



জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ
খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
খাদ্য মন্ত্রণালয়
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, নীলফামারী
www.bfsa.nilphamari.gov.bd

স্মারক নম্বর: ১৩.০২.৭৩০০.০০০.০০১.৪৬.০০০২.২৪.৬৯

তারিখ: ২৪ জ্যৈষ্ঠ ১৪৩৩
০৭ জুন ২০২৬

বিষয়: মে/ ২০২৬ খ্রি. মাসের বিভিন্ন খাদ্যস্থাপনা ও হোটেল, রেস্তোরা এ ফলোআপ ও মনিটরিং প্রতিবেদন প্রেরণ প্রসঙ্গে।
সূত্র: ১৩.০২.০০০০.০০০.৩২১.৯৯.০০০২.২২.৪৭ নং স্মারক ও ০৭ জুন/ ২০২৬ খ্রি তারিখঃ মোতাবেক

উপর্যুক্ত বিষয় ও স্মারকের পরিপ্রক্ষিতে জানানো যাচ্ছে যে, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, নীলফামারী মনিটরিং টিম কর্তৃক মে/ ২০২৬ খ্রি. মাসের মনিটরিং ও ফলোআপ প্রতিবেদন এতদসাথে সংযুক্ত করে মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য প্রেরণ করা হলো।


০৭-০৬-২০২৬
মো: শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

চেয়ারম্যান (অতিরিক্ত দায়িত্ব)
চেয়ারম্যানের দপ্তর, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

স্মারক নম্বর: ১৩.০২.৭৩০০.০০০.০০১.৪৬.০০০২.২৪.৬৯/১ (৩)

তারিখ: ২৪ জ্যৈষ্ঠ ১৪৩৩
০৭ জুন ২০২৬

সদয় জ্ঞাতার্থে/জ্ঞাতার্থে (জ্যেষ্ঠতার ক্রমানুসারে নয়):

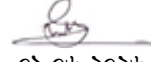
- ১। সদস্য, সদস্য (আইন ও নীতি), বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ২। সচিব, সচিবের দপ্তর, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৩। মনিটরিং অফিসার, মাঠ কার্যক্রম (পরিদর্শন ও পর্যবেক্ষণ) শাখা, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।




০৭-০৬-২০২৬
মো: শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

খাদ্যস্থাপনা মনিটরিং ও ফলোআপ প্রতিবেদন

ক্র. নং	তারিখ	মনিটরিং কর্মকর্তা	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	ত্রুটি সমূহ	১ম ফলোআপ	২য় ফলোআপ	মন্তব্য
১.	০৩-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	মায়ের দোয়া মিষ্টি ভান্ডার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
২.	০৬-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	রিতা হোটেল, ডিমলা, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৩.	০৭-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	হোটেল মায়ের দোয়া আশীর্বাদ, ডিমলা, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৪.	১০-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	তৃপ্তি হোটেল, সৈয়দপুর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৫.	১২-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	মায়ের দোয়া হোটেল, সদর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৬.	১৩-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	বৈশাখী সুইটস এন্ড কনফেকশনারী, সদর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৭.	১৩-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	মাশালাহ প্যাকেজ হোটেল, সদর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৮.	২০-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	সাদ্দাম হোটেল, সদর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৯.	২০-০৫-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	ভাবির হোটেল, সদর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			



০১-০৬-২০২৬

মোঃ শিহাব উদ্দীন

নিরাপদ খাদ্য অফিসার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, নীলফামারী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: মাহেব টোমো রিডিং কলার, হিমায়াতী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৬-০৮-২০২৬

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: ০১৭৭৬ ৭০৬৬৪৭

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।		x
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		x
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।		x
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।		x
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোঁত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		x
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।		x
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।		x
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।		x
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।		x
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
		মোট (✓/✗)=	

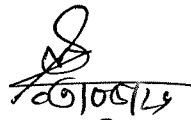
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (হবি)

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

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


 নিরাপদ খাদ্য অফিসার
 মোঃ শাহাব উদ্দীন
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার
 বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
 ঢাকা, বাংলাদেশ। শীলস্বাক্ষর

