এলাকার দিকে খোলে সেগুলিতে অবশ্যই সাধারণ উড়ন্ত কীটপতঙ্গ ঢোকা বন্ধ করার উপযোগী স্ক্রীন বা পর্দা লাগাতে হবে (স্ক্রীনের ছিদ্রগুলির আয়তন হওয়া উচিত 2mm^2 বা তারও কম)
- এইসব স্ক্রীন পরিষ্কার করার জন্য খুলে নেওয়ার উপযুক্ত হতে হবে
- রান্নাঘরের যেসব দরজা বাইরের দিকে খোলে এবং যেগুলি দীর্ঘ সময় ধরে খোলা রাখা হয় তাদের সঙ্গেও সঠিক মাপমতো পোকামাকড় ঢোকা বন্ধ করার উপযোগী স্ক্রীনের দরজা লাগিয়ে দিতে হবে

ইলেক্ট্রনিক বা বৈদ্যুতিন মাছি মারার যন্ত্র

- একটা বৈদ্যুতিন মাছি মারার যন্ত্র ব্যবহার করে' উদ্ভুক্ত পোকামাকড় ধ্বংস করা যায়। এই ধরনের যন্ত্র কোথায় বসাতে, কিভাবে পরিষ্কার ও রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে তার নির্দেশ নির্মাতারা দেবে। এই যন্ত্র রক্ষণাবেক্ষণের বিবরণ আপনার HACCP-ভিত্তিক দলিলপত্রের অংশ হবে।

ভালো হাউজকীপিং বা ঘরবাড়ি ঠিকমতো রক্ষণাবেক্ষণ

- সরবরাহের সময়েই সমস্ত জিনিষ পরীক্ষা করে' নিশ্চিত করুন যে ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের দ্বারা কোনরকম ক্ষতির চিহ্ন চোখে দেখা যাচ্ছে না
- ব্যবসায়ের ঘরবাড়ি এবং আবর্জনা রাখার জায়গার ব্যস্থাপনা এমনভাবে করতে হবে যে সেগুলি যেন পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন এবং সমস্ত ক্ষতিকর প্রাণীর বিরুদ্ধে সুরক্ষিত থাকে (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ** এবং **রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখুন)
- যেসব খাদ্য প্রস্তুত হওয়ার অপেক্ষায় রয়েছে অথবা ডিফ্রস্ট করা হচ্ছে কিংবা ঠাণ্ডা করা হচ্ছে সেগুলি ঢেকে রাখা উচিত
- ফেলে দেওয়ার উপযোগী খাদ্য নিয়মিতভাবে খাদ্য তৈরীর এলাকা থেকে সরিয়ে নিতে অথবা ঢাকনাযুক্ত পাত্রে রাখতে হবে (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ** এবং **রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখুন)
- খাদ্য মেঝে থেকে কিছুটা উপরে এবং দেওয়াল থেকে কিছুটা দূরে মজুদ রাখতে হবে
- যেখানেই সম্ভব, খাদ্য এমন পাত্রে রাখতে হবে যেগুলি ইঁদুর দাঁত দিয়ে কাটতে বা তাদের ভিতরে ঢুকতে না পারে
- ঘরবাড়ির বাইরের ঘাস বা গাছপালা যতটা সম্ভব কম রাখা উচিত

পেস্ট কন্ট্রোল কন্ট্রোল

- কোন কোন ব্যবসা একটা পেস্ট কন্ট্রোল প্রতিষ্ঠানকে নিয়োগ করার সিদ্ধান্ত নিতে পারে, যারা নিয়মিতভাবে ঘরবাড়ির উপরে নজর রাখবে
- একটা পেস্ট কন্ট্রোল কন্ট্রোল বা চুক্তির মধ্যে থাকা উচিত সমস্ত ধরনের ক্ষতিকর প্রাণীর অস্তিত্ব আছে কি না পরীক্ষা করা, এইসব প্রাণীর ঘরবাড়িতে ঢোকা বন্ধ করার ব্যবস্থার উপরে নজর রাখা এবং তাদের দ্বারা যে কোন রকম উপদ্রব দূর করা
- একটা সুখ্যাত পেস্ট কন্ট্রোল প্রতিষ্ঠানের বিভিন্ন ধরনের ক্ষতিকর প্রাণীর আসাযাওয়া বন্ধ করার জন্য ঘরবাড়ি ভালোভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা এবং উপযুক্ত মজুদ ব্যবস্থা সম্পর্কে পরামর্শ দিতে পারা উচিত
- এই কন্ট্রোল বা ঠিকাদারের উচিত 24 ঘন্টার জরুরী সেবা দিতে পারা এবং তারা প্রতিবার ঘরবাড়ির অবস্থা দেখতে আসার পর একটা লিখিত রিপোর্ট দেওয়া। সুপারিশ এই যে পেস্ট কন্ট্রোলরের দেওয়া যে কোন রিপোর্ট যেন আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির দলিলপত্রের অংশ হিসাবে সংরক্ষিত থাকে

পরীক্ষা ও পরিদর্শন

- খাদ্য ব্যবসায়ের ঘরবাড়ির সমস্ত এলাকা বিভিন্ন ক্ষতিকর প্রাণীর অস্তিত্বের চিহ্নের জন্য, যেমন ইঁদুরের বিষ্ঠা, তাদের দাঁত বা পায়ের দাগ, পোকাকার ডিমের খোলা ও মরা পোকামাকড়, নিয়মিত পরীক্ষা করা উচিত
- এইসব ক্ষতিকর প্রাণীর অস্তিত্বের চিহ্ন সম্পর্কে এবং এইসব প্রাণী বা তাদের চিহ্ন দেখা গেলে কি করতে হবে সে সম্পর্কে সমস্ত কর্মীর সচেতন থাকা উচিত
- ব্যবসায়ের ঘরবাড়িতে ক্ষতিকর প্রাণীর উপদ্রবের যে কোন রকম চিহ্ন দেখা গেলে ব্যবসায়ের পরিচালকদের সঙ্গে সঙ্গেই উপযুক্ত ব্যবস্থা নিতে হবে
- যে কোন রকম ক্ষতিকর প্রাণীর অস্তিত্বের জন্য, যেমন সীরিয়াল/শস্যের দানার মধ্যে পোকামাকড়, সমস্ত খাদ্য পরীক্ষা করে' দেখতে হবে

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির পেস্ট কন্ট্রোল বা ক্ষতিকর প্রাণী নিয়ন্ত্রণ অংশের কার্যকর ব্যবস্থাপনার জন্য এবং নির্দেশিকা হিসাবে এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহার করার জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায়ের প্রতি প্রযোজ্য পেস্ট কন্ট্রোল-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলির একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

ক্ষতিকর প্রাণী নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
ঘরবাড়িতে ক্ষতিকর প্রাণীর উপদ্রব বন্ধ করার ব্যবস্থা	<p>প্রতি সপ্তাহে ঘরবাড়ির চারদিকে ঘুরে চোখে দেখে পরীক্ষা করা :</p> <ul style="list-style-type: none"> তারের জালের স্ক্রীন বাতাস চলাচলের ঘুলঘুলি বাইরের দিকের সমস্ত দরজা ও জানালা নর্দমার ঢাকনি

নজরদারি

আপনার পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। আপনার পরিচালিত নজরদারি প্রক্রিয়ার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যাবে **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে' (এই ম্যানুয়াল-এর **সাপ্তাহিক বিবরণ** অংশ দেখে নিন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই এ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে (এটাকে বলা হয় সংশোধনী ব্যবস্থা)। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

পেস্ট কন্ট্রোল-এর যে প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

ক্ষতিকর প্রাণীর উপদ্রব নিয়ন্ত্রণের উপরে নজর রাখার সমস্ত বিবরণ, সরঞ্জাম রক্ষণাবেক্ষণ, পেস্ট কন্ট্রোল কন্ট্রোল-এর সমস্ত রিপোর্ট এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণসহ, একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার **পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্** সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
ঘরবাড়িতে ক্ষতিকর প্রাণী ঢোকা বন্ধ করার ব্যবস্থা	
পোকামাকড় ঢোকা বন্ধ করার স্ক্রীন	
বৈদ্যুতিন মাছি-মারার যন্ত্র	
ঘরবাড়ির উপযুক্ত রক্ষণাবেক্ষণ	
পেস্ট কন্ট্রোল কন্ট্রাক্টর	
পরীক্ষা ও পরিদর্শন	
নজরদারি/পরীক্ষার এবং আপনার ব্যবসায় ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	<ul style="list-style-type: none"> • সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা

স্বাক্ষর ব্যবসায় পদ বা দায়িত্ব তারিখ

পেস্ট কন্ট্রোল হাউজ রুলস্গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

4. হাউজ রুলস্ ওয়েস্ট কন্ট্রোল

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায় ওয়েস্ট কন্ট্রোল, অর্থাৎ বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থাপনা আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যে'সব ওয়েস্ট কন্ট্রোল পদ্ধতি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

ওয়েস্ট কন্ট্রোল বা বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : সমস্ত HACCP ছক

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ জরুরী কেন ?

