



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: ১৩.০২.৭৩০০.০০০.০০১.৪৬.০০০২.২৪.৫৭

তারিখ: ২১ বৈশাখ ১৪৩৩
০৪ মে ২০২৬

বিষয়: এপ্রিল/ ২০২৬ খ্রি. মাসের বিভিন্ন খাদ্যস্থাপনা ও হোটেল, রেস্তোরা এ ফলোআপ ও মনিটরিং প্রতিবেদন প্রেরণ প্রসঙ্গে।
সূত্র: ১৩.০২.০০০০.০০০.৩২১.৯৯.০০০২.২২.৪৩ নং স্মারক ও ০৪ মে/ ২০২৬ খ্রি তারিখঃ মোতাবেক

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

সংযুক্তিঃ

(১) ফলোআপ ও মনিটরিং প্রতিবেদন এপ্রিল- ২০২৬

০৪-০৫-২০২৬
মো: শিহাব উদ্দীন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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

স্মারক নম্বর: ১৩.০২.৭৩০০.০০০.০০১.৪৬.০০০২.২৪.৫৭/১ (৩)

তারিখ: ২১ বৈশাখ ১৪৩৩
০৪ মে 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।



A handwritten signature in purple ink, positioned above a horizontal line.

০৪-০৫-২০২৬
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.	০৮-০৪-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	মনোরঞ্জন মিষ্টান্ন ভান্ডার, সদর, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।	০৮-০৪-২০২৬		
২.	১২-০৪-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	পাইকারি বাজার, ডিমলা বাজার, ডিমলা, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৩.	১২-০৪-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	খুচরা বাজার, ডিমলা বাজার, ডিমলা, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৪.	১২-০৪-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	কাঁচা বাজার, ডিমলা বাজার, ডিমলা, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।			
৫.	১৫-০৪-২০২৬	মোঃ শিহাব উদ্দীন	মায়ের দোয়া হোটেল, জলঢাকা, নীলফামারী	খাদ্য কর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ, পেস্ট কন্ট্রোলসহ অন্যান্য প্রয়োজনীয় ডকুমেন্টস এ ঘাটতি দেখা যায়।	১৫-০৪-২০২৬		



৩০-০৪-২০২৬

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: রায়েরুদ্রা মিটার ক্যান্টিন, রায়ে, নীলফামারী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৬-০৪-১৬প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: রায়েরুদ্রা, ০২৭৪৬-২২৮৮০৫

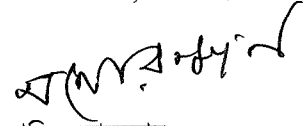
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র 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।	✓	
	পীচা 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/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		
	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।		✓

৭।	ডোকুমেন্টেশন:		
	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:

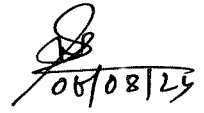
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক



মোঃ শাহাদ হুসাইন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
জাতীয় নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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: নর্থবঙ্গী ব্যাংক, ডিগ্রস এন্ডার, ডিগ্রস, নর্থবঙ্গী
লাইসেন্স নং: তারিখ: ১২-০৮-২৫
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

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 অনুমোদিত 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 ধোঁত 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।	খাদ্যের 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 ব্যবসার 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।		
	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)=	

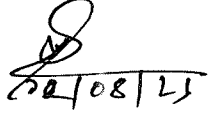
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


 মোঃ শাহাদ উদ্দীন
 নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
 শাহাদাতপুর উপজেলা স্বাস্থ্য ও পরিবার কল্যাণ কর্মসূচী
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার

*) সুপারিশ:

- ① খাদ্য-কর্মীদের খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ দেয়া যেতে পারে।
- ② স্বাস্থ্য ব্যবস্থাপনার ঢাকনাযুক্ত স্যানিটাইজার ব্যবহারের খেতি বসানো হয়।

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: হুচর বাড়ার, জিন্নার বাড়ার, ডিগ্রার, নীলমার

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১২-০৪-২৬

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ড্রেড 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 টাকনাসহ 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।		
	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 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/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		
৫।	খাদ্যের সংরক্ষণ 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 ব্যবস্থায় 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 (√/x)=	

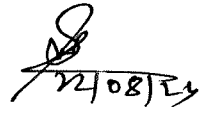
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


