



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
Bangladesh Food Safety Authority
জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

হোটেল-রেস্তোরার জন্য পালনীয় এবং সর্বোসাধারণের অবগতির জন্য
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নির্দেশনাসমূহ

ক্রমিক	পালনীয় বিষয়াবলি
১।	প্রশাসনিক (Administrative)
	ট্রেড লাইসেন্স
	ভ্যাট আদায় ও জমা প্রদান
	ক্রয়কৃত সকল পণ্যের চালান, ইনভয়েস, পার্চেজ অর্ডার, রিসিপট সংরক্ষণ
২।	ভোক্তা অধিকার (Consumer Rights)
	ভোক্তার সন্তুষ্টির জন্য রেস্তোরার সার্বিক পরিবেশ ও কার্যক্রম পর্যবেক্ষণে রান্নাঘর সচ্ছ কাঁচের দ্বারা বেষ্টিতকরণ (সাময়িকভাবে এবং কাঁচের দেয়ালের অনুপস্থিতিতে সিসি ক্যামেরা ও বড় মনিটর স্থাপন)
	ছবিতে/ডামি ব্যবহারের মাধ্যমে রেস্তোরায় পরিবেশিত খাদ্যের মূল্য তালিকা প্রদর্শন
	ভেজালমুক্ত গুণগত মানে উন্নত, সঠিক পরিমাণে এবং যথাযথ মূল্যে খাদ্য পরিবেশন নিশ্চিতকরণ
	বিশুদ্ধ বাতাস প্রবাহ (প্রাকৃতিক/এয়ারকনডিশনার)সহ পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ
	ধূমপান ও উচ্চ আওয়াজে গান পরিবেশনের মাধ্যমে বায়ু ও শব্দ দূষণ না করা
৩।	ভোক্তাসেবা (Consumer Services)
	সকল ভোক্তার সহিত আন্তরিকতার সাথে সৌজন্যমূলক শব্দ (সালাম বিনিময়, স্বাগতম ও ধন্যবাদ) ব্যবহার
	ভোক্তার সাথে ভালো ব্যবহার, অভিযোগ গ্রহণ এবং যথাযথ ব্যবস্থাগ্রহণপূর্বক ভোক্তাসেবা নিশ্চিতকরণ
	বৃদ্ধ, মহিলা ও শিশু, বিকলাঙ্গ ও প্রতিবন্ধীদের জন্য পৃথক খাবারের জায়গা সংরক্ষণ ও যথাযথ সেবা প্রদান
	বাচ্চাদের জন্য পৃথক স্পোর্টস কর্নার সংরক্ষণ
৪।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা (Cleanliness Standard)
	খাবার রুমের সকল আসবাবপত্র (টেবিল, চেয়ার, ট্রে) দেয়াল, মেঝে, কার্পেট ও দরজা-জানালা সমূহ নিয়মিত জীবানুনাশক দিয়ে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন, কীট-পতঙ্গ মুক্ত রাখা নিশ্চিতকরণ
	অনুজৈবিক দূষণরোধকল্পে উপযুক্ত বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গ, ইদুর, তেলাপোকা, টিকটিকি, সরিসৃপ প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ।
	ডাইনিং ও রান্নাঘর এলাকার পরিবেশ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতাসহ উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ (মেঝে, দরজা-জানালা, লাইট, ফ্যান, এয়ারকনডিশনার ইত্যাদি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও সচল রাখা)
	টয়লেট এর পারিষ্কার-পরিচ্ছন্নতাসহ উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ (দেয়াল, মেঝে ও ছাদ মেরামতপূর্বক উন্নত ব্যবস্থাপনা, নিরাপদ ও পর্যাপ্ত পানি সরবরাহ ব্যবস্থা, টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ ও ভেনটিলেশন ফ্যান সচল রাখা)
	রান্নাঘর এবং আশপাশ কাপড়/চোপড় থাকা বা শোবার ব্যবস্থা না রাখা।
	অস্থায়ীভাবে বর্জ্য সংরক্ষণের জন্য নির্মিত স্থান বা পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ রাখা এবং সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখার ব্যবস্থা করা।