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ জরুরী এজন্য যে আবর্জনা সরিয়ে রাখা ও ফেলে দেওয়ার প্রক্রিয়া সতর্কভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে হয় কারণ আবর্জনা থেকে খাদ্য সরাসরি দূষিত হওয়ার ঝুঁকি সৃষ্টি হয় এবং তা ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়কে আকৃষ্ট করতে পারে। উপরন্তু, ক্ষতিগ্রস্ত, ব্যবহারের তারিখ পার হয়ে যাওয়া অথবা পচা খাবার ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়া বা রোগজীবাণুর দ্বারা মাইক্রোবায়োলজিক্যাল পারস্পরিক দূষণের ঝুঁকি সৃষ্টি করে।

বর্জ্য পদার্থ কিভাবে নিয়ন্ত্রণ করা যায় ?

যে কোন খাবার, খাবারের উপাদান, মোড়কের জিনিষ অথবা এমনকি সাফ করার নোংরা কাপড় যা আবার ব্যবহারের উপযুক্ত নয় এবং ফেলে দেওয়ার কথা, এগুলি সবই বর্জ্য পদার্থ হিসাবে বিবেচিত হতে পারে।

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ করার সময় নিচের বিষয়গুলির দিকে খেয়াল রাখতে হবে :

খাদ্যের ঘরে বর্জ্য পদার্থ

- ফেলে দেওয়ার উপযুক্ত খাবার সঠিকভাবে বসানো পাত্রে রাখতে হবে এবং যেসব এলাকায় খাদ্য নাড়াচাড়া ও তৈরী করা হয় সেখান থেকে নিয়মিত সরিয়ে ফেলতে হবে
- যেখানে বর্জ্য পদার্থ সৃষ্টি হয় সেখানে যথেষ্ট সংখ্যক পাত্র সরবরাহ করতে ও সুবিধাজনকভাবে বসাতে হবে। এইসব পাত্র অবশ্যই উপযুক্তভাবে নির্মিত, ভালো অবস্থায় সংরক্ষিত, এবং সহজে পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করার উপযোগী হতে হবে।

সংগ্রহের জন্য অপেক্ষারত বর্জ্য খাদ্য

- সংগ্রহের জন্য অপেক্ষারত বর্জ্য পদার্থ রাখার পাত্রগুলিতে সঠিকভাবে বসানো ঢাকনা থাকতে হবে এবং সেগুলি এমন ধরনের দীর্ঘস্থায়ী জিনিষে তৈরী হতে হবে যা সহজে পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করা যায়
- কার্ডবোর্ড বা কাগজের মতো অন্যান্য বর্জ্য পদার্থ ঢাকনায়ুক্ত পাত্রে ফেলার দরকার নেই তবে অবশ্যই খাদ্য থেকে দূরে রাখতে হবে এবং অবশ্যই এমনভাবে মজুদ রাখতে হবে যাতে তাদের দ্বারা খাদ্য দূষিত হওয়ার কোন ঝুঁকি না থাকে
- আবর্জনা রাখার জায়গাগুলি অবশ্যই এমনভাবে তৈরী ও পরিচালিত হতে হবে যাতে তাদের পরিষ্কার রাখা যায়, এবং ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় সেগুলিতে ঢুকতে না পারে। আদর্শ নিয়ম হলো আবর্জনার জায়গাগুলি খাদ্য মজুদের ও নাড়াচাড়া করার জায়গা থেকে বেশ দূরে অবস্থিত হওয়া এবং সেগুলি যেন খাদ্য বা পানীয় জল দূষিত করতে না পারে তা নিশ্চিত করা
- ফেলে দেওয়ার উপযুক্ত খাদ্য এবং অন্যান্য বর্জ্য পদার্থ অবশ্যই খাদ্য নাড়াচাড়া করার এলাকা থেকে ঘন ঘন সরিয়ে নিয়ে যেতে হবে। আবর্জনা রাখার বাইরের জায়গা ব্যবসায়ের জায়গায় জিনিষপত্র সরবরাহের প্রধান প্রবেশপথ থেকে দূরে থাকা উচিত এবং অবশ্যই পরিষ্কার ও ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড়ের উপদ্রব থেকে মুক্ত রাখতে হবে (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার পেস্ট কন্ট্রোল বা ক্ষতিকর প্রাণী ও পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ দেখুন)

মলমূত্র জাতীয় এবং অন্যান্য বর্জ্য পদার্থ সরিয়ে নিয়ে যাওয়ার ইউনিট

- মলমূত্র জাতীয় এবং অন্যান্য বর্জ্য পদার্থ সরিয়ে নিয়ে যাওয়ার ব্যবস্থা এমন কন্ট্রাক্টর বা ঠিকাদারদের দিয়ে করানো দরকার যাদের এইসব জিনিষ ঠিকমতো সাফ করায় দক্ষ। এগুলি সরানোর সমস্ত ইউনিট নিয়মিত সাফ করা দরকার যাতে দুর্গন্ধ সৃষ্টি হতে না পারে।

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ অংশের কার্যকর ব্যবস্থাপনার জন্য এবং নির্দেশিকা হিসাবে এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহার করার জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায়ের প্রতি প্রযোজ্য বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলির একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করুন)	
খাদ্যের ঘরে বর্জ্য পদার্থ	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্য নাড়াচাড়া করার এলাকাগুলি থেকে বর্জ্য খাদ্য ঘন ঘন সরিয়ে নিয়ে যাওয়া হবে আবর্জনা ফেলার পাত্রগুলি প্রতি কাজের দিনের শেষে পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করা হবে

নজরদারি

বর্জ্য খাদ্য ফেলার পাত্রগুলি, অন্যান্য আবর্জনা ফেলার বিন এবং আবর্জনা রাখার সমস্ত এলাকা নিয়মিত পরিদর্শন করতে হবে এবং পরিদর্শনের ফলাফল আপনার সাফাই কর্মসূচিতে লিখে রাখতে হবে।

আপনার বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। আপনার পরিচালিত নজরদারি প্রক্রিয়ার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যাবে **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে' (এই ম্যানুয়াল-এর **সাপ্তাহিক বিবরণ** অংশ দেখে নিন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই ঐ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণের যে প্রশিক্ষণ বা ট্রেইনিং দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

নজরদারির সমস্ত বিবরণ এবং গৃহীত যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা দরকার যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
খাদ্যের ঘরে বর্জ্য পদার্থ	
সংগ্রহের জন্য অপেক্ষারত বর্জ্য খাদ্য	
মলমূত্র/অন্যান্য বর্জ্য পদার্থ সরিয়ে নিয়ে যাওয়ার ইউনিট	
নজরদারি/পরীক্ষার এবং আপনার ব্যবসায় ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	<ul style="list-style-type: none"> • সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা

স্বাক্ষর ব্যবসায় পদ বা দায়িত্ব তারিখ

বর্জ্য পদার্থ নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মসূচির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

4. হাউজ রুলস্ মেইন্টেন্যান্স

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে'ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায় মেইন্টেন্যান্স, অর্থাৎ রক্ষণাবেক্ষণ ব্যবস্থাপনা আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যে'সব রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

মেইন্টেন্যান্স বা রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্‌গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : সমস্ত HACCP ছক

রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

ঘরবাড়ি, সরঞ্জাম এবং বাসনপত্র ঠিকমতো রক্ষণাবেক্ষণ করা জরুরী কেন ?

