

খাদ্যের ক্ষতিকর জিনিসসমূহের বিশ্লেষণ (Food Hazard Analysis)

প্রতি দিনের পরীক্ষাসমূহ (Daily Checks)

যে কোন সমস্যার কথা আলাদা একটি ফর্মে অথবা ডায়েরীতে লিখে রাখুন

<p>সরবরাহ (সকল ধরনের খাদ্য-দ্রব্য) মোড়কটি (প্যাকেজিং) ও তার ভিতরের খাদ্য-দ্রব্য কি ভালো অবস্থায় আছে? উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য-দ্রব্যের তাপমাত্রা কি 8°C এর নিচে? খাদ্য-দ্রব্যের গায়ে লেখা তারিখ ও কোডের ভিত্তিতে সেগুলোকে কি যথেষ্ট সময় ধরে শেলভে (তাকে) রাখা যাবে? ফ্রিজেন (হিমায়িত) খাদ্য-দ্রব্যের তাপমাত্রা কি -18°C এর নিচে? চালকের ও গাড়ীর পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার মান কি গ্রহণযোগ্য পর্যায়ে? সরবরাহের 15 মিনিটের মধ্যেই কি খাদ্য-দ্রব্যগুলোকে স্টোরে (গুদাম ঘরে) রাখা হয়েছে।</p>	<p>খাদ্য-দ্রব্য ঠাণ্ডা রাখা (রান্না করা যেসব খাবার বিক্রি হওয়ার অপেক্ষায় আছে) রান্না করা খাবার থেকে কি কেবল অল্প পরিমাণ খাবার বিক্রির জন্য রাখা হয় (যখন রেস্টুরেন্টটি খুব বেশী ব্যস্ত থাকে)? রান্না করা খাবারগুলো কি রান্নার পর পরই সরাসরি ফ্রিজের মধ্যে রাখা হয় (যখন রেস্টুরেন্টটি খুব বেশী ব্যস্ত থাকে না)?</p>
<p>ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা (সকল কর্মচারী ও দর্শনার্থীগণ) ব্যক্তিগত পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার মানদণ্ডগুলো মেনে চলা হয় কি? প্রতিটি হাত ধোয়ার বেসিনের পাশে কি গরম পানি, সাবান এবং তোয়ালে আছে? দর্শনার্থীগণ কি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার মানদণ্ডগুলো মেনে চলেন? উপরে পরার পোষাক এবং টুপি পরিধান করা হয় কি?</p>	<p>ঠাণ্ডা করা (সকল রান্না করা মাংস, শাকসব্জি এবং ভাত) রান্না করা খাবারগুলো কি যতটা সম্ভব তাড়াতাড়ি ঠাণ্ডা করা হয়? রান্না করা খাবারগুলো কি ঠাণ্ডা করতে 4 ঘণ্টার বেশী সময় লাগে? রান্না করা খাবারগুলো যাতে তাড়াতাড়ি ঠাণ্ডা হয়ে যায় সেজন্য সেগুলোকে কি ছোট ছোট ভাগে ভাগ করে নীচু কিনারওয়ালা ট্রেতে রাখা হয়? নির্ধারিত নিয়ম-কানুনগুলো কি মেনে চলা হয়? খাদ্য-দ্রব্যকে পুরোপুরিভাবে ঠাণ্ডা করার জন্য সেগুলোকে কি ফ্রিজের মধ্যে রাখা হয়? ঠাণ্ডা করার সময় খাদ্য-দ্রব্যকে কি ঢেকে রাখা হয় এবং সেগুলোকে কি এমন জায়গায় রাখা হয় যাতে সেগুলো দূষিত হতে না পারে?</p>