৫।	স্বাস্থ্যবিধি (Hygiene)
	নিরাপদ ও ভেজালমুক্ত (Physical, Biological & Chemical) খাদ্য পরিবেশন।
	<ul style="list-style-type: none"> যে সকল ভৌত দূষক/ভারী ধাতু/টক্সিন/ঔষধের ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশ, খাদ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, মোড়কাবদ্ধকরণ, পরিবহণ, মজুদ অথবা দূষিত পরিবেশ বা অন্য কোন কারণে খাদ্যে উপস্থিত থেকে খাদ্যদ্রব্যকে অনিরাপদ করতে পারে সে সকল পদার্থের উপস্থিতি খাদ্যদ্রব্যে পরিহারকরণ।
	রান্নাঘরের আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র স্টেনলেস স্টিলে তৈরি নিশ্চিত করতে হবে।
	খাদ্যোপকরণ (যেমন: মসলা, আটা, ময়দা ইত্যাদি) পৃথক পৃথক কন্টইনারে ঢাকনায়ুক্ত উপায়ে সংরক্ষণ
	পর্যাপ্ত সুপেয় পানির ব্যবস্থাকরণ এবং নির্দিষ্ট বিরতিতে স্বীকৃত ল্যাবরেটরি কর্তৃক সুপেয় পানি পরীক্ষার ব্যবস্থা
	রান্নায় বিশুদ্ধ ও নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার এবং দূষিত/পোড়াতেল পরিহারপূর্বক খাদ্য প্রস্তুত নিশ্চিতকরণ
	ভেজাল, মেয়াদউত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহারকরণ
	অননুমোদিত কেমিক্যাল যেমন: রঙ (টেক্সটাইল ডাই) সংযোজক, প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার পরিহারকরণ
	পরিষ্কারক সামগ্রী এবং জীবাণুনাশক দ্রব্যসমূহ খাদ্যদ্রব্য হইতে আলাদা স্থানে নিরাপদে সংরক্ষণ
৬।	ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (Personal Hygiene)
	<ul style="list-style-type: none"> কর্মীদের জন্য Uniform/Dress (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেডেল) প্রত্যাহ পরিষ্কারপূর্বক পরিধান নিশ্চিতকরণ কর্মীদের হাতের নখ নিয়মিত কর্তন এবং হাত সাবান ও উষ্ণ পানি দ্বারা পরিচ্ছন্ন রাখা অসুস্থ কর্মীদের কর্মে বিরত রাখা
৭।	সংরক্ষণ (Storage & Preservation)
	ব্যাক্টেরিয়া (সীতসেতে পরিবেশ, অক্সিজেন, এ্যাসিটিক সমৃদ্ধ এবং ৪০ ডিগ্রি ফারহেনহাইট তাপমাত্রা) বাংশবিস্তারে সহায়ক পরিবেশ রোধপূর্বক খাদ্যশস্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ
	ফ্রোজেন পণ্য (০-১০ ডিগ্রি ফারহেনহাইট), রেফ্রিজারেটর পণ্য (৩৪-৩৮ ডিগ্রি ফারহেনহাইট) এবং শুকনা পণ্য ঘরের তামমাত্রায় সেলফে মেঝে থেকে ন্যূনতম ৬ ইঞ্চি উর্ধ্বে সংরক্ষণ করতে হবে।
	জীবানুমুক্ত পাত্রে প্রস্তুতকৃত খাদ্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ
	খাবার সর্বাস্থায় ঢেকে এবং রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ
	মোড়কাবদ্ধ/হিমায়িত/ প্রাণিজ কাঁচাখাদ্য সরাসরি আহার্য খাদ্য থেকে নিরাপদ দুরত্বে (ন্যূনতম ১২ ইঞ্চি) সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ
	একই ফ্রিজে উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ কাঁচা খাদ্য, সরাসরি আহার্য খাদ্যের সাথে সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে উপরের তাকে আহার্য খাদ্য, মাঝের তাকে উদ্ভিজ্জ খাদ্য এবং নিচে প্রাণিজ খাদ্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ
৮।	ব্যবস্থাপনা (Management)
	মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ
	কর্মীদের সার্বিক ব্যবস্থাপনা ও প্রশিক্ষণ

কোনো অভিযোগ থাকলে ৩৩৩ এ যোগাযোগ করুন।

অনুরোধক্রমে
চেয়ারম্যান
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

এই নির্দেশনাবলী ফ্রেমে বাঁধাই করে সকলের অবগতির জন্য প্রতিষ্ঠানের উন্মুক্ত স্থানে ঝুলিয়ে রাখতে হবে।