রক্ষণাবেক্ষণ এ জন্য জরুরী যে ঘরবাড়ি, সরঞ্জাম এবং বাসনপত্রের উপযুক্ত রক্ষণাবেক্ষণের অভাবের দরুণ নিচের অবস্থাগুলির সৃষ্টি হতে পারে :

- ঘরবাড়িতে ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় ঢুকে পড়তে পারে এবং ত্রুটিযুক্ত নালানদমাও এগুলির ঢোকা সহজ করে দিতে পারে (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্** দেখে নিন)
- সাফাই করা আরো কঠিন হয়ে দাঁড়াতে পারে এবং তার ফলে ফেলে দেওয়া খাবারদাবারের টুকরা জমা হয়ে চলতে পারে (এই ম্যানুয়াল-এর **সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখে নিন)
- বাসনপত্র, যেমন কাপ-প্লেইট, ছুরিকাঁটা, কাঁচের জিনিষ এবং বিভিন্ন পাত্র অবশ্যই ভালো অবস্থায় রাখতে হবে, এবং সেগুলি খুব বেশী ক্ষয়ে বা ভেঙে গেলে কিংবা ঠিকমতো পরিষ্কার ও সংক্রমণমুক্ত করার অযোগ্য হয়ে পড়লে হয় মেরামত করাতে অথবা বদলাতে হবে
- ত্রুটিযুক্ত এবং ঠিকমতো রক্ষণাবেক্ষণ করা হচ্ছে না এমন সরঞ্জাম, আসবাবপত্র বা যন্ত্রাংশ থেকে খাদ্য সরাসরি দূষিত হতে পারে
- ত্রুটিযুক্ত এবং ঠিকমতো রক্ষণাবেক্ষণ করা হচ্ছে না এমন সরঞ্জাম, যেমন রেফ্রিজারেটর, ফ্রীজার এবং রান্নার সরঞ্জামের দরুণ তাপমাত্রা ঠিকমতো নিয়ন্ত্রণ করায় সমস্যা হতে পারে, যার ফলে, উদাহরণস্বরূপ, রান্নার সরঞ্জাম খাদ্য ঠিকমতো রান্না করতে কিংবা সঠিক তাপমাত্রায় আবার গরম করতে পারবে না

কি কি ঠিকমতো রক্ষণাবেক্ষণ করা দরকার ?

ব্যবসায়ের ঘরবাড়ির কাঠামো

- ব্যবসায়ের ঘরবাড়ির ভিতরের অংশের সমস্ত জায়গা মসৃণ, ফুটোফাটাবিহীন, সহজে পরিষ্কার করার উপযুক্ত এবং ভালোভাবে মেরামত করা অবস্থায় থাকতে হবে
- ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় ঢোকা প্রতিরোধ করার জন্য সমস্ত মেঝে, দেওয়াল, ছাদ, দরজা ও জানালা ভালোভাবে মেরামত করা অবস্থায় রাখতে হবে এবং কোন ফাঁকফোকর যেন না থাকে তা নিশ্চিত করতে হবে (এই ম্যানুয়াল-এর **ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণ হাউজ রুলস্** দেখে নিন)
- ঘরবাড়ির কাঠামো ভালোভাবে মেরামত করে রাখলে তার সমস্ত এলাকা কার্যকরভাবে পরিষ্কার রাখার কাজ সহজ হয় (এই ম্যানুয়াল-এর **সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখে নিন)
- খাদ্য প্রস্তুত করার এলাকার সীলিংগুলি অবশ্যই উপযুক্তভাবে রক্ষণাবেক্ষণ করা উচিত যাতে সেগুলি কার্যকরভাবে পরিষ্কার রাখা যায় এই নির্দেশপুস্তিকার **সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখে নিন)
- নালানদমায় যেন ফুটোফাটা না থাকে এবং সেগুলি আটকে না যায় সেদিকে লক্ষ্য রাখা উচিত

সরঞ্জাম

- খাদ্যের সংস্পর্শে আসবে এমন সমস্ত জায়গা ও সরঞ্জাম অবশ্যই ভালো অবস্থায় রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে যাতে সেগুলি কার্যকরভাবে সাফ ও সংক্রমণমুক্ত করা, এবং জঞ্জাল জমে ওঠা প্রতিরোধ করা সম্ভব হয়
- আলোর ভাঙা বাল্ব, টিউব এবং অন্যান্য সরঞ্জাম তাড়াতাড়ি বদলে নিতে হবে
- কয়েক ধরনের সরঞ্জামের নিয়মিত সময় অন্তর সার্ভিসিং বা তাদের কার্যকারিতার পরীক্ষা করানোর দরকার হয়, যেমন রেফ্রিজারেটর ও ফ্রীজার, ডিশওয়াশার এবং বাতাস চলাচলের ব্যবস্থা/নল। সুপারিশ এই যে এইসব সার্ভিসিং-এর বিবরণ আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির দলিলপত্রের অংশ হিসাবে সংরক্ষণ করা উচিত।

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির রক্ষণাবেক্ষণ অংশের কার্যকর ব্যবস্থাপনার জন্য এবং নির্দেশিকা হিসাবে এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহার করার জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায়ের প্রতি প্রযোজ্য রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলির একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
ঘরবাড়ির কাঠামো	• প্রতি সপ্তাহে ঘরবাড়ির ভিতরে ও বাইরে ঘুরে পরীক্ষা করা যে ঘরবাড়ির কাঠামো ভালোভাবে মেরামত করা অবস্থায় রয়েছে

নজরদারি

আপনার রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। আপনার পরিচালিত নজরদারি প্রক্রিয়ার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যাবে **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে' (এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্ বা লিখিত বিবরণ** অংশ দেখে নিন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই ঐ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

রক্ষণাবেক্ষণের জন্য যে প্রশিক্ষণ বা ট্রেইনিং দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

নজরদারির সমস্ত বিবরণ এবং গৃহীত যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার এবং সরঞ্জাম সার্ভিসিং করানোর বিবরণ একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা দরকার যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
সরবরাহের যানবাহন	
ঘরবাড়ির কাঠামো <ul style="list-style-type: none"> সাধারণ দেওয়াল মেরো সীলিং নালানদর্মা 	
আলোর সরঞ্জাম/ঢাকনি	
কাজের জায়গা	
সরঞ্জাম/বাসনপত্র (প্রধান জিনিষগুলির তালিকা দিন)	
বাতাস চলাচলের ব্যবস্থা, সামিয়ানা, গ্রীজ ফিল্টারস্ বা তৈলাক্ত পদার্থ ছাঁকার সরঞ্জাম	
নজরদারি/পরীক্ষার এবং আপনার ব্যবসায় ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	<ul style="list-style-type: none"> সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা

স্বাক্ষর ব্যবসায় পদ বা দায়িত্ব তারিখ

রক্ষণাবেক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্গুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।

4. হাউজ রুলস্ স্টক্ কন্ট্রোল

হাউজ রুলস্ অংশে আছে 9 সাব-সেকশন বা উপবিভাগ যাদের প্রতিটা খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনার একটা নির্দিষ্ট বিষয়ের বিবরণ দিচ্ছে।

প্রতিটা হাউজ রুলস্ সাব-সেকশন শুরু হচ্ছে নির্দেশিকা দিয়ে এবং তারপর কিভাবে আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ লিখতে হবে সে'ব্যাপারে পরামর্শ দিচ্ছে।

তারপর হাউজ রুলস্ লেখার সময়ে ব্যবহারের জন্য একটা নমুনা দেওয়া হয়েছে।

আপনার হাউজ রুলস্-এর মধ্যে এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায় আলোচিত 9 খাদ্য নিরাপত্তা-সংক্রান্ত বিষয়ের ক্ষেত্রে আপনার বর্তমান নিরাপদ কর্মপদ্ধতি প্রতিফলিত হওয়া উচিত।

আপনার যা করা দরকার

- এই সাব-সেকশনের শুরুতে দেওয়া নির্দেশিকা পড়ে নিন
- আপনার ব্যবসায় স্টক্ কন্ট্রোল, অর্থাৎ জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ আপনি কিভাবে করতে চান তা বর্ণনা করে' আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ রচনা করুন
- আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন

যে'সব রক্ষণাবেক্ষণ পদ্ধতি আপনার ইতিমধ্যেই রয়েছে তাদের বিষয়ে চিন্তা করুন। এটা সম্ভব যে আপনার নিজস্ব জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ রচনা করার জন্য কেবল এগুলি লিখে নিলেই চলবে।

স্টক্ কন্ট্রোল বা জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে' রাখতে হবে



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : ক্রয়, মজুদ ব্যবস্থা, প্রস্তুতি, পরিবেশনের আগে গরম রাখা, ঠাণ্ডা করা, পরিবেশন

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ জরুরী কেন ?

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ এ'জন্য জরুরী যে উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য যদি বহুক্ষণ রেখে দেওয়া হয়, এমনকি অনুকূল পরিবেশেও, তাদের মধ্যে ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়া বা রোগজীবাণু বংশবৃদ্ধি করতে পারে। উপরন্তু, যে'সব খাদ্য আরো দীর্ঘ সময় ধরে থাকে উপরে সাজিয়ে রাখা যায়, শুকনো, টিনে ভরা অথবা ফ্রিজের বা হিমায়িত যে অবস্থাতেই হোক, সেগুলি খুব বেশীদিন ধরে রেখে দিলে খারাপ হয়ে যেতে পারে। যে খাদ্য মজুদ রাখা হচ্ছে সেটাও যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের, ক্ষতিকর প্রাণী বা পোকামাকড় এবং খাদ্য সরবরাহের পরিবেশের সংস্পর্শে দূষিত হতে পারে।

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা কি ?

