জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

খাদ্য মন্ত্রণালয়

বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স

১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।

বিষয়: খাদ্য স্থাপনার (মিষ্টি বেকারী ও খাবার তৈরীর কারখানা) গ্রেডেশনের জন্য মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম: ....

প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা: ....

উপজেলা:..................................জেলা:...বিভাগ:...............................

ফোন নং:..................................মোবাইল: ....ই-মেইল:.............................

প্রতিষ্ঠান মালিকের নাম ও ঠিকানা: ....

উপজেলা:.................................জেলা:...বিভাগ:...............................

ফোন নং:..................................মোবাইল: ....ই-মেইল:.............................

মূল্যায়নের প্রাপ্ত নম্বর :

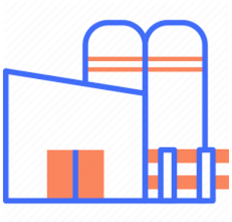
ক্র: নং	পালনীয় বিষয়াবলী	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর	প্রাপ্ত গ্রেড	প্রদত্ত সংকেত (সবুজ/হলুদ/লাল)	গ্রেড /সংকেত প্রদানের দাপ্তরিক নম্বর, তারিখ ও এর মেয়াদ	মন্তব্য
১	প্রশাসনিক	১২					
২	পরিস্কার পরিচ্ছন্নতা	২৩					
৩	স্বাস্থ্যবিধি	২৫					
৪	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি	৭					
৫	মজুদ ও সংরক্ষণ	২৭					
৬	খাদ্য ব্যবসায় ব্যবস্থাপনা	৬					
	মোট প্রাপ্ত নম্বর	১০০					

মূল্যায়ন তারিখ: ....

মূল্যায়ন কমিটির মতামত: দূর্বলতা/সীমাবদ্ধতা

১	
২	
৩	
৪	
৫	

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



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

খাদ্য স্থাপনা (মিষ্টি বেকারী ও খাবার তৈরীর কারখানা) গ্রেডেশনের জন্য মুল্যায়ন ছক

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
১।	**প্রশাসনিক (Administrative)**	**১২**	
	যথাযথ কর্তৃপক্ষ কর্তৃক কারখানা/খাদ্য স্থাপনার অনুমোদন (কারখানার অনুমোদন থাকলে-২, না থাকলে-০)	২	
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স সংরক্ষণ (ট্রেড লাইসেন্স হালনাগাদ থাকলে-৪, ট্রেড লাইসেন্স থাকলে-১, ট্রেড লাইসেন্স না থাকলে-০)	৪	
	ক্রয়কৃত সকল পণ্যের চালান, ইনভয়েস, পার্চেজ অর্ডার, রিসিপ্ট সংরক্ষণ (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	প্রস্তুতকৃত খাদ্যের বিএসটিআই অনুমোদন (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	ভ্যাট আদায় ও জমা প্রদান (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
২।	**পরিস্কার পরিচ্ছন্নতা (Cleanliness Standard)**	**২৩**	
	খাদ্য স্থাপনা/কারখানার গেইটের প্রবেশমুখে বাহিরে ব্যবহৃত জুতা রেক-এ রেখে ভিতরে বিদ্যমান স্যান্ডেল/জুতাসহ অন্যান্য পরিধেয় এপ্রোন, টুপি, মাস্ক পরিধান পূর্বক প্রবেশ এবং প্রবেশমুখে লিকুইড সোপ (কোন রঙিন ও গন্ধযুক্ত লিকুইড সাবান ব্যবহার করা যাবে না) দিয়ে হাত, মুখ পরিষ্কার এবং ট্যাপে পা পরিস্কার করে কারখানায় প্রবেশ নিশ্চিতকরণ। কারখানার ভিতরে পানির কল (Tap) সেন্সর অথবা কনুই অথবা পা দ্বারা পরিচালিত হওয়া বাঞ্ছনীয়। (প্রতিপালন করলে-৪, না করলে-০)	৪	
	অনুজৈবিক দূষণরোধকল্পে উপযুক্ত বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গ, ইঁদুর, তেলাপোকা, টিকটিকি, সরীসৃপ প্রবেশ রোধে রান্নাঘরের চতুর্পাশের দরজা এবং জানালায় থাই-নেট স্থাপন করতে হবে যাতে পোকামাকড় প্রবেশ করতে না পারে এবং প্রতি সপ্তাহে পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণে ব্যবস্থা গ্রহণসহ রেজিস্টার সংরক্ষণ করতে হবে। (যথাযথভাবে থাই-নেট স্থাপন করলে-২, প্রতি সপ্তাহে পোকামাকড় নিয়ন্ত্রণে ব্যবস্থা গ্রহণপূর্বক রেজিস্টারে সংরক্ষণ করলে-২, উভয়টি করলে-৪, না করলে-০)	৪	
	খাদ্য স্থাপনা/কারখানায় আলো বাতাস প্রবেশের ব্যবস্থা গ্রহণ এবং কারখানা থেকে দূষিত বাতাস দূরীকরণে ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে। রন্ধন কক্ষে উর্ধ্বমুখী ভেন্টিলেটর স্থাপন করতে হবে যাতে করে দূষিত বায়ু দূরীভূত হয়। আনুভূমিক ভেন্টিলেটর স্থাপন না করাই শ্রেয়; কারণ এতে প্রতিবেশী এবং রাস্তায় চলাচলকারীরা দূষণের স্বীকার হন। (কারখানায় পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা থাকলে-১, রন্ধন কক্ষে উর্ধ্বমুখী ভেন্টিলেটর স্থাপন করলে-২, উভয়টি থাকলে-৩, না থাকলে-০)	৩	