<p>রান্না করা (সকল রান্না করা মাংস) সকল ধরনের মাংস পরীক্ষা করে নিচের বিষয়গুলোর নিশ্চিত করা হয় কি? বের হওয়া রস দেখতে পরিষ্কার? কোন রক্তের উপস্থিতি নেই? হিমায়িত খাবারগুলোকে কি রান্না করার আগে ভালো করে ডিফ্রস্ট অর্থাৎ নরম করে নেওয়া হয়?</p>	<p>এক খাবার থেকে অন্য খাবার দূষিত হওয়া (সকল ধরনের উচ্চ ঝুঁকির খাবার) উচ্চ ঝুঁকির কাঁচা খাদ্য-দ্রব্যকে রান্নার জন্য প্রস্তুত করা এবং সেগুলোকে রান্না করার জন্য কি আলাদা আলাদা চপিং-বোর্ড, চাকু এবং আলাদা আলাদা যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা হয়? কাঁচা ও রান্না করা খাবারের জন্য কি আলাদা আলাদা ওয়ার্ক-সারফেস আছে, এবং সারফেসগুলোকে কি ঠিকমতো ব্যবহার করা হয়? নোংরা যন্ত্রপাতিগুলোকে কি পরিষ্কারগুলো থেকে দূরে সরিয়ে রাখা হয়? ফ্রিজেন (হিমায়িত) খাবারগুলোকে নরম করার সময় সেগুলোকে কি রান্না করা খাবারগুলো থেকে দূরে রাখা হয়? উচ্চ ঝুঁকির খাবারগুলোর জন্য যেসব ওয়ার্ক-সারফেস রয়েছে সেগুলোকে কি ব্যবহার করার আগে জীবাণুনাশক দ্রব্য দিয়ে জীবাণুমুক্ত করে নেওয়া হয়?</p>
<p>রেফ্রিজারেটর/চিল স্টোরেজ (উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য-দ্রব্য: রান্না করা মাংস এবং শাকসব্জি, ভাত, দই, সসেজ) উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য-দ্রব্যের তাপমাত্রা কি 8°C নিচে? ভিতরভাগ পরিষ্কার কি না? সকল খাবার কি ঢেকে রাখা হয়? কাঁচা খাদ্য-দ্রব্যগুলোকে মজুদ করে রাখার ব্যাপারে কি উচ্চ ঝুঁকির খাদ্য-দ্রব্যের মতো সতর্কতা অবলম্বন করা হয়? উচ্চ ঝুঁকির সকল খাদ্য-দ্রব্যের গায়ে কি তাদের ব্যবহারের সময়সীমার তারিখ লেখা আছে এবং সেগুলোর মেয়াদ কি এখনও আছে? রান্না করা এবং কাঁচা খাদ্য-দ্রব্যগুলো কি সঠিক ফ্রিজে রাখা হয়?</p>	<p>পরিষ্কার করা (খাবার রাখার সকল রুমগুলো) সকল ওয়ার্ক-সারফেসগুলোকে কি পরিষ্কার দেখায়? খাদ্য-দ্রব্যগুলো যেসব সারফেসের সংস্পর্শে আসে সেগুলোকে কি প্রতিদিন জীবাণুনাশক দ্রব্য দিয়ে জীবাণুমুক্ত করা হয়? যন্ত্রপাতিগুলোকে কি মেঝে থেকে উপরে রাখা হয়? ব্যবহারের কাপড়-চোপড়গুলোকে কি ব্যবহারের পর ধোয়া হয় এবং জীবাণুনাশক দ্রব্য দিয়ে জীবাণুমুক্ত করা হয়?</p>

