

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

স্মারক নং- ১৩.০২.৭৭০০.০০১.৪৬.০০৩.২৩. ৬৭৪

তারিখ: ৩০ সেপ্টেম্বর ২০২৪ খ্রি.

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর ফলো আপ মনিটরিং প্রতিবেদন প্রসঙ্গে।

উপর্যুক্ত বিষয় ও স্মারকের পরিপ্রেক্ষিতে জানানো যাচ্ছে যে, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়ের মনিটরিং টিম কর্তৃক গত ২৯-০৯-২০২৪ তারিখে মোট ০২টি হোটেল-রেস্তোরায় ফলো আপ মনিটরিং কার্যক্রম পরিচালনা করা হয়।

এমতাবস্থায় হোটেল-রেস্তোরী পরিদর্শনের ফলো আপ প্রতিবেদন এতদসাথে সংযুক্ত করে মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য প্রেরণ করা হলো।

চেয়ারম্যান  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল: ০১৭৬৭-৫৬০৪৭৭  
ই-মেইল: [fso.panchagarh@bfsa.gov.bd](mailto:fso.panchagarh@bfsa.gov.bd)

স্মারক নং- ১৩.০২.৭৭০০.০০১.৪৬.০০৩.২৩. ৬৭৪

তারিখ: ৩০ সেপ্টেম্বর ২০২৪ খ্রি.

অনুলিপি সদয় অবগতি ও কার্যার্থে (জ্যেষ্ঠতার ক্রমানুসারে নয়):

- ১। সদস্য (আইন ও নীতি), বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ২। সচিব, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৩। ড. সহদেব চন্দ্র সাহা, পরিচালক, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৪। আসলাম উদ্দীন, মনিটরিং অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৫। মোহাম্মদ ইমরান হোসেন মোল্লা, মনিটরিং অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৬। মো: আমিনুল ইসলাম, মনিটরিং অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৬। চেয়ারম্যান মহোদয়ের একান্ত সচিব (চেয়ারম্যান মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য), বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।
- ৭। অফিস কপি (নথিতে সংরক্ষণের জন্য)।

### ফলো আপ মনিটরিং প্রতিবেদন

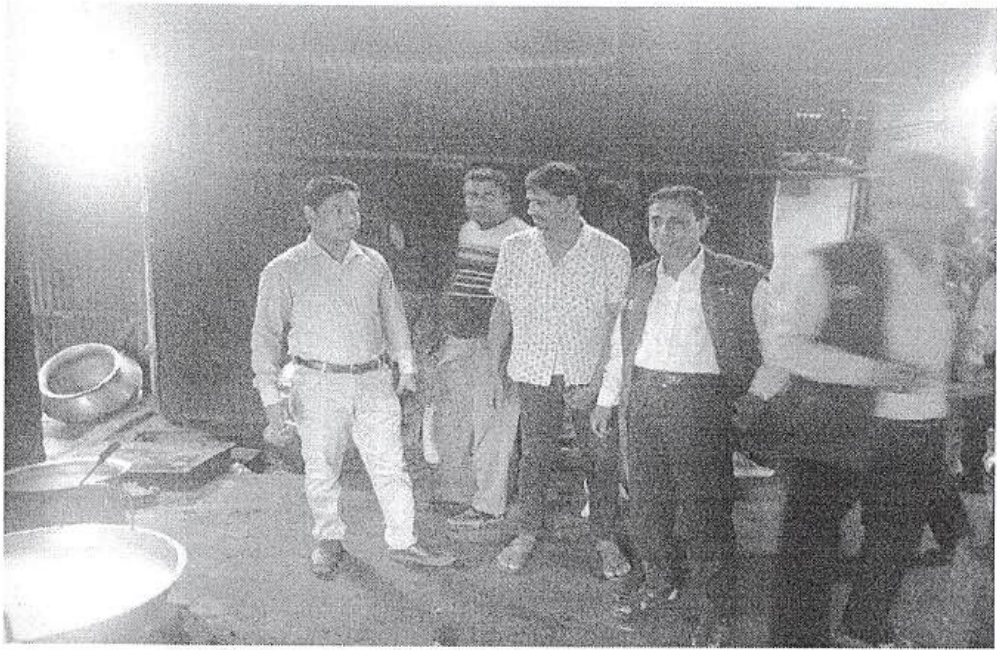
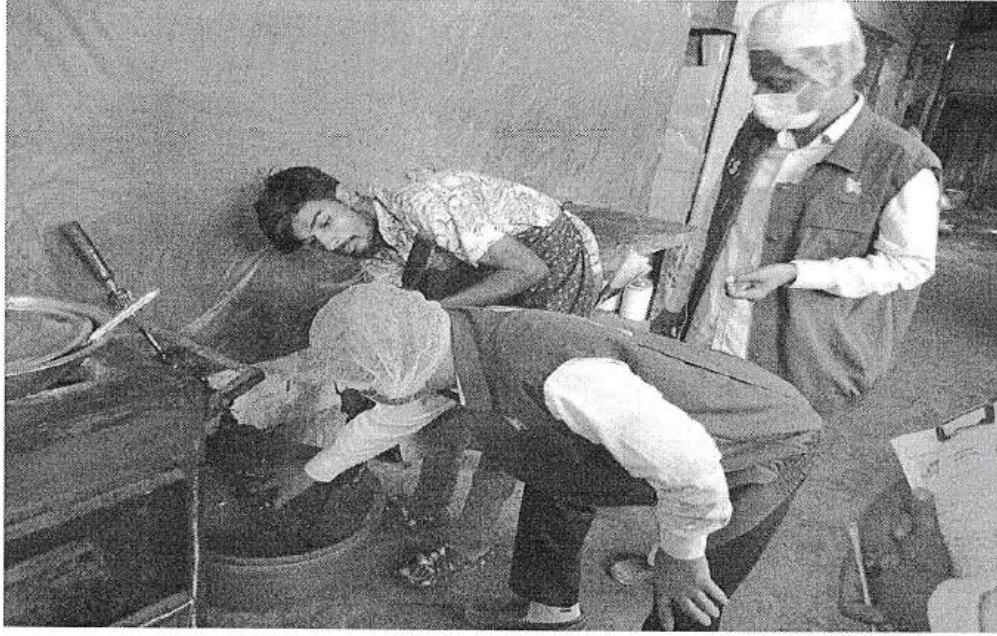
উপর্যুক্ত বিষয় ও স্মারকের পরিপ্রেক্ষিতে গত ২৯-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড় এর নিরাপদ খাদ্য অফিসার জনাব জয় চন্দ্র রায় এর নেতৃত্বে পঞ্চগড় বাজার এলাকায় রহমানিয়া হোটেল ও নিউ মৌচাক হোটেল দ্বিতীয়বার পরিদর্শন করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়।

পরিদর্শনকৃত খাদ্য স্থাপনার সার্বিক অবস্থার বিবরণ নিম্নরূপ:

| প্রতিষ্ঠানের নাম, ঠিকানা ও ধরন             | পরিদর্শনের তারিখ                | প্রদত্ত নির্দেশনা                                                                                                                                                                                                                                                                                             | বাস্তবায়ন অগ্রগতি(দ্বিতীয় ফলো আপ)                                                                                                                                                                                                                                                  | নতুন নির্দেশনা                                                                                                          |
|--------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ১. রহমানিয়া হোটেল, পঞ্চগড় বাজার, পঞ্চগড় | ২৯-০৯-২০২৪<br>(দ্বিতীয় ফলো আপ) | ১. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসনদ সংগ্রহ করার পরামর্শ প্রদান করা হয়।<br>২. ঢাকনায়ুক্ত ডাস্টবিন ব্যবহার করতে বলা হয়।<br>৩. সঠিক তাপমাত্রায় খাদ্য সংরক্ষণের জন্য বলা হয়।<br>৪. কাঁচা ও রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করতে বলা হয়।<br>৫. রান্নাঘর এলাকা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখার নির্দেশনা প্রদান করা হয়। | ১। স্বাস্থ্য সনদ সংগ্রহ করা হয়েছে।<br>২। ঢাকনায়ুক্ত ডাস্টবিন ব্যবহার করা হয়েছে।<br>৩। সঠিক তাপমাত্রায় খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় নি।<br>৪. কাঁচা ও রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয়েছে।<br>৫। রান্নাঘর এলাকা পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন করা হয়েছে।                                  | ১। সঠিক তাপমাত্রায় খাদ্য সংরক্ষণের জন্য বলা হয়।<br>২। বাসি খাবার সংরক্ষণ না করার নির্দেশনা প্রদান করা হয়।            |
| ২. নিউ মৌচাক হোটেল, পঞ্চগড় বাজার, পঞ্চগড় | ২৯-০৯-২০২৪<br>(দ্বিতীয় ফলো আপ) | ১. হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স করতে বলা হয়।<br>২. সকল খাদ্য পণ্যের চালান সংরক্ষণ করতে বলা হয়।<br>৩. পোকামাকড় দমনের রেকর্ড সংরক্ষণের পরামর্শ প্রদান।<br>৪. ঢাকনায়ুক্ত ডাস্টবিন ব্যবহার করতে বলা হয়।<br>৫. খাবার ঢেকে সংরক্ষণ করতে হবে।<br>৬। খবরের কাগজে খাবার দেওয়া হতে বিরত থাকতে হবে।                     | ১। ট্রেড লাইসেন্স করা হয়েছে।<br>২। সকল খাদ্য পণ্যের চালান সংরক্ষণ করেনি।<br>৩। পোকামাকড় দমনের জন্য পেস্ট কন্ট্রোল ব্যবস্থা গ্রহণ করা হয়েছে।<br>৪। ঢাকনায়ুক্ত ডাস্টবিন ব্যবহার করা হয়েছে।<br>৫। খাবার ঢেকে সংরক্ষণ করা হয়।<br>৬। খবরের কাগজে খাবার দেওয়া চলমান প্রতীয়মান হয়। | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান সংরক্ষণ করতে বলা হয়<br>২. খবরের কাগজে খাবার দেওয়া হতে বিরত থাকার নির্দেশনা প্রদান করা হয়। |

