

**জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য**

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স (হোটেল ইন্টারকন্টিনেন্টাল ঢাকা)  
ভবন-২ (লেভেল-৬)  
১১৯ কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

**বিষয়ঃ খাদ্য শিল্প পরিদর্শনের মূল্যায়ন ছক**

প্রতিষ্ঠানের নামঃ

প্রতিষ্ঠানের ঠিকানাঃ

উপজেলাঃ

জেলাঃ

বিভাগঃ

ফোন নংঃ

মোবাইল নংঃ

ইমেইলঃ

প্রতিষ্ঠানের মালিকের নামঃ

প্রতিষ্ঠানের মালিকের ঠিকানাঃ

উপজেলাঃ

জেলাঃ

বিভাগঃ

ফোন নংঃ

মোবাইল নংঃ

ইমেইলঃ

মূল্যায়ন তারিখঃ

মূল্যায়ন কমিটির মতামতঃ দুর্বলতা/ সীমাবদ্ধতা

০১	
০২	
০৩	
০৪	
০৫	

মূল্যায়ন কমিটির নাম, সীলমোহর ও স্বাক্ষরঃ (শহর/জেলা/উপজেলা)/..... কমিটি)

খাদ্য শিল্প পরিদর্শনের জন্য মূল্যায়ন ছক

Inspection Checklist for Food Industry

ক্র.নং	পালনীয় বিষয়াবলী	আছে	নাই
০১	<b>প্রশাসনিক (Administrative)</b>		
	যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক কারখানার অনুমোদন		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স সংরক্ষণ		
	ক্রয়কৃত সকল পণ্যের চালান (In-Voice), ক্রয় আদেশ (Purchase order), রশিদ (Receipt) সংরক্ষণ		
	পরিবেশ অধিদপ্তর কর্তৃক পরিবেশ সংক্রান্ত অনুমোদন		
	সকল কর্মীদের হালনাগাদকৃত স্বাস্থ্য সনদ থাকতে হবে		
০২	<b>খাদ্যস্থাপনার অবস্থান ও আনুষঙ্গিক পরিবেশ (Location and surrounding environment of food industry)</b>		
	সম্ভাব্য পরিবেশগত দূষকের ( ভৌত, রাসায়নিক ও জৈবিক) উৎস হতে খাদ্য স্থাপনাটি নিরাপদ দূরত্বে অবস্থিত হতে হবে।		
	খাদ্য স্থাপনায় ব্যক্তি বিশেষ বা অতিথিদের প্রবেশাধিকার সংরক্ষিত থাকবে। খাদ্য স্থাপনার প্রবেশ মুখে বাহিরে ব্যবহৃত জুতা তাকে (Shoe rack) রেখে ভিতরে বিদ্যমান স্যান্ডেল/জুতাসহ অন্যান্য পরিধেয় এপ্রোন, টুপি, মাস্ক পরিধান পূর্বক প্রবেশ এবং প্রবেশ মুখে তরল সাবান দিয়ে হাত, মুখ পরিষ্কার এবং পানির কলে (Tap) পা পরিষ্কার করে কারখানায় প্রবেশ নিশ্চিতকরণ।		
	জানালা ও ভেন্টিলেটরের সম্মুখে ছাঁকনি থাকা আবশ্যিক, যাতে দূষিত বায়ু, ধূলাবালি ও পোকামাকড়, প্রবেশ করতে না পারে।		
	খাদ্য স্থাপনার অভ্যন্তরীণ কাঠামো যেমন: মেঝে, দেয়াল, ছাদ, দরজা, সিঁড়ি, ইত্যাদি টেকসই, ক্ষয়রোধী শোষণরোধী, অভেদ্য ও পরিষ্কার যোগ্য হতে হবে।		
