



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের
প্রশিক্ষণ কৌশলপত্র
(২০২১-২০২২ অর্থবছর হতে ২০২৩-২০২৪ অর্থবছর পর্যন্ত)



বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
বিএসএল অফিস কমপ্লেক্স, ভবন-০২ (লেভেল-৫,৬,৭)
১১৯ কাজী নজরুল ইসলাম সড়ক, ঢাকা-১০০০।
খাদ্য মন্ত্রণালয়

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের প্রশিক্ষণ কৌশলপত্র প্রস্তুতকারক কমিটি

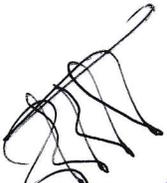
- ক) জনাব মোহাম্মদ আতিকুর রহমান মজুমদার, অতিরিক্ত পরিচালক, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
খ) জনাব মোছাঃ রৌশন আরা বেগম, নিরাপদ খাদ্য অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
গ) জনাব জান্নাতি ময়না, সহকারী পরিচালক, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঘ) জনাব শাওরিন ইসলাম, বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঙ) জনাব মোসা: নাজনীন আক্তার, বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
চ) জনাব ফাতেমা-তুজ-জোহরা লাবনি, নিরাপদ খাদ্য অফিসার, বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ



নাসের হান
নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ

শব্দ সংক্ষেপ:

BFSA	: Bangladesh Food Safety Authority
GAP	: Good Agricultural Practices
GMP	: Good Manufacturing Practices
GHP	: Good Hygiene Practices
PRPs	: Prerequisite program
HACCP	: Hazard Analysis and Critical Control Point
APA	: Annual Progress Agreement
PPR	: Public Procurement Rules
PPA	: Public Procurement Act
NIS	: National Intelligence Security
RTI	: Right to Information
GRS	: Grievance Redress System
SDG	: Sustainable Development Goal
ACR	: Annual Confidential Report
iBASS ⁺⁺	: Integrated Budget And Accounting System
ADP	: Annual Development Project
ICT	: Information Communication Technology
BDS	: Bangladesh Standards
CODEX	: Codex Alimentarius
MRL	: Maximum Residue Limit
INFOSAN	: International Food Safety Authorities Network
RASFF	: Rapid Alert System for Food and Feed
IEDCR	: Institute of Epidemiology Disease Control and Research
IPH	: Institute of Public Health
SMS	: Short Messaging System


মুহন নাহের খান
সচিব
স্বাস্থ্য বাদ্য কর্তৃপক্ষ
ত্রিপুরা

সারসংক্ষেপ

পুষ্টিসমৃদ্ধ পর্যাপ্ত ও নিরাপদ খাবার মানুষের মৌলিক অধিকার সমূহের মধ্যে অন্যতম। কিন্তু এই অধিকার খাদ্যবাহিত বিভিন্ন রোগ ও খাদ্য দূষণের কারণে হুমকির মুখে পড়েছে। তাই খাদ্য নিরাপদ রাখার জন্য সরকার, খাদ্য ব্যবসায়ী, খাদ্য প্রস্তুতের সাথে জড়িত জনবল, ভোক্তা ও পরিদর্শন সংস্থার সকলের সম্মিলিত ভূমিকা থাকা একান্ত প্রয়োজন।

খাদ্য প্রস্তুত বা ব্যবসার সাথে সম্পৃক্ত সকলের প্রয়োজনীয় জ্ঞান ও দক্ষতা নিশ্চিত করা সরকারের দায়িত্ব। বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ পর্যাপ্ত সচেতনতা, শিক্ষা ও প্রশিক্ষণের মাধ্যমে সংশ্লিষ্ট সকলের জ্ঞান ও দক্ষতা বৃদ্ধিতে ভূমিকা রাখতে পারে।

বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের এই কৌশলপত্র, প্রশিক্ষণের প্রয়োজনীয়তা নিম্নরূপ ভাবে বিবেচনা করা যেতে পারে-

১. নিরাপদ খাদ্য আইন ২০১৩, এর সঠিকভাবে শর্ত প্রয়োগ করা।
২. সড়কে খাবার বিক্রয়কারি হতে বড় খাদ্য প্রক্রিয়াকারী পর্যন্ত সকলের মধ্যে খাদ্য নিরাপদ রাখার অভ্যাস গড়ে তোলার কার্যক্রম গতিশীল করা।
৩. বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষের সকল পর্যায়ে কর্মকর্তা ও কর্মচারীদের প্রশিক্ষণের মাধ্যমে কর্মদক্ষতার উন্নয়ন ঘটানো।
৪. নিরাপদ খাদ্যের বিষয়ে জনসাধারণের সচেতনতা ও শিক্ষা বৃদ্ধি করা।