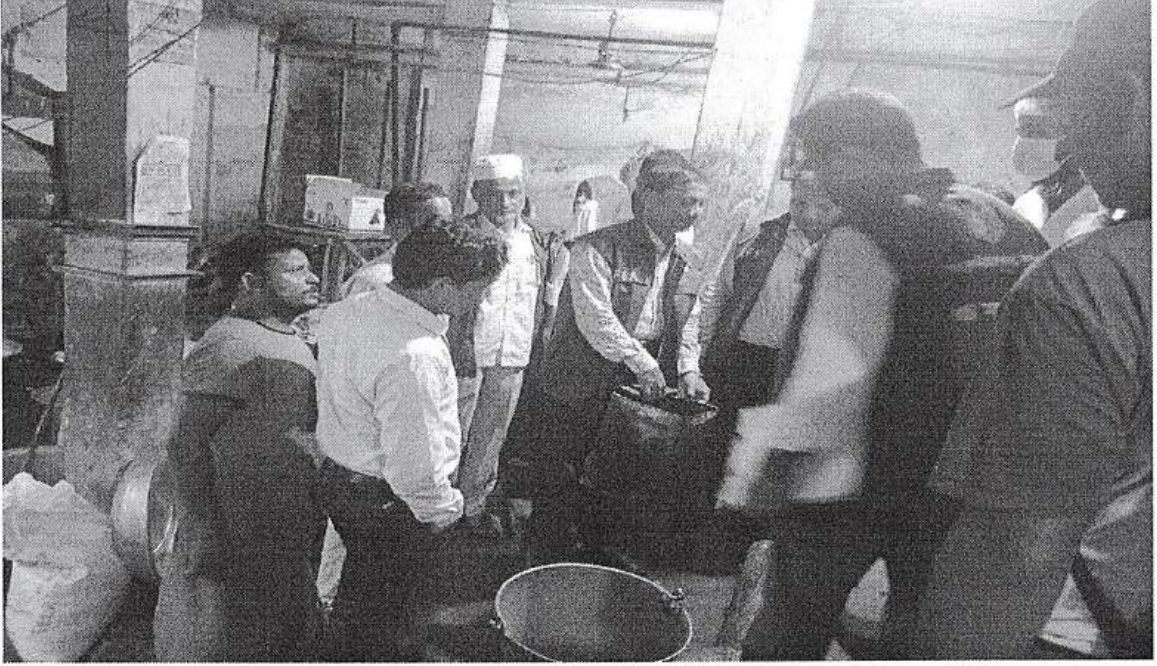
৭

হোটেল-রেস্তোরাঁ ফলো আপ মনিটরিং প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



চিত্রঃ রহমানিয়া হোটেল, পঞ্চগড় বাজার, পঞ্চগড়

হোটেল-রেস্তোরাঁ ফলো আপ মনিটরিং প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



চিত্র: নিউ মৌচাক হোটেল এন্ড রেস্তুরেন্ট

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

রুহমানিয়া হোটেল, শেখুলিয়া রোড, পঞ্চাঙ্গ সড়ক, পঞ্চাঙ্গ

লাইসেন্স নং:

তারিখ:

২৯/০৯/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

মোঃ তালুক্কার হোসেন, ০১৪২৭-৬৭৩০৩৭

| ক্রমিক<br>নং | পালনীয় বিষয়াবলি                                                                                           | প্রতিপালন<br>করলে<br>(✓) | প্রতিপালন<br>না করলে<br>(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 রেস্তোরীয় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানি ও সুপেয় পানি সরবরাহ হয় কিনা।                                        | ✓                        |                             |
|              | হোটেল-রেস্তোরী বা ভোজনস্থলে স্বাস্থ্যকর পরিবেশে খাদ্য পরিবেশন ব্যবস্থা রয়েছে কিনা।                         | ✓                        |                             |
|              | ডেজাল 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।    | ✓                        |                             |
|              | ডেজাল, 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/সেডেল) পরিধান করে কিনা।                    | ✓                        | x                           |
|              | খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, হাঁচি বা খুশু 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।                                               |                          | x                           |
|              | 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।                                              | ✓                        |                             |

|    |                                                                                                     |    |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 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 (✓/×)=                                                                                          | ২৩ | ৩৪ |

মন্তব্য: ১) বান্ধব পরিদর্শন পরিচালনা নিয়মিতভাবে বজায় রাখতে হবে,  
 ২) খাদ্যবস্তু দিয়ে স্বাস্থ্যসম্মত প্রদান, টেনিও স্যান্ড ব্যবহার করা হবে।  
 সংশ্লিষ্টের জন্য (০২) মাস সময় দেওয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

 ২৭.০৭.২৪  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

 ২৭.০৭.২৪  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার/সিভিল সার্জন

দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মকর্তা

জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪১

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ডবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

মিড মোটাক হোমলৈ, চক্ৰনিয়া রোড, পঞ্চাঙ্গ নদী, পঞ্চাঙ্গ

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ২০/০৯/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

মাঃ মোহাম্মদ, ০১৭২৭-৫৪৫৭৪৬

| ক্রমিক<br>নং | পালনীয় বিষয়াবলি                                                                                           | প্রতিপালন<br>করলে<br>(✓) | প্রতিপালন<br>না করলে<br>(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।                                                  | ✓                        |                             |
|              | 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                                                                                  |                          |                             |
|              | 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।                                               |                          | x                           |
|              | 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।                                              | ✓                        |                             |

|    |                                                                                                     |    |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 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।                                               | ✓  |    |
|    | 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।                                      |    | X  |
|    | ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                               |    | X  |
|    | প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                     |    | X  |
|    | মোট (✓/x)=                                                                                          | ২৯ | ৩৬ |

মন্তব্য:

৩) কীটপতঙ্গ ও দোষজনক ও অস্বাদ্য বস্তু দূর করা হয়েছে।  
 ৪) খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত এপোনে, স্লাভস, টুপি ব্যবহার করা হয়েছে।  
 সংক্রামণের জন্য ৩০ মাস সময় দেওয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
 জয় চন্দ্র রায়  
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
 বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
 জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
 মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪৭১

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়

www.bfsa.panchagarh.gov.bd

স্মারক নং: ১৩.০২.৭৭০০.০০১.৪৬.০০৩.২৩.৬৭৩

১৫ আশ্বিন ১৪৩১

তারিখ:

৩০ সেপ্টেম্বর ২০২৪

বিষয়: খাদ্যস্থাপনা, হোটেল-রেস্তোরাঁ মনিটরিং এর প্রতিবেদন প্রেরণ প্রসঙ্গে।

সূত্র: বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ প্রধান কার্যালয়ের তারিখ ১১ মার্চ, ২০২১ ১৩.০২.০০০০.৫১০.০৫.০৪৫.১৮-৮৩৫ নং স্মারকপত্র।

উপর্যুক্ত বিষয় ও সূত্রের পরিপ্রেক্ষিতে জানানো যাচ্ছে যে, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ, জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড় কর্তৃক সেপ্টেম্বর-২০২৪ মাসে মোট ১৫ টি খাদ্যস্থাপনা মনিটরিং করা হয়। এই মনিটরিং এর মনিটরিং শীট, প্রতিবেদন, ছবি নিম্নে দেওয়া হলো এবং পরবর্তী ব্যবস্থা গ্রহণের জন্য অনুরোধ করা হলো।

সংযুক্তি: ০১. মনিটরিং শীট-১২টি

০২. মনিটরিং প্রতিবেদন-১০পাতা

০৩. মনিটরিং প্রতিবেদনের ছবি- ১১পাতা



জয় চন্দ্র রায়

30.09.2024

নিরাপদ খাদ্য অফিসার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়

মোবাইল: ০১৭৬৭-৫৬০৪৭৭

ই-মেইল: [fso.panchagarh@bfsa.gov.bd](mailto:fso.panchagarh@bfsa.gov.bd)

চেয়ারম্যান

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

স্মারক নং: ১৩.০২.৭৭০০.০০১.৪৬.০০৩.২৩.৬৭৩

১৫ আশ্বিন ১৪৩১

তারিখ:

৩০ সেপ্টেম্বর ২০২৪

অনুলিপি ও কার্যার্থে (জ্যেষ্ঠতার ভিত্তিতে নহে):

১। সদস্য (আইন ও নীতি), বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

২। সচিব, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

৩। আসলাম উদ্দীন, মনিটরিং অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

৪। মোহাম্মদ ইমরান হোসেন মোল্লা, মনিটরিং অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

৫। মো: আমিনুল ইসলাম, মনিটরিং অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

৬। চেয়ারম্যান মহোদয়ের একান্ত সচিব (চেয়ারম্যান মহোদয়ের সদয় অবগতির জন্য), বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ।

৭। অফিস কপি (নথিতে সংরক্ষণের জন্য)।



30.09.24

জয় চন্দ্র রায়

নিরাপদ খাদ্য অফিসার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়

### হোটেল-রেষ্টোরা মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ০৪-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পঞ্চগড় জেলার আটোয়ারী উপজেলার ফকিরগঞ্জ বাজারের দুবাই হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট ও মুন্সী নূর হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক রান্নাঘরের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে খাবার সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, পরিবেশন এলাকা ও খাদ্য কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। খাদ্যস্থাপনায় স্বাস্থ্যবিধি মেনে নিরাপদ খাবার প্রস্তুতকরণের জন্য খাদ্য কর্মীদের পরামর্শ, লিফলেট ও পোস্টার প্রদান করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন উপজেলা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), আটোয়ারী।

পরিদর্শনকৃত খাদ্য স্থাপনার সার্বিক অবস্থার বিবরণ নিম্নরূপ:

| প্রতিষ্ঠানের নাম,<br>ঠিকানা ও ধরন                                                      | পরিদর্শনের<br>তারিখ | পরিলক্ষিত বিষয়সমূহ                                                                                                                                                                                                                             | প্রদত্ত নির্দেশনা ও গৃহীত পদক্ষেপ                                                                                                                                                                                                                                          | মন্তব্য                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ১. দুবাই হোটেল<br>এন্ড রেস্টুরেন্ট,<br>ফকিরগঞ্জ বাজার,<br>আটোয়ারী,<br>পঞ্চগড়         | ০৪-০৯-২০২৪          | ১. সকল খাদ্যপণ্যের ক্রয়-<br>বিক্রয় এর রশিদ সংরক্ষণ<br>করা হয়নি।<br>২. টয়লেট অপরিষ্কার।<br>৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা<br>ডাস্টবিন নেই।<br>৪. খাদ্যকর্মীদের হালনাগাদ<br>স্বাস্থ্যসনদ নেই।<br>৫. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত<br>পৌশাক নেই। | ১. সকল খাদ্যপণ্যের ক্রয়-বিক্রয় এর<br>রশিদ সংরক্ষণ করতে হবে।<br>২. টয়লেট পরিষ্কার রাখতে হবে।<br>৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ডাস্টবিন<br>রাখতে হবে।<br>৪. খাদ্যকর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্যসনদ<br>রাখতে হবে।<br>৫. খাদ্যকর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত পোশাক পরিধান<br>করতে হবে। | ৩০ দিন<br>সময় দেয়া<br>হয়েছে। |
| ২. মুন্সী নূর<br>হোটেল এন্ড<br>রেস্টুরেন্ট,<br>ফকিরগঞ্জ বাজার,<br>আটোয়ারী,<br>পঞ্চগড় | ০৪-০৯-২০২৪          | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান<br>ও ক্রয়-বিক্রয় রশিদ ছিল না।<br>২. খাদ্যকর্মীদের হালনাগাদ<br>স্বাস্থ্যসনদ নেই।<br>৩. টয়লেট অপরিষ্কার।<br>৪. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত<br>পৌশাক নেই।                                                           | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ রাখতে হবে।<br>২. খাদ্যকর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্যসনদ<br>রাখতে হবে।<br>৩. টয়লেট পরিষ্কার রাখতে হবে।<br>৪. খাদ্যকর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত পোশাক পরিধান<br>করতে হবে।                                                        | ৩০ দিন<br>সময় দেয়া<br>হয়েছে। |