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
	খাদ্য স্থাপনা/কারখানার সকল আসবাবপত্র (টেবিল, চেয়ার, ট্রে) দেয়াল, মেঝে, কার্পেট ও দরজা-জানালা সমূহ নিয়মিত জীবাণুনাশক দিয়ে পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন, কীট-পতঙ্গ মুক্ত রাখা নিশ্চিতকরণ। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	অস্থায়ীভাবে বর্জ্য সংরক্ষণের জন্য নির্মিত স্থান বা পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ রাখা এবং ময়লা আবর্জনার ডাস্টবিন ঢাকনাযুক্ত ও কারখানার বাইরে সংরক্ষণ। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	টয়লেট এর পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতাসহ উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ (টয়লেট রান্নাঘর হতে পৃথক হবে)। (দেয়াল, মেঝে ও ছাদ মেরামতপূর্বক উন্নত ব্যবস্থাপনা, নিরাপদ ও পর্যাপ্ত পানি সরবরাহ ব্যবস্থা, টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ ও টয়লেটের ভেনটিলেশন ফ্যান সচল রাখা)। টয়লেট পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ২, টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ -২, লিকুইড সোপ-২, না থাকলে-০)	৬	
	উন্মুক্ত ও পরিবেশ দূষণ করে এমন ড্রেনেজ ব্যবস্থাপনা রাখা যাবে না। মূলত সকল ড্রেন ও তরল ময়লা প্রবাহের রাস্তা বদ্ধ (Conceal) হতে হবে এবং প্রত্যাহ গরম পানি দ্বারা পরিস্কার করতে হবে। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
৩।	**স্বাস্থ্যবিধি (Hygiene)**	**২৫**	
	বিপত্তিমুক্ত ও নিরাপদ (Physical, Biological & Chemical Contaminant Free) খাদ্য পরিবেশন। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	খাদ্যের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, মোড়কাবদ্ধকরণ, পরিবহণ, মজুদ ও পরিবেশনে ভৌত দূষক/ভারী ধাতু/টক্সিন/ঔষধের ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি খাদ্যদ্রব্যে পরিহারকরণ। (সন্তোষজনক হলে-২, না হলে-০)	২	
	রান্নাঘরের আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র স্টেনলেস স্টিলে তৈরি নিশ্চিত করতে হবে। (এসকল আসবাবপত্র স্টেইনলেস স্টিলের হলে-৩, রান্নাঘরের হাড়িপাতিল স্টেইনলেস স্টিলের হলে-৩, না হলে -০)	৬	
	খাদ্যোপকরণ (যেমন: মসলা, আটা, ময়দা ইত্যাদি) পৃথক পৃথক ফুড কন্টেইনারে (ফুড গ্রেড) ঢাকনাযুক্ত উপায়ে সংরক্ষণ। (খাদ্যোপকরণ ঢাকনাযুক্ত পৃথক ফুড গ্রেড কন্টেইনারে সংরক্ষণ করলে-২, না করলে-০)	২	
	পর্যাপ্ত সুপেয় পানির ব্যবস্থাকরণ এবং নির্দিষ্ট বিরতিতে স্বীকৃত ল্যাবরেটরি কর্তৃক সুপেয় পানি পরীক্ষার ব্যবস্থা। (স্বীকৃত ল্যারেটরিতে পরীক্ষাপূর্বক ডকুমেন্টস সংরক্ষণ করলে-২, না করলে-০)	২	
	রান্নায় বিশুদ্ধ ও নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার এবং দূষিত/পোড়াতেল পরিহারপূর্বক খাদ্য প্রস্তুত নিশ্চিতকরণ। (নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার সন্তোষজনক হলে-২, না হলে-০)	২	