	সুষ্ঠুভাবে কার্যসম্পাদনের জন্য পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা থাকতে হবে এবং খাদ্যের গুণগত মান বিনষ্টকারী আলো ব্যবহার করা থেকে বিরত থাকতে হবে।		
	ওয়াশরুম, খাবারঘর, পোশাক পরিবর্তন কক্ষসমূহ খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ও সংরক্ষণ এলাকা হতে পৃথক রাখতে হবে।		
	খাদ্য স্থাপনার পর্যাপ্ত নিরাপদ পানির সরবরাহ নিশ্চিত করতে হবে এবং পানের অযোগ্য পানির লাইন হতে আলাদা ব্যবস্থা রাখতে হবে।		
০৩	<b>প্রক্রিয়াগত নিয়ন্ত্রণ (Control of Operations)</b>		
৩.১	<b>কঁচামাল সংক্রান্ত (Raw materials)</b>		
	কঁচামাল সংগ্রহকালে তাতে কোন প্রকার খাদ্য বিপত্তি বিদ্যমান আছে কি না তা যথাযথ পরীক্ষার মাধ্যমে যাচাই করতে হবে। সংগ্রহকৃত কঁচামাল প্রক্রিয়াকরণ এলাকা ও প্রস্তুতকৃত খাদ্যপণ্য হতে আলাদাভাবে যথাযথস্থানে সংরক্ষণ করতে হবে।		
	কঁচামাল প্রবেশ, সংরক্ষণ ও ব্যবহারের তারিখ, সময় ইত্যাদি তথ্যাদি সংরক্ষণ করতে হবে। যে কঁচামাল প্রথমে আসবে সেটি প্রথমে ব্যবহার করতে হবে (First in First out)।		
৩.২	<b>খাদ্য সংরক্ষণ ও সংযোজন দ্রব্য সংক্রান্ত (Food Preservatives and additives)</b>		
	খাদ্য সংযোজন দ্রব্য বা খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সহায়ক দ্রব্য এর উপস্থিতি ও মাত্রা সংক্রান্ত তথ্য-উপাত্ত সংরক্ষণ করতে হবে।		
	কীটনাশক বা বালাইনাশকের অবশিষ্টাংশ, পশু বা মৎস্য রোগের ওষুধের অবশিষ্টাংশ, হরমোন, এন্টিবায়োটিক বা বৃদ্ধি প্রবর্ধকের অবশিষ্টাংশ, দ্রাবকের অবশিষ্টাংশ, ওষুধ পত্রের সক্রিয় পদার্থ, ক্ষতিকর অনুজীব এর উপস্থিতি ও মাত্রা সংক্রান্ত তথ্য- উপাত্ত সংরক্ষণ করতে হবে।		
৩.৩	<b>সংরক্ষণ ও তাপমাত্রা সংক্রান্ত (Storage and temperature)</b>		
	কাঁচামাল, প্রস্তুতকৃত খাদ্য, প্যাকেজিং পদার্থ রাসায়নিক দ্রব্য ও ব্যক্তিগত সরঞ্জামাদি সংরক্ষণের পর্যাপ্ত ও পৃথক ব্যবস্থা থাকতে হবে।		
	কাঁচামাল, আংশিক বা সম্পূর্ণ প্রস্তুতকৃত খাদ্য পণ্য তাদের উপযুক্ত তাপমাত্রা ও আদ্রতায় সংরক্ষণ করতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট উপাত্তসমূহ সংরক্ষণ করতে হবে।		
	খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে প্রয়োজনীয় সময় ও তাপমাত্রা বজায় থাকছে কিনা তা পর্যবেক্ষণ করতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট উপাত্তসমূহ সংরক্ষণ করতে হবে।		