**সুপারিশ:** ১। খাদ্য কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা যেতে পারে।

২। পুনরায় ০১ (এক) মাস পর মনিটরিং করা প্রয়োজন।

## মিষ্টির দোকান মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ০৫-০৯-২০২৪ তারিখ বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পঞ্চগড় জেলার সদর উপজেলার পঞ্চগড় দেবীগঞ্জ উপজেলার দেবীগঞ্জ বাজারে অবস্থিত মা মিষ্টান্ন ভান্ডার প্রতিষ্ঠান পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক রান্নাঘরের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে খাবার সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, পরিবেশন এলাকা ও খাদ্য কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। খাদ্যস্থাপনায় স্বাস্থ্যবিধি মেনে নিরাপদ খাবার প্রস্তুতকরণের জন্য খাদ্য কর্মীদের পরামর্শ, লিফলেট ও পোস্টার প্রদান করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়।  
খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), পঞ্চগড়, পঞ্চগড়।

পরিদর্শনকৃত খাদ্য স্থাপনার সার্বিক অবস্থার বিবরণ নিম্নরূপ:

| প্রতিষ্ঠানের নাম,<br>ঠিকানা ও ধরন                                    | পরিদর্শনের<br>তারিখ | পরিলক্ষিত বিষয়সমূহ                                                                                                                                                                                                                                        | প্রদত্ত নির্দেশনা ও গৃহীত পদক্ষেপ                                                                                                                                                                                                                                          | মন্তব্য                            |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ০২. মা মিষ্টান্ন<br>ভান্ডার, দেবীগঞ্জ<br>বাজার, দেবীগঞ্জ,<br>পঞ্চগড় | ০৫-০৯-২০২৪          | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ ছিল না<br>০২. কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ<br>রোধের ব্যবস্থা ছিল না<br>০৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা<br>ডাস্টবিন নেই<br>০৪. খাদ্যপণ্য বিক্রয় ও সংরক্ষণে<br>পলিথিন বা খবরের কাগজ পরিহার<br>করা হয় না। | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ রাখতে হবে<br>০২. কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ<br>রোধের ব্যবস্থা রাখতে হবে<br>০৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ডাস্টবিন<br>স্থাপন করতে হবে<br>০৪. খাদ্যপণ্য বিক্রয় ও সংরক্ষণে<br>পলিথিন বা খবরের কাগজ পরিহার<br>করতে হবে। | ৩০ দিন<br>সময়<br>দেয়া<br>হয়েছে। |

সুপারিশ: ১। খাদ্য কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা যেতে পারে।

২। পুনরায় ০১ (এক) মাস পর মনিটরিং করা প্রয়োজন।

৩

## হোটেল-রেষ্টোরা মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ০৯-০৯-২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পঞ্চগড় জেলার দেবীগঞ্জ উপজেলার দেবীগঞ্জ বাজারের ক্যাফে বাংলা হোটেল ও সোহাগ হোটেল পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক রান্নাঘরের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে খাবার সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, পরিবেশন এলাকা ও খাদ্য কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। খাদ্যস্থাপনায় স্বাস্থ্যবিধি মেনে নিরাপদ খাবার প্রস্তুতকরণের জন্য খাদ্য কর্মীদের পরামর্শ, লিফলেট ও পোস্টার প্রদান করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন উপজেলা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), দেবীগঞ্জ, পঞ্চগড়।

| প্রতিষ্ঠানের নাম,<br>ঠিকানা ও ধরন                                 | পরিদর্শনের<br>তারিখ | পরিলক্ষিত বিষয়সমূহ                                                                                                                                                                                                                                                                                            | প্রদত্ত নির্দেশনা ও গৃহীত পদক্ষেপ                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | মন্তব্য                            |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ১. ক্যাফে বাংলা<br>হোটেল, দেবীগঞ্জ<br>বাজার, দেবীগঞ্জ,<br>পঞ্চগড় | ০৯-০৯-২৪            | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ সংরক্ষণ ছিল না<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য<br>ডাস্টবিন নেই<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক<br>নেই।<br>০৪. খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য<br>খোলা অবস্থায় সংরক্ষণ করা হয়েছে।<br>০৫. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ<br>করা হয় না। | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ সংরক্ষণ করতে হবে<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য<br>ডাস্টবিন স্থাপন করতে হবে<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক<br>পরিধান করতে হবে<br>০৪. খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য<br>সর্বঅবস্থায় ঢেকে সংরক্ষণ করতে হবে।<br>০৫. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ<br>করতে হবে। | ৩০ দিন<br>সময়<br>দেয়া<br>হয়েছে। |
| ২. সোহাগ<br>হোটেল, দেবীগঞ্জ<br>বাজার, দেবীগঞ্জ,<br>পঞ্চগড়        | ০৯-০৯-২৪            | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ সংরক্ষণ ছিল না<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য<br>ডাস্টবিন নেই<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক<br>নেই।<br>০৪. খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য<br>খোলা অবস্থায় সংরক্ষণ করা হয়েছে<br>০৫. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ<br>করা হয় না।  | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ সংরক্ষণ করতে হবে<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য<br>ডাস্টবিন স্থাপন করতে হবে<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক<br>পরিধান করতে হবে<br>০৪. খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য<br>সর্বঅবস্থায় ঢেকে সংরক্ষণ করতে হবে।<br>০৫. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ<br>করতে হবে। | ৩০ দিন<br>সময়<br>দেয়া<br>হয়েছে। |

সুপারিশ: ১। খাদ্য কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা যেতে পারে।

২। গুনরায় ০১ (এক) মাস পর মনিটরিং করা প্রয়োজন।

F

## মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ০৯-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পঞ্চগড় জেলার তেঁতুলিয়া উপজেলার তেঁতুলিয়া বাজারের শাপলা হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট ও বাংলা হোটেল পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক রান্নাঘরের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে খাবার সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, পরিবেশন এলাকা ও খাদ্য কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। খাদ্যস্থাপনায় স্বাস্থ্যবিধি মেনে নিরাপদ খাবার প্রস্তুতকরণের জন্য খাদ্য কর্মীদের পরামর্শ, লিফলেট ও পোস্টার প্রদান করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন উপজেলা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), তেঁতুলিয়া, পঞ্চগড়।

পরিদর্শনকৃত খাদ্য স্থাপনার সার্বিক অবস্থার বিবরণ নিম্নরূপ:

| প্রতিষ্ঠানের নাম,<br>ঠিকানা ও ধরন                                                  | পরিদর্শনের<br>তারিখ | পরিলক্ষিত বিষয়সমূহ                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | প্রদত্ত নির্দেশনা ও গৃহীত পদক্ষেপ                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | মন্তব্য                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ১. শাপলা হোটেল<br>এন্ড রেস্টুরেন্ট,<br>তেঁতুলিয়া বাজার,<br>তেঁতুলিয়া,<br>পঞ্চগড় | ০৯-০৯-২০২৪          | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান<br>ও ক্রয়-বিক্রয় রশিদ সংরক্ষণ<br>ছিল না<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য<br>ব্যবস্থাপনার জন্য ডাস্টবিন<br>নেই<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত<br>পৌশাক নেই।<br>০৪. খাদ্যোপকরণ এবং<br>প্রস্তুতকৃত খাদ্য খোলা অবস্থায়<br>সংরক্ষণ করা হয়েছে<br>০৫. খাবার সঠিক তাপমাত্রায়<br>সংরক্ষণ করা হয় না। | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়<br>রশিদ সংরক্ষণ করতে হবে<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য<br>ডাস্টবিন স্থাপন করতে হবে<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক<br>পরিধান করতে হবে<br>০৪. খাদ্যোপকরণ এবং প্রস্তুতকৃত খাদ্য<br>সর্বঅবস্থায় ঢেকে সংরক্ষণ করতে হবে।<br>০৫. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করতে<br>হবে। | ৩০ দিন<br>সময় দেয়া<br>হয়েছে। |
| ২. বাংলা<br>হোটেল,<br>তেঁতুলিয়া বাজার,<br>তেঁতুলিয়া,<br>পঞ্চগড়                  | ০৯-০৯-২০২৪          | ১. . সকল খাদ্য পণ্যের চালান<br>ও ক্রয়-বিক্রয় রশিদ সংরক্ষণ<br>ছিল না<br>২. . খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত<br>পৌশাক নেই।<br>৩. খাবার সঠিক তাপমাত্রায়<br>সংরক্ষণ করা হয় না।                                                                                                                                          | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়<br>রশিদ সংরক্ষণ করতে হবে<br>২. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক পরিধান<br>করতে হবে<br>৩. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করতে<br>হবে।                                                                                                                                                      | ৩০ দিন<br>সময় দেয়া<br>হয়েছে। |

সুপারিশ: ১। খাদ্য কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা যেতে পারে।

১

## হোটেল-রেষ্টোরা মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ২৪-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পঞ্চগড় জেলার পঞ্চগড় সদর উপজেলার ধাক্কামারা রোডে অবস্থিত নিরব ক্ল্যাসিক ও তানভীর হোটেল পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক রান্নাঘরের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে খাবার সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, পরিবেশন এলাকা ও খাদ্য কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। খাদ্যস্থাপনায় স্বাস্থ্যবিধি মেনে নিরাপদ খাবার প্রস্তুতকরণের জন্য খাদ্য কর্মীদের পরামর্শ, লিফলেট ও পোস্টার প্রদান করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন উপজেলা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়।