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: রিতা প্রাইভেট, ডিমর, বাগানবাগ
লাইসেন্স নং: ০৬৬-০০২-২০২৭ তারিখ: ০৬/০৭/২০২৭
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মা: জন: হুমক - ০১৭৩৭৭০৫০১৭

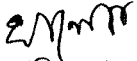
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		✓
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।		✓
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।		✓
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		✓
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	✓
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		✓
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		✓
৫।	খাদ্যমজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।		✓
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।		✓
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✓

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/✗)=		

মন্তব্য:

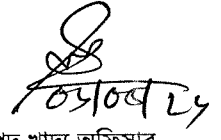
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক



নিরাপদ খাদ্য অফিসার

মোঃ শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
শাহাদেশ নিরাপদ খাদ্য অফিসার
ফোন: ১৬৬৬৬৬৬৬

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: হোটেল মাহের হাট্টারিবাড়, জিলা, নীলগামাঙ্গী

লাইসেন্স নং: তারিখ: ০৭-০৬-২০২১

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: শ্রী মিনত মেন - ০১৭২৪-৭৫৪১৭৬

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		✓
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।		✓
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		✓
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	✓
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		✓
	খাদ্যকর্মীদের ধুমপান, কফ, হাঁচি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		✓
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কৌচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।		
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।		✓
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।		✓
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।		✓
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✓

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/✗)=		

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

নিরাপদ খাদ্য অফিসার

মোঃ শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, নীলছায়া

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: হুপি হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্টলাইসেন্স নং: তারিখ: ১০-০৫-২০২২প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মো: মতিউল হামিদ - ০১৭৩৩-৭৫১৬১৩

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।		✓
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।	✓	✓
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	✓
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		✓
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✓

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/x)=		

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শাহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, মিলখাদিয়া

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: মাদার ডোমো হোটেল, ৭৮ বাজার, সদর, নীলগাঙ্গীলাইসেন্স নং: তারিখ: ১২-০৮-২০২৬প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মা: মমতাজ হোসেন-০১৮৮-৭৭৭২১৮

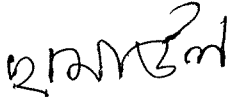
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রাথমিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।		x
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুরু পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কীচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ডোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	তাৎক্ষণিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/x)=		

মন্তব্য:

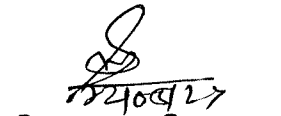
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শাহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, মিলন-মার্গ

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।
প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: হোমস্টেই মুইটম এন্ড কনভেন্সনাল হোমস্টেই, মদে, নীলমারগি
লাইসেন্স নং: তারিখ: ২৩-০৫-২০২১
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: এম. দাশ - ০১৪২৪০৩৫১২

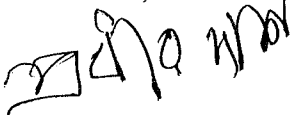
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যের মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুদ্ধ পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কীচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	তাৎক্ষণিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/x)=		

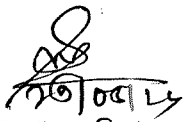
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার

মোঃ শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঢাকা কার্যালয়, ঐতদমারী।

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ডবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: মামুন মন্ডল হোটেল, চৌবঙ্গী-১২০, মদ্য

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১৬-০৮-২০২১প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: শ্রী: ইমরান আলী ০১৭/৭-৭২৬১৩৪

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	✓
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরা বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		✓
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		✓
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুখু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✓

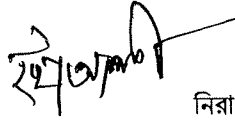
৭।	ডেপুটির জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	✓
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	✓
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	✓
	মোট (✓/x)=		

মন্তব্য:

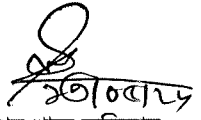
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার



নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঢাকা-ক্যান্টনমেন্ট মৌলভীবাজারী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাপ্তানী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: মাদাম (শ্রীলক্ষ্মী), (বৈষ্ণবী মন্ডল, ফাউন্ডেশন, নীলমণ্ডল)