	পরিষ্কারকারী রাসায়নিক ও অন্যান্য ঝুঁকিপূর্ণ পদার্থসমূহ সুনির্দিষ্টভাবে চিহ্নিত করতে হবে এবং খাদ্য দ্রব্য হতে পৃথক স্থানে সংরক্ষণ করতে হবে।		
৩.৪	<b>খাদ্য মোড়কীকরণ ও লেবেলিং সংক্রান্ত (Food packaging and labelling)</b>		
	স্বাস্থ্যসম্মতভাবে খাদ্য মোড়কীকরণ করতে হবে, এবং ত্রুটিপূর্ণ বা দূষকযুক্ত মোড়কীকরণ পদার্থ ব্যবহার হতে বিরত থাকতে হবে। মোড়কীকরণ পদার্থ অবশ্যই খাদ্য-মান (Food grade) বৈশিষ্ট্যসম্পন্ন হতে হবে		
	খাদ্য দ্রব্যের গুরুত্ব বৃদ্ধি করতে, পরিমাণ ও পুষ্টি গুণের বিষয়ে লেবেলে কোন মিথ্যা তথ্য বা দাবি বা অপ-কৌশল অথবা মোড়কের বিভ্রান্তিকর তথ্য বা রোগ নিরাময়কারী ঔষধি বলে দাবি অথবা উৎসস্থল সম্পর্কে বিভ্রান্তিকর কোন বক্তব্য লিপিবদ্ধ করতে পারবেন না		
৩.৫	<b>খাদ্য প্রস্তুত, সংরক্ষণ ও পরিবহনে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি সংক্রান্ত (Food processing, storage, and transport, equipment and utensils)</b>		
	খাদ্য প্রস্তুত ও সংরক্ষণের সাথে সম্পর্কিত যন্ত্রপাতি ও ধারণপাত্র অবশ্যই ক্ষয়রোধী, শোষণরোধী, অবিষাক্ত এবং ফাটল ও গর্তমুক্ত হতে হবে (প্রতিপালন করলে-৩, না করলে-০)		
	খাদ্য প্রস্তুতকরণে ব্যবহৃত সরঞ্জাম ও যন্ত্রপাতি প্রস্তুতকারকের নির্দেশ অনুযায়ী প্রতিরোধমূলক রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)		
	পরিমাপ ও পরিবীক্ষণ যন্ত্রাদি নির্দিষ্ট সময় পর পর বৈধকরণ (Validation) ও ক্রমাঙ্কন (Calibration) করতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট তথ্য সংরক্ষণ করতে হবে।		
	খাদ্যপণ্যবাহী যানবাহনসহ পুনঃব্যবহারযোগ্য ধারণ পাত্রসমূহ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও প্রয়োজনীয় মেরামত করা এবং নিয়ন্ত্রিত তাপমাত্রা বজায় রাখতে হবে।		
৩.৬	<b>মেয়াদ উত্তীর্ণ খাদ্য দ্রব্য বা খাদ্যোপকরণ ও খাদ্য প্রত্যাহার সংক্রান্ত</b>		
	মেয়াদ উত্তীর্ণ কোন খাদ্যদ্রব্য বা খাদ্যোপকরণ ক্রয়, আমদানি, সংরক্ষণ, প্রক্রিয়াকরণ, সরবরাহ ও বিক্রয় করা যাবে না		
	প্রত্যাহারকৃত খাদ্যপণ্য কর্তৃপক্ষের তদারকিতে ধ্বংস কিংবা পুনঃপ্রক্রিয়াজাতকরণ করতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট তথ্য প্রমানাদি সংরক্ষণ করতে হবে।		
৪.১	<b>সাধারণ স্বাস্থ্যব্যবস্থা (General sanitation)</b>		
	খাদ্য স্থাপনায় ব্যবহৃত সরঞ্জামাদি ও স্থান পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা সংক্রান্ত লিখিত ও কার্যকরী স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনা থাকবে যাতে পরিষ্কার প্রনালী, পরিষ্কার উপাদান ও তার পরিমাণ, দায়িত্ব প্রাপ্ত পরিষ্কারকারী ব্যক্তি, পরিষ্কারের সময়সূচি ইত্যাদি বিষয়াদি সুনির্দিষ্টভাবে উল্লেখ থাকতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট তথ্য-উপাত্ত সংরক্ষণ করতে হবে।		
৪.২	<b>কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ সংক্রান্ত (pest control)</b>		