পরিদর্শনকৃত খাদ্য স্থাপনার সার্বিক অবস্থার বিবরণ নিম্নরূপ:

| প্রতিষ্ঠানের নাম,<br>ঠিকানা ও ধরন                            | পরিদর্শনের<br>তারিখ | পরিলক্ষিত বিষয়সমূহ                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | প্রদত্ত নির্দেশনা ও গৃহীত পদক্ষেপ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | মন্তব্য                         |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ১. নিরব<br>ক্ল্যাসিক,<br>ধাক্কামারা, পঞ্চগড়<br>সদর, পঞ্চগড় | ২৪-০৯-২০২৪          | ০১. কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ<br>রোধের ব্যবস্থা ছিল না<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা<br>ডাস্টবিন নেই<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ নেই<br>০৪. প্রস্তুতকৃত খাবার সঠিক<br>তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় না।                                                                                                               | ০১. কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ<br>রোধের ব্যবস্থা করতে হবে<br>০২. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা<br>ডাস্টবিন করতে হবে<br>০৩. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ রাখতে<br>হবে<br>০৪. প্রস্তুতকৃত খাবার সঠিক<br>তাপমাত্রায় পরিবেশন করতে হবে।                                                                                                                              | ৩০ দিন<br>সময় দেয়া<br>হয়েছে। |
| ২. তানভীর<br>হোটেল,<br>ধাক্কামারা, পঞ্চগড়<br>সদর, পঞ্চগড়   | ২৪-০৯-২০২৪          | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ ছিল না<br>০২. রান্নাঘরের এলাকার পরিবেশ<br>পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন ছিল না<br>০৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা<br>ডাস্টবিন নেই<br>০৪. খাদ্যকর্মীদের হালনাগাদ<br>স্বাস্থ্যসনদ নেই<br>০৫. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত<br>পৌশাক নেই<br>০৬. খাবার সঠিক তাপমাত্রায়<br>সংরক্ষণ করা হয় না | ০১. সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-<br>বিক্রয় রশিদ রাখতে হবে<br>০২. রান্নাঘরের এলাকার পরিবেশ<br>পরিস্কার-পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে<br>০৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা<br>ডাস্টবিন রাখতে হবে<br>০৪. খাদ্যকর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্যসনদ<br>রাখতে হবে<br>০৫. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যসম্মত পৌশাক<br>পরিধান করতে হবে<br>০৬. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ<br>করতে হবে। | ৩০ দিন<br>সময় দেয়া<br>হয়েছে। |

সুপারিশ: ১। খাদ্য কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা যেতে পারে।

২। পুনরায় ০১ (এক) মাস পর মনিটরিং করা প্রয়োজন।

F

### হোটেল-রেষ্টোরা মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ২৫-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পঞ্চগড় জেলার সদর উপজেলার ধাক্কামারা অবস্থিত রাদিয়া হোটেল পঞ্চগড় প্রতিষ্ঠানটি পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক হোটেলের রান্নাঘরের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে খাবার সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, পরিবেশন এলাকা ও খাদ্য কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। খাদ্যস্থাপনায় স্বাস্থ্যবিধি মেনে নিরাপদ খাবার প্রস্তুতকরণের জন্য খাদ্য কর্মীদের পরামর্শ, লিফলেট ও পোস্টার প্রদান করা হয়। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন উপজেলা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়।

পরিদর্শনকৃত খাদ্য স্থাপনার সার্বিক অবস্থার বিবরণ নিম্নরূপ:

| প্রতিষ্ঠানের নাম,<br>ঠিকানা ও ধরন                             | পরিদর্শনের<br>তারিখ | পরিলক্ষিত বিষয়সমূহ                                                                                                                                                                                                                                                                                      | প্রদত্ত নির্দেশনা ও গৃহীত পদক্ষেপ                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | মন্তব্য                            |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ১.রাদিয়া<br>হোটেল,<br>ধাক্কামারা,<br>পঞ্চগড় সদর,<br>পঞ্চগড় | ২৫-০৯-২০২৪          | ০১. খাদ্যস্থাপনার পরিবেশ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ছিল না<br>০২. কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা ছিল না<br>০৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ডাস্টবিন নেই<br>০৪. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ নেই<br>০৫. খাদ্যকর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত পোশাক পরিধান করেনি<br>০৬. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা হয় না | ০১. খাদ্যস্থাপনার পরিবেশ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে<br>০২. কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা রাখতে হবে<br>০৩. ঢাকনাসহ বর্জ্য ব্যবস্থাপনা ডাস্টবিন স্থাপন করতে হবে<br>০৪. খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্য সনদ রাখতে হবে<br>০৫. খাদ্যকর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত পোশাক পরিধান করতে হবে<br>০৬. খাবার সঠিক তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করতে হবে। | ৩০ দিন<br>সময়<br>দেয়া<br>হয়েছে। |

**সুপারিশ:** ১। খাদ্য কর্মীদের নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রাতিষ্ঠানিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা যেতে পারে।

২। পুনরায় ০১ (এক) মাস পর মনিটরিং করা প্রয়ো

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়

[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

### কাঁচাবাজার মনিটরিং প্রতিবেদন

উপর্যুক্ত স্মারক ও তারিখের পরিপ্রেক্ষিতে গত ২৯-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে মনিটরিং টিমের মাধ্যমে পঞ্চগড় জেলার সদর পৌরসভার পঞ্চগড় বাজারের কাঁচাবাজার পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক কাঁচাবাজার পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, ক্রয়-বিক্রয় এলাকা ও কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। এই সময় নিরাপদ খাদ্য অফিসার কাঁচামাল ব্যবসায়ীদের পাঁচা-বাসি সবজি বিক্রি করতে নিষেধ করেন। এছাড়াও সবজি রাখার তাক কমপক্ষে মাটি হতে ০৬ ইঞ্চি উপরে হতে হবে, কীটনাশক স্প্রে করার ১০ দিন পর সবজি বাজারে বিক্রি করতে হবে বলে উপস্থিত ব্যবসায়ীদের সতর্ক করেন। নিরাপদ খাদ্য আইন-২০১৩ ও শাক-সবজিতে ফরমালিনের ব্যবহার সম্পর্কিত সতর্কীকরণ গণবিজ্ঞপ্তি বিতরণ করেন। এ কার্যক্রমে সার্বিকভাবে সহযোগিতা ও দিকনির্দেশনা প্রদান করেন জেলা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক(দায়িত্বপ্রাপ্ত), পঞ্চগড়, নমুনা সংগ্রহ সহকারী, পঞ্চগড়।

### পাইকারি বাজার মনিটরিং প্রতিবেদন

গত ২৯-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পৌরসভা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক ও নমুনা সংগ্রহ সহকারী সহযোগিতায় পঞ্চগড় জেলার সদর পৌরসভার পঞ্চগড় বাজারের মাছ, মাংস, ডিম, সবজি ও চালের পাইকারি বাজার পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক পাইকারি বাজারের পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, ক্রয়-বিক্রয় রশিদ ও কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। এই সময় নিরাপদ খাদ্য অফিসার পাইকারি ব্যবসায়ীদের মেয়াদোত্তীর্ণ পণ্য এবং অতিরিক্ত মূল্যে পণ্য বিক্রি করতে নিষেধ করেন। এছাড়াও পণ্য রাখার তাক গুলো পরস্পর থেকে আলাদা হবে, তাক কমপক্ষে মাটি হতে ০৬ ইঞ্চি উপরে ও দেয়াল হতে ০৬ ইঞ্চি দূরে হতে হবে, কীট-পতঙ্গ ও পোকামাকড় রোধের ব্যবস্থা থাকতে হবে, বর্জ্য ব্যবস্থপনার জন্য ঢাকনায়ুক্ত ডাস্টবিন ব্যবহার করতে হবে বলে নির্দেশ দেন। সেইসাথে খোলা পণ্য যেমন: খোলা আটা, মসুর, চিনি ইত্যাদি বিক্রির ক্ষেত্রে অবশ্যই হ্যান্ড-গ্লাভস ও মাথার টুপি পরে বিক্রি করতে হবে বলে ব্যবসায়ীদের সতর্ক করেন। একইসাথে মাছ, মাংস ও পোল্ট্রি মালিকদের পঁচা মাছ, মাংস বিক্রি হতে বিরত থাকা এবং বিক্রি করার স্থান প্রতিদিন জীবানুনাশক দ্বারা পরিষ্কার করতে হবে বলে কঠোর নির্দেশ দেন। পরিশেষে নিরাপদ খাদ্য আইন-২০১৩ বই, শাক-সবজিতে ফরমালিনের ব্যবহার সম্পর্কিত সতর্কীকরণ গণবিজ্ঞপ্তি, সাবান দিয়ে হাত ধোয়া, খাদ্য কিভাবে অনিরাপদ হয়, রেফ্রিজারেটরে খাবার সংরক্ষণ সম্বলিত লিফলেট বিতরণ করেন।

### খুচরাবাজার মনিটরিং প্রতিবেদন

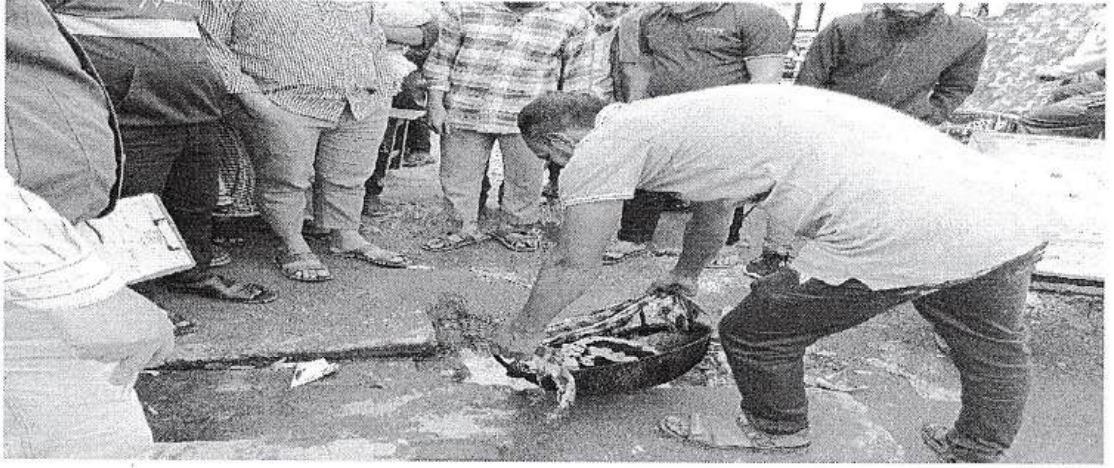
উপর্যুক্ত স্মারক ও তারিখের পরিপ্রেক্ষিতে গত ২৯-০৯-২০২৪ তারিখে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের নিরাপদ খাদ্য অফিসারের নেতৃত্বে পৌরসভা নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক ও নমুনা সংগ্রহ সহকারী সহযোগিতায় পঞ্চগড় জেলার সদর পৌরসভার পঞ্চগড় বাজারের খুচরাবাজার পরিদর্শন করা হয়। পরিদর্শনের নিয়ম মোতাবেক খুচরাবাজার পরিবেশ, গুদামঘর (হিমাগারসহ), ফ্রিজে সংরক্ষণ, ওয়াশরুম, ক্রয়-বিক্রয় ও কর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি এবং আনুষঙ্গিক কাগজপত্র পর্যবেক্ষণ করা হয়। এই সময় নিরাপদ খাদ্য অফিসার খুচরামাল ব্যবসায়ীদের মেয়াদোত্তীর্ণ পণ্য এবং অতিরিক্ত মূল্যে পণ্য বিক্রি করতে নিষেধ করেন। এছাড়াও পণ্য রাখার তাক গুলো পরস্পর থেকে আলাদা হবে, তাক কমপক্ষে মাটি হতে ০৬ ইঞ্চি উপরে ও দেয়াল হতে ০৬ ইঞ্চি দূরে হতে হবে, কীট-পতঙ্গ ও পোকামাকড় রোধের ব্যবস্থা থাকতে হবে, বর্জ্য ব্যবস্থপনার জন্য ঢাকনায়ুক্ত ডাস্টবিন ব্যবহার করতে হবে বলে নির্দেশ দেন। সেইসাথে খোলা পণ্য যেমন: খোলা আটা, মসুর, চিনি ইত্যাদি বিক্রির ক্ষেত্রে অবশ্যই হ্যান্ড-গ্লাভস ও মাথার টুপি পরে বিক্রি করতে হবে বলে ব্যবসায়ীদের সতর্ক করেন। পরিশেষে নিরাপদ খাদ্য আইন-২০১৩ বই, শাক-সবজিতে ফরমালিনের ব্যবহার সম্পর্কিত সতর্কীকরণ গণবিজ্ঞপ্তি, সাবান দিয়ে হাত ধোয়া, খাদ্য কিভাবে অনিরাপদ হয়, রেফ্রিজারেটরে খাবার সংরক্ষণ সম্বলিত লিফলেট বিতরণ করেন।