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা বা 'স্টক কন্ট্রোল' বলতে বোঝায় সেইসব ব্যবস্থা যেগুলি এমনটা নিশ্চিত করার জন্য নেওয়া হয়ে থাকে যে খাদ্য যেন তাকে সাজিয়ে রাখার স্বাভাবিক সময়ের বেশী না রাখা হয়। এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকায়, এটা আরো বোঝাচ্ছে সেইসব ব্যবস্থাকে যেগুলির দ্বারা কয়েক ধরনের দূষণ প্রতিরোধ করা যায়, বিশেষতঃ মজুদ রাখার, ডিফ্রস্ট করার, পরিবেশনের আগে গরম রাখার, পরিবেশনের এবং প্রেরণের সময়ে।

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণের কি কি পদ্ধতি ব্যবহার করা যেতে পারে ?

- যে খাদ্য আপনার কাছে সরবরাহ করা হচ্ছে তার মোড়ক যদি বেশী ক্ষতিগ্রস্ত হয়ে থাকে কিংবা ঐ খাদ্য যদি স্পষ্টতই দূষিত হয়ে থাকে তাহলে সেটা অবশ্যই গ্রহণ করা উচিত নয়
- যে খাদ্য আসছে তার 'ইউজ বাই' বা ব্যবহারের সর্বশেষ তারিখ যদি পার হয়ে গিয়ে থাকে, সেটা গ্রহণ করা উচিত নয়
- ভালো কাজের নিয়ম অনুসারে, যে জিনিষের 'বেস্ট বিফোর' বা যে তারিখের আগে তার ব্যবহার সবচেয়ে ভালো সেই তারিখ পার হয়ে গেছে সেটাও গ্রহণ করা উচিত নয়
- মজুদ করা খাদ্যের 'ইউজ বাই' তারিখ পার হয়ে গিয়ে থাকলে সেটা অবশ্যই ব্যবহার করা যাবে না
- উচ্চ ঝুঁকির যে খাদ্য তার মোড়ক থেকে বার করে' নেওয়া হয়েছে সেটার গায়ে, নির্মাতার নির্দেশের ভিত্তিতে, একটা নতুন উপযুক্ত 'ইউজ বাই' তারিখ বসানো উচিত
- ব্যবসায়ের জায়গায় তৈরী করা উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য যদি পরে ব্যবহারের জন্য মজুদ রাখা হয়, তার গায়ে একটা উপযুক্ত 'ইউজ বাই' তারিখ বসাতে হবে
- সমস্ত জিনিষপত্র প্রথমে-মজুদ-প্রথমে-ব্যবহারের ভিত্তিতে তাদের মজুদের ক্রম অনুসারে ব্যবহার করা এবং ক্ষতিগ্রস্ত জিনিষ মজুদের প্রধান এলাকা থেকে সরিয়ে ফেলা উচিত
- শুকনো খাবার বড় আকারের জলনিরোধক পাত্রে মজুদ রাখা উচিত এবং ঐ পাত্রে নতুন জিনিষ রাখা উচিত নয়। নিশ্চিত করবেন যে বর্তমান মজুদ জিনিষ যেন প্রথমে ব্যবহার করা হয়
- যে'সব খাবার থেকে অ্যালার্জী-জাতীয় প্রতিক্রিয়া হতে পারে সেগুলি অন্যান্য খাবার থেকে আলাদা রাখবেন (**পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ দেখুন**)

খাদ্যের সুরক্ষাবিধানের কি কি পদ্ধতি ব্যবহার করা যেতে পারে ?

- যে'সব খাদ্য মজুদ করা, ডিফ্রস্ট করা, পরিবেশনের আগে পর্যন্ত গরম রাখা, সাজিয়ে রাখা বা কোথাও প্রেরণ করা হচ্ছে তাদের অবশ্যই দূষণের বিরুদ্ধে সুরক্ষিত রাখতে হবে। উপযুক্ত পাত্র বা মোড়ক ব্যবহার করে' এটা নিশ্চিত করা যেতে পারে
- সাজিয়ে রাখা খাবারের সুরক্ষার জন্য কর্মীদের উচিত 'স্লীজ গার্ড' ব্যবহার করা, অর্থাৎ হাঁচি থেকে রোগজীবাণু ছড়ানো প্রতিরোধ করার জন্য তাদের মুখ পটি দিয়ে ঢেকে রাখা

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ অংশের কার্যকর ব্যবস্থাপনার জন্য এবং নির্দেশিকা হিসাবে এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহার করার জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায়ের প্রতি প্রযোজ্য জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত **হাউজ রুলগুলির** একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
বিভিন্ন খাদ্যের সরবরাহ	<p>প্রত্যেক সরবরাহের জন্য - চোখে দেখে পরীক্ষা :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'ইউজ বাই' তারিখগুলি পরীক্ষা করুন • 'বেস্ট বিফোর' তারিখগুলি পরীক্ষা করুন • কোনরকম ক্ষতির চিহ্নের জন্য মোড়ক পরীক্ষা করুন • দূষণের কোনরকম চিহ্নের জন্য জিনিষ পরীক্ষা করুন

নজরদারি

আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। আপনার পরিচালিত নজরদারি প্রক্রিয়ার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যাবে **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে' (এই ম্যানুয়াল-এর **রেকর্ডস্ বা লিখিত বিবরণ** অংশ দেখে নিন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই ঐ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণের জন্য যে প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

নজরদারির সমস্ত বিবরণ এবং গৃহীত যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা দরকার যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
<p>খাদ্য সরবরাহ যার মধ্যে থাকবে :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'ইউজ বাই' তারিখ • 'বেস্ট বিফোর' তারিখ • খাদ্যের শারীরিক অবস্থা 	
<p>মজুদ ব্যবস্থা যার মধ্যে থাকবে :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'ইউজ বাই' তারিখ • 'বেস্ট বিফোর' তারিখ • খাদ্যের সুরক্ষা 	
<p>মজুদ জিনিষ পর্যায়ক্রমে ব্যবহার যার মধ্যে থাকবে :</p> <ul style="list-style-type: none"> • একটা থেকে আরেকটা পাত্রে স্থানান্তরিত খাদ্য • প্রথমে-মজুদ-প্রথমে ব্যবহার • ক্ষতিগ্রস্ত মজুদ জিনিষ 	
<p>কিনে আনা উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য যা তাদের আসল মোড়ক থেকে বার করা হয়েছে তাদের গায়ে লেবেল লাগানো</p>	
<p>ব্যবসায়ের জায়গায় প্রস্তুত উচ্চ ঝুঁকির খাদ্যের গায়ে লেবেল লাগানো</p>	
<p>খাদ্যের সুরক্ষাবিধান যার মধ্যে থাকবে :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ডিফ্রস্টিং • পরিবেশের আগে গরম রাখা • পরিবেশন/সরবরাহ 	
<p>নজরদারি/পরীক্ষার এবং আপনার ব্যবসায়ে ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • সাপ্তাহিক বিবরণ লেখা

স্বাক্ষর ব্যবসায়ে পদ বা দায়িত্ব তারিখ

জিনিষপত্র মজুদ ব্যবস্থা নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে।



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : ক্রয়, মজুদ, প্রস্তুতি, ঠাণ্ডা করা

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করা জরুরী কেন ?

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করা জরুরী এ'জন্য যে কাঁচা মাংসে, খোলাসহ ডিমে এবং না ধোওয়া কাঁচা সব্জিতে ক্ষতিকর ব্যাক্টেরিয়া বা রোগজীবাণুর অস্তিত্ব থাকতে পারে। এইসব কাঁচা খাদ্য রান্না করার মাধ্যমে নিরাপদ করা সম্ভব যার ফলে রোগজীবাণু ধ্বংস হয়ে যায়। সালাদ বানানোর সব্জির ক্ষেত্রে, তাদের খোসা ছাড়িয়ে, অদরকারী অংশ বাদ দিয়ে এবং খুব ভালো করে' ধুয়ে রোগজীবাণু দূর করা যায়। তবে, এইসব খাদ্যে উপস্থিত ক্ষতিকর রোগজীবাণু রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে ছড়িয়ে পড়তে পারে, হয় সরাসরি তাদের সংস্পর্শে এসে কিংবা লোকজন, প্রাণী ও বিভিন্ন জিনিষের মাধ্যমে।

নিরাপদে খাদ্য নাড়াচাড়া করার ব্যবস্থা কাঁচা খাবার থেকে রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে ছড়িয়ে পড়ার সম্ভাবনা কমাতে। এটকেই বলা হয় পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ।

পারস্পরিক দূষণের সবচেয়ে সাধারণ কারণগুলি কি কি ?

