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: রেস্তোরাঁ 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	৮					
২	পরিবেশ ও প্রদর্শন	১৪					
৩	ভোক্তার সাথে আচরণ	৯					
৪	পরিস্কার পরিচ্ছন্নতা	১৬					
৫	অনুসরনীয় স্বাস্থ্যবিধি	২০					
৬	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি	৬					
৭	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ	১৯					
৮	খাদ্য ব্যবসায় ব্যবস্থাপনা	৮					
	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

রেস্তোরাঁর গ্রেডেশনের জন্য
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের মূল্যায়ন ছক

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
১।	**প্রশাসনিক**	**৮**	
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স সংরক্ষণ। (ট্রেড লাইসেন্স থাকলে- ১, ট্রেড লাইসেন্স হালনাগাদ করা থাকলে- ৪, না থাকলে- ০)	৪	
	ভ্যাট আদায় ও জমা প্রদান রশিদ সংরক্ষণ। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০)	২	
	খাদ্য সংশ্লিষ্ট সকল পণ্যের চালান, ইনভয়েস, পার্চেজ অর্ডার, রিসিপ্ট সংরক্ষণ। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০)	২	
২।	**পরিবেশ ও প্রদর্শন**	**১৪**	
	রান্নাঘর স্বচ্ছ কাঁচ দ্বারা বেষ্টিতকরণ অথবা রান্নাঘরে সাময়িকভাবে সিসি ক্যামেরা ও খাবার স্থানে বড় মনিটর স্থাপন। (রান্নাঘর স্বচ্ছ কাঁচ দ্বারা বেষ্টিত হলে ৩, শুধুমাত্র সি.সি. ক্যামেরা থাকলে- ২, না থাকলে- ০)	৩	
	রেস্তোরাঁয় পরিবেশিত খাদ্যের মূল্য তালিকা প্রদর্শন (ছবি/ডামি ব্যবহারের মাধ্যমে) (ডামি ব্যবহার করলে- ৩, ছবি দ্বারা প্রদর্শন করলে- ২, না করলে- ০)	৩	
	ভেজালমুক্ত, গুণগতমানে উন্নত, সঠিক পরিমাণে খাদ্য পরিবেশন নিশ্চিতকরণ। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০)	২	
	বিশুদ্ধ বায়ু প্রবাহ (প্রাকৃতিক/এয়ারকন্ডিশনার) সহ পর্যাপ্ত আলোর ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ। (বিশুদ্ধ বায়ু প্রবাহের ব্যবস্থা থাকলে- ২, আলোর পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকলে- ২, বিশুদ্ধ বায়ু ও পর্যাপ্ত আলো উভয়ের ব্যবস্থা থাকলে - ৪, না থাকলে- ০)	৪	
	ধূমপান ও উচ্চ আওয়াজে গান পরিবেশনের মাধ্যমে বায়ু ও শব্দ দূষণ না করা। (ধূমপান ও শব্দদূষণ মুক্ত হলে- ২, শুধুমাত্র ধূমপানমুক্ত হলে- ১, শুধুমাত্র শব্দদূষণ মুক্ত হলে- ১, ধূমপান ও শব্দদূষণ থাকলে- ০)	২	
৩।	**ভোক্তার সাথে আচরণ**	**৯**	
	ভোক্তার সাথে আন্তরিক ও সৌজন্যমূলক আচরণ (সালাম/শুভেচ্ছা বিনিময়, স্বাগতম ও ধন্যবাদ সূচক শব্দ) করা। (ভোক্তার সাথে আন্তরিক ও সৌজন্যমূলক আচরণ সন্তোষজনক হলে- ২, না হলে- ০)	২	
	ভোক্তার পক্ষ থেকে অভিযোগ গ্রহণ এবং যথাযথ ব্যবস্থা গ্রহণ পূর্বক ভোক্তা সেবা নিশ্চিতকরণ। (অভিযোগ গ্রহণ রেজিস্টারে সংরক্ষণ করলে- ১, অভিযোগ গ্রহণ পূর্বক ব্যবস্থা নিলে- ১, না করলে- ০)	২	
	বৃদ্ধ, মহিলা, শিশু ও প্রতিবন্ধিদের খাবারের জন্য পৃথক জায়গা সংরক্ষণ ও যথাযথ সেবা প্রদান নিশ্চিতকরণ। (পৃথক জায়গা থাকলে- ৩, না থাকলে- ০)	৩	
	শিশুদের জন্য পৃথক স্পোর্টস কর্ণার সংরক্ষণ। (থাকলে- ২, না থাকলে- ০)	২	