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

তারিখ: ০৪-০৯-২০২৪

### হোটেল-রেস্তোরাঁ প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



ছবি: দুবাই হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, ফকিরগঞ্জ বাজার, আটোয়ারী, পঞ্চগড়



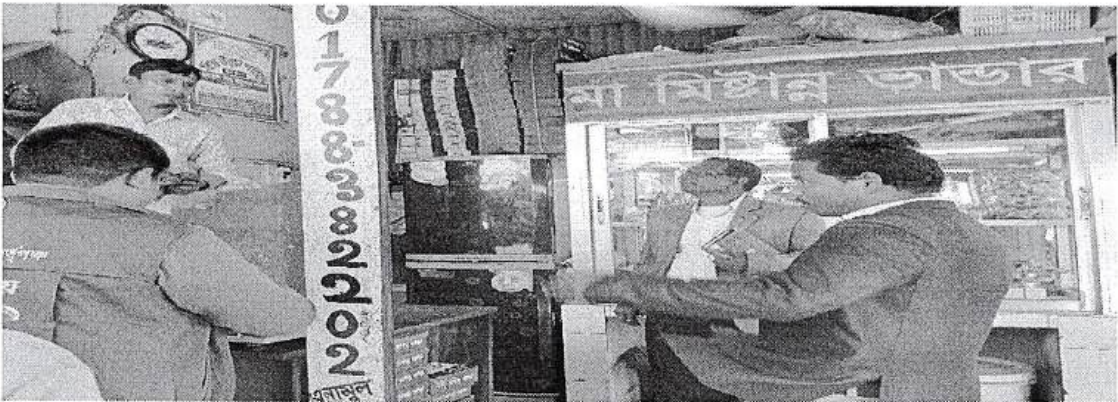
ছবি: মুন্সী নুর হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, ফকিরগঞ্জ বাজার, আটোয়ারী, পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

তারিখ: ০৫-০৯-২০২৪

### শিল্প কারখানা মনিটরিং প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



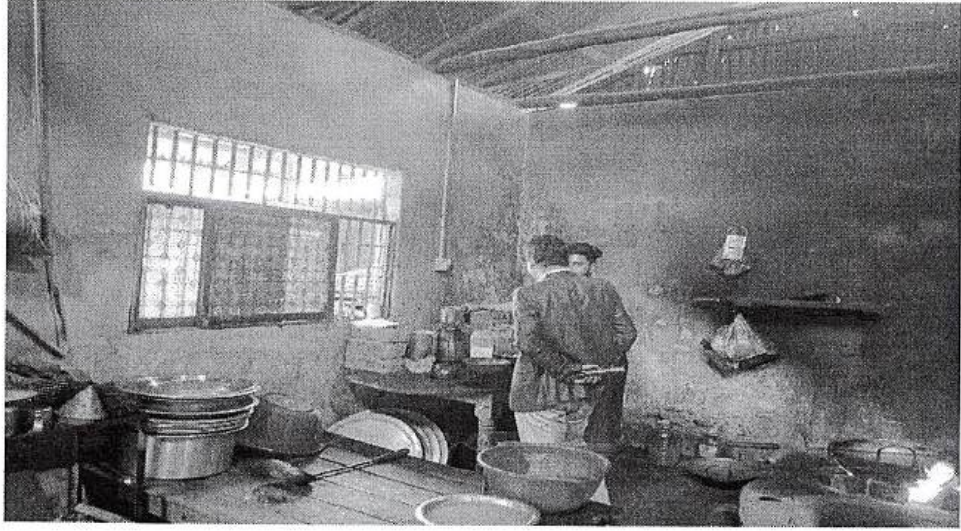
ছবি: মা মিস্টার ভান্ডার দেবীগঞ্জ বাজার, দেবীগঞ্জ পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

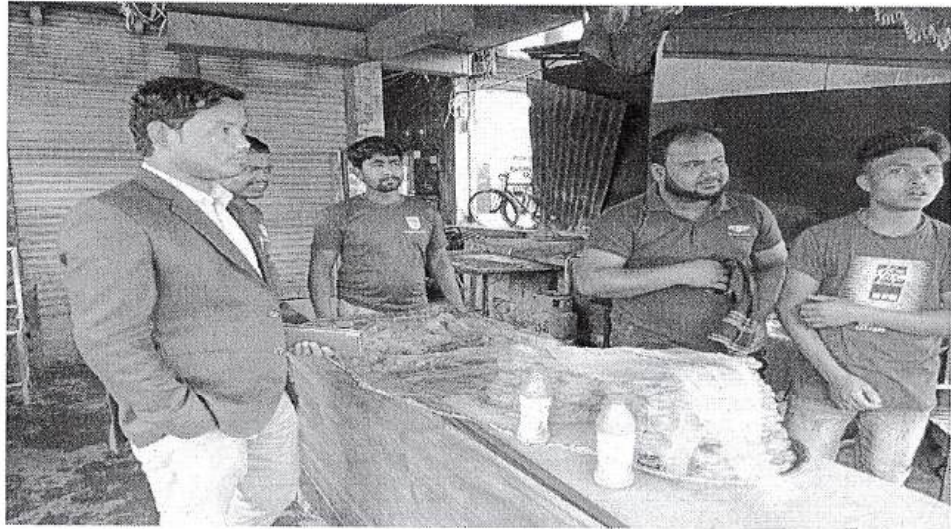
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

তারিখ: ০৫-০৯-২৪

### হোটেল-রেস্তোরী প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



ছবি:সোহাগ হোটেল, দেবীগঞ্জ বাজার, দেবীগঞ্জ পঞ্চগড়



ছবি:ক্যাফে বাংলা হোটেল, দেবীগঞ্জ বাজার, দেবীগঞ্জ পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার

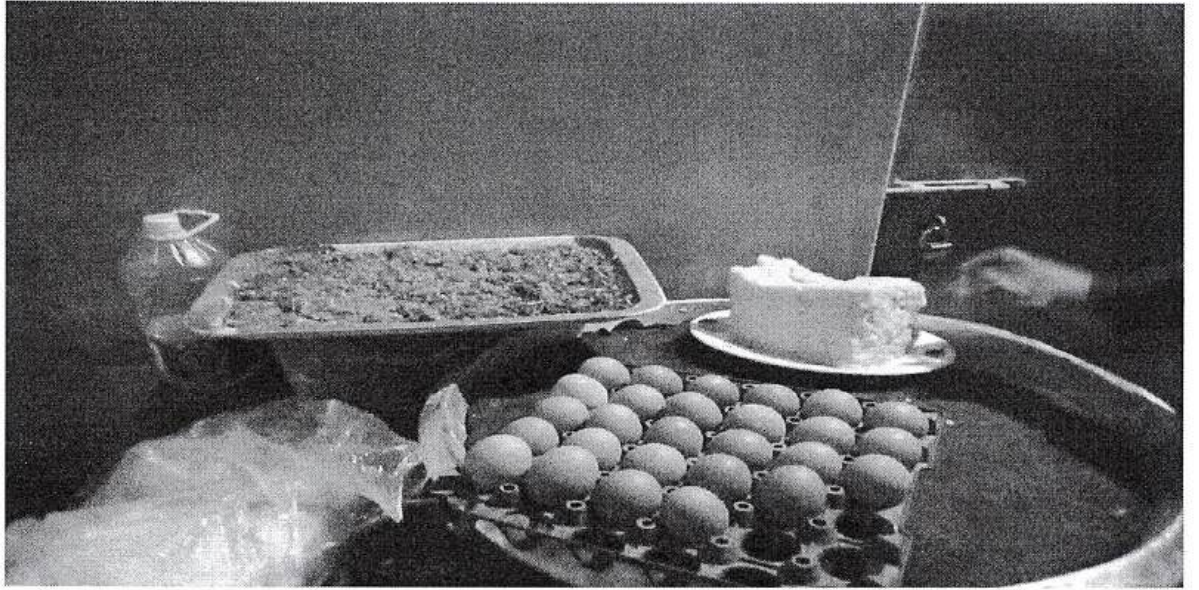
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়

[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

তারিখ: ০৯-০৯-২০২৪

হোটেল-রেস্তোরাঁ মনিটরিং প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



ছবি: শাপলা হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, তৈতুলিয়া বাজার, তৈতুলিয়া, পঞ্চগড়



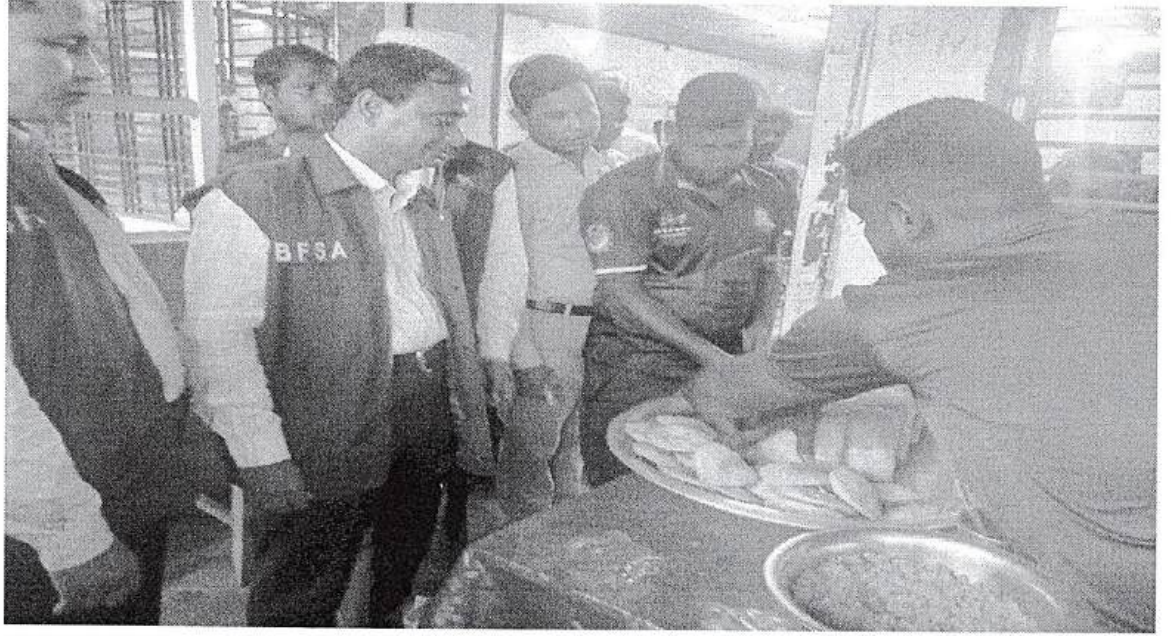
ছবি: বাংলা হোটেল, তৈতুলিয়া বাজার, তৈতুলিয়া পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