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
	পূর্বে ব্যবহৃত তৈল ও মিষ্টি সিরাপ পুনঃব্যবহার করা যাবে না। মেয়াদোত্তীর্ণ ও পঁচা খাদ্য বিনষ্টকরার কার্যক্রম গ্রহণ ও রেজিষ্টার সংরক্ষণ করতে হবে। (পূর্বে ব্যবহৃত তৈল ও মিষ্টি সিরাপ পুনঃব্যবহার না করলে-১, মেয়াদোত্তীর্ণ ও পঁচা খাদ্য বিনষ্ট কার্যক্রম গ্রহণ ও রেজিষ্টারে সংরক্ষণ করলে -১, না করলে-০)	২	
	খাদ্য সংরক্ষণের স্থানটি নেট দিয়ে ঘেরাও করে দিতে হবে। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	ভেজাল, মেয়াদউর্ত্তীণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহারকরণ। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	অননুমোদিত কেমিক্যাল যেমন: রঙ (টেক্সটাইল ডাই) সংযোজক, প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার পরিহারকরণ। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	পরিষ্কারক সামগ্রী এবং জীবাণুনাশক দ্রব্যসমূহ খাদ্যদ্রব্য হইতে আলাদা স্থানে নিরাপদে সংরক্ষণ। (প্রতিপালন করলে-১, না করলে-০)	১	
৪।	**খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (Personal Hygiene)**	**৭**	
	কর্মীদের জন্য Uniform/Dress (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেন্ডেল) প্রত্যাহ পরিস্কারপূর্বক পরিধান নিশ্চিতকরণ। (পূর্ণাঙ্গ ইউনিফর্ম পরলে-৪, আংশিক পরলে-২, না পরলে-০)	৪	
	কর্মীদের হাতের নখ নিয়মিত কর্তন এবং হাত সাবান ও উষ্ণ পানি দ্বারা পরিচ্ছন্ন রাখা। (এসকল বিষয় সঠিকভাবে পালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	অসুস্থ কর্মীদের কর্মে বিরত রাখা। (প্রতিপালন করলে-১, না করলে-০)	১	
৫।	**সংরক্ষণ (Storage & Preservation)**	**২৭**	
	ব্যাক্টেরিয়া (স্যাঁতসেঁতে পরিবেশ, অক্সিজেন, এ্যাসিটিক সমৃদ্ধ এবং ৪০ ডিগ্রি ফারেনহাইট তাপমাত্রা) বংশবিস্তারে সহায়ক পরিবেশ রোধপূর্বক খাদ্যশস্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ। (শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করলে-২, না করলে-০)	২	
	ফ্রোজেন পণ্য (০-১০ ডিগ্রি ফারেনহাইট), রেফ্রিজারেটর পণ্য (৩৪-৩৮ ডিগ্রি ফারেনহাইট) এবং শুকনা পণ্য ঘরের তাপমাত্রায় সেলফে মেঝে থেকে ন্যূনতম ৬ ইঞ্চি উর্ধ্বে সংরক্ষণ করতে হবে। (সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ করলে-৩, না করলে-০)	৩	
	খাবার সর্বাবস্থায় ঢেকে এবং রেফ্রিজারেটরে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ। (প্রতিপালন করলে-৩, না করলে-০)	৩	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ। (কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করলে-৩, না করলে-০)	৩	
	মোড়কাবদ্ধ/হিমায়িত/ প্রাণিজ কাঁচাখাদ্য সরাসরি আহার্য খাদ্য থেকে নিরাপদ দুরুত্বে (ন্যূনতম ১২ ইঞ্চি) সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ। (প্রতিপালন করলে-৩, না করলে-০)	৩	