লাইসেন্স নং: তারিখ: ২০-০৫-২০২২

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মাদাম জামি - ০১৭৩৫-১১২৪৫৮

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।		x
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিউটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁচু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুদ্ধ পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/✗)=		

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

নিরাপদ খাদ্য অফিসার
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঢাকা কার্যালয়, বিনোয়ী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: জিও গ্রোভেস, সড়ক, নীলফামারী
লাইসেন্স নং: ২০-০৫-২০২৫ তারিখ: ০৮/০৫/২০২৫
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: জিও গ্রোভেস - ০৮৮২৪-৬৪০৬৪০

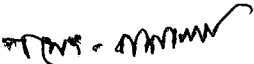
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ভোজ্য ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	x
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুদ্ধ পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	X
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	X
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	X
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	X
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	X
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	X
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	মোট (✓/X)=		

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


20/07/24
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শাহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা/উপজেলা: নীলফামারী

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের মনিটরিং প্রতিবেদন:

মনিটরিং এর তারিখ	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা	চিহ্নিত ত্রুটি	ত্রুটির প্রমাণক	সুপারিশ	মন্তব্য
০৪/০৫/২০২৬	ঢাকা নান্না বিরিয়ানি হাউস, সৈয়দপুর, নীলফামারী	সৈয়দপুর, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও সংরক্ষণ করা হয় ২. রান্নাঘর অপরিষ্কার ৩. একই তেল বার বার ব্যভার খাবারে হাইড্রোস ব্যবহার করা হয়।		১. লাইসেন্সসমূহ অর্জন ও হালনাগাদ করতে হবে। ২. খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ অর্জন করতে হবে। ৩. রান্নাঘর অপরিষ্কারে সতর্ক করা হয়।	
০৫/০৫/২০২৬	স্বদেশ তৃপ্তি হোটেল, চৌধুরী হাট, জলঢাকা, নীলফামারী	চৌধুরী হাট, জলঢাকা, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও সংরক্ষণ করা হয়। ২. খাবারে হাইড্রোজ ব্যবহার করা হয়। ৩. খাবারে অনুমোদিত রং ব্যবহার করা হয়।		১. লাইসেন্সসমূহ অর্জন ও হালনাগাদ করতে হবে। ২. খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ অর্জন করতে হবে। ৩. খাবারে রং ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. একই তেল বারবার ব্যবহারের সতর্ক করা হয়।	
০৭/০৫/২০২৬	হোটেল পল্লী খাবার, ডিমলা, নীলফামারী	ডিমলা, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও বাসি পচা খাবার ফ্রিজে সংরক্ষণ করা হয় ২. একই তেল বার বার ও খাবারে হাইড্রোস ব্যবহার করা হয়।		১. লাইসেন্সসমূহ অর্জন ও হালনাগাদ করতে হবে। ২. খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ অর্জন করতে হবে। ৩. খাবারে রং ও লেখাযুক্ত পেপার ব্যবহারে সতর্ক করা হয়।	

মনিটরিং এর তারিখ	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা	চিহ্নিত ত্রুটি	ত্রুটির প্রমাণক	সুপারিশ	মন্তব্য
১৪/০৫/২০২৬	এ ওয়ান বেকারী, হাজীর হাট, সৈয়দপুর, নীলফামারী	হাজীর হাট, সৈয়দপুর, নীলফামারী	১। অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও সংরক্ষণ করা হয় ৩। খাবারে হাইড্রোস ব্যবহার করা হয়।		১. লাইসেন্সসমূহ অর্জন ও হালনাগাদ করতে হবে। ২. খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ অর্জন করতে হবে। ৩. খাবারে রং ব্যবহারে সতর্ক করা হয়।	
১৭/০৫/২০২৬	টু স্টার হোটেল এন্ড রেস্তোরাঁ, চওরা বাজার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	চওরা বাজার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও সংরক্ষণ করা হয়। ২. খাবারে অনুমোদিত রং ব্যবহার করা হয়। ৩. ঢাকনা বিহীন ড্রাস্টবিন পাওয়া যায়।		১. লাইসেন্সসমূহ অর্জন ও হালনাগাদ করতে হবে। ২. খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ অর্জন করতে হবে। ৩. খাবারে রং ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. ঢাকনা বিহীন ড্রাস্টবিন পাওয়া যায় তার জন্য সতর্ক করা হয়।	
১৮/০৫/২০২৬	ঢাকার নবাবী বিরিয়ানি ও খিচুরি ঘর, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও খোলা ড্রেনের পাশে খাবার তৈরি করা হয়। ২. খাবারে অনুমোদিত রং ব্যবহার করা হয়। ৩. খাবারে পোকায়ুক্ত ও পচা বেগুন ব্যবহার করা হয়।		১. লাইসেন্সসমূহ অর্জন ও হালনাগাদ করতে হবে। ২. খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ অর্জন করতে হবে। ৩. খাবারে রং ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. খাবারে পোকায়ুক্ত ও পচা বেগুন ব্যবহারে সতর্ক করা হয়।	