তারিখ: ২৫-০৯-২০২৪

### হোটেল-রেস্তোরী প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



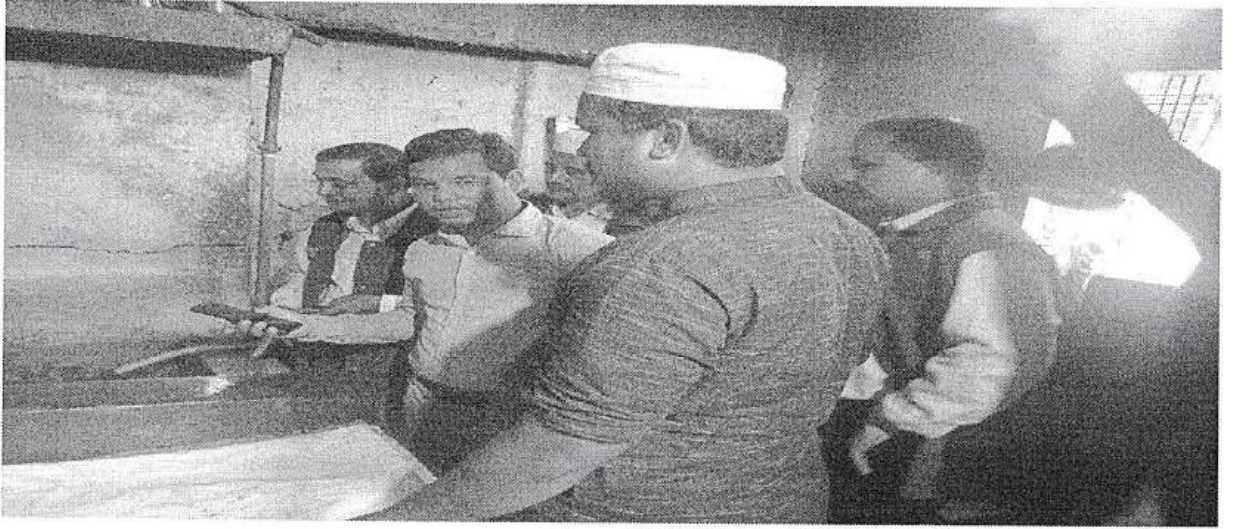
ছবি: নিরব ক্লাসিক হোটেল, খান্দেরা পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

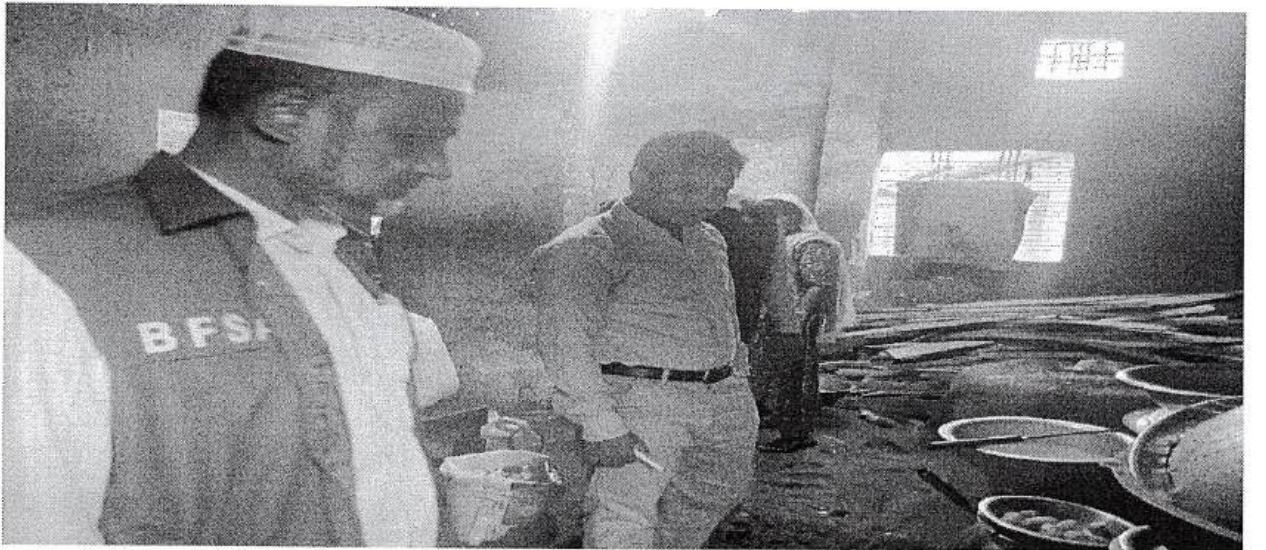
গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

তারিখ: ২৫-০৯-২০২৪

### হোটেল-রেস্তোরা প্রতিবেদন এর স্থিরচিত্রঃ



ছবি: তানভীর হোটেল, ধাক্কামারা পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়



ছবি: রাদিয়া হোটেল, ধাক্কামারা পঞ্চগড় সদর, পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

কাঁচা বাজার মনিটরিং এর প্রতিবেদনের স্থিরচিত্র:

তারিখ: ২৯/০৯/২০২৪



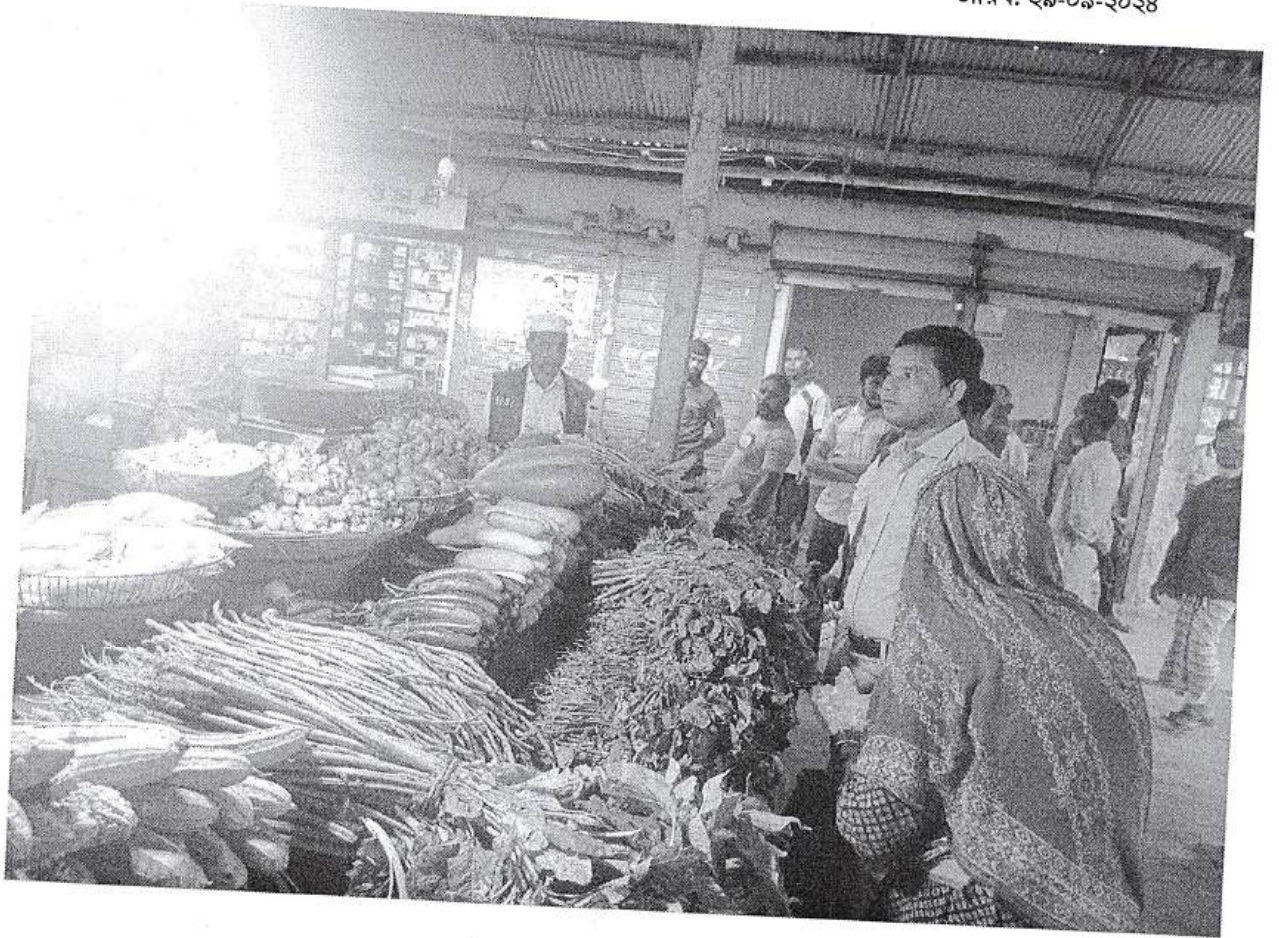
ছবি: পঞ্চগড় কাঁচা বাজার আড়ৎ, পঞ্চগড় বাজার, পঞ্চগড়

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

পাইকারি বাজার মনিটরিং এর প্রতিবেদনের স্থিরচিত্র:

তারিখ: ২৯-০৯-২০২৪



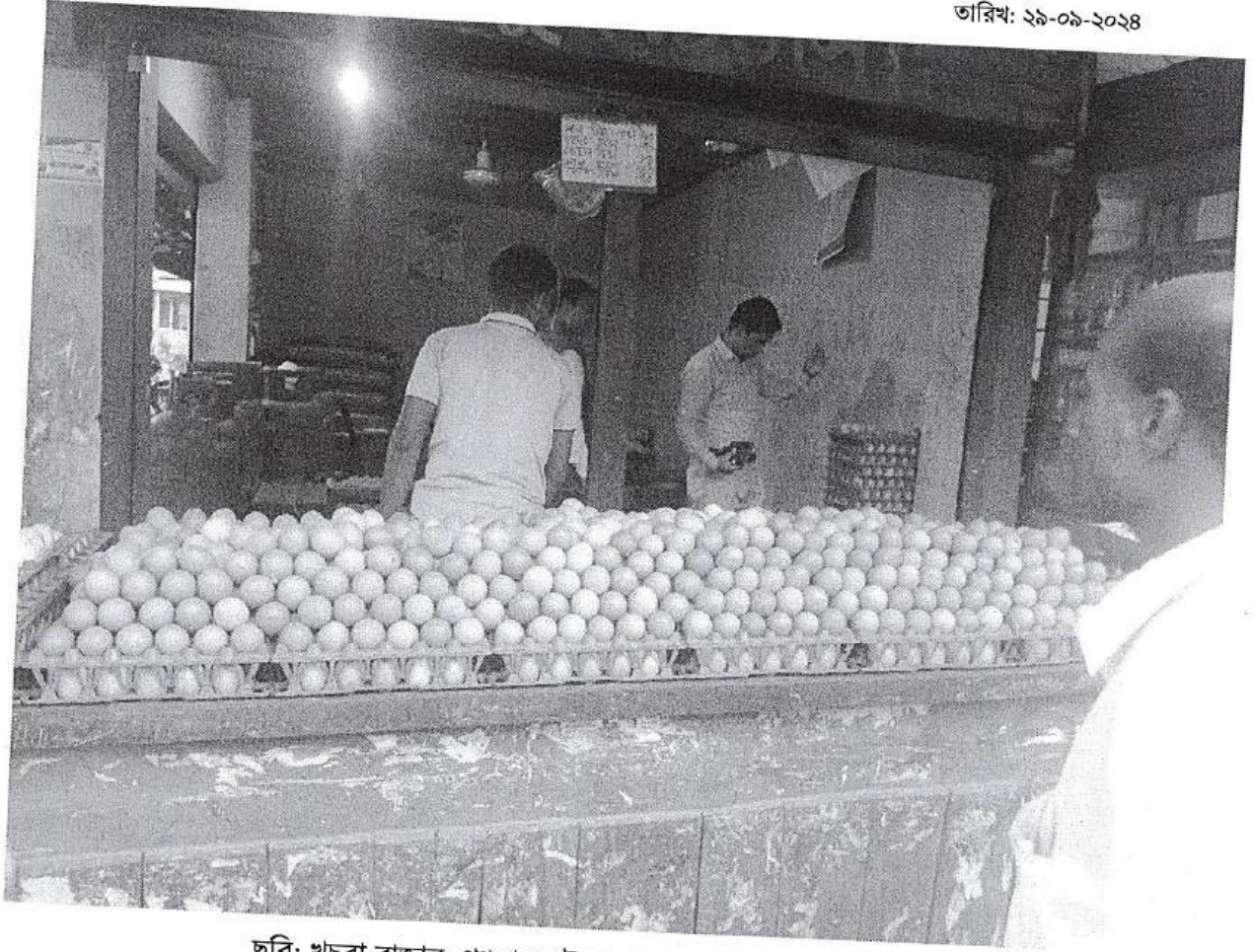
ছবি: পাইকারি বাজার, পঞ্চগড় পৌরসভা,

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
[www.bfsa.panchagarh.gov.bd](http://www.bfsa.panchagarh.gov.bd)

খুচরা বাজার মনিটরিং এর প্রতিবেদনের স্থিরচিত্র:

তারিখ: ২৯-০৯-২০২৪



ছবি: খুচরা বাজার, পঞ্চগড় পৌরসভা, পঞ্চগড়

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ডবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন হক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

হুয়াই হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, ফকিরসড়ক বাদা, আটোয়ারা, পঞ্চগড়

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৪/০৮/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

শ্রী: এমরুল কামার, ০১৩১৬-৭৭৪৭৪৩

| ক্রমিক<br>নং | পালনীয় বিষয়াবলি                                                                                           | প্রতিপালন<br>করলে<br>(✓) | প্রতিপালন<br>না করলে<br>(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।    | ✓                        |                             |
|              | 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 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।                | ✓                        |                             |
|              | কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                   | ✓                        |                             |
|              | সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।                                               |                          | x                           |
|              | 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।                                              | ✓                        |                             |

|    |                                                                                                     |    |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 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।                                   | ✓  |    |
|    | 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)=                                                                                          | ১৯ | ২৭ |

মন্তব্য:

- ১) সকল খাদ্য পণ্যের চালানপত্রসহ- বিক্রয় বন্ধিদ রাখতে হবে।
- ২) খাদ্যকর্তাদের হালনাগাদ মাস্টারসহ রাখতে হবে।
- সামান্যকালের জন্য (৩০) মাস সময় দেয়া যাবে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

খাদ্য নিরাপত্তা  
মালিক/ম্যানেজার  
০৪/০৮/২৪

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
অমল চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪২৭

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ডবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

সুপার হোটেল এন্ড রেস্টুরেন্ট, হাফিজাবাদ, ঢাকা, জামিয়ারী, পঞ্চাঙ্গ

লাইসেন্স নং:

তারিখ:

০৪/০৯/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

মোঃ তাজুল ইসলাম, ০১৭৫৭৯৫৫৮/৯

| ক্রমিক<br>নং | পালনীয় বিষয়াবলি                                                                                            | প্রতিপালন<br>করলে<br>(✓) | প্রতিপালন<br>না করলে<br>(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।                                                         | ✓                        |                             |
|              | 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 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, 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 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।                                                    |                          | x                           |
|              | সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।                                                |                          | x                           |
|              | 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।                                               | ✓                        |                             |

|    |                                                                                                     |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 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     |
|    | তাৎক্ষণিক 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)= | ২২ ৩৭ |

মন্তব্য:

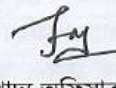
- ১) সকল খাদ্যদ্রব্যের উপস্থিতি বরাদ্দ রাখা হয়েছে।
  - ২) ডাক্তার সহ স্বাস্থ্য ব্যবস্থার আওতায় রাখা হয়েছে।
- সংজ্ঞার জন্য (৩০) মাস সময় দেওয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

  
০৭.০৭.২৭  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

  
০৭.০৭.২৭  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪৭

জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় নিরাপদ খাদ্য

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

বিষয়: খাদ্য-স্থাপনা (খুদ্র ও মাঝারি খাদ্য ও খাদ্যপণ্যের দোকান) মনিটরিং ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: **মা মিস্টার ডাভার, দেওগঞ্জ বাজার, দেওগঞ্জ, পঞ্চাড়া**  
প্রতিষ্ঠানের ঠিকানা: জেলা: **পঞ্চাড়া** উপজেলা: **দেওগঞ্জ**  
প্রতিষ্ঠানের মালিকের নাম ও মোবাইল নম্বর: নাম: **মাঃ এনায়েত** মোবাইল: **০১৭১০-৭১৬৬৩৭**

| ক্রমিক<br>নং | পালনীয় বিষয়বলি                                                                                            | প্রতিপালন<br>করলে<br>(✓) | প্রতিপালন<br>না করলে<br>(x) |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| ১।           | <b>প্রশাসনিক</b>                                                                                            |                          |                             |
|              | হালনাগাদ ট্রেড লাইসেন্স আছে কিনা।                                                                           | ✓                        |                             |
|              | সকল খাদ্য পণ্যের চালান ও ক্রয়-বিক্রয়ের রশিদ সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                         |                          | x                           |
| ২।           | <b>পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা</b>                                                                                 |                          |                             |
|              | খাদ্য স্থাপনার পরিবেশ পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।                                                     | ✓                        |                             |
|              | কীটপতঙ্গ ও পোকামাকড় প্রবেশ রোধের ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                        |                          | x                           |
|              | বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ভাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।                                         |                          | x                           |
| ৩।           | <b>খাদ্য ব্যবস্থাপনার জন্য অনুসরণীয় স্বাস্থ্যবিধি</b>                                                      |                          |                             |
|              | খাদ্য স্থাপনায় পর্যাপ্ত নিরাপদ পানির সরবরাহ হয় কিনা।                                                      | ✓                        |                             |
|              | ভেজাল খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, মোড়কীকরণ, মজুদ, সরবরাহ বা বিক্রয় পরিহার করা হয় কিনা।    | ✓                        |                             |
|              | পঁচা বা বাসী খাদ্য বা খাদ্যোপকরণ পরিহার করা হয় কিনা।                                                       | ✓                        |                             |
|              | ভেজাল, মেয়াদউত্তীর্ণ এবং লেবেল বিহীন পণ্য পরিহার করা হয় কিনা।                                             | ✓                        |                             |
| ৪।           | <b>খাদ্যকর্মীদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি</b>                                                                |                          |                             |
|              | খাদ্য কর্মীদের হালনাগাদ স্বাস্থ্য সনদ সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                 | ✓                        |                             |
|              | খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধোত করে কিনা।                                       | ✓                        |                             |
|              | খাদ্যকর্মীদের ধূমপান, কফ, ঝাঁচি বা খুতু ফেলা হতে বিরত রাখা ও অসুস্থ খাদ্যকর্মীদের কর্মে বিরত রাখা হয় কিনা। | ✓                        |                             |
| ৫।           | <b>খাদ্যদ্রব্য মজুদ ও সংরক্ষণ</b>                                                                           |                          |                             |
|              | শুষ্ক পরিবেশে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                                   | ✓                        |                             |
|              | সংরক্ষণ স্থানে পর্যাপ্ত আলো বাতাসের ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                      | ✓                        |                             |
|              | খাদ্যোপকরণ সর্বাবস্থায় ঢেকে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                          | ✓                        |                             |
|              | সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                       | ✓                        |                             |
|              | খাদ্যপণ্য বিক্রয় ও সংরক্ষণের ক্ষেত্রে পলিথিন বা খবরের কাগজ পরিহার করা হয় কিনা।                            |                          | x                           |

মন্তব্য:

**মাঃ এনায়েতের জন্ম (৩৩) মাস সময় দেওয়া হয়েছে।**

সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

**মাঃ এনায়েত**  
০৫.০৭.২৪  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

**Jy**  
০৫.০৭.২৪  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার/সিনিয়র অফিসার  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়: পঞ্চাড়া  
মোবাইল: ০১৭৩৬৫৬৬৬৬

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

ক্যাফে বাংলা হোটেল, দেবীশঙ্কর বাজার, দেবীশঙ্কর, দক্ষিণ

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৩/০৩/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