এই কৌশলপত্রে প্রশিক্ষণের পটভূমি, আইনগত ভিত্তি, উদ্দেশ্য, বাস্তবায়ন কৌশল ও নির্দেশক সম্পর্কে আলোকপাত করা হয়েছে। এখানে বিএফএসএ ও নিয়ন্ত্রণকারী কর্তৃপক্ষের ভূমিকার পাশাপাশি খাদ্য ব্যবসায়ী, স্থানীয় কর্তৃপক্ষ ও ভোক্তা সাধারণের গুরুত্বও কৌশলপত্রে উল্লেখ করা হয়েছে।

এক নজরে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ:

নিরাপদ খাদ্য প্রাপ্তির অধিকার নিশ্চিত করার জন্য দায়িত্বপ্রাপ্ত প্রতিষ্ঠান হচ্ছে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ। বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ প্রতিষ্ঠিত হয় 'নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩' এর বাস্তবায়নের মাধ্যম। জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষায় ভেজাল ও দূষণমুক্ত নিরাপদ খাদ্য প্রাপ্তির সাংবিধানিক আধিকার নিশ্চিতকরণে মাননীয় প্রধানমন্ত্রীর যুগোপযোগী, বিচক্ষণ ও দুরদর্শী সিদ্ধান্তে 'Pure Food ordinance; 1959' রহিত করে যুগান্তকারী 'নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩' প্রণয়ন করা হয়। ০১ ফেব্রুয়ারি, ২০১৫ তারিখে নিরাপদ খাদ্য আইন প্রণয়ন করা হয় এবং ০২ ফেব্রুয়ারি ২০১৫ তারিখে একটি সংবিধিবদ্ধ সংস্থা হিসেবে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ প্রতিষ্ঠিত হয়। একটি সংবিধিবদ্ধ সংস্থা হিসেবে কর্তৃপক্ষের প্রধান দায়িত্ব ও কার্যাবলি হচ্ছে খাদ্য শৃঙ্খলা সংশ্লিষ্ট কার্যক্রম নিয়ন্ত্রণ ও পরিবীক্ষণ এবং নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনার সাথে সংশ্লিষ্ট সকল সংস্থার কার্যাবলির সমন্বয় সাধন করা। একজন চেয়ারম্যান, চারজন সদস্য, একজন সচিব, পাঁচজন পরিচালকসহ, অতিরিক্ত পরিচালক, উপপরিচালক, সহকারী পরিচালক, বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা, হিসাবরক্ষণ কর্মকর্তা, জনসংযোগ কর্মকর্তা, আইন কর্মকর্তা, মনিটরিং কর্মকর্তা, জেলা নিরাপদ খাদ্য কর্মকর্তা, নমুনা সংগ্রহ সহকারী ও অন্যান্য কর্মচারী মিলিয়ে ৩৬৫ জন লোকবলের একটি সাংগঠনিক কাঠামো অনুমোদিত রয়েছে।


আব্দুল নাসের খান
সচিব
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
খাদ্য মন্ত্রণালয়

ভূমিকা :

বাংলাদেশ বিশ্বের অন্যতম ঘন বসতিপূর্ণ দেশ। ষোলো কোটিরও অধিক লোকের আবাসস্থল এখানে। এত অধিক সংখ্যক মানুষের জন্য প্রতিদিন বিপুল পরিমাণ খাবার ও পানীয় প্রয়োজন হয়। শরীরের পুষ্টির জন্য খাবার প্রয়োজন। সেই খাবার যদি অনিরাপদ হয় তবে পুষ্টির বদলে শরীরের ক্ষতি হয়।

খাদ্য দূষণ এক অপ্রত্যাশিত সমস্যা যা আজ মহামারি রূপ লাভ করেছে। অনিরাপদ খাদ্যের মাধ্যমে ডায়রিয়া হতে বিভিন্ন রকম ক্যান্সার সহ দুশতাধিক রোগের প্রাদুর্ভাব হচ্ছে। এ সমস্ত খাদ্যবাহিত রোগের প্রাদুর্ভাবের কারণে গ্রাম ও শহর উভয় স্থানে জনগণের স্বাস্থ্য ও অর্থনৈতিক খাত ধ্বংসাত্মক পরিণতির দিকে যাচ্ছে। এজন্য ক্ষুধা ও দারিদ্র্য দূরীকরণ সহ শিশু মৃত্যুর হারের উপর প্রভাব পড়ছে।

নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রশিক্ষণ দ্বারা ছোঁয়াচে ও অপুষ্টিজনিত রোগসমূহ প্রতিরোধ ও নিয়ন্ত্রণ করা সহজ হবে। নিরাপদ খাদ্যের সাধারণ নিয়ম কানুন সম্পর্কে জনসচেতনতা বৃদ্ধি, খাদ্য ব্যবসার সঙ্গে জড়িত সকলের GAP, GHP, PRPs, HACCP এর উপর জ্ঞান বৃদ্ধি এবং সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষসমূহের সক্ষমতা বাড়লে খাদ্য বাহিত রোগ সমূহ কর্তৃক সৃষ্ট জনস্বাস্থ্য সামাজিক ও অর্থনৈতিক সমস্যা সমূহ কমানো সম্ভব হবে।