খাদ্যের ক্ষতিকর জিনিসসমূহের বিশ্লেষণ (Food Hazard Analysis)

প্রতি দিনের পরীক্ষাসমূহ (Daily Checks)

যে কোন সমস্যার কথা আলাদা একটি ফর্মে অথবা ডায়েরীতে লিখে রাখুন

<p>পুনরায় গরম করা (সকল ধরনের খাবার) খাবারগুলোকে কি পুরোপুরিভাবে যতটা সম্ভব তাড়াতাড়ি গরম করা হয়? প্রস্তুতকারীর নির্দেশনা অথবা নির্ধারিত নিয়ম-কানুনগুলো (স্ট্যাণ্ডার্ড প্রসিডিউর) কি মেনে চলা হয়?</p>	<p>খাবার গরম অবস্থায় রাখা (ভাত) গরম খাবারকে কি 63°C এর উপরে রাখা হয়? খাবার এবং যন্ত্রপাতি/সরঞ্জামগুলোকে কি আগে থেকেই গরম করে নেওয়া হয়? খাবারকে রান্না করা/পুনরায় গরম করার সাথে সাথেই কি সেগুলোকে সরাসরি যন্ত্রপাতি/সরঞ্জামের মধ্যে রেখে দেওয়া হয়?</p>
---	--

খাদ্যের ক্ষতিকর জিনিসসমূহের বিশ্লেষণ (Food Hazard Analysis)

সাপ্তাহিক পরীক্ষাসমূহ (Weekly Checks)

<p>ক্ষতিকর জীবজন্তু নিয়ন্ত্রণ করা (পুরো দোকানের জন্য) মাছি মারার ওষুধ কি কাজ করে? জানালা ও দরজায় কি पर्দা ব্যবহার করা হচ্ছে? দোকানে কি নিচের জীবজন্তুগুলোর কোন নিদর্শন পাওয়া গেছে? বড় ইঁদুর/ছোট ইঁদুর? মাছি? তেলাপোকা? এসব ক্ষতিকর জীবজন্তু নিয়ন্ত্রণ করার চুক্তিটি কি বলবৎ রয়েছে?</p>	<p>পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতা এবং রক্ষণাবেক্ষণ (পুরো দোকানের জন্য) পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার সময়সূচীটি কি মেনে চলা হচ্ছে? পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার জন্য কি উপযুক্ত মালপত্র/যন্ত্রপাতি আছে? পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার কাজে ব্যবহৃত দ্রব্যগুলোকে কি ঠিকমতো জায়গায় রাখা ও ঠিকভাবে ব্যবহার করা হয়? পরিষ্কার-পরিচ্ছন্নতার যন্ত্রপাতি/সরঞ্জামগুলোর অবস্থা কি ভালো? দোকানের সকল জায়গা (দেওয়াল, মেঝে ইত্যাদি) কি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন (এজন্য আলাদা একটি তালিকা দেখুন) দোকানের সকল জায়গার (দেওয়াল, মেঝে ইত্যাদির) অবস্থা কি ভালো?</p>
<p>শুকনা খাদ্য-দ্রব্য রাখার গুদাম ঘর কোন মোড়ক (প্যাকেট) অথবা পাত্র (কনটেইনার) কি ছেঁড়া বা ভাঙ্গা? খাবারগুলোর তাকে রাখার মেয়াদ কি এখন আছে? কোন জিনিস পড়ে গেলে সেগুলোকে কি পরিষ্কার করে ফেলা হয়?</p>	<p>সাধারণ আবর্জনা ফেলার ব্যাগগুলো এবং যে জায়গায় আবর্জনা জড় করে রাখা হয় তার আশেপাশের জায়গা কি পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন রাখা হয়? আবর্জনাগুলোকে ফেলার আগে কি সেগুলোকে ব্যাগের মধ্যে রাখা হয়? খাদ্য-দ্রব্য রাখার রুমগুলোতে কি কোন পোষা জীবজন্তু রাখা হয়? বিনের ঢাকনিগুলো কি ঠিকমতো লাগে? সবগুলো বাতি কি ঠিকমতো কাজ করে?</p>

কোন দোষ-ত্রুটি বা সমস্যা ধরা পড়লে তা লিখে রাখার ফর্ম
(Record of problems found)

তারিখ	সমস্যা/দোষ-ত্রুটি	প্রতিকারমূলক ব্যবস্থা	নাম