

কুক্‌সেইফ

খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চয়তাবিধান পদ্ধতি (Bengali)

2. ফ্লো ডায়াগ্রাম বা নকশা

আপনার নিজস্ব ফ্লো ডায়াগ্রাম (Flow Diagram) রচনা করার জন্য নির্দেশ ও একটা নমুনা সরবরাহ করে।

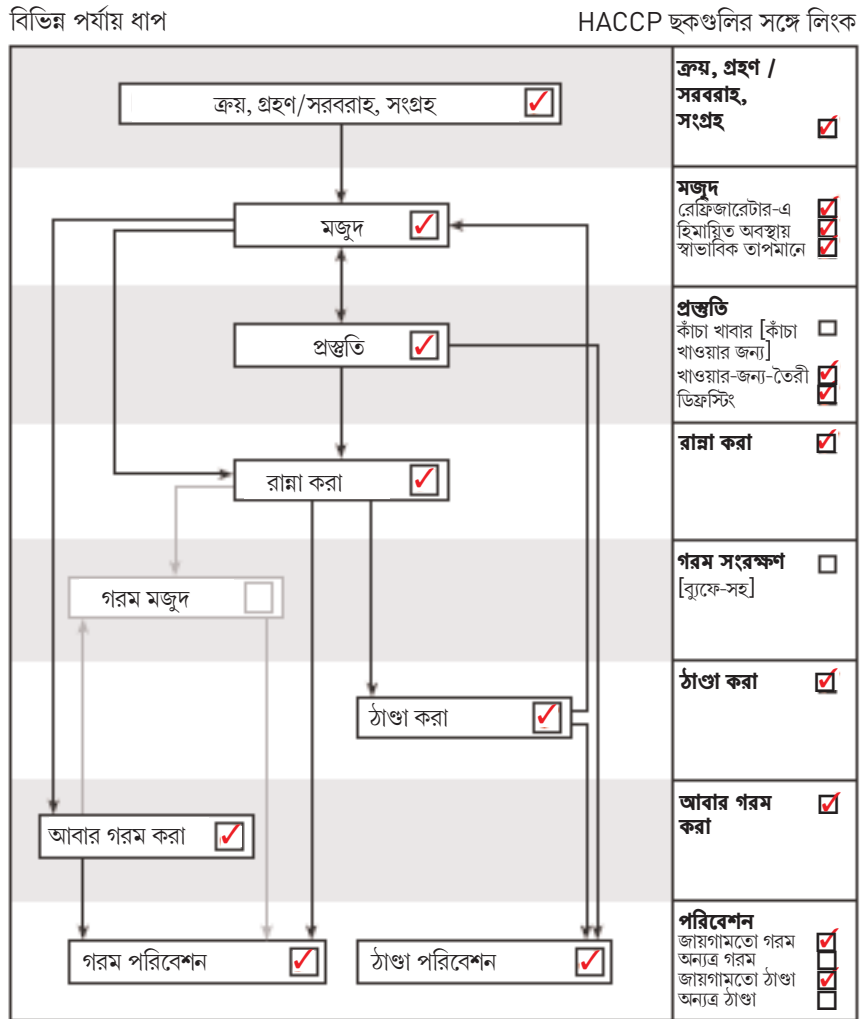
ফ্লো ডায়াগ্রাম

একটা ‘ফ্লো ডায়াগ্রাম’ (Flow Diagram) আপনার ব্যবসায়ের সমস্ত পর্যায় ধাপগুলি, ‘খাদ্য কেনা থেকে শুরু করে’ আপনার কাস্টমার বা খরিদারদের সেবা প্রদান পর্যন্ত, শনাক্ত করায় আপনাকে সাহায্য করতে পারে। আপনার খাদ্য সরবরাহ ব্যবসায়ের একটা ফ্লো ডায়াগ্রাম রচনা করার দ্বারা, আপনার সমস্ত প্রক্রিয়াকে আপনি বিভিন্ন উপদানে বিভক্ত করতে পারবেন - যাদের বলা হয় প্রক্রিয়া ধাপ। এই অংশে আপনাকে এমন কিছু নির্দেশ, দৃষ্টান্ত এবং নমুনা সরবরাহ করা হচ্ছে যা আপনার নিজস্ব ফ্লো ডায়াগ্রাম রচনা করায় আপনাকে সাহায্য করবে।

উদাহরণস্বরূপ, যদি আপনার ব্যবসা নিচের প্রক্রিয়া ধাপগুলি অনুসরণ করে’ পরিচালিত হয় :

- মালমশলা কেনা
- মজুদ - রেফ্রিজারেটরে রাখা/হিমায়িত করা/ঘরের সাধারণ তাপমাত্রায়
- প্রস্তুতি - খাওয়ার-জন্য-তৈরী/ডিফ্রস্টিং
- রান্না করা
- ঠাণ্ডা করা
- আবার গরম করা
- পরিবেশন - খাওয়ার জায়গায় গরম ও ঠাণ্ডা অবস্থায়