মো: নজরুল ইসলাম, ০১৩০৪৭০২১০

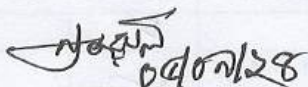
| ক্র. নং | পালনীয় বিষয়াবলি                                                                                            | প্রতিপালন করলে (✓) | প্রতিপালন না করলে (x) |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 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।                                                         | ✓                  |                       |
|         | বর্জ্য ব্যবস্থাপনার জন্য পৃথক ঢাকনাসহ ডাস্টবিনের ব্যবস্থা আছে কিনা।                                          |                    | x                     |
|         | ভোক্তা ও খাদ্যকর্মীর টয়লেট নিয়মিত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয় কিনা।                                        |                    | টয়লেট নেই            |
| 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।                     |                    | x                     |
|         | 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।                 |                    | x                     |
|         | কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                    | ✓                  |                       |
|         | সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।                                                |                    | প্রায়শঃ হয়          |
|         | হিমায়িত খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মতভাবে বরফমুক্ত/গলানো হয় কিনা।                                                   |                    | প্রায়শঃ হয়          |
|         | বরফমুক্ত/গলানো খাদ্য পুনরায় হিমায়িতকরণ করা হয় কিনা।                                                       |                    | প্রায়শঃ হয়          |
|         | গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।                                                |                    | প্রায়শঃ হয়          |
|         | প্রস্তুতকৃত খাবার পরিবহনে পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন ও যথাযথ তাপমাত্রা অনুসরণ করা হয় কিনা।                          |                    | প্রায়শঃ হয়          |
| 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 (✓/x)=                                                                                          | ২৬ | ১৬ |

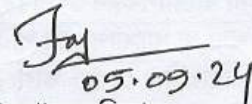
মন্তব্য: ১) চাকরাসহ বজ্র ব্যবস্থাপনা জন্য ডায়েরি ছাপান ব্যবহৃত হয়।  
 ২) খাদ্যবাহী যন্ত্রপাতিতে কোম্পানি পরিদর্শন করা হয়।  
 সংশ্লিষ্টদের জন্য (০২) মাস সময় দেওয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

  
 ০৫/০৯/২৪  
 মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

  
 ০৫.০৯.২৪  
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
 জয় চন্দ্র রায়  
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
 বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
 জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
 মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪৭৭

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-রেস্তোরার পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: মোহাম্মদ হোটেল, দেবীসমুদ্র বাজার, দেবীসমুদ্র, পঞ্চগড়

লাইসেন্স নং: .....

তারিখ: ০৩/০৯/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মোঃ মোহাম্মদ হোসেন, ০১৭২৪-৪৫৭৭৭৭

| ক্রমিক<br>নং | পালনীয় বিষয়াবলি                                                                                           | প্রতিপালন<br>করলে<br>(✓) | প্রতিপালন<br>না করলে<br>(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।                                                        | ✓                        |                             |
|              | 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 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।                                                  | ✓                        |                             |
|              | খাদ্য কর্মীরা সাবান ও প্রবাহমান পানি দিয়ে ভালোভাবে হাত ধৌত করে কিনা।                                       | ✓                        |                             |
|              | খাদ্য কর্মীরা স্বাস্থ্যসম্মত Uniform (এপ্রোন, টুপি, গ্লাবস, জুতা/সেডেল) 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।                | ✓                        |                             |
|              | কাঁচা এবং রান্না করা খাবার পৃথকভাবে সংরক্ষণ করা হয় কিনা।                                                   |                          | x                           |
|              | সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।                                               |                          | x                           |
|              | 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।                                              | ✓                        |                             |

|    |                                                                                                     |    |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 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।                                   | ✓  |    |
|    | 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)=                                                                                          | ২৬ | ৯৬ |

মন্তব্য: ৩) সকল খাদ্য পান্য চাহিদা ও কয় চিকিৎসা বজায় রাখা করা হবে।  
 ৪) খাদ্যবাহীদের স্বাস্থ্যসম্মত জামাকাপ পরিধান করা হবে।  
 সাংস্কারকৃত অন্য কোন মাংস সম্বন্ধে তথ্য নেই।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

৪/০৫/০৫.০৭.২৪  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

৪/০৫/০৫.০৭.২৪  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪৭৭

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

কান্দনা হোটেলে এন্ড রেস্টুরেন্ট, জুহেলিয়া জব্বা বন্দা, জুহেলিয়া

লাইসেন্স নং:

তারিখ: ০৯/০৯/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

মোঃ আব্দুস সালিম, ০১৭২২৫০৭৬৫২

| ক্র. 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।                                                        | ✓                  |                       |
|         | 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।    | ✓                  |                       |
|         | 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/সেডেল) 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                                                                                  |                    |                       |
|         | 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।                                                   |                    | x                     |
|         | সঠিক তাপমাত্রা বজায় রেখে খাদ্য সংরক্ষণ/পরিবেশন করা হয় কিনা।                                               |                    | x                     |
|         | 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।                                              | ✓                  |                       |

|    |                                                                                                     |    |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 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।                                   | ✓  |    |
|    | First Aid এর ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                                     |    | X  |
|    | তাৎক্ষণিক 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)=                                                                                          | 20 | ৯৬ |

মন্তব্য:

১. খাদ্য নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য মন্ত্রণালয়, বাংলাদেশ সরকার, ঢাকা।  
২. খাদ্য নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য মন্ত্রণালয়, ঢাকা।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

০৮/০৯/২৪  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

০৯.০৯.২৪  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪৭৭

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা:

বাংলা হোটে, ষ্টুডেন্টা চৌরাস্তা বজার, ষ্টুডেন্টা, ঢাকা-১০০০

লাইসেন্স নং:

তারিখ:

০৯/১০/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর:

মো: অ্যাডমিন, ০১৭৩৪-০০১৭৫৭

| ক্র. 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।                                                        | ✓                  |                       |
|         | 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, গ্রাবস, জুতা/সেডেল) 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                                                                                  |                    |                       |
|         | 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।                                               |                    | x                     |
|         | 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।                                              | ✓                  |                       |

|    |                                                                                                     |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 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 (✓/✗)= | ২৪/২২ |

মন্তব্য:

১) কোম্পানি জরুরি পরিস্থিতিতে প্রতিকার গ্রহণ করবে।  
 ২) কোম্পানি জরুরি পরিস্থিতিতে প্রতিকার গ্রহণ করবে।  
 সংশ্লিষ্টদের জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা নেওয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

০৯/০৯/২৪  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

০৯.০৯.২৪

নিরাপদ খাদ্য অফিসার

জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল:- ০১৭৬৭৫৬০৪৭৭

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: নিরব স্ট্রাস্টিক হোটেল, ধাক্ষামারা, দক্ষিণ সড়ক, দক্ষিণ

লাইসেন্স নং: .....

তারিখ: ২০/০৭/২০২৪

প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মো: মইনুল ইসলাম, ০১৭১-৭৫৭১৩৬

| ক্র. 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।                                       | ✓                  |                       |
| 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 ধোত 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                                                                                  |                    |                       |
|         | 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।                                                      |                    | x                     |
|         | গরম খাবার ৬৫°-৭০° সেলসিয়াস তাপমাত্রায় পরিবেশন করা হয় কিনা।                                               |                    | x                     |
|         | 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 (✓/×)=                                                                                          | 26 | 02 |

মন্তব্য:

- ১) করোনাভাইরাস ও পোস্তকোম্বা প্রকোপ হ্রাসের ব্যবস্থা করা হয়েছে।
- ২) চাহিদা মত বর্জ্য ব্যবস্থাপনা আদর্শিত্ব করা হয়েছে।
- সং: (কোমিটির জন্য) (০৩) মাস সময় দেওয়া হয়েছে

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

মালিক/ম্যানেজার  
২৫/০৯/২৪

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল: ১১৭৬৭৫৬০৪৭।

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ডবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: তানভীর হোটেল, ধাকামাটা, দক্ষিণ মদর, দক্ষিণ

লাইসেন্স নং: .....

তারিখ: ২৫/০৯/২৪প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: মো: তাকাম আলী, ০১৭১৭-২০৫০১০

| ক্র. 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।                                                   |                    | 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।                                       | টয়লেট             | নাথ                   |
| 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 ধোত 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                                                                                  |                    |                       |
|         | 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।                                               |                    | x                     |
|         | 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।                                              | ✓                  |                       |

|    |                                                                                                     |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| ৭। | ডাক্তার জন্ম:                                                                                       |            |       |
|    | 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)= | ২৭/৩৯ |

মন্তব্য:

- ১) সকল খাদ্যপান্যত চালান ও কৃষিক্ষেত্র বজায় রাখতে হবে।  
 ২) খাদ্যবর্জ্যের স্বাস্থ্যসম্মত পোকার পরিষ্কার করতে হবে।  
 সংক্রামণের জন্য (৩০) মাস সময় দেয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (ছবি)

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

২৫/০৯/২৪  
মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

২৫.০৯.২৪  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
জয় চন্দ্র রায়  
নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
মোবাইল: ১৮৬৬০০৪৮১

গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার  
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-২  
১১৯, কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।  
[www.bfsa.gov.bd](http://www.bfsa.gov.bd)

বিষয়: হোটেল-রেস্তোরীর পরিদর্শন ও মূল্যায়ন ছক।

প্রতিষ্ঠানের নাম ও ঠিকানা: বাদিয়া হোটেল, বীক্ষামাতা হোল চক্কর, পাঞ্চাজ সড়ক, পাঞ্চাজ  
লাইসেন্স নং: ..... তারিখ: ২৭/০৯/২০২৪  
প্রতিষ্ঠানের মালিকের/প্রতিনিধির নাম ও মোবাইল নম্বর: ডাঃ রেজউল বাক্বি, ০১৭১২০৪৭২৭

| ক্র. 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।                                       | টয়লেট নাই         |                       |
| 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 ধোত 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                                                                                  |                    |                       |
|         | 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।                                               |                    | x                     |
|         | 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।                                              | ✓                  |                       |

|    |                                                                                                     |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| 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।                                                                     |            | ×     |
|    | তাহফনিক অভিযোগ গ্রহণ ও তা প্রতিকারের কোন ব্যবস্থা আছে কিনা।                                         |            | ×     |
|    | ডিজিটাল Payment এর ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                               |            | ×     |
|    | প্রয়োজনে Emergency ফোন করার ব্যবস্থা আছে কিনা।                                                     |            | ×     |
|    |                                                                                                     | মোট (✓/×)= | ২৬/২৬ |

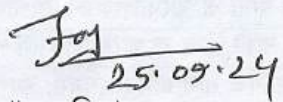
মন্তব্য: ১) কাঁচনগর ও পানকমারকণ্ড দাঙ্গা হোটেলে ব্যবস্থা রাখা হয়।  
 ২) চন্দ্রকর্মেদেব স্বাস্থ্য সমন্বিত রাখা হয়।  
 সংশ্লিষ্টদের জন্য (০২) মাস সময় দেওয়া হয়েছে।

➤ সংযুক্তি: ..... (হবি)

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

  
 মালিক/ম্যানেজার

নিরাপদ খাদ্য পরিদর্শক

  
 ২৫.০৭.২৫  
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
 জয় চন্দ্র রায়  
 নিরাপদ খাদ্য অফিসার  
 বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ  
 জেলা কার্যালয়, পঞ্চগড়  
 মোবাইল: ০১৭৩৬৫৬৩৪১