 মোঃ শিহাব উদ্দিন
 নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
 ময়মনসিংহ জেলা স্বাস্থ্য অধিদপ্তর
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার:

*) মূল্যায়ন:

- ① খাদ্য-ব্যবহারের নিষিদ্ধ-রাসায়নিক বিষয়ে প্রাতিষ্ঠানিক সাক্ষাৎ দেয়া যেতে পারে।
- ② যিহেইন রাসায়নিকের ব্যবহার প্রমাণিত হলে নোডেন করা হয়।

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: সিটি বার, জিমন বজায়, জিমন, নীলমহা

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১২-০৮-২০১৭

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

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 অনুপালনীয় ব্যবস্থা		
	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।	খাদ্যের 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।		
	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।		

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 (√/x)=	

মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


১২/০৪/২৬

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

মোঃ শিবান উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

* সুপারিশ :

- ০১ খাদ্য-উৎপাদনকারীদের নিরাপদ খাদ্য-বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ দেয়া যাবে।
- ০২ সাম্প্রদায়িক দ্রবের ব্যবহার সম্পর্কে সচেতন করা হয়।

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: রায়ের হোমস হোটেল, ডবন-২, নীলদামারী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১৫-০৪-২০১৬প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: জাঃ হাবিবুল হক হাবিব, ০১৫৬ ২৮৭৮৭

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।		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 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।		x
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।	✓	
	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।		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।		✗
	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)

বাবু

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

১৫/০৪/১৮

মোঃ শাহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের মনিটরিং প্রতিবেদন:

মনিটরিং এর তারিখ	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা	চিহ্নিত ত্রুটি	ত্রুটির প্রমাণক	সুপারিশ	মন্তব্য
০২/০৪/২০২৬	হানিফ হোটেল, সদর বাজার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	সদর বাজার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও সংরক্ষণ করা হয় ২. রান্নাঘর অপরিষ্কার ৩. 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।	
০২/০৪/২০২৬	সোনা মনি হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, বড়ভিটা বাজার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী	বড়ভিটা বাজার, কিশোরগঞ্জ, 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।	
০৫/০৪/২০২৬	ভাই ভাই হোটেল, দেলাপির বাজার, সৈয়দপুর, নীলফামারী	দেলাপির বাজার, সৈয়দপুর, 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
০৫/০৪/২০২৬	নুর ইসলাম হোটেল, দেলাপির বাজার, সৈয়দপুর, নীলফামারী	দেলাপির বাজার, 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।	
০৮/০৪/২০২৬	নান্না বিরিয়ানি হাউস, বড় বাজার, সদর, নীলফামারী	বড় বাজার, সদর, 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।	
১৫/০৪/২০২৬	মায়ের দোয়া হোটেল, জলঢাকা, নীলফামারী	জলঢাকা, 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
১৫/০৪/২০২৬	মা ভ্যারাইটিজ এন্ড তাসকিন কনফেকশনারি, বাজার হাট, জলঢাকা, নীলফামারী	জলঢাকা, 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।	
২০/০৪/২০২৬	সুবহানা সুপার আইসক্রিম ফ্যাক্টরি, চিকনমাটি, ডোমার, নীলফামারী	চিকনমাটি, ডোমার, নীলফামারী	০১। আইসক্রিমে অনুমোদিত রং ব্যবহার করা হয়। ৩. পচা ও বাসি খাবার ফ্রিজে সংরক্ষণ করা হয়।		১. পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরি করতে হবে। ০৩. আইসক্রিমে অনুমোদিত রং ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. পচা ও বাসি খাবার ফ্রিজে সংরক্ষণে সতর্ক করা হয়।	