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
৪।	**পরিস্কার পরিচ্ছন্নতাসহ লগ বই সংরক্ষণ**	**১৬**	
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র (টেবিল, চেয়ার, ট্রে) দেয়াল, মেঝে, কার্পেট ও দরজা-জানালা সমূহ নিয়মিত জীবানুনাশক দিয়ে পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন করা, কীট-পতঙ্গ মুক্ত রাখা। (টাইলস্ থাকলে- ১, আসবাবপত্র পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ১, না থাকলে- ০)	২	
	অনুজৈবিক দূষণ রোধকল্পে রেস্তোরাঁয় উপযুক্ত বালাই নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা এবং কীটপতঙ্গ, ইঁদুর, তেলাপোকা, টিকটিকি, সরিসৃপ প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ। (কীটপতঙ্গ মুক্ত থাকলে-১, প্রাতিষ্ঠানিকভাবে কীটপতঙ্গ ব্যবস্থাপনার সমর্থনে দলীল থাকলে- ২, না থাকলে- ০)	২	
	ডাইনিং ও রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিস্কার-পরিচ্ছন্নতাসহ উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ। (মেঝে, দরজা-জানালা, লাইট, ফ্যান, এয়ারকন্ডিশনার ইত্যাদি পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন ও সচল রাখা)। (দরজা-জানালা, লাইট, ফ্যান, এয়ারকন্ডিশনার ইত্যাদি পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ২ , না থাকলে- ০)	২	
	টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখাসহ এর স্বাস্থ্যসম্মত উন্নত ব্যবস্থাপনা নিশ্চিতকরণ (টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ, লিকুইড সোপ (ফুড গ্রেড) এবং পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি সরবরাহ ব্যবস্থা)। (টয়লেট পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে- ২, টয়লেট পেপার ও টিস্যু বক্স/হ্যান্ড ড্রয়ার সংরক্ষণ -২, লিকুইড সোপ (ফুড গ্রেড)-২, না থাকলে- ০)	৬	
	রান্নাঘর বা আশেপাশে কাপড়-চোপড় রাখা এবং শোবার ব্যবস্থা না করা। (প্রতিপালন হলে-১, না হলে- ০)	১	
	বর্জ্য সংরক্ষণের স্থান বা পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ রাখা এবং সহজে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত রাখার ব্যবস্থা করা। (বর্জ্য সংরক্ষণের পাত্র ঢাকনা দ্বারা আবদ্ধ ও পরিচ্ছন্ন হলে-২, ডাষ্টবিন রান্নাঘরের বাইরে রাখলে-১, না হলে-০)	৩	
৫।	**খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরনীয় স্বাস্থ্যবিধি**	**২০**	
	বিপত্তি মুক্ত ও নিরাপদ (Physical, Biological & Chemical) খাদ্য পরিবেশন। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০)	২	
	খাদ্যের প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, মোড়কাবদ্ধকরণ, পরিবহণ, মজুদ ও পরিবেশনে ভৌত দূষক/ভারী ধাতু/টক্সিন/ঔষধের ক্ষতিকর অবশিষ্টাংশের উপস্থিতি পরিহারকরণ। (সন্তোষজনক হলে-২, না হলে- ০)	২	
	রান্নাঘরে স্টেইনলেস স্টিলের তৈজসপত্র ও আসবাবপত্রের ব্যবহার নিশ্চিত করতে হবে। (আসবাবপত্র স্টেইনলেস স্টিলের হলে- ৩, রান্নাঘরের তৈজসপত্র স্টেইনলেস স্টিলের হলে- ৩, না হলে -০)	৬	
	খাদ্যোপকরণ (যেমন: মসলা, আটা, ময়দা ইত্যাদি) ঢাকনাযুক্ত পৃথক ফুড গ্রেড কন্টেইনারে সংরক্ষণ। (খাদ্যোপকরণ ঢাকনাযুক্ত পৃথক কন্টেইনারে সংরক্ষণ করলে- ২, না করলে- ০)	২	
	নির্দিষ্ট বিরতিতে স্বীকৃত ল্যাবরেটরি কর্তৃক সুপেয় পানি পরীক্ষার ব্যবস্থা নিশ্চিতকরণ। (স্বীকৃত ল্যারেটরিতে পরীক্ষাপূর্বক ডকুমেন্টস সংরক্ষণ করলে- ২, না করলে- ০)	২	
	রান্নায় নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার এবং দূষিত/পোড়া তেল পরিহার পূর্বক নিরাপদ খাদ্য প্রস্তুত নিশ্চিতকরণ। (নিরাপদ ভোজ্যতেল ব্যবহার সন্তোষজনক হলে- ২, না হলে- ০)	২	
	অননুমোদিত কেমিক্যাল যেমন: রঙ (টেক্সটাইল ডাই), প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার পরিহারকরণ। (কৃত্রিম/রাসায়নিক রঙ, প্রিজারভেটিভ ইত্যাদি ব্যবহার না করলে- ২, করলে- ০)	২	
	পরিষ্কারক সামগ্রী এবং জীবাণুনাশক দ্রব্যসমূহ খাদ্যদ্রব্য হইতে আলাদা স্থানে নিরাপদে সংরক্ষণ। (আলাদা কক্ষে সংরক্ষণ করলে- ১, না করলে- ০)	১	
	ভেজাল, মেয়াদউত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন (নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের লেবেল বিধিমালা, ২০১৭) পণ্য পরিহারকরণ। (এসকল পণ্য ব্যবহার না করলে-১, করলে-০)	১	