এ সমস্ত সমস্যাকে চিহ্নিত করে বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ 'নিরাপদ খাদ্য বিষয়ক প্রশিক্ষণ কৌশল পত্র' প্রণয়ন করেছে।

আইনগত ভিত্তি:

রাষ্ট্র পরিচালনা করতে নানা ধরনের আইন প্রণয়ন ও প্রয়োগ করতে হয়। মানুষের কল্যাণের স্বার্থেই নিয়ম কানুন প্রয়োজন। মানুষের জীবন ও স্বাস্থ্য সুরক্ষার জন্য নিরাপদ খাদ্য প্রাপ্তির অধিকার নিশ্চিত করার লক্ষ্যে ১০ অক্টোবর, ২০১৩ খ্রি: নিরাপদ খাদ্য আইন ২০১৩ সর্বসাধারণের অবগতির জন্য প্রকাশ করা হয়।

উক্ত আইনের ১৩ নং অনুচ্ছেদের প্যারাগ্রাফ ৩ (জ) এ বিএফএসএ এর দায়িত্ব সম্পর্কে বলা হয়েছে, এই আইন বাস্তবায়নের সাথে প্রত্যক্ষ বা পরোক্ষভাবে জড়িত এবং খাদ্য দ্রব্যের ব্যবসা পরিচালনায় নিয়োজিত ব্যক্তি বর্গের জন্য নিরাপদ খাদ্য সংক্রান্ত বিষয়ে প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা গ্রহণ করবে।

কৌশলগত উদ্দেশ্য

- ২০২২-২০২৪ সালের জন্য প্রশিক্ষণ কোর্স প্ল্যান তৈরি করা।
- গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ সরকার ও কর্তৃপক্ষের চাহিদা অনুযায়ী বিভিন্ন প্রশিক্ষণ কোর্স পরিচালনা করা।

সুনির্দিষ্ট উদ্দেশ্য

১. জাতীয় পর্যায়ে দক্ষ কর্মী ও জনবল তৈরির লক্ষ্যে বিদ্যমান শক্তি সমস্যা চিহ্নিতকরণ এবং সংশ্লিষ্ট ক্ষেত্রে উন্নয়নের জন্য অগ্রাধিকার ভিত্তিতে কার্যক্রম গ্রহণ করা।
২. আঞ্চলিক ও জাতীয় পর্যায়ে, খাদ্য শৃংখলের (আমদানিকৃত খাদ্যসহ) প্রতিটি ধাপে খাদ্য পরিদর্শনের জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা সমূহ অর্জন করা।



মদন নাসিম হোসেন
সচিব
নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
মন্ত্রণালয়

৩. নতুন প্রশিক্ষণ মডিউল তৈরি ও বিদ্যমান প্রশিক্ষণ মডিউল সমূহের সংস্কার করা।
৪. নিবিড় প্রশিক্ষণ ও পরিদর্শন নির্দেশিকা প্রণয়ন করা, যার মাধ্যমে এ সংক্রান্ত শিক্ষা খাদ্য ব্যবসায়ী, খাদ্য সরবরাহকারী, পরিবেশনকারি, প্রস্তুতকারি, হোটেল রেস্টোরাই ম্যানেজার , ওয়েটার, সবার কাছে সম্প্রসারণ করা।
৫. ইন সার্ভিস প্রশিক্ষণ, অভিজ্ঞতা বিনিময়, হালনাগাদ নির্দেশমালা, প্রশিক্ষণ টুলস (ই লার্নিং) , প্রথাগত প্রশিক্ষণের মাধ্যমে দক্ষতা উন্নীতকরণ নিশ্চিত করা।
৬. খাদ্য নিরাপদ করণ বিষয়ক একটি নেটওয়ার্ক তৈরি করা ও অন্যান্য সংশ্লিষ্ট প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানের সমন্বয় সাধন করা।
৭. খাদ্য ব্যবসায়ী, সরবরাহ কারি, বিক্রেতা ইত্যাদি সকলকে তাদের দায়িত্ব কর্তব্য সম্পর্কে জানানো এবং মোবাইল কোর্ট ও মনিটরিং ইত্যাদি কার্যক্রম পরিচালনাকালে তাদের করণীয় সম্পর্কে অবহিত করা।
৮. জনগনকে তাদের স্বাস্থ্য সুরক্ষার জন্য খাদ্য নিরাপদ রাখার অভ্যাস চর্চা করানো।

প্রশিক্ষণ বাস্তবায়ন কৌশল:

প্রশিক্ষণ পাঠ্যক্রম আলোচ্য বিষয় এবং উদ্দেশ্য সমূহ বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রণীত হবে। প্রশিক্ষণ মূলত কারিগরি, আর্থিক ও প্রশাসনিক বিষয়ের উপর প্রদান করা হবে। প্রশিক্ষণ সেশন কর্তৃপক্ষের নিজস্ব বক্তা বা সংশ্লিষ্ট বিষয়ে অভিজ্ঞ অতিথি বক্তা (সরকারি কর্মকর্তা, বিশ্ববিদ্যালয়ের শিক্ষক, প্রশিক্ষণ পেশাজীবী, বেসরকারি প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠান) কর্তৃক পরিচালিত হবে।

প্রতিষ্ঠানিক চাহিদা ও লক্ষ্য অনুযায়ী স্বল্প মেয়াদি ও দীর্ঘ মেয়াদি কোর্স পরিচালনা করা হয়ে থাকে। তাত্ত্বিক জ্ঞানের পাশাপাশি ব্যবহারিক জ্ঞানের উপর আর্থিক গুরুত্ব আরোপ করা হয়। এছাড়াও প্রশিক্ষণার্থীদের বিভিন্ন সংস্থা ও প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানের কর্মকাণ্ড ব্যবহারিক ভাবে দেখার সুযোগ করে দেয়া হবে। প্রশিক্ষণ মূলত: সশরীরে উপস্থিতির মাধ্যমে প্রশিক্ষণ হলেও পরিচালিত হয়। তবে কোভিড বা এ ধরনের মহামারি পরিস্থিতির কারণে অনলাইন কার্যক্রমের মাধ্যমে ও তা পরিচালনা করা যাবে। বিভিন্ন প্রশিক্ষণ কোর্সের প্রশিক্ষণ পদ্ধতিতে ভিন্নতা বা কিছু ব্যতিক্রম থাকলেও বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ নিম্নলিখিত প্রশিক্ষণ পদ্ধতি অনুসরণ করবে।

- ১। বক্তৃতা
- ২। অংশগ্রহণমূলক আলোচনা
- ৩। রোল প্লে
- ৪। দলীয় কাজ/ব্রেইন স্ট্রিমিং
- ৫। ব্যবহারিক কাজ
- ৬। কেস স্টাডি
- ৭। মাঠ ভ্রমণ অথবা নলেজ শেয়ারিং ভ্রমণ
- ৮। কর্মশালা/সেমিনার
- ৯। অভিজ্ঞতা বিনিময়
- ১০। দলীয় গতিময়তা/জড়তা ভঙ্গ
- ১১। গেম
- ১২। ফ্লিপচার্ট, পোস্টার, ভিডিও প্রদর্শন
- ১৩। প্রদর্শন (প্রাক এবং সমাপনী যাচাই), ইত্যাদি



মুহন নাসের খান
সচিব
নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
ঢাকা

প্রশিক্ষণের বিষয়সমূহ:

*প্রশিক্ষণের সাধারণ বিষয়সমূহ

১. ই-ফাইলিং ও ওয়েব পোর্টালে তথ্য ব্যবস্থাপনা; সেবা সহজ দ্রুত ও বিস্তৃতকরণ
২. APA
৩. PPR
৪. PPA
৫. নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩
৬. নিরাপদ খাদ্য আইন, ২০১৩ এর অধীনে সকল বিধি ও প্রবিধান
৭. জাতীয় শুদ্ধাচার কৌশল (NIS)
৮. তথ্য অধিকার আইন (RTI)
৯. অভিযোগ প্রতিকার ব্যবস্থা (GRS)
১০. ই-সেবা
১১. ই-গভর্নেন্স
১২. মনিটরিং
১৩. নমুনা সংগ্রহ
১৪. নথি ব্যবস্থাপনা
১৫. অফিস ব্যবস্থাপনা
১৬. সরকারি কর্মচারী (শৃঙ্খলা ও আপিল) বিধিমালা-১৯৮৫
১৭. সিটিজেন চার্টার (সেবা প্রদান প্রতিশ্রুতি)
১৮. সভা, সেমিনার আয়োজন
১৯. নৈতিকতা
২০. পরিদর্শন
২১. চাকুরি প্রবিধানমালা
২২. Warrant of precedence/বাংলাদেশের সাংবিধানিক পদ বিন্যাস
২৩. ইনোভেশন/দাপ্তরিক কাজে উদ্ভাবন: লাগসই আধুনিক ও ব্যয়সাশ্রয়ী ব্যবস্থা প্রবর্তন
২৪. সেবা সহজীকরণ
২৫. SDG
২৬. সচিবালয় নির্দেশমালা-২০১৪
২৭. দুর্নীতি দমন কমিশন আইন
২৮. Vision 2021 and 2041
২৯. Delta Plan
৩০. ডিজিটাল নিরাপত্তা আইন
৩১. ACR
৩২. অর্গানোগ্রাম
৩৩. iBASS⁺⁺
৩৪. আর্থিক নীতিমালা/হিসাব ব্যবস্থাপনা
৩৫. কম্পিউটার লিটারেসি
৩৬. পঞ্চবার্ষিক পরিকল্পনা
৩৭. ADP ও বাজেট