মনিটরিং এর তারিখ	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা	চিহ্নিত ত্রুটি	ত্রুটির প্রমাণক	সুপারিশ	মন্তব্য
২০/০৪/২০২৬	সুইটি হোটেল এন্ড কনফেকশ নারি, বোতলাগা ডি, ডোমার, নীলফামারী	বোতলাগা ডি, ডোমার, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে মিষ্টি তৈরি ও বাসি পচা খাবার সংরক্ষণ করা হয়। ২. অনুমোদিত রং ও হাইড্রোজ ব্যবহার করা হয়। ৩. লেখাযুক্ত পেপারে খাবার দেয়া হয়।		১. পোড়া তেল ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ২. পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরি করতে হবে। ৩. খাবারে সালটো ও হাইড্রোজ ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. অনুমোদিত রং ব্যবহার সতর্ক করা হয়। ৫. লেখাযুক্ত পেপারে খাবার না দিতে সতর্ক করা হয়।	
২৩/০৪/২০২৬	বগুড়া দই ঘর, তুলশিরাম সড়ক, সৈয়দপুর, নীলফামারী	তুলশিরাম সড়ক, সৈয়দপুর, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে মিষ্টি তৈরি ও বাসি পচা খাবার সংরক্ষণ করা হয়। ২. খাবারে অনুমোদিত রং ও অনেক দিনের গন্ধ ও বাসি খামির ব্যবহার করা হয়।		১. পোড়া তেল ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ২. পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরি করতে হবে। ৩. খাবারে সালটো ও হাইড্রোজ ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. অনুমোদিত রং, গন্ধ ও বাসি খামির ব্যবহারে সতর্ক করা হয়।	

মনিটরিং এর তারিখ	প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা	প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা	চিহ্নিত ত্রুটি	ত্রুটির প্রমাণক	সুপারিশ	মন্তব্য
২৩/০৪/২০২৬	আজিম সুইট এন্ড রেস্টুরেন্ট, শহীদ জিকরুল হক রোড, সৈয়দপুর, নীলফামারী	শহীদ জিকরুল হক রোড, সৈয়দপুর, নীলফামারী	১. অস্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাবার তৈরি ও বাসি পচা খাবার সংরক্ষণ করা হয়। ২. অনুমোদিত রং ও হাইড্রোজ ব্যবহার করা হয়। ৩. লেখাযুক্ত পেপারে খাবার দেয়া হয়।		১. পোড়া তেল ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ২. পরিস্কার পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে খাবার তৈরি করতে হবে। ৩. খাবারে সালটো ও হাইড্রোজ ব্যবহারে সতর্ক করা হয়। ৪. অনুমোদিত রং ব্যবহার সতর্ক করা হয়। ৫. লেখাযুক্ত পেপারে খাবার না দিতে সতর্ক করা হয়।	



৩০-০৪-২০২৬

মোঃ শিহাব উদ্দীন

জেলা 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: হানিফ হোটেলে, মদন বাজার, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০২-০৪-২৫

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ হানিফ মিয়া, ০২৭৬১-৩২৮২২৪

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।	✓	
	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।		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 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।		x
৫।	খাদ্যের 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।		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।		×
	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)

২১/১১/২০
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

০২/০৪/২০
মোঃ শিহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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: হোনা রানি হোটেলে গ্রে রেস্টুরেন্ট, বড়দিয়া বাড়ি, কিশোরগঞ্জ, নীলফামারী
লাইসেন্স নং: তারিখ: ০২-০৪-২৬
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ আবুল হোসেন ০২৭৪৬-১২২৪৭৭

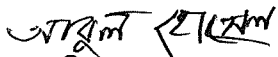
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র 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 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 গোড়া 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 ধৌত করে কিনা।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেভেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁখু 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 (✓/✗)=		

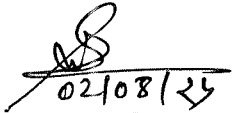
মন্তব্য:

➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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


মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


02108/২৬
মোঃ শাহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
কুমিল্লা মহানগর পৌরসভা
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা..... গ্রোই গ্রোই হোটেলে, চেনাঙ্গার বাজার, চৈয়দপুর, নীলফামারী.....

লাইসেন্স নং:..... তারিখ: ০৫-০৪-১৬.....

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ মোস্তফা কামান, ০১৭৬৬ ২৩২৭৬১.....