আপনার ফ্লো ডায়াগ্রাম-এর চেহারা এই রকম হতে পারে :



এখন আপনার যা যা করা দরকার

1. আপনার ফ্লো ডায়াগ্রাম নমুনার মাথা থেকে শুরু করুন এবং প্রতিটা প্রক্রিয়া ধাপ লক্ষ্য করুন, এবং স্থির করুন এদের কোনটা আপনার ব্যবসায়ের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য। আপনি যদি একটা প্রক্রিয়া ধাপে কাজ করেন, ঐ প্রক্রিয়া ধাপ বাস্তবে টিক্ চিহ্ন দিন এবং তীরচিহ্ন অনুসরণ করে পরের বাস্তবে যান, যেটা সাধারণতঃ নিচে থাকবে।
2. যখন একটা প্রক্রিয়া ধাপে টিক্ চিহ্ন দিয়ে জানাচ্ছেন যে আপনি এই প্রক্রিয়া নিয়ে কাজ করছেন, পৃষ্ঠার ডানদিকের লেখা পড়ুন এবং HACCP (এইচএসিসিপি) চার্ট লিংক বাস্তবে টিক্ চিহ্ন দিন।
3. কয়েকটা প্রক্রিয়া ধাপে আপনাকে আরো একটা পছন্দ নির্দেশ করতে হবে, যেমন 'রেফ্রিজারেটর-এ মজুদ' এবং/অথবা 'হিমায়িতকরণের পর মজুদ' এবং/অথবা 'স্বাভাবিক তাপমাত্রায় মজুদ'। এই কলাম ব্যবহার করলে আপনি দেখতে পাবেন কোন্ কোন্ চার্ট বা ছক আপনার ব্যবসায়ের জন্য প্রাসঙ্গিক হতে পারে (এই ম্যানুয়াল বা নির্দেশপুস্তিকার **HACCP চার্টস্** অংশ দেখুন)।

আপনার নিজস্ব ফ্লো ডায়াগ্রাম রচনা করার পর, অ্যাকশন প্ল্যান বা ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনার ফ্লো ডায়াগ্রাম অংশ আধুনিকীকরণের কথা মনে রাখবেন।

জরুরী - আপনার নিশ্চিত হয়ে নেওয়া উচিত যে আপনার ফ্লো ডায়াগ্রাম আপনার ব্যবসায়ের **প্রতিটা প্রক্রিয়া ধাপ** সঠিকভাবে প্রতিফলিত করছে।

ফ্লো ডায়াগ্রাম (সম্পূর্ণ করার জন্য ফাঁকা নকশা)

বিভিন্ন প্রক্রিয়া ধাপ

HACCP ছকগুলির সঙ্গে লিংক;

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ক্রম, গ্রহণ/সরবরাহ, সংগ্রহ</div>	<p>ক্রম, গ্রহণ / সরবরাহ, সংগ্রহ <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">মজুদ</div>	<p>মজুদ *</p> <p>রেফ্রিজারেটর-এ <input type="checkbox"/></p> <p>হিমায়িত অবস্থায় <input type="checkbox"/></p> <p>স্বাভাবিক তাপমানে <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">প্রস্তুতি</div>	<p>প্রস্তুতি</p> <p>কাঁচা খাবার [কাঁচা খাওয়ার জন্য] <input type="checkbox"/></p> <p>খাওয়ার-জন্য-তৈরী ডিফ্রস্টিং <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">রান্না করা</div>	<p>রান্না করা <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">গরম মজুদ</div>	<p>গরম মজুদ <input type="checkbox"/></p> <p>[বুফে-সহ]</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">আবার গরম করা</div>	<p>আবার গরম করা <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">গরম পরিবেশন</div>	<p>পরিবেশন *</p> <p>জায়গামতো গরম <input type="checkbox"/></p> <p>অন্যত্র গরম <input type="checkbox"/></p> <p>জায়গামতো ঠাণ্ডা <input type="checkbox"/></p> <p>অন্যত্র ঠাণ্ডা <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ঠাণ্ডা করা</div>	<p>ঠাণ্ডা করা <input type="checkbox"/></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ঠাণ্ডা পরিবেশন</div>	<p>ঠাণ্ডা পরিবেশন <input type="checkbox"/></p>

***মজুদ**

সাধারণ - ঘরের তাপমাত্রায় মজুদ

***পরিবেশন**

খাওয়ার জায়গায় - রেস্টুর্যান্ট-এ বা টেকঅ্যাওয়ে দোকানে পরিবেশিত গরম ও ঠাণ্ডা খাবার

অন্য কোন জায়গায় - বাড়িতে সরবরাহ করা এবং দোকানের বাইরে কোথাও পরিবেশিত গরম ও ঠাণ্ডা খাবার