ন. নাসের হান
সচিব
নিরাপদ খাদ্য অধিদপ্তর

৩৮. সরকারি চাকুরি আইন-২০১৮
৩৯. সরকারি কর্মচারি আচরণ বিধিমালা-১৯৭৯
৪০. রেজিস্টার ব্যবস্থাপনা
৪১. যোগাযোগ/আন্তঃঅফিস যোগাযোগ
৪২. দাপ্তরিক পত্র
৪৩. রকমফের
৪৪. লিখন রীতি ও প্রেরণ
৪৫. টেলিফোন ব্যবহার
৪৬. ই-মেইল ও সোশ্যাল মিডিয়ার ব্যবহার
৪৭. প্রতিবেদন লিখন
৪৮. সারসংক্ষেপ তৈরি
৪৯. সম্পদ ব্যবস্থাপনা ও অফিস নিরাপত্তা
৫০. অফিস সরঞ্জামাদি
৫১. আসবাবপত্র ও যন্ত্রপাতি
৫২. দাপ্তরিক নিরাপত্তা
৫৩. গণকর্মচারী (নিয়মিত হাজিরা) অধ্যাদেশ-১৯৮২
৫৪. নিয়োগ ও পদোন্নতি বিধিমালা
৫৫. ছুটি বিধি
৫৬. ভ্রমণভাতা বিল
৫৭. পেনশন: প্রস্তুতি ও নির্ধারণ
৫৮. দাপ্তরিক কাজে ICT
৫৯. পরিচ্ছন্নতা ও অফিস পরিবেশ উন্নয়ন
৬০. টিম ওয়ার্ক
৬১. দাপ্তরিক কাজে ভদ্রতা, শিষ্টাচার, নৈতিকতা ও সেবামর্মীতা
৬২. বণ্টন/কর্মবণ্টন
৬৩. ট্যাক্স সম্পর্কে
৬৪. কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নির্বাচিত যেকোনো বিষয়

প্রশিক্ষণের কারিগরী বিষয়সমূহ:

- ১। খাদ্যের রাসায়নিক ঝুঁকি সমূহ, খাদ্য শৃঙ্খলের সম্ভাব্য সব ধরনের দূষক এবং দূষণ সমূহ।
- ২। নিরাপদ খাদ্য সম্পর্কে পরিচিতি, ইন্সপেকশন এবং মনিটরিং, খাদ্য নিরাপদ রাখার কৌশল সমূহ, পরিকল্পনা ও পদ্ধতি ইত্যাদি।
- ৩। বিভিন্ন খাদ্য দ্রব্যের স্থাপনা, হোটেল, রেস্টুরেন্ট, খাদ্য বিপণনের পাইকারি ও খুচরা বাজারে খাদ্য নিরাপদ রাখার বিবেচ্য বিষয় সমূহ।
- ৪। খাদ্য নিরাপদ রাখতে পরিদর্শন এবং ইন্সপেকশনের সময় খাদ্যের নমুনা সংগ্রহের বিধিমালা ও পদ্ধতি।


 মুনীনা নায়েক খান
 সিনিয়র
 নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
 মন্ত্রণালয়