- প্রত্যক্ষ পারস্পরিক দূষণ - খাদ্য বহন করা, মজুদ করা বা প্রস্তুত করার সময়ে কাঁচা খাবার এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের মধ্যে সংস্পর্শ ঘটা
- পরোক্ষ পারস্পরিক দূষণ - উদাহরণস্বরূপ, সরঞ্জামের, তরল পদার্থ ছড়িয়ে পড়ার, রাঁধুনিদের পোষাকের অথবা যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তাদের সংস্পর্শের মাধ্যমে

আমার ব্যবসাতে আমি পারস্পরিক দূষণ কিভাবে প্রতিরোধ করতে পারি ?

খাদ্য নাড়াচাড়া করার নিরাপদ পদ্ধতির দ্বারা ক্ষতিকর রোগজীবাণু রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে ছড়িয়ে পড়ার সম্ভাবনা কমানো যায়।

নিচের ক্ষেত্রগুলির বিষয়ে আপনার বিবেচনা করা দরকার :

কর্মীবৃন্দ

- সব সময়েই ভালো ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলবেন (আপনার **ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখুন)
- রাঁধুনিদের পোষাকে হাত এবং তারপর থালাবাটি মোছা এড়িয়ে চলবেন যেহেতু এই অভ্যাস থেকে পারস্পরিক দূষণের ঝুঁকি সৃষ্টি হতে পারে
- কাঁচা খাবার নাড়াচাড়া করার পরে এবং অন্যান্য খাবার অথবা সরঞ্জাম স্পর্শ করার আগে খুব ভালো করে' দুই হাত ধুয়ে নেবেন

সরঞ্জাম

- যেখানেই সম্ভব, রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা রেফ্রিজারেটর ব্যবহার করুন। যেখানে এটা সম্ভব নয় সেখানে কাঁচা খাবার রেফ্রিজারেটর-এ রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের নিচের তাকে রাখবেন
- কাঁচা মাংসও কাঁচা সব্জির থেকে আলাদা রাখতে হবে
- কাঁচা খাদ্য, যা ডিফ্রস্ট করা হচ্ছে, রেফ্রিজারেটর-এর নিচের তাকে এমন একটা ট্রে/পাত্রে রাখতে হবে যেটাতে ঐ খাদ্য থেকে “চুইয়ে পড়া রস” জমা হতে পারে
- খাদ্যের পাত্রগুলি মেঝে থেকে কিছুটা উপরে তুলে রাখবেন যাতে সেগুলিতে ধুলোবালি না লাগতে পারে যা কাজের জায়গায় ছড়িয়ে পড়তে পারে
- ফ্রীজারে মজুদ কাঁচা খাবার থেকে যাতে রস গড়িয়ে পড়তে না পারে সে’জন্য এগুলি অবশ্যই ভালোকারে’ মুড়ে রাখতে হবে। সম্ভব হলে, কাঁচা খাদ্য একটা আলাদা ফ্রীজার-এ, বা ফ্রীজার-এর আলাদা অংশে, রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবার থেকে দূরে, রাখা উচিত
- খাদ্য ধোওয়ার কাজে ব্যবহৃত সিংক এবং তার চারপাশের এলাকা যেখানে কোন খাবার ছিটকে পড়ে থাকতে পারে, ব্যবহারের পর উপযুক্তভাবে সাফ করতে এবং সংক্রমণমুক্ত করতে হবে। খাদ্য ধোওয়ার কাজে ব্যবহৃত সিংক অবশ্যই সরঞ্জাম অথবা হাত ধোওয়ার জন্য ব্যবহার করা চলবে না
- কাঁচা এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা সরঞ্জাম ব্যবহার করতে হবে। এটা সম্ভব না হলে, অবশ্যই সমস্ত সরঞ্জাম প্রতিবার ব্যবহারের পর খুব ভালোভাবে সাফ ও সংক্রমণমুক্ত করার ব্যাপারে সুনির্দিষ্ট নির্দেশ আপনার প্যারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্-এ দেওয়া থাকতে হবে
- প্রোব থার্মোমিটারগুলি প্রতিবার ব্যবহারের পর স্বাস্থ্যসম্মতভাবে পরিষ্কার করা দরকার। কাঁচা এবং রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের জন্য আলাদা থার্মোমিটার ব্যবহার করাই আদর্শ নিয়ম
- যেসব খাবার ঠাণ্ডা করা হচ্ছে তাদের সবগুলিই কাঁচা খাবার থেকে আলাদা রাখা দরকার

বাসনপত্র

- খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারে খুব বেশী হাত দেওয়া এড়িয়ে চলা জরুরী। তার বদলে কেবল ঐ খাবারের জন্য নির্দিষ্ট চিমটে বা পরিবেশনের চামচ ব্যবহার করার মতো নানা উপায়ে এটা করা যেতে পারে। এর ফলে পরাস্পরিক দূষণের ঝুঁকি কমানোয় সাহায্য হবে
- কাঁচা খাবারের বাসনপত্রগুলি রান্না করা/খাওয়ার-জন্য-তৈরী খাবারের বাসনপত্র থেকে আলাদা হওয়া উচিত

সাফাই

- সাফাই প্রক্রিয়ার সময়ে, সুপারিশ হলো যে উচ্চ ঝুঁকির এলাকাগুলি কম ঝুঁকির এলাকাগুলির আগে সাফ করা উচিত, বিশেষতঃ যখন একই সাফাইএর উপকরণ ব্যবহার করা হচ্ছে
- মোছার বা শুকানোর জন্য একবার ব্যবহারের উপযোগী কাপড় ব্যবহার করাই উচিত (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **সাফাই-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** দেখুন)

এখন আপনার যা করা দরকার

আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ অংশের কার্যকর ব্যবস্থাপনার জন্য এবং নির্দেশিকা হিসাবে এই উপবিভাগে দেওয়া তথ্য ব্যবহার করার জন্য, পরের পৃষ্ঠায় যান এবং আপনার ব্যবসায়ের প্রতি প্রযোজ্য পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলির একটা তালিকা রচনা করুন।

আপনার নিজস্ব হাউজ রুলস্ কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
সরবরাহের যানবাহন	<ul style="list-style-type: none"> একমাত্র সুখ্যাত সরবরাহকারীদের ব্যবহার করবেন। কাঁচা মাংস ও না ধোওয়া সব্জি যদি একই গাড়িতে সরবরাহ করা হয়, ঐ গাড়ি চোখে দেখে নিশ্চিত করবেন যে সেগুলি ঠিকমতো আলাদা করে রাখা হয়েছে, উদাহরণস্বরূপ আলাদা আলাদা পাত্রে

নজরদারি

আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে অবশ্যই তাদের ব্যবহারের উপরে নজর রাখতে হবে। আপনার পরিচালিত নজরদারি প্রক্রিয়ার বিবরণ লিখে রাখবেন। এটা করা যাবে **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে' (এই ম্যানুয়াল-এর **সাপ্তাহিক বিবরণ** অংশে দেখে নিন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই ঐ সমস্যা চিহ্নিত করার পর তার বিবরণ এবং তার মোকাবেলার জন্য আপনি যে ব্যবস্থা নিয়েছেন তার বিবরণ লিখে রাখতে হবে। এই তথ্যও **সাপ্তাহিক বিবরণের** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধের যে প্রশিক্ষণ দেওয়া হবে তার বিবরণ ট্রেইনিং রেকর্ড-এ লিখে রাখতে হবে। ট্রেইনিং রেকর্ড-এর একটা নমুনা এই ম্যানুয়াল-এর **প্রশিক্ষণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্** অংশে পাওয়া যাবে।

নজরদারির সমস্ত বিবরণ, কত ঘন ঘন আপনি তা করছেন তার বিবরণসহ, এবং যে কোন সংশোধনী ব্যবস্থার বিবরণ একটা উপযুক্ত সময় পর্যন্ত সংরক্ষণ করা উচিত যাতে প্রমাণ করা যায় যে আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতি ঠিকমতো কাজ করছে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনার আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা আবশ্যিক উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই আধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলগুলি সঠিকভাবে লেখা দরকার যাতে সেগুলিতে আপনার ব্যবসা পরিচালনার ধরন প্রতিফলিত হয় এবং আপনার যে কর্মীরা খাদ্য নাড়াচাড়া করে তারা সহজেই সেগুলি বুঝতে পারে।