	কীটপতঙ্গ নিয়ন্ত্রণ কর্মসূচি অনুযায়ী নিয়ন্ত্রণ কার্যক্রম প্রশিক্ষিত এবং অভিজ্ঞ কর্মী দ্বারা পরিচালিত করতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট তথ্য প্রমানাদি সংরক্ষণ করতে হবে।		
৪.৩	<b>বর্জ্য ব্যবস্থাপনা সংক্রান্ত (Waste management)</b>		
	খাদ্য স্থাপনায় দূষণ ও ঝুঁকি এড়ানোর জন্য পয়ঃনিষ্কাশন ও অন্যান্য বর্জ্য নিষ্কাশনের জন্য উপযুক্ত ব্যবস্থা রাখতে হবে		
	খাদ্য জঞ্জাল এড়াতে ব্যবহৃত তৈল, খাদ্য বর্জ্য উচ্ছিষ্ট এবং ভেজাল বা দূষকারী দ্রব্য খাদ্য স্থাপনা থেকে নিয়মিত সরাতে হবে।		
০৫	<b>ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (personal hygiene)</b>		
	খাদ্য ব্যবসায়ী লিখিত ও কার্যকরী স্বাস্থ্যবিধিমালা প্রণয়ন করবে যাতে সুনির্দিষ্টভাবে খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্যগত আচরণ ও অভ্যাস উল্লেখ থাকবে যা খাদ্য কর্মীর মাধ্যমে খাদ্য দূষণ নিয়ন্ত্রণ করবে		
	খাদ্য কর্মীদের সুনির্দিষ্ট পোষাক-পরিচ্ছদ (এপ্রোন, টুপি, গ্লোভস, জুতা/স্যান্ডেল) পরিধান ও ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা (খাদ্য কর্মীদের হাত ও পায়ের নখ ছোট ও পরিষ্কার- পরিচ্ছন্ন রাখা ইত্যাদি) মেনে চলতে হবে।		
	খাদ্য কর্মীদের কাজ শুরু করার আগে রাসায়নিক দ্রব্যাদি বা দূষিত পদার্থ নিয়ে কাজ করার পর, কাজে বিরতির পর, টয়লেট ব্যবহারের পর এবং হাঁচি-কাশি দেয়ার পর তরল সাবান দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোতকরণের ব্যবস্থা থাকতে হবে এবং ছবিসম্মিলিত নীতিমালা প্রত্যেক বেসিনের সামনে থাকতে হবে।		
	খাদ্য কর্মীদের খাদ্য প্রস্তুতকরণ এলাকায় প্রবেশের পূর্বে অলংকারাদি নির্দিষ্ট স্থানে রাখতে হবে।		
	ছোঁয়াচে ব্যাধিতে আক্রান্ত ব্যক্তির দ্বারা কোন খাদ্য দ্রব্য বা খাদ্যোপকরণ প্রস্তুত, পরিবেশন বা বিক্রয় করিতে পারবে না। কোন খাদ্যকর্মীর খাদ্যের জন্য ঝুঁকি সৃষ্টিকারী কোন ধরনের অসুস্থতা থাকলে অথবা অসুস্থতার লক্ষণ পরিলক্ষিত হলে উহা তাৎক্ষণিকভাবে তাহার তদারককারী ব্যক্তিকে অবহিত করতে হবে এবং এতদসংক্রান্ত রেজিস্টার সংরক্ষণ করতে হবে।		

০৬	<b>প্রশিক্ষণ ও অভিযোগ নিষ্পত্তি (Traning &amp; Complaint Handing)</b>		
	নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ও স্বাস্থ্যব্যবস্থা (Food safety managemenet & Hygiene) বিষয়ে অভিজ্ঞ এবং স্বীকৃত (Certified) প্রশিক্ষক থাকতে হবে।		
	সকল কর্মীদের অভিজ্ঞ এবং স্বীকৃত (Certified) প্রশিক্ষক দ্বারা নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা ও স্বাস্থ্যব্যবস্থা (Food safety managemenet & Hygiene) বিষয়ে নিয়মিত প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা থাকতে হবে এবং প্রশিক্ষণের রেকর্ডসমূহ সংরক্ষণ করতে হবে।		
	সময়ে সময়ে নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি সম্পর্কিত অভ্যন্তরীণ ও বাহ্যিক অডিট সম্পন্ন করতে হবে এবং তদসংশ্লিষ্ট রেকর্ড সংরক্ষণ করতে হবে।		
	ভোক্তা অভিযোগ ও নিষ্পত্তির কার্যকরী ব্যবস্থা রাখা ও তদসংশ্লিষ্ট রেকর্ড সংরক্ষণ করা আবশ্যিক		