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
	একই ফ্রিজে উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ কাঁচা খাদ্য, সরাসরি আহার্য খাদ্যের সাথে সংরক্ষণ করার ক্ষেত্রে উপরের তাক-এ আহার্য খাদ্য, মাঝের তাকে উদ্ভিজ্জ খাদ্য এবং নিচে প্রাণিজ খাদ্য সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	ফুড গ্রেড প্লাস্টিক ব্যতিত সাধারণ প্লাস্টিক পাত্রে কোন খাদ্য বস্তু সংরক্ষণ করা যাবে না। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	প্রস্তুতকৃত মিষ্টি বেকারী ও খাবার শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত কক্ষে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন এবং পোকামাকড়মুক্ত কক্ষে সংরক্ষণ করতে হবে। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	মিষ্টি, বেকারী ও খাবারের সকল উপকরণ মজুদ, প্রস্তুত ও রন্ধনে পৃথক পৃথক কক্ষ ব্যবহার করতে হবে। রন্ধন কক্ষে মিষ্টি ভাজার পূর্বে ছানা ও ছানা হতে মিষ্টির আকৃতি প্রদান কক্ষ শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত হতে হবে। যাতে করে রন্ধনকক্ষের বিষাক্ত ধোঁয়া এসকল উপাদানের গুণাগুণ বিনষ্ট করতে না পারে। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	মিষ্টি, বেকারী ও খাবার তৈরির সকল উপাদানের ট্রেসেবিলিটি নিশ্চিতকরণ; যেমন, দুধ, ছানা, ময়দাসহ সকল উপকরণের উৎপত্তিস্থল, উৎপাদনের তারিখ এবং কারখানায় ব্যবহারের তারিখসহ মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ প্রতিটি পণ্যের প্যাকেটে লিপিবদ্ধ (স্থায়ী কালিতে) রাখতে হবে। (প্রতিপালন করলে-৩, না করলে-০)	৩	
	মিষ্টি, বেকারী ও খাবারের উৎপাদন ও মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখসহ ব্যবহৃত সকল খাদ্য উপাদানের নাম, পরিমাণ ও পুষ্টি উপাদানের শতকরা হার উল্লেখসহ লেবেলিং এর ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
৬।	**ব্যবস্থাপনা (Management)**	৬	
	Food Safety & Hygiene এর উপর একজন Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা থাকতে হবে। যিনি নিয়মিত কর্মচারী এবং স্টাফদের প্রশিক্ষণ ও সার্বিক ব্যবস্থাপনা কার্যক্রম তদারকী করবেন (প্রশিক্ষণ সূচীসহ যথাযথ প্রশিক্ষণ রেজিস্টারে সংরক্ষণ রাখতে হবে)। (Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা থাকলে-৩, না থাকলে-০)	৩	
	মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক ব্যবস্থা গ্রহণ। (মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক প্রতিকারের ব্যবস্থা থাকলে-১, না থাকলে-০)	১	
	রান্নাঘর ও ডাইনিং কক্ষে পর্যাপ্ত অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা রাখতে হবে। (প্রতিপালন করলে-২, না করলে-০)	২	
	মোট নম্বর	১০০	

কোনো অভিযোগ থাকলে ১৬১৫৫ এ যোগাযোগ করুন।

নিরাপদ খাদ্য অফিসার
গাইবান্ধা