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ হাউজ রুলস্ সম্পর্কে একটা বিবৃতি দিন :

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ (প্রস্তাবিত ব্যবস্থাসমূহের উপরে নজর রাখা এবং কত ঘন ঘন তা করবেন বর্ণনা করন)	
কর্মীবৃন্দ	
সরবরাহের যানবাহন	
মজুদ ব্যবস্থা <ul style="list-style-type: none"> • রেফ্রিজারেটর-এ রক্ষিত • ফ্রোজেন বা হিমায়িত • স্বাভাবিক তাপমাত্রায় 	
কাঁচা মাংস ডিফ্রস্ট করা	
বিভিন্ন খাদ্য ঠাণ্ডা করা	
সরঞ্জাম <ul style="list-style-type: none"> • বাসনপত্র • কাজের জায়গা • সিংক • সাফাইএর কাপড়/সরঞ্জাম • বোর্ড • থার্মোমিটার • শেফ বা রাঁধুনিদের পোষাক 	
সালাদ ধোওয়া	
চিমটে, পরিবেশনের চামচ ব্যবহার	
নজরদারি/পরীক্ষার এবং আপনার ব্যবসায় ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	<ul style="list-style-type: none"> • সাপ্তাহিক বিবরণ

স্বাক্ষর ব্যবসায় পদ বা দায়িত্ব তারিখ

পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ-সংক্রান্ত হাউজ রুলগুলি আপনার HACCP-ভিত্তিক কর্মপদ্ধতির একটা অবশ্যপ্রয়োজনীয় উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই সর্বাধুনিক করে রাখতে হবে।



প্রাসঙ্গিক HACCP চার্টস্ বা ছক : সমস্ত HACCP ছক

অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

বিভিন্ন অ্যালারজেন বা অ্যালার্জী সৃষ্টিকারী উপাদান নিয়ন্ত্রণ জরুরী কেন ?

কিছু লোকের কোন কোন খাদ্য থেকে এমন ধরনের প্রতিক্রিয়া হতে পারে যেগুলি অন্যান্য লোকজনের কোন ক্ষতি করে না। কোন লোকের যখন বিশেষ একটা **খাদ্যে অ্যালার্জী** থাকে, তার শরীরের রোগ প্রতিরোধ ব্যবস্থায় ঐ খাদ্যের বিষয়ে প্রতিক্রিয়া হবে যদি সেটা তার জন্য নিরাপদ না হয়। গুরুতর ধরনের খাদ্যে অ্যালার্জী এমনকি জীবনহানির কারণও হতে পারে। তবে, কোন **খাদ্য সহ্য না হওয়ার** সঙ্গে শরীরের রোগ প্রতিরোধ ব্যবস্থার কোন সম্পর্ক নেই এবং তা থেকে সাধারণভাবে জীবনহানির আশংকা দেখা দেয় না।

এটা জরুরী যে আপনি এবং আপনার কর্মীরা যেন আপনাদের বিক্রী করা সমস্ত খাদ্যের বিভিন্ন উপকরণ জানেন যাতে যেসব খরিদারের খাদ্যে অ্যালার্জী আছে কিংবা কোন কোন খাদ্য সহ্য হয় না তাদের আপনারা নিরাপদে খাদ্য পরিবেশন করতে পারেন।

কিভাবে আমি এটা করতে পারবো ?

খাদ্য ব্যবসায়গুলিকে তাদের নিজস্ব বিভিন্ন প্রক্রিয়া এবং উৎপাদিত দ্রব্যের প্রকৃতি বুঝতে হবে এবং তাদের কর্মীদের এবং যেসব খরিদারের কোন কোন খাদ্যে অ্যালার্জী আছে তাদের ক্ষেত্রে অ্যালারজেন প্রতিক্রিয়ার ঝুঁকি চিহ্নিত করতে, নিয়ন্ত্রণ করতে ও সেটা তাদের জানিয়ে দিতে হবে। অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ এই তিনটি ধাপে সহজেই করা যায় :

- **ধাপ 1** – আপনার ব্যবসায়ের বিভিন্ন অ্যালারজেন চিহ্নিত করুন
- **ধাপ 2** – অ্যালারজেন-এর ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করুন
- **ধাপ 3** – আপনার কর্মীদের ও খরিদারদের সঙ্গে তথ্য আদান-প্রদান করুন

ধাপ 1 : আপনার ব্যবসায়ের বিভিন্ন অ্যালারজেন চিহ্নিত করুন

কোন সবচেয়ে সাধারণ খাদ্যগুলি অ্যালার্জী-জনিত প্রতিক্রিয়া সৃষ্টি করতে পারে ?

নিচের ছকে সবচেয়ে সাধারণ অ্যালারজেনগুলির তালিকা এবং প্রধানতঃ যেসব খাদ্যে এগুলি থাকে তাদের দৃষ্টান্ত দেওয়া হয়েছে :

অ্যালারজেন	প্রধানতঃ যেসব খাদ্যে অ্যালারজেন থাকে তাদের দৃষ্টান্ত (মানে রাখবেন যে এই তালিকা সম্পূর্ণ নয়)
গ্লুটেন-যুক্ত সেরিয়াল বা শস্যের দানা যেমন গম, রাই, বালী, ওট	বিভিন্ন ধরনের রুটি, প্যান্ডা, কেইক, সাস, স্যুপ, ব্যাটার, স্টক্ কিউব, রুটির গুঁড়া, সেমোলিনা, কুস্কুস্, কয়েক রকম মাংসজাত খাবার।
সেলেরী ও সেলেরী-জাতীয় শাক যেমন ডাঁটা, বীজ ও পাতা	বিভিন্ন ধরনের সালাদ, সেলেরী লবণ, কয়েক রকম মাংসজাত খাবার।
ডিম	বিভিন্ন ধরনের কেইক, সাস, মেয়োনাইজ্, কিছু মাংসজাত খাবার, গ্লেইজ্ বা চিনির আস্তরণ দেওয়া খাবার
মাছ, চিংড়ী এবং ঝিনুক ও শামুকজাতীয় প্রাণী যেমন সমস্ত মাছ, বাগদা ও গলদা চিংড়ী, কাঁকড়া, ক্রাম, ল্যাংগোস্টাইন, মাসেলস্, অয়স্টার	সালাদ তৈরীর কয়েক ধরনের ড্রেসিং বা উপকরণ, মাছের তেল, অন্যান্য তেল ও বাটা বা পেথা জিনিষ, সয় ও উস্টারশায়ার সাস, বিভিন্ন রেলিশ।
দুধ	গুঁড়া দুধ, ইয়োগার্ট বা দই, মাখন, চীজ, ক্রীম, ঘী, দুধের আস্তরণ দেওয়া খাবার, আইসক্রীম।
সরিষা	বাটা সরিষা, বিভিন্ন বীজ, পাতা, ময়দা, গুঁড়া ও তরল সরিষা, সালাদ ড্রেসিং, বিভিন্ন ম্যারিনেইট করার উপকরণ, স্যুপ, সাস, কারী, কয়েক রকম মাংসজাত খাবার
চিনাবাদাম	আরারচিস্ তেল, বাদাম তেল, ময়দা, সাতে সাস, পরিশোধিত বাদাম তেল
অন্যান্য বাদাম যেমন ওয়ালনট্, কাজু, পীক্যান, ব্রাজিল, পেস্তা, ম্যাকাডামিয়া, কুইনস্‌ল্যান্ড বাদাম	বিভিন্ন সাস, ডেজার্ট, রুটি, ক্র্যাকার, আইসক্রীম, প্র্যালাইন (হেজ্‌লেস্‌নট্), বাদামের মাখন, সুগন্ধি ও তেল, মারিজিপ্যান ও ফ্র্যাঞ্জিপ্যান (আমন্ড), পেস্তো, বাদামের সালাদ ড্রেসিং।
তিলের বীজ	তেল অথবা বাটা তিল, তাহিনি, হোমাস্, হালুয়া, ফুটকেইক, গমাশিও, রুটি।
সয়া যেমন ময়দা, টোফু বা বীনকার্ড, মোটা দানার সয়া, প্রোটিন, সয় সাস, এডাম্যাম বীন	কয়েক রকম আইসক্রীম, সাস, ডেজার্ট, মাংসজাত খাবার, নিরমিষ খাবার।
সালফার ডাইঅক্সাইড এবং সালফাইটস্	কয়েক রকম মাংসজাত খাবার, স্টক্ কিউব, ব্যালিয়ন মিশ্রণ, ফলের রসের পানীয়, শুকনা ফলমূল/সব্জি, ওয়াইন, বীয়ার, সাইডার।
ল্যুপিন বীজ এবং ময়দা	কয়েক রকম রুটি এবং পেস্ট্রী।

ধাপ 2 : অ্যালারজেন-এর ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ

কিভাবে আমি অ্যালারজেন-এর ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণ করবো ?