মনিটরিং এর তারিখ	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা	চিহ্নিত ত্রুটি	ত্রুটির প্রমাণক	সুপারিশ	মন্তব্য
২৩/০৫/২০২৬	আব্দুল্লাহ বেকারী, ডোমার, নীলফামারী	ডোমার, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও খাবার সংরক্ষণ করা হয়। ২. মেয়াদ উত্তীর্ণ পাউরুটি পাওয়া যায়।		১. পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরি করতে হবে। ০১. মেয়াদ উত্তীর্ণ পাউরুটি বিক্রয়ে সতর্ক করা হয়।	



০১-০৬-২০২৬

মোঃ শিহাব উদ্দীন

জেলা নিরাপদ খাদ্য অফিসার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, নীলফামারী

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: ঢাকা নগর সিটিমানি হাউস, হৈদার দুর, নীলমার্গী

লাইসেন্স নং: তারিখ: ০৪-০৫-২০২৮

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ আব্দুল হুসেন - ০১৭৩০১০৮৭০০

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (√)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		✗
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরাঁয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরাঁ বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ঈঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।		✗
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।		✗
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।	✓	✗
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোঁত করে কিনা।	✓	✗
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেডেল) পরিধান করে কিনা।		✗
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		✗
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুদ্ধ পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কীট এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।		✗
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।		✗
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।		✗
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✗

৭।	ডোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/✗)=		

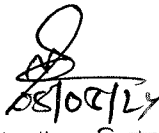
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শাহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
পাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঢাকা ক্যান্টনমেন্ট, নীলফামারী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরাঁর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: সুপার হুটি হোটেল, চৌধুরী হাট, ডাকবাংলো, বীরশ্রী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৭/০৭/২০২২প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: তরনী বসন্ত - ০১৭৪০-৪১৩৬৭৭

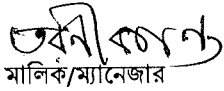
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		x
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরাঁয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরাঁ বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।		x
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।		x
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোত করে কিনা।	✓	x
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেডেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁচু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		x
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুরু পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।		
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।		x
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।		x
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।		x
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।		x
৬।	খাদ্য ব্যবস্থায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/X)=		

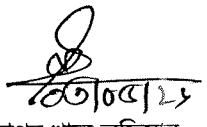
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, নীলশ্যামারী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: হোটেল নর্দী হাউস, ডিহালা, বীলমাংস নর্দীলাইসেন্স নং: তারিখ: ০৭-০৬-২০২১প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: শ্রী: জাফর হোসেন - ০১৩১৫-৭৩৭৫৩৭

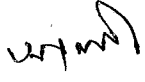
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।		✓
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।		✓
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।		✓
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		✓
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোত করে কিনা।	✓	✓
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		✓
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁচু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		✓
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।		✓
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।		✓
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✓

ক্র.	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/x)=		

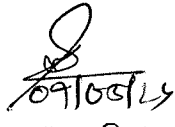
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শাহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
রোঙ্গা কার্টাংগা, নীলফামারী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন হক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: এ. জমান প্রকোর্স, হাজিরা রোড, মিরদপুর, নীলগঞ্জ

লাইসেন্স নং: তারিখ: ১৪-০৫-২০২১

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: শ্রী: আব্দুল্লাহ - ০১৮৫০-৪৪০৫৪৪