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন নম্বর	প্রাপ্ত নম্বর
৬।	**খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (লগ বই সংরক্ষণ)**	৬	
	খাদ্য কর্মীদের জন্য Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেন্ডেল) প্রত্যহ পরিস্কারপূর্বক পরিধান নিশ্চিতকরণ। (পূর্ণাঙ্গ ইউনিফর্ম পরলে- ৪, আংশিক পরলে- ২, না পরলে – ০)	৪	
	খাদ্যকর্মীদের হাতের নখ নিয়মিত কর্তন, সাবান ও গরম পানি দ্বারা হাত পরিস্কার রাখা এবং অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা (লগ বই সংরক্ষণ)। (এসকল বিষয় সঠিকভাবে পালন করলে- ২, না করলে-০)	২	
৭।	**খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ**	১৯	
	স্যাঁতসেঁতে পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ না করা। (শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করলে- ২, না করলে- ০)	২	
	ঠান্ডা ও শীতল খাদ্যদ্রব্য ৫° সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে, হিমায়িত খাদ্য মাইনাস ১৮° সেলসিয়াস তাপমাত্রা বা উহার নিচে এবং খুচরা বিক্রয়ের উদ্দেশ্যে প্রদর্শিত হিমায়িত খাদ্য মাইনাস ১২° সেলসিয়াস তাপমাত্রা বা উহার নিচে সংরক্ষণ, গরম খাবার ৬৩° সেলসিয়াস তাপমাত্রা বা উহার উপরে এবং ঠান্ডা ও শীতল খাদ্যদ্রব্য ৫° সেলসিয়াস তাপমাত্রার নিচে পরিবেশন করতে হবে। (সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ করলে- ৩, না করলে- ০)	৩	
	শুকনো পণ্য ঘরের তাপমাত্রায় সেলফে (মেঝে থেকে ন্যূনতম ৬ ইঞ্চি উর্ধ্বে) সংরক্ষণ করতে হবে। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০)	৩	
	খাদ্যদ্রব্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে (ফুড গ্রেড) 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 কাঁচা খাদ্য সরাসরি আহার্য খাদ্য থেকে নিরাপদ দূরত্বে (ন্যূনতম ১২ ইঞ্চি) সংরক্ষণ নিশ্চিতকরণ। (প্রতিপালন করলে- ৩, না করলে- ০)	৩	
	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। (প্রতিপালন করলে- ২, না করলে- ০)	২	
৮।	**খাদ্য ব্যবসায় কর্মচারী ব্যবস্থাপনা**	৮	
	Food Safety & Hygiene এর উপর একজন Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা/কর্মচারী থাকতে হবে। যিনি নিয়মিত কর্মচারী এবং স্টাফদের প্রশিক্ষণ ও সার্বিক ব্যবস্থাপনা কার্যক্রম তদারকী করবেন (প্রশিক্ষণ সূচীসহ যথাযথ প্রশিক্ষণ রেজিস্টার সংরক্ষণ রাখতে হবে)। (Certified প্রশিক্ষক/কর্মকর্তা থাকলে-৩, না থাকলে-০)	৩	
	খাদ্যকর্মীদের সার্বিক ব্যবস্থাপনা ও নিয়মিত প্রশিক্ষণ। (ব্যবস্থাপনা ও নিয়মিত প্রশিক্ষণ করালে- ১, প্রশিক্ষণ রেজিষ্টার-১, না করালে- ০)	২	
	মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক প্রতিকারের ব্যবস্থা থাকতে হবে। (মনিটরিং, রেকর্ড কিপিং এবং সংশোধনমূলক প্রতিকারের ব্যবস্থা থাকলে- ১, না থাকলে- ০)	১	
	রান্নাঘর ও ডাইনিং কক্ষে পর্যাপ্ত অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা রাখতে হবে। (রান্নাঘর অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা থাকলে-১, ডাইনিং অগ্নি নির্বাপন ব্যবস্থা থাকলে -১, না থাকলে- ০)	২	
	মোট নম্বর	১০০	

কোনো অভিযোগ থাকলে ১৬১৫৫ এ যোগাযোগ করুন।

নিরাপদ খাদ্য অফিসার
গাইবান্ধা