এটা করা যেতে পারে আপনার ব্যবসায় নিচের নির্দেশিকা অনুসরণ করে’।

সরবরাহ এবং লেবেল

- পরীক্ষা করে’ দেখুন সমস্ত খাদ্য আপনার অর্ডার অনুসারে সরবরাহ করা হয়েছে কি না - যদি সেটা না করা হয়ে থাকে, বদলি খাদ্যবস্তুর বিভিন্ন উপকরণ কি কি তা দেখুন। যে কোন সরবরাহের সঙ্গে ঐ জিনিস উৎপাদনের জন্য ব্যবহৃত উপকরণের তালিকা না দেওয়া থাকলে কখনোই সেটা গ্রহণ করবেন না
- লুকানো উপকরণগুলি সম্পর্কে সতর্ক থাকবেন, যেমন চীজকেইক-এর মধ্যে বাদাম আছে কি না
- যে’সব খাদ্যের উপকরণ আপনার কাছে অপরিচিত, অথবা যাদের ব্যাপারে আপনি নিশ্চিত নন, তাদের মধ্যে কোন ধরনের অ্যালারজেন আছে কি না তা জানার জন্য সেগুলির আরো বিস্তারিত পরীক্ষার দরকার

মজুদ এবং ‘ক্রস্ কন্টামিনেশন’ বা পারস্পরিক দূষণ এড়ানো

- যে’সব খাদ্যে অ্যালারজেন আছে সেগুলি অন্যান্য খাদ্যের থেকে আলাদা মজুদ রাখবেন এবং স্পষ্টভাবে চিহ্ন দেওয়া অথবা আলাদা-আলাদা রঙের পাত্রে মজুদ রাখার কথা বিবেচনা করবেন
- যে’সব খাদ্যের মধ্যে অ্যালারজেন গুঁড়া অবস্থায় আছে, যেমন গুঁড়া দুধ বা ময়দা, তাদের বায়ু-নিরোধক পাত্রে মজুদ রাখবেন
- সমস্ত জিনিস তাদের মোড়ক থেকে বার করার, ঢেলে রাখার এবং মজুদ করার আগে তাদের উৎপাদনের মূল বিবরণ ফেলে দেবেন না
- আপনার কেনা সমস্ত খাদ্যের এবং উপকরণের বিবরণ সংরক্ষণ করবেন যাতে তাদের খুঁজে পাওয়া নিশ্চিত করা যায়
- যে’সব খাদ্যে অ্যালারজেন আছে এবং যে’সব খাদ্যে তা নেই তাদের মধ্যে পারস্পরিক দূষণ প্রতিরোধ করার জন্য উপযুক্ত ব্যবস্থা নিন। **মনে রাখবেন!** অ্যালারজেন আছে এমন খাদ্যের সামান্য পরিমাণও যদি অন্য খাদ্যের সংস্পর্শে আসে তা থেকে অবাস্তিত প্রতিক্রিয়া হতে পারে

খাবার তৈরী করা

- যে খাদ্যবস্তু আপনি নাড়াচাড়া করছেন তার **সমস্ত** উপকরণ জেনে রাখবেন যাতে নিশ্চিত করতে পারেন যে আপনার খরিদদারদের সঠিক অ্যালারজেন-সংক্রান্ত পরামর্শ দিতে পারবেন
- অ্যালার্জীতে ভোগে এমন কোন লোকের জন্য খাবার তৈরী বা পরিবেশন করার আগে, সব সময়েই :
 - একটা আলাদা জায়গায় খাবার তৈরী করবেন
 - কাজের জায়গা, সমস্ত সরঞ্জাম এবং পরিবেশনের বাসনপত্র প্রথমেই পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করে’ নেবেন
 - আপনার দুই হাত খুব ভালোভাবে ধুয়ে নেবেন
 - দ্বিতীয় পর্যায়ের উপকরণগুলিসহ, যেমন স্যস বা বোল ঘন করার উপকরণ, **সমস্ত** উপকরণ পরীক্ষা করবেন
 - যে তেলে অন্যান্য খাবার রান্না করা হয়েছে সেই তেল দিয়ে খাবার তৈরী করবেন না
 - একটা খাবার থেকে বাদামের মতো কোন ধরনের অ্যালার্জী সৃষ্টিকারী উপকরণ সরিয়ে নিয়ে সেটাকে অ্যালার্জী-মুক্ত বলে বর্ণনা করবেন না কারণ অ্যালার্জী সৃষ্টিকারী উপকরণ ঐ খাবারে থেকে যেতে পারে এবং তার দ্রুপ প্রতিক্রিয়া হতে পারে
 - ব্যুফে এলাকায় অথবা দোকানের তাকে খাবার সাজিয়ে রাখার সময়ে, বিভিন্ন খাবার এমনভাবে রাখবেন যে অ্যালার্জী-মুক্ত খাবার যেন কখনোই অন্য কোন খাবারের সংস্পর্শে এসে দূষিত না হতে পারে এবং প্রত্যেকটা খাবার পরিবেশনের জন্য আলাদা পাত্রে রাখবেন

ধাপ 3 : আপনার কর্মীদের এবং খরিদারদের সঙ্গে তথ্য আদান-প্রদান

অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ প্রক্রিয়ার শেষ ধাপ হলো নিশ্চিত করা যে আপনার খরিদারদের অ্যালার্জেন-এর উপস্থিতি এবং তা নিয়ন্ত্রণের ব্যবস্থা জানিয়ে দেওয়া। আপনার কর্মীদের অ্যালার্জী সম্পর্কে সচেতন থাকার প্রশিক্ষণ দিয়ে এবং খাদ্যতালিকায় প্রত্যেকটা খাবারের স্পষ্ট বর্ণনা দিয়ে এটা করা যেতে পারে।

কর্মীদের প্রশিক্ষণ

- আপনার কর্মীদের (যারা খাদ্য নাড়াচাড়া করে, পরিবেশন করে এবং টেলিফোনে খাবারের অর্ডার নেয়) অ্যালার্জী সম্পর্কে সচেতন থাকার প্রশিক্ষণ দিন
- নিশ্চিত করুন যে সমস্ত কর্মীই যেন বুঝতে পারে যে কোন খাদ্যে অ্যালার্জেন আছে অথবা নেই সেটা কখনোই তাদের আন্দাজ করে' নেওয়া উচিত নয়। **সব সময়েই খরিদারদের সত্যি কথা বলবেন। যদি না জানেন, সেটা স্বীকার করুন!**
- নিশ্চিত করুন যে রান্নাঘরের কর্মীরা যেন খাদ্য প্রস্তুত প্রণালীতে যে কোন শেষ মুহূর্তের পরিবর্তন পরিবেশনকারীদের জানিয়ে দেয়।

আপনার খরিদারদের সঙ্গে আদান-প্রদান

আপনার যে 'সব খরিদারের কোন না কোন খাবারে অ্যালার্জী আছে তাদের জানিয়ে দিন যে আপনি অ্যালার্জী-সচেতন এবং কোন খাবার এড়িয়ে চলতে হবে সেই ব্যাপারে পরামর্শ দিতে পারেন।

যেখানেই সম্ভব, আপনার খাদ্যতালিকা এমনভাবে রচনা করুন যে সমস্ত খাবারের নামে ও বর্ণনায় যেন সম্ভাব্য অ্যালার্জী-যুক্ত সমস্ত উপকরণ প্রতিফলিত হয়, যেমন “আমন্ড শর্টব্রেড-সহ স্ট্রাবেরী ম্যুস” অথবা “চিনাবাদাম দিয়ে তৈরী সাতে স্যস”।

জরুরী পরিস্থিতি সৃষ্টি হলে কি করতে হবে

যদি আপনার সন্দেহ হয় যে একজন খরিদারের হয়তো অ্যালার্জী-জনিত প্রতিক্রিয়া হচ্ছে, সঙ্গে সঙ্গেই উপযুক্ত আপৎকালীন সেবাকে (999 নম্বরে) টেলিফোন করুন। অ্যাম্বুল্যান্স কর্মীদের আসার দিকে নজর রাখার জন্য কাউকে নির্দেশ দিন এবং ইতিমধ্যে ঐ খরিদারের সঙ্গে থাকুন।

মনে রাখবেন!