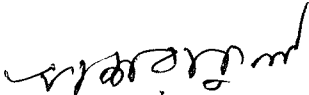
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	x
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরায় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিউটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোঁত করে কিনা।	✓	x
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।	✓	x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁচু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুদ্ধ পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবস্থায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	চোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	তাত্ত্বিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/×)=		

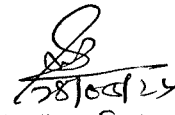
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শাহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, মৌলভীবাজার।

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরার পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: হুসেইন হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, চক্রে বাজার, জিলাঙ্গা

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১৭-০৬-২০২২ সীলনাক্ষরিত

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মো: নূর মোমিন - ০১৭৫০৬৪৩৬৩৪

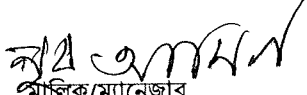
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	x
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	x
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	x
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরায় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরা বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁচু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যমূল্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	তাৎক্ষণিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/✗)=		

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মাস্তিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


১৭/০৫/২১
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, নীলফামারী

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ডবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: আব্দুল হক দ্বারা পরিচালিত ও পরিচালিত হয়

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১৮-০৫-২০২১ বিশ্বজিৎ, মিনামারপ্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: আব্দুল হক দ্বারা ০১৭২৩-৮৮৬৮৮৭

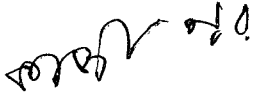
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।		x
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।		x
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		x
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোঁত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		x

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	✓
	তাত্ক্ষনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	✓
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
		মোট (✓/✗)=	

মন্তব্য:

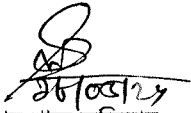
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শিহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
স্বাক্ষরিত নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
ফোন নম্বর: ১৬৮৮৮৮৮৮

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
www.bfsa.gov.bd

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: আব্দুল্লাহ হোসেন, জেনারেল, নীলম/মহালাইসেন্স নং: তারিখ: ২৬-০৮-২০২৬প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: শ্রী: সুব্রত - ০১৭০৮-৩২১৭৬৬

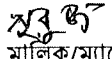
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র সমূহ নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।	✓	
	খাবার স্থানে যথাযথ আলো ও বিশুদ্ধ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	রান্নাঘর এলাকার পরিবেশের পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয় কিনা।		✓
	কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।		✓
	ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।	✓	
৩।	খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি		
	হোটেল রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।	✓	
	হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।	✓	
	ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	অননুমোদিত রাসায়নিক যেমন: কাপড়ের রঙ, ডিডিটি এবং রান্নায় ব্যবহৃত পোড়া তেল ইত্যাদি পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
	ভেজাল, মেয়াদোত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।	✓	
৪।	খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি		
	খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ রয়েছে কিনা।		✓
	খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		✓
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।	✓	
৫।	খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ		
	শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য সর্বাবস্থায় ঢেকে, জীবাণুমুক্ত পাত্রে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	কৌচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।	✓	
	সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।	✓	
	বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।	✓	
	গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।	✓	
	প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।	✓	
৬।	খাদ্য ব্যবসায় মানব সম্পদ ব্যবস্থাপনা		
	খাদ্যকর্মীদের Food Safety & Hygiene এর উপর প্রশিক্ষণ আছে কিনা।		✓

৭।	ভোক্তার জন্য:		
	নিরাপদ ও সুপেয় পানির ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	সেনিটাইজার ও মাস্কের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	বয়স্ক এবং বিশেষ চাহিদাসম্পন্ন ব্যক্তির জন্য ভোজনস্থলে প্রবেশ ও বসার বিশেষ আসনের ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	নারী ও পুরুষদের জন্য পৃথক টয়লেটের ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	চাহিদা মোতাবেক খাবার পার্সেলের/TAKE AWAY এর সু-ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	তাত্ক্ষণিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		X
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
		মোট (✓/x)=	

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


২৩/০৭/২৪
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
মোঃ শিহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
জেলা কার্যালয়, নীলহাট্টা