- ৫। প্রাথমিক পর্যায়ে খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বাজারজাতকরণ, সংরক্ষণ, বিতরণ, বিপণন ইত্যাদি ক্ষেত্রে নিরাপদ খাদ্যের বিবেচ্য বিষয়সমূহ।
- ৬। জুনোটিক জীবাণু ঘটিত নিরাপদ খাদ্যের সমস্যা কিংবা উৎপাদনকালীন খাদ্য ঝুঁকি, বিভিন্ন কীটনাশক ও বালাইনাশক থেকে ঘটিত সমস্যা বা অতিমাত্রায় অ্যান্টিবায়োটিকের ব্যবহার করে খাদ্য ঝুঁকি সমূহ এবং তা হতে প্রতিকারের উপায়।
- ৭। খাদ্যের জৈবিক ঝুঁকি সমূহ, খাদ্য ঝুঁকিসমূহের শ্রেণিবিভাগ অনুজীবীয় খাদ্য দূষণ ও এর মাত্রা বিশ্লেষণ এবং তা প্রতিরোধ করার উপায় সমূহ।
- ৮। খাদ্যের বিভিন্ন স্ট্যান্ডার্ড সমূহ (বিডিএস এবং কোডেক্স স্ট্যান্ডার্ড), সর্বোচ্চ রেসিডিউ মাত্রা (এম আর এল) , মাত্রা নির্ধারণের প্রয়োজনীয়তা ও খাদ্য নিরাপদ রাখতে এর ব্যবহার।
- ৯। নিরাপদ খাদ্যের ক্ষেত্রে খাদ্যে সংযোজকের ব্যবহার, সংরক্ষক, রং ও অন্যান্য রাসায়নিক (স্ট্যাবিলাইজার, মিষ্টি পদার্থ, ইমালসিফায়ার ইত্যাদি) এর ব্যবহার সংবলিত নির্দেশমালা।
- ১০। খাদ্যের নমুনা সংগ্রহ, সংরক্ষণ ও পরিবহনের বিজ্ঞানসম্মত পদ্ধতি।
- ১১। খাদ্য ব্যবসায়ীদের জন্য নীতিমালা; নীতিমালা সহজবোধ্য করা, ব্যাখ্যা উপস্থাপন করা। সহায়তা প্রদান ইত্যাদি।
- ১২। গুড এগ্রিকালচার প্র্যাকটিস (GAP) , গুড ম্যানুফ্যাকচারিং প্র্যাকটিস (GMP) , হাইজিন ব্যবস্থাপনা এবং অন্যান্য স্ট্যান্ডার্ড সমূহ, এসবের ব্যবহার এবং নিরাপদ খাদ্য ব্যবস্থাপনায় এর গুরুত্ব।
- ১৩। নিরাপদ খাদ্য বিধিমালা, ২০১৭ (লেবেলিং ও প্যাকেজিং) এর সহজবোধ্য উপস্থাপন, ব্যাখ্যা প্রদান এবং বাস্তবায়নের লক্ষণীয় দিক সমূহ।
- ১৪। খাদ্য স্পর্শক (যেমন: প্যাকেজিং, ক্যান, বোতল এবং অন্যান্য পদার্থ) এর ঝুঁকি, বিধিমালা এবং নিয়ন্ত্রণ
- ১৫। খাদ্য নিরাপদ রাখার তাৎক্ষণিক তৎপরতা, [INFOSAN, RASFF (Rapid alert system for food and feed), IEDCR, and IPH] সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠান সমূহের কার্যকারিতা এবং মানব স্বাস্থ্য ঝুঁকি সংক্রান্ত বিষয়সমূহ।
- ১৬। HACCP মূলনীতি বাস্তবায়ন
- ১৭। ল্যাবরেটরি ব্যবহার
- ১৮। কর্তৃপক্ষ কর্তৃক নির্বাচিত যেকোনো বিষয়

প্রশিক্ষণ পরিচালনার মূলনীতি

পেশাগত দক্ষতা ও প্রাতিষ্ঠানিক উন্নয়নের জন্য প্রশিক্ষণ অপরিহার্য। সুষ্ঠুভাবে প্রশিক্ষণ সম্পন্ন করতে কিছু সুনির্দিষ্ট মূলনীতি অনুসরণ করা আবশ্যিক।

- ১। একটি নির্দিষ্ট অর্থ বছরের জন্য প্রশিক্ষণ সেল গঠন করতে হবে।
- ২। অর্থ বছরের শুরুতেই একটি প্রশিক্ষণ ক্যালেন্ডার তৈরি করতে হবে।
- ৩। প্রশিক্ষণ ক্যালেন্ডারে যতগুলো প্রশিক্ষণ আয়োজন হবে সেখানে নিম্নলিখিত বিষয় সমূহ অন্তর্ভুক্ত থাকবে।
 - ক) প্রশিক্ষণার্থীর টার্গেট গ্রুপ ও সংখ্যা নির্ধারণ করা
 - খ) মডিউল তৈরি করা

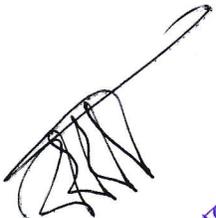

 মনন নাগের খান
 সচিব
 নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
 মন্ত্রণালয়

- গ) প্রশিক্ষণ শিডিউল তৈরি করা
- ঘ) রিসোর্স পারসন নির্বাচন ও প্রশিক্ষণের পূর্বেই তার সাথে যোগাযোগ করা
- ঙ) বাজেট তৈরি
- ৪। সময়মত প্রশিক্ষণে উপস্থিত হতে হবে ও প্রশিক্ষণের নিয়মনীতি সমূহ মেনে চলতে হবে।
- ৫। নিয়মিত বিরতিতে প্রশিক্ষণের টার্গেট গ্রুপের চাহিদা ভিত্তিক সমীক্ষা পরিচালনা করতে হবে এবং সে অনুযায়ী প্রশিক্ষণের বিষয়বস্তু নির্ধারণ করতে হবে।
- ৬। ক্ষেত্রবিশেষে প্রশিক্ষণার্থীদের প্রাক মূল্যায়ন ও প্রশিক্ষণোত্তর মূল্যায়ন করতে হবে। লিখিত পরীক্ষা, উপস্থাপনা, প্রশিক্ষণ চলাকালীন প্রশিক্ষণার্থীদের শৃঙ্খলা, নিয়মানুবর্তিতা, সময়ানুবর্তিতা ইত্যাদির উপর মূল্যায়ন করতে হবে।
- ৭। প্রত্যেক প্রশিক্ষণ অধিবেশন শেষে প্রশিক্ষণার্থীগণ কর্তৃক প্রশিক্ষককেও মূল্যায়ন করতে পারবে। বিএফএসএ এর প্রশিক্ষণ বিভাগ কর্তৃক প্রণীত নির্ধারিত ছকে মূল্যায়ন করা যাবে। প্রশিক্ষণ অধিবেশনে এক প্রশিক্ষকের উপস্থাপিত বিষয়ের স্পষ্টতা, বিষয় প্রাসঙ্গিকতা, সেশনের উপভোগ্যতা ও সময় ব্যবস্থাপনা এই চারটি বিষয় মূল্যায়ন নির্ণায়ক হিসেবে বিবেচিত হবে। মূল্যায়ন অনলাইনের মাধ্যমেও করা যাবে।
- ৮। প্রশিক্ষণ শেষে প্রশিক্ষণ প্রতিবেদন প্রস্তুত করতে হবে।
- ৯। প্রশিক্ষণের সমাপ্তিতে প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা নিরূপনের জন্য নিয়মিত মনিটরিং কার্যক্রম পরিচালনা করতে হবে।