- **কখনোই কোন খাবারের উপকরণ আন্দাজ করার চেষ্টা করবেন না - সব সময়েই পরীক্ষা করে' দেখবেন!**
- কালক্রমে এই তথ্যের পরিবর্তন হতে পারে এবং আপনার উচিত সর্বাধুনিক তথ্যের জন্য আপনার এনফোর্সমেন্ট অফিসারের সঙ্গে ফুড স্ট্যান্ডার্ডস্ এজেন্সী'র এই ওয়েবসাইট-এ গিয়ে যোগাযোগ করা : www.food.gov.uk

অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণের পথে তিনটি ধাপ



আপনার যা জানা দরকার

আপনার খাদ্য ব্যবসায়ের বিভিন্ন অ্যালার্জেন-জনিত ঝুঁকি কার্যকরভাবে নিয়ন্ত্রণ করতে পারার জন্য, নিচের অংশ 1 এবং অংশ 2'এ দেওয়া তথ্য মন দিয়ে পড়ে নিন, তারপর পরের দুই পৃষ্ঠায় গিয়ে 'অ্যালার্জেন চিহ্নিতকরণ ছক' (Allergen Identification Table) এবং আপনার 'অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্' (Allergen Management House Rules) পূরণ করুন।

ধাপ 1 : অ্যালার্জেন চিহ্নিতকরণ

এই অ্যালার্জেন উপ-বিভাগের **গোড়ায়** দেওয়া **ধাপ 1**'এ অ্যালার্জেন ছক দেখুন, তারপর আপনার ব্যবসায়ের যেসব খাদ্যে এইসব অ্যালার্জেন-এর কোনোটা আছে তাদের চিহ্নিত করুন। এই উপ-বিভাগের **শেষে** দেওয়া 'অ্যালার্জেন চিহ্নিতকরণ ছকে' এইসব খাবারের তালিকা দিন।

আপনার অ্যালার্জেন চিহ্নিতকরণ ছক কিভাবে পূরণ করতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

অ্যালার্জেন	যেসব খাবারে এই অ্যালার্জেন আছে
মাছ, চিংড়ীজাতীয় খোলাযুক্ত প্রাণী এবং শামুক, ঝিনুক ইত্যাদি যেমন সমস্ত মাছ, বাগদা ও গলদা চিংড়ী, কাকড়া, ক্রাম, ল্যাংগোস্টাইন, মাসেলস্, অয়স্টার	<ul style="list-style-type: none"> কবুট্টেইকা, সালাদ এবং স্যান্ডউইচ-এর জন্য চিংড়ী ক্রাম চাউজের সীফুড পিংজা

ধাপ 2 : অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

আগের পৃষ্ঠাগুলিতে **ধাপ 2 ও 3**'এ দেওয়া নির্দেশিকা দেখুন, তারপর এই বিভাগের শেষে যান এবং আপনার ব্যবসায়ের জন্য অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত 'হাউজ রুলস্'এর একটা তালিকা লিখুন।

আপনার 'হাউজ রুলস্' কিভাবে লিখতে পারেন তার একটা দৃষ্টান্ত এখানে দেওয়া হলো :

অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্	বর্ণনা দিন
আপনার খরিদদারদের সঙ্গে আদান-প্রদান	<ul style="list-style-type: none"> নিয়ন্ত্রণের বিভিন্ন পদ্ধতি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ বা চরম সীমা নজরদারি এবং কতটা সময় অন্তর প্রয়োগযোগ্য
	<ul style="list-style-type: none"> খাদ্যতালিকার প্রতিটা খাবারের নামে ও বর্ণনায় সম্ভব অ্যালার্জী সৃষ্টিকরী উপকরণ প্রতিফলিত হওয়া উচিত খাদ্য প্রস্তুত প্রণালীতে যে কোন পরিবর্তন সমস্ত কর্মীকে জানিয়ে দেওয়া

নজরদারি

অ্যালার্জেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনাকে তাদের ব্যবহারের দিকে অবশ্যই নজর রাখতে হবে। আপনার নজরদারির একটা লিখিত বিবরণ রাখবেন। **Weekly Record** বা **সাপ্তাহিক বিবরণ** ব্যবহার করে এটা করা যেতে পারে (এই নির্দেশপুস্তিকার **Records** বা **লিখিত বিবরণ** বিভাগ দেখুন)।

সংশোধনী ব্যবস্থা

আপনি যদি দেখেন যে আপনার অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ অনুসরণ করা হচ্ছে না, আপনাকে অবশ্যই আপনার চিহ্নিত করা সমস্যার এবং তা সংশোধন করার জন্য আপনি যে ব্যবস্থাগ্রহণ করেছেন তার একটা লিখিত বিবরণ রচনা করতে হবে। এই তথ্য **Weekly Record** বা **সাপ্তাহিক বিবরণেরও** অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে।

অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ করার জন্য দেওয়া প্রশিক্ষণের বিবরণ অবশ্যই লিখে রাখতে হবে। লিখে রাখার পদ্ধতি এই নির্দেশিকার **Training House Rules** বা **প্রশিক্ষণ হাউজ রুলস্** উপ-বিভাগে পাওয়া যাবে।

ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা

আপনার সমস্ত হাউজ রুলস্ সম্পূর্ণ করার পর, আপনার Action Plan বা ব্যবস্থাগ্রহণ পরিকল্পনা সর্বাধুনিক করার কথা মনে রাখবেন।

অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির একটা অবশ্যপ্রয়োজনীয় উপাদান এবং এটাকে সব সময়েই সর্বাধুনিক করে রাখতে হবে। আপনার হাউজ রুলস্ লিখিত হওয়া দরকার যাতে আপনার ব্যবসা কিভাবে পরিচালিত হচ্ছে সেটা তাদের মধ্যে সঠিকভাবে প্রতিফলিত হয় এবং যেসব কর্মী খাদ্য নাড়াচাড়া করে তার সবাই এগুলি সহজে বুঝতে পারে।

অ্যালারজেন চিহ্নিতকরণ ছক

আপনার ব্যবসায় ব্যবহৃত যেসব খাদ্যের মধ্যে এইসব অ্যালারজেন আছে তাদের তালিকা লিখুন :

অ্যালারজেন	ব্যবহৃত যেসব খাদ্যে এই অ্যালারজেন আছে
গ্লুটেন-যুক্ত সীরিয়্যাল বা শস্যের দানা যেমন গম, রাই, বার্লী, ওট	
সেলেরী ও সেলেরী-জাতীয় শাক যেমন উঁটা, বীজ ও পাতা	
ডিম	
মাছ, চিংড়ী এবং ঝিনুক ও শামুকজাতীয় প্রাণী যেমন সমস্ত মাছ, বাগদা ও গলদা চিংড়ী, কাঁকড়া, ফ্রাম, ল্যাংগোস্টাইন, মাসেলস্, অয়স্টার	
দুধ	
সরিষা	
চিনাবাদাম	
অন্যান্য বাদাম যেমন ওয়ালনাট, কাজু, পীক্যান, ব্রাজিল, পেস্টা, ম্যাকাডামিয়া, কুইনস্‌ল্যান্ড বাদাম	
তিলের বীজ	
সয়া যেমন ময়দা, টোফু বা বীনকার্ড, মোটা দনোর সয়া, প্রোটিন, সয় স্যস, এডাম্যাম বীন	
সালফার ডাইঅক্সাইড এবং সালফাইটস্	
ল্যুপিন বীজ এবং ময়দা	

অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্

নিচের ছকে আপনার অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্-এর বিবরণ দিন :

অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্	
বর্ণনা দিন	
সরবরাহ এবং লেবেল	<ul style="list-style-type: none"> নিয়ন্ত্রণের বিভিন্ন পদ্ধতি এবং ক্রিটিক্যাল লিমিটস্ বা চরম সীমা নজরদারি এবং কতটা সময় অন্তর প্রয়োগযোগ্য
মজুদ এবং ক্রস্-কন্টামিনেশন বা পারস্পরিক দূষণ এড়ানো	
খাবার তৈরী করা	
কর্মীদের প্রশিক্ষণ	
আপনার খরিদারদের সঙ্গে তথ্য আদান-প্রদান	
জরুরী পরিস্থিতি সৃষ্টি হলে কি করতে হবে	
নজরদারি/পরীক্ষা এবং আপনার ব্যবসায়ের ব্যবহৃত অন্য যে কোন উপযুক্ত বিবরণ	<ul style="list-style-type: none"> সাপ্তাহিক বিবরণ

স্বাক্ষর ব্যবসায়ের পদ তারিখ

অ্যালারজেন নিয়ন্ত্রণ-সংক্রান্ত হাউজ রুলস্ আপনার HACCP-ভিত্তিক পদ্ধতির একটা অবশ্যপ্রয়োজনীয় উপাদান এবং এগুলিকে সব সময়েই সর্বাধুনিক করে রাখতে হবে।