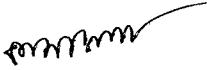
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র 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।		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 বাগী 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।	✓	
	খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেডেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফি, হাঁচি বা খুঁচু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		x
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।		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।	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।		✗
	তৎক্ষণিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।		✗
	প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।	✓	
	মোট (✓/✗)=		

মন্তব্য:

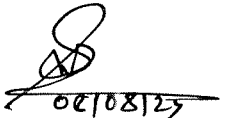
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


০৫/০৪/২১
মোঃ শাহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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: নুর ইমাম হোটেল, ঢেন্দুপাড়া বাজার, ইমদপুর নীলফামারী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৫-০৪-২৬

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ রফিকুল ইমাম, ০১৭৬১ ৭৬৪১৫০

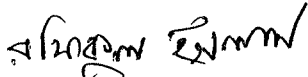
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র 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।	✓	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/সেডেল) পরিধান করে কিনা।		x
	খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুঁথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		x
৫।	খাদ্যের 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।		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।		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


০৬০৪২০২০
০৬, শিহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
০৬০৪২০২০
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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: রান্না রিইমারী হাউস, পল্লব বাজার, মদ্য, নীলফামারী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৬-০৪-২০২২প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: রাহিমুল আলম, ০৩৭২২ ৭৩৭০২২

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।	✓	
	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।		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।		
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 ধুমপান, কফ, ইটি বা থুথু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা।		x
৫।	খাদ্যের 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।	✓	
	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।		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।	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)

ব. হোসেন

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

০৮/০৮/২১

নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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: ম্যা- প্রোবাস্টারি এন্ড তারকিম কনফেকশনারী, ব্যাংকর হাট, তনজা নারায়ণপুরী

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ১৫-০৪-২৫প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ আব্দুল হামিদ, ০১৭৯৮ ৭৬৪৪৭

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।	✓	
	পীচা 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।	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।		✗

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)

মো: হামিদ

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

১৫/০৪/২১
০৭৪ শিহাব উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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 চক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা..... সুবর্ণা সুপার আর্থমিক ফাইব্রি, চিকন্যাটি, মেমোর, নীলিমাঝারী

লাইসেন্স নং:.....

তারিখ: ২০-০৪-১৬

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ হুমায়ুন করিম, ০২৭৩৬ ৭৪০৩২

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।	✓	
	পীচা 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।	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।		✗

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।		✗
	তৎক্ষণিক 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


২০/০৪/২১
মোঃ শাহাদত উজ্জ্বল
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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: জুয়েলি হোটেলে এন্ড ক্যাফেজ, রোডম্যান, জামাব, বীনফার্মারী
লাইসেন্স নং: তারিখ: ২০১০.০৮.২৬
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: শ্রী: আমর হোসেন, ০১২৬ ৩২২৪১৭

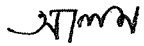
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রশাসনিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র 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।	✓	
	ভোজ্য 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।		✓
	ভোজ্য, 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 খুঁখু 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।	✓	
	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 ব্যবসার 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:

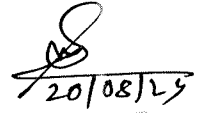
➤ সংযুক্তি: (ছবি)

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



মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক


20/05/23

মোঃ শাহীন উদ্দিন
নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক
নিরাপদ খাদ্য অফিসার

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 হক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা..... বগুড়া দই সরিষা, তিনজীরাম মল্লিক, ইমামপুর, নীলফামারী

লাইসেন্স নং:..... তারিখ: ২৬-০৪-২০২০

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: গোবিন্দ ঘোষ, ০২০২৬, ০৫৩২৭৫

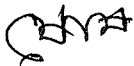
ক্রমিক নং	পালনীয় বিষয়াবলি	প্রতিপালন করলে (✓)	প্রতিপালন না করলে (x)
১।	প্রাথমিক		
	হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা এবং তা প্রধান দৃশ্যমান স্থানে টানানো আছে কিনা।	✓	
	সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ আছে কিনা।	✓	
২।	পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা		
	খাবার স্থানের সকল আসবাবপত্র ও তৈজসপত্র 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।	✓	
	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।	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।	✓	
	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।		✗
	তৎক্ষণিক 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

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: আজিমা হুইল-এন্ড-রেস্তোরেন্ট, মতীদা. ডি. জিকর, হক রোড, মৈয়াদপুর, নীলফামারী
লাইসেন্স নং: তারিখ: ১৬-০৮-১৬
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: রুহুল হাবিব ০১৭২২-৪৪৫৬২৫

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 খুঁচু 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।	✓	
	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।		✗

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।		✗
	তাৎক্ষনিক 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)

বঙ্গবন্ধু স্মরণে

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

১৫/০৪/২০

মোঃ শাহাদাত উজ্জ্বল
নিরাপদ খাদ্য অফিসার
নিরাপদ খাদ্য অফিসার