প্রশিক্ষকের করণীয়

প্রশিক্ষণকে আকর্ষণীয় ও প্রাণবন্ত করার জন্য প্রশিক্ষক নিম্নোক্ত বিষয় সমূহ অনুসরণ করবেন:

- ১। প্রশিক্ষণ শুরুর আগে প্রশিক্ষক তাঁর নির্ধারিত বিষয়বস্তু ও প্রশিক্ষণ প্রক্রিয়া সম্পর্কে পূর্ণাঙ্গ ধারণা ও প্রস্তুতি নিবেন।
- ২। অধিবেশন সংশ্লিষ্ট সকল প্রয়োজনীয় উপকরণ আগে থেকেই সংগ্রহ করে রাখবেন।
- ৩। প্রশিক্ষণার্থীদের অভিজ্ঞতা ও মতামত প্রকাশের সুযোগ করে দিবেন।
- ৪। সকলের প্রতি সমান দৃষ্টি দিতে হবে। কারো প্রতি বিশেষ পক্ষপাতিত্ব দেখানো যাবে না।
- ৫। প্রাসঙ্গিক আলোচনা করতে হবে।
- ৬। নির্দিষ্ট সময়ের মধ্যে সেশন সম্পন্ন করতে হবে।
- ৭। আলোচনা প্রাণবন্ত ও আকর্ষণীয় রাখার চেষ্টা করতে হবে।

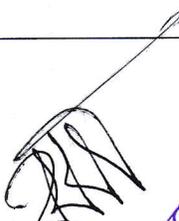


আব্দুল নাসিমের হান
সচিব
বাংলাদেশ নিরাপত্তা খাদ্য কর্তৃপক্ষ
খাদ্য মন্ত্রণালয়

নির্দেশকসমূহ

প্রশিক্ষণ বাস্তবায়ন কৌশল নিচে বর্ণনা করা হল:

উদ্দেশ্য/কার্যক্রম	নির্দেশক (২০২৩-২০২৪)
১) জাতীয় পর্যায়ে দক্ষকর্মী ও জনবল তৈরির লক্ষ্যে বিদ্যমান শক্তি, দক্ষতা ও সমস্যা চিহ্নিতকরণ এবং সংশ্লিষ্ট ক্ষেত্রে অগ্রাধিকার ভিত্তিতে কার্যক্রম গ্রহণ করা।	-কমপক্ষে ২০% কর্মীদের দক্ষতা মূল্যায়ন -বিদ্যমান দক্ষতা, শক্তি, দুর্বলতা ও উন্নয়নের অন্য কোন ক্ষেত্রের প্রতিবেদন তৈরি। -সুপারিশমালার তালিকা তৈরি করা।
২) আঞ্চলিক ও জাতীয় পর্যায়ে খাদ্য শৃঙ্খলের (আমদানিকৃত খাদ্যসহ) প্রতিটি ধাপে খাদ্য পরিদর্শনের জন্য প্রয়োজনীয় দক্ষতা অর্জন করা।	-খাদ্য ব্যবসায়ী, সরবরাহকারী ও বিক্রেতার তালিকা তৈরি (কমপক্ষে ৮০%) -নিরাপদ খাবার বিষয়ক উল্লেখযোগ্য সমস্যাসমূহ চিহ্নিতকরণ -পরিদর্শন দক্ষতা অর্জন।
৩) নতুন প্রশিক্ষণ মডিউল তৈরি ও বিদ্যমান প্রশিক্ষণ মডিউলের সংস্কার করা	পরিবর্তিত পরিস্থিতির সঙ্গে সংগতি রেখে কারিকুলাম তৈরি, প্রকাশ ও প্রশিক্ষণ প্রদান (কমপক্ষে ৭৫% জনবলের)
৪) নিবিড় প্রশিক্ষণ ও পরিদর্শন নির্দেশিকা প্রণয়ন করা যার মাধ্যমে এ সংক্রান্ত শিক্ষা খাদ্য ব্যবসায়ী সরবরাহকারি, প্রস্তুতকারি, হোটেল ম্যানেজার, ওয়েটার, শেফ সবার কাছে সম্প্রসারণ করা যায়।	-খাদ্য গ্রহণের অভ্যাস সম্পর্কে সংক্ষিপ্ত পটভূমি -নিরাপদ খাবার বিষয়ক উল্লেখযোগ্য বিষয়সমূহ এবং তাৎক্ষণিক কার্যক্রম গ্রহণ -খাদ্য ব্যবসায়ী, প্রস্তুতকারি, বিক্রেতা, ওয়েটার, শেফসহ সবার সচেতনতা তৈরি ও এ সম্পর্কিত জ্ঞান বৃদ্ধিকরণে সহায়তা করা (কমপক্ষে ৫০%)। -খাদ্য ঝুঁকির আলোকচিত্র সংগ্রহ -ফলাফল বিশ্লেষণের জন্য সুপারিশ -নমুনা গবেষণাগারে প্রেরণ -পরীক্ষার ফলাফলের বিষয়ে সিদ্ধান্ত গ্রহণ
৫) ইন-সার্ভিস প্রশিক্ষণ অভিজ্ঞতা বিনিময়, হালনাগাদ নির্দেশমালা, প্রশিক্ষণ টুলস (ই-লার্নিং) ও প্রথাগত প্রশিক্ষণের মাধ্যমে দক্ষতা উন্নীতকরণে নিশ্চয়তা	-সংশ্লিষ্ট সকলের জন্য পর্যায়ক্রমিক প্রশিক্ষণ পরিকল্পনা তৈরি -অনলাইন ও প্রিন্টিং ম্যাটারিয়ালস সার্বক্ষণিকভাবে প্রাপ্যতা নিশ্চিত হবে।
৬) খাদ্য নিরাপদ বিষয়ক একটি নেটওয়ার্ক তৈরি করা ও অন্যান্য সংশ্লিষ্ট প্রশিক্ষণ প্রতিষ্ঠানের সাথে সমন্বয় সাধন করা	কর্তৃপক্ষ বছরে ২-৩ বার প্রশিক্ষণ কার্যক্রম ও উদ্দেশ্যসমূহ পর্যালোচনা করবে।
৭) খাদ্য ব্যবসায়ী, সরবরাহকারী, বিক্রেতা, সকলকে তাদের দায়িত্ব ও কর্তব্য সম্পর্কে জানানো	-পরিদর্শন যাবার পর অথবা প্রশিক্ষণের সময় সংশ্লিষ্টরা নিরাপদ খাবার বিষয়ক পরিষ্কার ধারণা পাবে। ১০ হাজার হোটেল কর্মী প্রশিক্ষণ পাবে।
৮) জনগণকে তাদের স্বাস্থ্য সুরক্ষার জন্য খাদ্য নিরাপদ রাখার অভ্যাস চর্চা করানো	-বাংলাদেশের ৩০% জনগণ খাবার নিরাপদ রাখার বিষয়ে দেখবে, শুনবে অথবা বিজ্ঞপ্তি পড়বে - প্রায় ১,০০,০০০ মানুষ নিরাপদ খাবার বিষয়ক ভিডিও দেখবে -৫০০০ স্কুল ছাত্র নিরাপদ খাবার বিষয়ক রচনা প্রতিযোগীতায়


 সচিব
 নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
 মন্ত্রণালয়

	<p>অংশগ্রহণ করবে।</p> <p>-৫০,০০০ পোস্টার ছাপানো হবে ও বিতরণ করা হবে (স্কুল ও স্বাস্থ্যকেন্দ্রসহ)।</p> <p>-২০,০০০ প্রচারপত্র ছাপানো পূর্বক বিতরণ করা হবে (স্কুল ও স্বাস্থ্যকেন্দ্রসহ)।</p> <p>-রেডিও, সংবাদপত্র টেলিভিশনে প্রতিমাসে ১টি করে বিজ্ঞাপন প্রচার করবে।</p> <p>-ই-লার্নিং প্রশিক্ষণ উপকরণের জন্য ১৫,০০,০০০ জন প্রবেশ (লগইন) করবে।</p> <p>-রেডিও ও টিভিতে বিশেষজ্ঞরা প্রশ্নোত্তর পর্ব পরিচালিত করবেন (৫ জন)।</p> <p>-নিরাপদ খাদ্য বিষয়ে সচেতনতার জন্য ১,০০,০০০ এসএমএস প্রেরণ করা হবে।</p> <p>-বিএফএসএ এর ওয়েবসাইট নিয়মিত হালনাগাদ রাখা হবে।</p>
--	---


আব্দুল নাসের খান
সচিব
বাংলাদেশ নিরাপদ খাদ্য কর্তৃপক্ষ
খাদ্য মন্ত্রণালয়